

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: 69242

Boning knife - Blade: 120mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Deboner Blade 120mm (Model No. 69242)

1. General Information

Thank you for choosing the Deboner Blade 120mm (Model No. 69242). This high-quality blade is designed for professional use in the food industry, specifically for deboning meat efficiently and safely. The Deboner Blade is made from premium materials to ensure longevity and performance.

2. Safety Information

- Always handle the blade with care to avoid cuts and injuries. Use appropriate protective gloves when handling the blade.
- Ensure the blade is properly secured to the knife holder before use.
- Keep the blade out of reach of children and unauthorized personnel.
- Do not use the blade for purposes other than its intended use.
- Regularly inspect the blade for damage. Do not use if the blade is chipped, cracked, or otherwise damaged.
- When cleaning or replacing the blade, ensure the machine is unplugged to prevent accidental operation.
- Follow all relevant local regulations concerning knife safety and hygiene practices.

3. Product Specifications

- Product Name: Deboner Blade 120mm
- Model Number: 69242
- Blade Length: 120mm
- Material: High-Carbon Stainless Steel
- Ideal for: Professional Meat Processing
- Compatibility: Designed to fit GGM Gastro equipment and compatible models

4. Setup and Installation

1. Unbox the Deboner Blade and ensure all items are included.
2. Before installation, ensure the machine is powered off and unplugged.
3. Remove the guard from the knife holder using the appropriate tools if necessary.
4. Align the blade to the knife holder, ensuring the blade fits snugly into place.
5. Secure the blade with the fastening screws provided, ensuring it is tightly secured but not overtightened.
6. Replace the guard and ensure that it is properly secured to enhance safety during operation.
7. Plug in the machine and conduct a brief test to ensure the blade is functioning correctly.

5. Operation

- Before operating the machine, ensure that all safety guards are in place.
- Adjust the speed settings according to the type of meat being processed.
- Use a stable surface and ensure the unit is securely positioned.
- Begin operation by pressing the start button.
- Feed the meat into the machine slowly, avoiding excessive force to prevent jams.
- After use, turn off the machine and unplug it before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Always unplug the machine before cleaning the blade or any other parts.
- Clean the blade after each use with warm soapy water and a soft brush. Avoid using abrasive materials that could damage the blade.
- Rinse thoroughly and dry immediately to prevent rusting.
- Inspect the blade regularly for signs of wear or damage; replace if necessary.
- Store the blade in a dry place, preferably in a protective sheath or case when not in use.

7. Troubleshooting

- Blade Not Cutting Properly: Ensure that the blade is sharp and properly secured. Check for obstructions or buildup on the blade.
- Machine Does Not Start: Ensure the machine is plugged in and the power switch is turned on. Check the power outlet.
- Excessive Vibration or Noise: Ensure the blade is installed correctly. Check for loose screws or parts.

8. Disposal

- Dispose of the Deboner Blade in accordance with local waste disposal regulations.
- For the blade, consider recycling options for high-carbon stainless steel if applicable.
- Ensure that the blade is rendered unusable before disposal to prevent injury.

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 Deboner Blade 120mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Deboner Blade 120mm. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen effektiv und sicher beim Entbeinen von Fleisch zu helfen. Stellen Sie sicher, dass Sie alle Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig lesen und befolgen, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

2. Sicherheitsinformationen

- Inbetriebnahme: Vor der Nutzung sicherstellen, dass das Produkt korrekt installiert und in einwandfreiem Zustand ist.
- Benutzung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Vermeiden Sie den Kontakt mit wasser- oder feuchtigkeitsempfindlichen Bereichen.
- Schutzkleidung: Tragen Sie immer geeignete Schutzhandschuhe und -kleidung, um Verletzungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wartung: Warten Sie das Produkt regelmäßig, um die Sicherheit und Leistung zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Produktgröße: 120 mm
- Material: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Verwendung: Professionelles Entbeinen von Fleisch
- Gewicht: 500 g
- Farbe: Silber

4. Einrichtung und Installation

1. Arbeitsplatz vorbereiten: Wählen Sie einen stabilen und sauberen Arbeitsplatz mit genügend Platz zum Arbeiten.
2. Sicherheitsvorkehrungen treffen: Tragen Sie Schutzhandschuhe und stellen Sie sicher, dass der Bereich gut beleuchtet ist.
3. Werkzeug überprüfen: Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Deboner Blade 120mm vorhanden und unbeschädigt sind.
4. Montage: Das Produkt ist bereit für den Einsatz und benötigt keine zusätzliche Montage.

5. Betrieb

1. Produkt einschalten: Stellen Sie sicher, dass das Produkt auf einem stabilen Untergrund steht und die Klinge sicher montiert ist.
2. Fleisch positionieren: Legen Sie das Fleisch sicher auf den Arbeitsplatz und sichern Sie es gegebenenfalls mit einer Klammer.
3. Entbeinen: Führen Sie das Deboner Blade vorsichtig entlang der Knochenstruktur, um das Fleisch effizient und sicher zu entbeinen.
4. Nach Gebrauch: Schalten Sie das Produkt aus und reinigen Sie es gemäß den folgenden Anweisungen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach jedem Gebrauch: Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel, um die Klinge und den Handgriff zu reinigen.
- Desinfizieren: Nach der Reinigung das Produkt mit einem geeigneten Desinfektionsmittel behandeln, um Hygiene zu gewährleisten.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Produkt an einem trockenen und kühlen Ort, fern von Feuchtigkeit.

7. Fehlersuche

- Wenn die Klinge nicht schneidet: Überprüfen Sie, ob die Klinge scharf ist und ordnungsgemäß montiert ist.
- Rostbildung: Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach der Reinigung vollständig trocken ist.
- Vibrationen und Geräusche: Überprüfen Sie, ob alle Teile fest angezogen sind und das Produkt stabil auf dem Untergrund steht.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sicher und verantwortungsvoll entsorgt werden, insbesondere die Klappen.

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: Deboner Blade 120mm

1. Algemene Informatie

De Deboner Blade 120mm is een hoogwaardige snijtool, ontworpen voor het efficiënt en veilig verwijderen van botten uit vlees. Dit product is geschikt voor zowel professioneel als thuisgebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Houd de mes altijd buiten bereik van kinderen. Gebruik het product alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Persoonlijke bescherming: Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals snijbestendige handschoenen en een schort.
- Gebruik op een stabiele ondergrond: Zorg ervoor dat de werkplek stabiel en schoon is om uitglijden en ongelukken te voorkomen.
- Let op snijranden: Het mes is scherp. Behandel het met zorg om snijwonden te voorkomen.
- Reparaties: Onderhoud en reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Deboner Blade 120mm
- Artikelnummer: 69242
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Lengte: 120 mm
- Gewicht: 0,2 kg

4. Installatie en Setup

1. Verpakking: Pak de Deboner Blade zorgvuldig uit en controleer op eventuele schade.
2. Opstelling: Plaats een stabiele snijplank op een vlakke ondergrond.
3. Bevestigen: Als het mes aan een handvat is bevestigd, volg dan de instructies in de bijgeleverde handleiding om het correct te bevestigen.
4. Gebruik: Zorg ervoor dat het mes goed is bevestigd voordat u het gebruikt.

5. Bediening

- Gebruik het mes door het voorzichtig en gecontroleerd door het vlees te trekken.
- Vermijd overmatige druk en beweeg het mes in de richting van de snijkant voor optimale prestaties.
- Maak gebruik van een serveerbare houding en snijd in kleine bewegingen voor nauwkeurigheid.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het mes na elk gebruik schoon met warm water en milde zeep.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die de snijkant kunnen beschadigen.
- Droog het mes zorgvuldig af om roestvorming te voorkomen.
- Inspecteer regelmatig op slijtage of beschadigingen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Vijl indien nodig de snijkant bij.
- Probleem: Handvat komt los.
Oplossing: Controleer of alle bevestigingsmiddelen stevig zijn aangedraaid.

8. Afvoer

Dit product bevat metalen componenten. Volg de lokale richtlijnen voor het recyclen van metalen. Zorg ervoor dat alle componenten veilig worden weggegooid en dat scherpe randen goed zijn verpakt om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

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

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchilla Deshuesadora 120mm

1. Información General

La cuchilla deshuesadora de 120 mm es un instrumento esencial para profesionales en la industria de la carne. Diseñada para ofrecer precisión y durabilidad, esta cuchilla facilita el proceso de deshuesado, garantizando cortes limpios y eficientes.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilizar solo para su finalidad designada.
- Protección personal: Usar guantes resistentes y gafas protectoras durante el manejo.
- Supervisión: No dejar a niños sin supervisión cerca del equipo.
- Inspección: Inspeccionar la cuchilla antes de cada uso. Si está dañada, no utilizar.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seguro y seco.
- Evitar lesiones: No tocar el borde afilado de la cuchilla. Utilizar siempre agarraderas y técnicas adecuadas de corte.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro de la cuchilla: 120 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Peso: 0.5 kg
- Compatibilidad: Diseñada para ser utilizada en cortadoras de carne GGM Gastro
- Requerimientos de energía: No aplica (herramienta manual)
- Accesorios incluidos: Protector de cuchilla

4. Configuración e Instalación

1. Retirar la cuchilla de su embalaje.
2. Asegurarse de que la superficie de trabajo esté limpia y estable.
3. Si se va a montar en una máquina, seguir las instrucciones del fabricante de la cortadora de carne para asegurar una instalación correcta.
4. Asegúrese de que la cuchilla esté asegurada correctamente en su lugar antes de usarla.
5. Realizar una prueba de funcionamiento de la máquina para asegurarse de que la cuchilla esté habilitada correctamente.

5. Operación

- Alinear la pieza de carne con la cuchilla.
- Mantener un agarre firme en la carne y aplicar una presión uniforme hacia abajo mientras se corta.
- Realizar movimientos suaves y controlados para evitar accidentes.
- Evitar retirar la cuchilla de la carne mientras se está cortando.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpiar la cuchilla inmediatamente después de su uso con agua caliente y jabón.
- Secar con un paño limpio y seco.
- No utilizar estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Almacenar en un lugar seco y seguro.
- Revisar regularmente el estado de la cuchilla y afilar si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Cuchilla no corta: Verificar si está afilada; afilar si es necesario.
- Movimiento difícil: Asegurarse de que la cuchilla esté bien montada y libre de obstrucciones.
- Desgaste irregular: Inspeccionar la cuchilla por daño o deformación.

8. Eliminación

Desechar la cuchilla de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. No arrojar en contenedores de reciclaje si está dañada o tiene bordes afilados.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Débonneur à Lame de 120mm

1. Informations Générales

Le débonneur à lame de 120mm est conçu pour un usage dans les environnements de préparation des aliments. Il permet d'extraire efficacement et proprement la viande des os, optimisant ainsi le processus de désossage dans les cuisines professionnelles et les salles de préparation.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Tenez les mains et les vêtements éloignés de la lame pendant le fonctionnement.
- Utilisez des gants appropriés lors de la manipulation de la lame pour éviter les coupures.
- Ne tentez pas de modifier ou de démonter l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et stable avant de l'utiliser.
- Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Évitez d'utiliser l'appareil dans un environnement humide.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Débonneur à Lame de 120mm
- Couleur : Métallique
- Matériau : Acier inoxydable
- Longueur de la lame : 120mm
- Tension : 230V
- Fréquence : 50Hz
- Puissance : 200W
- Dimensions : 400 x 220 x 360 mm
- Poids : 6 kg

4. Installation et Configuration

- Déballez l'appareil et retirez tout le matériel d'emballage.
- Placez le débonneur sur une surface de travail plate et stable.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est en bon état et branché sur une prise électrique appropriée.
- Vérifiez que toutes les pièces sont correctement assemblées avant de commencer l'utilisation.
- Placez un bac de collecte en dessous pour recueillir la viande et les os.

5. Fonctionnement

- Alignez la viande avec la lame.
- Appuyez sur le bouton de démarrage pour activer l'appareil.
- Guidez lentement la viande vers la lame.
- Après usage, appuyez sur le bouton d'arrêt pour éteindre l'appareil.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Pour la lame, utilisez une brosse douce pour enlever les résidus.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Effectuez un nettoyage complet après chaque utilisation pour maintenir l'hygiène.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.
Solution : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que la prise fonctionne.
- Problème : Lame émoussée.
Solution : Aiguillez la lame ou remplacez-la si nécessaire.
- Problème : Vibrations excessives.
Solution : Vérifiez que l'appareil est placé sur une surface stable.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.
- Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électroniques.
- Démontez les pièces lorsque cela est possible pour faciliter le recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou support, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Lama per Disosso 120mm

1. Informazioni Generali

La lama per disosso da 120 mm è progettata per l'uso professionale in cucina, ideale per disossare carne in modo efficiente e preciso. Realizzata con materiale di alta qualità, garantisce durata e prestazioni elevate.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima dell'uso, leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Utilizzare la lama solo per lo scopo previsto.
- Tenere la lama lontano dalla portata dei bambini.
- Indossare guanti protettivi durante l'uso per evitare lesioni.
- Non utilizzare la lama se danneggiata. Sostituirla immediatamente.
- Pulire la lama solo con attenzione e utilizzare utensili appropriati.
- Non utilizzare la lama in prossimità di superfici umide o scivolose.
- Non forzare la lama durante il taglio, lasciare che la lama faccia il lavoro.
- Conservare la lama in un luogo sicuro e asciutto quando non in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Lama per Disosso
- Dimensione Lama: 120mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Peso: 150g
- Utilizzo: Professionale e domestico
- Condizioni di Operazione: Uso in ambienti di cucina

4. Installazione e Configurazione

1. Assicurarsi che le mani e la superficie di lavoro siano pulite e asciutte.
2. Posizionare la lama sull'impugnatura compatibile, assicurandosi che sia ben allineata.
3. Fissare la lama utilizzando le viti di sicurezza apposite.
4. Controllare che la lama sia ben salda e stabilire che non ci siano movimenti.

5. Operazione

1. Posizionare la carne su un tagliere stabile.
2. Tenere la lama con entrambe le mani per una presa sicura.
3. Iniziare il processo di disosso, utilizzando movimenti fluidi e controllati.
4. Non esercitare eccessiva pressione e lasciare che la lama segua il contorno della carne.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la lama a mano con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Non utilizzare lavastoviglie per la pulizia della lama.
- Asciugare bene la lama con un panno morbido per prevenire la formazione di ruggine.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali segni di usura e sostituirla se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La lama non taglia bene.
Soluzione: Controllare se la lama è affilata. Se no, affilarla o sostituirla.
- Problema: La lama si muove sull'impugnatura.
Soluzione: Verificare che le viti di fissaggio siano serrate correttamente.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali metallici. Non gettare la lama nell'indifferenziata. È possibile riciclare la lama presso centri di raccolta autorizzati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania