

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: KSB1SB45SWWGB

BERKEL | ELEGANCE - Champagne knife - Blade: 310mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Elegance Champagne Knife Blade 310mm (Model: KSB1SB45SWWGB)

1. General Information

Thank you for choosing the Berkel Elegance Champagne Knife Blade 310mm. This product is designed for precise and efficient cutting of champagne corks. The knife features a sharp blade tailored for optimal performance, allowing for smooth and safe operation.

2. Safety Information

- Intended Use: This knife is intended solely for cutting champagne corks. It is not suitable for any other use.
- User Responsibility: Ensuring safe usage is the user's responsibility. Always handle the knife with care to avoid injuries.
- Sharpness: The blade is extremely sharp. Ensure that it is stored safely when not in use and that users are aware of this property.
- Keep Away from Children: This product is not a toy. Always keep out of reach of children.
- Inspection: Before each use, inspect the blade for any signs of damage or wear. Do not use if the blade is damaged.
- Personal Protective Equipment (PPE): It is advisable to use cut-resistant gloves when handling the knife to further ensure safety.
- Slicing Technique: Use a controlled slicing motion. Do not apply excessive force which could slip and cause injury.

3. Product Specifications

- Blade Length: 310 mm
- Material: High-quality stainless steel
- Handle: Ergonomic design for comfortable grip

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully unpack the knife from its packaging, ensuring that no parts are damaged.
2. Check Components: Verify that the knife is complete and that no accessories are missing.
3. Positioning: Choose a clean, stable surface for use. Make sure the area is well-lit.
4. Handling: Always hold the knife by the handle, keeping fingers away from the blade during setup and use.

5. Operation

1. Hold the champagne bottle securely, ensuring it is positioned away from people and anything delicate.
2. With the knife in hand, gently position the blade against the cork.
3. Apply moderate pressure and rotate the bottle slowly while pushing the blade downwards.
4. Once the cork starts to release, continue the motion until it is completely removed.
5. Dispose of the cork responsibly.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, clean the blade with a soft cloth. Do not use abrasive materials that may scratch the surface.
- Disinfecting: For hygiene, wipe the blade with a sanitizing solution before and after use.
- Storage: Store the knife in a protective sheath or holder to prevent accidental cuts and to maintain the blade's sharpness.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the blade is not cutting effectively, consider sharpening it using a suitable knife sharpener.
- Misalignment: If the knife feels off-balance or difficult to control, check for any wear or damage. If found, discontinue use and replace.

8. Disposal

Dispose of the knife in accordance with local regulations. Recycling is encouraged where applicable. Ensure that the blade is wrapped safely during disposal to prevent injury.

9. Contact

For additional support, questions, or service inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für Berkel Elegance Champagner-Messer-Klinge 310 mm (KSB1SB45SWWGB)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen beim Besitzer Ihrer Berkel Elegance Champagner-Messer-Klinge. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen herausragende Leistung und Langlebigkeit zu bieten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die optimale Nutzung und Sicherheit Ihres Geräts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Gerät und seine Klängen stets außer Reichweite von Kindern.
- Berühren Sie die Klängen während des Betriebs niemals.
- Verwenden Sie die Klinge nicht für andere Materialien außer für entkorkte Champagnerflaschen.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und frei von rutschigen Oberflächen ist.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen. Bei Defekten verwenden Sie das Gerät nicht.
- Tragen Sie bei der Verwendung geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie Haare, Kleidung und andere Gegenstände von den sich bewegenden Teilen fern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: KSB1SB45SWWGB
- Klängenlänge: 310 mm
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 1,5 kg
- Verwendung: Für das präzise Öffnen von Champagnerflaschen
- Farbe: Edelstahl, elegantes Design

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie den Berkel Elegance Champagner-Messer auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Vergewissern Sie sich, dass der Standort ausreichend Beleuchtung bietet.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose einstecken.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß montiert und befestigt sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

- Positionieren Sie die Champagnerflasche in einer senkrechten Haltung.
- Führen Sie die Klinge vorsichtig unter den Korken.
- Drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn, um den Korken sanft zu lösen.
- Entfernen Sie den Korken und genießen Sie den Champagner.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Klinge mit einem feuchten Tuch und milden Reinigungsmitteln. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Trocknen Sie die Klinge gründlich, um Rost zu vermeiden.
- Lagern Sie die Klinge an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Funktioniert das Gerät nicht? Überprüfen Sie, ob der Netzstecker korrekt eingesteckt ist.
- Klinge dreht sich nicht? Stellen Sie sicher, dass der Griff nicht blockiert ist und die Klinge richtig ausgerichtet ist.
- Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche macht, schalten Sie es sofort aus und prüfen Sie die Klinge.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Trennen Sie alle elektronischen Komponenten von den Materialien, die recycelt werden können.
- Bringen Sie das Produkt nicht in den normalen Hausmüll.

9. Kontakt

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

Vielen Dank, dass Sie sich für das Berkel Elegance Champagner-Messer entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Anwendung!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Berkel Elegance Champagne Knife Blade 310mm KSB1SB45SWWGB

1. Algemene Informatie

De Berkel Elegance Champagne Knife Blade is een hoogwaardige tool voor het gemakkelijk en efficiënt openen van champagneflessen. Ontworpen met precisie en oog voor detail, biedt deze mesbladen een optimale prestatie en gebruikservaring.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het mes altijd veilig wordt opgeborgen wanneer het niet in gebruik is.
- Gebruik het mes alleen voor het openen van champagneflessen en niet voor andere toepassingen.
- Handle het mes met zorg; het lemmet is zeer scherp en kan snijwonden veroorzaken.
- Houd kinderen uit de buurt van het mes en gebruik het nooit in hun aanwezigheid.
- Controleer voor gebruik altijd of het mes geen beschadigingen vertoont die de werking kunnen beïnvloeden.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Berkel Elegance Champagne Knife Blade
- Model: KSB1SB45SWWGB
- Lemmetlengte: 310 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Gewicht: 0,5 kg

4. Installatie en Setup

- Verwijder het mes voorzichtig uit de verpakking.
- Neem het handvat vast en controleer of het goed is bevestigd en stevig aanvoelt.
- Er is geen specifieke installatie nodig; het mes is klaar voor gebruik na het uitpakken.
- Zorg voor een geschikte en veilige locatie voor het opbergen van het mes.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat de champagnefles goed vastgehouden wordt met één hand.
- Positioneer het mes aan de voet van de kurk, til het mes omhoog en snijd met een snelle beweging door het folie.
- Draai de fles voorzichtig en gebruik de snijkant van het mes om de kurk te verwijderen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak het mes na elk gebruik schoon met warm water en milde zeep.
- Gebruik een zachte doek of spons om krassen op het lemmet te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog het mes grondig af voordat je het opbergt om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Indien nodig kan het mes worden geslepen door een professional.
- Probleem: Beschadiging van het mes.
Oplossing: Neem contact op met de leverancier voor vervanging of reparatie.

8. Afvoer

- Gooi het mes nooit bij het gewone huisafval.
- Volg lokale richtlijnen voor de juiste afvoer van metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Berkel Elegance Champagne 310mm

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo Berkel Elegance Champagne de 310mm. Este cuchillo de alta calidad está diseñado para ofrecer un corte preciso y eficiente, ideal para una variedad de aplicaciones en la cocina profesional y doméstica.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Utilice el cuchillo únicamente para sus fines específicos. No use el cuchillo para cortar materiales que no sean alimentos.
- Manejo: Siempre sujete el cuchillo por el mango y evite tocar la hoja afilada.
- Supervisión: No deje el cuchillo desatendido, especialmente cerca de niños.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o con una funda.
- Mantenimiento: Mantenga la hoja afilada y en buen estado. Verifique regularmente si hay daños en la hoja que pudieran comprometer la seguridad durante su uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Cuchillo Berkel Elegance Champagne
- Longitud de la hoja: 310mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Ergonomía avanzada para un manejo cómodo
- Peso: 300 gramos
- Color: Champagne

4. Configuración e Instalación

El cuchillo llega completamente ensamblado, listo para usar. Asegúrese de seguir estos pasos antes de usarlo por primera vez:

- Retire cualquier cobertura protectora de la hoja.
- Lave la hoja con agua tibia y jabón suave, y séquela inmediatamente con un paño limpio.
- Guarde el cuchillo en un lugar seguro, lejos de lugares húmedos o calientes.

5. Operación

- Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y libre de obstáculos.
- Use una tabla de cortar adecuada para proteger la hoja y mantener la estabilidad.
- Al cortar, use un movimiento suave y controlado. Presione ligeramente la hoja para obtener un corte limpio.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la hoja a mano con agua tibia y jabón. No sumerja en agua por períodos prolongados.
- Seque completamente después de lavar, evitando la corrosión.
- Afile la hoja regularmente con una piedra de afilar o un afilador de cuchillos para mantener su eficacia.

7. Resolución de Problemas

- Corte Dificultoso: Asegúrese de que la hoja esté afilada. Realice el afilado si es necesario.
- Daño en la Hoja: Si la hoja está desgastada o dañada, no la use y considere el servicio de reparación o reemplazo.

8. Desecho

Cuando termine la vida útil del cuchillo, dispose de él de acuerdo con las normas locales de reciclaje de metales. Nunca arroje el cuchillo a la basura sin asegurarse de que su hoja esté cubierta o protegida.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

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

Agradecemos su confianza en Berkel y esperamos que disfrute de su cuchillo Elegance Champagne.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Couteau à Trancher Berkel Elegance Champagne, Lame de 310 mm (KSB1SB45SWWGB)

1. Informations Générales

Le Couteau à Trancher Berkel Elegance Champagne est un appareil de haute qualité, conçu pour les professionnels et les passionnés de gastronomie. Sa lame de 310 mm permet une découpe précise et uniformisée, idéale pour de nombreux types d'aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à la découpe d'aliments. Ne pas l'utiliser pour d'autres matériaux.
- Surveillance : Toujours surveiller l'utilisation de l'appareil autour des enfants.
- Coupures : Faites attention à la lame tranchante pour éviter les coupures.
- Électricité : L'appareil doit être branché à une prise conforme aux normes, portant un symbole de sécurité. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
- Défauts : Ne pas utiliser l'appareil s'il présente des signes de dommages ou de défauts.
- Nettoyage : Débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage.
- Rangement : Ranger l'appareil dans un endroit sec et sécurisé lorsqu'il n'est pas utilisé.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Modèle : KSB1SB45SWWGB
- Type de produit : Couteau à trancher
- Longueur de la lame : 310 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poids : 10 kg
- Dimensions : 480 x 360 x 390 mm
- Couleur : Champagne

4. Installation et Configuration

- Emplacement : Choisissez une surface solide et stable pour placer le couteau à trancher.
- Branchement : Connectez le cordon d'alimentation à une prise électrique conforme. Assurez-vous que la prise est facilement accessible.
- Vérification : Avant l'utilisation, vérifiez que l'appareil est correctement monté et que toutes les parties sont fermement fixées.
- Réglages : Réglez l'épaisseur de la coupe à l'aide du contrôle de surépaisseur pour obtenir le résultat désiré.

5. Fonctionnement

- Activation : Appuyer sur le bouton d'alimentation pour démarrer l'appareil.
- Positionnement : Placez l'aliment à trancher sur le plateau et alignez-le avec la lame.
- Tranchage : En appuyant doucement sur le plateau ou la manivelle, commencez à trancher.
- Arrêt : Une fois le tranchage terminé, éteindre l'appareil à l'aide du bouton d'alimentation.

6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher : Toujours débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyage de la lame : Utiliser un chiffon humide pour nettoyer la lame. Non pas immerger le couteau dans l'eau.
- Désinfection : Utiliser un désinfectant alimentaire sûr pour nettoyer les surfaces de contact.
- Entretien : Vérifiez régulièrement les pièces mobiles et graissez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- L'appareil ne fonctionne pas : Vérifiez que l'alimentation est connectée et que la prise fonctionne.
- Coupe inégale : Assurez-vous que l'aliment est correctement positionné et que la lame est affûtée.
- Bruits anormaux : Vérifiez s'il y a des obstructions autour de la lame ou des pièces mobiles.

8. Élimination

- Élimination des déchets : Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électroménagers. Ne pas jeter dans les ordures ménagères.
- Recyclage : Les composants métalliques et plastiques du produit peuvent être recyclés.

9. Contact

Pour tout renseignement supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Berkel Elegance Champagne Blade 310mm

1. Informazioni Generali

Il Coltello Berkel Elegance Champagne Blade è progettato per tagliare con precisione e facilita la preparazione di piatti a base di carne, salumi, verdure e formaggi. La lama da 310 mm è ideale per tutti i tipi di utilizzo in ristoranti e cucine professionali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante l'uso.
- Assicurarsi che le mani siano asciutte per evitare scivolamenti.
- Non utilizzare il coltello con utensili o attrezzature che possono danneggiare la lama.
- Verificare sempre che il coltello sia ben affilato e in buone condizioni prima dell'uso.
- Non cercare di affilare il coltello mentre è montato su attrezzature.
- In caso di guasti o difetti, contattare il supporto clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Coltello per affettare
- Modello: Elegance Champagne Blade
- Lunghezza della lama: 310 mm
- Materiale della lama: Acciaio inox di alta qualità
- Colore: Argento
- Peso: 1.5 kg
- Utilizzo: Professionale e domestico

4. Installazione e Setup

1. Assicurarsi che il coltello sia posizionato su una superficie stabile e piana.
2. Fissare il coltello al supporto, se richiesto, seguendo le istruzioni del produttore per garantire che sia sicuro.
3. Verificare che nessuna parte del coltello o della base possa spostarsi su una superficie irregolare.
4. Controllare gli accessori e gli attrezzi che accompagnano il coltello, verificando che siano completi e in buone condizioni.
5. Durante la prima installazione, controllare attentamente l'allineamento della lama e assicurarsi che sia corretto prima dell'uso.

5. Operazione

- Posizionare l'oggetto da affettare sulla superficie di lavoro.
- Tenere il coltello con una mano e la materia da affettare con l'altra, applicando una pressione controllata.
- Muovere il coltello avanti e indietro con movimenti fluidi per ottenere fette uniformi.
- Dopo ogni utilizzo, pulire la lama con un panno umido per rimuovere residui di cibo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone neutro.
- Non utilizzare spugne abrasive che potrebbero graffiare la lama.
- Asciugare con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Affilare regolarmente la lama per mantenerla efficiente (consulta un professionista se non sei sicuro di come fare).
- Controllare periodicamente i componenti per se ci sono segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, verificare se è necessario affilarlo.
- Se la lama sembra danneggiata, non utilizzarla e contattare il supporto clienti.
- In caso di problemi con l'accoppiamento della lama al supporto, assicurarsi che tutti i componenti siano montati correttamente.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali metallici.
- Se il coltello è inutilizzabile, portarlo presso i centri di raccolta per metalli.
- Non smaltire nel normale rifiuto domestico.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania