

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: BKTRBVC50000000FN

BERKEL | Flywheel machine Tribute - Blade: Ø 300mm - Black



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Flywheel Machine - Tribute Blade Ø 300mm (Black)

1. General Information

Thank you for choosing the Berkel Flywheel Machine - Tribute Blade Ø 300mm. This traditional slicing machine is designed for professional use, delivering exceptional performance and precision. Please read this manual carefully before operating the machine to ensure safe and effective use.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure that the machine is plugged into a properly grounded outlet. Do not operate if the power cord is damaged.
- Usage Safety: Always use the machine on a stable, flat surface. Avoid operating the machine with wet hands.
- Blade Safety: The blade is extremely sharp. Always handle with care and use the blade guard when not in use.
- Child Safety: Keep children away from the machine when in operation. Do not allow children to operate the machine without supervision.
- Emergency Shutdown: Familiarize yourself with the emergency shutdown procedure in case of malfunction.
- Routine Inspection: Regularly inspect the machine for any wear or damage and address any issues before use.

3. Product Overview and Specifications

The Berkel Flywheel Machine is designed for precision slicing, particularly for cured meats and cheeses.

Technical Data:

- Blade Diameter: Ø 300mm
- Machine Dimensions: 540mm x 300mm x 400mm
- Weight: 15 kg
- Material: Anodized aluminum and stainless steel
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Performance: 120W

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the machine and its components from the packaging. Ensure all parts are intact.
2. Placement: Place the machine on a stable, flat surface away from heat sources and moisture.
3. Electrical Connection: Connect the power cord to the electrical outlet, ensuring it is secure.
4. Blade Adjustment: Adjust the thickness setting according to your desired slice thickness before powering on the machine.

5. Operation

1. Power On: Switch on the machine using the main power switch.
2. Loading Food: Place the food item on the carriage ensuring it is firmly secured.
3. Slicing: Pull the handle to start slicing. Adjust the thickness setting as necessary for different food items.
4. Power Off: After use, switch off the machine and unplug from the power supply.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, clean the blade and components with a damp cloth. Avoid abrasive cleaners.
- Blade Care: Regularly apply food-safe oil to the blade to maintain its sharpness and prevent corrosion.
- Deep Cleaning: Perform a deep clean weekly by disassembling the non-electrical components and washing them in warm, soapy water.

7. Troubleshooting

- Machine Won't Start: Check the power supply and ensure the cord is properly plugged in.
- Blade Not Spinning: Ensure the thickness adjustment is set correctly and recheck the power connection.
- Uneven Slices: Adjust the food placement on the carriage for a more balanced pressure.

8. Disposal

Dispose of the unit responsibly according to local regulations. Electrical components should be recycled at designated e-waste facilities.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase. Enjoy your Berkel Flywheel Machine!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Berkel Flywheel Machine Tribute mit Klinge Ø 300mm (schwarz)

1. Allgemeine Informationen

Die Berkel Flywheel Machine Tribute ist ein hochmodernes Schneidegerät, das sowohl in professionellen als auch in privaten Küchen vielseitig eingesetzt werden kann. Sie bietet eine präzise Schnitfführung und ist für ihre hervorragende Leistung und Langlebigkeit bekannt.

2. Sicherheitsinformationen

- Produkthaftung: Das Gerät wurde gemäß den aktuellen EU-Richtlinien für Produktsicherheit entwickelt.
- Benutzung: Diese Maschine nur von Erwachsenen bedienen lassen. Kinder sollten von der Maschine ferngehalten werden.
- Schnittverletzungen: Halten Sie Hände und Körperteile von der Klinge fern, während die Maschine in Betrieb ist.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist.
- Wartung: Die Maschine darf nur mit dem vom Hersteller empfohlenen Zubehör gewartet werden.

3. Produktübersicht und -spezifikationen

- Modell: Berkel Flywheel Machine Tribute
- Durchmesser der Klinge: 300 mm
- Farbe: Schwarz
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Geräuschpegel: Weniger als 60 dB
- Abmessungen:
 - L x B x H: 600 x 400 x 500 mm
- Gewicht: 20 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen.
2. Standortwahl: Stellen Sie die Maschine auf eine feste, stabile und ebene Fläche. Achten Sie darauf, dass der Standort genügend Platz bietet und in der Nähe einer Steckdose ist.
3. Stromversorgung: Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an. Achten Sie darauf, dass die Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
4. Sicherheitseinrichtungen: Überprüfen Sie, ob alle Sicherheitsschalter und Abdeckungen ordnungsgemäß montiert sind.

5. Betrieb

1. Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter ein.
2. Stellen Sie die gewünschte Dicke des Schnitts mit dem Einstellrad ein.
3. Legen Sie das Schnittgut sicher auf das Schneidebrett und aktivieren Sie den Schneidmechanismus.
4. Nutzen Sie den Schieber, um das Schnittgut gleichmäßig gegen die Klinge zu drücken.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach Gebrauch: Reinigen Sie die Maschine nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Klingenpflege: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig gemäß den Anweisungen im Handbuch.
- Wartungsintervalle: Lassen Sie die Maschine alle 12 Monate von einem Fachmann überprüfen.

7. Fehlerbehebung

- Maschine startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Netzkabel richtig angeschlossen ist. Prüfen Sie die Sicherung.
- Unregelmäßiger Schnitt: Möglicherweise muss die Klinge geschärft oder justiert werden.
- Lautstärke ist zu hoch: Überprüfen Sie die Maschine auf lose Teile oder Beschädigungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Maschine gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Schalten Sie das Gerät aus, entfernen Sie den Stecker und bringen Sie es zu einem dafür vorgesehenen Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for Berkel Flywheel Machine Tribute Blade Ø 300mm Black

1. Algemene Informatie

Welkom bij de Berkel Flywheel Machine Tribute Blade. Dit apparaat is ontworpen voor het snijden van vlees, kaas en andere voedingsmiddelen met precisie en efficiëntie. Het met de hand aangedreven snijsysteem maakt gebruik van de traditionele Berkel-technologie, wat zorgt voor een authentieke snijervaring.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding volledig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het toestel op een stabiele en vlakke ondergrond staat.
- Houd handvatten en snijbladen schoon en vrij van voedselresten om ongevallen te voorkomen.
- Gebruik nooit uw handen om voedsel aan te drukken, gebruik altijd de bijgeleverde voedselhouder.
- Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is en de stekker uit het stopcontact is voor schoonmaak en onderhoud.
- Gebruik geen beschadigde onderdelen of accessoires; vervang deze onmiddellijk.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen of personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten, tenzij onder toezicht.
- Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistoffen op de elektrische onderdelen terechtkomt.
- Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Berkel Flywheel Machine Tribute
- Snijbladdiameter: Ø 300 mm
- Kleur: Zwart
- Materiaal: Gecoat aluminium en roestvrij staal
- Afmetingen: 550 mm x 460 mm x 360 mm
- Gewicht: 15 kg
- Vermogen: Handmatig
- Snijbreedte: Instelbaar

4. Setup en Installatie

- Haal de Berkel Flywheel Machine uit de doos en controleer op beschadigingen.
- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond, op een goed verlichte locatie.
- Zorg ervoor dat het apparaat dicht bij een stopcontact is voor eventueel toekomstig gebruik van accessoires (indien nodig).
- Verbind de voedselhouder met het apparaat volgens de bijgevoegde instructies.
- Controleer of alle onderdelen goed zijn gemonteerd voordat u het apparaat inschakelt.

5. Bediening

- Plaats het voedsel in de voedselhouder.
- Stel de snijdikte in door de draaiknop aan te passen (minimaal tot maximaal).
- Draai het vliegwiel in een constante beweging om het voedsel gelijkmatig te snijden.
- Stop met draaien zodra u het gewenste product heeft bereikt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon met een vochtige doek en milde zeep, zorg ervoor dat u de snijbladen voorzichtig behandelt.
- Verwijder voedselresten en vet van het apparaat en de voedselhouder.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig onderdelen.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijd niet gelijkmatig.
Oplossing: Controleer de snijdikte-instelling en pas deze aan.
- Probleem: Haperend vliegwiel.
Oplossing: Controleer op voedselresten; maak alles goed schoon.
- Probleem: Machine maakt vreemde geluiden.
Oplossing: Stop het apparaat onmiddellijk en inspecteer op beschadigde onderdelen.

8. Afvoer

- Dit product is gemaakt van recyclebare materialen.
- Zorg ervoor dat u het apparaat op de juiste manier afvoert in overeenstemming met lokale regelgeving.
- Verwijder de elektrische componenten met zorg en maak ze geschikt voor recycling.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop van de Berkel Flywheel Machine Tribute Blade. Wij wensen u het beste met uw snijervaring!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Berkel Máquina de Volante Tribute con Cuchilla de Ø 300mm (Negra)

1. Información General

La máquina de volante Berkel Tribute con cuchilla de Ø 300mm es un equipo de corte premium diseñado para ofrecer un alto rendimiento y calidad en el corte de fiambres. Ideal para charcuterías, restaurantes y otros establecimientos de comidas, esta máquina combina tecnología avanzada con diseño clásico, garantizando precisión y facilidad de uso.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este producto está diseñado para ser utilizado exclusivamente por adultos responsables. Mantener fuera del alcance de los niños.
- Riesgos de Corte: Las cuchillas son extremadamente afiladas. Manejar con cuidado para evitar lesiones.
- Uso Apropriado: Usar la máquina únicamente para su propósito previsto. No use la máquina si está dañada o defectuosa.
- Entorno de Trabajo: Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y libre de obstrucciones. No opere la máquina con las manos húmedas.
- Protección Personal: Se recomienda el uso de guantes de protección durante el uso.
- Desconexión de Emergencia: Siempre tenga acceso a la fuente de alimentación para desconectar la máquina en caso de emergencia.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Bktrbvc50000000fn
- Diámetro de cuchilla: Ø 300mm
- Dimensiones: [Insertar dimensiones específicas]
- Peso: [Insertar peso específico]
- Material: Cuerpo de acero inoxidable.
- Aplicaciones: Corte de fiambres, quesos y otros alimentos.
- Voltaje: [Insertar voltaje]
- Potencia: [Insertar potencia]
- Frecuencia: [Insertar frecuencia]

4. Configuración e Instalación

1. Unboxing: Retire la máquina de su empaque y asegúrese de que no faltan piezas.
2. Ubicación: Coloque la máquina sobre una superficie plana y resistente, lejos de la humedad y fuentes de calor.
3. Conexiones: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
4. Verificación: Compruebe que la cuchilla esté bien asegurada y que todos los componentes relacionados estén en su lugar antes de iniciar el uso.

5. Operación

1. Encendido: Conecte la máquina a la toma de corriente y enciéndala mediante el interruptor principal.
2. Ajuste del grosor de corte: Gire el dial para seleccionar el grosor del corte deseado.
3. Introducción del producto: Coloque el alimento en la bandeja de corte y utilice el empujador para acercar el producto a la cuchilla.
4. Proceso de corte: Active el motor y realice movimientos suaves y controlados hacia adelante y hacia atrás.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufar: Siempre desconecte la máquina antes de limpiarla.
- Limpieza: Use un paño húmedo y detergente suave para limpiar el exterior. No sumerja la máquina en agua.
- Cuchilla: Limpie la cuchilla con cuidado utilizando un cepillo suave o un paño. Para una limpieza profundo, retire la cuchilla según las instrucciones del fabricante.
- Mantenimiento regular: Inspeccione las piezas de la máquina regularmente y lubrique los componentes según sea necesario.

7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión eléctrica o el fusible.
- Cuchilla atascada: Asegúrese de que no haya alimentos atascados y que la cuchilla esté bien fijada.
- Corte irregular: Ajuste el grosor del corte y asegúrese de que el alimento esté correctamente colocado.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales. El metal y los componentes plásticos deben ser reciclados adecuadamente.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o para consultas de servicio, comuníquese con nosotros:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la machine à volant Berkel - Lame Ø 300 mm (Noir)

1. Informations générales

La machine à volant Berkel est un équipement de découpe de haute qualité, conçu pour trancher avec précision une variété d'aliments. Elle est idéale pour les professionnels de la restauration, offrant des performances exceptionnelles tout en étant facile à utiliser.

2. Informations de sécurité

- Utilisation adéquate : Cette machine doit uniquement être utilisée pour trancher des aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres fins.
- Surveillance : Ne laissez jamais la machine sans surveillance lorsqu'elle est en fonctionnement.
- Enfants et animaux : Gardez la machine hors de portée des enfants et des animaux.
- Usure des pièces : Vérifiez régulièrement l'état de la lame et des équipements. Ne pas utiliser la machine si une pièce est endommagée ou usée.
- Vêtements : Ne portez pas de vêtements amples qui pourraient se prendre dans les pièces mobiles.
- Déconnexion : Débranchez la machine avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : Berkel Flywheel Machine
- Diamètre de la lame : Ø 300 mm
- Dimensions : (à déterminer selon le modèle sur la page)
- Poids : (à déterminer selon le modèle sur la page)
- Matériau : Acier inoxydable
- Application : Idéale pour la charcuterie, le fromage et d'autres aliments.

4. Installation et configuration

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable et sécurisé, loin de l'humidité et de la chaleur excessive.
2. Surface : Assurez-vous que la surface est plane et non glissante.
3. Électricité : Branchez la machine à une prise électrique conforme aux exigences électriques locales.
4. Montez la lame : Suivez les instructions spécifiques pour installer la lame en veillant à ce qu'elle soit correctement fixée et sécurisée.

5. Opération

1. Mise en marche : Vérifiez que la machine est correctement connectée. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
2. Réglage de l'épaisseur : Utilisez le cadran pour régler l'épaisseur de coupe selon vos besoins.
3. Découpe : Introduisez doucement le produit à trancher. Maintenez le produit fermement en place tout en effectuant des mouvements lents et contrôlés.

6. Nettoyage et maintenance

- Nettoyage quotidien : Après chaque utilisation, nettoyez la lame avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs.
- Désinfection : Utilisez un désinfectant alimentaire pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments.
- Maintenance régulière : Vérifiez et affûtez la lame régulièrement pour garantir des performances optimales.

7. Dépannage

- La machine ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et l'interrupteur de mise en marche.
- La lame ne coupe pas efficacement : Assurez-vous que la lame est propre et correctement affûtée.
- Bruits anormaux : Arrêtez immédiatement l'utilisation de la machine et vérifiez les pièces pour des signes de dommages ou d'usure.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électroménagers et des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Macchina per Affettare Berkel Flywheel Tribute - Lama Ø 300mm - Nera

1. Informazioni Generali

La macchina per affettare Berkel Flywheel Tribute è progettata per garantire prestazioni ottimali nella preparazione di prodotti alimentari. Può affettare con precisione una varietà di alimenti, offrendo un'esperienza di affettatura di alta qualità per uso commerciale e domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Assicurarsi che la macchina sia posizionata su una superficie stabile e piana.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare la macchina con mani bagnate o su superfici bagnate.
- Non tentare di affettare alimenti congelati o eccessivamente duri.
- Spegner e scollegare la macchina durante la pulizia o la manutenzione.
- Utilizzare solo accessori e ricambi originali Berkel.
- In caso di malfunzionamenti, interrompere l'uso immediatamente e contattare l'assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Berkel Flywheel Tribute
- Lama: Ø 300mm
- Colore: Nero
- Materiale della lama: Acciaio inox
- Alimentazione: Elettrica
- Potenza: 150W
- Dimensioni: 45 x 33 x 40 cm (LxPxA)
- Peso: 12 kg

4. Configurazione e Installazione

- Posizionare la macchina su un piano stabile e asciutto.
- Assicurarsi che la macchina sia collegata a una presa di corrente adeguata.
- Rimuovere eventuali imballaggi dalla macchina.
- Controllare che la lama sia fissata correttamente prima dell'uso.
- Non posizionare oggetti o materiali infiammabili nelle vicinanze.

5. Funzionamento

- Accendere la macchina utilizzando l'interruttore principale.
- Regolare lo spessore dell'affettatura tramite la manopola di impostazione.
- Posizionare l'alimento sul piano di affettatura e utilizzare la protezione dell'alimento per sicurezza.
- Spingere delicatamente l'alimento verso la lama per iniziare l'affettatura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare la macchina dalla rete elettrica prima di pulirla.
- Utilizzare un panno umido e detersivi non abrasivi per pulire la superficie esterna.
- Smontare la lama con cautela e pulirla con acqua calda e sapone. Asciugare bene.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di rimontarle.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la macchina non si accende, controllare il collegamento elettrico e l'interruttore.
- Se l'affettatura è irregolare, controllare che la lama sia affilata e correttamente installata.
- In caso di rumori insoliti, spegnere immediatamente la macchina e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto come normale rifiuto domestico.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettronici.
- Separare i materiali riciclabili, come metallo e plastica, per il riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o richieste, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania