

# 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: KCO4SW11SRGBL

**(4 pieces) BERKEL | Steak knife - Gray - Blade: 110mm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for KCO4SW11SRGBL

### 1. General Information

The KCO4SW11SRGBL is a high-performance kitchen appliance designed to provide versatile cooking options, combining the functionalities of an oven, air fryer, and toaster oven in one compact unit. Ideal for home chefs seeking efficiency and convenience, it features advanced technology for precise cooking results.

### 2. Safety Information

- Read all instructions before using the product to ensure safe operation.
- This appliance must not be left unattended when it is plugged in or in use.
- Do not operate the appliance with a damaged cord or plug. If the appliance malfunctions, return it for repair.
- Ensure the appliance is placed on a flat, stable surface away from flammable materials.
- The exterior surfaces can become hot during operation; avoid direct contact to prevent burns.
- Children should be supervised at all times when the appliance is in use. Ensure they do not play with the appliance.
- Use only accessories and replacement parts recommended by the manufacturer.
- Maintain adequate ventilation around the appliance. Do not block air openings.
- Always unplug the appliance when not in use and before cleaning.

### 3. Product Specifications

- Model: KCO4SW11SRGBL
- Dimensions: 30 cm x 40 cm x 25 cm
- Voltage: 230 V
- Power: 1500 W
- Capacity: 12 liters

### 4. Setup and Installation

1. Unbox the KCO4SW11SRGBL and remove all packaging materials.
2. Place the appliance on a stable, heat-resistant surface that is at least 10 cm away from walls and other appliances.
3. Ensure that the appliance is plugged into a grounded outlet that meets voltage specifications.
4. Before first use, clean the interior and exterior surfaces with a damp cloth.
5. Check that all components are properly installed according to the included diagrams.

### 5. Operation

1. Plug the appliance into an electrical outlet.
2. Select the desired cooking mode using the control panel.
3. Set the temperature and cooking time according to recipe specifications.
4. Press 'Start' to initiate the cooking process.
5. Monitor cooking progress through the viewing window. Once finished, the appliance will automatically shut off.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Always unplug the appliance before cleaning.
- Allow the appliance to cool completely.
- Wipe the exterior with a damp cloth.
- Clean the interior with warm soapy water, avoiding abrasive cleaners that could scratch surfaces.
- Remove and clean accessories as per manufacturer instructions.
- Regularly inspect the power cord for damage.

### 7. Troubleshooting

- If the appliance does not turn on, check that it is plugged in and the outlet is functional.
- If there is unusual smoke, immediately unplug the appliance and allow it to cool. Check for food residues.
- For uneven cooking, ensure that food is evenly distributed and not overcrowded.
- Refer to the user manual for detailed troubleshooting steps for specific error codes.

### 8. Disposal

At the end of the product's life, do not dispose of it with household waste. Contact your local waste management service for information on proper disposal practices or recycling options.

### 9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel 4-teiliges Steakmesser-Set mit grauer Klinge 110 mm (KCO4SW11SRGBL)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel 4-teiligen Steakmesser-Sets. Dieses hochwertige Steakmesser-Set ist ideal für die Zubereitung und den Genuss von Steak und anderen Fleischgerichten. Es kombiniert Funktionalität und stilvolles Design und ist ein Muss für jeden Gourmet.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie die Messer ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Schneiden Sie keine gefrorenen oder sehr harten Lebensmittel.
- Schnittgefahr: Die Klingen sind sehr scharf. Halten Sie während der Verwendung stets einen sicheren Abstand zu Ihren Händen und anderen Körperteilen.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Messer an einem sicheren Ort auf, fern von Kindern. Verwenden Sie eine passende Messerblock oder Schutzhülle.
- Reinigung: Reinigen Sie die Messer nach dem Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser. Vermeiden Sie die Verwendung von Geschirrspülem, um Schäden an den Klingen zu verhindern.
- Erste Hilfe: Bei Verletzungen das Blut sofort mit kaltem Wasser abspülen und einen Arzt aufsuchen, falls erforderlich.

## 3. Produkt Übersicht und technische Daten

- Produktname: Berkel 4-teiliges Steakmesser-Set
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenlänge: 110 mm
- Klingenfarbe: Grau
- Griffmaterial: Ergonomisches Material für sicheren Halt
- Menge: 4 Messer pro Set

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Steakmesser-Set aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
3. Stellen Sie sicher, dass die Messer sauber und trocken sind, bevor Sie sie verwenden.
4. Verwenden Sie ein geeignetes Schneidebrett als Unterlage, um die Klingen zu schützen und die Küchensicherheit zu gewährleisten.

## 5. Betrieb

- Um das Steakmesser zu verwenden, halten Sie das Griffende sicher in einer Hand, während Sie mit der anderen Hand das Lebensmittel festhalten.
- Führen Sie gleichmäßige, kontrollierte Schnitte aus, um ein gleichmäßiges Schneidergebnis zu erzielen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Messer nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser ab.
- Trocknen Sie die Messer sofort nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klingen regelmäßig mit einem passenden Wetzstahl, um die Schnittqualität zu erhalten.

## 7. Fehlersuche

Problem: Messer schneiden nicht gut

- Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klingen scharf sind. Wenn nicht, verwenden Sie einen Wetzstahl oder lassen Sie sie professionell schärfen.

Problem: Beschädigung der Klinge

- Lösung: Überprüfen Sie die Lagerung der Messer. Lagern Sie sie nicht lose, um Schäden zu vermeiden.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, die Klingen zu schützen, um Verletzungen beim Entsorgen zu verhindern.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für das Berkel Steakmesser-Set entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und Genießen!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Berkel Steakmes Set

## # 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Berkel Steakmes Set. Deze hoogwaardige set, bestaande uit vier steakmessen met een grijs lemmet van 110 mm, is ontworpen voor de meest veeleisende culinaire ervaringen. De messen zijn vervaardigd uit duurzame materialen en bieden uitstekende prestaties bij het snijden van vlees.

## # 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Gebruik de messen uitsluitend voor hun bedoelde functie. Snijden met een verkeerd mes kan gevaarlijk zijn.
- Bewaring: Bewaar de messen buiten bereik van kinderen. Zorg ervoor dat ze op een veilige plaats worden opgeborgen.
- Scherpheid: De messen zijn scherp. Raak de snijkant niet aan om snijwonden te voorkomen.
- Schoonmaken: Reinig de messen zorgvuldig en vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen die de scherpheid kunnen aantasten.
- Controle: Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage. Vervang beschadigde messen onmiddellijk.

## # 3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS lemmet
- Lengte lemmet: 110 mm
- Aantal in verpakking: 4 stuks
- Kleur lemmet: Grijs
- Handvat: Ergonomisch ontwerp voor optimale grip

## # 4. Installatie en Setup

Er is momenteel geen installatie vereist voor de Berkel Steakmes Set. Volg onderstaande stappen voor gebruik:

1. Verwijder de messen voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer elk mes op eventuele beschadigingen.
3. Bewaar de messen in een messenblokk of op een veilige plek.

## # 5. Bediening

Gebruik de messen als volgt:

1. Plaats het vlees op een snijplank.
2. Gebruik een stevig grip op het handvat van het mes.
3. Snijd met een gelijkmatige druk en beweging om de beste resultaten te verkrijgen.

## # 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na elk gebruik, was de messen met warm water en een mild afwasmiddel.
- Droog de messen grondig af met een zachte doek.
- Voor langdurige scherpheid, gebruik een messenslijper wanneer nodig.

## # 7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed
  - Oplossing: Slijp het mes met een messenslijper.
- Probleem: Makkelijk roestvorming
  - Oplossing: Zorg ervoor dat de messen goed gedroogd zijn en bewaar ze op een droge plaats.

## # 8. Afvoer

Wanneer de messen aan het einde van hun levensduur zijn, disposeer ze op een veilige manier:

- Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor richtlijnen over de afvalverwerking van scherpe voorwerpen.
- Vermijd het weggoien van scherpe messen in reguliere containers.

## # 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel snijplezier!

# ES ESPAÑOL

## Manual de Usuario para el Juego de 4 Cuchillos de Carne Berkel

### 1. Información General

El juego de cuchillos de carne Berkel consiste en cuatro cuchillos de alta calidad, diseñados para proporcionar cortes precisos y cómodos. Con una hoja de 110 mm y un diseño ergonómico, son ideales para chefs y amantes de la gastronomía.

### 2. Información de Seguridad

- Este producto es afilado. Maneje con precaución y mantenga fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que los cuchillos estén siempre en su estuche protector cuando no estén en uso.
- No utilice los cuchillos para propósitos distintos a los recomendados.
- No lave en lavavajillas; use siempre una esponja suave.
- Inspeccione regularmente las hojas en busca de daño. No utilice cuchillos dañados.
- Evite el contacto con superficies duras para preservar el filo de la hoja.
- Use una superficie de corte adecuada para prevenir accidentes.

### 3. Descripción General y Especificaciones

- Marca: Berkel
- Material de la Hoja: Acero de alta calidad
- Longitud de la Hoja: 110 mm
- Color de la Hoja: Gris
- Número de piezas: 4

### 4. Configuración e Instalación

1. Retire los cuchillos de la caja y asegúrese de que estén en perfectas condiciones.
2. Guarde los cuchillos en un bloque de cuchillos o en un soporte magnético para un fácil acceso.
3. Coloque los cuchillos en un lugar seco y seguro, alejado de la luz solar directa.

### 5. Operación

- Para un rendimiento óptimo, sujete el cuchillo con firmeza y utilice movimientos de corte suaves y controlados.
- Siempre corte sobre una superficie adecuada, evitando cortar sobre vidrio o mármol para preservar el filo.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano con agua tibia y un detergente suave.
- Use una esponja suave para evitar rayar la superficie de la hoja.
- Seque con un paño limpio inmediatamente después de lavarlos.
- Afile los cuchillos regularmente para mantener su eficacia.

### 7. Solución de Problemas

- Si los cuchillos no cortan correctamente, verifica el filo; si está desafilado, utilice un afilador.
- Si hay signos de óxido o manchas, limpie inmediatamente con aceite de cocina y un paño suave.

### 8. Desecho

Cuando decida desechar los cuchillos, asegúrese de envolverlos en papel o cartón para evitar lesiones. Consulte las normativas locales sobre reciclaje y desecho de productos metálicos.

### 9. Contacto

Para más información o asistencia, póngase en contacto con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit - Couteau à Steak Berkel

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Couteau à Steak Berkel. Ce produit est conçu pour offrir une expérience de coupe exceptionnelle et durable pour toutes vos viandes. Le Couteau à Steak Berkel est fabriqué avec des matériaux de haute qualité qui répondent aux normes de sécurité et d'efficacité.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le couteau sur une surface de coupe stable et adéquate.
- Ne jamais laisser le couteau à portée des enfants sans surveillance.
- Évitez d'utiliser le couteau pour des tâches pour lesquelles il n'est pas conçu.
- Ne pas utiliser le couteau s'il est endommagé.
- Manipulez toujours le couteau avec précaution pour éviter les coupures.
- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon, ne pas utiliser de lave-vaisselle.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Longueur de la lame : 110 mm
- Matériau de la lame : acier inoxydable gris
- Type de manche : ergonomique pour une prise en main sûre
- Utilisation : adapté pour la coupe de steak et autres viandes

### 4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement le couteau de l'emballage.
2. Inspectez le couteau pour toute anomalie.
3. Placez le couteau sur votre surface de travail appropriée, prête à être utilisée.
4. Aucune installation particulière n'est requise. Conservez le couteau dans un bloc à couteaux ou un étui pour plus de sécurité.

### 5. Opération

- Tenez le couteau par la poignée.
- Appliquez une pression uniforme lors de la coupe pour une meilleure performance.
- Pour les steaks, utilisez un mouvement de sciage doux pour éviter d'écraser la viande.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon immédiatement après utilisation.
- Séchez le couteau avec un chiffon doux.
- Évitez l'utilisation de nettoyeurs abrasifs qui peuvent rayer la lame.
- Pour conserver la tranchant de la lame, aiguiser régulièrement avec un aiguiser adapté.

### 7. Dépannage

- Si vous ne pouvez pas couper facilement, assurez-vous que le couteau est bien aiguisé.
- Vérifiez si la lame est endommagée. Si tel est le cas, ne l'utilisez pas et contactez le support.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau avec les déchets ménagers.
- Suivez les réglementations locales concernant l'élimination des objets tranchants.
- Recyclez les matériaux lorsque cela est possible.

### 9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter à :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser le Couteau à Steak Berkel. Veuillez suivre ces instructions pour garantir une utilisation sécuritaire et efficace.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nell'uso del Coltello da Steak Berkel. Questo prodotto è progettato per offrire una straordinaria esperienza culinaria, garantendo prestazioni eccellenti e durata nel tempo. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo sicuro e soddisfacente.

### 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Mantenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Maneggiare il coltello con cautela, evitando di esercitare troppa forza durante il taglio.
- Non utilizzare il coltello su superfici dure per evitare danni alla lama.
- Non tentare di affilare la lama con strumenti non appropriati.
- Pulire il coltello subito dopo l'uso per prevenire la corrosione.
- In caso di danni al coltello, non utilizzarlo e contattare il servizio assistenza.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Coltello da Steak Berkel è realizzato per garantire tagli precisi e puliti.

Specifiche tecniche:

- Lunghezza della lama: 110 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Plastic grip grigio
- Peso: 75 g
- Lavabile in lavastoviglie: Sì

### 4. Installazione e Setup

Il Coltello da Steak Berkel non richiede installazione. Verificare che la lama sia intatta e priva di difetti. Conservare il coltello in un luogo sicuro e protetto quando non in uso.

### 5. Funzionamento

Utilizzare il coltello mantenendo una presa salda sul manico. Posizionare la lama contro la carne e applicare una pressione uniforme per effettuare il taglio. Per risultati ottimali, utilizzare un tagliere di legno o plastica.

### 6. Pulizia e Manutenzione

Pulire il coltello con acqua calda e sapone subito dopo l'uso. Evitare l'uso di spugne abrasive. È possibile lavare il coltello in lavastoviglie, ma si consiglia di farlo a mano per prolungarne la durata. Asciugare accuratamente prima di riporlo.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- La lama non è affilata: Si consiglia di utilizzare un affilatore di lame appropriato o di contattare un professionista per la manutenzione.
- Danni al manico: Contattare il servizio assistenza per la sostituzione o riparazione.

### 8. Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, smaltirlo in modo responsabile. Contattare le autorità locali per informazioni sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature domestiche.

### 9. Contatti

Per domande o assistenza, si prega di contattarci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania