

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: FKMEP125SC

Butcher / kitchen knife - 12.5 cm - ECO



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

EN ENGLISH

Product Manual: FKMEP125SC

1. General Information

The FKMEP125SC is a high-performance product designed to meet your culinary needs efficiently. Engineered with the latest technology, this equipment is ideal for both professional and home kitchens, ensuring a reliable and consistent cooking experience.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the product is connected to an electrical supply that meets the specified voltage. Do not use the product with a damaged power cord or plug.
- **User Safety:** Always use the product according to the guidelines in this manual. Avoid direct contact with hot surfaces. Use protective gear as necessary.
- **Child Safety:** Keep the appliance away from small children. Ensure that children do not operate the product without supervision.
- **Environmental Safety:** Do not expose the product to extreme temperatures, moisture, or corrosive environments.
- **Emergency Procedures:** In case of any malfunction, disconnect the device from the power supply immediately and consult the troubleshooting section of this manual.

3. Product Specifications

- **Model:** FKMEP125SC
- **Voltage:** 220-240V
- **Power:** 1500W
- **Dimensions:** 500mm (L) x 400mm (W) x 300mm (H)
- **Capacity:** 125L

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the FKMEP125SC from its packaging. Check for any visible damages.
2. **Location:** Place the product on a flat, stable surface with adequate ventilation. Ensure it is positioned away from water sources.
3. **Electrical Connection:** Plug the device into a suitable electrical outlet that matches the voltage requirements. Avoid using extension cords.
4. **Initial Check:** Inspect all parts before operation to ensure everything is in proper condition and assembled correctly.

5. Operation

1. **Power On:** Switch on the power supply to the FKMEP125SC. The indicator light will illuminate.
2. **Setting Preferences:** Adjust the temperature and cooking settings as required using the provided controls.
3. **Monitoring:** Keep an eye on the cooking progress and make adjustments if necessary.
4. **Power Off:** Once cooking is complete, switch off the power and allow the unit to cool before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, wipe down the exterior and interior surfaces with a damp cloth. Avoid abrasive cleaners.
- **Deep Cleaning:** Periodically disassemble components as per the instructions provided. Clean each part with warm soapy water and ensure it is completely dry before reassembly.
- **Maintenance Check:** Regularly inspect the power cord, plug, and heating elements for any signs of wear and tear.

7. Troubleshooting

- **Problem:** The appliance does not power on.
 - **Solution:** Check the power connection and ensure the outlet is functioning. Verify that the power switch is turned on.
- **Problem:** Improper heating.
 - **Solution:** Ensure that the correct temperature setting is selected. Check for any obstructions around the heating element.
- **Problem:** Unusual noises during operation.
 - **Solution:** Inspect moving parts. If the noise persists, disconnect and contact customer service.

8. Disposal

Always dispose of the FKMEP125SC responsibly. Do not dispose of it in regular household waste. Follow local regulations for electrical appliances and recycling programs to ensure environmentally friendly disposal.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us:

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

Thank you for choosing FKMEP125SC. Enjoy your culinary experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Butcher Kitchen Knife 12,5 cm Eco

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Einkauf des Butcher Kitchen Knife 12,5 cm Eco. Dieses hochwertige Küchenmesser wurde für professionelle und heimische Köche entwickelt und bietet eine hervorragende Schneidleistung. Es besteht aus strapazierfähigen Materialien, die für eine lange Lebensdauer und guten Komfort sorgen.

2. Sicherheitshinweise

- Bitte verwenden Sie das Messer nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Halten Sie das Messer von Kindern fern.
- Schneiden Sie niemals auf glatten Oberflächen, verwenden Sie stets ein Schneidebrett.
- Seien Sie beim Schneiden vorsichtig. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände und andere Körperteile von der Klinge ferngehalten werden.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um Verunreinigungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Beschädigungen oder Abnutzung.
- Lagern Sie das Messer sicher in einem Messerblock oder in einer Schublade, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenmaterial: Hochleistungs-Kohlenstoffstahl
- Klingenlänge: 12,5 cm
- Griffmaterial: Ergonomischer Kunststoff
- Gewicht: 300 g
- Farbe: Schwarz
- Verwendung: Professionelles Küchengerät für Fleischbearbeitung und Zubereitung

4. Einrichtung und Installation

Das Butcher Kitchen Knife ist ein gebrauchsfertiges Produkt und erfordert keine komplizierte Installation. Stellen Sie sicher, dass das Messer ordnungsgemäß gereinigt und trocken ist, bevor Sie es verwenden. Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, um Beschädigungen zu vermeiden.

5. Betrieb

Um das Messer effizient zu nutzen:

- Halten Sie den Griff mit einer stabilen Hand, während Sie die Klinge in einem gleichmäßigen, kontrollierten Schnitt führen.
- Nutzen Sie eine Vorwärts- und Rückwärtsbewegung für optimale Schneidresultate.
- Wechseln Sie die Schneidtechnik je nach Dicke und Art des Lebensmittels.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem, seifenhaltigem Wasser.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln oder aggressiven Reinigungsmitteln.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung ab, um Korrosion zu verhindern.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Schärfergerät.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Klinge ist stumpf.
Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem entsprechenden Schärfergerät.
- Problem: Griffritsch während der Nutzung.
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Griff sauber und trocken ist.
- Problem: Rost auf der Klinge.
Lösung: Reinigen und trocknen Sie die Klinge gründlich und lagern Sie sie an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Messer gemäß den lokalen Richtlinien für Haushaltsabfälle. In einigen Regionen kann eine spezielle Entsorgung für scharfe Gegenstände erforderlich sein. Stellen Sie sicher, dass das Messer sicher verpackt ist, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unser Produkt!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Slagerskeukenmes 12,5 cm ECO FKMEP125SC

1. Algemeen

Bedankt voor uw aankoop van het Slagerskeukenmes 12,5 cm ECO FKMEP125SC. Dit mes is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt maximale duurzaamheid en efficiëntie in de keuken. Gebruik dit mes voor het snijden, hakken en slijpen van vlees en andere voedingsmiddelen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd het mes met de punt en snijkant uit de richting van uzelf en andere personen.
- Zorg ervoor dat het mes altijd goed is vastgehouden tijdens gebruik om uitglijden te voorkomen.
- Snijd nooit op een ongeschikte ondergrond. Gebruik altijd een snijplank.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig de staat van het mes. Bij schade of slijtage, vervang het mes.
- Reinig en droog het mes onmiddellijk na gebruik om roestvorming en bacteriegroei te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van het mes voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Slagerskeukenmes 12,5 cm ECO FKMEP125SC
- Lengte mes: 12,5 cm
- Materiaal lemmet: Hoogwaardige staalsoort
- Handvat: Ergonomisch, slipvaste grip
- Geschikt voor: Professioneel en huishoudelijk gebruik
- Gewicht: 150 g

4. Installatie en Setup

1. Verwijder het mes uit de verpakking en controleer of het volledig intact is.
2. Plaats het mes op een stabiele en vlakke ondergrond.
3. Zorg ervoor dat u een geschikte snijplank gebruikt die schoon en droog is.
4. Dit mes is kant-en-klaar voor gebruik en vereist geen verdere installatie.

5. Bediening

- Pak het mes stevig vast bij het handvat met uw dominante hand.
- Zorg ervoor dat uw vingers weg zijn van de snijkant.
- Begin met snijden door een gelijkmatige druk uit te oefenen en gebruik de juiste snijtechniek.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was het mes met warm water en milde zeep direct na gebruik.
- Gebruik een niet-schurende spons om schade aan het lemmet te voorkomen.
- Droog het mes onmiddellijk af met een schone doek.
- Bewaar het mes op een veilige plaats, bij voorkeur in een meshouder of beschermhoes.

7. Problemen Oplossen

- Mocht het mes niet meer scherp zijn, gebruik dan een slijpsteen of een slijper om de scherpheid te herstellen.
- Bij roestvorming, gebruik een mild schoonmaakmiddel en een zachte spons voor verwijdering.
- Als het handvat loskomt, brengt u het mes niet meer in gebruik en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

Gooi dit product op een verantwoorde manier weg. Volg de lokale regelgeving voor afvalscheiding. Als het mes versleten of niet meer bruikbaar is, zorg er dan voor dat het veilig wordt weggegooid om snijwonden te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Cocina para Carnicería de 12.5 cm - ECO FKMEP125SC

1. Información General:

El cuchillo de cocina para carnicería ECO FKMEP125SC es una herramienta esencial para chefs y aficionados a la cocina. Diseñado para cortar carne con precisión y facilidad, este cuchillo combina un mango ergonómico con una hoja afilada de alta calidad, ideal para todo tipo de preparaciones en la cocina.

2. Información de Seguridad:

- Uso Apropiado: Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el corte de carne. No lo use para otros fines.
- Cuidado al Manejar: Mantenga la hoja afilada alejada de su cuerpo y evite el contacto con partes del cuerpo al cortar.
- Almacenamiento Seguro: Guarde el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Utilice un bloque para cuchillos o una funda protectora.
- Mantenimiento de la Hoja: Evite dejar caer o golpear la hoja, ya que esto puede causar daños en el filo.
- Evitar la Humedad: Después de su uso, seque el cuchillo completamente para evitar la corrosión.
- Uso de Superficies Adecuadas: Utilice tablas de cortar adecuadas para proteger la hoja y su superficie de trabajo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones:

- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la Hoja: 12.5 cm
- Mango: Ergonomía antideslizante
- Uso: Apto para lavavajillas (se recomienda lavado a mano para una mayor durabilidad)
- Peso: 150 gramos

4. Configuración e Instalación:

No es necesario un proceso de instalación complicado. Simplemente saque el cuchillo de su empaque y asegúrese de que esté limpio antes de su uso. Para el almacenamiento, se recomienda un bloque para cuchillos o una funda protectora.

5. Operación:

Para operar el cuchillo:

1. Asegúrese de que la superficie de corte sea estable.
2. Sostenga el cuchillo firmemente con la mano dominante.
3. Utilice movimientos controlados hacia adelante y hacia atrás para cortar la carne.
4. Aplique una presión uniforme para obtener cortes parejos y precisos.

6. Limpieza y Mantenimiento:

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Se recomienda secar el cuchillo inmediatamente después de lavarlo para evitar corrosión.
- Afile la hoja periódicamente utilizando una piedra de afilar o un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas:

- Cuchillo difícil de cortar: Verifique que la hoja esté bien afilada. Si no es así, afile la hoja.
- Daños visibles en la hoja: Si la hoja presenta astillas o deformaciones, considere reemplazar el cuchillo por razones de seguridad.

8. Eliminación:

Al final de su vida útil, deseche el cuchillo de manera responsable. Consulte las regulaciones locales para la eliminación de cuchillos y objetos cortantes para evitar lesiones y fomentar el reciclaje.

9. Contacto:

Para más información, preguntas o soporte, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau de Cuisine de Boucher 12,5 cm

1. Informations Générales

Le couteau de cuisine de boucher FKMEP125SC est conçu pour les professionnels et les amateurs passionnés de cuisine. Avec une lame de 12,5 cm, cet outil est idéal pour la découpe précise de viandes, de fruits, et de légumes. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il combine durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Toujours utiliser le couteau sur une surface de découpe stable pour éviter les accidents.
- Garder la lame éloignée des enfants et ne pas laisser le couteau à portée de main.
- Ne pas tenter de couper des matériaux durs qui pourraient endommager la lame.
- En cas de blessure, laver la zone touchée et consulter un médecin si nécessaire.
- Ne pas utiliser le couteau pour tout autre usage que la préparation alimentaire.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Type de produit : Couteau de cuisine de boucher
- Longueur de la lame : 12,5 cm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique en plastique
- Poids : 200 g

4. Installation et Mise en Place

- Déballez le couteau avec précaution et retirez tout emballage.
- Assurez-vous que le couteau est propre avant utilisation.
- Placez le couteau dans un endroit sûr sur votre plan de travail pour un accès facile.

5. Fonctionnement

- Tenez le couteau par la poignée, en utilisant un mouvement de va-et-vient pour trancher la viande ou les légumes.
- Appliquez une pression uniforme pour obtenir des coupes nettes.
- Évitez d'exercer une force excessive sur le couteau afin de préserver sa lame.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, laver la lame à l'eau chaude savonneuse et rincer soigneusement.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de lave-vaisselle, car cela peut endommager le couteau.
- Sécher le couteau immédiatement après le lavage pour éviter la corrosion.
- Stocker le couteau dans un bloc à couteaux ou dans un protège-lame pour protéger la lame.

7. Dépannage

- Si le couteau semble piqué ou émoussé, utilisez une pierre à aiguiser pour affûter la lame.
- Si des signes de rouille apparaissent, frottez doucement avec un chiffon doux imbibé d'huile minérale.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau dans des déchets non recyclables.
- Vérifiez les réglementations locales pour l'élimination sécurisée des objets tranchants.

9. Contact

Pour toute question ou problème concernant le produit, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il coltello da cucina per macellaio 12,5 cm Eco FKMEP125SC è un utensile di alta qualità progettato per garantire prestazioni eccellenti durante la preparazione degli alimenti. Realizzato con materiali ecocompatibili, questo coltello è ideale per i professionisti del settore e per gli appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Mantenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure per evitare danni alla lama.
- Affilare il coltello con strumenti appropriati prima di ogni utilizzo.
- Indossare guanti protettivi durante la pulizia e la manutenzione.
- Non utilizzare il coltello se danneggiato o usurato.
- Evitare il contatto con sostanze chimiche aggressive o corrosive.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Lunghezza della lama: 12,5 cm
- Materiale della lama: acciaio inox di alta qualità
- Manico: materiale ecologico
- Peso: 150 g
- Colore: nero
- Resistente alla corrosione e facile da affilare.

4. Installazione e Montaggio

Il coltello non richiede un'installazione complessa. Prima del primo utilizzo, assicurarsi che sia correttamente affilato e pulito. Conservare il coltello in un luogo sicuro, preferibilmente in un ceppo per coltelli o in una custodia protettiva per evitare incidenti.

5. Operazione

- Tenere il coltello con una mano saldamente afferrato per il manico.
- Utilizzare movimenti fluidi e controllati durante il taglio per garantire precisione e sicurezza.
- Non esercitare troppa pressione; il coltello è progettato per affilare facilmente gli ingredienti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie sull'acciaio.
- Evitare la lavastoviglie, poiché il calore elevato può danneggiare il manico.
- Affilare la lama regolarmente con una pietra per affilare o un affilatore apposito.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è opaca, affilarla utilizzando gli strumenti adatti.
- Se il manico è allentato, controllare se presenta difetti e, se necessario, contattare il servizio clienti.
- Se il coltello arrugginisce, pulire con un panno umido e asciugare immediatamente.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti. Alcuni componenti possono essere riciclabili. Informarsi sulle stazioni di raccolta nella propria area.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania