

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: ABP150

Deboner - Blade: 150mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Deboner Blade 150mm ABP150

1. General Information

Thank you for purchasing the Deboner Blade 150mm ABP150. This product is designed for efficient and precise boning tasks in various food processing applications. With its durable construction, this deboner blade ensures long-lasting performance and reliability.

2. Safety Information

- **Personal Safety:** Always wear cut-resistant gloves when handling the blade to prevent injuries.
- **Operational Safety:** Ensure the blade is securely attached to the equipment before use. Do not use if damaged or worn.
- **Electrical Safety:** If the blade is part of an electric tool, ensure the device is unplugged before installation or maintenance.
- **Proper Handling:** Never attempt to touch the blade edge during or immediately after use, as it may retain sharpness and heat.
- **Child Safety:** Keep the product out of reach of children to prevent accidental injuries.

3. Product Specifications

- **Blade Length:** 150mm
- **Material:** Stainless Steel
- **Compatibility:** Suitable for use with standard commercial meat processing machines.
- **Weight:** 0.2 kg
- **Design:** Ergonomic handle with multi-directional cutting capability.

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the deboner blade from the packaging, ensuring no components are damaged.
2. **Inspect:** Check for any visible damages or defects. Do not use if damaged.
3. **Blade Attachment:**
 - Ensure the electric machine is powered off and unplugged.
 - Align the blade with the attachment slot of the machine.
 - Securely fasten the blade using the provided screws or locking mechanism.
 - Double-check the attachment for stability.
4. **Testing:** Power the machine on without load for a few seconds to ensure the blade operates smoothly.

5. Operation

- Start the machine according to the manufacturer's instructions.
- Begin by introducing the product to be boned at a controlled speed, allowing the blade to make consistent cuts.
- Monitor the operation for any irregular sounds or vibrations that may indicate improper usage.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** After use, clean the deboner blade thoroughly with warm soapy water. Rinse and dry the blade immediately to prevent rusting.
- **Disinfection:** Use a food-safe disinfectant to ensure the blade is hygienic for future use.
- **Storage:** Store the blade in a protective sheath or case in a dry location to maintain sharpness and prevent accidents.
- **Regular Maintenance:** Inspect the blade for any nicks or damages regularly. Sharpen or replace as needed according to usage frequency.

7. Troubleshooting

- **Blade Won't Rotate:** Check for blockages or improper attachment. Ensure the machine is powered and functioning correctly.
- **Uneven Cuts:** Make sure the blade is secure and not dull. Sharpen or replace if necessary.
- **Excessive Vibrations:** Inspect the blade attachment for tightness and check the machine's compatibility.

8. Disposal

When the deboner blade has reached the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local regulations. Ensure that the blade is wrapped securely to prevent injury during disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Deboner Blade 150 mm ABP150

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Deboner Blade 150 mm ABP150. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihnen das Entbeinen von Fleisch zu erleichtern und Ihnen dabei die bestmögliche Effizienz und Sicherheit zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor der Inbetriebnahme das Produkt auf Schäden überprüfen.
- Niemals mit einer beschädigten Klinge arbeiten.
- Halten Sie Ihre Hände und andere Körperteile von der Klinge fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe, besonders beim Wechseln oder Reinigen der Klinge.
- Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden und von Kindern fernhalten.
- Vor der Reinigung sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GGM Gastro Deboner Blade 150 mm ABP150
- Klingenlänge: 150 mm
- Material der Klinge: Edelstahl
- Gesamtgewicht: 500 g
- Gesamtlänge: 300 mm
- Ergonomischer Griff: Ja
- Spülmaschinenfest: Ja
- Farbe: Silber

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
- Setzen Sie die Klinge entsprechend der Anleitung auf den Halter.
- Stellen Sie sicher, dass alles fest sitzt und sich keine Teile lockern.
- Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen und ebenen Oberfläche zur Verwendung.

5. Betrieb

- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Stromschalter betätigen.
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit, um mit dem Entbeinen zu beginnen.
- Führen Sie die zu entbeinenden Fleischstücke sorgfältig an der Klinge vorbei.

6. Reinigung und Wartung

- Nach der Verwendung das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein weiches Tuch, um das Gehäuse zu reinigen.
- Die Klinge mit einem geeigneten Pflegemittel für Edelstahl reinigen.
- Alle Teile gründlich abtrocknen, bevor Sie das Gerät lagern.

7. Fehlersuche

- Wenn das Gerät nicht startet, überprüfen Sie die Stromversorgung.
- Bei unsachgemäßem Betrieb oder ungewöhnlichen Geräuschen, Gerät sofort ausschalten und von einem Fachmann überprüfen lassen.
- Bei feststeckenden Klingen, diese vorsichtig lösen, während das Gerät abgeschaltet ist.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte.
- Verpackungsmaterialien sollten ebenfalls umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Deboner Blade 150mm (ABP150)

1. Algemene Informatie

De Deboner Blade 150mm (ABP150) is een professioneel hulpmiddel ontworpen voor vleesverwerkende industrieën. Deze hoogwaardige mes maakt efficiënt ontbenen en snijden mogelijk, wat de voorbereidingstijd van vleesproducten verkort.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik dit product alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen. Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Persoonlijke Beschermingsmiddelen: Draag altijd geschikte beschermende uitrusting, zoals snijbestendige handschoenen, om verwondingen te voorkomen.
- Hantering en Gebruik: Gebruik het mes nooit zonder voorafgaande training. Zorg ervoor dat je het mes op een stabiele ondergrond gebruikt en houd je vingers uit de snijroute.
- Opbergen: Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een speciaal daarvoor bestemde houder. Hierdoor worden ongelukken en beschadigingen voorkomen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen aan het mes. Vervang indien nodig om de veiligheid te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Merk: GGM Gastro
- Model: ABP150
- Afmetingen: 150 mm (meslengte)
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing
- Materiaal: Roestvrij staal van hoge kwaliteit

4. Instelling en Installatie

- Voorbereiding: Controleer of het werkgebied schoon en vrij van obstakels is.
- Montage: Bevestig het mes stevig aan de juiste snijmachine of houder volgens de meegeleverde instructies. Zorg ervoor dat het mes goed uitgelijnd is en stevig vastzit.
- Testen: Voor gebruik, voer een korte test uit om ervoor te zorgen dat het mes correct is gemonteerd en goed werkt.

5. Bediening

- Plaats het vlees stevig tegen de snijgeleider.
- Zet de machine in en gebruik een constante, stevige druk.
- Zorg ervoor dat je altijd de snijstand volgt en controleer regelmatig de voortgang.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reiniging: Maak het mes na elk gebruik schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Vermijd schurende materialen om beschadiging te voorkomen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de scherpte van het mes en slijp indien nodig. Bewaar het mes in een droge omgeving om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes blijft haken
Oplossing: Controleer of het mes goed is bevestigd en of het vlees gelijkmatig is geplaatst.
- Probleem: Mes is bot
Oplossing: Snijd een testproduct en slijp het mes opnieuw indien noodzakelijk.
- Probleem: Mes is beschadigd
Oplossing: Vervang het mes onmiddellijk om onveilige situaties te voorkomen.

8. Afvalverwerking

Afhankelijk van de lokale richtlijnen, moet het gebruikte mes als metaalafval worden verwerkt. Volg de lokale regelgeving voor het veilig afvoeren van materialen.

9. Contact

Voor vragen of technische ondersteuning kunt u contact opnemen met ons klantenserviceteam:

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

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstige referentie. Zorg voor een correcte omgang met het product om de beste resultaten en veiligheid te garanderen.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchilla Deshuesadora 150 mm ABP150

1. Información General

La cuchilla deshuesadora ABP150 está diseñada para procesos de deshuesado en diversas aplicaciones culinarias. Con su diseño ergonómico y su afilada hoja de 150 mm, es ideal para chefs profesionales y aficionados que buscan eficacia y precisión en la preparación de carne.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice la cuchilla únicamente para su finalidad prevista, que es deshuesar carne.
- Protección Personal: Use guantes de protección al manipular la cuchilla para evitar cortes.
- Almacenamiento Seguro: Mantenga la cuchilla fuera del alcance de los niños y en un lugar seguro, Preferiblemente en una funda protectora.
- Inspección Regular: Revise la cuchilla regularmente para detectar daños o desgastes. Si encuentra irregularidades, reemplácela.
- Cuidado al Cortar: Evite presionar demasiado al cortar; permita que la cuchilla realice el trabajo.
- Manejo Seguro: Nunca intente atrapar la cuchilla si se cae; deje que caiga y recójala desde el suelo.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Modelo: ABP150
- Longitud de la hoja: 150 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Antideslizante y ergonómico
- Peso: 200 g
- Aplicaciones: Ideal para deshuesar carne, aves y pescado.

4. Configuración e Instalación

La cuchilla deshuesadora ABP150 no requiere instalación. Para un uso óptimo, asegúrese de que el mango esté limpio y seco antes de cada uso.

1. Limpie la cuchilla antes de usarla por primera vez.
2. Asegúrese de que la hoja esté debidamente afilada. Utilice una piedra de afilar si es necesario.
3. Coloque la cuchilla en su estación de trabajo.

5. Operación

1. Agarre el mango de la cuchilla de manera firme y segura.
2. Coloque la carne sobre una superficie estable y plana.
3. Comience a cortar desde el extremo del hueso, utilizando movimientos suaves y controlados.
4. Limite la presión para evitar que la cuchilla se atasque.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave la cuchilla a mano con agua y jabón después de cada uso. No lave en lavavajillas.
- Secado: Seque completamente la cuchilla con un paño suave para evitar la corrosión.
- Mantenimiento: Afile la cuchilla regularmente para mantener su eficacia.
- Almacenamiento: Guarde la cuchilla en su funda o en un lugar seguro.

7. Solución de Problemas

- Corte Ineficiente: Verifique si la cuchilla está afilada y afile si es necesario.
- Dificultad al Manejar: Asegúrese de que el mango esté seco y limpio.
- Oxidación: Limpie y seque bien la cuchilla después de cada uso y aplique una ligera capa de aceite para mantenimiento.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite la cuchilla, deséchela de manera responsable. Al ser un objeto afilado, envuélvala de forma segura antes de depositarla en el contenedor de residuos adecuado.

9. Contacto

Para consultas, asistencia o información adicional:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Débonneur de Lame 150 mm ABP150

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Débonneur de Lame 150 mm ABP150. Cet appareil est conçu pour offrir un service efficace et durable dans le traitement de la viande. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation correcte et sûre.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais utiliser l'appareil sans avoir lu et compris le manuel.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et plate.
- Portez des gants appropriés lors de la manipulation des lames pour éviter les blessures.
- Éteindre et débrancher l'appareil avant tout entretien ou nettoyage.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation et les pièces pour détecter tout dommage.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: ABP150
- Longueur de la lame: 150 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Poids: 1,5 kg
- Alimentation: 230 V, 50 Hz
- Puissance: 150 W

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement l'appareil et vérifiez qu'il est complet.
2. Placez l'appareil sur une surface solide et stable, loin des bords.
3. Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de commencer l'installation.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée.
5. Vérifiez que les réglages de l'appareil sont en position d'arrêt avant de l'allumer.

5. Fonctionnement

1. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé sur le panneau de commande.
2. Ajustez la position de la lame à l'aide des commandes de réglage pour le type de découpe souhaité.
3. Insérez délicatement la viande à traiter dans l'appareil et guidez-la avec précaution.
4. Lorsque vous avez terminé, éteignez l'appareil et débranchez-le.

6. Nettoyage et Entretien

- Éteignez et débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyez la lame avec un chiffon humide et une solution détergente douce.
- N'utilisez jamais d'objets tranchants pour nettoyer la lame.
- Vérifiez régulièrement les connexions et les câbles pour vous assurer qu'ils ne sont pas endommagés.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la prise et le cordon d'alimentation.
- Si la lame ne coupe pas correctement, assurez-vous qu'elle est propre et correctement installée.
- En cas de bruit étrange ou de vibrations excessives, débranchez immédiatement l'appareil et vérifiez les composants internes.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers ordinaires. Veuillez suivre les directives locales d'élimination pour les appareils électriques. La mise au rebut correcte permet de protéger l'environnement.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello per Disossare ABP150 (150mm)

1. Informazioni Generali

Il coltello per disossare ABP150 da 150mm è progettato per il ritiro efficiente della carne e il disosso, garantendo prestazioni elevate e durata nel tempo. Questo prodotto è costruito con materiali di alta qualità e soddisfa gli standard di sicurezza richiesti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Corretto:** Utilizzare il prodotto solo per il disosso e il ritiro della carne.
- **Manutenzione della Sicurezza:** Tenere il coltello affilato e in buone condizioni per garantire un uso sicuro.
- **Protezione Personale:** Indossare guanti protettivi durante l'uso per evitare tagli accidentali.
- **Conservazione:** Riporre il coltello in un luogo sicuro, lontano dalla portata dei bambini.
- **Evita Incidenti:** Non utilizzare il coltello su superfici instabili e assicurarsi che le mani siano asciutte durante l'uso.
- **Addestramento:** Assicurarsi che solo le persone formate utilizzino il prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il coltello per disossare ABP150 presenta le seguenti specifiche tecniche:

- **Lunghezza della Lama:** 150mm
- **Materiale della Lama:** Acciaio inossidabile di alta qualità
- **Manico:** Ergonomico e antiscivolo
- **Utilizzo:** Professionale e domestico
- **Resistenza:** Alta resistenza alla corrosione e all'usura

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il coltello dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Se il coltello è dotato di un supporto, fissare il supporto su una superficie stabile.
3. Aprire la custodia del coltello, se presente, e posizionare il coltello in modo sicuro nel supporto o nel luogo di utilizzo.
4. Non dimenticare di lavare il coltello prima del primo utilizzo.

5. Funzionamento

Per utilizzare il coltello per disossare:

1. Assicurarsi che il coltello sia affilato e pulito.
2. Posizionare la carne su una superficie piana e stabile.
3. Iniziare a disossare la carne utilizzando un movimento controllato e affilato.
4. Dopo l'uso, pulire sempre la lama con acqua e sapone.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello immediatamente dopo l'uso.
- Utilizzare acqua calda e un detergente delicato.
- Asciugare il coltello con un panno morbido.
- Non lavare in lavastoviglie per evitare danni alla lama e al manico.
- Controllare periodicamente l'affilatura e affilare se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** La lama è opaca.

Soluzione: Affilare la lama utilizzando una pietra o un affilacoltelli apposito.

- **Problema:** Difficoltà nel disossare la carne.

Soluzione: Assicurarsi di utilizzare il movimento corretto e che la lama sia ben affilata. Se il problema persiste, considerare la sostituzione del coltello.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltirlo in modo responsabile. Non gettare il coltello nell'immondizia non riciclabile. Verificare le normative locali per lo smaltimento di prodotti in acciaio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania