

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: 360VCE099

BERKEL | Slicing tongs - with spring



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Slicing Tongs with Spring 360VCE099

1. General Information

The Berkel Slicing Tongs with Spring 360VCE099 are designed to provide efficient and safe handling of slices from meats, cheeses, and other foods. Engineered with high-quality materials, these tongs ensure precision and durability, making them an essential tool for both commercial kitchens and home cooking.

2. Safety Information

- Always ensure that the tongs are used on stable surfaces to prevent slipping and accidents.
- Do not place your hand near the slicing blade while using the tongs, as this could lead to injuries.
- Ensure the tongs are clean and dry before use to avoid slipping.
- Keep the tongs out of reach of children when not in use and during operation.
- The tongs should not be used to handle hot items directly; wait until objects have cooled before moving them.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Length: 12 inches (30.5 cm)
- Weight: 0.5 kg
- Suitable for: Meats, Cheeses, and other food items
- Features: Spring mechanism for ease of use

4. Setup and Installation

1. Unbox the Berkel Slicing Tongs and inspect all parts for any damage.
2. Ensure that the tongs are clean before use by washing them with warm, soapy water.
3. To activate the spring mechanism, gently pull apart the handles until you feel resistance.
4. Once activated, the tongs are ready for use immediately.

5. Operation

1. Position the item you wish to slice on a stable surface.
2. Open the tongs and place them around the desired slice.
3. Squeeze the handles together firmly to secure the item.
4. Lift the item and transfer it to the desired plate or serving area.
5. Release the handles to let go of the slice.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the tongs after each use with warm soapy water and a soft cloth.
- Do not use abrasive cleaners or scrubbers that may scratch the tongs.
- Ensure that the tongs are completely dried before storing them to prevent rust.
- Regularly check for any wear and tear on the spring mechanism and handles, and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- If the spring mechanism does not function properly, check for any obstructions between the handles.
- Ensure that the tongs are not bent or damaged; if they are, contact customer service for assistance.
- If the tongs do not grip effectively, inspect for any wear on the gripping surface; consider cleaning or replacing the tongs.

8. Disposal

- Dispose of the tongs responsibly at the end of their lifecycle.
- Stainless steel components can be recycled; check local regulations for recycling procedures.
- Do not throw away with general waste.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Berkel Slicing Tongs with Spring - Produktmanual

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Berkel Slicing Tongs with Spring entschieden haben. Diese Schaufel wurde speziell entwickelt, um eine sichere und ergonomische Handhabung von Lebensmitteln zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Slicing Tongs nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Tongs immer sauber und trocken sind, bevor Sie sie verwenden.
- Halten Sie die Tongs von Kindern fern.
- Vermeiden Sie es, die Tongs in heißem Wasser oder in der Nähe eines offenen Feuers zu verwenden.
- Überprüfen Sie die Tongs regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie sie nicht, wenn sie beschädigt sind.
- Tragen Sie bei der Benutzung von scharfen Klingen geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Tongs nach jedem Gebrauch, um eine Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Berkel Slicing Tongs with Spring
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 0,5 kg
- Maße: 30 cm x 6 cm x 2 cm
- Eigenschaften: Ergonomisches Design, integrierte Federmechanik

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken Sie die Slicing Tongs vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie den Artikel auf eventuelle Beschädigungen.
3. Um die Tongs zu verwenden, drücken Sie die Griffe zusammen, um den gewünschten Lebensmittelgegenstand zu greifen. Die Federmechanik sorgt dafür, dass die Tongs offen bleiben, wenn sie nicht verwendet werden.
4. Stellen Sie sicher, dass der gesamte Bereich, in dem die Tongs verwendet werden, sauber und frei von gefährlichen Objekten ist.

5. Betrieb

1. Die Slicing Tongs können zum Heben, Drehen und Servieren von Lebensmitteln verwendet werden.
2. Greifen Sie den gewünschten Gegenstand sanft und heben Sie ihn an.
3. Lassen Sie die Tongs langsam los, um den Gegenstand sanft abzulegen.
4. Achten Sie darauf, die Tongs nach jedem Verwendungszweck zu reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Tongs nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -gegenstände, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Lassen Sie die Tongs vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder lagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Tongs öffnen nicht richtig.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Federmechanik ordnungsgemäß funktioniert und ob Schmutz oder Lebensmittelpartikel die Bewegung behindern.
- Problem: Tongs sind schwer zu bedienen.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Tongs sauber sind und keine Beschädigungen aufweisen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Slicing Tongs nach den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, dass keine scharfen Kanten hervorstehen, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Snijdtangen met Veer 360VCE099

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Berkel Snijdtangen met Veer 360VCE099. Deze tangen zijn ontworpen voor het veilig en efficiënt snijden van verschillende voedingsmiddelen, waaronder vlees en kaas. Ze zijn vervaardigd met hoogwaardige materialen en bieden duurzaamheid en gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijdtangen alleen voor hun bedoelde doel.
- Zorg ervoor dat de tangen altijd schoon en vrij van vuil zijn voordat u ze gebruikt.
- Houd de tangen buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd contact met scherpe randen of messen tijdens het gebruik.
- Controleer regelmatig de veer en het mechanisme op slijtage of schade.
- Gebruik beschermende handschoenen indien nodig om verwondingen te voorkomen.
- Bewaar de tangen op een veilige en droge plaats wanneer ze niet in gebruik zijn.

3. Product specificaties

- Productnaam: Berkel Snijdtangen met Veer
- Model: 360VCE099
- Afmetingen: 360 x 60 x 30 mm
- Gewicht: 300 gram
- Materiaal: Roestvrij staal en kunststof
- Kleur: Rood en zilver
- Gebruik: Voor het snijden en serveren van vlees, kaas en andere voedingsmiddelen.

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder de snijdtangen uit de verpakking.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en in goede staat verkeren.
3. Zorg ervoor dat de tangen volledig schoon zijn voordat u ze in gebruik neemt.
4. Bewaar de tangen op een gemakkelijke en toegankelijke plek in uw keuken.

5. Gebruik

1. Open de tangen door de handvatten te spreiden.
2. Plaats het voedingsmiddel dat u wilt snijden tussen de uiteinden van de tangen.
3. Druk de handvatten samen om het voedingsmiddel vast te houden.
4. Gebruik een scherp mes om het voedsel te snijden, terwijl u de tangen stevig vasthoudt.
5. Vergeet niet de tangen na gebruik schoon te maken.

6. Onderhoud en Reinigen

- Spoel de snijdtangen af met warm water na elk gebruik.
- Gebruik een zachte spons en een mild afwasmiddel om vuil te verwijderen.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de tangen goed af met een schone doek voordat u ze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Tangen werken niet goed.
Oplossing: Controleer of de veer goed functioneert en of er geen obstructies zijn.
- Probleem: Tangen blijven niet sluiten.
Oplossing: Controleer de scharnieren elementen op slijtage en vervang indien nodig.

8. Afvoer

- Dit product dient te worden afgevoerd volgens de lokale voorschriften voor kunststof en metaalafval.
- Gooi het product niet bij het reguliere afval weg. Zoek naar een recyclingscentrum in uw buurt.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Pinzas para Cortar Berkel con Resorte 360VCE099

1. Información General

Las pinzas para cortar Berkel con resorte 360VCE099 son herramientas esenciales para la manipulación segura y eficiente de alimentos. Diseñadas para su uso en entornos comerciales, ofrecen precisión y ergonomía al servir y manipular productos alimenticios.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Utilice las pinzas únicamente para el propósito previsto: manipular alimentos.
- Prevención de Accidentes: Evite el contacto con cuerpos calientes o afilados.
- Higiene: Asegúrese de limpiar las pinzas antes y después de su uso para evitar contaminaciones.
- Almacenamiento: Guarde las pinzas en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.
- Inspección Regular: Revise periódicamente el estado de las pinzas. Deseche cualquier pieza dañada.
- Materiales: Las pinzas están fabricadas con materiales de alta calidad, asegurando durabilidad, pero son sensibles a golpes bruscos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: 360VCE099
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 30 cm
- Peso Neto: 250 g
- Color: Acero brillante
- Certificaciones: Cumple con normativas de seguridad alimentaria y calidad.

4. Configuración e Instalación

1. Retire las pinzas del embalaje.
2. Asegúrese de que todas las partes estén intactas.
3. Para un uso óptimo, no se requiere ensamblaje adicional.
4. Verifique que la resistencia del resorte funcione correctamente abriendo y cerrando las pinzas varias veces.

5. Operación

Para utilizar las pinzas:

1. Abra las pinzas presionando el extremo con los dedos.
2. Coloque las pinzas alrededor del alimento que desea manipular.
3. Suelte suavemente la presión para agarrar el alimento firmemente.
4. Levante y sirva con confianza, asegurándose de usar un movimiento controlado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie las pinzas después de cada uso con agua caliente y jabón.
- Enjuague y seque completamente para evitar la corrosión.
- Realice una limpieza profunda semanal utilizando un detergente suave.
- No utilice estropajos abrasivos o limpiadores químicos fuertes.

7. Solución de Problemas

- Problema: Las pinzas no cierran eficazmente.
Solución: Verifique si hay residuos atrapados en el mecanismo del resorte.
- Problema: Corrosión visible.
Solución: Limpie adecuadamente y aplique aceite alimentario si es necesario.
- Problema: El resorte está dañado.
Solución: Reemplace las pinzas, ya que son un componente esencial para la funcionalidad.

8. Eliminación

Es recomendable reciclar las pinzas al finalizar su vida útil. Si no es posible, considere seguir los procedimientos legales locales para la eliminación de productos de acero inoxidable.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas:

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

Agradecemos su elección de nuestras pinzas para cortar Berkel. Con un uso adecuado, proporcionarán un excelente servicio en su negocio.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation des pinces à trancher Berkel avec ressort - 360VCE099

1. Informations générales

Les pinces à trancher Berkel avec ressort modèle 360VCE099 sont conçues pour faciliter la manipulation des aliments. Fabriquées avec des matériaux robustes et durables, elles sont idéales pour une utilisation commerciale.

2. Informations de sécurité

- Utilisez les pinces uniquement pour leur usage prévu.
- Ne pas laisser les pinces à portée des enfants.
- Vérifiez régulièrement que les pinces ne présentent aucun dommage. Ne pas utiliser si endommagées.
- Évitez tout contact avec des surfaces chaudes ou coupantes.
- Lavez les pinces avant la première utilisation et après chaque utilisation pour éviter toute contamination croisée.
- Ne pas immerger dans l'eau ou les produits de nettoyage corrosifs.
- Ne pas utiliser de médias abrasifs pour le nettoyage afin d'éviter d'endommager la surface.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité
- Dimensions: 30 cm x 10 cm
- Poids: 400 g
- Caractéristiques: Ressort intégré pour une utilisation facile et un meilleur contrôle.

4. Installation et configuration

1. Retirez les pinces de l'emballage et vérifiez qu'elles ne sont pas endommagées.
2. Si nécessaire, retirez le film de protection de la surface.
3. Locate a clean, dry area for use, preferably near a cutting surface.
4. Assurez-vous que la zone est sécurisée et exempte de tout objet pouvant entraver l'utilisation des pinces.
5. Les pinces sont prêtes à l'emploi et ne nécessitent aucune installation supplémentaire.

5. Fonctionnement

Pour utiliser les pinces :

1. Saisissez la poignée et ouvrez les pinces.
2. Positionnez-les sur l'aliment souhaité.
3. Relâchez la pression pour saisir l'aliment.
4. Manipulez avec précaution pour éviter les blessures.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez les pinces à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Utilisez un chiffon doux pour essuyer et sécher complètement.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement le bon fonctionnement du ressort et nettoyez la zone d'articulation.

7. Résolution des problèmes

- Problème: Les pinces ne s'ouvrent pas correctement.
Solution: Vérifiez que rien ne bloque le mécanisme et que le ressort est en bon état.
- Problème: Pièce cassée ou endommagée.
Solution: Ne plus utiliser et contacter le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. En fin de vie, apportez les pinces dans un centre de recyclage approprié. Suivez les réglementations locales en matière d'élimination des équipements en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pinze da Taglio Berkel

1. Informazioni Generali

Le Pinze da Taglio Berkel sono progettate per garantire un servizio di alta qualità e funzionalità nella preparazione dei cibi. Questo prodotto è realizzato per soddisfare le più elevate norme di sicurezza e qualità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo le pinze per lo scopo previsto.
- Tenere le pinze fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare le pinze in ambienti umidi o bagnati.
- Evitare il contatto delle pinze con fonti di calore estremo.
- Non forzare le pinze oltre il limite consigliato di utilizzo.
- In caso di danni visibili o malfunzionamenti, interrompere immediatamente l'uso e contattare l'assistenza.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 25 cm di lunghezza
- Peso: 200 g
- Colore: Argento
- Capacità di taglio: Fino a 5 cm di spessore
- Design: Ergonomico e antiscivolo

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere le pinze dalla confezione.
- Assicurarsi che sia privo di eventuali imballaggi o materiali estranei.
- Non è richiesta alcuna installazione complessa; le pinze sono pronte per l'uso immediato.
- Verificare che le pinze si aprano e si chiudano correttamente prima dell'uso.

5. Operazione

- Afferrare gli alimenti con le pinze, facendo attenzione a mantenere una presa sicura.
- Posizionare gli alimenti sulla superficie di lavoro e utilizzare le pinze per affettare con precisione.
- Non utilizzare le pinze per afferrare oggetti caldi per evitare ustioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano le pinze con acqua calda e sapone neutro.
- Evitare l'uso di spugne abrasive per prevenire graffi.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio per evitare la formazione di ruggine.
- Conservare in un luogo asciutto e ben ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se le pinze non afferrano bene, verificare la presenza di residui alimentari.
- In caso di malfunzionamenti, controllare che non vi siano parti danneggiate.
- Contattare l'assistenza se il problema persiste.

8. Smaltimento

- Non gettare le pinze nell'indifferenziato.
- Le pinze possono essere riciclate come metallo.
- Seguire le normative locali relative allo smaltimento dei rifiuti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o richieste, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania