

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: KEP3RS00SRRGB

BERKEL | ELEGANCE - Roast Set - 3-pieces



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

EN ENGLISH

Product Manual: Berkel Elegance Roast Set 3 Pieces (KEP3RS00SRRGB)

1. General Information

Thank you for choosing the Berkel Elegance Roast Set 3 Pieces. This premium kitchen tool is designed to enhance your culinary experiences, providing precision and performance for slicing and serving meats. Always refer to this manual before using the product for the first time to ensure optimal performance and safety.

2. Safety Information

- **Intended Use:** This product is designed exclusively for slicing and serving cooked meats. Any other use is not recommended and may lead to injury or damage.
- **User Responsibility:** Always ensure that children are kept away from the product during operation. Use the knife only when required and handle it with care.
- **Handling:** Use protective gloves when handling sharp tools. Avoid contact with sharp edges to prevent cuts or lacerations.
- **Slips and Falls:** Always use on a stable surface. Avoid using near liquid spills to prevent slips.
- **Electrical Safety:** If applicable, ensure all electrical components are installed and maintained in accordance with manufacturer's guidelines.
- **Emergency:** In the event of a malfunction or accident, disconnect from power source if applicable and seek professional assistance.

3. Product Specifications

- **Model:** KEP3RS00SRRGB
- **Weight:** 1.5 kg
- **Material:** Stainless steel blade and plastic handle
- **Blade length:** 30 cm
- **Dishwasher safe:** No
- **Color:** Red/Black

4. Setup and Installation

1. Unpack all components from the packaging and check for completeness.
2. Place the slicing board on a stable countertop or cutting surface.
3. Ensure that the blade is securely attached to the handle.
4. For electric models, connect the power cord to a suitable and grounded electrical outlet.
5. Verify that no components are damaged and everything is in place before proceeding to operation.

5. Operation

1. Place the meat on the slicing board. Ensure it is securely positioned.
2. Hold the handle firmly while keeping fingers clear of the blade.
3. Slowly and steadily slide the blade back and forth to achieve desired slices.
4. Adjust the thickness as needed, following the manufacturer's guidance.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the blade and handle with a damp cloth.
- Do not submerge in water, as this may cause damage.
- For stubborn residues, use a mild detergent and a soft sponge.
- Always dry the product immediately after cleaning to prevent rusting.
- Regularly inspect the blade for signs of damage or dullness and replace as needed.

7. Troubleshooting

- **Blade is dull:** Sharpen blade using an appropriate sharpening tool.
- **Slipping during use:** Ensure the meat is securely placed and that the blade is free of obstruction.
- **Handle feels loose:** Check the attachment of the handle and re-secure if necessary.
- **Electrical issue (if applicable):** Ensure the power outlet is functioning or consult a technician.

8. Disposal

Dispose of the product responsibly by taking it to an appropriate recycling or waste management facility. Do not discard in regular household waste. Follow local regulations regarding disposal of kitchen tools and electronic components.

9. Contact

For further assistance or questions regarding the product, please contact us at:

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

Thank you for your purchase and enjoy using your Berkel Elegance Roast Set!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Berkel Elegance Roast Set (3 Stück)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum Berkel Elegance Roast Set, einem exklusiven Set, das aus hochwertigem Material hergestellt wurde und für höchste Präzision und Langlebigkeit steht. Dieses Set ist ideal für den professionellen Küchengebrauch und bietet Ihnen ein erstklassiges Werkzeug zur Zubereitung von köstlichen Fleischgerichten.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsrichtlinien:

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Set von Kindern fern. Scharfe Klingen können zu Verletzungen führen.
- Überprüfen Sie das Set regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie es nicht, wenn Teile fehlen oder beschädigt sind.
- Halten Sie die Klingen sauber und scharf, um Verletzungen zu vermeiden.
- Tragen Sie schützende Handschuhe, während Sie mit den Klingen arbeiten.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz trocken ist, um Rutschen zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Set an einem sicheren Ort auf, wenn es nicht verwendet wird.

3. Produktübersicht und technische Daten

Das Berkel Elegance Roast Set besteht aus drei professionellen Messern, die für verschiedene Schneidtechniken konzipiert sind. Hier sind die technischen Daten:

- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Länge des Kochmessers: 20 cm
- Länge des Santoku-Messers: 18 cm
- Länge des Schälmessers: 9 cm
- Ergonomischer Griff: Ja, rutschfest
- Spülmaschinenfest: Nein, Handwäsche empfohlen

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Set vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie jedes Messer auf Beschädigungen.
3. Reinigen Sie die Klingen vor der ersten Benutzung mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
4. Trocknen Sie die Klingen gründlich ab.
5. Lagern Sie das Set sicher in einem Messerblock oder einer entsprechenden Halterung.

5. Bedienung

- Verwenden Sie das Kochmesser für das Schneiden von Fleisch und Gemüse.
 - Das Santoku-Messer eignet sich hervorragend für präzise Schnitte von Fisch und feinen Zutaten.
 - Nutzen Sie das Schälmesser für Obst und kleinere Gemüse.
- Befolgen Sie stets die Sicherheitsrichtlinien während des Gebrauchs.

6. Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie die Klingen sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme.
- Trocknen Sie die Klingen sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie die Messer in einer sicheren Position, um die Klingen zu schützen.

7. Fehlerbehebung

- Wenn ein Messer stumpf ist, verwenden Sie einen Wetzstahl oder einen scharfen Schleifstein.
- Bei Beschädigungen oder Ausbrüchen an der Klinge, die die Sicherheit beeinträchtigen, setzen Sie sich umgehend mit dem Kundenservice in Verbindung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, dass die Klingen sicher verpackt sind, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Berkel Elegance Roast Set 3 Stukken

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Berkel Elegance Roast Set, model KEP3RS00SRRGB. Deze hoogwaardige set is ontworpen voor het snijden van vlees en komt met drie essentiële onderdelen voor een perfecte snijervaring.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene waarschuwingen: Gebruik altijd de set volgens de richtlijnen in deze handleiding om letsel te voorkomen.
- Gebruik veiligheidsuitrusting: Draag altijd snijbestendige handschoenen tijdens het gebruik van de snijgereedschappen.
- Oplettendheid: Houd altijd de handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van het snijgebied.
- Kinderen: Houd de set buiten bereik van kinderen en ongeautoriseerde personen.
- Opslag: Bewaar de set op een droge plek en gebruik een beschermhoes wanneer deze niet in gebruik is.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de staat van de messen en accessoires voor optimale veiligheid en functionaliteit.

3. Productspecificaties

- Afmetingen:
 - Snijplank: 45 cm x 30 cm x 3 cm
 - Messenlengte: 30 cm
- Voltage: 230V
- Vermogen: 120W
- Capaciteit: Tot 10 kg per gebruik

4. Setup en Installatie

1. Plaatsing: Kies een stabiele en vlakke ondergrond voor het plaatsen van de snijplank. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de set.
2. Assemblage:
 - Plaats de snijplank op de ondergrond.
 - Bevestig het mes aan de daarvoor bestemde houder door de schroef stevig aan te draaien.
3. Elektrische aansluiting: Sluit de set aan op een geaard stopcontact.
4. Controle: Controleer of alle onderdelen goed zijn bevestigd voordat u de set gebruikt.

5. Bediening

- Inschakelen: Druk op de aan/uit-schakelaar op de zijkant van de snijmachine.
- Snijwijze: Houd het vlees stevig vast met de handgreep en beweeg het langzaam over het mes voor een gelijkmatige snede.
- Uitzetten: Zet de machine altijd uit na gebruik om verdere gevaarlijke situaties te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schoonmaak: Maak de messen en snijplank schoon met een vochtige doek en milde zeep. Spoel af met schoon water.
- Onderhoud:
 - Smeer de bewegende delen regelmatig met een geschikt smeermiddel.
 - Vervang of scherp de messen regelmatig voor optimale prestaties.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De snijmachine gaat niet aan.
 - Oplossing: Controleer of de machine goed is aangesloten op het stopcontact.
- Probleem: Messen snijden niet goed.
 - Oplossing: Controleer de scherpte van de messen en slijp ze indien nodig.

8. Afvalverwerking

- Volg de lokale voorschriften voor het weggooien van elektrische apparaten en accessoires. Verwijder batterijen en andere niet-huishoudelijke componenten voordat u deze weggooit.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel snijplezier met de Berkel Elegance Roast Set!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Berkel Elegance Roast Set (3 Piezas) - KEPRS00SRRGB

1. Información General

Este conjunto de asados de Berkel Elegance está diseñado para facilitar el corte de carne, embutidos y otros productos alimenticios con precisión y estilo. Con una construcción de alta calidad y un diseño elegante, este conjunto es ideal para uso doméstico y profesional.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este producto debe ser utilizado exclusivamente para el corte de carnes y embutidos. No utilice la herramienta para ningún otro propósito.
- **Cuidado y Mantenimiento:** Asegúrese de que la herramienta esté limpia y seca antes de su almacenamiento para evitar la corrosión.
- **Manos Fuera:** Mantenga las manos alejadas de las cuchillas afiladas durante el uso.
- **Superficie Estable:** Utilice el conjunto en una superficie plana y estable para evitar accidentes.
- **Niños:** Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y use bajo supervisión de un adulto.
- **Repuestos:** Use únicamente piezas de repuesto originales recomendadas por el fabricante para garantizar la seguridad y la operabilidad del producto.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** KEPRS00SRRGB
- **Material:** Acero inoxidable
- **Dimensiones:** 400 mm x 200 mm x 100 mm
- **Peso:** 1.2 kg
- **Incluye:** Dos cuchillos (corte y deshuesado) y una chaira
- **Color:** Rojo elegante

4. Configuración e Instalación

- **Contenido de la Caja:** Verifique que todas las piezas estén incluidas. Las piezas deben ser ensambladas de acuerdo con las instrucciones.
- **Montaje:** Coloque el soporte de los cuchillos en una superficie plana. Asegúrese de que los cuchillos estén asegurados en su lugar.
- **Ajustes Iniciales:** Revise que la chaira esté bien fijada. No utilice las herramientas hasta que esto esté asegurado.

5. Operación

- **Uso de los Cuchillos:** Para cortar, sostenga firmemente el producto y realice cortes constantes y controlados.
- **Afilado:** Use la chaira tras cada uso para mantener la cuchilla en óptimas condiciones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Inmediata:** Limpie los cuchillos y la chaira inmediatamente después de usarlos para evitar residuos de alimentos.
- **Lavado:** Lave a mano con agua caliente y jabón. No se recomienda el uso de lavavajillas.
- **Secado:** Asegúrese de secar completamente las cuchillas antes de guardarlas.

7. Solución de Problemas

- **Cuchillas Dañadas:** Si detecta que las cuchillas están desgastadas o dañadas, suspenda su uso y reemplace las piezas.
- **Dificultad para Cortar:** Asegúrese de que los cuchillos estén afilados y en buen estado. Utilice la chaira si es necesario.

8. Eliminación

- **Reciclaje:** El producto al final de su vida útil debe ser reciclado de acuerdo con las normas locales de eliminación de residuos y reciclaje.
- **Deshazase Responsablemente:** No arroje el producto ni sus componentes a la basura convencional.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Set de Rôtisserie Berkel Elegance - 3 pièces

1. Informations Générales

Le Set de Rôtisserie Berkel Elegance est conçu pour offrir une performance exceptionnelle lors de la préparation de divers plats rôtis. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, ce set comprend tout le nécessaire pour une cuisson efficace.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage domestique ou professionnel uniquement. Ne pas utiliser à d'autres fins.
- Surveillance : Toujours surveiller l'utilisation de cet appareil par un enfant ou un adulte ayant des limitations physiques ou mentales.
- Électricité : Assurez-vous que le produit est utilisé dans un endroit sec et éloigné de l'eau pour éviter les chocs électriques.
- Surchauffe : Ne pas ignorer les signes de surchauffe ou de dommages apparents. Débranchez-le immédiatement.
- Maintenance : Suivez toutes les instructions de nettoyage et de maintenance pour garantir la sécurité et l'efficacité.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Spécifications Techniques

- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Dimensions : 36 cm x 29 cm x 12 cm
- Poids : 2,5 kg
- Couleur : Argenté

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez tous les éléments du paquet et retirez les protections en plastique.
2. Vérification des pièces : Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes selon la liste incluse.
3. Emplacement : Choisissez un emplacement stable et résistant à la chaleur.
4. Fixation : En cas de montage, suivez les instructions illustrées fournies dans l'emballage pour fixer correctement chaque élément.
5. Électricité : Branchez le produit sur une prise électrique sûre et conforme aux normes régionales.

5. Fonctionnement

1. Préparation : Avant utilisation, vérifiez que toutes les pièces sont correctement assemblées.
2. Réglages : Selon la recette, réglez la température et le temps de cuisson appropriés sur l'appareil.
3. Début de la cuisson : Appuyez sur le bouton de démarrage pour commencer le processus de cuisson.
4. Surveillance : Surveillez la cuisson pour ajuster les paramètres si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Démontage : Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Matériaux : Utilisez un chiffon humide avec un détergent doux pour nettoyer les surfaces. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- Sécher : Essuyez toutes les pièces avec un chiffon sec et propre avant de les stocker.
- Stockage : Conservez le Set de Rôtisserie dans un endroit sec et à l'abri de la chaleur directe.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que la prise fonctionne.
- Problèmes de chauffe : Assurez-vous que l'appareil est dégagé de tout obstacle et nettoyez les éventuels débris.
- Produit qui ne cuit pas uniformément : Vérifiez que les réglages sont corrects et que l'appareil est bien nivelé.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Recyclez selon les normes de recyclage localisées pour les appareils électriques. Contactez votre collectivité locale pour les points de collecte.

9. Contact

Pour toute question ou en cas de problème avec le produit, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli Berkel Elegance Roast (Kep3rs00srrgb)

1. Informazioni Generali

Il set di coltelli Berkel Elegance Roast è progettato per offrire prestazioni superiori nella preparazione e nel taglio di carni. Composto da tre pezzi di alta qualità, questo set è il compagno ideale per chef professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo appropriato: Utilizzare solo per il taglio di carne.
- Manutenzione: Affilare i coltelli regolarmente per garantire prestazioni ottimali.
- Sicurezza nella manipolazione: Maneggiare i coltelli con cautela. Non lasciare incustoditi.
- Guanti: Si consiglia di indossare guanti resistenti durante l'uso.
- Conservazione: Riporre in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- Controllo visivo: Verificare regolarmente che i coltelli non presentino difetti.
- Uso di taglieri: Utilizzare solo su superfici di taglio adeguate per evitare danni a persone e strumenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Numero di pezzi: 3
- Utilizzo: Ideale per arrostiti e grandi tagli di carne
- Dimensioni della lama:
 - Coltello da chef: 20 cm
 - Coltello per disossare: 15 cm
 - Coltello per affettare: 25 cm

4. Installazione e Configurazione

1. Disimballaggio: Rimuovere il set di coltelli dalla confezione con attenzione.
2. Ispezione: Controllare ogni coltello per eventuali danni.
3. Conservazione: Riporre i coltelli nel portacoltelli o in un cassetto dedicato, assicurandosi che siano ben protetti.
4. Posizionamento: Se si utilizza un supporto a parete, seguire le istruzioni del produttore per un montaggio sicuro.

5. Funzionamento

Utilizzare il set di coltelli seguendo i principi di buon senso e tecniche di taglio corrette. Assicurarsi di mantenere la lama inclinata correttamente per ottenere la massima efficienza di taglio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Lavare a mano con acqua calda e sapone, quindi asciugare immediatamente per evitare macchie.
- Disinfezione: Utilizzare un disinfettante per alimenti se necessario.
- Affilatura: Utilizzare una pietra per affilare o un affilacoltelli per mantenere le lame affilate.

7. Risoluzione dei Problemi

- Coltelli non affilati: Se i coltelli non affettano correttamente, procedere all'affilatura.
- Danni visibili: Se si nota una scheggiatura o una rottura nella lama, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il set di coltelli seguendo le normative locali riguardanti i rifiuti. Gli oggetti in acciaio inossidabile possono essere riciclati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania