

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: MSSES

Knife sharpener - stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Knife Sharpener (Model MSS-ES)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Knife Sharpener. This high-quality product is designed to provide professional sharpening for your kitchen knives, enhancing their performance and longevity. Please read this manual thoroughly before using the knife sharpener to ensure optimal results and safety.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always use the knife sharpener on a stable, flat surface. Ensure that the area around the sharpener is clear of obstructions and hazards.
- **Personal Safety:** Keep hands clear from the blades while sharpening. Use protective gloves if necessary.
- **Product Usage:** Ensure that the knife is inserted correctly into the sharpening slots. Do not apply excessive force.
- **Child Safety:** Keep the knife sharpener out of the reach of children.
- **Electrical Safety (if applicable):** Ensure that your hands are dry when using any electrical components. Do not immerse the knife sharpener in water.

3. Product Specifications

- Model: MSS-ES
- Material: Stainless Steel
- Weight: 0.4 kg
- Dimensions: 30 x 10 x 5 cm

4. Setup and Installation

1. Remove the knife sharpener from the packaging.
2. Place the sharpener on a clean, dry, and flat surface.
3. Ensure that the sharpener is stable and does not wobble.
4. Make sure that any required electrical components are set up as per the manufacturer's instructions (if applicable).

5. Operation

1. Choose the appropriate sharpening slot for the type of knife you are sharpening.
2. Hold the handle of the knife firmly and insert the blade into the sharpening slot at a 20-degree angle.
3. Pull the knife through the slot while applying gentle pressure. Repeat this process 3-5 times for optimal sharpening.
4. Wipe the blade with a cloth to remove any metal shavings after sharpening.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the exterior of the knife sharpener with a damp cloth and mild detergent. Avoid using abrasive materials that may scratch the surface.
- Do not immerse the knife sharpener in water.
- Regularly check the sharpening slots for debris and clean as required.

7. Troubleshooting

- If the sharpener does not sharpen effectively, check if the blade is damaged.
- Ensure that you are pulling the knife through the slot at the correct angle.
- If the sharpener appears damaged, discontinue use and contact support.

8. Disposal

When the knife sharpener reaches the end of its lifespan, ensure proper disposal in accordance with local regulations. Dispose of electrical components through appropriate recycling facilities if applicable.

9. Contact

For inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy your sharp knives!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Messer-Schärfer aus Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zum Messer-Schärfer aus Edelstahl. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihre Messer effektiv und sicher zu schärfen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um optimale Ergebnisse zu erzielen und die Sicherheit während der Verwendung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Schärfer nur für gezielte Messertypen, wie Küchenmesser und Ausbeinmesser.
- Halten Sie den Schärfer von Kindern fern.
- Benutzen Sie den Schärfer nur auf stabilen, flachen Oberflächen.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Hände zu jedem Zeitpunkt des Schärfvorgangs klar von der Klinge entfernt sind.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.
- Verwenden Sie keine übermäßig beschädigten Messer, da diese möglicherweise nicht effektiv geschärft werden können.
- Tragen Sie beim Schärfen Schutzbrillen zur Sicherheit Ihrer Augen und vermeiden Sie Verletzungen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 25 x 8 x 7 cm
- Gewicht: 1 kg
- Schärfmethoden: Keramikklingen und Präzisionsschärfer
- Farbe: Silber
- Anwendung: Für Küchenmesser

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und trocken ist.
2. Platzieren Sie den Messer-Schärfer auf einer stabilen, flachen Fläche, bevorzugt auf einer rutschfesten Unterlage.
3. Überprüfen Sie, dass alle Teile ordnungsgemäß montiert sind und keine losen Teile vorhanden sind.
4. Sicherstellen, dass der Schärfer nicht in der Nähe von Wasserquellen oder Hitzequellen positioniert ist.

5. Bedienung

1. Nehmen Sie das Messer und halten Sie es in einem Winkel von 15-20 Grad zum Schleifbereich.
2. Ziehen Sie das Messer gleichmäßig durch den Schleifbereich, von der Basis der Klinge bis zur Spitze.
3. Wiederholen Sie den Vorgang 3-5 Mal, je nach Bedarf.
4. Überprüfen Sie nach dem Schärfen die Schärfe des Messers und wiederholen Sie den Schärfvorgang, falls erforderlich.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Schärfer nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberflächen beschädigen könnten.
- Lagern Sie den Schärfer an einem kühlen, trockenen Ort.
- Überprüfen Sie gelegentlich die Klingen auf Abnutzung und ersetzen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Problem: Messer wird nicht scharf.
 - Lösung: Überprüfen Sie den Schleifwinkel und wiederholen Sie den Schärfvorgang.
- Problem: Geräusch während des Schärfens.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Messer korrekt positioniert ist und der Schärfer stabil steht.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Messer-Schärfer gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Voor de Messen Sharpener MSSSES

1. Algemene informatie

De GGM Gastro Messen Sharpener MSSSES is ontworpen voor het slijpen van verschillende soorten messen. Deze hoogwaardige messenslijper is vervaardigd van roestvrij staal, wat zorgt voor duurzaamheid en een lange levensduur. Dit product is een essentieel hulpmiddel voor zowel professionele koks als thuisgebruikers die de scherpste van hun messen willen behouden.

2. Veiligheidsinformatie

Bij het gebruik van de messenslijper is het belangrijk om de volgende veiligheidsinstructies in acht te nemen:

- Zorg ervoor dat de messenslijper op een stabiele, vlakke ondergrond staat.
- Houd de slijper buiten het bereik van kinderen.
- Slijp alleen messen die in goede staat zijn; beschadigde messen kunnen risico's met zich meebrengen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe messen. Gebruik altijd de handvatten en vermijd direct contact met het snijvlak.
- Volg de instructies voor gebruik nauwkeurig op om letsel of schade te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 20 cm x 8 cm x 3 cm
- Gewicht: 500 g
- Kleur: Zilver
- Ondersteunde messen: Geschikt voor de meeste keuken- en tafelmessen

4. Installatie en opbouw

1. Haal de messenslijper uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de messenslijper op een vlakke, stevige ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de slijper stevig staat en niet kan verschuiven tijdens het slijpen.
4. Controleer of er genoeg ruimte om de slijper is voor een veilige werking.

5. Bediening

1. Neem het mes dat u wilt slijpen en houd het stevig vast.
2. Plaats de snijkant van het mes in de sleuf van de slijper.
3. Trek het mes langzaam en gelijkmatig door de slijper, van de basis naar de punt.
4. Herhaal dit proces 3-5 keer voor een optimale scherpste.
5. Controleer de scherpste van het mes en herhaal indien nodig.

6. Reiniging en onderhoud

- Maak de messenslijper na elk gebruik schoon met een vochtige doek.
- Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve chemicaliën om schade aan het oppervlak te voorkomen.
- Bewaar de slijper op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op vuil en snijresten en maak dit indien nodig schoon.

7. Probleemoplossing

- Mes wordt niet scherp: Controleer of u de juiste techniek gebruikt; zorg ervoor dat u het mes volledig door de slijper trekt.
- Slijper verschuift tijdens gebruik: Zorg ervoor dat de slijper op een stabiele ondergrond staat en niet glijdt.
- Ongewone geluiden: Stop onmiddellijk met het gebruik als u ongebruikelijke geluiden hoort en controleer de slijper op schade.

8. Afvalverwerking

Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van roestvrijstalen producten en elektrische apparatuur. Zorg ervoor dat de messenslijper niet bij het huisvuil wordt gegooid, maar wordt gerecycled waar mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Afilador de Cuchillos de Acero Inoxidable MSS-ES

1. Información General

Gracias por elegir el Afilador de Cuchillos de Acero Inoxidable MSS-ES. Este producto está diseñado para proporcionar un afilado eficiente y duradero de sus cuchillos de cocina. Con un diseño ergonómico y materiales de alta calidad, le ofrecerá un rendimiento excepcional en su hogar o en entornos profesionales.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este afilador está diseñado exclusivamente para afilar cuchillos de acero. No lo use para otras herramientas o utensilios.
- Peligro de Corte: Tenga cuidado al manipular cuchillos filosos y el afilador. Mantenga los dedos alejados de las cuchillas durante el proceso de afilado.
- Superficie Estable: Siempre utilice el afilador en una superficie plana y estable.
- Almacenamiento Seguro: Guarde el afilador en un lugar fuera del alcance de niños y mascotas.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione regularmente el afilador para asegurarse de que no tenga daños visibles. No utilice si está dañado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: MSS-ES
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 22 cm x 8 cm x 5 cm
- Peso: 500 g
- Color: Plata
- Uso: Para afilar cuchillos de cocina de acero.
- Características Especiales: Diseño ergonómico, molienda de alta precisión, base antideslizante.

4. Instalación y Configuración

1. Retire el afilador de la caja y asegúrese de que todos los componentes estén presentes y en buen estado.
2. Coloque el afilador sobre una superficie plana y estable.
3. Si su modelo incluye una base antideslizante, asegúrese de que esté correctamente fijada a la superficie.
4. No es necesario ensamblar ninguna parte adicional.

5. Operación

1. Asegúrese de que el cuchillo esté limpio y seco antes de usar el afilador.
2. Sujete la base del afilador con una mano para asegurarlo en su lugar.
3. Con la otra mano, tome el cuchillo en un ángulo de 20 grados y páselo suavemente a través de la ranura del afilador, comenzando desde la base hasta la punta.
4. Repita el proceso de afilado de 2 a 5 veces según sea necesario.
5. Limpie el cuchillo con un paño suave después de afilar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el afilador con un paño húmedo después de cada uso.
- Evite sumergir el afilador en agua o lavarlo en el lavavajillas.
- Inspeccione regularmente el afilador para detectar cualquier acumulación de residuos y límpielo según sea necesario.
- Guarde el afilador en un lugar seco y fresco.

7. Solución de Problemas

- Cuchillo No Afilado: Verifique el ángulo de afilado y ajuste si es necesario. Asegúrese de que el cuchillo esté limpio.
- Afilador Dañado: Si nota daños visibles en el afilador, deje de usarlo inmediatamente y contáctenos para obtener asistencia.

8. Eliminación

- Este producto no debe desecharse con la basura doméstica.
- Consulte las normativas locales sobre la eliminación de productos de acero inoxidable.
- Si desea deshacerse del afilador, lleve el producto a un punto de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para consultas, asistencia técnica o reclamaciones, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir el Afilador de Cuchillos de Acero Inoxidable MSS-ES. Asegúrese de seguir todas las instrucciones y advertencias para un uso seguro y eficiente.

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation du Aiguseur de Couteaux en Acier Inoxydable - MSS-ES

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi l'Aiguseur de Couteaux en Acier Inoxydable - MSS-ES. Cet appareil est conçu pour affûter efficacement vos couteaux de cuisine afin d'assurer une performance optimale lors de vos préparations culinaires.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Rectifiée : Ne pas utiliser l'aiguseur si des pièces sont endommagées.
- Éloignez les Enfants : Gardez l'aiguseur hors de portée des enfants pour éviter les accidents.
- Surface Stable : Utilisez l'appareil sur une surface plate et stable.
- Équipement Personnel : Portez des gants de protection si nécessaire pour éviter les coupures.
- Débranchement : Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant tout nettoyage.
- Moisture : Ne pas utiliser l'appareil avec des mains humides ou sur des surfaces mouillées.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : MSS-ES
- Matériaux : Acier inoxydable, plastique résistant
- Dimensions : 25cm x 10cm x 15cm
- Poids : 1.2 kg
- Alimentation : 220V - 240V, 50Hz
- Consommation : 30W

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Ouvrez l'emballage et retirez tous les éléments de protection.
2. Choix de l'Emplacement : Sélectionnez un emplacement stable et sec pour l'appareil.
3. Branchement : Branchez l'appareil à une prise électrique appropriée.
4. Vérification : Assurez-vous que tous les composants sont en bon état avant d'utiliser l'appareil.

5. Mode de Fonctionnement

1. Sélection du Couteau : Choisissez un couteau approprié pour l'affûtage.
2. Positionnement : Placez le couteau dans la fente de l'aiguseur.
3. Action d'Aiguseur : Tirez lentement le couteau à travers l'aiguseur de part et d'autre.
4. Vérification de l'Affûtage : Testez le couper avec précaution pour vérifier la netteté.
5. Répétition : Répétez si nécessaire jusqu'à obtenir le résultat souhaité.

6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher : Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Éponge Humide : Utilisez une éponge humide pour nettoyer le boîtier en plastique.
- Aucun Solvant : N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de solvants.
- Conservation : Rangez l'appareil dans un endroit sec et sûr lorsqu'il n'est pas utilisé.

7. Résolution des Problèmes

- Problème : L'aiguseur ne fonctionne pas.
- Solution : Vérifiez le branchement électrique.
- Problème : Le couteau ne s'affûte pas correctement.
- Solution : Assurez-vous que le couteau est correctement positionné dans la fente.

8. Élimination

À la fin de la durée de vie de votre appareil, suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électriques. Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Affilatore per Coltelli in Acciaio Inossidabile MSS-ES

1. Informazioni Generali

L'affilatore per coltelli MSS-ES è progettato per ripristinare la nitidezza dei tuoi coltelli da cucina in modo semplice ed efficace. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, è un attrezzo essenziale per ogni cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su coltelli da cucina.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non affilare coltelli con lame seghettate o danneggiate.
- Indossare guanti protettivi durante l'uso.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e pulita.
- Non utilizzare l'affilatore se danneggiato.
- Seguire le istruzioni di utilizzo per evitare infortuni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 25 x 5 x 10 cm
- Peso: 500 g
- Colore: Argento
- Capacità: Affilare coltelli con lunghezza lama fino a 30 cm

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere l'affilatore dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Posizionare l'affilatore su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che gli accessori o parti non siano bloccati.
- Non è necessaria alcuna installazione supplementare; l'affilatore è pronto all'uso.

5. Operazione

- Affilare il coltello: posizionare la lama del coltello nell'apertura dell'affilatore.
- Applicare una leggera pressione e tirare il coltello verso di te con un movimento uniforme.
- Ripetere il processo 2-3 volte per ottenere i risultati desiderati.
- Testare la nitidezza della lama su un pezzo di carta o un pomodoro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'affilatore con un panno asciutto dopo ogni utilizzo.
- Non immergere in acqua o lavare in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali residui e rimuovere con un panno umido.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il coltello non si affila correttamente, controllare che sia in buone condizioni e ripetere il processo di affilatura.
- Assicurarsi di utilizzare l'affilatore seguendo le istruzioni.
- In caso di malfunzionamento, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Non gettare l'affilatore nei rifiuti domestici.
- Contattare le autorità locali per la corretta gestione degli elettrodomestici e degli utensili in metallo.

9. Contatti

Per assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania