

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: FKMPP145RO

Butcher / kitchen knife - 14.5 cm - PREMIUM



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

EN ENGLISH

Product Manual for FGMP145RO

1. General Information

The FGMP145RO is a commercial-grade food processing machine designed for efficiency and durability in various kitchen environments. Suitable for restaurants, cafes, and catering services, this unit offers advanced functionalities to streamline food preparation.

2. Safety Information

- Read and understand all instructions before using the machine.
- Ensure that the power supply is compatible with the voltage requirements listed.
- Keep the unit away from water or damp areas to prevent electrical hazards.
- Always unplug the machine before performing any maintenance or cleaning.
- Do not operate the machine without proper supervision.
- Use the equipment only for its intended purpose.
- Never insert hands or utensils into the machine while it is operational.
- Ensure that the machine is securely placed on a stable surface to prevent tipping.
- Regularly inspect the power cord for damage. If damaged, cease use immediately and seek professional repair.

3. Product Specifications

- Model: FGMP145RO
- Dimensions: 400mm x 600mm x 400mm
- Voltage: 230V
- Power: 800W
- Capacity: 1.5 liters

4. Setup and Installation

1. Unpack the FGMP145RO from the shipping box.
2. Place the unit on a flat, stable surface away from water or heat sources.
3. Ensure adequate ventilation around the unit for optimal operation.
4. Connect the machine to a compatible power outlet, ensuring the voltage corresponds with the machine's specifications.
5. Ensure that all components are securely fitted before operation.

5. Operation

1. Plug the unit into a compatible power source.
2. Select the desired function using the control panel.
3. Add the ingredients into the processing bowl.
4. Press the start button to begin operation.
5. Follow specific timing guidelines as per your recipe or intended use.
6. Once finished, press the stop button and allow the unit to cool before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Always unplug the unit before cleaning.
- Wipe the exterior with a damp cloth.
- Use mild detergent for cleaning removable parts.
- Avoid abrasive cleaners which may damage the surfaces.
- Ensure all components are thoroughly dried before reassembly.
- Regularly check mechanical parts for wear and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Machine does not start: Check if the unit is properly plugged in and the power source is functioning.
- Overheating: Ensure that the unit is not overloaded and is operated in a well-ventilated area.
- Strange noises during operation: Inspect for any loose parts or blockages in the processing bowl.
- Poor performance: Check if the blades are sharp and free of food debris.

8. Disposal

When disposing of the FGMP145RO, adhere to local regulations regarding electrical appliances. Ensure that all components are disposed of in an environmentally friendly manner.

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 das Kochmesser für Metzger – 14,5 cm Premium

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Kochmessers für Metzger mit einer Klingenslänge von 14,5 cm. Dieses Hochleistungsmesser ist speziell für professionelle Anwendungen in der Metzgerei oder Küche konzipiert und bietet eine hervorragende Balance zwischen Schärfe und Benutzerfreundlichkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck, insbesondere zum Schneiden von Fleisch und Fisch.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie immer eine geeignete Schneidunterlage, um Verletzungen und Beschädigungen der Klinge zu vermeiden.
- Achten Sie beim Schneiden darauf, dass Ihre Hände von der Klinge wegzeigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schärfe der Klinge. Eine stumpfe Klinge erfordert mehr Druck und kann zu Unfällen führen.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch, um gesundheitsgefährdende Bakterien zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Klingenmaterial: Hochwertiger Edelstahl
- Klingenslänge: 14,5 cm
- Griffmaterial: Ergonomisch gestalteter Kunststoffgriff
- Gewicht: 300 g
- Features: Geschmiedete Klinge, rostfrei, sehr scharf, auch für den professionellen Einsatz geeignet.

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie vorsichtig das Messer aus der Verpackung, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
2. Stellen Sie sicher, dass Ihre Arbeitsfläche sauber und stabil ist.
3. Lagern Sie das Messer entweder in einem Messerblock oder mit einer Klingenschutzhülle, um die Klinge zu schützen und Unfälle zu vermeiden.

5. Betrieb

- Halten Sie mit einer Hand den Griff des Messers fest, während Sie mit der anderen Hand das Schneidgut stabilisieren.
- Führen Sie langsame und kontrollierte Schnitte durch, um die Sicherheit zu gewährleisten.
- Verwenden Sie das Messer niemals für Aufgaben, für die es nicht vorgesehen ist, insbesondere nicht zum Öffnen von Dosen oder Packages.

6. Reinigung und Wartung

- Waschen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Trocknen Sie das Messer sofort nach der Reinigung gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem geeigneten Wetzstahl oder einem Messerschärfer.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Klinge ist stumpf.
 - Lösung: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Schärfwerkzeug.
- Problem: Der Griff ist locker.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Schrauben und ziehen Sie diese nach, falls nötig.
- Problem: Rostflecken auf der Klinge.
 - Lösung: Reinigen Sie die Klinge gründlich und ölen Sie sie regelmäßig mit lebensmittelsicherem Öl, um Rost zu verhindern.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Messer verantwortungsbewusst. Scharfe Klinsen sollten sicher verpackt oder in eine spezielle Abfallbehälter für scharfe Gegenstände gegeben werden, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Slagersmes 14,5 cm Premium

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van het GGM Gastro Slagersmes van 14,5 cm. Dit hoogwaardige mes is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en slagerijen. Het mes biedt uitstekende prestaties en duurzaamheid, waardoor het een waardevolle toevoeging is aan uw keukenuitrusting.

2. Veiligheidsinformatie

Bij het gebruik van het slagersmes is het belangrijk om de volgende veiligheidsrichtlijnen in acht te nemen:

- Snijbewustzijn: Wees altijd voorzichtig bij het hanteren van het mes om snijwonden te voorkomen. Houd uw handen en vingers weg van het snijvlak.
- Opslag: Bewaar het mes op een veilige plek, bij voorkeur in een meshouder of met een beschermkap, om verwondingen en slijtage te voorkomen.
- Gebruik op geschikte oppervlakken: Snijd alleen op snijplanken van een geschikt materiaal. Vermijd gebruik op glas, steen of andere harde oppervlakken die de snijkant kunnen beschadigen.
- Inspectie: Controleer regelmatig het mes op eventuele beschadigingen of slijtage. Gebruik het mes niet als het beschadigd is.
- Niet gebruiken voor ongepaste toepassingen: Gebruik het mes alleen voor het snijden van vlees en andere geschikte voedingsmiddelen. Gebruik het niet voor het openen van verpakkingen of andere doeleinden.

3. Productspecificaties

- Merk: GGM Gastro
- Model: Premium FKM PP 145 RO
- Lengte mes: 14,5 cm
- Materiaal mes: Hoogwaardige staalconstructie
- Handgreep: Ergonomisch en antislip

4. Installatie en Opstelling

1. Haal het mes voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of het mes schoon en onbeschadigd is.
3. Plaats een geschikte snijplank op een stabiele ondergrond.
4. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is om te snijden zonder obstakels.

5. Gebruik

1. Houd het mes stevig vast bij de handgreep.
2. Gebruik een stabiele snijtechniek om gelijkmatige sneden te maken.
3. Snijd altijd van uzelf af om snijwonden te voorkomen.
4. Vermijd het snijden van bevroren of extreem harde voedselwaren om beschadiging van de snijkant te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Was het mes met warm water en een mild afwasmiddel na elk gebruik.
- Vermijd het schoonmaken in de vaatwasser om de levensduur van het mes te verlengen.
- Droog het mes goed af met een schone doek voordat u het opbergt.
- Controleer en slijp het mes regelmatig voor optimale prestaties.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.
 - Oplossing: Controleer of het mes scherp is. Slijp indien nodig.
- Probleem: Het mes is beschadigd.
 - Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor advies over reparatie of vervanging.

8. Afvalverwerking

Gooi het mes niet in het gewone afval. Raadpleeg lokale richtlijnen voor de juiste afvalverwerking en recycling van metalen producten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Dank u voor uw vertrouwen in GGM Gastro. Wij wensen u veel snijplezier met uw nieuwe slagersmes!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Cocina para Carnicero 14.5 cm Premium

1. Información General

Este cuchillo de cocina para carnicero de 14.5 cm ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en la preparación de carnes. Con su hoja de alta calidad, es ideal tanto para chefs profesionales como para entusiastas de la cocina. Cuidar su cuchillo garantizará una larga vida útil y un rendimiento superior.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este cuchillo es exclusivamente para cortar carnes. Evite utilizarlo para otros propósitos, como cortar huesos o alimentos duros que puedan dañar la hoja.
- **Cuidado en el Manejo:** Mantenga siempre el cuchillo fuera del alcance de los niños. Al usar, asegúrese de que la superficie de corte esté estable.
- **Corte y Almacenamiento:** Utilice una tabla de cortar adecuada. Después de su uso, lave y seque el cuchillo inmediatamente para evitar la corrosión. Almacene el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un taco de cuchillos o con una funda protectora.
- **Mantenimiento de la Hoja:** Afíle el cuchillo regularmente y evite el contacto con superficies duras que puedan dañarla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material de la Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Longitud de la Hoja:** 14.5 cm
- **Tipo de Mango:** Ergo-grip, antideslizante
- **Uso:** Ideal para cortar, filetear y porcionar carne
- **Peso:** 180 g

4. Configuración e Instalación

Este cuchillo no requiere instalación. Sin embargo, asegúrese de que al principio esté correctamente afilado para un rendimiento óptimo. Para el afilado, use una piedra de afilar o un método de afilado apropiado.

5. Operación

Sostenga el cuchillo firmemente por el mango. Utilice el movimiento de corte adecuado; no aplique demasiada fuerza. Realice cortes fluidos, permitiendo que el filo haga el trabajo. Se recomienda practicar técnicas de corte adecuadas para maximizar la eficacia y la seguridad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave el cuchillo a mano con agua caliente y jabón después de cada uso. No lo sumerja en agua durante períodos prolongados.
- **Desinfección:** Para desinfectar, se puede utilizar una solución de lejía diluida o un desinfectante adecuado.
- **Secado:** Seca el cuchillo completamente antes de guardarlo para prevenir la corrosión.
- **Afilado:** Afíle el cuchillo regularmente para mantener su eficacia. Utilice un afilador adecuado.

7. Solución de Problemas

- **Dificultad para cortar:** Puede ser debido a una hoja desafilada. Afíle el cuchillo según sea necesario.
- **Acumulación de residuos en la hoja:** Asegúrese de limpiar el cuchillo inmediatamente después de usarlo.
- **Incomodidad al sostenerlo:** Verifique que esté utilizando la técnica de corte adecuada y ajuste el agarre si es necesario.

8. Eliminación

No tire el cuchillo directamente en la basura. En su lugar, envuélvalo en papel o coloque en una caja segura y deseche de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos afilados.

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 de produit pour le Couteau de Boucher Premium 14,5 cm (FKMPP145RO)

1. Informations générales

Ce manuel fournit des informations essentielles sur le Couteau de Boucher Premium 14,5 cm, conçu pour des performances optimales dans les environnements de cuisine professionnelle et domestique.

2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours le couteau avec précaution et gardez-le hors de portée des enfants.
- Ne jamais utiliser le couteau pour des applications autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches lorsque vous manipulez le couteau pour éviter tout glissement.
- Entretenez le tranchant du couteau en utilisant des aiguiseurs appropriés.
- Stockez le couteau dans un endroit approprié, comme un porte-couteau, pour éviter les accidents.
- Ne plongez pas le couteau dans l'eau chaude ou ne le laissez pas tremper, car cela peut endommager la lame.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Longueur de la lame: 14,5 cm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Manche: Finition en matériau ergonomique pour un meilleur grip
- Poids: 150 g
- Particularités: Tranchant de précision, facile à aiguiser et durable.

4. Configuration et installation

- Retirez soigneusement le couteau de son emballage.
- Vérifiez que la lame est intacte et exempte de défauts.
- Nettoyez la lame avec de l'eau tiède et un savon doux avant la première utilisation.
- Séchez soigneusement le couteau avec un chiffon doux.

5. Fonctionnement

- Pour un usage optimale, tenez le manche avec une prise ferme.
- Utilisez la lame pour découper en toute sécurité en suivant les techniques de coupe appropriées (hachage, tranchage, etc.).
- Toujours couper avec la lame orientée loin de vous pour éviter les blessures.

6. Maintenance et nettoyage

- Après utilisation, nettoyez immédiatement le couteau à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez de mettre le couteau au lave-vaisselle pour prévenir l'usure de la lame.
- Séchez le couteau complètement après nettoyage pour éviter la corrosion.
- Aiguillez la lame régulièrement pour maintenir sa performance.

7. Dépannage

- Si le couteau ne coupe pas correctement : vérifiez le tranchant; si nécessaire, affûtez-le.
- Si le manche se détériore ou se décolle, contactez notre service clientèle pour obtenir de l'aide.

8. Élimination

- Disposez du couteau de manière responsable. Contactez les services locaux pour le recyclage des matériaux métalliques.
- Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères; respectez les réglementations locales sur le recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, contactez-nous à l'adresse suivante :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello da Cucina Premium GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per fornire prestazioni eccellenti e facilità d'uso nella preparazione degli alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Leggere attentamente tutte le informazioni di sicurezza prima di utilizzare il coltello.

- Uso previsto: Questo coltello è progettato esclusivamente per la preparazione degli alimenti.
- Maneggio: Utilizzare sempre con attenzione. Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Tagli e ferite: Evitare di toccare la lama con le mani. In caso di tagli, pulire l'area interessata e applicare un bendaggio.
- Superficie di lavoro: Assicurarsi che la superficie sia stabile e che non ci siano oggetti che possono ostacolare l'uso sicuro del coltello.
- Pulizia: Non lavare in lavastoviglie. Dopo l'uso, pulire il coltello con un panno umido e asciugare subito.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Coltello da Cucina Premium
- Lunghezza lama: 14.5 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Ergonomico e antiscivolo
- Caratteristiche speciali: Ottima bilanciatura per un'eccellente manovrabilità

4. Configurazione e Installazione

Il coltello è pronto all'uso appena estratto dalla confezione. Non sono necessarie installazioni particolari. Assicurarsi solo che la lama sia affilata. È consigliabile affilare il coltello regolarmente per garantire prestazioni ottimali.

5. Funzionamento

Per utilizzare il coltello:

1. Posizionare gli ingredienti su una superficie di lavoro stabile.
2. Impugnare il manico con una presa sicura.
3. Effettuare movimenti decisi utilizzando la lama per affettare, tritare o tagliare gli alimenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Subito dopo l'uso, pulire la lama con un panno umido.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi.
- Asciugare bene prima di riporre il coltello per evitare ruggine.
- Affilare la lama regolarmente con una pietra per affilare o un affilatore apposito.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Lama smussata.
- Soluzione: Affilare la lama con un affilatore.
- Problema: Manico sconnesso.
- Soluzione: Contattare il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Quando il coltello non è più utilizzabile, smaltirlo conformemente alle normative locali. Non disperdere nel normale rifiuto domestico a causa della lama affilata.

9. Contatti

Per eventuali domande o segnalazioni, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania