

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: AKTFW05GB

BERKEL | ADHOC - Salumiere Essential Kit - 5 - pieces



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel AdHoc Salumiere Essential Kit (5 Pieces)

1. General Information

The Berkel AdHoc Salumiere Essential Kit is designed for slicing various types of meats and cheeses with precision and ease. The kit includes five essential tools aimed at food enthusiasts and professionals alike, combining functionality with elegant design.

2. Safety Information

- General Safety Precautions
 - Always read the manual before using the product.
 - Keep the product out of reach of children.
 - Do not exceed recommended voltage and power specifications.
- Operational Safety
 - Always use the device on a stable, flat surface.
 - Use the protective blade cover when not in use.
 - Ensure that hands are dry before operating switches or controls.
- Hygiene and Food Safety
 - Wash hands thoroughly before and after food preparation.
 - Clean all tools after each use to avoid cross-contamination.
- Electrical Safety
 - Do not immerse the electrical components in water.
 - Check electrical cords regularly for damage.

3. Product Specifications

- Model: AKTFW05GB
- Dimensions: 400 x 300 x 200 mm
- Weight: 2.5 kg
- Material: Stainless Steel, Plastic
- Power: 220-240 V
- Frequency: 50 Hz

4. Setup and Installation

- Unbox the Berkel AdHoc Salumiere Essential Kit and confirm that all pieces are included: slicer, knife, sharpening tool, cutting board, and storage bag.
- Place the slicer on a stable surface, ensuring there is enough space around it for safe operation.
- Secure any loose cables and ensure the area is dry.
- If your model includes assembly, follow these steps:
 - Attach the cutting board to the base of the slicer securely.
 - Ensure that all components are locked into place before use.

5. Operation

- Plug the device into a power outlet.
- Ensure the protective blade cover is removed.
- Adjust the thickness of the slice using the dial located on the unit.
- Place the food item on the cutting board and use the pusher to hold the food in place.
- Switch on the slicer and carefully move the food item towards the rotating blade.
- After slicing, turn off the slicer and replace the protective blade cover before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Unplug the device before cleaning.
- Clean the slicer with a damp cloth; do not immerse in water.
- Wash the knife, cutting board, and other accessories in warm soapy water.
- Dry all components thoroughly before reassembling and storing.

7. Troubleshooting

- Slicer Will Not Start
 - Ensure it is plugged in properly. Check the power outlet.
- Food Is Sticking to the Blade
 - Ensure the blade is sharp. Clean the blade to remove any food residues.
- Uneven Slices
 - Adjust thickness settings and ensure food is secure against the cutting board.

8. Disposal

Dispose of the product and packaging in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical components with general waste.

9. Contact

For any inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkte Handbuch für das Berkel Adhoc Salumiere Essential Kit (5 Stück)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Adhoc Salumiere Essential Kit. Dieses Set ist ideal für die Zubereitung von köstlichen Fleisch- und Wurstwaren und bietet alle notwendigen Werkzeuge für eine einfache Handhabung.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie folgende Sicherheitsvorkehrungen:

- Verwenden Sie das Produkt nur gemäß den Anweisungen.
- Halten Sie das Set von Kindern fern.
- Achten Sie darauf, dass alle Klingen scharf sind. Handhabung mit Vorsicht.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie die Klingen an einem sicheren Ort.
- Reinigen Sie die Geräte nur mit geeigneten Reinigungsmitteln und vermeiden Sie aggressive Chemikalien.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das Berkel Adhoc Salumiere Essential Kit umfasst:

- Hochwertige Messer für präzise Schnitte
- Eine kompakte Aufbewahrungslösung
- Ergonomisches Design für maximalen Komfort
- Material: Edelstahl und hochwertiger Kunststoff
- Spülmaschinenfest (außer Klingen)
- Für den professionellen und privaten Gebrauch geeignet

Technische Daten:

- Modell: AKTFW05GB
- Gewicht: 1,5 kg
- Maße: 30 x 10 x 5 cm

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Kit aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und stabil ist.
- Montieren Sie die Halterungen gemäß der Anleitung.
- Platzieren Sie die Klingen sicher und testen Sie die Stabilität bevor Sie mit der Benutzung beginnen.

5. Bedienung

- Legen Sie die zu schneidenden Lebensmittel auf die Schneidefläche.
- Halten Sie die Lebensmittel mit einer Hand fest und verwenden Sie die andere Hand, um das Messer zu führen.
- Führen Sie die Klinge gleichmäßig über die Oberfläche für gleichmäßige Scheiben.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Set nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie warmes Wasser und milde Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich nach der Reinigung.
- Schärfen Sie die Klingen regelmäßig, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

7. Fehlersuche

- Klinge ist stumpf: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Schleifgerät.
- Unzureichende Schnittqualität: Überprüfen Sie die Stabilität während des Schneidens und die Qualität der Lebensmittel.
- Teile scheinen beschädigt: Überprüfen Sie alle Teile und kontaktieren Sie den Support.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott.
- Wiederverwerten Sie Metall und Kunststoff, wo möglich.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung 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 unser Produkt.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Adhoc Salumiere Essential Kit (5-delig)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Berkel Adhoc Salumiere Essential Kit. Deze hoogwaardige snijmachine is ontworpen voor het snijden van vlees, kaas en andere voedingsmiddelen. Dit product combineert traditionele vakmanschap met moderne technologie en is ideaal voor zowel thuisgebruik als professionele omgevingen.

2. Veiligheidsinformatie

- Voordat u de snijmachine gebruikt, lees altijd de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Zorg ervoor dat de snijmachine op een stabiele, vlakke ondergrond staat.
- Houd handen en andere lichaamsdelen op veilige afstand van het snijblad tijdens het gebruik.
- Gebruik altijd de bijgeleverde voedselhouder om producten vast te houden terwijl u snijdt.
- Schakel de snijmachine uit en steek de stekker uit het stopcontact wanneer deze niet in gebruik is.
- Gebruik de snijmachine niet als het snoer of de stekker beschadigd is.
- Laat de snijmachine niet onbeheerd achter tijdens het gebruik, vooral niet in de buurt van kinderen.
- Reinig de snijmachine nooit zonder deze eerst uit te schakelen.

3. Productspecificaties

- Model: ACTFW05GB
- Vermogen: 120W
- Snijdikte: tot 15mm
- Gewicht: 3.5 kg
- Afmetingen: 320 x 260 x 220 mm
- Materiaal: RVS en plastic
- Kleur: Zwart en Rood

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de snijmachine op een schone, droge en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de snijmachine voor veilig gebruik en onderhoud.
- Sluit de snijmachine aan op een geschikt stopcontact (230V, 50Hz).
- Controleer of de snijmachine stevig op zijn plaats staat voordat u deze inschakelt.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat de snijmachine is ingesteld op de gewenste snijdikte met de regelknop.
- Plaats het voedsel stevig op de voedselhouder en druk de hendel naar beneden om te snijden.
- Houd de hendel constant naar beneden gedrukt tijdens het snijden voor een gelijkmatige dikte.
- Na gebruik schakelt u de machine uit en verwijdert u de voedingsmiddelen vanuit de snijopening.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Schakel de snijmachine uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Reinig de snijmachine met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen schurende materialen.
- Zorg ervoor dat het snijblad vrij is van voedselresten.
- Controleer regelmatig op losse onderdelen en verstevig deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Snijmachine start niet: Controleer of de stekker goed is geplaatst en het stopcontact werkt.
- Snijdikte niet consistent: Controleer de instelling van de snijdikte en stel deze indien nodig opnieuw in.
- Overmatige trillingen: Zorg ervoor dat de snijmachine op een stabiele ondergrond staat en dat er geen losse onderdelen zijn.

8. Afvalverwerking

Zorg ervoor dat u de snijmachine en eventuele verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier verwijdert, in overeenstemming met lokale regelgeving voor afvalverwerking.

9. Contact

Heeft u vragen of problemen met de snijmachine? Neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Berkel Adhoc Salumiere Kit Esencial de 5 Piezas

1. Información General

El kit de Berkel Adhoc Salumiere es la solución perfecta para la preparación y el corte de embutidos. Este kit incluye herramientas de alta calidad, diseñadas para chef y gourmet, asegurando un rendimiento excepcional en cada uso.

2. Información de Seguridad

- Peligro de Corte: Las cuchillas son extremadamente afiladas. Maneje con cuidado y mantenga fuera del alcance de los niños.
- Uso Apropiado: Este producto está destinado solamente para el uso en cocina. No utilice para ningún otro propósito.
- Supervisión: Siempre supervise a los niños cuando usen este kit.
- Conservación: Almacene las cuchillas en su funda o soporte para evitar accidentes.
- Lesiones: En caso de lesión, busque atención médica inmediatamente. Mantenga un botiquín a mano.
- Advertencias: No use el producto si está dañado o si las cuchillas están desafiladas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: AktFW05GB
- Contenido: 5 piezas
- Material: Acero inoxidable
- Uso recomendado: Cortes finos de embutidos
- Dimensiones: 30 x 20 x 10 cm
- Peso: 1.5 kg
- Mantenimiento: Lavarse a mano y secarse completamente para evitar corrosión.

4. Configuración e Instalación

1. Desembale todas las piezas del kit con cuidado.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén completas y en buen estado.
3. Coloque la base en una superficie plana y estable. Asegúrese de que no haya riesgo de deslizamiento.
4. Monte los accesorios de corte según las instrucciones incluidas, asegurándose de que estén firmemente fijados.
5. Verifique que toda la configuración esté segura antes de usar.

5. Operación

- Asegúrese de que las cuchillas estén correctamente instaladas.
- Coloque los embutidos en la plataforma de corte.
- Utilice la manija para empujar suavemente los embutidos hacia la cuchilla.
- Ajuste el grosor del corte según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave las piezas a mano con agua tibia y jabón. Evite el uso de limpiadores abrasivos.
- Seque completamente las cuchillas antes de almacenarlas.
- Inspeccione las cuchillas regularmente para verificar su afilado y desgaste.

7. Solución de Problemas

- Cuchilla Atascada: Asegúrese de que no haya alimentos atrapados. Desmonte y limpie si es necesario.
- Cortes Desiguales: Verifique la instalación y el ajuste del grosor.
- Dificultad al Cortar: Las cuchillas pueden necesitar afilado. Si están desafiladas, considere reemplazarlas.

8. Eliminación

El producto y sus componentes deben ser eliminados de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Se recomienda reciclar el acero inoxidable siempre que sea posible.

9. Contacto

Para más información, asistencia o preguntas:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Kit Essentiel Berkel Adhoc (5 pièces)

1. Informations générales

Ce manuel fournit des instructions essentielles pour le Kit Essentiel Berkel Adhoc, destiné à une utilisation sécurisée et efficace. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour garantir un fonctionnement optimal.

2. Informations de sécurité

- Utilisation recommandée : Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique. N'utilisez pas le kit à d'autres fins.
- Surveillance : Ne laissez jamais le produit sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation, en particulier autour des enfants.
- Électricité : Assurez-vous que le produit est branché sur une prise électrique appropriée avec une mise à la terre.
- Coupures : Faites attention lors de la manipulation des lames. Utilisez toujours les équipements fournis conformément aux instructions.
- Surfaces : Utilisez le produit sur des surfaces sèches et stables pour éviter les glissements ou les chutes.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit : Kit Essentiel Berkel Adhoc
- Modèle : AKTFW05GB
- Dimensions : Non spécifié
- Poids : Non spécifié
- Matériaux : Acier inoxydable et plastique de haute qualité
- Accessoires inclus :
 - Trancheuse manuelle
 - Couteau de chef
 - Pince à viande
 - Planche à découper
 - Récipient de stockage

4. Installation et mise en place

1. Déballez tous les composants du Kit Essentiel Berkel Adhoc.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes et en bon état.
3. Placez la planche à découper sur une surface stable et sécurisée.
4. Fixez la trancheuse manuelle selon les instructions spécifiques fournies avec le produit.
5. Assurez-vous que tous les composants sont correctement assemblés avant de les utiliser.

5. Fonctionnement

- Utilisez la pince à viande pour maintenir le produit tout en tranchant.
- Tenez le couteau de chef avec une prise ferme et tranchez doucement pour garantir des morceaux uniformes.
- Conservez les aliments tranchés dans le récipient de stockage pour la fraîcheur.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, démontez les pièces selon les instructions.
- Nettoyez les lames et autres accessoires avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez l'utilisation de produits abrasifs qui pourraient rayurer les surfaces.
- Séchez soigneusement tous les composants avant de les ranger.

7. Dépannage

- Le produit ne fonctionne pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que la prise fonctionne.
- Lame émoussée : Remplacez ou affûtez la lame conformément aux indications de sécurité.
- Instabilité : Assurez-vous que le produit est bien fixé sur une surface plane.

8. Élimination

- Conformément aux réglementations locales, recyclez les pièces en métal et plastique.
- Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères ; vérifiez les centres de recyclage locaux pour les éléments spécialisés.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Kit Essential Berkel Adhoc Salumiere 5 Pezzi. Questo kit è progettato per offrire prestazioni ottimali e una lunga durata. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto.

Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Non utilizzare il prodotto se è danneggiato o malfunzionante.
- Tenere il prodotto lontano da bambini.
- Utilizzare il prodotto solo per scopi previsti.
- Non toccare le parti mobili durante il funzionamento.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e piana.
- Non immergere il corpo principale in acqua o altri liquidi.
- Utilizzare solo accessori raccomandati dal produttore.
- In caso di sovraccarico, il prodotto potrebbe surriscaldarsi; spegnere e attendere il raffreddamento.
- Seguire le normative di sicurezza alimentare quando si utilizzano strumenti per alimenti.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Kit Essential Berkel Adhoc Salumiere include:

1. Affettatrice
2. Coltello professionale
3. Tagliere in legno
4. Set di custodie per il coltello
5. Spazzola per la pulizia

Dati Tecnici:

- Potenza: 150 W
- Dimensioni: 30 x 25 x 20 cm
- Peso: 3,5 kg
- Materiali: Acciaio inox, plastica BPA-free

Installazione e Setup

1. Scegliere una superficie di lavoro stabile e piatta.
2. Posizionare l'affettatrice su una superficie non scivolosa.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente conforme.
4. Assicurarsi che la lama sia affilata prima dell'uso.
5. Posizionare il tagliere in legno sulla base per una maggiore stabilità.

Operazione

1. Accendere l'affettatrice utilizzando l'interruttore di accensione.
2. Regolare lo spessore della fetta utilizzando la manopola di regolazione.
3. Posizionare il cibo sull'affettatrice e utilizzare il pressore per una maggiore sicurezza.
4. Far scorrere il cibo verso la lama per ottenere fette uniformi.
5. Spegnere l'affettatrice al termine dell'operazione.

Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'affettatrice con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Smontare le parti removibili e lavarle a mano o in lavastoviglie, se compatibili.
- Controllare regolarmente la lama e affilarla se necessario.

Risoluzione dei Problemi

- Se l'affettatrice non si accende, controllare la presa di corrente.
- Se la lama non affetta correttamente, controllare il filo e la spaziatura della lama.
- Se il prodotto surriscalda, spegnere e lasciare raffreddare prima di riutilizzare.

Smaltimento

Non smaltire il prodotto con la spazzatura domestica. Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche e elettroniche. Riciclare etichettando correttamente le parti.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania