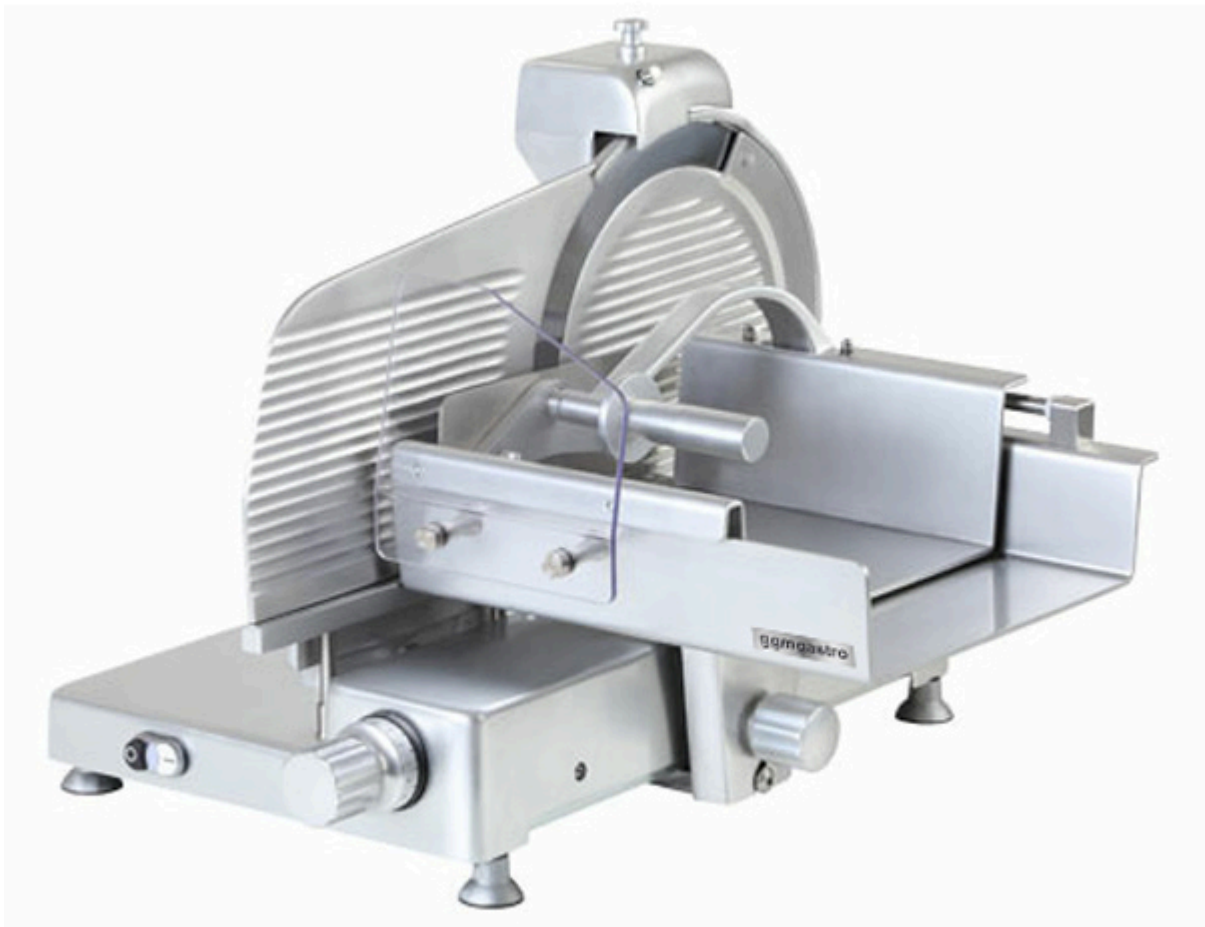


ggmgastro

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: AUS260

Food slicer - 260 mm - Blade Ø 370 mm 370 Watt



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Food Slicer

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Food Slicer equipped with a 260 mm blade and a powerful 370 Watt motor. This product is designed for professional use in restaurants, kitchens, and other food preparation environments. Ensure to read this manual thoroughly to understand the safe and efficient use of the slicer.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always operate the food slicer on a stable surface. Do not use the slicer while under the influence of drugs or alcohol.
- **Electrical Safety:** Ensure that the voltage stated on the machine matches your power source. Use only in dry environments and avoid contact with water.
- **Blade Safety:** The blade is sharp. Handle with care to prevent cuts or injuries. Always use the food pusher or other safety devices when slicing.
- **Protective Equipment:** It is recommended to wear cut-resistant gloves while handling the blade.
- **Supervision:** Do not leave the slicer unattended while in operation, and keep it out of reach of children.
- **Emergency Measures:** In case of electrical faults, disconnect the appliance immediately and seek professional repair services.

3. Product Overview and Specifications

- **Product Name:** GGM Gastro Food Slicer
- **Blade Diameter:** 260 mm
- **Power Consumption:** 370 Watt
- **Dimensions:** 370 mm
- **Weight:** 15 kg
- **Material:** Sturdy aluminum body and stainless steel blade
- **Usage Type:** Continuous Duty
- **Certifications:** CE compliant

4. Setup and Installation

- **Unboxing:** Carefully remove the food slicer from its packaging. Ensure all components are included.
- **Location:** Place the slicer on a clean, dry, and flat surface. Ensure there is adequate space around it for operation.
- **Electrical Connection:** Plug the slicer into a properly grounded electrical outlet matching the voltage specifications.
- **Assembly:** Ensure the blade is securely installed before use. Check that the food pusher and any other accessories are correctly fitted.

5. Operation

- **Starting the Machine:** Press the power button to turn on the slicer.
- **Adjusting Thickness:** Set the desired thickness using the thickness adjustment knob before inserting the food.
- **Placing Food:** Use the food pusher to guide the food item towards the blade. Do not attempt to slice manually without the safety equipment.
- **Stopping the Machine:** After use, press the power button to turn off the slicer. Wait for the blade to come to a complete stop before cleaning or removing food.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, unplug the slicer. Wipe down the exterior with a damp cloth. The blade can be cleaned with a soft brush or cloth. Avoid using abrasive materials.
- **Blade Maintenance:** Regularly check the sharpness of the blade. Sharpen or replace as needed according to usage.
- **Storage:** When not in use, cover the slicer to prevent dust accumulation. Store in a cool, dry place away from moisture.

7. Troubleshooting

- **Slicer Does Not Start:** Check the power connection and ensure the outlet is functioning.
- **Blade Stopping Mid-Operation:** This may indicate overload. Turn off the machine and allow it to cool before attempting another operation.
- **Uneven Slicing:** Ensure the thickness adjustment is correctly set, and check the sharpness of the blade.

8. Disposal

Adhere to local regulations for the disposal of electrical appliances. Remove any batteries if applicable and recycle the components according to waste management guidelines.

9. Contact

For inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your food slicing experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Lebensmittel-Schneider

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für den GGM Gastro Lebensmittel-Schneider entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und präzise Schneidlösung für Ihre Lebensmittel zu bieten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig, um alle Funktionen und Sicherheitshinweise zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Halten Sie das Gerät von Wasser fern, um elektrische Schläge zu vermeiden. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Schnittgefahr: Der Schneidkopf und das Messer sind sehr scharf. Berühren Sie diese Teile nicht während des Betriebs und lassen Sie sie immer abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geeignete Steckdose mit der richtigen Spannung (230 V) angeschlossen ist. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Benutzung: Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist. Halten Sie Hände und andere Körperteile von den beweglichen Teilen fern.
- Kinder: Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten bedient werden.

3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Modell: Lebensmittel-Schneider mit 260 mm Klinge
- Durchmesser der Klinge: 260 mm
- Leistung: 370 Watt
- Abmessungen: Ø 370 mm
- Material: Robuste Bauweise für Langlebigkeit und Sicherheit
- Farbe: Edelstahloptik

4. Einrichtung und Installation

1. Lieferumfang überprüfen: Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Schäden.
2. Standort wählen: Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, trockene und sichere Oberfläche.
3. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und überprüfen Sie, ob die Spannungswerte übereinstimmen.
4. Zubehör installieren: Montieren Sie alle notwendigen Teile gemäß den beiliegenden Anweisungen.
5. Testlauf: Führen Sie einen kurzen Testlauf durch, um sicherzustellen, dass alles korrekt angeschlossen ist.

5. Betrieb

- Einschalten: Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein.
- Einstellung der Schnittstärke: Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke mithilfe des Einstellrads ein.
- Lebensmittel einlegen: Legen Sie das Lebensmittel vorsichtig auf die Plattform und verwenden Sie den Schieber zur Sicherheit.
- Schneiden: Drücken Sie den Schalter für den Betrieb und lassen Sie das Gerät die Arbeit erledigen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
- Reinigen Sie die Klinge vorsichtig mit einem geeigneten Werkzeug. Scharfe Klinsen können gefährlich sein.

7. Fehlersuche

- Problem: Gerät lässt sich nicht einschalten.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Netzschalter.
- Problem: Die Klinge dreht sich nicht.
 - Lösung: Vergewissern Sie sich, dass keine Lebensmittelreste blockieren.
- Problem: Unregelmäßiges Schneiden.
 - Lösung: Überprüfen und justieren Sie die Schnittstärke.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Stellen Sie sicher, dass alle Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, um eine Gefährdung der Umwelt zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for GGM Gastro Food Slicer 260 mm Blade (Model AUS260)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Food Slicer AUS260. Deze snijmachine is ontworpen voor zowel professioneel als huishoudelijk gebruik, met een veelzijdigheid die u helpt bij het snel en efficiënt snijden van verschillende voedingsmiddelen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de snijmachine gebruikt.
- Houd de snijmachine buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de snijmachine niet als de voedingskabel of het apparaat zelf beschadigd is.
- Zorg ervoor dat de snijmachine op een stabiele en vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Gebruik altijd de bijgeleverde voedselhouder bij het snijden.
- Draag bij het gebruik van de snijmachine geen loszittende kleding of accessoires.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: AUS260
- Bladdiameter: 260 mm
- Motorvermogen: 370 Watt
- Afmetingen (B x D x H): 370 mm x 380 mm x 340 mm

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de snijmachine op een vlakke, stevige ondergrond, bij voorkeur bij een stopcontact.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte om de snijmachine is voor ononderbroken gebruik.
- Controleer of het apparaat goed is aangesloten op een geaard stopcontact.
- Positioneer de voedselhouder op de snijmachine.
- Stel de snijdikte in met de draaiknop aan de zijkant van het apparaat.

5. Bediening

- Zet de snijmachine aan door de aan/uit-schakelaar in te schakelen.
- Plaats het te snijden voedsel in de voedselhouder en druk deze voorzichtig naar beneden.
- Beweeg de voedselhouder gelijkmatig over het snijblad om consistente sneden te verkrijgen.
- Na het snijden, zet de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de snijmachine afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een zachte doek en milde zeep om het oppervlak van de snijmachine schoon te maken.
- Verwijder het snijblad voorzichtig volgens de instructies in de handleiding voor een grondige reiniging.
- Controleer regelmatig de scherpte van het snijblad en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De snijmachine werkt niet.
Oplossing: Controleer of de stekker goed is aangesloten en of het stopcontact werkt.
- Probleem: Onregelmatige sneden.
Oplossing: Controleer de instelling van de snijdikte en zorg ervoor dat het voedsel goed is bevestigd in de houder.

8. Afvalverwerking

Volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van elektrische apparaten. Lever de snijmachine in bij een recyclingpunt of gemeentelijke verwijdering van elektrische apparaten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning 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: Cortadora de Alimentos 260 mm

1. Información General

La cortadora de alimentos con cuchilla de 260 mm es un dispositivo indispensable para el corte preciso de carnes, quesos, panes y otros alimentos. Este modelo es ideal para uso doméstico y comercial, combinando eficiencia y facilidad de uso.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para cortar alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Supervisión: Este aparato no debe ser utilizado por personas con discapacidad física, sensorial o mental, a menos que sean supervisadas por una persona responsable.
- Desconexión de la fuente de alimentación: Siempre desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de limpiarlo o realizar ajustes.
- Cuchillas afiladas: Maneje las cuchillas con precaución para evitar cortes. Use el dispositivo de seguridad cuando sea posible.
- Colocación segura: Coloque la cortadora en una superficie estable y plana.
- Uso de cables: No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o que entre en contacto con superficies calientes.
- Estado del aparato: Inspeccione el aparato regularmente. Si presenta daños, no lo utilice y contacte al servicio técnico.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro de la cuchilla: 260 mm
- Potencia del motor: 370 W
- Dimensiones: 370 mm (largo)
- Material: Acero inoxidable y plástico de alta calidad.
- Peso: 6.5 kg
- Alimentación eléctrica: 230V ~ 50Hz

4. Configuración e Instalación

1. Retire el aparato de su embalaje y verifique que no haya daños.
2. Coloque la cortadora en una superficie plana y resistente.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
4. Asegúrese de que la cuchilla esté instalada firmemente en su lugar.
5. Ajuste la configuración del grosor del corte según sus necesidades.

5. Operación

1. Encienda la cortadora utilizando el interruptor de alimentación.
2. Ajuste el grosor deseado girando el dial correspondiente.
3. Coloque los alimentos sobre la bandeja y empuje suavemente con el alimentador.
4. Cierre el dispositivo de seguridad mientras opera.
5. Desconecte la máquina después de su uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la cortadora antes de limpiarla.
- Limpie la superficie con un paño húmedo y jabonoso.
- La cuchilla se debe limpiar con un cepillo suave.
- No sumerja el aparato en agua.
- Realice una revisión mensual para asegurarse de que todos los componentes estén en buen estado.

7. Solución de Problemas

- La cortadora no enciende: Verifique la conexión a la corriente y asegúrese de que el cable no esté dañado.
- Corte irregular: Asegúrese de que la cuchilla esté afilada y limpia. Ajuste el grosor del corte si es necesario.
- Ruidos extraños: Desconecte inmediatamente y revise por si hay piezas sueltas o daños.

8. Eliminación

Este producto debe eliminarse de acuerdo con las normativas locales sobre desechos eléctricos y electrónicos. No lo deseche en la basura doméstica. Consulte a su autoridad local para opciones de reciclaje.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU SLICER ALIMENTAIRE 260 MM

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre slicer alimentaire de 260 mm. Cet appareil est conçu pour trancher divers aliments avec précision. Veuillez lire ce manuel attentivement avant l'utilisation pour garantir une utilisation sécuritaire et efficace.

2. Informations de sécurité

- ALIMENTATION ÉLECTRIQUE : Utilisez uniquement la tension spécifiée. Vérifiez que l'appareil est débranché avant de le nettoyer ou d'effectuer tout entretien.
- UTILISATION SÉCURITAIRE : Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. Ne pas insérer les doigts ou des objets dans la zone de coupe pendant l'utilisation.
- SURVEILLANCE DES ENFANTS : Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Ne laissez jamais les enfants utiliser le slicer sans supervision.
- SURFACE D'INSTALLATION : Placez l'appareil sur une surface stable et plate, à l'écart des sources de chaleur et d'humidité.
- PROTECTION PERSONNELLE : Portez des gants de protection lors du nettoyage ou du changement de la lame pour éviter les blessures.
- ARRÊT D'URGENCE : Débranchez l'appareil immédiatement en cas de problème ou d'odeur de brûlé.

3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit : Slicer alimentaire 260 mm
- Diamètre de la lame : 260 mm
- Puissance : 370 watts
- Dimensions : Ø 370 mm
- Poids : À déterminer
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité

4. Installation et configuration

1. Retirez le slicer de l'emballage et retirez tous les matériaux de protection.
2. Placez l'appareil sur une surface plane, bien aérée et à proximité d'une prise électrique.
3. Vérifiez que le cordon d'alimentation est en bon état et le branchez à une prise appropriée.
4. Installez la lame en suivant les instructions spécifiques fournies dans la section "Mise en place de la lame".
5. Assurez-vous que toutes les pièces sont correctement assemblées et fixées avant la première utilisation.

5. Fonctionnement

1. Mettez l'appareil sous tension avec l'interrupteur.
2. Sélectionnez l'épaisseur de coupe désirée à l'aide du réglage approprié.
3. Placez l'aliment sur le plateau de coupe, en veillant à le maintenir en place avec le pusher de sécurité.
4. Faites glisser doucement l'aliment vers la lame pour commencer la coupe.
5. Une fois terminé, éteignez l'appareil et débranchez-le.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide ou une éponge pour nettoyer la surface extérieure.
- Pour la lame, retirez-la prudemment et nettoyez-la avec de l'eau chaude savonneuse. Séchez-la soigneusement avant de la remettre.
- N'utilisez pas d'outils abrasifs.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation et les autres composants pour détecter d'éventuels dommages.

7. Dépannage

- L'appareil ne démarre pas : Vérifiez la prise électrique et assurez-vous que l'appareil est correctement branché.
- Coupe irrégulière : Assurez-vous que la lame est correctement affûtée et non endommagée.
- Bruit anormal : Débranchez l'appareil immédiatement. Inspectez la lame et le moteur pour trouver des pièces détachées ou endommagées.
- Surchauffe : Laissez l'appareil refroidir avant de redémarrer.

8. Mise au rebut

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électroménagers.
- Veuillez retirer les piles et recycler les matériaux lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Affettatrice GGM Gastro

1. Informazioni Generali

L'affettatrice GGM Gastro è progettata per un uso professionale in cucine commerciali, ottimizzando l'affettatura di vari alimenti. Con un diametro della lama di 260 mm e una potenza di 370 watt, è ideale per una vasta gamma di applicazioni gastronomiche.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Idoneo: Utilizzare esclusivamente l'affettatrice per il taglio di alimenti. Non utilizzarla per altri scopi.
- Protezione: Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie stabile e pianeggiante.
- Alimentazione: Verificare che la tensione di alimentazione coincida con quella indicata nell'etichetta dell'apparecchio.
- Manutenzione: Scollegare sempre l'affettatrice dalla rete elettrica prima di eseguire manutenzione o pulizia.
- Contatti Diretti: Evitare il contatto delle mani con la lama durante il funzionamento. Utilizzare sempre il supporto per guidare il cibo.
- Bambini: Tenere lontano dall'affettatrice i bambini e gli animali domestici.
- Rischio di Incendio: Non sovraccaricare la rete elettrica e non utilizzare l'affettatrice in ambienti umidi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Diametro della lama: 260 mm
- Potenza: 370 watt
- Dimensioni: 370 mm
- Peso: 20 kg (indicativo)
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Colore: Argento

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere l'affettatrice dalla confezione e controllare che tutti i componenti siano presenti.
2. Posizionare l'affettatrice su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore.
3. Assicurarsi che il cavo elettrico sia lontano da fonti di umidità.
4. Inserire il cavo elettrico nella presa di corrente.
5. Verificare che la lama sia in posizione corretta e ben fissata prima di avviare l'unità.

5. Operazione

1. Accendere l'affettatrice utilizzando l'interruttore.
2. Regolare lo spessore di taglio tramite il manettino di regolazione.
3. Posizionare il cibo sul supporto e assicurarlo.
4. Spingere lentamente il supporto dell'alimento verso la lama per affettare.
5. Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare sempre l'affettatrice prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergenti delicati per pulire la superficie.
- Non immergere l'affettatrice in acqua.
- Utilizzare uno spazzolino per lame per rimuovere residui di cibo.
- Controllare regolarmente lo stato della lama e affilarla se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: L'affettatrice non si accende.
Soluzione: Controllare se il cavo è correttamente collegato e se c'è alimentazione elettrica.
- Problema: Affettamento irregolare.
Soluzione: Controllare la regolazione dello spessore e affilare la lama se necessario.
- Problema: Rumori insoliti durante l'operazione.
Soluzione: Spegnere e scollegare immediatamente l'apparecchio. Verificare se ci sono ostruzioni.

8. Smaltimento

Smaltire l'affettatrice e i materiali di imballaggio seguendo le normative locali sul riciclaggio e lo smaltimento dei rifiuti. Non abbandonare l'apparecchio nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania