

SKU: BMSFD4

F. DICK ProDynamic Bread knife set, 4 pcs.



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

EN ENGLISH

Product Manual: GGM Gastro Cooking Equipment

1. General Information

This product is designed for professional catering environments, providing high performance and durability. It is essential for chefs and kitchen staff to operate safely and effectively to ensure optimal results.

2. Safety Information

- Always read the manual carefully before using the equipment.
- Ensure the equipment is operated on a stable surface to prevent tipping or accidental movement.
- Do not operate the device without the necessary training or supervision if required.
- Electrical safety: Only connect to a power supply that matches the product specifications. Do not use damaged cables or plugs.
- Keep the equipment away from flammable materials to prevent fire hazards.
- Only use the product for its intended purpose as described in this manual.
- Ensure that the equipment is switched off and cooled down before cleaning or maintenance.
- In case of an emergency, disconnect the unit from the power supply.

3. Product Specifications

- Voltage: 400 V
- Power: 6 kW
- Capacity: 20 L
- Dimensions: 600 mm x 600 mm x 850 mm
- Weight: 65 kg

4. Setup and Installation

- Unpack the equipment carefully and remove all packaging materials.
- Place the unit on a flat, stable surface in a well-ventilated area.
- Ensure there is sufficient clearance around the unit for safe operation and maintenance.
- Connect the equipment to a suitable electrical outlet, ensuring the voltage matches the specifications.
- Consult a qualified electrician if unsure about the electrical setup.
- Test the unit before first use to ensure it operates correctly and safely.

5. Operation

- Turn on the power switch located on the control panel.
- Set the desired temperature using the temperature control knobs.
- Allow the unit to preheat for the recommended time as per your cooking needs.
- Place food in the cooking area and monitor until done.
- Always use appropriate utensils and tools to prevent burns or injuries.

6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect the unit from the power supply before cleaning.
- Allow the equipment to cool down completely.
- Clean the exterior surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- For stubborn stains, use a non-abrasive cleaner.
- Periodically check and clean the interior components as per the maintenance schedule.
- Inspect electrical connections regularly for signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- If the unit does not turn on, check the power supply and connections.
- If cooking performance is inadequate, ensure the temperature settings are correct.
- For any unusual sounds or odors during operation, immediately turn off the unit and seek assistance.
- Refer to the troubleshooting section in more detail if issues persist.

8. Disposal

- Dispose of the product in compliance with local regulations regarding electrical appliances.
- Ensure to recycle materials where possible, such as metal and plastic components.
- Remove any hazardous materials separately according to environmental guidelines.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro Cooking Equipment. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual: F. Dick ProDynamic Brotmesser-Set 4-teilig

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des F. Dick ProDynamic Brotmesser-Sets. Dieses Set besteht aus zwei speziellen Brotmessern und zwei Aufbewahrungsboxen. Die Klinsen sind aus hochwertigem rostfreiem Stahl gefertigt und bieten eine hervorragende Schneidleistung für verschiedene Brotsorten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie die Messer nur zum Schneiden von Brot und verwandten Lebensmitteln.
- Schneidefläche: Achten Sie darauf, dass die Klinsen immer scharf sind, um Verletzungen zu vermeiden.
- Benutzung: Halten Sie die Klinsen beim Schneiden von der Körpermitte weg.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Messer in den bereitgestellten Aufbewahrungsboxen auf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit lauwarmem Wasser und einer milden Seife. Tauchen Sie die Klinsen nicht in Wasser ein.
- Kinder: Halten Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Beschädigung: Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist. Wenden Sie sich bei Beschädigungen an den Kundenservice.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: F. Dick ProDynamic Brotmesser-Set
- Anzahl der Teile: 4
- Klinsenmaterial: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Besonderheiten: Ergonomische Griffe, langlebige Klinsen, leicht zu reinigen

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Messer-Set und die Aufbewahrungsboxen aus der Verpackung.
2. Wählen Sie einen trockenen, sauberen Platz in Ihrer Küche zur Aufbewahrung.
3. Stellen Sie sicher, dass die Klinsen sicher in den Boxen liegen und die Aufbewahrungsboxen geschlossen sind, wenn sie nicht in Gebrauch sind.

5. Betrieb

1. Nehmen Sie das gewünschte Messer aus der Aufbewahrungsbox.
2. Halten Sie das Brot fest und verwenden Sie das Brot-Set für eine effektive Schneidtechnik.
3. Schneiden Sie das Brot in einer stabilen Position, um die Sicherheit zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klinsen unter fließendem Wasser mit einem Schwamm und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Klinsen sofort nach der Reinigung mit einem fusselfreien Tuch ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klinsen auf Beschädigungen und schärfen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge ist stumpf.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstahl.
- Problem: Klinge hat Rostansätze.
Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie beschädigte oder nicht mehr verwendbare Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für das Recycling von Metallen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Bedarf an Ersatzteilen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor F. Dick ProDynamic Broodmes Set (4 stuks)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de F. Dick ProDynamic Broodmes Set. Deze set bevat vier hoogwaardige broodmessen, ontworpen voor zowel professionele koks als thuisgebruikers. De messen zijn vervaardigd met oog voor detail en zijn perfect voor het snijden van verschillende soorten brood.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen enkel voor hun bedoelde doeleinden om verwondingen of schade te voorkomen.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen om ongelukken te vermijden.
- Controleer de messen regelmatig op slijtage. Gebruik ze niet als de snijranden beschadigd zijn.
- Snijd altijd op een stabiele en stevige ondergrond.
- Vermijd het gebruik van de messen op harde oppervlakken die de snijkanten kunnen beschadigen.
- Was de messen niet in de vaatwasmachine; handwas wordt aanbevolen om de scherp te behouden.

3. Product Specificaties

- Model: F. Dick ProDynamic Broodmes Set
- Aantal messen: 4
- Lengte van de messen: 20 cm, 23 cm, 26 cm, 30 cm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardig staal
- Handvat: Ergonomisch en anti-slip kunststof
- Geschikt voor professioneel gebruik

4. Opstelling en Installatie

- Haal de messen uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Zet de messen op een droge, veilige locatie, bij voorkeur in een meshouder of op een snijplank.
- Zorg ervoor dat de messen altijd rechtop staan en niet in een lade liggen om verwondingen of schade te voorkomen.

5. Gebruik

- Selecteer het juiste mes voor het type brood dat u wilt snijden.
- Plaats het brood stevig op de snijplank en houd het brood vast met een hand.
- Snijd met een gelijkmatige beweging en laat het mes het werk doen om te voorkomen dat het brood wordt samengedrukt.
- Maak na gebruik het mes schoon en berg het veilig op.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was de messen direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek. Vermijd schuursponsjes die de snijkanten kunnen beschadigen.
- Droog de messen onmiddellijk na het wassen met een schone doek om roestvorming te voorkomen.
- Controleer de snijkanten regelmatig en slijp ze indien nodig met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig.
- Roestplekken: Droog het mes grondig na het wassen en bewaar het op een droge plek.
- Krakend geluid tijdens gebruik: Dit kan duiden op een beschadigd handvat of lemmet. Stop met gebruik en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Gooi oude of beschadigde messen in overeenstemming met lokale voorschriften voor afvalverwerking.
- Vermijd het weggoien van messen in het gewone afval. Vraag naar recyclingmogelijkheden in uw regio.

9. Contact

Voor vragen of problemen met uw F. Dick ProDynamic Broodmes Set kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Juego de Cuchillos de Pan F. Dick ProDynamic (4 Piezas)

1. Información General

El juego de cuchillos de pan F. Dick ProDynamic consta de cuatro cuchillos diseñados para ofrecer un corte preciso y eficiente en diversos tipos de pan. Fabricados con materiales de alta calidad, estos cuchillos son ideales tanto para uso profesional como doméstico.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Siempre utilice los cuchillos en una superficie estable y antideslizante. Mantenga los cuchillos alejados de los niños.
- **Cuidado de los Cuchillos:** No intente atrapar un cuchillo que se cae. Asegúrese de que los cuchillos estén afilados; un cuchillo desafilado puede causar accidentes.
- **Manejo Correcto:** Sujete el cuchillo por el mango, evitando tocar la hoja. Utilice un cortador de pan o una tabla de cortar adecuada.
- **Almacenamiento:** Guarde los cuchillos en un bloque de cuchillos o en un soporte magnético lejos del alcance de los niños.
- **Inspección Regular:** Verifique regularmente si hay daños o desgastes en los cuchillos y reemplace aquellos que estén comprometidos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Plástico antideslizante
- **Tamaño de las Piezas:**
 1. Cuchillo de pan 1: 21 cm
 2. Cuchillo de pan 2: 26 cm
 3. Cuchillo de pan 3: 30 cm
 4. Cuchillo de pan 4: 35 cm
- **Diseño:** Ergonomía para un mejor agarre
- **Uso:** Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso de los cuchillos. Sin embargo, se recomienda organizar el área de trabajo adecuadamente antes de comenzar a cortar. Asegúrese de tener una tabla de cortar limpia y estable.

5. Operación

- Coloque el pan en la tabla de cortar.
- Sostenga el cuchillo con una mano en el mango y la otra en la parte superior de la hoja para mayor control.
- Comience haciendo un corte suave en el borde del pan y siga aplicando presión con un movimiento de vaivén.
- Realice cortes hasta lograr el grosor deseado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave los cuchillos a mano con agua y jabón tras cada uso. Secar cuidadosamente con un paño suave.
- **No utilizar:** No coloque los cuchillos en el lavavajillas, ya que esto puede dañar las hojas y los mangos.
- **Afilado:** Afíle los cuchillos regularmente con una piedra de afilar o un afilador para mantener su eficacia.

7. Resolución de Problemas

- **Cuchillo desafilado:** Afilado necesario.
- **Hojas oxidadas:** Limpie y almacene correctamente para evitar la oxidación.
- **Mango suelto:** Reemplace el cuchillo si el mango presenta movimiento o daño.

8. Descartar

Al final de la vida útil del producto, dispare de los cuchillos de acuerdo a las normativas locales de reciclaje. Evite desecharlos en la basura común para evitar accidentes.

9. Contacto

Si tiene preguntas o inquietudes, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DE PRODUIT - SET DE COUTEAUX À PAIN F. DICK PRODYNAMIC (4 PIÈCES)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Set de Couteaux à Pain F. DICK ProDynamic. Ce produit a été conçu pour offrir une performance optimale lors de la coupe du pain et d'autres produits de boulangerie. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement pour couper du pain. Ne pas utiliser pour d'autres aliments non recommandés.
- Tranchant des lames : Les lames sont extrêmement tranchantes. Manipulez avec précaution pour éviter les coupures.
- Environnement de travail : Utilisez sur une surface stable et plane.
- Stockage : Conservez les couteaux dans un bloc de couteaux ou un support sécurisé pour éviter les accidents.
- Nettoyage : Ne pas immerger dans l'eau pendant une longue période ou au lave-vaisselle.
- Surveillance des enfants : Ne laissez pas les enfants utiliser les couteaux sans supervision.
- Éviter les blessures : Ne tentez pas de rattraper un couteau tombant.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Set comprend :

- Couteau à pain de 20 cm
- Couteau à pain de 26 cm
- Couteau à pain de 30 cm
- Couteau à pain de 36 cm

Données Techniques :

- Marque : F. DICK
- Modèle : ProDynamic
- Longueur des lames : 20 cm, 26 cm, 30 cm, 36 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Type de manche : Polypropylène robuste

4. Installation et Mise en Service

- Déballage : Retirez soigneusement les couteaux de leur emballage en évitant de toucher les lames.
- Vérification : Avant la première utilisation, vérifiez l'absence de défauts sur les lames et les manches.
- Rangement : Placez les couteaux dans un bloc de couteaux ou un tiroir dédié. Assurez-vous que les lames ne sont pas en contact avec d'autres ustensiles.

5. Fonctionnement

Utilisez les couteaux selon les instructions suivantes pour des résultats optimaux :

- Tenez fermement le pain en place avec une main.
- Avec l'autre main, tenez le couteau à deux mains, la main gauche soutenant le manche et la main droite guidant la lame.
- Effectuez des mouvements de va-et-vient pour couper le pain.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez les couteaux à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Utilisez une éponge douce pour éviter de rayer les lames.
- Rincez et séchez immédiatement après le lavage.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs. Évitez le lave-vaisselle.

7. Dépannage

Problème : Lame émoussée

- Utilisez une pierre à aiguiser ou un aiguiser pour réaffûter les lames.

Problème : Coupure ou éraflure sur le manche

- Inspectez pour voir si cela affecte la sécurité. En cas de dommages significatifs, contactez le service clientèle.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit dans les déchets ménagers. Les lames en acier inoxydable doivent être recyclées conformément aux réglementations locales.

Pour éliminer les couteaux, envisagez de les apporter à un centre de recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci pour votre confiance dans le Set de Couteaux à Pain F. DICK ProDynamic. Utilisez-le avec soin et profitez de son efficacité!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Set di Coltelli da Pane F. Dick ProDynamic - 4 Pezzi

1. Informazioni Generali

Il set di coltelli da pane F. Dick ProDynamic comprende quattro coltelli di alta qualità progettati per il taglio preciso e sicuro del pane. Realizzati con materiali di eccellente fattura, questi coltelli offrono un'ottima resistenza e durata nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Utilizzare il prodotto solo per gli scopi previsti. Non utilizzare i coltelli per altri alimenti o materiali.
- Uso del Coltello: Maneggiare i coltelli con cautela e evitare di toccare la lama. Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
- Condizioni di Pulizia: Pulire sempre i coltelli dopo l'uso per evitare la contaminazione. Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi, poiché potrebbero danneggiare la lama.
- Immagazzinamento: Conservare i coltelli in un luogo asciutto e sicuro. Utilizzare una custodia o un blocco per coltelli per proteggere la lama e prevenire incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Set Composto da: 4 coltelli da pane
- Materiale della Lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Plastica ergonomica, antiscivolo
- Dimensioni: Larghezza lama: 20 cm
- Uso Consigliato: Ideale per pane, panini e altri prodotti da forno

4. Installazione e Montaggio

Non è richiesta alcuna installazione per il set di coltelli. È consigliabile disporre i coltelli in un luogo accessibile, ma sicuro, come un blocco per coltelli o su una piattaforma di lavoro antiaderente.

5. Funzionamento

Per utilizzare i coltelli, afferrare il manico in modo sicuro e praticare un movimento di taglio uniforme sul pane. Non esercitare troppa pressione per evitare di smussare la lama.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Lavare a mano in acqua calda e sapone. Asciugare immediatamente con un panno morbido.
- Manutenzione: Controllare periodicamente il filo della lama. Affilare i coltelli con un affilatore di qualità per mantenere un taglio ottimale.

7. Risoluzione dei Problemi

- Coltello Poco Affilato: Se il coltello non taglia correttamente, utilizzare un affilatore per ripristinare il filo.
- Manico Slittante: Assicurarsi che il manico sia asciutto e pulito; in caso di umidità, asciugare immediatamente.

8. Smaltimento

Una volta esaurito il ciclo di vita del prodotto, smaltire i coltelli in conformità con le normative locali sul riciclaggio dei metalli. Non gettare i coltelli nei rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania