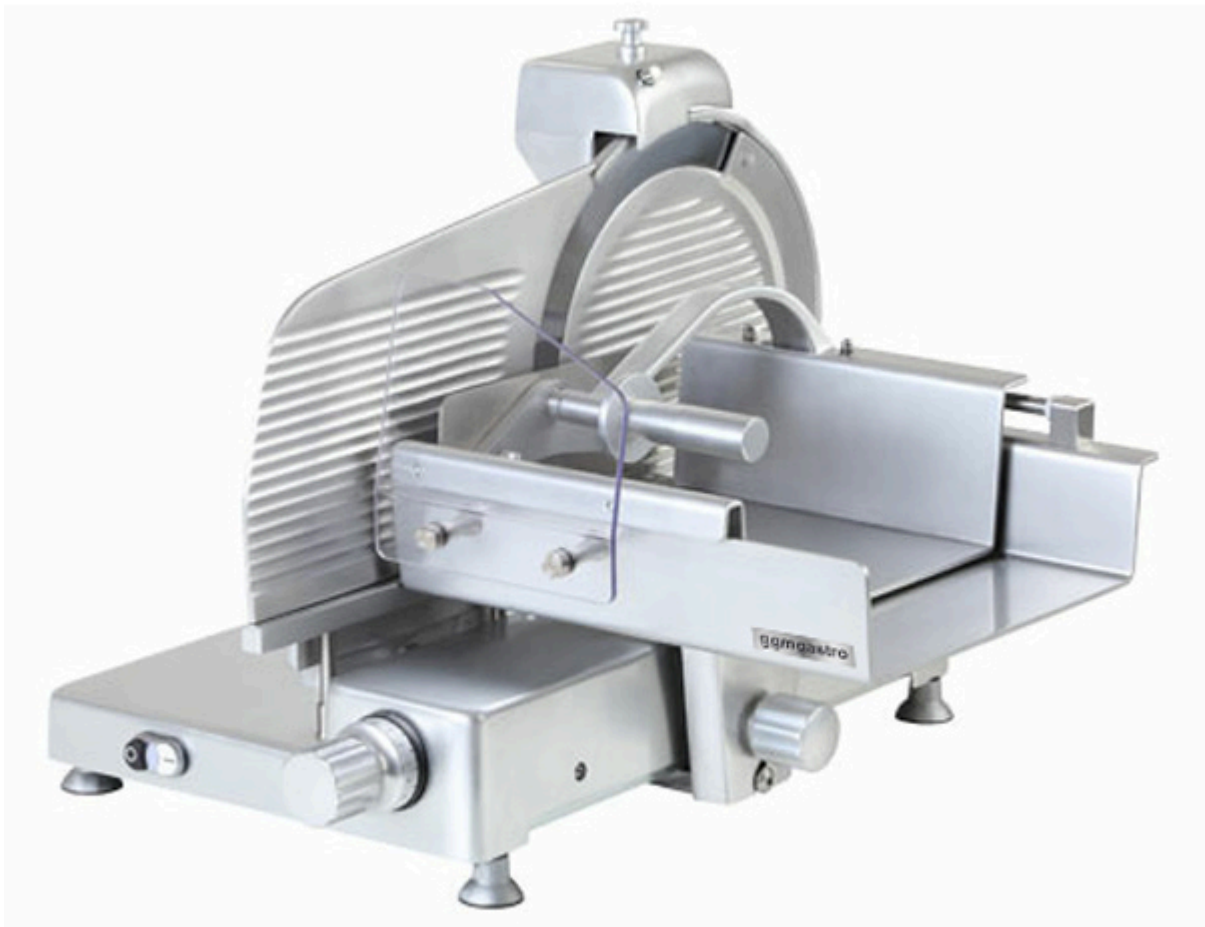


ggmgastro

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: AUS245

Food slicer - 245 mm - Blade Ø 350 mm 370 Watt



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

EN ENGLISH

Product Manual: Food Slicer with 245 mm Blade (AU245)

1. General Information

Thank you for purchasing the Food Slicer AU245. This high-quality slicer is designed for efficient and precise slicing of various food items. Please read this manual carefully prior to use.

Model No: AU245
Power: 370 Watts
Blade Diameter: 245 mm
Dimensions: 350 mm

2. Safety Information

- General Safety Precautions:
 - Always unplug the slicer from the power outlet when not in use or before cleaning.
 - Keep the unit out of reach of children.
 - Use the appliance only for its intended purpose.
- Blade Safety:
 - The blade is extremely sharp. Handle with caution to avoid injuries.
 - Always use the food pusher to hold items in place during slicing.
- Electrical Safety:
 - Ensure the voltage is consistent with the specifications provided.
 - Do not operate the appliance with wet hands or in wet conditions.
- Emergency Procedures:
 - In case of an electrical malfunction, immediately disconnect the unit from the power supply.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data:

- Blade Diameter: 245 mm
- Power Consumption: 370 W
- Dimensions (L x W x H): 350 mm x 280 mm x 300 mm
- Weight: 6.5 kg
- Material: Stainless Steel

4. Setup and Installation

1. Unboxing:
 - Carefully remove the slicer from the packaging.
 - Ensure that all components are included: slicer, food pusher, blade guard, and user manual.
2. Location:
 - Place the slicer on a stable, flat surface.
 - Ensure there is adequate space around the unit for operation and cleaning.
3. Connecting Power:
 - Verify that the power cord is free of damage.
 - Plug the unit into a suitable power outlet with the correct voltage.

5. Operation

1. Adjusting Thickness:
 - Use the thickness adjustment knob to set the desired slice thickness.
2. Using the Food Pusher:
 - Position the food item securely against the blade using the food pusher.

- Ensure your hands are kept clear of the slicing area at all times.

3. Slicing:

- Turn on the slicer by pressing the power switch.
- Slowly push the food pusher towards the blade to begin slicing.

4. Stopping the Slicer:

- Once finished, turn off the slicer using the power switch and unplug from the power supply.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning:

- Unplug the appliance.
- Disassemble the blade and food pusher as per instructions.
- Clean all parts with warm, soapy water and a soft cloth.
- Do not immerse the body in water.

- Blade Maintenance:

- Wipe the blade with a damp cloth after each use to remove food residue.
- Sharpen the blade as necessary to maintain slicing performance.

7. Troubleshooting

- Slicer Does Not Operate:

- Check if the unit is plugged in.
- Ensure the power outlet is functioning.

- Poor Slicing Performance:

- Check the blade sharpness.
- Clean any food buildup that may obstruct slicing.

- Unusual Noises:

- Stop the appliance immediately and inspect for any foreign objects or damage.

8. Disposal

When it's time to dispose of the slicer, please adhere to local regulations regarding electrical appliances. Ensure that the device is unplugged and safely dismantled where possible to recycle its components.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your Food Slicer!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Lebensmittel-Schneider mit 245 mm Klinge

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Lebensmittel-Schneider mit einer 245 mm Klinge. Dieses Gerät wurde entwickelt, um eine effiziente und präzise Schneidleistung für verschiedene Lebensmittel zu bieten. Es ist ideal für Gastronomiebetriebe sowie für den privaten Gebrauch geeignet.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen Sie das gesamte Handbuch vor der Verwendung sorgfältig durch. Bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf.
- Verwendung: Verwenden Sie das Gerät nur zum vorgesehenen Zweck. Vermeiden Sie die Verwendung von beschädigten oder defekten Geräten.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Schneider an eine ordnungsgemäße, geerdete Steckdose angeschlossen ist. Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Klingen: Die Klinge ist sehr scharf. Seien Sie vorsichtig beim Setzen und Reinigen der Klinge. Halten Sie den Körper und die Hände von der Klinge fern.
- Aufsicht: Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät umgehen.
- Schutzvorrichtungen: Verwenden Sie den Schutzhandschuh und das Zufuhrgerät, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GGM Gastro Lebensmittel-Schneider
- Klingen Durchmesser: 245 mm
- Motorleistung: 370 Watt
- Abmessungen: 350 mm
- Gewicht: 14 kg
- Material: Edelstahl
- Farbe: Silber

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund. Stellen Sie sicher, dass der Bereich gut belüftet ist und keine überhängigen Objekte vorhanden sind.
2. Stromversorgung: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht beschädigt ist und die Gefahr von Stolperfallen minimiert ist.
3. Sicherung des Geräts: Platzieren Sie das Gerät sicher. Verwenden Sie die Gummifüße, um ein Verrutschen während des Betriebs zu verhindern.
4. Klingenmontage: Stellen Sie sicher, dass die Klinge korrekt installiert ist. Überprüfen Sie die Befestigungen, um sicherzustellen, dass sie fest angezogen sind.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
2. Wählen Sie die gewünschte Schnittstärke mithilfe der Einstellung.
3. Platzieren Sie das Lebensmittel sicher auf dem Schlitten.
4. Nutzen Sie das Zufuhrgerät, um Lebensmittel sicher auf die Klinge zu führen.
5. Nach dem Schneiden das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach Gebrauch: Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung mit einem feuchten Tuch. Entfernen Sie alle Lebensmittelreste.
- Klingenreinigung: Entfernen Sie die Klinge zur Reinigung gemäß den Sicherheitsrichtlinien.
- Inspektion: Überprüfen Sie regelmäßig die Klingen und Steckverbindungen auf Beschädigungen.
- Wartung: Lassen Sie das Gerät regelmäßig von einem Fachmann warten, um die Leistung zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Hauptschalter.
- Unzureichende Schneidleistung: Überprüfen Sie die Klinge auf Schärfe. Schärfen oder ersetzen Sie die Klinge bei Bedarf.
- Geräusentwicklung: Überprüfen Sie, ob sich Lebensmittel oder Fremdkörper zwischen Klinge und Gehäuse befinden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikschrott. Entfernen Sie alle Batterien (falls vorhanden) und entsorgen Sie diese separat.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für den GGM Gastro Lebensmittel-Schneider entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg beim Schneiden!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Voedingssnijder (245 mm Blad)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Voedingssnijder met een snijblad van 245 mm. Deze hoogwaardige snijmachine is ontworpen voor professioneel gebruik en is geschikt voor het snijden van verschillende voedingsmiddelen, waaronder vlees, kaas en groenten. Houd deze handleiding bij de hand voor informatie over installatie, gebruik en onderhoud.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het apparaat alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen. Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat.
- Elektrische veiligheid: Controleer altijd de spanning voordat u het apparaat aansluit. Gebruik een geaard stopcontact en vermijd het gebruik van verlengsnoeren.
- Snijveiligheid: Het snijblad is scherp. Wees voorzichtig bij het hanteren. Gebruik de voedingshouder voor bescherming.
- Kinderen: Houd het apparaat buiten bereik van kinderen. Laat kinderen het apparaat niet gebruiken.
- Reparaties: Laat reparaties uitsluitend uitvoeren door gekwalificeerd personeel. Probeer het apparaat niet zelf te repareren.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: AUS245
- Bladdiameter: 245 mm
- Motorvermogen: 370 Watt
- Afmetingen: 360 x 460 x 410 mm
- Gewicht: 19 kg
- Rolband: Ja
- Instelbare snijdikte: Ja, tot 15 mm
- Materiaal: Roestvrij staal

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de snijmachine op een vlakke, stabiele werkplek met voldoende ruimte rondom.
2. Zorg ervoor dat de snijmachine is uitgeschakeld en niet is aangesloten op de stroomvoorziening.
3. Controleer of de snijmachine volledig, volgens de specificaties in de verpakking is, met alle benodigde onderdelen.
4. Sluit de snijmachine aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning.

5. Bediening

1. Schakel de snijmachine in met de aan/uit-schakelaar.
2. Plaats het voedsel in de voedingshouder en stel de gewenste snijdikte in.
3. Duw de voedingshouder voorzichtig naar het snijblad. De machine snijdt het voedsel in gelijke plakjes.
4. Na gebruik, schakel je de snijmachine uit en ontkoppel je het apparaat.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijks: Maak het snijblad en de voedingshouder schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Wekelijks: Controleer de staat van het snijblad en maak het grondig schoon. Verwijder eventuele voedselresten.
- Maandelijks: Lube de bewegende delen en controleer de elektrische aansluitingen op slijtage.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijmachine start niet.
 - Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en zorg ervoor dat het apparaat goed is aangesloten.
- Probleem: Snijblad draait niet soepel.
 - Oplossing: Controleer of er voedselresten in het mechanisme zijn blijven hangen en maak deze schoon.
- Probleem: Ongelijke snedes.
 - Oplossing: Controleer de instelling van de snijdikte en zorg ervoor dat het voedsel stevig in de voedingshouder is geplaatst.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van dit product moeten de lokale regelgeving en richtlijnen voor elektronisch afval worden gevolgd. Gooi het product niet in de gewone vuilnisbak. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over correcte recyclingmethoden.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

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

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw GGM Gastro Voedingssnijder!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cortadora de Alimentos GGM Gastro AUS245

1. Información General

Gracias por elegir la Cortadora de Alimentos GGM Gastro AUS245. Este dispositivo está diseñado para ofrecer un corte preciso y eficiente de una variedad de alimentos. Por favor, lea este manual detenidamente antes de usar el producto.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este aparato está diseñado únicamente para el corte de alimentos. No use la cortadora para otros fines.
- Peligro de lesiones: Las cuchillas son extremadamente afiladas. Siempre use guantes de protección y mantenga las manos alejadas de la cuchilla durante el uso.
- Supervisión: Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento y mantenga fuera del alcance de los niños.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que el voltaje de su toma de corriente coincida con el especificado en el aparato.
- Mantenimiento: Realice revisiones regulares del estado de la cortadora y de las cuchillas para garantizar un funcionamiento seguro.
- Desconexión: Desconecte la máquina de la electricidad antes de limpiarla o realizar cualquier mantenimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: AUS245
- Diámetro de la cuchilla: 245 mm
- Potencia: 370 W
- Dimensiones: 490 x 400 x 500 mm
- Peso: 20 kg
- Material: Acero inoxidable
- Velocidad de la cuchilla: 300 RPM
- Color: Plateado

4. Configuración e Instalación

- Ubicación: Coloque la cortadora sobre una superficie plana y estable, lejos de fuentes de humedad.
- Conexión: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Ajuste de la cuchilla: Utilice el ajuste de grosor para seleccionar el grosor deseado del corte.
- Fijación de seguridad: Asegúrese de que todas las partes estén bien fijadas antes de encender la máquina.
- Pruebas iniciales: Realice una prueba de funcionamiento sin alimentos para asegurarse de que todo funcione correctamente.

5. Operación

- Encendido: Presione el botón de encendido para activar la máquina.
- Colocación del alimento: Sujete el alimento con la mano o con el soporte de alimentos y colóquelo contra la cuchilla.
- Corte: Mueva suavemente el alimento hacia la cuchilla y ajuste la velocidad según sea necesario.
- Apagado: Una vez que haya terminado, apague la cortadora.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Después de cada uso, desconecte la máquina y limpie la cuchilla y las superficies con un paño húmedo.
- Desmontaje: Para una limpieza más profunda, siga las instrucciones para desmontar la cuchilla con cuidado.
- Almacenamiento: Guarde el aparato en un lugar seco y seguro.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique si está conectado correctamente a la corriente.
- Cuchilla caliente: Detenga el uso si la cuchilla se sobrecalienta.
- Corte irregular: Ajuste la configuración del grosor y asegúrese de que el alimento esté bien colocado.

8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre el reciclaje y la eliminación de aparatos eléctricos. No lo arroje a la basura común.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, por favor contáctenos:

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

Gracias por elegir GGM Gastro.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la trancheuse alimentaire GGM Gastro

1. Informations générales

La trancheuse alimentaire GGM Gastro est un appareil professionnel conçu pour trancher une variété d'aliments avec précision et efficacité. Elle est idéale pour les cuisines commerciales, les restaurants et les points de vente. Modèle : AUS245, Diamètre de la lame : 245 mm, Puissance : 370 Watt.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Lisez attentivement le manuel avant d'utiliser la trancheuse. Ne pas utiliser l'appareil si vous n'êtes pas formé à son utilisation.
- Protection personnelle : Portez des gants et des vêtements appropriés. Évitez les bijoux qui pourraient se coincer dans la machine.
- Environnement de travail : Utilisez la trancheuse sur une surface stable, propre et sèche. Éloignez les enfants et les animaux de compagnie de l'appareil pendant son utilisation.
- Câbles électriques : Ne tirez pas sur le câble d'alimentation. Assurez-vous que le câble ne présente pas de dommages avant utilisation.
- Interdiction d'eau : Ne plongez jamais la trancheuse dans l'eau ou dans d'autres liquides. Évitez de la placer sous un robinet.
- Entretien : Effectuez l'entretien conformément aux instructions. Débranchez toujours l'appareil avant d'effectuer des réparations ou un nettoyage.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : AUS245
- Diamètre de la lame : 245 mm
- Puissance : 370 Watt
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 350 mm (L) x 300 mm (l) x 240 mm (H)
- Poids : environ 8 kg
- Vitesse : 280 tr/min

4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez la trancheuse et tous ses accessoires de l'emballage. Vérifiez que tous les composants sont présents.
2. Choix de l'emplacement : Placez la trancheuse sur une surface plane et stable. Vérifiez que l'appareil est à proximité d'une prise électrique appropriée.
3. Sécurisation : Assurez-vous qu'il n'y a pas d'obstructions autour de la trancheuse.
4. Branchement : Branchez le câble d'alimentation dans une prise réseau.
5. Essai de fonctionnement : Effectuez un test pour vous assurer que la trancheuse fonctionne correctement avant utilisation.

5. Fonctionnement

1. Mise en marche : Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer l'appareil.
2. Réglage de l'épaisseur de coupe : Ajustez le réglage de l'épaisseur en fonction de vos besoins.
3. Coupe d'aliments : Placez l'aliment sur le plateau et utilisez le poussoir pour guider l'aliment vers la lame.
4. Arrêt de l'appareil : Après utilisation, éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Nettoyez la surface de la trancheuse avec un chiffon humide. Démontage et nettoyage de la lame avec précaution.
- Désinfection : Utilisez un désinfectant alimentaire après le nettoyage.
- Entretien régulier : Vérifiez les vis et les attaches régulièrement. Lubrifiez les pièces mobiles si nécessaire.

7. Résolution des problèmes

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que la prise fonctionne.
- Coupe irrégulière : Assurez-vous que la lame est bien affûtée et correctement montée.
- Bruit anormal : Vérifiez l'état de la lame et des composants internes. Débranchez l'appareil immédiatement.

8. Élimination

Suivez les règles locales pour l'élimination des appareils électriques. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Renseignez-vous auprès de la déchetterie locale sur les points de collecte appropriés.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

Merci d'avoir choisi la trancheuse alimentaire GGM Gastro.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Affettatrice GGM Gastro AUS245

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale dell'affettatrice GGM Gastro AUS245. Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni ottimali e sicurezza durante l'uso. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo l'affettatrice in modo per cui è stata progettata.
- Assicurarsi che l'unità sia scollegata dalla corrente elettrica durante l'installazione e la manutenzione.
- Non utilizzare l'affettatrice se il cavo di alimentazione è danneggiato.
- Non toccare le superfici calde durante il funzionamento.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare solo utensili adatti e non toccare le lame mentre sono in movimento.
- In caso di malfunzionamento, scollegare l'unità e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: AUS245
- Diametro lama: 245 mm
- Potenza: 370 Watt
- Dimensioni: 450 x 360 x 390 mm
- Peso: 9 kg
- Materiale: Corpo in alluminio, lama in acciaio inossidabile

4. Configurazione e Installazione

- Posizionare l'affettatrice su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che ci sia sufficiente spazio attorno all'unità per una corretta ventilazione.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
- Controllare che l'unità sia ferma e che tutte le viti siano serrate prima di utilizzarla.

5. Funzionamento

- Accendere l'affettatrice usando l'interruttore di accensione.
- Regolare lo spessore di taglio ruotando la manopola di regolazione.
- Posizionare l'oggetto da affettare sul piatto e spostarlo delicatamente verso la lama.
- Spegnerne l'unità quando non è in uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'affettatrice dalla corrente prima di pulirla.
- Utilizzare un panno umido per pulire il corpo dell'unità.
- Lavare la lama e il piatto con acqua calda e sapone. Asciugare bene.
- Controllare regolarmente che le viti siano serrate e che l'unità funzioni correttamente.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'affettatrice non si accende, controllare la presa di corrente e il cavo di alimentazione.
- Se la lama non gira, assicurarsi che l'unità non sia bloccata e che tutte le parti siano integre.
- Per altri problemi, consultare la sezione assistenza clienti.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto tra i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei dispositivi elettrici.
- Contattare un centro di riciclaggio autorizzato per la corretta eliminazione.

9. Contatto

Per domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto GGM Gastro!