

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: KAD1BR22SRBBL

BERKEL | ADHOC - Bread knife - Blade: 220mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro KAD1BR22SRBBL

1. General Information

The GGM Gastro KAD1BR22SRBBL is a professional-grade, seamless counter refrigerator designed for commercial kitchens. It is engineered to provide optimal storage conditions for perishable goods while maintaining energy efficiency. This appliance is suitable for use in restaurants, cafes, and catering businesses.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the refrigerator is connected to a power supply that meets the voltage specifications outlined in the product specifications. Use a grounded outlet.
- **Installation Safety:** The appliance should be installed on a flat and stable surface to prevent tipping. Maintain adequate clearance around the unit for ventilation.
- **Handling:** Use caution when moving the appliance. Avoid contact with moving parts and ensure that the unit is unplugged during installation and maintenance.
- **Food Safety:** Regularly check the temperature settings to ensure food is stored at safe temperatures to prevent spoilage and foodborne illnesses.
- **Emergency Procedures:** In case of an electrical failure, disconnect the appliance and avoid contact with water until necessary repairs are made.

3. Product Specifications

- Model: KAD1BR22SRBBL
- Dimensions (WxDxH): 1360 x 700 x 860 mm
- Voltage: 230 V
- Power: 489 W
- Capacity: 230 L
- Refrigerant: R290
- Temperature Range: 0°C to +10°C

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the appliance from its packaging, ensuring no parts are damaged.
2. **Location:** Place the unit in a well-ventilated area, away from direct sunlight or heat sources. Ensure there is at least 10 cm of space around the appliance for airflow.
3. **Leveling:** Adjust the feet of the appliance to ensure it is level.
4. **Electrical Connection:** Plug the refrigerator into a suitable power outlet. Ensure the outlet is compatible with the appliance's voltage and amperage requirements.
5. **Initial Setup:** After connecting the power, set the thermostat to the recommended temperature setting. Allow the appliance to cool before storing food.

5. Operation

- **Temperature Control:** Use the thermostat to adjust the internal temperature according to your storage requirements.
- **Shelving:** Organize food products on the shelves ensuring proper airflow around items for efficient cooling.
- **Monitoring:** Regularly check the temperature display to ensure the inner temperature is stable.

6. Cleaning and Maintenance

- **Regular Cleaning:** Clean the interior and exterior surfaces with mild soap and water. Avoid using abrasive materials that can scratch the surface.
- **Condensate Drain:** Check and clean the condensate drain to prevent water buildup.
- **Regular Checks:** Inspect the door seals for damage and clean them regularly to maintain efficient operation.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check if the unit is plugged in and that the power supply is functional. Inspect the thermostat settings.
- **Excessive Noise:** Ensure that the appliance is level and check for any loose components. If noise persists, contact customer support.
- **Frost Build-Up:** Check for airflow obstruction and ensure the door seals are intact.

8. Disposal

When disposing of the appliance, ensure compliance with local regulations regarding electronic waste. It is recommended to contact a professional waste disposal service.

9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer support team:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Adhoc Brotmesser-Klinge 220mm (Kad1br22srbb)

1. Allgemeine Informationen

Das Berkel Adhoc Brotmesser-Klinge 220mm ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das sich ideal zum Schneiden von Brot und ähnlichen Backwaren eignet. Die Klinge zeichnet sich durch ihre scharfe Schneide und die ergonomische Handhabung aus, die ein müheloses und präzises Schneiden ermöglicht.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Brotmesser nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge von Kindern und Unbefugten fern.
- Schneiden Sie auf stabilen, rutschfesten Oberflächen.
- Achten Sie während des Schneidens darauf, die Hände und Finger nicht in den Schnittbereich zu bringen.
- Reinigen Sie das Messer vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Messer sicher, am besten in einer Schutzhülle oder einem Messerblock.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Klingenlänge: 220mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Ergonomischer Griff für besseren Halt
- Leicht zu reinigen und zu pflegen
- Ideal zum Schneiden von Brot, Gebäck und anderen Lebensmitteln

4. Einrichtung und Installation

Das Berkel Adhoc Brotmesser erfordert keine besondere Einrichtung oder Installation. Stellen Sie sicher, dass Sie über einen stabilen Arbeitsplatz verfügen und das Messer sicher aufbewahrt wird.

5. Betrieb

Halten Sie das Messer am Griff und setzen Sie die Klinge wiederholt auf das Brot, um gleichmäßige Scheiben zu schneiden. Beginnen Sie am Ende des Brotes und schneiden Sie mit einer gleichmäßigen Bewegung entlang der Klinge. Üben Sie sanften Druck aus und lassen Sie die scharfe Klinge die Arbeit erledigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Klinge zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie das Messer gründlich nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge bei Bedarf mit einem geeigneten Wetzstahl oder einem Schleifgerät.

7. Fehlersuche

- Wenn die Klinge beim Schneiden stumpf ist, schärfen Sie das Messer.
- Bei Rostbildung reinigen Sie die Klinge mit einem speziellen Edelstahlreiniger.
- Wenn der Griff locker ist, überprüfen Sie die Schrauben und ziehen Sie diese gegebenenfalls nach.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte. Es wird empfohlen, das Messer in einem geeigneten Behälter zu entsorgen, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Adhoc Broodmes Blade 220mm (Kad1br22srbb1)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Berkel Adhoc Broodmes Blade 220mm. Dit product is ontworpen voor efficiënt en moeiteloos snijden van verschillende soorten brood. Het mes is gemaakt van hoogwaardige materialen die zorgen voor duurzaamheid en uitstekende snijresultaten.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor het snijden van brood. Gebruik het mes niet voor andere doeleinden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd een snijplank om de levensduur van het mes te verlengen en letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn en dat het mes goed vastgehouden wordt tijdens het snijden.
- Bewaar het mes op een veilige en droge plaats.
- Controleer het mes regelmatig op beschadigingen of slijtage. Gebruik geen beschadigd mes.

3. Productspecificaties

- Lengte van het mes: 220 mm
- Materiaal van het blad: Roestvrij staal
- Handgreep: Kunststof
- Geschikt voor: Brood

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder het mes uit de verpakking.
2. Controleer het mes op eventuele beschadigingen.
3. Plaats een snijplank op een stabiele ondergrond.
4. Zorg ervoor dat uw werkruimte goed verlicht is.
5. Het mes is gebruiksklaar. Er zijn geen verdere installatie-instructies nodig.

5. Bedieningsinstructies

1. Plaats het brood op de snijplank.
2. Neem het mes met een stevige grip.
3. Snijd met een gelijkmatige, zelvende beweging voor de beste resultaten.
4. Gebruik de volle lengte van het mes om het brood gelijkmatig te snijden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het mes na elk gebruik met warm water en milde afwasmiddelen.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of agressieve chemicaliën.
- Droog het mes grondig na het schoonmaken.
- Bewaar het mes op een droge en veilige plek.

7. Problemen Oplossen

- Als het mes niet goed snijdt, controleer dan of het mes volledig schoon is.
- Slijtage aan het mes kan het snijden bemoeilijken. Overweeg om het mes te laten slijpen.
- Bij gebruik van onvoldoende druk, gebruik een gelijkmatige druk bij het snijden van brood.

8. Verwijdering

- Dit product dient op een verantwoorde manier te worden weggegooid.
- Dit product valt onder de richtlijnen voor het recyclen van metalen en kunststoffen.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor de juiste verwijderingsmethoden.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie over dit product, neem contact op met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Pan Berkel Adhoc - Hoja de 220mm (KAD1BR22SRBBL)

1. Información General

El cuchillo de pan Berkel Adhoc está diseñado para ofrecer un corte preciso y limpio en todo tipo de panes. Su construcción robusta y hoja de alta calidad garantizan una larga vida útil y un rendimiento excepcional en cualquier entorno de cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice el cuchillo únicamente para cortar alimentos. Evite usarlo para otros propósitos que puedan dañar la hoja o lastimarlo.
- Cuidado al cortar: Mantenga los dedos alejados de la hoja durante el uso.
- Superficie de corte: Utilice una tabla de cortar adecuada para evitar daños en la hoja.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y que no represente un peligro de corte.
- Cuidado: Inspeccione la hoja regularmente para detectar cualquier daño o desgaste. No use el cuchillo si la hoja está dañada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KAD1BR22SRBBL
- Tipo: Cuchillo de pan
- Longitud de la hoja: 220 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Mango: Ergonómica con agarre antideslizante
- Uso: Profesional y doméstico

4. Instalación y Configuración

- Requisitos previos: Asegúrese de tener una superficie de trabajo limpia y una tabla de cortar estable.
- Desembalaje: Retire el cuchillo de pan de su embalaje con cuidado.
- Inspección: Verifique que no haya daños en la hoja o el mango.
- Almacenamiento inicial: Coloque el cuchillo en un bloque para cuchillos o en un soporte seguro que mantenga la hoja protegida.

5. Operación

- Técnica de corte: Sujete el cuchillo firmemente por el mango. Coloque la hoja en el pan y aplique una ligera presión. Realice movimientos de sierra para un corte suave.
- Cortes finos: Para obtener rebanadas delgadas, mantenga un ángulo constante y use la longitud completa de la hoja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. Seque inmediatamente con un paño suave para evitar manchas.
- No usar: No lave en lavavajillas, ya que puede dañar la hoja y el mango.
- Afilado: Afile la hoja regularmente con un afilador adecuado para mantener su eficacia.

7. Resolución de Problemas

- Hoja desgastada: Si la hoja no corta adecuadamente, puede necesitar afilado.
- Mango suelto: Si el mango parece suelto, verifique el ensamblaje.
- Dificultad para cortar: Asegúrese de que el cuchillo esté limpio y afilado.

8. Eliminación

Dispose del cuchillo de manera responsable. No lo tire a la basura sin asegurarse de que esté inservible. Considere llevarlo a un centro de reciclaje o de desechos peligrosos.

9. Contacto

Para consultas y soporte, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir el Cuchillo de Pan Berkel Adhoc. Siga estas instrucciones para asegurar el mejor rendimiento y seguridad en su uso.

FR FRANÇAIS

Manuel Produit - Couteau à Pain Berkel Adhoc Blade 220 mm (KAD1BR22SRBBL)

1. Informations Générales

Le couteau à pain Berkel Adhoc Blade 220 mm est un outil de coupe de haute qualité spécialement conçu pour trancher avec précision tous types de pains. Sa lame de 220 mm permet un tranchage efficace tout en préservant la texture et la saveur du pain.

2. Informations de Sécurité

- Avant d'utiliser le couteau, assurez-vous qu'il est bien affûté.
- Ne laissez jamais le couteau à la portée des enfants.
- Utilisez toujours le couteau sur une planche à découper appropriée.
- Évitez de couper des aliments trop durs qui pourraient endommager la lame.
- Ne plongez pas la lame dans l'eau chaude immédiatement après utilisation pour éviter les dommages thermiques.
- En cas d'accident ou de blessure, consultez immédiatement un médecin.
- Gardez le couteau propre et sec entre chaque utilisation.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Type de produit : Couteau à pain
- Longueur de la lame : 220 mm
- Matériel de la lame : Acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique pour un confort optimal
- Poids : 0.5 kg
- Couleur : Rouge (poignée)

4. Installation et Configuration

- Déballez soigneusement le couteau du conditionnement en évitant tout contact avec la lame.
- Vérifiez que la lame ne présente aucun dommage avant utilisation.
- Placez le couteau sur un support ou une planche à découper stable pour son utilisation.
- Assurez-vous que la zone de travail est propre et exempte d'objets coupants ou dangereux.

5. Fonctionnement

- Maintenez le couteau avec une prise ferme et assurez-vous que la lame est toujours dirigée vers le bas pendant la coupe.
- Utilisez un mouvement de va-et-vient pour trancher le pain sans écraser la mie.
- N'exercez pas une pression excessive sur le couteau, laissez la lame faire le travail.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez le lave-vaisselle pour prévenir l'usure de la lame.
- Séchez toujours le couteau immédiatement après le lavage pour éviter la corrosion.
- Affûtez régulièrement la lame à l'aide d'une pierre à aiguiser ou d'un aiguiser adapté.

7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas correctement, vérifiez si la lame est émoussée et aiguiser si nécessaire.
- En cas de dommage visible sur la lame, ne l'utilisez pas et contactez le service client.
- Pour toute question concernant l'utilisation ou des problèmes, veuillez consulter la section Contact.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau à la poubelle ordinaire.
- Rendez-vous dans un centre de recyclage local pour les articles en métal afin de vous débarrasser de manière responsable.
- Vérifiez les réglementations locales concernant le recyclage des équipements de cuisine.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de faire confiance à Berkel pour vos besoins de cuisson.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello da Pane Berkel Adhoc 220mm (KAD1BR22SRBBL)

1. Informazioni Generali

Il Coltello da Pane Berkel Adhoc 220mm è uno strumento di alta qualità progettato per tagliare facilmente e in modo preciso diversi tipi di pane. Realizzato con materiali durevoli, offre performance eccezionali e un design ergonomico per un uso prolungato.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Maneggiare il coltello con cautela per evitare lesioni.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure che possano danneggiarne la lama.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante l'uso esteso.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre affilato per evitare sforzi eccessivi e lesioni.
- Conservare il coltello in luogo sicuro e asciutto quando non in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Berkel Adhoc Coltello da Pane
- Lunghezza della lama: 220mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Plastica ergonomica
- Peso: 300g

4. Installazione e Setup

Non è richiesta alcuna installazione per il coltello da pane Berkel Adhoc. Prima dell'uso:

- Rimuovere il coltello dalla confezione con attenzione.
- Assicurarsi che la lama sia priva di difetti o danni.
- Lavare la lama con acqua e sapone prima del primo utilizzo e asciugarla accuratamente.

5. Funzionamento

- Posizionare il pane su una superficie stabile.
- Tenere saldamente il manico del coltello.
- Iniziare il taglio dalla parte superiore del pane, esercitando una leggera pressione.
- Eseguire movimenti regolari e controllati per ottenere fette uniformi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia.
- Asciugare immediatamente il coltello per prevenire la ruggine.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama non affetta bene: provare ad affilarla.
- Se il manico risulta scivoloso, assicurarsi che le mani siano asciutte durante l'uso.
- In caso di danni visibili alla lama, non utilizzare e contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire il coltello da pane in conformità alle normative locali sui rifiuti. Verificare le linee guida per il riciclaggio dell'acciaio inossidabile e della plastica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania