

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: 280-1216

Manual knife grinder



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Knife Grinder 280 - 1216

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Knife Grinder 280 - 1216. This high-performance grinder is designed for sharpening various types of kitchen knives efficiently and safely. Please read this manual thoroughly before use to ensure safe operation and to maximize the lifespan of your knife grinder.

2. Safety Information

- Electric Safety: Ensure the knife grinder is plugged into a compatible electrical outlet. Use it only under the specified voltage.
- Personal Protective Equipment: Always wear appropriate safety gear, including gloves and safety goggles, when operating the knife grinder.
- Work Area Safety: Keep the work area clean and well-lit. Avoid clutter to prevent tripping hazards.
- Child Safety: Keep the knife grinder out of reach of children. Do not allow them to operate the device without supervision.
- Operating Precautions: Do not use the grinder with damaged cords or plugs. Check for any signs of wear before each use. Never exceed the recommended duration of use without allowing the grinder to cool down.
- Knife Handling: Exercise extreme caution when handling knives, especially after sharpening. Always direct the blade away from your body and others.

3. Product Specifications

- Model: 280 - 1216
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Power Consumption: 600W
- Weight: 12 kg
- Dimensions: 45 x 25 x 30 cm
- Sharpening Speed: 1800 RPM
- Noise Level: 70 dB
- Material: Stainless Steel body

4. Setup and Installation

1. Location: Place the knife grinder on a stable, flat surface away from water and humidity.
2. Electrical Connection: Plug the grinder into a properly grounded outlet. Ensure the power switch is in the "off" position before connecting.
3. Initial Checks: Before powering on, ensure the grinder is locked in place and all components are securely attached.
4. Calibration: Follow the manufacturer's instructions to calibrate the sharpening angle if required.
5. Final Inspection: Check that the working area is clear of any obstructions before proceeding to operation.

5. Operation

1. Powering On: Turn on the knife grinder using the power switch.
2. Adjusting the Angle: Adjust the sharpening angle according to the type of knife being sharpened.
3. Sharpening Process: Place the knife gently against the sharpening mechanism and move it back and forth evenly across the blade edge for a few seconds.
4. Powering Off: After sharpening, turn the power switch off and safely remove the knife from the grinder.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, unplug the grinder and wipe the exterior with a damp cloth. Avoid using abrasive materials.
- Sharpening Area: Clean the sharpening area with a soft brush to remove metal shavings and debris.
- Storage: Store the grinder in a dry place away from dust and humidity. Ensure it is unplugged before storage.
- Regular Maintenance: Inspect the grinder regularly for any signs of wear and tear and replace parts as necessary.

7. Troubleshooting

- Grinder Does Not Start: Ensure the unit is plugged in and the power outlet is functional. Check if the power switch is in the "on" position.
- Inconsistent Sharpening: Make sure that the knife is being held at the correct angle. Inspect the sharpening mechanism for damage.
- Excessive Noise: If the grinder produces unusual loud sounds, switch it off immediately and check for any foreign objects obstructing the motor.

8. Disposal

When disposing of the knife grinder, follow local regulations for electrical appliances. Remove all electrical components and recycle the metal and plastic parts responsibly. Ensure the grinder is unplugged before disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. We appreciate your business and hope you enjoy using the Knife Grinder 280 - 1216.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Messer-Schleifer 280-1216

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Messer-Schleifers 280-1216. Dieses Hochleistungsgerät ist speziell für das effiziente Schleifen von Messern konzipiert. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Dieses Gerät ist nur für den vorgesehenen Gebrauch geeignet. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Betriebsumgebung: Stellen Sie sicher, dass der Schleifer in einer trockenen, stabilen und gut belüfteten Umgebung verwendet wird.
- Schutzmaßnahmen: Tragen Sie beim Betrieb geeignete Schutzbrillen, um Ihre Augen vor Schleifstaub zu schützen.
- Elektrische Sicherheit: Überprüfen Sie die Spannungsversorgung und verwenden Sie nur eine geeignete Steckdose. Schützen Sie das Kabel vor Beschädigungen.
- Kinder und Tiere: Halten Sie das Gerät von Kindern und Haustieren fern.
- Wartung und Reinigung: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Messer-Schleifer 280-1216
- Spannungsversorgung: 230V / 50Hz
- Leistung: 150W
- Schleifscheibendurchmesser: 200mm
- Gewicht: 5,5 kg

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie den Schleifer auf einer stabilen, ebenen Oberfläche auf.
- Achten Sie darauf, dass ausreichend Platz um das Gerät vorhanden ist, um eine sichere Bedienung zu gewährleisten.
- Schließen Sie den Schleifer an eine geeignete Stromquelle an.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile richtig montiert und sicher befestigt sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter drücken.
- Warten Sie, bis die Schleifscheibe die vollständige Geschwindigkeit erreicht hat.
- Führen Sie das Messer gleichmäßig und mit leichtem Druck gegen die Schleifscheibe.
- Nach dem Schleifen schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung oder Wartung.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schleifscheibe regelmäßig von Schleifstaub, um optimale Ergebnisse zu gewährleisten.
- Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Anschlüsse und die Befestigungen des Gerätes auf Verschleiß und Beschädigung.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherung.
- Schleifscheibe dreht sich langsam: Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht überlastet wird und reinigen Sie die Scheibe von Schleifstaub.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie das Gerät auf lose Teile oder Beschädigungen. Kontaktieren Sie im Zweifelsfall den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeiten oder andere gefährliche Materialien im Gerät verbleiben.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Vleesmes slijpmachine 280-1216

1. Algemene informatie

De GGM Gastro Vleesmes slijpmachine 280-1216 is ontworpen voor het slijpen van verschillende soorten messen, waardoor ze hun scherpte behouden en optimale prestaties leveren. Deze slijpmachine is ideaal voor gebruik in restaurants, slagerijen en andere professionele keukens.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding volledig door voordat u de slijpmachine gebruikt.
- Gebruik de slijpmachine alleen voor het slijpen van geschikte messen.
- Zorg ervoor dat de machine is uitgeschakeld en van de stroom is gehaald voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals handschoenen en veiligheidsglazen, wanneer u de slijpmachine gebruikt.
- Houd de slijpmachine uit de buurt van water en andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat kinderen en ongetrainde personen niet in de buurt van de slijpmachine komen tijdens gebruik.
- Neem afstand van draaiende delen tijdens het slijpen.

3. Productspecificaties

- Model: 280-1216
- Vermogen: 450 W
- Spanning: 230 V
- Frequentie: 50 Hz
- Afmetingen: 350 x 250 x 380 mm
- Gewicht: 18 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Maximaal slijpvermogen: 3 mm
- Toepasbare messen: Vlees- en keukenmessen

4. Installatie en opstelling

- Plaats de slijpmachine op een stevige, vlakke en droge oppervlakte. Zorg ervoor dat de machine goed kan ventileren.
- Sluit de slijpmachine aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de elektrische specificaties (230 V, 50 Hz).
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte om de machine heen is voor veilig gebruik.
- Controleer of het snoer en de stekker vrij zijn van beschadigingen.

5. Gebruik

- Zet de slijpmachine aan met de aan/uit-schakelaar.
- Plaats het mes stevig in de geleider en zorg ervoor dat het mes goed is gepositioneerd voor het slijpen.
- Laat de slijpmachine het werk doen, voer niet te veel druk uit.
- Na het slijpen, haal het mes uit de geleider en zet de machine uit.

6. Reiniging en onderhoud

- Zorg ervoor dat de slijpmachine is uitgeschakeld en van de stroom is gehaald voordat u begint met reinigen.
- Veeg de buitenkant van de machine af met een vochtige doek. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Maak de slijpschijven regelmatig schoon om ophoping van slijpsel te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van de slijpschijven en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Machine start niet: Controleer of de slijpmachine goed is aangesloten op het elektriciteitsnet. Controleer de zekeringen.
- Slechte slijpresultaten: Controleer of de slijpschijven schoon zijn en geen slijtage vertonen.
- Overmatige vibratie: Zorg ervoor dat de slijpmachine op een vlakke ondergrond staat en dat er geen losse onderdelen zijn.

8. Afvoer

- Gooi de slijpmachine niet bij het reguliere huisvuil. Volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische apparaten.
- Verwijder de stekker en recycle indien mogelijk de materialen.

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

Bewaar deze handleiding goed voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para el Molino de Cuchillas 280-1216

1. Información General

Gracias por adquirir el Molino de Cuchillas 280-1216. Este producto está diseñado para facilitar el afilado de cuchillas de alta precisión, garantizando un rendimiento óptimo en su uso. Antes de utilizar este equipo, le recomendamos leer atentamente este manual para asegurar un funcionamiento seguro y efectivo.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este molino está destinado únicamente para el afilado de cuchillas. No lo utilice para otros fines.
- Supervisión: Mantenga siempre el aparato bajo supervisión durante su funcionamiento.
- Protecciones: Use gafas de seguridad y guantes resistentes mientras opere el molino.
- Ambiente de Trabajo: Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y seca. Mantenga el molino alejado de fuentes de humedad.
- Desconexión: Desconecte el aparato de la fuente de alimentación cuando no esté en uso.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular y no permita que materiales extraños ingresen al aparato.
- Revisiones: Revise el cable de alimentación y el enchufe regularmente por daños. No utilice el aparato si alguno de estos componentes está dañado.
- Instrucciones de Usuario: Siga todas las instrucciones de uso y nunca omita pasos de seguridad al operar el molino.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Molino de Cuchillas 280-1216
- Voltaje: 230 V
- Potencia: 750 W
- Frecuencia: 50 Hz
- Peso: 18 kg
- Dimensiones: 500 x 300 x 400 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Accesorios Incluidos: Manual de usuario, piedra de afilar, tapa de seguridad

4. Configuración e Instalación

1. Coloque el molino en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de agua y heat.
2. Asegúrese de que el área esté bien ventilada.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
4. Instale la piedra de afilar siguiendo las instrucciones del fabricante que se encuentran en el manual de accesorios.
5. Verifique que todas las piezas estén firmemente colocadas antes de encender el aparato.

5. Operación

1. Encienda el molino usando el interruptor de encendido.
2. Ajuste la altura del soporte de cuchillas según el tipo de cuchilla que va a afilar.
3. Coloque la cuchilla en la posición deseada, asegurándose de que esté bien sujeta.
4. Utilice el botón de ajuste para seleccionar la velocidad de afilado.
5. Después de afilar, apague el molino y retire la cuchilla con cuidado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desconecte el molino antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie exterior con un paño húmedo.
- No use productos de limpieza abrasivos.
- Inspeccione regularmente la piedra de afilar y reemplácela si está desgastada.
- Lubrique las partes móviles según sea necesario.

7. Resolución de Problemas

- El molino no enciende: Verifique la conexión a la toma de corriente y asegúrese de que el enchufe está en buen estado.
- Afilado ineficaz: Inspekte la piedra de afilar y cámbiela si está dañada o desgastada.
- Ruidos inusuales: Detenga el aparato inmediatamente y verifique si hay objetos extraños en la máquina.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del aparato, no lo deseche en la basura normal. Siga las regulaciones locales de reciclaje y eliminación de desechos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Para obtener más información o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

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

Le agradecemos por elegir el Molino de Cuchillas 280-1216 y esperamos que disfrute de su uso.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le Meuleur de Couteaux GGM Gastro

1. Informations Générales

Le meuleur de couteaux GGM Gastro est conçu pour affûter efficacement tous types de couteaux, améliorant leur performance et leur durabilité. Veuillez lire ce manuel attentivement pour assurer une utilisation correcte et sécurisée.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil sans avoir lu et compris le manuel.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Vérifiez que l'appareil est utilisé sur une surface stable et plane.
- Ne jamais toucher les lames rugueuses pendant l'utilisation.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation des couteaux.
- Ne pas utiliser l'appareil sous l'eau ou dans des environnements humides.
- Débrancher l'appareil avant de procéder à toute maintenance ou nettoyage.
- En cas de dommages au cordon d'alimentation ou à l'appareil, n'essayez pas de le réparer vous-même. Contactez un professionnel.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : Meuleur de couteaux GGM Gastro
- Alimentation : 220-240 V, 50 Hz
- Puissance : 240 W
- Vitesse : 2800 RPM
- Dimensions : 330 x 160 x 120 mm
- Poids : 2,5 kg
- Matériau : Acier inoxydable

4. Installation et Configuration

1. Retirer le meuleur de l'emballage et vérifier qu'il n'y a aucun dommage.
2. Placer le meuleur sur une surface plane et stable, à proximité d'une prise de courant.
3. Brancher le cordon d'alimentation sur la prise.
4. Positionner le couteau à affûter dans l'ouverture prévue à cet effet. Assurez-vous qu'il soit bien aligné avec les guides de l'appareil.
5. Pour des performances optimales, ne jamais insérer de couteaux à plus de 25° d'angle.

5. Fonctionnement

1. Appuyer sur l'interrupteur pour allumer l'appareil.
2. Affûter le couteau en le faisant glisser lentement et uniformément dans l'ouverture.
3. Répéter ce processus jusqu'à ce que le couteau atteigne la netteté souhaitée.
4. Éteindre l'appareil après utilisation et débrancher l'alimentation.

6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Utiliser un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur. Éviter l'utilisation de produits abrasifs.
- Pour les résidus de métal dans la chambre d'affûtage, utiliser une brosse douce.
- Vérifiez régulièrement l'état des lames et remplacez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion à la prise, assurez-vous que l'interrupteur est en position "ON".
- Bruit anormal : Vérifiez qu'aucun objet étranger n'est coincé dans le mécanisme.
- Affûtage insuffisant : Assurez-vous que le couteau est positionné correctement et que l'angle est approprié.

8. Élimination

Au terme de sa durée de vie, éliminez le meuleur conformément aux réglementations locales sur les déchets électriques et électroniques. Ne jetez pas dans des ordures ménagères conventionnelles.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per i Coltelli Affilatori GGM Gastro

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello Affilatore GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per affilare una varietà di coltelli e strumenti da cucina, garantendo efficienza e precisione. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un'esperienza sicura e soddisfacente.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso adeguato: Utilizzare il prodotto esclusivamente per affilare coltelli e strumenti per cui è stato progettato.
- Elettricità: Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa di corrente compatibile e conforme alle norme elettriche locali.
- Sicurezza personale: Indossare guanti protettivi durante l'uso per evitare lesioni.
- Sicurezza ambientale: Non utilizzare in ambienti umidi o bagnati, e tenere lontano da fonti di calore.
- Rischi di incendio: Non coprire il dispositivo durante il funzionamento e mantenere una distanza di sicurezza da materiali infiammabili.
- Spegnimento: Disattivare il dispositivo e scollegare dalla presa di corrente quando non in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Modello: Coltello Affilatore GGM Gastro
- Dimensioni: 280 x 1216 mm
- Voltaggio: 230 V - 50 Hz
- Potenza: 200 W
- Velocità di rotazione: 2500 giri/minuto
- Peso: 12 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile e plastica resistente

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il coltello affilatore su una superficie stabile e piana.
2. Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica adeguata.
4. Verificare che il dispositivo sia spento prima di accenderlo.
5. Controllare la presenza di eventuali imballaggi o pellicole protettive da rimuovere.

5. Operazione

1. Accendere il coltello affilatore utilizzando l'interruttore di accensione.
2. Posizionare delicatamente il coltello da affilare sulla pietra di affilatura, mantenendo un angolo di 15-20 gradi.
3. Guidare il coltello lungo la pietra in un movimento uniforme e controllato.
4. Ripetere il processo fino a ottenere l'affilatura desiderata.
5. Spegnerne il dispositivo al termine dell'operazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire il coltello affilatore con un panno asciutto per rimuovere i residui di metallo.
- Non utilizzare acqua o detersivi liquidi per la pulizia del dispositivo.
- Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima del riordino.
- Controllare regolarmente la pietra di affilatura e sostituirla se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il coltello affilatore non si accende: Verificare che sia collegato correttamente e che non ci siano interruzioni di corrente.
- Scarsa affilatura: Controllare l'angolo di affilatura e la condizione della pietra.
- Rumori insoliti: Scollegare e controllare se ci sono oggetti estranei nel meccanismo. Se il problema persiste, contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

Non smaltire il coltello affilatore insieme ai rifiuti domestici. Seguire le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici per garantire una corretta gestione ambientale.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare GGM Gastro:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania