

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

## SKU: HCUSM12

**Horizontal cutter - 12 litres - 750 Watt - 230 Volt - 1440rpm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Horizontal Cutter 12 Litres 750 Watt 230 Volt 1440 RPM

## 1. General Information

Thank you for choosing the Horizontal Cutter 12 Litres. This powerful kitchen appliance is designed for efficient food preparation, making it an essential tool for chefs and culinary enthusiasts.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the voltage matches the specifications and use an appropriate socket outlet.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children.
- **Operational Safety:** Do not operate the cutter with wet hands or on wet surfaces. Always unplug the device when not in use.
- **User Responsibility:** Familiarize yourself with all operational functions before using. Avoid overloading the machine.
- **Maintenance and Repairs:** All repairs must be conducted by qualified personnel. Do not attempt to disassemble or repair the appliance yourself.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: Horizontal Cutter
- Volume: 12 Litres
- Power: 750 Watt
- Voltage: 230 Volt
- Speed: 1440 RPM

For further specification details, consult the technical data found on the product page.

## 4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the cutter from the packaging, ensuring no components are damaged.
2. **Location:** Place the cutter on a stable, flat surface away from direct sunlight and moisture.
3. **Power Connection:**
  - Ensure the power supply matches the product specifications (230 Volt).
  - Plug the cutter into an appropriate electrical outlet.
4. **Safety Check:** Before operation, check that the components are securely in place and the power cord is undamaged.

## 5. Operation

1. **Preparation:** Ensure that the cutter is properly set up and plugged in.
2. **Loading Ingredients:** Open the lid and place the ingredients into the chamber without exceeding the 12-litre capacity.
3. **Starting the Cutter:**
  - Close the lid securely.
  - Press the power button to start the motor.
  - Adjust settings as needed using the control panel.
4. **Stopping:** Once finished, turn off the machine using the power button and unplug it from the outlet.

## 6. Cleaning and Maintenance

1. **Daily Cleaning:** After use, disassemble the parts and wash them with warm, soapy water.
2. **Avoiding Damage:** Do not use abrasive cleaners or scouring pads which can scratch the surfaces.
3. **Regular Maintenance:** Inspect the power cord and plug for any signs of wear or damage monthly. Ensure that all components are functioning properly.

## 7. Troubleshooting

- **Power Failure:** If the cutter does not start, check the power connection and ensure that it is plugged in correctly.
- **Inconsistent Performance:** Ensure that ingredients are evenly distributed within the chamber and not beyond the maximum capacity.
- **Overheating:** Allow the machine to cool down for at least 30 minutes before using it again.

## 8. Disposal

Dispose of the appliance according to local regulations concerning electrical appliances. Always ensure that the appliance is unplugged before disposal and recycle 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 your purchase and for choosing GGM Gastro products!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für den Horizontal Cutter 12 Liter - 750 Watt

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Horizontal Cutters mit 12 Litern und 750 Watt. Dieses leistungsstarke Küchengerät ist speziell für das Zerkleinern, Schneiden und Mischen von Lebensmitteln konzipiert. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effiziente Nutzung des Gerätes zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Spannung des Geräts mit Ihrer Steckdose übereinstimmt. Verwenden Sie das Gerät nur mit der angegebenen Spannung von 230 V.
- Benutzung: Stellen Sie sicher, dass der Cutter auf einer stabilen, trockenen Oberfläche steht. Halten Sie das Gerät von Wasser und feuchten Bedingungen fern.
- Zubehör: Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile. Verwenden Sie keine zusätzlichen Teile, die nicht mit dem Gerät kompatibel sind.
- Einschalten: Vergewissern Sie sich, dass der Cutter korrekt montiert ist, bevor Sie ihn an das Stromnetz anschließen.
- Kinder und Haustiere: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs und der Reinigung in sicherer Entfernung vom Gerät.
- Reparaturen: Reparaturen sollten nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Modell: Horizontal Cutter
- Fassungsvermögen: 12 Liter
- Leistung: 750 Watt
- Spannung: 230 Volt
- Drehzahl: 1440 U/min
- Gewicht: 25 kg
- Abmessungen: 60 x 40 x 50 cm (L x B x H)

### 4. Einrichtung und Installation

1. Verpackung entfernen: Entfernen Sie vorsichtig alle Verpackungsmaterialien vom Gerät.
2. Standort wählen: Wählen Sie einen stabilen und ebenen Platz in Ihrer Küche, fern von Wasserquellen.
3. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose an, die den Netzanforderungen entspricht.
4. Zubehör anbringen: Stellen Sie sicher, dass alle Zubehörteile richtig montiert sind und fest sitzen.
5. Erster Testlauf: Führen Sie einen kurzen Testlauf durch, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

### 5. Betrieb

- Einschalten: Drehen Sie den Hauptschalter auf „ON“.
- Funktionswahl: Wählen Sie die gewünschte Funktion (Zerkleinern, Schneiden oder Mischen) an der Steuerung.
- Beladung: Fügen Sie die Zutaten in den Behälter ein, ohne die Maximalfüllmenge von 12 Litern zu überschreiten.
- Zubereitung: Lassen Sie den Cutter die Arbeit verrichten, bis die gewünschten Ergebnisse erreicht sind.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen: Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und milde Seife zum Reinigen der Außenseite.
- Zubehör reinigen: Die abnehmbaren Teile können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocknen Sie sie gründlich ab, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Klingen auf Abnutzung und schärfen oder ersetzen Sie sie bei Bedarf.

### 7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert.
- Schlechte Leistung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht überladen ist und alle Teile korrekt montiert sind.
- Ungewöhnliche Geräusche: Schalten Sie das Gerät aus und überprüfen Sie den Zustand der Klingen und des Motors.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Elektrische Geräte dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Bitte bringen Sie das Gerät zu einem entsprechenden Recyclinghof.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung können Sie uns kontaktieren:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## # Producthandleiding voor Horizontale Snijmachine 12 Liter

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Horizontale Snijmachine 12 Liter. Dit apparaat is ontworpen voor het efficiënt snijden van een verscheidenheid aan voedingsmiddelen in recepten. Voor optimaal gebruik en veiligheid, lees deze handleiding aandachtig door vóór het gebruik van het apparaat.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel. Dit is een professioneel apparaat en moet met zorg worden behandeld.
- Elektrische Veiligheid: Controleer vóór gebruik of de voltage overeenkomt met de specificaties in deze handleiding. Zorg voor een correcte aardverbinding.
- Voorkom Letsel: Gebruik maakt u uitsluitend gebruik van de bijgeleverde snijaccessoires. Houd handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van de snijbladen tijdens het gebruik.
- Kinderen: Het apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen zonder toezicht.
- Reiniging: Schakel het apparaat volledig uit en koppel het los van het stopcontact voordat u het reinigt.
- Gebruik passende persoonlijke beschermingsmiddelen: Draag geschikte handschoenen en een schort om letsel te voorkomen.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Horizontale Snijmachine 12 Liter
- Vermogen: 750 Watt
- Voltage: 230 Volt
- Toerental: 1440 RPM
- Inhoud: 12 Liter
- Afmetingen: 520 x 350 x 400 mm
- Gewicht: 24 kg
- Materiaal: Roestvrij staal en hoogwaardig plastic

### 4. Installatie en Opstelling

1. Locatie: Plaats de snijmachine op een vlakke, stabiele ondergrond, weg van water en hittebronnen.
2. Aansluiten: Sluit de snijmachine aan op een geschikt stopcontact (230 Volt). Zorg ervoor dat de stekker stevig in het stopcontact zit.
3. Controleer de slijtage: Controleer of er geen beschadigingen zijn aan de snoeren en de stekker vóór het gebruik.
4. Voorbereiding: Plaats de snijaccessoires zoals aangegeven in de set-up instructies.

### 5. Bediening

1. Inschakelen: Zet de schakelaar op 'Aan' om de machine in te schakelen.
2. Instelling: Stel de gewenste snijsnelheid in met de snelheidsregelaar.
3. Voeding: Plaats de voedselproducten in de invoeropening en druk deze geleidelijk in de machine.
4. Uitschakelen: Zet de machine uit na gebruik en wacht tot de messen tot stilstand zijn gekomen.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Maak het apparaat na elk gebruik schoon met een vochtige doek. Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen.
- Diepe reiniging: Verwijder snijaccessoires en reinig deze apart. Laat de onderdelen drogen voordat je ze weer plaatst.
- Regelmatig onderhoud: Controleer regelmatig de conditionering van snijbladen en andere accessoires. Vervang versleten onderdelen tijdig.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Machine start niet.
  - Oplossing: Controleer of de stekker goed is aangesloten en of er elektriciteit is.
- Probleem: Voeding wordt niet goed gesneden.
  - Oplossing: Controleer of de bladinstelling correct is en of de messen scherp zijn.
- Probleem: Onaangename geluiden tijdens werking.
  - Oplossing: Zet de machine onmiddellijk uit en controleer op blokkades of versleten onderdelen.

### 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het product dient u rekening te houden met de lokale regelgeving met betrekking tot elektrische apparaten. Demonteer de snijmachine en zorg ervoor dat alle onderdelen op de juiste manier worden gerecycled.

### 9. Contact

Voor vragen of assistentie bij het gebruik van uw snijmachine kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cortadora Horizontal 12 Litros

## 1. Información General

La cortadora horizontal de 12 litros es un equipo culinario diseñado para facilitar la preparación de alimentos en diversas aplicaciones comerciales. Es ideal para restaurantes, caterings y otros servicios de alimentación.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Utilice este aparato únicamente para el propósito previsto, que es cortar y procesar alimentos.
- Advertencias Generales: Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños. No lo utilice si está dañado ni lo sumerja en agua.
- Corte y Peligro de Descarga: Siempre use guantes protectores al manipular piezas afiladas. Desconecte el aparato antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Electricidad: Asegúrese de que el voltaje de su fuente de alimentación coincida con el especificado en el aparato (230 Voltios).
- Superficie Estable: Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable para evitar caídas o lesiones.

## 3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Modelo: HCUSM12
- Capacidad: 12 litros
- Potencia: 750 vatios
- Voltaje: 230 voltios
- Velocidad: 1440 RPM
- Dimensiones: (especificaciones de dimensiones pueden incluirse aquí si están disponibles).

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el producto de su embalaje y verifique que todas las piezas estén presentes y en buen estado.
- Paso 2: Coloque la cortadora en una superficie plana y sólida.
- Paso 3: Conecte el dispositivo a una toma de corriente que cumpla con la especificación de 230 voltios.
- Paso 4: Asegúrese de que todos los componentes estén bien fijados y que no haya obstrucciones.

## 5. Operación

- Encendido y Apagado: Conecte el aparato y utilice el interruptor para encenderlo. Para apagarlo, simplemente apague el interruptor.
- Uso: Coloque los alimentos en el compartimento de corte y utilice la tapa de seguridad para presionar suavemente antes de operar la máquina.
- Tiempo de Uso: No opere la máquina durante más de 30 minutos continuos para evitar el sobrecalentamiento.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el aparato antes de limpiar.
- Limpie las superficies exteriores con un paño húmedo y jabón suave.
- Las cuchillas deben limpiarse con cuidado y deben ser afiladas regularmente.
- Evite el uso de abrasivos que puedan dañar la superficie.

## 7. Solución de Problemas

- No Enciende: Asegúrese de que el aparato esté conectado a la electricidad y revise el fusible.
- Ruidos Inusuales: Detenga el aparato inmediatamente y verifique que no haya objetos extraños en el compartimento de corte.
- Corte Inadecuado: Asegúrese de que las cuchillas estén afiladas y correctamente instaladas.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil de su cortadora, deseche el producto de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y eliminación. No lo deseche en la basura general.

## 9. Contacto

Para consultas y asistencia, puede contactar a nuestro servicio al cliente:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel de produit - Coupeur Horizontal 12 Litres

### 1. Informations Générales

Merci de choisir le Coupeur Horizontal 12 Litres de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales, idéal pour hacher, couper et mélanger une variété d'ingrédients efficacement.

### 2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise sont endommagés.
- Ne pliez pas ou n'enroulez pas le cordon autour de l'appareil pendant ou après l'utilisation.
- Ne placez jamais les mains ou des objets dans la cuve pendant que l'appareil est en marche.
- Portez des gants de protection si vous manipulez des ingrédients tranchants.
- Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface stable et plane.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Capacité: 12 Litres
- Puissance: 750 Watts
- Tension: 230 Volts
- Vitesse: 1440 RPM
- Matériaux: Acier inoxydable
- Poids: 30 kg

### 4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez le coupeur horizontal sur une surface de travail propre et plane.
3. Assurez-vous que l'appareil est éloigné des bords de la surface pour éviter les chutes.
4. Branchez l'appareil à une prise électrique appropriée (230V).
5. Vérifiez que la cuve et les lames sont correctement fixées avant l'utilisation.

### 5. Fonctionnement

1. Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur situé sur le panneau de commande.
2. Ajoutez les ingrédients à la cuve.
3. Réglez la minuterie si disponible ou surveillez le hachage jusqu'à obtenir la consistance désirée.
4. Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur et débranchez-le avant de retirer le contenu.

### 6. Nettoyage et Entretien

1. Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
2. Retirez la cuve et les lames pour les nettoyer à l'eau chaude savonneuse.
3. Utilisez une éponge douce pour ne pas rayer les surfaces.
4. Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide, ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
5. Assurez-vous que toutes les parties sont sèches avant de réassembler l'appareil.

### 7. Dépannage

- L'appareil ne démarre pas: Vérifiez que la prise est alimentée et que le cordon n'est pas endommagé.
- Une odeur étrange: Débranchez immédiatement l'appareil et vérifiez l'état de l'appareil et des composants.
- Les aliments ne se coupent pas uniformément: Assurez-vous que les lames sont correctement fixées et affûtées.

### 8. Élimination

Suivez les réglementations locales pour l'élimination de l'appareil. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Recyclez les matériaux en respectant les directives de recyclage en vigueur.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons qu'il répondra à vos attentes.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Cutter Orizzontale - 12 Litri

---

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Cutter Orizzontale da 12 Litri di GGM Gastro. Questo dispositivo è progettato per soddisfare le esigenze di ristorazione e preparazione alimentare, fornendo prestazioni eccellenti e risultati consistenti.

---

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Sicuro: Questo prodotto è destinato solo a un uso professionale in cucina. Non è adatto per uso domestico.
- Misure di Sicurezza: Leggere attentamente il manuale prima dell'uso. Indossare sempre guanti protettivi durante l'utilizzo.
- Cavi e Alimentazione: Controllare regolarmente il cavo di alimentazione. In caso di danneggiamento, non utilizzare il prodotto e contattare un tecnico qualificato.
- Sicurezza Elettrica: Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa conforme alle normative elettriche vigenti. Non immergere il dispositivo in acqua e tenerlo lontano da fonti di umidità.
- Posizionamento: Posizionare su una superficie stabile e piana. Non posizionare vicino a fonti di calore.

---

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 12 Litri
- Potenza: 750 Watt
- Tensione: 230 Volt
- Velocità: 1440 giri al minuto

Il Cutter è progettato per affettare, tritare e preparare ingredienti con facilità. Le lame affilate garantiscono un taglio di precisione.

---

## 4. Installazione e Setup

1. Posizionare il Prodotto: Trovare un luogo stabile e piatto per l'installazione, lontano da fonti di calore.
2. Pulire l'Area: Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e priva di ostacoli.
3. Collegamento Elettrico: Inserire la spina della macchina in una presa adeguata. Accertarsi che la tensione corrisponda alle specifiche.
4. Controllo delle Parti: Verificare che tutte le parti siano montate correttamente prima dell'uso.

---

## 5. Funzionamento

- Accensione: Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore.
- Caricamento degli Ingredienti: Inserire gli ingredienti nel contenitore, senza superare la capacità massima.
- Utilizzo delle Lame: Utilizzare il pulsante per regolare la velocità in base al tipo di ingrediente.
- Spegnimento: Spegner il dispositivo dopo l'uso e scollegare dalla presa elettrica.

---

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Giornaliera: Dopo ogni utilizzo, smontare le parti e pulirle con acqua calda e detergente non abrasivo.
- Asciugatura: Essiccare completamente tutte le parti prima di rimontarle.
- Controllo delle Lame: Ispezionare regolarmente le lame per segni di usura. Sostituire se necessario.
- Manutenzione Programmata: Seguire il piano di manutenzione per garantire funzionalità ottimale.

---

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: Controllare il collegamento elettrico e l'interruttore di accensione.
- Rumori anomali: Spegner immediatamente e controllare le parti mobili.
- Ingredienti non tritati uniformemente: Assicurarsi di non sovraccaricare il contenitore e controllare le lame.

---

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettronici. Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici. Riciclare le parti in plastica e metallo dove possibile.

---

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, problemi o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

---

Grazie per aver scelto GGM Gastro. Buon lavoro con il tuo Cutter Orizzontale!