

# 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: 34110**

**vegetable peeler harp 11 cm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Vegetable Peeler Harp 11 cm (Model: 34110)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Vegetable Peeler Harp 11 cm. Designed for both home and professional kitchens, this vegetable peeler is engineered for efficiency and ease of use. It features a comfortable grip, a sharp, durable blade, and a sleek design for optimal performance.

## 2. Safety Information

To ensure safe operation of the Vegetable Peeler, please adhere to the following safety guidelines:

- General Use: Always use the peeler for its intended purpose. Do not use it as a can opener or for slicing through hard surfaces.
- Sharp Blades: The blade is extremely sharp. Always handle with care to prevent cuts or injuries. Store out of reach of children.
- Cutting Surfaces: Only use the peeler on stable and secure cutting boards to prevent slipping.
- Electrical Safety: This product does not require electricity; however, ensure that hands are dry to avoid slippage while using.
- Cleaning: Always handle the peeler with caution while cleaning. Do not immerse in water or leave submerged to avoid rusting.

## 3. Product Specifications

- Model: 34110
- Blade Length: 11 cm
- Material: Stainless Steel and Durable Plastic Handle
- Weight: 150 grams
- Color: Stainless Steel and Black Handle
- Usage: Suitable for various types of vegetables and fruits.

## 4. Setup and Installation

The Vegetable Peeler is ready to use out of the box. No assembly is required. Follow these steps for optimal use:

1. Remove the peeler from its packaging.
2. Ensure that the blade and handle are intact.
3. Place the peeler in an easily accessible location for use.
4. Before use, wash the peeler with warm water and mild soap, then dry thoroughly.

## 5. Operation

To operate the Vegetable Peeler:

1. Hold the peeler by the handle with a firm grip.
2. Position the vegetable or fruit securely on a cutting board.
3. Starting at the top of the vegetable, apply light pressure and pull the peeler downwards in a smooth motion.
4. Repeat as necessary until the desired peeling is achieved. For best results, peel in a consistent direction.

## 6. Cleaning and Maintenance

To maintain the quality of the Vegetable Peeler:

- After each use, wash the peeler with warm soapy water.
- Use a gentle sponge to avoid scratching the surface.
- Rinse thoroughly and dry immediately with a cloth to prevent water spots.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Regularly check the blade for sharpness; replace if it becomes dull.

## 7. Troubleshooting

If you experience issues while using the Vegetable Peeler, consider the following:

- Blade Dulling: If peeling is ineffective, it may be time to replace the peeler.
- Handle Loose: Ensure that the handle is securely attached; contact customer service if it feels unstable.
- Difficulty in Peeling: Ensure you are applying adequate pressure and using a stable cutting surface.

## 8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the Vegetable Peeler responsibly:

- Check local regulations for disposal of metal and plastic products.
- If the peeler is damaged and cannot be used anymore, consider recycling the materials wherever possible.

## 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Vegetable Peeler Harp 11 cm. Enjoy peeling with ease!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gemüseschäler Harp 11 cm (34110)

## 1. Allgemeine Informationen

Der Gemüseschäler Harp 11 cm (34110) ist ein hochwertiges Küchengerät, das für das effiziente Schälen von Gemüse und Obst entwickelt wurde. Seine ergonomische Form und langlebige Bauweise machen ihn zu einem unverzichtbaren Werkzeug in jeder Küche.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, den Schäler von Kindern fernzuhalten.
- Benutzen Sie den Schäler nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ihn nicht gegen Ihre eigene Hand oder Haut, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Klingen sauber und unbeschädigt, um das Risiko von Cuts zu verhindern.
- Wenn der Schäler beschädigt ist, verwenden Sie ihn nicht und entsorgen Sie ihn sicher.
- Verwenden Sie den Schäler nur auf stabilen Oberflächen, um ein Abrutschen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Klingentyp: Geschärfte Klinge
- Griff: Ergonomisch und rutschfest
- Länge: 11 cm
- Gewicht: 100 g
- Farbe: Silber

## 4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie den Gemüseschäler vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
- Suchen Sie einen stabilen, sauberen Arbeitsplatz in Ihrer Küche.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz gut beleuchtet ist.
- Halten Sie alle Zutaten, die geschält werden sollen, bereit und in Reichweite.
- Der Schäler ist bereit zur Verwendung und erfordert keine gesonderte Installation.

## 5. Betrieb

- Halten Sie das Gemüse oder Obst in einer Hand.
- Führen Sie den Schäler vorsichtig über die Oberfläche des Lebensmittels, um die Schale zu entfernen.
- Arbeiten Sie von einem Ende des Lebensmittels zum anderen.
- Nach Gebrauch reinigen Sie den Schäler unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Schäler nach jeder Verwendung mit warmem Seifenwasser.
- Die Klingen können in der Spülmaschine gereinigt werden, jedoch sollte der Griff von Hand gewaschen werden.
- Trocknen Sie den Schäler gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.
- Bewahren Sie den Schäler an einem trockenen Ort auf, um die Lebensdauer zu maximieren.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Schäler schneidet nicht richtig.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe der Klinge. Es kann notwendig sein, den Schäler auszutauschen.
- Problem: Der Griff ist locker.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob der Schraubmechanismus festgezogen werden kann.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Gemüseschäler gemäß den geltenden Vorschriften für Haushaltsabfälle.
- Trennen Sie das Metall vom Kunststoff, sofern dies möglich ist.
- Geben Sie den Schäler nicht in den Restmüll, sondern in den Recyclingbehälter, wenn er nicht mehr gebraucht wird.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Groenten Schiller Harp 11 cm (34110)

## 1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Groenten Schiller Harp 11 cm. Dit product is ontworpen om u te helpen bij het snel en efficiënt schillen van groenten en fruit. Het is ideaal voor zowel professioneel gebruik in de horeca als voor thuisgebruik.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding volledig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik het product alleen voor de bedoelde doeleinden.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van scherpe randen en mesjes om snijwonden te voorkomen.
- Reinig het product na elk gebruik om ophoping van bacteriën en andere verontreinigingen te voorkomen.
- Gebruik nooit bijtende of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Bewaar het product op een veilige en droge plaats.

## 3. Productspecificaties

- Categorie: Groenten Schiller
- Materiaal: RVS, kunststof handgreep
- Kleur: Zilver / Zwart
- Afmetingen: 11 cm
- Gewicht: 150 gram

## 4. Opstelling en Installatie

Het product vereist geen ingewikkelde installatie. Volg de onderstaande stappen:

1. Verwijder het product voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of het product compleet is en geen zichtbare schade vertoont.
3. Plaats de schiller op een vlakke, stabiele ondergrond.
4. Zorg ervoor dat de handgreep comfortabel in uw hand ligt voordat u begint met gebruik.

## 5. Bediening

1. Kies de groente of fruit die u wilt schillen.
2. Houd het product stevig vast bij de handgreep.
3. Plaats de scherpe kant van de schiller op het oppervlak van de groente of het fruit.
4. Trek de schiller betrouwbare bewegingen in de richting van u om schil te verwijderen.
5. Herhaal dit totdat de hele oppervlakte is geschild.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig na elk gebruik het mesje met warm water en zeep.
- Droog het product onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de schiller op een droge en veilige plaats.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Schiller snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer of het mesje schoon en vrij van verontreinigingen is.
- Probleem: Handgreep voelt oncomfortabel aan.  
Oplossing: Zorg ervoor dat uw grip stevig is en dat de schiller goed is geplaatst.
- Probleem: Schiller is moeilijk te gebruiken.  
Oplossing: Zorg ervoor dat u het schiller correct vasthoudt en dat de groente of het fruit stevig op zijn plaats ligt.

## 8. Afvalverwerking

- Dit product dient als chemisch en milieuvriendelijk afval te worden verwerkt.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor richtlijnen over de juiste manier om dit product te recyclen.

## 9. Contact

Bij vragen of problemen kunt u ons bereiken:

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met het gebruik van uw Groenten Schiller Harp 11 cm.

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Pelador de Verduras Harp 11 cm

## 1. Información General

El Pelador de Verduras Harp de 11 cm es una herramienta de cocina diseñada para pelar y preparar verduras de manera eficiente. Con un diseño ergonómico y materiales de alta calidad, este pelador es ideal tanto para chefs profesionales como para cocineros aficionados.

## 2. Información de Seguridad

- Este producto es afilado. Maneje con cuidado y mantenga fuera del alcance de los niños.
- No use el pelador para otros fines que no sean la preparación de alimentos.
- Siempre use el pelador en superficies estables y secas para evitar resbalones.
- En caso de lesiones, limpie la herida y busque atención médica si es necesario.
- Asegúrese de que el pelador esté limpio y seco antes de guardarlo para evitar el crecimiento de bacterias.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: Harp
- Material: Acero inoxidable de alta calidad y mango de plástico
- Longitud: 11 cm
- Dimensiones del producto: 11 x 5 x 1.5 cm
- Peso: 100 g
- Color: Plateado con mango negro

## 4. Configuración e Instalación

- Retire el pelador de su embalaje.
- No se requiere instalación. El pelador está listo para su uso inmediato.
- Para mayor comodidad, sugiera guardarlo en un lugar de fácil acceso en su cocina.

## 5. Operación

- Sostenga el pelador por el mango y coloque el borde afilado sobre la superficie de la verdura.
- Aplique una ligera presión y deslícelo hacia abajo para quitar la piel.
- Repita el procedimiento hasta que la verdura esté completamente pelada.
- Para optimizar el rendimiento, lave el pelador después de cada uso.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el pelador con agua tibia y un detergente suave inmediatamente después de su uso.
- No sumerja en agua durante períodos prolongados para evitar el deterioro del mango.
- Se puede lavar en el lavavajillas, aunque se recomienda el lavado manual para conservar el filo.
- Seque completamente antes de guardar.

## 7. Solución de Problemas

- Si el pelador no corta correctamente:
  - Asegúrese de que la hoja esté afilada. Reemplace si está dañada.
  - Verifique si está usando el pelador en el ángulo correcto.

## 8. Eliminación

- El pelador de verduras Harp debe ser descartado de manera responsable.
- No lo tire en la basura convencional. Verifique las regulaciones de reciclaje locales para desechar adecuadamente el producto y sus componentes.

## 9. Contacto

Si necesita más información o asistencia, no dude en contactar con nosotros:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit - Éplucheur à Légumes Harp 11 cm

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi l'éplucheur à légumes Harp de 11 cm. Cet outil de cuisine est conçu pour vous aider à préparer vos légumes de manière efficace. Il est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour garantir une durabilité et une performance exceptionnelles.

### 2. Informations de Sécurité

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'éplucheur sans surveillance.
- Utilisez uniquement l'éplucheur pour l'usage prévu. Ne l'utilisez pas pour d'autres types de légumes ou objets.
- Ne tentez pas de démonter l'éplucheur.
- Évitez tout contact avec des bords tranchants lors de son utilisation.
- Conservez l'éplucheur dans un endroit sec et hors de portée des enfants.
- En cas de blessure ou de dysfonctionnement, cessez immédiatement l'utilisation et contactez le service client.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit: Éplucheur à Légumes Harp
- Dimensions: 11 cm
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité et plastique résistant
- Poids: Légère et facile à manipuler

### 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez l'éplucheur de l'emballage.
2. Vérifiez qu'aucune pièce n'est endommagée.
3. Pour utiliser, tenez l'éplucheur par le manche, en vous assurant que votre main est sécurisée et éloignée de la lame.
4. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace sur votre plan de travail pour éviter tout accident lors de l'utilisation.

### 5. Opération

1. Choisissez le légume souhaité et rincez-le à l'eau.
2. Fixez le légume sur une surface stable.
3. Placez l'éplucheur à l'extrémité du légume et tirez-le vers vous tout en exerçant une pression légère.
4. Répétez l'opération jusqu'à ce que le légume soit complètement pelé.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Rincez l'éplucheur à l'eau chaude après chaque utilisation.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs. Utilisez une éponge douce pour nettoyer.
- Laissez sécher à l'air libre ou essuyez avec un chiffon sec.
- Ne pas plonger dans l'eau ou mettre au lave-vaisselle.

### 7. Dépannage

- Problème: L'éplucheur ne coupe pas correctement.
  - Solution: Vérifiez la propreté de la lame. Si elle est encrassée, nettoyez-la.
- Problème: Le manche est détaché.
  - Solution: Assurez-vous que toutes les pièces sont solidement fixées. Contactez le service client si le problème persiste.

### 8. Élimination

Conformément à la réglementation sur les déchets, ne jetez pas l'éplucheur à la poubelle avec des déchets ménagers. Ramenez-le dans un centre de recyclage approprié.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, n'hésitez pas à nous contacter :

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Tél: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Nous vous remercions d'avoir choisi l'éplucheur à légumes Harp et espérons qu'il vous apportera satisfaction dans votre cuisine.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pelapatate Harp 11 cm

## 1. Informazioni Generali

Il pelapatate Harp da 11 cm è un utensile da cucina progettato per sbucciare una varietà di frutti e ortaggi. La sua struttura ergonomica e la lama affilata offrono efficienza e precisione, rendendolo un must-have per ogni cucina.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il pelapatate solo per sbucciare frutta e verdura. Non utilizzarlo per altri scopi.
- Tenere il pelapatate fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare di sbucciare cibi congelati o molto duri che possono danneggiare la lama.
- Non utilizzare il pelapatate se la lama è danneggiata o usurata.
- Maneggiare il pelapatate con cura per prevenire lesioni.
- Pulire il pelapatate subito dopo l'uso per mantenere condizioni igieniche ottimali.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Pelapatate Harp
- Dimensioni: 11 cm
- Materiale lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Manico: Plastica resistente e antiscivolo
- Peso: 100 g
- Colore: Argento con manico nero

## 4. Installazione e Setup

Il pelapatate non richiede un'installazione complessa. Seguire i seguenti passaggi:

1. Rimuovere il pelapatate dalla confezione.
2. Controllare che non ci siano danni visibili.
3. Conservare in un luogo asciutto e pulito, lontano da fonti di calore.
4. Tenere a disposizione un panno per la pulizia a portata di mano.

## 5. Operazione

1. Lavare la frutta o la verdura prima dell'uso.
2. Posizionare il pelapatate in modo che l'estremità della lama tocchi il cibo da sbucciare.
3. Eseguire un movimento deciso verso di sé per rimuovere la buccia.
4. Continuare fino a completare la sbucciatura desiderata.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il pelapatate sotto l'acqua corrente calda dopo ogni uso.
- Utilizzare una spugna morbida per rimuovere residui di cibo.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Asciugare completamente con un panno pulito dopo il lavaggio per prevenire l'ossidazione.
- Conservare in un luogo asciutto quando non in uso.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il pelapatate non sbuccia efficacemente: controllare che la lama non sia danneggiata. In caso affermativo, sostituire il pelapatate.
- La lama è arrugginita: asciugare immediatamente e applicare un po' d'olio per alimenti.
- Sbucciatura difficile: verificare se si sta utilizzando il pelapatate in modo corretto e su cibi idonei.

## 8. Smaltimento

Il pelapatate è in parte realizzato con materiali riciclabili. Alla fine della vita utile, smaltire il pelapatate secondo le normative locali per i rifiuti domestici. Se il pelapatate è rotto o danneggiato, assicurarsi di smaltire i materiali in modo corretto.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il servizio clienti:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania