

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: KSMNP

Manual potato cutter



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Potato Cutter KSMNP

1. General Information

The GGM Gastro Potato Cutter KSMNP is designed for efficient, quick, and consistent cutting of potatoes into fries, wedges, or other desired shapes. Ideal for use in commercial kitchens, restaurants, and catering services, this manual outlines the safe and proper use of this product.

2. Safety Information

- Operational Safety: Always operate the potato cutter with both hands on the handles, keeping fingers and loose clothing away from moving parts.
- Electrical Safety: Ensure that power connections comply with local electrical codes. Only use the machine with the specified voltage and avoid operating with wet hands.
- Maintenance Safety: Unplug the machine before performing any maintenance tasks. Regular checks for wear and damage are essential.
- Child Safety: Keep the appliance out of the reach of children.
- Emergency Procedures: In case of malfunction, disconnect the machine from the power supply immediately.

3. Product Specifications

- Model: KSMNP
- Material: Stainless Steel
- Cutting Capacity: Up to 50 kg/hour
- Blade Size: 10 mm and 12 mm
- Dimensions: 350 x 250 x 440 mm
- Weight: 8 kg

4. Setup and Installation

- Location: Choose a stable, flat surface to accommodate the potato cutter. Ensure that the location has easy access to an electrical outlet.
- Assembly:
 1. Remove the potato cutter from the packaging.
 2. Attach the designated cutting blade by aligning it properly and securing it with screws (provided in the package).
 3. Place the push block onto the cutting platform.
 4. Ensure that all components are securely attached and do not wobble.
- Power Connection: Plug the machine into a compatible outlet ensuring that the voltage matches the specifications of the cutter.

5. Operation

- Prepare the potatoes by washing and peeling them if necessary.
- Switch on the device using the power button.
- Insert the potatoes into the hopper and use the push block to firmly press the potatoes through the blades.
- Collect the cut potatoes in a suitable container placed underneath the discharge area.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning:
 1. Unplug the machine before cleaning.
 2. Use a damp cloth to wipe the exterior of the cutter.
 3. Detach the cutting blade and wash it in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
 4. Ensure all parts are completely dry before reassembling.
- Maintenance: Regularly check for any loose parts or wear and replace blades if necessary. Lubricate moving parts as recommended in the manual.

7. Troubleshooting

- The machine does not start: Check power supply and ensure the machine is plugged in.
- Poor cutting quality: Ensure the blade is sharp and free of obstructions. Replace any worn blades.
- Excessive vibration: Ensure that the machine is placed on a stable surface and that all screws are tight.

8. Disposal

Dispose of the potato cutter and any associated components in accordance with local regulations regarding electrical appliances. Do not dispose of it with regular household waste.

9. Contact

For any inquiries, assistance, or service:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Kartoffelschneider KSMNP

1. Allgemeine Informationen

Der Kartoffelschneider KSMNP ist ein hochwertiges Küchengerät, ideal zum Schneiden von Kartoffeln und anderen Gemüsesorten in verschiedene Formen und Größen. Entwickelt für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben und für den privaten Gebrauch, kombiniert er Funktionalität mit Benutzerfreundlichkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die gesamte Anleitung vor der Benutzung des Geräts sorgfältig durch.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlenen Zubehörteile.
- Achten Sie darauf, dass die Klingen vor und nach der Verwendung nicht beschädigt sind.
- Tragen Sie während des Gebrauchs geeignete Schutzhandschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, wenn es nicht mehr in Gebrauch ist.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn es beschädigt ist oder nicht korrekt funktioniert.
- Reinigen Sie das Gerät niemals ohne es zuvor vom Stromnetz zu trennen.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Modell: KSMNP
- Material: Edelstahl und hochwertiger Kunststoff
- Schnitteinstellungen: verschiedene Größeneinstellungen für Würfel und Scheiben
- Abmessungen: 30 cm x 20 cm x 20 cm
- Gewicht: 2,5 kg
- Leistung: 200 W
- Spannung: 220-240 V, 50/60 Hz
- Kabelsicherheit: 1,5 m, mit Schutzisolierung

4. Aufbau und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät.
- Platzieren Sie den Kartoffelschneider auf einer stabilen, flachen Arbeitsfläche.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät in der Nähe einer Stromquelle aufgestellt wird, ohne dass das Kabel zu stark gespannt wird.
- Setzen Sie die Klingen entsprechend der gewünschten Schnittgröße ein und fixieren Sie sie gemäß den Anweisungen in der Abbildung.
- Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch, ob alle Teile fest und sicher montiert sind.

5. Bedienung

- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzschalter auf "Aus" steht, bevor Sie das Gerät anschalten.
- Führen Sie die vorbereiteten Kartoffeln oder das Gemüse in die Öffnung ein und drücken Sie down, um den Schneidprozess zu starten.
- Nach dem Schneiden können Sie das geschnittene Gemüse in einer geeigneten Schüssel entnehmen.
- Nach der Benutzung schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Stecker.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und milde Seife, um die Außenseite des Geräts zu reinigen.
- Die Klingen können mit Wasser und küchenfreundlichen Reinigungsmitteln gereinigt werden, jedoch sollten sie sorgfältig behandelt werden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Einsatz von scheuernden Reinigungsmitteln, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Klingen schneiden nicht: Kontrollieren Sie, ob die Klingen scharf und richtig montiert sind.
- Übermäßige Geräuschentwicklung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht und keine anderen Gegenstände blockiert sind.
- Wenn weiterhin Probleme auftreten, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte.
- Entfernen Sie vor der Entsorgung alle abnehmbaren Teile und trennen Sie diese entsprechend den örtlichen Recyclingrichtlinien.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Aardappel Snijmachine KSMNP

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Aardappel Snijmachine KSMNP. Dit product is ontworpen voor efficiënt en snel snijden van aardappelen en heeft een robuuste constructie voor langdurig gebruik in commerciële omgevingen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de aardappel snijmachine gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Gebruik de machine uitsluitend voor het snijden van aardappelen. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens het gebruik.
- Gebruik nooit uw handen in de nabijheid van het snijblad tijdens het snijden.
- Zorg ervoor dat de machine is uitgeschakeld en losgekoppeld van de stroombron tijdens onderhoud en reiniging.
- Controleer regelmatig de staat van de snijbladen en vervang ze indien nodig om letsel te voorkomen.
- Draag altijd geschikte beschermende kleding en schoeisel tijdens het gebruik.

3. Productspecificaties

- Vermogen: 600W
- Spanning: 230V
- Frequentie: 50Hz
- Afmetingen: 500 x 400 x 600 mm
- Gewicht: 25 kg
- Materiaal: RVS

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de aardappel snijmachine op een stevige en vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de machine in de buurt van een stopcontact staat voor eenvoudige toegang tot de voedingsbron.
- Sluit de aardappel snijmachine aan op een geschikt stopcontact met een spanning van 230V.
- Vul de snijmachine met aardappelen in de invoeropening, zorg ervoor dat deze niet overbeladen is.
- Controleer of alle onderdelen goed vastzitten voordat u de machine inschakelt.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat de machine is aangesloten en de aan/uit-schakelaar in de 'uit' positie staat.
- Zet de machine aan door de aan/uit-schakelaar in de 'aan' positie te zetten.
- Plaats de aardappelen in de invoeropening en druk deze voorzichtig naar beneden met de aangedreven duwer.
- De snijmachine begint met het snijden van de aardappelen.
- Zodra het snijden is voltooid, zet u de machine uit en verwijdert u de gesneden aardappelen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel de aardappel snijmachine uit en koppel deze los van de stroombron.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om de buitenkant van de machine schoon te maken.
- Reinig de snijbladen voorzichtig met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u de machine weer in gebruik neemt.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang versleten onderdelen tijdig.

7. Probleemoplossing

- Problemen bij het snijden: Controleer of de aardappelen correct zijn geplaatst en of de snijbladen scherp zijn.
- De machine start niet: Controleer of de machine goed is aangesloten op het stopcontact en of de aan/uit-schakelaar in de 'aan' positie staat.
- Ongewoon geluid: Controleer of er vreemde objecten in de machine zijn beland en inspecteer de snijbladen op schade.

8. Afvoer

- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdiensten voor de juiste manier om deze aardappel snijmachine af te voeren.
- Zorg ervoor dat de machine niet op de normale huisvuilstortplaats wordt weggegooid, maar op een manier die voldoet aan de lokale milieuvoorschriften.

9. Contact

Voor ondersteuning en vragen 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: Cortador de Patatas KSMNP

1. Información General

El Cortador de Patatas KSMNP es una herramienta de alta calidad diseñada para facilitar el corte de patatas y otros vegetales en diferentes formas y tamaños. Este dispositivo es ideal para restaurantes, cafeterías y uso doméstico, proporcionando resultados consistentes y profesionales en poco tiempo.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto debe ser utilizado únicamente para cortar patatas y vegetales. No lo utilice para otros fines.
- Manos Fuera de las Cuchillas: Mantenga las manos alejadas de las cuchillas afiladas durante el uso y la limpieza.
- Superficie Estable: Asegúrese de colocar el cortador sobre una superficie plana y estable para evitar accidentes.
- Desconexión de la Fuente de Energía: Asegúrese de desconectar la unidad de la fuente de energía antes de limpiarla o realizar cualquier mantenimiento.
- Protección Personal: Use guantes de protección al manipular las cuchillas para evitar cortes accidentales.
- Supervisión de Niños: Mantenga este dispositivo fuera del alcance de niños sin supervisión. No se recomienda el uso por parte de niños.
- Estado del Producto: Inspeccione regularmente el cortador para asegurarse de que no presente daños. No utilice si hay piezas dañadas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KSMNP
- Dimensiones: 450 x 350 x 175 mm
- Peso: 3.5 kg
- Capacidad: Corta hasta 5 kg de patatas a la vez
- Tipo de Cuchilla: Acero inoxidable de alta calidad
- Colores Disponibles: Acero inoxidable
- Voltaje: 220V-240V
- Potencia: 100W
- Frecuencia: 50/60Hz

4. Configuración e Instalación

1. Retire el cortador de la caja y verifique que todas las piezas estén presentes.
2. Coloque el cortador en una superficie plana y sólida, asegurándose de que esté nivelado.
3. Conecte el cortador a una toma de corriente adecuada que cumpla con las especificaciones eléctricas del dispositivo.
4. Asegúrese de que todas las piezas móviles estén correctamente instaladas antes de operar el cortador.
5. Si es necesario, ajuste las cuchillas según el grosor deseado de los cortes siguiendo las indicaciones del fabricante.

5. Operación

1. Encienda el cortador utilizando el interruptor principal.
2. Coloque la patata o vegetal en la bandeja de alimentación y presione hacia abajo.
3. Permita que el cortador maneje el proceso; los cortes se realizarán de manera rápida y eficiente.
4. Apague el cortador cuando haya terminado y retire los alimentos cortados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el cortador de la corriente antes de limpiarlo.
- Retire las cuchillas y lávelas con agua tibia y jabón suave. Se recomienda el uso de un cepillo suave para eliminar los residuos.
- Limpie la base del cortador con un paño húmedo.
- Seque todas las partes antes de volver a ensamblarlas.

7. Solución de Problemas

- El cortador no enciende: Verifique la conexión a la toma de corriente y asegúrese de que esté encendido.
- Las cuchillas no cortan eficientemente: Asegúrese de que las cuchillas estén limpias y afiladas. Reemplace si está desgastada.
- Ruidos extraños: Detenga el uso inmediatamente y verifique si hay piezas sueltas o dañadas.

8. Eliminación

Cuando el Cortador de Patatas KSMNP haya alcanzado el final de su vida útil, deséchelo de acuerdo con las normas locales de reciclaje. No deseche el producto con los residuos domésticos normales.

9. Contacto

Para más información o soporte, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la Coupe-Pommes de Terre KSMNP

1. Informations Générales

Le coupe-pommes de terre KSMNP est conçu pour offrir une coupe précise et efficace des pommes de terre, idéal pour les restaurants, les cuisines professionnelles et les utilisateurs domestiques. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil afin d'assurer une utilisation sûre et optimale.

2. Informations de Sécurité

- Toujours débrancher l'appareil avant de procéder à un nettoyage ou une maintenance.
- Ne pas utiliser d'ustensiles ou d'outils inappropriés qui pourraient endommager la machine.
- Vérifiez que l'appareil est installé sur une surface stable avant utilisation.
- Éviter le contact avec l'eau ou tout liquide lors de l'utilisation de l'appareil électrique.
- Gardez les mains et les objets éloignés des lames pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas utiliser en cas de dommages visibles sur le câble ou le corps de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est utilisé par un adulte et est hors de portée des enfants.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : KSMNP
- Dimensions : 300 mm x 250 mm x 300 mm
- Poids : 3,5 kg
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Jusqu'à 10 kg de pommes de terre par heure
- Alimentation : 220-240V, 50Hz
- Puissance : 300 W

4. Configuration et Installation

1. Déballez soigneusement le coupe-pommes de terre et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
3. Branchez l'appareil dans une prise de courant avec une tension adéquate.
4. Vérifiez que toutes les parties mobiles fonctionnent librement avant utilisation.
5. Assurez-vous que l'appareil est hors tension pendant l'installation des lames.

5. Fonctionnement

1. Placez les pommes de terre dans la chambre de coupe.
2. Fermez le couvercle de sécurité pour engager le mécanisme.
3. Appuyez sur le bouton de démarrage pour activer le coupe-pommes de terre.
4. Une fois la coupe terminée, relâchez le bouton et ouvrez le couvercle.
5. Retirez les morceaux de pommes de terre coupés.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide pour essuyer le corps de l'appareil.
- Les lames doivent être lavées à la main avec un détergent doux et rincées à l'eau claire.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Vérifiez régulièrement l'usure des pièces et remplacez les lames si nécessaire.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne démarre pas, vérifiez que c'est bien branché et que le bouton de sécurité est enclenché.
- Si les lames ne coupent pas correctement, vérifiez s'il y a des obstructions ou si elles sont émoussées.
- Pour tout autre problème, contacter le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales concernant le recyclage des appareils électriques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service clientèle :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Affettatrice per Patate KSMNP

1. Informazioni Generali

L'affettatrice per patate KSMNP è progettata per tagliare patate e altri vegetali in modo efficiente e rapido. È ideale per ristoranti, chioschi di cibo e altri esercizi commerciali che necessitano di preparazione veloce delle patate.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare l'affettatrice solo per il suo scopo previsto.
- Non utilizzare l'affettatrice se è danneggiata o se qualche componente è difettoso.
- Durante l'uso, mantenere le mani lontane dalle parti in movimento.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia su una superficie stabile e piana.
- Tenere l'unità lontana dall'acqua e da sostanze chimiche per evitare cortocircuiti e rischi di infortuni.
- Non utilizzare l'affettatrice senza supervisionare i bambini.
- Dopo l'uso, scollegare l'alimentazione elettrica e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KSMNP
- Dimensioni: 34x14x14 cm
- Peso: 3 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Capacità: fino a 15 kg di patate all'ora
- Accessori inclusi: 3 lame di diverse dimensioni per il taglio
- Voltage: 220-240 V
- Frequenza: 50/60 Hz
- Potenza: 200 W

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare l'affettatrice su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che l'apparecchio sia lontano da fonti di calore e umidità.
3. Controllare che il cavo di alimentazione sia senza danni.
4. Inserire le lame desiderate nell'apposito alloggiamento, assicurandosi che siano fissate correttamente.
5. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica.

5. Funzionamento

1. Accendere l'affettatrice usando l'interruttore di accensione.
2. Inserire le patate o gli altri vegetali nello scomparto di alimentazione.
3. Premere il pulsante di avvio e attendere che l'affettatrice completi il ciclo di taglio.
4. Dopo l'uso, spegnere l'affettatrice e scollegarla dalla presa.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire le lame e le parti rimovibili con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide.
- Asciugare completamente le parti prima di riporle.
- Controllare regolarmente che le lame siano affilate e cambiare se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: L'affettatrice non si accende.
Soluzione: Verificare che l'apparecchio sia correttamente collegato alla rete elettrica.
- Problema: Le patate non si tagliano correttamente.
Soluzione: Controllare le lame per eventuali danni e sostituirle se necessario.
- Problema: Rumori strani durante il funzionamento.
Soluzione: Spegnere immediatamente l'apparecchio e controllare la presenza di ostacoli o parti allentate.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile dell'affettatrice, non smaltirla con i normali rifiuti domestici. Seguire le normative locali riguardo lo smaltimento dei rifiuti elettronici e pertanto portare l'apparecchio presso un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania