

# 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: KTK1BR22SMRBL

### BERKEL | TEKNICA - Bread knife - Blade: 220mm



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Berkel Technica Bread Knife Blade 220mm (KTK1BR22SMRBL)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Berkel Technica Bread Knife Blade 220mm. This high-quality blade is designed to provide efficient and precise cutting for a variety of bread types. The blade is durable and easy to maintain, making it a valuable addition to your kitchen or commercial setting.

### 2. Safety Information

- Always handle the knife blade with care to avoid injuries.
- Keep the blade out of reach of children when not in use.
- Ensure that the knife is used only for its intended purpose — cutting bread.
- Never attempt to disassemble or modify the blade.
- Inspect the blade regularly for any signs of damage or wear. If damaged, discontinue use immediately.
- Use appropriate personal protective equipment (PPE), such as cut-resistant gloves, when handling the blade.
- Always store the blade in a protective sheathe or in a designated holder to prevent accidental cuts.

### 3. Product Specifications

- Blade Length: 220 mm
- Model: KTK1BR22SMRBL
- Material: Stainless Steel
- Blade Type: Serrated
- Weight: 0.5 kg
- Compatibility: Designed for use with Berkel Technica slicing machines.

### 4. Setup and Installation

1. Unbox the Berkel Technica Bread Knife Blade and check for any visible damage.
2. Ensure your Berkel Technica slicing machine is powered off and unplugged.
3. Locate the blade attachment mechanism on the slicing machine.
4. Align the blade with the attachment points, ensuring it is oriented in accordance with the manufacturer's instructions.
5. Securely fasten the blade in place using the provided locking mechanism. Ensure that it is tightly secured to prevent any movement during operation.
6. Plug in the slicer and power on to test that the blade operates smoothly.

### 5. Operation

- Adjust the slicing thickness according to your needs before activating the machine.
- Turn on the slicer, and use consistent pressure to push the bread through the moving blade.
- Always keep hands clear of the cutting area while in operation.
- After use, turn off the machine and unplug it before performing any maintenance.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the blade with warm soapy water and a non-abrasive sponge.
- For thorough cleaning, remove the blade from the slicing machine following the setup instructions in reverse.
- Never immerse the blade in water; instead, wipe it clean to avoid moisture damage.
- Dry the blade completely with a soft cloth.
- Regularly check for any signs of wear or rust, and store the blade in a dry environment.

### 7. Troubleshooting

- If the blade is not cutting properly, ensure it is sharp and free from debris.
- If the machine is vibrating excessively during operation, check if the blade is securely installed.
- For any other issues, refer to the manufacturer's guidelines or contact customer service.

### 8. Disposal

Dispose of the knife blade responsibly in accordance with local regulations. Ensure that the blade is wrapped securely or placed in a designated sharps disposal container to prevent accidents.

### 9. Contact

For additional support, please reach out to us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Berkel Technica. Enjoy your precise and seamless bread cutting experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel Teknika Brotmesser Klinge 220 mm (KTK1BR22SMRBL)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Berkel Teknika Brotmesser Klinge 220 mm. Dieses hochwertige Produkt ist für eine präzise und effiziente Schneidetechnik konzipiert und bietet Ihnen hervorragende Ergebnisse beim Schneiden von Brot und anderen Backwaren.

## 2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsinformationen, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden:

- Verwenden Sie das Gerät nur wie vorgesehen und befolgen Sie alle Anweisungen in diesem Handbuch.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz, wenn Sie nicht mehr damit arbeiten oder vor der Reinigung.
- Halten Sie die Klinge während des Gebrauchs von Händen und anderen Körperteilen fern.
- Verwenden Sie immer geeignete Schutzausrüstung, einschließlich Hitzeschutzhandschuhe, wenn Sie mit heißen Materialien oder bei der Reinigung des Gerätes arbeiten.
- Kinder sollten beim Gebrauch des Gerätes beaufsichtigt werden oder ferngehalten werden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Modellnummer: KTK1BR22SMRBL
- Klingenlänge: 220 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Gewicht: 1,5 kg
- Abmessungen: 35 cm x 10 cm x 10 cm

## 4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Gerätes vorhanden sind und in gutem Zustand sind.
2. Wählen Sie einen stabilen und ebenen Arbeitsplatz für das Gerät.
3. Montieren Sie die Halterungen gemäß den beiliegenden Anweisungen.
4. Befestigen Sie die Klinge sicher am Halter. Überprüfen Sie die Festigkeit, um sicherzustellen, dass sie stabil ist.
5. Verbinden Sie das Gerät mit einer geeigneten Stromquelle.

## 5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter auf "Aus" steht, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Wählen Sie die gewünschte Schneidgeschwindigkeit, abhängig von der Art des Brotes.
- Führen Sie das Brot gleichmäßig und langsam in die Maschine ein. Halten Sie die Hände immer fern von der Klinge.
- Beobachten Sie den Schneidvorgang und stoppen Sie das Gerät bei Bedarf, um festzustellen, ob die Schnittqualität erfüllt ist.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
- Reinigen Sie die Klinge mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie Rückstände von Brot oder Teig regelmäßig, um die Funktionalität zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie die Klinge regelmäßig auf Abnutzung und schärfen oder ersetzen Sie sie bei Bedarf.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort und schützen Sie es vor Feuchtigkeit.

## 7. Fehlerbehebung

Problem: Gerät startet nicht.

- Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter auf "Ein" steht.

Problem: Ungleichmäßige Schnitte.

- Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie sie bei Bedarf.
- Stellen Sie sicher, dass das Brot richtig positioniert ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht, indem Sie sich an die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Elektrogeräten halten. Entfernen Sie die Klinge, bevor Sie das Gerät entsorgen.

## 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Teknika Broodmesblad 220mm KTK1BR22SMRBL

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Berkel Teknika Broodmesblad 220mm KTK1BR22SMRBL. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een uitstekende snijkwaliteit voor verschillende soorten brood. Zorg ervoor dat u deze handleiding goed doorleest om het beste uit uw product te halen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt.
- Gebruik het product alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het mesblad buiten het bereik van kinderen.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen tijdens het gebruik, zoals handschoenen en een schort.
- Zorg ervoor dat de machine uitgeschakeld is voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.
- Controleer regelmatig op mogelijke beschadigingen of slijtage aan het mesblad en vervang indien nodig.
- Houd uw handen en andere ledematen uit de buurt van het mes tijdens het snijden.

## 3. Productspecificaties

- Productnaam: Berkel Teknika Broodmesblad
- Model: KTK1BR22SMRBL
- Afmetingen: 220 mm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

## 4. Installatie en Setup

1. Plaats het mesblad op de daarvoor bestemde snijmachine.
2. Zorg ervoor dat het mes goed en stevig is bevestigd volgens de instructies van de snijmachine fabrikant.
3. Visueel controleren of het mesblad goed uitgelijnd is met de snijmachine.
4. Sluit de snijmachine aan op een voedingsbron indien nodig, en zet deze aan om te controleren of het mes blad correct werkt.

## 5. Bediening

- Zorg ervoor dat het product veilig is geïnstalleerd.
- Stel de dikte van de snede in op basis van uw behoeften.
- Begin met het snijden van het brood, en houd de hand weg van de snijlijn om blessures te voorkomen.
- Stop de snijmachine altijd voordat u het mesblad aanraakt of het product verplaatst.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mesblad na elk gebruik om ophoping van voedselresten te voorkomen.
- Gebruik een zachte doek of spons met warm zeepwater; vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog het mesblad grondig af na reiniging om roestvorming te voorkomen.
- Controleer het mesblad regelmatig op slijtage en vervang indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Als het mesblad niet goed snijdt, controleer dan op mogelijke aanslag of beschadigingen.
- Als het mesblad of de snijmachine niet werkt, controleer dan of alles goed is geïnstalleerd en aangesloten.
- Voor andere problemen, neem contact op met de klantenservice.

## 8. Afvoer

Folk de milieuwetgeving en zorg voor een verantwoorde verwijdering van het mesblad. Lever het mesblad in bij een erkend recyclingcentrum of volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van metaal.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstige referentie.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchilla para Pan Berkel Teknik 220mm KTK1BR22SMRBL

## 1. Información General

La cuchilla para pan Berkel Teknik de 220 mm es un accesorio de alta calidad diseñado para utilizar con cortadoras de pan Berkel. Está fabricada con materiales duraderos que garantizan un rendimiento excepcional y larga vida útil. Este producto es ideal para panaderías, restaurantes y uso doméstico.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Correcto: Utilice exclusivamente la cuchilla en máquinas compatibles de Berkel.
- Protección Personal: Use guantes de seguridad y gafas al manipular o instalar la cuchilla.
- Corte: Mantenga las manos alejadas de la zona de corte en todo momento.
- Instalación: Asegúrese de que la máquina esté desenchufada antes de instalar o cambiar la cuchilla.
- Supervisión: Nunca deje a los niños sin supervisión cerca del equipo en uso.
- Mantenimiento: Inspeccione la cuchilla periódicamente para detectar daños. No use la cuchilla si está dañada.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Descripción: Cuchilla para pan Berkel Teknik
- Diámetro: 220 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Compatibilidad: Diseñada específicamente para cortadoras de pan Berkel
- Peso: 0.5 kg

## 4. Configuración e Instalación

1. Preparación: Asegúrese de que la máquina esté apagada y desconectada de la corriente.
2. Retirar la cuchilla antigua (si aplica): Utilice una herramienta adecuada para aflojar el tornillo de sujeción de la cuchilla. Retire la cuchilla con cuidado.
3. Instalación de la nueva cuchilla: Coloque la nueva cuchilla en el soporte de la cortadora alineando los orificios de fijación.
4. Fijación: Asegúrese de que la cuchilla esté bien ajustada utilizando el tornillo de sujeción.
5. Verificación: Verifique que todo esté seguro y en su lugar antes de volver a conectar la máquina.
6. Conexión: Conecte la cortadora a la corriente y realice pruebas con cuidado.

## 5. Funcionamiento

- Encendido: Encienda la máquina utilizando el interruptor correspondiente.
- Ajuste de Grosor: Ajuste la configuración de grosor según las preferencias deseadas.
- Corte: Alimente el pan a la cuchilla de forma uniforme y constante, evitando presionar demasiado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Regular: Lava la cuchilla con agua y un detergente suave después de cada uso. Seque completamente.
- Inspección: Revise la cuchilla periódicamente para detectar el desgaste o daños.
- Almacenamiento: Almacene la cuchilla en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La cuchilla no corta adecuadamente.  
Solución: Verifique si está sucia o dañada y límpiela o sustitúyala si es necesario.
- Problema: La cortadora hace ruidos extraños.  
Solución: Asegúrese de que la cuchilla esté bien instalada y ajustada. Revise si hay piezas sueltas.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine la cuchilla de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. No la deseche en la basura común. Considere las opciones de reciclaje de metales.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o soporte adicional, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la lame de couteau à pain Berkel Technica 220 mm

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la lame de couteau à pain Berkel Technica de 220 mm. Cet outil de cuisine de haute qualité est conçu pour vous offrir un tranchage précis et efficace de tous types de pain. Veuillez lire ce manuel attentivement avant l'utilisation pour assurer un fonctionnement optimal et en toute sécurité.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation sécuritaire: Ce produit est uniquement destiné à un usage professionnel. Ne pas utiliser pour des applications non prévues.
- Précautions d'emploi: Toujours utiliser des gants de protection lors de la manipulation de la lame. Évitez tout contact avec la lame lors des opérations.
- Environnement: Gardez la zone de travail propre et sèche pour éviter les accidents. Ne pas utiliser dans des zones mouillées ou humides.
- Stockage: Ranger la lame soigneusement dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- Inspection: Vérifiez régulièrement l'état de la lame. Si vous remarquez des dommages, ne pas utiliser et contacter le service client.

### 3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit: Lame de couteau à pain Berkel Technica
- Dimensions: 220 mm
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Poids: 0,5 kg
- Utilisation: Conçue pour le tranchage de pain.

### 4. Installation et mise en place

1. Préparation: Avant d'installer la lame, assurez-vous que la machine est débranchée.
2. Retrait de la lame précédente: Utilisez un tournevis pour dévisser la lame existante, en prenant soin de garder les vis pour la réinstallation.
3. Installation de la nouvelle lame: Alignez la nouvelle lame sur l'axe de la machine. Assurez-vous qu'elle est correctement positionnée pour éviter les vibrations.
4. Serrer: Utilisez le tournevis pour revisser la lame en place. Ne pas trop serrer pour éviter de détériorer le matériel.
5. Vérification: Avant d'allumer la machine, vérifiez que la lame est bien fixée et ne bouge pas.

### 5. Fonctionnement

- Assurez-vous que la lame est correctement installée et que la machine est sous tension.
- Choisissez le réglage d'épaisseur de coupe selon vos préférences.
- Placez le pain sur le plateau de la machine, en vous assurant qu'il est bien sécurisé.
- Activez la machine et guidez lentement le pain vers la lame pour un tranchage précis.

### 6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation: Débrancher la machine avant tout nettoyage. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la lame et le plateau.
- Désinfection: Pour des raisons d'hygiène, assurez-vous de désinfecter la lame régulièrement.
- Affûtage: Il est conseillé d'affûter la lame tous les 3 mois ou selon l'intensité d'utilisation.

### 7. Dépannage

- Problème: La lame ne coupe pas correctement.
  - Solution: Vérifiez si la lame est émoussée ou obstruée. Affûtez ou nettoyez la lame si nécessaire.
- Problème: Vibration excessive lors de l'utilisation.
  - Solution: Vérifiez l'installation de la lame. Assurez-vous qu'elle est bien fixée.

### 8. Élimination

Ne jetez pas la lame avec les ordures ménagères. Veuillez respecter les réglementations locales pour le recyclage des métaux. Consultez les services de gestion des déchets de votre région pour une élimination appropriée.

### 9. Contact

Pour toute question ou support, veuillez nous contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Coltello da Pane Berkel Tecnica - Lama 220mm (KTK1BR22SMRBL)

## 1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del Coltello da Pane Berkel Tecnica. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti nella preparazione di pane e prodotti da forno. La lama di 220 mm è realizzata con materiali di alta qualità per garantire durabilità e precisione nel taglio.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Tenere il coltello lontano dalla portata di bambini.
- Non utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.
- Assicurarsi che la lama sia sempre affilata e priva di danni prima dell'uso.
- Indossare guanti protettivi durante la pulizia e la manutenzione per evitare infortuni.
- Non immergere il coltello in acqua calda o in lavastoviglie.
- In caso di lesioni, interrompere immediatamente l'uso e consultare un medico.

## 3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- Modello: KTK1BR22SMRBL
- Lunghezza della lama: 220 mm
- Materiale lama: Acciaio inox
- Manico: Ergonomico per un comfort ottimale
- Peso: 0.5 kg
- Colore: Nero

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il coltello dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili alla lama o al manico.
3. Posizionare il coltello su una superficie di lavoro stabile.
4. Se il coltello è dotato di un supporto, fissare il supporto secondo le istruzioni fornite con il prodotto.
5. Assicurarsi che il coltello sia fissato in modo sicuro prima dell'uso.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare il coltello per affettare il pane in movimento avanti e indietro con una leggera pressione.
- Per una migliore esperienza di taglio, mantenere una angolazione di circa 45 gradi rispetto al pane.
- Non forzare il coltello; lasciarlo fare il lavoro.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la lama con un panno umido dopo ogni uso.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide.
- Per una pulizia profonda, utilizzare acqua e sapone neutro. Risciacquare e asciugare accuratamente.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro per evitare danni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, verificare se la lama è affilata.
- Se la lama è danneggiata, sostituirla immediatamente.
- Se il manico è allentato, controllare le viti di fissaggio.

## 8. Smaltimento

Quando non è più utilizzabile, smaltire il coltello nel rispetto delle normative locali sui rifiuti. Riciclare i materiali quando possibile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande riguardanti il prodotto, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania