

# 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: HCUSM20

**Horizontal cutter - 20 litres - 2.4 kW - 230 Volt - 600-2600rpm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Horizontal Cutter 20 Litres

### 1. General Information

Thank you for choosing the Horizontal Cutter 20 Litres, model HCUSM20. This high-performance machine is designed for efficient mixing, chopping, and pureeing of various food products. With a powerful motor and robust construction, it ensures reliable operation for your culinary needs.

### 2. Safety Information

- Read all instructions before using the machine.
- Ensure that the machine is properly grounded to avoid electrical hazards.
- Keep hands and other body parts away from moving parts during operation.
- Do not operate the machine with a damaged cord or plug.
- Make sure the machine is turned off and unplugged before cleaning or maintenance.
- Do not exceed the recommended load capacity.
- Always use the appliance on a stable and level surface.
- Do not leave the machine unattended while in operation.
- Use protective gear, such as gloves and goggles, if required.
- In the event of an emergency, turn off the machine and unplug it immediately.

### 3. Product Specifications

- Model: HCUSM20
- Capacity: 20 Litres
- Power: 2.4 kW
- Voltage: 230 Volt
- Speed: 600 - 2600 RPM

### 4. Setup and Installation

1. Choose a suitable location near a power outlet that is stable, dry, and well-ventilated.
2. Ensure that the surface can support the weight of the machine and any additional ingredients.
3. Remove all packaging materials and inspect the machine for any damage or missing parts.
4. Place the machine on the surface, ensuring the feet are flat and stable.
5. Connect the power cord to a suitable electrical outlet, ensuring it complies with local regulations.
6. Ensure the power switch is in the "off" position before plugging in the unit.

### 5. Operation

1. Prepare the ingredients by cutting them into smaller pieces as necessary.
2. Secure the lid properly to avoid spillage during operation.
3. Turn on the power switch and select the desired speed using the speed control knob.
4. Add the prepared ingredients through the feed tube as required during mixing or chopping.
5. Monitor the consistency of the mixture and adjust the speed as needed.
6. Once the desired consistency is achieved, turn off the machine and wait for the blades to stop completely before opening the lid.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the machine to cool before cleaning.
- Unplug the unit.
- Remove any food particles with a damp cloth or sponge.
- For the bowl and blades, disassemble the components and wash them in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Never immerse the base in water or any other liquid.
- Regularly inspect the power cord and plug for wear and replace if necessary.

### 7. Troubleshooting

- Machine does not start: Check if the machine is plugged in and the power switch is on.
- Unusual noise or vibration: Inspect the machine for any loose parts or obstructions.
- Ingredients not mixing properly: Ensure the correct speed is selected and that the ingredients are not overloaded.
- Motor overheats: Allow the machine to cool down and avoid continuous operation beyond recommended time limits.

### 8. Disposal

This appliance should not be disposed of with regular household waste. Please observe local regulations for the disposal of electrical appliances. Return the product to an authorized waste disposal facility for recycling.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Horizontal Cutter 20 Litres. We hope you enjoy using your new appliance.

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für den Horizontal Cutter 20 Liter

### 1. Allgemeine Informationen

Der Horizontal Cutter 20 Liter ist ein hochwertiges Küchengerät, das für das Zerkleinern, Kneten und Mischen von Lebensmitteln konzipiert ist. Mit seiner benutzerfreundlichen Schnittstelle und robusten Bauweise eignet sich dieses Gerät ideal für Gastronomiebetriebe.

### 2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung gründlich durch.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen während des Betriebs.
- Halten Sie das Gerät von Wasserspritzern fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen bedient werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Bei Störungen oder Beschädigungen kontaktieren Sie den Kundenservice.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Horizontal Cutter 20 Liter
- Leistung: 2,4 kW
- Spannung: 230 Volt
- Geschwindigkeit: 600-2600 U/min
- Fassungsvermögen: 20 Liter
- Material: Edelstahl

### 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie den Lieferumfang.
- Stellen Sie sicher, dass der Standort des Geräts trocken und sauber ist.
- Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen Unterlage und schließen Sie es an eine geeignete Stromquelle an.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an (230 Volt).
- Schalten Sie das Gerät ein, um sicherzustellen, dass es ordnungsgemäß funktioniert.

### 5. Bedienung

- Befüllen Sie den Behälter mit den gewünschten Lebensmitteln.
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit über das Bedienfeld aus.
- Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es die Lebensmittel entsprechend zerkleinern oder mischen.
- Überwachen Sie den Prozess und schalten Sie das Gerät ab, wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

### 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie den Behälter, die Klingen und das Gehäuse mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerstoffe.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder montieren.

### 7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Geräusentwicklung: Stellen Sie sicher, dass keine Fremdkörper im Gerät sind.
- Unzureichende Leistung: Überprüfen Sie, ob der Behälter überladen ist oder ob die Klingen verstopft sind.

### 8. Entsorgung

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Vorschriften für Elektronikschrott entsorgt werden. Stellen Sie sicher, dass Sie geeignete Entsorgungsmöglichkeiten nutzen, um Umweltschäden zu vermeiden.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: HORIZONTALE SNIJMAAL 20 LITERS

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Horizontale Snijmaal 20 Liters. Dit hoogwaardige apparaat is ontworpen voor efficiënt snijden en bereiden van voedsel. Het is ideaal voor restaurants, cateraars en andere voedselverwerkingsbedrijven.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees alle instructies voor gebruik en veiligheidswaarschuwingen zorgvuldig door voor gebruik.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond staat.
- Voorkom contact met bewegende delen tijdens gebruik.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.
- Gebruik alleen originele accessoires en vervangingsonderdelen.
- Bij defecten of schade, stop het gebruik en neem contact op met de klantenservice.

## 3. Productspecificaties

- Capaciteit: 20 Liters
- Vermogen: 2,4 kW
- Spanning: 230 Volt
- Toerental: 600-2600 RPM

## 4. Setup en Installatie

- Plaats het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond in de buurt van een geschikt stopcontact.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor luchtcirculatie.
- Sluit het apparaat aan op een 230 Volt stroomvoorziening.
- Controleer of alle verbindingen stevig en veilig zijn.
- Voer een test uit om te controleren of het apparaat correct functioneert.

## 5. Gebruik

- Vul de snijmaal met de te verwerken ingrediënten.
- Stel het gewenste toerental in met de snelheidsregelaar.
- Start het apparaat en laat het de ingrediënten effectief snijden.
- Monitor het proces en voeg indien nodig meer ingrediënten toe.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Zet het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voor reiniging.
- Gebruik een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel om het oppervlak schoon te maken.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed worden gereinigd na gebruik en droog ze grondig.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade aan de snijbladen en vervang ze indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Als het apparaat niet aanspringt, controleer dan of het goed is aangesloten.
- Bij een onregelmatig toerental, controleer de instellingen en zorg ervoor dat er geen blokkades zijn.
- Voor andere technische problemen, raadpleeg de klantenservice.

## 8. Afvoer

- Volg lokale regelgeving voor de afvoer van elektrisch en elektronisch afval.
- Lever het apparaat in bij een erkend inzamelpunt voor recycling.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cortadora Horizontal de 20 Litros

## 1. Información General

Este manual proporciona información importante sobre la cortadora horizontal de 20 litros. Este dispositivo es ideal para el procesamiento de ingredientes en la industria alimentaria, garantizando una mezcla homogénea y una alta eficiencia.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto debe usarse únicamente para fines culinarios. No utilice el aparato para fines no especificados.
- **Electricidad:** Asegúrese de que el aparato esté conectado a una fuente de alimentación adecuada (230 voltios) y que el enchufe tenga tierra.
- **Cuidado al Manipular:** Las partes afiladas del dispositivo pueden causar lesiones. Utilice guantes y tenga cuidado al manipular.
- **No Sumergir:** Evite sumergir el motor o componentes eléctricos en agua o líquidos.
- **Supervisión:** No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- **Desconectar:** Siempre desconecte el equipo de la corriente eléctrica antes de realizar limpieza o mantenimiento.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Capacidad:** 20 Litros
- **Potencia:** 2.4 kW
- **Voltaje:** 230 Voltios
- **Velocidad de Rotación:** 600-2600 RPM

## 4. Configuración e Instalación

- **Paso 1:** Coloque la cortadora en una superficie plana y estable.
- **Paso 2:** Asegúrese de que el área esté limpia y libre de objetos que puedan obstruir el funcionamiento.
- **Paso 3:** Conecte el cable de alimentación a una toma eléctrica que cumpla con las especificaciones de voltaje.
- **Paso 4:** Verifique que todas las piezas estén correctamente ensambladas y ajustadas antes de encender el dispositivo.

## 5. Operación

- **Encendido:** Presione el botón de encendido para activar la cortadora.
- **Ajuste de Velocidad:** Utilice el control de velocidad para seleccionar la RPM deseada de acuerdo con el tipo de ingredientes que esté procesando.
- **Carga:** Agregue los ingredientes en el tazón, asegurándose de no sobrecargar.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Desconectar:** Desconecte el aparato antes de limpiarlo.
- **Limpieza Diaria:** Use un paño húmedo para limpiar el exterior y los componentes. Evite el uso de limpiadores abrasivos.
- **Mantenimiento Regular:** Inspeccione y ajuste todas las piezas según sea necesario. Cambie partes desgastadas de inmediato para mantener el rendimiento óptimo.

## 7. Solución de Problemas

- **El dispositivo no enciende:** Verifique la conexión eléctrica. Asegúrese de que el enchufe esté correctamente insertado.
- **Ruidos Inusuales:** Detenga el aparato y verifique si hay piezas sueltas o dañadas.
- **Incapacidad para procesar:** Asegúrese de no sobrecargar y de que los ingredientes sean adecuados para su procesamiento.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, descarte el producto de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y gestión de residuos. No arroje el aparato al basurero común.

## 9. Contacto

Para más información, soporte técnico o consultas, póngase en contacto con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de l'Appareil de Découpe Horizontal 20 Litres

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi l'Appareil de Découpe Horizontal de 20 Litres. Cet équipement est conçu pour effectuer des coupes précises et efficaces dans diverses applications culinaires.

### 2. Informations de Sécurité

- Lire attentivement le manuel avant utilisation.
- Ne pas toucher les pièces en mouvement pendant l'opération.
- Utiliser l'appareil sur un plan de travail stable.
- Garder les enfants et les animaux domestiques éloignés lors de l'utilisation.
- Ne pas utiliser si l'appareil présente des signes de dommages ou de défaillance.
- Éteindre et débrancher l'appareil avant d'effectuer un nettoyage ou un entretien.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

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

- Capacité: 20 litres
- Puissance: 2,4 kW
- Tension: 230 V
- Vitesse: 600-2600 tr/min
- Poids: [poids non spécifié sur le site]
- Dimensions: [dimensions non spécifiées sur le site]

### 4. Installation et mise en place

- Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable, loin des bords.
- Vérifiez que le port d'alimentation électrique est conforme aux spécifications de l'appareil.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique adaptée. Ne pas utiliser d'adaptateurs ou de rallonges.
- Assurez-vous que tous les composants sont solidement fixés et en place avant d'allumer l'appareil.

### 5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation.
- Choisissez la vitesse appropriée selon le type d'ingrédient à découper.
- Placez les ingrédients dans le bol de découpe, en veillant à ne pas dépasser la capacité maximale.
- Fermez le couvercle et démarrez l'appareil.
- Surveillez le processus de découpe et arrêtez l'appareil lorsque la découpe est terminée.

### 6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et humide.
- Pour le bol de découpe, utilisez un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon propre.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs agressifs ou de matériel abrasif.
- Videz régulièrement les résidus du bol pour maintenir une performance optimale.

### 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez la connexion électrique et la prise.
- Les ingrédients ne se découpent pas correctement: Vérifiez la vitesse sélectionnée et assurez-vous que le bol est correctement rempli.
- Bruit excessif: Vérifiez que rien ne bloque les lames. Si le problème persiste, contactez le service client.

### 8. Élimination

- Ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers.
- Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électroménagers.
- Apportez l'appareil dans un centre de recyclage agréé.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser l'Appareil de Découpe Horizontal.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto - Cutter Orizzontale 20 Litri

### 1. Informazioni Generali

Il Cutter Orizzontale da 20 Litri è un attrezzo da cucina professionale progettato per l'uso commerciale. Ideale per macellai, ristoranti e catering, questo dispositivo garantisce una lavorazione efficiente degli alimenti, ottimizzando tempi e risultati.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo cutter è progettato esclusivamente per il taglio e la miscelazione di ingredienti alimentari.
- Operazione: Non inserire mai mani o strumenti nel contenitore durante il funzionamento.
- Alimentazione elettrica: Collegare il dispositivo solo a una presa di corrente conforme alle specifiche di alimentazione.
- Superficie d'uso: Posizionare l'unità su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Controllo della temperatura: Non utilizzare il cutter in ambienti umidi o esposti a temperature estreme.
- Manutenzione: Effettuare sempre la manutenzione del prodotto quando non è in uso e mantenere gli accessori puliti.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: HCUSM20
- Capacità: 20 Litri
- Potenza: 2,4 kW
- Voltaggio: 230 Volt
- Velocità: 600-2600 RPM

### 4. Installazione e Montaggio

- Posizionamento: Posizionare il cutter su una superficie robusta, lontano da fonti di calore e umidità.
- Collegamento elettrico: Assicurarsi che la presa di corrente sia ben collegata. Non utilizzare prolunghe inadeguate.
- Verifica: Controllare che tutte le parti siano assemblate correttamente prima di collegare l'unità.

### 5. Funzionamento

- Accendere il cutter tramite l'interruttore di accensione.
- Scegliere la velocità desiderata utilizzando il regolatore di velocità.
- Aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura del coperchio e chiudere bene il coperchio prima dell'operazione.
- Monitorare il processo e spegnere il cutter quando il lavoro è completato.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Dopo ogni uso, pulire il contenitore, le lame e gli accessori con acqua calda e sapone. Non utilizzare materiali abrasivi.
- Manutenzione: Ispezionare regolarmente le lame e sostituirle se danneggiate. Scholarle secondo le istruzioni del produttore.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Il cutter non si accende: Verificare se è collegato alla corrente e controllare il fusibile.
- Le lame non girano: Controllare se ci sono ostruzioni e se il coperchio è chiuso correttamente.
- Funzionamento rumoroso: Assicurarsi che il dispositivo sia in piano e che non ci siano parti allentate.

### 8. Smaltimento

È consigliato smaltire il Cutter Orizzontale secondo le normative locali per il riciclo dei rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare gli apparecchi elettrici con i normali rifiuti domestici.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania