

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: 69243

Boning knife - Blade: 120mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Deboner Blade 120mm

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Deboner Blade 120mm. This product is designed to offer exceptional performance in deboning meats, providing precision and reliability for professionals in the culinary industry. Please read this manual carefully to ensure proper usage and maintenance of the blade.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure that the blade is used only for its intended purpose.
- Personal Protective Equipment (PPE): Always wear cut-resistant gloves when handling the blade to protect your hands from cuts and injuries.
- Work Area: Keep the work area clean and organized to avoid accidents. Ensure that it is well-lit to reduce the risk of misuse.
- Handling: Always hold the blade by its handle and avoid touching the blade edge when not in use.
- Children: Keep the product out of reach of children and unauthorized personnel.
- Maintenance: Regularly inspect the blade for any signs of damage. Do not use a damaged blade, and replace it if necessary.
- Training: Ensure that personnel using the blade are trained on its proper handling and safety procedures.

3. Product Specifications

- Product Name: Deboner Blade 120mm
- Length: 120mm
- Material: High-quality stainless steel
- Weight: 150g
- Usage: For professional culinary applications in deboning meats

4. Setup and Installation

- Mounting the Blade:
 1. Ensure the machine is turned off and unplugged before installation.
 2. Locate the blade holder on the machine.
 3. Carefully open the blade holder and remove any previous blade if applicable.
 4. Align the holes of the Deboner Blade 120mm with the holder.
 5. Secure the blade in place using the provided screws, ensuring it is tightened adequately to prevent movement during operation.
 6. Close the blade holder securely.
- Testing: After installation, perform a test operation at low speed to ensure that the blade is secured correctly and functioning as expected.

5. Operation

- Before use, confirm that the blade is securely attached and that the machine is set up correctly.
- Plug in the machine and turn on the power.
- Adjust the speed settings as necessary for your deboning needs.
- Start the operation by gently guiding the meat toward the blade, allowing the blade to do the work while maintaining a safe distance from the blade edge.
- Monitor the process closely to ensure safety and efficiency.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, unplug the machine and disassemble the blade.
- Wash the blade with warm, soapy water and a non-abrasive sponge. Ensure to clean all surfaces, especially the blade edges.
- Rinse thoroughly with clean water and dry with a soft cloth to prevent rust.
- Store the blade in a safe, dry place away from moisture.
- Regularly inspect the blade for sharpness and replace it if wear is noticeable.

7. Troubleshooting

- Blade Won't Rotate: Check the power source and ensure the machine is plugged in and switched on. Examine the blade for any obstructions or signs of damage.
- Uneven Cutting: Ensure the blade is securely mounted and properly aligned. If necessary, reposition the blade.
- Excessive Vibration: Inspect for any loose parts or imbalanced mounting. Tighten any loose screws and adjust the mounting if needed.

8. Disposal

Dispose of the blade responsibly. Contact local waste management services for guidance on disposing of stainless steel items. Do not dispose of in regular household waste as it may pose injury risks to waste handlers.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy safe and efficient use of your Deboner Blade 120mm.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Deboner-Klinge 120mm (Art.-Nr. 69243)

1. Allgemeine Informationen

Diese Deboner-Klinge ist speziell für den Einsatz in der Lebensmittelverarbeitung entwickelt worden. Sie eignet sich zum Trennen von Fleisch und Knochen und ist ein unverzichtbares Werkzeug für professionelle Küchen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie die Klinge nur für den vorgesehenen Zweck.
- Schutzmaßnahmen: Tragen Sie Schutzhandschuhe, um Verletzungen durch die scharfe Klinge zu vermeiden.
- Benutzung: Halten Sie Kinder und unbefugte Personen vom Arbeitsplatz und der Klinge fern.
- Aufbewahrung: Lagern Sie die Klinge an einem sicheren Ort, wo sie nicht fallen oder beschädigt werden kann.
- Wartung: Überprüfen Sie die Klinge regelmäßig auf Beschädigungen und schärfen Sie sie bei Bedarf.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Deboner-Klinge 120mm
- Länge: 120 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Gewicht: 150 g
- Einsatzbereich: Fleischverarbeitung

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass Ihre Arbeitsfläche sauber und trocken ist.
2. Setzen Sie die Klinge vorsichtig in die Halterung ein.
3. Überprüfen Sie die Festigkeit der Befestigung und stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher montiert ist.
4. Lassen Sie die Klinge nicht ohne Aufsicht, wenn sie montiert ist.

5. Betrieb

- Halten Sie die Klinge mit beiden Händen fest.
- Führen Sie langsame, kontrollierte Schnitte durch, um das Risiko von Verletzungen zu minimieren.
- Achten Sie auf eine sichere Handhabung und halten Sie die Klinge bei Nichtgebrauch eingeklappt oder abgedeckt.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch mit warmem, seifigem Wasser.
- Trocknen Sie die Klinge gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um eine optimale Leistung sicherzustellen.
- Lagern Sie die Klinge in einer sicheren Abdeckung oder Halterung.

7. Fehlersuche

- Problem: Klinge schneidet nicht richtig
Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge und schärfen Sie sie gegebenenfalls nach.
- Problem: Klinge sitzt nicht fest
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Klinge ordnungsgemäß montiert ist und alle Befestigungen knackig sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Klinge gemäß den örtlichen Vorschriften für scharfe Gegenstände. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontaktinformation

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Deboner Blade 120mm (Artikelnummer: 69243)

1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Deboner Blade 120mm is een kwalitatief hoogwaardige snijtool ontworpen voor het efficiënt scheiden van vlees van botten. Deze mes is een essentieel hulpmiddel voor slagers, cateraars en professionele keukens waar precisie en duurzaamheid vereist zijn.

2. Veiligheidsinformatie

- Het mes is scherp; gebruik altijd met voorzichtigheid.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Draag altijd snijbestendige handschoenen tijdens het gebruik.
- Vermijd het snijden op harde oppervlakken die de scherpte kunnen aantasten.
- Gebruik het mes alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Controleer regelmatig op schade; vervang indien nodig.
- Bewaar het mes op een veilige plaats om verwondingen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmeting: 120 mm
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Gewicht: 0.2 kg
- Geschikt voor professioneel gebruik
- Niet geschikt voor de vaatwasser.

4. Opstelling en Installatie

1. Zorg voor een schone en stabiele werkplek.
2. Plaats een snijplank op het werkoppervlak die geschikt is voor het gebruik van scherpe messen.
3. Bewaar het mes in een daarvoor bestemde houder of messenblok wanneer het niet in gebruik is.

5. Gebruik

- Zorg ervoor dat je het mes goed vasthoudt met een stevige grip.
- Snijd met een constante druk en beweging voor optimale resultaten.
- Gebruik het mes niet op bevroren producten, dit kan de glans en scherpte van het mes aantasten.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes onmiddellijk na gebruik om voedselresten te verwijderen.
- Gebruik warm zeepwater en een zachte spons; vermijd abrasieve materialen.
- Droog het mes grondig af voordat je het opbergt.
- Controleer regelmatig op slijtage en slijp indien nodig met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: mes is waarschijnlijk bot. Slijp het mes met een slijper.
- Mes voelt oncomfortabel aan: controleer of het mes goed is bevestigd aan de handgreep en dat je een comfortabele grip hebt.
- Rots geluid bij snijden: controleer of je op een goede snijplank snijdt en dat er geen harde oppervlakken in de buurt zijn.

8. Verwijdering

- Het mes moet als klein afval worden weggegooid.
- Neem bij twijfel over de verwijderingsmethoden contact op met lokale autoriteiten om de juiste procedures te volgen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 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 está diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional en la separación de carne de hueso. Ideal para uso profesional en carnicerías y establecimientos de restauración.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Utilice la cuchilla exclusivamente para su propósito diseñado. Evite cualquier uso indebido.
- **Protección Personal:** Recoja siempre el equipo adecuado: guantes de protección y mandil. Mantenga las manos alejadas del borde afilado de la cuchilla.
- **Superficie de Trabajo Segura:** Asegúrese de que la superficie de trabajo sea estable y no resbaladiza.
- **Almacenamiento Seguro:** Guarde la cuchilla en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.
- **Inspección Regular:** Verifique el estado de la cuchilla antes de cada uso. Si está dañada, no la use.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** Longitud de la hoja 120mm
- **Material de la Cuchilla:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Peso:** 250g
- **Uso Recomendado:** Deshuese de carne fresca.

4. Instalación y Configuración

1. Retire la cuchilla de su embalaje con cuidado.
2. Inspeccione que no haya daños visibles en la cuchilla antes de usarla.
3. Coloque la cuchilla en un soporte o en un gancho adecuado si es necesario.
4. Asegúrese de que la cuchilla esté firme antes de comenzar cualquier operación.

5. Operación

- Utilice un movimiento firme y controlado al deshuesar.
- Mantenga el control total de la cuchilla en todo momento.
- Corte siempre alejándose de su cuerpo para evitar lesiones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la cuchilla con agua caliente y jabón después de su uso.
- Evite sumergir la cuchilla en agua durante mucho tiempo.
- Seque bien la cuchilla antes de guardarla para evitar corrosión.
- Afile la cuchilla regularmente para mantener su rendimiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- **Cuchilla Dañada:** Si nota astillas o daños en el filo, no la use y reemplácela.
- **Dificultad para Cortar:** Verifique si la cuchilla está afilada. Si no, afile antes de usar.
- **Acumulación de Residuos:** Limpie la cuchilla a fondo si experimenta obstrucciones durante el uso.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación de productos de acero inoxidable. Recicle la cuchilla siempre que sea posible.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour Débiteur de Viande à Lame de 120 mm - Référence 69243

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le débiteur de viande à lame de 120 mm. Ce produit est conçu pour offrir une coupe précise et efficace lors de la préparation de viandes. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour assurer votre sécurité et améliorer la durée de vie du produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement le produit conformément aux instructions fournies.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que la lame est en bon état et correctement fixée.
- Ne pas toucher la lame ou les parties tranchantes avec des mains nues.
- Garder l'outil hors de portée des enfants.
- En cas de blessure ou d'accident, consulter immédiatement un professionnel de santé.
- Ne pas utiliser le produit s'il présente des signes de dommage.
- Toujours débrancher l'appareil avant d'effectuer des réparations ou un nettoyage.
- Utiliser des équipements de protection individuelle, tels que des gants de sécurité.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Référence : 69243
- Longueur de la lame : 120 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable
- Poids : 1,5 kg
- Alimentation : Non électrique
- Utilisation : Découpe de viande

4. Installation et Mise en Place

- Retirez l'appareil de son emballage et vérifiez qu'il n'y ait pas de pièces manquantes.
- Assurez-vous que votre espace de travail est propre et bien éclairé.
- Placez le débiteur de viande sur une surface stable pour éviter les glissements lors de l'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un support, fixez-le selon les instructions fournies.

5. Fonctionnement

- Tenez le débiteur fermement par le manche, en veillant à ce que vos mains restent à l'écart de la lame.
- Placez la viande sur la surface de coupe et commencez à faire glisser la lame lentement à travers la viande en utilisant un mouvement de coupe régulier.
- Ajustez la pression et l'angle de la lame pour obtenir l'épaisseur de tranche désirée.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, nettoyez la lame et le corps du débiteur avec de l'eau chaude savonneuse.
- Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon propre.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Inspectez régulièrement la lame pour s'assurer qu'elle reste tranchante et sans dommages.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas correctement.
Solution : Vérifiez l'aiguisage de la lame et assurez-vous qu'elle est fixée correctement.
- Problème : Vibration excessive lors de la coupe.
Solution : Vérifiez si le débiteur est placé sur une surface stable et que tous les composants sont bien assemblés.

8. Mise au Rebut

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance :
Email : info@gmgastro.com
Téléphone : 0800 7000 220
Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre débiteur de viande. Nous sommes là pour vous aider.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello per Disossare 120mm

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per il Coltello per Disossare di GGM Gastro. Questo strumento è progettato per facilitare il disosso di carne rendendo il processo più efficace e preciso. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo corretto e sicuro del prodotto.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Tenere il coltello fuori dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e pulita.
- Evitare il contatto con superfici bagnate per prevenire scivolamenti.
- Indossare guanti protettivi se necessario per evitare tagli accidentali.
- Non utilizzare il coltello per materiali non idonei o per scopi diversi da quelli previsti.
- In caso di danneggiamento, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Coltello per Disossare 120mm presenta le seguenti caratteristiche tecniche:

- Lunghezza lama: 120mm
- Materiale lama: acciaio inox
- Impugnatura: ergonomica e antiscivolo
- Peso: 150g
- Lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Montaggio

Il Coltello per Disossare non richiede installazione. Prima dell'uso, assicurarsi che la lama sia affilata e in buone condizioni. Se necessario, affilarla con una pietra affilatrice prima di procedere all'uso.

5. Funzionamento

- Posizionare la carne su una superficie piana e stabile.
- Utilizzare un movimento controllato e decidere per disossare. Seguire la curvatura e la struttura della carne.
- Pulire il coltello dopo ogni utilizzo per mantenere la qualità e l'igiene.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la lama immediatamente dopo l'uso con acqua e sapone.
- Evitare di utilizzare detersivi abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie della lama.
- Asciugare bene il coltello prima di riporlo per prevenire la formazione di ruggine.
- Affilare la lama regolarmente per garantirne la massima efficienza.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Lama smussata. Soluzione: Utilizzare una pietra affilatrice per affilare la lama.
- Problema: Nero o macchie sulla lama. Soluzione: Pulire il coltello con un detergente non abrasivo e asciugare immediatamente.

8. Smaltimento

Il coltello deve essere smaltito secondo le normative locali per i prodotti in acciaio inossidabile. Non buttare il coltello nella spazzatura normale. Contattare i servizi di raccolta rifiuti locali per informazioni sul corretto smaltimento.

9. Contatti

Per assistenza o domande, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto GGM Gastro. Utilizzi il suo coltello per disossare con cura e attenzione.