

# 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: KEPW85

Potato / ice press - Ø 8.5 cm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Potato Ice Press O 8.5 cm (KEPW85)

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Potato Ice Press O 8.5 cm (KEPW85). This innovative kitchen tool is designed to create perfectly shaped potato ice mounds, making it an essential accessory for any culinary enthusiast. Please read this manual thoroughly before use to ensure safe and effective operation.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always operate the Potato Ice Press according to the instructions outlined in this manual.
- Electrical Safety: Ensure the device is connected to a power source with the correct voltage as specified. Avoid using the device near water to prevent electric shock.
- Hot Surfaces: The Potato Ice Press may become hot during operation. Use caution and avoid direct contact with hot surfaces.
- Children: Keep the device out of reach of children. This product is not a toy and should only be used by adults or under adult supervision.
- Personal Safety: Wear suitable protective gear if necessary while operating. Do not operate the machine with wet hands.
- Maintenance Safety: Unplug the device before cleaning or maintenance to avoid accidental start-up.

### 3. Product Specifications

- Model: KEPW85
- Size: 8.5 cm
- Material: High-quality stainless steel
- Weight: 1.2 kg
- Capacity: Up to 500 grams of potato mixture
- Color: Silver
- Power supply: Manual operation (no electricity required)

### 4. Setup and Installation

To set up your Potato Ice Press O 8.5 cm:

1. Unbox the device and ensure all components are included: main press body, handle, and pusher.
2. Place the Potato Ice Press on a clean, flat, and stable surface.
3. If necessary, attach the handle to the main press body according to the manufacturer's instructions.
4. Ensure all parts are securely connected before first use.

### 5. Operation

1. Prepare the potato mixture by cooking and mashing potatoes until smooth.
2. Fill the main press body with the potato mixture, ensuring it is evenly packed.
3. Place the pusher inside the press body and apply even pressure to form the ice shape.
4. Once the desired shape is achieved, carefully detach the pusher and remove the formed ice from the press.
5. Repeat the process until your required quantity is achieved.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, disassemble the Potato Ice Press, removing the handle and pusher.
- Wash all components with warm soapy water using a soft sponge. Do not use abrasive cleaners that may scratch the surface.
- Rinse thoroughly and allow to air dry completely before reassembling.
- Store in a cool, dry place when not in use.

### 7. Troubleshooting

Issue: The potato mixture is not forming correctly.

- Solution: Ensure the mixture is not too dry. Add a small amount of water or butter to achieve the right consistency.

Issue: Difficulty in pressing down the pusher.

- Solution: Make sure the potato mixture is evenly packed. If too firm, it may require a finer blend.

Issue: Parts are difficult to clean.

- Solution: Soak components in warm water to loosen residue before washing.

### 8. Disposal

When disposing of your Potato Ice Press, please adhere to local waste management regulations. The stainless steel components are recyclable. Ensure to dispose of any non-metal parts according to local guidelines.

### 9. Contact

For inquiries or support, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Kartoffel-Eis-Press O 8,5 cm (KEPW85)

## 1. Allgemeine Informationen

Der Kartoffel-Eis-Press O 8,5 cm (KEPW85) ist ein hochwertiges Küchengerät, das Ihnen ermöglicht, köstliches Kartoffeleis zuzubereiten. Mit einem soliden Design und einfacher Handhabung eignet sich dieses Gerät perfekt für die Zubereitung von Desserts oder als innovative Beilage für verschiedene Gerichte.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Aufsichtspflicht: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Kinder in der Nähe sind.
- Verwendung: Verwenden Sie nur das Gerät für den vorgesehenen Zweck.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor Feuchtigkeit geschützt ist und im Falle eines Defekts nicht benutzt wird.
- Scharfe Teile: Achten Sie beim Reinigen und Handhaben der Messer auf Verletzungen.
- Einhaltung der Hygiene: Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um eine Kontamination zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: KEPW85
- Durchmesser: 8,5 cm
- Material: Edelstahl
- Farbe: Silber
- Gewicht: 1,5 kg
- Energiequelle: Manuell

## 4. Setup und Installation

1. Entnehmen Sie alle Teile des Geräts aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Beschädigungen.
2. Reinigen Sie alle Teile mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
3. Montieren Sie den Griff sicher am Gerät, wenn das Modell eine Montage erfordert.
4. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, rutschfeste Oberfläche in der Nähe einer Stromquelle, wenn erforderlich.
5. Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung, ob alle Teile fest sitzen und das Gerät funktionsfähig ist.

## 5. Betrieb

1. Bereiten Sie die gewünschten Kartoffeln vor, indem Sie sie schälen und kochen, bis sie weich sind.
2. Legen Sie die gekochten Kartoffeln in den Presseinsatz.
3. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Griff nach unten, um die Kartoffeln zu pressen.
4. Entnehmen Sie das Kartoffeleis und genießen Sie es nach Belieben.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch das Gerät unter fließendem Wasser abspülen.
- Verwenden Sie eine weiche Bürste, um Reste aus den schwer zugänglichen Stellen zu entfernen.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich vor der Lagerung.
- Lagern Sie das Gerät in einer trockenen Umgebung, um Rost zu verhindern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Publikum kann das Gerät nicht bedienen.
  - Überprüfen Sie, ob die Teile korrekt montiert sind.
- Problem: Das Gerät gibt keine Kartoffeln frei.
  - Stellen Sie sicher, dass die Kartoffeln gut gekocht sind und in kleinen Stücken eingelegt wurden.
- Problem: Teil ist locker.
  - Überprüfen Sie die Montage und ziehen Sie alle Schrauben nach Bedarf fest.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte.
- Wenn das Gerät ausgedient hat, entfernen Sie alle nicht-kombinierbaren Materialien und entsorgen Sie diese ordnungsgemäß.

## 9. Kontakt

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

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Aardappel-ijsdrukker O 8,5 cm - KE-PW85

## 1. Algemene informatie

De Aardappel-ijsdrukker O 8,5 cm is ontworpen voor het eenvoudig en efficiënt maken van aardappelijs. Dit innovatieve apparaat is ideaal voor zowel professioneel gebruik in restaurants als voor thuisgebruik. Het biedt een gemakkelijke manier om heerlijke aardappelijsbereidingen te maken.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt. Houd de handleiding op een veilige plaats voor future referentie.
- Gebruik volgens bestemming: Dit product is bedoeld voor het maken van aardappelijs en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt.
- Kinderen: Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Verhitting: Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met open vlammen of hoge temperaturen.
- Scherpe onderdelen: Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen en andere scherpe onderdelen om snijwonden te voorkomen.
- Schade: Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of als er onderdelen ontbreken.
- Reiniging: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld voordat u het schoonmaakt.

## 3. Productspecificaties

- Merk: GGM Gastro
- Model: KE-PW85
- Afmetingen: O 8,5 cm
- Gewicht: 1,2 kg
- Materiaal: RVS en kunststof
- Kleur: Zilver
- Verpakking: Stuk

## 4. Opstelling en installatie

1. Haal de Aardappel-ijsdrukker uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de drukker op een stabiele, vlakke ondergrond.
3. Zorg ervoor dat alle onderdelen correct zijn gemonteerd en stevig vastzitten.
4. Neem de bijgeleverde handleiding voor specifieke montage-instructies, indien nodig.
5. U bent nu klaar om het apparaat te gebruiken.

## 5. Bedieningsinstructies

1. Kook de aardappelen tot ze gaar zijn.
2. Pureer de aardappelen tot een gladde massa.
3. Vul de drukker met de gepureerde aardappelen.
4. Sluit de drukker goed af.
5. Druk op de hendel om het aardappelijs te vormen.
6. Herhaal het proces voor de gewenste hoeveelheid.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig na elk gebruik het apparaat met warm zeepsop en een zachte doek.
- Gebruik geen schurende middelen om krassen te voorkomen.
- Droog alle onderdelen grondig af voordat u het apparaat opbergt.
- Controleer regelmatig de staat van de messen en vervang deze indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Het apparaat werkt niet: Controleer of het correct is geïnstalleerd en of er geen beschadigde onderdelen zijn.
- Case leidt tot blokkage: Zorg ervoor dat de aardappelen goed zijn gepureerd en gebruik een kleine hoeveelheid om verstopping te voorkomen.
- Aardappelijs plakt: Voeg een beetje olie toe aan de binnenkant van de drukker voor een betere afwerking.

## 8. Afvalverwerking

Dit product is gemaakt van recyclebare materialen. Bij het weggooien van het apparaat, volg de lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking. Zorg ervoor dat het apparaat wordt gerecycled of op een veilige manier wordt weggegooid om milieuschade te voorkomen.

## 9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of technische ondersteuning 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

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie en geniet van het maken van heerlijk aardappelijs met uw Aardappel-ijsdrukker!

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Prensa de Hielo para Papas O 8.5 cm KEPW85

## 1. Información General

Felicitaciones por adquirir la Prensa de Hielo para Papas O 8.5 cm KEPW85. Este producto está diseñado para facilitar la preparación de papas congeladas y otros alimentos, asegurando resultados óptimos y consistentes. Este manual debe ser leído detenidamente antes de la instalación y uso del producto.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Use el producto únicamente para el propósito previsto. No lo utilice para otros alimentos o materiales.
- Supervisión: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños. Utilícelo bajo supervisión de un adulto.
- Temperatura: No exponga la prensa a altas temperaturas. Use solo en temperaturas recomendadas.
- Cuidado al Usar: Evite contacto con partes móviles durante la operación.
- Daños: Inspeccione el producto antes de cada uso. No utilice si está dañado.
- Limpieza: Desconecte el producto antes de limpiarlo.

## 3. Visión General y Especificaciones del Producto

La Prensa de Hielo para Papas O 8.5 cm KEPW85 tiene las siguientes especificaciones técnicas:

- Diámetro: 8.5 cm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Uso: Profesional y doméstico
- Peso: 1.2 kg
- Dimensiones: 20 x 15 x 10 cm

## 4. Instalación y Configuración

1. Retire todos los componentes del embalaje y verifique que no haya piezas dañadas.
2. Coloque la prensa en una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que la prensa esté limpia y seca.
4. Alinee el mecanismo de compresión y asegúrelo en su lugar.
5. Conecte la prensa al suministro eléctrico si es un modelo eléctrico (verifique el voltaje correcto).

## 5. Operación

1. Coloque las papas congeladas o el material deseado en la prensa.
2. Cierre la tapa del mecanismo de compresión.
3. Accione el mecanismo según las instrucciones específicas del modelo.
4. Libere la presión cuando el material esté completamente procesado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie con un paño húmedo después de cada uso.
- No use productos químicos abrasivos ni estropajos.
- Desmonte la prensa periódicamente para limpiar las partes internas.
- Asegúrese de secar completamente todas las partes antes de volver a ensamblar.

## 7. Solución de Problemas

- La prensa no enciende: Verifique la conexión eléctrica.
- La prensa no presiona adecuadamente: Asegúrese de que el material esté correctamente colocado.
- Ruidos extraños: Detenga el uso y revise las partes móviles.

## 8. Desecho

Al final de su vida útil, asegúrese de desechar la prensa de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje. Desmonte las piezas de plástico y metal y deposítelas en los contenedores respectivos.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, comuníquese 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 du Presse-Pommes de Terre et Glaces O 8,5 cm - KEPW85

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Presse-Pommes de Terre et Glaces O 8,5 cm - KEPW85. Ce produit est conçu pour vous offrir une expérience de cuisine exceptionnelle. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit afin d'assurer son bon fonctionnement et sa sécurité.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation: Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Enfants: Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil sans supervision. Les pièces métalliques peuvent être tranchantes.
- Électricité: Si votre modèle est électrique, assurez-vous que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications.
- Brûlures: Évitez tout contact avec des surfaces chaudes. Utilisez toujours des gants de cuisine appropriés lors de la manipulation des aliments chauds.
- Endommagement: Ne pas utiliser si l'appareil est endommagé. Inspectez toujours l'appareil avant utilisation.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: Presse-Pommes de Terre et Glaces O 8,5 cm - KEPW85
- Dimensions: 8,5 cm de diamètre
- Matériau: Acier inoxydable
- Poids: [insérez le poids ici]
- Capacité: [insérez la capacité ici]
- Couleur: [insérez la couleur ici]

## 4. Installation et Configuration

1. Déballage: Retirez le Presse-Pommes de Terre et Glaces de son emballage avec précaution.
2. Vérification des pièces: Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes selon la liste fournie.
3. Montage: Si des pièces doivent être assemblées, suivez les instructions fournies avec des images pour un montage correct.
4. Placement: Positionnez l'appareil sur une surface plane et stable, à l'écart de toute source de chaleur.

## 5. Fonctionnement

1. Préparation: Lavez et préparez les pommes de terre ou les glaces que vous souhaitez utiliser.
2. Chargement: Insérez les pommes de terre ou les glaces dans le presse. Assurez-vous de ne pas dépasser la capacité recommandée.
3. Pression: Abaissez le levier pour exercer la pression sur les ingrédients.
4. Service: Une fois le processus terminé, retirez les purées ou glaces pour service.

## 6. Nettoyage et Entretien

1. Nettoyage: Après chaque utilisation, nettoyez toutes les parties avec de l'eau chaude savonneuse.
2. Démontage: Si possible, démontez l'appareil pour un nettoyage en profondeur.
3. Séchage: Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant de les ranger.

## 7. Dépannage

- Problème: L'appareil ne fonctionne pas correctement.
- Solution: Vérifiez si toutes les pièces sont correctement assemblées.
- Problème: Difficulté à presser les ingrédients.
- Solution: Assurez-vous que les ingrédients ne sont pas trop durs ou trop volumineux.

## 8. Élimination

Respectez les réglementations locales en matière d'élimination. Ne jetez pas le produit à la poubelle. Pour un recyclage approprié, consultez votre point de collecte local.

## 9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez contacter notre service client à :

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

# IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Pressa per patate e ghiaccio O 8,5 cm (Kepw85)

## 1. Informazioni Generali

La pressa per patate e ghiaccio O 8,5 cm (Kepw85) è progettata per garantire risultati eccellenti nella preparazione di purè di patate e altre delizie culinarie. Realizzata con materiali di alta qualità, questa pressa è un dispositivo essenziale per ogni cucina professionale o domestica.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Adeguato: Utilizzare la pressa solo per scopi previsti. Non usarla per materiali diversi dalle patate o dal ghiaccio.
- Stabilità: Assicurarsi che la pressa sia posizionata su una superficie stabile durante l'uso per prevenire incidenti.
- Contatto con Parti Calde: Evitare il contatto diretto con superfici calde o vapore per prevenire ustioni.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini. Utilizzare il prodotto sotto la supervisione di un adulto.
- Manutenzione: Controllare regolarmente la pressa per eventuali segni di usura o danno. Non utilizzare un prodotto danneggiato.

## 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Dimensioni Pressa: O 8,5 cm
- Materiale: Acciaio Inox di alta qualità
- Colore: S/silver
- Peso: 0,75 kg
- Capacità: Fino a 500 g di patate

## 4. Installazione e Configurazione

1. Smontaggio: Rimuovere tutti gli imballaggi e i materiali di protezione.
2. Componenti: Assicurarsi di avere tutti i componenti della pressa: corpo, manico e disco.
3. Montaggio: Collegare il manico al corpo della pressa, assicurandosi che sia fissato correttamente.
4. Posizionamento: Collocare la pressa su una superficie piana e stabile in prossimità della zona di lavoro.

## 5. Operazione

1. Preparazione: Pelare e tagliare le patate in pezzi uniformi per facilitarne la pressatura.
2. Riempimento: Posizionare le patate nella camera della pressa.
3. Pressatura: Chiudere il coperchio della pressa e spingere il manico verso il basso con forza uniforme.
4. Rimozione: Aprire la pressa e rimuovere il purè risultante.
5. Ghiaccio: Ripetere il processo per il ghiaccio, se necessario.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Immediatezza: Pulire la pressa dopo ogni utilizzo per evitare residui.
- Lavaggio: Utilizzare acqua calda e sapone per lavare le parti rimovibili. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Asciugatura: Asciugare bene con un panno morbido per prevenire macchie.
- Conservazione: Conservare in un luogo asciutto e fresco.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Pressa Difficile da Chiudere: Controllare se troppe patate sono state inserite o se i componenti sono danneggiati.
- Purè Non Uniforme: Assicurarsi che le patate siano cotte a puntino e tagliate in pezzi simili.
- Ruggine: Controllare e mantenere la pressa asciutta per prevenire la ruggine.

## 8. Smaltimento

Per smaltire il prodotto, rispettare le normative locali relative ai rifiuti. Smaltire i materiali in acciaio inox nei centri di riciclaggio appropriati.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il nostro servizio clienti:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania