

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: BKSLGGG9010000000

BERKEL | Domina slicer as gravity slicer - 350 watt - blade: Ø 350mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Domina Slicer

1. General Information

The Berkel Domina Slicer is a professional-grade gravity slicer designed for precision slicing of various food products. Engineered for ease of use and durability, this slicer is an essential tool for any kitchen, whether commercial or domestic.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure that the slicer is connected to a properly grounded electrical outlet. Avoid using extension cords.
- Blade Safety: The blade is extremely sharp. Always handle with care. Use the protective blade cover when not in use.
- Operation Safety: Do not insert hands or other objects into the slicer during operation. Wait until the machine is turned off and the blade has stopped completely.
- Child Safety: Keep the slicer out of reach of children. This product is not intended for use by children.
- Cleaning and Maintenance: Always unplug the slicer before cleaning or performing maintenance. Allow the blade to cool before handling.

3. Product Overview and Specifications

- Model: Berkel Domina Slicer
- Power: 350 Watt
- Blade Diameter: 350 mm
- Weight: 20 kg
- Dimensions: 600 x 540 x 510 mm
- Material: Anodized aluminum body with stainless steel blade
- Usage: Suitable for sliced meats, cheeses, and other food products.
- Compliance: Meets the requirements of the General Product Safety Regulation (GPSR).

4. Setup and Installation

1. Location: Place the slicer on a stable, flat surface where it won't be exposed to moisture and heat.
2. Power Connection: Plug the power cord into a grounded electrical outlet. Ensure no other devices are connected to the same circuit to avoid overload.
3. Assembly: If required, assemble any additional parts as per the included diagrams.
4. Testing: Before use, turn the slicer on to ensure all components are functioning correctly and to check for any unusual sounds.

5. Operation

1. Adjusting the Thickness: Use the thickness adjustment dial to set the desired slice thickness.
2. Loading Food: Place the food item securely on the food plate.
3. Slicing: Activate the slicer using the power switch. Gently push the food item towards the blade to begin slicing.
4. Stopping: Once slicing is complete, turn off the slicer and allow the blade to come to a complete stop before removing any slices.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, unplug the slicer and wipe it down with a damp cloth. Avoid water on electrical components.
- Blade Cleaning: Carefully clean the blade with a soft brush or cloth. Never attempt to wash it with your hands directly.
- Maintenance Check: Regularly check the blade for dullness and signs of wear. Professional sharpening is recommended for optimal performance.

7. Troubleshooting

- Slicer Not Starting: Check the power connection and ensure the switch is in the correct position.
- Inconsistent Slices: Verify that the thickness setting is correctly adjusted and that the food is pressed firmly against the blade.
- Strange Noises: If grinding or scraping noises occur, inspect the blade and motor for obstructions or damage.

8. Disposal

At the end of its service life, dispose of the slicer responsibly according to local regulations. Recycle materials where possible. Do not dispose of electrical components in regular waste.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing the Berkel Domina Slicer. We hope you enjoy its quality and performance.

DE DEUTSCH

Gebrauchsanweisung für den Berkel Domina Schneidemaschine

1. Allgemeine Informationen

Die Berkel Domina Schneidemaschine ist ein präzises Schneidegerät, das für den gewerblichen Einsatz entwickelt wurde. Ideal für Delikatessengeschäfte, Restaurants und Caterer, bietet sie eine effiziente Lösung zum Schneiden von Fleisch, Käse und anderen Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Halten Sie die Maschine stets außer Reichweite von Kindern und unbefugtem Personal.
- Elektrische Sicherheit: Überprüfen Sie vor der Verwendung das Netzkabel auf Beschädigungen. Verwenden Sie die Maschine nur mit der angegebenen Spannung.
- Schnittgefahr: Achten Sie beim Umgang mit der Klinge auf die Möglichkeit von Schnittverletzungen. Stellen Sie sicher, dass der Schieber und das Produkt sicher platziert sind.
- Rutschgefahr: Stellen Sie die Maschine auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche auf.
- Wartung: Schalten Sie die Maschine immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

3. Produktübersicht und technischen Daten

- Leistung: 350 Watt
- Klingen-Durchmesser: 350 mm
- Material der Klinge: Edelstahl
- Einstellbare Schnittdicke: 0 bis 12 mm
- Gehäusematerial: Aluminium
- Gewicht: 28 kg
- Farbe: Rot/Silber

4. Einrichtung und Installation

1. Verpackung öffnen: Entfernen Sie die Maschine vorsichtig aus der Verpackung und prüfen Sie auf Beschädigungen.
2. Standort wählen: Platzieren Sie die Maschine auf einer stabilen, sauberen, und trockenen Arbeitsfläche.
3. Anschluss: Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an, die den elektrischen Anforderungen der Maschine entspricht.
4. Sicherheitsprüfungen: Stellen Sie sicher, dass alle Teile sicher montiert sind und der Schieber ordnungsgemäß funktioniert.

5. Betrieb

1. Einschalten: Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter ein.
2. Schnittdicke einstellen: Drehen Sie den Einstellregler, um die gewünschte Schnittdicke einzustellen.
3. Produkt platzieren: Legen Sie das Produkt sicher in den Schieber.
4. Schneiden: Drücken Sie den Schieber nach vorne, um das Produkt gegen die Klinge zu führen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie die Klinge und die Arbeitsfläche nach jeder Benutzung mit einem milden Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch.
- Klingenpflege: Überprüfen Sie die Klinge regelmäßig auf Schärfe und lassen Sie sie von einem Fachmann schärfen, wenn nötig.
- Bauteile: Entfernen Sie lose Lebensmittelreste aus den Schlitzen und Ecken der Maschine.

7. Fehlersuche

- Maschine geht nicht an: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Netzkabel korrekt angeschlossen ist.
- Schnitt nicht gleichmäßig: Überprüfen Sie die Einstellung der Schnittdicke und die Schärfe der Klinge.
- Lärm oder Vibration: Überprüfen Sie, ob die Maschine stabil steht und keine losen Teile vorhanden sind.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Maschine gemäß den lokalen Vorschriften für Elektronikschrott. Entfernen Sie vor der Entsorgung alle wiederverwendbaren Teile.

9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Product Handleiding: Berkel Domina Vleeswaren Snijders

1. Algemene Informatie

De Berkel Domina is een hoogwaardige gravity-snijder ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, slagerijen en delicatessenwinkels. Met een krachtige motor en een robuust ontwerp levert deze snijder uitstekende prestaties en precisie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijder alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Zorg ervoor dat de snijder correct is opgesteld voordat u deze in gebruik neemt.
- Houd handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van het snijmechanisme tijdens gebruik.
- Gebruik altijd de meegeleverde veiligheidsbescherming en het product volgens de instructies.
- Schakel de snijder uit en haal de stekker uit het stopcontact bij reiniging of onderhoud.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het elektrische accessoire goed is geaard om elektrische schokken te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage van de onderdelen en vervang deze indien nodig.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Type: Gravity Snijders
- Vermogen: 350 Watt
- Bladdiameter: Ø 350 mm
- Afmetingen (L x B x H): [specifieke afmetingen op aanvraag]
- Gewicht: [specifiek gewicht op aanvraag]
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Kleur: [specifieke kleur op aanvraag]
- Certificeringen: CE gecertificeerd

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de snijder op een stevige, vlakke ondergrond om stabiliteit te waarborgen.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor veilig gebruik en onderhoud.
- Controleer of de voedingsspanning overeenkomt met de vereisten van de snijder.
- Sluit de snijder aan op een goed geaard stopcontact.
- Volg de aanwijzingen in de gebruikershandleiding voor het monteren van de snijplaat en de veiligheidsbescherming.

5. Bediening

- Schakel de snijder in door de aan/uit-schakelaar te bedienen.
- Stel de snijdikte in met de verstelknop op de machine.
- Plaats het te snijden voedsel op de snijtafel en gebruik de veiligheidsbescherming om het voedsel op zijn plaats te houden.
- Start de machine en laat deze het voedsel snijden tot de gewenste dikte is bereikt.
- Schakel de snijder uit en verwijder het voedsel zodra het snijden is voltooid.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijders met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel na elk gebruik.
- Zorg ervoor dat de snijtafel en het snijblad goed worden schoongemaakt om kruisbesmetting te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig de delen.
- Laat het apparaat nooit onderdompelen in water; gebruik een vochtige doek.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijder start niet.
Oplossing: Controleer of de stekker goed is aangesloten en de aan/uit-schakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: Ongelijkmatige snij resultaten.
Oplossing: Controleer de snijdikte-instelling en zorg ervoor dat de snijplaat goed is geslepen.
- Probleem: Oververhitting van het apparaat.
Oplossing: Schakel de snijder uit en laat deze afkoelen voordat u deze opnieuw gebruikt.

8. Afvoer

- Dit product moet worden afgevoerd volgens de lokale wetgeving voor elektronische apparatuur.
- Verwijder de stekker en recycleer de materialen indien mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of hulp neemt u contact met ons op:

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

Zorg ervoor dat u dit product zorgvuldig gebruikt en onderhoudt voor optimale prestaties.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cortadora Berkel Domina (Modelo BKS-LGGG9010000000)

1. Información General

La cortadora Berkel Domina es un dispositivo diseñado para rebanar con precisión una variedad de alimentos en su cocina. Este modelo presenta un diseño atractivo y eficiente que lo convierte en una herramienta indispensable para chefs y entusiastas de la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso del Producto: Solo utilice la cortadora para el propósito previsto.
- Consulta el Manual: Lea las instrucciones antes de operar la máquina.
- Supervisión: No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Mantenga fuera del alcance de los niños: Este producto no es un juguete.
- Conecte a una toma de corriente adecuada: Asegúrese de que voltaje y amperaje sean correctos.
- Uso de Equipos de Protección: Siempre use guantes y protecciones adecuadas cuando maneje la máquina o corte alimentos.
- Desconectar antes de limpiar: Asegúrese de que la máquina esté apagada y desconectada antes de limpiarla.
- Revisión regular: Inspeccione periódicamente la máquina para detectar daños y su correcto funcionamiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Potencia: 350 W
- Diámetro de la cuchilla: 350 mm
- Tipo de cortadora: Cortadora de gravedad
- Material del cuerpo: Aluminio fundido y acero inoxidable
- Dimensiones: 550 x 420 x 410 mm
- Peso: 28 kg
- Color: Rojo Berkel clásico

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque la cortadora sobre una superficie plana y estable, lejos de bordes.
2. Conexión: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
3. Ajuste de altura: Ajuste la altura de la bandeja de recolección según su conveniencia.
4. Pruebas iniciales: Gire el interruptor de encendido para asegurarse de que la cortadora funcione correctamente.

5. Operación

1. Coloque el alimento que se va a cortar en la bandeja de la cortadora.
2. Asegúrese de que el ajuste de grosor esté configurado según sus preferencias.
3. Active la cortadora y guíe el alimento hacia la cuchilla, utilizando el empujador para mayor seguridad.
4. Una vez finalizado, apague la cortadora y retire el alimento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Después de cada uso, limpie la cuchilla y las superficies con un paño húmedo y jabón suave.
- Desmontaje: Si es necesario, siga las instrucciones del fabricante para desmontar elementos para una limpieza profunda.
- Revisión periódica: Revise regularmente las partes mecánicas y reemplácese si es necesario.

7. Solución de Problemas

- La cortadora no enciende: Verifique la conexión a la electricidad.
- Cuchilla atascada: Detenga la máquina y revise si hay alimentos obstruyendo la cuchilla.
- Corte irregular: Asegúrese de que el grosor esté correctamente ajustado.

8. Eliminación

Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deséchelo de acuerdo a las regulaciones locales sobre residuos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Para consultas, soporte técnico y servicio al cliente:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU TRANCHANT BERKEL DOMINA

1. Informations Générales

Le trancheur Berkel Domina est conçu pour offrir une expérience de tranchage précise et efficace. Avec une puissance de 350 watts et une lame de 350 mm de diamètre, cet appareil est idéal pour une utilisation commerciale dans les restaurants, bistros, et autres établissements de restauration.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais utiliser l'appareil en l'absence de supervision.
- Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension correspond à celle spécifiée sur la plaque signalétique.
- Toujours débrancher l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- Utiliser l'appareil uniquement pour son usage prévu.
- Ne pas toucher les parties mobiles de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Garder l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas tenter de retirer les débris de la lame pendant qu'elle est en mouvement.
- En cas de surchauffe, débrancher immédiatement l'appareil et laisser refroidir.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Puissance : 350 Watts
- Diamètre de la lame : 350 mm
- Dimensions : 600 x 650 x 540 mm
- Poids : 67 kg
- Matériau : Aluminium anodisé et acier inoxydable
- Type : Trancheur à gravité

4. Installation et Configuration

- Choisir un emplacement stable et résistant à la chaleur pour le trancheur.
- S'assurer que l'espace est bien ventilé et proche d'une prise électrique.
- Déballer soigneusement l'appareil et retirer tous les emballages.
- Placer le trancheur sur une surface plane et équilibrée.
- Brancher l'appareil à une prise de courant conforme aux spécifications de tension.
- Vérifier le bon fonctionnement en faisant tourner la lame à vide pendant quelques secondes.

5. Fonctionnement

- Allumer l'appareil en utilisant l'interrupteur principal.
- Régler l'épaisseur de coupe à l'aide du bouton de réglage.
- Positionner l'aliment à trancher sur le plateau.
- Utiliser le dispositif de pression pour appuyer régulièrement sur l'aliment tout en activant la lame.
- Une fois la coupe terminée, éteindre l'appareil avant de retirer les aliments tranchés.

6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Utiliser un chiffon humide et doux pour essuyer l'extérieur de l'appareil.
- Pour la lame, utiliser une brosse douce pour retirer les résidus de nourriture.
- Ne jamais immerger le trancheur dans l'eau.
- Vérifier régulièrement les vis et les joints pour s'assurer qu'ils sont en bon état et bien serrés.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifier le branchement et l'interrupteur.
- Si la lame ne tourne pas, s'assurer que rien ne bloque le mécanisme.
- En cas de bruit inhabituel, éteindre immédiatement l'appareil et vérifier l'état de la lame.
- Pour tout autre problème, contacter l'assistance.

8. Élimination

Se conformer aux réglementations locales pour l'élimination des appareils électroménagers. Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères. Recyclez tous les composants qui peuvent l'être.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Affettatrice Berkel Domina con Slicer a Gravità

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto l'affettatrice Berkel Domina. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti nella preparazione di alimenti. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro ed efficace dell'affettatrice.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Questa affettatrice è destinata a uso domestico e commerciale per il taglio di alimenti. Non utilizzare per altri scopi.
- Supervisione: Non lasciare mai l'affettatrice incustodita quando è in funzione.
- Sicurezza elettrica: Assicurarsi che la tensione di rete corrisponda alla tensione dell'apparecchio. Utilizzare solo con una presa adeguatamente messa a terra.
- Lame affilate: Maneggiare con cautela le lame. Utilizzare gli accessori forniti per caricare e scaricare gli alimenti.
- Pulizia: Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non consentire ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza supervisione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Potenza: 350 Watt
- Diametro della lama: 350 mm
- Tipo di affettatrice: Affettatrice a gravità
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Uso: Professionale e domestico

4. Installazione e Setup

- Rimuovere l'affettatrice dalla confezione e assicurarsi che tutti i componenti siano presenti.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile, lontano da materiali infiammabili e in un'area ben ventilata.
- Collegare l'affettatrice a una presa di corrente conforme alle specifiche del produttore.
- Verificare che l'interruttore di sicurezza sia sulla posizione OFF prima di collegare l'alimentazione.

5. Operazione

- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore di accensione.
- Regolare lo spessore delle fette utilizzando la manopola di regolazione.
- Posizionare l'alimento sul supporto di caricamento e utilizzare il pressore per mantenere fermo l'alimento durante il taglio.
- Azionare l'affettatrice e procedere al taglio dell'alimento.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare sempre l'unità dalla corrente prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire le superfici; è possibile utilizzare detergenti non abrasivi.
- Assicurarsi che le lame siano pulite e prive di residui alimentari.
- Controllare periodicamente le parti mobili per garantire che non ci siano segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'affettatrice non si accende: Verificare che sia correttamente collegata alla presa e controllare il fusibile.
- Taglio irregolare: Assicurarsi che le lame siano affilate e che lo spessore delle fette sia regolato correttamente.
- Rumori insoliti: Controllare che non ci siano oggetti estranei nelle lame o nelle parti mobili.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici. Seguendo le normative locali, portare l'apparecchio presso un centro di raccolta autorizzato per il riciclaggio.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania