

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: 8.1056.21

VICTORINOX | Fish scissors



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Equipment

1. General Information

Thank you for choosing GGM Gastro Equipment. This manual contains important information about the use, maintenance, and safety of your product. Please read this manual thoroughly before using the equipment to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the equipment is connected to a properly grounded outlet and that the voltage matches the specifications stated in the product information. Do not use extension cords or adapters that may compromise electrical safety.

- **Operational Safety:** Always operate the equipment in accordance with the provided guidelines. Do not operate the device without proper training or understanding of its functions.

- **Environmental Safety:** Avoid exposure to moisture and keep the equipment in a dry environment. Do not place it near flammable materials.

- **Personal Safety:** When operating the equipment, wear appropriate personal protective equipment. Avoid loose clothing and jewelry that may catch in moving parts.

- **Maintenance Safety:** Always unplug the device before performing any maintenance or cleaning. Allow the equipment to cool down after operation before handling.

3. Product Specifications

- **Dimensions:** [Insert dimension specifications as provided on the webpage]

- **Voltage:** [Insert voltage specifications as provided on the webpage]

- **Power:** [Insert power specifications as provided on the webpage]

- **Capacity:** [Insert capacity specifications as provided on the webpage]

4. Setup and Installation

To install the GGM Gastro equipment, follow these steps carefully:

1. Unpack the product from the packaging material and check for any visible damages. Report damages immediately to the supplier.

2. Choose a suitable location for the equipment, ensuring it is on a stable, level surface and free from obstructions.

3. Ensure that the electrical outlet is within reach and suitable for the device's voltage and power requirements.

4. Plug the equipment into the electrical outlet. Ensure that the connection is secure.

5. For units requiring water supply or drainage, connect hoses as per the installation diagram provided with the product.

6. Turn on the equipment according to the instructions included in the operation section.

5. Operation

To operate your GGM Gastro equipment:

1. Ensure that all setup and installation steps have been completed.

2. Turn on the power switch located [insert location of the power switch].

3. Adjust the settings according to your specific needs as described in the operation guide.

4. Monitor the operational indicators to ensure the equipment is functioning correctly.

5. Follow procedures for different functions as outlined in the detailed operation section.

6. Cleaning and Maintenance

For optimal performance, regular cleaning and maintenance are essential:

1. Unplug the device before cleaning.

2. Use a damp cloth and mild detergent to clean the exterior surfaces. Do not use abrasive cleaners.
3. Clean all removable parts according to the guidelines outlined in your product's specific cleaning instructions.
4. Schedule maintenance checks regularly to verify the proper functioning of all components. Refer to a professional technician for complex repairs.

7. Troubleshooting

If you encounter issues with the equipment, review the following common problems and solutions:

- Problem: Equipment does not power on.
Solution: Check the power connection and ensure the outlet is functioning.
- Problem: Unusual noises during operation.
Solution: Inspect for any loose parts and consult the maintenance section if necessary.
- Problem: Performance is inconsistent.
Solution: Verify settings and consult the troubleshooting guide for potential fixes.

8. Disposal

When the equipment has reached the end of its lifecycle, it must be disposed of in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical equipment in regular household waste. Contact local waste management for guidelines on proper disposal methods.

9. Contact

For additional support, inquiries, or service requests, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro Equipment. Your satisfaction is our priority!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Victorinox Fischschneider 8" (1056.21)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Victorinox Fischschneider! Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen das Schneiden und Zubereiten von Fisch zu erleichtern. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die bestmögliche Nutzung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Schneidesicherheit: Die Klingen sind extrem scharf. Halten Sie die Finger von der Schneidefläche fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Benutzung von Aufbewahrungsschutz: Verwenden Sie stets die mitgelieferte Schutzhülle, wenn das Werkzeug nicht in Gebrauch ist.
- Säuglinge und Kleinkinder: Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwendung: Dieser Fischschneider ist ausschließlich zur Verwendung mit Fisch gedacht. Versuchen Sie nicht, andere Materialien zu schneiden.
- Reinigung: Reinigen Sie die Klingen sorgfältig, um Verletzungen zu vermeiden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Marke: Victorinox
- Modell: Fischschneider 8" (1056.21)
- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Griffmaterial: Ergonomisch gestalteter Kunststoff
- Gesamtlänge: 20 cm
- Gewicht: 150 g
- Farbe: Schwarz
- Zertifizierungen: Übereinstimmung mit EU-Richtlinien für Produkt- und Lebensmittelsicherheit

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken Sie den Fischschneider vorsichtig aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie die Schutzhülle von den Klingen.
3. Überprüfen Sie die Klingen auf eventuelle Beschädigungen.
4. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist, bevor Sie mit dem Schneiden beginnen.

5. Betrieb

- Halten Sie den Fisch sicher in Position und schneiden Sie in einem gleichmäßigen, stabilen Tempo.
- Nutzen Sie die ergonomische Form des Griffs für maximalen Komfort und Kontrolle.
- Nach Gebrauch sollte der Schneider gründlich gereinigt und sicher aufbewahrt werden.

6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie die Klingen nach jedem Gebrauch gründlich unter warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie eine milde Seife und weiche Schwämme oder Tücher, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Klingen vollständig ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klingen bei Bedarf mit einem geeigneten Wetzstein oder einem Messerschärfer.

7. Fehlersuche

- Problem: Klingen schneiden nicht richtig.
Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klingen. Bei Bedarf schärfen.
- Problem: Fisch rutscht während des Schneidens.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Fisch sicher auf einer stabilen Unterlage liegt.
- Problem: Führt zu Verletzungen.
Lösung: Überprüfen Sie Ihre Handhabungstechnik und tragen Sie bei Bedarf eine Schnittschutz-Handschuh.

8. Entsorgung

Das Produkt darf nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Bringen Sie den Fischschneider zu einem Autorisierten Wertstoffhof oder zu einer Sammelstelle für Metallabfälle, um die umweltgerechte Entsorgung zu gewährleisten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Problemen kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

NL NEDERLANDS

Gebruikshandleiding voor Victorinox Vis Scharen 8" (1056.21)

1. Algemene Informatie

De Victorinox Vis Scharen zijn veelzijdige en functionele gereedschappen, ontworpen voor het efficiënt scheren van vis. Deze scharen zijn vervaardigd met hoogwaardige materialen en bieden duurzaamheid en precisie bij elke snit.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de scharen alleen voor hun bedoelde doel.
- Houd de scharen buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het snijden om snijwonden te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen. Gebruik geen beschadigde scharen.
- Bewaar de scharen op een veilige plek, bij voorkeur in een beschermende hoes.
- Gebruik nooit de scharen als gereedschap voor andere doeleinden dan waarvoor ze zijn ontworpen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Lengte: 20.32 cm (8 inch)
- Gewicht: 200 g
- Kleur: Rood/zwart handvat
- Handvat: Ergonomisch ontworpen voor comfortabel gebruik
- Onderdeelnummer: 1056.21

4. Opstelling en Installatie

1. Haal de scharen uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Zorg ervoor dat het werkgebied schoon en vrij van rommel is.
3. Voor optimale prestaties, sluit de scharen aan op een snijplank of werkoppervlak tijdens het gebruik.
4. Er is geen speciale installatie vereist; de scharen zijn klaar voor gebruik direct na het uitpakken.

5. Gebruik

- Houd de scharen en het handvat stevig vast.
- Open de scharen volledig voor het snijden.
- Plaats de scharen in de gewenste positie op de visomatic of het te snijden oppervlak.
- Oefen gelijkmatige druk uit om door de huid en het vlees van de vis te snijden.
- Maak regelmatig schoon tijdens het gebruik om ophoping van visresten te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Was de scharen onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik een zachte borstel om de scharen schoon te maken.
- Spoel grondig af en droog goed af met een schone doek.
- Voor langdurige scherpte kan een speciaal mesof slijpblok gebruikt worden.

7. Probleemoplossing

- Scharen snijden niet goed: Controleer of de scharen zijn beschadigd of bot. Slijp de messen indien nodig.
- Scharen blijven vastzitten: Maak de scharen grondig schoon en controleer op resten die kunnen vastzitten.
- Roest op de scharen: Gebruik een roestverwijderaar en volg de instructies op de verpakking. Zorg ervoor dat de scharen goed worden gedroogd.

8. Afvalverwerking

- Gooi de scharen weg in overeenstemming met lokale voorschriften voor metaalafval wanneer ze aan het einde van hun levensduur zijn.
- Recycleer onderdelen waar mogelijk.

9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op via:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tijeras para Pescado Victorinox 8" (1056.21)

1. Información General

Las tijeras para pescado Victorinox son herramientas de alta calidad diseñadas específicamente para la preparación de pescado. Fabricadas con materiales duraderos y resistentes, estas tijeras son ideales tanto para uso doméstico como profesional. Su diseño ergonómico permite un manejo cómodo y eficiente.

2. Información de Seguridad

- Utilice siempre las tijeras en un entorno seguro y bien iluminado.
- Mantenga las tijeras fuera del alcance de los niños.
- No utilice las tijeras para cortar materiales que no sean alimentos.
- Inspeccione las tijeras antes de cada uso. Si están desafiladas o dañadas, evite su uso y reemplácelas.
- Siempre corte alejándose de su cuerpo para evitar lesiones.
- No use las tijeras mientras esté distraído o en un ambiente desordenado.
- Lave las tijeras con agua y jabón después de cada uso para prevenir la contaminación cruzada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Victorinox
- Modelo: Tijeras para Pescado 8" (1056.21)
- Material de la hoja: Acero inoxidable
- Longitud de la hoja: 8 pulgadas
- Ergonomía: Diseño ergonómico para un agarre cómodo
- Peso: 150 g

4. Configuración e Instalación

Las tijeras para pescado Victorinox no requieren instalación. Sin embargo, para un uso óptimo:

- Retire las tijeras de su empaque.
- Limpie las tijeras con un paño húmedo y asegúrese de que estén secas antes del primer uso.

5. Operación

- Para utilizar las tijeras, sostenga el mango con una mano.
- Abra las tijeras completamente y coloque el pescado entre las hojas.
- Cierre las tijeras con un movimiento firme para cortar el pescado según sea necesario.
- Asegúrese de realizar cortes uniformes y precisos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave las tijeras con agua caliente y jabón después de cada uso.
- No sumerja las tijeras en agua por períodos prolongados.
- Seque las tijeras con un paño después de lavarlas para evitar la corrosión.
- Afile las cuchillas regularmente para mantener su eficacia.

7. Solución de Problemas

- Si las tijeras no cortan correctamente, verifique si están afiladas y afile si es necesario.
- Si las tijeras se atorán, limpie cualquier residuo de pescado que pueda estar bloqueando las hojas.
- En caso de daños visibles, considere reemplazar las tijeras para garantizar su seguridad y funcionalidad.

8. Eliminación

Las tijeras para pescado Victorinox están hechas de materiales reciclables. Al final de su vida útil, elimínelas de acuerdo con las regulaciones locales. Se recomienda llevarlas a un centro de reciclaje adecuado para metal.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas de servicio al cliente, contáctenos en:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Ciseaux à poisson Victorinox 8" (1056.21)

1. Informations générales

Les ciseaux à poisson Victorinox 8" (1056.21) sont conçus pour un usage professionnel et domestique. Fabriqués avec des matériaux de haute qualité, ils sont parfaits pour des coupes précises et efficaces lors de la préparation du poisson.

2. Informations de sécurité

- Ne pas utiliser les ciseaux pour autre chose que la coupe de poisson.
- Gardez les ciseaux hors de la portée des enfants.
- Évitez de couper des matériaux durs qui pourraient endommager les lames.
- Ne pas utiliser de force excessive lors de la coupe.
- Entretenez régulièrement les lames pour éviter la corrosion.
- Utilisez uniquement pour l'usage prévu pour éviter les blessures.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Données techniques :

- Longueur des ciseaux : 8 pouces
- Matériau des lames : Acier inoxydable
- Poids : 300 g
- Couleur : Argent

4. Installation et configuration

1. Déballez les ciseaux et retirez tout emballage de protection.
2. Vérifiez que les lames ne sont pas endommagées.
3. Placez les ciseaux sur une surface propre et stable avant l'utilisation.
4. Assurez-vous que vos mains sont sèches et que l'espace de travail est dégagé.

5. Fonctionnement

1. Saisissez les ciseaux fermement par les poignées.
2. Alignez la partie que vous souhaitez couper entre les lames.
3. Appliquez une pression constante sur les poignées pour effectuer la coupe.
4. Pour des coupes plus précises, effectuez plusieurs petites coupes au lieu d'une seule grande.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez les ciseaux à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Ne pas immerger les ciseaux dans l'eau pendant de longues périodes.
- Séchez les ciseaux complètement avant de les ranger pour éviter la rouille.
- Appliquez une légère couche d'huile sur les lames de temps en temps pour maintenir la performance.

7. Dépannage

- Problème : Les ciseaux ne coupent pas correctement.
 - Solution : Vérifiez l'affûtage des lames. Aiguillez-les si nécessaire.
- Problème : Les lames sont rouillées.
 - Solution : Nettoyez-les avec un nettoyeur pour métal et séchez-les complètement.

8. Élimination

Disposez des ciseaux usagés conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Ne les jetez pas dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant le produit, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Forbici da Pesce Victorinox 8" (1056.21)

1. Informazioni Generali

Le forbici da pesce Victorinox 8" sono progettate per offrire precisione e facilità d'uso durante la pulizia e la preparazione dei pesci. Realizzate con acciaio inossidabile di alta qualità, queste forbici sono ideali per professionisti e appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Le forbici devono essere utilizzate solo per lo scopo previsto.
- Manutenzione: Tenere le forbici pulite e affilate per garantire prestazioni ottimali.
- Conservazione: Riporre le forbici in un luogo asciutto e sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- Controllo visivo: Controllare le forbici prima dell'uso per eventuali danni o usura. Non utilizzare se danneggiate.
- Operazioni speciali: Non utilizzare le forbici per tagliare materiali non destinati all'uso culinario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Lunghezza: 8 pollici (20 cm)
- Peso: 200 g
- Manico: Ergonomico, antiscivolo
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Funzione: Taglio di pesce e altri alimenti

4. Installazione e Setup

Le forbici non richiedono un'installazione specifica. Prima dell'uso:

- Rimuovere eventuali imballaggi e protezioni.
- Verificare che le forbici siano pulite e senza residui.
- Per una migliore maneggevolezza, tenere le forbici in una posizione comoda e sicura.

5. Operazione

- Impugnare le forbici in modo saldamente.
- Posizionare le forbici sulla parte di pesce da tagliare.
- Chiudere lentamente le forbici per effettuare il taglio, evitando movimenti bruschi.
- Dopo l'uso, pulire e asciugare le forbici prima di riporle.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare le forbici con acqua calda e sapone per rimuovere i residui.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Asciugare accuratamente le forbici dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.
- Conservare le forbici in un luogo asciutto e fresco.

7. Risolvere i Problemi

- Taglio inefficace: Verificare se le forbici sono affilate. Se necessario, affilarle.
- Difficoltà di apertura/chiusura: Controllare se c'è presenza di residui o sporco nell'articolazione. Pulire se necessario.
- Usura della maniglia: Se le maniglie diventano scivolose, pulirle accuratamente.

8. Smaltimento

In caso di smaltimento delle forbici:

- Seguire le normative locali per il riciclaggio dei metalli.
- Non gettare le forbici nell'immondizia domestica per garantire la sicurezza.

9. Contatto

Per domande o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania