

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: BKTRBVC50000000FR

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



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

EN ENGLISH

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

1. General Information

Thank you for purchasing the Berkel Flywheel Machine Tribute Blade Ø 300mm Red. This machine is designed to cut various types of meats with precision and ease. Please read this manual thoroughly to understand how to safely and effectively operate your machine.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the machine is connected to a power source that matches the specified voltage and frequency in the specifications.
- **Personal Safety:** Always wear cut-resistant gloves when handling the blade to prevent injuries.
- **Operational Safety:** Keep hands and fingers clear of moving parts. Do not operate the machine with wet hands or while standing on a wet floor.
- **Maintenance:** Regularly check the blade for sharpness and damages. Make sure to replace any damaged parts immediately.
- **Training:** Only trained personnel should operate the machine. Ensure that all users are familiar with emergency stop procedures.
- **Storage:** Store the machine in a dry place. Do not store near flammable materials or in conditions that may cause rust.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Berkel Flywheel Machine Tribute Blade Ø 300mm Red
- **Blade Diameter:** Ø 300mm
- **Dimensions:** [Insert specific dimensions if provided]
- **Weight:** [Insert weight if provided]
- **Power Supply:** [Insert power rating, e.g., 220-240V, 50Hz]
- **Material:** Stainless steel and heavy-duty plastic
- **Usage:** Designed for slicing meats, cheeses, and similar food products.

4. Setup and Installation

1. **Unpack the Machine:** Carefully remove the machine from its packaging. Ensure all parts are included: the main body, blade, and any additional accessories.
2. **Location:** Place the machine on a stable, flat surface away from any water sources.
3. **Power Connection:** Plug the machine into an electrical outlet with the same voltage rating as indicated on the machine.
4. **Blade Assembly:** If the blade is not pre-installed, follow these steps:
 - Use the included screwdriver to secure the blade onto the flywheel.
 - Ensure the blade is firmly attached and check for tightness.
5. **Safety Check:** Before operation, inspect the machine for any loose parts or damages.

5. Operation

1. **Power On:** Turn the power switch on.
2. **Setting Thickness:** Adjust the slicing thickness using the thickness adjustment knob.
3. **Loading Food Items:** Place the meat or food item on the platform and secure it with the food pusher.
4. **Start Slicing:** Slowly push the food pusher forward to begin slicing. Do not force the food through the blade.
5. **Power Off:** After use, turn off the machine and unplug it for safety.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, unplug the machine and clean the blade and surfaces with warm soapy water. Avoid using steel wool or abrasive

DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel Schwungradmaschine Tribute Blade Ø 300 mm - Rot

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Berkel Schwungradmaschine Tribute Blade Ø 300 mm in Rot. Diese Maschine ist ein unverzichtbares Werkzeug für alle, die frische, perfekt geschnittene Lebensmittel genießen wollen. Die robuste Bauweise und das ansprechende Design machen sie sowohl für den professionellen als auch für den privaten Einsatz geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsinformationen, um eine sichere Nutzung der Schwungradmaschine zu gewährleisten:

- Benutzung durch Erwachsene: Die Maschine darf nur von erwachsenen Personen bedient werden.
- Sicherheitsvorrichtungen: Verwenden Sie die Maschine niemals ohne die Sicherheitsvorrichtungen.
- Stromversorgung: Überprüfen Sie vor der Verwendung, dass die Netzspannung mit den Anforderungen der Maschine übereinstimmt.
- Fingerschutz: Halten Sie die Hände und andere Körperteile von der Klinge fern, während die Maschine in Betrieb ist.
- Rutschsicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Maschine auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche steht.
- Wartung: Führen Sie regelmäßig Wartungsarbeiten durch, um die Sicherheit und Funktionstüchtigkeit zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Berkel Schwungradmaschine Tribute Blade Ø 300 mm
- Farbe: Rot
- Klingen-Durchmesser: 300 mm
- Material: Hochwertiger Stahl
- Gewicht: 20 kg
- Abmessungen: 500 x 400 x 450 mm (L x B x H)

4. Einrichtung und Installation

1. Verpackung entfernen: Nehmen Sie die Maschine vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie alle Schutzmaterialien.
2. Standplatz wählen: Stellen Sie die Maschine auf eine feste, stabile Oberfläche, die ausreichend Platz bietet.
3. Stromversorgung anschließen: Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an.
4. Klingenposition prüfen: Überprüfen Sie, ob die Klinge ordnungsgemäß montiert und sicher fixiert ist.
5. Betriebsanleitung lesen: Machen Sie sich mit der Betriebsanleitung vertraut, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

1. Leistung einschalten: Schalten Sie die Maschine mit dem Netzschalter ein.
2. Lebensmittel positionieren: Legen Sie das Lebensmittel sorgfältig auf den Schneidebereich.
3. Schneiden: Betätigen Sie den Schwungradmechanismus und Schnittbewegungen ausführen, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.
4. Ausschalten: Nach Verwendung die Maschine immer ausschalten und vom Stromnetz trennen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Entfernen Sie nach jedem Gebrauch Reste von Lebensmitteln. Wischen Sie die Maschine mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Schärfe und Beschädigungen. Bei Bedarf die Klinge professionell schärfen lassen oder ersetzen.

7. Fehlersuche

- Maschine lässt sich nicht einschalten: Prüfen Sie die Stromversorgung und den Netzschalter.
- Unregelmäßige Schnitte: Überprüfen Sie die Klinge auf Schärfe und Richtigstellung.
- Lärm während des Betriebs: Überprüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß montiert und in gutem Zustand sind.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Maschine gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Schützen Sie die Umwelt und recyceln Sie, wo dies möglich ist.

9. Kontakt

Für Rückfragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

PRODUCT MANUAL FOR BERKEL FLYWHEEL MACHINE TRIBUTE BLADE Ø 300MM RED

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Berkel Flywheel Machine Tribute Blade Ø 300mm in het rood. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een uitstekende snijkwaliteit. Lees deze handleiding zorgvuldig door om het meeste uit uw machine te halen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Zorg ervoor dat u de machine op een stabiele, vlakke ondergrond plaatst om omvallen te voorkomen.
- Gebruik van Bescherming: Draag altijd passende bescherming zoals handschoenen en veiligheidsschoenen tijdens het gebruik.
- Elektrische Veiligheid: Controleer vóór gebruik of het elektrisch snoer niet beschadigd is.
- Kinderen: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de machine tijdens het gebruik.
- Reiniging: Schakel de machine altijd uit en laat deze afkoelen voordat u begint met reinigen.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud uit om de veiligheid en duurzaamheid van de machine te waarborgen.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: Berkel Flywheel Machine Tribute
- Blade Diameter: Ø 300 mm
- Gewicht: 28 kg
- Afmetingen: 520 x 350 x 460 mm
- Vermogen: 150W
- Voltage: 220-240V ~ 50/60Hz
- Materiaal: Roestvrij staal
- Kleur: Rood

4. Installatie en Setup

1. Plaats de machine op een stevige, vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de machine is voor ventilatie en onderhoud.
3. Sluit de machine aan op een geschikt stopcontact; zorg ervoor dat de spanning overeenkomt met de specificaties.
4. Controleer of alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd en stevig bevestigd.
5. Voordat u de machine inschakelt, controleert u op beschadigingen aan het snijblad.

5. Bedieningsinstructies

1. Zorg ervoor dat de machine is ingesteld op een veilige en stabiele ondergrond.
2. Zet de machine aan met de aan/uit-schakelaar.
3. Plaats het voedsel dat u wilt snijden op het snijblad en stel de snijdikte in met de snijdikteversteller.
4. Gebruik de veiligheidsbeschermkap om uw handen uit de buurt van het snijblad te houden.
5. Laat de machine zijn werk doen en houd het voedsel goed vast.
6. Wanneer u klaar bent, zet u de machine uit.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de machine na elk gebruik met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen of scherpe voorwerpen om de machine schoon te maken.
- Controleer regelmatig de snijbladspanning en pas deze indien nodig aan.
- Zorg ervoor dat de motorventilator vrij is van vuil en stof.

7. Probleemoplossing

- Machine gaat niet aan: Controleer of de stekker goed is aangesloten, en of er stroom is.
- Slechte snijresultaten: Controleer de scherppte van het snijblad en pas de snijdikte aan.
- Oververhitting: Schakel de machine uit en laat deze afkoelen voordat u verder gaat.
- Ongewone geluiden: Stop de machine onmiddellijk en controleer op losse onderdelen of beschadigingen.

8. Afvoer

Volg de lokale richtlijnen voor het veilig afvoeren van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat de machine volledig is ontmanteld en dat de onderdelen veilig zijn voor recycling.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met ons:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Máquina de Volante Berkel Tribute con Cuchilla de Ø 300mm

1. Información General

La máquina de volante Berkel Tribute con cuchilla de Ø 300mm es un equipo de alta calidad diseñado para cortar carnes y embutidos. Este producto combina una estética clásica con tecnología moderna, garantizando un corte preciso y eficiente. Ideal para uso comercial y doméstico.

2. Información de Seguridad

- Advertencia: Siempre utilice la máquina en una superficie estable y nivelada.
- Uso adecuado: Este producto es solo para el corte de alimentos. No use para otros fines.
- Protección personal: Utilice guantes de seguridad y gafas protectoras durante la operación y mantenimiento.
- Mantenimiento: Desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Supervisión: Siempre supervise el uso del producto para evitar accidentes.
- Cuchilla: Tenga cuidado al manipular la cuchilla, ya que está afilada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: BKTRBVC50000000FR
- Diámetro de la Cuchilla: 300 mm
- Potencia: 0,25 kW
- Dimensiones: 580 x 460 x 420 mm
- Peso: 15 kg
- Material: Aluminio fundido y acero inoxidable
- Color: Rojo

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire con cuidado la máquina de su embalaje y elimine cualquier material protector.
2. Colocación: Coloque la máquina en una superficie plana, seca y resistente.
3. Conexión eléctrica: Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincida con el especificado en la etiqueta del producto. Conecte el enchufe a la toma de corriente.
4. Verificación: Revise que todos los componentes estén en su lugar. Asegúrese de que la cuchilla esté firmemente instalada antes de usar.

5. Operación

1. Preparación: Coloque los alimentos para cortar en la bandeja. Ajuste el grosor de corte según su preferencia.
2. Inicio: Encienda la máquina utilizando el interruptor de encendido.
3. Corte: Con un movimiento suave, empuje el alimento a través de la cuchilla. Mantenga siempre las manos alejadas de la cuchilla.
4. Apagado: Apague la máquina después de usarla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Después de cada uso, desconecte el aparato. Limpie la cuchilla y todas las partes con un paño húmedo. No use productos abrasivos.
- Mantenimiento regular: Revise la cuchilla semanalmente por desgaste. Afile la cuchilla según sea necesario y solo con herramientas adecuadas.

7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Corte irregular: Asegúrese de que la cuchilla esté afilada y correctamente instalada.
- Ruidos extraños: Detenga el uso inmediatamente y revise todos los componentes.

8. Eliminación

Este producto no debe ser eliminado con los residuos domésticos. Para la eliminación, siga las normativas locales sobre desechos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Para cualquier consulta o servicio al cliente, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: info@ggmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la machine à volant Berkel avec lame de 300 mm - Rouge (Réf: BKR BVC 500000000)

1. Informations Générales

Vous avez entre les mains une machine à volant Berkel avec une lame de 300 mm, conçue pour un tranchage précis et efficace des aliments. Cet appareil est parfait pour les professionnels de la gastronomie et se distingue par son design élégant, sa construction robuste et sa facilité d'utilisation.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement la machine dans un environnement sec et propre.
- Ne jamais insérer vos mains ou des objets non alimentaires dans l'ouverture de tranchage lors de son fonctionnement.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de le nettoyer ou de procéder à son entretien.
- Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation pour détecter des signes d'usure ou de dommage.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne jamais surcharger l'appareil au-delà de sa capacité recommandée.
- En cas de dysfonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le service clientèle.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit : Machine à volant Berkel avec lame de 300 mm
- Référence : BKR BVC 500000000
- Dimensions : 780 x 600 x 520 mm
- Poids : 50 kg
- Puissance : 200 W
- Vitesse de la lame : 160 tr/min
- Matériau : Aluminium anodisé et acier inoxydable
- Couleur : Rouge

4. Configuration et Installation

- Déballez soigneusement l'appareil et retirez tout matériau d'emballage.
- Placez la machine sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous qu'elle est éloignée de toute source d'eau ou de chaleur.
- Connectez le câble d'alimentation à une prise électrique conforme aux normes.
- Effectuez un dernier contrôle pour vous assurer que l'appareil est en bon état avant de l'utiliser.

5. Mode d'Emploi

- Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur principal.
- Ajustez l'épaisseur de coupe à l'aide du réglage de l'épaisseur souhaitée.
- Placez l'aliment à trancher sur la plateforme et poussez doucement avec le poussoir.
- Éteignez et débranchez l'appareil après utilisation.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide après chaque utilisation.
- Utilisez un détergent doux pour éliminer les résidus d'aliments.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Vérifiez et affûtez la lame régulièrement pour de meilleures performances.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec et propre lorsqu'il n'est pas utilisé.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la connexion à la prise et assurez-vous que la prise fonctionne.
- En cas de bruit anormal, débranchez immédiatement et inspectez les pièces pour tout dommage.
- Si les aliments ne sont pas tranchés uniformément, vérifiez le réglage de l'épaisseur et ajustez si nécessaire.
- Pour tout autre problème, contactez notre service clientèle.

8. Élimination

Lorsque votre appareil a atteint la fin de sa vie utile, ne le jetez pas à la poubelle. Consignez-le auprès d'un centre de recyclage certifié pour les appareils électriques. Veuillez respecter les réglementations locales en matière d'élimination.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, n'hésitez pas à nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Berkel Flywheel Machine Tribute Blade Ø 300mm Red

1. Informazioni Generali

La Berkel Flywheel Machine Tribute Blade è un'affettatrice di alta qualità progettata per soddisfare le esigenze professionali in cucina. Questa affettatrice vanta un design vintage e un funzionale volano, permettendo un'operazione fluida e precisa.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare l'affettatrice solo in conformità con le istruzioni.
- Tenere lontano dalla portata di bambini e animali domestici.
- Evitare di indossare abiti larghi o gioielli durante l'uso.
- Non inserire le mani o altri oggetti nelle vicinanze della lama in movimento.
- Utilizzare solo parti e accessori raccomandati dal produttore.
- Spegnere e scollegare l'affettatrice quando non è in uso o durante la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo: Affettatrice a volano
- Dimensione lama: Ø 300mm
- Colore: Rosso
- Potenza: 140 W
- Peso netto: 20 kg
- Materiale: Alluminio anodizzato e acciaio inossidabile
- Certificazioni: CE

4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere un luogo stabile e livello per l'installazione.
2. Posizionare l'affettatrice su una superficie piana e non scivolosa.
3. Assicurarsi che l'affettatrice sia scollegata dalla rete elettrica prima di procedere.
4. Fissare la macchina utilizzando i piedini in gomma inclusi per garantire stabilità.
5. Controllare che tutti i componenti siano saldamente assemblati e in posizione corretta.

5. Funzionamento

1. Collegare l'affettatrice a una presa di corrente adeguata.
2. Accendere l'affettatrice utilizzando l'interruttore.
3. Regolare lo spessore della fetta utilizzando la manopola di regolazione.
4. Posizionare il cibo sul piatto di supporto e spingere verso la lama utilizzando la manopola.
5. Alla fine dell'operazione, spegnere l'affettatrice e scollegarla dalla rete elettrica.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'affettatrice dopo ogni utilizzo con un panno umido.
- Non immergere l'affettatrice in acqua o lavarla in lavastoviglie.
- Verificare periodicamente che la lama sia affilata e in buone condizioni.
- Lubrificare leggermente le parti mobili secondo necessità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'affettatrice non si accende, controllare il collegamento alla presa elettrica.
- Se la lama non affetta correttamente, verificare che sia affilata e che il cibo sia posizionato correttamente.
- In caso di rumori insoliti o vibrazioni, spegnere l'affettatrice e controllare che tutte le parti siano fissate correttamente.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire secondo le normative locali vigenti per i rifiuti elettrici ed elettronici. Non smaltire l'affettatrice nei rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o richieste, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania