

# ggmgastro

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

## SKU: KODMP35

### Confectioner"s knife - 35 cm'



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for KODMP35

### 1. General Information

The KODMP35 is a high-performance kitchen appliance designed for professional use, particularly in food preparation. It combines advanced technology with user-friendly features to ensure consistent performance and ease of use.

### 2. Safety Information

- General Safety Precautions:
  - Always read the manual before operating the appliance.
  - Ensure the appliance is placed on a stable, dry surface to avoid accidents.
  - Keep the appliance away from flammable materials.
- Electrical Safety:
  - Verify that the power supply matches the voltage and specifications for the KODMP35.
  - Do not use the appliance if the power cord is damaged.
  - Disconnect from the power source before cleaning or maintenance.
- Usage Safety:
  - Do not operate the appliance with wet hands or feet.
  - Keep hands, hair, and clothing away from moving parts.
  - Supervise the appliance when in use, particularly in environments with children.
- Maintenance Safety:
  - Only qualified personnel should conduct repairs or maintenance on the appliance.
  - Always unplug the appliance before performing any maintenance.

### 3. Product Specifications

- Model: KODMP35
- Dimensions: 350 x 250 x 150 mm
- Voltage: 230V
- Power: 1200W
- Capacity: 5 liters

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing:
  - Carefully remove the appliance from its packaging and check for any damage.
  - Ensure all included accessories are present.
2. Location:
  - Choose a flat, stable surface suitable for food preparation.
  - Ensure adequate ventilation around the appliance.
3. Electrical Connection:
  - Plug the power cord into an appropriate electrical outlet that matches the specified voltage.
  - Ensure the cord is positioned to prevent tripping hazards.
4. Initial Inspection:
  - Inspect the appliance for loose parts or any assembly requirements as per the components listed in the manual.
5. Conducting a Test Run:
  - Before operational use, power on the device without food for a few minutes to ensure functionality.

### 5. Operation

1. Powering On:
  - Switch the power button to activate the appliance.
2. Setting Functions:
  - Use the control panel to select desired functions and adjust settings as required.
3. Food Preparation:
  - Place food inside the designated compartments and initiate the cooking cycle.
  - Monitor the process through the provided indicators.
4. Powering Off:
  - Once the cooking cycle is complete, turn the power off and allow the appliance to cool before cleaning.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning:
  - Unplug the appliance and wipe down the exterior with a damp cloth.
  - Remove food residues from compartments with a soft sponge.
- Deep Cleaning:
  - Disassemble removable parts and wash with warm soapy water. Rinse and air dry thoroughly.
- Maintenance Checks:
  - Regularly check power cords and plug for signs of wear.
  - Inspect the appliance settings and indicators for proper function.

## 7. Troubleshooting

- Appliance does not turn on:
  - Check if it is plugged in and if the power outlet is functional.
- Uneven cooking results:
  - Ensure an even distribution of food in the cooking compartment.
- Unusual noises during operation:
  - Inspect for any obstruction within the appliance.
- Burning smell:
  - Immediately turn off the device and unplug it. Do not use until assessed by a professional.

## 8. Disposal

When disposing of the KODMP35, adhere to local regulations regarding electronic waste. Never discard in regular trash. Check for local recycling programs to ensure appropriate disposal.

## 9. Contact

For any inquiries or further assistance, please contact us:

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

# DE DEUTSCH

## Gebrauchsanweisung für das Konditorenmesser 35 cm

### 1. Allgemeine Informationen

Das Konditorenmesser 35 cm ist ein hochwertiges Küchenwerkzeug, das für den Einsatz in professionellen Backstuben und Küchen entwickelt wurde. Es ist perfekt geeignet für das Schneiden und Portionieren von Torten, Kuchen und anderen Backwaren.

### 2. Sicherheitsinformationen

#### - Sicherheitshinweise:

- Verwenden Sie das Messer nur zu dem vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Klinge immer von Ihrem Körper und anderen Personen fern.
- Verwenden Sie das Messer nicht, wenn es beschädigt oder stumpf ist.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie beim Schneiden eine geeignete Unterlage, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schneiden Sie niemals in die Luft oder in Richtung Ihres Körpers.

#### - Erste-Hilfe-Maßnahmen:

- Bei Schnittverletzungen die Wunde mit Wasser reinigen und mit einem sauberen Verband abdecken.
- Bei schweren Verletzungen sofort einen Arzt aufsuchen.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

#### Technische Daten:

- Klingenlänge: 35 cm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Griffmaterial: Holz
- Gesamtlänge: 50 cm
- Gewicht: 500 g

### 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Beschädigungen.

2. Benötigtes Zubehör:

- Schneidebrett
- Reinigungstuch

3. Platzierung: Stellen Sie sicher, dass Sie sich in einem gut beleuchteten und stabilen Arbeitsbereich befinden.

4. Benutzung:

- Stellen Sie das Schneidebrett auf eine stabile Oberfläche.
- Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und der anderen Hand am Ende der Klinge.
- Üben Sie keinen übermäßigen Druck aus, um sicher zu schneiden.

### 5. Bedienung

- Führen Sie die Klinge mit gleichmäßigem Druck durch das zu schneidende Material.
- Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, verwenden Sie eine sanfte Hin-und-Her-Bewegung.
- Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch und vermeiden Sie, das Messer in die Spülmaschine zu legen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Messer sofort nach Gebrauch mit warmem, seifigem Wasser und einem Schwamm.
- Trocknen Sie das Messer gründlich mit einem sauberen Tuch ab.
- Lagern Sie das Messer an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.
- Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um die Schnittqualität zu erhalten.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneidet nicht gut.  
- Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzstein oder einer Messerschärfmaschine.
- Problem: Das Messer ist beschädigt.  
- Lösung: Überprüfen Sie das Messer auf Risse oder Absplitterungen und ersetzen Sie es, wenn nötig.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass das Messer sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

### 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Confectiemes 35 cm (Kodmp35)

### 1. Algemene Informatie

De Confectiemes 35 cm is een hoogwaardig keukengerei dat speciaal is ontworpen voor het snijden van gebak, taarten en andere delicatessen. Met een scherp lemmet en een ergonomische handgreep biedt de mes uitmuntende prestaties en precisie in elke snit. Geschikt voor zowel professionele als thuisgebruik.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor culinair gebruik. Gebruik het mes niet voor andere doeleinden.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen. Het lemmet is scherp en kan verwondingen veroorzaken.
- Gebruik altijd een snijplank om schade aan oppervlakken en verwondingen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van het mes op harde oppervlakken zoals steen of metaal. Dit kan het lemmet beschadigen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage aan het lemmet en vervang indien nodig.
- Bewaar het mes altijd op een veilige plek, bij voorkeur in een meshouder of een beschermhoes.

### 3. Productspecificaties

- Lemmetlengte: 35 cm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch, anti-slip
- Afmetingen: 35 cm x 5 cm x 1 cm
- Gewicht: 300 gram
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

### 4. Opstelling en Installatie

1. Haal het mes uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Zorg ervoor dat je een geschikte snijplank gebruikt. Plaats je snijplank op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Geen verdere installatie is nodig; het mes is gebruiksklaar.

### 5. Bedieningsinstructies

- Houd het mes met een stevige grip aan de ergonomische handgreep vast.
- Snijd met een daaropvolgende beweging; druk niet te hard om te voorkomen dat het lemmet beschadigt of dat je de controle verliest.
- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik met warm zeepsop en een zachte spons om schade aan het lemmet te voorkomen.

### 6. Reinigen en Onderhouden

- Reinig het mes met de hand; gebruik geen afwasmachine omdat de hoge temperaturen het lemmet kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het lemmet en slijp indien nodig met een geschikte slijper.

### 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: Controleer de scherpheid van het lemmet en slijp het waar nodig.
- Ontstaat er roest: Zorg voor een goede droging na het reinigen en bewaar het mes op een droge plek.
- Handgreep is los: Controleer de bevestiging en zorg ervoor dat het mes goed vastzit.

### 8. Afvoer

Bij het afvoeren van dit product, volg de lokale voorschriften voor de verwerking van metaal en huishoudelijk afval. Zorg ervoor dat het mes niet in de handen van kinderen terechtkomt.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Zorg ervoor dat u deze handleiding goed doorneemt en bewaar deze voor toekomstige verwijzingen.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Confeitería 35 cm

## 1. Información General

El cuchillo de confitería de 35 cm es una herramienta profesional diseñada para facilitar el corte preciso de pasteles, tartas y otros productos de repostería. Con su hoja afilada y ergonómica, este cuchillo es ideal para chefs y amantes de la cocina que buscan calidad y durabilidad en su equipamiento.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso adecuado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para cortar productos alimenticios. No lo utilice para fines distintos.
- **Cuidado con la hoja:** La hoja es extremadamente afilada; evite el contacto con la piel. Manténgase alejado de los niños.
- **Manipulación:** Siempre sostenga el cuchillo por el mango, evitando tocar la hoja.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferentemente en un bloque de cuchillos o con una funda protectora.
- **Limpieza:** No sumerja el cuchillo en agua durante largos periodos, ya que esto puede afectar su calidad.
- **Mantenimiento:** Revise regularmente el estado de la hoja y el mango. Si presenta daños, no use el cuchillo y póngase en contacto con el fabricante para una posible reparación.

## 3. Visión General y Especificaciones

- **Longitud de la hoja:** 35 cm
- **Material de la hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Antideslizante y ergonómico
- **Uso:** Profesional para cocina y repostería

## 4. Configuración e Instalación

- **Paso 1:** Retire el cuchillo del embalaje con cuidado, evitando tocar la hoja.
- **Paso 2:** Inspeccione el cuchillo para asegurarse de que no hay daños.
- **Paso 3:** Almacene el cuchillo en un lugar adecuado lejos de la humedad y de la luz directa.
- **Nota importante:** No requiere instalación adicional.

## 5. Operación

- Asegúrese de que la superficie de corte sea estable y limpia.
- Sostenga el cuchillo por el mango firme y adecuadamente.
- Realice cortes suaves y controlados para obtener resultados óptimos.
- Puede utilizarse con una tabla de cortar adecuada para una mayor estabilidad.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y detergente suave.
- Séquelo inmediatamente con un paño suave para evitar manchas en la hoja.
- No utilice estropajos abrasivos que puedan dañar el acabado de la hoja.
- **Afilado:** Afile la hoja regularmente para mantener su rendimiento.

## 7. Solución de Problemas

- **Problema:** Dificultad para cortar.  
**Solución:** Verifique que la hoja esté afilada. Si está desafilada, afile la hoja.
- **Problema:** Daños visibles en la hoja.  
**Solución:** Deje de usar el cuchillo y consulte al fabricante para reparaciones o reemplazo.

## 8. Eliminación

- Al final de su vida útil, deseche el cuchillo de manera responsable.
- **Recomendación:** Lleve el cuchillo a un centro de reciclaje que acepte metales. No lo arroje a la basura común ya que puede representar un peligro.

## 9. Contacto

Para más información o consultas, por favor contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le Couteau à Pâtissier 35 cm Kodmp35

## 1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du Couteau à Pâtissier 35 cm Kodmp35. Ce couteau est conçu pour des performances optimales dans la pâtisserie et la cuisine professionnelle. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation sûre et efficace.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Ce couteau est destiné uniquement à la coupe de pâtisseries, de gâteaux et d'aliments similaires. Ne pas l'utiliser pour d'autres applications.
- Manipulation : Ne jamais manipuler le couteau sans surveillance. Gardez-le hors de portée des enfants.
- Aiguisage : Aiguiser uniquement avec des outils appropriés. Ne pas utiliser de moyens inappropriés qui pourraient endommager la lame.
- Stockage : Rangez le couteau dans un lieu sûr. Évitez de le laisser sur des comptoirs où il pourrait être accidentellement touché.
- Mode d'emploi : Suivez toutes les instructions de ce manuel pour éviter tout risque d'accident.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

Le Couteau à Pâtissier Kodmp35 est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour une durabilité optimale.

- Longueur de la lame: 35 cm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Poignée: Antidérapante en matériau synthétique
- Poids: 400 g

## 4. Installation et Configuration

Le couteau n'a pas besoin d'installation. Pour une utilisation optimale, suivez les étapes suivantes :

1. Sortez le couteau de son emballage avec précaution.
2. Assurez-vous que la lame est propre avant la première utilisation.
3. Effectuez un essai de coupe sur une pièce de pâtisserie pour vous familiariser avec le couteau.

## 5. Fonctionnement

Pour utiliser le couteau :

1. Positionnez la pâtisserie sur une surface stable et plane.
2. Tenez fermement le couteau par la poignée antidérapante.
3. Faites des mouvements de coupe fluides et réguliers. Ne forcez pas lors de la coupe.

## 6. Nettoyage et Entretien

Après chaque utilisation :

1. Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et du savon doux.
2. Évitez les lave-vaisselle pour préserver la qualité de la lame.
3. Séchez soigneusement avec un chiffon doux pour éviter la rouille.

## 7. Dépannage

- Problème: La lame ne coupe pas correctement.
  - Solution: Vérifiez si la lame est aiguisée. Si elle est émoussée, veuillez l'aiguiser.
- Problème: Inconfort lors de l'utilisation.
  - Solution: Vérifiez la prise en main. Si nécessaire, ajustez votre méthode de coupe ou reposez-vous.

## 8. Élimination

Lorsque le couteau arrive en fin de vie, assurez-vous de le jeter en toute sécurité. Ne le jetez pas dans les déchets ménagers. Utilisez des points de collecte pour les objets coupants ou les déchets métal.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Numéro de téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del prodotto - Coltello per Pasticceria 35 cm

### Informazioni generali

Grazie per aver scelto il nostro Coltello per Pasticceria da 35 cm. Questo strumento è progettato per garantire precisione e facilità d'uso nella preparazione e nel taglio di dolci e dessert.

### Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare solo per lo scopo previsto.
- Maneggiare il coltello con attenzione, poiché la lama è estremamente affilata.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi di utilizzare il coltello su superfici stabili e antiscivolo.
- Non tentare di affilare la lama se non si è esperti.
- In caso di infortuni o tagli, pulire immediatamente la ferita e consultare un medico se necessario.

### Panoramica del prodotto e specifiche

- Lunghezza lama: 35 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico in plastica antiscivolo
- Uso: Professionale o domestico

### Configurazione e installazione

1. Rimuovere il coltello dalla confezione.
2. Assicurarsi che il coltello sia pulito e asciutto prima dell'uso.
3. Collocare il coltello sul piano di lavoro in una posizione sicura e stabile.
4. Non è necessaria alcuna installazione; è pronto all'uso.

### Funzionamento

- Utilizzare il coltello per tagliare dolci, biscotti e altre preparazioni dolci.
- Tenere saldamente il manico mentre si esercita una pressione uniforme sulla lama.
- Esercitare cautela per evitare il contatto con la lama e con altre superfici.

### Pulizia e manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua e sapone, evitando di utilizzare lavastoviglie per preservarne l'affilatura.
- Asciugare immediatamente dopo il lavaggio per evitare macchie di acqua.
- Conservare in un luogo asciutto e sicuro, preferibilmente in un portacoltelli per evitare danni alla lama.

### Risoluzione dei problemi

- Se la lama perde affilatura, considerare la possibilità di utilizzare una pietra per affilare professionale o portarlo da un esperto.
- Assicurarsi che il coltello sia sempre pulito e asciutto dopo l'uso per mantenere le sue condizioni ottimali.

### Smaltimento

Non smaltire il coltello con i rifiuti domestici. Riciclare il coltello in modo appropriato secondo le normative locali riguardanti i metalli.

### Contatti

Per ulteriori informazioni o domande, contattarci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania