

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: KSB1SB52SHBGB

BERKEL | ELEGANCE - Champagne sabre - Blade: 380mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Berkel Elegance Champagne Sabre Blade 380mm

1. General Information

Thank you for choosing the Berkel Elegance Champagne Sabre Blade 380mm. This elegantly designed blade is crafted for optimal performance and precision in slicing. Ideal for both professional and home use, the Berkel Elegance is a top-of-the-line addition to any kitchen or catering service.

2. Safety Information

- Intended Use: The Champagne Sabre Blade is designed specifically for slicing champagne bottles. Do not use it for any other purpose.
- Personal Safety: Always ensure you are wearing protective eyewear when using the sabre blade to avoid injury from glass shards.
- Blade Handling: The blade is extremely sharp. Always handle with care and keep out of reach of children.
- Secure Workspace: Ensure your work area is stable and free from obstacles.
- Environment: Use the product in a clean, dry environment to prevent accidents and ensure the longevity of the blade.
- Maintenance: Regularly inspect the blade for any damage or dullness. Replace or sharpen as necessary before use.

3. Product Specifications

- Product Name: Berkel Elegance Champagne Sabre Blade
- Blade Length: 380 mm
- Material: High-quality stainless steel
- Weight: Approx. 1.5 kg
- Color: Champagne finish
- Manufacturer: GGM Gastro

4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the sabre blade from its packaging. Dispose of packaging materials responsibly.
- Mounting: If intended for permanent installation, mount the sword on a sturdy wall bracket or display stand to maintain safety and showcase the product.
- Storing: Always store the sabre blade in a protective cover when not in use to prevent damage and maintain blade sharpness.

5. Operation

- Preparation: Chill the champagne bottle adequately before attempting to open it with the sabre blade.
- Technique:
 1. Hold the bottle firmly with one hand near the base.
 2. Hold the sabre blade at a 30-degree angle to the mouth of the bottle.
 3. With a swift motion, slide the blade along the seam of the bottle, applying enough pressure to break the glass at the neck.
 4. Remove the top half of the bottle elegantly to enjoy your champagne.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Rinse the blade under warm water after use and dry immediately with a soft cloth. Avoid using abrasive materials.
- Sharpening: Regularly sharpen the blade to maintain optimal cutting performance. Use a sharpening stone or professional sharpening service.
- Storage: Store the blade in a protective cover and away from damp areas to prevent corrosion.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the blade is not cutting cleanly, it may require sharpening. Refer to the cleaning and maintenance section for proper sharpening techniques.
- Glass Fragments: In case of broken glass, use protective gloves to clean the area. Dispose of glass in a designated container safely.

8. Disposal

Dispose of the Berkel Elegance Champagne Sabre Blade responsibly at the end of its life. As it contains sharp components, do not dispose of it in a regular waste bin. Instead, follow local regulations for disposing of sharp objects and metal waste.

9. Contact

For further inquiries or support, please reach out to us at:

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

Thank you for choosing Berkel! Enjoy your experience with the Champagne Sabre Blade.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Berkel Elegance Champagne Sabre Blade 380mm (KSB1SB52SHBGB)

1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zur Nutzung der Berkel Elegance Champagne Sabre Blade. Dieses Produkt ist speziell für das präzise Schneiden von Champagnerflaschen und bietet eine perfekte Kombination aus Funktionalität und eleganter Gestaltung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur gemäß der vorgesehenen Verwendung.
- Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Tragen Sie beim Schneiden immer Schutzbrillen und gegebenenfalls Handhandschuhe.
- Überprüfen Sie vor jeder Nutzung den Zustand des Messers auf Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz stabil und sicher ist.
- Vermeiden Sie es, das Produkt in feuchten Umgebungen zu verwenden.
- Im Falle von Verletzungen oder Unfällen, suchen Sie sofort einen Arzt auf.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Berkel Elegance Champagne Sabre Blade 380mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenlänge: 380 mm
- Gesamtlänge: 750 mm
- Gewicht: 1,5 kg
- Farbe: Champagner-Eleganz

4. Einrichtung und Installation

1. Finden Sie einen stabilen, ebenen Arbeitsplatz.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie die Klinge vorsichtig.
3. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher in die Halterung eingesetzt ist und sich nicht lockern kann.
4. Testen Sie die Stabilität des Geräts, bevor Sie mit der Verwendung fortfahren.
5. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, sicheren Ort, wenn es nicht in Gebrauch ist.

5. Betrieb

- Platzieren Sie die Champagnerflasche in die vorgesehenen Halterungen.
- Halten Sie die Klinge im richtigen Winkel und führen Sie die Klinge mit gleichmäßigem Druck entlang des Flaschenhalses.
- Achten Sie darauf, keine übermäßige Kraft anzuwenden und lassen Sie die Klinge die Arbeit machen.
- Nach dem Öffnen der Flasche, reinigen Sie die Klinge vorsichtig von Glasresten und Flüssigkeiten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klinge nach jeder Nutzung mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Produkt gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Abnutzung und schärfen Sie diese gegebenenfalls nach.
- Lagern Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klinge zieht beim Schneiden.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Flasche ordnungsgemäß positioniert ist und die Klinge scharf ist.
- Problem: Klinge ist beschädigt oder zeigt Risse.
Lösung: Ziehen Sie das Produkt vom Gebrauch ab und wenden Sie sich an den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie alte oder beschädigte Geräte gemäß der örtlichen Recycling-Vorschriften. Komponenten aus Edelstahl können in den Metall-Recyclingkreislauf gegeben werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Elegance Champagne Sabre Blade 380mm (KSB1SB52SHBGB)

1. Algemene Informatie

De Berkel Elegance Champagne Sabre Blade is een hoogwaardige snijmachine speciaal ontworpen voor het veilig en efficiënt snijden van diverse soorten voedsel, waaronder champagneflessen. Dit apparaat is een combinatie van geavanceerde technologie en elegant design, wat het ideaal maakt voor zowel professioneel als thuisgebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de snijmachine op een stabiele, vlakke ondergrond staat voordat u deze in gebruik neemt.
- Gebruik de snijmachine alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen.
- Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand tijdens het gebruik.
- Controleer regelmatig het snoer en de stekker op beschadigingen voordat u de machine aansluit.
- Gebruik altijd de bijgeleverde veiligheidsmaatregelen tijdens het snijden.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact bij het schoonmaken of onderhoud.

3. Productspecificaties

- Afmetingen (L x B x H): 550 x 380 x 360 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 120 W
- Capaciteit: Geschikt voor diverse voedingsmiddelen, inclusief champagnes
- Gewicht: 17 kg

4. Instelling en Installatie

- Plaats de snijmachine op een stabiele, vlakke ondergrond dicht bij een stopcontact.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de snijmachine is voor veilig gebruik.
- Controleer of de snijmachine goed is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u de snijmachine in gebruik neemt.

5. Bedieningsinstructies

- Zet de snijmachine aan door de aan/uit-schakelaar te gebruiken.
- Plaats het voedsel dat u wilt snijden op de snijtafel.
- Pas indien nodig de snijdikte aan met de instelschroef.
- Laat de machine rustig zijn werk doen en druk nooit te hard op het voedsel.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel de snijmachine uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken.
- Maak het snijblad en de onderdelen schoon met een vochtige doek en milde zeep.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage en zorg ervoor dat alle onderdelen goed functioneren.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De snijmachine werkt niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en of de stroom is ingeschakeld.
- Probleem: Het snijblad snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het snijblad scherp is en stel de snijdikte correct in.

8. Afvoer

- Dit product moet in overeenstemming met de lokale regelgeving worden afgevoerd. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsfaciliteit voor instructies over de juiste afvoer van elektrische apparaten.

9. Contact

Bij vragen of storingen kunt u contact opnemen met:

E-mailadres: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Berkel Elegance Champagne - Cuchilla de 380 mm

1. Información General

Gracias por adquirir la Cuchilla de Champagne Berkel Elegance de 380 mm. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un corte preciso y elegante. Su calidad y estilo son la representación del legado Berkel. Por favor, lea este manual cuidadosamente para garantizar un uso seguro y efectivo.

2. Información de Seguridad

- Advertencia de Peligro Cortante: La cuchilla es extremadamente afilada. Mantenga alejada a los niños y a personas que no estén capacitadas.
- Uso Adecuado: Utilice siempre la cuchilla con su base y un soporte adecuado. No use la cuchilla para propósitos no previstos.
- Protección Personal: Use guantes de protección al manipular la cuchilla y asegúrese de que su área de trabajo esté limpia y organizada.
- Mantenimiento: Compruebe periódicamente el estado de la cuchilla. Si presenta daños, no la utilice y comuníquese con el servicio de atención.
- Almacenamiento: Guarde la cuchilla en un lugar seguro y seco, fuera del alcance de los niños.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Modelo: KSB1SB52SHBGB
- Diámetro de la cuchilla: 380 mm
- Material de la cuchilla: Acero inoxidable de alta calidad
- Color: Champagne
- Dimensiones: [Información de dimensiones a incluir si está disponible]
- Peso: [Información de peso a incluir si está disponible]
- Usos recomendados: Ideal para cortar jamón, embutidos y quesos.

4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Retire la cuchilla y todos los accesorios del embalaje con cuidado.
2. Montaje: Coloque la cuchilla en su base de soporte asegurándose de que esté firmemente sujeta.
3. Conexión: Si el producto es eléctrico, conecte el cable de alimentación en una toma de corriente adecuada.
4. Prueba de seguridad: Asegúrese de que no haya objetos extraños alrededor de la cuchilla antes de encenderla.

5. Operación

1. Encienda la cuchilla utilizando el interruptor de encendido.
2. Ajuste el grosor del corte de acuerdo con sus necesidades utilizando el control de grosor.
3. Sostenga el alimento con firmeza y presione suavemente hacia la cuchilla.
4. Siempre corte en dirección opuesta a su cuerpo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie la cuchilla y el área de trabajo con un paño húmedo después de cada uso.
- Desinfección: Use un desinfectante adecuado para limpiar la superficie de la cuchilla.
- Mantenimiento Regular: Revise los tornillos y la base de la cuchilla mensualmente para asegurarse de que todo esté en buen estado.
- Afilado: Afile la cuchilla según sea necesario, utilizando herramientas de afilado recomendadas por el fabricante.

7. Resolución de Problemas

- La cuchilla no corta adecuadamente: Compruebe si está afilada.
- Ruidos extraños: Asegúrese de que no haya objetos atascados y que la cuchilla esté correctamente instalada.
- Calentamiento excesivo: Permita que la máquina se enfríe y revise la conexión eléctrica.

8. Eliminación

Cuando no necesite más la cuchilla de champagne, elimínela de acuerdo con las regulaciones locales. Asegúrese de que la cuchilla esté segura para evitar cortes accidentales.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU PRODUIT

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la lame de sabre Berkel Elegance Champagne de 380 mm. Ce produit est conçu pour trancher de manière précise et professionnelle divers aliments, en particulier les viandes et les charcuteries. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit afin d'assurer une utilisation sûre et efficace.

2. Informations de sécurité

- Lire attentivement toutes les instructions avant l'utilisation.
- Gardez la lame hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser la lame si elle est endommagée ou si des pièces sont manquantes.
- Utilisez uniquement cette lame pour le tranchage d'aliments afin d'éviter les accidents.
- Ne jamais toucher la lame en mouvement. Utilisez toujours le poussoir de sécurité.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant le nettoyage.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame et remplacez-la si elle est usée.
- Portez des gants de protection lors du nettoyage de la lame.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau pour éviter des dommages électriques.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : Berkel Elegance Champagne KSB1SB52SHBGB
- Longueur de la lame : 380 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poids : 20 kg
- Alimentation : 220-240 V
- Fréquence : 50 Hz
- Puissance : 150 W
- Dimensions (L x l x H) : 550 x 370 x 470 mm

4. Installation et mise en place

- Placez le produit sur une surface stable et plane.
- Assurez-vous que l'emplacement est à proximité d'une prise électrique.
- Retirez tous les emballages et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Branchez l'appareil sur une prise de courant appropriée.
- Vérifiez que le poussoir de sécurité fonctionne correctement avant d'allumer l'appareil.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé sur le panneau de commande.
- Utilisez le poussoir de sécurité pour guider les aliments vers la lame.
- Ajustez l'épaisseur de coupe à l'aide du bouton de réglage d'épaisseur selon vos préférences.
- Coupez les aliments en exerçant une pression constante et en utilisant le poussoir de sécurité.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la surface extérieure.
- Retirez la lame pour le nettoyage en suivant les instructions du manuel de démontage.
- Lavez la lame à la main avec de l'eau savonneuse et une éponge douce. Ne pas laver au lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement la lame avant de remonter l'appareil.
- Vérifiez régulièrement que tous les composants fonctionnent correctement.

7. Résolution des problèmes

- L'appareil ne fonctionne pas :
 - Vérifiez que l'appareil est branché et que l'interrupteur est en position ON.
- La lame ne coupe pas correctement :
 - Assurez-vous que la lame est bien affûtée et ordonnée. Remplacez-la si nécessaire.
- Bruit inhabituel :
 - Débranchez immédiatement l'appareil et vérifiez les pièces mobiles. Contactez le service client si nécessaire.

8. Élimination

- Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers.
- Déposez-le dans un centre de recyclage approprié selon les réglementations locales.
- Assurez-vous que les matériaux sont recyclables lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Berkel Elegance Champagne Sabre Blade 380mm (KSB1SB52SHBGB)

1. Informazioni Generali

Il Berkel Elegance Champagne Sabre Blade è un'affettatrice di alta qualità progettata per soddisfare le esigenze di professionisti e appassionati. Con una lama di 380 mm, offre prestazioni eccellenti nella lavorazione di diversi tipi di alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Assicurarsi che l'affettatrice sia utilizzata solo da adulti responsabili.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio deve essere utilizzato su una superficie stabile e piana.
- Indossare protezioni adeguate, come guanti, quando si maneggiano componenti taglienti.
- Non scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
- Non usare se il cavo o la spina sono danneggiati.
- Spegnerne l'affettatrice e staccare la spina quando non in uso o durante la manutenzione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato progettato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KSB1SB52SHBGB
- Dimensione lama: 380 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile
- Dimensioni complessive: 600 x 430 x 390 mm
- Peso: 18 kg
- Alimentazione: 220-240V, 50Hz
- Potenza: 300W
- Velocità: Fissa

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere l'affettatrice dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare l'affettatrice su una superficie piatta e stabile.
3. Assicurarsi che la spina sia scollegata durante l'installazione.
4. Fissare il piede dell'affettatrice per evitare movimenti durante l'uso.
5. Controllare che la lama sia ben montata e allineata prima di collegare l'alimentazione.
6. Collegare la spina a una presa di corrente adeguata.

5. Funzionamento

1. Accendere l'affettatrice utilizzando l'interruttore di alimentazione.
2. Regolare lo spessore della fetta utilizzando la manopola di regolazione.
3. Posizionare il cibo sul supporto di taglio e premere delicatamente contro la lama.
4. Procedere con il taglio; le fette verranno espulse automaticamente.
5. Spegnerne l'affettatrice al termine dell'operazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'affettatrice dopo ogni uso per garantire prestazioni ottimali.
- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire le superfici esterne.
- Non immergere l'affettatrice in acqua.
- Assicurarsi che la lama sia disattivata e scollegata dalla corrente prima della pulizia.
- Affilare la lama regolarmente per mantenerne l'efficienza.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'affettatrice non si accende, controllare la connessione della spina e l'alimentazione.
- Se la lama si ferma durante il funzionamento, spegnere immediatamente e controllare se c'è un inceppamento.
- In caso di vibrazioni eccessive, verificare che l'affettatrice sia su una superficie piana e stabile.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto come rifiuto domestico.
- Riciclare i materiali secondo le normative locali.
- Seguire le linee guida locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania