

# 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: KEP1HA26SRRBL

### BERKEL | ELEGANCE - Ham knife - Blade: 260mm



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Berkel Elegance Ham Knife Blade 260mm

### 1. General Information

The Berkel Elegance Ham Knife Blade is designed for precise slicing of ham and other meats. With a blade length of 260mm, this knife features sharpness and durability, ensuring optimal performance for both professional chefs and home cooks.

### 2. Safety Information

- Always handle the knife with care to prevent injuries.
- Use the knife only for its intended purpose.
- Maintain a clean work surface to avoid accidents while cutting.
- Keep the knife out of reach of children and ensure it is stored safely after use.
- Always cut away from your body and keep your fingers clear of the blade.
- Regularly inspect the blade for any damage or wear, and replace as necessary.
- Use protective gloves when handling the knife to minimize risk of cuts.

### 3. Product Specifications

- Blade Length: 260mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle Material: Ergonomic Plastic
- Weight: 300g
- Color: Red
- Dishwasher Safe: No

### 4. Setup and Installation

1. Unbox the knife carefully and inspect for any visible damages.
2. Ensure the handle is securely attached to the blade. If loose, tighten it with the appropriate tool.
3. Do not attempt to modify or alter the knife in any way.
4. Store the knife in a designated knife block or sheath, ideally with protective covers for safety.

### 5. Operation

1. Place the ham on a stable, non-slip cutting board.
2. Hold the knife at a 45-degree angle to the ham.
3. Start at one end of the ham and slice smoothly, applying even pressure for consistent thickness.
4. Repeat the slicing motion, adjusting the angle as needed to follow the contour of the ham.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife immediately with warm soapy water and a soft sponge.
- Avoid abrasive cleaners and scouring pads that may damage the blade.
- Dry the knife thoroughly with a soft cloth before storing to prevent rust.
- Store in a dry location away from moisture and extreme temperatures.

### 7. Troubleshooting

- If the knife does not cut smoothly, check for dullness. Sharpen the blade with a whetstone or professional sharpening service.
- For any issues related to the handle or blade attachment, discontinue use and contact customer support.

### 8. Disposal

- When the knife reaches the end of its lifespan, dispose of it responsibly.
- Wrap the blade securely in cardboard to prevent injury during disposal.
  - Follow local regulations for the disposal of metal products.
  - Consider recycling the stainless steel blade where facilities are available.

### 9. Contact

For inquiries or support, please contact:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Elegance Schinkenmesser Klinge 260mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Berkel Elegance Schinkenmessers mit einer Klinge von 260 mm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um müheloses und präzises Schneiden von Schinken und anderen Fleischsorten zu ermöglichen und dabei höchste Qualität und Sicherheit zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Schinkenmesser ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Betriebssicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Messer auf einer stabilen und rutschfesten Unterlage liegt, um Unfälle beim Schneiden zu vermeiden.
- Gebrauchsanweisung: Schneiden Sie in einem kontrollierten und langsamen Tempo, um Verletzungen zu verhindern. Tragen Sie beim Arbeiten mit dem Messer geeignete Schutzausrüstung, wenn nötig.
- Wartung: Halten Sie die Klinge des Messers stets scharf und überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen. Ein beschädigtes Messer sollte nicht verwendet werden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jeder Benutzung gründlich und lassen Sie es trocknen, um Korrosion zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Berkel Elegance Schinkenmesser
- Klingenlänge: 260 mm
- Material: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Gewicht: Leicht und gut ausbalanciert für einen komfortablen Gebrauch
- Ergonomischer Griff: Für eine komfortable Handhabung
- Einsatzgebiet: Ideal für die Gastronomie und den privaten Gebrauch

## 4. Einrichtung und Installation

1. Benötigte Materialien: Überprüfen Sie, dass Sie alles Benötigte zur Hand haben: das Schinkenmesser, ein Schneidebrett und gegebenenfalls eine Schutzhülle.
2. Aufbau: Stellen Sie das Schneidebrett auf eine stabile Oberfläche. Sorgen Sie dafür, dass ausreichend Platz vorhanden ist, um sich beim Schneiden bewegen zu können.
3. Schutzvorrichtungen anbringen: Verwenden Sie die mitgelieferte Schutzhülle, um die Klinge zu schützen, wenn das Messer nicht verwendet wird.

## 5. Bedienung

- Halten Sie den Griff des Schinkenmessers sicher in der Hand.
- Positionieren Sie das Fleisch auf dem Schneidebrett und schneiden Sie mit gleichmäßigem Druck und langsamen Bewegungen.
- Reinigen Sie das Messer nach jeder Benutzung.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klinge mit warmem Wasser und Seife.
- Verwenden Sie zur Entfernung von hartnäckigen Rückständen eine sanfte Bürste.
- Trocknen Sie die Klinge sofort nach dem Waschen gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Schnitt entlang der Klinge ist nicht mehr scharf.
  - Lösung: Spießen oder schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Schleifstein.
- Problem: Handgriff ist rutschig.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob der Griff sauber und trocken ist.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Altmetall. Achten Sie darauf, dass die Klinge vor der Entsorgung sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Elegance Hammes 260mm (Kep1ha26srrbl)

## 1. Algemene Informatie

De Berkel Elegance Hammes is ontworpen voor het professioneel snijden van ham en andere vleeswaren. Met een mes van 260 mm biedt deze hammes precisie en efficiëntie voor zowel de horeca als de culinaire thuisomgeving.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik deze hammes alleen voor het snijden van voedsel.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond staat voor optimale veiligheid.
- Houd kinderen en huisdieren op afstand wanneer het apparaat wordt gebruikt.
- Snijd nooit met een beschadigd of roestig mes.
- Gebruik altijd de bijgeleverde handgreep en zorg voor een goede grip.
- Wees voorzichtig bij het reinigen om snijwonden te voorkomen.
- Sluit het apparaat af en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is.

## 3. Productspecificaties

- Type: Berkel Elegance Hammes
- Mesdiameter: 260 mm
- Aansluiting: 230 V
- Vermogen: 250 W
- Gewicht: 9,2 kg
- Afmetingen: 34 x 24 x 34 cm

## 4. Installatie en Opstelling

1. Unboxing: Verwijder de hammes voorzichtig uit de verpakking.
2. Plaatsing: Zet de hammes op een vlakke, stevige ondergrond, weg van vocht en hittebronnen.
3. Aansluiting: Verbind het apparaat met een geaard stopcontact van 230 V. Controleer of de spanning overeenkomt met de specificaties van het apparaat.
4. Beveiliging: Zorg ervoor dat het apparaat goed is bevestigd en niet kan verschuiven tijdens gebruik.

## 5. Bedieningsinstructies

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Zet de hammes aan met de aan-/uitschakelaar.
3. Plaats het te snijden product op de snijtafel en gebruik de handgreep om het veilig vast te houden.
4. Pas de snijdikte aan naar wens met de instelschroef.
5. Beweeg het product langzaam en gelijkmatig naar het mes voor een perfecte snede.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voor schoonmaken.
- Maak het mes voorzichtig schoon met een zachte doek of een speciaal daarvoor bestemde mesreiniger.
- Reinig de snijtafel en andere onderdelen met warm, zeepachtig water.
- Bewaar het apparaat in een droge en veilige omgeving.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes draait niet.  
Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten en de schakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: Ongelijke sneden.  
Oplossing: Controleer de instelling van de snijdikte en pas deze aan.
- Probleem: Vervelende geluiden tijdens het snijden.  
Oplossing: Stop het apparaat onmiddellijk, controleer op obstructies.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van dit apparaat, volg de lokale richtlijnen voor elektronische afvalverwerking. Verwijder de voedingsbron en recycle waar mogelijk de materialen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Jamón Berkel Elegance con Hoja de 260 mm

## 1. Información General

El cuchillo de jamón Berkel Elegance es una herramienta de alta calidad diseñada para el corte preciso de jamón y otros productos. Su hoja de 260 mm está fabricada con materiales de última generación para garantizar un rendimiento óptimo en la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este cuchillo está destinado exclusivamente para el corte de jamón y productos alimenticios. No utilizar para otros fines.
- Evitar Lesiones: Manejar el cuchillo con cuidado. Utilizar una tabla de corte estable y asegurarse de que el cuchillo esté bien afilado.
- Almacenamiento: Guardar el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- Mantenimiento Regular: Inspeccionar la hoja antes de cada uso. Si está dañado o desafilado, no utilizar y proceder a su afilado o sustitución.
- Uso de Guantes: Se recomienda el uso de guantes antideslizantes durante el manejo para un mejor control.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

Especificaciones Técnicas:

- Longitud de la hoja: 260 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía avanzada para un mejor agarre

## 4. Configuración e Instalación

- Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado, asegurándose de manipular la hoja de manera segura.
- Coloque la base del cuchillo sobre una superficie plana y estable.
- Verifique que el mango esté firmemente conectado a la hoja antes de usar.
- Ajuste el cuchillo según sea necesario y asegúrelo en la posición deseada para el corte.

## 5. Funcionamiento

- Sostenga el cuchillo por el mango con una mano y con la otra, sujete firmemente el alimento a cortar.
- Realice cortes lentos y controlados para obtener la mejor precisión y uniformidad en el grosor.
- Limpie la hoja entre cortes si es necesario para mantener la higiene.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No utilizar productos abrasivos ni sumergir en agua durante períodos prolongados.
- Se sugiere secar inmediatamente después de lavar para evitar la corrosión.
- Afile la hoja periódicamente con un afilador adecuado para mantener su eficacia.

## 7. Solución de Problemas

- Hoja Dañada: Si observa daños visibles en la hoja, no utilizar el cuchillo y contactar al servicio al cliente.
- Dificultad para Cortar: Si el cuchillo no corta adecuadamente, verifique que esté afilado. Realice el afilado o reemplace si es necesario.

## 8. Eliminación

- Este producto contiene materiales que deben reciclarse conforme a la normativa local. Consultar las regulaciones de eliminación de residuos en su área.
- No desechar en la basura común. Llevar a un punto de recogida adecuado.

## 9. Contacto

Para consultas, preguntas o soporte adicional, comuníquese con nosotros:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du Couteau à Jambon Berkel Élégance 260 mm

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Jambon Berkel Élégance. Ce produit est conçu pour offrir une expérience de coupe exceptionnelle tout en garantissant une sécurité optimale lors de son utilisation.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation prévue : Ce couteau est uniquement destiné à la coupe de jambon et autres viandes.
- Garder hors de portée des enfants : Toujours stocker l'appareil dans un endroit sûr.
- Tranchant : La lame est très tranchante. Évitez tout contact avec la lame pendant l'utilisation.
- Protégez vos mains : Utilisez des gants de cuisine appropriés lors de la manipulation.
- Ne pas forcer : Laissez l'outil faire le travail pour éviter des accidents.
- Évitez l'eau : Ne jamais utiliser le couteau sous l'eau courante.
- Éteindre après usage : Assurez-vous que le couteau est totalement éteint et rangé après usage.

### 3. Présentation et spécifications du produit

- Longueur de la lame : 260 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Conception ergonomique pour un confort accru
- Poids : Léger et équilibré pour une utilisation prolongée

### 4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement le couteau de son emballage en veillant à ne pas toucher la lame.
2. Positionnement : Placez le couteau sur une surface de travail stable.
3. Sécurisation : Assurez-vous que le couteau ne glisse pas en le plaçant sur un dessous de plat ou un tapis antidérapant.
4. Vérification des accessoires : Assurez-vous que tous les accessoires fournis sont présents.

### 5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée ergonomique avec une prise ferme.
- Inclinez légèrement la lame contre le jambon pour un meilleur contrôle.
- Appliquez une pression douce et constante tout en effectuant des mouvements de va-et-vient pour une coupe uniforme.

### 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage de la lame : Lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon doux. Séchez soigneusement.
- Stockage : Rangez le couteau dans un endroit sec et sûr, idéalement dans un support ou une housse de protection.
- Affûtage : Affûtez la lame régulièrement pour conserver son tranchant optimal.

### 7. Dépannage

- Problème de performance : Si la coupe devient difficile, vérifiez si la lame est émoussée et affûtez si nécessaire.
- Inconfort d'utilisation : Vérifiez si la prise de la poignée est correcte ou si le couteau est mal équilibré.

### 8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle normale. Consultez les réglementations locales sur l'élimination des objets tranchants et recyclez les matériaux appropriés selon les directives de votre municipalité.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale dell'Affettatrice Berkel Elegance con lama da 260 mm (Kep1ha26srrbl). Questo prodotto è progettato per garantire un'affettatura di alta qualità, combinando tecnologia avanzata e design classico.

### Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare l'affettatrice solo in modo conforme a quanto descritto in questo manuale.
- Non lasciate mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini e degli animali.
- Verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato prima dell'uso.
- Non utilizzare l'affettatrice se sono presenti segni di guasto o malfunzionamento.
- Indossare sempre guanti protettivi quando si maneggiano alimenti affettati o la lama.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica prima di procedere alla pulizia.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Berkel Elegance
- Lama: 260 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Sistema di affettatura: Manuale
- Dimensioni: 60 x 45 x 40 cm
- Peso: 12 kg
- Alimentazione: 230V, 50Hz

### Installazione e Impostazione

1. Scegliere una superficie piana e stabile per posizionare l'affettatrice.
2. Assicurarsi che l'area sia ben ventilata e lontana da fonti di calore.
3. Controllare che la tensione elettrica corrisponda ai requisiti del prodotto.
4. Posizionare l'affettatrice in modo tale che il cavo di alimentazione non rappresenti un intralcio.
5. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente.

### Operazione

1. Assicurarsi che la lama sia correttamente installata e affilata.
2. Accendere l'affettatrice con l'interruttore di alimentazione.
3. Regolare lo spessore di affettatura secondo le proprie esigenze.
4. Posizionare l'alimento sul piano di affettatura e utilizzando il pressore, affettare con movimento regolare.
5. Al termine dell'uso, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.

### Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'affettatrice dopo ogni uso con un panno umido e detergente non abrasivo.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Controllare regolarmente la lama e affilarla secondo necessità.
- Conservare in un luogo asciutto e sicuro.

### Risoluzione dei Problemi

- Se l'affettatrice non si accende, controllare il cavo di alimentazione e la presa di corrente.
- Se la lama non affetta correttamente, verificare il corretto affilamento e la regolazione dello spessore.
- Se ci sono vibrazioni anomale, controllare il posizionamento dell'apparecchio e assicurarsi che sia su una superficie stabile.

### Smaltimento

Disporre dell'affettatrice in conformità con le normative locali sullo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire con i rifiuti domestici.

### Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattarci a:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania