

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: KTK1HA28SRMBL

BERKEL | TEKNICA - Ham knife - Blade: 280mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Teknika Ham Knife Blade 280mm KTK1HA28SRMBL

1. General Information

The Berkel Teknika Ham Knife Blade 280mm KTK1HA28SRMBL is a precision-engineered tool designed for professional and home use, ensuring ultimate performance in slicing ham with precision and ease. This knife blade is crafted to enhance your culinary experience while maintaining safety and efficiency.

2. Safety Information

- Usage: Always use the knife for its intended purpose. Do not use it for other cutting tasks.
- Handling: Handle the blade with care. Always hold it by the handle. Do not touch the cutting edge.
- Storage: Store the knife in a safe place, out of reach of children, preferably in a designated knife block or sheath.
- Cutting Surface: Always use a stable cutting board to prevent slips and accidents.
- Protective Gear: When handling and operating the knife, consider wearing cut-resistant gloves for additional protection.
- Maintenance: Regularly inspect the blade for any signs of damage or dullness. Do not use the knife if it appears damaged.
- Cleaning: Avoid submerging the blade in water for extended periods. Clean it immediately after use to prevent corrosion.

3. Product Specifications

- Model: KTK1HA28SRMBL
- Blade Length: 280 mm
- Material: High-quality stainless steel
- Weight: Not specified
- Type: Ham Knife Blade

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the knife blade from the packaging. Ensure no protective sheath is left on the blade.
2. Attaching the Blade: If this knife blade is designed to be used with a specific knife holder or handle, align the connectors and securely attach the blade.
3. Checking Fit: Ensure the blade is properly fitted and locked in place before use to prevent accidents during operation.

5. Operation

- To begin slicing, position the ham on a stable cutting board.
- Grip the handle firmly and use a smooth, long stroke to slice through the ham. Apply even pressure to achieve consistent thickness.
- After slicing, place the knife back in its designated storage location.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: Wipe the blade with a damp cloth after each use. For tougher stains, use a non-abrasive sponge with mild detergent.
- Drying: Always dry the blade immediately after cleaning to prevent water spots or corrosion.
- Sharpening: Use a professional sharpening service for maintaining optimal blade sharpness. Avoid using home sharpening tools unless you are experienced.

7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the blade is not cutting smoothly, it may need sharpening. Refer to a professional for assistance.
- Rust or Stains: In case of rust, use a rust eraser or fine steel wool to gently clean the surface. Regular cleaning can prevent this issue.
- Loose Fit: If the blade does not fit securely, check the attachment points for any wear. Tighten as needed or consult a professional if issues persist.

8. Disposal

When disposing of the blade, wrap it carefully in a thick, protective material to prevent injury during disposal. Follow local regulations for disposing of metal waste.

9. Contact

For further assistance, please reach out to:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel Teknica Schinkenmesser Klinge 280mm KTK1HA28SRMBL

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für die Berkel Teknica Schinkenmesser Klinge 280mm KTK1HA28SRMBL entschieden haben. Dieses Produkt ist speziell für die präzise und sichere Verarbeitung von Schinken und anderen Fleischsorten entwickelt worden. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen und Ihre Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Betriebsle安全: Achten Sie darauf, dass die Klinge immer scharf und ordnungsgemäß montiert ist, um Unfälle zu vermeiden. Bei stumpfen Klingen kann eine Überbeanspruchung zu Verletzungen führen.
- Schutzkleidung: Tragen Sie bei der Handhabung des Messers geeignete Schutzhandschuhe.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Beschädigungen oder Abnutzung.
- Reinigung: Reinigen Sie die Klinge sofort nach Gebrauch, um die Ansammlung von Bakterien zu verhindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Berkel Teknica Schinkenmesser Klinge 280mm KTK1HA28SRMBL
- Durchmesser der Klinge: 280mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl, rostfrei
- Gewicht: 500g
- Farbausführung: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Klinge vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen, bevor Sie mit der Installation beginnen.
- Montieren Sie die Klinge auf dem Schinkenmesser gemäß den beiliegenden Montageanweisungen.
- Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher und fest sitzt, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

- Schließen Sie das Schinkenmesser an die Stromversorgung an und schalten Sie es ein.
- Stellen Sie die erforderliche Geschwindigkeit ein, um die gewünschte Dicke des Schneidguts zu erreichen.
- Führen Sie das Fleisch langsam und gleichmäßig gegen die Klinge, um ein gleichmäßiges Schneidergebnis zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
- Reinigen Sie die Klinge mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Klinge sorgfältig ab, um Rost zu vermeiden.
- Lagern Sie die Klinge an einem sicheren Ort, wenn sie nicht verwendet wird.

7. Fehlerbehebung

- Das Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Stecker ordnungsgemäß in die Steckdose eingesteckt ist.
- Das Schneiden ist ungleichmäßig: Überprüfen Sie, ob die Klinge richtig montiert und scharf ist.
- Geräusche während des Betriebs: Hören Sie auf zu verwenden und überprüfen Sie, ob die Klinge oder der Motor blockiert ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Die Klinge muss gesondert entsorgt werden, da sie gefährlich sein kann. Informieren Sie sich über Recycling-Programme in Ihrer Nähe.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für Berkel Teknica entschieden haben, und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Produkt!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Technica Vleesmes met een Meslengte van 280 mm (KTK1HA28SRMBL)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Berkel Technica Vleesmes met een meslengte van 280 mm. Dit hoogwaardige product is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt precisie en duurzaamheid. Volg deze handleiding voor een veilig en effectief gebruik van het vleesmes.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd persoonlijke beschermingsmiddelen zoals handschoenen en een schort tijdens het hanteren van het vleesmes.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen en onbevoegden.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is voor veilig snijden; een bot mes vereist meer druk en kan wegglijden.
- Vermijd het snijden van bevroren of zeer harde materialen die schade aan het mes kunnen veroorzaken.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om de kans op bacteriële groei te minimaliseren.
- Volg altijd de instructies voor installatie en gebruik om letsel of schade te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Model: KTK1HA28SRMBL
- Meslengte: 280 mm
- Materiaal mes: Roestvrij staal
- Gewicht: 0,5 kg
- Geschikt voor: Professioneel gebruik in de gastronomie

4. Installatie en Setup

- Verwijder het vleesmes voorzichtig uit de verpakking en controleer op eventuele schade of defecten.
- Plaats het vleesmes stevig op een stabiele snijplank of werkoppervlak.
- Zorg ervoor dat het mes goed verankerd is voor gebruik; gebruik indien nodig een snijmachine om extra stabiliteit te bieden.
- Bevestig het vleesmes met de bijgeleverde bevestigingsmaterialen indien van toepassing.
- Controleer of het mes vrij kan bewegen voordat u het gaat gebruiken.

5. Bediening

- Plaats het product dat u wilt snijden stevig op de snijplank.
- Gebruik een gelijkmatige druk en haal het mes soepel over het product voor een gelijkmatige snede.
- Duw niet te hard; laat het scherpe mes zijn werk doen.
- Snijd in één beweging voor de beste resultaten en om beschadiging aan het mes te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het vleesmes onmiddellijk na gebruik met warm zeepwater en een zachte spons.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het mes kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig het mes op slijtage en slijp het indien nodig om optimale prestaties te waarborgen.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes bot is en slijp het indien nodig.
- Mes kan niet worden bevestigd: Zorg ervoor dat alle bevestigingsmaterialen goed zijn aangedraaid en controleer de installatieprocedure.
- Luid of onregelmatig snijden: Controleer of het mes goed geconfigureerd is en er geen obstakels zijn op de snijplek.

8. Afvalverwerking

- Gooi defecte of versleten messen op een verantwoorde manier weg volgens lokale richtlijnen voor recycling.
- Het product bevat materialen die schadelijk kunnen zijn voor het milieu; zorg ervoor dat deze op de juiste manier worden afgevoerd.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen op:

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

Bedankt voor uw vertrouwen in het Berkel Technica Vleesmes. Wij wensen u veel plezier bij het gebruik!

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Cuchilla de Jamón Berkel Técnica 280mm (Referencia: KTK1HA28SRMBL)

1. Información General

La cuchilla de jamón Berkel Técnica de 280 mm está diseñada para cortar finas lonchas de jamón y otros embutidos. Su precisión y rendimiento están garantizados, lo que la convierte en una herramienta esencial para charcuteros y amantes de la gastronomía.

2. Información de Seguridad

- Esta cuchilla está diseñada para uso profesional y debe ser manejada por personal capacitado.
- Mantenga la cuchilla fuera del alcance de los niños.
- Utilice siempre protección adecuada para las manos y los ojos al manipular la cuchilla.
- Asegúrese de que la cuchilla esté correctamente instalada en la máquina antes de su uso.
- Nunca intente tocar la cuchilla mientras está en funcionamiento.
- Inspeccione regularmente la cuchilla en busca de daños o desgaste antes de cada uso.
- En caso de que la cuchilla presente daños, no la utilice y póngase en contacto con el servicio técnico.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del producto: Cuchilla de Jamón Berkel Técnica
- Referencia: KTK1HA28SRMBL
- Diámetro: 280 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Peso: 1.2 kg
- Compatibilidad: Diseño específico para máquinas Berkel.

4. Instalación y Configuración

1. Herramientas necesarias: Destornillador, guantes de seguridad.
2. Asegúrese de que la máquina esté apagada y desenchufada.
3. Coloque la cuchilla en su soporte de montaje, asegurándose de que encaje correctamente.
4. Utilice el destornillador para apretar los tornillos de fijación de la cuchilla.
5. Verifique que la cuchilla esté fija y no presente movimientos.
6. Conecte la máquina a la corriente eléctrica y enciéndala.

5. Operación

- Ajuste el grosor de corte según sus necesidades utilizando el control correspondiente de la máquina.
- Introduzca el producto a cortar en la máquina con cuidado.
- Siempre use un empujador para mantener el producto en su lugar mientras corta.
- Corte lentamente para obtener lonchas uniformes y de calidad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Siempre limpie la cuchilla después de cada uso con agua tibia y un detergente suave.
- No use esponjas abrasivas ni productos químicos agresivos que puedan dañar la superficie de la cuchilla.
- Seque correctamente la cuchilla con un paño limpio y seco.
- Realice una revisión mensual del estado de la cuchilla y las piezas de la máquina.

7. Resolución de Problemas

- Problema: La cuchilla no corta adecuadamente.
- Solución: Verifique el ajuste del grosor del corte y asegúrese de que la cuchilla esté afilada.
- Problema: Ruido excesivo durante el funcionamiento.
- Solución: Detenga la máquina y verifique si hay objetos extraños o daño en la cuchilla.
- Problema: La cuchilla se afloja.
- Solución: Apague la máquina y apriete nuevamente los tornillos de fijación.

8. Disposición

Al final de su vida útil, deshágase de la cuchilla en conformidad con las regulaciones de desecho local. No arroje la cuchilla a la basura doméstica. Consulte con su servicio de gestión de residuos local para obtener orientación sobre la disposición segura.

9. Contacto

Si tiene cualquier duda o necesita asistencia, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU PRODUIT

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la lame de couteau à jambon Berkel Teknika de 280 mm (KKT1HA28SRMBL). Ce produit est conçu pour couper avec précision et efficacité, offrant une expérience optimale pour tout utilisateur.

2. Informations de sécurité

Veillez lire attentivement toutes les instructions et informations de sécurité avant d'utiliser ce produit.

- Utilisation appropriée : Ce couteau à jambon est destiné uniquement à la coupe de jambon et d'autres produits alimentaires. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Garde d'objets tranchants : Manipulez avec précaution la lame affûtée pour éviter les coupures ou blessures.
- Environnement de travail : Assurez-vous que l'aire de travail est propre, sèche et exempte d'obstacles.
- Vêtements appropriés : Portez des vêtements de travail appropriés, y compris des gants de protection.
- Enfants et animaux : Gardez ce produit hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : KKT1HA28SRMBL
- Longueur de la lame : 280 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 0,8 kg
- Dimensions : 28 x 3 x 2 cm

4. Installation et configuration

- Déballage : Sortez la lame de son emballage avec précaution.
- Montage : Fixez la lame à son support conformément au guide fourni. Assurez-vous qu'elle est bien verrouillée.
- Positionnement : Placez l'ensemble sur une surface plane et stable pour une utilisation optimale.

5. Fonctionnement

- Mise en marche : Allumez l'appareil et ajustez la vitesse de coupe si applicable.
- Technique de coupe : Utilisez une pression régulière et déplacez le aliment au fur et à mesure pour un résultat uniforme.
- Arrêt : Après utilisation, éteignez l'appareil et débranchez-le.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage après utilisation : Lavez la lame à l'eau chaude savonneuse. Ne laissez pas tremper.
- Désinfection : Utilisez un désinfectant pour assurer une hygiène appropriée.
- Rangement : Rangez dans un endroit sec et frais, à l'abri de la poussière.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas correctement.
Solution : Vérifiez l'affûtage de la lame et réaffûtez si nécessaire.
- Problème : Bruit excessif pendant le fonctionnement.
Solution : Assurez-vous que la lame est bien fixée et que toutes les pièces sont correctement assemblées.

8. Élimination

Lorsque le produit arrive en fin de vie, suivez les réglementations locales sur l'élimination des déchets. Ne jetez pas les matériaux dans les décharges non indiquées.

9. Contact

Pour toute question ou service après-vente, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Berkel Teknika Ham Knife Blade 280mm KTK1HA28SRMBL

1. Informazioni Generali

Il coltello per prosciutto Berkel Teknika Blade da 280 mm è progettato per garantire prestazioni ottimali nella lavorazione e nel taglio di prosciutti e altri alimenti. Si tratta di uno strumento indispensabile per i professionisti della gastronomia.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Indossare sempre guanti protettivi durante la manipolazione del coltello per evitare lesioni.
- Non utilizzare il coltello se danneggiato.
- Riporre il coltello in un luogo sicuro e asciutto dopo l'uso.
- Evitare di utilizzare il coltello per scopi diversi da quelli previsti.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie, pulirlo sempre a mano.
- Assicurarsi che il coltello sia spento e scollegato prima della manutenzione.

3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- Modello: KTK1HA28SRMBL
- Lunghezza lama: 280 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Uso raccomandato: Prosciutto e affettati
- Manico ergonomico per un comfort ottimale
- Costruzione robusta per durabilità e sicurezza

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare il coltello su una superficie stabile e piana.
2. Assicurarsi che il supporto del coltello sia ben fissato per evitare movimenti durante l'uso.
3. Controllare che il coltello sia montato correttamente secondo le istruzioni del produttore.
4. Collegare il coltello a una fonte di alimentazione sicura.
5. Verificare che tutte le parti siano correttamente assemblate prima di accendere il dispositivo.

5. Funzionamento

- Accendere il coltello utilizzando l'interruttore di alimentazione.
- Regolare la velocità di taglio secondo le proprie esigenze.
- Posizionare il prosciutto sul piano di lavoro e utilizzare il coltello con movimenti controllati.
- Al termine, spegnere il coltello e scollegarlo dall'alimentazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire la lama e il manico con un panno umido.
- Utilizzare sapone neutro per rimuovere eventuali residui.
- Asciugare accuratamente con un panno asciutto.
- Controllare regolarmente le condizioni della lama e affilarla se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il coltello non si accende.
Soluzione: Controllare il collegamento alla rete elettrica e l'interruttore di alimentazione.
- Problema: Il taglio non è uniforme.
Soluzione: Verificare se la lama è ben affilata e non presenta deformazioni.
- Problema: Rumori anomali durante l'uso.
Soluzione: Spegnere immediatamente il coltello e controllare se vi sono oggetti incastrati.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello secondo le normative locali riguardanti i rifiuti elettrici ed elettronici. Assicurarsi di separare i materiali riciclabili dove previsto.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.