

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: MSBL19

Knife sterilization tank



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

EN ENGLISH

Product Manual for Knife Sterilization Tank MSBL19

1. General Information

The Knife Sterilization Tank MSBL19 is designed for effective sterilization of knives and similar utensils through a rigorous sanitization process. This product is suitable for use in professional kitchens, restaurants, and other food service environments.

2. Safety Information

- Usage Warning: This product should only be used by trained personnel. Improper use can lead to equipment damage or personal injury.
- Electrical Safety: Ensure that the unit is connected to a proper electrical outlet with the correct voltage and amperage as specified in the product specifications. Avoid contact with water to prevent electric shock.
- Chemical Handling: Use only approved sterilizing solutions. Follow the manufacturer's instructions when handling chemicals to avoid harmful reactions.
- Personal Protective Equipment: Always wear appropriate PPE (gloves, goggles) when operating the sterilization tank and handling sterilized utensils.
- Ventilation: Ensure the area is well-ventilated while operating the device to avoid harmful fumes from sterilizing solutions.

3. Product Specifications

- Model: MSBL19
- Dimensions: 620 x 320 x 260 mm
- Weight: 6.5 kg
- Power Supply: 220-240V/50Hz
- Heating Power: 600W
- Sterilization Temperature: Up to 90°C
- Capacity: 19 liters
- Material: Stainless Steel

4. Setup and Installation

1. Location: Place the sterilization tank on a stable, flat surface away from water sources.
2. Electrical Connection: Plug the unit into a reliable electrical outlet matching the specified voltage.
3. Water Filling: Open the lid, and fill the tank with distilled water to the indicated level. Ensure no overflow occurs.
4. Sterilization Solution: Add the recommended sterilization solution into the tank as per the manufacturer's instructions.
5. Final Checks: Ensure all connections are secure, and there are no leaks.

5. Operation

1. Power On: Press the power button to turn on the sterilization tank.
2. Select Temperature: Set the desired sterilization temperature using the control panel.
3. Timer Setting: Set the timer according to the product's sterilization guidelines.
4. Loading: Carefully place knives and utensils into the tank, ensuring they are fully submerged.
5. Start Cycle: Press the start button to begin the sterilization cycle.
6. End of Cycle: Once the timer goes off, the unit will beep. Wait for 5 minutes to allow contents to cool before retrieval.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, unplug the device and allow it to cool.
- Empty the sterilization tank and rinse thoroughly with warm water.
- Wipe the exterior of the tank with a damp cloth.
- Regularly check and replace seals and gaskets to ensure optimal functioning.

7. Troubleshooting

- Unit Does Not Start: Check the power connection and ensure the outlet is functional.
- Temperature Not Reached: Verify that the sterilization solution is suitable and that the lid is closed properly.
- Unusual Noises: Confirm that the unit is on a stable surface and that no objects are obstructing the tank.

8. Disposal

Dispose of all sterilization solutions according to local environmental regulations. Ensure that the product itself is recycled or disposed of following your municipality's waste disposal guidelines.

9. Contact

For further enquiries or support, please reach out to us:

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

End of Manual

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Messersterilisierungstank MSBL19

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Messersterilisierungstanks MSBL19. Dieses Gerät wurde entwickelt, um eine effektive und sichere Möglichkeit zur Sterilisation von Messern und anderen Werkzeugen in gastronomischen Einrichtungen zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die Sicherheit und die optimale Nutzung des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Warnungen: Nur für den vorgesehenen Gebrauch verwenden. Halten Sie das Gerät von Kindern und unbefugten Personen fern.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung entsprechend den Spezifikationen in der Produktspezifikation erfolgt. Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlenen Stromquellen.
- Materialien: Verwenden Sie keine gefährlichen Chemikalien oder unzulässige Materialien, die die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen könnten.
- Einsatzbedingungen: Das Gerät sollte in trockenen und gut belüfteten Bereichen betrieben werden. Vermeiden Sie feuchte Umgebungen, um elektrische Schläge zu verhindern.
- Wartung: Führen Sie regelmäßige Wartungs- und Reinigungsarbeiten gemäß Abschnitt 6 durch. Störungen oder Schäden sollten umgehend gemeldet werden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Modell: MSBL19
- Abmessungen: 500 x 300 x 200 mm
- Spannung: 230 V
- Leistung: 1500 W
- Kapazität: bis zu 20 Messer
- Temperaturbereich: bis zu 200 °C
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 5 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Standort wählen: Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche in der Nähe einer Steckdose, jedoch fern von Wasserquellen.
2. Stromversorgung anschließen: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Achten Sie darauf, dass die Spannung übereinstimmt.
3. Vorbereitung: Füllen Sie den Sterilisierungstank mit Wasser und den empfohlenen Reinigungsmitteln, falls erforderlich.
4. Benutzeranleitung: Lesen Sie vor der Verwendung alle Sicherheitshinweise und Anweisungen.

5. Bedienung

1. Gerät einschalten: Drücken Sie den Hauptschalter, um das Gerät zu aktivieren.
2. Temperatur einstellen: Wählen Sie die gewünschte Temperatur mittels des Temperatureinstellknopfes.
3. Sterilisation: Legen Sie die Messer in den Tank und schließen Sie den Deckel. Die Sterilisation startet automatisch nach einem kurzen Aufheizzeitraum.
4. Abschluss: Nach dem Sterilisierungsvorgang ertönt ein Signal. Öffnen Sie den Deckel vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Leeren und reinigen Sie den Tank nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Inspektion: Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Risse oder Beschädigungen.
- Ersatzteile: Verwenden Sie nur Originalersatzteile vom Hersteller.

7. Fehlersuche

- Problem: Gerät schaltet sich nicht ein.
- Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Hauptschalter.
- Problem: Temperatur erreicht nicht den gewünschten Wert.
- Lösung: Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen und stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht überlastet ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Recyclingstelle.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor MSBL19 Messterilisatietank

1. Algemene Informatie

De MSBL19 messterilisatietank is ontworpen voor het effectief desinfecteren van messen en andere keukengereedschappen. Dit apparaat is onmisbaar in professionele keukenomgevingen en voldoet aan de hoge normen voor voedselveiligheid en hygiëne.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Voorkom contact met hete oppervlakken of hete vloeistoffen.
- Gebruik de messterilisatietank alleen voor de beoogde doeleinden.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens gebruik.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Draag geschikte beschermende uitrusting, zoals handschoenen en een schort, tijdens het gebruik.
- Bij vermoeden van een defect, schakel het apparaat onmiddellijk uit en neem contact op met de klantenservice.

3. Productspecificaties

- Model: MSBL19
- Afmetingen: 600 x 400 x 300 mm
- Voltage: 230V~
- Vermogen: 1500 W
- Capaciteit: 19 liter
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)

4. Installatie en opstelling

- Plaats de messterilisatietank op een vlakke, stabiele ondergrond, weg van direct zonlicht en bronnen van warmte.
- Zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat voor ventilatie.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de vermelde voltage- en stroomvereisten.
- Vul de tank met water tot het aangegeven niveau.

5. Gebruik

- Vul de messterilisatietank met water en eventuele desinfectiemiddelen volgens de instructies van de fabrikant.
- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur en tijd in volgens de richtlijnen.
- Plaats de messen voorzichtig in de tank en zorg ervoor dat ze volledig ondergedompeld zijn.
- Na voltooiing van de cyclus, schakel het apparaat uit en wacht tot het water is afgekoeld voordat u de messen verwijdert.

6. Reiniging en onderhoud

- Zet het apparaat uit en laat het volledig afkoelen.
- Reinig de tank met een vochtige doek en milde zeep.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de elektrische aansluitingen en kabels op slijtage.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het stopcontact en of de stroomvoorziening werkt.
- Probleem: Water lekt uit de tank.
Oplossing: Controleer op beschadigingen aan de tank en zorg ervoor dat alle afdichtingen correct zijn aangebracht.
- Probleem: De desinfectietijd is niet adequate.
Oplossing: Controleer de instellingen voor temperatuur en tijd. Raadpleeg de Producthandleiding voor aanbevolen instellingen.

8. Afvoer

- Dit apparaat bevat materialen die gerecycled kunnen worden. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor correcte afvoerrichtlijnen.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is ontmanteld en dat er geen gevaarlijke stoffen achterblijven.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tanque de Esterilización de Cuchillos MSBL19

1. Información General

El tanque de esterilización de cuchillos MSBL19 está diseñado para garantizar la máxima higiene en entornos profesionales de cocina. Este producto permite la desinfección eficiente de cuchillos y utensilios de corte, contribuyendo a la seguridad alimentaria.

2. Información de Seguridad

- Uso previsto: Solo para uso comercial y profesional.
- No utilizar: No sumergir en líquidos que no sean los recomendados.
- Manejo: Mantener fuera del alcance de los niños.
- Defectos: No usar el producto si presenta daños visibles.
- Calor: Colocar el tanque en una superficie estable y alejada de fuentes de calor.
- Materiales: Utilizar solo soluciones de limpieza y desinfección aprobadas para evitar daños.
- Recomendaciones: Usar guantes al maniobrar cuchillos y utensilios durante el proceso de esterilización.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 19 L
- Peso: 5 Kg
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: Hasta 40 cuchillos
- Temperatura de operación: 80-100 °C
- Alimentación: 230 V / 50 Hz

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Coloque el tanque en una superficie plana y resistente que pueda soportar el peso del producto y el contenido.
- Paso 2: Conecte el tanque a una fuente de alimentación estándar de 230 V.
- Paso 3: Rellene el tanque con la solución desinfectante adecuada hasta la línea de llenado marcada en el interior.
- Paso 4: Encienda el dispositivo utilizando el interruptor de encendido en el panel frontal.
- Paso 5: Ajuste la temperatura deseada utilizando el termostato incorporado.
- Paso 6: Espere a que el indicador de temperatura se estabilice antes de introducir los cuchillos.

5. Operación

- Colocación de cuchillos: Asegúrese de que los cuchillos estén limpios antes de sumergirlos. Colóquelos cuidadosamente en el tanque, asegurándose de que estén completamente sumergidos en la solución.
- Tiempo de desinfección: Mantenga los cuchillos en la solución entre 10 y 30 minutos, dependiendo del nivel de desinfección requerido.
- Finalización: Una vez completado el tiempo de desinfección, retire los cuchillos con precaución, usando guantes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, vacíe el tanque y limpie el interior con un paño suave y detergente neutro.
- Asegúrese de enjuagar completamente el tanque y secarlo antes de volver a usar.
- Realice un mantenimiento regular de las conexiones eléctricas y revise visualmente cualquier señal de desgaste.

7. Solución de Problemas

- No se enciende: Verifique la conexión a la red eléctrica.
- No alcanza la temperatura deseada: Asegúrese de que el termostato esté ajustado correctamente.
- Fugas de líquido: Inspeccione el tanque y las juntas para comprobar si hay daños.

8. Eliminación

Para la eliminación del tanque de esterilización, siga las normativas locales de reciclaje. El acero inoxidable se puede reciclar; consulte con su centro de reciclaje local sobre la correcta disposición de componentes eléctricos.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le réservoir de stérilisation de couteaux MSBL19

1. Informations générales

Le réservoir de stérilisation de couteaux MSBL19 est conçu pour assurer une stérilisation efficace des couteaux et d'autres instruments dans les environnements professionnels de cuisine. Il répond aux normes de sécurité les plus strictes et est destiné à une utilisation commerciale.

2. Informations de sécurité

- Utilisation conforme : Ce produit doit être utilisé conformément aux instructions du manuel pour assurer la sécurité des utilisateurs et prolonger la durée de vie de l'appareil.
- Attention aux températures élevées : Les surfaces et le liquide peuvent atteindre des températures élevées. Évitez tout contact direct.
- Équipement électrique : Assurez-vous que le réservoir est branché sur une prise adéquate, conforme à la tension indiquée sur l'appareil.
- Accessoires sécurisés : Utilisez uniquement les accessoires fournis et évitez d'introduire des objets non recommandés qui pourraient endommager l'appareil.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des personnes non qualifiées.
- Inspection régulière : Contrôlez régulièrement le câble d'alimentation afin d'éviter tout risque d'électrocution.

3. Présentation et spécifications du produit

- Modèle : MSBL19
- Capacité : 19 litres
- Tension : 230V
- Fréquence : 50Hz
- Puissance : 2200W
- Dimensions : 600 x 400 x 400 mm
- Poids : 15 kg
- Matériau : Acier inoxydable
- Coloris : Argent

4. Installation et mise en place

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable, à proximité d'une prise électrique, et sur une surface résistante à la chaleur.
2. Déballage : Retirez l'appareil de son emballage et assurez-vous que toutes les pièces sont présentes.
3. Raccordement électrique : Connectez le cordon d'alimentation à une prise de courant conforme. Vérifiez qu'aucun obstacle ne bloque la ventilation.
4. Remplissage d'eau : Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau indiqué à l'intérieur du réservoir.
5. Configuration initiale : Avant d'allumer l'appareil, assurez-vous que le couvercle est bien fermé et sécurisé.

5. Fonctionnement

1. Mise sous tension : Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer le réservoir.
2. Réglage de la température : Ajustez la température selon le type d'instruments à stériliser.
3. Cycle de stérilisation : Placez vos couteaux dans le panier, puis fermez le réservoir. Le cycle de stérilisation commencera automatiquement.
4. Fin de cycle : Une fois le cycle terminé, le réservoir émettra une alerte sonore. Débranchez l'appareil avant d'ouvrir le couvercle.

6. Nettoyage et entretien

- Démontez l'appareil : Laissez l'appareil refroidir avant de démonter le couvercle et le réservoir.
- Nettoyage : Utilisez un chiffon doux et un détergent non abrasif pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur (après avoir vidé l'eau).
- Stockage : Entrez l'appareil dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière directe du soleil.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez que le câble d'alimentation est correctement branché et que la prise fonctionne.
- Cycle de stérilisation trop long : Assurez-vous que la température est réglée correctement et que l'appareil n'est pas surchargé.
- Odeur désagréable : Vérifiez si le réservoir a besoin d'être nettoyé ou si quelque chose a été accidentellement introduit à l'intérieur.

8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Veuillez le déposer dans un centre de recyclage spécialisé pour les appareils électriques. Suivez les réglementations locales concernant l'élimination des équipements électriques et électroniques.

9. Contact

Pour toute demande d'informations supplémentaires ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Serbatoio di Sterilizzazione per Coltelli MSBL19

1. Informazioni Generali

Il serbatoio di sterilizzazione per coltelli MSBL19 è progettato per garantire pratiche igieniche all'avanguardia nel settore della ristorazione e della preparazione alimentare. Questo dispositivo è essenziale per le attività che richiedono una sterilizzazione efficace degli strumenti da cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il serbatoio di sterilizzazione solo per gli scopi previsti.
- Tenere il dispositivo lontano dalla portata dei bambini.
- Non immergere il cavo di alimentazione o il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Assicurarsi che il serbatoio sia correttamente collegato a una fonte di alimentazione conforme e sicura.
- Non utilizzare se il cavo o il dispositivo sono danneggiati.
- Seguire tutte le istruzioni di installazione e operazione per evitare incidenti.
- Indossare guanti e occhiali protettivi quando si maneggiano strumenti affilati.
- Dopo l'uso, interrompere l'alimentazione e lasciare raffreddare il dispositivo prima della pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: MSBL19
- Dimensioni: 300 mm x 200 mm x 150 mm
- Capacità: 2 litri
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Temperature di sterilizzazione: 120°C - 130°C
- Tempo di sterilizzazione: 30 minuti
- Alimentazione: 220V - 240V, 50Hz
- Assorbimento energetico: 800W

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il serbatoio su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che ci sia una presa di alimentazione vicino.
- Riempire il serbatoio con acqua fino al livello raccomandato (consultare la segnaletica interna).
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente.
- Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore di alimentazione posizionato sul pannello di controllo.
- Attendere che raggiunga la temperatura impostata prima di procedere alla sterilizzazione.

5. Funzionamento

- Inserire gli strumenti nel serbatoio, assicurandosi che siano completamente immersi nell'acqua.
- Impostare il timer per un tempo di sterilizzazione adeguato (consigliato: 30 minuti).
- Una volta completato il ciclo, il dispositivo emetterà un segnale acustico.
- Spegnere il serbatoio e attendere che si raffreddi prima di aprire il coperchio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, svuotare l'acqua dal serbatoio e pulirlo con un panno morbido.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o prodotti chimici aggressivi.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione per rilevare eventuali danni.
- Effettuare una pulizia approfondita almeno una volta al mese seguendo le indicazioni sopra.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il dispositivo non si accende, controllare il collegamento alla presa di corrente.
- Se non si raggiunge la temperatura desiderata, verificare che il serbatoio sia stato riempito correttamente con acqua.
- Se il serbatoio emette suoni strani, interrompere immediatamente l'uso e contattare il servizio assistenza.
- In caso di errori di funzionamento, consultare il manuale della macchina o contattare l'assistenza clienti.

8. Smaltimento

- Non smaltire il dispositivo nella spazzatura domestica.
- Seguire le linee guida locali per il riciclaggio dei dispositivi elettrici.
- Gli utenti sono responsabili per lo smaltimento appropriato del prodotto e dei materiali di imballaggio.

9. Contatto

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania