

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: FKMEP145RO

Butcher / kitchen knife - 14.5 cm - ECO



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

EN ENGLISH

Product Manual for FKMEP145RO

1. General Information

Thank you for choosing the FKMEP145RO. This product is designed for efficient performance, catering to both professional and home environments. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective use of the product.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the product is used with the appropriate voltage and under the specified electrical requirements to avoid risk of electric shock.
- **Usage Safety:** Only use the FKMEP145RO for its intended purpose as outlined in this manual. Avoid any modifications that could compromise safety.
- **Child Safety:** Keep the unit out of reach of children to prevent accidents. Do not allow children to operate the product without adult supervision.
- **Damage Prevention:** Inspect the product for any signs of damage before use. Do not operate a damaged device.
- **Ventilation:** Ensure proper ventilation when using the product to prevent overheating.
- **Fire Safety:** Do not place the product near flammable materials, and do not expose it to water or moisture risk.
- **Emergency Procedures:** In case of malfunction, disconnect the device from the power source immediately.

3. Product Specifications

- **Dimensions:** L x D x H: 145 mm x 2 mm x 360 mm

4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a flat, stable surface away from heat sources and moisture.
2. **Power Connection:** Connect the FKMEP145RO to a compatible power outlet. Ensure the voltage matches the specification requirements.
3. **Initial Setup:** If applicable, adjust settings according to your specific needs using the control panel.
4. **Testing:** Before full operation, conduct a brief test run to ensure everything is functioning as expected.

5. Operation

Follow the instructions provided in the user interface to operate the FKMEP145RO. Please familiarize yourself with the control panel layout to maximize functionality.

6. Cleaning and Maintenance

- Turn off and unplug the device before cleaning.
- Use a damp cloth to wipe down surfaces. Avoid harsh chemicals that might damage the finish.
- Regularly check for and remove any debris from airflow channels.

7. Troubleshooting

- **Device Won't Start:** Check power connection and ensure the outlet is functioning.
- **Unusual Noises:** Inspect the unit for any loose parts or foreign objects.
- **Overheating:** Ensure proper ventilation and check for debris in the airflow areas.

8. Disposal

Dispose of the FKMEP145RO according to local regulations regarding electronic waste. Do not discard in regular trash. Consider recycling options where available.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für das GGM Gastro Butcher Kitchen Knife

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Butcher Kitchen Knife. Dieses hochwertige Küchenmesser ist speziell für die Fleischbearbeitung konzipiert und bietet Profi-Qualität für den Einsatz in der Gastronomie und zu Hause.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Messer ist scharf und sollte mit Vorsicht verwendet werden. Halten Sie die Klinge von Kindern fern.
- Lagerung: Lagern Sie das Messer in einem sicheren und trockenen Bereich, am besten in einem Messerblock oder einer Schutzhülle.
- Benutzung: Verwenden Sie ein geeignetes Schneidebrett, um Verletzungen und Beschädigungen des Messers zu vermeiden.
- Vermeidung von Schäden: Vermeiden Sie es, das Messer in einer Spülmaschine zu reinigen oder in Kontakt mit Wasser über längere Zeit zu lassen, um Rost zu verhindern.
- Gesundheit: Bei Schnittverletzungen reinigen Sie die Wunde sofort und suchen gegebenenfalls einen Arzt auf.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Butcher Kitchen Knife
- Klingenlänge: 14,5 cm
- Klingenmaterial: Hochwertiger Stahl
- Griffmaterial: Ergonomischer FKM (Thermoplastisches Gummi)
- Verwendungszweck: Fleischbearbeitung
- Design: Professionell und ergonomisch

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung, ob das Messer keine Schäden aufweist.
3. Stellen Sie sicher, dass Ihr Arbeitsplatz sauber und ordentlich ist, um ein sicheres Arbeiten zu gewährleisten.
4. Verwenden Sie ein geeignetes Schneidebrett, um eine sichere Schneidfläche zu bieten.
5. Halten Sie das Messer stets von sich weg, während Sie schneiden.

5. Bedienung

- Halten Sie das Messer immer mit einer Hand am Griff und lassen Sie die andere Hand das Fleisch stabilisieren.
- Verwenden Sie eine ruhige, kontrollierte Bewegung, um den Schnitt zu führen.
- Reinigen Sie nach Gebrauch das Messer sofort, um Lebensmittelreste zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, die die Klinge beschädigen können.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Schleifstein oder einem Messerschärfer.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer lässt sich nicht richtig schärfen.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Technik des Schärfens; verwenden Sie gegebenenfalls einen professionellen Schärfdienst.
- Problem: Rostbildung auf der Klinge.
 - Lösung: Reinigen und trocknen Sie das Messer nach jedem Gebrauch; lagern Sie es an einem trockenen Ort.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer nicht im normalen Haushaltsmüll. Fragen Sie bei Ihrer örtlichen Entsorgungsstelle nach den empfohlenen Verfahren zum Recycling von Metallprodukten.

9. Kontakt

Falls Sie Fragen oder weitere Informationen benötigen, kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Slagerij Keukenmes 14,5 cm (Eco) - FKMEP145RO

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Slagerij Keukenmes 14,5 cm (Eco) - FKMEP145RO. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor zowel professionele slaggers als thuischefs. Met een ergonomisch ontwerp en optimale snijprestaties, is dit mes een waardevolle aanvulling op uw keukengereedschappen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik dit mes alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen. Vermijd het snijden op harde oppervlakken zoals steen of glas.
- Snijwonden: Houd altijd de hand weg van de snijrand. Gebruik een snijplank en snij altijd weg van uw lichaam.
- Kinderen: Hou dit mes buiten het bereik van kinderen. Gebruik het mes alleen onder toezicht van een volwassene.
- Opbergen: Berg het mes op een veilige plaats op, bij voorkeur in een meshouder of blok, om verwondingen te voorkomen.
- Reinigen: Was het mes met de hand met warm zeepwater en droog het onmiddellijk om roestvorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmeting: 14,5 cm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch ontwerp
- Gewicht: 200 g
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.

4. Setup en Installatie

Dit product vereist geen installatie. Volg de volgende stappen voor gebruik:

1. Zorg ervoor dat het mes scherp en schoon is voordat u het gebruikt.
2. Plaats een snijplank op een stabiele ondergrond.
3. Zorg voor een goede grip op het handvat van het mes met uw dominante hand.

5. Gebruik

Gebruik het mes voor het snijden van verschillende soorten vlees, groenten en andere ingrediënten. Houd tijdens het snijden de grip stevig en de snijrichting gecontroleerd.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na elke gebruik, reinig het mes met de hand in warm, zeepwater. Vermijd het gebruik van de vaatwasser, omdat dit de lemmetkwaliteit kan beïnvloeden.
- Droog het mes onmiddellijk na het afwassen met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherpte van het mes. Slijp indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer de scherpte en slijp indien nodig.
- Probleem: Roestvorming op het mes.
Oplossing: Reinig en droog het mes goed na elk gebruik. Overweeg een roestbeschermende olie aan te brengen.

8. Afvoeren

Dit product moet op de juiste manier worden weggegeven. Het mes valt onder de categorie metaal en moet worden gerecycled volgens de lokale voorschriften voor metalen afval.

9. Contact

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

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie. Bedankt voor uw vertrouwen in onze producten!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Cocina para Carnicería 14.5 cm - ECO FKMEP145RO

1. Información General

Gracias por elegir el Cuchillo de Cocina para Carnicería ECO FKMEP145RO. Este cuchillo ha sido diseñado para ofrecer un corte preciso y eficiente en la preparación de carne y otros alimentos. Con su diseño ergonómico y materiales de calidad, es perfecto tanto para profesionales como para aficionados de la cocina.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar carne. No se debe utilizar para otros fines, como abrir envases o como herramienta de palanca.
- **Cuidado del Cuchillo:** Mantenga el cuchillo afilado y limpio para evitar accidentes. Un cuchillo desafilado requiere más presión y puede provocar lesiones.
- **Manipulación:** Use siempre el cuchillo con ambas manos, asegurándose de que la zona de trabajo esté libre de obstáculos.
- **Almacenamiento:** Almacene el cuchillo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Utilice una funda de cuchillo o una bloque de cuchillos para evitar cortes accidentales.
- **Lesiones:** Si se produce una lesión, aplique presión en la herida y busque atención médica si es necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable.
- **Longitud de la Hoja:** 14.5 cm.
- **Mango:** Antideslizante y ergonómico.
- **Peso:** 250 g.
- **Características:** Resistencia a la corrosión, fácil de afilar, apto para lavavajillas.

4. Instalación y Configuración

No se requiere instalación para el cuchillo. Sin embargo, se recomienda que se limpie y se afile adecuadamente antes del primer uso. Para un rendimiento óptimo:

- Limpie la hoja con agua tibia y jabón, y séquela con un paño suave.
- Afile el cuchillo según sea necesario utilizando un afilador adecuado.

5. Operación

- Sostenga el cuchillo con una mano en el mango.
- Con la otra mano, sostenga el alimento a cortar.
- Realice cortes firmes y controlados, evitando movimientos bruscos.
- Al finalizar, limpie el cuchillo y su área de trabajo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua jabonosa, evitando el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la hoja.
- Se puede utilizar un lavavajillas, aunque se recomienda el lavado a mano para prolongar la vida útil del producto.
- Seque completamente la hoja antes de guardarlo para evitar la corrosión.

7. Solución de Problemas

- El cuchillo no corta bien: Verifique si la hoja está afilada. Si no, utilice un afilador.
- Óxido en la hoja: Limpie y seque adecuadamente después de cada uso. Trate el óxido con un limpiador adecuado para metal.

8. Eliminación

Si el cuchillo ya no es utilizable, elimínelo de acuerdo a las normativas locales. Evite tirarlo a la basura sin protección; envuélvalo para evitar lesiones a quienes manejan los residuos.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir nuestro producto. Su satisfacción es nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel Produit du Couteau de Cuisine pour Boucher 14,5 cm - ECO

1. Informations Générales

Merci d'acheter le Couteau de Cuisine pour Boucher 14,5 cm de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour répondre aux normes les plus élevées en matière de sécurité et de performance dans la préparation des aliments. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit pour en garantir une utilisation correcte et en toute sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Manipulation: Toujours tenir le couteau par le manche et ne jamais diriger la lame vers soi ou vers d'autres personnes.
- Utilisation: Utiliser ce couteau uniquement pour la coupe de viande, de poisson et des légumes. Ne pas l'utiliser pour des aliments gelés ou des matériaux durs.
- Entretien: Assurez-vous que la lame est toujours aiguisée afin de minimiser le risque de blessures. Un couteau émoussé nécessite plus de force, ce qui peut entraîner des accidents.
- Stockage: Conservez le couteau dans un bloc de couteaux ou un protège-lame pour éviter les accidents. Ne laissez pas le couteau à portée des enfants.
- Nettoyage: Lavez la lame immédiatement après utilisation pour éviter la corrosion. Évitez le lave-vaisselle.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame: 14,5 cm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Manche: Polypropylène
- Couleur: Rouge
- Poids: 180 g
- Caractéristiques: Lame tranchante, ergonomique et anti-dérapante.

4. Installation et Mise en Service

1. Retirez le couteau de son emballage.
2. Inspectez le couteau pour tout dommage avant utilisation.
3. Assurez-vous que la surface de travail est propre et stable.
4. Aucune installation spécifique n'est requise, mais il est recommandé d'avoir un bloc à couteaux pour le rangement.

5. Fonctionnement

- Utilisez toujours une planche à découper stable.
- Tenez le couteau par le manche avec une prise ferme.
- Appliquez une pression régulière lors de la coupe pour assurer des résultats nets.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, lavez manuellement la lame avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Séchez le couteau avec un chiffon propre.
- Affûtez régulièrement la lame à l'aide d'un aiguiser de couteaux pour maintenir son efficacité.

7. Dépannage

- Lame émoussée: Affûtez la lame.
- Difficulté à couper: Vérifiez si des aliments durs sont utilisés, changez pour des aliments appropriés.
- Taches de rouille: Nettoyez avec un chiffon doux et un nettoyeur non abrasif, puis séchez soigneusement.

8. Élimination

Conformément à la réglementation de l'UE, jetez le couteau de manière responsable. Si le produit arrive en fin de vie, placez-le dans la catégorie déchets métalliques recyclables pour éviter la pollution.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter GGM Gastro :

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

Merci d'avoir choisi GGM Gastro pour vos besoins culinaires.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Cucina per Macelleria 14,5 cm - ECO FKMEP145RO

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Cucina per Macelleria ECO FKMEP145RO. Questo strumento è progettato per offrire prestazioni eccellenti nella preparazione della carne, garantendo qualità e affidabilità.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello se è danneggiato o presenta difetti.
- Assicurarsi sempre di avere una superficie di lavoro stabile.
- Usare sempre una tavoletta da taglio per evitare danni a superfici dure.
- Indossare guanti protettivi se si è sensibili ai tagli.
- Non affilare mai il coltello mentre è in uso o se è sporco.
- Evitare l'uso di oggetti metallici o strumenti non adatti per la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Coltello da Cucina per Macelleria ECO FKMEP145RO è realizzato in acciaio inox di alta qualità.

Specifiche Tecniche:

- Lunghezza della lama: 14,5 cm
- Materiale della lama: Acciaio inox
- Manico: Materiale ergonomico per un miglior grip
- Peso: 200 g
- Colore: Nero con finitura satinata

4. Installazione e Configurazione

Non è necessaria alcuna installazione specifica. Rimuovere il coltello dalla confezione e assicurarsi che sia pulito prima dell'uso. Non utilizzare il coltello per tagliare materiali non alimentari.

5. Funzionamento

Tenere il coltello con una mano sul manico e fare attenzione a mantenere la lama inclinata. Fate movimenti decisi e controllati durante il taglio per ottenere i migliori risultati. Iniziare con un oggetto stabile e sicuro per il taglio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone, evitando l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire la ruggine.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente il filo della lama e affilarla se necessario utilizzando un affilatore appropriato.

7. Risoluzione dei Problemi

- La lama sembra smussata: Utilizzare un affilatore per ripristinare il filo.
- Difficoltà nel taglio: Verificare se il coltello è pulito e affilato.
- Manico allentato: Contattare il produttore per assistenza.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il coltello nell'indifferenziato, ma rivolgiti a un centro di raccolta per materiali metallici.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania