



ELEVATING YOUR PASSION, SINCE 1898.

ELECTRIC SLICERS

ICON LINE 170



IT

MANUALE D'USO

EN

USER MANUAL

DE

GEBRAUCHSANLEITUNG

FR

MANUEL D'INSTRUCTIONS

CS

NÁVOD K POUŽITÍ

DA

BETJENINGSVEJLEDNING

ES

MANUAL DEL USUARIO

FI

KÄYTTÖOHJE

NL

HANDLEIDING

NO

BRUKSANVISNING

PT

MANUAL DE INSTRUÇÕES

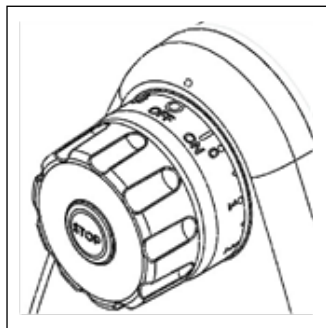
RO

MANUAL DE INSTRUCTIUNI

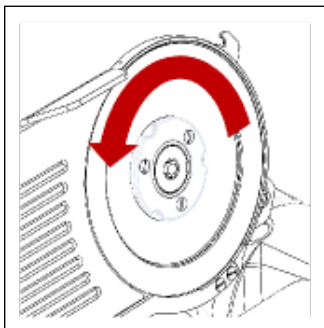
SV

BRUKSANVISNING

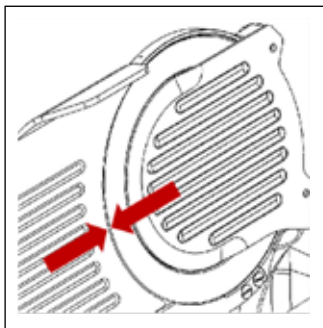
(A)



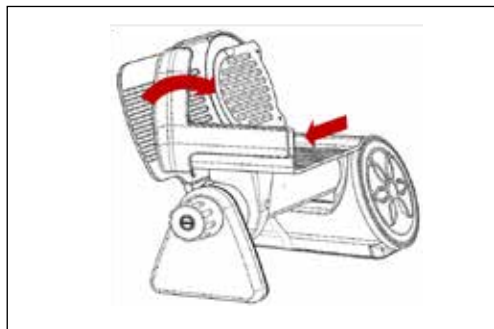
(B)



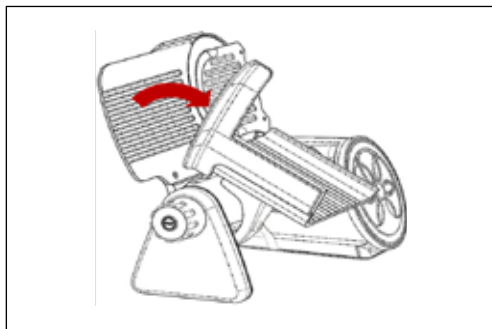
(C)



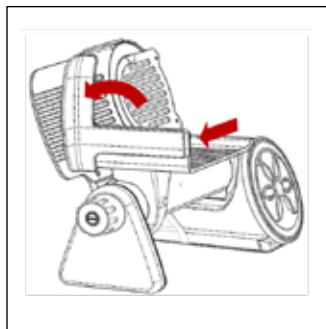
(D)



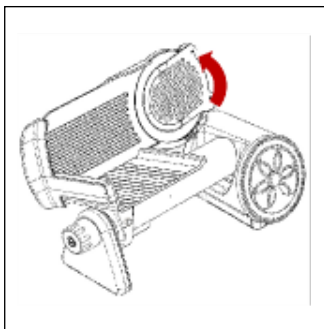
(E)



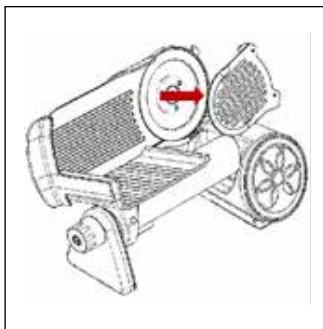
(F)



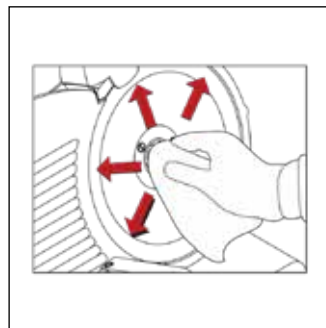
(G)



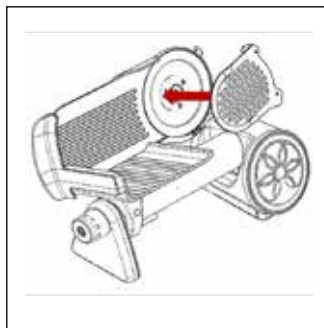
(H)



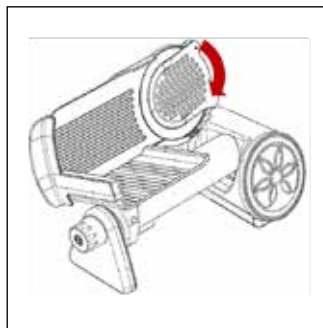
(I)



(L)



(M)



Sommario

1. NORMATIVE DI CONFORMITÀ	6
2. ELENCO SEGNI E SIMBOLI PRESENTI SU MACCHINA E IMBALLO	6
3. DESCRIZIONE	7
4. COMPONENTI PRINCIPALI MODELLO ICON LINE	7
5. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA	8
5.1 POSIZIONE DI SICUREZZA	8
6. RESPONSABILITÀ COSTRUTTORE	9
7. IMBALLO E SMALTIMENTO DELL'IMBALLO	9
8. INSTALLAZIONE	10
8.1 CONDIZIONI AMBIENTALI	10
9. ISTRUZIONI D'USO	10
10. COSA AFFETTARE E COSA NON AFFETTARE	10
11. PULIZIA	11
11.1 PRODOTTI PER LA PULIZIA	11
11.2 SICUREZZA BLOCCO CE	11
12. PARTI RIMOVIBILI: RIMOZIONE, PULIZIA E MONTAGGIO	11
12.1 PRESSAMERCE	11
12.2 COPRILAMA	11
13. MANUTENZIONE	12
14. RILEVAMENTO DEI GUASTI/RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E RIPARAZIONI	12
15. SMALTIMENTO DEL DISPOSITIVO	13
16. ASSISTENZA CLIENTI	13
17. GARANZIA E RESPONSABILITÀ	13
18. CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PRODOTTO – SCHEDA TECNICA	14
19. SCHEMA ELETTRICO	15

ICON LINE

Il presente Manuale d'uso specifico per la macchina Icon line, ha il fine di informare l'operatore sull'installazione, sull'uso, sulla pulizia, sulla manutenzione, sull'assistenza e sulla garanzia del prodotto.

Affettatrice a marchio Berkel, prodotta da Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai e importata da Van Berkel International S.r.l. con sede in via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.

Email:

info@berkelinternational.com

Sito web:

<https://www.theberkelworld.com>

Il Manuale dell'affettatrice Icon Line è disponibile anche in formato digitale, accedendo direttamente sul nostro sito web nella Sezione Icon Line.

Sito web:

<https://www.theberkelworld.com>

1. NORMATIVE DI CONFORMITÀ

L'affettatrice Icon Line descritta in questo manuale rispetta gli standard Europei di igiene e sicurezza imposti dalle ultime normative: 2014/35/UE direttiva bassa tensione 2014/30/UE direttiva sulla compatibilità elettromagnetica 2012/19/UE direttiva sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) 2011/65/CE direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche 1935/2004 Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti EN 60335-1/ EN 60335-2-14 Sicurezza degli apparecchi ad uso domestico

2. ELENCO SEGNI E SIMBOLI PRESENTI SU MACCHINA E IMBALLO

SIMBOLOGIA MACCHINA:



Tensione pericolo di scossa elettrica



Messa a terra Protezione da scosse elettriche / Stabilità di sistema elettrico



Bidone barrato indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici comuni.



MOCA (Materiali e Oggetti a contatto con gli alimenti) indica che il materiale o l'oggetto è sicuro per essere utilizzato a contatto con gli alimenti.

SIMBOLOGIA IMBALLO:



Maneggiare con cura il contenuto del pacco è fragile e deve essere maneggiato con attenzione per evitare danni.



Fragile indica che il contenuto del pacco è delicato e deve essere maneggiato con estrema cura.



Riparare dalla pioggia e dall'umidità indica che il contenuto deve essere protetto dall'acqua e dall'umidità.



Frecce di orientamento direzione corretta in cui un pacco o un oggetto deve essere posizionato o maneggiato



Infiammabile indica che il contenuto del pacco o del contenitore è facilmente infiammabile e deve essere maneggiato con estrema cautela.



Imballaggio riciclabile indica che l'imballaggio può essere riciclato e dovrebbe essere smaltito nei contenitori per il riciclaggio appropriati.

3. DESCRIZIONE

Gentile Cliente, la ringraziamo per aver scelto il nostro prodotto Icon Line: confidiamo che questa scelta soddisfi a pieno le sue aspettative.

- Lo scopo del manuale è quello di fornire al cliente tutte le informazioni riguardanti l'affettatrice, oltre alle istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di mantenere nel tempo sia le prestazioni che l'efficienza dell'affettatrice.

- Questo manuale deve essere consegnato a ogni persona

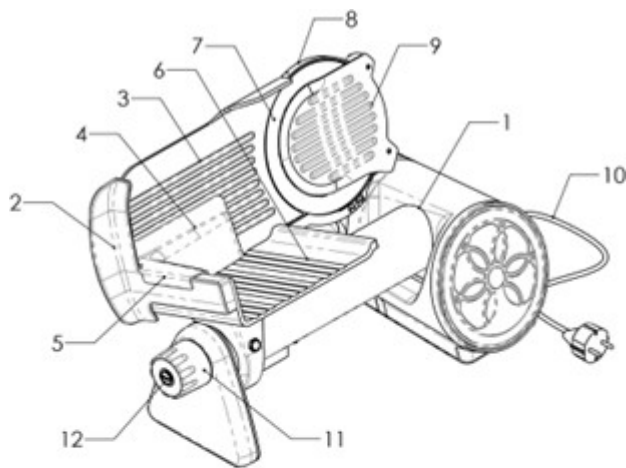
in carico all'uso e alla manutenzione della macchina.

- Il manuale deve essere conservato in buono stato e riposto in un luogo facilmente accessibile per una pronta consultazione.

- Le macchine sono soggette a possibili aggiornamenti e, per questo, possono montare particolari diversi da quelli raffigurati; questa eventualità non pregiudica in alcun modo le spiegazioni contenute nel manuale.

- per maggiori informazioni o problemi non elencati nel manuale, rivolgersi diretta-

mente all'assistenza Berkel o al rivenditore (vedere paragrafo "ASSISTENZA CLIENTI").



4. COMPONENTI PRINCIPALI MODELLO ICON LINE

1. Basamento
2. Protezione Parapollice
3. Piastra del manometro
4. Pressa-merce
5. Impugnatura del pressa-merce
6. Piatto Portamerce
7. Lama
8. Dispositivo di protezione lama (nero)
9. Protezione lama
10. Cavo di alimentazione
11. Manopola di regolazione spessore fetta con funzione ON OFF
12. Pulsante di STOP
13. Targa dati
14. Piedino

5. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

Per un uso sicuro del dispositivo acquistato, osservare e rispettare le seguenti avvertenze.

Le istruzioni dell'apparecchio devono essere rispettate in quanto un uso improprio può causare danni materiali o portare a gravi conseguenze, come lesioni, tagli e perdita delle parti del corpo che vengono a contatto con la lama. Leggere attentamente il presente manuale in tutte le sue parti prima di procedere con l'utilizzo dell'affettatrice.

- Non usare l'affettatrice in alcun modo differente da come indicato nel presente manuale.
- Prima dell'uso, controllare attentamente se il cavo di collegamento o la spina di rete presenti no eventuali danni esterni visibili. Non mettere in funzione l'affettatrice qualora dovessero risultare danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un cavo o da un assemblaggio speciale, disponibile presso Berkel o il rivenditore o il centro assistenza.

 **ATTENZIONE! Pericolo di scossa elettrica!** Il cavo danneggiato può causare scosse elettriche, corti circuiti o addirittura incendi.

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia installato in sicurezza. Se il cavo si impiglia in qualche punto, l'affettatrice può cadere dalla superficie di lavoro.
- Scollegare sempre l'affettatrice dalla presa di corrente afferrando la spina di rete e non il cavo di collegamento.
- Scollegare sempre l'affettatrice dall'alimentazione se viene lasciata incustodita e prima di pulirla o di effettuare

la manutenzione.

- Installare l'affettatrice in conformità alle istruzioni riportate al paragrafo "installazione";
- Arrestare immediatamente l'affettatrice e richiedere l'intervento di personale di assistenza autorizzato in caso di funzionamento anomalo, sospetto di rotture, movimenti non corretti, rumori insoliti
- Non toccare l'affettatrice con mani bagnate o umide
- Non usare l'affettatrice a piedi nudi
- L'affettatrice non è destinata all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o istruite sull'uso dell'affettatrice da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'affettatrice
- L'affettatrice non deve essere utilizzata dai bambini. Tenere l'affettatrice e il suo cavo fuori dall' portata dei bambini.
- Utilizzare l'affettatrice con grande concentrazione e non distrarsi;
- Affettare unicamente i prodotti di tipo consentito (Vedere sezione "COSA AFFETTARE")

5.1 POSIZIONE DI SICUREZZA (Disegno A)

Quando l'affettatrice non è in uso, metterla in posizione di sicurezza quindi:

- manopola di regolazione sul numero 0 con vela completamente chiusa
- Pressamerce posizionato a ridosso della vela e appoggiato sul piatto posamerce.

 **ATTENZIONE! PERICOLO DI TAGLIO** Durante le operazioni di pulizia, manutenzione e taglio, tenere le mani il più lontano possibile dall'area della lama non protetta.

- La pulizia e la manutenzione sono destinate al solo utilizzatore e non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza.
- Prima di pulire o prima di effettuare la manutenzione, scollegare la macchina dalla rete elettrica e quindi aspettare che la lama sia ferma.

IMPORTANTE! La pulizia dell'affettatrice deve essere fatta regolarmente con un panno morbido e spugnoso e sapone neutro delicato (Vedere paragrafo "Pulizia" per tutti i dettagli)

- Le riparazioni devono essere eseguite solo da personale autorizzato o dal servizio assistenza di Berkel. Le riparazioni improprie possono causare rischi per l'utente e fanno decadere la garanzia e la sicurezza del prodotto.
- I componenti difettosi devono essere sostituiti con parti di ricambio originali o con parti equivalenti o che garantiscano la sicurezza.
- Non rimuovere, coprire o modificare le targhette collocate sul corpo dell'affettatrice.
- Non utilizzare l'affettatrice come superficie di appoggio e non appoggiarvi alcuno oggetto estraneo alle normali operazioni di taglio.

 **ATTENZIONE! Pericolo di scossa Elettrica! Non toccare mai le parti sotto tensione.**

- Non aprire in nessun caso l'impianto elettrico del dispositivo.
- Non apportare modifiche agli allacciamenti che conducono tensione: sussiste pericolo di scossa elettrica.
- Non modificare la struttura elettrica / meccanica dell'affettatrice: sussiste pericolo di scossa elettrica.
- Non usare l'affettatrice a contatto con fonti di calore.
- L'affettatrice, il cavo di ali-

mentazione e la spina non devono venire a contatto con acqua o altri liquidi.

ATTENZIONE! LAMA AFFILATA, PERICOLO DI TAGLIO

La lama è molto tagliente, come un coltello.

- Non toccare il filo della lama con le dita, rischio di taglio.
- Controllare che la lama ruoti nel senso antiorario guardandola dal lato del coprilama o dell'utente (Disegno B)
- Per affettare, usare esclusivamente la impugnatura del pressamerce e il pressamerce stesso.
- Non utilizzare l'affettatrice senza il carrello.
- Questo apparecchio deve essere usato con il Piatto pressamerce e la piastra di appoggio in posizione.
- Non è possibile utilizzare l'affettatrice con il piatto ribaltato, il Piatto deve essere correttamente posizionato e affrancato sulla base con il pressamerce in parallelo alla vela (vedere sezione "Blocco-CE").
- E' vietato utilizzare le mani per affettare il prodotto
- Si deve mantenere sempre una distanza di sicurezza dalla lama.
- Non permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l'operazione di taglio del prodotto.

ATTENZIONE: pericolo di scivolamento!

L'area circostante all'affettatrice dev'essere asciutta per evitare scivolamenti.

- Porre e rimuovere la merce da affettare sul piatto scorrevole solo con il piatto completamente arretrato e con la manopola di regolazione spessore posizionata in sicurezza (sul numero 0 - Fig. A);

ATTENZIONE! Il motore potrebbe surriscaldarsi! Dopo 10 minuti di uso conti-

nuativo, spegnere la macchina e lasciare raffreddare il motore.

Lasciar riposare la macchina per almeno 30 minuti.

ATTENZIONE! Rischio di impigliamento!

Non indossare indumenti svolazzanti, con maniche aperte o che possono impigliarsi, così come braccialetti o oggetti simili. Utilizzare indumenti con maniche trattenute al polso da elastici.

 **ATTENZIONE! La normale usura della lama può causare un aumento della distanza tra il filo lama e il paralama.** Quando questa distanza supera i 3 mm, è necessario sostituire la lama. Quindi contattare il produttore o uno dei Centri Servizio Autorizzati per richiedere la sostituzione della stessa. (DisegnoC)

- Se le dimensioni dell'alimento da affettare sono superiori a quelle indicate nella voce "capacità di taglio" delle schede tecniche, ridurne le dimensioni per lavorare in sicurezza.
- L'affettatrice non può essere reimpiegata in luoghi aperti ed esposta ad agenti atmosferici che possono danneggiare la sua integrità.
- L'affettatrice non può essere installata in ambienti con vapori, fumi o polveri corrosive o abrasive, con rischio di incendio o di esplosione.
- L'affettatrice deve essere installata in prossimità di una presa di corrente a norma CEE, in modo da poter essere scollegata facilmente per le operazioni di pulizia e manutenzione
- L'affettatrice dev'essere collegata ad un impianto conforme alle normative vigenti provvisto di:

protezione magneto-termica; interruttore automatico diffe-

renziale;

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 dell'affettatrice.

- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili. Mentre non garantiamo per l'utilizzo nei seguenti ambienti se il personale non è stato correttamente istruito o abbia letto il presente manuale d'uso:

aree di cucina per il personale, negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; hotel, motel, bed and breakfast, agriturismi e altre strutture alberghiere, da mettere a libera disposizione degli ospiti.

6. RESPONSABILITÀ COSTRUTTORE

Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da:

- uso inappropriato;
- inosservanze delle istruzioni contenute nel presente libretto di istruzioni;
- uso dell'affettatrice da parte di personale che non abbia letto e compreso a fondo il contenuto del presente manuale;
- 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 affettatrice.

La cessione dell'affettatrice fa automaticamente decadere la responsabilità del costruttore se non è accompagnata dal presente libretto di istruzioni. Il testo primario del presente manuale di istruzioni, stilato in lingua italiana, rappresenta l'unico punto di riferimento per la soluzione di eventuali contestazioni interpretative.

7. IMBALLO E

SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

Estrarre il dispositivo dalla scatola;
Rimuovere i componenti dall'imballo
Rimuovere il manuale d'uso e riporlo in una zona comoda e limitrofa alla macchina;
Rimuovere il cartone di protezione della vela;
Estrarre il cavo di alimentazione contenuto in una scatoletta singola all'interno del packaging e collegarlo alla macchina;

IMPORTANTE! Si consiglia di conservare l'imballo originale per tutto il periodo di validità della garanzia in modo da poter confezionare e trasportare idoneamente il dispositivo in caso di necessità.

L'imballo protegge l'affettatrice durante il trasporto. I materiali dell'imballo sono facilmente riciclabili nei normali rifiuti domestici oppure nell'EcoCentro/Centro di Raccolta del proprio comune.

8. INSTALLAZIONE

Installare l'affettatrice su un piano di lavoro ben livellato, liscio, asciutto e adatto a sostenere l'affettatrice più la merce da affettare.

IMPORTANTE! L'affettatrice, se non correttamente installata, può rappresentare un pericolo a causa delle condizioni instabili; Queste ultime aumentano il rischio di urto e schiacciamento sia per l'operatore che per le persone presenti nei pressi dell'area di lavoro.

IMPORTANTE! Verificare che non ci siano impedimenti alla corsa del piatto ed al caricamento della merce da affettare sul piatto stesso, altrimenti rimuoverli.

Non posizionare l'affettatrice

sopra fonti di calore, come le piastre elettriche o in prossimità di fiamme. L'affettatrice non può essere installata incassata in una parete o in armadio a muro

8.1 CONDIZIONI AMBIENTALI

- Temperatura operativa da 5°C a +40°C
- Umidità massima 95%
- Altitudine d'uso: sotto i 2000 m

9. ISTRUZIONI D'USO

N.B.: i numeri contenuti del paragrafo fanno riferimento alla sezione "4. COMPONENTI PRINCIPALI"

1. Inserire il cavo di alimentazione nella presa di rete;
2. Arretrare completamente il piatto portamerce (6) verso l'operatore, in posizione di carico;
3. rimuovere il pressamerce (4);
4. appoggiare la merce da affettare sul piatto a ridosso della sponda verticale, lato operatore. Bloccare il prodotto da affettare con il pressamerce, esercitando una leggera pressione verso la vela;
5. regolare lo spessore della fetta utilizzando la manopola di regolazione con funzione ON/OFF (11), la lama si aziona (7);
6. Afferrare l'impugnatura del pressamerce (5) ed iniziare il movimento di taglio spingendo il piatto pressamerce avanti (in direzione della lama) e indietro;
7. al termine delle operazioni di taglio, rimuovere il prodotto da affettare, riportare in sicurezza la manopola regolazione spessore, spegnendo la lama ed arretrare il carrello;
8. nel caso si renda necessario l'arresto immediato del movimento della lama premere il pulsante STOP (12)

9. Al termine delle operazioni

ni di taglio ricordiamo che è fondamentale la pulizia dell'affettatrice eliminando prima di tutto i residui del cibo rimanenti (Vedere capitolo "Pulizia")

ATTENZIONE! I residui di cibo depositati dopo l'uso dell'affettatrice, se non correttamente eliminati, potrebbero deteriorarsi e contaminare i prodotti affettati in seguito.

10. COSA AFFETTARE E COSA NON AFFETTARE

COSA AFFETTARE:

- Salumi (cotto, crudo, affumicato e stagionato)
- Carne senza ossa come arrostiti (cotta o cruda ad una temperatura non inferiore ai +3 °C e non superiori +40 °C)
- Carpacci
- Pane semiduro con o senza semi
- Formaggi a pasta semidura

N.B.: si avvisa che, l'affettatura dei formaggi potrebbe non garantire una fetta omogenea e precisa, a causa di una possibile aderenza del prodotto sulla lama.

- Tranci di Pesce (senza lisce, cotti o crudi ad una temperatura non inferiore ai 3 °C e non superiori +40 °C)
- Frutta
- Verdura

Consultare la sezione "Scheda tecnica" per avere il dettaglio della capacità di taglio dell'affettatrice



CURED MEAT
Salumi



FRUITS
Frutta



VEGETABLES
Verdure



HARD CHEESE
Formaggi a pasta dura



ROAST
Arrosto



CARPACCIO
Carpaccio



BREAD
Pane



FISH STEAK
Tranci di pesce

COSA NON AFFETTARE:

! ATTENZIONE! Non tentare di affettare prodotti non consentiti!

- Alimenti congelati o surgelati
- Alimenti contenenti ossa o noccioli
- Pane duro
- Prodotti non alimentari
- Formaggi morbidi o freschi
- Prodotti con consistenza troppo friabile

BERKEL NON GARANTISCE L'AFFETTATURA DI PRODOTTI NON ELENCATI, IN PARTICOLARE CON CONSISTENZA NON ADEGUATA.

11. PULIZIA

Mantenere una pulizia accurata dell'affettatrice. Se utilizzata, deve essere pulita almeno una volta al giorno o con maggior frequenza se necessario. Dopo un periodo di inattività si raccomanda la pulizia anche prima dell'utilizzo.

! ATTENZIONE! Pericolo di scossa elettrica

Prima di procedere alla pulizia dell'affettatrice, scollegare il cavo di alimentazione elettrica e portare in sicurezza la manopola di regolazione spessore. (Vedere Capitolo **"Posizione Di Sicurezza"**)

11.1 PRODOTTI PER LA PULIZIA

Utilizzare esclusivamente acqua tiepida e detersivo neutro per stoviglie, preferibilmente con pH 7-8, impiegando un panno morbido e spugnoso (es. microfibra). Lavare separatamente le parti rimosse, asciugarle accuratamente e rimontarle. (vedere "Parti Rimovibili" nel paragrafo successivo)

IMPORTANTE! E' necessario asciugare accuratamente tutte le parti lavate compreso il filo lama.

NON utilizzare strumenti abrasivi come spugne dure o spazzole di nylon semirigido per pulire la macchina. Non pulire la macchina con getti d'acqua o vapore o con metodi similari.

! ATTENZIONE! Non mettere la macchina in lavastoviglie.

L'unica parte che può essere lavata in lavastoviglie è il pressamerce rimovibile in plastica, con lavaggio delicato e a bassa temperatura.

11.2 SICUREZZA BLOCCO CE

L'affettatrice è dotata del blocco CE che, durante la fase di pulizia, permette di ribaltare il piatto, garantendo la sicurezza. Infatti, impostando la manopola di regolazione sullo 0 e il piatto ad inizio corsa, è possibile ribaltarlo; A piatto ribaltato, non sarà più possibile aprire la vela, fin quando il piatto non sarà rimesso in posizione di lavoro.

Disegno D-E

Procedura di azione blocco CE:

1. Assicurarsi che l'affettatrice sia spenta e il cavo sia scollegato;
2. Posizionare la manopola di regolazione spessore fetta (5) in posizione di sicurezza (in posizione 0)
3. Arretrare completamente il piatto portamerce (8) verso l'operatore;
4. Tirare il piatto verso l'alto in modo deciso ma non violento, facendolo ruotare in senso orario
5. Pulire la parte interessata con detersivo neutro e panno morbido e spugnoso
6. A pulizia ultimata ruotare il piatto portamerce e riportarlo nella posizione di taglio premendo leggermente verso il basso, fino a sentire uno scatto di blocco. (Disegno F)

12. PARTI RIMOVIBILI:

RIMOZIONE, PULIZIA E MONTAGGIO

Pressamerce
Coprilama

! Attenzione! Prima di eseguire qualsiasi operazione di Rimozione, Pulizia e Montaggio assicurarsi di aver scollegato il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

12.1 PRESSAMERCE

Allontanare il pressamerce dalla vela e rimuoverlo sollevandolo verso l'alto.

12.2 COPRILAMA

IMPORTANTE! Prima di iniziare le operazioni di pulizia è bene appoggiare un panno morbido e spugnoso sulla parte della cassa verniciata in modo da proteggerla. Il coprilama può cadere e rovinare la verniciatura.

Per rimuovere il **coprilama** afferrare la piccola sporgenza sulla parte inferiore dello stesso e ruotarlo verso l'alto in senso antiorario (Disegno G-H) finché non si sente uno scatto di sblocco; estrarre poi il coprilama afferrandolo con entrambe le mani. Quindi procedere alla pulizia del **coprilama**, anteriormente e posteriormente e successivamente pulire la **lama** montata sulla macchina utilizzando un panno umido, morbido e spugnoso e spostarlo lentamente dal centro verso l'esterno (Disegno I) Poi, procedere asciugando la **lama** accuratamente per evitare che arrugginisca. Rimontare il paralama inserendo il perno inferiore nel foro del dispositivo di protezione lama, ruotandolo in senso orario fino al blocco.

- Il paralama è stabile quando il perno superiore è inserito nella cava superiore e le scanalature di vela e paralama

sono parallele. (Disegno L-M)

Importante! Il filo lama non asciugato può arrugginire. Si avvisa di non pulire la lama in senso orario ma di eseguire movimenti dal centro verso l'esterno per evitare di tagliarsi con il filo della lama.

13. MANUTENZIONE

Le attività di manutenzione periodica che l'operatore è au-

torizzato a eseguire al fine di preservare l'efficienza dell'affettatrice, comprendono:

- Lubrificazione della barra di scorrimento del pressamerce e della barra di scorrimento del carrello. Utilizzare un olio a marchio Berkel oppure adatto al contatto con gli alimenti, eventualmente con specifica FDA H1.
- Affilatura lama : è bene procedere ad una affilatura regolare della lama, acquistan-

do separatamente l'affilatoio, disponibile anche sul nostro sito web. Per mantenere la lama funzionale, consigliamo di pulirla e asciugarla regolarmente (per le istruzioni vedere paragrafo "Pulizia").

14. RILEVAMENTO DEI GUASTI/RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E RIPARAZIONI

INCONVENIENTE	CAUSA PROBABILE	RIMEDIO
Ruotando la manopola regolazione fetta su ON l'affettatrice non si avvia.	Manca di alimentazione o circuito di controllo difettoso.	Controllare se il cavo di alimentazione è correttamente collegato alla presa di corrente, se il problema persiste contattare il Centro Assistenza Berkel.
Premendo il pulsante di STOP l'affettatrice non si arresta.	Circuito di comando difettoso.	Scollegare immediatamente la macchina attraverso il cavo di alimentazione e non utilizzare la macchina nuovamente. Contattare il Centro Assistenza di Berkel.
Ruotando la manopola regolazione fetta su OFF l'affettatrice non si spegne.	Circuito di comando difettoso	Premere il tasto STOP, scollegare immediatamente la macchina attraverso il cavo di alimentazione e non utilizzare la macchina nuovamente. Contattare il Centro Assistenza di Berkel.
Eccessiva resistenza delle barre scorrevoli della macchina con movimentazione lenta e dura	Lubrificazione guide non effettuata periodicamente, oppure effettuata con prodotto non corretto	Pulire completamente le barre scorrevoli da residui di olio o grasso. Effettuare la lubrificazione delle barre scorrevoli attraverso l'utilizzo di olio Berkel oppure di un olio adatto al contatto Alimentare (FDA H1)
Eccessiva resistenza delle barre scorrevoli della macchina con movimentazione lenta e dura	Barra di scorrimento danneggiata	Contattare il centro assistenza di Berkel
Formazione di ruggine su Lama	Asciugatura non effettuata periodicamente e correttamente, residui di cibo, acqua, umidità, vapore	Eliminare la ruggine tramite l'uso dell'affilatoio (optional acquistabile anche sul sito di Berkel) oppure contattare il centro Assistenza di Berkel per eventuale sostituzione della lama
L'affettatrice emana odore di bruciato.	Probabile surriscaldamento motore.	Spegnere e lasciar riposare 1 ora. Se il problema persiste, contattare il centro assistenza di Berkel.
Il carrello è in posizione corretta ma non scorre	Riposizionamento del carrello errato	Controllare che il carrello sia posizionato correttamente (vedere sezione del manuale > Blocco CE)
Blocco della vela che rimane aperta, la manopola non comanda il riposizionamento della vela	Difetto di produzione oppure danno/urto su macchina	Non utilizzare la macchina, imballarla con cura e isolando bene la lama e contattare immediatamente il Centro Assistenza di Berkel
L'affettatrice non taglia bene	Lama rovinata	Contattare il centro assistenza di Berkel

15. SMALTIMENTO DEL DISPOSITIVO



Non è consentito smaltire la macchina con i normali rifiuti domestici.

Il simbolo del bidone barrato e sottolineato, applicato al prodotto e riportato sul manuale, sta a significare che i Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) contengono materiali altamente inquinanti ma al tempo stesso recuperabili. Per questo vi è un obbligo per legge di smaltire il prodotto separatamente dai rifiuti urbani non differenziati.

E' obbligatorio informarsi con le autorità locali o il proprio comune, per conoscere le modalità di raccolta.

16. ASSISTENZA CLIENTI

Se il vostro dispositivo Berkel si dovesse danneggiare, si consiglia di contattare il vostro rivenditore, o il servizio assistenza clienti di Berkel ai seguenti numeri:

T: +39 0385 042011

T: +39 0331 214311

oppure mandando una mail agli indirizzi sotto riportati:

support@net.berkelinternational.com

technical@berkelinternational.com

Non sono forniti pezzi di ricambio all'interno dell'imballo. Tutte le attività di riparazione e di sostituzione devono essere svolte esclusivamente da personale autorizzato dal produttore stesso.

In caso di problemi sull'apparecchio, contattare i centri di assistenza autorizzati.

Evitare di riparare l'apparecchio da soli. Qualunque intervento di riparazione effettuato sull'apparecchio da personale non autorizzato, invalida automaticamente la garanzia anche se la sua durata non fosse giunta al termine.

Il testo principale del presente manuale di istruzioni, redatto in lingua italiana, rappresenta l'unico punto di riferimento per la risoluzione di eventuali controversie interpretative.

CEE del Consiglio.

17. GARANZIA E RESPONSABILITA'

IMPORTANTE! Si consiglia di conservare l'imballo originale per tutto il periodo di validità della garanzia in modo da poter confezionare e trasportare idoneamente il dispositivo in caso di necessità.

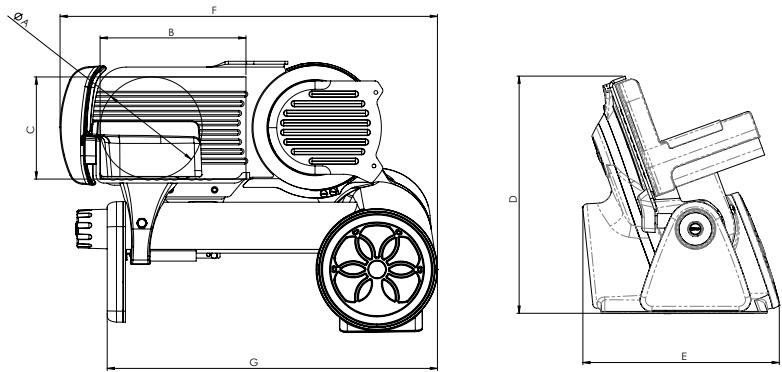
Il produttore fornisce le Icon Line con una garanzia di durata 24 mesi, a partire dalla data di acquisto. La garanzia copre solo i difetti riscontrati facendone un uso appropriato e secondo le condizioni d'uso previste nel manuale. La garanzia non copre difetti dovuti a trasporto, incompetenza o negligenza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

In caso di reclamo legittimo, procederemo come previsto dal codice del consumo.

Il produttore declina qualsiasi responsabilità diretta e indiretta derivante dal non corretto utilizzo della macchina.

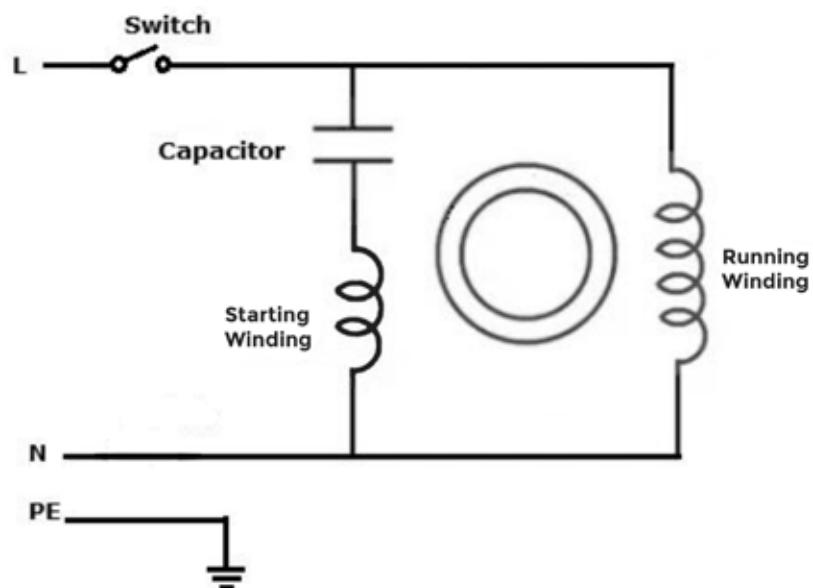
Il trasferimento di proprietà della macchina comporta l'immediato sollevamento da ogni responsabilità da parte del produttore con eccezione per l'osservanza del REGOLAMENTO (UE) 2023/1230 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 14 giugno 2023 relativo alle macchine e che abroga la direttiva 2006/42/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e la direttiva 73/361/

18. CARATTERISCTICHE TECNICHE DEL PRODOTTO - SCHEDA TECNICA



ICON LINE	170
A	140 mm
B	200 mm
C	140 mm
D	326 mm
E	270 mm
F	520 mm
G	455 mm
SPECIFICHE	
Capacità di taglio circolare	140 mm
Capacità di taglio rettangolare	200x140h mm
Massimo spessore fetta	0 - 18 mm
Diametro lama	170 mm
Peso	10,5 kg
Potenza motore	0,19 kW
Specifiche elettriche	230 V - 50 Hz

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



Index

1. COMPLIANCE REGULATIONS	18
2. LIST OF SIGNS AND SYMBOLS ON THE MACHINE AND PACKAGING	18
3. DESCRIPTION	19
4. MAIN COMPONENTS MODEL ICON LINE	19
5. SAFETY REQUIREMENTS	20
5.1 SAFETY POSITION	20
6. MANUFACTURER'S RESPONSIBILITY	21
7. PACKAGING AND PACKAGING DISPOSAL	21
8. INSTALLATION	21
8.1 ENVIRONMENTAL CONDITIONS	22
9. INSTRUCTIONS FOR USE	22
10. WHAT TO SLICE AND WHAT NOT TO SLICE	22
11. CLEANING	22
11.1 CLEANING PRODUCTS	22
11.2 CE LOCK SAFETY	23
12. REMOVABLE PARTS: REMOVAL, CLEANING, AND ASSEMBLY	23
12.1 PUSHER	23
12.2 BLADE COVER	23
13. MAINTENANCE	23
14. TROUBLESHOOTING AND REPAIRS	24
15. DEVICE DISPOSAL	25
16. CUSTOMER SERVICE	25
17. WARRANTY AND LIABILITY	25
18. PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS – TECHNICAL DATA SHEET	26
19. WIRING DIAGRAM	27

ICON LINE

This specific User Manual for the Icon Line slicers aims to inform the operator about the installation, use, cleaning, maintenance, assistance, and warranty of the product.

Berkel Slicer, manufactured by Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai and imported by Van Berkel International S.r.l. located at via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.

Email:

info@berkelinternational.com

Website:

<https://www.theberkelworld.com>

The Icon Line Slicer Manual is also available in digital format, accessible directly on our website in the Icon Line Section.

Website:

<https://www.theberkelworld.com>

1. COMPLIANCE REGULATIONS

The Icon Line slicer described in this manual complies with the European hygiene and safety standards imposed by the latest regulations:

2014/35/EU Low Voltage Directive

2014/30/EU Electromagnetic Compatibility Directive

2012/19/EU Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive

2011/65/EU Restriction of Hazardous Substances (RoHS) Directive

1935/2004 Regulation on materials and articles intended to come into contact with food

EN 60335-1/ EN 60335-2-14

Safety of household and similar electrical appliances

2. LIST OF SIGNS AND SYMBOLS ON THE MACHINE AND PACKAGING

MACHINE SYMBOLS:



Voltage danger of electric shock



Grounding Protection against electric shock / Stability of electrical system



Crossed-out bin indicates that the product must not be disposed of with the general household waste



MOCA (Materials and Objects in contact with food) indicates that the material or object is safe for use in contact with food.

PACKAGING SYMBOLS:



Handle with care the contents of the package are fragile and must be handled carefully to avoid damage.



Fragile indicates that the contents of the package are delicate and must be handled with extreme care.



Protect from rain and moisture indicates that the contents must be protected from water and moisture.



Orientation arrows correct direction in which a package or object should be placed or handled



Flammable indicates that the contents of the package or container are highly flammable and should be handled with extreme caution.



Recyclable packaging indicates that the packaging can be recycled and should be disposed of in the appropriate recycling containers.

3. DESCRIPTION

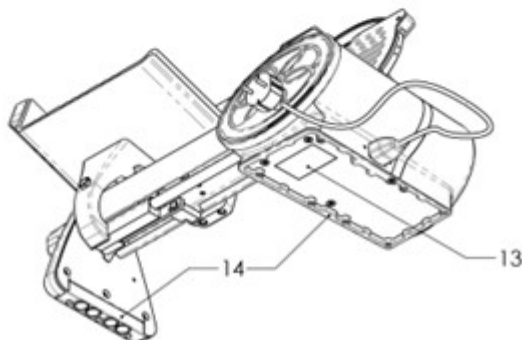
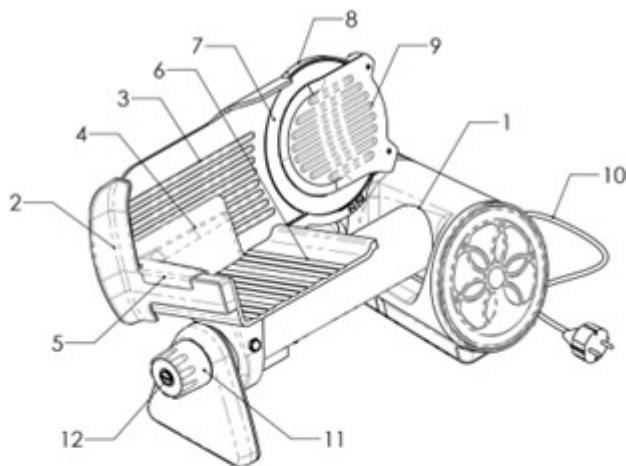
Dear Customer,
Thank you for choosing our Icon Line product; we trust that this choice will fully meet your expectations.

- The purpose of this manual is to provide the customer with all the information regarding the slicer, as well as the instructions for use and maintenance that allow maintaining both the performance and efficiency of the slicer over time.
- This manual must be given to every person responsible

for the use and maintenance of the machine.

- The manual must be kept in good condition and stored in an easily accessible place for quick reference.
- The machines are subject to possible updates and, therefore, may have different parts from those shown; this does not in any way affect the explanations contained in the manual.
- For more information or issues not listed in the manual, please contact Berkel assistance or the dealer (see the "CUSTOMER ASSISTANCE"-

section).



4. MAIN COMPONENTS MODEL ICON LINE

1. Base
2. Thumb guard
3. Gauge Plate
4. Pusher
5. Product clamp handle
6. Sliding meat table
7. Blade
8. Blade edge guard (black)
9. Blade guard
10. Power cord
11. Slice thickness regulating knob with ON OFF function
12. STOP button
13. Data plate
14. Foot

5. SAFETY REQUIREMENTS

For the safe use of the purchased device, observe and comply with the following warnings. The instructions of the appliance must be followed as improper use can cause material damage or lead to serious consequences, such as injuries, cuts, and loss of body parts that come into contact with the blade. Read this manual carefully in all its parts before using the slicer.

- Do not use the slicer in any way other than as indicated in this manual.
- Before use, carefully check if the power cord or plug shows any visible external damage. Do not operate the slicer if they are damaged.
- If the power cord is damaged, it must be replaced with a special cord or assembly available from Berkel, the dealer, or the service center.

 **WARNING! Risk of electric shock!** A damaged cord can cause electric shocks, short circuits, or even fires.

- Ensure that the power cord is securely installed. If the cord gets caught, the slicer may fall off the work surface.
- Always disconnect the slicer from the power outlet by grasping the plug, not the cord.
- Always disconnect the slicer from the power supply if left unattended and before cleaning or maintenance.
- Install the slicer in accordance with the instructions in the 'installation' section.
- Immediately stop the slicer and request the intervention of authorized service personnel in case of abnormal operation, suspected breakages, incorrect movements, or unusual noises.
- Do not touch the slicer with wet or damp hands.
- Do not use the slicer bare-

foot.

- The slicer is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the slicer by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the slicer.
- The slicer should not be used by children. Keep the slicer and its cord out of reach of children.
- Use the slicer with great concentration and do not get distracted.
- Only slice permitted products (see section "WHAT TO SLICE").

5.1 SAFETY POSITION (Drawing A)

When the slicer is not in use, place it in the safety position as follows:

- Slice thickness regulating knob set to 0 with the blade guard fully closed.
- Pusher positioned close to the blade guard and resting on the product plate

 **WARNING! RISK OF CUTTING** During cleaning, maintenance, and slicing operations, keep hands as far away as possible from the unprotected blade area.

- Cleaning and maintenance are intended for the user only and should not be performed by children without supervision.
- Before cleaning or maintenance, disconnect the machine from the power supply and wait for the blade to stop.

IMPORTANT! The slicer should be cleaned regularly with a soft, spongy cloth and mild neutral soap (see the "Cleaning" section for full details).

- Repairs should only be carried out by authorized personnel or Berkel service. Improper repairs can pose risks to the user and void the product warranty and safety.
- Defective components must be replaced with original spare parts or equivalent parts that ensure safety.
- Do not remove, cover, or modify the labels on the slicer body.
- Do not use the slicer as a surface for placing objects unrelated to normal slicing operations.

 **WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK! Never touch live parts.**

- Never open the electrical system of the device.
- Do not modify the connections that carry voltage: there is a risk of electric shock.
- Do not alter the electrical/mechanical structure of the slicer: there is a risk of electric shock.
- Do not use the slicer near heat sources.
- The slicer, power cord, and plug must not come into contact with water or other liquids.

 **WARNING! SHARP BLADE, RISK OF CUTTING**

The blade is very sharp, like a knife. When disassembling the blade, ensure absolute caution (see the section "REMOVABLE PARTS: Removal, Cleaning, and Assembly > BLADE").

- Do not touch the blade edge with your fingers, risk of cutting.
- Check that the blade rotates counterclockwise when viewed from the blade cover or user side (Drawing B).
- For slicing, use only the product clamp handle and the pusher.
- Do not use the slicer without the carriage.

- This appliance must be used with the product clamp and the support plate in position.
- It is not possible to use the slicer with the plate tilted; the plate must be correctly positioned and secured on the base with the pusher parallel to the blade guard (see the "CE Lock" section).
- It is forbidden to use hands to slice the product.
- Always maintain a safe distance from the blade.
- Do not allow anyone to approach during the slicing operation.

 WARNING: Risk of slipping!

The area around the slicer must be dry to avoid slipping.

- Place and remove the product to be sliced on the sliding meat table only when the table is fully retracted and the slice thickness regulating knob is set to safety (at 0 – Fig. A).

 WARNING! The motor may overheat! After 10 minutes of continuous use, turn off the machine and let the motor cool down.

Allow the machine to rest for at least 30 minutes.

 WARNING! Risk of entanglement!

Do not wear loose clothing, open sleeves, or items that can get caught, such as bracelets or similar objects. Use clothing with sleeves secured at the wrist with elastic bands.

 WARNING! Normal blade wear can cause an increase in the distance between the blade edge and the blade guard. When this distance exceeds 3 mm, the blade must be replaced. Contact the manufacturer or an Authorized Service Center to request replacement. (Drawing C)

- If the size of the food to be sliced exceeds the "cutting capacity" indicated in the technical data sheets, reduce its size to work safely.
- The slicer cannot be used outdoors and exposed to weather conditions that may damage its integrity.
- The slicer cannot be installed in environments with corrosive or abrasive vapors, fumes, or dust, with a risk of fire or explosion.
- The slicer must be installed near a CEE-compliant power outlet, so it can be easily disconnected for cleaning and maintenance operations.
- The slicer must be connected to a system that complies with current regulations and is equipped with: Magneto-thermal protection; Automatic differential switch; Grounding system.
- Before connecting, check that the characteristics of the electrical power supply match those indicated on the slicer's data plate.
- This appliance is intended for use in domestic and similar applications. While we do not guarantee its use in the following environments if the staff has not been properly instructed or has not read this user manual:

Staff kitchen areas, shops, offices, and other work environments; Hotels, motels, bed and breakfasts, farmhouses, and other accommodation facilities, made available to guests.

6. MANUFACTURER'S RESPONSIBILITY

The manufacturer declines any responsibility arising from:

- Improper use;
- Failure to observe the instructions contained in this instruction manual;
- Use of the slicer by personnel who have not read and fully understood the contents of

this manual;

- Modifications and/or repairs carried out by the user or unauthorized personnel;
- Use of non-original spare parts or parts not specific to the slicer model;

The transfer of the slicer automatically voids the manufacturer's responsibility if it is not accompanied by this instruction manual. The primary text of this instruction manual, written in Italian, represents the only reference point for resolving any interpretative disputes.

7. PACKAGING AND PACKAGING DISPOSAL

Remove the device from the box;

Remove the components from the packaging; Remove the user manual and place it in a convenient area near the machine; Remove the protective cardboard from the blade guard; Take out the power cord contained in a separate small box inside the packaging and connect it to the machine;

IMPORTANT! It is recommended to keep the original packaging for the entire warranty period to properly pack and transport the device if necessary.

The packaging protects the slicer during transport. The packaging materials are easily recyclable in regular household waste or at the local recycling center.

8. INSTALLATION

Install the slicer on a well-leveled, smooth, dry work surface suitable for supporting the slicer and the product to be sliced.

IMPORTANT! If the slicer is not properly installed, it can pose a danger due to unstable conditions; these increase the risk of

impact and crushing for both the operator and people near the work area.

IMPORTANT! Ensure there are no obstructions to the movement of the sliding meat table and the loading of the product to be sliced on the table; if there are, remove them.

Do not place the slicer over heat sources, such as electric plates, or near flames. The slicer cannot be installed recessed into a wall or in a wall cabinet.

8.1 ENVIRONMENTAL CONDITIONS

- Operating temperature from -5°C to +40°C
- Maximum humidity 95%
- Operating altitude: below 2000 m

9. INSTRUCTIONS FOR USE

Note: The numbers in this paragraph refer to section "4. MAIN COMPONENTS MODEL ICON LINE"

1. Insert the power cable into the power outlet.
2. Fully retract the carriage tray (6) towards the operator, in the loading position.
3. Remove the food pusher (4).
4. Place the food to be sliced on the tray against the vertical edge, operator side. Secure the product with the food pusher, applying slight pressure towards the blade.
5. Adjust the slice thickness using the adjustment knob with ON/OFF function (11), the blade activates (7).
6. Grasp the handle of the food pusher (5) and start the cutting movement by pushing the carriage forward (towards the blade) and backward.
7. At the end of the slicing operations, remove the sliced product, secure the thick-

ness adjustment knob, turn off the blade, and retract the carriage.

8. If an immediate stop of the blade movement is necessary, press the STOP button (12)
9. **At the end of the cutting operations, it is essential to clean the slicer by first removing any remaining food residues (see chapter "Cleaning").**

! WARNING! Food residues left after using the slicer, if not properly removed, could deteriorate and contaminate the sliced products subsequently.

10. WHAT TO SLICE AND WHAT NOT TO SLICE

WHAT TO SLICE:

- Cold cuts (cooked, raw, smoked, and cured)
- Boneless meat such as roasts (cooked or raw at a temperature not lower than +3°C and not higher than +40°C)
- Carpaccio
- Semi-hard bread with or without seeds
- Semi-hard cheeses

NOTICE: Slicing cheese may not guarantee a uniform and precise slice due to possible adherence of the product to the blade.

- Fish fillets (boneless, cooked or raw at a temperature not lower than -3°C and not higher than +40°C)
- Fruit
- Vegetables

Refer to the "Technical Data Sheet" section for detailed slicing capacity of the slicer.



CURED MEAT
Salumi



FRUITS
Frutta



VEGETABLES
Verdure



HARD CHEESE
Formaggi a pasta dura



ROAST
Arrosto



CARPACCIO
Carpaccio



BREAD
Pane



FISH STEAK
Tranci di pesce

WHAT NOT TO SLICE:

! WARNING! Do not attempt to slice prohibited products!

- Frozen or deep-frozen foods
- Foods containing bones or pits
- Hard bread
- Non-food products
- Soft or fresh cheeses
- Products with too crumbly consistency

BERKEL DOES NOT GUARANTEE THE SLICING OF PRODUCTS NOT LISTED, ESPECIALLY THOSE WITH INADEQUATE CONSISTENCY.

11. CLEANING

Maintain thorough cleanliness of the slicer. If used, it should be cleaned at least once a day or more frequently if necessary. After a period of inactivity, cleaning is recommended before use.

! WARNING! Risk of electric shock

Before proceeding with cleaning the slicer, disconnect the power cord and set the slice thickness regulating knob to safety. (See Chapter "Safety Position")

11.1 CLEANING PRODUCTS

Use only lukewarm water and neutral dish detergent, preferably with a pH of 7-8, using a soft, spongy cloth (e.g., microfiber). Wash the removed parts separately, dry them thoroughly, and reassemble them. (see "Removable Parts" in the next paragraph)

IMPORTANT! It is necessary to dry all washed parts thoroughly, including the blade edge.

DO NOT use abrasive tools

such as hard sponges or semi-rigid nylon brushes to clean the machine. Do not clean the machine with water jets, steam, or similar methods.

 **WARNING!** Do not put the machine in the dishwasher.

The only part that can be washed in the dishwasher is the removable plastic pusher, with a gentle wash and at a low temperature.

11.2 CE LOCK SAFETY

The slicer is equipped with a CE lock that, during the cleaning phase, allows the table to be tilted, ensuring safety. By setting the slice thickness regulating knob to 0 and the table at the start position, it can be tilted; once tilted, the blade guard cannot be opened until the table is returned to the working position. Drawing D-E
CE Lock Action Procedure:

1. Ensure the slicer is turned off and the power cord is disconnected.
2. Set the slice thickness regulating knob (5) to the safety position (at 0).
3. Fully retract the sliding meat table (8) towards the operator.
4. Pull the table upwards firmly but gently, rotating it clockwise.
5. Clean the affected area with neutral detergent and a soft, spongy cloth.
6. After cleaning, pull the carriage tray back to the starting position and rotate it back to the cutting position.

(Drawing F)

12. REMOVABLE PARTS: REMOVAL, CLEANING, AND ASSEMBLY

Pusher
Blade cover

 **Warning! Before performing any Removal, Cleaning, and Assembly operations, ensure that the power cord is disconnected from the power outlet.**

12.1 PUSHER

Move the food pusher away from the blade guard and remove it by lifting it upwards.

12.2 BLADE COVER

IMPORTANT! Before starting the cleaning operations, place a soft, spongy cloth on the painted part of the housing to protect it. The blade cover may fall and damage the paint.

To remove the **blade cover**, grasp the small protrusion on the lower part of the cover and rotate it upwards counter-clockwise (Drawing G-H) until you hear a click indicating it is unlocked; then remove the blade cover by holding it with both hands. Proceed to clean the blade cover, both front and back, and then clean the blade mounted on the machine using a damp, soft, spongy cloth, moving it slowly from the center outward (Drawing I). Then, dry the **blade** thoroughly to prevent rust.

Reassemble the blade guard by inserting the lower pin into the hole of the blade protection device, rotating it clockwise until it locks.

- The blade guard is stable when the upper pin is inserted into the upper slot and the grooves of the blade and blade guard are parallel. (Drawing L-M)

Important! An undried blade edge can rust.

It is advised not to clean the blade in a clockwise direction but to perform movements

from the center outward to avoid cutting yourself with the blade edge.

13. MAINTENANCE

The periodic maintenance activities that the operator is authorized to perform to preserve the efficiency of the slicer include:

- Lubrication of the sliding bar of the pusher and the sliding bar of the carriage. Use Berkel-branded oil or oil suitable for food contact, possibly with FDA H1 specification.
- Blade sharpening: It is advisable to regularly sharpen the blade by purchasing the sharpener separately, also available on our website. To keep the blade functional, we recommend cleaning and drying it regularly (for instructions, see the "Cleaning" section).

14. TROUBLESHOOTING AND REPAIRS

INCONVENIENCE	CAUSE	REMEDY
Turning the slice thickness adjustment knob to ON does not start the slicer.	Lack of power supply or faulty control circuit.	Check if the power cable is properly connected to the power outlet. If the problem persists, contact the Berkel Service Center.
Pressing the STOP button does not stop the slicer.	Faulty control circuit.	Immediately unplug the machine using the power cable and do not use it again. Contact the Berkel Service Center.
Turning the slice thickness adjustment knob to OFF does not turn off the slicer.	Faulty control circuit.	Press the STOP button, immediately unplug the machine using the power cable, and do not use it again. Contact the Berkel Service Center.
Excessive resistance of the machine's sliding bars with slow and hard movement.	Guide lubrication not performed periodically, or performed with incorrect product.	Completely clean the sliding bars from oil or grease residues. Lubricate the sliding bars using Berkel oil or a food-grade oil suitable for contact (FDA H1).
Excessive resistance of the slicer's sliding bars with slow and hard movement.	Damaged sliding bar.	Contact Berkel's service center.
Rust formation on the blade.	Drying not performed periodically and correctly, food residues, water, humidity, steam.	Remove the rust using the sharpener (optional, also available on Berkel's website) or contact Berkel's service center for possible blade replacement.
The slicer emits a burning smell	Possible motor overheating.	Turn off and let it rest for 1 hour. If the issue persists, contact Berkel service center.
The carriage is in the correct position but does not slide.	Incorrect repositioning of the carriage.	Check that the carriage is correctly positioned (see manual section > CE Lock).
The blade guard remains open, the knob does not control the repositioning of the blade guard.	Manufacturing defect or damage/impact on the machine.	Do not use the machine, pack it by covering and isolating the blade well, and immediately contact Berkel's service center.
The slicer does not cut well.	Damaged blade.	Contact Berkel's service center.

15. DEVICE DISPOSAL



It is not allowed to dispose of the machine with regular household waste. The crossed-out and underlined bin symbol, applied to the product and shown in the manual, indicates that Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) contains highly polluting but also recoverable materials. Therefore, it is legally required to dispose of the product separately from unsorted urban waste. It is mandatory to check with local authorities or your municipality to learn about collection methods.

16. CUSTOMER SERVICE

If your Berkel device gets damaged, it is recommended to contact your dealer or Berkel customer service at the following numbers:

T: +39 0385 042011

T: +39 0331 214311

or by sending an email to the addresses below:

support@net.berkelinternational.com

technical@berkelinternational.com

No spare parts are provided within the packaging. All repair and replacement activities must be carried out exclusively by personnel authorized by the manufacturer. In case of problems with the device, contact authorized service centers. Avoid repairing the device yourself. Any repair work carried out on the device by unauthorized personnel automatically voids the warranty, even if its duration has not yet expired.

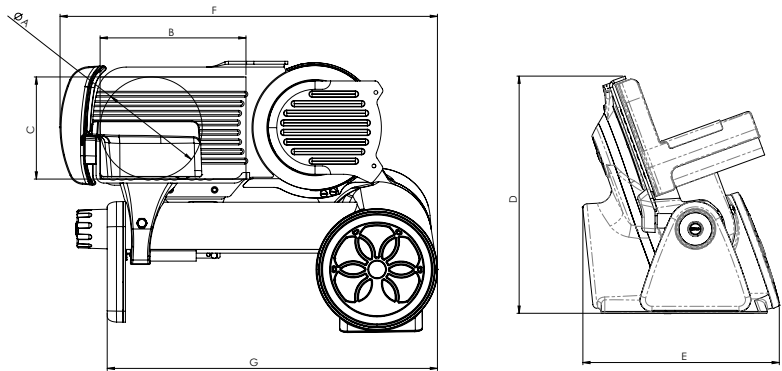
The primary text of this instruction manual, drafted in the Italian language, represents the only point of reference for the resolution of any interpretative disputes.

17. WARRANTY AND LIABILITY

IMPORTANT! It is recommended to keep the original packaging for the entire warranty period to properly pack and transport the device if necessary.

The manufacturer provides the Icon Line with a 24-month warranty from the date of purchase. The warranty covers only defects found when used appropriately and according to the conditions of use specified in the manual. The warranty does not cover defects due to transport, incompetence or negligence of the purchaser, improper installation or positioning, wear and tear, voltage exceeding 10% of the nominal value. Additionally, the warranty does not cover components subject to wear, such as the blade and sharpener wheels, except in the case of evident manufacturing defects. In the event of a legitimate claim, we will proceed as provided by the consumer code. The manufacturer disclaims any direct and indirect liability arising from improper use of the machine. The transfer of ownership of the machine results in the immediate release of all liability by the manufacturer, except for compliance with REGULATION (EU) 2023/1230 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 14 June 2023 on machinery, and repealing Directive 2006/42/EC of the European Parliament and of the Council and Council Directive 73/361/EEC.

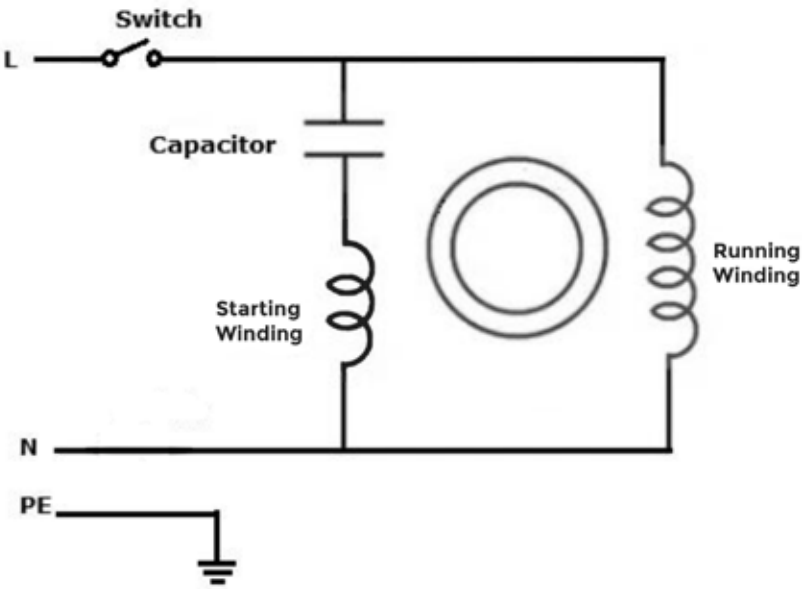
18. PRODUCT TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNICAL DATA SHEET



ICON LINE	170
A	140 mm
B	200 mm
C	140 mm
D	326 mm
E	270 mm
F	520 mm
G	455 mm
SPECIFICATIONS	
Circular cutting capacity	140 mm
Rectangular cutting capacity	200x140h mm
Max slice thickness	0 - 18 mm
Blade diameter	170 mm
Weight	10,5 kg
Motor rating	0,19 kW
Electrical specifications	230 V - 50 Hz

Note: The technical features and appearance of the products may be subject to changes without prior notice.

19.WIRING DIAGRAM



Inhaltsverzeichnis

1. KONFORMITÄTSVOR-SCHRIFTEN	30
2. LISTE DER ZEICHENUND SYMBOLE AUF DERMASCHINE UND DERVERPACKUNG	30
3. BESCHREIBUNG	31
4. HAUPTKOMPONENTEN MODELL ICON LINE	31
5. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	32
5.1 SICHERHEITSSTELLUNG	32
6. HERSTELLERVERANTWORTUNG	33
7. VERPACKUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG	34
8. INSTALLATION	34
8.1 UMGEBUNGSBEDINGUNGEN	34
9. GEBRAUCHSANWEISUNG	34
10. WAS ZU SCHNEIDEN UND WAS NICHT ZU SCHNEIDEN	34
11. REINIGUNG	35
11.1 REINIGUNGSPRODUKTE	35
11.2 CE-SICHERHEITSBLOCK	35
12. ABNEHMBARE TEILE: ENTFERNUNG, REINIGUNG UND MONTAGE	35
12.1 ANSCHLAGPLATTE	35
12.2 MESSERSCHUTZ	35
13. WARTUNG	36
14. FEHLERERKENNUNG/PROBLEMBEBEHUNG UND REPARATUREN	36
15. ENTSORGUNG DES GERÄTS	37
16. KUNDENDIENST	37
17. GARANTIE UND HAFTUNG	37
18. TECHNISCHE PRODUKTMERKMALE – DATENBLATT	38
19. VERDRAHTUNGSPLAN	39

ICON LINE

Das vorliegende Benutzerhandbuch für die Maschinen Icon Line soll den Bediener über die Installation, den Gebrauch, die Reinigung, die Wartung, den Service und die Garantie des Produkts informieren.

Aufschnittmaschine der Marke Berkel, hergestellt von Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai und importiert von Van Berkel International S.r.l. mit Sitz in der Via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.

Email:

info@berkelinternational.com

Website:

https://www.theberkelworld.com

Das Handbuch der Aufschnittmaschine Icon Line ist auch in digitaler Form verfügbar, indem Sie direkt auf unserer Website im Bereich Icon Line zugreifen.

Website:

https://www.theberkelworld.com

1. KONFORMITÄTSVORSCHRIFTEN

Die in diesem Handbuch beschriebene Aufschnittmaschine Icon Line erfüllt die europäischen Hygiene- und Sicherheitsstandards gemäß den neuesten Vorschriften: 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie 2014/30/EU Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 2012/19/EU Richtlinie über Elektromüll (WEEE)

2011/65/EU Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten 1935/2004 Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

EN 60335-1/ EN 60335-2-14 Sicherheit von Haushaltsgeräten

2. LISTE DER ZEICHEN UND SYMBOLE AUF DER MASCHINE UND DER VERPACKUNG

SYMBOLIK DER MASCHINE:



Spannung

Gefahr eines elektrischen Schlags



Erdung

Schutz vor elektrischen Schlägen / Stabilität des elektrischen Systems



Durchgestrichene Mülltonne Zeigt an, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf.



MOCA (Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen) Zeigt an, dass das Material oder der Gegenstand sicher für den Kontakt mit Lebensmitteln ist.

SYMBOLIK DER VERPACKUNG:



Vorsichtig

behandeln Der Inhalt des Pakets ist zerbrechlich und muss vorsich-

tig behandelt werden, um Schäden zu vermeiden.



Zerbrechlich

Zeigt an, dass der Inhalt des Pakets empfindlich ist und mit äußerster Vorsicht behandelt werden muss.



Vor Regen und

Feuchtigkeit schützen Zeigt an, dass der Inhalt vor Wasser und Feuchtigkeit geschützt werden muss.



Ausrichtungsfeile

Richtige Richtung, in der ein Paket oder Gegenstand platziert oder gehandhabt werden muss.



Entflammbar

Zeigt an, dass der Inhalt des Pakets oder Behälters leicht entflammbar ist und mit äußerster Vorsicht behandelt werden muss.



Recycelbare Verpa-

ckung Zeigt an, dass die Verpackung recycelt werden kann und in den entsprechenden Recyclingbehältern entsorgt werden sollte.

3. BESCHREIBUNG

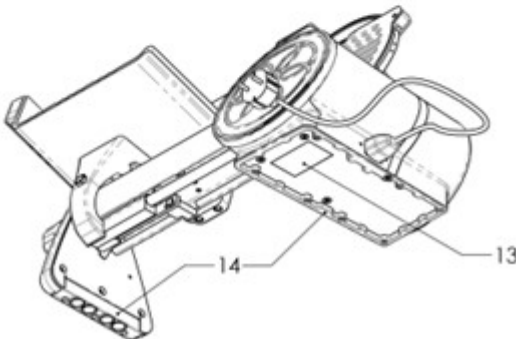
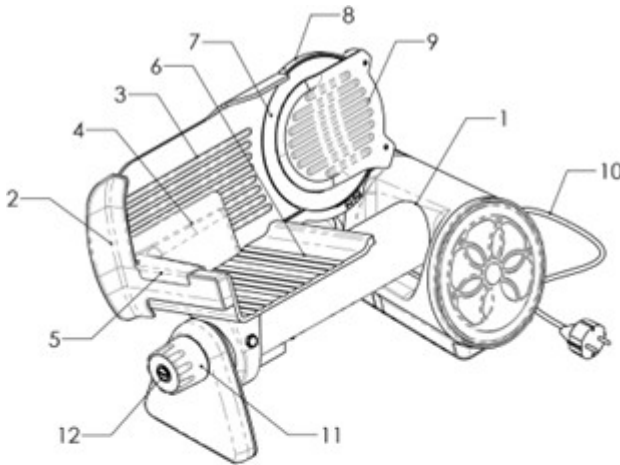
Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen, dass Sie sich für unser Produkt Icon Line entschieden haben; wir sind zuversichtlich, dass diese Wahl Ihre Erwartungen voll und ganz erfüllt.

- Der Zweck dieses Handbuchs ist es, dem Kunden alle Informationen über die Aufschnittmaschine sowie die Gebrauchsanweisungen und Wartungshinweise zu geben, die es ermöglichen, die Leistung und Effizienz der Aufschnittmaschine über die Zeit zu erhalten.
- Dieses Handbuch muss jeder Person, die für den Gebrauch und die Wartung der Maschine verantwortlich ist, ausgeteilt werden.
- Das Handbuch muss in gutem Zustand aufbewahrt und an einem leicht zugänglichen Ort zur schnellen Einsichtnahme aufbewahrt werden.
- Die Maschinen können möglichen Aktualisierungen unterliegen und daher mit anderen Teilen ausgestattet sein als den abgebildeten; diese Möglichkeit beeinträchtigt in keiner Weise die im Handbuch enthaltenen Erklärungen.
- Für weitere Informationen

oder Probleme, die im Handbuch nicht aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte direkt an den Berkel-Kundendienst oder den Händler (siehe Abschnitt „KUNDENDIENST“)

4. HAUPTKOMPONENTEN MODELL ICON LINE

1. Sockel
2. Sicherheitseinrichtungen
3. Messplatte
4. Anschlagplatte
5. Griff anschlagplatte
6. Sicherheitseinrichtungen
7. Messer
8. Messerschutz
9. Klingenschutz
10. Stromkabel
11. Reglerknopf für die Schnittdicke mit ON OFF-Funktion
12. STOP-Taste
13. Typenschild
14. Fuß



5. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Für einen sicheren Gebrauch des erworbenen Geräts beachten und befolgen Sie bitte die folgenden Warnhinweise.

Die Anweisungen des Geräts müssen beachtet werden, da unsachgemäßer Gebrauch zu Sachschäden oder schwerwiegenden Folgen wie Verletzungen, Schnitten und Verlust von Körperteilen führen kann, die mit der Klinge in Berührung kommen.

Lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung der Aufschnittmaschine sorgfältig in allen Teilen durch.

- Verwenden Sie die Aufschnittmaschine nicht anders als in diesem Handbuch angegeben.
- Überprüfen Sie vor der Verwendung sorgfältig, ob das Anschlusskabel oder der Netzstecker sichtbare äußere Schäden aufweisen. Betreiben Sie die Aufschnittmaschine nicht, wenn diese beschädigt sind.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder eine spezielle Baugruppe ersetzt werden, die bei Berkel oder dem Händler oder dem Servicecenter erhältlich ist.

 **ACHTUNG! Gefahr eines elektrischen Schlags!** Ein beschädigtes Kabel kann elektrische Schläge, Kurzschlüsse oder sogar Brände verursachen.

- Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel sicher installiert ist. Wenn das Kabel irgendwo hängen bleibt, kann die Aufschnittmaschine von der Arbeitsfläche fallen.
- Trennen Sie die Aufschnittmaschine immer von der Steckdose, indem Sie den Netzstecker und nicht das Anschlusskabel greifen.
- Trennen Sie die Aufschnittmaschine immer vom Stromnetz, wenn sie unbeaufsichtigt bleibt und vor der Reinigung oder Wartung.
- Installieren Sie die Aufschnitt-

maschine gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Installation“.

- Stoppen Sie die Aufschnittmaschine sofort und fordern Sie den Einsatz von autorisiertem Servicepersonal an, wenn es zu einer Fehlfunktion, einem Verdacht auf Bruch, falschen Bewegungen oder ungewöhnlichen Geräuschen kommt.
- Berühren Sie die Aufschnittmaschine nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Verwenden Sie die Aufschnittmaschine nicht barfuß.
- Die Aufschnittmaschine ist nicht für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnisse bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angewiesen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit der Aufschnittmaschine spielen.
- Die Aufschnittmaschine darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie die Aufschnittmaschine und ihr Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie die Aufschnittmaschine mit großer Konzentration und lassen Sie sich nicht ablenken.
- Schneiden Sie nur die zulässigen Produkte (siehe Abschnitt „WAS ZU SCHNEIDEN“).

5.1 SICHERHEITSSTELLUNG

(Abbildung A)

Wenn die Aufschnittmaschine nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sie in die Sicherheitsstellung:

- Reglerknopf für die Schnittdicke auf 0 mit vollständig geschlossener Platte Führerlehr
- Anschlagplatte in der Nähe der Platte führerlehr positioniert und auf der Anschlagplatte abgestützt

 **ACHTUNG! SCHNITTGE-**

FAHR. Während der Reinigung, Wartungs- und Schneidarbeiten die Hände so weit wie möglich vom ungeschützten Klingengebiet fernhalten.

- Reinigung und Wartung sind nur für den Benutzer bestimmt und dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Vor der Reinigung oder Wartung die Maschine vom Stromnetz trennen und warten, bis die Klinge zum Stillstand gekommen ist.

WICHTIG! Die Reinigung der Aufschnittmaschine muss regelmäßig mit einem weichen Schwammtuch und mildem Neutralreiniger erfolgen (siehe Abschnitt „Reinigung“ für alle Details).

- Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Personal oder dem Berkel-Kundendienst durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können Risiken für den Benutzer verursachen und die Garantie und Sicherheit des Produkts beeinträchtigen.
- Defekte Komponenten müssen durch Originalersatzteile oder gleichwertige Teile ersetzt werden, die die Sicherheit gewährleisten.
- Entfernen, verdecken oder verändern Sie keine Schilder am Gehäuse der Aufschnittmaschine.
- Verwenden Sie die Aufschnittmaschine nicht als Ablagefläche und legen Sie keine Gegenstände darauf, die nicht zu den normalen Schneidvorgängen gehören.

 **ACHTUNG! Gefahr eines elektrischen Schlags! Berühren Sie niemals unter Spannung stehende Teile.**

- Öffnen Sie niemals das elektrische System des Geräts.
- Nehmen Sie keine Änderungen an den spannungsführenden Anschlüssen vor: Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

- Verändern Sie nicht die elektrische/mechanische Struktur der Aufschnittmaschine: Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.
- Verwenden Sie die Aufschnittmaschine nicht in der Nähe von Wärmequellen.
- Die Aufschnittmaschine, das Stromkabel und der Stecker dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.

ACHTUNG! Scharfe Klinge, Schnittgefahr

Die Klinge ist sehr scharf, wie ein Messer.

- Berühren Sie die Schneide der Klinge nicht mit den Fingern, Schnittgefahr.
- Stellen Sie sicher, dass sich niemand der Klinge nähert, wenn sie entfernt ist.
- Überprüfen Sie, dass die Klinge gegen den Uhrzeigersinn dreht, wenn Sie sie von der Seite des Messerschutzes oder des Benutzers betrachten (Abbildung B).
- Verwenden Sie zum Schneiden ausschließlich den Griff anschlagplatte und die Anschlagplatte selbst.
- Verwenden Sie die Aufschnittmaschine nicht ohne den Wagen.
- Dieses Gerät muss mit der Sicherheitseinrichtungen und der Auflageplatte in Position verwendet werden.
- Es ist nicht möglich, die Aufschnittmaschine mit umgeklappter Platte zu verwenden. Die Platte muss korrekt positioniert und auf der Basis mit der Anschlagplatte parallel zur Platte Führerlehr befestigt sein (siehe Abschnitt „CE-Sicherheitsblock“).
- Es ist verboten, die Hände zum Schneiden des Produkts zu verwenden.
- Halten Sie immer einen sicheren Abstand zur Klinge.
- Lassen Sie niemanden während des Schneidvorgangs in die Nähe kommen.

ACHTUNG: Rutschgefahr!

Der Bereich um die Aufschnittmaschine muss trocken sein, um ein Ausrutschen zu vermeiden.

- Legen und entfernen Sie die zu schneidenden Waren auf der Sicherheitseinrichtungen nur, wenn die Platte vollständig zurückgezogen ist und der Reglerknopf für die Schnitttiefe auf Sicherheit (auf 0 – Abb. A) eingestellt ist.

ACHTUNG! Der Motor könnte überhitzen! Schalten Sie die Maschine nach 10 Minuten Dauerbetrieb aus und lassen Sie den Motor abkühlen.

Lassen Sie die Maschine mindestens 30 Minuten ruhen.

ACHTUNG! Gefahr des Verfangens!

Tragen Sie keine weiten Kleidungsstücke, offene Ärmel oder Gegenstände wie Armbänder, die sich verfangen können. Tragen Sie Kleidung mit Ärmeln, die am Handgelenk durch Gummibänder gehalten werden.

ACHTUNG! Der normale Verschleiß der Klinge kann zu einer Vergrößerung des Abstands zwischen der Schneide und der Messerschuttscheibe führen. Wenn dieser Abstand 3 mm überschreitet, muss die Klinge ersetzt werden. Wenden Sie sich daher an den Hersteller oder ein autorisiertes Servicezentrum, um den Austausch anzufordern. (Abbildung C)

- Wenn die Abmessungen des zu schneidenden Lebensmittels die in den technischen Datenblättern angegebene „Schnittkapazität“ überschreiten, reduzieren Sie die Größe, um sicher zu arbeiten.
- Die Aufschnittmaschine darf nicht im Freien verwendet und Witterungseinflüssen ausgesetzt werden, die ihre Integrität beeinträchtigen können.
- Die Aufschnittmaschine darf nicht in Umgebungen mit

Dämpfen, Rauch oder korrosiven oder abrasiven Stäuben installiert werden, in denen Brand- oder Explosionsgefahr besteht.

- Die Aufschnittmaschine muss in der Nähe einer CEE-konformen Steckdose installiert werden, damit sie für Reinigungs- und Wartungsarbeiten leicht vom Netz getrennt werden kann.
- Die Aufschnittmaschine muss an eine Anlage angeschlossen werden, die den geltenden Vorschriften entspricht und ausgestattet ist mit:

einem magnetothermischen Schutz;
einem Fehlerstromschutzschalter;
einer Erdungsanlage.

- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob die Eigenschaften des Stromnetzes mit den auf dem Typenschild der Aufschnittmaschine angegebenen übereinstimmen.

- Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt. Wir übernehmen keine Garantie für die Verwendung in den folgenden Umgebungen, wenn das Personal nicht ordnungsgemäß geschult wurde oder dieses Benutzerhandbuch nicht gelesen hat:

Küchenbereiche für das Personal, Geschäfte, Büros und andere Arbeitsumgebungen; Hotels, Motels, Bed & Breakfasts, Bauernhöfe und andere Beherbergungsbetriebe, die den Gästen zur freien Verfügung stehen.

6. HERSTELLERVERANTWORTUNG

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, die sich ergibt aus:

- unsachgemäßer Verwendung;
- Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch;
- Verwendung der Aufschnittmaschine durch Personal, das den Inhalt dieses Handbuchs nicht vollständig gelesen und verstanden hat;
- Änderungen und/oder Reparaturen, die vom Benutzer oder

nicht autorisiertem Personal durchgeführt werden;

- Verwendung von Ersatzteilen, die nicht original oder nicht spezifisch für das Modell der Aufschnittmaschine sind;

Die Weitergabe der Aufschnittmaschine führt automatisch zum Erlöschen der Verantwortung des Herstellers, wenn sie nicht von diesem Handbuch begleitet wird.

Der primäre Text dieses Handbuchs, der in italienischer Sprache verfasst ist, stellt den einzigen Bezugspunkt für die Lösung eventueller Interpretationsstreitigkeiten dar.

7. VERPACKUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Entnehmen Sie das Gerät aus der Schachtel;

Entfernen Sie die Komponenten aus der Verpackung;

Entnehmen Sie das Benutzerhandbuch und legen Sie es in eine bequeme und nahegelegene Zone zur Maschine;

Entfernen Sie den Schutzkarton der Platte Führerlehr;

Entnehmen Sie das Stromkabel aus einer einzelnen Schachtel innerhalb der Verpackung und schließen Sie es an die Maschine an;

WICHTIG! Es wird empfohlen, die Originalverpackung für die gesamte Dauer der Garantie aufzubewahren, um das Gerät bei Bedarf ordnungsgemäß verpacken und transportieren zu können.

Die Verpackung schützt die Aufschnittmaschine während des Transports. Die Verpackungsmaterialien sind leicht im normalen Hausmüll oder im Recyclingzentrum Ihres Wohnortes recycelbar.

8. INSTALLATION

Installieren Sie die Aufschnittmaschine auf einer gut nivellierten, glatten, trockenen Arbeitsfläche, die geeignet ist, die Aufschnittmaschine und die zu schneidenden Waren zu tragen.

WICHTIG! Die Aufschnittmaschine kann bei unsachgemäßer Installation aufgrund instabiler Bedingungen eine Gefahr darstellen; diese erhöhen das Risiko von Stößen und Quetschungen sowohl für den Bediener als auch für Personen in der Nähe des Arbeitsbereichs.

WICHTIG: Stellen Sie sicher, dass es keine Hindernisse für den Lauf der Platte und das Laden der zu schneidenden Waren auf die Platte gibt, und entfernen Sie diese gegebenenfalls.

Stellen Sie die Aufschnittmaschine nicht auf Wärmequellen wie Elektroplatten oder in die Nähe von Flammen. Die Aufschnittmaschine darf nicht in eine Wand oder einen Wandschrank eingebaut werden.

8.1 UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

- Betriebstemperatur von -5°C bis +40°C
- Maximale Luftfeuchtigkeit 95%
- Einsatzhöhe: unter 2000 m

9. GEBRAUCHSANWEISUNG

Hinweis: Die im Abschnitt enthaltenen Zahlen beziehen sich auf den Abschnitt „4. HAUPT-KOMPONENTEN“

1. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.
2. Ziehen Sie die Warenschlitten (6) vollständig zum Bediener hin in die Ladeposition zurück.
3. Entfernen Sie den Warenschieber (4).
4. Legen Sie das zu schneidende Lebensmittel auf den Schlitten an die vertikale Kante, Bedienerseite. Sichern Sie das Produkt mit dem Warenschieber, indem Sie leichten Druck in Richtung Klinge ausüben.
5. Stellen Sie die Scheibendicke mit dem Einstellknopf mit ON/OFF-Funktion (11) ein, die Klinge wird aktiviert (7).
6. Greifen Sie den Griff des Warenschiebers (5) und beginnen Sie den Schneidevorgang, indem Sie den Schlitten vor-

wärts (in Richtung der Klinge) und rückwärts bewegen.

7. Nach dem Schneiden das Produkt entfernen, den Einstellknopf sichern, die Klinge ausschalten und den Schlitten zurückziehen.
8. Falls ein sofortiger Stop der Klingenbewegung erforderlich ist, drücken Sie die STOP-Taste (12).
9. **Nach Abschluss der Schneidevorgänge ist es wichtig, die Aufschnittmaschine zu reinigen und zunächst die verbleibenden Lebensmittelreste zu entfernen (siehe Kapitel „Reinigung“).**

! ACHTUNG! Lebensmittelreste, die nach der Verwendung der Aufschnittmaschine zurückbleiben, können verderben und die später geschnittenen Produkte kontaminieren, wenn sie nicht ordnungsgemäß entfernt werden.

10. WAS ZU SCHNEIDEN UND WAS NICHT ZU SCHNEIDEN

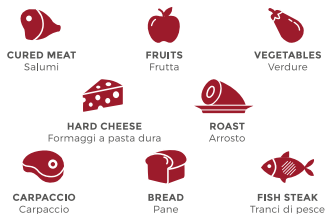
WAS ZU SCHNEIDEN:

- Wurstwaren (gekocht, roh, geräuchert und gereift)
- Knochenloses Fleisch wie Braten (gekocht oder roh bei einer Temperatur nicht unter +3 °C und nicht über +40 °C)
- Carpaccio
- Halbfestes Brot mit oder ohne Samen
- Halbharter Käse

HINWEIS: Das Schneiden von Käse kann aufgrund möglicher Haftung des Produkts an der Klinge keine gleichmäßige und präzise Scheibe garantieren.

- Fischstücke (ohne Gräten, gekocht oder roh bei einer Temperatur nicht unter 3 °C und nicht über +40 °C)
- Obst
- Gemüse

Konsultieren Sie den Abschnitt „Technisches Datenblatt“ für Details zur Schnittkapazität der Aufschnittmaschine.



WAS NICHT ZU SCHNEIDEN:

ACHTUNG! Versuchen Sie nicht, nicht zugelassene Produkte zu schneiden!

- Gefrorene oder tiefgefrorene Lebensmittel
- Lebensmittel mit Knochen oder Kernen
- Hartes Brot
- Nichtlebensmittel Produkte
- Weiche oder frische Käse
- Produkte mit zu bröckeliger Konsistenz

BERKEL GARANTIERT NICHT DAS SCHNEIDEN VON NICHT AUFGEFÜHRTEN PRODUKTEN, INSBESONDERE MIT UN GEEIGNETER KONSISTENZ.

11. REINIGUNG

Halten Sie die Aufschnittmaschine gründlich sauber. Wenn sie verwendet wird, sollte sie mindestens einmal täglich oder bei Bedarf häufiger gereinigt werden. Nach einer Inaktivitätsperiode wird empfohlen, die Maschine auch vor der Verwendung zu reinigen.

ACHTUNG! Gefahr eines elektrischen Schlags

Vor der Reinigung der Aufschnittmaschine das Stromkabel abziehen und den Reglerknopf für die Schnittdicke in die Sicherheitsposition bringen (siehe Kapitel „Sicherheitsstellung“).

11.1 REINIGUNGSPRODUKTE

Verwenden Sie ausschließlich lauwarmes Wasser und neutrales Geschirrspülmittel, vorzugsweise mit einem pH-Wert von 7-8, und ein weiches Schwammtuch (z. B. Mikrofaser). Waschen Sie die abgenommenen Teile separat,

trocknen Sie sie gründlich ab und montieren Sie sie wieder (siehe „Abnehmbare Teile“ im nächsten Abschnitt).

WICHTIG! Es ist notwendig, alle gewaschenen Teile einschließlich der Schneide der Klinge gründlich zu trocknen.

Verwenden Sie KEINE abrasiven Werkzeuge wie harte Schwämme oder halbstarrte Nylonbürsten, um die Maschine zu reinigen. Reinigen Sie die Maschine nicht mit Wasserstrahlen, Dampf oder ähnlichen Methoden.

ACHTUNG! Stellen Sie die Maschine nicht in die Spülmaschine.

Der einzige Teil, der in der Spülmaschine gereinigt werden kann, ist die abnehmbare Kunststoff-Anschlagplatte, mit einem schonenden Waschgang und bei niedriger Temperatur.

11.2 CE-SICHERHEITSBLOCK

Die Aufschnittmaschine ist mit einem CE-Sicherheitsblock ausgestattet, der während der Reinigung das Kippen der Platte ermöglicht und somit die Sicherheit gewährleistet. Wenn der Reglerknopf für die Schnittdicke auf 0 und die Platte am Anfang der Bewegung eingestellt ist, kann sie gekippt werden; in gekippter Position kann die Platte Führerlehre nicht geöffnet werden, bis die Platte wieder in die Arbeitsposition gebracht wird.

Abbildung D-E

Verfahren zur Aktivierung des CE-Sicherheitsblocks:

1. Stellen Sie sicher, dass die Aufschnittmaschine ausgeschaltet ist und das Kabel abgezogen ist.
2. Stellen Sie den Reglerknopf für die Schnittdicke (5) in die Sicherheitsposition (auf 0).
3. Ziehen Sie die Sicherheitseinstellungen (8) vollständig in Richtung des Bedieners zurück.
4. Ziehen Sie die Platte kräftig, aber nicht gewaltsam nach

oben und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn.

5. Reinigen Sie den betroffenen Bereich mit neutralem Reinigungsmittel und einem weichen Schwammtuch.
6. Nach der Reinigung den Warenschlitten wieder in die Ausgangsposition ziehen und in die Schneidposition drehen. (Abbildung F)

12. ABNEHMBARE TEILE: ENTFERNUNG, REINIGUNG UND MONTAGE

Anschlagplatte
Messerschutz

ACHTUNG! Vor Durchführung jeglicher Entfernung, Reinigung und Montage sicherstellen, dass das Stromkabel von der Steckdose getrennt ist.

12.1 ANSCHLAGPLATTE

Den Warenschieber von der Klinge wegbewegen und durch Anheben nach oben entfernen.

12.2 MESSERSCHUTZ

WICHTIG! Legen Sie vor Beginn der Reinigungsarbeiten ein weiches Schwammtuch auf den lackierten Teil des Gehäuses, um es zu schützen. Der Messerschutz kann herunterfallen und die Lackierung beschädigen.

Um den Messerschutz zu entfernen, greifen Sie den kleinen Vorsprung an der Unterseite und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn nach oben (Abbildung G-H), bis ein Entriegelungsklick zu hören ist; ziehen Sie dann den Messerschutz mit beiden Händen heraus. Reinigen Sie anschließend den Messerschutz vorne und hinten und reinigen Sie dann die auf der Maschine montierte Klinge mit einem feuchten, weichen Schwammtuch, indem Sie es langsam von der Mitte nach außen bewegen (Abbildung I). Trocknen Sie die Klinge anschließend gründlich ab, um Rostbildung

zu vermeiden. Den Messerschutz wiedermontieren, indem der untere Stift in das Loch der Messerschutzvorrichtung eingesetzt und im Uhrzeigersinn gedreht wird, bis er einrastet.

- Der Messerschutz ist stabil, wenn der obere Stift in die obere Aussparung eingesetzt ist und die Rillen von Klinge und Messerschutz parallel verlaufen. (Zeichnung L-M)

Wichtig! Eine ungetrocknete Klingenkante kann rosten.

Reinigen Sie die Klinge nicht im Uhrzeigersinn, sondern von der Mitte nach außen, um Schnittverletzungen an der Klingenkante zu vermeiden.

13. WARTUNG

Die regelmäßigen Wartungsarbeiten, die der Bediener zur Erhaltung der Effizienz der Aufschnittmaschine durchführen darf, umfassen:

- Schmierung der Führungsschiene der Anschlagplatte und der Führungsschiene des Wagens.

Verwenden Sie ein Öl der Marke Berkel oder ein für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignetes Öl, vorzugsweise mit FDA H1-Spezifikation.

- Messerschärfen: Es ist ratsam, die Klinge regelmäßig zu schärfen, indem Sie den separat erhältlichen Schärfen erwerben, der auch auf unserer Website verfügbar ist. Um die Funktionalität der Klinge zu erhalten, empfehlen wir, sie regelmäßig zu reinigen und zu trocknen (siehe Abschnitt „Reinigung“ für die Anweisungen).

14. FEHLERERKENNUNG/PROBLEMBEHEBUNG UND REPARATUREN

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHE	ABHILFE
Beim Drehen des Drehknopfs für die Scheibendicke auf ON startet die Aufschnittmaschine nicht.	Fehlende Stromversorgung oder defekter Steuerkreis.	Überprüfen Sie, ob das Netzkabel ordnungsgemäß an die Steckdose angeschlossen ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Berkel Service Center.
Beim Drücken der STOP-Taste stoppt die Aufschnittmaschine nicht.	Defekter Steuerkreis.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker der Maschine und verwenden Sie sie nicht erneut. Wenden Sie sich an das Berkel Service Center.
Beim Drehen des Drehknopfs für die Scheibendicke auf OFF schaltet sich die Aufschnittmaschine nicht aus.	Defekter Steuerkreis	Drücken Sie die STOP-Taste, ziehen Sie sofort den Netzstecker der Maschine und verwenden Sie sie nicht erneut. Wenden Sie sich an das Berkel Service Center.
Übermäßiger Widerstand der Führungsschienen der Maschine mit langsamer und harter Bewegung	Schmierung der Führungen nicht regelmäßig durchgeführt oder mit falschem Produkt durchgeführt	Reinigen Sie die Führungsschienen vollständig von Ölflecken und Fettrückständen. Schmieren Sie die Führungsschienen mit Berkel-Öl oder einem für den Lebensmittelkontakt geeigneten Öl (FDA H1).
Übermäßiger Widerstand der Führungsschienen der Maschine mit langsamer und harter Bewegung	Beschädigte Führungsschiene	Wenden Sie sich an das Berkel Service Center.
Rostbildung auf der Klinge	Trocknung nicht regelmäßig und korrekt durchgeführt, Lebensmittelreste, Wasser, Feuchtigkeit, Dampf	Entfernen Sie den Rost mit dem Schärfen (optional auch auf der Berkel-Website erhältlich) oder wenden Sie sich an das Berkel Service Center für einen möglichen Austausch der Klinge.
Die Aufschnittmaschine riecht verbrannt.	Mögliche Motorüberhitzung.	Ausschalten und 1 Stunde ruhen lassen. Falls das Problem bleibt, Berkel Kundendienst kontaktieren.
Der Schlitten ist in der richtigen Position, bewegt sich aber nicht.	Falsche Neupositionierung des Schlittens.	Überprüfen, ob der Schlitten korrekt positioniert ist (siehe Abschnitt im Handbuch > CE-Sperre).
Blockierung der Platte, der Reglerknopf für die Neupositionierung der Platte funktioniert nicht.	Produktionsfehler oder Schaden/Schlag an der Maschine.	Die Maschine nicht benutzen, gut verpacken und die Klinge abdecken und isolieren und sofort den Berkel-Kundendienst kontaktieren.
Die Aufschnittmaschine schneidet nicht gut.	Messer beschädigt.	Den Berkel-Kundendienst kontaktieren.

15. ENTSORGUNG DES GERÄTS



Es ist nicht erlaubt, die Maschine mit dem normalen Hausmüll zu entsorgen. Das Symbol des durchgestrichenen und unterstrichenen Müllimers, das auf dem Produkt angebracht und im Handbuch aufgeführt ist, bedeutet, dass Elektround Elektronik-Altgeräte (WEEE) hochgradig umweltschädliche, aber gleichzeitig wiederverwertbare Materialien enthalten. Daher besteht eine gesetzliche Verpflichtung, das Produkt getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu entsorgen. Es ist obligatorisch, sich bei den örtlichen Behörden oder der Gemeinde über die Sammelmethode zu informieren.

16. KUNDENDIENST

Sollte Ihr Berkel-Gerät beschädigt werden, wird empfohlen, Ihren Händler oder den Berkel-Kundendienst unter den folgenden Nummern zu kontaktieren:

T: +39 0385 042011

T: +39 0331 214311

oder eine E-Mail an die unten angegebenen Adressen zu senden:

support@net.berkelinternational.com

technical@berkelinternational.com

Ersatzteile sind nicht im Lieferumfang enthalten. Alle Reparatur- und Austauschmaßnahmen müssen ausschließlich von vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden. Bei Problemen mit dem Gerät wenden Sie sich an die autorisierten Servicezentren. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Jede Reparatur, die von nicht autorisiertem Personal am Gerät durchgeführt wird, führt automatisch zum Erlöschen der Garantie, auch wenn de-

ren Dauer noch nicht abgelaufen ist.

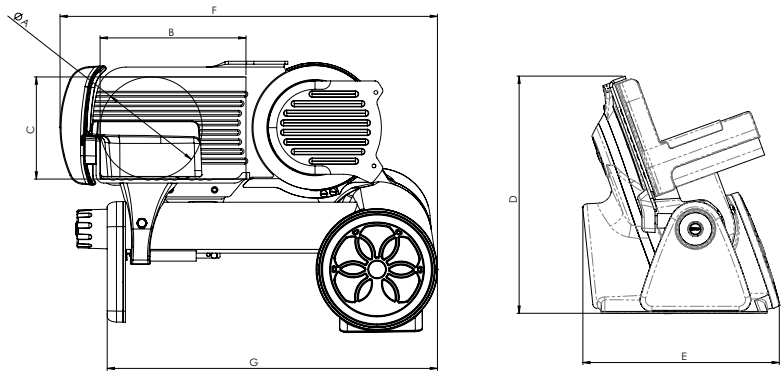
Der primäre Text dieser Bedienungsanleitung, der in italienischer Sprache verfasst ist, stellt den einzigen Bezugspunkt für die Beilegung von Auslegungsstreitigkeiten dar.

17. GARANTIE UND HAFTUNG

WICHTIG! Es wird empfohlen, die Originalverpackung während der gesamten Garantiezeit aufzubewahren, um das Gerät bei Bedarf ordnungsgemäß verpacken und transportieren zu können.

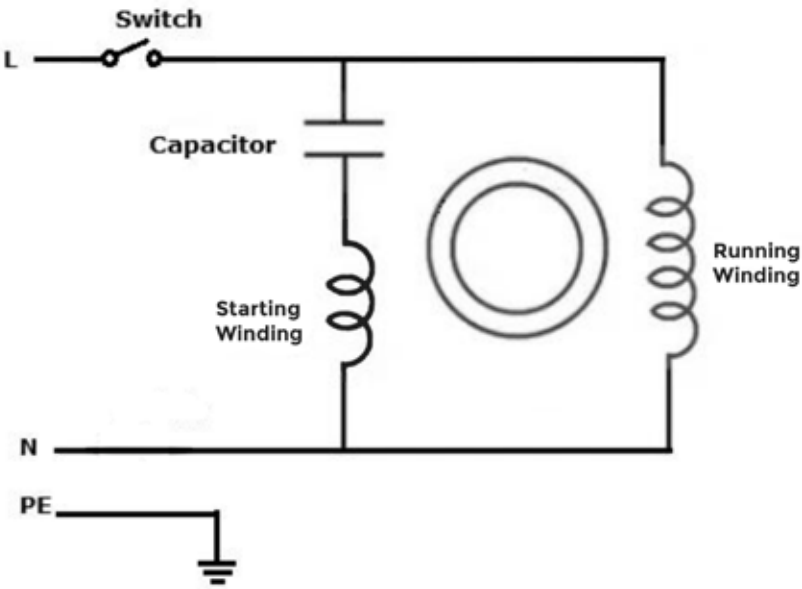
Der Hersteller gewährt für die Icon Line eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Die Garantie deckt nur Mängel ab, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und gemäß den im Handbuch angegebenen Nutzungsbedingungen auftreten. Die Garantie deckt keine Mängel ab, die durch Transport, Inkompetenz oder Fahrlässigkeit des Käufers, unsachgemäße Installation oder Positionierung, Abnutzung, Spannung über 10 % des Nennwerts verursacht werden. Darüber hinaus deckt die Garantie keine Verschleißteile wie die Klinge und die Schleifsteine ab, es sei denn, es liegt ein offensichtlicher Produktionsfehler vor. Im Falle einer berechtigten Reklamation werden wir gemäß dem Verbrauchergesetzbuch vorgehen. Der Hersteller lehnt jegliche direkte und indirekte Haftung ab, die sich aus der unsachgemäßen Verwendung der Maschine ergibt. Der Eigentumsübergang der Maschine entbindet den Hersteller sofort von jeglicher Haftung, mit Ausnahme der Einhaltung der VERORDNUNG (EU) 2023/1230 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 14. Juni 2023 über Maschinen und

zur Aufhebung der Richtlinie 2006/42/EG des Europäischen Parlaments und des Rates und der Richtlinie 73/361/EWG des Rates.



ICON LINE	170
A	140 mm
B	200 mm
C	140 mm
D	326 mm
E	270 mm
F	520 mm
G	455 mm
TECHNISCHE MERKMALE	
Schnittleistung (rund)	140 mm
Schnittleistung (rechteckig)	200x140h mm
Max. Schnittstärke	0 - 18 mm
Kilngedurchmesser	170 mm
Gewicht	10,5 kg
Motorleistung	0,19 kW
Elektrische Eigenschaften	230 V - 50 Hz

Anmerkung: Aufgrund der ständigen Forschung für die Verbesserung unserer Produkte, die Produktionsvorgabe können Änderungen zeigen.



Sommaire

1. NORMES DE CONFORMITÉ	42
2. LISTE DES SIGNES ET SYMBOLES PRÉSENTS SUR LA MACHINE ET L'EMBALLAGE	42
3. DESCRIPTION	43
4. COMPOSANTS PRINCIPAUX MODÈLE ICON LINE	43
5. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ	44
5.1 POSITION DE SÉCURITÉ	44
6. RESPONSABILITÉ DU FABRICANT	45
7. EMBALLAGE ET ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE	46
8. INSTALLATION	46
8.1 CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES	46
9. INSTRUCTIONS D'UTILISATION	46
10. QUOI TRANCHER ET QUOI NE PAS TRANCHER	46
11. NETTOYAGE	47
11.1 PRODUITS DE NETTOYAGE	47
11.2 SÉCURITÉ DU BLOCAGE CE	47
12. PARTIES AMOVIBLES : DEMONTAGE, NETTOYAGE ET MONTAGE	47
12.1 PRESSE-ALIMENT	47
12.2 DISQUE PARE-LAME	47
13. ENTRETIEN	48
14. DÉTECTION DES PANNES / RÉOLUTION DES PROBLÈMES ET RÉPARATIONS	48
15. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL	49
16. SERVICE CLIENTS	49
17. GARANTIE ET RESPONSABILITÉ	49
18. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT – FICHE TECHNIQUE	50
19. SCHÉMA DE CÂBLAGE	51

ICON LINE

Le présent manuel d'utilisation spécifique aux machines Icon line a pour but d'informer l'opérateur sur l'installation, l'utilisation, le nettoyage, la maintenance, l'assistance et la garantie du produit.

Trancheuse de marque Berkel, produite par Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai et importée par Van Berkel International S.r.l. située à via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.

Courriel :

info@berkelinternational.com

Site web:

<https://www.theberkelworld.com>

Le manuel de la trancheuse Icon Line est également disponible en format numérique, accessible directement sur notre site web dans la section Icon Line.

Site web:

<https://www.theberkelworld.com>

1. NORMES DE CONFORMITÉ

La trancheuse Icon Line décrite dans ce manuel respecte les normes européennes d'hygiène et de sécurité imposées par les dernières réglementations :

2014/35/UE directive basse tension

2014/30/UE directive sur la compatibilité électromagnétique

2012/19/UE directive sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE)

2011/65/CE directive sur la restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques 1935/2004 règlement concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments

EN 60335-1 / EN 60335-2-14 sécurité des appareils à usage domestique

2. LISTE DES SIGNES ET SYMBOLES PRÉSENTS SUR LA MACHINE ET L'EMBALLAGE

SYMBOLOGIE MACHINE:



Tension danger de choc électrique



Mise à terre protection contre les chocs électriques / stabilité du système électrique



Poubelle barrée indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers courants.



MOCA (Matériaux et Objets en Contact avec les Aliments) indique que le matériau ou l'objet est sûr pour être utilisé en contact avec les aliments.

SYMBOLOGIE EMBALLAGE :



Manier avec soin le contenu du paquet est fragile et doit être manipulé avec précaution pour éviter les dom-

mages.



Fragile indique que le contenu du paquet est délicat et doit être manipulé avec une extrême précaution.



Protéger de la pluie et de l'humidité indique que le contenu doit être protégé de l'eau et de l'humidité.



Flèches d'orientation direction correcte dans laquelle un paquet ou un objet doit être positionné ou manipulé.



Inflammable indique que le contenu du paquet ou du conteneur est facilement inflammable et doit être manipulé avec une extrême prudence.



Emballage recyclable indique que l'emballage peut être recyclé et doit être éliminé dans les conteneurs de recyclage appropriés.

3. DESCRIPTION

Cher Client,

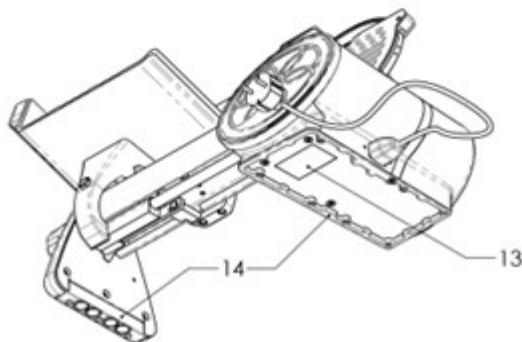
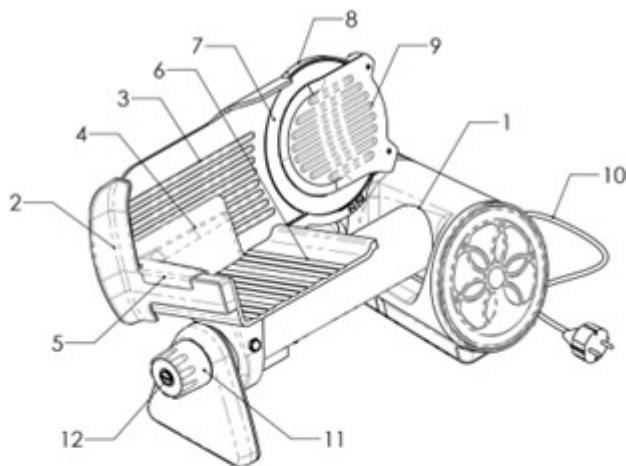
Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit Icon Line ; nous espérons que ce choix répondra pleinement à vos attentes.

- Le but de ce manuel est de fournir au client toutes les informations concernant la trancheuse, ainsi que les instructions d'utilisation et de maintenance qui permettent de maintenir dans le temps les performances et l'efficacité de la trancheuse.
- Ce manuel doit être remis à

chaque personne chargée de l'utilisation et de la maintenance de la machine.

- Le manuel doit être conservé en bon état et rangé dans un endroit facilement accessible pour une consultation rapide.
- Les machines peuvent être sujettes à des mises à jour et, pour cette raison, peuvent comporter des pièces différentes de celles illustrées
- Pour plus d'informations ou pour des problèmes non inclus dans le manuel, veuillez contacter directement l'assistance Berkel ou le revendeur (voir paragraphe "ASSIS-

TANCE CLIENTS").



4. COMPOSANTS PRINCIPAUX MODÈLE ICON LINE

1. Base
2. Protection doigt
3. Plaque de jauge
4. Presse-aliment
5. Poignée presse-aliment
6. Plat port-aliment
7. Lame
8. Coque de protection de la lame (noir)
9. Protège-lame
10. Câble d'alimentation
11. Poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche avec fonction ON OFF
12. Bouton STOP
13. Plaque signalétique
14. Pied

5. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

Pour une utilisation sûre de l'appareil acheté, veuillez observer et respecter les avertissements suivants.

Les instructions de l'appareil doivent être respectées car une utilisation incorrecte peut causer des dommages matériels ou entraîner des conséquences graves, telles que des blessures, des coupures et la perte de parties du corps en contact avec la lame.

Lisez attentivement ce manuel dans toutes ses parties avant d'utiliser la trancheuse.

- N'utilisez pas la trancheuse d'une manière différente de celle indiquée dans ce manuel.
- Avant l'utilisation, vérifiez soigneusement si le câble de connexion ou la fiche d'alimentation présentent des dommages externes visibles. Ne mettez pas la trancheuse en marche s'ils sont endommagés.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un assemblage spécial, disponible chez Berkel ou chez le revendeur ou le centre de service.

 **ATTENTION ! Risque de choc électrique !** Un câble endommagé peut provoquer des chocs électriques, des courts-circuits ou même des incendies.

- Assurez-vous que le câble d'alimentation est installé en toute sécurité. Si le câble est coincé quelque part, la trancheuse peut tomber de la surface de travail.
- Débranchez toujours la trancheuse de la prise de courant en saisissant la fiche d'alimentation et non le câble de connexion.
- Débranchez toujours la trancheuse de l'alimentation si elle est laissée sans surveillance et avant de la nettoyer ou de l'entretenir.
- Installez la trancheuse confor-

mément aux instructions du paragraphe 'installation'.

- Arrêtez immédiatement la trancheuse et demandez l'intervention d'un personnel de service autorisé en cas de fonctionnement anormal, de suspicion de casse, de mouvements incorrects, de bruits inhabituels.
- Ne touchez pas la trancheuse avec les mains mouillées ou humides.
- N'utilisez pas la trancheuse pieds nus.
- La trancheuse n'est pas destinée à être utilisée par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites sur l'utilisation de la trancheuse par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec la trancheuse.
- La trancheuse ne doit pas être utilisée par des enfants. Gardez la trancheuse et son câble hors de portée des enfants.
- Utilisez la trancheuse avec une grande concentration et ne vous laissez pas distraire.
- Tranchez uniquement les produits autorisés (voir section "QUOI TRANCHER")

5.1 POSITION DE SÉCURITÉ (Dessin A)

Lorsque la trancheuse n'est pas utilisée, mettez-la en position de sécurité :

- Poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche sur le numéro 0 avec la plaque de la jauge d'épaisseur (écran) complètement fermée.
- Presse-aliment près de la plaque et appuyé sur le plateau!

 **ATTENTION ! DANGER DE COUPURE** Pendant les opérations de nettoyage, d'entretien et de découpe, gardez les mains aussi loin que possible de la zone de la lame non protégée.

- Le nettoyage et l'entretien sont destinés uniquement à l'utilisateur et ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Avant de nettoyer ou d'effectuer l'entretien, débranchez la machine du réseau électrique et attendez que la lame soit arrêtée.

IMPORTANT! Le nettoyage de la trancheuse doit être effectué régulièrement avec un chiffon doux et spongieux et un savon neutre doux (voir paragraphe "Nettoyage" pour tous les détails).

- Les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel autorisé ou par le service après-vente de Berkel. Des réparations incorrectes peuvent entraîner des risques pour l'utilisateur et annuler la garantie et la sécurité du produit.
- Les composants défectueux doivent être remplacés par des pièces de rechange d'origine ou par des pièces équivalentes garantissant la sécurité.
- Ne retirez pas, ne couvrez pas et ne modifiez pas les plaques situées sur le corps de la trancheuse.
- N'utilisez pas la trancheuse comme surface de support et ne placez aucun objet étranger aux opérations de découpe normales.

 **ATTENTION ! DANGER DE CHOC ÉLECTRIQUE !** Ne touchez jamais les parties sous tension.

- N'ouvrez en aucun cas le système électrique de l'appareil.
- Ne modifiez pas les connexions sous tension : il y a un risque de choc électrique.
- Ne modifiez pas la structure électrique/mécanique de la trancheuse : il y a un risque de choc électrique.
- N'utilisez pas la trancheuse en contact avec des sources de chaleur.
- La trancheuse, le câble d'alimentation et la fiche doivent

pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.

ATTENTION ! LAME AFFILÉE, DANGER DE COUPURE

La lame est très tranchante, comme un couteau.

- Ne touchez pas le tranchant de la lame avec les doigts, risque de coupure.
- Assurez-vous que personne ne s'approche de la lame lorsqu'elle est retirée.
- Vérifiez que la lame tourne dans le sens antihoraire en l'agrandissant du côté du disque-pare-lame ou de l'utilisateur (Dessin B).
- Pour trancher, utilisez uniquement la poignée du presse-aliment et le presse-aliment lui-même.
- N'utilisez pas la trancheuse sans le chariot.
- Cet appareil doit être utilisé avec le plat port-aliment et la base en position.
- Il n'est pas possible d'utiliser la trancheuse avec le plateau renversé, le plat doit être correctement positionné et fixé sur la base avec le presse-aliment parallèle à la plaque de la jauge d'épaisseur (écran) (voir section "Blocage CE").
- Il est interdit d'utiliser les mains pour trancher le produit.
- Une distance de sécurité doit toujours être maintenue par rapport à la lame.
- Ne permettez à personne de s'approcher pendant l'opération de découpe du produit.

ATTENTION : Danger de glissement !

La zone autour de la trancheuse doit être sèche pour éviter les glissements.

- Placez et retirez les marchandises à trancher sur le plat port-aliment uniquement lorsque le plateau est complètement reculé et que la poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche est en position de sécurité (sur le numéro 0 – Fig.

A).

ATTENTION ! LE MOTEUR PEUT SURCHAUFFER ! **Après 10 minutes d'utilisation continue, éteignez la machine et laissez refroidir le moteur.**

Laissez reposer la machine pendant au moins 30 minutes.

ATTENTION ! RISQUE D'ENROULEMENT !

Ne portez pas de vêtements flottants, avec des manches ouvertes ou susceptibles de s'enrouler, ainsi que des bracelets ou des objets similaires. Utilisez des vêtements avec des manches retenues au poignet par des élastiques.

ATTENTION ! L'usure normale de la lame peut entraîner une augmentation de la distance entre le tranchant de la lame et le disque pare-lame.

Lorsque cette distance dépasse 3 mm, il est nécessaire de remplacer la lame. Contactez le fabricant ou l'un des centres de service agréés pour demander son remplacement. (Dessin C)

- Si les dimensions de l'aliment à trancher sont supérieures à celles indiquées dans la rubrique "capacité de coupe" des fiches techniques, réduisez les pour travailler en toute sécurité.
- La trancheuse ne doit pas être utilisée en extérieur et exposée à des agents atmosphériques pouvant endommager son intégrité.
- La trancheuse ne doit pas être installée dans des environnements avec des vapeurs, des fumées ou des poussières corrosives ou abrasives, avec risque d'incendie ou d'explosion.
- La trancheuse doit être installée à proximité d'une prise de courant conforme aux normes CEE, afin de pouvoir être facilement débranchée pour les opérations de nettoyage et d'entretien.
- La trancheuse doit être connectée

à un système conforme aux normes en vigueur, équipé de: protection magnétothermique; interrupteur automatique différentiel; système de mise à la terre.

- Avant de procéder au raccordement, vérifiez que les caractéristiques du réseau d'alimentation électrique correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de la trancheuse.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires. Nous ne garantissons pas son utilisation dans les environnements suivants si le personnel n'a pas été correctement formé ou n'a pas lu le présent manuel d'utilisation :

zones de cuisine pour le personnel, magasins, bureaux et autres environnements de travail; hôtels, motels, chambres d'hôtes, fermes et autres structures hôtelières, à mettre à la disposition des clients.

6. RESPONSABILITÉ DU FABRICANT

- Le fabricant décline toute responsabilité découlant de :
- une utilisation inappropriée;
- le non-respect des instructions contenues dans ce manuel;
- l'utilisation de la trancheuse par du personnel qui n'a pas lu et compris en profondeur le contenu de ce manuel;
- les modifications et/ou réparations effectuées par l'utilisateur ou par du personnel non autorisé;
- l'utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques au modèle de trancheuse;

La cession de la trancheuse entraîne automatiquement la déchéance de la responsabilité du fabricant si elle n'est pas accompagnée de ce manuel d'instructions. Le texte principal de ce manuel d'instructions, rédigé en italien, constitue le seul point de référence pour la résolution de toute contestation interprétative.

7. EMBALLAGE ET ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

Sortez l'appareil de la boîte ; Retirez les composants de l'emballage ; Retirez le manuel d'utilisation et placez-le dans une zone pratique et proche de la machine ; Retirez le carton de protection de la plaque de la jauge d'épaisseur (écran) ; Sortez le câble d'alimentation contenu dans une petite boîte à l'intérieur de l'emballage et connectez-le à la machine ;

IMPORTANT ! Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine pendant toute la durée de la garantie afin de pouvoir emballer et transporter l'appareil en cas de besoin.

L'emballage protège la trancheuse pendant le transport. Les matériaux de l'emballage sont facilement recyclables dans les déchets domestiques normaux ou dans le centre de recyclage de votre commune.

8. INSTALLATION

Installez la trancheuse sur un plan de travail bien nivelé, lisse, sec et adapté à supporter la trancheuse et les marchandises à trancher.

IMPORTANT ! La trancheuse, si elle n'est pas correctement installée, peut représenter un danger en raison de conditions instables ; ces dernières augmentent le risque de choc et d'écrasement pour l'opérateur et les personnes présentes à proximité de la zone de travail.

IMPORTANT ! Vérifiez qu'il n'y a pas d'obstacles à la course du plateau et au chargement des marchandises à trancher sur le plateau lui-même, sinon retirez-les.

Ne placez pas la trancheuse sur des sources de chaleur, comme

des plaques électriques ou à proximité de flammes. La trancheuse ne doit pas être installée encastree dans un mur ou dans une armoire murale.

8.1 CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES

- Température de fonctionnement de -5°C à +40°C
- Humidité maximale 95%
- Altitude d'utilisation : en dessous de 2000 m

9. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

N.B. : Les numéros contenus dans le paragraphe font référence à la section "4. COMPOSANTS PRINCIPAUX MODÈLE ICON LINE"

1. Insérez le câble d'alimentation dans la prise électrique.
2. Reculez complètement le plateau porte-produit (6) vers l'opérateur, en position de chargement.
3. Retirez le poussoir (4).
4. Placez l'aliment à trancher sur le plateau contre le bord vertical, côté opérateur. Bloquez le produit avec le poussoir en exerçant une légère pression vers la lame.
5. Réglez l'épaisseur de la tranche à l'aide du bouton de réglage avec fonction ON/OFF (11), la lame s'active (7).
6. Saisissez la poignée du poussoir (5) et commencez le mouvement de coupe en poussant le plateau porte-produit vers l'avant (en direction de la lame) et vers l'arrière.
7. À la fin de la découpe, retirez le produit tranché, sécurisez le bouton de réglage d'épaisseur, éteignez la lame et ramenez le chariot en arrière.
8. En cas de nécessité d'un arrêt immédiat de la lame, appuyez sur le bouton STOP (12).
9. **À la fin des opérations de coupe, il est essentiel de nettoyer la trancheuse en éliminant d'abord les résidus alimentaires restants (voir chapitre "Nettoyage").**

ATTENTION ! Les résidus alimentaires déposés après l'utilisation de la trancheuse, s'ils ne sont pas correctement éliminés, peuvent se détériorer et contaminer les produits tranchés ultérieurement.

10. QUOI TRANCHER ET QUOI NE PAS TRANCHER

QUOI TRANCHER :

- Charcuterie (cuite, crue, fumée et affinée)
- Viande désossée comme les rôtis (cuits ou crus à une température non inférieure à +3 °C et non supérieure à +40 °C)
- Carpaccio
- Pain mi-dur avec ou sans graines
- Fromages à pâte semi-dure

NOTE : La coupe des fromages peut ne pas garantir une tranche homogène et précise en raison d'une possible adhérence du produit sur la lame.

- Tranches de poisson (sans arêtes, cuits ou crus à une température non inférieure à 3 °C et non supérieure à +40 °C)
- Fruits
- Légumes

Consultez la section "Fiche technique" pour connaître les détails de la capacité de coupe de la trancheuse.



QUOI NE PAS TRANCHER :

ATTENTION ! Ne tentez pas de trancher des produits non autorisés !

- Aliments congelés ou surgelés
- Aliments contenant des os ou des noyaux

- Pain dur
- Produits non alimentaires
- Fromages mous ou frais
- Produits trop friables

BERKEL NE GARANTIT PAS LA COUPE DE PRODUITS NON LISTÉS, EN PARTICULIER AVEC UNE CONSISTANCE INADÉQUATE.

11. NETTOYAGE

Maintenez une propreté rigoureuse de la trancheuse. Si elle est utilisée, elle doit être nettoyée au moins une fois par jour ou plus fréquemment si nécessaire. Après une période d'inactivité, il est recommandé de la nettoyer avant utilisation.



ATTENTION ! Risque de choc électrique

Avant de procéder au nettoyage de la trancheuse, débranchez le câble d'alimentation et mettez en sécurité la poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche. (Voir chapitre "Position de Sécurité")

11.1 PRODUITS DE NETTOYAGE

Utilisez exclusivement de l'eau tiède et un détergent neutre pour vaisselle, de préférence avec un pH de 7-8, en utilisant un chiffon doux et spongieux (par exemple, en microfibre). Lavez séparément les pièces démontées, séchez-les soigneusement et remontez-les. (voir "Parties Amovibles" dans le paragraphe suivant)

IMPORTANT ! Il est nécessaire de sécher soigneusement toutes les pièces lavées, y compris le tranchant de la lame.

N'UTILISEZ PAS d'outils abrasifs tels que des éponges dures ou des brosses en nylon semi-rigides pour nettoyer la machine. Ne nettoyez pas la machine avec des jets d'eau ou de vapeur ou avec des méthodes similaires.



ATTENTION ! Ne mettez pas la machine au lave-

vaisselle.

La seule pièce qui peut être lavée au lave-vaisselle est le presse-aliment amovible en plastique, avec un lavage délicat et à basse température.

11.2 SÉCURITÉ DU BLOCAGE CE

La trancheuse est équipée du blocage CE qui, pendant le nettoyage, permet de basculer le plateau, garantissant ainsi la sécurité. En effet, en réglant la poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche sur 0 et en mettant le plateau en début de course, il est possible de le basculer ; une fois basculé, il ne sera plus possible d'ouvrir la plaque de la jauge d'épaisseur (écran) tant que le plateau n'est pas remis en position de travail. (Des sin D-E)

Procédure d'action du blocage CE :

1. Assurez-vous que la trancheuse est éteinte et que le câble d'alimentation est débranché;
2. Positionnez la poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche (5) en position de sécurité (sur 0);
3. Reculez complètement le plat port-aliment (8) vers l'opérateur;
4. Tirez le plateau vers le haut de manière ferme mais non violente, en le faisant pivoter dans le sens horaire;
5. Nettoyez la partie concernée avec un détergent neutre et un chiffon doux et spongieux;
6. Après le nettoyage, ramenez le plateau porte-produit à la position de départ et faites-le pivoter pour le remettre en position de coupe.

(Dessin F)

12. PARTIES AMOVIBLES : DEMONTAGE, NETTOYAGE ET MONTAGE

Presse-aliment
Disque pare-lame



Attention ! Avant d'effec-

tuer toute opération de démontage, de nettoyage et de montage, assurez-vous d'avoir débranché le câble d'alimentation de la prise de courant.

12.1 PRESSE-ALIMENT

Éloignez le poussoir de la lame et retirez-le en le soulevant vers le haut.

12.2 DISQUE PARE-LAME

IMPORTANT ! Avant de commencer les opérations de nettoyage, il est conseillé de placer un chiffon doux et spongieux sur la partie peinte du boîtier afin de la protéger. Le disque pare-lame peut tomber et endommager la peinture.

Pour retirer le **disque pare-lame**, saisissez la petite saillie sur la partie inférieure de celui-ci et tournez-le vers le haut dans le sens antihoraire (Dessin G-H) jusqu'à entendre un clic de déverrouillage ; retirez ensuite le **disque pare-lame** en le saisissant avec les deux mains. Procédez ensuite au nettoyage du **disque pare-lame**, à l'avant et à l'arrière, puis nettoyez la **lame** montée sur la machine en utilisant un chiffon humide, doux et spongieux, en le déplaçant lentement du centre vers l'extérieur (Dessin I).

Ensuite, séchez soigneusement la **lame** pour éviter qu'elle ne rouille.

Remontez le protège-lame en insérant la goupille inférieure dans le trou du dispositif de protection de la lame, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son verrouillage.

- Le protège-lame est stable lorsque la goupille supérieure est insérée dans la rainure supérieure et que les rainures de la lame et du protège-lame sont parallèles. (Dessin L-M)

Important ! Un tranchant de lame non séché peut rouiller

Ne nettoyez pas la lame dans

le sens des aiguilles d'une montre, mais plutôt du centre vers l'extérieur pour éviter de vous couper.

13. ENTRETIEN

Les activités d'entretien périodique que l'opérateur est autorisé à effectuer afin de préserver l'efficacité de la trancheuse comprennent :

- Lubrification de la barre de glissement du presse-aliment et de la barre de glissement du chariot. Utilisez une huile de marque Berkel ou adaptée au contact avec les aliments, éventuellement avec la spécification FDA H1.
- Affûtage de la lame : il est conseillé de procéder à un affûtage régulier de la lame, en achetant séparément l'affû

teur, disponible également sur notre site web. Pour maintenir la lame fonctionnelle, nous recommandons de la nettoyer et de la sécher régulièrement (pour les instructions, voir le paragraphe "Nettoyage").

14. DÉTECTION DES PANNES / RÉOLUTION DES PROBLÈMES ET RÉPARATIONS

INCONVÉNIENT	CAUSE PROBABLE	REMÈDE
En tournant le bouton de réglage de l'épaisseur des tranches sur ON, la trancheuse ne démarre pas.	Absence d'alimentation ou circuit de contrôle défectueux.	Vérifiez si le câble d'alimentation est correctement branché à la prise électrique. Si le problème persiste, contactez le Centre de Service Berkel.
En appuyant sur le bouton STOP, la trancheuse ne s'arrête pas.	Circuit de commande défectueux.	Débranchez immédiatement la machine via le câble d'alimentation et ne l'utilisez plus. Contactez le Centre de Service Berkel.
En tournant le bouton de réglage de l'épaisseur des tranches sur OFF, la trancheuse ne s'éteint pas	Circuit de commande défectueux	Appuyez sur le bouton STOP, débranchez immédiatement la machine via le câble d'alimentation et ne l'utilisez plus. Contactez le Centre de Service Berkel.
Résistance excessive des barres de glissement de la machine en cas de manipulation lente et difficile	Lubrification des guides non effectuée périodiquement, ou effectuée avec un produit inapproprié.	Nettoyez complètement les barres coulissantes des résidus d'huile ou de graisse. Lubrifiez les barres coulissantes en utilisant de l'huile Berkel ou une huile adaptée au contact alimentaire (FDA H1).
Résistance excessive des barres coulissantes de la machine avec un mouvement lent et difficile	Barre coulissante endommagée	Contactez le Centre de Service Berkel
Formation de rouille sur la lame	Séchage non effectué périodiquement et correctement, résidus de nourriture, eau, humidité, vapeur	Éliminez la rouille en utilisant l'affûteur (optionnel, disponible également sur le site de Berkel) ou contactez le Centre de Service Berkel pour un éventuel remplacement de la lame
La trancheuse dégage une odeur de brûlé.	Surchauffe probable du moteur.	Éteindre et laisser reposer 1 heure. Si le problème persiste, contacter le service Berkel.
Le chariot est en position correcte mais ne glisse pas	Repositionnement incorrect du chariot	Vérifiez que le chariot est correctement positionné (voir la section du manuel > Blocage CE)
Blocage de la voile qui reste ouverte, la manette ne commande pas le repositionnement de la voile	Défaut de fabrication ou dommage/choc sur la machine	Ne pas utiliser la machine, l'emballer en couvrant et isolant bien la lame et contacter immédiatement le Centre de Service Berkel
La trancheuse ne coupe pas bien	Lame endommagée	Contactez le Centre de Service Berkel

15. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL



Il n'est pas permis d'éliminer la machine avec les déchets domestiques ordinaires. Le symbole de la poubelle barrée et soulignée, appliqué sur le produit et indiqué dans le manuel, signifie que les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) contiennent des matériaux hautement polluants mais également récupérables. Par conséquent, il est légalement obligatoire d'éliminer le produit séparément des déchets urbains non triés. Il est obligatoire de se renseigner auprès des autorités locales ou de votre commune pour connaître les modalités de collecte.

16. SERVICE CLIENTS

Si votre appareil Berkel est endommagé, il est conseillé de contacter votre revendeur ou le service client de Berkel aux numéros suivants :

T: +39 0385 042011

T: +39 0331 214311

ou en envoyant un e-mail aux adresses suivantes:

support@net.berkelinternational.com

technical@berkelinternational.com

Aucune pièce de rechange n'est fournie dans l'emballage. Toutes les activités de réparation et de remplacement doivent être effectuées exclusivement par du personnel autorisé par le fabricant lui-même. En cas de problème avec l'appareil, contactez les centres de service agréés. Évitez de réparer l'appareil vous-même. Toute intervention de réparation effectuée sur l'appareil par du personnel non autorisé invalide automatiquement la garantie, même si sa durée n'est pas encore écoulée.

Le texte principal de ce manuel d'instructions, rédigé en langue italienne, représente le seul point de référence pour la résolution de tout litige inter-prétatif.

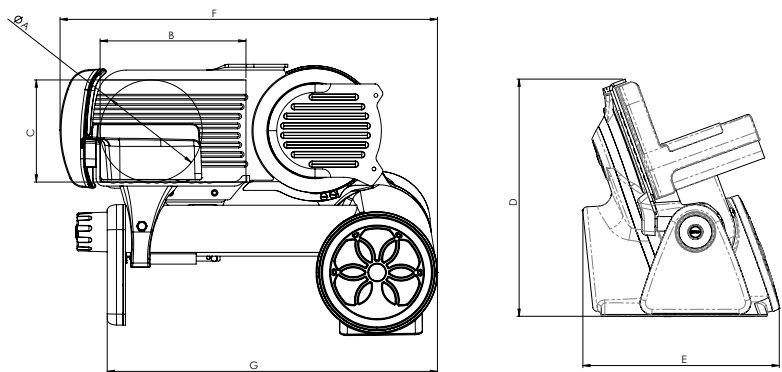
17. GARANTIE ET RESPONSABILITÉ

IMPORTANT ! Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine pendant toute la durée de la garantie afin de pouvoir emballer et transporter l'appareil en cas de besoin.

Le fabricant fournit les Icon Line avec une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat. La garantie couvre uniquement les défauts constatés lors d'une utilisation appropriée et conformément aux conditions d'utilisation prévues dans le manuel. La garantie ne couvre pas les défauts dus au transport, à l'incompétence ou à la négligence de l'acheteur, à une installation ou un positionnement incorrect, à l'usure, à une tension supérieure de plus de 10 % à la valeur nominale. De plus, la garantie ne couvre pas les composants soumis à l'usure, tels que la lame et les meules de l'affûteur, sauf en cas de défaut de fabrication évident. En cas de réclamation légitime, nous procéderons comme prévu par le code de la consommation. Le fabricant décline toute responsabilité directe et indirecte découlant d'une utilisation incorrecte de la machine. Le transfert de propriété de la machine entraîne la déchéance immédiate de toute responsabilité de la part du fabricant, à l'exception du respect du RÈGLEMENT (UE) 2023/1230 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 14 juin 2023 relatif aux machines et abrogeant la directive 2006/42/CE du Parlement européen et du Conseil

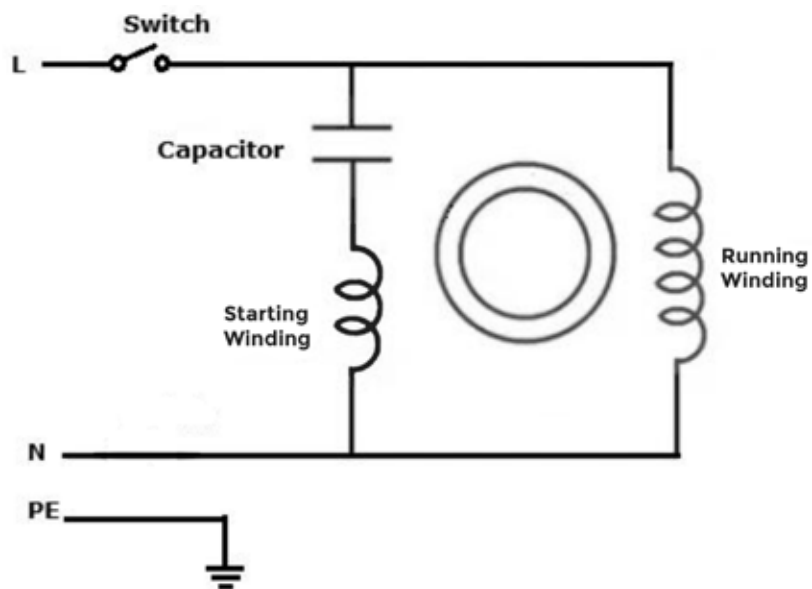
et la directive 73/361/CEE du Conseil.

18. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT - FICHE TECHNIQUE



ICON LINE	170
A	140 mm
B	200 mm
C	140 mm
D	326 mm
E	270 mm
F	520 mm
G	455 mm
SPÉCIFICATIONS	
Capacité de découpe circu	140 mm
Capacité de découpe rectangulair	200x140h mm
Capacité max. de coupe	0 - 18 mm
Diamètre Lame	170 mm
Poids	10,5 kg
Puissance moteur	0,19 kW
Caractéristique électriques	230 V - 50 Hz

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



Obsah

1. PŘEDPISY PRO DODRŽOVÁNÍ PŘEDPISŮ	54
2. SEZNAM ZNAČEK A SYMBOLŮ NA STROJI A OBALU	54
3. POPIS	55
4. HLAVNÍ KOMPONENTY MODEL ICON LINE	55
5. BEZPEČNOSTNÍ POŽADAVKY	56
5.1 BEZPEČNOSTNÍ POLOHA	56
6. ODPOVĚDNOST VÝROBCE	57
7. BALENÍ A DEMONTÁŽ OBALU	57
8. INSTALACE	57
8.1 ENVIRONMENTÁLNÍ PODMÍNKY	58
9. NÁVOD K POUŽITÍ	58
10. CO KRÁJET A CO NEKRÁJET	58
11. ČIŠTĚNÍ	58
11.1 ČISTICÍ PROSTŘEDKY	58
11.2 BEZPEČNOST ZÁMKU CE	59
12. ODNÍMATELNÉ ČÁSTI: DEMONTÁŽ, ČIŠTĚNÍ A MONTÁŽ	59
12.1 TLAKOVÉ KLAPKY	59
12.2 KRYT KOTOUČE	59
13. ÚDRŽBA	59
14. DETEKCE ZÁVAD/ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD A OPRAVY	60
15. LIKVIDACE ZAŘÍZENÍ	61
16. ZÁKAZNICKÁ PODPORA	61
17. ZÁRUKA A ODPOVĚDNOST	61
18. TECHNICKÉ VLASTNOSTI VÝROBKU – TECHNICKÝ LIST	62
19. SCHÉMA ZAPOJENÍ	63

ŘÁDEK IKON

Tato specifická uživatelská příručka pro stroje Icon Line je určena k informování obsluhy o instalaci, použití, čištění, manipulaci, servisu a záruce na produkt.

Kráječ značky Berkel, vyráběný firmou Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai a dovezeno společností Van Berkel International S.r.l. se sídlem na adrese via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.

E-mail:

info@berkelinternational.com

Webové stránky:

<https://www.theberkelworld.com>

Ikona Line Slicer Manual je k dispozici také v digitálním formátu, přístup přímo na našich webových stránkách v sekci Icon Line Section.

Webové stránky:

<https://www.theberkelworld.com>

1. PŘEDPISY PRO DODRŽOVÁNÍ PŘEDPIS

Kráječ Icon Line popsaný v této příručce splňuje evropské hygienické a bezpečnostní normy stanovené nejnovějšími předpisy: Směrnice o nízkém napětí 2014/35/EU

2014/30/EU Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2012/19/EU Směrnice o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) 2011/65/ES Směrnice o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních

1935/2004 Nařízení o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami

EN 60335-1/ EN 60335-2-14
Bezpečnost domácích spotřebičů

2. SEZNAM ZNAEK A SYMBOLŮ NA STROJI A OBALU

SYMBOLIKA STROJE:



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem



Ochrana proti úrazu elektrickým proudem/ Stabilita elektrického systému



Přeškrtnutý buben znamená, že výrobek by neměl být likvidován společně s běžným domovním odpadem.



MOCA (materiály a předměty ve styku s potravinami) označuje, že materiál nebo předmět je bezpečný pro použití ve styku s potravinami.

SYMBOL BALENÍ:



S obsahem balení zacházejte opatrně, je křehký a musí se s ním zacházet opatrně, aby nedošlo k poškození.



Křehké znamená, že obsah balení je jemný a musí se s ním zacházet s maximální opatrností.



Stínit před deštěm a vlhkostí znamená, že obsah musí být chráněn před vodou a vlhkostí.



Orientace šipky ve správném směru má být balíček nebo předmět umístěn nebo s nímž má být manipulováno



Hořlavý znamená, že obsah obalu nebo nádoby je snadno hořlavý a je třeba s ním zacházet s mimořádnou opatrností.



Recyklovatelné obaly naznačují, že mohou být recyklovány a měly by být likvidovány v příslušných recyklačních nádobách.

3. POPIS

Vážený zákazníku, děkujeme, že jste si vybrali náš produkt Icon Line: jsme přesvědčeni, že tato volba plně splňuje vaše očekávání.

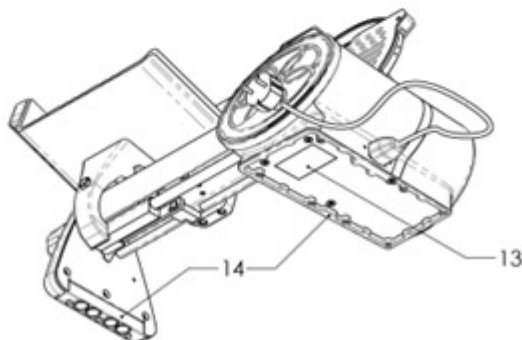
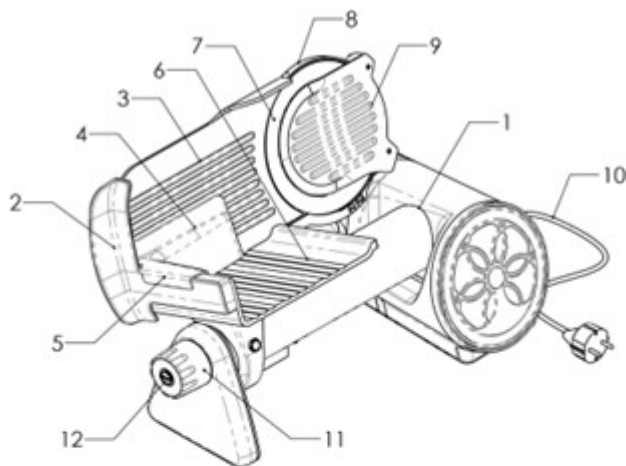
- Účelem této příručky je poskytnout zákazníkovi všechny informace týkající se kráječe, jakož i návod k použití a údržbě, které umožňují udržovat výkon a účinnost kráječe v průběhu času.

- Tato příručka musí být doručena každé osobě odpovědné za používání a údržbu stroje.

- Manuál musí být uchováván v dobrém stavu a uložen na snadno přístupném místě pro okamžitou konzultaci.

- Stroje podléhají možným aktualizacím a z tohoto důvodu mohou namontovat jiné podrobnosti, než jsou uvedeny; tato možnost nijak neovlivňuje vysvětlení obsažená v příručce.

- pro více informací nebo problémů, které nejsou uvedeny v příručce, kontaktujte servis Berkel nebo přímo prodejce (viz odstavec „ZÁKAZNICKÝ SERVIS“).



4. HLAVNÍ KOMPONENTY MODEL ICON LINE

1. Základna
2. Ochrana paraplice
3. Měřicí deska
4. Přítlačný prvek
5. Uchopení lisu
6. Deska držáku náustku
7. Nůž
8. Ochranné zařízení kotouče (černé)
9. Kryt čepele
10. Napájecí kabel
11. Knoflík pro nastavení tloušťky řezu s funkcí ON OFF
12. Tlačítko Stop
13. Štítek s údaji
14. Nožka

5. BEZPE NOSTNÍ POŽADAVKY

Pro bezpečné používání za-
koupěného zařízení dodržujte
následující varování.

Je třeba dodržovat pokyny
spotřebiče, protože nesprávné
použití může způsobit materi-
ální škody nebo vést k vážným
následkům, jako je zranění,
pořezání a ztráta částí těla, kte-
ré přicházejí do styku s čepelí.
Před použitím kráječe si po-
zorně přečtěte tento návod ve
všech jeho částech.

- Kráječ nepoužívejte žádným
jiným způsobem, než je uve-
dono v této příručce.
- Před použitím pečlivě zkon-
trolujte připojovací kabel
nebo síťovou zástrčku, zda
není viditelně vnější poškoze-
ní. Pokud je kráječ poškozený,
nepoužívejte jej.
- Pokud je napájecí kabel po-
škozen, musí být nahrazen
speciálním kabelem nebo
sestavou, které jsou k dispozi-
ci od společnosti Berkel nebo
vašeho prodejce nebo servis-
ního střediska.

 **UPOZORN NÍ! Nebez-
pe í úrazu elektrickým
proudem!** Poškozený kabel
může způsobit úraz elektric-
kým proudem, zkrat nebo do-
konce požár.

- Ujistěte se, že je napájecí ka-
bel bezpečně nainstalován.
Pokud se kabel někde zamotá,
může kráječ spadnout z
pracovní plochy.
- Kráječ masa vždy odpojte od
elektrické zásuvky uchopením
síťové zástrčky a nikoli
připojovacího kabelu.
- Pokud je kráječ ponechán
bez dozoru, vždy jej odpojte
od napájení a nejprve jej vy-
čistěte nebo provedte údrž-
bu.
- Nainstalujte kráječ v souladu
s pokyny v odstavci „instala-
ce“;
- Okamžitě zastavte kráječ a
požádejte o zásah autorizov-

vaného servisního personálu
v případě abnormálního pro-
vozu, podezření na zlomení,
nesprávných pohybů, neob-
vyklých zvuků

- Nedotýkejte se kráječe, když
je mokrá nebo vlhký
- Nepoužívejte kráječ naboso
- Kráječ není určen k použití
osobami se sníženými fyzic-
kými, smyslovými nebo du-
ševními schopnostmi nebo s
malými zkušenostmi a zna-
lostmi, pokud nejsou pod
dohledem nebo instruováni
v používání kráječe osobou
odpovědnou za jejich bez-
pečnost.
- Děti musí být pod dohledem,
aby si nemohly hrát s kráje-
čem
- Kráječ nesmí používat děti.
Kráječ a jeho šňůru uchová-
vejte mimo krabici pro děti.
- Kráječ používejte s velkou
koncentrací a nenechte se
rozptýlit;
- Nakrájejte pouze produkty
povolenoého typu (viz část „CO
KRÁJET“)

5.1 BEZPE NOSTNÍ POLOHA

(Výkres A)

Pokud se kráječ nepoužívá,
umístěte jej do bezpečné po-
lohy tak, aby:

- nastavovací knoflík na čísle 0
s plně uzavřenou plachtou
- Lisovací stroj umístěný blízko
plachty a spočívající na upí-
nací desce.

 **UPOZORN NÍ! NEBEZ-
PE Í POŘEZÁNÍ Při iš-
t ní, údržb a řezání držte
ruce co nejdále od nechrán -
né oblasti ostří.**

- Čištění a údržba jsou určeny
pouze pro uživatele a nesmí
je provádět děti bez dozoru.
- Před čištěním nebo před pro-
váděním údržby odpojte stroj
od sítě a počkejte, až bude
kotouč pevný.

D LEŽITÉ! Kráječ musí být
pravidelně čištěn měkkým
a houbovitým hadříkem a

jemným neutrálním mýdlem
(všechny podrobnosti viz od-
stavec „Čištění“)

- Opravy by měl provádět
pouze autorizovaný perso-
nál nebo servisní středisko
Berkel. Nesprávné opravy
mohou způsobit riziko pro
uživatele a zrušit záruku a
bezpečnost výrobku.
- Vadné součásti musí být na-
hrazeny originálními náhrad-
ními díly nebo rovnocennými
nebo bezpečnostními díly.
- Neodstraňujte, nezakrývejte
ani neupravujte desky umís-
těné na těle kráječe.
- Kráječ nepoužívejte jako
opěrný povrch a nepokládej-
te žádné předměty mimo
běžné řezací operace.

 **UPOZORN NÍ! Nebez-
pe í úrazu elektrickým
proudem! Nikdy se nedotý-
kejte živých ástí.**

- Za žádných okolností neotví-
rejte elektrický systém zaří-
zení.
- Akupunktury, které vedou
napětí, neměňte: hrozí ne-
bezpečí úrazu elektrickým
proudem.
- Neměňte elektrickou / me-
chanickou konstrukci krá-
ječe: hrozí nebezpečí úrazu
elektrickým proudem.
- Kráječ nepoužívejte v kontak-
tu se zdroji tepla.
- Kráječ, napájecí kabel a zástr-
čka nesmí přijít do styku s vo-
dou nebo jinými kapalinami.

 **UPOZORN NÍ! OSTRÁ
EPEL, NEBEZPE Í PO-
ŘEZÁNÍ**

- Čepel je velmi ostrá, jako nůž.
- Nedotýkejte se prsty okraje
čepelce, hrozí riziko pořezání.
- Zkontrolujte, zda se kotouč
otáčí proti směru hodinových
ručiček, a to tak, že se na něj
podíváte ze strany krytu ko-
touče nebo od uživatele (vý-
kres B)
- Při řezání používejte pouze
uchopení přtlaku a samot-

ného přitlaku.

- Kráječ nepoužívejte bez vozíku.
- Tento spotřebič je určen k použití s lisovací deskou a opěrnou deskou na místě.
- Kráječ nelze použít s deskou vzhůru nohama, deska musí být správně umístěna a uvolněna na základně s lisem rovnoběžným s plachtou (viz část „BloccoCE“).
- Je zakázáno používat ruce k řezání produktu
- Vždy udržujte bezpečnou vzdálenost od čepele.
- Nedovolte nikomu, aby se přiblížil během řezání produktu.

VAROVÁNÍ: nebezpečí uklouznutí!

Oblast kolem kráječe musí být suchá, aby nedošlo k uklouznutí.

- Umístěte a vyjměte zboží, které má být nakrájeno na posuvnou desku, pouze s úplně zasunutou deskou a s knoflíkem pro nastavení tloušťky bezpečně umístěným (na čísle 0 – obr. A);

UPOZORNĚNÍ! Motor by se mohl přehřát! Po 10 minutách nepřetržitého používání stroj vypněte a nechte motor zchladit.

Nechte stroj odpočívat alespoň 30 minut.

UPOZORNĚNÍ! Nebezpečí zamotání!

Nenoste chvějící se oblečení s otevřeným rukávem nebo uvízlé oblečení, stejně jako náramky nebo podobné předměty. Používejte oděvy, jejichž rukávy jsou na zápěstí vybaveny gumou.

UPOZORNĚNÍ! Běžné opotřebení kotouče mže způsobit ztížení vzdálenosti mezi drátem kotouče a krytem kotouče. Pokud tato vzdálenost přesáhne 3 mm, musí být čepel vyměněna.

na. Poté se obraťte na výrobce nebo na jedno z autorizovaných servisních středisek a požádejte o jeho výměnu. (VýkresC)

- Pokud je velikost potraviny, která má být nakrájena, větší, než je uvedeno v položce „kapacita řezání“ v technických listech, zmenšete její velikost, aby fungovala bezpečně.
- Kráječ nesmí být používán na otevřených místech a vystaven atmosférickým vlivům, které by mohly poškodit jeho integritu.
- Kráječ nelze instalovat v prostředí s korozivními nebo abrazivními výpary, výpary nebo prachem, s rizikem požáru nebo výbuchu.
- Kráječ musí být instalován v blízkosti elektrické zásuvky v souladu s předpisy EHS, aby mohl být snadno odpojen pro čištění a údržbu
- Kráječ musí být připojen k systému, který je v souladu s platnými předpisy a je vybaven:

magneto-tepelná ochrana; jistič; uzemněním.

- Před připojením zkontrolujte, zda se vlastnosti napájecí sítě shodují s vlastnostmi uvedenými na štítku s údaji o kráječi.

- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobným aplikacím. I když nezaručujeme použití v následujících prostředích, pokud personál nebyl řádně vyškolen nebo si přečetl tuto uživatelskou příručku:

kuchyňské prostory pro zaměstnance, obchody, kanceláře a další pracovní prostředí; hotely, motely, penziony, agroturistiky a další hotelová zařízení, která budou hostům volně k dispozici.

6. ODPOVĚDNOST VÝROBCE

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost v případech:

- nevhodné použití;
- nedodržení pokynů obsažených v této příručce s pokyny;
- použití kráječe personálem, který si nepřečetl a důkladně neporozuměl obsahu této příručky;
- úpravy a/nebo opravy prováděné uživatelem nebo neoprávněnými osobami;
- použití náhradních dílů, které nejsou originální nebo nejsou specifické pro daný model kráječe.

Případný následný prodej kráječe bez poskytnutí tohoto návodu k použití bude mít za následek zánik odpovědnosti výrobce. Primární text tohoto návodu k použití, vypracovaný v italštině, představuje jediný referenční bod pro řešení případných výkladových sporů.

7. BALENÍ A DEMONTÁŽ OBALU

Vyjměte zařízení z krabice; Vyjměte součásti z obalu Vyjměte uživatelskou příručku a umístěte ji na vhodné místo v blízkosti stroje; Odstraňte lepenku na ochranu plachty; Odstraňte napájecí kabel obalený v jediné krabici uvnitř obalu a připojte jej ke stroji;

DŮLEŽITÉ! Doporučuje se uchovávat v vodní obal po celou dobu platnosti záruky, aby bylo možné zařízení v případě potřeby řádně zabalit a přepravit.

Obal chrání kráječ během přepravy. Obalové materiály lze snadno recyklovat v běžném domovním odpadu nebo v ekocentru/sběrném středisku vaší obce.

8. INSTALACE

Nainstalujte kráječ na pracovní plochu, která je dobře rovná, hladká, suchá a vhodná pro podporu kráječe a zboží, které má být krájeno.

DŮLEŽITÉ! Kráječ, pokud není

správně nainstalován, může představovat nebezpečí v důsledku nestabilních podmínek; ty zvyšují riziko nárazu a rozdrčení jak pro obsluhu, tak pro osoby přítomné v blízkosti pracovního prostoru.

D LEŽITÉ! Zkontrolujte, zda neexistují žádné překážky pohybu desky a nakládání zboží, které má být nakrájeno na samotnou desku, jinak je odstraňte.

Nepokládejte kráječ na zdroje tepla, jako jsou elektrické desky nebo blízko ohně. Kráječ nelze instalovat do zapuštěné plechovky ve zdi nebo do nástěnné skříňky

8.1 ENVIRONMENTÁLNÍ PODMÍNKY

- Provozní teplota od 5 °C do +40 °C
- Maximální vlhkost 95%
- Nadmořská výška použití: pod 2000 m

9. NÁVOD K POUŽITÍ

Pozn.: Čísla obsažená v odstavci odkazují na oddíl „4. HLAVNÍ KOMPONENTY“

1. Vložte napájecí kabel do síťové zásuvky;
2. Posuňte nosnou desku úplně dozadu (6) směrem k obsluze, do nakládací polohy;
3. demontujte chapadlo (4);
4. umístěte zboží, které má být nakrájeno, na desku vedle svislé strany na straně obsluhy. Zablokujte produkt, který má být nakrájen, pomocí lisu a vyvíjejte mírný tlak směrem k plachtě;
5. nastavte tloušťku řezu pomocí nastavovacího knoflíku s funkcí ON/OFF (11), čepel je aktivována (7);
6. Uchopte chapadlo (5) a začněte řezný pohyb zatlačením desky chapadla dopředu (ve směru čepele) a dozadu;

7. na konci řezných operací vyjměte produkt, který má být nakrájen, bezpečně vraťte knoflík pro nastavení tloušťky, vypněte čepel a zatáhněte vozík;

8. v případě nutnosti okamžitého zastavení pohybu čepele stiskněte tlačítko stop (12)

9. Na konci řezných operací nezapomejte, že je nezbytné vyistit kráje a nejprve odstranit zbyvajících zbytků potravin (viz kapitola „IŠT NÍ“)

! UPOZORN NÍ! Zbytků potravin usazené po použití kráje e, pokud nejsou řádn zlikvidovány, by mohly následn poškodit a kontaminovat nakrájené produkty.

10. CO KRÁJET A CO NEKRÁJET

CO KRÁJET:

- Sušené maso (vařené, syrové, uzené a uzené)
- Vykostěné maso, jako je pečeně (vařené nebo syrové při teplotě nejméně +3 °C a nejvýše +40 °C)
- Carpacci
- Polotvrdý chléb se semínky nebo bez nich
- Polotvrdé sýry

Pozn.: Vezměte prosím na vědomí, že krájení sýrů nemusí zaručit homogenní a přesný řez kvůli možnému přilnutí produktu na čepel.

- Rybí plátky (bez kůží, vařené nebo syrové při teplotě ne nižší než 3 °C a ne vyšší než +40 °C)
 - Ovoce
 - Zelenina
- Podrobnosti o řezací kapacitě kráječe naleznete v části „Datashet“



CURED MEAT
Salumi



FRUITS
Fruits



VEGETABLES
Verdure



CO NEKRÁJET:

! UPOZORN NÍ! Nepokoušejte se krájet zakázané produkty!

- Mražené nebo hluboce zmražené potraviny
- Potraviny obsahující kosti nebo jámy
- Tvrdý chléb
- Nepotravinářské výrobky
- Měkké nebo čerstvé sýry
- Výrobky s příliš drobnou konzistencí

SPOLE NOST BERKEL NEZARUJE ÚINEK PRODUKTU, KTERÉ NEJSOU UVEDENY, ZEJMÉNA PŘI NEDOSTATE NÉ KONZISTENCI.

11. IŠT NÍ

Pečlivě očistěte kráječ. Pokud je používán, musí být čistěn aspoň jednou za den nebo v případě potřeby i častěji. Ne-li stroj po delší dobu používán, doporučujeme ho vyčistit i před použitím.

! UPOZORN NÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Před čištěním kráječe odpojte napájecí kabel a bezpečně přesuňte knoflík pro nastavení tloušťky. (Viz kapitola „Bezpečnostní poloha“)

11.1 ISTICÍ PROSTŘEDKY

Používejte pouze vlažnou vodu a neutrální mycí prostředek, nejlépe s pH 7-8, pomocí měkkého houbovitého hadříku (např. mikrovlákna). Vyjmuté části umyjte odděleně, důkladně osušte a znovu sestavte. (viz „Odnímatelné díly“ v následujícím odstavci)

D LEŽITÉ! Je nutné dklad-

n vysušit všechny umyté díly v etn. nožového drátu.

K čištění stroje nepoužívejte abrazivní nástroje, jako jsou tvrdé houby nebo polotuhé nylonové kartáče. Nečistěte stroj proudy vody či páry ani žádným podobným způsobem.

 **UPOZORNĚNÍ!** Nedávejte te přístroj do myčky nádobí.

Jedinou částí, kterou lze mýt v myčce, je odnímatelný lis na plasty s jemným praním a při nízké teplotě.

11.2 BEZPEČNOST ZÁMKU CE

Kráječ je vybaven blokem CE, který během fáze čištění umožňuje naklonění desky, což zaručuje bezpečnost. Ve skutečnosti nastavením seřizovacího knoflíku na 0 a desky na začátku zdvihu je možné ji převrátit; Když je deska převrácena, již nebude možné otevřít plachtu, dokud se deska nevrátí do pracovní polohy.
Výkres D-E

Postup blokování EC:

1. Ujistěte se, že je kráječ vypnutý a kabel je odpojen;
2. Umístěte knoflík pro nastavení tloušťky řezu (5) do bezpečnostní polohy (v poloze 0)
3. Plně zasuňte desku sklíčidla (8) směrem k obsluze;
4. Vytáhněte desku pevně nahoru, ale ne prudce, takže se otáčí ve směru hodinových ručiček
5. Očistěte poškozenou část neutrálním čisticím prostředkem a měkkým houbovitým hadříkem
6. Po dokončení čištění otočte desku držáku napájení a vraťte ji do řezné polohy mírným zatlačením dolů, dokud neucítíte zamykací cvaknutí.

(Výkres F)

12. ODNÍMATELNÉ ÁSTI: DEMONTÁŽ, IŠTĚNÍ A

MONTÁŽ

Přítlačný prvek
Kryt nože

 **Upozornění! Před provedením jakékoli operace demontáže, istění a montáže se ujistěte, že jste odpojili napájecí kabel od elektrické zásuvky.**

12.1 TLAKOVÉ KLAPKY

Vyjměte lis z plachty a vyjměte jej zvednutím nahoru.

12.2 KRYT KOTOU E

DLEŽITÉ! Před zahájením isticích operací je dobré umístit na natřenou část pouzdra mkký a houbovitý hadřík, aby byla chráněna. Kryt epele mže spadnout a zničit lak.

Chcete-li odstranit kryt epele, uchopte malý výčnělek na spodní straně krytu čepele a otáčejte jím nahoru proti směru hodinových ručiček (výkres G-H), dokud neuslyšíte odemykací cvaknutí; poté vytáhněte kryt čepele uchopením oběma rukama. Poté vyčistěte kryt epele, vpředu a vzadu a poté vyčistěte epele namontovanou na stroji vlhkým, měkkým a houbovitým hadříkem a pomalu ji přesuňte ze středu ven (výkres I). Poté pokračujte důkladným vysušením epele, aby nedošlo ke korozi. Nasadte kryt čepele zasunutím spodního čepu do otvoru krytu čepele a otáčením ve směru hodinových ručiček jej zajistěte.

- Kryt kotouče je stabilní, když je horní čep zasunut do horní štěrby a drážky plachty a krytu kotouče jsou rovnoběžné. (Výkres L-M)

Dležitě! Nesušený drát epele mže zkorodovat.

Doporuujeme neistit kottou ve směru hodinových

ru i ek, ale provádět pohyby od středu směrem ven, abyste se vyhnuli řezání drátem kotoučem.

13. ÚDRŽBA

Činnosti pravidelné údržby, které je provozovatel oprávněn provádět za účelem zachování účinnosti kráječe, zahrnují:

- Mazání posuvné lišty upínacího stroje a posuvné lišty vozíku. Použijte značkový olej Berkel nebo olej vhodný pro styk s potravinami, případně se specifikací FDA H1.
- Ostření čepele : je dobré pokračovat pravidelným ostřením čepele, zakoupením ořezávací samostatné, které je také k dispozici na našich webových stránkách. Aby byla čepel funkční, doporučujeme ji pravidelně čistit a sušit (pokyny viz odstavec „Čištění“).

14. DETEKCE ZÁVAD/ODSTRAOVÁNÍ ZÁVAD A OPRAVY

ZÁVADA	PRÁVD PODOBNÁ PŘÍINA	ŘEŠENÍ
Otočením knoflíku pro nastavení řezu do polohy ON se kráječ nespustí.	Nedostatek napájení nebo vadný řídicí obvod.	Zkontrolujte, zda je napájecí kabel správně připojen k elektrické zásuvce, pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko Berkel.
Stisknutím tlačítka STOP se kráječ nezastaví.	Vadný řídicí obvod.	Okamžitě odpojte stroj prostřednictvím napájecího kabelu a nepoužívejte jej znovu. Kontaktujte servisní středisko Berkel.
Otočením knoflíku pro nastavení řezu do polohy off se kráječ nevypne.	Vadný řídicí obvod	Stiskněte tlačítko stop, okamžitě odpojte stroj přes napájecí kabel a znovu stroj nepoužívejte. Kontaktujte servisní středisko Berkel.
Nadměrný odpor posuvných tyčí stroje s pomalým a tvrdým pohybem	Naváděcí mazání se neprovádí pravidelně nebo se provádí s nesprávným produktem	Posuvné tyče zcela očistěte od zbytků oleje nebo mastnoty. Posuvné tyče namažte olejem Berkel nebo olejem vhodným pro styk s potravinami (FDA H1)
Nadměrný odpor posuvných tyčí stroje s pomalým a tvrdým pohybem	Poškozená posuvná lišta	Kontaktujte servisní středisko Berkel
Tvorba rzi na čepeli	Sušení neprobíhá pravidelně a správně, zbytky potravin, vody, vlhkosti, páry	Odstraňte rez pomocí ořezávátka (volitelně k dispozici také na webových stránkách společnosti Berkel) nebo se obraťte na servisní středisko společnosti Berkel a požádejte o výměnu čepele
Kráječ vydává pálící zápach.	Pravděpodobné přehřátí motoru.	Vypněte a nechte 1 hodinu odpočívat. Pokud problém přetrvává, obraťte se na servisní středisko společnosti Berkel.
Vozík je ve správné poloze, ale nekouže	Nesprávné přemístění vozíku	Zkontrolujte, zda je vozík správně umístěn (viz příručka > zámek CE)
Zajištění plachty, která zůstává otevřená, knoflík neřídí přemístění plachty	Výrobní vada nebo poškození/dopad na stroj	Stroj nepoužívejte, zabalte jej a dobře izolujte čepel a okamžitě kontaktujte servisní středisko Berkel
Kráječ nekrájí dobře	Zničená čepel	Kontaktujte servisní středisko Berkel

15. LIKVIDACE ZAŘÍZENÍ



Není dovoleno likvidovat stroj s běžným domovním odpadem.

Symbol přeškrtnuté a podtržené přihrádky, aplikovaný na produkt a uvedený v příručce, znamená, že odpad z elektrických a elektronických zařízení (OEEZ) obsahuje vysoce znečišťující, ale zároveň využitelné materiály. Z tohoto důvodu existuje zákonem povinnost zlikvidovat výrobek odděleně od netříděného komunálního odpadu.

Je povinné informovat se u místních úřadů nebo ve vaší obci, abyste věděli, jak vybírat.

16. ZÁKAZNICKÁ PODPORA

Pokud dojde k poškození vašeho zařízení Berkel, doporučujeme vám kontaktovat svého prodejce nebo zákaznický servis Berkel na následujících číslech:

T: +39 0385 042011

T: +39 0331 214311

nebo zasláním e-mailu na níže uvedené adresy:

support@net.berkelinternational.com

technical@berkelinternational.com

V balení nejsou dodávány náhradní díly. Veškeré opravy a výměny musí provádět výhradně pracovníci pověřeni výrobcem.

V případě jakýchkoliv problémů se spotřebičem se obraťte na autorizovanou servisní středisko.

Neopravujte si spotřebič sami. Jakékoli opravy provedené na spotřebiči neoprávněným personálem automaticky ruší platnost záruky, i když její doba ještě neskončila.

Hlavní text tohoto návodu k použití, vypracovaný v italštině, je jediným referenčním bodem pro řešení případných výkladových sporů.

Primární text tohoto návodu k použití, vypracovaný v italském

jazyce, představuje jediný referenční bod pro řešení případných výkladových sporů.

17. ZÁRUKA A ODPOVĚDNOST

DŮLEŽITÉ! Doporučuje se uchovávat v vodní obal po celou dobu platnosti záruky, aby bylo možné zařízení v případě potřeby řádně zabalit a přepravit.

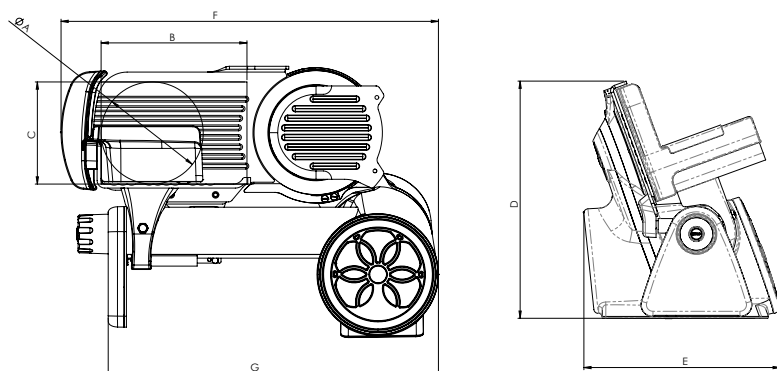
Výrobce poskytuje Icon Lines záruku 24 měsíců, počínaje datem nákupu. Záruka se vztahuje pouze na vady zjištěné vhodným použitím a v souladu s podmínkami použití uvedenými v příručce. Záruka se nevztahuje na vady způsobené během přepravy, nezpůsobilostí nebo nedbalostí kupujícího, nesprávnou instalací či umístěním, poškozením v důsledku opotřebení a použitím napětí, které o více než 10 % překračuje stanovenou nominální hodnotu. Kromě toho se záruka nevztahuje na součásti podléhající opotřebení, jako je čepel a brusné kotouče ořezávacího, s výjimkou případu zjevné výrobní vady.

V případě oprávněné stížnosti budeme postupovat podle požadavků spotřebitelského zákoníku.

Výrobce odmítá jakoukoli přímou a nepřímou odpovědnost vyplývající z nesprávného používání stroje.

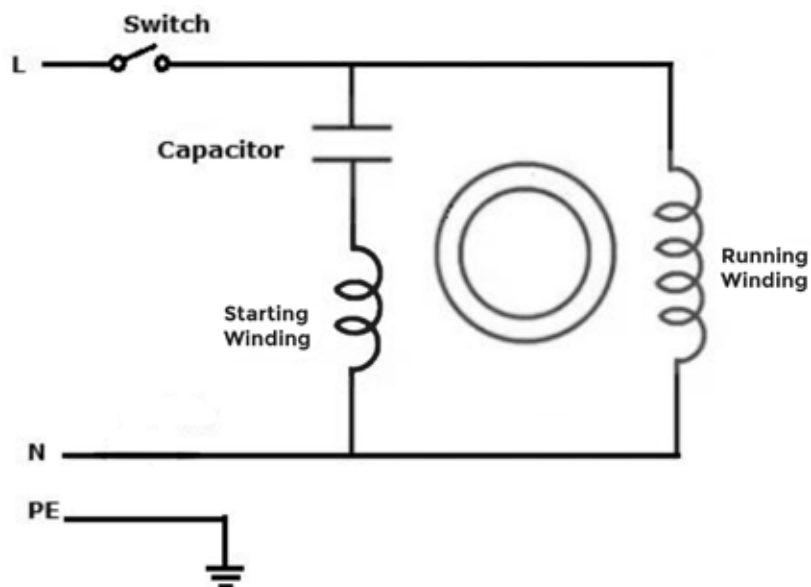
Převod vlastnictví stroje znamená okamžité osvobození od jakékoli odpovědnosti na straně výrobce s výjimkou souladu s NAŘÍZENÍM EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2023/1230 ze dne 14. června 2023 o strojních zařízeních a o zrušení směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/42/ES a směrnice Rady 73/361/EHS.

18. TECHNICKÉ VLASTNOSTI VÝROBKU - TECHNICKÝ LIST



ICON LINE	170
A	140 mm
B	200 mm
C	140 mm
D	326 mm
E	270 mm
F	520 mm
G	455 mm
SPECIFIKACE	
Výkon při kruhovém řezání	140 mm
Výkon při obdélníkovém řezání	200x140h mm
Maximální tloušťka plátku	0 - 18 mm
Ø Průměr nože	170 mm
Čistá Hmotnost	10,5 kg
Výkon motoru	0,19 kW
Elektrické specifikace	230 V - 50 Hz

Poznámka: Z důvodu stálého výzkumu zaměřeného na neustálé vylepšování našich produktů se technické specifikace mohou lišit.



Indholdsfortegnelse

1. OVERENSSTEMMELSESGREGLER	66
2. LISTE OVER TEGN OG SYMBOLER PÅ MASKINE OG EMBALLAGE	66
3. BESKRIVELSE	67
4. HOVEDKOMPONENTER MODEL ICON LINE	67
5. SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER	68
5.1 SIKKERHEDSPPOSITION	68
6. PRODUCENTENS ANSVAR	69
7. EMBALLAGE OG BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGE	69
8. INSTALLATION	70
8.1 MILJØFORHOLD	70
9. BRUGSANVISNING	70
10. HVAD DER KAN SKÆRES OG HVAD DER IKKE KAN SKÆRES	70
11. RENGØRING	70
11.1 RENGØRINGSPRODUKTER	70
11.2 SIKKERHEDS BLOKKE CE	71
12. AFTAGELIGE DELE: FJERNELSE, RENGØRING OG MONTERING	71
12.1 PIGPLADE	71
12.2 BESKYTTELSESDÆKSEL TIL KLINGEN	71
13. VEDLIGEHOLDELSE	71
14. FEJLFINDING/PROBLEMLØSNING OG REPARATIONER	72
15. BORTSKAFFELSE AF ENHEDEN	73
16. KUNDESERVICE	73
17. ARANTI OG ANSVAR	73
18. PRODUKTTEKNISKE SPECIFIKATIONER – TEKNISK BLAD	74
19. LEDNINGSDIAGRAM	75

ICON LINE

Denne brugermanual er specifik for Icon Line Plus maskinerne og har til formål at informere operatøren om installation, brug, rengøring, vedligeholdelse, service og garanti af produktet.

Skæremaskine af mærket Berkel, produceret af Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai og importeret af Van Berkel International S.r.l. med adresse på via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.

Mail:
info@berkelinternational.com

Hjemmeside:
<https://www.theberkelworld.com>

Brugermanualen til Icon Line skærema skinen er også tilgængelig i digitalt format, som kan tilgås direkte på vores hjemmeside under sektionen Icon Line.

Hjemmeside:
<https://www.theberkelworld.com>

1. OVERENSSTEMMELSESGREGLER

Icon Line skæremaskine er beskrevet i denne manual overholder de europæiske standarder for hygiejne og sikkerhed som pålagt af de seneste regler:

2014/35/EU lavspændingsdirektiv

2014/30/EU direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet

2012/19/EU direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE)

2011/65/EU direktiv om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr

1935/2004 forordning om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer

EN 60335-1/ EN 60335-2-14

Sikkerhed for husholdningsapparater

2. LISTE OVER TEGN OG SYMBOLER PÅ MASKINE OG EMBALLAGE

MASKINSYMBOLER:



Spænding fare for elektrisk stød



Jordforbindelse beskyttelse mod elektrisk stød / stabilitet i elektrisk system



Overkrydset skraldespan angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald



MOCA (Materialer og genstande i kontakt med fødevarer) angiver, at materialet eller genstanden er sikker til brug i kontakt med fødevarer

EMBALLAGESYMBOLER:



Håndteres med forsigtighed indholdet af pakken er skrøbeligt og skal håndteres med forsigtighed for at undgå skader.



Skrøbelig angiver, at indholdet af pakken er delikat og skal håndteres med ekstrem forsigtighed.



Beskyt mod regn og fugt angiver, at indholdet skal beskyttes mod vand og fugt.



Orienteringspile korrekt retning, hvori en pakke eller genstand skal placeres eller håndteres



Brandfarlig angiver, at indholdet af pakken eller beholderen er let brandbart og skal håndteres med ekstrem forsigtighed.



Genanvendelig emballage angiver, at emballagen kan genanvendes og bør bortskaffes i de relevante genbrugsbeholdere

3. BESKRIVELSE

Kære kunde,
tak fordi du har valgt vores
produkt Icon Line.

vi håber, at dette valg fuldt ud
opfylder dine forventninger.

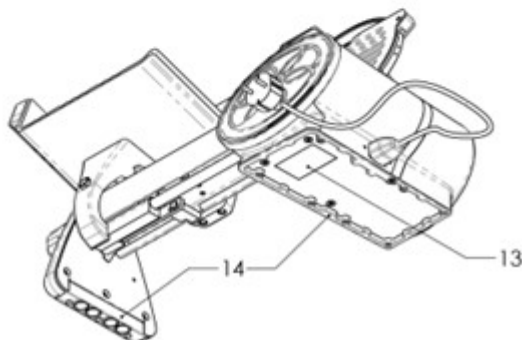
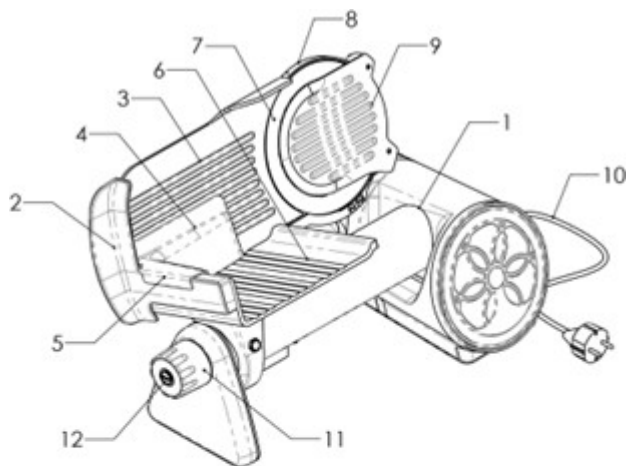
- Formålet med manualen er
at give kunden alle oplysninger
om skæremaskinen samt
brugsog vedligeholdelsesin-
struktioner, der gør det mul-
ligt at opretholde både yde-
evne og effektivitet over tid.

- Denne manual skal udle-
veres til enhver person, der
er ansvarlig for brug og vedlige-
holdelse af maskinen.

- Manualen skal opbevares i
god stand og opbevares et
let tilgængeligt sted for hur-
tig konsultation.

- Maskinerne kan blive opda-
teret og kan derfor have for-
skellige dele end dem, der
er afbildet; denne mulighed
påvirker ikke på nogen måde
forklaringerne i manualen.

- For yderligere oplysninger
eller problemer, der ikke er
nævnt i manualen, kontakt
venligst Berkel support el-
ler forhandleren (se afsnittet
"KUNDESERVICE").



4. HOVEDKOMPONENTER MODEL ICON LINE

1. Base
2. Sikkerhedsafskærmning
fingerbeskyttelse
3. Måleplade
4. Pigplade
5. Håndtag på pigplade
6. Plade til produkt
7. Klinge
8. Beskyttelsesdæksel til klin-
gen (sort)
9. Klingebeskyttelse
10. Strømforsyningskabel
11. Håndtag til regulering af
skivetykkelse med ON OFF
funktion
12. STOP-knap
13. Typeskilt
14. Fod

5. SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

For at bruge den købte enhed sikkert, skal du overholde og respektere følgende advarsler. Apparatets instruktioner skal følges, da forkert brug kan forårsage materielle skader eller føre til alvorlige konsekvenser, såsom skader, snit og tab af kropsdele, der kommer i kontakt med klingens. Læs denne manual grundigt igennem, før du bruger skæremaskinen.

- Brug ikke skæremaskinen på nogen anden måde end angivet i denne manual.
- Før brug skal du omhyggeligt kontrollere, om tilslutningskablet eller netstikket har synlige ydre skader. Brug ikke skæremaskinen, hvis de er beskadigede.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes med et specielt kabel eller en speciel samling, der fås hos Berkel eller forhandleren eller servicecentret.

 **ADVARSEL! Fare for elektrisk stød!** Det beskadigede kabel kan forårsage elektriske stød, kortslutninger eller endda brande.

- Sørg for, at strømforsyningskablet er installeret sikkert. Hvis kablet hænger fast et sted, kan skæremaskinen falde ned fra arbejdsfladen.
- Afbryd altid skæremaskinen fra stikkontakten ved at tage fat i netstikket og ikke i tilslutningskablet.
- Afbryd altid skæremaskinen fra strømforsyningen, hvis den efterlades uden opsyn, og før rengøring eller vedligeholdelse.
- Installer skæremaskinen i overensstemmelse med instruktionerne i afsnittet 'Installation'.
- Stop straks skæremaskinen og tilkald autoriseret servicepersonale i tilfælde af unormal drift, mistanke om brud,

forkerte bevægelser, usædvanlige lyde.

- Rør ikke ved skæremaskinen med våde eller fugtige hænder.
- Brug ikke skæremaskinen barfodet.
- Skæremaskinen er ikke beregnet til brug af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af skæremaskinen af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med skæremaskinen.
- Skæremaskinen må ikke bruges af børn. Hold skæremaskinen og dens kabel uden for børns rækkevidde.
- Brug skæremaskinen med stor koncentration og lad dig ikke distrahere.
- Skær kun produkter af den tilladte type (se afsnittet "HVAD DER KAN SKÆRES").

5.1 SIKKERHEDSPOSITION

(Tegning A)

Når skæremaskinen ikke er i brug, skal den sættes i sikkerhedsposition:

- Justeringshåndtaget på nummer 0 med breddemåleren helt lukket.
- Pigpladen tæt på måleplade og hvilende på basen

 **ADVARSEL! FARE FOR SNIT Under rengøring, vedligeholdelse og skæring skal du holde hænderne så langt væk som muligt fra det ubeskyttede klingekområde.**

- Rengøring og vedligeholdelse er kun beregnet til brugeren og må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Før rengøring eller vedligeholdelse skal maskinen afbrydes fra strømforsyningen og derefter vente, indtil klinger er stoppet.

VIGTIGT! Rengøring af skæremaskinen skal udføres regelmæssigt med en blød svamp og mild sæbe (se afsnittet "Rengøring" for alle detaljer).

- Reparationer skal kun udføres af autoriseret personale eller Berkel service. Forkerte reparationer kan udgøre risiko for brugeren og ugyldiggør produktets garanti og sikkerhed.
- Defekte komponenter skal udskiftes med originale reservedele eller dele, der sikrer sikkerheden.
- Fjern, dæk eller ændr ikke mærkaterne på skæremaskinens krop.
- Brug ikke skæremaskinen som en overflade til at placere genstande, der ikke er relateret til skæreoperationer.

 **ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD! Rør aldrig ved spændingsførende dele.**

- Åbn aldrig enhedens elektriske system.
- Foretag ikke ændringer i spændingsførende forbindelser: der er fare for elektrisk stød.
- Ændr ikke skæremaskinens elektriske/mekaniske struktur: der er fare for elektrisk stød.
- Brug ikke skæremaskinen i kontakt med varmekilder.
- Skæremaskinen, strømforsyningskablet og stikket må ikke komme i kontakt med vand eller andre væsker.

 **ADVARSEL! SKARP KLINGE, FARE FOR SNIT**

Klingen er meget skarp,

- Rør ikke ved klingens skær med fingrene, risiko for snit.
- Sørg for, at ingen nærmer sig klingen, når den er fjernet.
- Kontroller, at klingen roterer mod uret, når du ser på den fra beskyttelsesdækslets eller brugerens side (Tegning B).
- Brug kun håndtaget på pig-

pladen og pigpladen selv til at skære.

- Brug ikke skæremaskinen uden vognen.
- Dette apparat skal bruges med produktpladen og støt-tepladen på plads.
- Det er ikke muligt at bruge skæremaskinen med den vippede plade; pladen skal være korrekt placeret og fastgjort på basen med pig-pladen parallelt med bredde-måleren (se afsnittet "Bloke-ring CE").
- Det er forbudt at bruge hæn-derne til at skære produktet.
- Hold altid en sikker afstand fra klingens.
- Tillad ikke nogen at nærme sig under skæreoperationen.

ADVARSEL: FARE FOR GLIDNING!

Området omkring skærema-skinen skal være tørt for at undgå glidning.

- Placer og fjern varen, der skal skæres, på den glidende plade kun med pladen helt trukket tilbage og justerings-håndtaget placeret i sikker-hed (på nummer 0 – Fig. A).

ADVARSEL! MOTOR KAN OVEROPHEDES! **Efter 10 minutters kontinu-erlig brug skal du slukke for maskinen og lade motoren køle af.**

Lad maskinen hvile i mindst 30 minutter.

ADVARSEL! Fare for fastklemning!

Brug ikke flagrende tøj, åbne ærmer eller genstande, der kan blive fanget, såsom arm-bånd eller lignende. Brug tøj med ærmer, der holdes ved håndleddet med elastikker.

ADVARSEL! Normal slid på klingens kan forårsage en forøgelse af afstanden mellem klingens skær og skive til knivsafdækning. Når denne afstand overstiger 3

mm, skal klingens udskiftes.

Kontakt derfor producenten eller et af de autoriserede ser-vicecentre for at anmode om udskiftning. (Tegning C)

- Hvis størrelsen på fødevaren, der skal skæres, overstiger de angivne dimensioner i af-snittet "skærekapacitet" i de tekniske data, skal du redu-cere størrelsen for at arbejde sikkert.
- Skæremaskinen må ikke bruges udendørs og udsæt-tes for vejrforhold, der kan beskadige dens integritet.
- Skæremaskinen må ikke in-stalleres i miljøer med æt-sende eller slibende dampe, røg eller støv, med risiko for brand eller eksplosion.
- Skæremaskinen skal in-stalleres i nærheden af en CEE-standard stikkontakt, så den nemt kan afbrydes til rengøring og vedligeholdel-se.
- Skæremaskinen skal tilslut-tes et system, der overholder gældende regler og er udsty-ret med:

magnetotermisk beskyttelse; automatisk afbryder; jordfor-bindelsessystem.

- Før tilslutning skal du kon-trollere, at egenskaberne for det elektriske forsyningsnet stemmer overens med dem, der er angivet på skærema-skinens typeskilt.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdningsap-plikationer og lignende. Vi garanterer ikke for brug i føl-gende miljøer, med mindre personalet er korrekt instrue-ret eller har læst denne bru-germanual:
køkkenområder for personale, butikker, kontorer og andre ar-bejdsmiljøer;
hoteller, moteller, bed and bre-akfast, bondegårde og andre overnatningssteder, der er til-gængelige for gæster.

6. PRODUCENTENS ANSVAR

Producenten fraskriver sig et-hvert ansvar som følge af:

- upassende brug;
- manglende overholdelse af instruktionerne i denne bru-gervejledning;
- brug af skæremaskinen af personale, der ikke har læst og fuldt ud forstået indholdet af denne manual;
- ændringer og/eller reparati-oner udført af brugeren eller uautoriseret personale;
- brug af uoriginale reservede-le eller dele, der ikke er spe-cifikke for skæremaskinens model.

Overdragelse af skæremaski-nen medfører automatisk, at producentens ansvar bort-falder, hvis den ikke ledsages af denne brugervejledning. Den primære tekst i denne brugervejledning, skrevet på italiensk, repræsenterer det eneste referencepunkt for løsning af eventuelle fortolk-ningsmæssige tvister.

7. EMBALLAGE OG BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGE

Fjern enheden fra kassen; Fjern komponenterne fra em-ballagen;

Fjern brugervejledningen og opbevar den et bekvemt sted i nærheden af maskinen;

Fjern beskyttelseskartonen fra breddemåleren;

Tag strømforsyningskablet ud af den enkelte kasse inde i emballagen og tilslut det til maskinen;

VIGTIGT! Det anbefales at opbevare den originale em-ballage i hele garantiperio-den, så enheden kan pakkes og transporteres korrekt, hvis det er nødvendigt.

Emballagen beskytter skæ-remaskinen under transport. Emballagematerialerne kan nemt genbruges i almindeligt husholdningsaffald eller på genbrugsstationen i din kom-mune.

8. INSTALLATION

Installer skæremaskinen på en jævn, glat, tør og stabil arbejdsflade, der kan bære både skæremaskinen og de varer, der skal skæres.

VIGTIGT! Hvis skæremaskinen ikke er korrekt installeret, kan den udgøre en fare på grund af ustabile forhold; dette øger risikoen for stød og klemning for både operatøren og personer i nærheden af arbejdsområdet.

VIGTIGT: Sørg for, at der ikke er nogen forhindringer for pladens bevægelse og for indlæsning af de varer, der skal skæres på pladen; fjern dem ellers.

Placer ikke skæremaskinen over varmekilder, såsom elektriske plader eller i nærheden af flammer. Skæremaskinen må ikke installeres indbygget i en væg eller i et vægskab.

8.1 MILJØFORHOLD

- Driftstemperatur fra 5°C til +40°C
- Maksimal luftfugtighed 95%
- Brugsaltitude: under 2000 m

9. BRUGSANVISNING

NB: numrene i dette afsnit henviser til afsnittet "4. HOVEDKOMPONENTER MODEL ICON LINE"

1. Sæt strømkablet i stikkontakten.
2. Træk vareholderen (6) helt tilbage mod operatøren i læseposition.
3. Fjern trykholderen (4).
4. Placer maden, der skal skæres, på bakken mod den lodrette kant, operatørens side. Fastgør produktet med trykholderen ved at anvende let tryk mod klingen.
5. Juster skivetykkelsen ved hjælp af justeringsknappen med ON/OFF-funktion (11), klingen aktiveres (7).

6. Tag fat i håndtaget på trykholderen (5) og begynd skærebewægelsen ved at skubbe bakken fremad (mod klingen) og tilbage.
7. Når skæringen er afsluttet, fjernes det skårne produkt, justeringsknappen sikres, klingen slukkes, og vognen trækkes tilbage.
8. Hvis en øjeblikkelig standstill af klingebevægelsen er nødvendig, tryk på STOP-knappen (12)
9. Når skæreooperationerne er afsluttet, er det vigtigt at rengøre skæremaskinen ved først at fjerne eventuelle madrester (se afsnittet "Rengøring").

⚠ ADVARSEL! Madrester, der er tilbage efter brug af skæremaskinen, kan forringes og forurene de efterfølgende skårne produkter, hvis de ikke fjernes korrekt.

10. HVAD DER KAN SKÆRES OG HVAD DER IKKE KAN SKÆRES

HVAD DER KAN SKÆRES:

- Pålæg (kogt, rå, røget og modnet)
- Benfrit kød som stege (kogt eller rå ved en temperatur ikke under +3 °C og ikke over +40 °C)
- Carpaccio
- Halvfast brød med eller uden frø
- Halvhårde oste

BEMÆRK: skæring af oste kan muligvis ikke garantere en ensartet og præcis skive på grund af mulig vedhæftning af produktet på klingen.

- Fiskestykker (uden ben, kogt eller rå ved en temperatur ikke under -3 °C og ikke over +40 °C)
 - Frugt
 - Grøntsager
- Se afsnittet "Tekniske data" for detaljer om skærekapaciteten for skæremaskinen.



HVAD DER IKKE KAN SKÆRES:

⚠ ADVARSEL! Forsøg ikke at skære ikketilladte produkter!

- Frosne eller dybfrosne fødevarer
- Fødevarer, der indeholder knogler eller kerner
- Hårdt brød
- Ikke-fødevarerprodukter
- Bløde eller friske oste
- Produkter med for skrøbelig konsistens

BERKE GARANTERER IKKE SKÆRING AF IKKE-OPLISTEDE PRODUKTER, ISÆR MED UEGNET KONSISTENS.

11. RENGØRING

Hold skæremaskinen grundigt ren. Hvis den bruges, skal den rengøres mindst en gang om dagen eller oftere, hvis det er nødvendigt. Efter en periode med inaktivitet anbefales rengøring også før brug.

⚠ ADVARSEL! Fare for elektrisk stød

Før rengøring af skæremaskinen skal du afbryde strømforsyningskablet og sætte justeringshåndtaget i sikkerhed (se afsnittet "Sikkerhedsposition").

11.1 RENGØRINGSPRODUKTER

Brug kun lunkent vand og neutral opvaskemiddel, helst med pH 7-8, ved hjælp af en blød svamp (f.eks. mikrofiber). Vask de aftagelige dele separat, tør dem grundigt og monter dem igen (se "Aftagelige

dele" i næste afsnit).

VIGTIGT! Det er nødvendigt at tørre alle vaskede dele grundigt, inklusive klingens skær.

Brug IKKE slibende værktøjer såsom hårde svampe eller halvtive nylonbørster til at rengøre maskinen. Rengør ikke maskinen med vandstråler eller damp eller lignende metoder.

! ADVARSEL! Sæt ikke maskinen i opvaskemaskinen.

Den eneste del, der kan vaskes i opvaskemaskinen, er den aftagelige plast-pigplade, med skånsom vask og ved lav temperatur.

11.2 SIKKERHEDS BLOKKE CE

Skæremaskinen er udstyret med CE-blokering, som under rengøring gør det muligt at vippe pladen og sikre sikkerheden. Ved at sætte justeringshåndtaget på 0 og pladen i startposition kan den vippes; Når pladen er vippet, vil det ikke længere være muligt at åbne breddemåleren, før pladen er tilbage i arbejdsposition. Tegning D-E

Procedure for aktivering af CE-blokering:

1. Sørg for, at skæremaskinen er slukket, og kablet er frakoblet.
2. Sæt justeringshåndtaget for skivetykkelse (5) i sikkerhedsposition (på position 0).
3. Træk produktpladen (8) helt tilbage mod operatøren.
4. Træk pladen opad med en fast, men ikke voldsom bevægelse, og drej den med uret.
5. Rengør det berørte område med neutral opvaske-middel og en blød svamp.
6. Efter rengøring, træk varebakken tilbage til startpositionen og drej den tilbage

til skærepositionen.
(Tegning F).

12. AFTAGELIGE DELE: FJERNELSE, RENGØRING OG MONTERING

Pigplade

Beskyttelsesdæksel til klingen

! Advarsel! Før du udfører nogen fjernelse, rengøring eller montering, skal du sørge for at have afbrudt strømforsyningskablet fra stikkontakten.

12.1 PIGPLADE

Flyt trykholderen væk fra klingen og fjern den ved at løfte den opad.

12.2 BESKYTTELSÆDÆKSEL TIL KLINGEN

VIGTIGT! Før du begynder rengøringen, skal du placere en blød svamp på den maledede del af maskinen for at beskytte den. Beskyttelsesdækslet kan falde og beskadige malingen.

For at fjerne beskyttelsesdækslet skal du gribe den lille fremspring på undersiden og dreje det opad mod uret (Tegning G-H), indtil du hører et klik; fjern derefter beskyttelsesdækslet med begge hænder. Rengør derefter beskyttelsesdækslet for og bag og rengør derefter klingen monteret på maskinen ved hjælp af en fugtig, blød svamp og bevæg den langsomt fra midten mod ydersiden (Tegning I). Tør derefter klingen grundigt for at undgå rust.

Genmonter klingebeskytteren ved at indsætte den nederste stift i hullet på klingebeskyttelsesanordningen og drej den med uret, indtil den låses fast.

- Klingebeskytteren er stabil, når den øverste stift er sat i den øverste rille, og rillerne

på klingen og klingebeskytteren er parallelle. (Tegning L-M)

Vigtigt! En utørret knivæg kan ruste.

Rengør ikke klingen med uret, men bevæg den i stedet fra midten og udad for at undgå at skære dig selv på knivæggen.

13. VEDLIGEHOLDELSE

De periodiske vedligeholdelsesaktiviteter, som operatøren er autoriseret til at udføre for at bevare skæremaskinens effektivitet, omfatter:

- Smøring af pressamerce-skindestangen og vog-nens skinnestang. Brug Berkel-mærket olie eller en olie, der er egnet til kontakt med fødevarer, eventuelt med FDA H1-specifikation.
- Slibning af klingen: Det er godt at foretage en regel mæssig slibning af klingen ved at købe slibemaskinen separat, som også er tilgængelig på vores hjemmeside. For at holde klingen funktionel anbefaler vi at rengøre og tørre den regelmæssigt (for instruktioner se afsnittet "Rengøring").

14. FEJLFINDING/PROBLEMLØSNING OG REPARATIONER

PROBLEM	SANDSYNLIG ÅRSAG	LØSNING
Når skivetykkelsesknappen drejes til ON, starter skæremaskinen ikke.	Manglende strømforsyning eller defekt kontrolkreds.	Kontroller, om strømkablet er korrekt tilsluttet stikkontakten. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte Berkel Servicecenter.
Når STOP-knappen trykkes, stopper skæremaskinen ikke.	Defekt styrekreds.	Afbryd straks maskinen fra strømforsyningen og brug den ikke igen. Kontakt Berkel Servicecenter.
Når skivetykkelsesknappen drejes til OFF, slukker skæremaskinen ikke.	Defekt kontrolkreds	Tryk på STOP-knappen, afbryd straks maskinen fra strømforsyningen og brug den ikke igen. Kontakt Berkel Servicecenter.
Overdreven modstand på maskinens skinnestænger med langsom og hård bevægelse	Manglende periodisk smøring af skinnerne eller brug af forkert smøremiddel	Rengør skinnestængerne grundigt for olie eller fedtrest. Smør skinnestængerne med Berkel-olie eller en olie, der er egnet til kontakt med fødevarer (FDA H1).
Overdreven modstand på maskinens skinnestænger med langsom og hård bevægelse	Beskadiget skinnestang	Kontakt Berkel Servicecenter.
Rustdannelse på klingens	Manglende eller forkert tørring, madrester, vand, fugt, damp	Fjern rusten ved hjælp af slibemaskinen (tilvalg, kan også købes på Berkel's hjemmeside) eller kontakt Berkel Servicecenter for eventuel udskiftning af klingens.
Skæremaskinen lugter brændt.	Mulig motoroverophedning.	Sluk og lad hvile i 1 time. Hvis problemet fortsætter, kontakt Berkel servicecenter.
Vognen er i korrekt position, men glider ikke	Forkert placering af vognen	Kontroller, at vognen er korrekt placeret (se manualens afsnit > CE-blokerings).
Blokerings af breddemåleren, som forbliver åben, håndtaget styrer ikke repositioneringen af breddemåleren	Produktionsfejl eller skade/stød på maskinen	Brug ikke maskinen, pak den ind og isoler klingens godt, og kontakt straks Berkel Servicecenter.
Skæremaskinen skærer ikke godt	Beskadiget klinge	Kontakt Berkel Servicecenter.

15. BORTSKAFFELSE AF ENHEDEN



Det er ikke tilladt at bortskaffe maskinen med almindeligt husholdningsaffald. Symbolet med den overstregede og understregede skraldespand, der er påført produktet og angivet i manualen, betyder, at affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) indeholder stærkt forurenende, men samtidig genanvendelige materialer. Derfor er der en lovpligt til at bortskaffe produktet separat fra usorteret husholdningsaffald. Det er obligatorisk at informere sig hos de lokale myndigheder eller kommunen for at kende indsamlingsmetoderne.

16. KUNDESERVICE

Hvis din Berkel-enhed bliver beskadiget, anbefales det at kontakte din forhandler eller Berkel kundeservice på følgende numre:

T: +39 0385 042011

T: +39 0331 214311

eller ved at sende en e-mail til nedenstående adresser:

support@net.berkelinternational.com

technical@berkelinternational.com

Der leveres ikke reservedele i emballagen. Alle reparations- og udskiftningsaktiviteter skal udelukkende udføres af personale, der er autoriseret af producenten. I tilfælde af problemer med enheden, kontakt de autoriserede servicecentre. Undgå at reparere enheden selv. Enhver reparation, der udføres på enheden af uautoriseret personale, annullerer automatisk garantien, selvom dens varighed ikke er udløbet. Den primære tekst i denne brugsanvisning, der er udarbejdet på italiensk, udgør det eneste referencepunkt for løsning af eventuelle fortolkende

tvister.

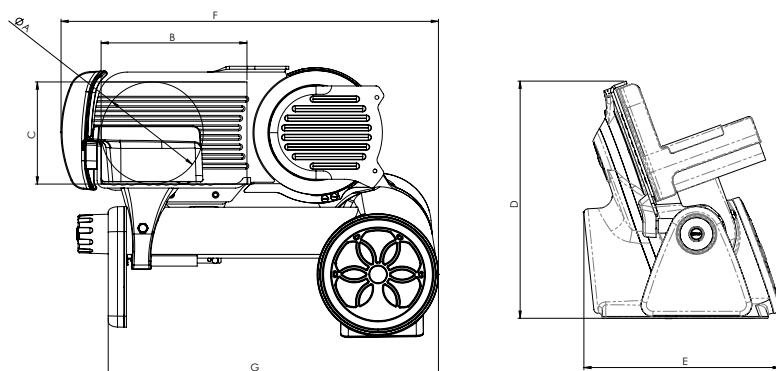
17. ARANTI OG ANSVAR

VIGTIGT! Det anbefales at opbevare den originale emballage i hele garantiperioden, så enheden kan pakkes og transporteres korrekt i tilfælde af behov.

Producenten leverer Icon Line med en garanti på

24 måneder fra købsdatoen. Garantien dækker kun fejl, der opstår ved korrekt brug og i henhold til brugsbetingelserne i manualen. Garantien dækker ikke fejl på grund af transport, inkompetence eller forsømmelse fra køberens side, forkert installation eller placering, slid, spænding over 10% af den nominelle værdi.

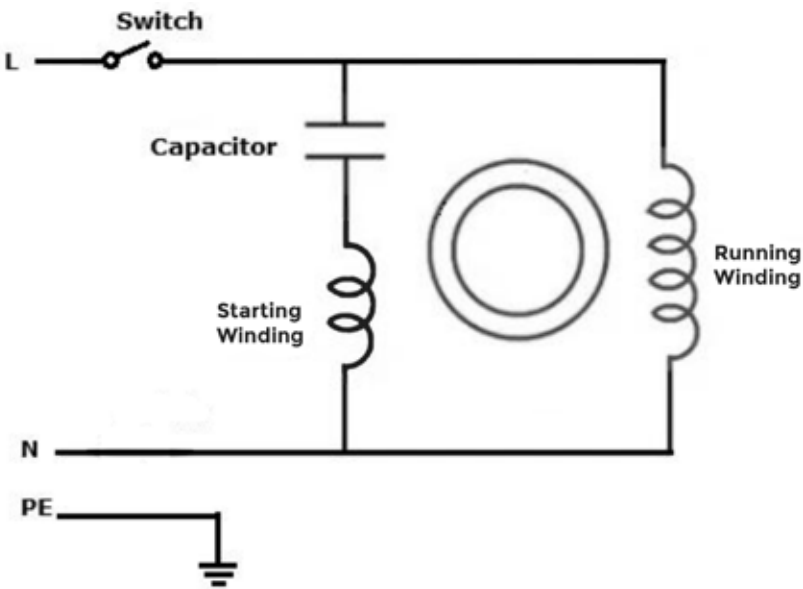
Desuden dækker garantien ikke sliddele som klingen og slibemaskinens hjul, undtagen i tilfælde af åbenlys produktionsfejl. I tilfælde af en berettiget klage vil vi handle som foreskrevet i forbrugerkodeksen. Producenten fraskriver sig ethvert direkte og indirekte ansvar som følge af forkert brug af maskinen. Overdragelse af ejerskab af maskinen medfører øjeblikkelig fritagelse for ethvert ansvar fra producentens side, bortset fra overholdelse af FORORDNING (EU) 2023/1230 FRA EUROPA-PARLAMENTET OG RÅDET af 14. juni 2023 om maskiner og ophævelse af direktiv 2006/42/EF fra Europa-Parlamentet og Rådet og direktiv 73/361/EØF fra Rådet.



ICON LINE	170
A	140 mm
B	200 mm
C	140 mm
D	326 mm
E	270 mm
F	520 mm
G	455 mm
SPECIFIKATIONER	
Kapacitet rundskæring	140 mm
Kapacitet lineær skæring	200x140h mm
Maks. skivetykkelse	0 - 18 mm
Klangediameter	170 mm
Vægt	10,5 kg
Motor rating	0,19 kW
Elektriske specifikationer	230 V - 50 Hz

Bemærk: Som et resultat af løbende forskning til løbende at forbedre vores produkter, tekniske specifikationer kan mulige variationer.

19. LEDNINGSDIAGRAM



Índice

1. NORMATIVAS DE CONFORMIDAD	78
2. LISTA DE SIGNOS Y SÍMBOLOS PRESENTES EN LA MÁQUINA Y EMBALAJE	78
3. DESCRIPCIÓN	79
4. COMPONENTES PRINCIPALES MODELO ICON LINE	79
5. PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD	80
5.1 POSICIÓN DE SEGURIDAD	80
6. RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE	81
7. EMBALAJE Y ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE	82
8. INSTALACIÓN	82
8.1 CONDICIONES AMBIENTALES	82
9. INSTRUCCIONES DE USO	82
10. QUÉ CORTAR Y QUÉ NO CORTAR	82
11. LIMPIEZA	83
11.1 PRODUCTOS PARA LA LIMPIEZA	83
11.2 SEGURIDAD BLOQUEO CE	83
12. PARTES REMOVIBLES: RETIRO, LIMPIEZA Y MONTAJE	83
12.1 SUJETADOR DE ALIMENTOS	83
12.2 CUBRE CUCHILLA (CUBREFILO)	83
13. MANTENIMIENTO	84
14. DETECCIÓN DE FALLAS/RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y REPARACIONES	84
15. ELIMINACIÓN DEL DISPOSITIVO	85
16. SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE	85
17. GARANTÍA Y RESPONSABILIDAD	85
18. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO – FICHA TÉCNICA	86
19. DIAGRAMA DE CABLEADO	87

ICON LINE

El presente Manual de uso específico para las máquinas Icon Line tiene el propósito de informar al operador sobre la instalación, el uso, la limpieza, el mantenimiento, la asistencia y la garantía del producto.

Cortadora de marca Berkel, producida por Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai e importada por Van Berkel International S.r.l. con sede en via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.

Correo electrónico:

info@berkelinternational.com

Sitio web:

<https://www.theberkelworld.com>

El Manual de la cortadora Icon Line, está disponible también en formato digital, accediendo directamente a nuestro sitio web en la Sección Icon Line.

Sitio web:

<https://www.theberkelworld.com>

1. NORMATIVAS DE CONFORMIDAD

La cortadora Icon Line descrita en este manual cumple con los estándares europeos de higiene y seguridad impuestos por las últimas normativas:

2014/35/UE directiva de baja tensión

2014/30/UE directiva sobre compatibilidad electromagnética

2012/19/UE directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)

2011/65/CE directiva sobre la restricción del uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos

1935/2004 Reglamento sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

EN 60335-1/ EN 60335-2-14 Seguridad de los aparatos de uso doméstico

2. LISTA DE SIGNOS Y SÍMBOLOS PRESENTES EN LA MÁQUINA Y EMBALAJE

SIMBOLOGÍA DE LA MÁQUINA:



Tensión peligro de descarga eléctrica



Conexión a tierra

Protección contra descargas eléctricas / Estabilidad del sistema eléctrico



Contenedor tachado indica que el producto no debe ser desechado junto con los residuos domésticos comunes.



MOCA (Materiales y Objetos en contacto con los alimentos) indica que el material o el objeto es seguro para ser utilizado en contacto con los alimentos.

SIMBOLOGÍA DEL EMBALAJE:



Manejar con cuidado el contenido del paquete

es frágil y debe ser manejado con cuidado para evitar daños.



Frágil indica que el contenido del paquete es delicado y debe ser manejado con extrema precaución.



Proteger de la lluvia y la humedad indica que el contenido debe ser protegido del agua y la humedad.



Flechas de orientación dirección correcta en la que un paquete u objeto debe ser colocado o manejado.



Inflamable indica que el contenido del paquete o del contenedor es fácilmente inflamable y debe ser manejado con extrema precaución.



Embalaje reciclable indica que el embalaje puede ser reciclado y debe ser desechado en los contenedores de reciclaje apropiados.

3. DESCRIPCIÓN

Estimado Cliente, le agradecemos por haber elegido nuestro producto Icon Line ; confiamos en que esta elección satisfaga plenamente sus expectativas.

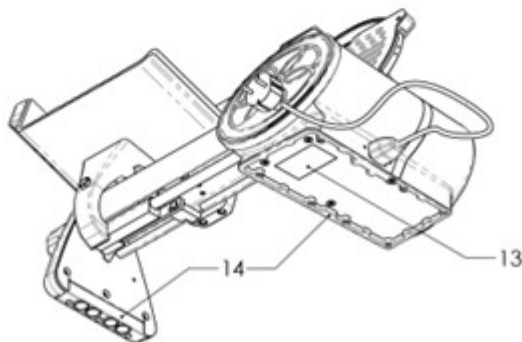
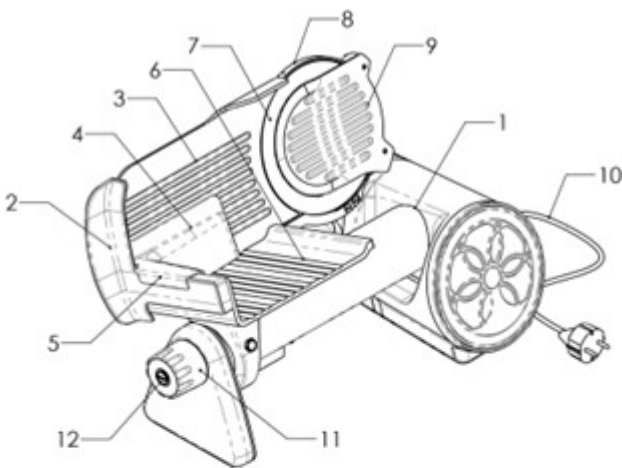
- Lo scopo del manuale è quello di fornire al cliente tutte le informazioni riguardanti l'affettatrice, oltre alle istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di mantenere nel tempo sia le prestazioni che l'efficienza dell'affettatrice.
- El propósito del manual es

proporcionar al cliente toda la información sobre la cortadora, además de las instrucciones de uso y mantenimiento que permiten mantener tanto el rendimiento como la eficiencia de la cortadora a lo largo del tiempo.

- Este manual debe ser entregado a cada persona encargada del uso y mantenimiento de la máquina.
- El manual debe conservarse en buen estado y guardarse en un lugar fácilmente accesible para una pronta consulta.
- Las máquinas están sujetas

a posibles actualizaciones y, por ello, pueden montar piezas diferentes a las ilustradas; esta eventualidad no afecta de ninguna manera las explicaciones contenidas en el manual.

- Para obtener más información o problemas no enumerados en el manual, póngase en contacto directamente con el servicio de asistencia de Berkel o con el distribuidor (ver párrafo "ASISTENCIA AL CLIENTE").



4. COMPONENTES PRINCIPALES MODELO ICON LINE

1. Basamento
2. Protección del aro protector de la cuchilla
3. Placa de calibre
4. Sujetador de alimentos
5. Impugnatura del sujetador de alimentos
6. Plato carro
7. Cuchilla
8. Dispositivo de protección de la cuchilla (negro)
9. Protector de la cuchilla
10. Cable de alimentación
11. Pomo de ajuste del grosor de las lonchas con función ON OFF
12. Botón de STOP
13. Placa de datos
14. Pie

5. PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD

Para un uso seguro del dispositivo adquirido, observe y respete las siguientes advertencias.

Las instrucciones del aparato deben ser respetadas ya que un uso indebido puede causar daños materiales o llevar a graves consecuencias, como lesiones, cortes y pérdida de partes del cuerpo que entren en contacto con la cuchilla.

Lea atentamente este manual en todas sus partes antes de proceder con el uso de la cortadora.

- No use la cortadora de ninguna manera diferente a la indicada en este manual.
- Antes de usar, verifique cuidadosamente si el cable de conexión o el enchufe de red presentan daños externos visibles. No ponga en funcionamiento la cortadora si están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un cable o un ensamblaje especial, disponible en Berkel o en el distribuidor o centro de asistencia.

 **¡ATENCIÓN! Peligro de descarga eléctrica!** El cable dañado puede causar descargas eléctricas, cortocircuitos o incluso incendios.

- Asegúrese de que el cable de alimentación esté instalado de manera segura. Si el cable se engancha en algún punto, la cortadora puede caer de la superficie de trabajo.
- Desconecte siempre la cortadora de la toma de corriente agarrando el enchufe de red y no el cable de conexión.
- Desconecte siempre la cortadora de la alimentación si se deja desatendida y antes de limpiarla o realizar el mantenimiento.
- Instale la cortadora de acuerdo con las instrucciones del párrafo "instalación";

- Detenga inmediatamente la cortadora y solicite la intervención de personal de asistencia autorizado en caso de funcionamiento anómalo, sospecha de roturas, movimientos incorrectos, ruidos inusuales.
- No toque la cortadora con las manos mojadas o húmedas.
- No use la cortadora con los pies descalzos.
- La cortadora no está destinada para uso por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con poca experiencia y conocimiento, a menos que estén supervisadas o instruidas sobre el uso de la cortadora por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para evitar que jueguen con la cortadora.
- La cortadora no debe ser utilizada por niños. Mantenga la cortadora y su cable fuera del alcance de los niños.
- Use la cortadora con gran concentración y no se distraiga;
- Corte únicamente los productos permitidos (ver sección "QUÉ CORTAR").

5.1 POSICIÓN DE SEGURIDAD

(Dibujo A)

Cuando la cortadora no está en uso, colóquela en posición de seguridad, es decir:

- Pomo de ajuste en el número 0 con la placa calibradora de espesor (tabique) completamente cerrada.
- Sujetador cerca de la placa y apoyado en la base

 **¡ATENCIÓN! PELIGRO DE CORTE**

Durante las operaciones de limpieza, mantenimiento y corte, mantenga las manos lo más lejos posible del área de la cuchilla no protegida.

- La limpieza y el mantenimiento están destinados solo al usuario y no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- Antes de limpiar o realizar el mantenimiento, desconecte la máquina de la red eléctrica y espere a que la cuchilla se detenga.

IMPORTANTE! La limpieza de la cortadora debe hacerse regularmente con un paño suave y esponjoso y jabón neutro delicado (ver párrafo "Limpieza" para todos los detalles).

- Las reparaciones deben ser realizadas solo por personal autorizado o por el servicio de asistencia de Berkel. Las reparaciones inadecuadas pueden causar riesgos para el usuario y anulan la garantía y la seguridad del producto.
- Los componentes defectuosos deben ser reemplazados con piezas de repuesto originales o con piezas equivalentes que garanticen la seguridad.
- No retire, cubra ni modifique las etiquetas colocadas en el cuerpo de la cortadora.
- No utilice la cortadora como superficie de apoyo ni coloque objetos extraños a las operaciones normales de corte.

 **¡ATENCIÓN! PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!**
No toque nunca las partes bajo tensión.

- No abra en ningún caso el sistema eléctrico del dispositivo.
- No realice modificaciones en las conexiones que conducen tensión: existe peligro de descarga eléctrica.
- No modifique la estructura eléctrica/mecánica de la cortadora: existe peligro de descarga eléctrica.
- No use la cortadora en contacto con fuentes de calor.
- La cortadora, el cable de alimentación y el enchufe no deben entrar en contacto con agua u otros líquidos.

 **¡ATENCIÓN! CUCHILLA AFILADA, PELIGRO DE CORTE**

La cuchilla es muy afilada, como un cuchillo.

- No toque el filo de la cuchilla con los dedos, riesgo de corte.
- Asegúrese de que nadie se acerque a la cuchilla cuando esté retirada.
- Verifique que la cuchilla gire en sentido antihorario mirándola desde el lado del cubre cuchilla (cubre filo) o del usuario (Dibujo B).
- Para cortar, use exclusivamente la impugnatura del sujetador de alimentos y el sujetador de alimentos mismo.
- No utilice la cortadora sin el carro.
- Este aparato debe ser usado con el plato sujetador de alimentos y la placa de apoyo en posición.
- No es posible utilizar la cortadora con el plato volcado, el plato debe estar correctamente posicionado y asegurado en la base con el sujetador de alimentos en paralelo a la placa calibradora de espesor (tabique) (ver sección "Bloqueo CE").
- Está prohibido usar las manos para cortar el producto.
- Debe mantenerse siempre una distancia de seguridad de la cuchilla.
- No permita que nadie se acerque durante la operación de corte del producto.

¡ATENCIÓN! peligro de resbalamiento!

El área circundante a la cortadora debe estar seca para evitar resbalones.

- Coloque y retire la mercancía a cortar en el plato carro solo con el plato completamente retraído y con el pomo de ajuste de grosor posicionado en seguridad (en el número 0 – Fig. A).

¡ATENCIÓN! El motor podría sobrecalentarse! Después de 10 minutos de uso continuo, apague la máquina y deje enfriar el motor.

Deje reposar la máquina durante al menos 30 minutos.

¡ATENCIÓN! Riesgo de enganche!

No use ropa suelta, con mangas abiertas o que puedan engancharse, así como pulseras u objetos similares. Use ropa con mangas sujetas a la muñeca con elásticos.

¡ATENCIÓN! El desgaste normal de la cuchilla puede causar un aumento de la distancia entre el filo de la cuchilla y el cubre cuchilla (cubre filo).

Cuando esta distancia supera los 3 mm, es necesario reemplazar la cuchilla. Por lo tanto, contacte al fabricante o a uno de los Centros de Servicio Autorizados para solicitar su reemplazo. (Dibujo C)

- Se le dimensioni dell'alimento da affettare sono superiori a quelle indicate nella voce "capacità di taglio" delle schede tecniche, ridurre le dimensioni per lavorare in sicurezza.
- Si las dimensiones del alimento a cortar son superiores a las indicadas en la sección "capacidad de corte" de las fichas técnicas, reduzca sus dimensiones para trabajar de manera segura.
- La cortadora no puede ser utilizada en lugares abiertos y expuesta a agentes atmosféricos que puedan dañar su integridad.
- La cortadora no puede ser instalada en ambientes con vapores, humos o polvos corrosivos o abrasivos, con riesgo de incendio o explosión.
- La cortadora debe ser instalada cerca de una toma de corriente conforme a la norma CEE, para poder ser desconectada fácilmente para las operaciones de limpieza y mantenimiento.
- La cortadora debe estar conectada a un sistema conforme a las normativas vigentes provisto de:

protección magnetotérmica; interruptor automático diferencial;

sistema de conexión a tierra.

- Antes de realizar la conexión, verifique que las características de la red de alimentación eléctrica coincidan con las indicadas en la placa de identificación de la cortadora.

- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares. No garantizamos su uso en los siguientes entornos si el personal no ha sido correctamente instruido o no ha leído este manual de uso:

áreas de cocina para el personal, tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; hoteles, moteles, bed and breakfast, agroturismos y otras estructuras hoteleras, para poner a disposición de los huéspedes.

6. RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE

El fabricante declina toda responsabilidad derivada de:

- uso inapropiado;
- incumplimiento de las instrucciones contenidas en este manual de instrucciones;
- uso de la cortadora por parte de personal que no haya leído y comprendido completamente el contenido de este manual;
- modificaciones y/o reparaciones realizadas por el usuario o por personal no autorizado;
- uso de piezas de repuesto no originales o no específicas para el modelo de cortadora.

La cesión de la cortadora hace que la responsabilidad del fabricante caduque automáticamente si no está acompañada por este manual de instrucciones.

El texto principal de este manual de instrucciones, redactado en italiano, representa el único punto de referencia para la solución de posibles disputas interpretativas.

7. EMBALAJE Y ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Extraer el dispositivo de la caja;
Retirar los componentes del embalaje;
Retirar el manual de uso y colocarlo en una zona cómoda y cercana a la máquina;
Retirar el cartón de protección de la placa calibradora de espesor (tabique);
Extraer el cable de alimentación contenido en una caja individual dentro del embalaje y conectarlo a la máquina;

IMPORTANTE! Se recomienda conservar el embalaje original durante todo el período de validez de la garantía para poder empaquetar y transportar adecuadamente el dispositivo en caso de necesidad.

El embalaje protege la cortadora durante el transporte. Los materiales del embalaje son fácilmente reciclables en los residuos domésticos normales o en el Ecocentro/Centro de Recogida de su municipio.

8. INSTALACIÓN

Instale la cortadora en una superficie de trabajo bien nivelada, lisa, seca y adecuada para soportar la cortadora más la mercancía a cortar.

IMPORTANTE! La cortadora, si no está correctamente instalada, puede representar un peligro debido a condiciones inestables; estas últimas aumentan el riesgo de golpes y aplastamientos tanto para el operador como para las personas presentes cerca del área de trabajo.

IMPORTANTE: Verifique que no haya impedimentos para el movimiento del plato y la carga de la mercancía a cortar en el plato mismo, de lo contrario, retírelos.

No coloque la cortadora sobre fuentes de calor, como placas

eléctricas o cerca de llamas. La cortadora no puede ser instalada empotrada en una pared o en un armario empotrado.

8.1 CONDICIONES AMBIENTALES

- Temperatura operativa de -5°C a +40°C
- Humedad máxima 95%
- Altitud de uso: por debajo de 2000 m

9. INSTRUCCIONES DE USO

N.B.: Los números contenidos en el párrafo se refieren a la sección "4. COMPONENTES PRINCIPALES MODELO ICON LINE "

1. Inserte el cable de alimentación en la toma de corriente.
2. Retraiga completamente la bandeja portaproductos (6) hacia el operador, en posición de carga.
3. Retire el prensador (4).
4. Coloque el producto a rebanar en la bandeja contra el borde vertical, lado del operador. Asegure el producto con el prensador, ejerciendo una ligera presión hacia la cuchilla.
5. Ajuste el grosor de la rebanada utilizando la perilla de ajuste con función ON/OFF (11), la cuchilla se activa (7).
6. Agarre la manija del prensador (5) e inicie el movimiento de corte empujando la bandeja hacia adelante (en dirección a la cuchilla) y hacia atrás.
7. Al finalizar las operaciones de corte, retire el producto rebanado, asegure la perilla de ajuste de grosor, apague la cuchilla y retraiga el carro.
8. Si es necesario detener inmediatamente el movimiento de la cuchilla, presione el botón STOP (12).
9. **Al finalizar las operaciones de corte, recuerde que es fundamental limpiar la cortadora eliminando primero todos los residuos de alimentos restantes (ver**

capítulo "Limpieza").

¡ATENCIÓN! Los residuos de alimentos depositados después del uso de la cortadora, si no se eliminan correctamente, podrían deteriorarse y contaminar los productos cortados posteriormente.

10. QUÉ CORTAR Y QUÉ NO CORTAR

QUÉ CORTAR:

- Embutidos (cocidos, crudos, ahumados y curados)
- Carne sin hueso como asados (cocidos o crudos a una temperatura no inferior a +3 °C y no superior a +40 °C)
- Carpaccios
- Pan semiduro con o sin semillas
- Quesos de pasta semidura

N.B.: Se avisa que, el corte de quesos podría no garantizar una loncha homogénea y precisa, debido a una posible adherencia del producto a la cuchilla.

- Trozos de pescado (sin espinas, cocidos o crudos a una temperatura no inferior a -3 °C y no superior a +40 °C)
- Fruta
- Verdura

Consulte la sección "Ficha técnica" para obtener detalles sobre la capacidad de corte de la cortadora.



QUÉ NO CORTAR:

¡ATENCIÓN! No intente cortar productos no permitidos!!

- Alimentos congelados o ultracongelados

- Alimentos que contengan huesos o semillas
- Pan duro
- Productos no alimentarios
- Quesos blandos o frescos
- Productos con consistencia demasiado frágil

BERKEL NO GARANTIZA EL CORTE DE PRODUCTOS NO LISTADOS, EN PARTICULAR CON CONSISTENCIA NO ADECUADA.

11. LIMPIEZA

Mantenga una limpieza cuidadosa de la cortadora. Si se utiliza, debe limpiarse al menos una vez al día o con mayor frecuencia si es necesario. Después de un período de inactividad, se recomienda la limpieza antes de su uso.

¡ATENCIÓN! Peligro de descarga eléctrica

Antes de proceder a la limpieza de la cortadora, desconecte el cable de alimentación eléctrica y coloque en seguridad el pomo de ajuste de grosor. (Ver Capítulo "Posición de Seguridad")

11.1 PRODUCTOS PARA LA LIMPIEZA

Utilice exclusivamente agua tibia y detergente neutro para vajillas, preferiblemente con pH 7-8, empleando un paño suave y esponjoso (por ejemplo, microfibra). Lave por separado las partes removidas, séquelas cuidadosamente y vuelva a montarlas (ver "Partes Removibles" en el párrafo siguiente))

IMPORTANTE! Es necesario secar cuidadosamente todas las partes lavadas, incluido el filo de la cuchilla.

NO utilice herramientas abrasivas como esponjas duras o cepillos de nylon semirrígidos para limpiar la máquina.

No limpie la máquina con chorros de agua o vapor o con métodos similares.

¡ATENCIÓN! No ponga la máquina en el lavavajillas.

La única parte que puede ser lavada en el lavavajillas es el sujetador de alimentos removible de plástico, con lavado delicado y a baja temperatura.

11.2 SEGURIDAD BLOQUEO CE

La cortadora está equipada con el bloqueo CE que, durante la fase de limpieza, permite voltear el plato, garantizando la seguridad. De hecho, al configurar el pomo de ajuste en 0 y el plato al inicio del recorrido, es posible voltearlo; Con el plato volteado, no será posible abrir la placa calibradora de espesor (tabique) hasta que el plato no esté de nuevo en posición de trabajo. Dibujo D-E

Procedimiento de acción del bloqueo CE:

1. Asegúrese de que la cortadora esté apagada y el cable desconectado;
2. Coloque el pomo de ajuste de grosor de loncha (5) en posición de seguridad (en posición 0);
3. Retraiga completamente el plato carro (8) hacia el operador;
4. Tire del plato hacia arriba de manera firme pero no violenta, haciéndolo girar en sentido horario;
5. Limpie la parte afectada con detergente neutro y un paño suave y esponjoso;
6. Después de la limpieza, lleve la bandeja portaproductos de nuevo a la posición inicial y gírela de nuevo a la posición de corte.

(Dibujo F).

12. PARTES REMOVIBLES: RETIRO, LIMPIEZA Y MONTAJE

Sujetador de alimentos
Cubre cuchilla (cubre filo)

¡Atención! Antes de realizar cualquier operación de

Retiro, Limpieza y Montaje, asegúrese de haber desconectado el cable de alimentación de la toma de corriente.

12.1 SUJETADOR DE ALIMENTOS

Aleje el prensador de la cuchilla y retírelo levantándolo hacia arriba.

12.2 CUBRE CUCHILLA (CUBREFILO)

IMPORTANTE! Antes de comenzar las operaciones de limpieza, es recomendable colocar un paño suave y esponjoso sobre la parte de la carcasa pintada para protegerla. El cubre cuchilla (cubre filo) puede caer y dañar la pintura.

Para retirar el cubre cuchilla (cubre filo), agarre la pequeña protuberancia en la parte inferior del mismo y gírelo hacia arriba en sentido antihorario (Dibujo G-H) hasta que escuche un clic de desbloqueo; luego retire el cubre cuchilla (cubre filo) agarrándolo con ambas manos. Luego proceda a limpiar el cubre cuchilla (cubre filo), tanto por delante como por detrás, y posteriormente limpie la **cuchilla** montada en la máquina utilizando un paño húmedo, suave y esponjoso, moviéndolo lentamente desde el centro hacia el exterior (Dibujo I).

Luego, proceda a secar la **cuchilla** cuidadosamente para evitar que se oxide.

Vuelva a montar el protector de la cuchilla insertando el pasador inferior en el orificio del dispositivo de protección de la cuchilla y girándolo en sentido horario hasta que se bloquee.

- El protector de la cuchilla es estable cuando el pasador superior está insertado en la ranura superior y las ranuras de la cuchilla y el protector están alineadas. (Dibujo L-M)

¡Importante! Un filo sin secar puede oxidarse.

Se recomienda no limpiar la cuchilla en el sentido de las agujas del reloj, sino desde el centro hacia afuera para evitar cortar con el filo.

13. MANTENIMIENTO

Las actividades de manteni-

miento periódico que el operador está autorizado a realizar para preservar la eficiencia de la cortadora incluyen:

- Lubricación de la barra de deslizamiento del sujetador de alimentos y de la barra de deslizamiento del carro. Utilice un aceite de marca Berkel o adecuado para el contacto con alimentos, eventualmente con especificación FDA HI.

- Afilado de la cuchilla: es recomendable proceder a un afilado regular de la cuchilla, comprando por separado el afilador, disponible también en nuestro sitio web. Para mantener la cuchilla funcional, recomendamos limpiarla y secarla regularmente (para las instrucciones, ver párrafo "Limpieza").

14. DETECCIÓN DE FALLAS/RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y REPARACIONES

INCONVENIENTE	CAUSA PROBABLE	REMEDIO
Al girar el mando de regulación de grosor a ON, la cortadora no arranca.	Falta de alimentación o circuito de control defectuoso.	Verifique si el cable de alimentación está correctamente conectado a la toma de corriente. Si el problema persiste, contacte con el Centro de Asistencia Berkel.
Al presionar el botón de STOP, la cortadora no se detiene.	Circuito de control defectuoso.	Desconecte inmediatamente la máquina de la alimentación y no la vuelva a utilizar. Contacte con el Centro de Asistencia Berkel.
Al girar el mando de regulación de grosor a OFF, la cortadora no se apaga.	Circuito de control defectuoso	Presione el botón STOP, desconecte inmediatamente la máquina de la alimentación y no la vuelva a utilizar. Contacte con el Centro de Asistencia Berkel.
Excesiva resistencia de las barras deslizantes de la máquina con movimiento lento y duro	Lubricación de las guías no realizada periódicamente, o realizada con un producto incorrecto	Limpie completamente las barras deslizantes de residuos de aceite o grasa. Realice la lubricación de las barras deslizantes utilizando aceite Berkel o un aceite adecuado para el contacto con alimentos (FDA HI)
Excesiva resistencia de las barras deslizantes de la máquina con movimiento lento y duro	Barra de deslizamiento dañada	Contacte al Centro de Asistencia de Berkel
Formación de óxido en la Cuchilla	Secado no realizado periódicamente y correctamente, residuos de comida, agua, humedad, vapor	Eliminar el óxido mediante el uso del afilador (opcional, también disponible en el sitio web de Berkel) o contactar con el centro de Asistencia de Berkel para una posible sustitución de la cuchilla
La cortadora huele a quemado.	Posible sobrecalentamiento del motor.	Apagar y dejar reposar 1 hora. Si el problema persiste, contactar con el servicio de Berkel.
El carro está en la posición correcta pero no se desliza	Reposicionamiento incorrecto del carro	Verifique que el carro esté posicionado correctamente (consulte la sección del manual > Bloqueo CE)
Bloqueo de la placa calibradora de espesor que permanece abierta, la manija no controla el reposicionamiento de la placa	Defecto de fabricación o daño/golpe en la máquina	No utilice la máquina, embálela cubriendo y aislando bien la cuchilla y contacte inmediatamente con el Centro de Asistencia de Berkel
La cortadora no corta bien	Cuchilla dañada	Contacte con el centro de asistencia de Berkel

15. ELIMINACIÓN DEL DISPOSITIVO



No está permitido desechar la máquina con los residuos domésticos normales.

El símbolo del contenedor tachado y subrayado, aplicado al producto y presente en el manual, significa que los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) contienen materiales altamente contaminantes pero al mismo tiempo recuperables. Por esta razón, existe una obligación legal de desechar el producto por separado de los residuos urbanos no diferenciados.

Es obligatorio informarse con las autoridades locales o su municipio para conocer los métodos de recolección.

16. SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Si su dispositivo Berkel se daña, se recomienda contactar a su distribuidor o al servicio de atención al cliente de Berkel a los siguientes números:

T: +39 0385 042011

T: +39 0331 214311

o enviando un correo electrónico a las siguientes direcciones:

support@net.berkelinternational.com

technical@berkelinternational.com

No se proporcionan piezas de repuesto dentro del embalaje. Todas las actividades de reparación y sustitución deben ser realizadas exclusivamente por personal autorizado por el propio fabricante.

En caso de problemas con el aparato, contacte con los centros de asistencia autorizados. Evite reparar el aparato por su cuenta. Cualquier intervención de reparación realizada en el aparato por personal no autorizado invalida automáticamente la garantía, incluso

si su duración no ha llegado a su fin.

El texto principal de este manual de instrucciones, redactado en italiano, representa el único punto de referencia para la resolución de cualquier disputa interpretativa.

17. GARANTÍA Y RESPONSABILIDAD

¡IMPORTANTE! Se recomienda conservar el embalaje original durante todo el período de validez de la garantía para poder empaquetar y transportar adecuadamente el dispositivo en caso de necesidad.

El fabricante proporciona la Icon Line con una garantía de 24 meses, a partir de la fecha de compra. La garantía cubre solo los defectos encontrados haciendo un uso apropiado y según las condiciones de uso previstas en el manual. La garantía no cubre defectos debidos a transporte, incompetencia o negligencia del comprador, instalación o posicionamiento inadecuado, daños por desgaste, voltaje superior al 10% del valor nominal. Además, la garantía no cubre los componentes sujetos a desgaste, como la cuchilla y las muelas del afilador, excepto en caso de evidente defecto de fabricación.

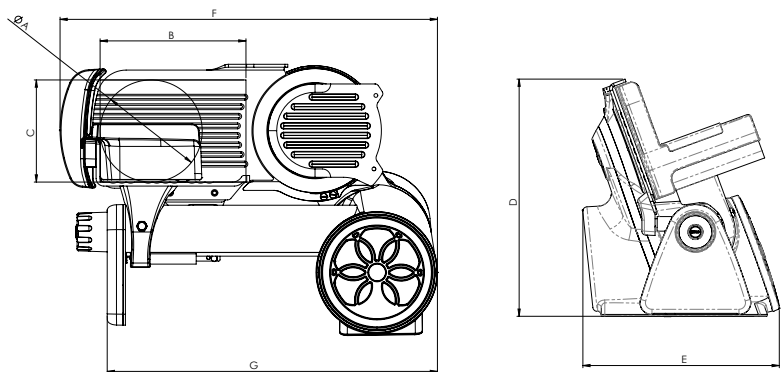
En caso de reclamación legítima, procederemos según lo previsto por el código del consumidor.

El fabricante declina cualquier responsabilidad directa e indirecta derivada del uso incorrecto de la máquina.

La transferencia de propiedad de la máquina implica la inmediata exoneración de toda responsabilidad por parte del fabricante, excepto por el cumplimiento del REGLAMENTO (UE) 2023/1230 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO del 14 de junio

de 2023 relativo a las máquinas y que deroga la directiva 2006/42/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y la directiva 73/361/CEE del Consejo.

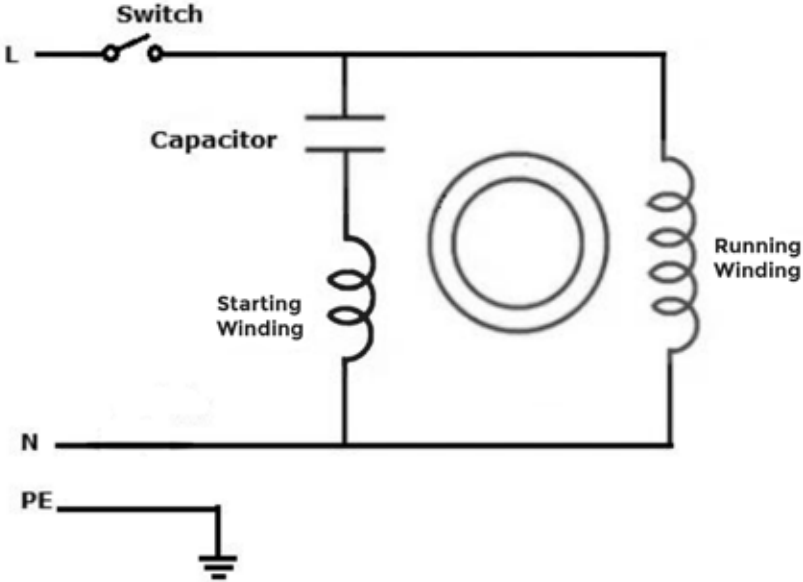
18. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO - FICHA TÉCNICA



ICON LINE	170
A	140 mm
B	200 mm
C	140 mm
D	326 mm
E	270 mm
F	520 mm
G	455 mm
ESPECIFICACIONES	
Capacidad (circular)	140 mm
Capacidad (rectangular)	200x140h mm
Capacidad máxima de corte	0 - 18 mm
Diamètre Lame	170 mm
Peso neto	10,5 kg
Potencia motor	0,19 kW
Electromotor	230 V - 50 Hz

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

19. DIAGRAMA DE CABLEADO



Sisällysluettelo

1. VAATIMUSTENMUKAISUUS	90
2. KONEEN JA PAKKAUKSEN SYMBOLIT	90
3. KUVAUS	91
4. PÄÄKOMONENTIT MALLI ICON LINE	91
5. TURVALLISUUSOHJEET	92
5.1 TURVALLINEN ASENTO	92
6. VALMISTAJAN VASTUU	93
7. PAKKAUS JA PAKKAUKSEN HÄVITTÄMINEN	93
8. ASENNUS	93
8.1 YMPÄRISTÖOLOSUHTEET	94
9. KÄYTTÖOHJEET	94
10. MITÄ VIIPALOIDA JA MITÄ EI	94
11. PUHDISTUS	94
11.1 PUHDISTUSAINEET	94
11.2 CE-LUKON TURVALLISUUS	95
12. IRROTETTAVAT OSAT: IRROTUS, PUHDISTUS JA ASENNUS	95
12.1 TUOTTEEN PURISTIN	95
12.2 BESKYTTELSÆDÆKSEL TIL KLINGEN	95
13. HUOLTO	95
14. VIKOJEN TUNNISTUS/ONGELMIEN RATKAISU JA KORJAUKSET	96
15. LAITTEEN HÄVITTÄMINEN	97
16. ASIAKASPALVELU	97
17. TAKUU JA VASTUU	97
18. TUOTTEEN TEKNISET OMINAISUUDET – TEKNISET TIEDOT	98
19. KYTKENTÄKAAVIO	99

ICON LINE

Tämä käyttöohje, joka on tar koitettu Icon Line Plus -koneille, on tarkoitettu tiedottamaan käyttäjää laitteen asennuksesta, käytöstä, puhdistuksesta, huollosta, asiakaspalvelusta ja takuusta.

Berkel-merkkinen leikkuri, jonka on valmistanut Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai ja tuonut maahan Van Berkel International S.r.l., jonka osoite on via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.

Sähköposti:

info@berkelinternational.com

Verkkosivusto:

<https://www.theberkelworld.com>

Icon Line -leik kurin käyttöohje on saatavilla myös digitaalisessa muodossa suoraan verkkosivustoltamme Icon Line -osiossa.

Verkkosivusto:

<https://www.theberkelworld.com>

1. VAATIMUSTENMUKAISUUS

Tässä käyttöohjeessa kuvattu Icon Line -leikkuri täyt tää viimeisimpien säädösten mukaiset Euroopan hygieniaja turvallisuusstandardit: 2014/35/EU pienjännitedirektiivi 2014/30/EU sähkömagneettista yhteensopivuutta koskeva direktiivi 2012/19/EU sähköja elektroniikkalaiteromua (WEEE) koskeva direktiivi 2011/65/EU tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamista sähköja elektroniikkalaitteissa koskeva direktiivi 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja ja esineitä koskeva asetus EN 60335-1 / EN 60335-2-14 kotitalouskäyttöön tarkoitettujen laitteiden turvallisuus

2. KONEEN JA PAKKAUKSEN SYMBOLIT

KONEEN SYMBOLIT:



Jännite sähköiskun

vaara



Maadoitus suojaus sähköiskuilta / sähköjärjestelmän vakaus



Ylivlivattu roskakori

osoittaa, että tuotetta ei saa hävittää yhdessä kotitalousjätteen kanssa.



MOCA (elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja esineet) osoittaa, että materiaali tai esine on turvallinen käytettäväksi elintarvikkeiden kanssa.

PAKKAUKSEN SYMBOLIT:



Käsittele varoen

pakkauksen sisältö on herkkä ja sitä on käsiteltävä varoen vaurioiden välttämiseksi.



Herkkä osoittaa,

että pakkauksen sisältö on herkkä ja sitä on käsiteltävä erittäin varoen.



Suojaa sateelta ja

kosteu delta osoittaa, että sisältö on suojattava vedeltä ja kosteu delta.



Suuntanuolet oikea

suunta, jossa pakkaus tai esine on asetettava tai käsiteltävä.



Helposti syttyvä

osoittaa, että pakkauksen tai säiliön sisältö on helposti syttyvää ja sitä on käsiteltävä erittäin varoen.



Kierrätettävä pak-

kaus osoittaa, että pakkaus voidaan kierrättää ja se tulisi hävittää asianmukaisiin kierrätysastioihin.

3. KUVAAUS

Hyvä asiakas, kiitämme teitä Icon Line -tuotteen valin nasta; toivomme, että tämä valinta täyttää täysin odotuksenne.

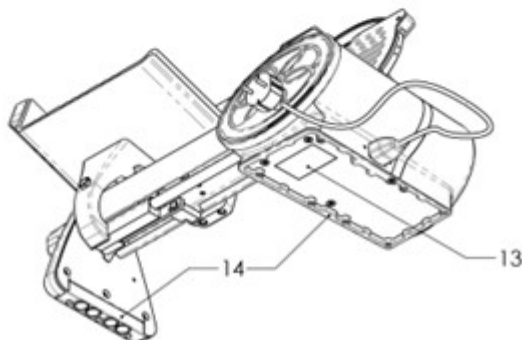
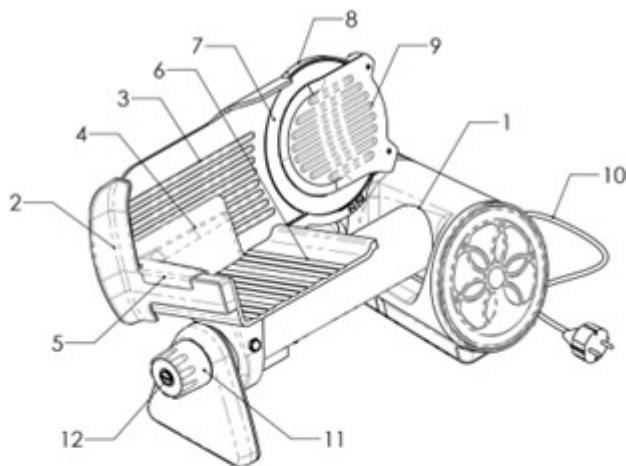
- Käsikirjan tarkoituksena on antaa asiakkaalle kaikki tiedot leikkurista sekä käyttöja huolto-ohjeet, jotka mahdollistavat leikkurin suorituskyvyn ja tehokkuuden säilyttämisen ajan myötä.

- Tämä käsikirja on annettava jokaiselle henkilölle, joka vastaa koneen käytöstä ja huollosta.

- Käsikirja on säilytettävä hyvässä kunnossa ja pidettävä helposti saatavilla nopeaa tarkastelua varten.

- Koneet voivat olla päivitysten kohteena ja siksi niissä voi olla osia, jotka poikkeavat kuvatuista; tämä ei kuitenkaan vaikuta käsikirjan sisältämiin selityksiin.

- Lisätietoja tai käsikirjassa mainitsemattomia ongelmia varten ota yhteyttä suoraan Berkelin asiakaspalveluun tai jälleenmyyjään (katso kohta "ASIAKASPALVELU").



4. PÄÄKOMPONENTIT MALLI ICON LINE

1. Base
2. Sikkerhedsafskærmning fingerbeskyttelse
3. Mittarilevy
4. Pigplade
5. Håndtag på pigplade
6. Plade til produkt
7. Klinge
8. Beskyttelsesdæksel til klingen (sort)
9. Laikkasuojus
10. Strømforsyningskabel
11. Håndtag til regulering af skivetykkelse ON OFF-toiminolla
12. STOP-painike
13. Tyypikilpi
14. Jalka

5. TURVALLISUUSOHJEET

Laitteen turvallisen käytön varmistamiseksi noudata seuraavia varoituksia. Laitteen ohjeita on noudatettava, koska väärinkäyttö voi aiheuttaa aineellisia vahinkoja tai johtaa vakaviin seurauksiin, kuten vammoihin, viiltoihin ja kehon osien menetykseen, jotka joutuvat kosketuksiin terän kanssa. Lue tämä käyttöohje huolellisesti kokonaisuudessaan ennen viipalointikoneen käyttöä.

- Älä käytä viipalointikoneita millään muulla tavalla kuin tässä käyttöohjeessa on kuvattu.
- Tarkista ennen käyttöä huolellisesti, onko liitäntäkaapeliissa tai verkkopistokkeessa näkyviä vaurioita. Älä käytä viipalointikoneita, jos ne ovat vaurioituneet.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava erityisellä kaapelilla tai kokoonpanolla, joka on saatavilla Berkeliiltä, jälleenmyyjältä tai huoltokeskuksesta.

 **VAROITUS! Sähköiskun vaara!** Vaurioitunut kaapeli voi aiheuttaa sähköiskuja, oikosulkuja tai jopa tulipaloja.

- Varmista, että virtajohto on asennettu turvallisesti. Jos kaapeli tarttuu johonkin, viipalointikone voi pudota työpinnalta.
- Irrota viipalointikone aina pistorasasta tarttumalla verkkopistokkeeseen, ei liitäntäkaapeliin.
- Irrota viipalointikone aina virtalähteestä, jos se jätetään vartioimatta ja ennen sen puhdistamista tai huoltoa.
- Asenna viipalointikone asennusohjeiden mukaisesti (katso kohta "Asennus").
- Pysäytä viipalointikone välittömästi ja pyydä valtuutetun huoltohenkilöstön apua, jos kone toimii epänormaalisti, epäilet rikkoutumista, kone liikkuu väärin tai kuuluu epä-

tavallisia ääniä.

- Älä koske viipalointikoneeseen märillä tai kosteilla käsillä.
- Älä käytä viipalointikoneita paljain jaloin.
- Viipalointikoneita ei ole tarkoitettu käytettäväksi henkilöille, joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä rajoitteita tai joilla on vähän kokemusta ja tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo tai opasta heitä viipalointikoneen käytössä.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki viipalointikoneella.
- Viipalointikoneita ei saa käyttää lapset. Pidä viipalointikone ja sen kaapeli poissa lasten ulottuvilta.
- Käytä viipalointikoneita keskittyneesti äläkä häiriinny.
- Viipaloi vain sallittuja tuotteita (katso kohta "Mitä viipaloida")

5.1 TURVALLINEN ASENTO

(Kuva A)

Kun viipalointikoneita ei käytetä, aseta se turvalliseen asentoon:

- Säädin nollassa ja breddemåler täysin suljettuna.
- Pressamerce lähellä mittalevyä ja lepää alustalla

 **VAROITUS! LEIKKAUSVAARA** Puhdistuksen, huollon ja leikkaamisen aikana pidä kädet mahdollisimman kaukana suojamattomasta teräalueesta.

- Puhdistus ja huolto on tarkoitettu vain käyttäjälle, eikä niitä saa suorittaa lapset ilman valvontaa.
- Irrota kone sähköverkosta ennen puhdistusta tai huoltoa ja odota, että terä pysähtyy.

TÄRKEÄÄ! Viipalointikone on puhdistettava säännöllisesti pehmeällä sienellä ja miedolla saippualla (katso kohta "Puhdistus" saadaksesi kaikki tiedot).

- Korjaukset on suoritettava

vain valtuutetun henkilöstön tai Berkelin huoltopalvelun toimesta. Väärin suoritettut korjaukset voivat aiheuttaa käyttäjälle vaaroja ja mitätöidä tuotteen takuun ja turvallisuuden.

- Vialliset osat on vaihdettava alkuperäisillä varaosilla tai osilla, jotka takaavat turvallisuuden.
- Älä poista, peitä tai muuta viipalointikoneen rungossa olevia kilpiä.
- Älä käytä viipalointikoneita laskutasona äläkä aseta siihen mitään, mikä ei liity normaaliin leikkaustoimintaan.

 **VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA! Älä koskaan koske jännitteellisiin osiin.**

- Älä missään tapauksessa avaa laitteen sähköjärjestelmää.
- Älä tee muutoksia jännitteellisiin liitäntöihin: sähköiskun vaara.
- Älä muuta viipalointikoneen sähköistä tai mekaanista rakennetta: sähköiskun vaara.
- Älä käytä viipalointikoneita lähellä lämmönlähteitä.
- Viipalointikoneita, virtajohtoa ja pistoketta ei saa joutua kosketuksiin veden tai muiden nesteiden kanssa.

 **VAROITUS! TERÄVÄ TERÄ, LEIKKAUSVAARA**

Terä on erittäin terävä, kuten veitsi. Terän irrottamiseksi varmistu,

- Älä koske terän reunaan sormilla, leikkausvaara.
- Varmista, että kukaan ei lähesty terää, kun se on irrotettu.
- Tarkista, että terä pyörii vastapäivään katsottuna terän suojuksen tai käyttäjän puolelta (Kuva B).
- Käytä viipalointiin vain pressamerce-kahvaa ja pressamerce itseään.
- Älä käytä viipalointikoneita ilman vaunua.

- Tätä laitetta on käytettävä tuotteen alustan ja tukilevyn ollessa paikallaan.
- Viipalointikoneetta ei voi käyttää käännetyllä alustalla, alusta on asetettava oikein ja kiinnitettävä alustaan presamorce rinnakkain bredemåler kanssa (katso kohta "CE-lukko").
- Tuotteen viipalointiin ei saa käyttää käsiä.
- Pidä aina turvallinen etäisyys terästä.
- Älä anna kenenkään lähestyä tuotteen leikkaamisen aikana.

VAROITUS: liukumisvaara!

Viipalointikoneen ympäristön on oltava kuiva liukastumisen välttämiseksi.

- Aseta ja poista viipaloitava tuote liukualustalle vain, kun alusta on täysin taaksevedetty ja paksuuden säätönuppi on turvallisessa asennossa (nollassa – Kuva A).

VAROITUS! Moottori voi ylikuumentua! Sammuta kone 10 minuutin jatkuvan käytön jälkeen ja anna moottorin jäähtyä.

Anna koneen levätä vähintään 30 minuuttia.

VAROITUS! Takertumisvaara!

Älä käytä löysiä vaatteita, joissa on avoimet hihat tai jotka voivat takertua, kuten rannekoruja tai vastaavia esineitä. Käytä vaatteita, joissa hihat on kiinnitetty ranteeseen elastisilla nauhoilla.

VAROITUS! Terän normaali kuluminen voi aiheuttaa terän reunan ja skive til knivsafdækning välisen etäisyyden kasvun. Kun tämä etäisyys ylittää 3 mm, terä on vaihdettava. Ota yhteyttä valmistajaan tai valtuutettuun huoltokeskukseen terän vaihtamiseksi. (Kuva C)

- Jos viipaloitavan tuotteen mitat ylittävät teknisissä tiedoissa ilmoitetun "leikkauskapasiteetin", pienennä tuotteen kokoa turvallisen työskentelyn varmistamiseksi.

- Viipalointikoneetta ei saa käyttää ulkona eikä altistaa sääolosuhteille, jotka voivat vahingoittaa sen eheyttä.

- Viipalointikoneetta ei saa asentaa ympäristöihin, joissa on syövyttäviä tai hankaavia höyryjä, savuja tai pölyä, joissa on tulipalon tai räjähdysvaara.

- Viipalointikone on asennettava CEE-standardin mukaiseen pistorasiaan, jotta se voidaan helposti irrottaa puhdistusja huoltotoimenpiteitä varten.

- Viipalointikone on liitettävä voimassa olevien määräysten mukaiseen järjestelmään, joka on varustettu:

magneettisella lämpösuojalla; automaattisella vikavirtasuojakytkimellä; maadoitusjärjestelmällä.

- Ennen liittämistä varmista, että sähköverkon ominaisuudet vastaavat viipalointikoneen tyyppikilvessä ilmoitettuja ominaisuuksia.

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa sovelluksissa. Emme kuitenkaan takaa käyttöä seuraavissa ympäristöissä, ellei henkilökuntaa ole asianmukaisesti koulutettu tai he eivät ole lukeneet tätä käyttöohjetta:

henkilökunnan keittiöalueet, kaupat, toimistot ja muut työympäristöt; hotellit, motellit, bed and breakfast -paikat, maatilat, kailukohteet ja muut majotusliikkeet, jotka ovat vapaasti vieraiden käytettävissä.

6. VALMISTAJAN VASTUU

Valmistaja ei ole vastuussa seuraavista:

- Väärinkäyttö;
- Tässä käyttöohjeessa annet-

tujen ohjeiden noudattamatta jättäminen;

- Viipalointikoneen käyttö henkilökunnan toimesta, joka ei ole lukenut ja ymmärtänyt tämän käyttöohjeen sisältöä perusteellisesti;
- Käyttäjän tai valtuuttamattoman henkilöstön tekemät muutokset ja/tai korjaukset;
- Ei-alkuperäisten tai mallikohteisesti sopimattomien varaosien käyttö.

Viipalointikoneen luovutus ilman tätä käyttöohjetta vapauttaa valmistajan automaattisesti vastuusta. Tämän käyttöohjeen ensisijainen teksti, joka on laadittu italiaksi, on ainoa viitekohta mahdollisten tulkintaerimielisyyksien ratkaisemiseksi.

7. PAKKAUS JA PAKKAUKSEN HÄVITTÄMINEN

Ota laite pois laatikosta; Poista komponentit pakkauksesta;

Poista käyttöohje ja aseta se koneen läheisyyteen helposti saataville;

Poista breddemåler suojakartongi;

Ota virta johto pois erillisestä pakkauksesta ja liitä se koneeseen;

TÄRKEÄÄ! Suosittelemme säilyttämään alkuperäisen pakkauksen koko takuuaajan, jotta laite voidaan tarvittaessa pakata ja kuljettaa asianmukaisesti.

Pakkaus suojaa viipalointikoneetta kuljetuksen aikana. Pakkauksen materiaalit ovat helposti kierrätettävissä kotitalousjätteenä tai paikallisessa kierrätyskeskuksessa.

8. ASENNUKSEEN

Asenna viipalointikone tasaiselle, sileälle, kuivalle ja viipalointikoneen ja viipaloitavan tuotteen painon kestäväälle työpinnalle.

TÄRKEÄÄ! Viipalointikone voi

olla vaarallinen, jos sitä ei ole asennettu oikein epävakaiden olosuhteiden vuoksi; nämä lisäävät törmäysja puristumisriskiä sekä käyttäjälle että työalueen lähellä oleville henkilöille.

TÄRKEÄÄ: Varmista, ettei lelyn liikkeelle ja viipaloitavan tuotteen asettamiselle levyllä ole esteitä, ja poista ne tarvittaessa.

Älä aseta viipalointikoneetta lämmönlähteiden, kuten sähkölevyjen tai liekkien läheisyyteen. Viipalointikoneetta ei saa asentaa seinään tai kaappiin upotettuna.

8.1 YMPÄRISTÖOLOSUHTEET

- Käyttölämpötila -5°C +40°C
- Suurin kosteus 95%
- Käyttökorkeus: alle 2000 m

9. KÄYTTÖOHJEET

Huom: kohdan numerot viittaavat kohtaan "4. PÄÄKOMPONENTIT MALLI ICON LINE

1. Aseta virtajohto pistorasiaan.
2. Vedä tuotetaso (6) kokonaan taaksepäin käyttäjää kohti latausasentoon.
3. Poista puristin (4).
4. Aseta leikattava tuote alustalle pystysuoraa reunaa vasten, käyttäjän puolelle. Lukitse tuote puristimella painamalla sitä kevyesti terää kohti.
5. Sääda viipaaleen paksuutta säätönupilla, jossa on ON/OFF-toiminto (11), terä aktivoituu (7).
6. Ota kiinni puristimen kahvasta (5) ja aloita leikkausliike työntämällä alustaa eteenpäin (terää kohti) ja taaksepäin.
7. Leikkuutoimintojen päätyttyä poista leikattu tuote, varmista säätönuppi, sammuta terä ja vedä kelkka takaisin.
8. Jos terän liikkeen välitön pysäytys on tarpeen, paina

STOP-painiketta (12).

9. Leikkaustoimintojen päätyttyä on tärkeää puhdistaa viipalointikone poistamalla ensin kaikki jäljelle jääneet ruokajäämät (katso kohta "Puhdistus").

VAROITUS! Viipalointikoneen käytön jälkeen jääneet ruokajäämät voivat pilaantua ja saastuttaa myöhemmin viipaloidut tuotteet, jos niitä ei poisteta oikein.

10. MITÄ VIIPALOIDA JA MITÄ EI

MITÄ VIIPALOIDA:

- Leikkeleet (keitetty, raaka, savustettu ja kypsytetty)
- Luuton liha, kuten paistit (keitetty tai raaka lämpötilassa, joka ei ole alle +3 °C eikä yli +40 °C)
- Carpacciot
- Puolikova leipä siemenillä tai ilman
- Puolikovat juustot

HUOMIO! Juustojen viipalointi ei välttämättä takaa tasaisesti ja tarkasti viipaloitua viipaletta, koska tuote voi tarttua terään.

- Kalafileet (ilman ruotoja, keitetty tai raakana lämpötilassa, joka ei ole alle -3 °C eikä yli +40 °C)
 - Hedelmiä
 - Vihanneksia
- Katso kohta "Tekniset tiedot" saadaksesi yksityiskohtaiset tiedot viipalointikoneen leikkauskapasiteeteista.



MITÄ EI VIIPALOIDA:

VAROITUS! Älä yritä vii-

paloida kiellettyjä tuotteita!

- Pakastetut tai jäädytetyt elintarvikkeet
- Elintarvikkeet, jotka sisältävät luita tai kiviä
- Kova leipä
- Ei-elintarviketuotteet
- Pehmeät tai tuoreet juustot
- Lian murenevat tuotteet

BERKEL EI TAKAA LUETTELEMATTIEN TUOTTEIDEN VIIPALOINTIA, ERITYISESTI JOS NIIDEN KOOSTUMUS EI OLE SOPIVA.

11. PUHDISTUS

Pidä viipalointikone huolellisesti puhtaana. Jos sitä käytetään, se on puhdistettava vähintään kerran päivässä tai useammin tarpeen mukaan. Käyttämättömyyden jälkeen suositellaan puhdistusta myös ennen käyttöä.

VAROITUS! Sähköiskun vaara

Ennen viipalointikoneen puhdistamista irrota virtajohto pistorasista ja aseta säätönuppi turvalliseen asentoon. (Katso kohta "Turvallinen asento")

11.1 PUHDISTUSAINHEET

Käytä vain haaleaa vettä ja neutraalia astianpesuainetta, mieluiten pH 7-8, käyttäen pehmeää ja sienimäistä liinaa (esim. mikrokuitua). Pese irrotetut osat erikseen, kuivaa ne huolellisesti ja asenna ne takaisin. (katso "Irrottettavat osat" seuraavassa kohdassa)

TÄRKEÄÄ! Kaikki pestyt osat, mukaan lukien terän reunat, on kuivattava huolellisesti.

Älä KÄYTÄ hankaavia työkaluja, kuten kovia sieniä tai puoliäykyä nailonharjoja koneen puhdistamiseen.

Älä puhdistaa konetta vesiruis-kulla, höyryllä tai vastaavilla menetelmillä.

VAROITUS! Älä laita ko-

netta astianpesukoneeseen.

Ainoa osa, joka voidaan pestä astianpesukoneessa, on irrotettava muovinen pressamerce, hellävaraisella pesulla ja matalassa lämpötilassa.

11.2 CE-LUKON TURVALLISUUS

Viipalointikoneessa on CE-lukko, joka puhdistuksen aikana mahdollistaa alustan kääntämisen turvallisuuden takaamiseksi. Säätonuppi asetetaan nollaan ja alusta alkuasentoon, jolloin se voidaan kääntää; Käännettynä alustaa ei voi avata, ennen kuin se on palautettu työasentoon. Kuva D-E

CE-lukon toimintamenetely:

1. Varmista, että viipalointikone on sammutettu ja kaapeli on irrotettu.
2. Aseta viipaleen paksuuden säätonuppi (5) turvalliseen asentoon (asentoon 0).
3. Vedä tuotteen alusta (8) kokonaan taaksepäin käyttäjää kohti.
4. Vedä alustaa ylöspäin päätäväisesti mutta ei väkivaltaisesti, kääntäen sitä myötöpäivään.
5. Puhdista kyseinen osa neutraalilla pesuaineella ja pehmeällä, sienimäisellä liinalla.
6. Puhdistuksen jälkeen vedä tuotetaso takaisin lähöasentoon ja käännä se takaisin leikkausasentoon. (Kuva F)

12. IRROTETTAVAT OSAT: IRROTUS, PUHDISTUS JA ASENNUS

Tuotteen puristin
Klingeudtrækker

 **Varoitus! Ennen irrotus-, puhdistusja asennustöiden toteuttamista, varmista, että virtajohto on irrotettu pistorasiasta.**

12.1 TUOTTEEN PURISTIN

Siirrä painin pois terästä ja irrota se nostamalla ylöspäin.

12.2 BESKYTTELSÆDÆKSEL TIL KLINGEN

TÄRKEÄÄ! Ennen puhdistus- toimenpiteiden aloittamista aseta pehmeä ja sienimäinen liina maalatun rungon osan päälle sen suojaamiseksi.

Beskyttelsesdæksel til klingen voi pudota ja vahingoittaa maalipintaa. Irrota beskyttelsesdæksel til klingen tarttumalla sen alaosaan olevaan pieneen ulokkeeseen ja kiertämällä sitä ylöspäin vastapäivään (Kuva G-H), kunnes kuulet lukituksen avautuvan; irrota sitten beskyttelsesdæksel til klingen tarttumalla siihen molemmiin käsiin. Puhdista **beskyttelsesdæksel** til klingen edestä ja takaa ja puhdista sitten koneeseen asennettu terä kostealla, pehmeällä ja sienimäisellä liinalla, liikuttaen sitä hitaasti keskeltä ulospäin (Kuva I). Kuivaa terä huolellisesti ruostumisen estämiseksi.

Asenna teräsuoja takaisin asettamalla alempi tappi teränsuojalaitteen reikään ja kääntämällä myötöpäivään, kunnes se lukittuu.

- Teräsuoja on vakaa, kun ylempi tappi on asetettu ylempään uraan ja terän ja teräsuojan urat ovat yhden-suuntaiset. (Piirros L-M)

Tärkeää! Kuivumaton terä voi ruostua.

Älä puhdista terää myötöpäivään, vaan liiku keskeltä ulospäin, jotta vältät viilymästä terän reunaan.

13. HUOLTO

Käyttäjän on suoritettava säännölliset huoltotoimenpiteet viipalointikoneen tehok-

kuuden säilyttämiseksi, mukaan lukien:

- Pressamerce-skinneestangen ja vaunun skinneestangen voitelu. Käytä Berkel-merkkistä öljyä tai elintarvikekontaktiin soveltuvaa öljyä, mahdollisesti FDA H1 -spesifikaation mukaisesti.

- Terän teroitus: on hyvä suorittaa säännöllinen terän teroitus ostamalla teroituskone erikseen, joka on saatavilla myös verkkosivuillamme. Terän toimivuuden ylläpitämiseksi suosittelemme sen säännöllistä puhdistamista ja kuivaamista (katso ohjeet kohdasta "Puhdistus").

14. VIKOJEN TUNNISTUS/ONGELMIEN RATKAISU JA KORJAUKSET

ONGELMA	TODENNÄKÖINEN SYY	RATKAISU
Kun viipaleen paksuuden säätönuppiä käännetään asentoon ON, leikkuri ei käynnisty.	Virtalähde puuttuu tai ohjauspiiri on viallinen.	Tarkista, että virtajohto on kunnolla kytketty pistorasiaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä Berkel-huoltokeskukseen.
Kun STOP-painiketta painetaan, leikkuri ei pysähdy.	Viallinen ohjauspiiri.	Irrota laite välittömästi virtalähteestä äläkä käytä sitä uudelleen. Ota yhteyttä Berkel-huoltokeskukseen.
Kun viipaleen paksuuden säätönuppiä käännetään asentoon OFF, leikkuri ei sammuu.	Viallinen ohjauspiiri	Paina STOP-painiketta, irrota laite välittömästi virtalähteestä äläkä käytä sitä uudelleen. Ota yhteyttä Berkel-huoltokeskukseen.
Liukukiskojen liiallinen vastus koneen hitaalla ja raskaalla liikkeellä	Kiskojen voitelua ei ole suoritettu säännöllisesti tai on käytetty väärää tuotetta	Puhdista liukukiskot kokonaan öljy tai rasvajäämistä. Voitele liukukiskot käyttämällä Berkel-öljyä tai elintarviketaktiin soveltuvaa öljyä (FDA H1).
Liukukiskojen liiallinen vastus koneen hitaalla ja raskaalla liikkeellä	Vaurioitunut liukukisko	Ota yhteyttä Berkelin huoltokeskukseen
Ruosteen muodostuminen terään	Kuivausta ei ole suoritettu säännöllisesti ja oikein, ruokajäämät, vesi, kosteus, höyry	Poista ruoste käyttämällä teroitinta (valinnainen, saatavilla myös Berkelin verkkosivustolla) tai ota yhteyttä Berkelin huoltokeskukseen terän mahdollisen vaihdon vuoksi.
Leikkuri haisee palaneelta.	Mahdollinen moottorin ylikuumentuminen.	Sammuta ja anna levätä 1 tunti. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä Berkelin huoltoon.
Vaunu on oikeassa asennossa, mutta ei liiku	Vaunun virheellinen sijoittaminen	Tarkista, että vaunu on sijoitettu oikein (katso käyttöohjeen kohta > CE-lukko)
Vela jää auki, säätönuppi ei ohjaa velan uudelleensijoitusta	Valmistusvirhe tai vaurio/isku koneessa	Älä käytä konetta, pakkaa se peittämällä ja eristämällä terä hyvin ja ota välittömästi yhteyttä Berkelin huoltokeskukseen.
Leikkuri ei leikkaa hyvin	Terä on vaurioitunut	Ota yhteyttä Berkelin huoltokeskukseen

15. LAITTEEN HÄVITTÄMINEN



Laitetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana. Tuotteen ja käyttöohjeeseen merkittyyliviivattu ja alleviivattu roskakorin symboli tarkoittaa, että sähköja elektroniikkalaiteromut (WEEE) sisältävät erittäin saastuttavia mutta samalla kierrätettäviä materiaaleja. Siksi laki velvoittaa hävittämään tuotteen erillään lajittelemattomasta yhdyskuntajätteestä. On pakollista tiedustella paikallisilta viranomaisilta tai kunnalta keräysmenetelmistä.

16. ASIAKASPALVELU

Jos Berkel-laitteesi vaurioituu, suosittelemme ottamaan yhteyttä jälleenmyyjäänne tai Berkelin asiakaspalveluun seuraavissa numeroissa:

T: +39 0385 042011

T: +39 0331 214311

tai lähettämällä sähköpostia alla oleviin osoitteisiin:

support@net.berkelinternational.com

technical@berkelinternational.com

Pakkauksessa ei toimiteta varaosia.

Kaikki korjausja vaihtotoimenpiteet on suoritettava yksinomaan valmistajan valtuuttaman henkilöstön toimesta. Jos laitteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä valtuutettuihin huoltokeskuksiin. Vältä laitteen korjaamista itse. Kaikki valtuuttamattoman henkilöstön suorittamat korjaustoimenpiteet mitätöivät automaattisesti takuun, vaikka sen voimassaoloaika ei olisi päättynyt.

Tämän käyttöoppaan ensisijainen teksti, joka on laadittu italian kielellä, on ainoa viitekohta tulkintakiistojen ratkaisemiseksi.

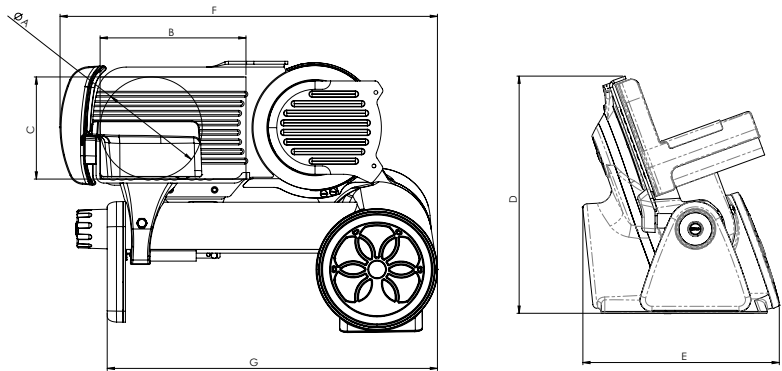
17. TAKUU JA VASTUU

TÄRKEÄÄ! Suosittelemme

säilyttämään alkuperäisen pakkauksen koko takuuaian, jotta laite voidaan tarvittaessa pakata ja kuljettaa asian mukaisesti.

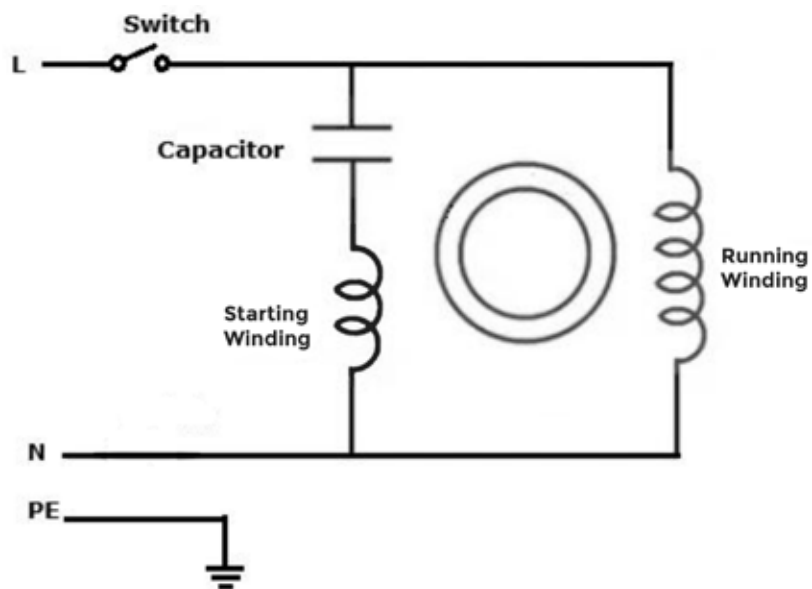
Valmistaja tarjoaa Icon Line -laitteille 24 kuukauden takuun ostopäivästä alkaen. Takuu kattaa vain viat, jotka ilmenevät asianmukaisessa käytössä ja käyttöohjeessa määriteltujen käyttöolosuhteiden mukaisesti. Takuu ei kata vikoja, jotka johtuvat kuljetuksesta, ostajan taitamattomuudesta tai huolimattomuudesta, virheellisestä asennuksesta tai sijoittelusta, kulumisesta, nimellisarvoa yli 10 % korkeammasta jännitteestä. Lisäksi takuu ei kata kuluvia osia, kuten terää ja teroituskoneen kiviä, paitsi ilmeisen valmistusvirheen tapauksessa. Oikeutetun valituksen tapauksessa toimmme kuluttajansuojalain mukaisesti. Valmistaja ei ole vastuussa mistään suorista tai epäsuorista vahingoista, jotka johtuvat laitteen virheellisestä käytöstä. Laitteen omistusoikeuden siirto vapauttaa valmistajan välittömästi kaikesta vastuusta, lukuun ottamatta EU:n asetuksen 2023/1230 noudattamista, joka koskee koneita ja kumoa Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2006/42/EY sekä neuvoston direktiivin 73/361/ETY.

18. TUOTTEEN TEKNISET OMINAISUUDET - TEKNISET TIEDOT



ICON LINE	170
A	140 mm
B	200 mm
C	140 mm
D	326 mm
E	270 mm
F	520 mm
G	455 mm
TEKNISET TIEDOT	
Pyöreä leikkauskapasiteetti	140 mm
Suorakulmainen leikkuukapa	200x140h mm
Max viipaleen paksuus	0 - 18 mm
Terän halkaisija	170 mm
Paino	10,5 kg
Moottorin luokitus	0,19 kW
Sähköiset tiedot	230 V - 50 Hz

Huomaa: Kun pyrimme parantamaan tuotteitamme, tekniset tiedot voivat välttämättä muuttua ilman erillistä ilmoitusta.



Inhoudsopgave

1. CONFORMITEITSNORMEN	102
2. LIJST VAN TEKENS EN SYMBOLEN OP MACHINE EN VERPAKKING	102
3. BESCHRIJVING	103
4. HOOFDONDERDELEN MODEL ICON LINE	103
5. VEILIGHEIDSVoORSCHRIFTEN	104
5.1 VEILIGHEIDSPosITIE	104
6. VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN DE FABRIKANT	105
7. VERPAKKING EN VERWIJDERING VAN DE VERPAKKING	106
8. INSTALLATIE	106
8.1 OMGEVINGSOMSTANDIGHEDEN	106
9. GEBRUIKsinSTRUCTIES	106
10. WAT TE SNIJDEN EN WAT NIET TE SNIJDEN	106
11. REINIGING	107
11.1 REINIGINGSPRODUCTEN	107
11.2 CE-BLOKKERING VEILIGHEID	107
12. VERWIJDERBARE DELEN: VERWIJDERING, REINIGING EN MONTAGE	107
12.1 DRUKPLAAT	107
12.2 MESSenBESCHERMER	107
13. ONDERHOUD	108
14. STORINGEN OPSPOREN/PROBLEMEN OPLOSSEN EN REPARATIES	108
15. VERWIJDERING VAN HET APPARAAT	109
16. KLANTENSERVICE	109
17. GARANTIE EN VERANTWOORDELIJKHEDEN	109
18. TECHNISCHE KENMERKEN VAN HET PRODUCT – TECHNISCHE BLAD	110
19. BEDRADINGSSCHEMA	111

ICON LINE

Dit specifieke gebruikershandboek voor de Icon Line machines is bedoeld om de gebruiker te informeren over de installatie, het gebruik, de reiniging, het onderhoud, de service en de garantie van het product.

Snijmachine van het merk Berkel, geproduceerd door Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai en geïmporteerd door Van Berkel International S.r.l. gevestigd aan in via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.

Mail:
info@berkelinternational.com

Website:
<https://www.theberkelworld.com>

De handleiding van de Icon Line snijmachine is ook beschikbaar in digitaal formaat door op onze website naar het Icon Line gedeelte te gaan.

Website:
<https://www.theberkelworld.com>

1. CONFORMITEITSNORMEN

De Icon Line snijmachine beschreven in deze handleiding voldoet aan de Europese hygiëne veiligheidsnormen zoals opgelegd door de laatste richtlijnen: 2014/35/EU laagspanningsrichtlijn 2014/30/EU richtlijn elektromagnetische compatibiliteit 2012/19/EU richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) 2011/65/EU richtlijn betreffende de beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur 1935/2004 verordening betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen EN 60335-1/ EN 60335-2-14 veiligheid van huishoudelijke apparaten

2. LIJST VAN TEKENS EN SYMBOLEN OP MACHINE EN VERPAKKING

SYMBOLEN OP DE MACHINE:



Spanning gevaar voor elektrische schokken



Aarding bescherming tegen elektrische schokken / stabiliteit van het elektrische systeem



Doorges treep te vuilnisbak geeft aan dat het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid.



MOCA (Materialen en Voorwerpen in contact met levensmiddelen) geeft aan dat het materiaal of object veilig is voor gebruik in contact met levensmiddelen.

SYMBOLEN OP DE VERPAKKING:



Voorzichtig behandelen de inhoud van het pakket is breekbaar en moet voor-

zichtig worden behandeld om schade te voorkomen.



Breekbaar geeft aan dat de inhoud van het pakket delicaat is en met uiterste zorg moet worden behandeld.



Beschermen tegen regen en vocht geeft aan dat de inhoud moet worden beschermd tegen water en vocht.



Richting pijlen juiste richting waarin een pakket of object moet worden geplaatst of behandeld.



Ontvlambaar geeft aan dat de inhoud van het pakket of de container gemakkelijk ontvlambaar is en met uiterste voorzichtigheid moet worden behandeld.



Recyclebare verpakking geeft aan dat de verpakking kan worden gerecycled en moet worden weggegooid in de daarvoor bestemde recyclebakken.

3. BESCHRIJVING

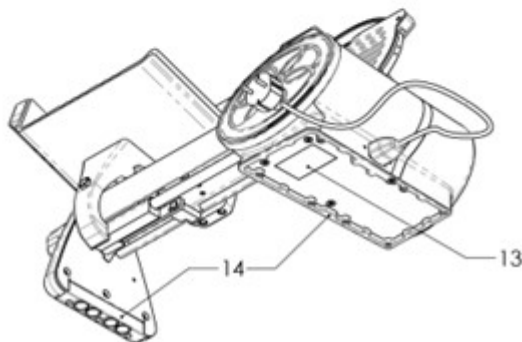
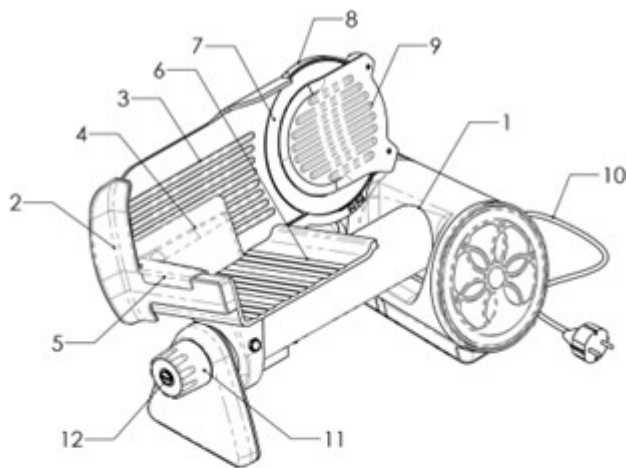
Beste klant,
hartelijk dank voor het kiezen van ons product Icon Line ; we vertrouwen erop dat deze keuze volledig aan uw verwachtingen zal voldoen.

- Het doel van deze handleiding is om de klant alle informatie te verstrekken over de snijmachine, evenals de gebruiks- onderhoudsinstructies die nodig zijn om de prestaties en efficiëntie van de snijmachine in de loop van de tijd te behouden.
- Deze handleiding moet wor-

den overhandigd aan elke persoon die verantwoordelijk is voor het gebruik en onderhoud van de machine.

- De handleiding moet in goede staat worden bewaard en op een gemakkelijk toegankelijke plaats worden opgeborgen voor snelle raadpleging.
- De machines kunnen worden bijgewerkt en kunnen daarom onderdelen bevatten die afwijken van de afgebeelde onderdelen; deze mogelijkheid doet op geen enkele manier afbreuk aan de uitleg in de handleiding.

- Voor meer informatie of problemen die niet in de handleiding worden vermeld, kunt u rechtstreeks contact opnemen met de Berkel-service of de dealer (zie paragraaf "KLANTENSERVICE").



4. HOOFDONDERDELEN MODEL ICON LINE

1. Basis
2. Duimbeschermer
3. Maatplaat
4. Drukplaat
5. Handgreep van de drukplaat
6. Goederenplaat
7. Mes
8. Messenbeschermingsapparaat (zwart)
9. Bladbeschermer
10. Voedingskabel
11. Dikte-instelknop
12. STOP-knop
13. Typeplaatje
14. Voet

5. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voor een veilig gebruik van het aangeschafte apparaat, dient u de volgende waarschuwingen in acht te nemen en op te volgen.

De instructies van het apparaat moeten worden opgevolgd, omdat onjuist gebruik materiële schade kan veroorzaken of ernstige gevolgen kan hebben, zoals verwondingen, snijwonden en verlies van lichaamsdelen die in contact komen met het mes. Lees deze handleiding zorgvuldig in zijn geheel door voordat u de snijmachine gaat gebruiken.

- Gebruik de snijmachine niet op een andere manier dan aangegeven in deze handleiding.
- Controleer voor gebruik zorgvuldig of de aansluitkabel of de netstekker zichtbare schade vertoont. Gebruik de snijmachine niet als deze beschadigd is.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een speciale kabel of assemblage, verkrijgbaar bij Berkel of de dealer of het servicecentrum.

 **LET OP! Gevaar voor elektrische schokken!**
Een beschadigde kabel kan elektrische schokken, kortsluiting of zelfs brand veroorzaken.

- Zorg ervoor dat de voedingskabel veilig is geïnstalleerd. Als de kabel ergens vast komt te zitten, kan de snijmachine van het werkoppervlak vallen.
- Koppel de snijmachine altijd los van het stopcontact door de netstekker vast te pakken en niet de aansluitkabel.
- Koppel de snijmachine altijd los van de stroomvoorziening als deze onbeheerd wordt achtergelaten en voordat u deze schoonmaakt of onderhoudt.
- Zorg ervoor dat de voedings-

kabel veilig is geïnstalleerd. Als de kabel ergens vast komt te zitten, kan de snijmachine van het werkoppervlak vallen.

- Installeer de snijmachine volgens de instructies in de paragraaf 'installatie';
- Stop de snijmachine onmiddellijk en vraag om hulp van bevoegd servicepersoneel in geval van abnormale werking, vermoeden van breuken, onjuiste bewegingen, ongebruikelijke geluiden.
- Raak de snijmachine niet aan met natte of vochtige handen.
- Gebruik de snijmachine niet op blote voeten.
- De snijmachine is niet bedoeld voor gebruik door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze worden begeleid of geïnstrueerd over het gebruik van de snijmachine door een verantwoordelijke persoon voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten worden gecontroleerd om te voorkomen dat ze met de snijmachine spelen.
- De snijmachine mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd de snijmachine en de kabel buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de snijmachine met grote concentratie en laat u niet afleiden;
- Snijd alleen de toegestane producten (zie sectie "WAT TE SNIJDEN")

5.1 VEILIGHEIDSPOSITIE

(Afbeelding A)

Wanneer de snijmachine niet in gebruik is, zet deze dan in de veiligheidspositie:

- Draaiknop op nummer 0 met het scherm volledig gesloten
- Drukplaat naar beneden en rustend op de goederenplaat

 **LET OP! GEVAAR VOOR SNIJWONDEN Tijdens schoonmaak-, onderhouds-**

snijwerkzaamheden, houd uw handen zo ver mogelijk van het onbeschermde mesgebied.

- Schoonmaak en onderhoud zijn alleen bedoeld voor de gebruiker en mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Koppel de machine los van het elektriciteitsnet voordat u gaat schoonmaken of onderhoud gaat uitvoeren en wacht tot het mes stilstaat.

BELANGRIJK! De snijmachine moet regelmatig worden schoongemaakt met een zachte spons en milde neutrale zeep (zie paragraaf "Reiniging" voor alle details).

- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel of de Berkel-service. Onjuiste reparaties kunnen risico's voor de gebruiker veroorzaken en doen de garantie en veiligheid van het product vervallen.
- Defecte onderdelen moeten worden vervangen door originele reserveonderdelen of door onderdelen die gelijkwaardig zijn of de veiligheid garanderen.
- Verwijder, bedek of wijzig de labels op de snijmachine niet.
- Gebruik de snijmachine niet als werkoppervlak en plaats er geen voorwerpen op die niet bij de normale snijwerkzaamheden horen.

 **LET OP! Gevaar voor elektrische schokken!**
Raak nooit onder spanning staande delen aan.

- Open het elektrische systeem van het apparaat in geen geval.
- Breng geen wijzigingen aan in de aansluitingen die onder spanning staan: er is gevaar voor elektrische schokken.
- Wijzig de elektrische/mechanische structuur van de snijmachine niet: er is gevaar voor

elektrische schokken.

- Gebruik de snijmachine niet in de buurt van warmtebronnen.
- De snijmachine, de voedingskabel en de stekker mogen niet in contact komen met water of andere vloeistoffen.

LET OP! SCHERP MES, GEVAAR VOOR SNIJWONDEN

Het mes is zeer scherp, zoals een mes.

- Raak de snijkant van het mes niet met uw vingers aan, er is gevaar voor snijwonden.
- Zorg ervoor dat niemand in de buurt van het mes komt wanneer het is verwijderd.
- Controleer of het mes tegen de klok in draait wanneer u het vanaf de kant van de messenbeschermer of de gebruiker bekijkt (Afbeelding B).
- Gebruik bij het snijden uitsluitend de handgreep van de drukplaat en de drukplaat zelf.
- Gebruik de snijmachine niet zonder de wagen.
- Dit apparaat moet worden gebruikt met de drukplaat en de steunplaat in positie.
- Het is niet mogelijk om de snijmachine te gebruiken met de plaat gekanteld, de plaat moet correct worden geplaatst en bevestigd op de basis met de drukplaat parallel aan het scherm (zie sectie "CE-blokkering").
- Het is verboden om uw handen te gebruiken om het product te snijden.
- Houd altijd een veilige afstand van het mes.
- Laat niemand in de buurt komen tijdens het snijden van het product.

LET OP: gevaar voor uitglijden!

Het gebied rond de snijmachine moet droog zijn om uitglijden te voorkomen.

- Plaats en verwijder de goederen op de schuifplaat alleen met de plaat volledig naar

achteren en de dikte-instelknop in de veilige positie (op nummer 0 – Afbeelding A).

LET OP! De motor kan oververhit raken! Schakel de machine na 10 minuten continu gebruik uit en laat de motor afkoelen.

Laat de machine minstens 30 minuten rusten.

LET OP! Gevaar voor verstriking!

Draag geen loszittende kleding, open mouwen of sieraaden die kunnen blijven haken. Draag kleding met mouwen die bij de pols zijn vastgezet met elastiek.

LET OP! Normale slijtage van het mes kan ervoor zorgen dat de afstand tussen de snijkant van het mes en de messenbeschermingsring toeneemt. Wanneer deze afstand meer dan 3 mm bedraagt, moet het mes worden vervangen. Neem hiervoor contact op met de fabrikant of een van de geautoriseerde servicecentra om vervanging aan te vragen. (Afbeelding C)

- Als de afmetingen van het te snijden voedsel groter zijn dan aangegeven in de rubriek "snijcapaciteit" van de technische gegevens, verklein dan de afmetingen om veilig te werken.
- De snijmachine mag niet buitenshuis worden gebruikt en mag niet worden blootgesteld aan weersomstandigheden die de integriteit ervan kunnen beschadigen.
- De snijmachine mag niet worden geïnstalleerd in omgevingen met dampen, rook of corrosieve of schurende stoffen, met brand- of explosiegevaar.
- De snijmachine moet in de buurt van een CEE-conforme stopcontact worden geïnstalleerd, zodat deze gemakkelijk kan worden losgekoppeld

voor schoonmaken onderhoudswerkzaamheden.

- De snijmachine moet worden aangesloten op een installatie die voldoet aan de geldende normen en voorzien is van: magneto-thermische bescherming; automatische differentiaal-schakelaar; aarding.
 - Controleer voordat u de aansluiting maakt of de kenmerken van het elektriciteitsnet overeenkomen met die op het gegevensplaatje van de snijmachine.
 - Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen. We kunnen echter niet instaan voor het gebruik in de volgende omgevingen als het personeel niet goed is geïnstrueerd of deze handleiding niet heeft gelezen: keukenruimtes voor personeel, winkels, kantoren en andere werkomgevingen; hotels, motels, bed and breakfasts, agriturismo en andere accommodaties, beschikbaar gesteld aan gasten.
- ### **6. VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN DE FABRIKANT**
- De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af die voortvloeit uit:
- onjuist gebruik;
 - niet-naleving van de instructies in deze handleiding;
 - gebruik van de snijmachine door personeel dat de inhoud van deze handleiding niet volledig heeft gelezen en begrepen;
 - wijzigingen en/of reparaties uitgevoerd door de gebruiker of niet-geautoriseerd personeel;
 - gebruik van niet-originele of niet-specifieke reserveonderdelen voor het model snijmachine.

De overdracht van de snijmachine doet automatisch de verantwoordelijkheid van de

fabrikant vervallen als deze niet vergezeld gaat van deze handleiding. De primaire tekst van deze handleiding, opgesteld in het Italiaans, is het enige referentiepunt voor de oplossing van eventuele interpretatiegeschillen.

7. VERPAKKING EN VERWIJDERING VAN DE VERPAKKING

Haal het apparaat uit de doos; Verwijder de onderdelen uit de verpakking;

Haal de gebruiksaanwijzing eruit en leg deze op een handige plek in de buurt van de machine;

Verwijder de beschermen-de kartonnen hoes van het scherm;

Verwijder de rode rubberen beschermingsstop tussen het mes en het scherm;

Haal de voedingskabel uit een apart doosje in de verpakking en sluit deze aan op de machine;

BELANGRIJK! Het wordt aanbevolen om de originele verpakking te bewaren gedurende de garantieperiode, zodat het apparaat indien nodig op de juiste manier kan worden verpakt en vervoerd.

De verpakking beschermt de snijmachine tijdens het transport. De verpakkingsmaterialen kunnen gemakkelijk worden gerecycled met het gewone huishoudelijke afval of bij het Ecocentrum/Inzamelcentrum van uw gemeente.

8. INSTALLATIE

Installeer de snijmachine op een goed waterpas, glad, droog werkblad dat geschikt is om de snijmachine en de te snijden goederen te dragen.

BELANGRIJK! De snijmachine kan een gevaar vormen als deze niet correct is geïnstalleerd vanwege instabiele omstandigheden; deze verhogen

het risico op stoten en beknelling voor zowel de operator als de personen in de buurt van het werkgebied.

BELANGRIJK: Zorg ervoor dat er geen obstakels zijn voor de beweging van de plaat en het laden van de te snijden goederen op de plaat zelf, anders verwijder deze.

Plaats de snijmachine niet boven warmtebronnen, zoals elektrische kookplaten of in de buurt van vlammen. De snijmachine mag niet worden ingebouwd in een muur of kast.

8.1 OMGEVINGSOMSTANDIGHEDEN

- Bedrijfstemperatuur van -5°C tot +40°C
- Maximale luchtvochtigheid 95%
- Gebruikshoogte: onder de 2000 m

9. GEBRUIKSINSTRUCTIES

NB: de nummers in deze paragraaf verwijzen naar de sectie "4. HOOFDONDERDELEN ICON LINE"

1. Steek de voedingskabel in het stopcontact.
2. Trek de goederenlade (6) volledig naar de bediener in de laadpositie.
3. Verwijder de persdrukker (4).
4. Plaats het te snijden product op de plaat tegen de verticale rand, bedieningszijde. Bevestig het product met de persdrukker en oefen lichte druk uit richting het mes.
5. Stel de snijdikte in met de instelknop met ON/OFF-functie (11), het mes wordt geactiveerd (7).
6. Pak de hendel van de persdrukker (5) en begin de snijbeweging door de plaat vooruit (naar het mes) en achteruit te duwen.
7. Na het snijden, verwijder het product, zet de instel-

knop vast, schakel het mes uit en trek de wagen terug.

8. Druk op de STOP-knop (12) als onmiddellijke stop vereist is.
9. **Na het snijden is het essentieel om de snijmachine schoon te maken en alle voedselresten te verwijderen (zie hoofdstuk "Reiniging").**

! LET OP! Voedselresten die na gebruik van de snijmachine niet goed worden verwijderd, kunnen bederven en de gesneden producten later besmetten.

10. WAT TE SNIJDEN EN WAT NIET TE SNIJDEN

WAT TE SNIJDEN:

- Vleeswaren (gekookt, rauw, gerookt en gerijpt)
- Botloos vlees zoals gebraden vlees (gekookt of rauw bij een temperatuur niet lager dan +3°C en niet hoger dan 40°C)
- Carpaccio
- Halfhard brood met of zonder zaden
- Halfharde kazen

LET OP! Het snijden van kaas kan mogelijk geen homogene en nauwkeurige plak garanderen vanwege mogelijke hechting van het product aan het mes.

- Visfilets (zonder graten, gekookt of rauw bij een temperatuur niet lager dan -3°C en niet hoger dan +40°C)

- Fruit
- Groenten

Raadpleeg de sectie "Technisch blad" voor details over de snijcapaciteit van de snijmachine.



WAT NIET TE SNIJDEN:



LET OP! Probeer geen niet-toegestane producten te snijden!

- Bevroren of diepgevroren voedsel
- Voedsel met botten of pitten
- Hard brood
- Niet-eetbare producten
- Zachte of verse kazen
- Producten met een te broze consistentie

BERKEL GARANDEERT NIET HET SNIJDEN VAN NIET VERMEDELDE PRODUCTEN, IN HET BIJZONDER MET EEN ONGESCHIKTE CONSISTENTIE.

11. REINIGING

Houd de snijmachine goed schoon. Als deze wordt gebruikt, moet deze minstens één keer per dag worden schoon-gemaakt of vaker indien nodig. Na een periode van inactiviteit wordt aanbevolen om de snijmachine ook voor gebruik schoon te maken.



LET OP! Gevaar voor elektrische schokken

Koppel de voedingskabel los en zet de dikte-instelknop in de veilige positie voordat u de snijmachine gaat schoonmaken. (Zie hoofdstuk “**Veiligheidspositie**”)

11.1 REINIGINGSPRODUCTEN

Gebruik alleen lauw water en neutraal afwasmiddel, bij voorkeur met een pH van 7-8, en een zachte sponsdoek (bijv. microvezel). Was de verwijderde onderdelen apart, droog ze grondig af en monteer ze opnieuw. (zie “Verwijderbare onderdelen” in de volgende paragraaf)

BELANGRIJK! Droog alle gewassen onderdelen, inclusief de snijkant van het mes, grondig af.

Gebruik GEEN schurende gereedschappen zoals harde sponzen of halfstijve nylon borstels om de machine schoon te maken.

Maak de machine niet schoon met waterstralen of stoom of vergelijkbare methoden.



LET OP! Plaats de machine niet in de vaatwasser.

Het enige onderdeel dat in de vaatwasser kan worden gewassen, is de verwijderbare plastic drukplaat, met een zachte wasbeurt en op lage temperatuur.

11.2 CE-BLOKKERING VEILIGHEID

De snijmachine is uitgerust met een CE-blokkering die tijdens het schoonmaken het kantelen van de plaat mogelijk maakt, wat de veiligheid garandeert. Door de instelknop op 0 te zetten en de plaat aan het begin van de slag te plaatsen, kan deze worden gekanteld; In gekantelde positie kan het scherm niet worden geopend totdat de plaat weer in de werkpositie is geplaatst. Afbeelding D-E

Procedure voor CE-blokkering:

1. Zorg ervoor dat de snijmachine is uitgeschakeld en de kabel is losgekoppeld;
2. Zet de dikte-instelknop (5) in de veilige positie (op positie 0);
3. Trek de goederenplaat (8) volledig naar de operator;
4. Trek de plaat stevig maar niet gewelddadig omhoog en draai deze met de klok mee;
5. Reinig het betreffende deel met neutraal afwasmiddel en een zachte sponsdoek;
6. Na het reinigen de goederenlade terugtrekken naar de startpositie en draaien naar de snijpositie.

(Afbeelding F)

12. VERWIJDERBARE DELEN: VERWIJDERING, REINI-

GING EN MONTAGE

Drukplaat
Messenbeschermer



LET OP! Zorg ervoor dat de voedingskabel is losgekoppeld voordat u begint met het verwijderen, reinigen en monteren van onderdelen.

12.1 DRUKPLAAT

Verplaats de aandrukker weg van het mes en verwijder deze door hem omhoog te tillen. vast te pakken en deze tegen de klok in los te draaien totdat de drukplaat volledig is verwijderd.

12.2 MESSENBESCHERMER

BELANGRIJK! Leg een zachte sponsdoek op het geleverde deel van de behuizing voordat u begint met schoonmaken om deze te beschermen. De messenbeschermer kan vallen en de verf beschadigen.

Om de messenbeschermer te verwijderen, pakt u het kleine uitsteeksel aan de onderkant vast en draait u deze tegen de klok in omhoog (Afbeelding G-H) totdat u een klik hoort; verwijder vervolgens de messenbeschermer met beide handen. Reinig vervolgens de messenbeschermer aan de vooren achterkant en reinig daarna het mes op de machine met een vochtige, zachte sponsdoek en beweeg deze langzaam van het midden naar buiten (Afbeelding I). Droog daarna het mes grondig af om roest te voorkomen.

Monteer de mesbeschermer opnieuw door de onderste pen in het gat van het mesbeschermingsapparaat te steken en deze met de klok mee te draaien tot hij vastklikt.

- De mesbeschermer is stabiel wanneer de bovenste pen in de bovenste gleuf is geplaatst en de groeven van het mes en

de mesbeschermer parallel lopen. (Tekening L-M)

Belangrijk! Een ongedroogde snede kan roesten.

Reinig het lemmet niet met de klok mee, maar beweeg in plaats daarvan van het midden naar buiten om te voorkomen dat u zich aan de snede snijdt.

13. ONDERHOUD

De periodieke onderhoudswerkzaamheden die de operator mag uitvoeren om de efficiëntie van de snijmachine te behouden, omvatten:

- Smering van de schuifstang van de drukplaat en de schuifstang van de wagen. Gebruik Berkel-merk olie of olie die geschikt is voor contact met le-

vensmiddelen, eventueel met FDA H1-specificatie.

- Messen slijpen: Het is goed om het mes regelmatig te slijpen door een slijper apart aan te schaffen, ook beschikbaar op onze website. Om het mes functioneel te houden, raden we aan om het regelmatig schoon te maken en te drogen (voor instructies zie paragraaf "Reiniging").

14. STORINGEN OPSPOREN/PROBLEMEN OPLOSSEN EN REPARATIES

INCONVENIENT	MOGELIJKE OORZAAK	REMEDIË
Wanneer de snijdikteknoop op ON wordt gedraaid, start de snijmachine niet.	Geen stroomtoevoer of defecte besturingskring.	Controleer of het netsnoer correct is aangesloten op het stopcontact. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met het Berkel Servicecentrum.
Wanneer de STOP-knop wordt ingedrukt, stopt de snijmachine niet.	Defecte besturingskring.	Koppel de machine onmiddellijk los van de stroomvoorziening en gebruik deze niet opnieuw. Neem contact op met het Berkel Servicecentrum.
Wanneer de snijdikteknoop op OFF wordt gedraaid, schakelt de snijmachine niet uit	Defect besturingscircuit	Druk op de STOP-knop, koppel de machine onmiddellijk los van de stroomvoorziening en gebruik deze niet opnieuw. Neem contact op met het Berkel Servicecentrum.
Overmatige weerstand van de schuifstangen van de machine bij langzame en harde behandeling	Schakel de machine onmiddellijk uit via het voedingskabel en gebruik de machine niet meer. Neem contact op met het Berkel Service Centre	Reinig de schuifstangen zorgvuldig van olie of vetresten. Smeer de glijstangen met Berkel olie of een olie die geschikt is voor contact met voedingsmiddelen (FDA H1).
Overmatige weerstand van de schuifstangen van de machine bij langzame en harde behandeling	Beschadigde schuifstang	Contact opnemen met het Berkel Service Centre
Roestvorming op mes	Niet regelmatig en correct drogen, voedselresten, water, vocht, stoom	Verwijder roest door de slijper te gebruiken (optioneel ook verkrijgbaar op de website van Berkel) of neem contact op met het Berkel Service Centre voor een eventuele vervanging van het mes.
De snijmachine ruikt verbrand.	Mogelijke motoroververhitting.	Uitschakelen en 1 uur laten rusten. Blijft het probleem, neem contact op met Berkel service.
De goederenplaat staat in de juiste positie maar glijdt niet	De goederenplaat verkeerd positioneren	Controleer of de goederenplaat correct is geplaatst (zie hoofdstuk handleiding > CE Vergrendeling)
Schermblijft open, knop regelt geen herpositionering	Productiefout of schade/schok aan machine	Gebruik de machine niet, pak hem in door het mes goed af te dekken en te isoleren en neem onmiddellijk contact op met het Berkel Service Centre.
De snijmachine snijdt niet goed	Beschadigd mes	Neem contact op met het Berkel Service Centre

15. VERWIJDERING VAN HET APPARAAT



Het is niet toegestaan om de machine met het gewone huishoudelijke afval weg te gooien. Het symbool van de doorgestreepte vuilnisbak, dat op het product en in de handleiding staat, betekent dat Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) zeer vervuilende maar ook recyclebare materialen bevatten. Daarom is het wettelijk verplicht om het product apart van het ongesorteerde stedelijke afval te verwijderen. Het is verplicht om bij de lokale autoriteiten of uw gemeente te informeren naar de inzamelmethoden.

16. KLANTENSERVICE

Als uw Berkel-apparaat beschadigd raakt, wordt aan geraden om contact op te nemen met uw dealer of de klantenservice van Berkel op de volgende nummers:

T: +39 0385 042011

T: +39 0331 214311

of door een e-mail te sturen naar de onderstaande adressen:

support@net.berkelinternational.com

technical@berkelinternational.com

Er worden geen reserveonderdelen meegeleverd in de verpakking. Alle reparaties en vervangingswerkzaamheden moeten uitsluitend worden uitgevoerd door personeel dat door de fabrikant is geautoriseerd. Neem bij problemen met het apparaat contact op met de geautoriseerde servicecentra. Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Elke reparatie die door niet-geautoriseerd personeel aan het apparaat wordt uitgevoerd, maakt de garantie automatisch ongeldig, zelfs als de garantieperiode nog niet is ver-

streken.

De primaire tekst van deze handleiding, opgesteld in de Italiaanse taal, vormt het enige referentiepunt voor de oplossing van eventuele interpretatieve geschillen.

17. GARANTIE EN VERANTWOORDELIJKHEDEN

BELANGRIJK! Het wordt aanbevolen om de originele verpakking te bewaren gedurende de garantieperiode, zodat het apparaat indien nodig op de juiste manier kan worden verpakt en vervoerd.

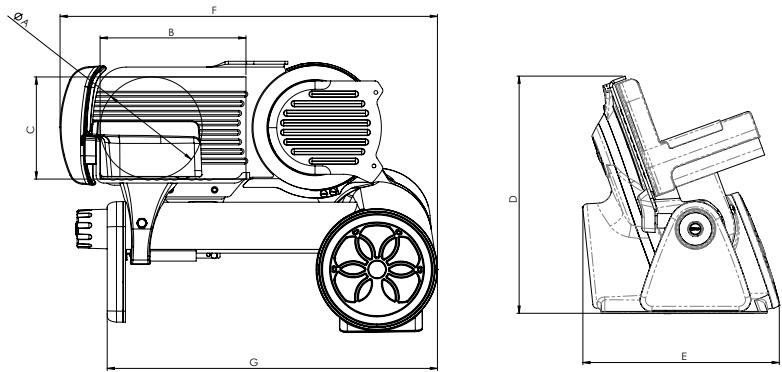
De fabrikant biedt de Icon Line aan met een garantie van 24 maanden vanaf de aankoopdatum. De garantie dekt alleen defecten die optreden bij juist gebruik en volgens de gebruiksvoorwaarden in de handleiding. De garantie dekt geen defecten als gevolg van transport, incompetentie of nalatigheid van de koper, onjuiste installatie of plaatsing, slijtage, spanning hoger dan 10% van de nominale waarde. Bovendien dekt de garantie geen onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, zoals het mes en de slijpstenen, behalve in het geval van een duidelijk fabricagefout.

In geval van een legitieme klacht zullen we handelen zoals voorzien in de consumentenwetgeving.

De fabrikant wijst elke directe en indirecte verantwoordelijkheid af die voortvloeit uit onjuist gebruik van de machine. De eigendomsoverdracht van de machine ontslaat de fabrikant onmiddellijk van elke verantwoordelijkheid, behalve voor naleving van VERORDENING (EU) 2023/1230 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 14 juni 2023 betreffende machines en tot intrekking van Richtlijn 2006/42/EG van het Europees Parle-

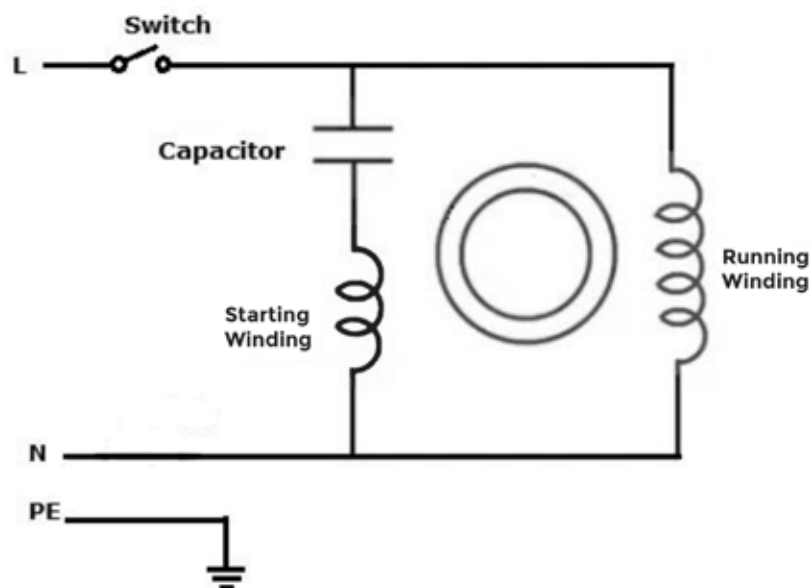
ment en de Raad en Richtlijn 73/361/EEG van de Raad.

18. TECHNISCHE KENMERKEN VAN HET PRODUCT - TECHNISCH BLAD



ICON LINE	170
A	140 mm
B	200 mm
C	140 mm
D	326 mm
E	270 mm
F	520 mm
G	455 mm
SPECIFICATIES	
Snijcapaciteit (rond)	140 mm
Snijcapaciteit (rechthoekig)	200x140h mm
Maximale snijdikte	0 - 18 mm
Ø Mesdiameter	170 mm
Nettogewicht	10,5 kg
Vermogen motor	0,19 kW
Elektrische specificaties	230 V - 50 Hz

Opmerking: Zoals we voortdurend verbeteren van onze producten, kunnen de specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.



Innhold

1. OVERENSSTEMMELSESGREGLER	114
2. LISTE OVER TEGN OG SYMBOLER PÅ MASKIN OG EMBALLASJE	114
3. BESKRIVELSE	115
4. HOVEDKOMponenter Modell Icon Line	115
5. SIKKERHETSFORSKRIFTER	116
5.1 SIKKERHETSPosisjon	116
6. PRODUSENTENS ANSVAR	117
7. EMBALLASJE OG AVHENDING AV EMBALLASJE	117
8. INSTALLASJON	117
8.1 MILJØFORHOLD	118
9. BRUKSANVISNING	118
10. HVA SKAL SKJÆRES OG HVA SKAL IKKE SKJÆRES	118
11. RENGJØRING	118
11.1 RENGJØRINGSPRODUKTER	118
11.2 CE-BLOKKERINGSSIKKERHET	119
12. AVTAGBARE DELER: FJERNING, RENGJØRING OG MONTERING	119
12.1 PRODUKTSKYVER	119
12.2 SKJÆREBLADDEKSEL	119
13. VEDLIKEHOLD	119
14. FEILSØKING/PROBLEMLØSNING OG REPARASJONER	120
15. AVHENDING AV ENHETEN	121
16. KUNDESERVICE	121
17. GARANTI OG ANSVAR	121
18. RODUKTTEKNISKE SPESIFIKASJONER – TEKNISK DATABLAD	122
19. KOBLINGSSKJEMA	123

ICON LINE

Denne bruksanvisningen er spesifikk for Icon Line -maskinene og har som mål å informere operatøren om installasjon, bruk, rengjøring, vedlikehold, service og garanti for produktet.

1. OVERENSSTEMMELSESGRER

Icon Line skjæremaskin er beskrevet i denne manualen overholder de europeiske hygiene og sikkerhetsstandardene som pålegges av de nyeste forskriftene:

2014/35/EU lavspenningsdirektiv

2014/30/EU direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet

2012/19/EU direktiv om avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE)

2011/65/EU direktiv om begrensning av bruk av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr

1935/2004 forordning om materialer og gjenstander berregnet på å komme i kontakt med mat

EN 60335-1/ EN 60335-2-14 Sikkerhet for husholdningsapparater

Skjæremaskin med Berkel-merke, produsert av Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai og importert av Van Berkel International S.r.l. med adresse via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.

E-post:
info@berkelinternational.com

Nettside:
<https://www.theberkelworld.com>

2. LISTE OVER TEGN OG SYMBOLER PÅ MASKIN OG EMBALLASJE

MASKINSYMBOLER:



Spenning fare for elektrisk støt



Jordforbindelse
Beskyttelse mot elektrisk støt / Stabilitet i elektrisk system



Kassert søppelbøtte
indikerer at produktet ikke skal kastes sammen med vanlig husholdningsavfall.



MOCA (Materialer og gjenstander i kontakt med mat) indikerer at materialet eller gjenstanden er trygg å bruke i kontakt med mat.

EMBALLASJESYMBOLER:



Håndteres med forsiktighet innholdet i pakken er skjørt og må håndteres forsiktig for å unngå skade.

Bruksanvisningen for Icon Line skjæremaskin er også tilgjengelig i digitalt format, direkte på vår nettside i Icon Line -sek sjonen.

Nettside:
<https://www.theberkelworld.com>



Skjør indikerer at innholdet i pakken er delikat og må håndteres med ekstrem forsiktighet.



Beskyttes mot regn og fuktighet indikerer at innholdet må beskyttes mot vann og fuktighet.



Orienteringspiler riktig retning som en pakke eller gjenstand skal plasseres eller håndteres i.



Brannfarlig indikerer at innholdet i pakken eller beholderen er lett antennelig og må håndteres med ekstrem forsiktighet.



Recyclable pakkaging indikerer at emballasjen kan resirkuleres og bør kastes i passende resirkuleringsbeholdere.

3. BESKRIVELSE

Kjære kunde,
takkt for at du valgte vårt produkt Icon Line ;vi håper at dette valget fullt ut tilfredsstiller dine forventninger.

- Formålet med denne manualen er å gi kunden all informasjon om skjæremaskinen, samt bruksog vedlikeholdsinstruksjoner som gjør det mulig å opprettholde både ytelsen og effektiviteten til skjæremaskinen over tid.

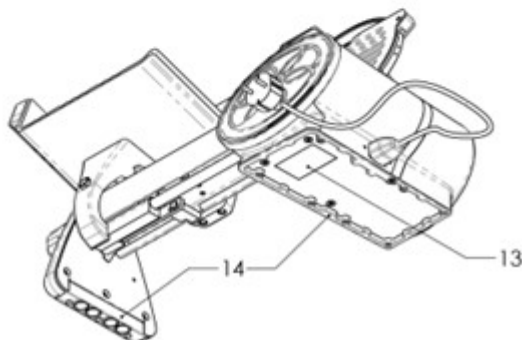
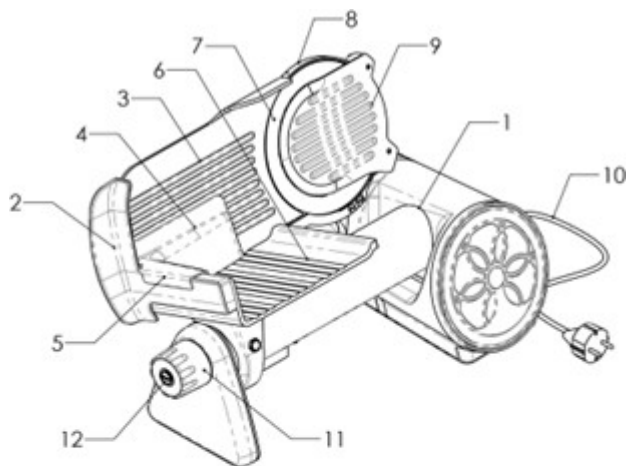
- Denne manualen skal gis til alle som er ansvarlige for bruk og vedlikehold av mas-

kinen.

- Manualen skal oppbevares i god stand og plasseres på et lett tilgjengelig sted for rask konsultasjon.

- Maskinene kan bli oppdatert og kan derfor ha deler som er forskjellige fra de som er avbildet; dette påvirker ikke på noen måte forklaringene i manualen.

- For mer informasjon eller problemer som ikke er oppført i manualen, kontakt Berkel service eller forhandler (se avsnittet "KUNDESERVICE").



4. HOVEDKOMPONENTER MODELL ICON LINE

1. Sokkel
2. Fingerbeskyttelse
3. Måleplate
4. Produktskyver
5. Håndtak for produktskyver
6. Produktholderplate
7. Skjæreblad
8. Verneedeksel for skjæreblad (svart)
9. Bladbeskyttelse
10. Strømkabel
11. Bryter for regulering av skivetykkelse med ON OFF-funktion
12. STOP-knapp
13. Märkplåt
14. Fot

5. SIKKERHETSFORSKRIFTER

For sikker bruk av det kjøpte utstyret, følg og overhold følgende advarsler. Apparatets instruksjoner må følges, da feil bruk kan forårsake materielle skader eller føre til alvorlige konsekvenser, som skader, kutt og tap av kroppsdeler som kommer i kontakt med bladet. Les denne manualen nøye i sin helhet før du bruker skjæremaskinen.

- Ikke bruk skjæremaskinen på noen annen måte enn angitt i denne manualen.
- Før bruk, kontroller nøye om tilkoblingskabelen eller nettpluggen har synlige ytre skader. Ikke bruk skjæremaskinen hvis de er skadet.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den erstattes med en spesiell kabel eller montering, tilgjengelig fra Berkel eller forhandleren eller servicecenteret.

 **ADVARSEL!** Fare for elektrisk støt! En skadet kabel kan forårsake elektriske støt, kortslutninger eller til og med brann.

- Sørg for at strømkabelen er sikkert installert. Hvis kabelen setter seg fast et sted, kan skjæremaskinen falle fra arbeidsflaten.
- Koble alltid skjæremaskinen fra strømuttaket ved å ta tak i nettpluggen, ikke tilkoblingskabelen.
- Koble alltid skjæremaskinen fra strømforsyningen hvis den blir forlatt uten tilsyn og før rengjøring eller vedlikehold.
- Installer skjæremaskinen i samsvar med instruksjonene i avsnittet 'installasjon'.
- Stopp umiddelbart skjæremaskinen og be om hjelp fra autorisert servicepersonell ved unormal drift, mistanke om brudd, feil bevegelser, uvanlige lyder.
- Ikke berør skjæremaskinen

med våte eller fuktige hender.

- Ikke bruk skjæremaskinen barbert.
- Skjæremaskinen er ikke beregnet for bruk av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller instruert i bruk av skjæremaskinen av en person ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn må holdes under oppsyn for å forhindre at de leker med skjæremaskinen.
- Skjæremaskinen skal ikke brukes av barn. Hold skjæremaskinen og dens kabel utenfor barns rekkevidde.
- Bruk skjæremaskinen med stor konsentrasjon og ikke bli distraheret.
- Skjær kun produkter av tillatt type (se avsnittet "HVA SKAL SKJÆRES").

5.1 SIKKERHETSPosisjon

(Tegning A)

Når skjæremaskinen ikke er i bruk, sett den i sikkerhetsposisjon:

- Bryter for regulering på nummer 0 med tykkelsesplate helt lukket.
- Produktskyver senket og plassert på produktholderplaten.

 **ADVARSEL! FARE FOR KUTT** Under rengjøring, vedlikehold og skjæring, hold hendene så langt unna det ubeskyttede bladområdet som mulig.

- Rengjøring og vedlikehold er kun beregnet for brukeren og skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Før rengjøring eller vedlikehold, koble maskinen fra strømmettet og vent til bladet har stoppet.

VIKTIG! Rengjøring av skjæremaskinen må gjøres regelmessig med en myk

svamp og mild såpe (se avsnittet "Rengjøring" for alle detaljer).

- Reparasjoner må kun utføres av autorisert personell eller Berkel service. Feil reparasjoner kan utgjøre risiko for brukeren og ugyldiggjøre produktets garanti og sikkerhet.
- Defekte komponenter må erstattes med originale reservedeler eller deler som sikrer sikkerheten.
- Ikke fjern, dekk til eller endre etikettene på skjæremaskinens kropp.
- Ikke bruk skjæremaskinen som en overflate og ikke plasser fremmede gjenstander på den under normale skjæreoperasjoner.

 **ADVARSEL! Fare for elektrisk støt! Ikke berør spenningsførende deler.**

- Åpne aldri det elektriske systemet til enheten.
- Ikke gjør endringer i spenningsførende tilkoblinger: det er fare for elektrisk støt.
- Ikke endre den elektriske/mekaniske strukturen til skjæremaskinen: det er fare for elektrisk støt.
- Ikke bruk skjæremaskinen i kontakt med varmekilder.
- Skjæremaskinen, strømkabelen og pluggen må ikke komme i kontakt med vann eller andre væsker.

 **ADVARSEL! SKARPT BLAD, FARE FOR KUTT**

Bladet er veldig skarpt, som en kniv.

- Ikke berør bladkanten med fingrene, fare for kutt.
- Sørg for at ingen kommer nær bladet når det er fjernet.
- Kontroller at bladet roterer mot klokken når du ser på det fra dekkelet eller brukerside (Tegning B).
- For skjæring, bruk kun håndtaket for produktskyveren og produktskyveren selv.
- Ikke bruk skjæremaskinen

uten vognen.

- Denne enheten må brukes med produktholderplaten og støtteplaten på plass.
- Det er ikke mulig å bruke skjæremaskinen med platen vippet, platen må være riktig plassert og festet til basen med produktskyveren parallelt med tykkelsesplaten (se avsnittet "CE-blokkering").
- Det er forbudt å bruke hendene til å skjære produktet.
- Hold alltid en sikker avstand fra bladet.
- Ikke la noen komme nær under skjæreoperasjonen.

ADVARSEL: fare for å skli!

Området rundt skjæremaskinen må være tørt for å unngå å skli.

- Plasser og fjern varen som skal skjæres på den glidende platen kun med platen helt tilbaketrukket og med bryteren for regulering av tykkelse i sikker posisjon (på nummer 0 – Fig. A).

ADVARSEL! Motoren kan overopphetes! Etter 10 minutters kontinuerlig bruk, slå av maskinen og la motoren avkjøles.

La maskinen hvile i minst 30 minutter.

ADVARSEL! Fare for å bli fanget!

Ikke bruk flagrende klær, med åpne ermer eller som kan bli fanget, samt armbånd eller lignende gjenstander. Bruk klær med ermer festet til håndleddet med elastikk.

ADVARSEL! Normal slitasje på bladet kan føre til økt avstand mellom bladkanten og bladdekselet. Når denne avstanden overstiger 3 mm, må bladet byttes. Kontakt produsenten eller et av de autoriserte servicesentrene for å be om utskifting. (Tegning C)

- Hvis størrelsen på maten som skal skjæres er større enn angitt i "skjærekapasitet" i de tekniske spesifikasjonene, reduser størrelsen for å jobbe trygt.

- Skjæremaskinen kan ikke brukes utendørs og eksponert for værforhold som kan skade dens integritet.

- Skjæremaskinen kan ikke installeres i miljøer med damp, røyk eller korroderende eller slipende støv, med fare for brann eller eksplosjon.

- Skjæremaskinen må installeres i nærheten av et CEE-godkjent strømuttak, slik at den enkelt kan kobles fra for rengjøring og vedlikehold.

- Skjæremaskinen må kobles til et system som overholder gjeldende forskrifter og utstyrt med:

magnetotermisk beskyttelse; automatisk differensialbryter; jordingssystem.

- Før du kobler til, kontroller at strømnettets spesifikasjoner samsvarer med de som er angitt på skjæremaskinens typeskilt.

- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdningsapplikasjoner og lignende. Vi garanterer ikke for bruk i følgende miljøer hvis personalet ikke er riktig opplært eller har lest denne bruksanvisningen:

Kjøkkenområder for personale, butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer; Hoteller, moteller, bed and breakfast, gårdshus og andre overnattingssteder, tilgjengelig for gjester.

6. PRODUSENTENS ANSVAR

Produsenten fraskriver seg alt ansvar som følge av:

- Feil bruk;
- Manglende overholdelse av instruksjonene i denne bruksanvisningen;
- Bruk av skjæremaskinen av personell som ikke har lest

og forstått innholdet i denne manualen;

- Endringer og/eller reparasjoner utført av brukeren eller uautorisert personell;
- Bruk av uoriginale reservedeler eller deler som ikke er spesifikke for skjæremaskinmodellen.

Overføring av skjæremaskinen medfører automatisk at produsentens ansvar bortfaller hvis den ikke ledsages av denne bruksanvisningen. Den primære teksten i denne bruksanvisningen, skrevet på italiensk, representerer det eneste referansepunktet for løsning av eventuelle tolkningskonflikter.

7. EMBALLASJE OG AVHENDING AV EMBALLASJE

Ta enheten ut av esken; Fjern komponentene fra emballasjen;

Fjern bruksanvisningen og plasser den på et praktisk sted nær maskinen; Fjern beskyttelseskartongen fra tykkelsesplaten;

Ta ut strømkabelen som ligger i en egen liten eske inne i emballasjen og koble den til maskinen;

VIKTIG! Det anbefales å beholde originalemballasjen i hele garantiperioden for å kunne pakke og transportere enheten på en passende måte ved behov.

Emballasjen beskytter skjæremaskinen under transport. Emballasjematerialene kan enkelt resirkuleres i vanlig husholdningsavfall eller på kommunens resirkuleringsstasjon.

8. INSTALLASJON

Installer skjæremaskinen på en jevn, glatt, tørr arbeidsflate som er egnet til å støtte skjæremaskinen pluss varene som skal skjæres.

VIKTIG! Skjæremaskinen kan utgjøre en fare hvis den ikke

er riktig installert på grunn av ustabile forhold; Dette øker risikoen for støt og klemskader for både operatøren og personer i nærheten av arbeidsområdet.

VIKTIG: Kontroller at det ikke er hindringer for platen og lasting av varene som skal skjæres på platen, fjern dem om nødvendig..

Ikke plasser skjæremaskinen over varmekilder, som elektriske plater eller i nærheten av flammer. Skjæremaskinen kan ikke installeres innebygd i en vegg eller i et veggskap.

8.1 MILJØFORHOLD

- Driftstemperatur fra -5°C til +40°C
- Maksimal luftfuktighet 95%
- Brukshøyde: under 2000 m

9. BRUKSANVISNING

NB: numrene i avsnittet refererer til seksjonen "4. HOVED-KOMPONENTER MODELL ICON LINE"

1. Sett strømledningen istik-kontakten.
2. Trekk vareholderen (6) helt tilbake mot operatøren i lasteposisjon.
3. Fjern pressholderen (4).
4. Plasser maten som skal skjæres på brettet inntil den vertikale kanten, operatørsiden. Fest produktet med pressholderen ved å bruke lett trykk mot bladet.
5. Juster skivetykkelsen med reguleringsknappen med AV/PÅ-funksjon (11), bladet aktiveres (7).
6. Ta tak i håndtaket på pressholderen (5) og start skjærebevegelsen ved å skyve brettet fremover (mot bladet) og bakover.
7. Etter skjæring, fjern produktet, sikre reguleringsknappen, slå av bladet og trekk vognen tilbake.
8. Hvis umiddelbar stopp av bladbevegelsen er nødven-

dig, trykk på STOP-knappen (12).

- 9. Etter skjæreoperasjonen er det viktig å rengjøre skjæremaskinen ved først å fjerne eventuelle matrester (se kapittel "Rengjøring").**

⚠ ADVARSEL! Matrester som blir liggende igjen etter bruk av skjæremaskinen, kan forringes og forurense senere skiver hvis de ikke fjernes riktig.

10. HVA SKAL SKJÆRES OG HVA SKAL IKKE SKJÆRES

HVA SKAL SKJÆRES:

- Kjøttpålegg (kokt, rått, røkt og modnet)
- Benfritt kjøtt som steker (kokt eller rått ved en temperatur ikke lavere enn +3 °C og ikke høyere enn +40 °C)
- Carpaccio
- Halvhvart brød med eller uten frø
- Halvfast ost

MERK: skjæring av ost kan ikke garantere en jevn og presis skive på grunn av mulig klebing av produktet til bladet.

- Fiskefileter (uten bein, kokt eller rått ved en temperatur ikke lavere enn -3 °C og ikke høyere enn +40 °C)
- Frukt
- Grønnsaker

Se avsnittet "Tekniske spesifikasjoner" for detaljer om skjærekapasiteten til skjæremaskinen.



HVA SKAL IKKE SKJÆRES:

⚠ ADVARSEL! IKKE PRØV

Å SKJÆRE PRODUKTER SOM IKKE ER TILLATT!

- Frosne eller dypfrysede matvarer
- Matvarer som inneholder bein eller kjerter
- Hardt brød
- Ikke-matvarer
- Myk eller fersk ost
- Produkter med for smuldrete konsistens

BERKEL GARANTERER IKKE SKJÆRING AV PRODUKTER SOM IKKE ER LISTET, SPESIELT MED UEGNET KONSISTENS.

11. RENGJØRING

Hold skjæremaskinen ren. Hvis den brukes, må den rengjøres minst en gang om dagen eller oftere om nødvendig. Etter en periode med inaktivitet anbefales det å rengjøre den før bruk.

⚠ ADVARSEL! Fare for elektrisk støt

Før du rengjør skjæremaskinen, koble fra strømkabelen og sett reguleringsbryteren i sikkerhetsposisjon (se kapittel "Sikkerhetsposisjon").

11.1 RENGJØRINGSPRODUKTER

Bruk kun lunkent vann og nøytralt oppvaskmiddel, helst med pH 7-8, og en myk svamp (f.eks. mikrofiber). Vask de avtakbare delene separat, tørk dem grundig og monter dem igjen (se "Avtakbare deler" i neste avsnitt).

VIKTIG! Det er nødvendig å tørke alle vaskede deler grundig, inkludert bladkanten.

IKKE bruk slipende verktøy som harde svamper eller halvstive nylonbørster for å rengjøre maskinen.

Ikke rengjør maskinen med vannstråler eller damp eller lignende metoder.

 **ADVARSEL!** Ikke sett maskinen i oppvaskmaskinen.

Den eneste delen som kan vaskes i oppvaskmaskinen er den avtakbare plastprodukskyveren, med skånsom vask og lav temperatur.

11.2 CE-BLOKKERINGSSIKKERHET

Skjæremaskinen er utstyrt med CE-blokkering som under rengjøring gjør det mulig å vippe platen, og sikrer sikkerheten. Ved å sette reguleringsbryteren til 0 og platen til startposisjon, kan den vippes; Når platen er vippet, vil det ikke være mulig å åpne tykkelsesplaten før platen er tilbake i arbeidsposisjon. Tegning D-E

Prosedyre for CE-blokkering:

1. Sørg for at skjæremaskinen er slått av og kabelen er frakoblet.
2. Sett reguleringsbryteren for skivetykkelse (5) i sikker hetsposisjon (posisjon 0).
3. Trekk produktholderplaten (8) helt tilbake mot operatøren.
4. Trekk platen oppover bestemt, men ikke voldsomt, og roter den med klokken.
5. Rengjør den aktuelle delen med nøytralt vaskemiddel og en myk svamp.
6. Etter rengjøring, trekk vareholderen tilbake til startposisjonen og roter den tilbake til skjærestillingen. (Tegning F)

12. AVTAGBARE DELER: FJERNING, RENGJØRING OG MONTERING

Produktskyver
Skjærebladdeksel

 **ADVARSEL!** Før du utfører noen operasjoner med fjerning, rengjøring og montering, sørg for at strømkabelen er koblet fra stikkontakten.

12.1 PRODUKTSKYVER

Flytt pressholderen bort fra bladet og fjern den ved å løfte den oppover.

12.2 SKJÆREBLADDEKSEL

VIKTIG! Før du begynner rengjøringen, legg en myk svamp på den malte delen av maskinen for å beskytte den. Skjærebladdekslet kan falle og skade malingen.

For å fjerne skjærebladdekslet, ta tak i den lille utstikkeren på undersiden og roter det oppover mot klokken (Tegning G-H) til du hører et klikk; fjern deretter skjærebladdekslet ved å ta tak i det med begge hender. Rengjør deretter skjærebladdekslet foran og bak, og rengjør deretter bladet montert på maskinen ved å bruke en fuktig, myk svamp og bevege det sakte fra midten og utover (Tegning I). Tørk deretter bladet grundig for å unngå rust. Monter bladbeskyttelsen på nytt ved å sette den nedre tapen inn i hullet i bladbeskyttelsesinnretningen og vri den med klokken til den låses.

- Bladbeskyttelsen er stabil når den øvre tapen er satt inn i det øvre sporet, og sporene på bladet og bladbeskyttelsen er parallelle. (Tegning L-M)

Viktig! En utørket bladkant kan ruste.

Hvis du nekter å rengjøre bladet med klokken, må du bevege deg fra midten og utover for å unngå å skjære med bladkanten.

13. VEDLIKEHOLD

De periodiske vedlikeholdsaktivitetene som operatøren er autorisert til å utføre for å opprettholde skjæremaskinens effektivitet, inkluderer:

- Smøring av skyvestangen til produktskyveren og sky-

vestangen til vognen. Bruk Berkel-merket olje eller olje som er egnet for kontakt med mat, eventuelt med FDA H1-spesifikasjon.

- Bladsliping: Det anbefales å slipe bladet regelmessig ved å kjøpe sliperen separat, også tilgjengelig på vår nettside. For å holde bladet funksjonelt, anbefaler vi å rengjøre og tørke det regelmessig (se avsnittet "Rengjøring" for instruksjoner)

14. FEILSØKING/PROBLEMLØSNING OG REPARASJONER

PROBLEM	SANNSYNLIG ÅRSAK	LØSNING
Når kniven for skivetykkelse dreiestil ON, starter ikke skjæremaskinen.	Manglende strømforsyning ellerdefekt styrekrets.	Sjekk om strømkabelen er riktig tilkoblet stikkkontakten. Hvis problemet vedvarer, kontakt Berkel servicesenter.
Når STOPP-knappen trykkes, stopper ikke skjæremaskinen.	Defekt styrekrets.	Koble maskinen umiddelbart fra strømforsyningen og bruk den ikke igjen. Kontakt Berkel servicesenter.
Når kniven for skivetykkelse dreies til OFF, slår ikke skjæremaskinen seg av.	Defekt styrekrets.	Trykk på STOPP-knappen, koble maskinen umiddelbart fra strømforsyningen og bruk den ikke igjen. Kontakt Berkel servicesenter.
Overdreven motstand i maskinens skyvestenger med langsom og hard bevegelse.	Manglende periodisk smøring av føringene, eller bruk av feil produkt.	Rengjør skyvestengene grundig for å fjerne rester av olje eller fett. Smør skyvestengene med Berkel-olje eller en olje som er egnet for kontakt med mat (FDA H1).
Overdreven motstand i maskinens skyvestenger med langsom og hard bevegelse	Skadet skyvestang.	Kontakt Berkels servicesenter.
Rustdannelse på bladet.	Manglende periodisk og korrekt tørking, matrester, vann, fuktighet, damp	Fjern rusten ved å bruke sliperen (tilleggsutstyr som kan kjøpes på Berkels nettside) eller kontakt Berkels servicesenter for eventuell utskifting av bladet.
Skjæremaskinen lukter brent.	Mulig motoroveroppheting.	Slå av og la hvile i 1 time. Ved vedvarende problem, kontakt Berkel service.
Vognen er i riktig posisjon, men glir ikke	Feil reposisjonering av vogne	Kontroller at vognen er riktig posisjonert (se avsnittet i bruksanvisningen > CE-låsing)
Glideren forblir åpen, knotten kontrollerer ikke seilets posisjonering	Produksjonsfeil eller skade/støt på maskinen	Ikke bruk maskinen, pakk den inn ved å dekke til og isolere bladet godt, og kontakt Berkel Servicesenter umiddelbart.
Skjæremaskinen skjærer ikke godt	Skadet knivblad	Kontakt Berkel servicesenter

15. AVHENDING AV ENHETEN



Det er ikke tillatt å kaste maskinen med vanlig husholdningsavfall.

Symbolet med en kassert søppelbøtte, påført produktet og angitt i manualen, betyr at Elektrisk og Elektronisk Avfall (EE-avfall) inneholder svært forurensende, men samtidig gjenvinnbare materialer. Derfor er det lovplagt å avhende produktet separat fra usortert kommunalt avfall. Det er obligatorisk å informere seg hos lokale myndigheter eller kommunen for å finne ut hvordan avfallet skal samles inn.

16. KUNDESERVICE

Hvis din Berkel-enhet blir skadet, anbefales det å kontakte din forhandler eller Berkels kundeservice på følgende numre:

T: +39 0385 042011

T: +39 0331 214311

eller sende en e-post til følgende adresser:

support@net.berkelinternational.com

technical@berkelinternational.com

Reserveder leveres ikke med emballasjen. Alle reparasjons- og utskiftningsaktiviteter må kun utføres av personell autorisert av produsenten. Ved problemer med enheten, kontakt autoriserte servicesentre. Unngå å reparere enheten selv. Enhver reparasjon utført på enheten av uautorisert personell ugyldiggjør automatisk garantien, selv om garantiperioden ikke er utløpt.

Den primære teksten i denne bruksanvisningen, utarbeidet på italiensk, representerer det eneste referansepunktet for løsning av eventuelle tolkningstvister.

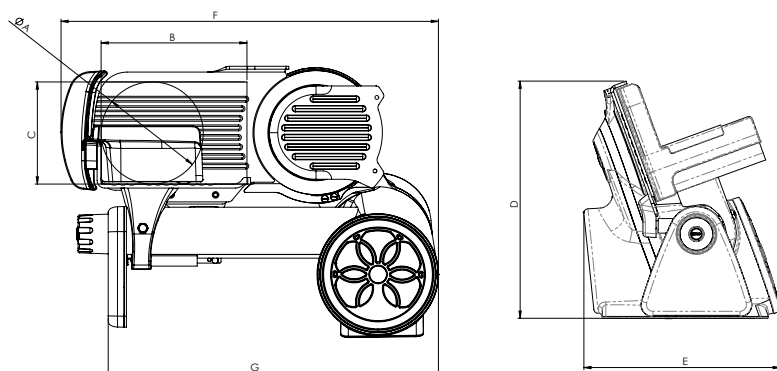
17. GARANTI OG ANSVAR

VIKTIG! Det anbefales å beholde originalemballasjen i

hele garantiperioden for å kunne pakke og transportere enheten på en passende måte ved behov.

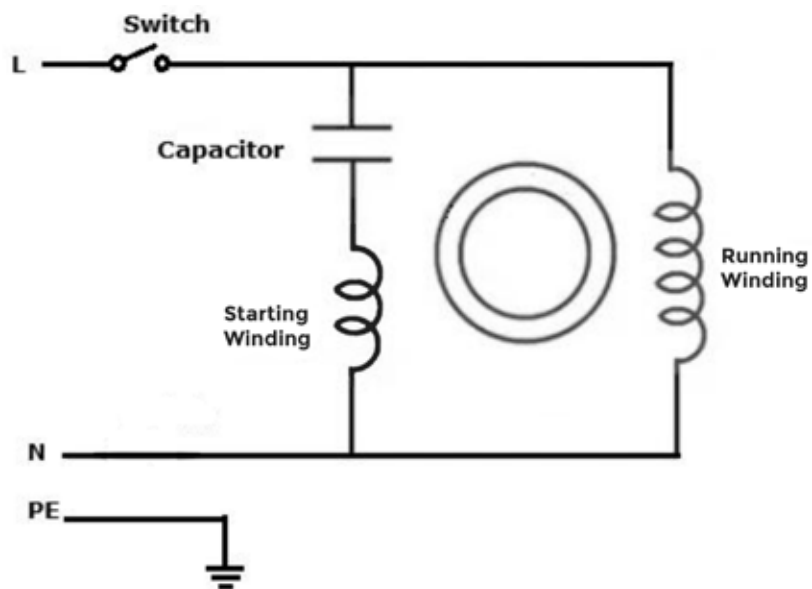
Produsenten gir Icon Line en garanti på 24 måneder fra kjøpsdatoen.

Garantien dekker kun feil som oppstår ved riktig bruk og i henhold til bruksbetingelsene i manualen. Garantien dekker ikke feil som skyldes transport, inkompetanse eller uaktsomhet fra kjøperens side, feil installasjon eller plassering, slitasjeskader, spenning over 10 % av nominell verdi. I tillegg dekker garantien ikke slitedeler som bladet og slipesteinene, bortsett fra ved åpenbare produksjonsfeil. Ved en legitim klage vil vi handle i henhold til forbrukerkoden. Produsenten fraskriver seg ethvert direkte og indirekte ansvar som følge av feil bruk av maskinen. Overføring av eierskap til maskinen medfører umiddelbar fritakelse fra alt ansvar fra produsentens side, med unntak av overholdelse av FORORDNING (EU) 2023/1230 FRA EUROPA-PARLAMENTET OG RÅDET av 14. juni 2023 om maskiner og oppheving av direktiv 2006/42/EF fra Europa-parlamentet og Rådet og direktiv 73/361/EØF fra Rådet.



ICON LINE	170
A	140 mm
B	200 mm
C	140 mm
D	326 mm
E	270 mm
F	520 mm
G	455 mm
SPESIFIKASJONER	
Sirkelformet skjærekapas	140 mm
Rektangulær skjærekap	200x140h mm
Maksimal skivetykkelse	0 - 18 mm
Diameter skjæreblad	170 mm
Vekt	10,5 kg
Motor vurdering	0,19 kW
Elektriske spesifikasjoner	230 V - 50 Hz

Merk: Som et resultat av kontinuerlig forskning for å kontinuerlig forbedre våre produkter, tekniske spesifikasjoner er gjenstand for mulige variasjoner.



Sumário

1. NORMAS DE CONFORMIDADE	126
2. LISTA DE SINAIS E SÍMBOLOS PRESENTES NA MÁQUINA E NA EMBALAGEM	126
3. DESCRIÇÃO	127
4. COMPONENTES PRINCIPAIS MODELO ICON LINE	127
5. PRESCRIÇÕES DE SEGURANÇA	128
5.1 POSIÇÃO DE SEGURANÇA	128
6. RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE	129
7. EMBALAGEM E DESCARTE DA EMBALAGEM	129
8. INSTALAÇÃO	130
8.1 CONDIÇÕES AMBIENTAIS	130
9. INSTRUÇÕES DE USO	130
10. O QUE CORTAR E O QUE NÃO CORTAR	130
11. LIMPEZA	131
11.1 PRODUTOS DE LIMPEZA	131
11.2 SEGURANÇA DO BLOQUEIO CE	131
12. PARTES REMOVÍVEIS: REMOÇÃO, LIMPEZA E MONTAGEM	131
12.1 EMPURRADOR	131
12.2 PROTECTOR DA LÂMINA	131
13. MANUTENÇÃO	131
14. ETECÇÃO DE FALHAS/SOLUÇÃO DE PROBLEMAS E REPARAÇÕES	132
15. ESCARTE DO DISPOSITIVO	133
16. ASSISTÊNCIA AO CLIENTE	133
17. GARANTIA E RESPONSABILIDADE	133
18. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO PRODUTO – FICHA TÉCNICA	134
19. DIAGRAMA DE FIAÇÃO	135

ICON LINE

Este Manual de Uso específico para as máquinas Icon Line, tem como objetivo informar o operador sobre a instalação, uso, limpeza, manutenção, assistência e garantia do produto.

Cortador da marca Berkel, produzido pela Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai e importado pela Van Berkel International S.r.l. com sede na via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.

Email:
info@berkelinternational.com

Site:
<https://www.theberkelworld.com>

O Manual do Cortador Icon Line também está disponível em formato digital, acessando diretamente nosso site na Seção Icon Line.

Site:
<https://www.theberkelworld.com>

1. NORMAS DE CONFORMIDADE

La cortadora Icon Line descrito neste manual cumpre os padrões europeus de higiene e segurança impostos pelas últimas normas: 2014/35/UE Diretiva de Baixa Tensão 2014/30/UE Diretiva de Compatibilidade Eletromagnética 2012/19/UE Diretiva sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (REEE) 2011/65/CE Diretiva sobre a Restrição do Uso de Certas Substâncias Perigosas em Equipamentos Elétricos e Eletrônicos 1935/2004 Regulamento sobre Materiais e Objetos Destinados a Entrar em Contato com Alimentos EN 60335-1/ EN 60335-2-14 Segurança de Aparelhos de Uso Doméstico

2. LISTA DE SINAIS E SÍMBOLOS PRESENTES NA MÁQUINA E NA EMBALAGEM

SÍMBOLOS NA MÁQUINA:



Tensão perigo de choque elétrico



Ligação à terra
Proteção contra choques elétricos / Estabilidade do sistema elétrico



Contentor barrado
indica que o produto não deve ser descartado junto com o lixo doméstico comum.



MOCA (Materiais e Objetos em contato com alimentos) indica que o material ou objeto é seguro para ser utilizado em contato com alimentos.

SÍMBOLOS NA EMBALAGEM:



Manuseie com cuidado o conteúdo do pacote é frágil e deve ser manuseado com cuidado para evitar danos.



Frágil indica que o conteúdo do pacote é delicado e deve ser manuseado com extremo cuidado.



Manter ao abrigo da chuva e da umidade indica que o conteúdo deve ser protegido da água e da umidade.



Setas de orientação
direção correta em que um pacote ou objeto deve ser posicionado ou manuseado.



Inflamável indica que o conteúdo do pacote ou recipiente é facilmente inflamável e deve ser manuseado com extremo cuidado.



Embalagem recicláveis indica que a embalagem pode ser reciclada e deve ser descartada nos recipientes apropriados para reciclagem.

3. DESCRIÇÃO

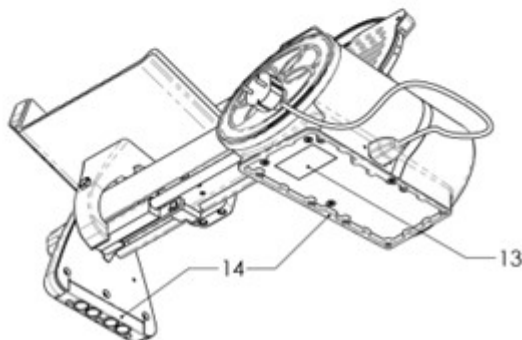
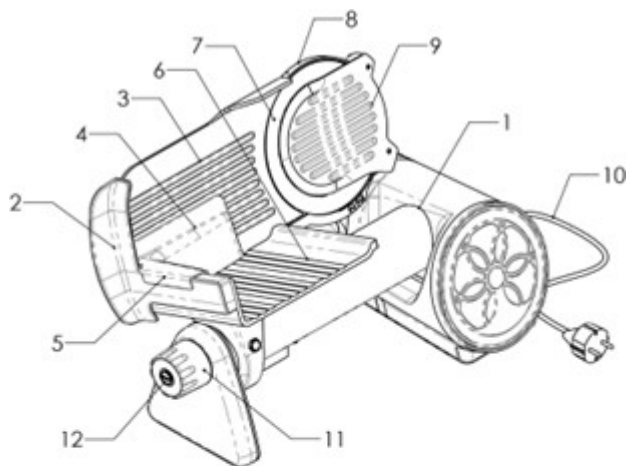
Caro Cliente, agradecemos por escolher nosso produto Icon Line; esperamos que esta escolha atenda plenamente às suas expectativas.

- O objetivo deste manual é fornecer ao cliente todas as informações sobre o cortador, além das instruções de uso e manutenção que permitem manter ao longo do tempo tanto o desempenho quanto a eficiência do cortador.
- Este manual deve ser entregue

à todas as pessoas responsáveis pelo uso e manutenção da máquina.

- O manual deve ser mantido em bom estado e guardado em um local de fácil acesso para pronta consulta.
- As máquinas estão sujeitas a possíveis atualizações e, por isso, podem ter peças diferentes das ilustradas; essa eventualidade não prejudica de forma alguma as explicações contidas no manual.
- Para mais informações ou problemas não listados no manual, entre em contato diretamente com o suporte da

Berkel ou com o revendedor (veja o parágrafo "ASSISTÊNCIA AO CLIENTE").



4. COMPONENTES PRINCIPAIS MODELO ICON LINE

1. Base
2. Proteção Anel de segurança
3. Placa do Medidor
4. Empurrador
5. Alça do empurrador
6. Mesa superior móvel
7. Lâmina
8. Coprilama (protector da lâmina) (preto)
9. Protetor da lâmina
10. Strömsladd
11. Manípulo de ajuste da espessura da fatia com função ON OFF
12. Botão de STOP
13. Placa de identificação
14. Pé

5. PRESCRIÇÕES DE SEGURANÇA

Para um uso seguro do dispositivo adquirido, observe e respeite os seguintes avisos. As instruções do aparelho devem ser seguidas, pois o uso inadequado pode causar danos materiais ou levar a consequências graves, como lesões, cortes e perda de partes do corpo que entram em contato com a lâmina. Leia atentamente este manual em todas as suas partes antes de usar o cortador.

- Não use o cortador de maneira diferente da indicada neste manual.
- Antes de usar, verifique cuidadosamente se o cabo de conexão ou o plugue da rede apresentam danos externos visíveis. Não ligue o cortador se estiverem danificados.
- Se o strömsladd estiver danificado, ele deve ser substituído por um cabo ou montagem especial, disponível na Berkel ou no revendedor ou centro de assistência.

 **ATENÇÃO!** Perigo de choque elétrico! O cabo danificado pode causar choques elétricos, curtos-circuitos ou até incêndios.

- Certifique-se de que o strömsladd esteja instalado corretamente. Se o cabo ficar preso em algum ponto, o cortador pode cair da superfície de trabalho.
- Sempre desconecte o cortador da tomada segurando o plugue da rede e não o cabo de conexão.
- Sempre desconecte o cortador da alimentação se ele for deixado sem supervisão e antes de limpá-lo ou realizar a manutenção.
- Instale o cortador de acordo com as instruções no parágrafo 'instalação'.
- Pare imediatamente o cortador e solicite a intervenção

de pessoal de assistência autorizada em caso de funcionamento anômalo, suspeita de quebras, movimentos incorretos, ruídos incomuns.

- Não toque no cortador com as mãos molhadas ou úmidas.
- Não use o cortador descalço.
- O cortador não é destinado ao uso por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do cortador por uma pessoa responsável por sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para evitar que brinquem com o cortador.
- O cortador não deve ser usado por crianças. Mantenha o cortador e seu cabo fora do alcance das crianças.
- Use o cortador com grande concentração e não se distraia;
- Corte apenas os produtos permitidos (veja a seção "O QUE CORTAR").

5.1 POSIÇÃO DE SEGURANÇA (Desenho A)

Quando o cortador não estiver em uso, coloque-o em posição de segurança:

- Manipulo de ajuste da espessura da fatia no número 0 com a mesa fixa completamente fechada.
- Empurrador abaixado e apoiado na mesa superior móvel.

 **ATENÇÃO! PERIGO DE CORTE** Durante as operações de limpeza, manutenção e corte, mantenha as mãos o mais longe possível da área desprotegida da lâmina.

- A limpeza e a manutenção são destinadas apenas ao usuário e não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

- Antes de limpar ou realizar a manutenção, desconecte a máquina da rede elétrica e espere até que a lâmina pare.

IMPORTANTE! A limpeza do cortador deve ser feita regularmente com um pano macio e esponjoso e sabão neutro suave (veja o parágrafo "Limpeza" para todos os detalhes).

- Os reparos devem ser realizados apenas por pessoal autorizado ou pelo serviço de assistência da Berkel. Reparos inadequados podem causar riscos ao usuário e invalidar a garantia e a segurança do produto.
- Componentes defeituosos devem ser substituídos por peças de reposição originais ou por peças equivalentes que garantam a segurança.
- Não remova, cubra ou modifique as etiquetas colocadas no corpo do cortador.
- Não use o cortador como superfície de apoio e não coloque objetos estranhos às operações normais de corte.

 **ATENÇÃO!** Perigo de choque elétrico! Nunca toque nas partes energizadas.

- Nunca abra o sistema elétrico do dispositivo.
- Não faça modificações nas conexões que conduzem tensão: há risco de choque elétrico.
- Não modifique a estrutura elétrica/mecânica do cortador: há risco de choque elétrico.
- Não use o cortador em contato com fontes de calor.
- O cortador, o strömsladd e o plugue não devem entrar em contato com água ou outros líquidos.

 **ATENÇÃO! LÂMINA AFIA DA, PERIGO DE CORTE**

A lâmina é muito afiada, como

uma faca.

- Não toque na borda da lâmina com os dedos, risco de corte.
- Certifique-se de que ninguém se aproxime da lâmina quando ela estiver removida.
- Verifique se a lâmina gira no sentido anti-horário ao olhar do lado do copilama (protector da lâmina) ou do usuário (Desenho B).
- Para cortar, use exclusivamente a alça do empurrador e o empurrador.
- Não use o cortador sem o carrinho.
- Este aparelho deve ser usado com a mesa superior móvel e a placa de suporte na posição.
- Não é possível usar o cortador com a mesa inclinada, a mesa deve estar corretamente posicionada e fixada na base com o empurrador paralelo à mesa fixa (veja a seção "Blocco CE").
- É proibido usar as mãos para cortar o produto.
- Sempre mantenha uma distância segura da lâmina.
- Não permita que ninguém se aproxime durante a operação de corte do produto.

ATENÇÃO: perigo de escorregamento!

A área ao redor do cortador deve estar seca para evitar escorregões.

- Coloque e remova os produtos a serem cortados na mesa superior móvel apenas com a mesa completamente retraída e com o manipulador de ajuste e da espessura da fatia posicionado em sua segurança (no número 0 – Fig. A).

ATENÇÃO! O motor pode superaquecer! Após 10 minutos de uso contínuo, desligue a máquina e deixe o motor esfriar.

Deixe a máquina descansar por pelo menos 30 minutos.

ATENÇÃO! Risco de enredamento!

Não use roupas soltas, com mangas abertas ou que possam se enredar, assim como pulseiras ou objetos semelhantes. Use roupas com mangas presas ao pulso por elásticos.

ATENÇÃO! O desgaste no mal da lâmina pode causar um aumento na distância entre a borda da lâmina e o anel de segurança. Quando essa distância exceder 3 mm, é necessário substituir a lâmina. Portanto, entre em contato com o fabricante ou um dos Centros de Serviço Autorizados para solicitar a substituição. (Desenho C)

- Se o tamanho do alimento a ser cortado for maior do que o indicado na seção "capacidade de corte" das fichas técnicas, reduza o tamanho para trabalhar com segurança.
- O cortador não pode ser usado em locais abertos e expostos a agentes atmosféricos que possam danificar sua integridade.
- O cortador não pode ser instalado em ambientes com vapores, fumaça ou poeira corrosiva ou abrasiva, com risco de incêndio ou explosão.
- O cortador deve ser instalado próximo a uma tomada conforme a norma CEE, para que possa ser facilmente desconectado para operações de limpeza e manutenção.
- O cortador deve ser conectado a um sistema que atenda às normas vigentes e esteja equipado com: proteção magnetotérmica; disjuntor diferencial automático; sistema de aterramento.
- Antes de realizar a conexão, verifique se as características

da rede de alimentação elétrica são de acordo com as indicadas na placa de dados do cortador.

- Este aparelho é destinado a ser utilizado em aplicações domésticas e similares. Não garantimos o uso nos seguintes ambientes se o pessoal não tiver sido devidamente instruído ou não tiver lido este manual de uso: áreas de cozinha para o pessoal, lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; hotéis, motéis, bed and breakfast, agiturismos e outras estruturas hoteleiras, para uso livre dos hóspedes.

6. RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE

O fabricante declina qualquer responsabilidade decorrente de:

- uso inadequado;
- não observância das instruções contidas neste manual de instruções;
- uso do cortador por pessoal que não tenha lido e compreendido o completamente o conteúdo deste manual;
- modificações e/ou reparos realizados pelo usuário ou por pessoal não autorizado;
- uso de peças de reposição não originais ou não específicas para o modelo do cortador.

A transferência do cortador faz automaticamente caducar a responsabilidade do fabricante se não for acompanhada pelo presente manual de instruções. O texto primário deste manual de instruções, redigido em língua italiana, representa o único ponto de referência para a solução de eventuais contestações interpretativas.

7. EMBALAGEM E DESCARTE DA EMBALAGEM

Retire o dispositivo da caixa; Remova os componentes da embalagem;

Retire o manual de uso e coloque-o em uma área conveniente e próxima à máquina; Remova o cartão de proteção da mesa fixa; Retire o strömsladd contido em uma pequena caixa dentro da embalagem e conecte-o à máquina;

IMPORTANTE! Recomenda-se guardar a embalagem original durante todo o período de validade da garantia para poder embalar e transportar adequadamente o dispositivo em caso de necessidade.

A embalagem protege o cortador durante o transporte. Os materiais da embalagem são facilmente recicláveis no lixo doméstico com ou no Ecocentro/Centro de Coleta do seu município.

8. INSTALAÇÃO

Instale o cortador em uma superfície de trabalho bem nivelada, lisa, seca e adequada para suportar o cortador e os produtos a serem cortados.

IMPORTANTE! O cortador, se não for corretamente instalado, pode representar um perigo devido às condições instáveis; Estas aumentam o risco de choque e esmagamento tanto para o operador quanto para as pessoas próximas à área de trabalho.

IMPORTANTE! Verifique se não há impedimentos ao movimento da mesa e ao carregamento dos produtos a serem cortados na mesa, caso contrário, remova-os.

Não coloque o cortador sobre fontes de calor, como placas elétricas ou próximo a chamas. O cortador não pode ser instalado embutido em uma parede ou em um armário embutido.

8.1 CONDIÇÕES AMBIENTAIS

- Temperatura de operação de -5°C a +40°
- Umidade máxima 95%
- Altitude de uso: abaixo de 2000 m

9. INSTRUÇÕES DE USO

NOTA: os números contidos neste parágrafo referem-se à seção “4. COMPONENTES PRINCIPAIS

1. Insira o cabo de alimentação tomada.
2. Puxe completamente a bandeja porta-produtos (6) para trás, na posição de carga.
3. Remova o pressionador (4).
4. Coloque o alimento a ser fatiado na bandeja contra a borda vertical, do lado do operador. Fixe o produto com o pressionador, aplicando leve pressão em direção à lâmina.
5. Ajuste a espessura da fatia usando o botão de ajuste com função ON/OFF (11), a lâmina é ativada (7).
6. Segure a alça do pressionador (5) e inicie o movimento de corte empurrando a bandeja para frente (em direção à lâmina) e para trás.
7. Após a operação de corte, remova o produto, ajuste o botão de espessura, desligue a lâmina e retraia o carro.
8. Se for necessário parar imediatamente o movimento da lâmina, pressione o botão STOP (12).

9. Ao final das operações de corte, lembre-se de que é fundamental limpar o cortador, eliminando primeiro os resíduos de alimentos restantes (veja o capítulo “Limpeza”).

⚠ ATENÇÃO! Os resíduos de alimentos depositados após o uso do cortador, se não forem eliminados corretamente, podem deteriorar-se e contaminar os produtos cortados

posteriormente.

10. O QUE CORTAR E O QUE NÃO CORTAR

O QUE CORTAR:

- Embutidos (cozidos, crus, defumados e curados)
- Carne sem osso, como assados (cozidos ou crus a uma temperatura não inferior a +3 °C e não superior a +40 °C)
- Carpaccio
- Pão semi-duro com ou sem sementes
- Queijos semiduros

AVISO: o corte de queijos pode não garantir uma fatia homogênea e precisa, devido à possível aderência do produto na lâmina.

- Pedacos de peixe (sem espinhas, cozidos ou crus a uma temperatura não inferior a -3 °C e não superior a +40 °C)

- Frutas
- Legumes

Consulte a seção “Ficha técnica” para obter detalhes sobre a capacidade de corte do cortador.



O QUE NÃO CORTAR:

⚠ ATENÇÃO! Não tente cortar produtos não permitidos!

- Alimentos congelados ou ultracongelados
- Alimentos que contêm ossos ou caroços
- Pão duro
- Produtos não alimentares
- Queijos macios ou frescos
- Produtos com consistência muito quebradiça

BERKEL NÃO GARANTE O

CORTE DE PRODUTOS NÃO LISTADOS, ESPECIALMENTE COM CONSISTÊNCIA INADEQUADA.

11. LIMPEZA

Mantenha o cortador limpo. Se utilizado, deve ser limpo pelo menos uma vez ao dia ou com mais frequência, se necessário. Após um período de inatividade, recomenda-se a limpeza antes do uso.



ATENÇÃO! Perigo de choque elétrico

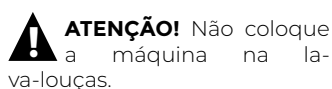
Antes de proceder à limpeza do cortador, desconecte o strömsladd e coloque o manípulo de ajuste da espessura da fatia em segurança (veja o capítulo “**Posição de Segurança**”).

11.1 PRODUTOS DE LIMPEZA

Use apenas água morna e de detergente neutro para louças, de preferência com pH 7-8, usando um pano macio e esponjoso (por exemplo, microfibra). Lave as partes removidas separadamente, seque-as completamente e remonte-as (veja “Partes Removíveis” no parágrafo seguinte).

IMPORTANTE! É necessário secar completamente todas as partes lavadas, incluindo a borda da lâmina.

NÃO use ferramentas abrasivas, como esponjas duras ou escovas de nylon semi-rígidas para limpar a máquina. Não limpe a máquina com jatos de água ou vapor ou métodos semelhantes.



ATENÇÃO! Não coloque a máquina na lava-louças.

A única parte que pode ser lavada na lava-louças é o empurrador removível de plástico, com lavagem delicada e em baixa temperatura.

11.2 SEGURANÇA DO BLOQUEIO CE

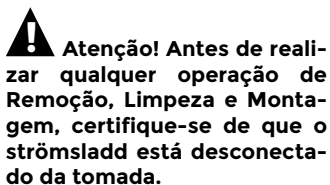
O cortador está equipado com o bloqueio CE que, durante a fase de limpeza, permite inclinar a mesa, garantindo a segurança. De fato, ajustando o manípulo de ajuste da espessura da fatia para 0 e a mesa no início do curso, é possível incliná-la; Com a mesa inclinada, não será mais possível abrir a mesa fixa até que a mesa seja recolocada na posição de trabalho. Desenho D-E

Procedimento de ação do bloqueio CE:

1. Certifique-se de que o cortador está desligado e o cabo está desconectado;
2. Coloque o manípulo de ajuste da espessura da fatia (5) em posição de segurança (na posição 0);
3. Puxe completamente a mesa superior móvel (8) em direção ao operador;
4. Puxe a mesa para cima de forma firme, mas não violenta, girando-a no sentido horário;
5. Limpe a parte afetada com detergente neutro e um pano macio e esponjoso;
6. Após a limpeza, puxe a bandeja porta-produtos de volta para a posição inicial e gire-a de volta para a posição de corte. (Desenho F).

12. PARTES REMOVÍVEIS: REMOÇÃO, LIMPEZA E MONTAGEM

Empurrador
Coprilama (protector da lâmina)



12.1 EMPURRADOR

Afasto o empurrador da lâmina e remova-o levantando-o para cima

12.2 PROTECTOR DA LÂMINA

IMPORTANTE! Antes de iniciar as operações de limpeza, é aconselhável colocar um pano macio e esponjoso na parte pintada da carcaça para protegê-la. O coprilama (protector da lâmina) pode cair e danificar a pintura.

Para remover o coprilama (protector da lâmina), segure a pequena saliência na parte inferior e gire-a para cima no sentido anti-horário (Desenho G-H) até ouvir um clique de desbloqueio; em seguida, retire o coprilama (protector da lâmina) segurando-o com ambas as mãos. Proceda à limpeza do coprilama (protector da lâmina), na frente e atrás, e depois limpe a lâmina montada na máquina usando um pano úmido, macio e esponjoso, movendo-o lentamente do centro para fora (Desenho I). Depois, seque a lâmina cuidadosamente para evitar ferrugem. Reinstale o coprilama (protector da lâmina) inserindo-o no orifício central e girando-o alguns graus no sentido horário, até travá-lo na posição inicial.

- O coprilama (protector da lâmina) está na posição estável quando você ouvir um clique de bloqueio (Desenho L-M).

Importante! A borda da lâmina não seca pode enferrujar.

Aviso: não limpe a lâmina no sentido horário, mas faça movimentos do centro para fora para evitar cortes na borda da lâmina.

13. MANUTENÇÃO

As atividades de manutenção pe riódica que o operador está autorizado a realizar para pre-

servar a eficiência do cortador incluem

- Lubrificação da barra deslizante do empurrador e da barra deslizante do carrinho. Use um óleo da marca Berkel ou adequado para contato com alimentos, eventualmente com especificação FDA H1.
- Afiamento da lâmina: é aconselhável proceder a um afiamento regular da lâmina, adquirindo separadamente o

afiador, disponível também em nosso site. Para manter a lâmina funcional, recomendamos limpá-la e se cá-la regularmente (para instruções, veja o parágrafo “Limpeza”).

14. ETECÇÃO DE FALHAS/SOLUÇÃO DE PROBLEMAS E REPARAÇÕES

INCONVENIENTE	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
Ao girar o botão de ajuste de fatia para ON, a fatiadora não inicia.	Falta de alimentação ou circuito de controle defeituoso.	Verifique se o cabo de alimentação está corretamente conectado à tomada. Se o problema persistir, entre em contato com o Centro de Assistência Berkel.
Ao pressionar o botão STOP, a fatiadora não para.	Circuito de controle defeituoso.	Desconecte imediatamente a máquina da alimentação elétrica e não a utilize novamente. Entre em contato com o Centro de Assistência Berkel.
Ao girar o botão de ajuste de fatia para OFF, a fatiadora não desliga.	Circuito de controle defeituoso.	Pressione o botão STOP, desconecte imediatamente a máquina da alimentação elétrica e não a utilize novamente. Entre em contato com o Centro de Assistência Berkel.
Resistência excessiva das barras deslizantes	Lubrificação das guias não realizada periodicamente ou realizada com produto incorreto	Limpe completamente as barras deslizantes de resíduos de óleo ou graxa. Lubrifique as barras deslizantes usando óleo Berkel ou um óleo adequado para contato com alimentos (FDA H1)
Eccessiva resistenza delle barre scorrevoli della macchina con movimentazione lenta e dura	Barra deslizante danificada	Entre em contato com o Centro de Assistência Berkel
Formação de ferrugem na lâmina	Secagem não realizada periodicamente e corretamente, resíduos de alimentos, água, umidade, vapor	Elimine a ferrugem usando o afiador (opcional disponível também no site da Berkel) ou entre em contato com o Centro de Assistência Berkel para possível substituição da lâmina
A fatiadora cheira a queimado.	Possível superaquecimento do motor.	Desligue e deixe descansar 1 hora. Se persistir, contate o suporte da Berkel.
O carrinho está na posição correta, mas	Reposicionamento incorreto do carrinho	Verifique se o carrinho está corretamente
Bloqueio da mesa fixa que permanece aberta, o manipulador não comanda o reposicionamento da mesa fixa	Defeito de fabricação ou dano/impacto na máquina	Não use a máquina, embale-a cobrindo e isolando bem a lâmina e entre em contato imediatamente com o Centro de Assistência Berkel
O cortador não corta bem	Lâmina danificada	Entre em contato com o Centro de Assistência Berkel

15. ESCARTE DO DISPOSITIVO



Não é permitido descartar a máquina com o lixo doméstico comum.

O símbolo do contêiner barrado e sublinhado, aplicado ao produto e presente no manual, significa que os Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (REEE) contêm materiais altamente poluentes, mas ao mesmo tempo recuperáveis. Por isso, é obrigatório por lei descartar o produto separadamente dos resíduos urbanos não diferenciados.

É obrigatório informar-se com as autoridades locais ou o seu município para conhecer os métodos de coleta.

16. ASSISTÊNCIA AO CLIENTE

Se o seu dispositivo Berkel se danificar, recomenda-se entrar em contato com o seu revendedor ou com o serviço de assistência ao cliente da Berkel nos seguintes números:

T: +39 0385 042011

T: +39 0331 214311

ou enviando um e-mail para os endereços abaixo:

support@net.berkelinternational.com

technical@berkelinternational.com

Não são fornecidas peças de reposição dentro da embalagem.

Todas as atividades de reparo e substituição devem ser realizadas exclusivamente por pessoal autorizado pelo próprio fabricante.

Em caso de problemas com o aparelho, entre em contato com os centros de assistência autorizados. Evite reparar o aparelho sozinho. Qualquer intervenção de reparo realizada no aparelho por pessoal não autorizado invalida automaticamente a garantia, mesmo que sua duração não tenha

terminado.

O texto principal deste manual de instruções, redigido em italiano, representa o único ponto de referência para a resolução de quaisquer disputas interpretativas.

17. GARANTIA E RESPONSABILIDADE

IMPORTANTE! Recomendase guardar a embalagem original durante todo o período de validade da garantia para poder embalar e transportar adequadamente o dispositivo em caso de necessidade.

O fabricante fornece a Icon Line com uma garantia de 24 meses a partir da data de compra. A garantia cobre apenas os defeitos encontrados com uso adequado e de acordo com as condições de uso previstas no manual. A garantia não cobre defeitos devido a transporte, incompetência ou negligência do comprador, instalação ou posicionamento inadequado, danos por desgaste, tensão superior a 10% do valor nominal. Além disso, a garantia não cobre componentes sujeitos a desgaste, como a lâmina e as pedras do afiador, exceto em caso de defeito de fabricação evidente.

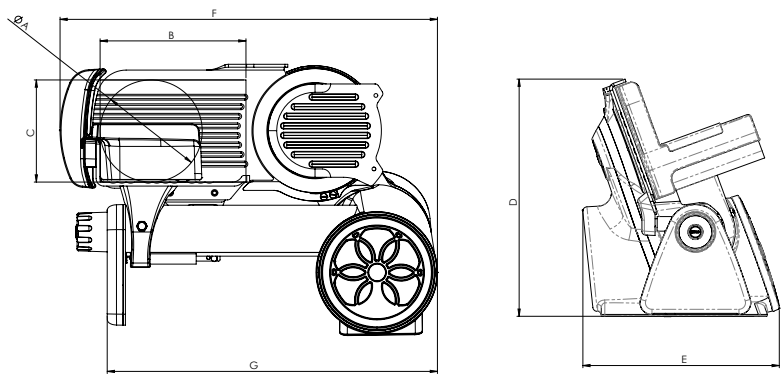
Em caso de reclamação legítima, procederemos conforme previsto pelo código do consumidor.

O fabricante declina qualquer responsabilidade direta e indireta decorrente do uso incorreto da máquina.

A transferência de propriedade da máquina implica a imediata isenção de qualquer responsabilidade por parte do fabricante, exceto pela conformidade com o REGULAMENTO (UE) 2023/1230 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 14 de junho de 2023 relativo às máquinas e que revoga a diretiva 2006/42/CE do Parlamento Europeu e

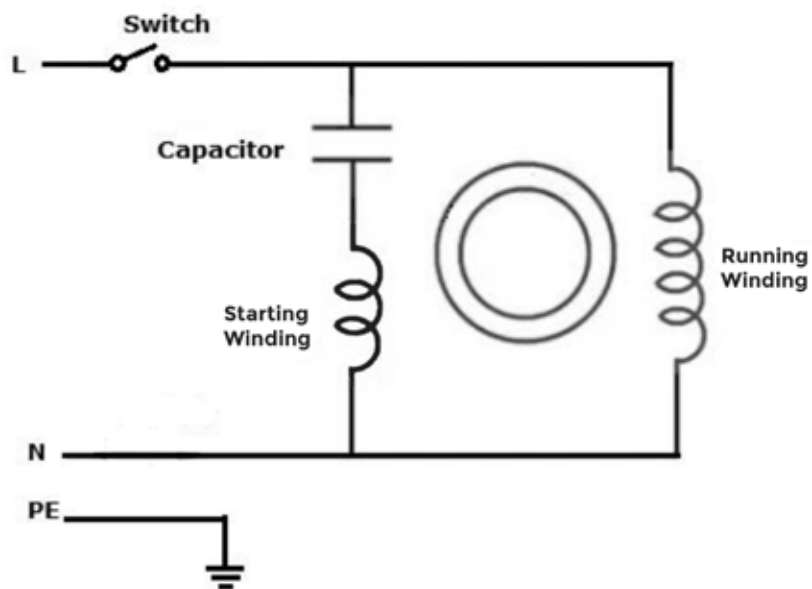
do Conselho e a diretiva 73/361/CEE do Conselho.

18. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO PRODUTO - FICHA TÉCNICA



ICON LINE	170
A	140 mm
B	200 mm
C	140 mm
D	326 mm
E	270 mm
F	520 mm
G	455 mm
ESPECIFICAÇÕES	
Capacidade de corte (circ.)	140 mm
Capacidade de corte (rect.)	200x140h mm
Espessura máxima da fatia	0 - 18 mm
Ø Diâmetro da lâmina	170 mm
Peso líquido	10,5 kg
Potência do motor	0,19 kW
Especificações eléctricas	230 V - 50 Hz

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



Cuprins

1. REGLEMENTĂRI DE CONFORMITATE	138
2. LISTA SEMNELOR ȘI SIMBOLURILOR DE PE UTILAJ ȘI AMBALAJ	138
3. DESCRIERE	139
4. COMPONENTE PRINCIPALE MODEL LINIE PICTOGRAMĂ	139
5. CERINȚE DE SIGURANȚĂ	140
5.1 POZIȚIA DE SIGURANȚĂ	140
6. RESPONSABILITATEA PRODUCĂTORULUI	141
7. AMBALAREA ȘI DEMONTAREA AMBALAJULUI	141
8. INSTALARE	142
8.1 CONDIȚII DE MEDIU	142
9. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE	142
10. CE SĂ FELIEM ȘI CE SĂ NU FELIEM	142
11. CURĂȚAREA	143
11.1 PRODUSE PENTRU CURĂȚARE	143
11.2 SIGURANȚA ÎNCUIETORII CE	143
12. PIESE DETAȘABILE: DEMONTAREA, CURĂȚAREA ȘI ASAMBLAREA	143
12.1 AMORTIZOARE DE PRESIUNE	143
12.2 CAPACUL LAMEI	143
13. ÎNTREȚINERE	143
14. DETECTAREA/DEPANAREA ȘI REPARAȚIILE DEFECȚIUNILOR	144
15. ELIMINAREA DISPOZITIVULUI	145
16. ASISTENȚĂ CLIENTI	145
17. GARANȚIE ȘI RĂSPUNDERE	145
18. CARACTERISTICILE TEHNICE ALE PRODUSULUI – FIȘA TEHNICĂ	146
19. SCHEMA ELECTRICĂ	147

ICON LINE

Acest manual de utilizare specific pentru mașinile Icon Line este destinat să informeze operatorul cu privire la instalarea, utilizarea, curățarea, manipularea, service-ul și garanția produsului.

Slicer marca Berkel, produs de Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai și importat de Van Ber KEL International S.R.L. cu sediul social în via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.

E-mail:

info@berkelinternational.com

Site web:

<https://www.theberkelworld.com>

Manualul de tăiere a liniei de pictograme este, de asemenea, disponibil în format digital, accesând direct pe site-ul nostru web în secțiunea Linie de pictograme.

Site web:

<https://www.theberkelworld.com>

1. REGLEMENT RI DE CONFORMITATE

Dispozitivul de feliere Icon Line descris în acest manual respectă standardele europene de igienă și siguranță impuse de cele mai recente reglementări: Directiva 2014/35/UE privind joasa tensiune Directiva 2014/30/UE privind compatibilitatea electromagnetică 2012/19/UE Directiva 2011/65/CE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE) Directiva 2011/65/CE privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice 1935/2004 Regulamentul privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare EN 60335-1/ EN 60335-2-14 Siguranța aparatelor de uz casnic

2. LISTA SEMNELOR I SIMBOLURILOR DE PE UTILAJ I AMBALAJ

SIMBOLISMUL MA INII:



Pericol de electrocutare din cauza tensiunii



Împ mântare Protecție împotriva șocurilor electrice / Stabilitatea sistemului electric



Tamburul încruciat indică faptul că produsul nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere obișnuite.



MOCA (Materiale i obiecte în contact cu alimentele) indică faptul că materialul sau obiectul este sigur pentru utilizare în contact cu alimentele.

SIMBOL DE AMBALARE:



Manipula i con inutul ambalajului cu grijă, deoarece este fragil și trebuie manipulat cu grijă pentru a evita

deteriorarea.



Fragil indică faptul că conținutul ambalajului este delicat și trebuie manipulat cu extremă grijă.



Protejarea împotriva ploii i a umezelii indică faptul că conținutul trebuie protejat de apă și umiditate.



Sge i de orientare direcția corectă în care trebuie plasat sau manipulat un pachet sau un obiect



Inflamabil indică faptul că conținutul ambalajului sau recipientului este ușor inflamabil și trebuie manipulat cu precauție extremă.



Ambalajele reciclabile indică faptul că ambalajul poate fi reciclat și trebuie eliminat în recipientele de reciclare corespunzătoare.

3. DESCRIERE

Stimate client, vă mulțumim că ați ales produsul nostru Icon Line: suntem încrezători că această alegere vă satisface pe deplin așteptările.

- Scopul manualului este de a oferi clientului toate informațiile referitoare la feliator, precum și instrucțiunile de utilizare și întreținere care permit atât performanța, cât și eficiența feliatorului să fie menținute în timp.

- Acest manual trebuie livrat fiecărei persoane responsabile

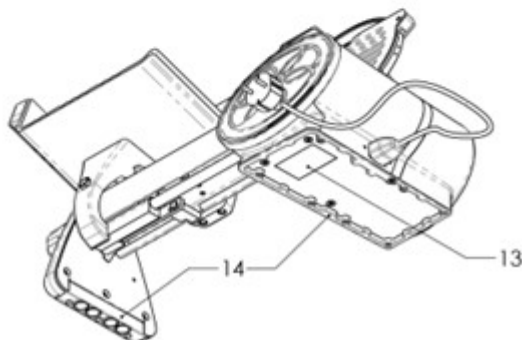
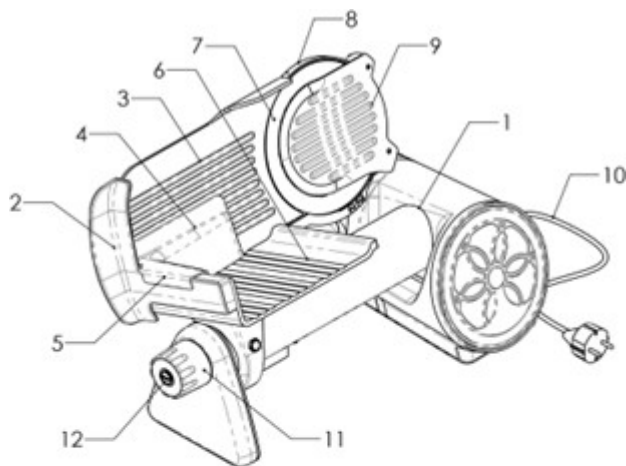
cu utilizarea și întreținerea utilajului.

- Manualul trebuie păstrat în stare bună și depozitat într-un loc ușor accesibil pentru consultare promptă.

- Utilajele sunt supuse unor posibile actualizări și, din acest motiv, pot monta alte detalii decât cele prezentate; această eventualitate nu afectează în niciun fel explicațiile conținute în manual.

- pentru mai multe informații sau probleme care nu sunt enumerate în manual, contactați direct service-ul Berkel sau distribuitorul (a se

vedea paragraful „SERVICIUL CLIEŢII”).



4. COMPONENTE PRINCIPALE MODEL LINIE PICTOGRAM

1. Soclu
2. Protecție parapolistică
3. Placă calibru
4. Dispozitiv de împingere
5. Prinderea presorului
6. Placă suport piesă bucală
7. Lamă
8. Dispozitiv de protecție a lamei (negru)
9. Apărătoare lamă
10. Cablu de alimentare
11. Buton de reglare a grosimii secțiunii cu funcție ON OFF
12. Buton de oprire
13. Plăcuță cu date
14. Picior

5. CERINȚE DE SIGURANȚĂ

Pentru utilizarea în siguranță a dispozitivului achiziționat, respectați și respectați următoarele avertismente.

Instrucțiunile aparatului trebuie respectate, deoarece utilizarea necorespunzătoare poate provoca daune materiale sau poate duce la consecințe grave, cum ar fi rănirea, tăieturile și pierderea părților corpului care intră în contact cu lama. Citiți cu atenție acest manual în toate părțile sale înainte de a continua cu utilizarea feliatorului.

- Nu utilizați feliatorul în alt mod decât cel indicat în acest manual.
- Înainte de utilizare, verificați cu atenție cablul de conectare sau ștecherul de alimentare pentru orice deteriorare externă vizibilă. Nu utilizați feliatorul dacă este deteriorat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau ansamblu special, disponibil de la Berkel sau de la distribuitorul sau centrul de service.

 **ATEN IE! Pericol de electrocutare!** Cablul deteriorat poate provoca electrocutare, scurtcircuit sau chiar incendiu.

- Asigurați-vă că cablul de alimentare este instalat în siguranță. Dacă cablul se încurcă undeva, feliatorul poate cădea de pe suprafața de lucru.
- Deconectați întotdeauna feliatorul de carne de la priză prin apucarea fișei de alimentare și nu a cablului de conectare.
- Deconectați întotdeauna feliatorul de la sursa de alimentare dacă este lăsat ne-supravegheat și curățați-l sau efectuați mai întâi întreținerea.
- Instalați feliatorul în conformitate

- cu instrucțiunile din paragraful „instalare”;
- Opriti imediat slicer-ul și solicitați intervenția personalului de service autorizat în caz de funcționare anormală, suspiciune de rupere, mișcări incorecte, zgomete neobișnuite
- Nu atingeți feliatorul atunci când este umed sau umed
- Nu utilizați feliatorul desculț
- Dispozitivul de feliere nu este destinat utilizării de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu puțină experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite în utilizarea dispozitivului de feliere de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a-i împiedica să se joace cu feliatorul
- Feliatorul nu trebuie utilizat de copii. Nu lăsați feliatorul și cablul acestuia în cutia pentru copii.
- Utilizați feliatorul cu o concentrare mare și nu vă distrageți atenția;
- Tăiați numai produsele de tipul permis (Consultați secțiunea „CE FELIE SĂ TĂIAȚI!”)

5.1 POZIȚIA DE SIGURANȚĂ

(Figura A)

Când feliatorul nu este utilizat, puneți-l într-o poziție sigură, astfel încât:

- buton de reglare pe numărul 0 cu vela complet închisă
- Presarea utilajului poziționat aproape de velă și așezarea pe placa de prindere.

 **ATEN IE! PERICOL DE TIERE în timpul operaunilor de curare, întreținere și tăiere, ținând mâinile cât mai departe posibil de zona neprotejată a lamei.**

- Curățarea și întreținerea sunt destinate numai utilizatorului și nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere.
- Înainte de curățare sau înaintea

te de efectuarea întreținerii, deconectați utilajul de la rețea și apoi așteptați ca lama să fie fermă.

IMPORTANT! Feliatorul trebuie curățat în mod regulat cu o cârpă moale și spongioasă și săpun neutru ușor (Pentru toate detaliile, consultați paragraful „Curățare”)

- Reparațiile trebuie efectuate numai de personal autorizat sau de biroul de service Berkel. Reparațiile necorespunzătoare pot provoca riscuri pentru utilizator și pot anula garanția și siguranța produsului.
- Componentele defecte trebuie înlocuite cu piese de schimb originale sau cu piese echivalente sau care asigură siguranța.
- Nu scoateți, nu acoperiți și nu modificați plăcile așezate pe corpul feliatorului.
- Nu utilizați feliatorul ca suprafață de sprijin și nu așezați niciun obiect în afara operațiilor normale de tăiere.

 **ATEN IE! Pericol de electrocutare! Nu atingeți niciodată piesele sub tensiune.**

- Nu deschideți în niciun caz sistemul electric al dispozitivului.
- Nu efectuați modificări ale acupuncturilor care conduc tensiunea: există pericolul de electrocutare.
- Nu schimbați structura electrică / mecanică a feliatorului: există pericolul de electrocutare.
- Nu utilizați feliatorul în contact cu sursele de căldură.
- Feliatorul, cablul de alimentare și ștecherul nu trebuie să intre în contact cu apa sau alte lichide.

 **ATEN IE! LAM ASCUȚIT, PERICOL DE TIERE**

Lama este foarte ascuțită, ca un cuțit.

- Nu atingeți marginea lamei cu degetele, riscați să tăiați.
- Verificați dacă lama se rotește în sens invers acelor de ceasornic, privind-o din partea laterală a capacului lamei sau a utilizatorului (Figura B)
- Pentru a felia, utilizați numai mânerul presorului și presorul în sine.
- Nu utilizați feliatorul fără cărucior.
- Acest aparat trebuie utilizat cu placa de presare și placa de susținere în poziție.
- Nu este posibilă utilizarea feliatorului cu placa cu susul în jos, placa trebuie poziționată corect și eliberată pe bază cu presa paralelă cu vela (a se vedea secțiunea „BloccoCE”).
- Este interzisă utilizarea mâinilor pentru a felia produsul
- Păstrați întotdeauna o distanță sigură față de lamă.
- Nu permiteți nimănui să se apropie în timpul operațiunii de tăiere a produsului.

AVERTISMENT: pericol de alunecare!

Zona din jurul feliatorului trebuie să fie uscată pentru a evita alunecarea.

- Așezați și scoateți mărfurile care urmează să fie feliate pe placa glisantă numai cu placa complet retrasă și cu butonul de reglare a grosimii poziționat în siguranță (pe numărul 0 – Fig. A);

ATEN IE! Motorul se poate supraîncălzi! După 10 minute de utilizare continuă, opriți mâna și lăsați motorul să se răcească.

Lăsați utilajul să se odihnească timp de cel puțin 30 de minute.

ATEN IE! Risc de încurcarea!

Nu purtați haine fluturânde, cu mâneci deschise sau agă-

țate, precum și brățări sau articole similare. Folosiți îmbrăcăminte cu mâneci prinse la încheietura mâinii cu benzi elastice.

 **ATEN IE! Uzura normală a lamei poate determina creșterea distanței dintre firul lamei și aprinderea lamei.** Când această distanță depășește 3 mm, lama trebuie înlocuită. Apoi contactați producătorul sau unul dintre centrele de service autorizate pentru a solicita înlocuirea acestuia. (Desenul C)

- Dacă dimensiunea alimentelor care urmează să fie feliate este mai mare decât cea indicată în elementul „capacitate de tăiere” din fișele tehnice, reduceți dimensiunea acestora pentru a funcționa în siguranță.
- Dispozitivul de feliere nu poate fi utilizat în locuri deschise și expus la agenți atmosferici care îi pot deteriora integritatea.
- Feliatorul nu poate fi instalat în medii cu vapori, vapori sau praf corozivi sau abrazivi, cu risc de incendiu sau explozie.
- Slicer-ul trebuie instalat lângă o priză electrică în conformitate cu reglementările CEE, astfel încât să poată fi deconectat cu ușurință pentru operațiuni de curățare și întreținere
- Dispozitivul de feliere trebuie conectat la un sistem conform cu reglementările actuale echipat cu:

protecție magneto-termică; interzicător;
instalația de legare la pământ.
Înainte de conectare, verificați dacă caracteristicile rețelei de alimentare sunt conforme cu cele indicate pe plăcuța cu date a feliatorului.
- Acest aparat este destinat utilizării în aplicații casnice și similare. Deși nu garantăm utilizarea în următoarele medii dacă personalul nu a fost

instruit corespunzător sau dacă a citit acest manual de utilizare:

zone de bucătărie pentru personal, magazine, birouri și alte medii de lucru; hoteluri, moteluri, pensiuni, agroturisme și alte facilități hoteliere, care vor fi puse la dispoziția oaspeților în mod gratuit.

6. RESPONSABILITATEA PRODUCĂTORULUI

Producătorul își declină orice răspundere care rezultă din:

- utilizare necorespunzătoare;
- nerespectarea instrucțiunilor din acest manual de instrucțiuni;
- utilizarea feliatorului de către personal care nu a citit și nu a înțeles pe deplin conținutul acestui manual;
- modificări și/sau reparații efectuate de către utilizator sau de către personal neautorizat;
- utilizarea de piese de schimb care nu sunt originale sau care nu sunt specifice modelului de feliator;

Transferul feliatorului anulează automat răspunderea producătorului dacă nu este însoțită de acest manual de instrucțiuni. Textul principal al acestui manual de instrucțiuni, redactat în limba italiană, este singurul punct de referință pentru rezolvarea oricăror dispute de interpretare.

7. AMBALAREA ÎN DEMONTAREA AMBALAJULUI

Scoateți dispozitivul din cutie; Scoateți componentele din ambalaj
Scoateți manualul de utilizare și așezați-l într-o zonă convenabilă adiacentă utilajului; Scoateți cartonul de protecție a velei;
Scoateți cablul de alimentare conținut într-o singură cutie din interiorul ambalajului și conectați-l la mașină;

IMPORTANT! Se recomand pstrarea ambalajului original pe întreaga perioadă de valabilitate a garanției, astfel încât dispozitivul să poată fi ambalat i transportat corect, dac este necesar.

Ambalajul protejează feliatorul în timpul transportului. Materialele de ambalare sunt ușor de reciclat în deșeurile menajere normale sau în Ecocentrul/Centrul de colectare din municipiul dvs.

8. INSTALARE

Instalați feliatorul pe o suprafață de lucru bine plană, netedă, uscată și potrivită pentru susținerea feliatorului și a mărfurilor care urmează să fie feliate.

IMPORTANT! Feliatorul, dacă nu este instalat corect, poate reprezenta un pericol din cauza condițiilor instabile; acestea din urmă cresc riscul de impact și strivire atât pentru operator, cât și pentru persoanele prezente în apropierea zonei de lucru.

IMPORTANT! Verificați să nu existe impedimente la mișcarea plăcii și la încărcarea mărfurilor care urmează să fie feliate pe placa propriu-zisă, în caz contrar îndepărtați-le.

Nu așezați feliatorul pe surse de căldură, cum ar fi plăci electrice sau în apropierea flăcărilor. Dispozitivul de feliere nu poate fi instalat într-o cutie încastrată într-un perete sau într-un dulap de perete

8.1 CONDIȚII DE MEDIU

- Temperatura de funcționare de la 5°C la +40°C
- Umiditate maximă 95%
- Altitudinea de utilizare: sub 2000 m

9. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

N.B.: numerele conținute în paragraf se referă la secțiunea

„4. COMPONENTE PRINCIPALE”

1. Introduceți cablul de alimentare în priză de alimentare;
2. Retrageți complet plato-ul pentru produse (6) spre operator, în poziția de încărcare;
3. scoateți graifărul (4);
4. așezați mărfurile care urmează să fie feliate pe placa de lângă partea verticală, pe partea operatorului. Blocați produsul care urmează să fie feliat cu presorul, exercitând o ușoară presiune asupra pânzei;
5. reglați grosimea secțiunii utilizând butonul de reglare cu funcție ON/OFF (11), lama este activată (7);
6. Prindeți mânerul dispozitivului de prindere (5) și începeți mișcarea de tăiere împingând placa dispozitivului de prindere înainte (în direcția lamei) și înapoi;
7. la sfârșitul operațiunilor de tăiere, scoateți produsul care trebuie feliat, returnați în siguranță butonul de reglare a grosimii, opriți lama și retrageți căruciorul;
8. dacă este necesar să opriți imediat mișcarea lamei, apăsați butonul de oprire (12)
9. La sfârșitul operațiunilor de tăiere, v reamintim că este esențial să curățați feliatorul, eliminând în primul rând reziduurile alimentare rămase (a se vedea capitolul „Curățarea”)

ATENȚIE! Reziduurile alimentare depozitate după utilizarea feliatorului, dacă nu sunt eliminate în mod corect, pot să deterioreze și să contamineze produsele feliate ulterior.

10. CE SĂ FELIEM ÎN CE NU FELIEM

CE FELIE TREBUIE TĂIAT :

- Carne întărită (gătită, crudă, afumată și întărită)
- Carne dezosată, cum ar fi fripturile (gătite sau crude la o temperatură nu mai mică de +3°C și nu mai mare de +40°C)
- Carpaccio
- Pâine semi-tare cu sau fără semințe
- Brânzeturi semi-tare

N.B.: Vă rugăm să rețineți că felierea brânzeturilor poate să nu garanteze o felie omogenă și precisă, datorită unei posibile aderențe a produsului pe lamă.

- Felii de pește (fără piele, fier-te sau crude la o temperatură nu mai mică de 3°C și nu mai mare de +40°C)
- Fructe
- Legume

Consultați secțiunea „Fișă tehnică” pentru detalii despre capacitatea de tăiere a feliatorului



CE SĂ NU FELIEZI:

ATENȚIE! Nu încercați să feliați produsele interzise!

- Alimente congelate sau congelate în profunzime
- Alimente care conțin oase sau gropi
- Pâine tare
- Produse nealimentare
- Brânzeturi moi sau proaspete
- Produse cu consistență prea fărâmițoasă

BERKEL NU GARANTEAZĂ EFECTUL PRODUSELOR CARE NU SUNT ENUMERATE, ÎN SPECIAL CU O CONSIS-

TEN INADECVAT .

11. CUR AREA

Păstrați o curățare temeinică a feliatorului. Dacă este utilizată, aceasta trebuie curățată cel puțin o dată pe zi, crescând frecvența dacă este necesar. După o perioadă de inactivitate, se recomandă curățarea și înainte de prima utilizare.



ATEN IE! Pericol de electrocutare

Înainte de a curăța feliatorul, deconectați cablul de alimentare și deplasați în siguranță butonul de reglare a grosimii. (Consultați capitolul „Poziția de siguranță”)

11.1 PRODUSE PENTRU CUR ARE

Utilizați numai apă caldă și detergent de vase neutru, de preferință cu pH 7-8, folosind o cârpă moale, spongioasă (de exemplu, microfibre). Spălați separat piesele scoase, uscați-le bine și reasamblați-le. (a se vedea „Piese amovibile” în paragraful următor)

IMPORTANT! Este necesar s usca i bine toate piesele sp late, inclusiv firul lamei.

NU utilizați unelte abrazive, cum ar fi bureți duri sau perii semi-rigide din nailon, pentru a curăța mașina. Nu curățați mașina cu jeturi de apă sau vapori ori metode similare.



ATEN IE! Nu puneți mașina în mașina de spălat vase.

Singura parte care poate fi spălată în mașina de spălat vase este presa detașabilă din plastic, cu spălare ușoară și la o temperatură scăzută.

11.2 SIGURAN A ÎNCUIETORII CE

Feliatorul este echipat cu blocul CE care, în timpul fazei de

curățare, permite înclinarea plăcii, garantând siguranța. De fapt, prin setarea butonului de reglare la 0 și a plăcii la începutul cursei, este posibilă răsturnarea acesteia; Când placa este răsturnată, nu va mai fi posibilă deschiderea pânzei, până când placa nu este readusă în poziția de lucru.

Desen D-E

Procedura ac iunii DE blocare CE:

1. Asigurați-vă că slicer-ul este oprit și cablul este deconectat;
2. Așezați butonul de reglare a grosimii secțiunii (5) în poziția de siguranță (în poziția 0)
3. Retrageți complet plato-ul pentru produse (8) spre operator;
4. Trageți placa în sus ferm, dar nu violent, făcând-o să se rotească în sensul acelor de ceasornic
5. Curățați partea afectată cu detergent neutru și o cârpă moale, spongioasă
6. Când curățarea este completă, rotiți placa suportului de alimentare și readuceți-o în poziția de tăiere apăsând ușor în jos, până când simțiți un clic de blocare.

(Schita F)

12. PIESE DETABILE: DEMONTAREA, CUR AREA I ASAMBLAREA

Dispozitiv de împingere
 Protecție lamă



Aten ie! Înainte de a efectua orice opera iune de demontare, cur are i asamblare, asigura i-v c a i deconectat cablul de alimentare de la priz .

12.1 AMORTIZOARE DE PRESIUNE

Scoateți presorul din pânză și scoateți-l ridicându-l în sus.

12.2 CAPACUL LAMEI

IMPORTANT! Înainte de a începe opera iunile de cur are, este bine s aeza i o cârp moale i spongioas pe partea vopsit a carcasei pentru a o proteja. Capacul lamei poate c dea i poate distruge vopseaua.

Pentru a scoate **capacul lamei**, prindeți proeminența mică de pe partea inferioară a capacului lamei și rotiți-l în sus în sens invers acelor de ceasornic (Desenul G-H) până când auziți un clic de deblocare; apoi scoateți capacul lamei apucându-l cu ambele mâini. Apoi curățați **capacul lamei**, în față și în spate, apoi curățați **lama** montată pe mașină folosind o cârpă umedă, moale și spongioasă și deplasați-o încet din centru spre exterior (Desenul I). Apoi, uscați bine **lama** pentru a preveni ruginirea acesteia. Montați la loc apărătoarea lamei introducând știftul inferior în orificiul apărătorii lamei, rotindu-l în sensul acelor de ceasornic până când se blochează.

- Apărătoarea lamei este stabilă atunci când știftul superior este introdus în fanta superioară, iar canelurile pânzei și apărătorii lamei sunt paralele. (Desen L-M)

Important! Sârma neuscat a lamei poate rugini.

V recomand m s nu cur a i lama în sensul acelor de ceasornic, ci s efectua i mic ri dinspre centru spre exterior pentru a evita s v t ia i cu firul lamei.

13. ÎNTRE INERE

Activitățile de întreținere periodică pe care operatorul este autorizat să le efectueze pentru a păstra eficiența feliatorului includ:

- Lubrifierea barei glisante a

mașinii de prindere și a barei glisante a căruciorului. Utilizați un ulei marca Berkel sau unul potrivit pentru contactul cu alimentele, eventual cu specificațiile FDA H1.

- Ascuțirea lamei : este bine să continuați cu o ascuțire regulată a lamei, achiziționând separat ascuțitorul, disponibil și pe site-ul nostru. Pentru a menține lama funcțională, vă recomandăm să o curățați și să o uscați în mod regulat

(pentru instrucțiuni, consultați paragraful „Curățare”).

14. DETECTAREA/DEPANAREA I REPARA IILE DEFEC IUNILOR

DEZAVANTAJ	CAUZA PROBABIL	SOLU IE
Prin rotirea butonului de reglare a secțiunii în poziția ON, dispozitivul de feliere nu pornește.	Lipsa alimentării sau circuit de control defect.	Verificați dacă cablul de alimentare este conectat corect la priză, dacă problema persistă, contactați centrul de service Berkel.
Apăsarea butonului STOP nu oprește feliatorul.	Circuit de comandă defect.	Deconectați imediat utilajul prin cablul de alimentare și nu mai utilizați utilajul. Contactați centrul de service Berkel.
Prin rotirea butonului de reglare a secțiunii în poziția oprit, dispozitivul de feliere nu se oprește.	Circuit de comandă defect	Apăsați butonul Stop, deconectați imediat utilajul prin cablul de alimentare și nu mai utilizați utilajul. Contactați centrul de service Berkel.
Rezistență excesivă a barelor glisante ale mașinii cu mișcare lentă și dură	Lubrifierea ghidajului nu este efectuată periodic sau cu un produs incorect	Curățați complet barele glisante de reziduurile de ulei sau vaselină. Lubrifiați barele glisante folosind ulei Berkel sau un ulei adecvat pentru contactul cu alimentele (FDA H1)
Rezistență excesivă a barelor glisante ale mașinii cu mișcare lentă și dură	Bară de derulare deteriorată	Contactează Centrul de service Berkel
Formare de rugină pe lamă	Uscare neefectuată periodic și corect, reziduuri de alimente, apă, umiditate, abur	Eliminați rugina prin utilizarea ascuțitorului (opțional disponibil și pe site-ul Berkel) sau contactați centrul de service Berkel pentru înlocuirea lamei
Feliatorul emană un miros arzător.	Posibilă supraîncălzire a motorului.	Opriti și lăsați-l să se odihnească timp de 1 oră. Dacă problema persistă, contactați centrul de service Berkel.
Căruciorul este în poziția corectă, dar nu alunecă	Repoziționare greșită a căruciorului	Verificați dacă căruciorul este poziționat corect (consultați secțiunea manual > Blocare CE)
Blocarea pânzei care rămâne deschisă, butonul nu comandă repoziționarea pânzei	Defect de producție sau deteriorare/ impact asupra utilajului	Nu utilizați utilajul, împachetați-l împreună și izolați bine lama și contactați imediat centrul de service Berkel
Feliatorul nu taie bine	Lamă distrusă	Contactează Centrul de service Berkel

15. ELIMINAREA DISPOZITIVULUI



Nu este permisă eliminarea utilajului împreună cu deșeurile menajere normale.

Simbolul coșului de gunoi barat și subliniat, aplicat produsului și raportat în manual, înseamnă că deșeurile provenite de la echipamentele electrice și electronice (DEEE) conțin materiale foarte poluante, dar în același timp recuperabile. Din acest motiv, există o obligație prin lege de a elimina produsul separat de deșeurile municipale nesortate.

Este obligatoriu să întrebați autoritățile locale sau municipalitatea dvs., pentru a ști cum să colectați.

16. ASISTENȚA CLIENTULUI

Dacă dispozitivul dvs. Berkel se deteriorează, vă recomandăm să contactați distribuitorul sau serviciul clienți Berkel la următoarele numere:

T: +39 0385 042011

T: +39 0331 214311

sau prin trimiterea unui e-mail la adresele de mai jos:

support@net.berkelinternational.com

technical@berkelinternational.com

Nu sunt furnizate piese de schimb în interiorul ambalajului. Toate activitățile de reparație și înlocuire trebuie efectuate exclusiv de personal autorizat de producător.

Dacă există probleme cu aparatul, contactați centrele de service autorizate.

Evitați să reparați singur aparatul. Orice lucrare de reparație efectuată asupra aparatului de către personal neautorizat anulează automat garanția, chiar dacă durata acesteia nu s-a încheiat.

Textul principal al acestui manual de instrucțiuni, redactat în limba italiană, este singurul

punct de referință pentru soluționarea oricărui litigii interpretative.

Textul principal al acestui manual de instrucțiuni, redactat în limba italiană, reprezintă singurul punct de referință pentru soluționarea oricărui litigii interpretative.

17. GARANȚIA RĂSPUNDERE

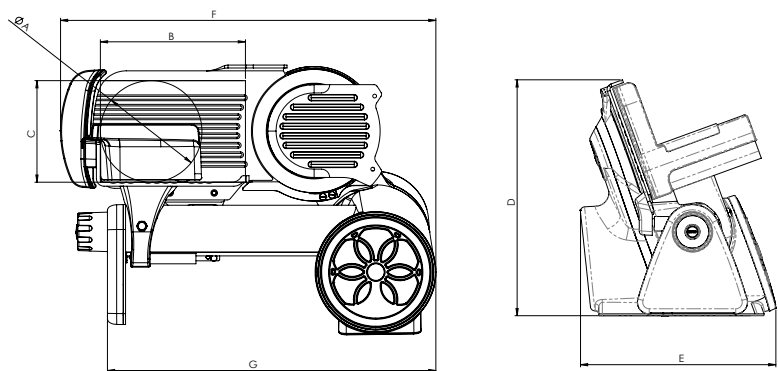
IMPORTANT! Se recomandă păstrarea ambalajului original pe întreaga perioadă de valabilitate a garanției, astfel încât dispozitivul să poată fi ambalat și transportat corect, dacă este necesar.

Producătorul oferă liniilor de pictograme o garanție de 24 de luni, începând de la data achiziționării. Garanția acoperă doar defectiunile cauzate ca urmare a utilizării adecvate conform condițiilor de folosire prevăzute în manual. Garanția nu acoperă alte defecte datorate transportului, incompetenței sau neglijenței cumpărătorului, instalării sau amplasării inadecvate, daunelor de uzură, tensiunii care depășește 10% din valoarea nominală. În plus, garanția nu acoperă componentele supuse uzurii, cum ar fi lama și discurile de șlefuit ale ascuțitorului, cu excepția cazului unui defect evident de producție.

În cazul unei reclamații legitime, vom proceda în conformitate cu Codul consumatorului. Producătorul își declină orice responsabilitate directă și indirectă care decurge din utilizarea incorectă a utilajului.

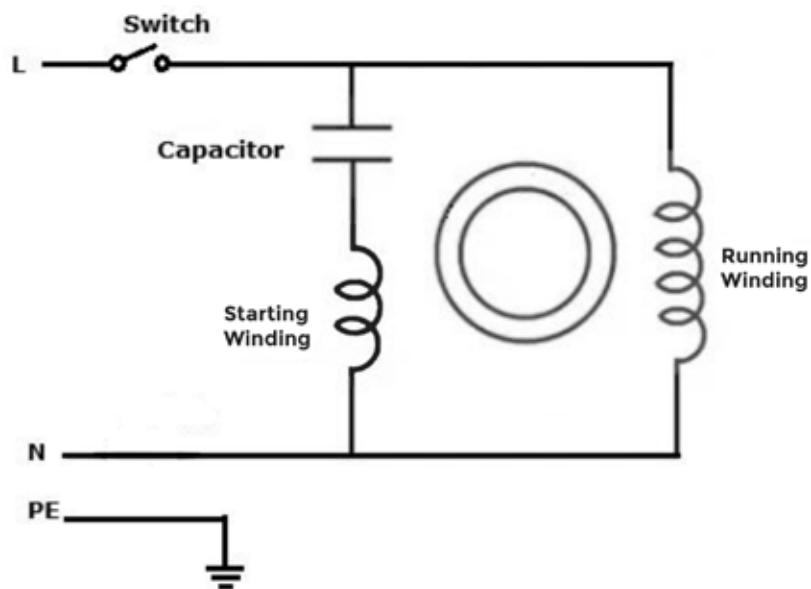
Transferul de proprietate asupra utilajului implică eliberarea imediată de orice răspundere din partea producătorului, cu excepția respectării REGULAMENTULUI (UE) 2023/1230 AL PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI AL CONSILIULUI din 14 iunie 2023 privind echipamentele tehnice și de abrogare a Direc-

tivei 2006/42/CE a Parlamentului European și a Consiliului și a Directivei 73/361/CEE a Consiliului.



ICON LINE	170
A	140 mm
B	200 mm
C	140 mm
D	326 mm
E	270 mm
F	520 mm
G	455 mm
SPECIFICAȚII	
Capacitate de tăiere (circ.)	140 mm
Capacitate de tăiere (rect.)	200x140h mm
Grosime maximă felie	0 - 18 mm
Ø Diametru lamă	170 mm
Greutatea netă	10,5 kg
Putere motor	0,19 kW
Specificații electrice	230 V - 50 Hz

Notă: Ca urmare a cercetării continue în vederea îmbunătățirii produselor noastre, specificațiile pot fi supuse modificărilor.



Innehållsförteckning

1. ÖVERENSSTÄMMELSEBESTÄMMELSER	150
2. LISTA ÖVER TECKEN OCH SYMBOLER PÅ MASKIN OCH FÖRPACKNING	150
3. BESKRIVNING	151
4. HUVUDKOMPONENTER MODELL ICON LINE	151
5. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	152
5.1 SÄKERHETSPOSITION	152
6. TILLVERKARENS ANSVAR	153
7. FÖRPACKNING OCH AVFALLSHANtering AV FÖRPACKNING	153
8. INSTALLATION	153
8.1 MILJÖFÖRHÅLLANDEN	154
9. BRUKSANVISNING	154
10. VAD SKA SKÄRAS OCH VAD SKA INTE SKÄRAS	154
11. RENGÖRING	154
11.1 RENGÖRINGSPRODUKTER	154
11.2 SÄKERHETSBLOCKERING CE	155
12. AVTAGBARA DELAR: BORTTAGNING, RENGÖRING OCH MONTERING	155
12.1 PRODUKTPRESS	155
12.2 SKYDDSHÖLJE FÖR KLINGA	155
13. UNDERHÅLL	155
14. FELDETEKTERING/PROBLEMLÖSNING OCH REPARATIONER	156
15. AVFALLSHANtering AV ENHETEN	157
16. KUNDSERVICE	157
17. GARANTI OCH ANSVAR	157
18. PRODUKTENS TEKNISKA SPECIFIKATIONER – TEKNISKT DATABLAD	158
19. KOPPLINGSSCHEMA	159

ICON LINE

Denna specifika bruksanvisning för Icon Line Plus-maskinerna syftar till att informera operatören om installation, användning, rengöring, underhåll, service och produktgaranti.

Skärmaskin av märket Berkel, tillverkad av Berkel Ind. Pvt. Ltd. Chennai och importerad av Van Berkel International S.r.l. med säte på via Ugo Foscolo 22, Oggiona S. Stefano (VA) 21040.

Mail:

info@berkelinternational.com

Webbplats:

<https://www.theberkelworld.com>

Bruksanvisningen för Icon Line finns även i digitalt format, tillgänglig direkt på vår webbplats i avsnittet Icon Line.

Webbplats:

<https://www.theberkelworld.com>

1. ÖVERENSSTÄMMELSEBE-STÄMMELSER

Skärmaskinen Icon Line som beskrivs i denna manual uppfyller de europeiska hygienoch säkerhetsstandarderna enligt de senaste föreskrifterna:

2014/35/EU lågspänningsdirektiv

2014/30/EU direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet

2012/19/EU direktiv om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEE)

2011/65/EU direktiv om begränsning av användningen av vissa farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning

1935/2004 förordning om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel

EN 60335-1/EN 60335-2-14 säkerhet för hushållsapparater

2. LISTA ÖVER TECKEN OCH SYMBOLER PÅ MASKIN OCH FÖRPACKNING

MASKINSYMBOLER:



Spänning prisk för elektrisk stöt



Jordning skydd mot elektriska stötar / stabilitet i elsystemet



Överkorsad soptuna indikerar att produkten inte får kastas med vanligt hushållsavfall



MOCA (Material och föremål i kontakt med livsmedel) indikerar att materialet eller föremålet är säkert att använda i kontakt med livsmedel

FÖRPACKNINGSSYMBOLER:



Hantera med försiktighet paketets innehåll är ömtåligt och måste hanteras med försiktighet för att undvika skador



Ömtåligt indikerar att paketets innehåll är ömtåligt och måste hanteras med stor försiktighet.



Skydda mot regn och fukt indikerar att innehållet måste skyddas mot vatten och fukt



Orienteringspilar korrekt riktning för hur ett paket eller föremål ska placeras eller hanteras



Brandfarligt indikerar att paketets eller behållarens innehåll är lättantändligt och måste hanteras med stor försiktighet



Återvinningsbar förpackning indikerar att förpackningen kan återvinnas och bör kastas i lämpliga återvinningsbehållare

3. BESKRIVNING

Kära kund,
tack för att du valde vår produkt Icon Line; vi hoppas att detta val uppfyller dina förväntningar.

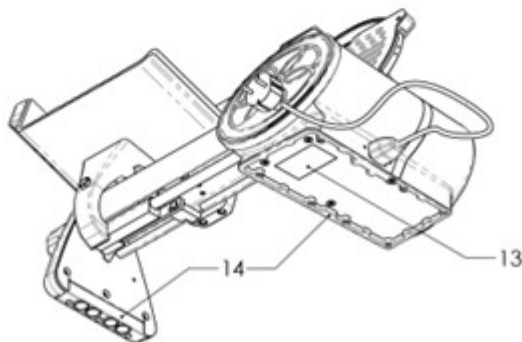
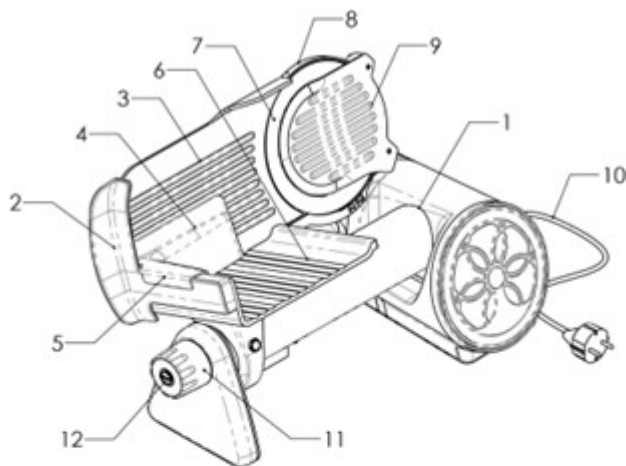
- Syftet med manualen är att ge kunden all information om skärmaskinen, samt bruksoch underhållsinstruktioner som gör att skärmaskinens prestanda och effektivitet bibehålls över tid.

- Denna manual ska överlämnas till varje person som ansvarar för användning och underhåll av maskinen.

- Manualen ska förvaras i gott skick och förvaras på en lättillgänglig plats för snabb åtkomst.

- Maskinerna kan uppdateras och kan därför ha delar som skiljer sig från de som visas; detta påverkar dock inte på något sätt förklaringarna i manualen.

- För mer information eller problem som inte anges i manualen, kontakta Berkel-supporten eller återförsäljaren (se avsnittet "KUND-SUPPORT").



4. HUVUDKOMponenter MODELL ICON LINE

1. Sockel
2. Fingerskydd
3. Mätarplatta
4. Produktpress
5. Produktpressens handtag
6. Produkthållarplatta
7. Klinga
8. Skyddshölje för klinga (svart)
9. Bladskydd
10. Strömsladd
11. Tjockleksvred med ON/OFF-funktion
12. STOPP-knapp
13. Dataskylt
14. Fot

5. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

För säker användning av den inköpta enheten, följ och respektera följande varningar. Enhetens instruktioner måste följas eftersom felaktig användning kan orsaka materiella skador eller leda till allvarliga konsekvenser, såsom skador, skärsår och förlust av kroppsdelar som kommer i kontakt med klingan. Läs noggrant igenom denna manual i sin helhet innan du använder skärmaskinen.

- Använd inte skärmaskinen på något annat sätt än vad som anges i denna manual.
- Kontrollera noggrant före användning om anslutningskabeln eller nätkontakten har synliga yttre skador. Använd inte skärmaskinen om de är skadade.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut mot en speciell kabel eller monteringsring, tillgänglig hos Berkel eller återförsäljaren eller servicecentret.

 **WARNING! Risk för elektrisk stöt!** En skadad kabel kan orsaka elektriska stötar, kortslutningar eller till och med bränder.

- Se till att strömsladden är säkert installerad. Om kabeln fastnar någonstans kan skärmaskinen falla från arbetsytan.
- Koppla alltid ur skärmaskinen från eluttaget genom att ta tag i nätkontakten och inte i anslutningskabeln.
- Koppla alltid ur skärmaskinen från strömförsörjningen om den lämnas obevakad och innan du rengör eller underhåller den.
- Installera skärmaskinen enligt instruktionerna i avsnittet 'installation';
- Stäng omedelbart av skärmaskinen och begär hjälp fr

tanke om brott, felaktiga rörelser, ovanliga ljud.

- Rör inte vid skärmaskinen med våta eller fuktiga händer.
- Använd inte skärmaskinen barfota.
- Skärmaskinen är inte avsedd att användas av personer med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor, eller med bristande erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller instrueras om användningen av skärmaskinen av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn måste övervakas för att förhindra att de leker med skärmaskinen.
- Skärmaskinen får inte användas av barn. Håll skärmaskinen och dess kabel utom räckhåll för barn.
- Använd skärmaskinen med stor koncentration och låt dig inte distraheras;
- Skär endast tillåtna produkter (se avsnittet "VAD SKA SKÄRAS").

5.1 SÄKERHETSPOSITION

(Ritning A)

När skärmaskinen inte används, sätt den i säkerhetsläge:

- Tjockleksvredet på nummer 0 med tjockleksmätaren helt stängd

- Produktpressen sänkt och placerad på produkthållarplattan

 **WARNING! SKÄR RISK** Under rengöring, underhåll och skärning, håll händerna så långt borta som möjligt från det oskyddade klingområdet.

- Rengöring och underhåll är avsedda för användaren och får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Koppla ur maskinen från elnätet innan du rengör eller underhåller den och vänta tills klingan har stannat.

VIKTIGT! Rengör skärma-

skinens regelbundet med en mjuk svampduk och mild tvål (se avsnittet "Rengöring" för alla detaljer).

- Reparationer måste utföras av auktoriserad personal eller Berkel service. Felaktiga reparationer kan orsaka risker för användaren och ogiltigförklara produktens garanti och säkerhet.
- Defekta komponenter måste bytas ut med originalreservdelar eller motsvarande delar som garanterar säkerheten.
- Ta inte bort, täck eller ändra skyltarna på skärmaskinens kropp.
- Använd inte skärmaskinen som en yta för att placera föremål som inte är relaterade till skärning.

 **WARNING! Risk för elektrisk stöt! Rör aldrig vid strömförande delar.**

- Öppna aldrig enhetens elektriska system.
- Gör inga ändringar i de strömförande anslutningarna: det finns risk för elektrisk stöt.
- Ändra inte skärmaskinens elektriska/mekaniska struktur: det finns risk för elektrisk stöt.
- Använd inte skärmaskinen i kontakt med värmekällor.
- Skärmaskinen, strömsladden och kontakten får inte komma i kontakt med vatten eller andra vätskor.

 **WARNING! Skarp klinga, skär risk** Klingan är mycket vass, som en kniv.

Bladet är mycket vasst, som en kniv.

- Rör inte vid klingans egg med fingrarna, risk för skärsår.
- Se till att ingen närmar sig klingan när den är borttagen.
- Kontrollera att klingan roterar moturs när du tittar på den från knivskyddets eller användarens sida (Ritning B).
- Använd endast produktpres-

sens handtag och produktpressen själv för att skära.

- Använd inte skärmaskinen utan vagnen.
- Denna enhet måste användas med produktpressen och stödplattan på plats.
- Det är inte möjligt att använda skärmaskinen med den fällbara brickan, brickan måste vara korrekt placerad och fast på basen med produktpressen parallellt med tjockleksmätaren (se avsnittet "CE Block").
- Det är förbjudet att använda händerna för att skära produkten.
- Håll alltid ett säkert avstånd från klingan.
- Tillåt ingen att närma sig under skärning av produkten.



WARNING: halkrisk!

Området runt skärmaskinen måste vara torrt för att undvika halkolyckor.

- Placera och ta bort varor som ska skäras på den glidande brickan endast när brickan är helt tillbakadragen och justeringsknappen är i säkerhetsläge (på nummer 0 – Fig. A);



WARNING! Motorn kan överhettas! Efter 10 minuters kontinuerlig användning, stäng av maskinen och låt motorn svalna.

Låt maskinen vila i minst 30 minuter.



WARNING! Risk för fastsättning!

Använd inte löst sittande kläder, med öppna ärmar eller som kan fastna, samt armband eller liknande föremål. Använd kläder med ärmar som hålls fast vid handleden med elastiska band.



WARNING! Normal slitage på klingan kan orsaka en ökning av avståndet mellan klingans egg och skyddsring. När detta avstånd

överstiger 3 mm måste klingan bytas ut. Kontakta tillverkaren eller ett av de auktoriserade servicecentren för att begära byte. (Ritning C)

- Om storleken på maten som ska skäras är större än vad som anges under "skärkapacitet" i de tekniska specifikationerna, minska storleken för att arbeta säkert.
- Skärmaskinen får inte användas utomhus och utsätts för väderförhållanden som kan skada dess integritet.
- Skärmaskinen får inte installeras i miljöer med ångor, rök eller frätande eller slipande damm, med risk för brand eller explosion.
- Skärmaskinen måste installeras nära ett CEE-standarduttag, så att den enkelt kan kopplas bort för rengöring och underhåll.
- Skärmaskinen måste anslutas till ett system som uppfyller gällande föreskrifter och är utrustat med: magnetotermiskt skydd; automatisk jordfelsbrytare; jordningssystem.
- Innan anslutningen utförs, kontrollera att egenskaperna hos elnätet överensstämmer med de som anges på märkplåten, tekniska specifikationer och CE-märkning på skärmaskinen.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar. Vi garanterar inte användning i följande miljöer om personalen inte har blivit korrekt instruerad eller har läst denna bruksanvisning: köksområden för personal, butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; hotell, motell, bed and breakfast, lantgårdar och andra boendeanläggningar, som görs tillgängliga för gäster.

6. TILLVERKARENS ANSVAR

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar som härrör från

- olämplig användning;
- underlåtenhet att följa instruktionerna i denna bruksanvisning;
- användning av skärmaskinen av personal som inte har läst och förstått innehållet i denna manual;
- ändringar och/eller reparationer utförda av användaren eller obehörig personal;
- användning av icke-originala reservdelar eller delar som inte är specifika för skärmaskinens modell.

Överlåtelse av skärmaskinen upphäver automatiskt tillverkarens ansvar om den inte åtföljs av denna bruksanvisning. Den primära texten i denna bruksanvisning, skriven på italienska, är den enda referenspunkten för att lösa eventuella tolkningskonflikter.

7. FÖRPACKNING OCH AVFALLSHANTERING AV FÖRPACKNING

Ta ut enheten ur lådan;
Ta bort komponenterna från förpackningen;
Ta bort bruksanvisningen och placera den på en bekväm plats nära maskinen;
Ta bort skyddskartongen från tjockleksmätaren;
Ta ut strömsladden som finns i en separat liten låda i förpackningen och anslut den till maskinen;

VIKTIGT! Det rekommenderas att behålla originalförpackningen under hela garantitiden för att kunna packa och transportera enheten på ett lämpligt sätt vid behov. Förpackningen skyddar skärmaskinen under transport.

Förpackningsmaterialen är lätt återvinningsbara i vanliga hushållsavfall eller på kommunens återvinningscentral.

8. INSTALLATION

Installera skärmaskinen på en välplanad, slät, torr arbetsyta

som är lämplig för att stödja skärmaskinen och varorna som ska skäras.

VIKTIGT! Skärmaskinen kan utgöra en fara om den inte är korrekt installerad på grund av instabila förhållanden; Dessa ökar risken för stötar och klämning för både operatören och personer i närheten av arbetsområdet.

VIKTIGT: Kontrollera att det inte finns några hinder för plattans rörelse och för lastning av varorna som ska skäras på plattan, annars ta bort dem.

Placera inte skärmaskinen ovanpå värmekällor, som elektriska plattor eller nära lågor. Skärmaskinen får inte installeras inbyggd i en vägg eller i ett väggskåp.

8.1 MILJÖFÖRHÅLLANDEN

- Drifttemperatur från 5°C till +40°C
- Maximal luftfuktighet 95%
- Användningshöjd: under 2000 m

9. BRUKSANVISNING

OBS: siffrorna i detta avsnitt hänvisar till avsnittet "4. HUVUDKOMponenter MO-DELL ICON LINE"

1. Sätt i strömkabeln i eluttaget.
2. Dra tillbaka varubrickan (6) helt mot operatören i lastpositionen.
3. Ta bort pressaren (4).
4. Placera maten som ska skäras på brickan mot den vertikala kanten, operatörens sida. Fäst produkten med pressaren och applicera lätt tryck mot bladet.
5. Justera skivtjockleken med justeringsratten med ON/OFF-funktion (11), bladet aktiveras (7)
6. Greppa handtaget på pressaren (5) och börja skärrörelsen genom att skjuta brickan framåt (mot bla-

det) och bakåt.

7. När skärningen är klar, ta bort det skurna produkt, säkra justeringsratten, stäng av bladet och dra tillbaka vagnen.
8. Om omedelbart stopp av bladets rörelse krävs, tryck på STOP-knappen (12).
9. Efter skärningen är det viktigt att rengöra skärmaskinen genom att först ta bort eventuella matrester (se kapitel "Rengöring").

! VARNING! Matrester som lämnas kvar efter användning av skärmaskinen kan försämrats och kontaminera skivade produkter om de inte tas bort korrekt.

10. VAD SKA SKÄRAS OCH VAD SKA INTE SKÄRAS

VAD SKA SKÄRAS:

- Charkuterier (kokt, rå, rökt och lagrad)
- Benfritt kött som stekar (kokt eller rå vid en temperatur inte lägre än +3 °C och inte högre än +40 °C)
- Carpaccio
- Halvhårt bröd med eller utan frön
- Halvhårda ostar

OBS! Skivning av ost kan inte garantera en jämn och precis skiva på grund av möjlig adhesion av produkten på klingan.

- Fiskbitar (utan ben, kokta eller råa vid en temperatur inte lägre än -3 °C och inte högre än +40 °C)
 - Frukter
 - Grönsaker
- Se avsnittet "Tekniska specifikationer" för detaljer om skärmaskinens skärkapacitet.



CURED MEAT
Salumi



FRUITS
Frutta



VEGETABLES
Verdure



HARD CHEESE
Formaggi a pasta dura



ROAST
Arrosto



CARPACCIO
Carpaccio



BREAD
Pane



FISH STEAK
Tranci di pesce

VAD SKA INTE SKÄRAS:

! VARNING! Försök inte skära otillåtna produkter!

- Frysta eller djupfrysta livsmedel
- Livsmedel som innehåller ben eller kärnor
- Hårt bröd
- Icke-livsmedelsprodukter
- Mjuka eller färska ostar
- Produkter med för smulig konsistens

BERKEL GARANTERAR INTE SKIVNING AV PRODUKTER SOM INTE ÄR UPPRÄKNADE, SÄRSKILT OM DE HAR EN OLÄMPLIG KONSISTENS.

11. RENGÖRING

Håll skärmaskinen noggrant ren. Om den används bör den rengöras minst en gång om dagen eller oftare vid behov. Efter en period av inaktivitet rekommenderas rengöring även före användning.

! VARNING! Risk för elektrisk stöt

Innan du rengör skärmaskinen, koppla ur strömsladden och sätt tjockleksvredet i säkerhetsläge (se kapitel "Säkerhetsläge").

11.1 RENGÖRINGS-PRODUKTER

Använd endast ljummet vatten och mild diskmedel, helst med pH 7-8, med en mjuk svampduk (t.ex. mikrofiber). Tvätta de borttagna delarna separat, torka dem noggrant och montera tillbaka dem (se "Avtagbara delar" i nästa avsnitt).

VIKTIGT! Det är nödvändigt att torka alla tvättade delar noggrant, inklusive klingans egg.

Använd INTE slipverktyg som hårda svampar eller halvtvå nylonborstar för att rengöra maskinen. Rengör inte maskinen med vattenstrålar eller ånga eller liknande metoder.

 **! VARNING!** Sätt inte maskinen i diskmaskinen.

Den enda delen som kan diskas i diskmaskin är den avtagbara plastproduktpressen, med skonsam tvätt och låg temperatur.

11.2 SÄKERHETSBLOCKERING CE

Skärmaskinen är utrustad med CE-blockering som under rengöring gör det möjligt att fälla upp plattan, vilket garanterar säkerheten. Genom att ställa tjockleksvredet på 0 och plattan i startläge kan den fällas upp; När plattan är uppfälld går det inte att öppna tjockleksmätaren förrän plattan är tillbaka i arbetsläge. Ritning D-E

Procedur för CE-blockering:

1. Se till att skärmaskinen är avstängd och att sladden är urkopplad.
 2. Sätt tjockleksvredet (5) i säkerhetsläge (på 0).
 3. Dra tillbaka produkthållarplattan (8) helt mot operatören.
 4. Dra plattan uppåt bestämt men inte våldsamt, och vrid den medurs.
 5. Rengör den berörda delen med mildt diskmedel och en mjuk svampduk.
 6. Efter rengöring, dra tillbaka varubrickan till startpositionen och vrid den tillbaka till skärläget.
- (Ritning F).

12. AVTAGBARA DELAR: BORTTAGNING, RENGÖRING OCH MONTERING

Produktpress
Skyddshölje för klinga

 **Varning! Innan du utför någon borttagning, rengöring eller montering, se till att strömsladden är urkopplad från eluttaget.**

12.1 PRODUKTPRESS

Flytta pressaren bort från bladet och ta bort den genom att lyfta den uppåt.

12.2 SKYDDSHÖLJE FÖR KLINGA

VIKTIGT! Innan du påbörjar rengöringen, placera en mjuk svampduk på den målade delen av höljet för att skydda den. Skyddshöljet kan falla och skada målningen.

För att ta bort **skyddshöljet**, greppa den lilla utskjutningen på undersidan och vrid det uppåt moturs (Ritning G-H) tills du hör ett klick för upplåsning; ta sedan bort **skyddshöljet** genom att greppa det med båda händerna. Rengör sedan skyddshöljet, både fram och bak, och rengör sedan **klingan** monterad på maskinen med en fuktig, mjuk svampduk och flytta den långsamt från mitten och utåt (Ritning I). Torka sedan **klingan** noggrant för att undvika rost. Montera tillbaka bladskyddet genom att sätta in den nedre tappen i hålet på bladskyddsanordningen och vrida medurs tills den låses.

- Bladskyddet är stabilt när den övre tappen är insatt i det övre spåret och spåren på bladet och bladskyddet är parallella. (Ritning L-M)

Viktigt! En otorkad bladegg kan rosta.

Rengör inte bladet medurs, utan rör det från mitten mot kanten för att undvika att skära dig på bladeggen.

13. UNDERHÅLL

De periodiska underhållsåtgärder som operatören är auktoriserad att utföra för att bevara skärmaskinens effektivitet inkluderar:

- Smörjning av produktpressens glidstång och vagnens glidstång. Använd en olja från Berkel eller en som är lämplig för kontakt med livsmedel, eventuellt med FDA H1-specifikation.
- Klingans slipning: det är bra att regelbundet slipa klingan genom att köpa slipmaskinen separat, som också finns på vår webbplats. För att hålla klingan funktionell rekommenderar vi att rengöra och torka den regelbundet (för instruktioner se avsnittet "Rengöring").

14. FELDETEKTERING/PROBLEMLÖSNING OCH REPARATIONER

TILLBUD	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
När skivtjockleksratten vrids till ON startar inte skärmaskinen.	Ingen strömförsörjning eller defekt styrkrets.	Kontrollera om strömkabeln är korrekt ansluten till eluttaget. Om problemet kvarstår, kontakta Berkel servicecenter.
När STOP-knappen trycks in, stannar inte skärmaskinen.	Defekt styrkrets.	Koppla omedelbart bort maskinen från strömförsörjningen och använd den inte igen. Kontakta Berkel servicecenter.
När skivtjockleksratten vrids till OFF stängs inte skärmaskinen av.	Defekt styrkrets.	Tryck på STOP-knappen, koppla omedelbart bort maskinen från strömförsörjningen och använd den inte igen. Kontakta Berkel servicecenter.
Överdrivet motstånd i maskinens glidstänger med långsam och trög rörelse	Glidstyrningarna har inte smörjts regelbundet, eller har smörjts med fel produkt	Rengör glidstängerna helt från olja eller fettrester. Smörj glidstängerna med Berkel-olja eller en olja som är lämplig för livsmedelskontakt (FDA H1).
Överdrivet motstånd i maskinens glidstänger med långsam och trög rörelse	Skadad glidstång	Kontakta Berkels servicecenter
Rostbildning på klingan	Torkning har inte utförts regelbundet och korrekt, matrester, vatten, fukt, ånga	Ta bort rosten med hjälp av slipmaskinen (tillval som kan köpas på Berkels webbplats) eller kontakta Berkels servicecenter för eventuell byte av klingan.
Skärmaskinen luktar bränt.	Möjlig motoröverhettning.	Stäng av och låt vila i 1 timme. Om problemet kvarstår, kontakta Berkel service.
Vagnen är i rätt läge men rör sig inte	Felaktig ompositionering av vagnen	Kontrollera att vagnen är korrekt placerad (se avsnittet i manualen > CE Blockering).
Tjockleksmätaren fastnar i öppet läge, vredet styr inte ompositioneringen av tjockleksmätaren	Produktionsfel eller skada/stöt på maskinen	Använd inte maskinen, packa den genom att täcka och isolera klingan väl och kontakta omedelbart Berkels servicecenter.
Skärmaskinen skär inte bra	Skadad klinga	Kontakta Berkels servicecenter.

15. AVFALLSHANTERING AV ENHETEN



Det är inte tillåtet att kassera maskinen med vanligt hushållsavfall. Symbolen med en överkryssad soptunna, som finns på produkten och i manualen, betyder att Elektriska och Elektroniska Apparater (EEA) innehåller mycket förorenande men samtidigt återvinningsbara material. Därför är det enligt lag obligatoriskt att kassera produkten separat från osorterat hushållsavfall. Det är obligatoriskt att informera sig hos lokala myndigheter eller kommunen för att få veta insamlingsmetoderna.

16. KUNDSERVICE

Om din Berkel-enhet skulle skadas, rekommenderas att du kontaktar din återförsäljare eller Berkels kundservice på följande nummer:

T: +39 0385 042011

T: +39 0331 214311

eller genom att skicka ett e-postmeddelande till följande adresser:

support@net.berkelinternational.com

technical@berkelinternational.com

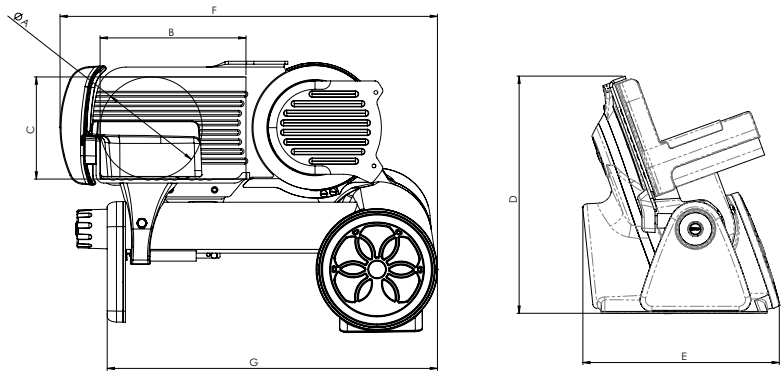
Inga reservdelar tillhandahålls i förpackningen. Alla reparations- och utbytesaktiviteter måste utföras av personal som är auktoriserad av tillverkaren. Vid problem med enheten, kontakta auktoriserade servicecenter. Undvik att reparera enheten själv. Alla reparationer som utförs på enheten av obehörig personal upphäver automatiskt garantin, även om dess giltighetstid inte har löpt ut.

Den primära texten i denna bruksanvisning, utarbetad på italienska, utgör den enda referenspunkten för att lösa eventuella tolkningstvister.

17. GARANTI OCH ANSVAR

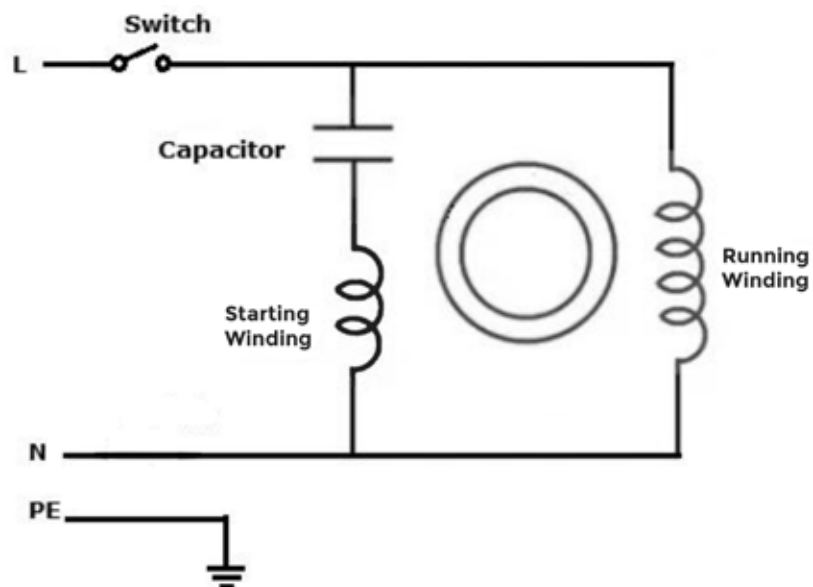
VIKTIGT! Det rekommenderas att behålla originalförpackningen under hela garantitiden för att kunna packa och transportera enheten på ett lämpligt sätt vid behov.

Tillverkaren tillhandahåller Icon Line med en garanti på 24 månader från inköpsdatumet. Garantin täcker endast fel som uppstår vid korrekt användning och enligt användningsvillkoren i manualen. Garantin täcker inte fel på grund av transport, inkompetens eller vårdslöshet från köparens sida, felaktig installation eller placering, slitage, spänning över 10 % av nominellt värde. Dessutom täcker garantin inte slitdelar, såsom klingan och slipstenarna, utom vid uppenbara produktionsfel. Vid ett legitimt klagomål kommer vi att agera enligt konsumentlagen. Tillverkaren fransäger sig allt direkt och indirekt ansvar som härrör från felaktig användning av maskinen. Överlåtelse av maskinen innebär omedelbart att tillverkaren befrias från allt ansvar, förutom för efterlevnad av FÖRORDNING (EU) 2023/1230 AV EUROPAPARLAMENTET OCH RÅDET av den 14 juni 2023 om maskiner och upphävande av direktiv 2006/42/EG av Europaparlamentet och rådet och rådets direktiv 73/361/EEG.



ICON LINE	170
A	140 mm
B	200 mm
C	140 mm
D	326 mm
E	270 mm
F	520 mm
G	455 mm
SPECIFIKATIONER	
Kapacitet cirkelformad	140 mm
Kapacitet rektangulär skärn	200x140h mm
Maximal skivtjocklek	0 - 18 mm
Klingans diameter	170 mm
Vikt	10,5 kg
Motortin luokitus	0,19 kW
Elektriska specifikationer	230 V - 50 Hz

Notera: Som ett resultat av kontinuerlig forskning för att ständigt förbättra våra produkter, tekniska specifikationer kan möjliga variationer.





Van Berkel International S.r.l.
via Ugo Foscolo, 22
21040 Oggiona S. Stefano (VA) - ITALY
T +39 0331 214311
info@berkelinternational.com
theberkelworld.com