

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: MSECBP2

Knife set Ecco Chef Basic - 2 pieces



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

EN ENGLISH

Product Manual for MSECBP2

1. General Information

The MSECBP2 is a high-performance commercial blender designed for various food and beverage applications. Built with durability and efficiency in mind, this appliance meets the requirements of both professional kitchens and home users looking for powerful blending capabilities.

2. Safety Information

- Read all instructions before using the blender.
- Ensure the appliance is appropriately connected to a grounded outlet compatible with the voltage requirements.
- Do not operate the blender with a damaged cord or plug. If the appliance malfunctions, discontinue use and contact customer service.
- Keep the blender out of reach of children and pets.
- Always unplug the blender when not in use and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts.
- Do not immerse the base in water or other liquids.
- Be cautious of hot ingredients. Allow them to cool before blending to avoid splattering.
- Use the blender only for its intended purpose as described in this manual.

3. Product Specifications

- Dimensions: 20 cm x 25 cm x 40 cm
- Voltage: 220-240 V
- Power: 1200 W
- Capacity: 2 liters

4. Setup and Installation

- Place the blender on a flat, stable surface.
- Ensure there is sufficient clearance around the appliance for airflow.
- Take the jar and securely attach it to the base by aligning it with the locking mechanism until it clicks into place.
- Plug the blender into a grounded electrical outlet.
- Ensure that all components are securely fitted before use.

5. Operation

- Add ingredients into the blender jar, ensuring not to exceed the maximum fill line.
- Secure the lid firmly on the jar.
- Power on the blender by turning the speed dial to the desired setting. Use the pulse feature for short bursts for thicker ingredients.
- Blend until desired consistency is achieved.
- Once finished, turn off the blender and remove the jar from the base.

6. Cleaning and Maintenance

- Unplug the blender before cleaning.
- Disassemble the jar from the base and remove the lid.
- Wash all removable parts in warm, soapy water or in a dishwasher (top rack only).
- Wipe the base with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners.
- Ensure all parts are dry before reassembly and storage.
- Regularly check for wear and tear, particularly on the blades and seals.

7. Troubleshooting

- If the blender does not start, check that it is properly plugged in and that the outlet is functional.
- If the motor runs but does not blend, confirm that the lid is secure and that ingredients are not jammed around the blades.
- For overheating, turn off the blender and allow it to cool down before resuming use.
- Should the appliance continue to malfunction, please contact customer service.

8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations.
- Do not dispose of electrical appliances in household waste. Instead, return to an appropriate collection point for recycling.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das GGM Gastro Messerset Ecco Chef Basic (2 Teile)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum GGM Gastro Messerset Ecco Chef Basic. Dieses hochwertige Messerset besteht aus zwei essentiellen Küchenmessern, die für professionelle Köche sowie Hobbyköche geeignet sind. Entwickelt, um Präzision und Effizienz in der Küche zu fördern, bietet dieses Set eine ideale Auswahl an Werkzeugen für die Zubereitung Ihrer Lieblingsgerichte.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Messer nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Halten Sie die Klingen von Kindern und Haustieren fern.
- Bei der Nutzung von Messern sollten Sie immer auf Ihre Finger und Hände achten. Schneiden Sie niemals in Richtung Ihres Körpers.
- Halten Sie die Klingen scharf für eine sichere Handhabung - stumpfe Klingen erfordern mehr Druck und erhöhen das Risiko von Verletzungen.
- Reinigen Sie die Messer nach Gebrauch und lassen Sie diese nicht im Wasser stehen, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Schneiden immer ein stabiles Schneidebrett.
- Auf feuchten Oberflächen kann das Messer rutschen, platzieren Sie die Geräte daher auf trockenen, stabilen Unterlagen.

3. Produktübersicht und technische Daten

Das GGM Gastro Messerset besteht aus:

- 1 x Kochmesser (in cm: 20)
- 1 x Gemüsemesser (in cm: 9)

Technische Spezifikationen:

- Klingenmaterial: Edelstahl
- Klingenhärte: 58 HRC
- Griffmaterial: Kunststoff
- Gesamtlänge Kochmesser: 34 cm
- Gesamtlänge Gemüsemesser: 18 cm

4. Einrichtung und Installation

1. Entnehmen Sie die Messer vorsichtig aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie etwaige Schutzfolien oder -hüllen von der Klinge.
3. Stellen Sie sicher, dass die Klingen sauber und trocken sind, bevor Sie sie in einem Messerblock oder Magnetleisten aufbewahren.
4. Lagern Sie die Messer an einem trockenen Ort, fern von extremen Temperaturen oder Feuchtigkeit.

5. Betrieb

- Arbeiten Sie stets in einer sicheren und stabilen Position.
- Halten Sie das Messer mit einer richtigen Grifftechnik, um Kontrolle und Präzision zu gewährleisten.
- Üben Sie beim Schneiden gleichmäßigen Druck aus, um saubere Schnitte zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach der Verwendung sind die Messer sofort mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel zu reinigen.
- Vermeiden Sie die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln oder scheuernden Materialien.
- Spülen Sie die Messer gründlich ab und trocknen Sie sie sofort mit einem weichen Tuch.
- Lagern Sie die Messer unbenutzt in einer schützenden Hülle oder an einem sicheren Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneiden nicht effektiv.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klingen stumpf sind. Schärfen Sie die Klingen regelmäßig.
- Problem: Messer rutschen beim Schneiden.
- Lösung: Verwenden Sie ein stabiles, trockenes Schneidebrett.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie alte oder beschädigte Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für scharfe Gegenstände. Stellen Sie sicher, dass die Klingen sicher verpackt sind, um Verletzungen während der Entsorgung zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het Ecco Chef Basis Mes Set (2 Stukken)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Ecco Chef Basis Mes Set. Deze set bestaat uit twee hoogwaardige messen die ontworpen zijn voor zowel professionele koks als thuishoukers. De messen zijn vervaardigd van duurzame materialen en bieden een uitstekende snijervaring.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de messen alleen voor hun bedoelde doeleinden, namelijk het snijden van voedsel.
- Houd de messen uit de buurt van kinderen.
- Gebruik geen bot of bevroren voedsel om de messen te snijden.
- Reinig de messen niet in de vaatwasser; handwas wordt aanbevolen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe messen; snijwonden kunnen optreden.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen:
 - Chef mes: 20 cm
 - Schilmes: 10 cm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: N.v.t.
- Gewicht: 500 g

4. Setup en Installatie

- Verwijder de messen uit de verpakking en controleer deze op eventuele schade.
- Zorg ervoor dat u een snijplank gebruikt om de levensmiddelen te snijden.
- Plaats de messen op een veilige en droge plaats, weg van kinderen.

5. Bediening

- Houd het mes stevig vast met uw dominante hand.
- Gebruik uw andere hand om het voedsel stevig op de snijplank te houden.
- Snijd in een vloeiende beweging voor optimale resultaten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was de messen met de hand met een mild schoonmaakmiddel en warm water.
- Droog de messen onmiddellijk met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Sla de messen op in een mesblok of een beschermende hoes om de snijkanten scherp te houden.

7. Probleemoplossing

- Mes is niet scherp: slijp de messen met een geschikte slijper.
- Mes laten vallen: Controleer op beschadigingen. Als er onregelmatigheden zijn, neem dan contact op voor ondersteuning.

8. Afvoer

Na het einde van de levensduur van uw mes met een roestvrijstaal lemmet, kan het worden afgevoerd via het reguliere afval. Zorg ervoor dat het mes in een veilig verpakte hoes wordt geworpen om snijwonden te voorkomen.

9. Contact

Bij vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

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

Dank u voor uw vertrouwen in onze producten. Wij wensen u veel plezier met uw Ecco Chef Basis Mes Set.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Set de Cuchillos Ecco Chef Básico (2 Piezas)

1. Información General

Este set de cuchillos Ecco Chef está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la cocina, proporcionando cuchillos de alta calidad para preparar una variedad de alimentos. Compuesto por dos piezas, este conjunto es ideal tanto para chefs profesionales como para cocineros domésticos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos. No utilice los cuchillos para otros fines.
- Cuchillos Afilados: Tenga cuidado al usar los cuchillos afilados. Mantenga los dedos alejados de la hoja durante su uso.
- Almacenamiento Seguro: Guarde los cuchillos en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o en un estuche para evitar lesiones.
- Manipulación: No intente recoger o manipular cuchillos caídos para evitar cortes.
- Manejo para Niños: Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños y enséñeles sobre el uso seguro de herramientas afiladas.
- Revisiones Regulares: Verifique regularmente el estado de los cuchillos y si están desgastados o dañados, evite su uso.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la hoja del cuchillo de chef: 20 cm
- Longitud de la hoja del cuchillo de pelar: 9 cm
- Mango: Ergonomía antideslizante
- Cuidado: Se recomienda lavado a mano para prolongar la vida útil
- Origen: Fabricado en Alemania

4. Configuración e Instalación

Para empezar a usar su set de cuchillos Ecco Chef:

1. Retire el set de la caja y elimine cualquier material de embalaje.
2. Lave los cuchillos con agua tibia y jabón suave antes de su primer uso.
3. Seque cuidadosamente cada cuchillo para evitar manchas de agua.
4. Almacene los cuchillos en un bloque de cuchillos o estuche para evitar daños y proteger las hojas.

5. Operación

- Utilice el cuchillo de chef para picar, cortar, y rebanar ingredientes como verduras, carnes y frutas.
- Use el cuchillo de pelar para preparar frutas y verduras o para realizar cortes precisos.
- Mantenga los cuchillos en un ángulo adecuado (generalmente de 20 grados) mientras corta para mayor eficacia.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave los cuchillos a mano con agua tibia y jabón suave.
- Evite el uso de estropajos ásperos que puedan rayar la superficie de la hoja.
- Seque completamente antes de guardar.
- Afile los cuchillos regularmente con un afilador para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo sin filo: Afilé con un afilador adecuado.
- Cuchillo dañado: Si observa algún daño en la hoja, no intente repararlo; contáctenos para soluciones.
- Dificultad al lavar: Si tiene problemas para limpiar los cuchillos, asegúrese de estar usando agua tibia y jabón suave.

8. Eliminación

Si necesita desechar el set de cuchillos:

- No los deseche en la basura normal.
- Siga las regulaciones locales sobre la eliminación de objetos afilados para evitar lesiones a otros.

9. Contacto

Para consultas o servicio al cliente, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Set de Couteaux Ecco Chef de Base - 2 Pièces

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Set de Couteaux Ecco Chef de Base. Ce set de haute qualité est conçu pour les chefs professionnels et amateurs, offrant une performance exceptionnelle pour une variété de tâches culinaires.

2. Informations de Sécurité

- Avertissements Généraux :
 - Gardez les couteaux hors de portée des enfants.
 - Utilisez les couteaux uniquement pour des fins culinaires.
- Utilisation Sécurisée :
 - Utilisez un plan de travail stable et propre.
 - Ne tentez pas de couper des aliments sur des surfaces instables.
- Manipulation :
 - Tenez toujours le couteau par la poignée, jamais par la lame.
 - Évitez les mouvements brusques lors de la coupe.
- Entretien :
 - Aiguillez régulièrement vos couteaux pour maintenir la performance.
 - Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs.

3. Présentation du produit et spécifications

- Comprend :
 - Couteau de Chef 20 cm
 - Couteau à Éplucher 10 cm
- Données Techniques :
 - Matériau de la lame : Acier inoxydable
 - Matériau de la poignée : Polypropylène
 - Résistance à la chaleur : Jusqu'à 120°C
 - Lavable au lave-vaisselle : Oui

4. Installation et Configuration

1. Déballez le set de couteaux et retirez tous les emballages.
2. Assurez-vous que le plan de travail est propre et sec.
3. Placez les couteaux sur un porte-couteau magnétique ou un bloc à couteaux pour un rangement sécurisé.
4. Vérifiez que les couteaux sont bien aiguisés avant la première utilisation.

5. Fonctionnement

- Utilisez le Couteau de Chef pour hacher, découper et trancher.
- Le Couteau à Éplucher est idéal pour les fruits, les légumes et les tâches de précision.
- Ne forcez pas les mouvements; laissez la lame faire le travail.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, lavez à la main avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Séchez immédiatement avec un chiffon propre.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver la qualité des lames.

7. Dépannage

- Problème : Lame émoussée
- Solution : Utilisez un aiguiser de couteaux.

- Problème : Poignée détachée
- Solution : Vérifiez l'assemblage; contactez le service client si le problème persiste.

8. Élimination

- Ne jetez pas les couteaux à la poubelle. Disposez-les de manière sécurisée pour éviter les blessures.
- Consultez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit et vous souhaitons une expérience culinaire agréable!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Set di Coltelli Ecco Chef Basic - 2 Pezzi

1. Informazioni Generali

Il set di coltelli Ecco Chef Basic è progettato per offrire precisione, sicurezza e comodità in cucina. Include due pezzi essenziali per ogni chef, ideali per la preparazione quotidiana dei pasti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare sempre i coltelli su superfici appropriate per evitare danni e ridurre il rischio di infortuni.
- Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello per attività diverse da quelle per cui è stato progettato, come aprire contenitori o fare leva.
- Assicurarsi che i coltelli siano sempre affilati prima dell'uso; i coltelli smussati possono essere più pericolosi.
- Evitare di lavare i coltelli in lavastoviglie per preservarne il filo e il manico.
- Non utilizzare i coltelli per tagliare materiali duri o congelati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Set composto da 2 coltelli: un coltello da chef e un coltello per affettare.
- Coltello da chef: lunghezza lama 20 cm, materiale lama: acciaio al carbonio di alta qualità, manico: policarbonato antiscivolo.
- Coltello per affettare: lunghezza lama 17 cm, materiale lama: acciaio al carbonio di alta qualità, manico: policarbonato antiscivolo.
- Colore: nero.

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere i coltelli dalla confezione con attenzione.
2. Assicurarsi che i coltelli siano asciutti e privi di qualsiasi residuo di imballaggio.
3. Conservare i coltelli in un luogo sicuro, come una custodia per coltelli o un ceppo.
4. È consigliabile affilare il coltello da chef e il coltello per affettare prima del primo utilizzo.

5. Funzionamento

- Tenere il manico del coltello saldamente mentre si utilizza.
- Usare un tagliere stabile e proteggerlo da graffi profondi.
- Per il miglior risultato di taglio, utilizzare una tecnica di movimento fluido e controllato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare i coltelli a mano con acqua calda e sapone, asciugandoli immediatamente.
- Non lavare in lavastoviglie.
- Per mantenere il filo affilato, è consigliato un'affilatura regolare con una pietra per affilare.
- Verificare regolarmente il manico e la lama per segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama del coltello è smussata, affilarla con una pietra o un affilatore.
- Se il manico sembra allentato, non utilizzare il coltello e contattare il supporto clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- Quando il coltello non è più utilizzabile, smaltirlo in modo responsabile.
- Riciclare i materiali secondo le normative locali.

9. Contatti

Per ulteriore assistenza, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.

Si prega di conservare questo manuale per riferimento futuro.