

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: ABP120

Deboner - Blade: 120mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Deboner Blade 120mm (ABP120)

1. General Information

The Deboner Blade 120mm (ABP120) is a high-quality blade designed for efficient and precise deboning of meats. It is suitable for professional use in kitchens and food processing environments. This product is manufactured adhering to strict quality standards to ensure durability and optimal performance.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the blade with care to avoid injury. Keep fingers and hands clear of the blade's path during use.
- Usage: Only use the deboner blade for its intended purpose. Misuse can lead to personal injury or damage to the blade.
- Storage: Store the blade in a safe place, out of reach of children. Use the protective sheath provided when the blade is not in use.
- Personal Protective Equipment: Wear cut-resistant gloves when handling or cleaning the blade to reduce the risk of cuts or injuries.
- Hygiene: Ensure proper hygiene practices are followed when using the deboner blade to avoid contamination of food products.

3. Product Specifications

- Product Name: Deboner Blade 120mm
- Model: ABP120
- Material: Stainless Steel
- Blade Length: 120 mm
- Weight: 0.15 kg
- Application: Suitable for deboning meat in professional kitchens.

4. Setup and Installation

1. Ensure that your working area is clean and free of any obstacles.
2. Unpack the deboner blade from its packaging carefully.
3. Inspect the blade for any damage or signs of wear.
4. Attach the deboner blade to the compatible handle (if applicable) by following the manufacturer's instructions for securing the blade onto the handle.
5. Ensure that the blade is properly tightened and secured before use to prevent it from coming loose during operation.

5. Operation

1. Hold the deboner blade firmly by the handle, keeping a secure grip at all times.
2. Position the blade at the desired angle against the meat, applying steady pressure as you cut along the bones.
3. Use smooth and controlled motions to avoid jerking movements that could lead to accidents.
4. Follow food safety practices to ensure that the meat remains uncontaminated.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, rinse the blade under warm water to remove any food particles.
- Use a mild detergent and a soft sponge to clean the blade thoroughly.
- Avoid using abrasive materials that could scratch the blade.
- Dry the blade immediately with a soft cloth to prevent moisture buildup and rust.
- Regularly check the blade for dullness and sharpen if necessary using an appropriate sharpening tool.

7. Troubleshooting

- Blade Dullness: If the blade is not cutting effectively, it may need sharpening. Follow sharpening guidelines to restore the cutting edge.
- Loose Attachment: If the blade loosens during use, stop immediately and check the attachment. Retighten as necessary.
- Corrosion: If signs of corrosion are noticed, discontinue use and clean the blade thoroughly. Consider applying food-safe oil for protection.

8. Disposal

When disposing of the deboner blade, follow local regulations for the disposal of metal products. Ensure that sharp edges are covered or encased to prevent injury during disposal.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Deboner Blade 120mm (ABP120). We appreciate your business and strive to provide you with the highest quality products.

DE DEUTSCH

Produkt Handbuch für das Deboner Blade 120mm (ABP120)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Deboner Blade 120mm (ABP120). Dieses Produkt wurde für professionelle Küchen und Fleischverarbeitung entwickelt. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die Sicherheit und Leistung Ihres Gerätes zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Produkt nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Benutzersicherheit: Halten Sie Kinder und unbefugte Personen von der Verwendung des Gerätes fern. Tragen Sie geeignete persönliche Schutzausrüstung wie Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Elektrische Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigten Kabeln oder Steckdosen. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung abgeschaltet ist, bevor Sie Wartungen durchführen.
- Rutschgefahr: Achten Sie darauf, dass der Arbeitsbereich trocken ist, um ein Ausrutschen zu vermeiden.
- Reinigung: Reinigen Sie das Produkt regelmäßig, um die Hygiene zu gewährleisten. Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: ABP120
- Klingenlänge: 120 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Gewicht: 0,5 kg
- Verpackung: 1 Stück pro Verpackungseinheit

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie vor der Installation, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
2. Reinigen Sie die Schneidefläche, bevor Sie das Gerät verwenden.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale Arbeitsfläche.
4. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
2. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit für die Klingenrotation.
3. Führen Sie das Fleisch vorsichtig an die Klinge heran, um eine präzise Verarbeitung zu gewährleisten.
4. Nach Beendigung der Arbeit das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Klinge und die Arbeitsfläche nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Abnutzung und schärfen Sie sie bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Hauptschalter.
- Ungewöhnliche Geräusche: Schalten Sie das Gerät sofort aus, prüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Schneidprobleme: Überprüfen Sie, ob die Klinge scharf genug ist und ordnungsgemäß montiert wurde.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften. Metallteile sind recyclebar. Achten Sie darauf, das Gerät nicht im Hausmüll zu entsorgen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

PRODUCTHANDLEIDING - DEBONER BLADE 120MM (ABP120)

1. Algemene informatie

Deze deboner blade van 120 mm is ontworpen voor gebruik in de voedingsindustrie. Het is een essentieel hulpmiddel voor het efficiënt verwijderen van vlees van botten en het versnellen van het bereidingsproces. De blade is vervaardigd van hoogwaardige materialen voor optimale prestaties en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de deboner blade uitsluitend voor het beoogde doel zoals beschreven in deze handleiding.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals snijbestendige handschoenen, om verwondingen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de blade altijd goed is bevestigd voordat je deze gebruikt.
- Houd de blade buiten het bereik van kinderen.
- Controleer de blade regelmatig op schade. Gebruik de blade niet als deze beschadigd is.
- Maak de werkruimte vrij van obstakels en zorg voor een goede verlichting.
- Wees voorzichtig bij het nemen van scherpe hoeken en bij het snijden van vlees om ongevallen te vermijden.

3. Productspecificaties

- Model: ABP120
- Afmeting van de blade: 120 mm
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: Geschikt voor het verwerken van een breed scala aan vleesproducten

4. Installatie en opstelling

- Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn volgens de levertijd.
- Bevestig de blade stevig aan het apparaat volgens de instructies van de fabrikant.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de werkruimte schoon en georganiseerd is om verwondingen te voorkomen en de efficiëntie te verhogen.
- Voer vóór het eerste gebruik een controle uit om ervoor te zorgen dat alle delen goed functioneren.

5. Bediening

- Zet het apparaat aan volgens de instructies van de fabrikant.
- Houd de blade stevig vast en begin met het snijden van vlees.
- Gebruik zachte maar gecontroleerde druk voor een gelijkmatige snede.
- Volg de aanbevolen technieken voor het snijden om een optimale prestatie te garanderen.

6. Reiniging en onderhoud

- Maak de blade na elk gebruik schoon om voedselhygiëne te waarborgen.
- Gebruik warm water en een mild schoonmaakmiddel. Vermijd schurende materialen.
- Droog de blade grondig af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig of de blade scherp is en slijp indien nodig met een geschikte slijper.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Blade snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer de scherpte van de blade en slijp deze indien nodig.
- Probleem: Blade is beschadigd.
Oplossing: Vervang de blade onmiddellijk en gebruik geen beschadigde onderdelen.
- Probleem: Apparaat werkt niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten en of alle onderdelen goed zijn bevestigd.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het product, volg de lokale wetgeving en richtlijnen voor het afvoeren van elektrische apparaten en scherpe voorwerpen. Zorg ervoor dat het apparaat, inclusief de blade, op een veilige manier wordt gescheiden van reguliere afvalstromen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchilla Deshuesadora de 120 mm ABP120

1. Información General

La cuchilla deshuesadora ABP120 es una herramienta de alta calidad diseñada para deshuesar carne con precisión y eficiencia. Su diseño excepcional facilita el manejo y mejora la productividad en entornos de trabajo exigentes.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Utilice siempre la cuchilla solo para su propósito previsto. No la use para otros tipos de cortes o productos.
- **Protección Personal:** Use guantes de protección para evitar cortes mientras maneja la cuchilla.
- **Almacenamiento:** Guarde la cuchilla en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.
- **Inspección:** Revise regularmente la cuchilla en busca de daños o desgaste. No use la cuchilla si está dañada o desafilada.
- **Mantenimiento:** Asegúrese de limpiar la cuchilla adecuadamente después de cada uso y afílela si es necesario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** ABP120
- **Diámetro de la cuchilla:** 120 mm
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Peso:** 200 g
- **Compatible con:** Máquinas deshuesadoras GGM Gastro

4. Instalación y Configuración

1. Asegúrese de que la máquina deshuesadora esté desconectada.
2. Retire la cuchilla anterior siguiendo las instrucciones del fabricante.
3. Coloque la cuchilla deshuesadora ABP120 en el soporte de la máquina, alineando los orificios de fijación.
4. Asegure la cuchilla con los tornillos proporcionados y ajuste con una llave adecuada.
5. Verifique que la cuchilla esté firmemente sujeta antes de conectar la máquina.
6. Conecte la máquina y realice una prueba en vacío para asegurarse de que la cuchilla gire correctamente.

5. Operación

- Conecte la máquina deshuesadora y ajuste la velocidad según las especificaciones del fabricante.
- Introduzca la carne en la máquina y guíe suavemente el producto hacia la cuchilla.
- No fuerce la carne hacia la cuchilla; permita que la máquina realice el trabajo.
- Mantenga las manos alejadas de la cuchilla en todo momento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la máquina antes de limpiar.
- Retire la cuchilla siguiendo las instrucciones de instalación en reversa.
- Limpie la cuchilla con agua caliente y un detergente suave; evite productos abrasivos.
- Seque la cuchilla completamente antes de volver a instalarla.
- Inspeccione la cuchilla regularmente y afílela según sea necesario.

7. Resolución de Problemas

- **Cuchilla no gira:** Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que no haya obstrucciones.
- **Corte desigual:** Asegúrese de que la cuchilla esté afilada y bien instalada.
- **Ruidos extraños:** Detenga la máquina inmediatamente y verifique que la cuchilla esté bien fijada y sin daños.

8. Eliminación

La cuchilla deshuesadora ABP120 debe ser desechada de acuerdo con las normativas locales de residuos. Recicle el metal si es posible. No tire la cuchilla en la basura ordinaria.

9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia técnica, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit – Lame de désossage 120mm ABP120

1. Informations générales

La lame de désossage 120 mm ABP120 est conçue pour un usage professionnel dans l'industrie de la transformation des aliments. Sa conception robuste et ses matériaux de haute qualité assurent une performance optimale et une durabilité à long terme.

2. Informations de sécurité

- Utilisez la lame uniquement pour le désossage de viandes.
- Ne pas utiliser la lame pour d'autres applications.
- Gardez la lame hors de portée des enfants.
- Portez des gants de protection lors de la manipulation de la lame pour éviter les coupures.
- Assurez-vous que la lame est correctement fixée à l'outil avant utilisation.
- En cas de dommage visible sur la lame, ne pas l'utiliser et contacter le service client.
- Stockez la lame dans un endroit sec et sécurisé pour éviter les risques de blessure.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Type de produit: Lame de désossage
- Longueur: 120 mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Utilisation: Professionnelle dans le secteur alimentaire
- Précautions d'utilisation: Ne pas utiliser avec des aliments congelés
- Certification: Conforme aux normes de sécurité alimentaire de l'UE

4. Installation et configuration

1. Retirez la lame de son emballage et vérifiez qu'elle n'est pas endommagée.
2. Fixez la lame à votre outil de désossage conformément aux instructions de l'outil.
3. Assurez-vous que la lame est bien serrée et qu'il n'y a aucun jeu.
4. Vérifiez l'alignement de la lame avant de commencer l'utilisation.
5. Lisez le manuel de l'appareil avec lequel la lame sera utilisée pour toute autre instruction spécifique.

5. Fonctionnement

- Tenez l'outil dans une main et la viande dans l'autre.
- Utilisez un mouvement fluide et assurez-vous que la lame est toujours en contact avec l'os.
- Ne forcez jamais la lame à travers la viande.
- Après utilisation, nettoyez la lame immédiatement pour éviter l'accumulation de débris.

6. Nettoyage et entretien

- Lavez la lame à la main avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.
- Ne pas mettre la lame au lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement la lame avec un chiffon propre avant de la stocker.
- Inspectez régulièrement la lame pour tout signe d'usure et remplacez si nécessaire.

7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas correctement, vérifiez si elle est bien fixée.
- Si vous observez de la rouille, nettoyez la lame avec un nettoyant à base d'acide citrique.
- Pour toute autre demande, contactez le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas la lame à la poubelle ordinaire. Contactez votre centre de recyclage local pour vous débarrasser de la lame de manière appropriée et sécurisée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à:

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per l'affettatrice di carne ABP120 con lama da 120 mm. Questo prodotto è progettato per un utilizzo prolungato e per garantire risultati ottimali nella lavorazione della carne. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre l'affettatrice su una superficie stabile e piana.
- Non toccare mai la lama durante l'operazione o mentre è alimentata.
- Tenere lontano i bambini e gli animali domestici durante l'uso.
- Indossare guanti protettivi per evitare lesioni.
- Disconnettere l'apparecchio dalla fonte di alimentazione quando non è in uso o durante la pulizia.
- Non utilizzare l'affettatrice se il cavo elettrico o la spina sono danneggiati.
- Non immergere l'unità in acqua. Solo la lama e le parti rimovibili possono essere pulite.
- In caso di malfunzionamento, rivolgersi a un tecnico qualificato per la riparazione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: ABP120
- Tipo di lama: 120 mm
- Materiale della lama: acciaio inossidabile
- Potenza: 120 W
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz
- Peso: 2,5 kg
- Dimensioni: 30 x 15 x 20 cm

4. Installazione e Configurazione

- Scegliere una posizione sicura e stabile per l'affettatrice.
- Controllare che il piano di lavoro sia asciutto e pulito.
- Posizionare l'affettatrice su una superficie piana.
- Collegare il cavo dell'alimentazione a una presa elettrica conforme.
- Assicurarsi che il dispositivo sia spento prima di connetterlo alla corrente.

5. Funzionamento

- Accendere l'affettatrice premendo l'interruttore.
- Posizionare il pezzo di carne sul supporto di taglio, assicurandosi che sia ben fissato.
- Regolare lo spessore del taglio secondo le necessità.
- Spingere lentamente il pezzo di carne verso la lama per affettare.
- Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare sempre l'apparecchio prima di pulirlo.
- Rimuovere la lama seguendo le istruzioni specifiche nel manuale.
- Lavare la lama e le parti rimovibili con acqua calda e sapone.
- Asciugare accuratamente prima di rimontare.
- Pulire la base dell'affettatrice con un panno umido.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne metalliche.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'affettatrice non si accende, verificare la connessione alla presa elettrica.
- Se la lama è affaticata, sostituirla con una nuova.
- Se il motore surriscalda, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di riaccenderlo.
- In caso di altri problemi, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Non smaltire l'apparecchio con i rifiuti domestici.
- Contattare il comune per le modalità di smaltimento corrette o portarlo in un centro di riciclo autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania