

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: KMSEP6

Kitchen knife set Ecco - 6 pieces



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

EN ENGLISH

Product Manual for KMSEP6

1. General Information

The KMSEP6 is a professional-grade kitchen appliance designed for efficient food preparation. Its advanced features are aimed at enhancing productivity in both commercial and home kitchens. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective use of the product.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that your electrical outlet is rated to handle the appliance's power requirements. Do not use an extension cord.
- **General Operation:** Always operate on a flat, stable surface to prevent accidents. Keep hands and other body parts away from moving parts during operation.
- **Maintenance:** Unplug the appliance when not in use and before cleaning to prevent electrical shocks.
- **Child Safety:** Keep the unit out of reach of children. Never allow children to operate the appliance unsupervised.
- **Damaged Equipment:** Do not operate if the appliance or power cord is damaged. Contact support for assistance.
- **Hot Surfaces:** Parts of the appliance may become hot during use. Use caution when handling the unit and allow cooling before cleaning.

3. Product Specifications

- **Dimensions:** 300mm x 500mm x 400mm
- **Voltage:** 230V
- **Power:** 1500W
- **Capacity:** 6 liters

4. Setup and Installation

- **Location:** Choose a dry, stable surface near an electrical outlet.
- **Unpacking:** Carefully remove the KMSEP6 from the packaging. Ensure all components are included.
- **Assembly:** Attach any detachable parts as per the included visual guide.
- **Connection:** Plug the appliance into a suitable power outlet. Ensure no obstructions are present around any ventilation areas of the appliance.

5. Operation

- **Powering On:** Switch on the appliance using the main power switch located on the side.
- **Temperature Settings:** Adjust the temperature settings according to your cooking requirements via the control panel.
- **Using the Appliance:** Follow your specific recipe guidelines to operate. Ensure the lid is secure before starting any cooking cycle.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Unplug the KMSEP6 and allow it to cool. Clean the exterior with a damp cloth. For detachable parts, wash them with mild soap and warm water.
- **Deep Cleaning:** Regularly check and clean the internal components as recommended in the attached maintenance guide.
- **Storage:** Store in a cool, dry place when not in use. Ensure all parts are thoroughly dried before storing to prevent mold growth.

7. Troubleshooting

- **Appliance Does Not Turn On:** Check the power outlet and ensure the appliance is properly plugged in.
- **Temperature Inconsistencies:** Verify that the temperature settings are correct. Make sure there is no obstruction affecting the heating element.
- **Unusual Noises:** Ensure that all components are securely attached. If the issue persists, contact customer support.

8. Disposal

Dispose of the KMSEP6 in accordance with local electronic waste disposal regulations. Do not throw the appliance in regular waste. Remove all detachable components and recycle them responsibly.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für das Küchenmesserset Ecco (6 Teile)

1. Allgemeine Informationen

Herzlich Willkommen zum Küchenmesserset Ecco. Dieses Set besteht aus 6 hochwertigen Messern, die für alle Ihre Küchenanforderungen entwickelt wurden. Die Messer kombinieren Funktionalität mit ansprechendem Design und langlebigen Materialien. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sich mit dem Produkt vertraut zu machen und eine sichere sowie optimale Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Schnitthaltung: Seien Sie beim Umgang mit den Messern vorsichtig. Benutzen Sie immer ein Schneidebrett und halten Sie Ihre Hände von der Klinge fern.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie die Messer an einem sicheren Ort auf, vorzugsweise im mitgelieferten Block oder Magnetstreifen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Lassen Sie die Messer nicht in der Spülmaschine, um Beschädigungen an der Klinge und dem Griff zu vermeiden. Handwäsche ist empfohlen.
- Beschädigte Messer: Verwenden Sie keine beschädigten oder stumpfen Messer. Entsorgen Sie sie und ersetzen Sie sie durch neue.
- Erwachsene Aufsicht: Lassen Sie Kinder nicht ohne Aufsicht mit den Messern umgehen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das Küchenmesserset Ecco besteht aus:

- Kochmesser
- Brotmesser
- Ausbeinmesser
- Universalmesser
- Schälmesser
- Küchenzubehör wie einem Schleifstein

Technische Daten

- Material: Edelstahl
- Griff: Ergonomisch, rutschfest
- Klingenlänge:
 - Kochmesser: 20 cm
 - Brotmesser: 20 cm
 - Ausbeinmesser: 15 cm
 - Universalmesser: 13 cm
 - Schälmesser: 8 cm

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie das Küchenmesserset vorsichtig aus der Verpackung. Achten Sie darauf, die Klingen nicht zu berühren, während Sie die Schutzverpackung abnehmen.
2. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen und sicheren Ort zur Aufbewahrung der Messer, idealerweise in einem Messerblock.
3. Messerblock: Stellen Sie den Messerblock auf eine trockene und stabile Fläche, um ein Umkippen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Die Messer sind bereit zur Verwendung nach der ordnungsgemäßen Reinigung.
- Wählen Sie das passende Messer für Ihre jeweilige Zubereitungsart.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch sollten die Messer mit warmem Wasser und mildem Spülmittel von Hand gewaschen werden.
- Tamponieren Sie die Klingen mit einem weichen Tuch trocken.
- Lagern Sie die Messer immer in der vorgesehenen Halterung, um eine Beschädigung der Klingen zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Stumpfe Klinge: Wenn die Messer nicht mehr schneiden, verwenden Sie den Schleifstein oder bringen Sie sie zu einem Fachmann zur Nachschärfung.
- Griff wird locker: Überprüfen Sie regelmäßig den Sitz der Griffe und stellen Sie sicher, dass sie fest sitzen. Bei Beschädigungen ist das Messer nicht mehr zu verwenden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie beschädigte oder nicht mehr gebrauchte Messer gemäß den lokalen Vorschriften für scharfe Gegenstände.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank für den Kauf des Küchenmessersets Ecco. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: GGM Gastro Keukenmes Set Ecco - 6 Stukken (KMSEP6)

1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Keukenmes Set Ecco bestaat uit zes essentiële keukenmessen ontworpen voor zowel professionele als thuiskeuken. Deze set biedt een perfecte combinatie van functionaliteit en stijl, gemaakt van hoogwaardige materialen voor een lange levensduur en uitstekende prestaties in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit product is alleen bedoeld voor snijden van voedsel. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Let op bij gebruik: Bewaar de messen buiten het bereik van kinderen. Gebruik altijd een snijplank om blessures te voorkomen.
- Snijwonden: Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen. In geval van snijwonden, reinig de wond onmiddellijk en raadpleeg zo nodig een arts.
- Ondersteuning: Gebruik de juiste technieken bij het snijden en zorg voor een goede grip om bevestiging van de mes te waarborgen.
- Reiniging: Was de messen na gebruik met warm water en afwasmiddel. Vermijd de vaatwasser om slijtage te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal Messen: RVS
- Aantal Stukken: 6
- Afmetingen Messen: Variërend van 8 tot 20 cm in lengte
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Setup en Installatie

1. Haal de messen uit de verpakking.
2. Controleer elk mes op eventuele beschadigingen.
3. Plaats de messen in een messenset of een veilige opslag om snijwonden te voorkomen.
4. Zorg ervoor dat de messen droog zijn voordat u ze opbergt.

5. Bediening

1. Kies het juiste mes voor de taak (bijvoorbeeld een koksmes voor groente en een vleesmes voor vlees).
2. Zorg ervoor dat je de juiste snijtechnieken toepast voor elk type voedsel.
3. Beweeg het mes met een uniforme druk en snijd in de gewenste richting.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Na elk gebruik, spoel de messen af met warm water en gebruik een mild afwasmiddel.
- Droog de messen onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de messen in een messenset of een veilige ophangpositie.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
 - Oplossing: Slijp het mes met een geschikte slijper of neem contact op met de klantenservice.
- Probleem: Roestvorming op het mes.
 - Oplossing: Reinig het mes grondig en zorg ervoor dat het goed gedroogd is na gebruik.

8. Afvoer

Dit product kan aan het einde van zijn levensduur met normale huishoudelijke afval worden afgevoerd, tenzij anders aangegeven. Zorg ervoor dat de messen veilig worden afgevoerd om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact op met ons:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Juego de Cuchillos de Cocina Ecco (6 Piezas)

1. Información General

Este juego de cuchillos de cocina Ecco está diseñado para ofrecer la máxima funcionalidad y comodidad en la preparación de alimentos. Con un diseño ergonómico y cuchillas de alta calidad, este set es ideal tanto para chefs profesionales como para cocineros aficionados.

2. Información de Seguridad

- Utilice los cuchillos únicamente para los fines previstos.
- Mantenga los cuchillos alejados de los niños.
- Siempre guarde los cuchillos en su funda o soporte.
- No use los cuchillos sobre superficies duras que puedan dañar las cuchillas.
- Mantenga los cuchillos limpios y secos después de cada uso.
- Tenga cuidado al manipular cuchillos afilados para evitar cortes.
- No attempt to catch a falling knife.
- No lave en lavavajillas, ya que puede dañarlos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

El juego incluye:

- Cuchillo de chef 20 cm
- Cuchillo para pan 20 cm
- Cuchillo de filetear 20 cm
- Cuchillo de verduras 9 cm
- Cuchillo para pelar 8 cm
- Tijeras de cocina
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante, ergonómico
- Color: Negro

4. Configuración e Instalación

- Coloque el soporte para cuchillos en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de calor y humedad.
- Asegúrese de que todos los cuchillos están limpios y secos antes de colocarlos en el soporte.
- Organice los cuchillos en el soporte según el tamaño y tipo para un fácil acceso.

5. Operación

- Para utilizar un cuchillo, sostenga el mango firmemente.
- Corte con un movimiento controlado y firme, utilizando la técnica adecuada para cada tipo de cuchillo.
- Siempre afile los cuchillos regularmente para mantener su eficacia.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave cada cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave inmediatamente después de su uso.
- Seque completamente los cuchillos antes de guardarlos.
- Para un mantenimiento adicional, aplique aceite mineral en el mango de madera si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Si un cuchillo está desafilado, utilice un afilador de cuchillos para restablecer el filo.
- Para problemas de limpieza, nunca use estropajos agresivos.
- Si el mango se dañó, deje de usar el cuchillo y contáctenos.

8. Eliminación

- Para deshacerse de cuchillos viejos o dañados, consulte las normativas locales de eliminación de residuos.
- Nunca deseche cuchillos en basureros de reciclaje; envuélvalos de forma segura y deséchelos en residuos no reciclables.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Set de Couteaux de Cuisine Ecco 6 Pièces

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Set de Couteaux de Cuisine Ecco 6 Pièces. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins culinaires tout en garantissant une sécurité optimale. Assurez-vous de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement les couteaux pour leur usage prévu.
- Gardez les couteaux hors de portée des enfants.
- Utilisez des planches à découper appropriées pour éviter d'endommager les lames.
- Ne passez pas les couteaux au lave-vaisselle.
- Vérifiez régulièrement que les lames ne sont pas émoussées ou endommagées.
- En cas de signe d'usure, remplacez le couteau immédiatement.
- Évitez de saisir les couteaux par la lame.
- Soyez prudent lors de la manipulation des couteaux pour éviter les blessures.
- Rangez toujours les couteaux dans leur support ou dans un tiroir sécurisé pour éviter les accidents.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Ce set de couteaux comprend:

- Couteau Chef 20 cm
- Couteau à Pain 20 cm
- Couteau Universel 11 cm
- Couteau à Légumes 9 cm
- Couteau à Desser 8 cm
- Couteau à Steak 11 cm

Données Techniques:

- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Matériau du manche: Polypropylène
- Accessoires: Support de couteaux

4. Installation et Mise en Place

- Retirez le set de couteaux de son emballage.
- Placez le support de couteaux sur un plan de travail stable et propre.
- Insérez chaque couteau dans son espace dédié dans le support, en veillant à ce que les lames soient orientées vers le bas.
- Assurez-vous que le support est solidement placé pour éviter qu'il ne bascule.

5. Fonctionnement

Pour des performances optimales, utilisez chaque couteau pour son usage prévu :

- Couteau Chef pour la découpe et le hachage.
- Couteau à Pain pour trancher le pain sans écraser.
- Couteau Universel pour les fruits et légumes.
- Couteau à Légumes pour la préparation de garnitures.
- Couteau à Desser pour les fruits et les desserts.
- Couteau à Steak pour découper la viande.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez les couteaux à la main avec de l'eau chaude savonneuse après utilisation.
- Séchez-les immédiatement avec un chiffon doux.
- Ne pas tremper les couteaux dans l'eau pendant de longues périodes pour éviter la rouille.
- Aiguissez régulièrement les lames à l'aide d'un aiguiser de couteau approprié.

7. Résolution de Problèmes

- Si la lame est émoussée, utilisez un aiguiser pour la redonner son tranchant.
- Si vous constatez des dommages sur le manche, n'utilisez pas le couteau et remplacez-le.
- Pour tout autre problème, contactez le service client.

8. Élimination

En fin de vie, éliminez les couteaux de manière responsable. Ne jetez pas les lames à la poubelle sans les emballer dans un matériau épais pour éviter les blessures. Renseignez-vous sur les directives de recyclage locales.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

E-mail : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Veuillez conserver ce manuel pour référence future.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Set di Coltelli da Cucina Ecco 6 Pezzi

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Coltelli da Cucina Ecco 6 Pezzi. Questo set è progettato per offrire prestazioni ottimali e soddisfare le esigenze della cucina moderna. Ogni coltello è realizzato con materiali di alta qualità, garantendo durata e facilità d'uso per tutti i tuoi preparativi culinari.

2. Informazioni di Sicurezza

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.

- Utilizzare sempre i coltelli su superfici adatte.
- Tenere i coltelli fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare i coltelli per scopi diversi da quelli per cui sono stati progettati.
- Affilare i coltelli con gli strumenti appropriati.
- Non provare a bloccare o afferrare una lama in movimento o mentre è in uso.
- Pulire i coltelli con un panno umido e non immergerli nell'acqua.
- In caso di tagli o ferite, seguire le raccomandazioni di prima assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Set di Coltelli Ecco include:

- Coltello da Chef 20 cm
- Coltello per Pane 20 cm
- Coltello da Cucina 15 cm
- Coltello per Verdura 10 cm
- Coltello per Sfilettare 20 cm
- Coltello Universale 12 cm

Dati Tecnici:

- Materiale lama: Acciaio inossidabile
- Materiale manico: Polipropilene
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Garanzia: 2 anni

4. Configurazione e Installazione

1. Rimuovere il set di coltelli dalla confezione con cautela.
2. Posizionare i coltelli in un blocco per coltelli o in un cassetto sicuro.
3. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta prima di utilizzare i coltelli.
4. Non posizionare i coltelli in un lavandino, per evitare di danneggiare le lame.

5. Funzionamento

Utilizzare ogni coltello per il suo scopo specifico. Per affettare, premere con decisione e spingere avanti e indietro. Per tritare, utilizzare un movimento di taglio a dondolo, e assicurarsi di sostenere il cibo con una mano.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare i coltelli a mano con acqua e sapone dopo ogni utilizzo, evitando l'uso di spugne abrasive.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare macchie.
- Non mettere i coltelli in lavastoviglie se non specificato; il lavaggio a mano è raccomandato per prolungarne la vita.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama è affilata in modo insufficiente, utilizzare una pietra per affilare per riportare un buon bordo tagliente.
- In caso di rottura del manico o della lama, contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sul riciclaggio. Le lame devono essere avvolte in carta spessa e smaltite per evitare incidenti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania