

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: KPR1PR22SSGGB

BERKEL | PRIMITIVE - Knife - Blade: 220mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Primitive Knife Blade 220mm (KPR1PR22SSGGB)

1. General Information

The Berkel Primitive Knife Blade 220mm is a high-quality blade designed for precise and efficient cutting in various culinary environments. Engineered for both professional chefs and home cooking enthusiasts, this knife blade combines traditional craftsmanship with modern technology for optimal performance.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always use the knife blade according to the intended purpose. Ensure your hands are dry and free of any substances that may cause slips when handling the knife.
- **Cutting Safety:** When cutting, always use a stable cutting board. Avoid working with the blade near the edge of the board to prevent accidental slips.
- **Storage:** Store the knife blade in a safe location, preferably with a protective sheath or within a knife block, to avoid accidental cuts or damage.
- **User Protection:** It is recommended to wear cut-resistant gloves while handling the blade, especially during setup and cleaning.
- **Children:** Keep this product out of reach of children and individuals who are unfamiliar with the proper handling of knives.

3. Product Specifications

- **Blade Length:** 220 mm
- **Blade Material:** Stainless Steel
- **Blade Type:** Straight edge
- **Handle Material:** Not specified
- **Compatibility:** Designed specifically for Berkel knife blocks and accessories

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully unpack the knife blade from its packaging. Check for any visible damage.
2. **Preparation:** Ensure you have a stable work surface and wear appropriate safety gear.
3. **Attachment:** If you are replacing a blade in a knife block or system, follow these steps:
 - Remove the existing blade by unscrewing any screws or releasing any locking mechanisms.
 - Align the new knife blade with the holder or block, ensuring it is positioned correctly.
 - Secure the blade using screws or locking mechanisms provided. Confirm the blade is stable and cannot easily be removed.

5. Operation

- The knife blade is intended for cutting, slicing, and chopping. Use smooth and controlled motions to achieve the best results.
- Ensure the knife is sharp before each use; dull knives are more dangerous and less effective.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife blade under warm, soapy water and wipe dry immediately.
- Avoid putting the knife blade in a dishwasher as this may cause damage.
- Regularly sharpen the blade to maintain its performance. Use an appropriate knife sharpener designed for stainless steel blades.

7. Troubleshooting

- **Blunt Blade:** If the blade is dull, sharpen using a whetstone or professional knife sharpener.
- **Loose Attachment:** If you notice the blade is loose, ensure all screws are tightened securely.
- **Rust or Stains:** If rust occurs, gently scrub with a non-abrasive cleaner and dry thoroughly to prevent further rusting.

8. Disposal

- Dispose of the knife blade responsibly. If the blade is damaged or worn out, consider recycling the metal element where possible.
- Always ensure that the blade is secured and wrapped in materials to prevent accidental cuts during disposal.

9. Contact

For further information, assistance, or inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel Primitive Messerblatt 220mm (KPR1PR22SSGGB)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Berkel Primitive Messerblatts. Dieses Produkt ist für die Verwendung mit Berkel-Maschinen konzipiert und bietet die perfekte Präzision und Qualität beim Schneiden von Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

Um sicherzustellen, dass Sie und andere sicher sind, beachten Sie die folgenden Sicherheitsinformationen:

- Verwenden Sie das Messerblatt nur mit der entsprechenden Berkel-Maschine.
- Halten Sie Hände und andere Körperteile von der Schnittfläche fern während des Betriebs.
- Tragen Sie stets geeignete Schutzausrüstung, wie z.B. Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Messerblatt nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es berühren oder reinigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Messerblatts auf Beschädigungen oder Abnutzung.
- Lagern Sie das Messerblatt an einem sicheren, trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkttyp: Messerblatt
- Durchmesser: 220 mm
- Material: Edelstahl
- Geeignet für: Berkel-Maschinen
- Verwendung: Professionelle Lebensmittelverarbeitung
- Gewicht: 500 g
- Farbe: Silber

4. Setup und Installation

Folgen Sie diesen Schritten, um das Messerblatt korrekt zu installieren:

1. Schalten Sie die Berkel-Maschine aus und ziehen Sie den Stecker.
2. Entfernen Sie das alte Messerblatt, indem Sie die entsprechende Spannvorrichtung lösen.
3. Setzen Sie das neue Berkel Primitive Messerblatt in die vorgesehene Halterung ein.
4. Stellen Sie sicher, dass es richtig positioniert ist und befestigen Sie das Messerblatt sicher mit der Spannvorrichtung.
5. Überprüfen Sie, ob das Messerblatt fest sitzt und keine Bewegungen möglich sind.
6. Schließen Sie die Maschine wieder an und führen Sie einen kurzen Testlauf durch, um die Funktionsfähigkeit zu überprüfen.

5. Betrieb

Um das Messerblatt effizient zu nutzen:

- Stellen Sie sicher, dass alle Funktionen der Maschine vor dem Betrieb ordnungsgemäß eingestellt sind.
- Führen Sie eine sichere Handhabung durch; platzieren Sie das zu schneidende Lebensmittel stabil.
- Nutzen Sie die Maschinensteuerung, um die Schneidgeschwindigkeit einzustellen, die Ihrer Anwendung entspricht.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messerblatt nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Verwenden Sie eine nicht scheuernde Bürste oder einen weichen Lappen, um Rückstände zu entfernen.
- Trocknen Sie das Messerblatt sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie das Messerblatt an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

Wenn Probleme auftreten, prüfen Sie die folgenden Schritte:

- Überprüfen Sie, ob das Messerblatt korrekt installiert ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Maschine ordnungsgemäß funktioniert und keine Blockaden vorliegen.
 - Bei unzureichender Schneidleistung überprüfen Sie das Messerblatt auf Abnutzung und ersetzen Sie es gegebenenfalls.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messerblatt gemäß den lokalen Vorschriften für Stahl- und Metallabfälle. Achten Sie darauf, dass keine scharfen Kanten während des Entsorgungsprozesses gefährlich sind.

9. Kontakt

Für Unterstützung oder weitere Informationen erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Primitive Mesblad 220mm KPR1PR22SSGGB

1. Algemene informatie

Dit is de producthandleiding voor het Berkel Primitive Mesblad van 220mm, een professioneel snijgereedschap ontworpen voor precieze en kwaliteitsvolle snijresultaten. Het mesblad is vervaardigd uit hoogwaardig staal, wat zorgt voor een uitstekende snijprestaties en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mesblad alleen voor zijn bedoelde doeleinden en in overeenstemming met de instructies in deze handleiding.
- Draag altijd beschermende handschoenen tijdens het hanteren van het mesblad om snijwonden te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het mesblad goed is geïnstalleerd en stevig vastzit voor gebruik.
- Houd het mesblad buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd contact met vochtige oppervlakken om roestvorming te voorkomen.
- Gebruik het mesblad niet als gereedschap voor andere doeleinden, zoals openen of breken van objecten.
- Controleer regelmatig op schade of slijtage aan het mesblad voordat u het gebruikt.

3. Productspecificaties

- Diameter van het mes: 220 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Gewicht: 1,2 kg
- Spanning: 230V
- Vermogen: 150W
- Capaciteit: Geschikt voor het snijden van vlees, kaas en andere voedingsmiddelen

4. Installatie en opstelling

1. Zorg ervoor dat de snijmachine is uitgeschakeld en van de stroomvoorziening is verwijderd.
2. Plaats de snijmachine op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Volg de instructies van de fabrikant voor het bevestigen van het mesblad aan de snijmachine.
4. Zorg ervoor dat alle bevestigingen goed vastzitten.
5. Sluit de snijmachine aan op een geschikte stroomvoorziening (230V).
6. Controleer of alle beveiligingen en overbelastingsbescherming goed functioneren voor gebruik.

5. Bediening

1. Zet de snijmachine aan met de aan/uit-schakelaar.
2. Stel de snijdikte in volgens uw voorkeur door de bijbehorende schakelaar te bedienen.
3. Plaats het voedsel voorzichtig tegen het mesblad en activeer de snijfunctie.
4. Laat het voedsel geleidelijk door het mesblad lopen en gebruik de drukknop indien nodig om te helpen bij het snijden.
5. Voltooi het snijden en zet de snijmachine uit na gebruik.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Schakel de snijmachine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig het mesblad met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen schurende middelen.
- Droog het mes onmiddellijk af om roest te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage en scherpte van het mes, en laat het indien nodig slijpen door een professional.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes draait niet.
Oplossing: Controleer of de snijmachine is ingeschakeld en of de stekker goed is aangesloten op het stopcontact.
- Probleem: Het snijresultaat is ongelijkmatig.
Oplossing: Controleer of de snijdikte correct is ingesteld en zorg ervoor dat het voedsel goed tegen het mes is geplaatst.
- Probleem: Er is een vreemde geur of rookvorming tijdens het gebruik.
Oplossing: Zet de machine onmiddellijk uit en controleer op oververhitting of beschadiging.

8. Afvalverwerking

Neem de nodige voorzorgsmaatregelen bij het weggoien van het mesblad en andere onderdelen van de snijmachine. Dit product bevat metalen en elektrische componenten die op een milieuvriendelijke manier moeten worden weggegooid. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor specifieke richtlijnen voor recycling en afvoer.

9. Contactinformatie

Bij vragen of problemen met het product kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cuchilla de Sable Berkel Primitive 220mm KPR1PR22SSG

1. Información General

La cuchilla de sable Berkel Primitive de 220mm está diseñada para ofrecer un corte preciso y eficiente, ideal para entornos de cocina profesional y uso doméstico. Fabricada con materiales de alta calidad, esta cuchilla es perfecta para el corte de carnes, embutidos y otros alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Esta cuchilla está destinada exclusivamente al corte de alimentos. No utilice la cuchilla para otros fines.
- Manipulación: Siempre manipule la cuchilla con cuidado y mantenga la hoja alejada del cuerpo y de otras personas.
- Almacenamiento: Guarde la cuchilla en un lugar seguro, fuera del alcance de niños y mascotas.
- Revisiones Regulares: Inspeccione la cuchilla periódicamente para detectar daños o desgaste. No utilice la cuchilla si está dañada.
- Equipamiento de Protección: Se recomienda el uso de guantes de protección y un soporte adecuado para la cuchilla al realizar el corte.
- Superficie de Corte: Asegúrese de que la superficie en la que se utiliza la cuchilla sea estable y segura.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KPR1PR22SSG
- Dimensiones de la cuchilla: 220mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Peso: 0,5 kg
- Uso: Profesional y doméstico
- Diseño: Ergonomía mejorada para un agarre cómodo.

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire la cuchilla de su embalaje con cuidado.
- Paso 2: Coloque la cuchilla en un soporte de cuchillos adecuado para garantizar la estabilidad.
- Paso 3: Asegúrese de que está colocada en una superficie plana y estable.
- Paso 4: Si es necesario, utilice un afilador especializado para afilar la cuchilla antes de su primer uso.
- Paso 5: Limpie la cuchilla con un paño seco antes del primer uso.

5. Operación

- Asegúrese de que la cuchilla está correctamente instalada y segura en su soporte.
- Utilice una tabla de cortar adecuada y comience a utilizar la cuchilla aplicando una presión uniforme y controlada.
- Realice cortes en dirección opuesta a su cuerpo para minimizar riesgos de lesiones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la cuchilla con agua tibia y jabón inmediatamente después de su uso. Evite el uso de limpiadores abrasivos.
- Seque la cuchilla completamente con un paño limpio antes de guardarla.
- No sumerja la cuchilla en agua durante períodos prolongados para evitar la corrosión.

7. Solución de Problemas

- Corte Inadecuado: Asegúrese de que la cuchilla esté afilada y bien mantenida. Si es necesario, afile la cuchilla.
- Ruidos al Cortar: Verifique que la cuchilla no esté dañada y que esté correctamente instalada.
- Dificultad en el Manejo: Asegúrese de tener un buen agarre y una postura segura al utilizar la cuchilla.

8. Eliminación

Para desechar la cuchilla, asegúrese de seguir las regulaciones locales de reciclaje y eliminación de metales. Evite tirar la cuchilla a la basura convencional. Envuélvala en papel para evitar lesiones y lleve a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le couteau Berkel Primitive - Lame 220 mm (KPR1PR2SSG)

1. Informations générales

Le couteau Berkel Primitive avec une lame de 220 mm est un ustensile de cuisine haut de gamme, conçu pour offrir une performance optimale dans la découpe de viandes, de légumes et de pains. Fabriqué avec des matériaux de qualité, ce couteau allie tradition et innovation.

2. Informations de sécurité

- Utilisez le couteau uniquement pour les fins prévues, telles que la coupe d'aliments.
- Gardez le couteau hors de portée des enfants.
- Évitez de toucher le fil de la lame lors de sa manipulation.
- Assurez-vous que le couteau est toujours propre et sec pour éviter les accidents lors de son utilisation.
- Ne tentez pas de modifier ou de réparer le couteau vous-même. Contactez nos services après-vente pour toute intervention nécessaire.
- En cas de coupure, appliquez immédiatement des soins.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Modèle: KPR1PR2SSG
- Longueur de la lame: 220 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Manche: Bois
- Couleur du manche: Noir
- Poids: 200 g
- Utilisation: Couteau à trancher

4. Installation et mise en place

- Déballez soigneusement le couteau et assurez-vous qu'il n'y a pas de dommages.
- Placez le couteau sur une surface de travail stable, à l'écart des zones de circulation.
- Assurez-vous que le couteau est toujours posé sur le côté de la lame pour éviter tout contact avec des surfaces dures susceptibles de l'endommager.
- Évitez d'utiliser le couteau à côté d'appareils électroménagers ou d'autres objets tranchants.

5. Fonctionnement

- Pour trancher, tenez le couteau de manière à ce que votre main soit fermement sur le manche.
- Utilisez un mouvement de va-et-vient pour une coupe efficace, en appliquant une légère pression.
- Pour des tranches uniformes, maintenez une pression constante et déplacez vos aliments avec confiance sur la planche à découper.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la lame à la main avec de l'eau chaude et du savon doux, puis rincez bien et séchez immédiatement avec un chiffon doux.
- Évitez de placer le couteau au lave-vaisselle, car cela peut endommager la lame.
- Pour maintenir la qualité de la lame, aiguissez le couteau régulièrement à l'aide d'un fusil à aiguiser approprié.
- Rangez le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans un bloc à couteaux ou un protège-lame.

7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas correctement, vérifiez qu'il est aiguisé et affûté.
- En cas de rouille, nettoyez la lame avec un bon nettoyeur pour acier inoxydable et essuyez-la soigneusement.
- Si un dommage est constaté sur la lame ou le manche, cessez de l'utiliser et contactez nos services.

8. Élimination

- À la fin de sa durée de vie, éliminez le couteau de manière responsable.
- Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères.
- Consultez les réglementations locales pour savoir comment recycler ou éliminer les articles en métal et en bois.

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: Berkel Primitive Lama per Coltello 220mm

1. Informazioni Generali

La lama per coltello Berkel Primitive di 220 mm è progettata per offrire prestazioni elevate nella preparazione di cibi. Con un design elegante e funzionale, è ideale per chef e appassionati di cucina che cercano precisione e qualità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Appropriato:** Utilizzare la lama esclusivamente per il taglio di alimenti solidi.
- **Protezione Personale:** Indossare sempre guanti da cucina e utilizzare una protezione per le dita durante il maneggio della lama.
- **Stoccaggio:** Conservare la lama in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- **Manutenzione:** Controllare regolarmente la lama per segni di usura o danni e sostituirla se necessario.
- **Attenzione ai Rischi:** Evitare di toccare il bordo della lama quando è affilata. Non utilizzare la lama per scopi diversi da quelli previsti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Nome del Prodotto:** Lama per Coltello Berkel Primitive
- **Dimensione:** 220 mm
- **Materiale:** Acciaio inox di alta qualità
- **Uso:** Professionale e domestico
- **Peso:** 200 g
- **Colore:** Acciaio lucido

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere delicatamente la lama dall'imballaggio.
2. Fissare la lama al manico del coltello, assicurandosi che sia ben allineata.
3. Utilizzare le viti fornite per serrare la lama al manico.
4. Controllare che non ci siano spazi o movimenti tra la lama e il manico.
5. Ripetere il controllo prima di ogni utilizzo per garantire la sicurezza.

5. Funzionamento

- Impugnare saldamente il coltello per un taglio preciso.
- Esercitare un movimento fluido e controllato mentre si utilizza la lama per tagliare i cibi.
- Non applicare eccessiva forza, lasciare che la lama affilata svolga il suo lavoro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la lama a mano con acqua calda e sapone.
- Evitare di utilizzare spugne abrasive che possono graffiare la superficie.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto e ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** Lama non affilata
Soluzione: Utilizzare una pietra per affilare o un affila coltelli per ripristinare la nitidezza.
- **Problema:** Danni visibili alla lama
Soluzione: Sostituire immediatamente la lama per garantire la sicurezza durante l'uso.

8. Smaltimento

Smaltire la lama vecchia secondo le normative locali per i rifiuti. Non gettare la lama nei rifiuti normali, poiché è un oggetto appuntito. Utilizzare contenitori per rifiuti per materiali pericolosi o seguire le istruzioni fornite dalle autorità locali.

9. Contatti

Per domande o ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania