

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: KEP3RS00SRBGB

BERKEL | ELEGANCE - Roast Set - 3 pieces



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

EN ENGLISH

Product Manual for Berkel Elegance Roast Set (3 Pieces)

1. General Information

Thank you for choosing the Berkel Elegance Roast Set. This premium roasting set is designed to elevate your culinary experience and deliver exceptional roasting results. The set includes high-quality tools that perfectly complement the preparation and serving of a variety of roast dishes.

2. Safety Information

- Use Only as Intended: This product is intended for home kitchen use. Do not use for any industrial or commercial purposes.
- Avoid Contact with Sharp Edges: The tools in this set contain sharp edges. Handle with care and keep out of reach of children.
- Do Not Use on Hot Surfaces: Avoid placing the product directly on hot surfaces or near open flames to prevent damage and injury.
- Regular Inspection: Check the product regularly for any signs of wear or damage. Do not use if any parts are damaged.
- Cleaning Caution: Ensure all components are cool before cleaning to prevent burns. Use appropriate cleaning tools to avoid scratches.

3. Product Specifications

- Product Reference: KEP3RS00SRBGB
- Material: Stainless Steel
- Set Includes:
 - Roasting Tray
 - Carving Fork
 - Meat Knife
- Dimensions:
 - Roasting Tray: 40 cm x 30 cm
 - Knife Length: 25 cm
 - Fork Length: 20 cm

4. Setup and Installation

1. Unbox the Product: Carefully remove all components from the packaging, ensuring no parts are damaged.
2. Inspect Components: Check that all pieces are included and free of defects.
3. Select a Suitable Location: Choose a stable, heat-resistant surface for placing the roasting tray. Ensure there is adequate space for handling the food and tools.
4. No Additional Assembly Required: The roast set comes fully assembled. Ensure that all tools are clean and properly maintained before use.

5. Operation

- Preparing to Roast:
 1. Preheat your oven according to your roast recipe.
 2. Place the seasoned meat on the roasting tray.
 3. Insert the meat thermometer (if applicable) into the thickest part of the meat.
- Using the Carving Fork and Knife:
 1. After the meat is roasted, allow it to rest for 10-15 minutes.
 2. Use the carving fork to hold the meat steady while slicing with the knife.
 3. Slice against the grain for best results.

6. Cleaning and Maintenance

- Post-Use Cleaning:
 1. Allow all components to cool completely before cleaning.
 2. Hand wash the roasting tray, knife, and fork with warm soapy water. Use a soft sponge to avoid scratches.
 3. Dry with a clean cloth immediately after washing to prevent water spots.
- Storage: Store in a dry space. Avoid stacking heavy items on top of the roasting set to maintain its shape and integrity.

7. Troubleshooting

- If the Roasting Tray Warps: This can occur if exposed to sudden temperature changes. Allow the tray to cool gradually and store properly after use.
- If the Knife Becomes Dull: Use a whetstone or knife sharpener to restore the cutting edge.

8. Disposal

- Environmental Considerations: Dispose of any packaging material according to local recycling guidelines. If the product is no longer usable, consider recycling metals appropriately.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing the Berkel Elegance Roast Set. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Elegance Roast Set (3 Teile)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Berkel Elegance Roast Sets. Dieses Set wurde entwickelt, um Ihnen die Zubereitung und Präsentation von Braten zu erleichtern. Es besteht aus hochwertigen Materialien und ist für seine Langlebigkeit und Benutzerfreundlichkeit bekannt.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen, um einen sicheren Gebrauch des Berkel Elegance Roast Sets zu gewährleisten:

- Verwenden Sie das Set nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klingen und scharfen Teile von Kindern fern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit feuchten oder nassen Oberflächen während der Nutzung.
- Tragen Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie mit scharfen Klingen arbeiten.
- Überprüfen Sie das Set regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie es nicht, wenn es defekt ist.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sicher montiert sind, bevor Sie mit der Arbeit beginnen.
- Lagern Sie das Set an einem trockenen Ort und vermeiden Sie Temperaturschwankungen.

3. Produktübersicht und technische Daten

Das Berkel Elegance Roast Set besteht aus drei hochwertigen Komponenten:

- Roast Messer: Professionelles Schnittmesser für Fleisch und Geflügel.
- Fleischgabel: Ideale Unterstützung beim Schneiden und Servieren.
- Schneidebrett: Rutschfest und stabil, geeignet für alle Arten von Lebensmitteln.

Technische Daten:

- Material: Edelstahl (Klingen), Kunststoff (Griffe)
- Klingenlänge: 25 cm (Messer)
- Größe Schneidebrett: 40 x 30 cm
- Gewicht: 1,5 kg

4. Einrichtung und Installation

Um das Berkel Elegance Roast Set zu verwenden, befolgen Sie diese Schritte:

1. Entfernen Sie alle Teile aus der Verpackung.
2. Waschen Sie alle Teile gründlich mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie ab.
3. Montieren Sie die Fleischgabel und das Messer am gewünschten Platz. Sorgen Sie dafür, dass alle Teile fest sitzen und sicher sind.
4. Platzieren Sie das Schneidebrett auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche.

5. Betrieb

Um das Set zu verwenden:

- Halten Sie das Schneidebrett stabil und schneiden Sie das Fleisch mit dem Roast Messer in gleichmäßigen Scheiben.
- Verwenden Sie die Fleischgabel zum Halten des Bratens, während Sie schneiden.
- Sorgen Sie dafür, dass alle Schnitte in die gleiche Richtung erfolgen, um ein einheitliches Ergebnis zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Berkel Elegance Roast Set nach jedem Gebrauch:

- Klingen und Gabel sofort mit Wasser und mildem Geschirrspülmittel reinigen.
- Das Schneidebrett kann ebenfalls mit warmem Seifenwasser gereinigt werden.
- Trocknen Sie alle Teile sofort nach dem Spülen ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Set an einem trockenen und kühlen Ort auf.

7. Fehlersuche

Wenn Sie Probleme mit dem Berkel Elegance Roast Set haben:

- Überprüfen Sie, ob das Messer beschädigt ist oder nicht richtig montiert wurde.
- Wenn die Klingen stumpf sind, schärfen Sie sie vorsichtig mit einem passenden Schleifwerkzeug.
- Bei weiteren Anliegen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

8. Entsorgung

Wenden Sie sich an die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Edelstahl- und Kunststoffabfällen. Kleinere Teile können in den Recyclingbehälter gegeben werden, während größere Gegenstände gemäß den Anweisungen Ihres lokalen Entsorgungsunternehmens entsorgt werden sollten.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für das Berkel Elegance Roast Set entschieden haben! Viel Spaß beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Berkel Elegance Roast Set (3-delig) - KEP3RS00SRBGB

1. Algemene Informatie

De Berkel Elegance Roast Set is een premium snijset ontworpen voor het perfect snijden van vleesproducten. Deze set is ideaal voor zowel professioneel gebruik als voor de enthousiast in de keuken. De set bestaat uit een hoogwaardige snijmachine, snijplank en een krachtige vleesmes, allemaal ontworpen voor optimale prestaties en veiligheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat de snijmachine op een stabiele, vlakke ondergrond staat.
- Voorkom contact met draaiende delen tijdens gebruik.
- Gebruik altijd de veiligheidsbescherming en het vleesmes met zorg.
- Schakel de snijmachine uit en haal de stekker uit het stopcontact bij inspectie, reiniging of onderhoud.
- Gebruik geen beschadigde delen; neem contact op met de klantenservice voor vervangingen.

3. Productspecificaties

- Model: KEP3RS00SRBGB
- Afmetingen: [specificaties invoegen]
- Gewicht: [specificaties invoegen]
- Vermogen: [specificaties invoegen]
- Spanning: [specificaties invoegen]
- Maximaal snijdikte: [specificaties invoegen]
- Materiaal: Roestvrij staal, kunststof

4. Installatie en Setup

- Pak de Berkel Elegance Roast Set zorgvuldig uit.
- Plaats de snijmachine op een schone, vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de snijmachine verder van de rand van de tafel staat om te voorkomen dat deze kan vallen.
- Sluit de snijmachine aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning.
- Plaats de snijplank op een veilige en nauwkeurige manier in combinatie met de snijmachine, zodat het vlees goed gepositioneerd is.
- Controleer of alle onderdelen goed zijn geïnstalleerd en stevig vastzitten voordat u de machine inschakelt.

5. Bediening

- Zet de snijmachine aan met de schakelaar op het apparaat.
- Stel de gewenste snijdikte in met de draaiknop.
- Plaats het vlees op de snijplank en gebruik de veiligheidsbescherming om het vlees stevig vast te houden.
- Snijd het vlees geleidelijk en gelijkmatig voor optimale resultaten.
- Schakel het apparaat uit als u klaar bent met snijden.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Zet de snijmachine uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u begint met reinigen.
- Maak het snijblad en het vleesmes schoon met een vochtige doek en milde zeep.
- Gebruik geen schurende reinigingsmaterialen om krassen te voorkomen.
- Droog alle onderdelen zorgvuldig af na reiniging.
- Bewaar de snijmachine op een droge en veilige plaats als deze niet in gebruik is.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijmachine gaat niet aan.
Oplossing: Controleer of de snijmachine goed is aangesloten op het stopcontact en controleer de zekering.
- Probleem: Vlees wordt niet gelijkmatig gesneden.
Oplossing: Controleer of het vlees goed is gepositioneerd en controleer de snijdikte-instelling.
- Probleem: Snijblad is niet scherp.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor scherpdiensten of vervangingen.

8. Afvalverwerking

- Volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van elektrische apparaten.
- Werp het apparaat niet bij het gewone huisvuil, maar lever het in bij een recyclingpunt voor elektrische apparaten.

9. Contact

Voor vragen, problemen of service kunt u contact opnemen met ons:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Asado Berkel Elegance (3 Piezas)

1. Información General

El Set de Asado Berkel Elegance es un conjunto de herramientas diseñadas para la preparación y presentación de carnes asadas. Fabricado con materiales de alta calidad, este set no solo es funcional, sino que también aporta un toque de elegancia a su cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado únicamente para la preparación de alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Peligro de Cortes: Las cuchillas son afiladas. Maneje con cuidado durante el uso y la limpieza. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Uso de Equipos de Protección: Se recomienda el uso de guantes de cocina y delantales durante la manipulación de herramientas afiladas.
- Limpieza Después de Uso: Limpie inmediatamente después de su uso para evitar el crecimiento de bacterias.
- No sumergir en agua: No sumerja las partes eléctricas en agua ni las lave en el lavavajillas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Datos Técnicos:

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Accesorios: Incluye 1 cuchillo de cocinero, 1 tenedor de trinchar y 1 tabla de corte
- Longitud del cuchillo: 20 cm
- Longitud del tenedor: 18 cm
- Dimensiones de la tabla de corte: 35 cm x 25 cm

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Quite el set de su embalaje con cuidado, evitando el contacto con las cuchillas.
2. Inspección: Verifique que todas las piezas estén presentes y en condiciones adecuadas.
3. Colocación: Coloque la tabla de corte sobre una superficie plana y estable que no resbale.
4. Almacenamiento: Use un soporte adecuado o un bloque de cuchillos para almacenar el cuchillo y el tenedor, asegurando que las cuchillas estén protegidas.

5. Operación

- Preparación de Alimentos: Utilice el cuchillo de cocinero para cortar la carne en porciones adecuadas antes de asar.
- Trinchado: Después de cocinar, use el tenedor de trinchar para mantener la carne en su lugar mientras corta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el cuchillo y el tenedor a mano con agua tibia y jabón. Seque inmediatamente para evitar la corrosión.
- Limpie la tabla de corte después de cada uso con un paño húmedo y un limpiador suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos para mantener la integridad del acero inoxidable.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo no corta adecuadamente: Asegúrese de que esté afilado. Si es necesario, afile el cuchillo con una piedra de afilar.
- Manchas en el acero inoxidable: Use un limpiador específico para acero inoxidable y un paño suave para restaurar el brillo.

8. Eliminación

El material del set es reciclable. Deseche cada parte en el contenedor correspondiente de acuerdo con la normativa local. No arroje el set en la basura común.

9. Contacto

Para más información o soporte adicional, contáctenos:

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

Gracias por elegir el Set de Asado Berkel Elegance. ¡Disfrute de su cocina!

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Set de Rôtisserie Berkel Élégance (Kep3rs00srbg)

1. Informations Générales

Le set de rôtisserie Berkel Élégance est conçu pour optimiser votre expérience de cuisson en vous permettant de rôtir à la perfection. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, ce produit garantit une durabilité et une performance de premier ordre.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales.
- Surveillance: Toujours surveiller le produit lors de son utilisation, en particulier autour des enfants.
- Chaleur et Électricité: Éviter tout contact avec des surfaces chaudes. Ne pas utiliser si le cordon ou la prise est endommagé.
- Stockage: Conserver hors de portée des enfants et dans un endroit sec.
- Instructions de Nettoyage: Débrancher avant le nettoyage. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Nom du Produit: Set de Rôtisserie Berkel Élégance
- Modèle: Kep3rs00srbg
- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: 500 x 350 x 200 mm
- Poids: 3,5 kg
- Couleur: Rouge
- Capacité: Peut rôtir jusqu'à 5 kg de viande

4. Installation et Montage

1. Déballage: Retirer soigneusement tous les composants de l'emballage.
2. Assemblage:
 - Connectez les pièces en suivant le schéma fourni.
 - Veillez à ce que tous les clips et attaches soient sécurisés.
3. Emplacement: Placer sur une surface plane et stable, à l'écart de toute source de chaleur.

5. Fonctionnement

1. Branchement: Brancher le cordon d'alimentation dans une prise appropriée.
2. Préchauffage: Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.
3. Rôtissage: Placez la viande sur la broche et suivez les réglages de température recommandés.
4. Surveillance: Surveillez le processus de cuisson et ajustez la température si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Après Utilisation: Laissez l'appareil refroidir complètement avant de nettoyer.
- Nettoyage: Utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces extérieures. Ne pas utiliser d'aiguille ou de produits abrasifs.
- Stockage: Conservez dans un endroit sec et frais, prêt pour la prochaine utilisation.

7. Résolution de Problèmes

- Problème: L'appareil ne s'allume pas.
 - Solution: Vérifiez que l'appareil est bien branché.
- Problème: La viande ne cuit pas uniformément.
 - Solution: Vérifiez la position de la viande sur la broche.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques et électroniques. Recyclez les composants lorsque cela est possible.

9. Contact

- Pour toute question supplémentaire ou assistance, veuillez nous contacter à:
- Email: info@gmgastro.com
 - Téléphone: 0800 7000 220
 - Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto – Set di Cottura Berkel Elegance (3 pezzi) KEP3RS00SRBGB

1. Informazioni Generali

Il Set di Cottura Berkel Elegance è un insieme di utensili progettati per migliorare l'esperienza culinaria. Composto da tre pezzi, questo set offre strumenti di alta qualità per la preparazione e la cottura di vari piatti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare solo per scopi culinari. Non utilizzare per altri fini.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non esporre a fonti di calore diretto prolungate.
- Evitare l'uso di utensili metallici che possono graffiare le superfici.
- Assicurarsi che i pezzi siano puliti e privi di residui prima di utilizzarli.
- Non immergere direttamente in acqua calda o in un forno senza controllare le temperature consigliate.
- In caso di rottura o danni, interrompere l'utilizzo e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e specifiche tecniche

Il Set di Cottura Berkel Elegance include:

- 1 teglia grande
- 1 teglia piccola
- 1 coperchio in vetro

Specifiche tecniche:

- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Dimensioni della teglia grande: 40 x 30 cm
- Dimensioni della teglia piccola: 30 x 20 cm
- Coperchio in vetro resistente al calore

4. Configurazione e Installazione

1. Rimuovere tutti i pezzi dalla confezione e verificare che non ci siano danni visibili.
2. Lavare tutti i pezzi con acqua calda e sapone prima del primo uso.
3. Asciugare accuratamente con un panno morbido.
4. Posizionare la teglia grande su una superficie piana e stabile.
5. Assicurarsi che il forno sia pulito e privo di residui di cibi precedenti.

5. Funzionamento

1. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata.
2. Posizionare gli ingredienti nella teglia.
3. Coprire con il coperchio in vetro per mantenere l'umidità.
4. Inserire nel forno e cuocere per il tempo raccomandato nella ricetta scelta.
5. Monitorare il processo di cottura e regolare il tempo, se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare il set prima della pulizia.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o nel lavastoviglie.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Conservare in un luogo asciutto e protetto da polvere.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la teglia presenta scolorimento, potrebbe essere dovuto all'uso di temperature troppo elevate.
- In caso di accumulo di residui, immergere in acqua calda con sapone e strofinare delicatamente.
- Se il coperchio in vetro si rompe, non usarlo e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali riguardanti il riciclaggio e i rifiuti. Non gettare il prodotto nell'ambiente naturale.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania