

# 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: BKSLESGL010000000**

**BERKEL | Slicer Domina as vertical slicer - 300 Watt - Blade: Ø 315mm -  
With clamping arm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Berkel Slicer Domina AS

### 1. General Information

Thank you for choosing the Berkel Slicer Domina AS. This high-quality vertical slicer is designed to provide you with precise slicing capabilities, making it an essential tool for both commercial and home kitchens. Please read this manual carefully to understand the product's features and operation.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the slicer is connected to the correct voltage according to the specifications. Always use with a grounded outlet.
- **Personal Safety:** Keep hands, hair, and clothing away from the blade during operation. Use the clamping arm to hold food securely.
- **Child Safety:** This product is not intended for use by individuals (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- **Maintenance Safety:** Disconnect the slicer from the power supply before cleaning or performing maintenance.
- **Blade Safety:** The blade is sharp and can cause injury. Handle with care and only replace it when the unit is unplugged.
- **Avoid Overloading:** Do not overload the slicer to prevent overheating or mechanical failure.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Berkel Slicer Domina AS
- **Power:** 300 Watts
- **Blade Diameter:** Ø 315 mm
- **Weight:** 15 kg
- **Dimensions:** 460 x 395 x 415 mm
- **Material:** High-quality aluminum and stainless steel
- **Color:** Red
- **Cutting Thickness:** Adjustable from 0 to 14 mm
- **Clamping Arm:** Yes, provides stability for slicing.

### 4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the slicer from its packaging, removing all protective materials.
2. **Placement:** Place the slicer on a stable, flat surface away from the edge. Ensure that the power cord can reach an electrical outlet.
3. **Electrical Connection:** Plug the slicer into a suitable grounded outlet. Do not use extension cords.
4. **Adjustment:** Set the cutting thickness using the adjustment dial, turning it to the desired measurement.

### 5. Operation

1. Ensure the slicer is unplugged before placing food on the platform.
2. Use the clamping arm to securely hold the food item.
3. Plug in the slicer and press the power button to turn it on.
4. Slowly move the food towards the blade using a consistent and steady motion.
5. After completing the slicing, turn off the machine and unplug it.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the slicer with a damp cloth after each use to remove food particles.
- **Deep Cleaning:** Unplug the machine, remove the blade using the appropriate tool, and wash it separately. Use a non-abrasive cleaner for the body.
- **Blade Maintenance:** Sharpen the blade regularly. If dull, contact a professional service.
- **Check for Wear:** Regularly inspect the slicer for any wear and tear. Address any issues immediately.

### 7. Troubleshooting

- **Slicer Won't Start:**
  - Check if the machine is plugged in.
  - Verify the power outlet is functioning.
- **Inconsistent Slices:**
  - Ensure the cutting thickness is adjusted properly.
  - Check that food is properly secured with the clamping arm.
- **Strange Noises:**
  - Unplug and inspect for any foreign objects or malfunctions.
  - Contact customer service if the problem persists.

### 8. Disposal

When disposing of this product, consider recycling its components where possible. Do not dispose of electrical appliances with household waste. Follow local regulations for proper disposal.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Berkel Slicer Domina AS. We hope you enjoy your new kitchen tool!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel Domina AS Vertikalslicer (300 Watt, KlingenØ 315mm mit Klemmarm)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Domina AS Vertikalslicers. Dieses hochwertige Gerät ist entwickelt worden, um Ihnen höchste Präzision und Benutzerfreundlichkeit bei der Zubereitung von Lebensmitteln zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die bestmögliche Nutzung Ihres Slicers zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch. Unsachgemäße Verwendung kann zu schweren Verletzungen oder Geräteschäden führen.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten übereinstimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker.
- Benutzung: Halten Sie den Slicer außerhalb der Reichweite von Kindern. Verwenden Sie den Slicer nicht, wenn Sie müde oder unter dem Einfluss von Drogen oder Alkohol stehen.
- Klingepflege: Der Slicer ist mit einer scharfen Klinge ausgestattet. Seien Sie bei der Reinigung und Handhabung extrem vorsichtig. Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe.
- Reinigung: Das Gerät sollte von der Stromversorgung getrennt werden, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Notabschaltung: Im Falle eines Geräuschs oder Geruchs, der auf einen Fehler hindeutet, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Stecker.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Berkel Domina AS
- Leistung: 300 Watt
- Klingen-Durchmesser: Ø 315 mm
- Klemmbereich: Bis 180 mm
- Abmessungen: 480 x 420 x 300 mm
- Gewicht: 15 kg
- Material: Aluminium und hygienisches Edelstahl

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind.
- Stellen Sie den Slicer auf eine stabile, ebene Fläche, die ausreichend Platz für die Bedienung bietet.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an, die den Anforderungen des Typenschildes entspricht.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß montiert sind und dass die Klinge richtig ausgerichtet ist.

## 5. Bedienung

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist.
- Legen Sie das Lebensmittel, das Sie schneiden möchten, sicher in den Klemmarm.
- Passen Sie die Schnittdicke über den drehbaren Regler an.
- Starten Sie den Slicer durch Drücken des Einschalters und führen Sie das Lebensmittel langsam in die Klinge.
- Stoppen Sie den Slicer, indem Sie den Schalter erneut betätigen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Reinigen Sie die Klinge und die Oberflächen mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel, um Lebensmittelreste zu entfernen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder harte Bürsten, da diese die Oberfläche beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Abnutzung und schärfen Sie sie gegebenenfalls oder tauschen Sie sie aus.

## 7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist und ob der Stecker richtig eingesteckt ist.
- Unregelmäßige Schnitte: Stellen Sie sicher, dass die Klinge scharf und richtig ausgerichtet ist. Passen Sie die Schnittdicke an.
- Lärm oder Geruch: Stellen Sie das Gerät sofort ab und ziehen Sie den Stecker. Überprüfen Sie auf Blockaden oder beschädigte Teile.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Trennen Sie möglicherweise gefährliche Abfälle wie Klingen und Batterien ordnungsgemäß.

## 9. Kontakt

Wenn Sie Fragen oder Probleme mit Ihrem Berkel Domina AS Vertikalslicer haben, kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank für den Kauf des Berkel Domina AS Vertikalslicers. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Verwenden Ihres Gerätes.

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for Berkel Slicer Domina AS

### 1. Algemene Informatie

De Berkel Slicer Domina AS is een verticale snijmachine ontworpen voor gebruik in professionele kookomgevingen. Met een krachtige motor van 300 Watt en een snijblad met een diameter van 315 mm, levert deze snijmachine precisie en efficiëntie. Ideaal voor het snijden van vlees, kaas en andere voedingsmiddelen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijmachine alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Houd de snijmachine buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat de snijmachine is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is voor onderhoud of schoonmaken.
- Gebruik de klemarm en het voedselhouder altijd om uw handen veilig van het snijblad te houden.
- Controleer regelmatig de aansluitingen en de netkabel op schade.
- Sta geen vreemde objecten toe in de buurt van het snijblad tijdens gebruik.
- Draag geen losse kleding of sieraden die in de machine kunnen verstrikt raken.
- Als er iets misgaat, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.

### 3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: Berkel Slicer Domina AS
- Vermogen: 300 Watt
- Snijblad diameter: 315 mm
- Ondersteuning voor voedsel: Ja
- Afmetingen: [voeg afmetingen toe]
- Gewicht: [voeg gewicht toe]
- Materiaal: Roestvrij staal

### 4. Setup en Installatie

1. Plaats de snijmachine op een vlak en stabiel oppervlak.
2. Zorg ervoor dat de ruimte rondom de snijmachine vrij is van obstakels.
3. Sluit de snijmachine aan op een geschikt stopcontact met de juiste spanning.
4. Controleer voordat u de snijmachine gebruikt of alle delen goed zijn geïnstalleerd en vastgemaakt.

### 5. Bediening

1. Zet de snijmachine aan met de aan/uit-schakelaar.
2. Plaats het voedsel voorzichtig op de klemarm en gebruik de voedselhouder om het veilig op zijn plaats te houden.
3. Pas de snijdikte aan met de instelring naar uw voorkeur.
4. Schuif het voedsel langzaam en gelijkmatig naar voren om een gelijkmatige snede te verkrijgen.
5. Wanneer u klaar bent, zet u de snijmachine uit.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel de snijmachine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om het oppervlak schoon te vegen.
- Maak het snijblad voorzichtig schoon met een schone borstel of doek.
- Laat geen water of schoonmaakmiddelen in de motor komen.
- Controleer regelmatig de onderdelen op slijtage of beschadiging.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De snijmachine werkt niet.  
Oplossing: Controleer of de snijmachine goed is aangesloten op het stopcontact.
- Probleem: Het snijblad draait niet soepel.  
Oplossing: Controleer op mogelijke verstoppingen en maak het snijblad schoon.
- Probleem: Ongelijke sneden.  
Oplossing: Controleer de snijdikte-instelling en zorg ervoor dat het voedsel goed op de klemarm is geplaatst.

### 8. Afvalverwerking

Verantwoordelijk afvalbeheer is cruciaal. Neem de snijmachine naar een erkend recyclingcentrum in uw buurt aan het einde van de levenscyclus. Volg lokale richtlijnen voor het weggoien van elektrische apparaten.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op via:

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en volg de bovenstaande instructies zorgvuldig op voor een veilige en effectieve bediening van uw Berkel Slicer Domina AS.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cortadora Vertical Berkel Domina AS

## 1. Información General

La Cortadora Vertical Berkel Domina AS es un equipo de alta calidad diseñado para el corte preciso de alimentos. Ideal para uso comercial en restaurantes, tiendas de delicatessen y catering, esta cortadora proporciona resultados excepcionales y una durabilidad sobresaliente.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este aparato está destinado exclusivamente para el corte de alimentos. Cualquier otro uso puede causar daños y anular la garantía.
- Condiciones de Uso: Coloque la cortadora sobre una superficie estable y nivelada. Asegúrese de que el cable de alimentación no esté en el camino de tráfico y no esté expuesto al agua.
- Protección Personal: Use guantes y gafas de protección al operar la cortadora para prevenir lesiones.
- Desconexión: Desenchufe el aparato antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Niños y Animales: Mantenga el aparato fuera del alcance de niños y animales para evitar accidentes.
- Fallas Técnicas: Si el aparato presenta fallas, no intente repararlo usted mismo. Contacte a un técnico calificado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Potencia: 300 W
- Diámetro de la cuchilla: 315 mm
- Material del cuerpo: Aluminio anodizado
- Peso: 20 kg
- Dimensiones: 550 x 500 x 450 mm
- Tipo de cuchilla: Cuchilla ondulada
- Color: Rojo

## 4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque la cortadora en un área bien iluminada y ventilada, lejos de sustancias químicas corrosivas y fuentes de calor.
2. Estabilidad: Asegúrese de que la superficie donde se coloca la cortadora sea sólida y nivelada.
3. Conexión Eléctrica: Conecte el cable de alimentación a un enchufe adecuado, asegurándose de que la tensión coincide con las especificaciones del aparato (230V).
4. Prueba Inicial: Antes de usarla, realice una prueba de funcionamiento sin alimentos para asegurarse de que la cortadora opera correctamente.

## 5. Operación

1. Encendido: Encienda el dispositivo usando el interruptor de encendido.
2. Ajuste de Grosor: Ajuste la palanca de grosor para seleccionar el espesor de corte deseado.
3. Carga del Alimento: Use el brazo de sujeción para asegurar el alimento en su lugar.
4. Corte: Pulse la palanca y deslice el alimento a través de la cuchilla. Mantenga las manos alejadas de la cuchilla durante este proceso.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

1. Limpieza Diaria: Desenchufe la cortadora y limpie la superficie con un paño húmedo. Use detergente suave si es necesario.
2. Desensamble: Retire la cuchilla siguiendo las instrucciones del fabricante para limpiar de manera segura.
3. Mantenimiento Periódico: Revise regularmente los componentes y la cuchilla por si presentan desgastes. Reemplace las partes dañadas.

## 7. Solución de Problemas

- El motor no enciende: Verifique si el dispositivo está conectado a la corriente y el interruptor está encendido.
- Corte desigual: Asegúrese de que la cuchilla esté afilada y de que el alimento esté bien ajustado.
- Ruidos inusuales: Detenga el aparato inmediatamente y revise los componentes internos.

## 8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con la normativa local sobre desechos eléctricos y electrónicos. No arroje el aparato a la basura normal. Contáctese con un centro de reciclaje autorizado.

## 9. Contacto

Si tiene consultas o necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

- 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 Trancheuse Verticale Berkel Domina AS

### Informations Générales

Merci d'avoir choisi la trancheuse verticale Berkel Domina AS. Ce produit est conçu pour les professionnels et les amateurs de cuisine qui recherchent une trancheuse de haute qualité, efficace et durable.

### Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser la trancheuse pour des aliments congelés ou durs qui pourraient endommager la lame.
- Surveillance nécessaire : Toujours surveiller l'appareil lorsqu'il est utilisé à proximité d'enfants ou de personnes ayant des besoins spécifiques.
- Protection personnelle : Porter des gants de protection et des lunettes de sécurité lorsque vous manipulez la lame ou effectuez des réglages.
- Débranchement : Toujours débrancher l'appareil avant nettoyage, entretien ou lorsque non utilisé.
- Zone d'utilisation : Installer l'appareil sur une surface stable et plane, loin de toute source d'eau ou d'humidité.

### Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: Berkel Domina AS
- Puissance: 300 Watts
- Diamètre de la lame: 315 mm
- Type: Trancheuse verticale avec bras de serrage

### Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez la trancheuse de son emballage en faisant attention de ne pas endommager les composants.
2. Emplacement : Choisissez un endroit plat et stable, avec une prise électrique à proximité.
3. Montage : Si nécessaire, assemblez les pièces de la trancheuse selon les instructions fournies dans le kit.
4. Connecter l'alimentation : Branchez la trancheuse à une prise électrique conforme aux spécifications techniques.

### Fonctionnement

1. Préparation: Placez l'aliment à trancher sur le plateau et utilisez le bras de serrage pour le maintenir en place.
2. Réglage d'épaisseur: Ajustez le sélecteur d'épaisseur pour définir l'épaisseur de la tranche désirée.
3. Démarrage de l'appareil: Mettez l'appareil sous tension et réalisez des mouvements de va-et-vient pour trancher l'aliment.
4. Arrêt: Éteignez l'appareil et débranchez-le après utilisation.

### Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Après chaque utilisation, nettoyez la surface de la trancheuse avec un chiffon humide et un produit nettoyant non abrasif.
- Désinfection : Utilisez un désinfectant sûr pour les aliments pour nettoyer les surfaces de contact.
- Vérification de la lame : Inspectez régulièrement la lame pour détecter tout dommage ou usure.
- Lubrification : Lubrifiez les pièces mobiles selon les recommandations du fabricant.

### Dépannage

- La trancheuse ne démarre pas : Vérifiez que l'appareil est bien branché et que la prise fonctionne.
- La lame ne coupe pas correctement : Assurez-vous que la lame est bien aiguisée et qu'elle n'est pas endommagée.
- Accumulation de débris : Nettoyez les parties de l'appareil où les pièces de nourriture peuvent s'accumuler.

### Élimination

- Matériaux recyclables : Démontez le produit et séparez les composants recyclables avant de les jeter.
- Déchets d'équipements électriques : Suivez les réglementations locales pour l'élimination des équipements électriques.

### Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, 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 per Affettatrice Verticale Berkel Domina AS

### 1. Informazioni Generali

L'affettatrice verticale Berkel Domina AS è progettata per offrire prestazioni di alta qualità e affidabilità in cucina. Questa affettatrice è adatta per un uso professionale e domestico, garantendo risultati eccellenti nella preparazione di affettati.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare l'affettatrice solo per affettare alimenti.
- Protezione: Mantenere le mani lontane dalla lama quando l'apparecchio è in funzione.
- Alimentazione: Assicurarsi che l'alimentazione elettrica corrisponda alle specifiche indicate.
- Manutenzione: Spegner e scollegare l'apparecchio dalla rete prima della pulizia o della manutenzione.
- Ambiente: Non utilizzare l'affettatrice in ambienti umidi per prevenire cortocircuiti.
- Riparazioni: Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. Rivolgersi a un tecnico autorizzato per qualsiasi malfunzionamento.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Potenza: 300 Watt
- Diametro lama: 315 mm
- Tipo di lama: Affilata per un taglio preciso
- Braccio di serraggio: Per una facile manipolazione degli alimenti
- Dimensioni: 550 mm x 450 mm x 440 mm
- Peso: 20 kg
- Finitura: Alluminio anodizzato

### 4. Installazione e Setup

1. Posizionare l'affettatrice su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che l'area di lavoro sia asciutta e priva di materiali infiammabili.
3. Collegare il cavo di alimentazione in una presa di corrente compatibile.
4. Controllare che il braccio di serraggio si muova liberamente.
5. Eseguire un controllo visivo per assicurarsi che tutte le parti siano in buone condizioni prima dell'uso.

### 5. Funzionamento

1. Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore di accensione.
2. Posizionare l'alimento da affettare sul carrello e utilizzare il braccio di serraggio per fissarlo.
3. Regolare lo spessore del taglio utilizzando il selettore appropriato.
4. Far scorrere il carrello avanti e indietro per affettare l'alimento.
5. Spegner l'affettatrice al termine dell'uso e scollegarla dalla presa.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Pulire l'affettatrice dopo ogni utilizzo con un panno umido.
- Manutenzione della lama: Affilare la lama periodicamente per mantenere un taglio preciso.
- Ispezione: Controllare periodicamente tutte le parti per segni di usura o danno.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- L'apparecchio non si accende: Controllare il collegamento elettrico e l'interruttore.
- Taglio irregolare: Verificare l'affilatura della lama e lo spessore impostato.
- Rumore eccessivo: Controllare che non ci siano oggetti estranei nella lama e che l'affettatrice sia posizionata su una superficie stabile.

### 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, seguire le normative locali per lo smaltimento. L'affettatrice contiene materiali che possono essere riciclati. Non gettare nell'indifferenziato.

### 9. Contatti

Per assistenza e ulteriori informazioni:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania