

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: BKSLGGGL010000000

BERKEL | Domina slicer as gravity slicer - 300 Watt - Blade: Ø 315mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Domina Slicer

1. General Information

Thank you for purchasing the Berkel Domina Slicer. This high-performance gravity slicer is designed for commercial use, providing efficiency and precision for all your slicing needs. Please read this manual carefully to ensure safe operation and optimal performance.

2. Safety Information

- General Safety Precautions:
 - This product is intended for professional use only.
 - Keep the slicer out of reach of children.
 - Do not use the slicer if it is damaged or malfunctioning.
- Electrical Safety:
 - Ensure that the voltage in your electrical outlet matches the slicer's specifications.
 - The device should be plugged into a grounded outlet.
- Blade Safety:
 - The blade is sharp. Always use the food pusher when slicing.
 - Never reach into the slicer while it is operating or immediately after use.
- Operational Safety:
 - Do not attempt to dismantle or modify the device.
 - Always keep hands and other body parts away from the blade.
- Cleaning and Maintenance Safety:
 - Unplug the slicer before cleaning.
 - Use proper protective equipment when handling the slicer and its components.

3. Product Overview and Specifications

- Model: Berkel Domina Slicer
- Power: 300 Watt
- Blade Diameter: 315 mm
- Dimensions: [insert dimension if provided]
- Weight: [insert weight if provided]
- Material: [insert material if provided]
- Color: [insert color if provided]
- Capacity: [insert capacity if provided]

4. Setup and Installation

- Location: Choose a stable, flat surface near a power outlet.
- Unboxing: Carefully remove the slicer from its packaging.
- Assembly:
 - Place the slicer on the designated surface.
 - Ensure the slicer is steady and does not wobble.
- Electrical Connection:
 - Plug the slicer into a properly grounded outlet.
 - Check that the power switch is in the off position before plugging in.

5. Operation

- Powering On: Switch on the slicer using the power switch.
- Adjusting Thickness: Use the thickness adjustment knob to set the desired slice thickness.
- Slicing:
 - Place the food item on the carriage.
 - Use the food pusher to press the item against the blade.
 - Slowly and steadily move the food pusher back and forth to achieve uniform slices.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning:
 - Wipe down the exterior with a damp cloth.
 - Remove the blade guard and clean the blade with a soft cloth.
- Deep Cleaning:
 - Disassemble parts as instructed in the maintenance section.
 - Soak removable parts in warm, soapy water before scrubbing.
- Maintenance Check: Regularly inspect the blade and components for wear and tear. Replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Slicer Does Not Start:
 - Ensure it is plugged in and the power switch is on.
- Uneven Slices:

- Check the thickness setting and adjust as needed.
- Blade Sticking:
 - Clean the blade and make sure food residue is removed.

8. Disposal

- When disposing of the slicer, follow local regulations regarding electronic waste. Remove any personal data and recycle components responsibly.

9. Contact

For additional information, support, or service inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16,
48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Berkel Domina Fleischschneider

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Berkel Domina Fleischschneiders! Dieses hochwertige Gerät wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und präzise Schneidemethode für verschiedene Lebensmittel zu bieten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie den Fleischschneider sicher und effektiv verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Halten Sie den Fleischschneider von Kindern fern. Das Gerät darf nur von Erwachsenen genutzt werden.
- Stromsicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Spannung des Geräts mit Ihrer Stromversorgung übereinstimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist oder das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Schneidsicherheit: Die Klinge ist sehr scharf. Seien Sie beim Schneiden vorsichtig und verwenden Sie den mitgelieferten Pressschieber. Berühren Sie die Klinge nicht mit den Händen.
- Betriebsumgebung: Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Umgebungen. Sorgen Sie dafür, dass der Fleischschneider auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Reinigung und Wartung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Berkel Domina BKS-LLGGG-L010000000
- Leistung: 300 Watt
- Klingen-Durchmesser: 315 mm
- Abmessungen: 525 mm x 380 mm x 425 mm
- Gewicht: 16 kg
- Farbe: Rot und Chrom

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Stellen Sie sicher, dass der Tisch, auf dem Sie das Gerät platzieren, stabil und eben ist.
2. Netzanschluss: Schließen Sie den Fleischschneider an eine geeignete Steckdose an. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel keine Hindernisse hat.
3. Klingeninstallation: Überprüfen Sie, ob die Klinge ordnungsgemäß montiert und fest angezogen ist. Folgen Sie der Anleitung im Handbuch zur korrekten Montage.
4. Einschalten: Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein und lassen Sie es einige Minuten ohne Lebensmittel laufen, um eine einwandfreie Funktion zu überprüfen.

5. Betrieb

- Einschalten: Drücken Sie den Hauptschalter. Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke mit dem Einstellrad ein.
- Lebensmittel hinzufügen: Platzieren Sie die Lebensmittel auf dem Schneidebrett und verwenden Sie den Pressschieber für zusätzlichen Halt.
- Schneiden: Schieben Sie den Pressschieber sanft nach vorne, um das Lebensmittel gegen die Klinge zu drücken, während die Maschine in Betrieb ist.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach Gebrauch: Schalten Sie den Fleischschneider aus und ziehen Sie den Stecker. Verwenden Sie einen feuchten Lappen, um die Oberfläche zu reinigen.
- Klingenreinigung: Entfernen Sie die Klinge gemäß der Anleitung und reinigen Sie sie mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie sie gründlich.
- Regelmäßige Wartung: Überprüfen Sie die Teile regelmäßig auf Verschleiß und schärfen Sie die Klinge gegebenenfalls.

7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie den Stromanschluss und das Netzkabel. Stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter eingeschaltet ist.
- Lebensmittel werden nicht gleichmäßig geschnitten: Überprüfen Sie die Klinge auf Schärfe und justieren Sie die Schnittstärke, falls erforderlich.
- Überhitzung: Lassen Sie das Gerät abkühlen und nutzen Sie es nicht länger als empfohlen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Entfernen Sie alle Batterien (falls vorhanden) und bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for Berkel Domina Slicer

1. Algemeene informatie

De Berkel Domina Slicer is een hoogwaardige gravitaire snijmachine ontworpen om efficiënt en nauwkeurig vlees, kaas en andere levensmiddelen te snijden. Deze machine is geschikt voor zowel commercieel als thuisgebruik en biedt duurzaamheid en betrouwbaarheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijmachine alleen zoals aangegeven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat de machine is uitgeschakeld en de stekker is uit het stopcontact voor het schoonmaken of onderhoud.
- Houd handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van het draaiende mes om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik de bijgeleverde voedingsduwer tijdens het snijden om letsel te voorkomen.
- Plaats de snijmachine op een stabiele, vlakke ondergrond om kantelen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het elektrische snoer niet in de weg ligt of beschadigd is.
- Gebruik de snijmachine niet als het snoer of de machine zelf beschadigd is.
- Volg altijd de lokale voorschriften en richtlijnen voor voedselveiligheid.

3. Productoverzicht en specificaties

- Vermogen: 300 Watt
- Bladdiameter: 315 mm
- Snijdikte: instelbaar tot 13 mm
- Gewicht: 17 kg
- Afmetingen: 480 x 450 x 370 mm

4. Setup en installatie

1. Verwijder de snijmachine uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Plaats de snijmachine op een vlakke, stevige ondergrond in de nabijheid van een stopcontact.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de machine is voor veiligheid en gebruiksgemak.
4. Sluit het netsnoer aan op een geschikt stopcontact.
5. Controleer of de veiligheidsinstellingen correct zijn voordat u de machine aanzet.

5. Bediening

1. Zet de snijmachine aan met de aan-uit schakelaar.
2. Stel de snijdikte in met de knop of hendel naar de gewenste instelling.
3. Plaats het voedsel dat u wilt snijden op het snijvlak.
4. Gebruik de voedingsduwer om het voedsel voorzichtig naar het mes te duwen.
5. Na het snijden, zet u de machine uit en verwijder je het voedsel.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig de snijmachine na elk gebruik.
- Verwijder etensresten met een zachte doek en warm zeepwater.
- Gebruik geen schurende middelen of scherpe voorwerpen om het mes of de snijmachine schoon te maken.
- Controleer regelmatig de interne onderdelen en smeer deze waar nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De snijmachine gaat niet aan.
Oplossing: Controleer of de machine goed is aangesloten op de stroom en dat de aan-uit schakelaar in de juiste positie staat.
- Probleem: Het snijden gaat moeilijk.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is en of de snijdikte correct is ingesteld.
- Probleem: Er is een ongebruikelijk geluid.
Oplossing: Zet de machine onmiddellijk uit en controleer op eventuele blokkades of schade.

8. Afvoer

Verwerk de snijmachine in overeenstemming met lokale voorschriften voor elektrische en elektronische apparatuur. Neem contact op met uw gemeentelijke afvalbeheer voor richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Usuario para el Cortador Berkel Domina

1. Información General

El cortador Berkel Domina es un equipo diseñado para facilitar el corte preciso de alimentos en diversas aplicaciones, ideal para carnicerías, restaurantes y cocinas comerciales. Su motor de 300 vatios y su hoja de 315 mm garantizan un rendimiento eficiente y un corte uniforme.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cortador debe ser utilizado únicamente para cortar alimentos.
- Prevención de Lesiones: Mantenga las manos alejadas de la hoja durante el funcionamiento.
- Superficie Estable: Asegúrese de que el cortador se coloque sobre una superficie plana y estable.
- Desconexión: Siempre desconecte el cortador de la corriente eléctrica antes de realizar cualquier ajuste o limpieza.
- Cuidado en la Limpieza: Evite usar productos abrasivos que puedan dañar la superficie del cortador.
- Manejo de la Hoja: La hoja debe ser manipulada con extrema precaución, ya que está afilada y puede causar lesiones graves.
- Mantenimiento Constante: Inspeccione el cortador regularmente para asegurar que todas las partes estén en buen estado y funcionales.
- Uso de Guantes: Se recomienda el uso de guantes protectores durante el manejo de alimentos y la limpieza.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: Cortador Berkel Domina
- Potencia del motor: 300 W
- Diámetro de la hoja: 315 mm
- Dimensiones (L x A x H): 520 mm x 400 mm x 400 mm
- Peso: 20 kg
- Material: Acero inoxidable y componente plástico de alta calidad
- Color: Plateado
- Accesorios: Incluye un empujador de alimentos y una hoja de afilado

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Retire el cortador de la caja y limpie cualquier envoltura o residuos.
- Paso 2: Coloque el cortador en una superficie plana y estable, asegurándose de que haya suficiente espacio alrededor para su operación.
- Paso 3: Conecte el cortador a una toma de corriente adecuada.
- Paso 4: Ajuste la altura del corte utilizando la perilla en la parte frontal del cortador, girándola hacia la derecha para aumentar y hacia la izquierda para disminuir el grosor del corte.
- Paso 5: Inserte el empujador de alimentos en su lugar y cargue los productos a cortar.

5. Operación

- Encendido: Presione el botón de encendido.
- Corte: Coloque el alimento en el empujador y empuje suavemente hacia la hoja mientras controla el grosor del corte.
- Detención: Al finalizar, presione el botón de apagado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Después de cada uso, limpie la superficie del cortador con un paño húmedo y detergente suave.
- Desmontaje de la Hoja: Desconecte el cortador y, utilizando la herramienta adecuada, retire la hoja para una limpieza más profunda.
- Inspección Regular: Verifique periódicamente el estado de la hoja y los componentes eléctricos.

7. Solución de Problemas

- El cortador no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el botón de encendido esté presionado.
- La hoja no corta bien: Afilé la hoja o verifique que no esté dañada.
- Ruidos inusuales: Desconecte el dispositivo de inmediato y revise las partes internas.

8. Eliminación

Para desechar el cortador, asegúrese de seguir las normas locales de reciclaje para dispositivos eléctricos. Retire las partes eléctricas y metálicas, y recíclelas donde sea posible.

9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation du Slicer Berkel Domina

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Slicer Berkel Domina. Ce produit est conçu pour offrir une performance optimale dans la découpe de divers aliments. Il fait partie d'une gamme d'appareils professionnels destinés aux bouchers, traiteurs et restaurants.

2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser le slicer, veuillez lire attentivement les instructions de sécurité ci-dessous :

- Utilisation appropriée : Cet appareil est destiné uniquement à la coupe d'aliments. Ne l'utilisez pas pour d'autres fins.
- Électricité : Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond à la tension du produit, indiquée sur la plaque signalétique.
- Supervision : Ne laissez jamais un appareil en marche sans surveillance lorsqu'il est utilisé par des enfants ou des personnes ayant des besoins spéciaux.
- Lame : La lame est extrêmement tranchante. Manipulez-la avec précaution. Utilisez toujours le poussoir fourni pour éviter tout contact direct.
- Nettoyage : Débranchez l'appareil avant tout nettoyage. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Périphériques : Ne retirez pas les couvercles de sécurité ou ne démontez pas l'appareil.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Type de Produit : Slicer à gravité
- Puissance : 300 Watts
- Diamètre de la Lame : 315 mm
- Dimensions (L x P x H) : 750 x 450 x 460 mm
- Poids : 38 kg
- Matériaux : Acier inoxydable et aluminium
- Couleur : Métallique
- Utilisation : Professionnelle

4. Installation et Configuration

1. Choisissez un Emplacement : Installez le slicer sur une surface plane et stable, à une distance adéquate d'autres appareils électroménagers.
2. Branchement : Vérifiez que le voltage est compatible. Connectez le câble d'alimentation à une prise appropriée.
3. Sécurisation : Assurez-vous que le slicer est sécurisé et stable avant utilisation.

5. Fonctionnement

1. Allumer l'Appareil : Utilisez le bouton marche/arrêt pour mettre en marche le slicer.
2. Réglage de l'Épaisseur de Coupe : Ajustez la molette de réglage pour choisir l'épaisseur souhaitée.
3. Utilisation du Poussoir : Insérez l'aliment à couper et utilisez le poussoir pour faire avancer l'aliment vers la lame.
4. Arrêt de l'Appareil : Lorsque vous avez terminé, éteignez l'appareil en utilisant le bouton marche/arrêt.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien : Après utilisation, débranchez l'appareil. Nettoyez la surface de la lame et le plateau avec un chiffon humide.
- Démontez la Lame : Pour un nettoyage plus approfondi, retirez la lame en suivant les instructions de démontage sur le manuel d'utilisateur.
- Entretien : Vérifiez régulièrement l'état de la lame et faites-lui un affûtage si nécessaire.

7. Dépannage

- L'Appareil ne S'allume Pas : Vérifiez la connexion à la prise et assurez-vous que le fusible fonctionne.
- Coupe Inégale : Vérifiez le réglage de l'épaisseur et ajustez, si nécessaire.
- Bruit Étrange : Un bruit anormal peut indiquer un problème mécanique. Débranchez l'appareil et contactez le service client.

8. Élimination

L'appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi Berkel Domina. Nous vous souhaitons une utilisation sûre et agréable de votre slicer.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Affettatrice Berkel Domina

1. Informazioni Generali

L'affettatrice Berkel Domina è un dispositivo professionale progettato per tagliare fino al massimo della precisione una vasta gamma di alimenti. Si presenta con un design elegante e funzionale, che ne facilita l'uso negli ambienti di ristorazione e nelle cucine domestiche.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare l'affettatrice, leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Utilizzare solo la macchina su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il cavo elettrico non sia danneggiato e non tocchi superfici calde.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Non utilizzare la macchina con le mani bagnate.
- Non inserire mai oggetti estranei nell'apertura dell'affettatrice.
- Durante l'uso, indossare sempre protezioni adeguate se necessario.
- Spegnerne e disconnettere la macchina dalla presa quando non è in uso o durante la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Potenza: 300 Watt
- Diametro della lama: 315 mm
- Dimensioni (LxPxH): 600 x 480 x 470 mm
- Peso: 25 kg
- Materiale: Alluminio anodizzato
- Sistema di affilatura: automatico
- Regolazione dello spessore: da 0 a 14 mm

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare l'affettatrice su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
2. Assicurarsi che la presa elettrica sia facilmente accessibile e nelle vicinanze dell'affettatrice.
3. Inserire la spina nella presa. Non accendere l'affettatrice fino a quando non è correttamente impostata.
4. Verificare che tutte le parti siano correttamente assemblate e fissate prima dell'uso.
5. Controllare il sistema di affilatura per assicurarsi che funzioni correttamente.

5. Funzionamento

1. Accendere l'affettatrice premendo l'interruttore di accensione.
2. Regolare lo spessore di taglio utilizzando la manopola di regolazione.
3. Posizionare l'alimento sul piatto e assicurarsi che sia ben fissato.
4. Spingere l'alimento verso la lama usando il manico di pressione per garantire un taglio uniforme.
5. Spegnerne l'affettatrice quando si è terminato l'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne e scollegare l'affettatrice dalla rete elettrica prima di procedere alla pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergente non abrasivo per pulire le superfici.
- Non immergere mai l'affettatrice in acqua.
- Affilare la lama regolarmente per garantire prestazioni ottimali.
- Controllare periodicamente le parti mobili e lubrificarle se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'affettatrice non si accende, verificare la connessione elettrica.
- Se la lama non affetta in modo uniforme, controllare il sistema di affilatura e ripristinarlo se necessario.
- In caso di rumori insoliti, spegnere immediatamente l'affettatrice e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Non gettare l'affettatrice nei rifiuti domestici. Contattare un centro di raccolta autorizzato per lo smaltimento dei dispositivi elettrici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania