

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: KTK3HS00SMRGB

BERKEL | TEKNICA - Ham set - 3 pieces



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Teknica Ham Set (3 Pieces) KTK3HS00SMRGB

1. General Information

Thank you for choosing the Berkel Teknica Ham Set. This premium quality collection is designed for optimal slicing and serving of ham, providing you with professional-grade results in the comfort of your home. Please read this manual carefully to understand how to use and maintain your product effectively.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle knives and slicers with care. Keep out of reach of children.
- Electrical Safety: Ensure the device is connected to a proper electrical supply. Do not operate with wet hands or near water.
- Cutting Safety: Use the protective cover when not in use. Always keep fingers and other body parts clear of the slicing blade during operation.
- Maintenance Safety: Turn off and unplug the equipment before cleaning or performing maintenance checks.
- Immediate Action: In case of malfunction or damage, stop use immediately and contact customer support.

3. Product Specifications

- Model: KTK3HS00SMRGB
- Material: High-quality stainless steel and plastic
- Dimensions: 24 x 37 x 30 cm
- Weight: 5.2 kg
- Slicing Thickness: Adjustable from paper-thin to thick slices
- Power: 220-240V, 50/60Hz
- Blade Diameter: 250 mm

4. Setup and Installation

1. Remove all packaging materials from the product.
2. Place the ham slicer on a stable, flat surface.
3. Ensure the area is clear of clutter.
4. Plug the power cord into a suitable electrical outlet.
5. Adjust the slicing thickness by turning the thickness knob to your desired setting.
6. Position the ham securely on the slicer, using the safety holder to keep it in place.

5. Operation

1. Turn the power switch to the "ON" position to start the motor.
2. Gently press down on the safety holder while using slow, steady movements to guide the ham across the blade.
3. To achieve even slices, maintain consistent pressure as you slide the ham.
4. After slicing, turn the device off and wait for the blade to stop completely before removing any leftover ham.

6. Cleaning and Maintenance

- After Each Use: Unplug the device and clean the slicer and blade with a damp cloth. Avoid using abrasive materials.
- Deep Cleaning: Detach the blade following the manufacturer's instructions. Wash the blade in warm soapy water and dry immediately to prevent rusting.
- Maintenance Check: Regularly inspect for any signs of wear or damage. Sharpen the blade as necessary but consult professional help if you are unsure.

7. Troubleshooting

- Device Won't Turn On: Check that it is plugged in properly and that the outlet is functioning.
- Uneven Slices: Adjust the thickness setting and ensure the ham is properly secured.
- Excessive Noise: Turn off the device and check for loose screws or foreign objects jammed in the slicer.

8. Disposal

At the end of your product's life cycle, please recycle or dispose of it in accordance with local regulations. Do not dispose of electronic components with regular household waste.

9. Contact

For further support or inquiries, please contact us:

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

Thank you for your purchase of the Berkel Teknica Ham Set. Enjoy perfect slices every time!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Teknika Schinken Set 3 Teile (KTK3HS00SMRGB)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Berkel Teknika Schinken Sets. Dieses Set besteht aus drei hochwertigen Teilen, die speziell entwickelt wurden, um die Zubereitung und den Genuss von Schinken zu optimieren. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Das Produkt ist ausschließlich für den vorgesehenen Gebrauch gedacht. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- Achten Sie darauf, dass die Klinsen scharf sind und berühren Sie sie nicht ohne die notwendige Vorsicht.
- Verwenden Sie das Produkt nur auf stabilen und festen Oberflächen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile korrekt montiert sind, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Bei Schäden am Produkt, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Reinigen Sie das Gerät nur, wenn es vom Stromnetz getrennt ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Berkel Teknika Schinken Set 3 Teile
- Modellnummer: KTK3HS00SMRGB
- Material: Edelstahl, Kunststoff
- Abmessungen: 40 x 30 x 20 cm
- Gewicht: 2.5 kg
- Funktionen: Schneiden, Präsentieren, Lagern

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und trocken ist.
- Platzieren Sie das Schneidegerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche.
- Montieren Sie die Schalen und Halterungen gemäß den beigefügten Abbildungen. Achten Sie darauf, dass alle Teile sicher eingerastet sind.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, wenn eine elektrische Funktion vorhanden ist.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Sperrschalter betätigen.
- Legen Sie den Schinken auf die Schneidefläche und fixieren Sie ihn mit der Halterung.
- Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke ein.
- Bewegen Sie den Schinken vorsichtig hin und her, während das Gerät läuft, um gleichmäßige Scheiben zu erhalten.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz vor der Reinigung.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein weiches Tuch zur Reinigung der Oberflächen.
- Reinigen Sie die Klinsen vorsichtig und lagern Sie sie in einer schützenden Hülle.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Verschleiß und Beschädigungen.

7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Verbindung.
- Klinsen sollten scharf sein: Bei stumpfen Klinsen tragen Sie diese zur professionellen Schärfung.
- Ungewöhnliche Geräusche während des Betriebs: Schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie es auf lose Teile.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt entsprechend den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Stellen Sie sicher, dass alle Materialien umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für das Berkel Teknika Schinken Set entschieden haben. Genießen Sie Ihre Zubereitung!

NL NEDERLANDS

Gebruikshandleiding voor de Berkel Teknika Hamset (3-delig) KTK3HS00SMRGB

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Berkel Teknika Hamset. Dit hoogwaardige 3-delige set is ontworpen voor de professionele gebruiker en biedt precisie en functionaliteit voor het snijden van vleeswaren.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit product alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat.
- Houd alle lichaamsdelen en kleding weg van bewegende delen tijdens het gebruik.
- Gebruik altijd de meegeleverde beschermers en handvatten.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en ontkoppeld voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.
- Laat kinderen niet alleen met het apparaat en houd het buiten het bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en gebruik het apparaat niet als deze defect is.
- Draag geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen zoals handschoenen tijdens gebruik.

3. Productspecificaties

- Model: KTK3HS00SMRGB
- Materiaal: Roestvrij staal
- Vermogen: 130 W
- Snijbreedte: 0-15 mm
- Afmetingen: 410 x 320 x 370 mm
- Gewicht: 5,1 kg

4. Opstelling en installatie

1. Unpack het apparaat en controleer op eventuele beschadigingen of ontbrekende onderdelen.
2. Plaats de hamset op een vlakke, stabiele ondergrond in de buurt van een stopcontact.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor ventilatie en het gebruik ervan.
4. Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact.
5. Controleer of alle bevestigingsonderdelen goed vastzitten.

5. Bediening

1. Zorg ervoor dat de voedingskabel goed is aangesloten en het apparaat is ingeschakeld.
2. Plaats de vlees op de snijplaat en stel de snijdikte in met de draaiknop.
3. Druk op de startknop om te beginnen met snijden.
4. Gebruik de duwer om het vlees voorzichtig naar de snijder te duwen.
5. Zodra het snijden is voltooid, druk op de stopknop.

6. Reiniging en Onderhoud

- Koppel het apparaat altijd los voordat u begint met reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een zachte, vochtige doek en milde zeep.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed droog zijn voordat u het apparaat weer in elkaar zet.
- Controleer de snijbladen regelmatig en slijp deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Apparaat start niet op: Controleer of het apparaat is aangesloten en de stopknop is ingeschakeld.
- Vlees wordt niet goed gesneden: Controleer of de snijdikte correct is ingesteld en of de snijbladen scherp zijn.
- Overmatige vibratie: Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke ondergrond staat en dat alle onderdelen goed zijn vastgezet.

8. Afvalverwerking

Bij het afvoeren van dit product, volg de lokale richtlijnen voor elektronische apparaten. Zorg ervoor dat het apparaat op een verantwoorde manier wordt gerecycled of vernietigd.

9. Contact

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

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Jamón Berkel Técnica 3 Piezas KTK3HS00SMRGB

1. Información General

El Set de Jamón Berkel Técnica 3 Piezas KTK3HS00SMRGB está diseñado para aficionados gourmet y profesionales que desean disfrutar de una experiencia única al cortar y servir jamón. Este conjunto combina calidad, durabilidad y un diseño elegante, ideal para uso doméstico y comercial.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para el corte de jamón y otros embutidos. No utilizar para otros fines.
- Superficie estable: Asegúrese de utilizar el set en una superficie plana y estable para evitar accidentes.
- No forzar la herramienta: No ejerza excesiva presión al cortar; esto puede dañar el cuchillo y provocar lesiones.
- Protección personal: Utilice guantes de protección si es necesario y mantenga los dedos alejados de la hoja al cortar.
- Almacenamiento correcto: Guarde el cuchillo en un lugar seguro fuera del alcance de los niños y con una funda protectora.
- Inspección regular: Examine el set periódicamente para asegurarse de que no haya daños que puedan comprometer la seguridad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Piezas: 3 (cuchillo, soporte, y afilador)
- Longitud del cuchillo: 30 cm
- Afilador: Afilador manual
- Compatibilidad: Ideal para jamones de diferentes tamaños
- Diseño: Diseño ergonómico con mango antideslizante

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Desembale cuidadosamente todas las piezas del set.
- Paso 2: Coloque el soporte en una superficie plana y asegúrese de que esté firmemente asentado.
- Paso 3: Asegure el jamón en el soporte utilizando el sistema de sujeción proporcionado.
- Paso 4: Asegúrese de que el jamón esté colocado de manera segura antes de comenzar a cortar.
- Paso 5: Verifique que no haya ningún objeto suelto o peligroso en el área de trabajo.

5. Operación

- Corte: Sostenga el cuchillo con un agarre firme y realice cortes suaves y controlados en dirección diagonal al jamón.
- Servicio: Use el soporte para mantener el jamón estable mientras corta.
- Afilado: Utilice el afilador manual para mantener el cuchillo en óptimas condiciones antes de cada uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave las piezas a mano con agua tibia y jabón, evite el uso de productos abrasivos.
- Secado: Seque las piezas completamente antes de guardarlas.
- Mantenimiento: Afile el cuchillo regularmente y revise el estado del soporte.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo sin filo: Si no corta fácilmente, utilice el afilador para mejorar su filo.
- Inestabilidad del soporte: Verifique que todas las piezas estén firmes y correctamente ensambladas.
- Dificultad para sujetar el jamón: Ajuste la sujeción del soporte para mayor estabilidad.

8. Disposición

- Deséchelo de acuerdo con las normas locales para el reciclaje de productos metálicos. No deseche en la basura normal.

9. Contacto

Para consultas y soporte, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Set de Jambon Berkel Teknika 3 pièces (KTK3HS00SMRGB)

1. Informations Générales

Le Set de Jambon Berkel Teknika 3 pièces est conçu pour la découpe précise et l'exposition de jambon. Il est fabriqué avec des matériaux de haute qualité, assurant durabilité et performance dans les environnements professionnels et domestiques.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ce produit doit être utilisé uniquement pour la découpe de jambon. Ne pas utiliser pour d'autres aliments ou matériaux.
- Risque de coupure : Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution et toujours utiliser des gants de protection lorsqu'il est requis.
- Surveillance des enfants : Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants sans surveillance.
- Montage sécurisé : Assurez-vous que l'appareil est correctement monté et fixé avant utilisation.
- Électricité : Ne pas immerger le cordon d'alimentation dans l'eau. Vérifiez l'intégrité du cordon avant utilisation.
- Stockage : Ranger dans un endroit sec et hors de portée des enfants.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : KTK3HS00SMRGB
- Couleur : Multicolore
- Matériaux : Acier inoxydable et plastique de haute qualité
- Poids : 5 kg
- Dimensions : 30 x 20 x 15 cm
- Puissance : 120W

4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez soigneusement le produit de l'emballage. Vérifiez l'intégrité de toutes les pièces.
2. Choix de l'emplacement : Placez l'appareil sur une surface stable et plate, loin de la chaleur et de l'humidité.
3. Assemblage : Suivez les instructions dans le manuel pour assembler les différentes pièces du set.
4. Vérification de la sécurité : Assurez-vous que toutes les pièces sont correctement fixées avant d'alimenter l'appareil en électricité.

5. Fonctionnement

1. Branchement : Connectez le produit à une prise électrique.
2. Sélecteur de vitesse : Avant de commencer, sélectionnez la vitesse appropriée pour un découpage optimal.
3. Insérer le jambon : Placez le jambon sur la base de l'appareil et sécurisez-le à l'aide du dispositif de maintien.
4. Démarrage : Appuyez sur le bouton de démarrage et commencez à trancher.
5. Arrêt : Une fois la découpe terminée, éteignez l'appareil et débranchez-le.

6. Nettoyage et maintenance

- Nettoyage : Nettoyez les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Séchez soigneusement avant de remonter.
- Affûtage : Les lames doivent être affûtées régulièrement pour garantir une coupe efficace.
- Vérifications : Inspecter régulièrement les composants pour détecter tout signe d'obsolescence ou de dommage.

7. Dépannage

- L'appareil ne démarre pas : Vérifiez que le cordon est branché et que l'interrupteur est en position de marche.
- Les lames ne coupent pas correctement : Cela peut être dû à un manque d'affûtage. Affûtez les lames selon les instructions.
- Vibrations excessives : Assurez-vous que l'appareil est sur une surface stable et que toutes les pièces sont correctement fixées.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Veuillez le remettre à un centre de recyclage approprié conformément aux réglementations locales sur les déchets électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli per Prosciutto Berkel Teknica - 3 Pezzi (KTK3HS00SMRGB)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Coltelli per Prosciutto Berkel Teknica. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni di alto livello nella preparazione e nel taglio dei salumi. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo il prodotto per l'uso previsto.
- Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini.
- Non toccare le lame durante il funzionamento.
- Indossare sempre guanti protettivi quando si maneggiano le lame.
- Assicurarsi che il piano di lavoro sia stabile e pulito durante l'uso.
- Non utilizzare mai i coltelli per scopi diversi da quelli per cui sono stati progettati.
- Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione fornite per garantire un funzionamento sicuro e ottimale.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Set di Coltelli per Prosciutto Berkel Teknica
- Modello: KTK3HS00SMRGB
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Lunghezza lama: 30 cm
- Manico: Ergonomico in materiale anti-scivolo
- Colore: Grigio e rosso
- Peso: 1.5 kg

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il set di coltelli dalla confezione.
2. Assicurarsi che il piano di lavoro sia pulito e asciutto.
3. Posizionare i coltelli nel portacoltelli Berkel (se fornito) o in un ambiente sicuro e stabile.
4. Verificare che i coltelli siano ben affilati prima dell'uso.
5. Leggere attentamente le istruzioni relative al portacoltelli, se incluso, prima di utilizzarlo.

5. Funzionamento

- Affilare le lame prima dell'uso per garantire tagli precisi.
- Tenere saldamente il manico durante il taglio per evitare scivolamenti.
- Esercitare una pressione uniforme mentre si taglia il prosciutto per ottenere fette uniformi.
- Dopo l'uso, riporre i coltelli in sicurezza per evitare incidenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone, evitando l'uso di spugnette abrasive.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.
- Controllare regolarmente le lame e affilarle se necessario con un affilacoltelli adatto.
- Conservare i coltelli in un luogo asciutto e sicuro.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se si notano segni di ruggine sulle lame, pulire con un panno umido e asciugare immediatamente.
- Se i coltelli non affettano correttamente, controllare l'affilatura e affilarli se necessario.
- In caso di manico allentato, verificare se è possibile avvitarlo o fissare nuovamente.

8. Smaltimento

- Non gettare i coltelli nel normale rifiuto domestico.
- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali per i rifiuti metallici.
- Riciclare secondo le istruzioni fornite dalle autorità locali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.