

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: KTK1HA28SMRBL

BERKEL | TECNICA - Ham knife - Blade: 280mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Teknica Ham Knife Blade 280mm (KTK1HA28SMRBL)

1. General Information

The Berkel Teknica Ham Knife Blade, model KTK1HA28SMRBL, is designed specifically for precise slicing of ham and other meats. The blade's 280mm length allows for clean cuts and an enhanced slicing experience. This product is ideal for both professional and home use.

2. Safety Information

- Always handle the knife blade with utmost care to avoid cuts and injuries.
- Keep the knife out of reach of children and individuals who are not trained in its use.
- Ensure that the knife is properly secured during installation and when mounted on a slicing machine.
- Do not use the knife blade for any purpose other than slicing ham and suitable meats.
- Regularly check the blade for damage or dullness. A damaged blade can pose a serious safety risk.
- To prevent accidents, use protective gear such as cut-resistant gloves when handling the blade.
- Always store the knife blade in a safe location when not in use, preferably in a protective sheath.
- Follow all local safety regulations when using and disposing of knife blades.

3. Product Specifications

- Model: KTK1HA28SMRBL
- Length: 280 mm
- Material: High-quality stainless steel
- Edge Type: Smooth edge for precise slicing
- Compatibility: Compatible with Berkel slicing machines designed for this blade size

4. Setup and Installation

1. Ensure that you have the correct slicing machine compatible with the KTK1HA28SMRBL blade.
2. Before installation, unplug the slicing machine from the power source.
3. Carefully remove any existing blade from the slicing machine if applicable.
4. Align the mounting holes of the blade with the corresponding holes on the slicing machine.
5. Securely fasten the blade using the provided screws, ensuring a tight fit to prevent any slippage during operation.
6. Once the blade is installed securely, double-check that all screws are tightened and that the blade is not wobbling.
7. Plug the slicing machine back into the power source.
8. Conduct a brief test run (without food) to ensure that the blade rotates smoothly.

5. Operation

- Adjust the thickness of the slice using the machine's control dial.
- Position the ham securely on the tray of the slicing machine.
- Switch on the slicing machine and initiate the slicing process by gently pushing the ham towards the blade.
- Use the pusher to guide the ham for even slicing.
- After use, switch off the machine and unplug it from the power source.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, ensure the machine and blade are unplugged.
- Clean the knife blade using hot, soapy water and a soft cloth. Avoid using abrasive materials that could scratch the surface.
- Rinse thoroughly with clean water and dry with a soft cloth.
- Inspect the blade regularly for signs of wear or damage.
- Store the blade in a protective sheath or cover when not in use to prevent damage and ensure safety.

7. Troubleshooting

- If the blade does not slice properly, check for dullness and sharpen if necessary.
- If the blade vibrates or wobbles during operation, recheck the installation to ensure it is securely attached.
- If the machine fails to start, ensure it is plugged in and the power supply is working.
- Consult the slicing machine's manual for additional troubleshooting tips specific to the model.

8. Disposal

- Dispose of the knife blade responsibly according to local regulations regarding metal waste.
- Do not discard the blade in regular refuse bins to avoid injury to others.
- Consider recycling the blade at facilities that accept stainless steel metal.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie das Produkt Berkel Technica Ham Knife Blade 280mm KTK1HA28SMRBL erworben haben. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um professionelle Schneideergebnisse zu erzielen und Ihr Kocherlebnis zu verbessern. Bitte lesen Sie die gesamte Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Sichere Handhabung: Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verwenden Sie das Messer niemals für andere Zwecke.
- Schutzvorrichtungen: Tragen Sie immer geeignete Schutzhandschuhe, wenn Sie das Messer handhaben. Die Klinge ist scharf und kann Verletzungen verursachen.
- Reinigung der Klinge: Reinigen Sie die Klinge nur, wenn sie vom Stromnetz getrennt ist. Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel.
- Überprüfung auf Schäden: Überprüfen Sie das Produkt vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Verwenden Sie es nicht, wenn es beschädigt ist.
- Lagerung: Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort und schützen Sie es vor Feuchtigkeit.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Berkel Technica Ham Knife Blade 280mm KTK1HA28SMRBL
- Klingenlänge: 280 mm
- Material: Hochlegierter rostfreier Stahl
- Gewicht: 0,8 kg
- Empfohlene Nutzung: Für das Schneiden von Schinken und anderen Fleischsorten
- Hersteller: Berkel

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung des Arbeitsplatzes: Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und stabil ist.
2. Befestigung des Messers: Montieren Sie das Messer gemäß den Herstelleranweisungen sicher auf der Berkel Maschine.
3. Stromversorgung: Schließen Sie die Maschine an eine geeignete Stromquelle an.
4. Prüfung der Funktionen: Überprüfen Sie, dass alle Teile korrekt montiert sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

1. Einschalten: Schalten Sie die Maschine ein, um das Messer zu aktivieren.
2. Einstellung der Dicke: Stellen Sie die gewünschte Dicke des Schnittes ein.
3. Schneiden: Führen Sie das Lebensmittel gleichmäßig gegen die Klinge, um gleichmäßige Scheiben zu erhalten.
4. Ausschalten: Schalten Sie die Maschine nach Abschluss des Schneidens aus.

6. Reinigung und Wartung

- Tägliche Reinigung: Reinigen Sie die Klinge und den Maschinenkörper nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch.
- Scharfhaltung: Überprüfen Sie regelmäßig die Schärfe der Klinge und lassen Sie diese von einem Fachmann nachschärfen, wenn nötig.
- Wartung: Führen Sie mindestens einmal jährlich eine gründliche Inspektion und Wartung durch.

7. Fehlersuche

- Problem: Maschine lässt sich nicht einschalten.
- Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und Steckverbindung.
- Problem: Unregelmäßige Schnitte.
- Lösung: Überprüfen Sie die Einstellung der Schnittdicke und die Montage des Messers.
- Problem: Übermäßige Vibration.
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Produkt stabil auf einer ebenen Fläche steht.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Elektro- und Elektronikgeräte. Achten Sie darauf, umweltfreundliche Maßnahmen zu berücksichtigen und lokale Vorschriften zur Abfallentsorgung zu beachten.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für Berkel entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Technica Hammes Snijblad 280mm KTK1HA28SMRBL

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw keuze voor het Berkel Technica Hammes Snijblad 280mm KTK1HA28SMRBL. Dit snijblad is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt precisie en duurzaamheid. Het is ideaal voor het snijden van ham, vlees en andere levensmiddelen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit product is bedoeld voor gebruik door volwassenen. Houd het uit de buurt van kinderen.
- Snijverwondingen: Het mes is scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren en reinigen. Gebruik beschermende handschoenen indien nodig.
- Elektrische Veiligheid: Controleer voor gebruik of de spanning overeenkomt met de specificaties en voorkom waterschade aan het apparaat.
- Vuurgevaar: Gebruik het snijblad niet in de nabijheid van open vlammen of hoge temperaturen.
- Opslag: Berg het snijblad veilig op wanneer het niet in gebruik is.
- Gebruik van Geschikte Kleding: Draag geschikte kleding en gebruik geen losse kleding om vastlopen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 280 mm diameter
- Voltage: 230V
- Vermogen: 250W
- Capaciteit: Voor het snijden van verschillende soorten vlees en ham.

4. Installatie en Setup

1. Plaats het snijblad op een vlakke, stabiele en droge ondergrond.
2. Zorg ervoor dat uw werkgebied goed verlicht is.
3. Verbind het apparaat met een stopcontact dat voldoet aan de elektrische specificaties.
4. Controleer of alle bevestigingen goed vastzitten voor veilig gebruik.
5. Laat het apparaat minimaal 30 minuten zonder belasting draaien om te testen.

5. Bediening

1. Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
2. Plaats het te snijden item op de snijtafel.
3. Stel de gewenste snijdikte in met de regelknop.
4. Start het snijproces door het item voorzichtig naar het mes te schuiven.
5. Zodra het snijden is voltooid, zet het apparaat uit en verwijder voorzichtig het gesneden item.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het snijblad na elk gebruik schoon met een zachte doek en milde reiniger.
- Vermijd schurende middelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het mes en slijp indien nodig.
- Bewaar het apparaat op een droge en veilige plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat start niet.
Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en aansluiting.
- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer de scherpheid en slijp indien nodig.
- Probleem: Er is een vreemde geur.
Oplossing: Zet het apparaat uit en controleer op mogelijke oververhitting of verstoppingen.

8. Afvoer

Afval en oude apparaten dienen op verantwoorde wijze te worden afgevoerd. Neem contact op met uw lokale milieu-instellingen voor informatie over recycling en afvalverwerking.

9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchilla para Jamón Berkel Técnica 280mm (KTK1HA28SMRBL)

1. Información General

La cuchilla para jamón Berkel Técnica de 280 mm es un accesorio diseñado para cortar jamón con precisión y facilidad. Su diseño innovador y alta calidad garantizan un rendimiento excepcional en entornos comerciales y domésticos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Siempre utilice la cuchilla con un soporte adecuado y mantenga las manos alejadas del borde afilado durante su uso.
- **Almacenamiento:** Almacene la cuchilla en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- **Manejo:** Use guantes protectores al manipular la cuchilla para evitar cortes.
- **Inspección:** Revise la cuchilla regularmente para asegurarse de que no haya daños o desgaste.
- **Uso en la Cocina:** No utilice la cuchilla para otros propósitos que no sean cortar jamón.
- **Mantenimiento:** Realice el mantenimiento regularmente para asegurar un funcionamiento seguro y eficaz.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- **Dimensiones de la Cuchilla:** 280 mm
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Uso:** Ideal para cortar jamón y otros productos cárnicos.
- **Compatibilidad:** Compatible con las afiladoras Berkel.

4. Instalación y Configuración

1. **Desembalaje:** Retire cuidadosamente la cuchilla del embalaje.
2. **Verificación:** Asegúrese de que todos los componentes estén completos y en buen estado.
3. **Montaje:** Coloque la cuchilla en el soporte o máquina Berkel compatible.
4. **Fijación:** Asegúrese de que la cuchilla esté bien asegurada y fijada en su lugar.
5. **Conexiones:** Conecte la máquina a una fuente de alimentación adecuada si es necesario.

5. Operación

1. Ajuste el grosor del corte según sus preferencias.
2. Coloque el jamón en el soporte de la máquina y asegúrelo adecuadamente.
3. Encienda la máquina y comience a cortar con movimientos suaves y controlados.
4. Apague la máquina después de cada uso y limpie la cuchilla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Limpie la cuchilla después de cada uso con un paño húmedo y detergente suave. Evite el uso de abrasivos.
- **Desinfección:** Desinfecte la cuchilla regularmente, especialmente si se utiliza en ambientes comerciales.
- **Mantenimiento:** Afile la cuchilla según sea necesario para mantener su eficacia. Siga las instrucciones del fabricante para el afilado.

7. Solución de Problemas

- **Corte Irregular:** Verifique el ajuste del grosor y asegúrese de que la cuchilla esté afilada.
- **Ruidos Inusuales:** Asegúrese de que la cuchilla esté correctamente montada y que no haya objetos extraños en la máquina.
- **Dificultad para Cortar:** Revise la fuerza del motor y la condición de la cuchilla.

8. Eliminación

No disponga de la cuchilla descartando en la basura común. Consulte con su proveedor local para el reciclaje adecuado de productos de acero inoxidable y otros componentes.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir la cuchilla para jamón Berkel Técnica. ¡Esperamos que disfrute de su producto!

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la lame de couteau à jambon Berkel Teknica 280mm (KTK1HA28SMRBL)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la lame de couteau à jambon Berkel Teknica 280mm. Ce produit a été conçu pour une performance optimale dans la découpe de jambon et autres viandes. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation sûre et efficace.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Destiné exclusivement à la découpe de jambon et de viandes.
- Protection personnelle : Portez des gants de protection lors de la manipulation des lames.
- Environnement de travail : Assurez-vous que votre surface de travail est sèche et stable pour éviter les accidents.
- Électricité : Ne laissez pas le produit branché inutilement et assurez-vous que les câbles ne présentent aucun dommage.
- Surveillance : Ne laissez pas les enfants utiliser ce produit sans supervision.
- Nettoyage : Éteignez et débranchez l'appareil avant le nettoyage.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : KTK1HA28SMRBL
- Type de produit : Lame de couteau à jambon
- Longueur de la lame : 280 mm
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 1,2 kg
- Compatibilité : Conçu pour être utilisé avec les machines de découpe Berkel.

4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement le produit de son emballage. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.

2. Montage de la lame :

- Assurez-vous que la machine est débranchée.
- Localisez le support de la lame sur la machine de découpe.
- Alignez la lame avec les encoches et insérez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée.
- Fixez la lame en serrant la vis de fixation.

3. Branchement : Branchez l'appareil à une prise électrique appropriée.

5. Fonctionnement

- Mise sous tension : Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer la machine.
- Régler la hauteur de coupe : Ajustez la hauteur de coupe en tournant le bouton de réglage.
- Découpe : Placez le jambon sur la plateforme et poussez doucement sur la glissière pour commencer la découpe.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage de la lame : Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la lame après chaque utilisation. Ne plongez pas la lame dans l'eau.
- Séchage : Essuyez soigneusement la lame avec un chiffon sec.
- Entretien : Vérifiez régulièrement les vis et serrures pour vous assurer qu'elles sont bien fixes. Remplacez la lame si elle est usée ou endommagée.

7. Dépannage

- Problème de coupe : Vérifiez que la lame est correctement installée et affûtée.
- Appareil ne s'allume pas : Assurez-vous que l'appareil est bien branché et que la prise électrique fonctionne.
- Bruit anormal : Vérifiez que rien ne bloque la lame et que toutes les pièces sont fixées correctement.

8. Élimination

Conformez-vous aux réglementations locales concernant l'élimination des appareils électroménagers. Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Vous pouvez contacter votre municipalité pour trouver un point de recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'utiliser le produit Berkel Teknica. Pour de meilleures performances, suivez ces instructions avec soin.

IT ITALIANO

Manuale del prodotto per il Coltello per Prosciutto Berkel Teknica 280mm KTK1HA28SMRBL

1. Informazioni Generali

Il coltello per prosciutto Berkel Teknica 280mm è progettato per garantire tagli precisi e uniformi. Realizzato con materiali di alta qualità, questo strumento è ideale per i professionisti della gastronomia e per gli appassionati di cucina di alta classe.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare sempre il coltello su superfici stabili e sicure.
- Non lasciare il coltello incustodito durante l'uso.
- Mantenere il coltello lontano da bambini e animali domestici.
- Indossare guanti protettivi se necessario per evitare tagli.
- Evitare il contatto con l'acqua quando non è necessario, in quanto potrebbe compromettere la durata del coltello.
- Non tentare di affilare il coltello in modo improprio; solo personale autorizzato dovrebbe effettuare la manutenzione dell'affilatura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KTK1HA28SMRBL
- Dimensione: 280mm
- Materiale della lama: Acciaio inox di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Peso: 1,2 kg
- Colore: Rosso

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Controllare la lama per assicurarsi che non ci siano danni o difetti visibili.
- Posizionare il coltello su un supporto stabile, come un tagliere in legno o una superficie di lavoro antiscivolo.
- Assicurarsi che la superficie sia asciutta e pulita prima di usare il coltello.
- In caso di utilizzo di un affettatore elettrico, seguire le istruzioni specifiche del produttore per il montaggio e l'installazione del coltello.

5. Funzionamento

- Effettuare un taglio lento e controllato, mantenendo una pressione costante sulla lama.
- Per un miglior risultato, angolare la lama correttamente in base al tipo di alimento da affettare.
- Non forzare il coltello attraverso l'alimento; lasciare che la lama tagli con il proprio peso e affilatura.
- Dopo ogni utilizzo, pulire la lama con un panno umido.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano il coltello in acqua calda con detergente delicato. Non utilizzare spugne abrasive.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.
- Conservare in un luogo asciutto, lontano da umidità e fonti di calore.
- Affilare la lama periodicamente per garantire prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non affetta correttamente, controllare l'affilatura della lama.
- Se ci sono segni di ruggine, pulire con un detergente adeguato e asciugare immediatamente.
- In caso di danni alla lama, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- Smaltire il coltello in conformità alle normative locali sui rifiuti.
- Non gettare il coltello nell'indifferenziato; considerare il riciclo dei materiali metallici se possibile.
- Assicurarsi che la lama sia protetta durante lo smaltimento per evitare infortuni.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania