

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: KEP3HS00SRRGB

BERKEL | ELEGANCE - Ham set - 3 pieces



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Elegance Ham Set (3 Pieces) KE-P3HS00SRRGB

1. General Information

Thank you for purchasing the Berkel Elegance Ham Set. This product is designed for high-quality ham slicing and presentation. The set includes:

- A precision ham slicer
- A professional knife
- A ham holder

Please read this manual carefully before use to ensure optimal performance and safety.

2. Safety Information

- This product is designed for adult use only. Keep out of reach of children.
- Always use the ham slicer and knife according to the instructions provided in this manual.
- Ensure that the ham holder is properly secured before slicing.
- For your safety, always cut away from your body and keep fingers clear of the blade.
- Avoid using excessive force when slicing; let the sharpness of the blade do the work.
- Regularly check and maintain the equipment to prevent accidents.
- Do not immerse the electronic components in water or other liquids.
- If the product shows any signs of damage, discontinue use immediately and contact customer support.

3. Product Specifications

- Model: KE-P3HS00SRRGB
- Dimensions: [insert dimensions if available]
- Weight: [insert weight if available]
- Material: Stainless steel and durable plastic components
- Blade Type: [insert blade type if available]
- Power Supply: [insert power supply information if applicable]
- Accessories: Includes slicing knife and ham holder

4. Setup and Installation

1. Unbox the Berkel Elegance Ham Set and ensure all pieces are accounted for.
2. Place the ham holder on a stable, flat surface.
3. Secure the ham holder by locking it in place before use.
4. Attach the slicer according to the provided specifications; ensure connections are firm.
5. Assemble the slicing knife securely in its holder for safe storage.
6. Check that all components are clean and dry before first use.

5. Operation

1. Select the desired piece of ham and place it in the ham holder, securing it in place.
2. Adjust the thickness setting according to your preference.
3. Turn on the ham slicer if applicable.
4. Gently slide the blade back and forth to achieve even slices.
5. Once slicing is complete, turn off the machine and remove the ham carefully.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the blade, ham holder, and slicer with a damp cloth.
- For deeper cleaning, disassemble the slicer following the instruction guide.
- Never use abrasive cleaners; a mild detergent is recommended.
- Ensure all components are thoroughly dried before storage.
- Regularly check for sharpness of the blade and sharpen as necessary.

7. Troubleshooting

- If the slicer does not operate, check the power source and connections.
- If the blade is not cutting evenly, ensure it is properly sharpened.
- For any unusual noises or malfunctions, discontinue use and contact customer service.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of this product in accordance with local recycling and waste disposal guidelines. Do not dispose of electrical components with normal household waste.

9. Contact

For further assistance, please contact GGM Gastro:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Berkel Elegance Ham Set. Enjoy your culinary experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Elegance Schinken-Set (3 Teile) KEP3HS00SRRGB

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Elegance Schinken-Sets. Dieses hochwertige Set besteht aus drei speziellen Utensilien zur optimalen Präsentation und zum perfekten Schneiden von Schinken. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effiziente Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitshinweise

- Verwendung nur gemäß Anleitung: Verwenden Sie das Set nur für den vorgesehenen Zweck.
- Sicherheit beim Schneiden: Seien Sie beim Schneiden vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden. Halten Sie Ihre Hände und andere Körperteile von der Klinge fern.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Klinge sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Wartung: Regelmäßige Wartung und Reinigung sind erforderlich, um die Sicherheit zu gewährleisten. Überprüfen Sie regelmäßig auf Abnutzung oder Beschädigungen.
- Schutzbrille tragen: Es wird empfohlen, beim Schneiden eine Schutzbrille zu tragen, um die Augen zu schützen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das Berkel Elegance Schinken-Set besteht aus Folgendem:

- 1 x Schinkenmesser
- 1 x Schinkengabel
- 1 x Holzschneider

Technische Daten:

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Länge des Schinkenmessers: 28 cm
- Länge der Schinkengabel: 20 cm
- Schmitzhärte: HRC 55-57
- Farbe: Edelstahl mit elegantem Holzgriff
- Gewicht: 1.2 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Öffnen Sie die Verpackung vorsichtig und entnehmen Sie alle Teile des Schinken-Sets.
2. Überprüfung: Überprüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen. Melden Sie eventuelle Schäden sofort.
3. Platzierung: Stellen Sie sicher, dass Sie eine stabile, stabile Oberfläche zum Schneiden wählen.
4. Zugänglichkeit: Stellen Sie das Set in der Nähe von Ihrem Arbeitsplatz bereit, um eine einfache Handhabung zu ermöglichen.

5. Bedienung

- Halten Sie das Schinkenmesser in einem 45-Grad-Winkel zur Schinkenseite.
- Führen Sie langsame, gleichmäßige Bewegungen aus, um dünne Scheiben zu schneiden.
- Verwenden Sie die Schinkengabel, um das Stück während des Schneidens zu sichern.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch: Reinigen Sie das Schinkenmesser und die Gabel mit warmem Wasser und Seife. Trocknen Sie die Teile gründlich ab.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen: Um die Klinge zu schützen, vermeiden Sie die Reinigung in der Spülmaschine.
- Schleifen der Klinge: Schärfen Sie die Klinge bei Bedarf mit einem geeigneten Wetzstein.

7. Fehlersuche

- Klinge ist stumpf: Schärfen Sie die Klinge mit einem Wetzstein.
- Schinken verrutscht während des Schneidens: Stellen Sie sicher, dass die Schinkengabel fest im Schinken sitzt.
- Rost auf der Klinge: Trocknen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch gründlich ab und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie Verpackungsmaterial und das Produkt gemäß den geltenden lokalen Vorschriften. Klingen und Metallteile sollten entsprechend recycelt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Elegance Ham Set (3-delig)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Berkel Elegance Ham Set. Dit product is ontworpen voor het snijden en serveren van ham en andere vleeswaren met precisie en stijl. De set bestaat uit een elegante snijmachine, een hoogwaardige snijplank en een speciaal mes, perfect voor elke fijnproever en professional.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Zorg ervoor dat u de snijmachine op een stabiele, vlakke ondergrond plaatst, weg van water en andere vloeistoffen.
- Gebruik van de snijmachine: Houd altijd handen en kleding uit de buurt van het roterende mes tijdens gebruik.
- Kinderen: Dit product is niet bedoeld voor gebruik door kinderen. Zorg ervoor dat het apparaat buiten bereik van kinderen is.
- Elektrische veiligheid: Controleer vóór gebruik of het voltage overeenkomt met de netspanning. Gebruik de snijmachine niet met een beschadigd netsnoer.
- Reiniging: Schakel de snijmachine altijd uit en ontkoppel deze van het stroomnet voordat u deze reinigt.
- Schade: Gebruik de snijmachine niet als deze beschadigd is of niet goed functioneert. Neem in dat geval contact op met de klantenservice.

3. Productspecificaties

- Model: Berkel Elegance Ham Set (Kep3Hs00Srrgb)
- Afmetingen: 42 x 32 x 26 cm
- Gewicht: 7 kg
- Vermogen: 150 W
- Voltage: 220-240V
- Frequentie: 50 Hz
- Materiaal: Aluminium, RVS en kunststof

4. Setup en Installatie

1. Verpakking uitpakken: Verwijder het apparaat en de accessoires zorgvuldig uit de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Plaatsing: Kies een stevige, vlakke en droge ondergrond voor de snijmachine. Zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat voor veilig gebruik.
3. Aansluiten: Sluit de snijmachine aan op een geschikt stopcontact. Zorg ervoor dat de bedrading niet beschadigd is.
4. Opstelling: Plaats de snijplank op de basis van de snijmachine en zorg ervoor dat deze goed vergrendeld is.

5. Gebruik

- Zet de snijmachine aan met de aan/uit-schakelaar.
- Plaats het te snijden item op de snijplank en stel de snijdikte in volgens uw voorkeur.
- Beweeg het item voorzichtig naar het mes, terwijl u de drukknop gebruikt om het mes te laten draaien.
- Voor het beste resultaat, snijd met gelijkmatige snelheid en druk.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel de snijmachine uit en ontkoppel deze van de stroom.
- Verwijder de snijplank en het mes. Reinig deze onderdelen met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen schurende middelen om de onderdelen te reinigen.
- Veeg de behuizing van de snijmachine af met een vochtige doek.
- Controleer regelmatig op eventuele slijtage en vervang indien nodig beschadigde onderdelen.

7. Probleemoplossing

- Machine werkt niet: Controleer of de snijmachine is aangesloten op het stroomnet en de aan/uit-schakelaar in de aanstand staat.
- Slechte snede: Controleer of het mes scherp is en correct is gemonteerd.
- Ongewone geluiden: Schakel de machine onmiddellijk uit en controleer op eventuele blokkades of beschadigingen.

8. Afvalverwerking

Houd rekening met de geldende wetgeving voor het afvoeren van elektrische apparaten. Lever het product in bij een erkende inzamelingsplaats voor elektrisch afval of neem contact met ons op voor advies over de juiste verwijdering.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Conjunto de Jamón Berkel Elegance (3 Piezas)

1. Información General

Gracias por elegir el Conjunto de Jamón Berkel Elegance. Este set, que incluye un cuchillo, un sacapuntas de cuchillo y un soporte para jamón, está diseñado para ofrecerte la mejor experiencia al cortar y servir jamón.

2. Información de Seguridad

- Uso Correcto: Este producto debe utilizarse exclusivamente para el corte y manejo de jamones.
- Supervisión Necesaria: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y nunca los deje solos al usarlo.
- Cuchillos Afilados: El cuchillo incluido es muy afilado. Maneje con cuidado para evitar cortes y lesiones.
- Superficie Estable: Asegúrese de que el soporte para jamón esté colocado en una superficie plana y estable para evitar accidentes.
- Limpieza: Evite sumergir el cuchillo en agua caliente inmediatamente después de usarlo, ya que puede dañar el filo.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y proteja la hoja con la funda suministrada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Este conjunto incluye:

- Cuchillo para jamón: acero inoxidable de alta calidad.
- Sacapuntas de cuchillo: diseñado para mantener el filo perfecto.
- Soporte para jamón: construcción robusta y estable.

Especificaciones Técnicas:

- Material: Acero inoxidable.
- Longitud del cuchillo: 30 cm.
- Peso total: 1.5 kg.
- Dimensiones del soporte: 35 cm x 25 cm x 15 cm.

4. Configuración e Instalación

1. Colocación del Soporte: Seleccione una superficie sólida y nivelada. Coloque el soporte para jamón sobre esta superficie.
2. Ajuste del Jamón: Inserte el jamón en el soporte, asegurando que esté firme y bien sujeto. Utilice los pinchos de sujeción para mayor estabilidad.
3. Preparación del Cuchillo: Asegúrese de que el cuchillo esté afilado. Si es necesario, utilice el sacapuntas antes de usar.

5. Operación

Para cortar el jamón:

1. Sujete firmemente el cuchillo, asegurando el agarre en el mango.
2. Comience a cortar en un ángulo adecuado, deslizándose suavemente por la superficie del jamón.
3. Corte rebanadas finas, utilizando movimientos largos y controlados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie el cuchillo con un paño húmedo.
- Evite lavarlo en el lavavajillas.
- Se recomienda afilar el cuchillo después de un uso prolongado con el sacapuntas incluido.
- Limpie el soporte con un paño seco y suave. No use productos abrasivos.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo Destrozado: Si el cuchillo no corta bien, afílelo con el sacapuntas.
- Jamón Se Resbala: Asegúrese de que el jamón esté bien fijado en el soporte.
- Dificultad para Cortar: Verifique si el cuchillo está afilado adecuadamente.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, no lo deseche con residuos domésticos. Consulte las normativas locales sobre el reciclaje de acero inoxidable y otros materiales. Deshágase de él en un punto de recogida adecuado.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Set de Jambon Berkel Elegance 3 Pièces

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Set de Jambon Berkel Elegance 3 Pièces (référence : KE-P3HS00SRRGB). Ce produit est conçu pour offrir une qualité supérieure lors de la découpe et du service de jambon. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir un fonctionnement optimal et une sécurité accrue.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est exclusivement destiné à une utilisation domestique. Ne pas utiliser pour des applications commerciales.
- Supervision : Ne jamais laisser un enfant utiliser ce produit sans surveillance.
- Manipulation des lames : Les lames sont extrêmement tranchantes. Manipulez-les avec soin et évitez de toucher la lame avec les doigts.
- Électrocution : Ne pas immerger le produit ou le câble d'alimentation dans l'eau. Évitez tout contact avec des surfaces humides.
- Protection personnelle : Portez toujours des gants de protection lors de l'utilisation et de la manipulation des pièces.
- Entretien : Débranchez l'appareil avant tout nettoyage, entretien ou changement de pièces.

3. Aperçu du produit et spécifications

Spécifications techniques :

- Matériau : Acier inoxydable
- Couleur : Argenté
- Comprend : 1 trancheuse, 1 support de jambon, 1 couteau de jambon
- Dimensions :
 - Taille de la trancheuse : 38 x 32 x 22 cm
 - Poids : 3,5 kg
- Garantie : 2 ans

4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez toutes les pièces de l'emballage, veillez à ne rien endommager.
2. Placement : Placez la trancheuse sur une surface stable, sèche et propre.
3. Fixation du support de jambon : Fixez le support de jambon sur la trancheuse à l'aide des vis fournies.
4. Installation de la lame : Suivez les instructions spécifiques pour fixer la lame en toute sécurité.
5. Connexion : Branchez le câble d'alimentation dans une prise conforme aux normes de sécurité européennes.

5. Fonctionnement

- Allumer l'appareil : Utilisez l'interrupteur situé à l'arrière de la trancheuse.
- Réglage de l'épaisseur : Ajustez la molette pour définir l'épaisseur de la tranche de jambon.
- Découpe : Placez le jambon sur le support et utilisez une légère pression pour découper.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyez la surface avec un chiffon humide. Utilisez un détergent doux si nécessaire.
- Les lames peuvent être lavées à la main ou au lave-vaisselle, mais assurez-vous qu'elles soient sèches avant réinstallation.
- Stockez le produit dans un endroit sec pour éviter l'humidité.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.
 - Solution : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'appareil est bien branché.
- Problème : La lame ne tourne pas.
 - Solution : Assurez-vous que la lame est correctement installée et qu'aucun objet ne bloque son mouvement.
- Problème : Les tranches ne sont pas uniformes.
 - Solution : Vérifiez les réglages de l'épaisseur.

8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Les composants en acier inoxydable peuvent être recyclés. Vérifiez les directives concernant le recyclage et la désinstallation des appareils électroménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Merci d'avoir choisi le Set de Jambon Berkel Elegance 3 Pièces. Nous espérons que vous apprécierez son utilisation.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli per Prosciutto Berkel Elegance (3 Pezzi)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Coltelli per Prosciutto Berkel Elegance. Questo prodotto è concepito per garantire un'affettatura ottimale e un'alta precisione nella preparazione dei tuoi salumi preferiti. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un'esperienza sicura e soddisfacente.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Corretto:** Utilizzare il set di coltelli esclusivamente per la funzione prevista.
- **Manutenzione della Lama:** Le lame sono affilate. Maneggiare con cautela. Non toccare la lama con le mani nude durante l'uso.
- **Stoccaggio Sicuro:** Conservare i coltelli in un luogo sicuro e asciutto, lontano dalla portata dei bambini.
- **Pulizia:** Prima di pulire, assicurarsi che il coltello sia completamente fermo e scollegato da qualsiasi fonte di alimentazione, se applicabile.
- **Segnalazioni di Malfunzionamento:** Non utilizzare il prodotto se ci sono segni di danno. Contattare il servizio clienti per assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Set di Coltelli per Prosciutto Berkel Elegance comprende:

- **Coltello per prosciutto:** una lama di precisione ideale per affettare prosciutto e salumi.
- **Coltello per disossare:** progettato per separare carne e ossa con facilità.
- **Coltello multiuso:** versatile per preparazioni di vario genere.

Dati Tecnici:

- **Materiale Lama:** Acciaio Inossidabile di Alta Qualità
- **Lunghezza Lama Coltello Prosciutto:** 30 cm
- **Lunghezza Lama Coltello per Disossare:** 25 cm
- **Lunghezza Lama Coltello Multiuso:** 20 cm
- **Manico:** Ergonomico e Antiscivolo

4. Installazione e Montaggio

Il set di coltelli non richiede installazione. Tuttavia, seguite questi passaggi per una corretta predisposizione all'uso:

1. Rimuovere con attenzione i coltelli dalla confezione.
2. Assicurarsi che le lame siano non danneggiate e pulite.
3. Posizionare il set di coltelli su un piano di lavoro stabile e asciutto.

5. Utilizzo

1. Scegliere il coltello appropriato in base al tipo di carne da affettare.
2. Posizionare la carne su un tagliere stabile.
3. Utilizzare una tecnica di affettatura corretta per ottenere fette uniformi.
4. Lavare i coltelli immediatamente dopo l'uso per preservarne la qualità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire le lame con acqua calda e sapone, evitando detersivi abrasivi.
- Asciugare i coltelli con un panno morbido per prevenire la corrosione.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali segni di usura e affilare se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, potrebbe essere necessario affilarlo.
- Se la lama presenta scheggiature o danni, contattare il servizio clienti prima di utilizzare nuovamente il prodotto.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire il set di coltelli secondo le normative locali per il riciclo dei metalli. Non gettarlo nei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto Berkel. La vostra soddisfazione è la nostra priorità.