

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: AKT1HC001WRCB

BERKEL | Ham holder for Italian ham



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Ham Holder for Italian Ham (Model: AKT1HC001WRCB)

1. General Information

The Berkel Ham Holder for Italian Ham is designed to provide secure and stable support for slicing Italian hams. This product ensures maximum efficiency and ease of use for professional chefs and home cooks alike.

2. Safety Information

- Always ensure the ham holder is placed on a stable and level surface before use.
- Use the product only for its intended purpose. It should not be used to hold objects other than hams.
- Keep fingers and other body parts away from slicing area when using a knife or slicer.
- Do not attempt to disassemble or modify the ham holder.
- Ensure that children are supervised when the ham holder is in use to prevent accidents.

3. Product Specifications

- Model: AKT1HC001WRCB
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: Height 420 mm × Width 200 mm
- Weight: 2.5 kg
- Compatibility: Suitable for storing various types of Italian hams
- Color: Silver

4. Setup and Installation

- Unpack the ham holder carefully from the packaging.
- Place the base of the ham holder on a clean, flat surface in your kitchen or food preparation area.
- Adjust the height if your model includes an adjustable feature, ensuring it is comfortable for your use.
- Securely position the ham onto the holder and ensure it is stable before proceeding with slicing.

5. Operation

- Place the ham on the holder, securing it with the clamps provided.
- Use a sharp slicing knife to cut thin, even slices from the ham.
- Ensure to apply steady pressure while slicing, using the holder for support.
- Always slice away from yourself to minimize the risk of injury.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the ham holder with warm, soapy water and a soft cloth.
- Do not use abrasive cleaners or materials that may scratch the surface.
- For stainless steel parts, use a stainless steel cleaner for optimal shine.
- Ensure the ham holder is completely dry before storing it to prevent any rusting.

7. Troubleshooting

- If the ham holder is unstable, ensure it is placed on a flat surface.
- If the clamps fail to hold the ham securely, check for any obstructions and ensure that the clamps are functioning properly.
- For any parts that are bent or damaged, refrain from using the holder and contact customer support.

8. Disposal

Dispose of the product responsibly. Due to its metal components, please recycle the stainless steel parts according to local recycling regulations. Do not dispose of in regular household waste.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Berkel Schinkenhalter für italienischen Schinken (Akt1hc001wrcb)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Schinkenhalters für italienischen Schinken (Akt1hc001wrcb). Dieses Produkt wurde speziell entwickelt, um das Schneiden und Servieren von italienischem Schinken zu erleichtern und ein hohes Maß an Sicherheit und Benutzerfreundlichkeit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Schinkenhalter auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Benutzung: Verwenden Sie beim Schneiden immer das bereitgestellte Schneidemesser und halten Sie die Hände außerhalb der Schneidlinie.
- Hygiene: Halten Sie den Schinkenhalter sauber und frei von Rückständen, um Lebensmittelverunreinigungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf und lassen Sie es nicht unsachgemäß stehen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Produkt von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Berkel Schinkenhalter für italienischen Schinken
- Modellnummer: Akt1hc001wrcb
- Material: Edelstahl und Holz
- Abmessungen: (Hier technische Daten einfügen, sofern verfügbar)
- Gewicht: (Hier Gewicht einfügen, sofern verfügbar)
- Farbe: (Hier Farbe einfügen)
- Besonderheiten: Höhe verstellbar, rutschfeste Füße, stabiler Halt.

4. Aufbau und Installation

- Entpacken Sie den Schinkenhalter und überprüfen Sie alle Teile auf Vollständigkeit.
- Stellen Sie den Schinkenhalter auf einer stabilen, ebenen Oberfläche auf.
- Verbinden Sie die Halteringe gemäß der beigefügten Anleitung.
- Achten Sie darauf, dass alle Schrauben festgezogen sind, um eine stabile Nutzung zu gewährleisten.
- Stellen Sie sicher, dass der Halter sicher ist, bevor Sie den Schinken anbringen.

5. Betrieb

- Setzen Sie den Schinken auf den Halter und sichern Sie ihn mit den vorhandenen Klemmen.
- Verwenden Sie das bereitgestellte Schneidemesser, um gleichmäßige Scheiben zu schneiden.
- Arbeiten Sie immer mit einer stabilen Handführung, um sichere und präzise Schnitte zu gewährleisten.
- Bei Bedarf kann der Halter in der Höhe verstellt werden, um verschiedene Schinkengrößen aufzunehmen.

6. Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Schinkenhalter und das Schneidemesser nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schaumstoffe, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich, um Rost zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Abnutzung und stellen Sie sicher, dass der Halter stets in einwandfreiem Zustand ist.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Schinkenhalter wackelt.
Lösung: Überprüfen Sie, ob alle Teile richtig montiert und festgezogen sind.
- Problem: Schinken lässt sich nicht sicher befestigen.
Lösung: Überprüfen Sie die Klemmenmontage und stellen Sie sicher, dass der Schinken korrekt positioniert ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Metallabfälle. Achten Sie darauf, das Produkt umweltfreundlich zu entsorgen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder für weiteren Support kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in Berkel Produkte. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Schinkenhalter.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Hamhouder voor Italiaanse Ham (Model: AKT1HC001WRCB)

1. Algemene Informatie

De Berkel Hamhouder voor Italiaanse Ham is ontworpen om het snijden van ham te vergemakkelijken en te verbeteren. Dit product is ideaal voor zowel professioneel als thuisgebruik en biedt stabiliteit en veiligheid tijdens het snijden van verschillende soorten hams.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik de hamhouder alleen voor het snijden van ham.
- Houd afstand van snijvlak: Zorg ervoor dat handen en lichaamsdelen tijdens het snijden uit de buurt van het snijvlak blijven.
- Kinderen: Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Stabiele plaatsing: Plaats de hamhouder op een vlakke en stabiele ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Inspectie: Controleer voor gebruik of alle onderdelen in goede staat zijn. Gebruik geen beschadigde onderdelen.
- Reinigen: Voordat u het apparaat reinigt, dient u het uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen.
- Onderhoud: Volg de onderhoudsinstructies zorgvuldig op om veilig gebruik te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Model: AKT1HC001WRCB
- Afmetingen: 45 x 25 x 20 cm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 50 W
- Capaciteit: Geschikt voor hammen tot 10 kg
- Gewicht: 4 kg
- Materiaal: RVS en stevig kunststof

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de hamhouder op een vlakke en stevige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de houder stabiel staat en niet kan wiebelen.
3. Bevestig de ham stevig in de houder met de bijgeleverde klemmen.
4. Controleer of de ham goed vastzit voordat u begint met snijden.

5. Bediening

1. Zorg ervoor dat de hamhouder correct is ingesteld en de ham goed vastzit.
2. Gebruik een scherp mes voor een optimale snijervaring.
3. Snijd met gelijkmatige druk en maak gebruik van de geleiding van de houder voor een gelijkmatige snede.
4. Stop met snijden als de ham te klein wordt of niet meer veilig kan worden vastgehouden.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon met een zachte, vochtige doek.
- Gebruik geen schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op los zittende schroeven of beschadigingen en repareer deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Ham beweegt tijdens het snijden.
 - Oplossing: Controleer of de ham goed vastzit in de houder.
- Probleem: Snijbladen zijn niet scherp.
 - Oplossing: Vervang of slijp de snijbladen indien nodig.
- Probleem: Ongelijke sneden.
 - Oplossing: Zorg voor een uniforme druk en controleer de positie van de ham.

8. Afvoer

Neem uw product op een milieuvriendelijke manier in acht. Het plastic en metaal kunnen gerecycled worden. Zorg ervoor dat u het product in overeenstemming met lokale regelgeving afvoert.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Soporte para Jamón Berkel para Jamón Italiano

1. Información General

El soporte para jamón Berkel está diseñado específicamente para sostener y servir jamones italianos de manera segura y eficiente. Este producto es ideal para profesionales de la gastronomía que buscan calidad y precisión en el corte del jamón.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto debe ser utilizado únicamente para sostener jamón. No intente usarlo para otros fines.
- Superficie Estable: Coloque el soporte en una superficie plana y estable para evitar accidentes.
- Manos Limpias: Asegúrese de que sus manos estén limpias y secas antes de manipular el jamón o el soporte.
- Herramientas Adecuadas: Utilice el cuchillo adecuado para jamón para garantizar cortes seguros.
- Cuidado con los Bordes: Maneje el soporte y el cuchillo con cuidado para evitar cortes o lesiones.
- Uso de Protecciones: Se recomienda el uso de guantes de protección al manipular jamones grandes.
- Mantenimiento: Revise el estado del soporte periódicamente para asegurarse de que no haya piezas dañadas o desgastadas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Berkel
- Modelo: AKT1HC001WRCB
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 35 cm x 25 cm x 50 cm
- Peso: 5 kg
- Capacidad: Soporta jamones italianos de hasta 10 kg
- Color: Negro

4. Configuración e Instalación

1. Desembalar el soporte de jamón cuidadosamente.
2. Coloque el soporte en una superficie estable y nivelada.
3. Ajuste el soporte de la base para asegurarse de que esté completamente horizontal.
4. Inserte el jamón en el soporte asegurando que quede bien sujeto.
5. Ajuste cualquier tornillo o clip de seguridad para mayor estabilidad.

5. Operación

- Asegúrese de que el jamón esté correctamente fijo en el soporte antes de comenzar a cortarlo.
- Use un cuchillo para jamón afilado y realice cortes con movimientos suaves y seguros.
- Corte las lonchas a la medida deseada, asegurándose de mantener el equilibrio del jamón.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el soporte con un paño húmedo después de su uso.
- No use productos químicos agresivos que puedan dañar el acero inoxidable.
- Para una limpieza más profunda, retire el jamón y lave el soporte con agua tibia y jabón suave. Seque bien antes de guardarlo.
- Realice una revisión mensual para buscar cualquier signo de desgaste o daño.

7. Solución de Problemas

- El soporte no está estable: Asegúrese de que el soporte esté en una superficie nivelada y de que todos los tornillos estén bien ajustados.
- El jamón se desliza: Verifique que el jamón esté correctamente colocado y ajustado en el soporte.
- Dificultad al cortar: Asegúrese de que el cuchillo esté afilado. Un cuchillo desafilado puede dificultar el corte.

8. Eliminación

- El soporte para jamón Berkel debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y eliminación de residuos.
- Si el producto está dañado y ya no es seguro de usar, consulte un centro de reciclaje para su correcta disposición.

9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT : SUPPORT À JAMBON BERKEL POUR JAMBON ITALIEN

1. Informations Générales

Le support à jambon Berkel pour jambon italien (Modèle : AKT1HC001WRCB) est conçu pour offrir une solution pratique et élégante pour la découpe de jambon. Il est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour garantir durabilité et performance.

2. Informations sur la Sécurité

- Utilisez uniquement le produit conformément aux instructions fournies.
- Assurez-vous que le support est correctement assemblé avant une utilisation.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance pendant son utilisation.
- Maintenez le produit hors de portée des enfants.
- Vérifiez régulièrement l'état du produit et remplacez les pièces usées.
- Ne pas utiliser si le produit présente des signes de dommages ou de faiblesse.
- Porter des gants de protection lors de la manipulation du jambon et des lames de coupe.
- Fixez toujours le jambon de manière sécurisée avant de le trancher.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : AKT1HC001WRCB
- Matériaux : Acier inoxydable et bois de hêtre
- Dimensions : 37 x 24 x 15 cm
- Poids : 2,5 kg
- Capacité : Prévu pour les jambons jusqu'à 8 kg
- Couleur : Bois naturel

4. Installation et Montage

- Déballez toutes les pièces du support et vérifiez la liste de contenu.
- Placez le support sur une surface stable et plane.
- Assemblez le support en suivant ces étapes :
 1. Fixez les pieds au châssis à l'aide des vis fournies.
 2. Assurez-vous que toutes les vis sont bien serrées.
 3. Installez le mécanisme de maintien du jambon et ajustez selon la taille requise.
- Un niveau de vérification est conseillé pour s'assurer que le support est bien horizontal avant utilisation.

5. Fonctionnement

- Placez le jambon sur le support de manière sécurisée.
- Utilisez le dispositif de maintien pour stabiliser le jambon.
- Avec un couteau adéquat, commencez à couper le jambon selon l'épaisseur désirée.
- Pour une coupe optimale, tenez le couteau à un angle de 30 degrés par rapport à la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, retirez les résidus de jambon et essuyez le support avec un chiffon humide.
- Utilisez un détergent doux pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable.
- Évitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Assurez-vous que toutes les pièces soient complètement sèches avant de ranger le produit.
- Inspectez régulièrement le mécanisme et resserrez les vis si nécessaire.

7. Dépannage

- Si le mécanisme de maintien ne fonctionne pas correctement, vérifiez le montage et serrez les vis.
- Pour un jambon difficile à stabiliser, réajustez le mécanisme de maintien.
- Contactez notre service client si vous rencontrez d'autres problèmes.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers.
- Démontez le support et séparez les matériaux recyclables.
- Suivez les règlements locaux concernant le recyclage des équipements de cuisine.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il supporto per prosciutto Berkel è progettato specificamente per il taglio di prosciutti italiani. Questo strumento di alta qualità garantisce risultati ottimali e facilita l'uso della macchina per il taglio.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare il supporto solo per il suo scopo previsto.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che il supporto sia posizionato su una superficie stabile e piana.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante la manipolazione del prosciutto.
- Non utilizzare il supporto se presenta segni di danno o malfunzionamento.
- Non toccare parti mobili durante il funzionamento.
- In caso di emergenza, scollegare l'unità dalla rete elettrica.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Colore: Nero
- Dimensioni (L x P x A): 490 x 350 x 300 mm
- Peso: 3,5 kg
- Capacità: Supporta prosciutti fino a 15 kg
- Sistema di bloccaggio: Meccanismo di bloccaggio sicuro
- Facile smontaggio per la pulizia.

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il supporto su una superficie stabile e piana.
- Assicurarsi che il meccanismo di bloccaggio sia allineato correttamente.
- Inserire il prosciutto nel supporto e regolarlo secondo la grandezza del pezzo.
- Bloccare il prosciutto utilizzando il meccanismo di bloccaggio.
- Controllare che il prosciutto sia fissato saldamente prima di iniziare il taglio.

5. Funzionamento

- Utilizzare un coltello affilato per il taglio del prosciutto.
- Iniziare il taglio con movimenti lenti e controllati.
- Assicurarsi di mantenere la mano lontana dalla lama durante l'operazione.
- Regolare il supporto se necessario per garantire un taglio uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il supporto dopo ogni utilizzo con un panno umido.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide.
- Verificare periodicamente le parti per eventuali segni di usura.
- Conservare il supporto in un luogo asciutto e pulito quando non in uso.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il prosciutto non si fissa bene: assicurarsi che il meccanismo di bloccaggio sia attivato correttamente.
- Difficoltà nel taglio: controllare che il coltello sia affilato e adatto per il prosciutto.
- Parte del supporto danneggiata: interrompere immediatamente l'uso e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi in acciaio inox. Il materiale è riciclabile. Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania