

# 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: KEP3CS00SRBGB

### BERKEL | ELEGANCE - Chef Set - 3 pieces



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for KEP3CS00SRBGB

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the KEP3CS00SRBGB. This product is designed to provide efficient performance and ease of use, making it a valuable addition to your kitchen. Please read this manual carefully to ensure safe and effective operation.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the product is connected to a power supply that matches the voltage specified in the product specifications. Use a grounded outlet to prevent electric shock.
- **Heat Safety:** The product may produce heat during operation. Avoid touching hot surfaces without appropriate protective gear.
- **Child Safety:** Keep the product out of reach of children. This product is not intended for use by individuals under the age of 18.
- **Usage Safety:** Do not use the product for purposes other than those intended. Misuse may result in damage or personal injury.
- **Maintenance Safety:** Before cleaning or performing maintenance, unplug the product to avoid electrical shock.

### 3. Product Specifications

- Model: KEP3CS00SRBGB
- Voltage: 230V
- Power: 1500W
- Capacity: 3 liters
- Dimensions: 300mm x 200mm x 150mm
- Weight: 2.5 kg
- Material: Stainless Steel and BPA-free Plastic

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the product and remove all packaging materials.
2. Place the product on a stable, flat surface away from direct sunlight.
3. Ensure that the electrical socket meets the voltage requirements.
4. Plug the product into the power outlet.
5. Allow the product to acclimate to room temperature before first use.

### 5. Operation

1. Plug the product into a suitable power supply.
2. Set the desired temperature and timer using the control panel.
3. Wait for the indicator light to signal that the product has reached the appropriate temperature.
4. Follow the recipe or usage guidelines for cooking/preparing your food.
5. Once completed, turn off the product and unplug it.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After the product has cooled down, disassemble any removable parts.
- Clean the exterior with a soft, damp cloth.
- Wash removable parts in warm soapy water; do not use abrasive cleaners.
- Ensure all parts are completely dry before reassembling and storing.
- Regularly check the power cord for any signs of damage.

### 7. Troubleshooting

- **Product will not turn on:** Ensure that it is plugged in and that the outlet is functioning. Check the power cord for damage.
- **Food is not cooking evenly:** Ensure that the food is properly arranged and not overcrowded.
- **Strange noises:** Unplug the device and check for any loose components or foreign objects inside the unit.

### 8. Disposal

- Do not dispose of the product with general household waste.
- Follow local regulations for electronic waste disposal.
- Remove batteries if applicable, and dispose of them according to local laws.

### 9. Contact

For further assistance, contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing KEP3CS00SRBGB. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Berkel Elegance Chef Set (3 Teile) - KEPS3CS00SRBGB

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Berkel Elegance Chef Sets. Dieses exklusive Küchenwerkzeugset ist speziell für Profiköche und Gastronomie-Profis entwickelt worden und bietet Ihnen die Präzision und Qualität, die Sie für Ihre kulinarischen Kreationen benötigen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsbereich: Das Produkt ist nur zur Verwendung in der Küche geeignet. Verwenden Sie das Set nicht für andere Zwecke.
- Schnittgefahr: Die Klingen sind sehr scharf. Seien Sie beim Umgang mit den Messern stets vorsichtig. Halten Sie den Griff fest und vermeiden Sie es, das Messer auf andere Gegenstände zu führen.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Set außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verwenden Sie geeignete Abdeckungen oder Block-Systeme, um die Klingen zu schützen, wenn sie nicht verwendet werden.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass die Messer nach der Benutzung gründlich gereinigt und getrocknet werden, um Rostbildung und Kontamination zu verhindern.
- Haftungsausschluss: Berkel haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder Pflege des Produkts entstehen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

Das Berkel Elegance Chef Set besteht aus folgenden Teilen:

- Kochmesser:
  - Länge: 20 cm
  - Material: Hochwertiger Edelstahl
- Gemüsemesser:
  - Länge: 10 cm
  - Material: Hochwertiger Edelstahl
- Schälmesser:
  - Länge: 8 cm
  - Material: Hochwertiger Edelstahl

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie das Set vorsichtig aus der Verpackung. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Aufbewahrung: Wählen Sie einen sicheren Ort in Ihrer Küche, um die Messer aufzubewahren, z. B. in einem Messerblock oder einer Magnetleiste.
3. Vorbereitung: Vor dem ersten Gebrauch die Klingen mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel abspülen und gründlich abtrocknen.

## 5. Bedienung

- Halten Sie immer den Griff des Messers fest, um maximale Kontrolle zu gewährleisten.
- Üben Sie keinen übermäßigen Druck aus, um ungewollte Unfälle zu vermeiden.
- Verwenden Sie ein geeignetes Schneidebrett, um die Klingen zu schützen und eine gleichmäßige Schneidfläche zu bieten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Klingen sofort nach dem Reinigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schärfe der Klingen und schärfen Sie diese bei Bedarf mit einem geeigneten Wetzstahl.

## 7. Fehlerbehebung

- Klingen sind stumpf: Verwenden Sie einen Wetzstahl oder bringen Sie die Messer zu einem Fachmann.
- Rostflecken: Reinigen Sie die betroffenen Stellen mit einer milden Stahlwolle und trocknen Sie die Klingen sofort.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer verantwortungsvoll. Schützen Sie die Klingen, um Verletzungen zu vermeiden, und geben Sie das Produkt an eine Recyclingstelle ab oder folgen Sie den örtlichen Vorschriften für altmetallhaltige Produkte.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Elegance Chef Set (3 stuks) - KEP3CS00SRBGB

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Berkel Elegance Chef Set. Deze hoogwaardige set, bestaande uit een vleesmes, een snijplank en een schilmes, is ontworpen voor de professionele chef-koks en culinaire enthousiastelingen. Met zijn prachtige afwerking en efficiënte functies zult u keer op keer genieten van deze set.

## 2. Veiligheid Informatie

- Gebruik de messen alleen voor hun bedoelde doeleinden: voedselbereiding.
- Houd de messen buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele ondergrond om ongelukken te voorkomen.
- Gebruik geen beschadigde of roestige messen.
- Vermijd het wassen van de messen in de vaatwasmachine; dit kan de snijkant en handgrepen beschadigen.
- Bewaar de messen in een meshouder of een veilige opbergplaats om letsel te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Vleesmes Lengte: 25 cm
- Snijplank Afmetingen: 45 cm x 30 cm x 1,5 cm
- Schilmes Lengte: 10 cm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

## 4. Installatie en Opstelling

1. Haal de Berkel Elegance Chef Set uit de verpakking.
2. Controleer de set op zichtbare schade of gebreken.
3. Plaats de snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond.
4. Bewaar de messen in een meshouder of plaats ze op een veilige plaats in uw keuken.

## 5. Bedieningsinstructies

- Gebruik het vleesmes voor het snijden van vlees. Houd het mes in een hoek van 20-30 graden voor optimaal snijden.
- Gebruik het schilmes voor het schillen en snijden van groenten en fruit.
- Zorg ervoor dat u altijd een goede grip op het mes hebt tijdens het snijden.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, was de messen met de hand in warm water met afwasmiddel.
- Droog ze onmiddellijk met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de messen op slijtage en slijp ze indien nodig met een geschikt slijpproces.

## 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Scherp het mes opnieuw of gebruik een slijpstaaf.
- Vlekken op het mes: Reinig het mes met een staalreiniger of een mengsel van azijn en water.
- Roestvorming: Voorkom roest door de messen goed te drogen na het wassen.

## 8. Afvalverwerking

Afgedankte messen dienen als klein gevaarlijk afval behandeld te worden. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor correcte afvoerprocedures.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Conjunto Berkel Elegance Chef de 3 Piezas (KEP3CS00SRBGB)

## 1. Información General

Gracias por elegir el Conjunto Berkel Elegance Chef de 3 Piezas. Este conjunto está diseñado para proporcionar herramientas de alta calidad para chefs profesionales y entusiastas de la cocina. Las herramientas están fabricadas con materiales duraderos, garantizando un rendimiento excepcional en la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado únicamente para uso en la cocina. No debe ser utilizado para ningún otro propósito.
- Manejo: Siempre maneje los cuchillos con cuidado. Mantenga los dedos alejados de la hoja al cortar.
- Niños: Mantenga el conjunto fuera del alcance de los niños. Los métodos de corte y la rapidez pueden representar un peligro.
- Cuidado y Mantenimiento: No utilice utensilios con bordes afilados en recipientes no aptos para ello. Evite el contacto con superficies duras que puedan dañar las hojas.
- Almacenamiento: Guarde los cuchillos en un lugar seguro, preferiblemente en un soporte para cuchillos o en su funda para proteger las hojas y evitar accidentes.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Contenido del Conjunto:
  - 1 cuchillo cebollero de 20 cm
  - 1 cuchillo para pan de 20 cm
  - 1 cuchillo de chef de 20 cm
- Materiales: Acero inoxidable de alta calidad, mango en polímero ergonómico
- Peso Total: 1.5 kg
- Dimensiones del Paquete: 35 x 25 x 10 cm

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el conjunto de la caja.
2. Inspeccione cada cuchillo para asegurarse de que no haya daños.
3. Coloque los cuchillos en un soporte para cuchillos o en su funda, asegurando que las hojas estén protegidas.
4. Al usar, asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y seca.

## 5. Operación

- Use los cuchillos en superficies de corte adecuadas.
- Aplique una presión uniforme al realizar cortes.
- Para cortar con precisión, mantenga el ángulo correcto y utilice movimientos suaves y controlados.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y un detergente suave.
- No utilice estropajos metálicos ni lavavajillas para limpiar los cuchillos.
- Seque completamente antes de guardar para evitar la corrosión.
- Afile los cuchillos regularmente con un afilador adecuado.

## 7. Resolución de Problemas

- Cuchillo Dañado: Si un cuchillo está dañado, deje de usarlo y contacte al servicio de atención al cliente.
- Cuchilla Desafilada: Utilice un afilador para restaurar el filo. No use cuchillos desafilados.

## 8. Eliminación

- Cuando ya no necesite los cuchillos, considere reciclaje de metal.
- Para cuchillos dañados, enciérrelos en un material seguro y deséchelos adecuadamente para evitar accidentes.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Set Chef Elegance Berkel (3 pièces)

## 1. Informations Générales

Le Set Chef Elegance Berkel est conçu pour les chefs professionnels et les amateurs, offrant un ensemble de trois pièces de haute qualité pour faciliter la préparation culinaire. Fabriqué à partir de matériaux durable, il est parfait pour une utilisation en cuisine.

## 2. Informations de Sécurité

- Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les outils de cuisine.
- Utilisez les produits uniquement à des fins prévues, conformément à ce manuel.
- Vérifiez régulièrement les outils pour s'assurer qu'ils ne présentent pas de dommages.
- Utilisez toujours des gants de protection lors de la manipulation des lames.
- Assurez-vous que les surfaces de travail sont stables et propres avant de commencer.
- Évitez les chocs violents et ne laissez pas tomber les outils.
- Ne plongez pas les outils dans l'eau chaude immédiatement après utilisation pour éviter les brûlures.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Matériaux : Acier inoxydable, plastique de haute qualité
- Inclusions : 1 couteau de chef, 1 couteau à pain, 1 couteau à éplucher
- Dimensions : Varie selon le modèle
- Poids : Approximativement 1.5 kg
- Utilisation : Cuisine professionnelle et domestique

## 4. Installation et configuration

1. Retirez le Set de son emballage, en prenant soin de ne pas endommager les lames.
2. Lavez chaque pièce à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation.
3. Séchez soigneusement chaque outil avec un chiffon propre.
4. Stockez les couteaux dans un bloc à couteaux ou un protège-lame pour éviter les accidents.

## 5. Fonctionnement

- Utilisez le couteau de chef pour hacher, trancher et d'autres méthodes de préparation.
- Le couteau à pain est conçu pour trancher les pains fermes sans les écraser.
- Le couteau à éplucher permet d'éplucher et de découper facilement les légumes et les fruits.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez toujours les couteaux à la main plutôt qu'au lave-vaisselle.
- Évitez les nettoyants abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.
- Séchez les couteaux immédiatement après lavage pour prévenir la rouille.
- Affûtez les lames avec une pierre à aiguiser ou un aiguiser approprié selon les besoins.

## 7. Dépannage

- Si les couteaux ne coupent pas correctement, vérifiez s'ils sont émoussés. Affûtez-les si nécessaire.
- Évitez de les exposer à des températures extrêmes qui pourraient endommager les matériaux.

## 8. Élimination

- Lorsque les couteaux deviennent inutilisables, écartez les lames en toute sécurité dans un conteneur approprié.
- Consultez les directives locales de recyclage pour l'élimination du métal et des plastiques.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Berkel Elegance Chef Set (3 Pezzi)

## 1. Informazioni Generali

Il set Berkel Elegance Chef è un'elegante attrezzatura da cucina progettata per chef professionisti e appassionati di gastronomia. Comprende tre pezzi di alta qualità, ideali per preparare, affettare e presentare piatti deliziosi con precisione.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenza generale: Utilizzare il prodotto solo per gli scopi previsti.
- Uso corretto: Seguire le istruzioni di utilizzo e di installazione. Non utilizzare utensili danneggiati.
- Taglienti: Gli oggetti affilati possono causare lesioni. Maneggiare con cura e mantenere lontano dalla portata dei bambini.
- Pulizia: Spegner e scollegare il dispositivo prima della pulizia.
- Riparazioni: Non tentare di riparare il prodotto da soli. Rivolgersi a un professionista qualificato.
- Conservazione: Riporre gli utensili in un luogo asciutto e sicuro.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Contenuto della confezione: 1 Affettatrice, 1 Coltello chef, 1 Coltello per pane
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Colore: Rosso
- Dimensioni (Affettatrice): 30 cm x 20 cm x 25 cm
- Peso: 1.5 kg
- Utilizzo: Professionale e domestico

## 4. Installazione e Configurazione

- Trovare una superficie piana e stabile per posizionare gli utensili.
- Assicurarsi che l'affettatrice sia pulita e asciutta prima dell'uso.
- Posizionare l'affettatrice a una distanza adeguata da fonti di calore.
- Accertarsi che tutti gli accessori siano fissati correttamente.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare i controlli dell'affettatrice per regolare la velocità di affettatura.
- Posizionare il cibo sull'apposito supporto e utilizzare il pulsante di avvio.
- Controllare frequentemente il processo per garantire una affettatura uniforme e sicura.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire con un panno umido e sapone neutro.
- Non utilizzare materiali abrasivi.
- Controllare regolarmente che non ci siano residui di cibo.
- Conservare in un luogo asciutto.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: L'affettatrice non si accende.  
Soluzione: Controllare il collegamento elettrico.
- Problema: Affettatura non uniforme.  
Soluzione: Controllare l'impostazione di spessore e riposizionare il cibo.
- Problema: Rumori insoliti.  
Soluzione: Fermare immediatamente l'operazione e ispezionare il prodotto.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali. Non abbandonare il prodotto nell'ambiente. Se non è più utilizzabile, portare il prodotto presso un centro di raccolta autorizzato.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o necessità di ricambi, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania