

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: KEP1SL26SRBBL

BERKEL | ELEGANCE - Salami/Cheese knife - Blade: 260mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Elegance Salami & Cheese Knife Blade 260mm

1. General Information

Thank you for choosing the Berkel Elegance Salami & Cheese Knife Blade 260mm. This professional-grade knife is designed for slicing salami and cheese with precision and ease. Its high-quality materials and craftsmanship ensure durability and performance.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Keep fingers and hands away from the blade while slicing.
- Usage: Use the knife only for its intended purpose. Do not use it for cutting hard or frozen foods.
- Storage: Store the knife in a secure place, preferably in a knife block or sheathed when not in use. Avoid leaving it exposed to prevent accidents.
- Children: Keep the knife out of reach of children. This product is not a toy.
- Maintenance: Regularly check the knife for any damage or dullness. A dull knife can lead to accidents as more force is required for slicing.
- Cutting Surface: Always use a stable cutting board to ensure safety during usage.

3. Product Specifications

- Model: KEP1SL26SRBBL
- Blade Length: 260 mm
- Material: Stainless Steel
- Handle Material: High-Quality Plastic
- Weight: 0.60 kg

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the knife from its packaging, avoiding any contact with the blade.
2. Cleaning: Wash the knife with warm soapy water and dry it thoroughly before first use to remove any manufacturing residues.
3. Attaching Blade (if applicable): If the knife is intended for use with a slicer, follow these steps to attach:
 - Ensure the slicer is unplugged.
 - Locate the blade attachment mechanism on the slicer.
 - Align the knife blade with the attachment point and secure it according to the manufacturer's instructions.
 - Plug the slicer back in to prepare for use.

5. Operation

- Hold the knife firmly by the handle.
- Position the food item securely on a stable cutting board.
- Slice confidently and evenly, applying consistent pressure for best results.
- For best performance, slice in smooth, sweeping motions without forcing the blade.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife with warm, soapy water.
- Avoid placing it in the dishwasher, as this may damage the blade and handle.
- Dry immediately with a clean towel to prevent rusting.
- Sharpen the blade regularly using a whetstone or professional sharpening service as needed.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife does not slice smoothly, it may need sharpening.
- Handling Issues: If the knife feels uncomfortable, ensure your grip is correct and you're using the knife on a stable surface.
- Rust or Corrosion: Ensure the knife is dried properly after washing and stored in a dry environment.

8. Disposal

Dispose of the knife responsibly. If the knife is damaged beyond repair, wrap the blade in protective material to prevent injury to others during disposal.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel Elegance Salami & Käsemesser Klinge 260mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Elegance Salami & Käsemessers. Dieses hochwertige Schneidegerät wurde entwickelt, um eine präzise und mühelose Schnittführung von Wurst und Käse zu gewährleisten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um das bestmögliche Nutzungserlebnis zu erzielen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Schneidssicherheit: Halten Sie die Klinge während des Gebrauchs von Personen und Tieren fern. Seien Sie stets vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Energieversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Beschädigungen oder Abnutzung. Bei Anzeichen von Verschleiß sollte die Klinge ersetzt werden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Berkel Elegance Salami & Käsemesser Klinge 260mm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenlänge: 260 mm
- Gewicht: 1,2 kg
- Farbe: Silber

4. Einrichtungs- und Installationsanleitung

- Schritt 1: Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung.
- Schritt 2: Überprüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen.
- Schritt 3: Stellen Sie das Messer auf eine stabile, ebene Fläche.
- Schritt 4: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an, die den elektrischen Anforderungen entspricht.
- Schritt 5: Stellen Sie sicher, dass alle Teile fest miteinander verbunden sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

- Inbetriebnahme: Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
- Schneiden: Legen Sie die Wurst oder den Käse vorsichtig auf die Schneidefläche und drücken Sie die Sicherheitsabdeckung. Führen Sie gleichmäßige Bewegungen aus, um das gewünschte Schnittniveau zu erreichen.
- Ausschalten: Schalten Sie das Gerät nach der Verwendung aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch das Messer mit warmem Seifenwasser abwaschen und gründlich abtrocknen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge und schärfen Sie sie gegebenenfalls, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Gerät startet nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig angeschlossen ist.
- Problem: Klinge schneidet nicht gut.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie sie bei Bedarf.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften über Elektroschrott. Entfernen Sie vor der Entsorgung alle elektrischen Komponenten.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding - Berkel Elegance Salami & Kaasmessenschijf 260mm (Kep1sl26srbb1)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van de Berkel Elegance Salami & Kaasmessenschijf 260mm. Dit product is ontworpen om u een uitzonderlijke snijervaring te bieden, met de focus op precisie en duurzaamheid. Volg deze handleiding zorgvuldig om het meeste uit uw nieuwe mes te halen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van salami en kaas.
- Zorg ervoor dat het mes veilig en stabiel is geplaatst tijdens gebruik.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd contact met de snijkant om verwondingen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen. Bij tekenen van schade, stop met het gebruik van het mes.
- Reinig het mes niet met schurende middelen om beschadiging te voorkomen.
- Draag altijd een snijhandschoen bij het hanteren van het mes.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS snijmes
- Snijlengte: 260 mm
- Gewicht: 1,5 kg
- Kleur: Zwart
- Afmeting: 300 x 100 x 30 mm
- Geschikt voor: Salami & kaas

4. Opstelling en Installatie

- Verwijder het mes uit de verpakking. Controleer op eventuele beschadigingen.
- Zorg ervoor dat u een vlak en stevig werkoppervlak heeft.
- Plaats het mes rechtop met de snijkant naar beneden.
- Bevestig het handvat stevig en zorg ervoor dat het goed vastzit.
- Test het mes door een klein stukje kaas of salami te snijden om te controleren of alles naar wens functioneert.

5. Gebruik

- Plaats het product op een stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat het mes volledig is gemonteerd en veilig is.
- Houd het handvat vast en gebruik een gelijkmatige druk voor het snijden.
- Snijd in een rechte lijn voor de beste resultaten.
- Veeg tijdens het snijden ongewenste kruimels of resten van het mes om een gelijkmatige snede te waarborgen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek; vermijd schurende materialen.
- Droog het mes grondig af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge en veilige plek.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is en slijp indien nodig.
- Mes trilt bij gebruik: Zorg ervoor dat het mes stevig op de ondergrond staat en goed is bevestigd.
- Er ontstaan ongelijke sneden: Pas uw snijtechniek aan en zorg voor een gelijkmatige druk.

8. Afvoeren

Wanneer u het mes niet meer gebruikt, zorg ervoor dat u het op een veilige manier weggooit. Wikkel het in een beschermende doek en disposeer het bij de lokale recyclingafval of vraag informatie aan uw gemeente over veilig afdanken.

9. Contact

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

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo para Salami y Queso Berkel Elegance con Hoja de 260 mm

1. Información General

El cuchillo para salami y queso Berkel Elegance está diseñado para ofrecer un corte preciso y limpio. Con una hoja de alta calidad y un diseño ergonómico, es ideal para uso profesional y doméstico, garantizando un rendimiento excepcional en el corte de charcutería y quesos.

2. Información de Seguridad

- Siempre utilice el cuchillo en una superficie estable y plana para evitar accidentes.
- Mantenga el cuchillo fuera del alcance de los niños.
- Use el cuchillo exclusivamente para cortar salami y quesos.
- Nunca use el cuchillo para cortar materiales duros que puedan dañar la hoja.
- Asegúrese de que la hoja esté siempre afilada. Un cuchillo desafilado requiere más fuerza y puede provocar accidentes.
- Al limpiar el cuchillo, evite el contacto directo con la hoja para prevenir cortes.
- Almacene el cuchillo en un lugar seguro y seco, preferiblemente en un soporte o funda protectora.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Longitud de la hoja: 260 mm
- Material de la hoja: acero inoxidable de alta calidad
- Mango: diseño ergonómico, antideslizante
- Peso: 400 g
- Uso: profesional y doméstico

4. Instalación y Configuración

- Retire el cuchillo de su embalaje con cuidado.
- Asegúrese de que la hoja esté intacta y libre de imperfecciones.
- Coloque el cuchillo en un soporte adecuado o en un lugar seguro para su uso.
- Si se incluye un soporte de cuchillos, asegúrese de que esté firmemente instalado y en posición estable.

5. Operación

- Sujete el cuchillo firmemente por el mango.
- Coloque el alimento en una superficie estable.
- Comience a cortar utilizando un movimiento de atrás hacia adelante, manteniendo una presión constante.
- Para cortes precisos, mantenga un ángulo constante y utilice la longitud de la hoja para cubrir el área a cortar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón después de cada uso.
- No sumerja el cuchillo en agua durante períodos prolongados.
- Seque el cuchillo con un paño suave inmediatamente después de lavarlo.
- Para mantener la hoja afilada, realice un afilado regular con un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- Si la hoja no corta adecuadamente, asegúrese de que esté afilada.
- Si el mango se siente suelto, revise los tornillos de fijación.
- Para cualquier daño evidente en el cuchillo, interrumpa su uso inmediatamente y contáctenos.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, elimine el cuchillo de acuerdo con las normativas de reciclaje locales.
- No arroje el cuchillo a la basura sin asegurar que la hoja esté cubierta para evitar lesiones.

9. Contacto

Para más información o asistencia, no dude en contactarnos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Número de teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau à Jambon et Fromage Berkel Elegance 260mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Jambon et Fromage Berkel Elegance 260mm, un outil de qualité supérieure conçu pour des coupes précises et un usage prolongé dans les environnements professionnels et domestiques.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez ce produit uniquement à des fins prévues.
- Ne touchez pas la lame lorsque l'appareil est en fonctionnement ou immédiatement après son utilisation.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Utilisez des gants appropriés lorsque vous manipulez des aliments ou la lame.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame pour éviter toute blessure.
- Ne tentez pas de réparer ou d'ouvrir l'appareil vous-même.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle: KEP1SL26SRBBL
- Longueur de la lame: 260mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Poignée: Ergonomique et antidérapante
- Poids: 1.2 kg
- Couleur: Noir

4. Installation et Mise en Place

- Retirez le couteau de son emballage et inspectez-le pour tout dommage.
- Placez le couteau sur une surface stable et propre.
- Si l'appareil est vendu avec un support, fixez le support à l'aide des vis fournies.
- Assurez-vous que la lame est correctement positionnée dans le support.
- Vérifiez que tous les composants sont serrés avant utilisation.

5. Fonctionnement

- Assurez-vous que la poignée est bien prise en main.
- Pour utiliser le couteau, positionnez-le à l'angle souhaité par rapport à la surface de coupe.
- Appliquez une pression uniforme et déplacez le couteau à travers l'aliment avec un mouvement fluide.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez la lame immédiatement après utilisation avec de l'eau chaude et du savon doux. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Séchez soigneusement le couteau pour éviter la rouille.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame et faites affûter si nécessaire.
- Rangez le couteau dans un endroit sec et sûr, de préférence dans un support ou un étui.

7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas efficacement, assurez-vous qu'elle est affûtée.
- Si le couteau glisse pendant la coupe, vérifiez que la surface de coupe est propre et sèche.
- Pour tout autre problème, contactez notre service clientèle.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers.
- Veuillez suivre les réglementations locales pour l'élimination des appareils en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello per Salumi e Formaggi Berkel Elegance

1. Informazioni Generali

Il Coltello per Salumi e Formaggi Berkel Elegance è progettato per offrire prestazioni di alta qualità nella preparazione e nel servire salumi e formaggi. Realizzato con materiali resistenti e affilati, questo coltello rappresenta un alleato indispensabile in cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- **Uso Corretto:** Utilizzare il coltello esclusivamente per il taglio di salumi e formaggi.
- **Protezione:** Indossare guanti da cucina per evitare lesioni quando si maneggia il coltello.
- **Conservazione:** Tenere il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- **Pulizia:** Pulire il coltello con un panno umido dopo ogni utilizzo. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- **Controllo dell'usura:** Controllare regolarmente la lama per eventuali segni di usura o danni. Sostituire il coltello se presenta difetti.
- **Manutenzione:** Assicurarsi che la lama sia sempre affilata per evitare il rischio di scivolamento durante il taglio.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Codice Prodotto: KEP1SL26SRBBL
- Lunghezza Lama: 260 mm
- Materiale Lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Composito ergonomico
- Colore: Rosso
- Progettato per: Salumi e formaggi

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il coltello dall'imballaggio e controllare eventuali danni visibili.
2. Lavare il coltello con acqua calda e sapone neutro prima del primo uso.
3. Asciugare accuratamente il coltello con un panno morbido.
4. Posizionare il coltello su un piano di lavoro stabile e sicuro.
5. Assicurarsi che il manico del coltello sia saldamente afferrato quando si utilizza il coltello.

5. Operazione

1. Tenere il coltello in modo sicuro e con un angolo di taglio appropriato.
2. Applicare una pressione uniforme mentre si esegue il taglio.
3. Utilizzare movimenti adeguati per garantire fette uniformi e controllate.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, pulire la lama con un panno umido o lavarla a mano.
- Non immergere il coltello in acqua per lunghi periodi.
- Conservare il coltello in un contenitore sicuro per proteggerlo da danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Danni alla Lama:** Se la lama è scheggiata o rotta, non utilizzare e contattare il supporto clienti.
- **Difficoltà nel Taglio:** Se la lama non taglia bene, potrebbe essere necessario affilarla.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del coltello, smaltire secondo le normative locali. Ridurre al minimo l'impatto ambientale riciclando i materiali ove possibile.

9. Contatto

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania