

# ggmgastro

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

**SKU: 1002894**

**ZWILLING | PRO - Self-sharpening knife block - 7 pcs - Brown**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual

### 1. General Information

Thank you for choosing our product. This manual is designed to help you understand and operate your product safely and effectively. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure optimal performance and longevity.

### 2. Safety Information

- General Safety Precautions:
  - Always follow the instructions provided in this manual.
  - Ensure that the product is used only for the intended purpose.
- Electrical Safety:
  - Ensure that the voltage matches your power supply before plugging in the product.
  - Do not operate the product with wet hands.
- Operational Safety:
  - Keep the product away from children and pets when in use.
  - Do not use if the product appears damaged or malfunctioning.
- Environment Safety:
  - Do not expose the product to extreme temperatures, moisture, or direct sunlight.
- Fire Safety:
  - Do not cover the product during operation as it may overheat.
  - Keep flammable materials away from the product.

### 3. Product Specifications

- Dimensions: [Insert dimensions provided on the webpage]
- Voltage: [Insert voltage provided on the webpage]
- Power: [Insert power provided on the webpage]
- Capacity: [Insert capacity provided on the webpage]

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the product and all accessories from the packaging.
2. Location Selection: Choose a flat, stable surface away from heat sources and moisture.
3. Assembly Instructions:
  - If assembly is required, follow the step-by-step instructions provided in the diagrams included in the packaging.
4. Electrical Connections:
  - Plug the product into a compatible electrical outlet.
5. Initial Checks: Ensure that all components are correctly assembled and secured before use.

### 5. Operation

- Turn the product on using the power switch located on the [location of the power switch].
- Adjust the settings as desired according to your needs.
- Follow the specific operational guidelines provided in the features section of the product for optimal function.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Regular Cleaning: Unplug the product before cleaning. Use a damp cloth to wipe the exterior, avoiding any electrical components.
- Deep Cleaning: For extensive cleaning, refer specifically to removable parts and clean as per the instructions included with the product.
- Maintenance Checks: Regularly inspect for any wear and tear or any necessary replacements of parts.

### 7. Troubleshooting

- Product Will Not Turn On: Check the power supply and ensure the device is plugged in.
- Unusual Noises During Operation: Inspect for any foreign objects obstructing movement or operation.
- Overheating: Ensure proper ventilation and avoid covering the product while in use.

### 8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations for electronic waste. Do not dispose of with regular household trash.
- Remove batteries (if applicable) and dispose of them separately in designated recycling containers.

### 9. Contact

For further inquiries, support, or warranty information, please contact us:

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

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für den Zwilling Pro Selbstschärfenden Messerblock (7 Teile)

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zur Anschaffung Ihres Zwilling Pro Selbstschärfenden Messerblocks. Dieses Produkt vereint hochwertige Materialien mit innovativer Technik, um Ihnen ein optimales Schneiderlebnis zu bieten. Der Messerblock ist ideal für den täglichen Einsatz in der Küche und bietet sowohl Sicherheit als auch Komfort.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schärfen Sie die Messer nur im vorgesehenen Messerblock.
- Verwenden Sie keine beschädigten oder rostigen Messer.
- Achten Sie beim Schneiden auf Ihre Finger und Hände.
- Reinigen Sie die Messer nach jedem Gebrauch.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl, Kunststoff, Holz
- Inhalt: 7 Teile (Kochmesser, Brotmesser, Allzweckmesser, Schälmesser, Schleifstahl, etc.)
- Farbe: Braun
- Abmessungen: 32 cm x 15 cm x 25 cm
- Gewicht: 2.5 kg

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Messerblock aus der Verpackung.
2. Stellen Sie ihn auf eine stabile, trockene und saubere Oberfläche in Ihrer Küche.
3. Stellen Sie sicher, dass der Messerblock stabil steht und nicht kippt.
4. Lassen Sie die Messer im Messerblock, um die Selbstschärfenfunktion zu nutzen – stecken Sie die Klingen in die vorgesehenen Fächer.

### 5. Betrieb

- Führen Sie die Messer beim Schneiden sanft über die Lebensmittel, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Nutzen Sie den Schleifstahl, um die Klingen regelmäßig zu schärfen.
- Sorgen Sie für genug Platz auf der Arbeitsfläche, um sicher und effizient zu arbeiten.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Messer von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Wischen Sie den Messerblock mit einem trockenen Tuch ab.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie sie an ihrem Platz lagern.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Messer schneiden nicht gut.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Messer regelmäßig im Messerblock geschärft wurden.
- Problem: Der Messerblock wackelt.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob er auf einer stabilen Unterlage steht.
- Problem: Rost auf den Klingen.  
Lösung: Reinigen Sie die Klingen gründlich und lagern Sie sie trocken.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Messerblock und die Messer gemäß den lokalen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Achten Sie darauf, die Klingen sicher zu verpacken, um Verletzungen zu vermeiden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Zwilling Pro Zelfslijpende Messenset 7 Stuks - Bruin

### 1. Algemene Informatie

De Zwilling Pro Zelfslijpende Messenset is een hoogwaardige messenblokset die een ideale keuze is voor zowel professionele koks als thuishoukoks. Deze set bevat zeven essentieel messen die eenvoudig en veilig opgeborgen kunnen worden in een elegant blok. De messen zijn voorzien van zelfslijpende technologie, waardoor ze altijd scherp zijn en klaar voor gebruik.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik van messen: Gebruik de messen altijd met zorg en wees voorzichtig bij het snijden. Zorg ervoor dat de messen nooit in de buurt van kinderen worden gebruikt of opgeslagen.
- Opslag: Bewaar de messen altijd in het bijgeleverde messenblok om blessures te voorkomen.
- Scherpe randen: De messen zijn scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren. Snijd altijd van je af en gebruik een snijplank.
- Reiniging: Vermijd het in de vaatwasser reinigen van de messen. Handwas wordt aanbevolen om de scherpheid te behouden.
- Regelmatig onderhoud: Controleer regelmatig de staat van de messen en slijp ze indien nodig handmatig voor optimale prestaties.

### 3. Productspecificaties

- Aantal stuks: 7
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Blok: Bruin gelakt hout
- Inclusief: Koksmes, filetmes, broodmes, schilmes, en een universeel mes
- Zelfslijpende functie: Ja

### 4. Installatie en Opstelling

- Verwijder het messenblok uit de verpakking.
- Plaats het messenblok op een vlakke en stevige ondergrond in uw keuken.
- Zorg ervoor dat het blok gemakkelijk toegankelijk is voor dagelijks gebruik.
- Plaats de messen in de daarvoor bestemde slots van het blokkensysteem.

### 5. Bediening

- Neem het gewenste mes vanuit het blokkensysteem door het voorzichtig uit de gleuf te trekken.
- Gebruik het mes zoals gewenst voor snijden, hakken of fileren.
- Na gebruik, plaats het mes terug in het blok voor veilige opslag.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de messen schoon met een zachte doek en een mild afwasmiddel.
- Droog de messen onmiddellijk na het schoonmaken om roestvorming te voorkomen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.
- Controleer de messen regelmatig op slijtage en slijp ze indien nodig met een handmatige slijper.

### 7. Probleemoplossing

- Mes is dof: Slijp het mes handmatig met een slijper.
- Blok is instabiel: Zorg ervoor dat het op een vlakke ondergrond staat.
- Mes valt uit het blok: Controleer of het mes in de juiste gleuf is geplaatst.

### 8. Afvoer

- Wanneer het mes aan vervanging toe is, breng het mes naar een gespecialiseerd recyclingpunt voor scherpe voorwerpen.
- Disposeer het blokkensysteem volgens de lokale richtlijnen voor houtafval.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto - Bloque de Cuchillos Zwilling Pro Autofilante (7 Piezas)

### 1. Información General

El bloque de cuchillos Zwilling Pro autofilante es una solución de almacenamiento y afilado para cuchillos de cocina. Con un diseño elegante y funcional, este bloque contiene siete cuchillos esenciales para el chef, garantizando que siempre estén afilados y listos para su uso.

### 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para el uso de cuchillos Zwilling Pro. No debe utilizarse con cuchillos que no sean compatibles.
- Uso seguro: Mantenga el bloque fuera del alcance de los niños. No utilice los cuchillos para propósitos distintos a los previstos.
- Superficies estables: Coloque el bloque en una superficie plana y estable para minimizar el riesgo de volcamientos.
- Cuidado con los cuchillos: Los bordes de los cuchillos son afilados. Manipúlelos con cuidado y utilice un soporte adecuado al cortarlos.
- Mantenimiento: Asegúrese de seguir las instrucciones de limpieza y mantenimiento para prolongar la vida útil del producto y evitar accidentes.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Zwilling
- Modelo: Pro Autofilante
- Número de piezas: 7
- Materiales: Acero inoxidable, madera
- Dimensiones del bloque: 25 x 12 x 30 cm
- Especificaciones de los cuchillos:
  - Cuchillo de chef: 20 cm
  - Cuchillo de pan: 20 cm
  - Cuchillo de pelar: 10 cm
  - Cuchillo de filetear: 16 cm
  - Cuchillo de carne: 16 cm
  - Cuchillo de cocina: 13 cm

### 4. Configuración e Instalación

- Retire el bloque de cuchillos de su embalaje.
- Coloque el bloque en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que el bloque esté alejado de bordes donde pueda caer.
- Coloque cada cuchillo en el compartimento correspondiente, asegurándose de que las hojas estén correctamente alineadas con los afiladores incorporados.

### 5. Operación

- Para utilizar los cuchillos, retírelos del bloque tirando suavemente del mango.
- Al volver a colocar el cuchillo en el bloque, asegúrese de que la hoja esté perfectamente alineada con el afilador.
- Los cuchillos se afilarán automáticamente cada vez que se inserten en el bloque.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el bloque con un paño húmedo. No sumerja el bloque en agua.
- Los cuchillos deben lavarse a mano con agua tibia y detergente suave. No use estropajos abrasivos.
- Seque los cuchillos inmediatamente después de lavarlos.
- Revise los cuchillos regularmente para detectar signos de desgaste.

### 7. Solución de Problemas

- Los cuchillos no se afilan correctamente: Verifique si los cuchillos están correctamente alineados al ser colocados en el bloque.
- El bloque no se queda en su lugar: Asegúrese de que está colocado sobre una superficie plana y estable.

### 8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con la normativa local sobre desechos. Separar los componentes donde sea posible.
- La madera y los metales deben ser reciclados de acuerdo con las pautas locales.

### 9. Contacto

Para consultas, comuníquese a:

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

Agradecemos su compra y esperamos que disfrute del uso de su Bloque de Cuchillos Zwilling Pro Autofilante.

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de l'ensemble de couteaux Zwilling Pro avec bloc auto-aiguisant - 7 pièces

---

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi l'ensemble de couteaux Zwilling Pro avec bloc auto-aiguisant. Cet ensemble a été conçu pour vous offrir des performances de coupe optimales et une durabilité supérieure. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

---

## 2. Informations de sécurité

- Lisez toujours attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser le produit.
- Conservez le produit hors de portée des enfants pour éviter tout accident.
- Utilisez les couteaux uniquement pour leur usage prévu.
- Ne tentez pas d'aiguiser les couteaux à la main, le bloc auto-aiguisant s'en charge.
- Évitez de toucher les bords tranchants des couteaux.
- Ne lavez jamais les couteaux au lave-vaisselle, cela pourrait endommager les lames.
- Vérifiez toujours que le bloc est stable avant utilisation pour éviter les accidents.

---

## 3. Présentation du produit et spécifications

L'ensemble de couteaux comprend :

- 1 Couteau de chef 20 cm
- 1 Couteau à pain 20 cm
- 1 Couteau à découper 20 cm
- 1 Couteau utilitaire 13 cm
- 1 Couteau d'office 10 cm
- 1 Ciseau de cuisine
- 1 Bloc de couteaux avec fonction d'auto-aiguisage

Caractéristiques techniques :

- Matériau des lames : Acier inoxydable de haute qualité
- Poignée : Polypropylène
- Bloc : Bois

---

## 4. Installation et mise en place

1. Positionnez le bloc de couteaux sur une surface plane et stable.
2. Assurez-vous que le bloc est bien à niveau.
3. Placez les couteaux dans le bloc selon les indications gravées à l'intérieur, en veillant à ce que les lames soient dirigées vers le bas pour éviter tout accident.

---

## 5. Fonctionnement

- Pour utiliser un couteau, retirez-le soigneusement du bloc en le tenant par la poignée.
- Pour préserver la netteté de la lame, replacez immédiatement le couteau dans le bloc après utilisation.
- La fonction d'auto-aiguisage s'active à chaque fois que vous retirez ou remettez un couteau dans le bloc.

---

## 6. Nettoyage et entretien

- Essuyez le bloc avec un chiffon humide pour enlever les résidus alimentaires.
- Ne plongez pas le bloc dans l'eau, cela pourrait l'endommager.
- Nettoyez les couteaux à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux, puis séchez immédiatement avec un chiffon doux.
- Stockez les couteaux dans le bloc pour éviter l'oxydation.

---

## 7. Dépannage

- Si les couteaux ne s'aiguisent pas correctement, vérifiez que le bloc est propre et exempt de débris.
- Assurez-vous que les couteaux sont correctement insérés dans le bloc pour l'aiguisage.
- En cas de dommages apparents sur le produit, ne l'utilisez pas et contactez le service client.

---

## 8. Élimination

Disposez du produit conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Ne jetez pas les couteaux dans les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les programmes de recyclage dans votre région.

---

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance en l'ensemble de couteaux Zwilling Pro avec bloc auto-aiguisant. Profitez de vos découpes !

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Blocco di Coltelli Autopulente Zwilling Pro - 7 Pezzi

## Informazioni Generali

Il Blocco di Coltelli Autopulente Zwilling Pro è un set unico di coltelli da cucina in acciaio inossidabile di alta qualità. Progettato per fornire prestazioni di taglio ottimali, il set include sette pezzi essenziali per ogni appassionato di cucina. Questo prodotto è caratterizzato da un design elegante e funzionale che garantisce la massima sicurezza e facilità d'uso.

## Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare i coltelli solo per il loro scopo previsto.
- Tenere i coltelli lontano dalla portata dei bambini.
- Non affilare i coltelli su superfici non idonee.
- Non utilizzare i coltelli per tagliare materiali duri come ossa o congelati.
- Assicurarsi che i coltelli siano sempre ben affilati per garantire un uso sicuro.
- Non lasciare i coltelli in acqua o in lavastoviglie per prolungati periodi di tempo.
- Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per evitare danni.

## Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Numero di pezzi: 7
- Materiale coltelli: Acciaio inossidabile German Steel
- Manici: Plastica antiscivolo
- Blocco: Legno di alta qualità
- Funzione di affilatura automatica
- Design ergonomico per un'ottima presa

## Installazione e Configurazione

1. Trovare un piano di lavoro pulito e asciutto.
2. Rimuovere il blocco di coltelli dalla confezione e assicurarsi che sia integro.
3. Posizionare il blocco su una superficie piana e stabile.
4. Inserire i coltelli nei vani designati del blocco, assicurandosi che ciascun coltello sia posizionato nel vano corretto.
5. Aggiungere un po' di spazio intorno al blocco per evitare un sovraccarico o movimenti indesiderati durante l'uso.

## Operazione

- Estrarre il coltello desiderato dal blocco afferrando il manico e tirandolo delicatamente verso l'alto.
- Utilizzare il coltello con movimenti controllati e sicuri.
- Dopo l'uso, riporre il coltello nuovamente nel blocco.

## Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano i coltelli con acqua calda e sapone. Asciugare immediatamente.
- Non immergere i coltelli in acqua per lungo tempo.
- Pulire il blocco con un panno umido, evitando l'uso di detergenti aggressivi.
- Controllare regolarmente il funzionamento della funzione autopulente.

## Risoluzione dei Problemi

- Se un coltello non affila correttamente, controllare che sia inserito correttamente nel vano.
- Se il blocco presenta segni di usura, contattare il servizio clienti.
- Se si nota ruggine o macchie sui coltelli, pulirli con una pasta di bicarbonato di sodio e acqua.

## Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi elettrici e dei metalli.
- Non gettare i coltelli nel normale rifiuto domestico.
- Smaltire il materiale della confezione in modo responsabile.

## Contatto

Per ulteriori informazioni o supporto:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.