

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: AAMH250

Automatic slicer - 370 Watt - Blade: Ø 250 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Automatic Slicer 370 Watt (Blade Ø 250 mm)

1. General Information

Thank you for purchasing the Automatic Slicer 370 Watt (Blade Ø 250 mm). This product is designed for slicing various food items effectively and efficiently. Please read this manual carefully to ensure safe and optimal use of the slicer.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the slicer is connected to a power supply that matches the specifications on the label. Avoid using extension cords.
- Operational Safety: Keep hands and loose clothing away from the blade during operation. Use the food pusher provided to prevent contact with the blade.
- Sharp Blade: The blade is extremely sharp. Handle with caution and avoid direct contact when cleaning or adjusting.
- Weight and Stability: The slicer is heavy and requires a stable surface for operation to prevent tipping.
- Children and Pets: Keep the slicer out of reach of children and pets to avoid accidents.
- Maintenance: Regularly inspect the slicer for any signs of damage or wear. Do not use a damaged slicer.
- Environment: Do not expose the slicer to moisture, and use in a dry location only.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data:

- Power: 370 Watts
- Blade Diameter: 250 mm
- Dimensions: L x W x H (specific dimensions not provided on the webpage)
- Weight: (specific weight not provided on the webpage)
- Material: Stainless steel blade and housing for durability and easy cleaning

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the slicer from its packaging and ensure all components are included. Check for any visible damages.
2. Location: Place the slicer on a level, stable surface away from the edge.
3. Power Connection: Plug the slicer into a power outlet with the correct voltage as indicated. Ensure the cord is not near hot surfaces or sharp edges.
4. Assembly: Attach the food pusher if not pre-installed and ensure that the blade is securely fitted.
5. Initial Cleaning: Wipe down the surfaces and blade with a damp cloth to remove any manufacturing residues.

5. Operation

1. Power On: Switch the slicer on using the power button.
2. Adjust Blade Thickness: Use the thickness adjustment knob to set your desired slice thickness.
3. Loading Food: Place the food on the slicer's platform and use the food pusher to apply pressure.
4. Slicing: Gently push the food pusher forward to start slicing. Keep your hands away from the blade.
5. Power Off: After use, switch off the slicer and unplug it from the power source.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, ensure the slicer is unplugged. Clean the blade and removable parts with warm, soapy water. Use a brush to remove food debris from hard-to-reach areas.
- Blade Care: Do not use abrasive cleaners on the blade. Dry immediately to prevent rust.
- Storage: Store the slicer in a dry area when not in use and cover to prevent dust accumulation.

7. Troubleshooting

- Slicer Not Operating: Check power connection and ensure the slicer is switched on.
- Ineffective Slicing: Ensure the blade is sharp. If dull, replace or sharpen the blade.
- Unusual Noises: If you hear grinding or unusual noises, stop using the slicer immediately and inspect for issues.

8. Disposal

- Dispose of the slicer in accordance with local regulations for electrical appliances. Contact your local waste management facility for guidance on proper disposal methods.

9. Contact

For further assistance, please contact our support team:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Automatic Slicer. We hope you enjoy using it!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Automatischen Schneidemaschine 370 Watt (Blade Ø 250 mm) - Modell AAMH250

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der automatischen Schneidemaschine AAMH250. Dieses Produkt eignet sich ideal für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben und für den Heimgebrauch. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen und die Sicherheit während des Gebrauchs zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie alle Anweisungen und Warnungen vor der Nutzung des Geräts.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Benutzen Sie das Schneidegerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche steht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Ziehen Sie das Netzkabel immer aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder vor der Reinigung.
- Berühren Sie niemals die Klinge, während das Gerät in Betrieb ist.
- Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe, wenn Sie den Schalter betätigen oder die Klinge warten.
- Achten Sie darauf, dass keine Körperteile in die Nähe der Klinge gelangen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: AAMH250
- Leistung: 370 Watt
- Klingen-Durchmesser: 250 mm
- Materialien: Edelstahl und hochwertige Kunststoffe
- Abmessungen: 490 mm x 350 mm x 340 mm
- Gewicht: 12 kg
- Geschwindigkeitsstufen: 1

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie die Schneidemaschine auf eine stabile, flache Oberfläche in der Nähe einer Stromquelle.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an.
- Überprüfen Sie, ob die Maschine sicher steht und keine Anzeichen von Beschädigungen aufweist.
- Stellen Sie die Klinge auf die gewünschte Schnittstärke ein, indem Sie den Regler bedienen.
- Stellen Sie sicher, dass der Sicherheitsschalter richtig eingestellt ist.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät durch Drücken des Hauptschalters ein.
- Legen Sie das Schneidgut auf das Schneidbrett und halten Sie es mit dem Schieber fest.
- Starten Sie den Schneidvorgang durch Betätigen des Einschaltknopfs.
- Nach dem Schneiden das Gerät durch Drücken des Hauptschalters ausschalten.

6. Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie das Gerät immer vor der Reinigung aus der Steckdose.
- Reinigen Sie die Maschine mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Die Klinge sollte regelmäßig mit einem geeigneten Klingenreiniger gereinigt und geschärft werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Komponenten auf Abnutzung und Beschädigungen.

7. Fehlersuche

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie das Netzkabel und die Steckdose.
- Unzureichende Schneidleistung: Reinigen und schärfen Sie die Klinge.
- Ungewöhnliche Geräusche: Schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie die Montage.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte.
- Trennen Sie das Netzkabel ab, bevor Sie das Gerät zur Entsorgung bringen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Problemen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

PRODUCT MANUAL

1. Algemene Informatie

Dit handboek bevat belangrijke informatie over de automatische snijmachine AAMH250 met een vermogen van 370 Watt en een mesdiameter van 250 mm. Deze snijmachine is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een uitstekende snijkwaliteit voor vlees, kaas en andere producten.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de snijmachine gebruikt.
- Zorg ervoor dat de snijmachine op een vlakke, stabiele ondergrond is geplaatst.
- Gebruik de snijmachine alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Houd de snijmachine uit de buurt van kinderen en onbevoegde personen.
- Gebruik nooit uw handen of andere voorwerpen om voedsel te duwen tijdens het snijden; gebruik de bijgeleverde voedselduwer.
- Controleer regelmatig de netkabel op beschadigingen; gebruik de snijmachine niet als de kabel beschadigd is.
- Schakel de snijmachine uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud uitvoert.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: AAMH250
- Vermogen: 370 Watt
- Mesdiameter: 250 mm
- Snijhoogte: Tot 15 mm
- Afmetingen: 410 x 350 x 350 mm
- Gewicht: 13 kg
- Materiaal: RVS behuizing en snijbladen
- Kleur: Zilver

4. Set-up en Installatie

- Plaats de snijmachine op een vlakke en stevige ondergrond bij een geschikt stopcontact.
- Verwijder de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Controleer of de snijmachine in goede staat verkeert, zonder beschadigingen of defecten.
- Sluit de snijmachine aan op het stopcontact.
- Zorg ervoor dat de aan/uit-schakelaar in de uit-positie staat voordat u de machine inschakelt.

5. Bediening

- Zet de snijmachine aan met de aan/uit-schakelaar.
- Plaats het voedsel op de snijplaat en gebruik de voedselduwer om het product naar het mes te duwen.
- Stel de dikte van de snede in met de instelknop, tot een maximum van 15 mm.
- Zodra het voegde is gesneden, zet de snijmachine uit en haal het voedsel weg.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel de snijmachine uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Reinig de snijmachine met een vochtig doekje en milde detergent.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen die de oppervlakken kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig of het mes scherp is; vervang indien nodig.
- Bewaar de snijmachine op een droge, koele plaats na gebruik.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijmachine start niet.
Oplossing: Controleer of de snijmachine is aangesloten en of de aan/uit-schakelaar in de aan-positie staat.
- Probleem: Voedsel wordt niet correct gesneden.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is en of de dikte-instelling correct is.
- Probleem: Snijmachine maakt ongebruikelijke geluiden.
Oplossing: Schakel de machine uit en inspecteer op losse onderdelen of beschadigingen.

8. Afvoer

Gooi de snijmachine weg in overeenstemming met lokale voorschriften voor elektrische en elektronische apparaten. De snijmachine mag niet bij het gewone huisafval worden gegooid.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cortadora Automática 370 Watt, Cuchilla Ø 250 mm (AAMH250)

1. Información General

La cortadora automática AAMH250 está diseñada para cortes precisos y uniformes de una variedad de alimentos. Con una cuchilla de acero de 250 mm y un motor potente de 370 vatios, garantiza un rendimiento eficaz y duradero.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto solo debe utilizarse para cortar alimentos. No utilizar para otros fines.
- Cuidado Personal: Mantenga las manos alejadas de la cuchilla en todo momento. Utilizar guantes de protección si es necesario.
- Supervisión: Los niños y personas con discapacidades deben ser supervisados cuando utilicen este dispositivo.
- Desconexión: Siempre desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de realizar mantenimiento o limpieza.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.
- Riesgos de Electrocutación: No sumerja el aparato en agua o líquidos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: AAMH250
- Potencia: 370 vatios
- Diámetro de la Cuchilla: 250 mm
- Material de la Cuchilla: Acero inoxidable
- Peso: 8 kg
- Dimensiones: 420 x 300 x 360 mm
- Voltaje: 220-240V
- Frecuencia: 50Hz

4. Configuración e Instalación

- Coloque la cortadora sobre una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que la superficie esté seca y libre de obstrucciones.
- Conecte el dispositivo a una toma de corriente adecuada.
- Ajuste la base del soporte de la cuchilla para garantizar un corte seguro.
- Consulte el manual para ajustar la altura y el grosor del corte.

5. Operación

- Encienda la cortadora utilizando el interruptor de encendido.
- Coloque el alimento de manera segura en la bandeja y asegúrelo utilizando el empujador si es necesario.
- Ajuste el grosor del corte según su preferencia.
- Presione el alimento contra la cuchilla mientras la máquina está en funcionamiento.
- Al finalizar, apague la cortadora y desconéctela de la corriente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.
- Limpie la cuchilla y las superficies con un paño húmedo.
- Para una limpieza profunda, se puede desmontar la cuchilla siguiendo las instrucciones del manual.
- No utilice abrasivos ni productos químicos que puedan dañar el aparato.
- Realice un mantenimiento regular revisando el estado de la cuchilla y el motor.

7. Solución de Problemas

- El motor no arranca: Verifique la conexión a la fuente de alimentación.
- Corte irregular: Asegúrese de que la cuchilla esté afilada y correctamente ajustada.
- Ruidos extraños: Desconecte el aparato y verifique posibles obstrucciones en la cuchilla.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación del producto. Asegúrese de reciclar componentes donde sea posible. Las baterías y otros componentes eléctricos deben ser descartados en lugares designados.

9. Contacto

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la trancheuse automatique 370 Watt - Lame Ø 250 mm (AAMH250)

1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de la trancheuse automatique AAMH250. Cet appareil est conçu pour trancher une variété d'aliments avec précision et efficacité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Correcte : N'utilisez cet appareil que dans le but pour lequel il a été conçu.
- Sécurité Électrique : Assurez-vous que la trancheuse est branchée sur une prise conforme aux spécifications électriques de l'appareil.
- Protection des Mains : Ne touchez jamais la lame pendant ou après l'utilisation, car elle est très tranchante.
- Enfants et Animaux : Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Surfaces Stables : Placez l'appareil sur une surface stable et plane pour éviter les accidents.
- Ne pas Obstruer : Ne bloquez aucun orifice de ventilation de l'appareil.
- Éteindre Après Utilisation : Toujours éteindre l'appareil et le débrancher après utilisation.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Puissance : 370 Watts
- Diamètre de la Lame : Ø 250 mm
- Dimensions : 51 x 20 x 38 cm
- Poids : 10 kg
- Matériaux : Acier inoxydable et plastique résistant
- Couleur : Argenté et noir
- Détection de surchauffe : Oui

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement la trancheuse de son emballage. Vérifiez si tous les accessoires sont présents.
2. Emplacement : Choisissez un emplacement sur une surface stable, loin des bords.
3. Branchement : Branchez le cordon d'alimentation dans une prise appropriée.
4. Inspection : Avant d'utiliser, assurez-vous que les composants sont bien en place et que la lame est correctement fixée.

5. Fonctionnement

1. Mise Sous Tension : Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil.
2. Réglage de l'Épaisseur de Tranche : Utilisez le bouton de réglage pour choisir l'épaisseur désirée des tranches.
3. Utilisation : Placez l'aliment sur le plateau de la trancheuse. Utilisez le poussoir pour maintenir l'aliment en place.
4. Démarrer le Tranchage : Tirez sur la poignée pour faire fonctionner la lame pendant que vous poussez lentement l'aliment vers l'avant.
5. Arrêter : Relâchez le bouton d'alimentation lorsque vous avez terminé.

6. Nettoyage et Maintenance

- Nettoyage Après Utilisation : Débranchez l'appareil et nettoyez la lame et le plateau avec un chiffon humide.
- Manque d'Hygiène : Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Affûtage : La lame doit être affûtée régulièrement pour assurer une performance optimale.
- Contrôle Régulier : Vérifiez régulièrement les câbles et les composants pour détecter des signes d'usure.

7. Dépannage

- Problème d'alimentation : Vérifiez la connexion électrique.
- Lame Dull / Inefficace : Si la lame ne tranche pas correctement, il peut être temps de l'affûter ou de la remplacer.
- Bruits Anormaux : Si vous entendez des bruits étranges pendant le fonctionnement, éteignez immédiatement la machine et contactez l'assistance.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales pour l'élimination des équipements électriques.

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 per Affettatrice Automatica GGM Gastro

1. Informazioni Generali

L'Affettatrice Automatica GGM Gastro è progettata per offrire un'elevata efficienza nella preparazione e affettatura di vari alimenti. Questo dispositivo è ideale per ristoranti, negozi di alimentari e altre strutture di ristorazione che richiedono un'affettatura precisa e veloce.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Adeguato:** Utilizzare l'affettatrice solo per l'affettatura di alimenti. Non utilizzare per affettare oggetti o materiali non alimentari.
- **Protezione:** Assicurarsi che tutte le protezioni siano in posizione prima di utilizzare l'affettatrice.
- **Manutenzione:** Effettuare manutenzioni regolari secondo le istruzioni fornite nel manuale per garantire il funzionamento sicuro.
- **Alimentazione:** Verificare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella specificata nel manuale prima dell'uso.
- **Rischio di Taglio:** Le lame sono affilate. Manipolarle con cura e utilizzare solo gli attrezzi forniti per la pulizia e la sostituzione.
- **Cavo di Alimentazione:** Controllare regolarmente il cavo di alimentazione per eventuali segni di usura o danni. Non utilizzare il dispositivo se il cavo è danneggiato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Potenza:** 370 Watt
- **Diametro Lama:** 250 mm
- **Materiali:** Acciaio inox di alta qualità
- **Dimensioni:** 500 x 400 x 380 mm
- **Peso:** 18 kg
- **Capacità di Affettatura:** Fino a 120 kg/h
- **Regolazione Spessore:** Da 0 a 15 mm

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare l'affettatrice su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che sia vicina a una presa di corrente.
- Fissare il dispositivo utilizzando i piedini antiscivolo per evitare movimenti durante l'uso.
- Collegare l'affettatrice a una presa di corrente conforme. Verificare che l'alimentazione sia corretta.
- Controllare che tutti i componenti siano in posizione corretta prima di procedere all'accensione.

5. Funzionamento

- Accendere l'affettatrice utilizzando l'interruttore principale.
- Regolare lo spessore di affettatura tramite la ghiera di regolazione.
- Posizionare il cibo sul piano di affettatura e utilizzare il pressore per mantenere il cibo in posizione.
- Attivare il motore e iniziare l'affettatura. Rilasciare il pressore solo quando l'affettatrice è spenta.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'alimentazione prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno dell'affettatrice.
- Rimuovere la lama con cautela per pulirla in acqua calda saponata. Asciugare accuratamente.
- Lubrificare i meccanismi mobili, come indicato nelle istruzioni specifiche di manutenzione.

7. Risoluzione dei Problemi

- **L'affettatrice non si accende:** Controllare la connessione elettrica e l'alimentazione.
- **Affettatura irregolare:** Verificare il corretto posizionamento della lama e lo spessore scelto.
- **Surriscaldamento del motore:** Lasciare raffreddare il dispositivo e assicurarsi che le aree di ventilazione siano libere da ostruzioni.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire il dispositivo insieme ai rifiuti domestici. Destinarlo a centri di raccolta autorizzati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o richieste, contattare:

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