

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: 69245

Boning knife - Blade: 150mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Deboner Blade 150mm

1. General Information

Thank you for choosing the Deboner Blade 150mm. This product is designed for professional use and excels in meat deboning tasks, providing precision and efficiency for culinary applications.

2. Safety Information

- Personal Safety: Always wear appropriate personal protective equipment (PPE), including cut-resistant gloves and safety goggles, during operation.
- Handling: Handle the blade with care to avoid cuts or injuries. Always keep the blade covered when not in use.
- Cutting Surface: Use a stable, non-slip cutting board or surface to prevent accidental slips.
- Maintenance: Regularly inspect the blade for wear and tear. Do not use a damaged blade.
- Storage: Store the blade in a safe, dry place away from children and unauthorized users.
- First Aid: In case of an injury, apply pressure to stop bleeding and seek medical attention if necessary.

3. Product Specifications

- Product Type: Deboner Blade
- Blade Length: 150mm
- Material: Stainless Steel
- Handle Type: Ergonomic
- Weight: 250 grams
- Cleaning Method: Dishwasher-safe

4. Setup and Installation

- Step 1: Unboxing: Remove the Deboner Blade from its packaging, ensuring all protective coverings are removed.
- Step 2: Handle Attachment: If the blade is sold separately from the handle, securely attach the blade to the handle by aligning the mounting points and tightening any provided screws.
- Step 3: Testing Stability: Ensure the blade is firmly attached before use. Gently twist the blade to check for any looseness.
- Step 4: Safety Guard: Always ensure the safety guard is in place before storing the blade.

5. Operation

- Usage: For optimal results, hold the handle firmly and guide the blade through the meat using a smooth, steady motion.
- Technique: It is recommended to let the blade do the work rather than forcing it through the meat to prevent damage to both the blade and the meat.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, wash the blade with warm, soapy water. Alternatively, it is dishwasher-safe for convenient cleaning.
- Inspection: Check for any signs of wear or damage after cleaning. Regular sharpening may be required to maintain the edge of the blade.
- Drying: Ensure the blade is completely dry before storage to prevent rusting.

7. Troubleshooting

- Problem: Blade Not Cutting Properly
 - Solution: Inspect for damage or dullness. Sharpen if necessary.
- Problem: Handle Slipping
 - Solution: Ensure the blade is securely attached. Tighten any screws if applicable.
- Problem: Rusting
 - Solution: Ensure the blade is properly dried after cleaning and stored in a dry place.

8. Disposal

When the Deboner Blade reaches the end of its usable life, it should be discarded responsibly. Follow local regulations for disposing of metal products. Recycle where possible.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

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

Thank you for choosing our product. We wish you safe and efficient use of your Deboner Blade 150mm.

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Deboner Blade 150mm (69245)

1. Allgemeine Information

Vielen Dank, dass Sie sich für das GGM Gastro Deboner Blade 150mm entschieden haben. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um den Anforderungen professioneller Küchen gerecht zu werden und bietet Ihnen die perfekte Lösung zum Entbeinen von Fleisch.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung gründlich durch.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie Kinder und unbefugte Personen von der Arbeitsfläche fern.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Hände beim Arbeiten mit der Klinge stets trocken sind.
- Verwenden Sie keine beschädigten Teile; ersetzen Sie sie sofort.
- Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen Oberfläche positioniert ist.
- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus und trennen Sie es vom Stromnetz.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Deboner Blade 150mm
- Klingenlänge: 150 mm
- Material: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Gewicht: 0,5 kg
- Abmessungen: 160 mm x 30 mm x 20 mm
- Ergonomischer Griff: Ja
- Für professionelle Nutzung geeignet: Ja

4. Einrichtung und Installation

Um die Verwendung des GGM Gastro Deboner Blade 150mm zu ermöglichen, befolgen Sie diese Schritte:

1. Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen oder Mängel.
3. Positionieren Sie das Deboner Blade auf einer stabilen, sauberen Arbeitsfläche.
4. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge und Zutaten bereit und in Reichweite sind.

5. Betrieb

1. Halten Sie das Deboner Blade mit einem festen, sicheren Griff.
2. Beginnen Sie mit dem Schneiden der Fleischstücke durch langsame, kontrollierte Bewegungen.
3. Verwenden Sie die Klinge schräg, um das Fleisch effizient zu durchtrennen.
4. Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser, um Hygiene zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klinge und den Griff nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Trocknen Sie das Produkt sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie das Deboner Blade an einem trockenen Ort.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Schärfe und ersetzen Sie sie, falls notwendig.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Klinge schneidet nicht gut.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge, schleifen oder ersetzen Sie sie.
- Problem: Die Klinge ist wackelig.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Klinge fest sitzt und keine Teile beschädigt sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Stellen Sie sicher, dass alle Teile umweltgerecht entsorgt werden.

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

Handleiding voor Deboner Blade 150mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Deboner Blade 150mm. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een uitstekende snijkwaliteit voor het fileren van vlees. Het is essentieel om deze handleiding zorgvuldig door te nemen voor een veilige en effectieve werking van het apparaat.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het snijblad altijd scherp en goed onderhouden is. Een bot blad kan leiden tot ongelukken.
- Gebruik altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals handschoenen en een snijbestendige schort.
- Houd het snijblad uit de buurt van kinderen en ongeautoriseerde personen.
- Zorg ervoor dat de werkplek altijd schoon en vrij van obstakels is.
- Voordat u onderhoud uitvoert of het apparaat reinigt, zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld van de stroombron.
- Vermijd het gebruik van het apparaat in de nabijheid van water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Raak het snijblad nooit aan met blote handen wanneer het in gebruik is.

3. Productspecificaties

- Afmeting: 150 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 0.5 kg
- Geschikt voor: Professioneel gebruik in de voedingsindustrie

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de Deboner Blade op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de machine is voor een veilige bediening.
- Controleer of alle onderdelen goed vastzitten en dat er geen beschadigingen zijn.
- Sluit het apparaat aan op een geschikte voedingsbron met de aanbevolen spanning.
- Test het apparaat kort om ervoor te zorgen dat het correct functioneert.

5. Bediening

- Zet de machine aan met de inschakelaar.
- Plaats het vlees dat u wilt fileren zorgvuldig voor het snijblad.
- Beweeg het vlees langzaam en gelijkmatig naar het snijblad voor een nauwkeurige snede.
- Gebruik altijd een snijplank en voorkom dat uw handen te dicht bij het snijblad komen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en koppel het los van de stroombron voordat u begint met reinigen.
- Maak het snijblad schoon met warm water en een mild reinigingsmiddel. Vermijd een schurende doek om krassen te voorkomen.
- Droog het snijblad grondig na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage en beschadiging van het snijblad en vervang het indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De machine start niet.
Oplossing: Controleer of de machine goed is aangesloten op de voedingsbron en of de zekering niet is doorgebrand.
- Probleem: Het snijblad is bot.
Oplossing: Slijp het snijblad met een geschikte slijper.
- Probleem: Slechte snijkwaliteit.
Oplossing: Controleer de instelling en zorg ervoor dat het vlees gelijkmatig wordt aangebracht.

8. Afvoer

- Wanneer het product zijn levensduur heeft bereikt, zorg er dan voor dat het op een milieuvriendelijke wijze wordt weggegooid.
- Lever het apparaat in bij een erkend afvalverwerkingsbedrijf dat verantwoordelijk is voor elektronische afvalstoffen.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para la Cuchilla Deshuesadora de 150mm

1. Información General

Gracias por elegir la Cuchilla Deshuesadora de 150mm. Este producto está diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la deshuesado de carne, optimizando la eficiencia y la facilidad de uso. Asegúrese de leer este manual detenidamente antes de utilizar el producto.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice la cuchilla únicamente para su propósito previsto. No intente usarla para aplicaciones distintas a las indicadas.
- Protección Personal: Use siempre guantes de protección al manipular la cuchilla para evitar cortes.
- Superficie de Trabajo: Asegúrese de que su área de trabajo esté limpia y libre de obstáculos.
- Mantenimiento: Mantenga la cuchilla siempre afilada. Una cuchilla desafilada puede resultar en accidentes.
- Almacenamiento: Guarde la cuchilla en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- Inspecciones: Revise la cuchilla regularmente para detectar daños o desgaste. Si encuentra algún defecto, suspenda su uso inmediatamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Cuchilla Deshuesadora de 150mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Longitud de la hoja: 150mm
- Tipo de mango: Antideslizante para un mejor control
- Aplicaciones: Ideal para deshuesar carne, aves y otros productos cárnicos.

4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Retire la cuchilla del embalaje con cuidado.
2. Montaje de la Cuchilla: Si la cuchilla requiere montaje, siga las instrucciones del fabricante que vienen adjuntas. Asegúrese de que está firmemente instalada en su soporte.
3. Posicionamiento: Coloque la cuchilla en una superficie de trabajo estable y plana.

5. Operación

Sostenga el mango firmemente y utilice la cuchilla para realizar cortes suaves y precisos. Deslice la cuchilla a lo largo de la carne, aplicando presión uniforme. No fuerce la cuchilla a través de los huesos. Para obtener mejores resultados, practique con pequeñas porciones de carne al iniciar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave la cuchilla con agua caliente y detergente después de cada uso. Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar el acero.
- Secado: Seque completamente después de lavar para evitar la oxidación.
- Afilado: Afilan la cuchilla periódicamente con una piedra de afilar adecuada o un afilador.

7. Solución de Problemas

- Corte Ineficaz: Asegúrese de que la cuchilla esté afilada. Si no corta bien, afile la cuchilla.
- Oxidación: Si aparece óxido, limpie la cuchilla con una mezcla de bicarbonato de sodio y agua, luego enjuague y seque bien.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite la cuchilla, asegúrese de desecharla de manera responsable. Verifique las normativas locales para la eliminación de productos de acero inoxidable.

9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Démoniteur de lame 150 mm - Modèle 69245

1. Informations Générales

Le démoniteur de lame de 150 mm est un outil conçu pour faciliter le retrait des os dans le processus de découpe de la viande. Ce produit est parfait pour les professionnels de la restauration et les bouchers.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Toujours utiliser le produit conformément aux instructions.
- Protection : Portez des gants de protection et des lunettes de sécurité lors de l'utilisation.
- Surveillance : Ne laissez jamais le produit sans surveillance pendant son utilisation.
- Enfants : Gardez cet outil hors de portée des enfants.
- État du produit : Inspectez le produit avant chaque utilisation pour vous assurer qu'il est en bon état. Ne pas utiliser s'il est endommagé.
- Rangement : Rangez le produit dans un endroit sec et sûr après usage.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Type de produit : Démoniteur de lame
- Dimension de la lame : 150 mm
- Matériau de la lame : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 200 g
- Utilisation : Conçu pour un usage professionnel

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez le produit et vérifiez son intégrité.
2. Assurez-vous que l'espace de travail est propre et dégagé.
3. Fixez le démoniteur de lame sur une surface stable à l'aide de vis fournies si nécessaire.
4. Vérifiez que la lame est correctement assemblée et sécurisée avant de l'utiliser.

5. Fonctionnement

1. Prenez le démoniteur de lame en maintenant la poignée fermement.
2. Placez la lame à l'endroit souhaité sur la viande.
3. Appuyez fermement sur la poignée pour insérer la lame dans la viande.
4. Faites des mouvements de va-et-vient pour retirer les os efficacement.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez la lame immédiatement après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez la lame avec un chiffon propre et sec pour éviter la corrosion.
- Ne pas immerger le produit dans l'eau ou le lave-vaisselle.
- Vérifiez régulièrement l'état de la lame et remplacez-la si nécessaire.

7. Résolution des Problèmes

- La lame ne coupe pas : Vérifiez l'affûtage de la lame. Si nécessaire, aiguissez-la ou remplacez-la.
- Mouvements difficiles : Assurez-vous que la lame est correctement fixée et que l'outil est propre.
- Difficulté à assembler : Consultez les instructions d'installation et assurez-vous que toutes les pièces sont présentes.

8. Élimination

Pour éliminer le produit, assurez-vous de respecter la réglementation locale sur les déchets. Les matériaux métalliques peuvent être recyclés auprès des points de collecte désignés. Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Decapitatore 150mm

1. Informazioni Generali

Il Coltello Decapitatore 150mm è un attrezzo progettato per garantire prestazioni eccellenti nella disossatura e nel taglio della carne. Fabbricato con materiali di alta qualità, è resistente e durevole, ideale per l'uso professionale e domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per il fine previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello se danneggiato o usurato.
- Indossare guanti protettivi se necessario per evitare lesioni.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e piana.
- Non inserire le mani o altre parti del corpo nelle vicinanze della lama durante l'uso.
- Lavare il coltello con acqua calda e sapone dopo ogni uso e asciugare immediatamente.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Coltello Decapitatore
- Lunghezza della lama: 150 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Utilizzo: Professionale e domestico

4. Installazione e Configurazione

1. Aprire il pacco e rimuovere il coltello con attenzione.
2. Verificare che il coltello non presentasse segni di danno o difetti.
3. Pulire la lama con un panno umido e asciugare.
4. Riporre il coltello in un luogo asciutto e sicuro, lontano da altre attrezzature.

5. Funzionamento

- Posizionare il coltello sopra il pezzo di carne da lavorare.
- Eseguire un movimento di taglio deciso, applicando una pressione uniforme lungo la lama.
- Utilizzare il manico ergonomico per una presa sicura e confortevole.
- Dopo l'uso, riporre il coltello in modo sicuro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone.
- Non immergere il coltello in lavastoviglie per preservare la qualità della lama.
- Asciugare il coltello immediatamente dopo il lavaggio per evitare la ruggine.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali segni di usura e affilarla se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non taglia bene, verificare se la lama è affilata. Affilarla se necessario.
- Se il manico è allentato, controllare il collegamento e serrarlo correttamente.

8. Smaltimento

- Non gettare il coltello nei rifiuti domestici. Seguire le normative locali per il riciclaggio dei metalli.
- Smaltire il coltello in modo responsabile e secondo le linee guida nazionali per i rifiuti pericolosi.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o domande sul prodotto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania