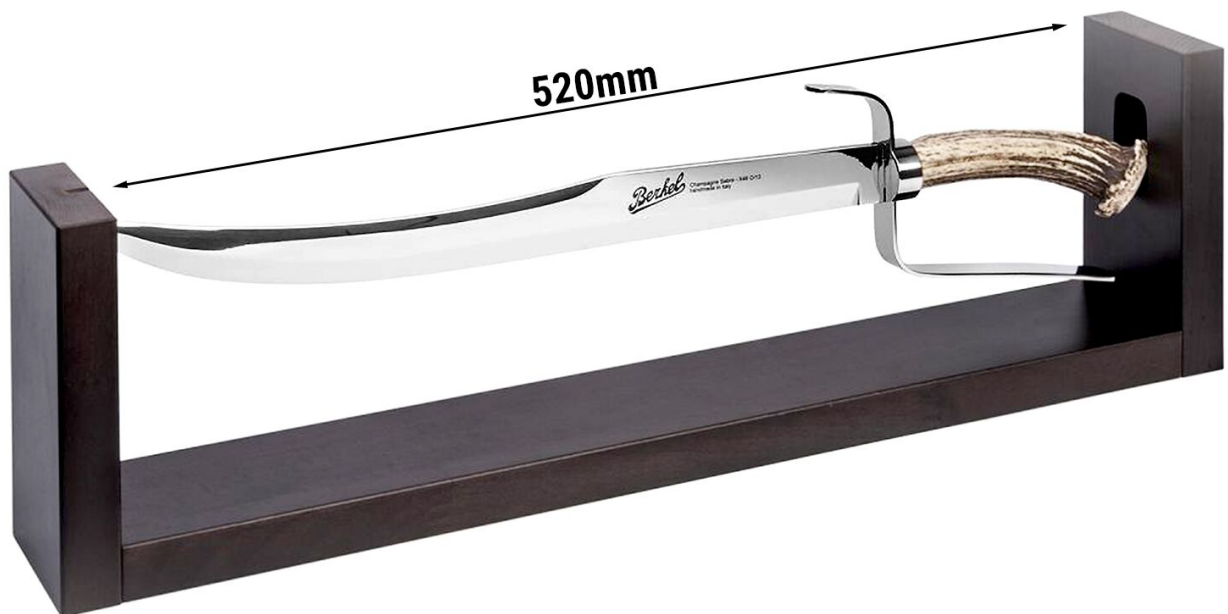


ggmgastro

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: KSB1SB52SHDGB

BERKEL | ELEGANCE - Champagne sabre - Blade: 380mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Elegance Champagne Sabre Blade 380mm (KSB1SB52SHDGB)

1. General Information

The Berkel Elegance Champagne Sabre Blade is designed for the perfect slicing of various types of products including champagne bottles. This premium-quality blade is engineered to provide exceptional performance and longevity. Its sophisticated design combines functionality with elegance, making it an essential tool for both professional and home use.

2. Safety Information

- Always handle the sabre blade with care. The blade is sharp and can cause injury if not used correctly.
- Keep the product out of reach of children and untrained persons.
- Use the sabre blade in a well-lit area to ensure visibility.
- Ensure to wear cut-resistant gloves when handling or cleaning the blade.
- Do not attempt to slice materials other than what is intended for this product.
- Always inspect the blade for any damage before each use. Do not use if damaged.
- Follow the operational instructions carefully to prevent misuse.

3. Product Specifications

- Blade Length: 380mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: 2.5kg
- Dimensions: 44 x 10 x 6 cm
- Feature: Ergonomic Handle

4. Setup and Installation

1. Unbox the Berkel Elegance Champagne Sabre Blade and ensure all parts are present.
2. Select a clean and stable surface for use; ensure it is free of clutter.
3. Position the sabre blade on the designated surface, ensuring that it remains secure and stable during operation.
4. If applicable, attach the ergonomic handle according to the included instructions, ensuring it is fastened securely.
5. Verify that the blade is aligned properly and is not obstructed before use.

5. Operation

1. Before operating, ensure the blade is clean and free of any obstructions.
2. Position the champagne bottle securely on a flat surface.
3. Hold the sabre blade firmly by the handle, ensuring your hands are safe and clear of the blade path.
4. With a swift motion, make contact with the champagne bottle's neck, ensuring the blade strikes effectively to sever the glass.
5. After the slice, control the bottle to prevent any spills.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, gently clean the blade with a damp cloth. Avoid using harsh chemicals that could damage the blade surface.
- Dry the blade immediately to prevent rust or corrosion.
- Store the sabre blade in a protective case or cover to maintain its sharpness and prevent damage.
- Regularly inspect for wear and tear, especially the handle and blade.

7. Troubleshooting

- If the blade does not slice effectively, ensure it is clean and sharp. Sharpen if necessary.
- If the handle becomes loose, check that all screws are tightened sufficiently.
- In case of accidental damage, do not attempt to repair the blade yourself. Contact customer service for guidance.

8. Disposal

When the product reaches the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local regulations regarding sharp objects and stainless steel materials. It is advised to wrap the blade properly to prevent injury during disposal.

9. Contact

For any questions or further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Berkel Elegance Champagne Sabre Blade 380mm (KSB1SB52SHDGB)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Berkel Elegance Champagne Sabre Blade entschieden haben. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen die besten Ergebnisse beim Schneiden von Schinken und anderen Lebensmitteln zu liefern. Bitte lesen Sie die folgende Anleitung sorgfältig durch, um die Funktionalität und Sicherheit des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitshinweise

- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen während des Betriebs.
- Halten Sie die Hände von der Klinge fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Bei technischen Problemen oder Beschädigungen das Gerät nicht weiter verwenden.
- Kinder und unbefugte Personen sollten vom Gerät ferngehalten werden.
- Verwenden Sie nur originale Ersatzteile und Zubehör.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Berkel Elegance Champagne Sabre Blade 380mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Klingenhöhe: 380 mm
- Gewicht: 25 kg
- Spannung: 230V
- Leistung: 140W

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Beschädigungen.
- Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten, trockenen Bereich auf.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an (230V).
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder unter Spannung steht.
- Platzieren Sie die Lebensmittelplatte stabil auf dem Schneidetisch und stellen Sie sicher, dass sie richtig verriegelt ist.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein.
- Platzieren Sie das zu schneidende Lebensmittel auf der Lebensmittelplatte.
- Verwenden Sie den Schieber, um das Lebensmittel gleichmäßig zur Klinge zu führen.
- Passen Sie die Dicke des Schnitts mit dem Einstellrad an.
- Nach dem Schneiden das Gerät immer ausschalten.

6. Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -objekte.
- Reinigen Sie die Klinge mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Halten Sie das Gerät trocken und lagern Sie es an einem kühlen, trockenen Ort.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Klinge scharf ist und ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Steckdose und das Netzkabel.
- Unregelmäßiges Schneiden: Stellen Sie sicher, dass die Klinge sauber und scharf ist.
- Geräusch oder Vibration: Überprüfen Sie die Montierung des Geräts.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Stellen Sie sicher, dass es ordnungsgemäß recycelt wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Berkel Elegance Champagne Sabre Blade 380mm

1. Algemene informatie

De Berkel Elegance Champagne Sabre Blade van 380 mm is een professioneel snijgereedschap dat is ontworpen voor het met precisie snijden van champagnes en schuimwijnen. Dit product is ideaal voor gebruik in restaurants, hotels en op evenementen. Zorg ervoor dat u deze handleiding zorgvuldig doorleest voor een optimale werking en veiligheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik dit product alleen voor het snijden van champagneflessen. Het is niet bedoeld voor het snijden van andere objecten.
- Persoonlijke bescherming: Draag altijd geschikte handschoenen en bescherming voor uw ogen bij het gebruik van de sabre blade.
- Kinderen: Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Schade en defecten: Controleer de sabre blade op beschadigingen voor gebruik. Gebruik het product niet bij twijfel en neem contact op met de klantenservice.
- Scherpe randen: Wees voorzichtig bij het hanteren van de snijrand om verwondingen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 380 mm
- Voltage: -
- Vermogen: -
- Capaciteit: -
- Materiaal: Hoogwaardige roestvrijstalen mes met een elegante afwerking.

4. Opstelling en installatie

- Stap 1: Plaats de sabre blade op een stevige en vlakke ondergrond.
- Stap 2: Zorg ervoor dat de ruimte rondom het product vrij is van obstakels.
- Stap 3: Stel de snijhoek in indien nodig, om de beste resultaten te behalen.
- Stap 4: Vul de flessen met champagne tot het maximale niveau voor een optimale snijervaring.

5. Gebruik

- Stap 1: Houd de fles stevig vast aan de onderkant en richt de sabre blade op de hals.
- Stap 2: Beweeg de sabre blade met een snelle en gecontroleerde beweging langs de hals van de fles.
- Stap 3: Bij succes zal de bovenkant van de fles afschieten. Zorg ervoor dat iedereen zich op een veilige afstand bevindt.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Maak de sabre blade schoon met een zachte, vochtige doek na elk gebruik.
- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Controleer regelmatig op roest of andere beschadigingen en behandel deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De fles komt niet gemakkelijk open.
Oplossing: Zorg ervoor dat de sabre blade goed is ingesteld en dat de fles stevig wordt vastgehouden.
- Probleem: Roestvorming op de snijrand.
Oplossing: Reinig het mes grondig en behandel het met een geschikte roestpreventie spray.

8. Afvoer

Dit product moet volgens de lokale richtlijnen voor afvalverwerking worden afgevoerd. Neem contact op met uw lokale autoriteiten als u hulp nodig heeft bij het afvoeren.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en volg alle veiligheidsinstructies voor een veilig en efficiënt gebruik van de Berkel Elegance Champagne Sabre Blade.

ES ESPAÑOL

MANUAL DE PRODUCTO: Cuchilla Berkel Elegance Champagne 380mm (KSB1SB52SHDGB)

1. Información General

La cuchilla Berkel Elegance Champagne de 380mm está diseñada para ofrecer un corte preciso y eficiente en la preparación de alimentos. Este producto es ideal para usarse en restaurantes y entornos de catering, asegurando resultados de alta calidad.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para el corte de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Advertencia: La cuchilla está extremadamente afilada. Manejar con cuidado para evitar cortes y lesiones.
- Montaje seguro: Asegúrese de que la cuchilla esté correctamente instalada antes de usar el producto.
- Mantenimiento: Mantenga la cuchilla en buen estado, evitando el uso de detergentes agresivos que puedan dañar su superficie.
- Desenchufe el aparato: Siempre desconecte la máquina de la fuente de alimentación antes de limpiar o realizar ajustes.
- Supervisión: Nunca deje el aparato funcionando sin supervisión, especialmente si hay niños cerca.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KSB1SB52SHDGB
- Diámetro de la cuchilla: 380mm
- Material de la cuchilla: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: [especificar dimensiones si están disponibles]
- Peso: [especificar peso si está disponible]
- Potencia: [especificar potencia si está disponible]
- Fuente de alimentación: [especificar información de alimentación si está disponible]

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retirar el producto de su embalaje y asegurarse de que todos los componentes estén presentes.
- Paso 2: Colocar la máquina en una superficie plana y estable.
- Paso 3: Conectar el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Paso 4: Instalar la cuchilla en el soporte asegurándose de que esté firmemente sujeta.
- Paso 5: Realizar una prueba de funcionamiento sin alimentos para verificar que todo esté en su lugar y funcionando correctamente.

5. Operación

- Encender la máquina: Usar el interruptor de encendido ubicado en el lado de la unidad.
- Ajustar el grosor del corte: Utilizar el dial de ajuste según la preferencia de grosor.
- Cortar: Colocar el alimento en la plataforma, presionar lentamente y dejar que la cuchilla realice el corte.
- Apagar: Después de finalizar el uso, asegúrese de apagar la máquina y desconectarla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Desconecte el aparato antes de limpiar. Use un paño húmedo para limpiar la superficie exterior.
- Limpieza de la cuchilla: Limpiar con cuidado con un paño suave y evitar productos químicos agresivos.
- Mantenimiento regular: Inspeccionar la cuchilla regularmente por desgaste y reemplazar si es necesario.

7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión a la electricidad y el funcionamiento del enchufe.
- Corte irregular: Asegúrese de que la cuchilla esté correctamente afilada y ajustada.
- Ruidos inusuales: Desconectar inmediatamente y verificar si hay objetos atascados. Contacte al soporte si persiste.

8. Eliminación

- Eliminación responsable: No desechar en la basura común. Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información sobre la eliminación adecuada de equipos eléctricos y partes metálicas.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, comuníquese con:

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

Le agradecemos por elegir la cuchilla Berkel Elegance. Con el uso y el cuidado adecuado, este producto le proporcionará un rendimiento excepcional por muchos años.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Berkel Elegance Champagne Sabre Blade 380mm (KSB1SB52SHDGB)

1. Informations générales

Le sabre à champagne Berkel Elegance est conçu pour offrir une expérience de découpe de champagne unique. Doté d'une lame de 380 mm, ce produit allie design raffiné et efficacité.

2. Informations de sécurité

- Utilisez le sabre uniquement pour couper les bouteilles de champagne.
- Assurez-vous que la surface et l'espace environnant sont dégagés avant utilisation.
- Manipulez le sabre avec précaution pour éviter les blessures.
- Ne laissez pas le sabre à la portée des enfants.
- Ne tentez pas de couper des bouteilles non adaptées.
- En cas de coupure ou d'accident, consultez immédiatement un professionnel de santé.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : KSB1SB52SHDGB
- Type : Sabre à champagne
- Longueur de lame : 380 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 1,2 kg
- Couleur : Champagne
- Applications : Idéal pour les célébrations, les événements et les occasions spéciales

4. Installation et configuration

- Retirez le sabre de son emballage avec précaution.
- Assurez-vous que la lame est propre et exempte de poussière.
- Placez le sabre sur une surface stable et plane.
- Préparez la bouteille de champagne en retirant le muselet et en essuyant le goulot avec un chiffon propre.
- Le sabre est prêt à être utilisé une fois correctement positionné.

5. Fonctionnement

- Tenez le sabre fermement par la poignée.
- Visez l'endroit où la collerette de la bouteille rencontre le goulot.
- Frappez rapidement et avec force la bouteille avec la lame du sabre.
- Assurez-vous que les débris de verre sont éloignés, et servez le champagne avec soin.

6. Nettoyage et entretien

- Essuyez la lame après chaque utilisation avec un chiffon doux.
- Ne pas immerger la lame dans l'eau pour éviter la corrosion.
- Pour un nettoyage approfondi, utilisez des produits spécifiques pour l'acier inoxydable.
- Rangez le sabre dans un endroit sec et sécurisé lorsque vous ne l'utilisez pas.

7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas correctement, vérifiez si elle est propre et exempte de résidus.
- En cas de dommages visibles à la lame, cessez d'utiliser le sabre et contactez le service client.
- Si la poignée est desserrée, réassemblez-la délicatement sans forcer.

8. Élimination

- Ne jetez pas le sabre à la poubelle sans précautions.
- Vérifiez les règlements locaux concernant l'élimination des objets tranchants.
- Disposez des embouts et de la lame de manière responsable à un endroit approprié.

9. Contact

Pour toute assistance ou question, 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 KSB1SB52SHDGB

1. Informazioni Generali

Il Berkel Elegance Champagne Sabre Blade è progettato per offrire prestazioni superiori nella preparazione di affettati e altri alimenti. Realizzato in acciaio di alta qualità, questo prodotto unisce eleganza e funzionalità, rendendolo un complemento ideale per ristoranti e attività di catering.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Si prega di utilizzare il prodotto solo per gli scopi previsti.
- Assicurarsi di seguire attentamente tutte le istruzioni riportate in questo manuale per evitare lesioni.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre il supporto per affettare quando si utilizza il coltello.
- Non toccare mai la lama durante e subito dopo l'uso, poiché può essere estremamente calda.
- Indossare guanti protettivi quando si maneggiano parti affilate.
- Non tentare di riparare o modificare il prodotto senza l'assistenza di un tecnico qualificato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Berkel Elegance Champagne Sabre Blade
- Lunghezza della lama: 380 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Peso: 1.5 kg
- Alimentazione: Manuale
- Colore: Champagne

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il prodotto dalla confezione e verificare che tutte le parti siano presenti.
- Posizionare il Berkel Sabre Blade su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il supporto per affettare sia ben fissato e che la lama sia in posizione corretta.
- Metodo di fissaggio: utilizzare le viti fornite per fissare il supporto al piano di lavoro.
- Controllare che il prodotto sia stabile prima di utilizzare.

5. Operazione

- Accertarsi che il prodotto sia correttamente fissato e che la lama sia affilata.
- Inserire il cibo da affettare sul supporto e utilizzare il manico per muovere la lama.
- Affettare lentamente e con attenzione per garantire la massima sicurezza.
- Dopo l'uso, pulire la lama e il supporto per evitare residui di cibo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la lama e il supporto con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Utilizzare un pulitore delicato per rimuovere eventuali macchie o residui.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Affilare la lama regolarmente per garantire prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta correttamente, verificare che sia affilata e sostituita se necessario.
- Se il supporto è instabile, assicurarsi che tutte le viti siano serrate correttamente.
- In caso di malfunzionamento, contattare il servizio assistenza clienti.

8. Smaltimento

- Il prodotto deve essere smaltito conformemente alle normative locali sullo smaltimento dei rifiuti.
- Contattare un centro di riciclaggio per la corretta gestione dei materiali metallici.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania