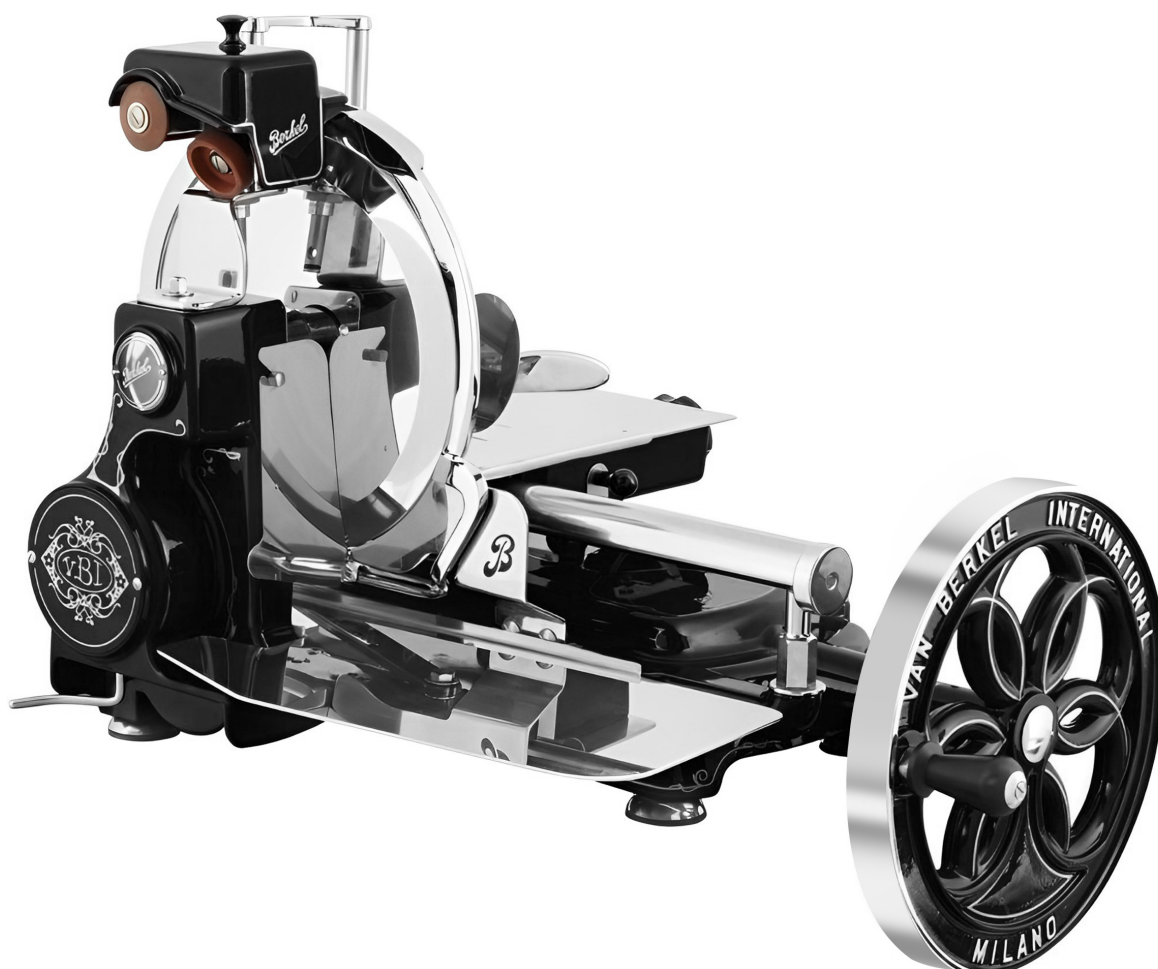


# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

**SKU: BK114VC70000000FN**

**BERKEL | Flywheel machine B114 – Blade: Ø 319mm – Black**



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

## Product Manual for Berkel Flywheel Machine B114 (Blade Ø 319mm) - Black

### 1. General Information

The Berkel Flywheel Machine B114 is designed for precise slicing of various food items. This machine combines traditional craftsmanship with modern engineering, ensuring excellent performance and durability. Ideal for use in delis, restaurants, and gourmet food stores.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always read the manual before operating the machine. Ensure that all operators are trained on its use.
- Electrical Safety: Verify that the voltage rating matches your electrical supply. Use a properly grounded outlet. Avoid using extension cords.
- Operational Safety: Keep hands and other body parts away from the blade during operation. Always use the safety guard when slicing.
- Maintenance Safety: Disconnect the machine from the power supply before performing cleaning or maintenance.
- Child Safety: Keep the machine out of reach of children and unauthorized personnel.
- Emergency Shut-off: Familiarize yourself with the location of the emergency stop switch.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: B114
- Blade Diameter: Ø 319mm
- Dimensions: 600mm x 400mm x 420mm
- Weight: 28kg
- Power Supply: 230V, 50Hz
- Power Consumption: 0.25 kW
- Material: Stainless Steel and high-quality painted steel
- Speed: Manually operated flywheel
- Features: Adjustable slice thickness, safety guard, and easy to clean design.

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the machine from the packaging and check for any damage.
2. Placement: Select a stable and flat surface for installation, ensuring that there is enough space around the machine for safe operation.
3. Electrical Connection: Plug the machine into a grounded outlet. Ensure that the cable is not subject to mechanical stress or placed in areas with water exposure.
4. Setup Completion: Verify that all components, including the blade guard and slicing table, are securely attached before operation.

### 5. Operation

1. Power on: Ensure the machine is connected to the power supply and ready for use.
2. Adjust Slice Thickness: Use the thickness adjustment knob to set the desired slice thickness.
3. Loading Food: Place the food item securely on the slicing platform, ensuring it is stable.
4. Slicing: Turn the flywheel gently to begin slicing the food. Monitor the operation closely and use the safety guard.
5. Completion: Once slicing is complete, turn the machine off and unplug it before cleaning.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, wipe down the machine with a damp cloth. Avoid abrasive materials that can scratch the surface.
- Blade Care: Regularly inspect the blade for sharpness. Use a blade sharpening tool if necessary, following safety precautions.
- Weekly Checks: Remove any food debris and inspect the machine for wear or damage. Tighten any loose screws or components.
- Professional Maintenance: Schedule professional servicing as recommended to ensure the machine remains in optimal condition.

### 7. Troubleshooting

- Machine Won't Start: Check the power connection and ensure the emergency stop is disengaged.
- Slicing Inefficiency: Inspect the blade for dullness and sharpen if needed.
- Unusual Noises: Check for any loose parts. If the issue persists, contact support.
- Safety Guard Issues: Ensure the safety guard is correctly positioned and not obstructed.

### 8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of it in accordance with local regulations regarding electrical appliances. Ensure that hazardous materials like blades are handled by professionals.

### 9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für die Berkel Flywheel-Maschine B114

### 1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum Benutzerhandbuch der Berkel Flywheel-Maschine B114. Diese hochwertige Maschine wurde entwickelt, um eine präzise und effiziente Schneidleistung für verschiedene Lebensmittel zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Sicherer Betrieb: Vor der Verwendung ist sicherzustellen, dass die Maschine auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
- Benutzung durch Fachpersonal: Die Maschine sollte nur von qualifizierten Benutzern bedient werden, die mit der Funktionsweise vertraut sind.
- Schutz vor Verletzungen: Halten Sie Ihre Hände und andere Körperteile von der Klinge fern, insbesondere während des Betriebs.
- Zubehör und Ersatzteile: Verwenden Sie nur Originalzubehör und -ersatzteile, die für dieses Modell geeignet sind.
- Wartung: Bei der Wartung der Maschine ist der Netzstecker immer zu ziehen, um Stromschläge zu vermeiden.
- Reinigung: Die Maschine sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden, um hygienische Standards zu gewährleisten.
- Umgebungsbedingungen: Die Maschine nicht in feuchten oder staubigen Umgebungen aufstellen.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Berkel Flywheel-Maschine B114
- Durchmesser der Klinge: Ø 319 mm
- Farbe: Schwarz
- Material: Hochwertiger, langlebiger Edelstahl
- Abmessungen: 550 x 600 x 500 mm
- Gewicht: 25 kg
- Leistung: 100 W
- Spannung: 220-240 V

### 4. Einrichtung und Installation

1. Standort auswählen: Wählen Sie einen stabilen, sauberen und trockenen Ort.
2. Maschine entpacken: Entfernen Sie die Maschine vorsichtig aus der Verpackung.
3. Montage: Achten Sie darauf, dass alle Teile fest zusammengefügt sind. Prüfen Sie, ob die Klinge richtig montiert ist.
4. Stromversorgung: Schließen Sie die Maschine an eine geeignete Steckdose an.
5. Betreibersicherheit: Überprüfen Sie, ob die Maschine vor dem ersten Betrieb auf ihre Sicherheitsmerkmale hin überprüft wurde.

### 5. Betrieb

Um die Maschine zu betreiben:

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
2. Stellen Sie die gewünschten Schneidstärke ein.
3. Legen Sie das Lebensmittel auf den Schneidetablett und betätigen Sie das Betriebssystem.
4. Führen Sie das Lebensmittel vorsichtig in die Nähe der Klinge.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach jedem Gebrauch: Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stecker. Reinigen Sie die Klinge und die Schneidfläche mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Regelmäßige Wartung: Überprüfen Sie die Maschine regelmäßig auf Abnutzungen und Beschädigungen. Schmieren Sie bewegliche Teile gemäß der Anleitung.

### 7. Fehlersuche

- Maschine startet nicht: Überprüfen Sie, ob die Maschine eingesteckt ist und die Steckdose funktioniert.
- Unzureichende Schneidleistung: Reinigen Sie die Klinge. Eine stumpfe Klinge sollte ersetzt werden.
- Übermäßiger Geräuschpegel: Prüfen Sie, ob die Maschine korrekt montiert ist und keine Teile locker sind.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Maschine gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroabfälle. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Teile umweltgerecht entsorgt werden, um Schäden an der Umwelt zu vermeiden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for Berkel Flywheel Machine B114

### 1. Algemene Informatie

De Berkel Flywheel Machine B114 is ontworpen voor het efficiënt en nauwkeurig snijden van diverse voedingsmiddelen. Het apparaat is gemaakt van hoogwaardige materialen en biedt een combinatie van traditionele charme en moderne technologie.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruiksgemak: Zorg ervoor dat u de machine alleen gebruikt voor haar beoogde doel.
- Ongeschikte personen: Laat kinderen en onbevoegde personen niet in de nabijheid van de machine.
- Bescherming: Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals handschoenen en oogbescherming, bij het gebruik van de machine.
- Stroomvoorziening: Controleer of de spanning van het elektrische net overeenkomt met de specificaties van de machine voordat u deze aansluit.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud uit zoals beschreven in dit handboek om de veiligheid en functionaliteit te waarborgen.
- Gebruik van accessoires: Gebruik alleen door de fabrikant goedgekeurde accessoires en vervangonderdelen.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: B114
- Snijblad diameter: 319 mm
- Afmetingen: 590 x 490 x 575 mm
- Gewicht: 30 kg
- Materiaal: Gietijzer en RVS
- Voeding: 230V, 50Hz
- Vermogen: 150W

### 4. Installatie en Setup

1. Plaatsing: Plaats de machine op een stabiele, vlakke ondergrond, weg van directe zonlicht of vochtigheid.
2. Aansluiting: Sluit de machine aan op een geschikte stopcontact met de juiste spanning. Vermijd het gebruik van verlengsnoeren.
3. Controle: Voordat u de machine inschakelt, controleer of er geen losse onderdelen zijn en dat het snijblad juist is geïnstalleerd.
4. Veiligheid: Controleer opnieuw dat de ventilatieopeningen vrij zijn en dat er geen voorwerpen in de buurt van de machine zijn.

### 5. Bediening

1. Indien nodig, stel de snijdikte in met de instelknop aan de zijkant van de machine.
2. Plaats het product op de snijtafel en zorg ervoor dat het stevig vastligt.
3. Zet de machine aan door de aan/uit-schakelaar naar de 'aan' positie te schuiven.
4. Gebruik de aandrukker om het product naar het snijblad te duwen en begin met snijden.

### 6. Reinigen en Onderhouden

- Reiniging: Maak de machine na elk gebruik schoon met een zachte, vochtige doek. Vermijd het gebruik van schurende middelen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig het snijblad op slijtage en vervang deze indien nodig.
- Smering: Breng regelmatig een geschikte olie aan op de bewegende delen om een soepele werking te garanderen.

### 7. Probleemoplossing

- Machine start niet: Controleer of de machine correct is aangesloten en of er stroom is.
- Snijblad draait niet soepel: Controleer of er geen sudderingen of voorwerpen in de machine zitten.
- Ongelijkmatige sneden: Controleer of de snijdikte correct is ingesteld en dat het product goed is geplaatst.

### 8. Afvoer

Volg lokale regelgeving voor de afvoer van elektrische apparaten. Lever de machine in bij een erkend inzamelpunt voor elektronisch afval.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto - Máquina de Volante Berkel B114

### 1. Información General

La Máquina de Volante Berkel B114 es un dispositivo diseñado para un corte preciso y eficiente de alimentos. Equipado con una hoja de 319 mm, es ideal para usar en entornos comerciales y domésticos.

### 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto debe usarse únicamente para el corte de alimentos. No usar para otros propósitos.
- Advertencias: Mantenga las manos alejadas de la hoja mientras la máquina esté en funcionamiento.
- Protección Personal: Se recomienda el uso de guantes y gafas de seguridad al operar la máquina.
- Supervisión: Nunca deje la máquina desatendida mientras esté en funcionamiento.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular para asegurar el funcionamiento seguro de la máquina.
- Condiciones Ambientales: Utilizar en un área seca y bien ventilada. Asegurarse de que el equipo esté instalado sobre una superficie nivelada y estable.
- Niños: Mantener fuera del alcance de los niños.

### 3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: B114
- Diámetro de la Hoja: 319 mm
- Potencia: 0,5 HP
- Dimensiones: 440 x 620 x 470 mm
- Peso: 25 kg
- Material: Aluminio anodizado y acero inoxidable
- Color: Negro

### 4. Configuración e Instalación

1. Desembalar: Retire la máquina de la caja y elimine cualquier material de embalaje.
2. Elegir Ubicación: Coloque la máquina en una superficie estable, nivelada y seca.
3. Conectar: Conecte la máquina a una toma eléctrica adecuada.
4. Verificación: Asegúrese de que esté firmemente montada y que todas las piezas estén correctamente instaladas.
5. Prueba: Encienda la máquina sin alimentos para verificar el funcionamiento correcto.

### 5. Operación

1. Encendido: Presione el botón de encendido.
2. Ajuste de Espesor: Ajuste el grosor de corte según sus necesidades utilizando el control de grosor.
3. Carga de Alimentos: Coloque el alimento en el soporte adecuado y asegúrese de que esté bien posicionado.
4. Corte: Deslice el alimento hacia la hoja con la palanca. Mantenga siempre la presión adecuada.
5. Apagar: Apague la máquina después de su uso.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie la superficie con un paño húmedo.
- Mantenimiento de la Hoja: Afilan la hoja regularmente para un corte óptimo.
- Desmontar: Desmonte las partes que se pueden limpiar y lave con agua y jabón.
- Reensamblar: Asegúrese de que todas las piezas estén secas antes de reensamblar.

### 7. Solución de Problemas

- El Motor No Enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que la toma de corriente funcione.
- Corte Inconsistente: Verifique el ajuste del grosor y asegúrese de que la hoja esté afilada.
- Ruido Excesivo: Revise si hay residuos en la hoja y asegúrese de que esté correctamente instalada.

### 8. Eliminación

Al final de la vida útil de la máquina, deséchela de acuerdo con las normativas locales sobre residuos de electrodomésticos. Retire componentes eléctricos de manera segura y responsable.

### 9. Contacto

Para más información, soporte o piezas de repuesto, contáctenos:

- Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit pour la Machine à Volant Berkel B114

### 1. Informations Générales

La machine à volant Berkel B114 est conçue pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales. Elle offre une performance optimale pour la coupe de charcuterie et de fromage. Ce modèle possède une lame de 319 mm pour répondre aux besoins de coupe de différents types de produits.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utiliser la machine uniquement pour couper des aliments. Ne pas l'utiliser pour des aliments congelés ou durs qui pourraient endommager la lame.
- Protection : Ne pas toucher la lame pendant l'utilisation. Utiliser les dispositifs de sécurité fournis.
- Enfants : Garder la machine hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Électricité : Vérifier que la tension est conforme à celle indiquée sur l'étiquette. Utiliser une prise électrique adéquate.
- Surveiller l'appareil : Ne jamais laisser la machine sans surveillance pendant son utilisation.
- Maintenance régulière : Effectuer un entretien régulier pour éviter toute défaillance.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : B114
- Diamètre de la lame : 319 mm
- Dimensions : 375 x 530 x 570 mm
- Poids : 16 kg
- Puissance : 120 W
- Vitesse : 200 tr/min

### 4. Installation et Configuration

1. Emplacement : Placer la machine sur une surface stable, à l'écart des surfaces humides.
2. Énergie : Brancher la machine à une prise électrique conforme aux spécifications de tension (230V).
3. Vérifications : S'assurer que tous les composants sont correctement fixés et en bon état avant utilisation.
4. Test d'opération : Avant la première utilisation, faire tourner la machine à vide pour vérifier son bon fonctionnement.

### 5. Fonctionnement

1. Allumer la machine : Utilisez l'interrupteur sur le panneau de commande.
2. Régler la tranche : Ajuster l'épaisseur de la tranche avec la molette.
3. Positionner l'aliment : Placer l'aliment sur le plateau de coupe.
4. Procéder à la coupe : Utiliser le poussoir pour garantir un contact sûr avec l'aliment tout en maintenant les mains en dehors de la zone de coupe.

### 6. Nettoyage et Maintenance

- Avant le nettoyage : Éteindre et débrancher la machine.
- Nettoyage : Utiliser un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer les surfaces. Ne pas immerger la machine dans l'eau.
- Affûtage de la lame : Affûter la lame régulièrement pour maintenir une coupe précise.
- Vérification : Inspecter régulièrement les pièces pour détecter l'usure ou les dommages.

### 7. Dépannage

- Problème : La machine ne démarre pas.
  - Solution : Vérifier le branchement électrique et l'interrupteur.
- Problème : Coupage irrégulier.
  - Solution : Vérifier l'affûtage de la lame et ajuster l'épaisseur de coupe.
- Problème : Bruit inhabituel.
  - Solution : Éteindre la machine immédiatement et vérifier les pièces internes.

### 8. Élimination

Se conformer aux réglementations locales en matière de recyclage. Ne pas jeter la machine avec les déchets ménagers. Démonter les composants lorsque cela est possible et recycler les matériaux.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto - Macchina a Volano Berkel B114

### 1. Informazioni Generali

La macchina a volano Berkel B114 è progettata per offrire una prestazione di taglio di alta qualità per salumi e formaggi. Grazie al suo design classico e funzionale, la B114 è un complemento elegante per qualsiasi cucina professionale o domestica.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo corretto: Assicurarsi di utilizzare la macchina solo per il suo scopo previsto.
- Sicurezza elettrica: Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla macchina prima di utilizzare.
- Superficie stabile: Posizionare la macchina su una superficie piana e stabile per evitare cadute o movimenti accidentali.
- Protezione: Non utilizzare la macchina senza le protezioni di sicurezza in dotazione.
- Salute e sicurezza: Tenere le mani e altri oggetti lontani dalla lama durante l'uso.
- Manutenzione: Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Berkel B114
- Diametro della lama: 319 mm
- Dimensioni: Specifiche dimensionali disponibili nel manuale tecnico.
- Peso: Specifiche di peso disponibili nel manuale tecnico.
- Materiale: Costruzione in metallo resistente e durevole.

### 4. Installazione e Montaggio

1. Contenuto della confezione: Assicurarsi che tutti i componenti siano presenti, inclusi la macchina, il manuale, e le protezioni.
2. Posizionamento: Trovare un luogo adatto per la macchina, assicurandosi che ci sia sufficiente spazio intorno per l'uso e la manutenzione.
3. Collegamento: Collegare la macchina a una presa di corrente adeguata, assicurandosi che sia correttamente messa a terra.
4. Controllo finale: Prima di accendere, controllare che tutti i componenti siano montati correttamente e che le protezioni siano in posizione.

### 5. Operazione

- Accensione: Premere il pulsante di accensione per avviare la macchina.
- Regolazione del taglio: Utilizzare la manopola per regolare lo spessore del taglio in base alle proprie esigenze.
- Inserimento del prodotto: Posizionare il prodotto da tagliare nella giusta posizione e assicurarsi che sia stabile.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia quotidiana: Dopo ogni utilizzo, pulire la lama e le superfici con un panno umido e detergente neutro.
- Manutenzione della lama: Controllare regolarmente l'affilatura della lama e affilarla se necessario.
- Controllo di usura: Verificare periodicamente i componenti per eventuali segni di usura o danni.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- La macchina non si accende: Controllare il collegamento alla presa di corrente e accertarsi che il fusibile sia integro.
- Taglio irregolare: Verificare e regolare lo spessore del taglio e controllare la lama per usura.
- Rumori insoliti: Scollegare immediatamente la macchina e controllare se ci sono oggetti estranei nella zona della lama.

### 8. Smaltimento

- Smaltimento dei materiali: Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei materiali. La macchina deve essere smaltita in conformità alle normative sui rifiuti elettronici.

### 9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattateci a:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania