

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: KAD1HA26SRBBL

BERKEL | ADHOC - Ham knife - Blade: 260mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Berkel Adhoc Ham Knife Blade 260mm (KAD1HA26SRBBL)

1. General Information

Thank you for purchasing the Berkel Adhoc Ham Knife Blade 260mm. This high-quality knife blade is designed for precision slicing of ham and other meats, ensuring a perfect cut every time.

2. Safety Information

- Always handle the knife blade with care. The cutting edge is extremely sharp and can cause serious injuries if mishandled.
- Keep the knife blade out of reach of children.
- Use the knife blade only for its intended purpose.
- Ensure that your hands are dry when using the knife to prevent slipping.
- Do not attempt to modify or alter the knife blade in any manner.
- When the knife blade is not in use, store it in a protective sheath or blade guard to prevent accidents.

3. Product Specifications

- Model: KAD1HA26SRBBL
- Blade Length: 260 mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: 0.25 kg
- Usage: Professional & Home Use

4. Setup and Installation

1. Carefully unpack the knife blade from its packaging.
2. Ensure you have a secure and stable cutting surface (such as a cutting board).
3. If applicable, attach the blade to a compatible knife handle by aligning the blade's tang with the handle's slot and securing it firmly.
4. Test the stability of the blade before use to ensure it is securely attached.

5. Operation

- Hold the knife handle firmly and use a smooth, steady motion to slice ham or other meats.
- For best results, slice against the grain of the meat for a tender cut.
- Maintain a consistent angle to ensure uniform slices.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, wash the knife blade with warm soapy water and a soft cloth. Do not use abrasive cleaners.
- Rinse thoroughly and dry immediately to prevent rusting.
- Store the knife blade in a dry place.
- Regularly inspect the blade for dullness; sharpen as necessary using a suitable knife sharpener.

7. Troubleshooting

- If the knife blade appears to be dull, use a professional sharpening service or a knife sharpener.
- For any damage or serious wear, discontinue use and contact our support center for assistance.

8. Disposal

- Dispose of the knife blade according to local regulations regarding sharp objects. Do not place the blade directly into regular waste without proper wrapping to prevent injury.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Berkel. We hope you enjoy your Adhoc Ham Knife Blade for years to come!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel Adhoc Schinkenmesser-Klinge 260mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Berkel Adhoc Schinkenmesser-Klinge 260mm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine präzise und komfortable Nutzung zu bieten, während Sie köstlichen Schinken und andere Fleischsorten schneiden. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie alle Funktionen und Sicherheitsmerkmale nutzen können.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Klinge nur mit dem dafür vorgesehenen Schinkenmesser.
- Halten Sie die Klinge außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Tragen Sie beim Schneiden immer geeignete Schutzhandschuhe.
- Achten Sie darauf, dass die Klinge nicht beschädigt oder stumpf ist. Eine beschädigte Klinge kann zu Verletzungen führen.
- Schneiden Sie niemals übermäßige Kraft auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Klinge gemäß den Anweisungen, um die Lebensdauer zu verlängern und Sicherheitsrisiken zu minimieren.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produkt: Berkel Adhoc Schinkenmesser-Klinge
- Material: Edelstahl
- Klingenlänge: 260mm
- Gewicht: 0,5 kg
- Farbe: Silber
- Verwendung: Zum Schneiden von Schinken, Boviste und anderen weichen Fleischsorten
- Wartung: Lebenslange Schärfe, bei Bedarf nachschärfen oder ersetzen

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass Ihr Schinkenmesser sicher auf einer stabilen Oberfläche steht.
2. Setzen Sie die Klinge in den vorgesehenen Halter des Messers ein, indem Sie die Klingenthalterung vorsichtig lösen.
3. Stellen Sie sicher, dass die Klinge frei beweglich ist und sicher befestigt ist.
4. Überprüfen Sie die Einstellung und Justierung der Klinge, um eine optimale Schneideleistung zu gewährleisten.
5. Der Zusammenbau ist nun abgeschlossen und Ihr Schinkenmesser ist betriebsbereit.

5. Bedienung

- Nutzen Sie die Klinge, um gleichmäßige, dünne Scheiben von Schinken oder anderen Zutaten zu schneiden.
- Halten Sie das Produkt während des Schneidens gut fest und verwenden Sie langsame, gleichmäßige Bewegungen, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Experimentieren Sie mit der Schnittdicke, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die die Klinge beschädigen könnten.
- Trocknen Sie die Klinge sofort ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Wenn die Klinge stumpf ist, verwenden Sie einen geeigneten Schleifstein oder eine Wetzstange.
- Bei sichtbaren Beschädigungen oder beim Verlust der Schärfe wird empfohlen, die Klinge durch eine neue zu ersetzen.
- Bei Schwierigkeiten mit der Installation der Klinge konsultieren Sie bitte die vorherigen Abschnitte oder kontaktieren Sie den Support.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie alte oder beschädigte Klinsen gemäß den örtlichen Vorschriften für scharfe Gegenstände.
- Recyceln Sie, wenn möglich, Edelstahl-Komponenten entsprechend den örtlichen Recyclingrichtlinien.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihren Kauf und viel Freude mit Ihrem Berkel Adhoc Schinkenmesser!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Adhoc Hammes 260mm (Kad1ha26srbb1)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Berkel Adhoc Hammes 260mm. Dit product is ontworpen voor het professioneel snijden van ham en andere vleeswaren, met een focus op precisie en gebruiksgemak. Volg deze handleiding zorgvuldig om optimaal gebruik te maken van uw product.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit product is ontworpen voor gebruik door volwassenen. Houd het buiten bereik van kinderen.
- Snijveiligheid: De mesjes zijn scherp. Wees voorzichtig tijdens het hanteren en gebruik snijhandschoenen indien nodig.
- Elektrocutie: Gebruik het product niet met natte handen of in een vochtige omgeving.
- Onderhoud: Schakel het apparaat uit en ontkoppel het van de stroomvoorziening voordat u onderhoud uitvoert of het apparaat schoonmaakt.
- Gebruik: Dit apparaat is enkel bedoeld voor het snijden van voedsel. Gebruik het niet voor andere doeleinden.

3. Productspecificaties

- Type: Berkel Adhoc Hammes
- Lengte van het mes: 260 mm
- Voltage: 230V
- Vermogen: 120W
- Afmetingen (L x B x H): 400 mm x 210 mm x 300 mm
- Gewicht: 5,5 kg
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal en kunststof

4. Opstelling en Installatie

1. Locatie: Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond, weg van directe hittebronnen.
2. Aansluiting: Sluit de stekker aan op een geaard stopcontact van 230V.
3. Controle: Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor ventilatie.
4. First Use: Voer een korte test uit door het apparaat in te schakelen. Controleer op ongebruikelijke geluiden of vibraties.

5. Gebruik

1. Voorbereiding: Zorg ervoor dat het mes schoon en scherp is voor gebruik.
2. Instellen: Pas de snijdikte aan met de instelmechanisme volgens uw voorkeur.
3. Snijden: Plaats het voedsel stevig tegen de aanslag en trek de hendel naar beneden om het snijden te starten.
4. Stoppen: Laat de hendel weer omhoog komen om het apparaat te stoppen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Dagelijkse schoonmaak: Maak het mes en de aanslag schoon na elk gebruik om voedselresten te verwijderen.
- Reiniging: Gebruik een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig of het mes scherp is en laat het indien nodig slijpen door een professional.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat start niet: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de wandcontactdoos werkt.
- Het mes draait niet: Controleer of de veiligheidsvoorzieningen correct zijn ingeschakeld.
- Ongewone geluiden: Stop het apparaat onmiddellijk en controleer op blokkades of slijtage aan het mes.

8. Afvoer

Afval moet worden afgevoerd in overeenstemming met lokale wetgeving. Dit apparaat bevat elektrische componenten die niet bij het huishoudelijk afval mogen worden gegooid. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor de juiste afvoerprocedures.

9. Contact

Heeft u vragen of ondersteuning nodig? Neem contact met ons op via:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchilla de Jamón Berkel AdHoc de 260 mm - KAD1HA26SRBBL

1. Información General

La cuchilla de jamón Berkel AdHoc de 260 mm está diseñada para proporcionar cortes precisos y finos. Ideal para el hogar y pequeños negocios, esta cuchilla combina alta calidad y diseño ergonómico para facilitar su uso.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo usar la cuchilla para cortar jamón y otros productos alimenticios similares.
- Puntos afilados: La cuchilla está muy afilada. Manejar con cuidado para evitar cortes.
- Manejo: Se recomienda usar guantes de protección al manipular la cuchilla.
- Superficies estables: Asegúrese de que la superficie de trabajo sea estable y no resbaladiza.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Mantenimiento: Mantenga la cuchilla limpia y en buen estado para evitar lesiones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Cuchilla de Jamón Berkel AdHoc
- Modelo: KAD1HA26SRBBL
- Longitud: 260 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Uso: Afilado y diseñado para cortes finos
- Características: Ligera, ergonómica, fácil de manejar
- Peso: 0,5 kg

4. Configuración e Instalación

1. Retire la cuchilla de su embalaje con cuidado.
2. Coloque la cuchilla sobre una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que la cuchilla esté correctamente alineada en el soporte, si usa un soporte específico.
4. Si se requiere, ajuste el ángulo de corte según sus preferencias.
5. Verifique que no haya obstrucciones antes de utilizar.
6. Siga las instrucciones adicionales que puedan venir con el soporte, si corresponde.

5. Operación

- Sujete la cuchilla con ambas manos.
- Coloque el jamón en la superficie de corte.
- Aplique una presión uniforme y mueva la cuchilla hacia adelante y hacia atrás para obtener cortes finos.
- Para evitar lesiones, nunca trabe la cuchilla, mantenga los dedos alejados del borde afilado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la cuchilla a mano con agua jabonosa para evitar daños.
- No use limpiadores abrasivos ni coloque la cuchilla en el lavavajillas.
- Seque completamente la cuchilla después de lavarla.
- Revise periódicamente el filo de la cuchilla y afile si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Problema: Dificultad para cortar productos.
- Solución: Asegúrese de que la cuchilla esté afilada y limpia.
- Problema: Deslizamiento al cortar.
- Solución: Asegúrese de que la superficie de trabajo sea estable.

8. Eliminación

- No deseche este producto de manera irresponsable.
- Para eliminar la cuchilla, consulte las regulaciones locales sobre desechos de acero inoxidable.
- Si la cuchilla ya no se puede utilizar, considere llevarla a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información, preguntas o soporte, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel Produit Berkel Adhoc Couteau à Jambon lame 260 mm

1. Informations Générales

Le couteau à jambon Berkel Adhoc avec une lame de 260 mm est conçu pour trancher les aliments avec précision et facilité. Fabriqué en acier de haute qualité, il offre une durabilité et un tranchant exceptionnel. Ce produit convient à un usage domestique et professionnel, rendant vos expériences culinaires plus agréables.

2. Informations de Sécurité

- Manipulation : Toujours manipuler le couteau avec précaution. Évitez de toucher la lame tranchante pour réduire le risque de coupures.
- Stockage : Conservez le couteau dans un endroit sûr, à l'abri des enfants. Utilisez un protège-lame pour minimiser les risques de blessures.
- Utilisation : Ne jamais utiliser le couteau pour des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu. Évitez d'utiliser un mouvement de va-et-vient excessif, ce qui pourrait endommager la lame.
- Nettoyage : Nettoyez le couteau immédiatement après utilisation. Évitez de mettre la lame au lave-vaisselle afin de préserver son tranchant.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Couteau à jambon Berkel Adhoc
- Longueur de la lame : 260 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique pour un confort maximal
- Couleur : Argenté
- Poids : 0.5 kg

4. Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage en veillant à respecter les règles de sécurité.
2. Vérification : Inspectez le couteau pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages visibles. Si des défauts sont remarqués, ne pas utiliser.
3. Accès à l'outil : Placez-le dans un endroit de travail approprié, sur une surface stable et propre.
4. Équipement requis : Aucun équipement spécial n'est nécessaire pour l'utilisation de ce couteau.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau fermement par la poignée.
- Placez l'aliment à trancher sur une planche à découper stable.
- Appliquez une pression douce pour commencer à trancher, en ajustant l'angle selon le type d'aliment.
- Tranchez lentement pour obtenir des morceaux uniformes.

6. Nettoyage et Entretien

- Rincez la lame avec de l'eau chaude après chaque utilisation.
- Utilisez un chiffon doux et non abrasif pour sécher complètement.
- Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs qui pourraient endommager la lame.
- Aiguiser la lame régulièrement pour maintenir sa performance.

7. Dépannage

- Problème : Lame émoussée
- Solution : Aiguiser la lame à l'aide d'un aiguiser approprié.
- Problème : Difficulté à trancher certains aliments
- Solution : Vérifiez la technique de slicing et assurez-vous d'utiliser la bonne pression.

8. Élimination

Disposez du produit conformément à la réglementation sur les déchets électroniques en vigueur. Ne jetez pas le couteau à la poubelle domestique. Recyclez-le en tant que métal si possible.

9. Contact

Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Berkel Adhoc Coltello per Prosciutto Lama 260mm

1. Informazioni Generali

Il coltello per prosciutto Berkel Adhoc è progettato per affettare con precisione e facilità vari tipi di prosciutto e salumi. Realizzato con materiali di alta qualità, garantisce durata e prestazioni ottimali. Questo coltello è un utensile essenziale per ristoranti, gastronomie e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per il previsto utilizzo di affettatura di prosciutti e salumi.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante l'uso.
- Non utilizzare il coltello se presenta danni o usura.
- Maneggiare il coltello con attenzione per evitare ferite.
- Riporre sempre il coltello in un luogo sicuro dopo l'uso.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Nome del prodotto: Berkel Adhoc Coltello per Prosciutto
- Lunghezza della lama: 260 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Peso: 300 g
- Colore: Rosso e nero

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Assicurarsi che il manico sia saldamente fissato alla lama.
- Prima dell'uso, lavare la lama con acqua calda e sapone per rimuovere eventuali residui.
- Asciugare completamente la lama e il manico.
- Conservare il coltello in un supporto sicuro o all'interno di una custodia protettiva.

5. Funzionamento

- Posizionare salumi o prosciutti su un tagliere stabile.
- Tenere il coltello con una mano sul manico e affettare con movimenti delicati e costanti.
- Effettuare movimenti lunghi e fluidi per ottenere fette uniformi.
- Non forzare la lama; lasciare che il peso del coltello faccia il lavoro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire immediatamente dopo l'uso per evitare la corrosione.
- Lavare la lama a mano con acqua calda e sapone, evitando il lavastoviglie.
- Asciugare con un panno morbido per prevenire macchie.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali danni o usura.
- Affilare la lama secondo necessità per mantenere l'efficacia del taglio.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta correttamente, controllare se è affilata e affilarla se necessario.
- Se si nota ruggine o macchie, effettuare una pulizia approfondita e asciugare immediatamente.
- Se il manico si allenta, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- Non smaltire il coltello nell'indifferenziato.
- Verificare le normative locali per lo smaltimento degli strumenti di cucina in acciaio inossidabile.
- Considerare il riciclo della lama se possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, si prega di contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania