

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: KEP1CF18SRRBL

BERKEL | ELEGANCE - Carving fork - Blade: 180mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Berkel Elegance Carving Fork Blade 180mm

1. General Information

The Berkel Elegance Carving Fork Blade 180mm (Model: KEP1CF18SRRBL) is designed for precision cutting and serving of meats, enhancing your culinary experience. It features a high-quality construction that combines durability with ergonomic design.

2. Safety Information

- Usage Safety: Always handle the carving fork with care. Use the fork only for its intended purpose—carving and holding meats.
- Cutting Surface: Always use a stable, non-slip surface while carving to prevent accidents.
- Child Safety: Keep the carving fork out of reach of children. The fork is not a toy.
- Personal Safety: Avoid direct contact with the blade edges and be cautious of sharp points that may cause injuries.
- Maintenance Precautions: Regularly check for any loose components or wear and tear. If any issues are detected, discontinue use immediately.
- Cleaning Safety: When cleaning, ensure the fork is disconnected from any power source (if applicable) and allow it to cool down sufficiently before handling.

3. Product Specifications

- Model: KEP1CF18SRRBL
- Blade Length: 180mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: 0.5 kg

4. Setup and Installation

1. Unpack the Product: Remove the carving fork from its packaging, ensuring all protective coverings are removed.
2. Check Components: Verify that all parts are intact and that there are no visible damages. Ensure that the blade is securely fastened to the handle.
3. Placement: Place the carving fork on a stable and non-slip surface or a cutting board designated for meat carving.
4. Safety Check: Before use, ensure that the carving fork is free from any obstructions and that the area around it is clear.

5. Operation

- To carve meat, grasp the handle firmly.
- Insert the prongs of the fork into the meat and hold it steady.
- Using a sharp carving knife, carve the meat using even strokes.
- Use the fork to lift and turn meat pieces as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, wash the carving fork with warm, soapy water and a soft cloth. Avoid abrasive cleaners and scrubbers.
- Drying: Thoroughly dry the fork with a soft cloth to prevent rust or damage.
- Storage: Store in a dry place, preferably in a protective sheath or case to safeguard the blade.

7. Troubleshooting

- Dullness: If the blade feels dull, consider honing it with a sharpening tool designed for stainless steel.
- Rust Stains: If rust occurs, use a non-abrasive rust cleaner and follow the manufacturer's instructions to remove it.
- Loose Handle: If the handle feels loose, stop using the fork immediately and contact customer support.

8. Disposal

When disposing of the product, ensure that the carving fork is rendered unusable. Dispose of metal components in accordance with local regulations for recycling or hazardous waste.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us at:

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

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für die Berkel Elegance Tranchiergabel Klinge 180mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb der Berkel Elegance Tranchiergabel Klinge 180mm. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen ein optimales Schneiderlebnis zum Tranchieren und Servieren von Lebensmitteln zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effizient verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Klinge immer sicher im Gerät befestigt ist, um Verletzungen zu vermeiden.
- Benutzung: Verwenden Sie die Tranchiergabel nur zu den vorgesehenen Zwecken. Beachten Sie alle Anweisungen zur Verwendung, um das Risiko von Verletzungen zu minimieren.
- Aufbewahrung: Lagern Sie die Klinge an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern und Personen, die nicht mit der Benutzung vertraut sind.
- Reinigung: Achten Sie darauf, die Klinge nicht unter Wasser zu tauchen oder in die Geschirrspülmaschine zu geben. Verwenden Sie stattdessen einen feuchten Lappen zum Reinigen.
- Verletzungsgefahr: Die Klinge ist extrem scharf. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit der Klinge, um Schnittwunden zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Berkel Elegance Tranchiergabel Klinge 180mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenlänge: 180mm
- Gewicht: 250g
- Besondere Eigenschaften: Ergonomisches Design, rutschfeste Griffe

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Tranchiergabel vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
- Befestigen Sie die Klinge gemäß den Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher und fest am Griff montiert ist.
- Testen Sie die Montage, indem Sie die Klinge vorsichtig bewegen, um sicherzustellen, dass sie nicht wackelt oder sich lösen kann.

5. Betrieb

- Halten Sie die Tranchiergabel mit einer Hand am Griff und verwenden Sie die andere Hand, um das zu tranchierende Lebensmittel zu stabilisieren.
- Führen Sie die Klinge sanft durch das Lebensmittel, indem Sie gleichmäßigen Druck ausüben.
- Achten Sie auf eine sichere Handhabung, um Verletzungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Säubern Sie die Klinge nach jedem Gebrauch mit einem feuchten, weichen Lappen.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel, da diese die Klinge beschädigen können.
- Trocknen Sie die Klinge sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klinge und ersetzen Sie sie bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Klinge schneidet nicht richtig: Überprüfen Sie, ob die Klinge sauber und scharf ist. Bei Bedarf schärfen oder ersetzen.
- Klinge wackelt: Stellen Sie sicher, dass die Klinge korrekt montiert ist. Lockern Sie die Befestigung und ziehen Sie sie erneut fest.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Tranchiergabel und Klinge gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Berkel Elegance Snijmes met Vork 180mm (Kep1cf18srrbl)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Berkel Elegance Snijmes met Vork van 180 mm. Dit hoogwaardige snijmes is ontworpen voor het nauwkeurig en efficiënt snijden van diverse voedingsmiddelen. Het is ideaal voor zowel professioneel als thuisgebruik en biedt een perfecte balans tussen functie en stijl.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het snijmes alleen voor de bedoelde doeleinden.
- Zorg ervoor dat het snijmes altijd scherp is en goed onderhouden wordt. Een bot mes kan gevaarlijker zijn.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om ongevallen te voorkomen.
- Vermijd contact met het snijvlak tijdens het snijden.
- Reinig het mes zorgvuldig na gebruik om roestvorming te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het transporteren en opbergen van het mes om snijwonden te vermijden.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 180 mm
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Gewicht: N.v.t.
- Kleur: Rood/roestvrij staal

4. Installatie en Opstelling

1. Zorg ervoor dat u een geschikte werkplek heeft met voldoende ruimte.
2. Plaats uw snijplank op een stabiele, vlakke ondergrond.
3. Haal het snijmes uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
4. Als u het mes moet monteren op een snijmachine, volg dan de instructies in de handleiding van de snijmachine.

5. Gebruik

1. Zorg ervoor dat het snijmes goed in de hand ligt.
2. Plaats het voedingsmiddel op de snijplank.
3. Houd het mes onder een hoek van ongeveer 45 graden voor optimale snijresultaten.
4. Snijd met een gelijkmatige en gecontroleerde beweging.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af om roest te voorkomen.
- Bewaar het snijmes op een veilige en droge plek, bij voorkeur in een beschermhoes.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp genoeg is. Indien nodig, slijp het mes.
- Probleem: Roest op het mes.
Oplossing: Reinig en droog het mes onmiddellijk na gebruik en gebruik een mild antiroestmiddel indien nodig.
- Probleem: Mes is gebroken of beschadigd.
Oplossing: Stop met het gebruiken van het mes en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalinzameling

Gooi dit product niet weg met uw huishoudelijk afval. Breng het mes naar een recyclingcentrum of neem contact op met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste verwijderingsmethoden.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tenedor de Corte Berkel Elegance 180mm

1. Información General

Este manual proporciona información esencial sobre el Tenedor de Corte Berkel Elegance de 180mm. Este producto ha sido diseñado para proporcionar un rendimiento óptimo en el corte de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este tenedor está destinado únicamente para el uso en el corte de carne y otros alimentos.
- Manejo: Maneje el tenedor con cuidado, asegurándose de mantener las manos alejadas de la hoja en todo momento.
- Almacenamiento: Guarde el tenedor en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.
- Inspección: Revise regularmente el estado del tenedor. Si presenta daños o desgaste, no lo utilice.
- Limpieza: Limpie después de cada uso para evitar la acumulación de residuos que puedan representar un riesgo de contaminación.
- Emergencias: En caso de lesiones, busque atención médica inmediata.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del producto: Tenedor de Corte Berkel Elegance
- Longitud de la hoja: 180 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Peso: 500 g
- Color: Acabado Elegance
- Uso: Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

1. Retire el tenedor de su embalaje, asegurándose de no dañar la hoja.
2. Coloque el tenedor sobre una superficie estable y segura.
3. Si el tenedor incluye un soporte, asegúrese de fijarlo adecuadamente antes de usar.
4. Verifique que el área de trabajo sea adecuada para cortar alimentos de manera segura.

5. Operación

- Antes de utilizar el tenedor, asegúrese de que esté limpio y seco.
- Sostenga el tenedor firmemente por el mango.
- Inserte el tenedor en la carne o alimento a cortar.
- Utilice una ligera presión y un movimiento de vaivén para realizar cortes precisos.
- Nunca utilice el tenedor sobre superficies inestables.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el tenedor a mano con agua caliente y jabón suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar la superficie del tenedor.
- Seque completamente con un paño suave después de lavar.
- Inspeccione regularmente el estado de la hoja y el mango para detectar cualquier signo de daño.

7. Solución de Problemas

- Cortes ineficientes: Asegúrese de que la hoja esté afilada y en buen estado.
- Dificultad para manejar: Verifique que el mango esté limpio y no resbaladizo.
- Ruidos inusuales: Revise si hay algo obstruyendo la hoja o el mango.

8. Eliminación

Deseche el tenedor de acuerdo con las regulaciones locales de desecho de productos metálicos. Nunca lo arroje al fuego o al agua.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, contáctenos en:

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

Gracias por elegir el Tenedor de Corte Berkel Elegance. Para obtener los mejores resultados de corte, siga cuidadosamente cada instrucción y mantenga su tenedor en condiciones óptimas.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau à Trancher Berkel Elegance 180mm

1. Informations générales

Le couteau à trancher Berkel Elegance 180mm est un outil de cuisine professionnel conçu pour découper avec précision une variété d'aliments. Ce produit est destiné à un usage domestique et commercial, offrant une performance exceptionnelle tout en garantissant la sécurité de l'utilisateur.

2. Informations de sécurité

Pour assurer une utilisation sécurisée de votre couteau à trancher, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
- Ne jamais insérer vos mains ou des objets dans la zone de coupe pendant que l'appareil est en marche.
- Utilisez toujours la protection à la lame fournie pour éviter les blessures.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Assurez-vous que le couteau est correctement fixé avant l'utilisation.
- Évitez de porter des vêtements amples qui pourraient se coincer dans le mécanisme.
- Ne pas utiliser le couteau à trancher avec des aliments surgelés ou très durs qui pourraient endommager la lame.
- En cas de défaillance de l'appareil, débranchez-le immédiatement.

3. Présentation et spécifications du produit

- Modèle : Couteau à trancher Berkel Elegance
- Longueur de la lame : 180 mm
- Alimentation : 230 V, 50 Hz
- Puissance : 70 W
- Poids : 3.5 kg
- Dimensions : 350 x 200 x 300 mm

4. Installation et configuration

1. Déballez le produit et vérifiez le contenu en vous assurant que toutes les pièces sont présentes.
2. Placez le couteau à trancher sur une surface de travail stable et plate.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée.
4. Assurez-vous que le bouton de mise sous tension est en position "OFF" avant de le brancher.
5. Fixez la protection de la lame en suivant les instructions du fabricant.

5. Opération

1. Placez les aliments à trancher sur la surface de coupe.
2. Réglez l'épaisseur de la tranche à l'aide du bouton de réglage de l'épaisseur.
3. Activez le couteau à trancher en appuyant sur le bouton de mise sous tension.
4. Utilisez le guide de pression pour maintenir les aliments en place pendant la découpe.
5. Lorsque vous avez terminé, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise électrique.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez la surface de coupe et la lame avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Évitez d'immerger l'appareil dans l'eau.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame et remplacez-la si nécessaire pour garantir des performances optimales.

7. Dépannage

En cas de problème avec le couteau à trancher :

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la prise électrique et le cordon d'alimentation.
- Si la lame ne coupe pas correctement, vérifiez qu'elle est bien affûtée et remplacée si nécessaire.
- Pour tout autre problème, contactez le service client.

8. Élimination

Pour éliminer l'appareil, suivez les réglementations locales concernant les déchets électroniques. Ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères. Déposez-le auprès d'un centre de recyclage agréé.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Forchetta da Intaglio Berkel Elegance 180mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Forchetta da Intaglio Berkel Elegance. Questo prodotto è stato progettato per offrire prestazioni eccezionali durante il taglio e la preparazione di alimenti. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro ed efficace.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare la forchetta per scopi diversi da quelli previsti.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre la forchetta su una superficie stabile e piana.
- Non usare il prodotto in presenza di umidità eccessiva.
- Sostituire eventuali parti danneggiate prima dell'uso.
- Indossare guanti protettivi se necessario per prevenire infortuni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Berkel Elegance Forchetta da Intaglio
- Lunghezza Lama: 180mm
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Peso: 200g
- Colore: Inossidabile

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il prodotto dall'imballaggio.
- Assicurarsi che tutte le parti siano presenti e prive di danni.
- Posizionare la forchetta su una superficie piana e stabile.
- Non è necessaria alcuna installazione complessa; il prodotto è pronto per l'uso.

5. Funzionamento

- Utilizzare la forchetta da intaglio per afferrare e stabilizzare alimenti durante il taglio.
- Tenere la forchetta fermamente per garantir un controllo ottimale e una buona precisione nel taglio.
- Dopo l'uso, pulire la forchetta come indicato nella sezione successiva.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano la forchetta con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Conservare in un luogo asciutto e sicuro quando non in uso.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la forchetta è danneggiata o non funziona correttamente, non tentare di ripararla da soli.
- Contattare il servizio clienti per assistenza.
- Assicurarsi che la forchetta sia stata pulita correttamente dopo l'uso per mantenere le sue prestazioni.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali relevant ai materiali metallici.
- Non gettare nel normale rifiuto domestico.
- Riciclare dove possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania