

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: MSBL2616

Knife sterilization basin - 26 x 16 cm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Knife Sterilization Basin 26 x 16 cm (Model: MSBL2616)

1. General Information

The Knife Sterilization Basin Model MSBL2616 is designed for the effective sterilization of knives and other surgical instruments. Manufactured with high-quality materials, it ensures durability and performance for all professional kitchen and medical applications.

2. Safety Information

- Usage: Only use the sterilization basin as intended for sterilizing metal instruments. Do not use for any other purpose.
- Child Safety: Keep the basin away from children and unauthorized personnel to prevent potential injuries.
- Heat Resistance: The basin is designed to withstand high temperatures. Avoid exposing it to extreme thermal shock.
- Chemical Safety: Use only approved sterilization solutions and follow the manufacturer's instructions for safe handling.
- Personal Protective Equipment (PPE): Use appropriate PPE, such as gloves and goggles, when handling sterilization solutions or instruments.

3. Product Specifications

- Model: MSBL2616
- Dimensions: 26 x 16 cm
- Material: Stainless Steel
- Weight: 800 g
- Color: Silver

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the basin from its packaging. Inspect for any visible damage.
2. Location: Place the basin on a flat, stable surface away from direct sunlight and extreme temperatures.
3. Preparation: Ensure that the basin is empty and clean before use. Rinse it with warm water to remove any residual packaging materials.
4. Connection: If using a heating element, follow the heater's specific setup instructions to connect it properly.
5. Sterilization Solution: Prepare the sterilization solution as per the manufacturer's guidelines before placing instruments in the basin.

5. Operation

1. Filling: Fill the basin with the appropriate sterilization solution up to the recommended level.
2. Instrument Placement: Carefully place the items to be sterilized in the basin, ensuring they are fully submerged.
3. Temperature Setting: If applicable, set your heating device to the required temperature based on the sterilization method being used.
4. Timing: Follow the recommended sterilization time based on the instruments and solutions in use. Use a timer for accuracy.
5. Completion: After the sterilization process, remove instruments carefully. Allow the basin to cool down before handling.

6. Cleaning and Maintenance

- Post-Use Cleaning: After each use, wash the basin with warm, soapy water, avoiding abrasive cleaners that can scratch the surface.
- Disinfection: Periodically disinfect the basin using a suitable food-safe disinfectant.
- Drying: Dry the basin thoroughly after cleaning to prevent corrosion.
- Storage: Store the basin in a dry, cool area when not in use.

7. Troubleshooting

- Issue: Basin is not retaining heat.
Solution: Check the connection to any heating element. Ensure the settings are correct.
- Issue: Sterilization solution evaporates too quickly.
Solution: Ensure the basin has a lid or cover to minimize evaporation during the process.
- Issue: Stains or residues on the surface.
Solution: Use a dedicated stainless-steel cleaner to remove stubborn stains.

8. Disposal

- Dispose of any unused sterilization solutions according to local regulations. The basin is recyclable; check local recycling policies for stainless steel.

9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Messersterilisationsbeckens MSBL2616. Dieses Produkt wurde entwickelt, um optimale Hygiene für Ihre Messer zu gewährleisten und ist ideal für professionelle Küchen und Gastronomiebetriebe.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Beschädigungen oder Abnutzung.
- Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe und -brillen beim Umgang mit heißen Flüssigkeiten.
- Entsorgen Sie scharfe oder spitze Gegenstände sicher, um Verletzungen zu vermeiden.
- Das Produkt darf nicht in der Nähe von offenem Feuer oder Hitzequellen betrieben werden.
- Bei elektrischen Modellen sicherstellen, dass die Stromversorgung den Anforderungen entspricht.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Messersterilisationsbecken
- Abmessungen: 26 x 16 cm
- Material: Edelstahl
- Betriebstemperatur: bis zu 100°C
- Gewicht: 1.5 kg
- Gepulste Energie: 2000 W
- Betriebsspannung: 230 V

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie das Messersterilisationsbecken auf einer stabilen, feuerfesten Oberfläche.
- Stellen Sie sicher, dass der Bereich gut belüftet ist.
- Bei der elektrischen Version: Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.
- Überprüfen Sie alle Anschlüsse und stellen Sie sicher, dass diese fest sitzen.
- Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie das Becken gründlich mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

5. Bedienung

- Füllen Sie das Becken mit ausreichend Wasser, um die zu sterilisierten Messer vollständig zu bedecken.
- Heizen Sie das Wasser auf die gewünschte Temperatur, 适时 überprüfen Sie mit einem Thermometer.
- Senken Sie die Messer vorsichtig in das Wasser.
- Lassen Sie die Messer für die empfohlene Zeit im Wasser, um die Sterilisation zu gewährleisten.
- Heben Sie die Messer nach Ablauf der Zeit vorsichtig heraus und lassen Sie diese abtropfen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Becken nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Schwämme, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.
- Trocknen Sie das Becken gründlich, um Rostbildung zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Problem: Gerät funktioniert nicht.

Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist.

- Problem: Unzureichende Hitze.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Thermostat-Einstellungen korrekt sind und dass das Gerät nicht überlastet ist.

- Problem: Wasser läuft aus.

Lösung: Überprüfen Sie auf Risse oder Beschädigungen im Becken und ersetzen Sie es bei Bedarf.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Scheiden Sie elektronische Teile und Metallteile entsprechend den Recyclingrichtlinien ab.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het Mes Sterilisatiebad 26 x 16 cm - MSBL2616

1. Algemene Informatie

Deze handleiding biedt essentiële informatie over het gebruik, de installatie en het onderhoud van het Mes Sterilisatiebad MSBL2616. Dit product is ontworpen voor effectief en efficiënt steriliseren van messen in een professionele omgeving.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het sterilisatiebad uitsluitend voor het doel waarvoor het bedoeld is.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Raak het sterilisatiebad en het water niet aan met blote handen wanneer het in gebruik is, om brandwonden te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage aan het apparaat.
- Gebruik enkel aanbevolen chemicaliën of sterilisatiemiddelen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- In geval van een elektrisch probleem, schakelt u het apparaat onmiddellijk uit en neem contact op met de klantenservice.

3. Product Specificaties

- Afmetingen: 26 x 16 cm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Verwarmingscapaciteit: Tot 100°C
- Voeding: 220V, 50Hz
- Capaciteit: 5 liter
- Gewicht: 2,5 kg

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats het mes steriliseringsbad op een stabiele, vlakke ondergrond in de buurt van een stopcontact.
2. Sluit het apparaat aan op een goed gearde stopcontact.
3. Vul het bad met water tot het aanbevolen niveau.
4. Voeg de juiste sterilisatiemiddelen toe volgens de instructies van de fabrikant.
5. Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed zijn en dat het apparaat niet verplaatst kan worden tijdens gebruik.

5. Bediening

1. Zet het apparaat aan met de aan/uit-knop.
2. Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurschijf.
3. Wacht tot de indicatorlamp aangeeft dat de gewenste temperatuur is bereikt.
4. Plaats de messen in het steriliseringsbad en zorg ervoor dat ze volledig ondergedompeld zijn.
5. Laat de messen gedurende de aanbevolen tijd in het bad liggen voor optimale sterilisatie.
6. Wanneer de cyclus voltooid is, zet het apparaat uit.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Verwijder het water en sterilisatiemiddel uit het bad na elk gebruik.
- Maak het binnenoppervlak schoon met een zachte, vochtige doek. Vermijd schurende middelen.
- Controleer regelmatig de aansluitingen en elektrische componenten voor eventuele slijtage.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.
 - Oplossing: Controleer de voeding en zekeringen.
- Probleem: Geen temperatuurverhoging.
 - Oplossing: Controleer de thermostaatinstelling en het waterniveau.
- Probleem: Er ontstaan lekken.
 - Oplossing: Controleer de afdichtingen en zorg ervoor dat het apparaat goed is gemonteerd.

8. Afvoer

Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van elektrische apparaten. Verwijder de stekker en breng het apparaat naar het recyclingpunt of de gemeentelijke afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op via:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuenca de Esterilización para Cuchillos 26 x 16 cm (MSBL2616)

1. Información General

Gracias por elegir la Cuenca de Esterilización para Cuchillos MSBL2616. Este producto ha sido diseñado para proporcionar un entorno seguro y efectivo para la esterilización de cuchillos, asegurando la higiene y calidad en el manejo de utensilios de cocina.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está destinado exclusivamente para la esterilización de cuchillos y utensilios de metal. No utilizar para otros fines.
- **Advertencias:** Mantener fuera del alcance de los niños. Usar guantes de protección al manejar cuchillos calientes o productos de limpieza.
- **Temperaturas:** No exceder la temperatura máxima recomendada durante el proceso de esterilización, ya que esto puede causar daños al producto.
- **Superficies Estables:** Colocar la cuenca en una superficie nivelada y estable para evitar derrames o accidentes.
- **Limpieza Regular:** Realizar una limpieza regular del producto para evitar la acumulación de residuos que podría causar contaminación.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 26 x 16 cm
- **Material:** Acero inoxidable
- **Uso:** Esterilización de cuchillos
- **Resistencia a la Corrosión:** Alta
- **Compatibilidad:** Apta para su uso con productos químicos de esterilización

4. Instalación y Configuración

1. **Ubicación:** Seleccione un lugar adecuado en su cocina, cerca de la zona de trabajo donde se utilizan los cuchillos.
2. **Revisión de Componentes:** Verifique que todos los componentes están incluidos en el paquete.
3. **Colocación:** Coloque la cuenca en la superficie elegida, asegurándose de que esté nivelada.
4. **Conexiones (si es aplicable):** Si su modelo incluye características eléctricas, conecte a un enchufe seguro y apropiado.

5. Operación

1. **Llenado:** Llene la cuenca con la solución de esterilización recomendada por el fabricante.
2. **Temporizador:** Configure el temporizador según las instrucciones del producto químico utilizado, asegurando que los cuchillos estén sumergidos correctamente.
3. **Monitoreo:** Supervise el proceso de esterilización, evitando la sobreexposición de los cuchillos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Después de Cada Uso:** Vacíe y limpie la cuenca con agua tibia y jabón suave. Enjuague bien para eliminar residuos de productos químicos.
- **Inspección Regular:** Revise la cuenca regularmente por signos de daño o corrosión y realice el mantenimiento necesario.

7. Solución de Problemas

- **Olor Persistente:** Si hay un olor desagradable, asegúrese de que no haya residuos de productos químicos. Limpie a fondo.
- **Daño en la Superficie:** Si nota rasguños o corrosión, detenga el uso y evalúe el daño.
- **No Esteriliza Eficazmente:** Asegúrese de que la solución de esterilización esté en buenas condiciones y siga las instrucciones de uso.

8. Eliminación

Deshacerse del producto de acuerdo con la normativa local sobre residuos de acero inoxidable. No lo arroje a la basura común. Consulte con el centro de reciclaje local para el tratamiento adecuado.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, comuníquese con nosotros en:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le bassin de stérilisation de couteaux 26 x 16 cm (MSBL2616)

1. Informations Générales

Ce produit est un bassin de stérilisation de couteaux de dimensions 26 x 16 cm. Conçu pour assurer une stérilisation efficace et sûre des couteaux, il est idéal pour un usage professionnel dans les cuisines industrielles et les restaurants.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation prévue : Ne pas utiliser ce produit pour d'autres applications que la stérilisation de couteaux.
- Température : Ne pas dépasser la température maximale recommandée lors de l'utilisation.
- Surveillance : Toujours surveiller le produit lors de l'utilisation. Ne jamais laisser sans surveillance.
- Chaleur : Évitez tout contact direct avec des surfaces chaudes pour prévenir les brûlures.
- Enfants : Garder le produit hors de portée des enfants.
- Produits chimiques : Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou corrosifs.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 26 x 16 cm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité pour une durabilité accrue
- Capacité : Conçu pour plusieurs couteaux en même temps
- Poids : Léger pour une manipulation aisée
- Couleur : Argent

4. Installation et Mise en Place

1. Choisir un emplacement : Sélectionnez un endroit stable, bien ventilé et éloigné de toute source de chaleur.
2. Nettoyer l'emplacement : Assurez-vous que la surface est propre avant d'installer le bassin.
3. Positionner le bassin : Placez le bassin sur la surface choisie. Vérifiez qu'il est nivelé et stable.
4. Remplissage : Remplissez le bassin avec la solution de stérilisation recommandée jusqu'à la marque appropriée.

5. Fonctionnement

- Stérilisation des couteaux : Immerger complètement les couteaux dans la solution de stérilisation.
- Durée : Laissez les couteaux immergés pendant le temps recommandé par le fabricant de la solution.
- Retrait : Après le temps requis, retirez les couteaux à l'aide de gants ou d'outils adaptés pour éviter les brûlures.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyer après usage : Rincez le bassin à l'eau chaude pour éliminer toute résidu.
- Séchage : Séchez soigneusement le bassin avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Inspection régulière : Vérifiez régulièrement l'état du bassin pour détecter toute usure ou dommage.

7. Dépannage

- Problème : Ne chauffe pas
Solution : Vérifiez que le produit est connecté à une source d'alimentation et que l'interrupteur est activé.
- Problème : Fuites
Solution : Assurez-vous que le bassin est correctement nivelé et inspectez les joints pour tout dommage.

8. Élimination

Conformément à la réglementation en matière de déchets, éliminez le produit de manière responsable. Contactez votre service local de gestion des déchets pour obtenir des conseils sur l'élimination des matériaux en métal.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del prodotto per il Bacino di Sterilizzazione per Coltelli 26 x 16 cm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Bacino di Sterilizzazione per Coltelli da 26 x 16 cm. Questo prodotto è progettato per garantire la massima igiene e sicurezza nel settore gastronomico. Ideale per ristoranti e laboratori di cucina, è realizzato con materiali di alta qualità per garantire una lunga durata.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il bacino esclusivamente per la sterilizzazione di coltelli e utensili da cucina.
- Non utilizzare il bacino se danneggiato o crepato.
- Tenere il bacino lontano da fonti di calore dirette e non esporlo a sostanze chimiche aggressive.
- Si raccomanda di indossare guanti protettivi durante la manipolazione degli utensili sterilizzati.
- Assicurarsi che il bacino sia posizionato su una superficie stabile e piana per prevenire incidenti.
- Non immergere il bacino in acqua o altri liquidi.
- Seguire sempre le istruzioni del produttore per la sterilizzazione degli strumenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 26 x 16 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Tipo di prodotto: Bacino per sterilizzazione
- Utilizzo: Professionale e domestico
- Colore: Acciaio inox
- Peso: 1,5 kg

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il bacino dalla confezione e controllare eventuali danni.
2. Posizionare il bacino su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore.
3. Assicurarsi che il bacino sia fissato e non possa muoversi durante l'uso.
4. Riempire il bacino con la soluzione sterilizzante conforme alle raccomandazioni del produttore della soluzione.
5. Procedere con la sterilizzazione come indicato nelle istruzioni di utilizzo della soluzione.

5. Operazione

- Dopo aver aggiunto la soluzione sterilizzante, immergere i coltelli e gli utensili desiderati nel bacino.
- Lasciarli immersi per il tempo indicato dal produttore della soluzione.
- Rimuovere gli utensili solo con pinze o guanti protettivi per garantire la massima igiene.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il bacino con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi che possono graffiare la superficie.
- Lavare con acqua calda e sapone neutro quando necessario e asciugare con un panno morbido.
- Riporre il bacino in un luogo asciutto e pulito.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il bacino perde liquido.
Soluzione: Controllare se ci sono crepe o danni e sostituire se necessario.
- Problema: Odore sgradevole proveniente dal bacino.
Soluzione: Pulire accuratamente il bacino e assicurarsi che non ci siano residui di sostanze.
- Problema: Difficoltà nella chiusura del coperchio (se pertinente).
Soluzione: Verificare che nulla ostacoli la chiusura e controllare i meccanismi di bloccaggio.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del bacino, smaltirlo in conformità con le normative locali per il riciclaggio dei metalli. Non smaltirlo nell'indifferenziato.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania