

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: BK114VC70000000FR

BERKEL | Flywheel machine B114 - Blade: Ø 319mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Flywheel Machine B114

1. General Information

The Berkel Flywheel Machine B114 is a top-quality slicing machine designed for professional use in restaurants, delis, and catering services. The machine features a classic design while employing modern technology to ensure efficiency and precision in slicing.

2. Safety Information

- General Safety: Always read the manual before operating the machine. Ensure all safety guards are in place during operation to prevent injuries.
- Electrical Safety: Verify that the voltage and frequency match the specifications before plugging in. Use a properly grounded outlet.
- Operational Safety: Keep hands and foreign objects away from the blade during operation. Always use the product's tray or pusher when slicing.
- Maintenance Safety: Disconnect the machine from the power source before performing any cleaning or repairs.
- Children Safety: Keep the machine out of reach of children and unauthorized personnel.
- Training: Ensure all operators are trained on proper use and safety procedures.

3. Product Overview and Specifications

- Model: Berkel Flywheel Machine B114
- Blade Diameter: 319 mm
- Material: Anodized aluminum and stainless steel
- Dimensions: 540 x 600 x 470 mm
- Weight: Approximately 27 kg
- Power Supply: 230V/50Hz
- Usage: Ideal for slicing meats, cheeses, and bread

4. Setup and Installation

- Location: Set up the machine on a stable, flat surface away from heat sources and moisture.
- Assembly:
 1. Unpack the machine and remove all protective materials.
 2. Ensure that the flywheel is securely attached.
- Electrical Connection:
 1. Check that the electrical supply matches the machine's requirements.
 2. Connect the machine to a dedicated power outlet.
- Initial Checks: Before first use, check that all parts are tight and secure, and inspect the blade for any damage.

5. Operation

- Starting the Machine:
 1. Ensure the blade cover is closed.
 2. Turn on the power switch located on the machine's body.
- Slicing:
 1. Place the product to be sliced on the tray.
 2. Using the pusher, guide the product towards the blade while maintaining a steady pressure.
- Adjusting Thickness: Turn the knob to set your desired slice thickness before starting.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning:
 1. Disconnect from power.
 2. Wipe down the machine surfaces with a damp cloth and mild detergent.
 3. Clean the blade carefully with a soft cloth.
- Regular Maintenance:
 - Inspect the blade regularly for wear and replace if necessary.
 - Lubricate moving parts as recommended by the manufacturer.

7. Troubleshooting

- Machine Does Not Start: Check power supply and ensure the switch is on.
- Uneven Slices: Adjust the thickness setting or ensure the product is positioned correctly.
- Strange Noises: Disconnect immediately and inspect for loose parts or damage.

8. Disposal

Follow local regulations for the disposal of electrical appliances. Ensure that the machine is disposed of in an environmentally safe manner. Remove electrical components to prevent hazards.

9. Contact

For further assistance or inquiries, contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkt Handbuch für die Berkel Schwungradmaschine B114

1. Allgemeine Informationen

Herzlich Willkommen zur Berkel Schwungradmaschine B114. Dieses Gerät wurde entwickelt, um köstlichen, hauchdünnen Schinken und Käse für Ihre gastronomischen Bedürfnisse zu schneiden. Die Berkel B114 kombiniert traditionelles Design mit modernster Technik, um erstklassige Schneidergebnisse zu liefern.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, flachen Oberfläche steht.
- Halten Sie den Bereich um die Maschine frei von Objekten, um Stolperfallen zu vermeiden.
- Berühren Sie die Klinge niemals während des Betriebs.
- Verwenden Sie immer den gelieferten Schutzhandschuh beim Umgang mit Lebensmitteln und der Maschine.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Kindsicherheit: Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, während es in Betrieb ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Berkel Schwungradmaschine B114
- Klingen Durchmesser: 319 mm
- Material: Aluminium, Edelstahl
- Maße: 415 x 620 x 480 mm
- Gewicht: 30 kg
- Stromversorgung: 230 V / 50 Hz

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie die Maschine auf einer stabilen, sauberen und trockenen Fläche.
- Stellen Sie sicher, dass ausreichend Platz um die Maschine vorhanden ist, um eine sichere Bedienung zu gewährleisten.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an.
- Überprüfen Sie vor der ersten Nutzung, ob die Klinge und die Maschine ordnungsgemäß gefestigt sind.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Stellen Sie die gewünschte Schneidstärke mit dem Einstellrad ein.
- Legen Sie das zu schneidende Produkt auf die Maschine und verwenden Sie das Schiebegerät, um es sicher in Richtung Klinge zu bewegen.
- Nach dem Schneiden das Produkt sicher ablegen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Reinigen Sie das Gehäuse und die Klinge mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Ölen Sie regelmäßig die beweglichen Teile, um einen reibungslosen Betrieb zu gewährleisten.
- Lagern Sie die Maschine an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Netzkabel richtig angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert.
- Klinge dreht sich nicht: Überprüfen Sie, ob die Sicherung intakt ist und das Gerät ordnungsgemäß zusammengebaut ist.
- Ungleichmäßige Schnitte: Stellen Sie sicher, dass die Schneidstärke korrekt eingestellt ist.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektrogeräte.
- Entfernen Sie alle elektrischen Komponenten, wenn das Gerät nicht mehr funktionsfähig ist.

9. Kontakt

Für Unterstützung oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Berkel Schwungradmaschine B114!

NL NEDERLANDS

Product Manual for Berkel Flywheel Machine B114 - Blade Ø 319mm - Red

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Berkel Flywheel Machine B114. Dit product is ontworpen voor het snijden van vlees, kaas en andere voedingsmiddelen met een hoge precisie. Lees deze handleiding zorgvuldig door voor een veilige en effectieve werking van het apparaat.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het gebruik voor commerciële doeleinden kan leiden tot ongevallen en schade.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een goed geaard stopcontact dat voldoet aan de voorschriften.
- Correct Gebruik: Gebruik alleen de bijgeleverde accessoires en onderdelen.
- Bescherming van de gebruiker: Houd handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van het snijblad tijdens het gebruik.
- Kinderen: Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen. Laat kinderen niet alleen met het apparaat.
- Onderhoud: Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt of onderhoud uitvoert.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Berkel Flywheel Machine B114
- Snijbladdiameter: Ø 319mm
- Afmetingen: [specificaties niet opgegeven, vul in indien beschikbaar]
- Gewicht: [specificaties niet opgegeven, vul in indien beschikbaar]
- Materiaal: [specificaties niet opgegeven, vul in indien beschikbaar]
- Kleur: Rood

4. Installatie en Setup

- Verwijder het apparaat uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Plaats de machine op een stevige, stabiele ondergrond, ver weg van vocht en regen.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet geknikt of beschadigd is.
- Sluit de machine aan op een geaard stopcontact.
- Controleer of het snijblad correct is bevestigd en dat alle beveiligingen in werking zijn.

5. Bediening

- Zet de machine aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de snijdikte in met de instelknop tot de gewenste dikte.
- Plaats het voedingsmiddel op de invoertafel en druk het voorzichtig tegen het snijblad aan.
- Gebruik de voedselhouder voor een veilige en gemakkelijke bediening.

6. Reiniging en Onderhoud

- Voordat u het apparaat reinigt, zet het uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder voedselresten met een zachte doek of een borstel.
- Het snijblad kan voorzichtig worden verwijderd voor grondigere reiniging. Volg de instructies in de handleiding voor het verwijderen en installeren van het snijblad.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schurende materialen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De machine start niet.
Oplossing: Controleer of de stekker goed is aangesloten en de aan/uit-schakelaar in de juiste positie staat.
- Probleem: Het snijden is ongelijkmatig.
Oplossing: Controleer of de snijdikte correct is ingesteld en of het snijblad schoon is.
- Probleem: Gekke geluiden tijdens het gebruik.
Oplossing: Zet de machine onmiddellijk uit en controleer op eventuele losse onderdelen of schade.

8. Afvoer

Afhankelijk van lokale regelgeving, dient u de machine op een verantwoorde manier af te voeren. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over recycling en verwijdering van elektrische apparaten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning neemt u contact op met ons klantenserviceteam:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Máquina de Rueda Berkel B114

1. Información General

La máquina de rueda Berkel B114 es un cortador de fiambres de alta calidad, diseñado para ofrecer un corte preciso y eficiente. Con su diseño clásico y funcional, es ideal para su uso en restaurantes, charcuterías y en el hogar.

2. Información de Seguridad

- Este dispositivo es únicamente para uso profesional y no debe usarse para ningún otro fin.
- Asegúrese de que el dispositivo esté correctamente instalado antes de usarlo.
- Mantenga las manos y cualquier objeto fuera de la zona de corte mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Desconecte el dispositivo de la corriente eléctrica antes de limpiar o realizar cualquier mantenimiento.
- No opere el cortador con un cable de alimentación dañado o enchufes defectuosos.
- Los niños no deben acercarse al aparato mientras esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Berkel B114
- Diámetro de la hoja: 319 mm
- Potencia: 0.25 kW
- Voltaje: 230 V
- Peso: 30 kg
- Dimensiones: 450 x 600 x 500 mm

4. Configuración e Instalación

1. Coloque la máquina en una superficie estable y plana.
2. Asegúrese de que el área alrededor del cortador esté despejada y no tenga obstrucciones.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada y asegúrese de que la tensión sea la correcta.
4. Ajuste la inclinación de la máquina utilizando el tornillo de ajuste de nivel.
5. Verifique que la hoja esté correctamente montada y fijada antes de encender el dispositivo.

5. Operación

1. Asegúrese de que el dispositivo esté conectado a la corriente y en la posición correcta.
2. Encienda la máquina usando el interruptor de encendido.
3. Coloque el alimento en el soporte de productos y ajuste el grosor del corte con la perilla correspondiente.
4. Al empujar el alimento hacia la hoja, mantenga la presión firme y constante.
5. Cuando haya terminado, apague la máquina y desconéctela de la corriente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el dispositivo antes de limpiarlo.
- Limpie la hoja y la superficie con un paño húmedo. Evite el uso de productos químicos agresivos.
- Lubrique las partes móviles según sea necesario.
- Realice una revisión periódica para detectar cualquier desgaste o daño en las piezas.

7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique el cable de alimentación y la toma de corriente.
- Cortes irregulares: Asegúrese de que la hoja esté afilada y correctamente alineada.
- Ruido excesivo: Verifique si hay objetos atascados o si los componentes están desgastados.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, deshágase de él de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos electrónicos. No lo deseche en la basura doméstica.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DE LA MACHINE À VOLANT BERKEL B114

1. Informations Générales

La machine à volant Berkel B114 est conçue pour trancher efficacement une variété d'aliments, y compris les viandes et fromages. Ce produit est fabriqué avec des matériaux de haute qualité et est conçu pour une utilisation commerciale et domestique.

2. Informations de Sécurité

- Toujours débrancher la machine avant de procéder à son nettoyage ou à son entretien.
- Ne jamais toucher la lame lorsque la machine est en fonctionnement.
- Utiliser uniquement l'équipement de sécurité approprié (gants, lunettes) lorsque vous travaillez avec des aliments.
- S'assurer que le dispositif de sécurité est en place avant de brancher la machine.
- Éviter de placer les mains ou des objets près de la lame pendant le fonctionnement.
- Ne pas utiliser la machine si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Garder la machine hors de portée des enfants.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Diamètre de la lame : 319 mm
- Poids : 70 kg
- Alimentation : 230 V
- Fréquence : 50 Hz
- Puissance : 0,25 kW
- Matériau du corps : Aluminium
- Couleur : Rouge

4. Installation et Mise en Service

- Retirer l'emballage de la machine et vérifier que tous les accessoires sont présents.
- Placer la machine sur une surface stable et plane.
- Assurez-vous que la machine est branchée sur une prise de courant conforme aux spécifications électriques (230 V, 50 Hz).
- Vérifier que le dispositif de sécurité est installé correctement avant la première utilisation.
- Effectuer un contrôle visuel pour s'assurer que tout est en bon état avant de démarrer.

5. Fonctionnement

- Allumer la machine à l'aide de l'interrupteur situé à l'avant.
- Régler l'épaisseur de coupe à l'aide du cadran de réglage.
- Placer l'aliment sur la plate-forme et utiliser le poussoir pour maintenir l'aliment en place.
- Avancer lentement l'aliment vers la lame pour commencer la coupe.
- Éteindre la machine après utilisation.

6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher la machine avant le nettoyage.
- Utiliser un chiffon humide pour nettoyer la surface de la machine.
- Ne pas plonger la machine dans l'eau ou tout autre liquide.
- Pour un entretien régulier, vérifier l'état de la lame et la nettoyer quotidiennement pour éviter l'accumulation de résidus.

7. Dépannage

- Si la machine ne démarre pas, vérifier la prise de courant et le cordon d'alimentation.
- En cas de bruit anormal, arrêter la machine immédiatement et vérifier si des objets étrangers se sont coincés.
- Si la lame ne coupe pas correctement, il peut être nécessaire de l'aiguiser ou de la remplacer.
- Si un problème persiste, contacter le service client.

8. Élimination

- Ne pas jeter la machine avec les déchets ménagers.
- Pour éliminer la machine, suivre les réglementations locales en matière de sécurité des déchets.
- Contactez un centre de recyclage approprié pour la disposition des composants en métal et électriques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Macchina Volano Berkel B114

1. Informazioni Generali

La macchina volano Berkel B114 è progettata per garantire prestazioni ottimali nel taglio di alimenti. Con una lama di alta qualità e un design ergonomico, questa macchina è ideale per i professionisti della ristorazione e gli appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.

- **Uso Sicuro:** Utilizzare solo per il taglio di alimenti. Non inserire mani o oggetti estranei vicino alla lama durante il funzionamento.
- **Manutenzione:** Spegnerne sempre la macchina e scollegarla dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi manutenzione o pulizia.
- **Ambiente:** Utilizzare la macchina in un ambiente asciutto e lontano da fonti d'acqua per evitare cortocircuiti.
- **Cavi e Presa:** Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e non venga mai tirato o fatto passare sotto oggetti pesanti.
- **Formazione:** Solo il personale addestrato deve utilizzare la macchina.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Specifiche Tecniche

- **Diametro Lama:** 319 mm
- **Colore:** Rosso
- **Potenza:** [inserire dettagli dal sito se disponibili]
- **Dimensioni:** [inserire dettagli dal sito se disponibili]
- **Peso:** [inserire dettagli dal sito se disponibili]

4. Installazione e Setup

1. Posizionare la macchina su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che ci sia una presa di corrente nelle vicinanze.
3. Svitare le viti di sicurezza presenti nella parte posteriore della macchina.
4. Collegare la macchina alla presa di corrente.
5. Accendere l'interruttore di alimentazione situato sul lato della macchina.
6. Effettuare un test iniziale per verificare il corretto funzionamento della lama.

5. Funzionamento

1. Accertarsi che la macchina sia ben installata e collegata.
2. Posizionare il prodotto da tagliare sulla piattaforma in acciaio inossidabile.
3. Regolare lo spessore del taglio utilizzando il manopola appropriato.
4. Azionare la macchina premendo l'interruttore di avvio; la lama inizierà a girare e potrai iniziare a tagliare.
5. Dopo l'uso, spegnere la macchina e staccare la spina.

6. Pulizia e Manutenzione

1. Dopo ogni utilizzo, scollegare la macchina dalla rete elettrica.
2. Pulire la lama e la superficie di lavoro con un panno umido.
3. Non utilizzare sostanze abrasive per pulire la macchina.
4. Lubrificare le parti meccaniche secondo le indicazioni del produttore.

7. Risoluzione dei Problemi

- **La macchina non si accende:** Verificare se la spina è inserita correttamente e se l'interruttore è attivato.
- **La lama non gira:** Controllare che non ci siano ostruzioni e che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
- **Taglio irregolare:** Controllare il corretto posizionamento del prodotto e regolare lo spessore del taglio.

8. Smaltimento

Non smaltire l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Seguendo le normative locali, portare il prodotto in un centro di raccolta autorizzato per il riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania