

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: KSB1SB52SRRGB

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 (KSB1SB52SRRGB)

1. General Information

Thank you for purchasing the Berkel Elegance Champagne Sabre Blade. This premium product is designed for professional and home use, combining functionality with aesthetic appeal. The blade is crafted for precision slicing, particularly tailored for champagne bottles.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is designed solely for the purpose of slicing champagne bottles. Do not use it for other purposes.
- User Responsibility: Ensure that all users are familiar with the operation of the product before use.
- Sharp Edges: The blade is extremely sharp. Handle with care to avoid cuts or injury.
- Protective Gear: It is recommended to wear protective gloves while handling the blade to prevent injuries.
- Keep Out of Reach: Always keep the product out of the reach of children.
- Storage: Store the product in a safe place where it cannot fall or be misused.
- Environment: Do not use in wet or damp environments to prevent damage and maintain safety.

3. Product Specifications

- Product Name: Berkel Elegance Champagne Sabre Blade
- Blade Length: 380mm
- Material: High-quality stainless steel
- Weight: 1.5 kg
- Dimensions: 420mm x 130mm x 50mm
- Color: Champagne finish
- Manufacturer: Berkel
- Model Number: KSB1SB52SRRGB

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the Sabre Blade from its packaging. Check for any signs of damage.
2. Placement: Select a sturdy, flat surface for the placement of the blade.
3. Mounting: If applicable, follow the manufacturer's instructions to mount the blade securely.
4. Check Stability: Ensure that the blade is stable and does not wobble when placed on the surface.
5. Final Inspection: Before use, inspect the blade for any loose screws or components.

5. Operation

- Preparing for Use: Ensure the champagne bottle is well-chilled. Remove any foil or capsule from the bottle neck.
- Positioning: Hold the bottle at a slight angle. Align the blade at a 45-degree angle to the bottle neck.
- Slicing: With a swift motion, press down on the blade, applying equal pressure. Allow the blade to cut through the glass without forcing it.
- After Use: Always clean the blade after use and store it safely.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, wipe the blade with a damp cloth. Avoid abrasive cleaners or sponges to prevent scratching.
- Drying: Ensure that the blade is dried immediately after cleaning to prevent rust.
- Inspection: Regularly check the blade for any signs of wear or damage. If any issues are noticed, discontinue use immediately.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade does not slice smoothly, consider professional sharpening.
- Loose Parts: Check for any loose screws or components. Tighten as necessary before use.
- Difficult Operation: If you experience difficulty operating the blade, ensure you are using it correctly and check the alignment with the bottle.

8. Disposal

When the product reaches the end of its life cycle, it should be disposed of responsibly. Ensure that the blade is wrapped securely to prevent injury to others. Refer to local regulations regarding metal waste disposal.

9. Contact

For any inquiries or concerns, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Berkel Elegance Champagne Sabre Blade 380mm - Bedienungsanleitung

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Berkel Elegance Champagne Sabre Blade entschieden haben. Dieses hochwertige Produkt ist speziell für das präzise Schneiden von Schaumweinen konzipiert und stellt sicher, dass Ihre Champagner-Erlebnisse bemerkenswert sind. Für die beste Nutzungserfahrung lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie den Sabre außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Seien Sie beim Umgang mit der Klinge vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie stets eine geeignete Unterlage, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs keine Personen im unmittelbaren Umfeld stehen.
- Bei Beschädigung oder Abnutzung des Produkts, verwenden Sie es bitte nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Berkel Elegance Champagne Sabre Blade
- Klingenlänge: 380 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Gewicht: 1,5 kg
- Farbe: Edelstahl-Grau

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Verpackung und überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie eine stabile und sichere Arbeitsfläche haben.
- Platzieren Sie die Klinge in einem Abstand von mindestens 30 cm zu anderen Objekten.
- Für optimale Nutzung, verwenden Sie den Champagner-Sabre in einem kalten Raum, um das beste Ergebnis beim Öffnen von Flaschen zu gewährleisten.

5. Bedienung

- Halten Sie die Flasche in einem Winkel von 45 Grad.
- Führen Sie die Klinge sanft entlang des Flaschenhalses.
- Üben Sie einen gleichmäßigen Druck aus und vollenden Sie die Bewegung mit einem knackigen Schnitt.
- Genießen Sie den Champagner sicher in einem Glas.

6. Reinigung und Wartung

- Nach Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel abspülen.
- Verwenden Sie niemals aggressive Chemikalien oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Klinge gründlich mit einem weichen Tuch, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie den Sabre an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Wenn die Klinge nicht schneidet, überprüfen Sie, ob sie sauber und richtig gewartet ist.
- Bei Beschädigung der Klinge, bitte nicht verwenden und den Kundendienst kontaktieren.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nicht überhitzt ist.

8. Entsorgung

- Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle.
- Trennen Sie die Klinge von anderen Materialien, wenn möglich.

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

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Berkel Elegance Champagne Sabre Blade 380mm. Dit product is ontworpen voor het efficiënt en elegant openen van fleschampagne door gebruik te maken van een speciaal geslepen mes dat zorgt voor een perfecte snede.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit product uitsluitend voor het openen van champagneflessen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd schoon en scherp is voor optimale prestaties.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik beschermende handschoenen indien nodig om snijwonden te voorkomen.
- Snijd altijd weg van uw lichaam en andere personen.
- Controleer voor gebruik altijd het product op beschadigingen. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Wees voorzichtig met de verwijderde fleshals om snijwonden te vermijden.

3. Productspecificaties

- Model: KSB1SB52SRRGB
- Mes Lengte: 380 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Gewicht: 2,5 kg
- Kleur: Champagne goud
- Afmetingen: 500 x 200 x 100 mm

4. Installatie en Opstelling

1. Haal het product uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Plaats de champagne sabre op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het product voor een veilige bediening.
4. Voor vanzelfsprekend gebruik van het mes, zorg ervoor dat het veilig is opgeborgen wanneer het niet in gebruik is.

5. Gebruik

1. Maak de champagnefles vrij van folie en capsule.
2. Zorg ervoor dat de fles goed gekoeld is voor een optimale prestatie.
3. Plaats de sabre scherp tegen de hals van de fles.
4. Maak een snelle, stevige beweging met het mes zelf om de fles te openen, waarbij u altijd weg snijdt van uw lichaam.
5. Geniet van uw champagne en wees voorzichtig met de scherpe rand van de fleshals.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak het mes na elk gebruik schoon met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Droog het mes grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherppte van het mes en slijp indien nodig bij met een geschikt slijpgereedschap.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer de scherppte van het mes en slijp deze indien nodig.
- Probleem: Het product voelt onveilig aan tijdens gebruik.
Oplossing: Controleer de bevestiging van het mes en de algehele staat van het product. Neem contact op met de klantenservice als het probleem aanhoudt.

8. Afvoer

Verwijder het product volgens de lokale wetgeving inzake afvoer van metalen en andere materialen. Zorg ervoor dat het mes op een veilige wijze wordt weggegooid om letsel te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop van de Berkel Elegance Champagne Sabre Blade 380mm. Geniet van het gebruik!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Berkel Elegance Champagne Sabre Blade 380mm (KSB1SB52SRRGB)

1. Información General

Gracias por elegir la cuchilla Berkel Elegance Champagne Sabre Blade de 380 mm. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un corte de alta calidad en la preparación de embutidos y fiambres, con un estilo elegante y un rendimiento excepcional.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico o profesional en la manipulación de alimentos.
- Peligridad de Cortes: La cuchilla es extremadamente afilada. Mantenga las manos y otros objetos alejados de la cuchilla durante su uso.
- Accesorios: Use solo accesorios y piezas de repuesto recomendadas por el fabricante.
- Cuidado y Almacenamiento: Después de cada uso, asegúrese de limpiar y secar la cuchilla. Guarde el producto en un lugar seco y seguro.
- Inspecciones Regulares: Revise periódicamente el producto para detectar daños o desgastes. Si se encuentra alguna anomalía, deje de usar el producto inmediatamente.
- Supervisión de Niños: Mantenga este producto fuera del alcance de los niños y asegúrese de que no jueguen con él.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KSB1SB52SRRGB
- Tipo de Cuchilla: Cuchilla Sabre
- Diámetro: 380 mm
- Material de Cuchilla: Acero inoxidable de alta calidad
- Color: Champagne
- Diseño: Elegante y funcional
- Uso: Ideal para loncheo embutidos, quesos y otros productos alimenticios.

4. Configuración e Instalación

1. Desembale con cuidado la cuchilla de la caja y verifique que todas las piezas estén presentes.
2. Coloque la base del aparato sobre una superficie plana y resistente.
3. Asegúrese de que el área esté limpia y seca antes de proceder.
4. Alinee la cuchilla sobre el motor según las instrucciones proporcionadas en el manual de usuario.
5. Conecte el aparato a una fuente de alimentación adecuada y asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado.
6. Realice una prueba de funcionamiento antes de proceder a utilizar la cuchilla con alimentos.

5. Operación

1. Encienda la máquina utilizando el interruptor de encendido.
2. Ajuste el grosor del corte según sus preferencias utilizando la perilla correspondiente.
3. Coloque el alimento en el carro y empuje suavemente hacia la cuchilla para iniciar el corte.
4. Mantenga la presión constante y uniforme durante el corte para obtener los mejores resultados.
5. Apague el aparato inmediatamente después de usarlo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Utilice un paño húmedo con jabón suave para limpiar la superficie exterior.
- Para limpiar la cuchilla, use un cepillo suave y asegúrese de quitar todos los restos de alimentos.
- Lubrique el mecanismo según las indicaciones del fabricante.
- Asegúrese de que la cuchilla esté completamente seca antes de volver a montarla o almacenarla.

7. Solución de Problemas

- La cuchilla no gira: Verifique si el aparato está correctamente conectado a la corriente.
- Cortes irregulares: Asegúrese de que la cuchilla esté afilada y limpia; ajuste el grosor del corte si es necesario.
- Ruido excesivo: Compruebe si hay objetos extraños atrapados en el mecanismo, asegurándose de desconectar el aparato antes de inspeccionar.
- Fugas de aceite: Inspeccione el sellado de la máquina y, si es necesario, contáctese con el servicio técnico.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínelo de acuerdo con las normativas locales para residuos electrónicos. No lo deseche en la basura normal. Considere la opción de reciclar los materiales.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, contacte a nuestro servicio al cliente:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Berkel Elegance Champagne Sabre Blade 380mm KSB1SB52SRRGB

1. Informations générales

Le Berkel Elegance Champagne Sabre Blade est conçu pour la découpe de champagne et de mousseux de manière élégante. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, ce produit garantit précision et style lors de vos célébrations.

2. Informations de sécurité

- Toujours utiliser le produit dans un environnement sec et propre.
- Évitez tout contact avec des surfaces glissantes pour prévenir les chutes.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser le produit sans supervision.
- Lors de la manipulation de l'outil, portez des gants de protection si nécessaire pour éviter les coupures.
- Ne pas utiliser le produit si l'outil est endommagé.
- Ne pas faire des mouvements brusques ou non contrôlés lors de l'utilisation.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Longueur de la lame : 380 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique et anti-dérapante
- Poids : 2,5 kg
- Couleur : Champagne
- Garantie : 2 ans

4. Installation et mise en place

1. Déballez soigneusement le Berkel Elegance de son emballage.
2. Placez le produit sur une surface stable et plane.
3. S'assurer que la lame est correctement installée et sécurisée.
4. Vérifiez que la poignée est bien fixée et ne bouge pas.
5. Pour utilisation, éloignez les autres personnes et objets de la zone de coupe.

5. Fonctionnement

- Tenez fermement la poignée avec une main et la bouteille avec l'autre.
- Inclinez légèrement la bouteille vers le bas.
- Effectuez un mouvement de coupe rapide et contrôlé sur le goulot de la bouteille.
- Ne pas forcer la lame ; laissez-la faire le travail.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez la lame avec un chiffon doux et humide après chaque utilisation.
- Évitez l'utilisation de produits abrasifs qui pourraient endommager la surface de la lame.
- Pour un entretien optimal, huilez légèrement la lame tous les six mois avec une huile alimentaire pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas bien.
Solution : Vérifiez si la lame est propre et bien affûtée.
- Problème : La poignée est lâche.
Solution : Vérifiez le montage et resserrez les vis si nécessaire.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Veuillez respecter les réglementations locales en matière de recyclage. Déposez le produit dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance :

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 - KSB1SB52SRRGB

1. Informazioni Generali

Il Berkel Elegance Champagne Sabre Blade 380mm è un'affettatrice di alta qualità progettata per offrire prestazioni eccellenti e risultati di affettatura professionali. Questo modello unisce eleganza e funzionalità, rendendolo l'ideale per ristoranti, negozi di gastronomia e per ogni appassionato di cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare solo per scopi previsti.
- Tenere lontano da bambini e animali domestici.
- Non toccare le parti mobili durante il funzionamento.
- Indossare guanti protettivi se necessario.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica quando non in uso o durante la pulizia.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione per eventuali segni di usura o danno. Se danneggiato, sostituirlo immediatamente.
- Non utilizzare l'affettatrice in ambienti umidi o in situazioni di pericolo.
- Conservare l'unità in un luogo asciutto e sicuro.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Berkel Elegance Champagne Sabre Blade 380mm
- Dimensioni lama: 380 mm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Potenza: 180 W
- Alimentazione: 230 V, 50 Hz
- Peso: 16 kg
- Colore: Champagne

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare l'affettatrice su una superficie piana e stabile, lontano da bordi e fonti di calore.
- Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile.
- Fissare il supporto della lama correttamente seguendo le istruzioni incluse nella confezione.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica e controllare che funzioni correttamente prima dell'uso.

5. Operazione

- Accendere l'affettatrice utilizzando l'interruttore di accensione.
- Regolare lo spessore dell'affettatura secondo necessità.
- Posizionare il prodotto desiderato contro la lama e premere il vassoio per affettare.
- Utilizzare sempre un supporto per alimenti per garantire la sicurezza.
- Al termine dell'uso, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'unità dopo ogni utilizzo: rimuovere i residui di cibo con un panno umido.
- Non utilizzare abrasivi o detergenti aggressivi.
- Controllare regolarmente il serraggio delle viti e la condizione della lama.
- Affilare la lama secondo necessità da un professionista autorizzato.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'affettatrice non si accende: controllare la connessione elettrica e il fusibile.
- La lama non affetta correttamente: verificare l'affilatura e la regolazione dello spessore.
- Rumori anomali: spegnere immediatamente e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire l'affettatrice in conformità alle normative locali sullo smaltimento dei rifiuti elettronici. Recarsi presso un centro di raccolta autorizzato per il corretto smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania