

# ggmgastro

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

## SKU: MAW3

### Mandolin with 3 attachments & waved knife



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Mandolin with 3 Attachments and Waved Knife MAW3

### 1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Mandolin with 3 Attachments and Waved Knife MAW3. This versatile kitchen tool is designed for precise slicing, grating, and cutting, allowing you to create professional-quality dishes at home. Please read this manual carefully before using the product to ensure safe and effective operation.

### 2. Safety Information

- Sharp Blades: The mandolin features sharp stainless steel blades. Handle with care to prevent cuts or injuries. Always use the safety guard when slicing.
- Stable Surface: Ensure the mandolin is placed on a stable and dry work surface during use to avoid slips.
- Keep Out of Reach of Children: This product is not a toy. Always keep out of reach of children and supervise when in use.
- Avoid Force: Do not use excessive force when slicing to prevent accidents or damage to the mandolin.
- Wear Protective Gloves: Consider wearing cut-resistant gloves for additional safety while handling the blades.

### 3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel and Plastic
- Dimensions: 30 x 10 x 7 cm
- Weight: 1.2 kg
- Attachments: 3 slicing attachments and 1 waved knife
- Functionality: Adjustable thickness settings

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the mandolin and all attachments from the box. Ensure all parts are present.
2. Place the mandolin on a flat, stable surface.
3. Select the desired attachment from the set (slicing blade or waved knife).
4. Align the attachment with the main mandolin body until it clicks securely in place.
5. Adjust the thickness setting using the dial on the side to your preferred slicing thickness.
6. Attach the safety guard by inserting it into the designated slot on the mandolin.

### 5. Operation

1. Prepare the food items you wish to slice or grate by washing and peeling as necessary.
2. Securely hold the mandolin with one hand.
3. Using the safety guard, place the food item in position on the mandolin.
4. Gently press down and slide the food item across the blade to create even slices. If using the waved knife, follow the same procedure.
5. Repeat as needed for additional portions.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, disassemble the attachments from the mandolin.
- Rinse the blades and attachments under warm water to remove food particles.
- Use a soft sponge or cloth to clean thoroughly. Avoid abrasive materials that can scratch the surface.
- Dry all parts with a soft towel before storing.
- Store in a dry, cool place away from moisture.

### 7. Troubleshooting

- Blade Not Cutting Properly: Ensure that the blade is securely attached and free from residue.
- Mandolin Slipping: Check that the surface is stable. Use a damp cloth underneath for additional grip.
- Safety Guard Difficult to Use: Ensure the guard is correctly aligned and inserted properly.

### 8. Disposal

At the end of its lifecycle, dispose of the mandolin responsibly. Follow local regulations regarding metal and plastic disposal. Consider recycling the materials where possible.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, 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 GGM Gastro. Enjoy your cooking experience with the Mandolin MAW3!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die GGM Gastro Mandoline mit 3 Aufsätzen und Wellenschneider (MAW3)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der GGM Gastro Mandoline mit 3 Aufsätzen und Wellenschneider (MAW3). Dieses hochwertige Küchengerät ermöglicht es Ihnen, Gemüse, Obst und andere Lebensmittel effizient und präzise zu schneiden. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, lesen Sie bitte dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Bitte verwenden Sie die Mandoline stets auf einer stabilen und rutschfesten Unterlage.
- Halten Sie die scharfen Klingen von Kindern und unbefugten Personen fern.
  - Verwenden Sie immer die mitgelieferte Sicherheitshandschuhe oder den Handschutz, um Verletzungen zu vermeiden.
- Setzen Sie die Mandoline nicht extremen Temperaturen oder Feuchtigkeit aus.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob alle Teile ordnungsgemäß installiert und in gutem Zustand sind.
- Untersuchen Sie die Klingen regelmäßig auf Abnutzung oder Beschädigung und ersetzen Sie sie gegebenenfalls.
- Reinigen Sie die Mandoline niemals, während sie in Betrieb ist.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: MAW3
- Material: Edelstahl und Kunststoff
- Zubehör: 3 Schneidaufsätze, Wellenschneider
- Maße: 30 cm x 12 cm x 10 cm
- Gewicht: 1,2 kg
- Farbe: Schwarz/Silber
- Reinigung: Spülmaschinengeeignet (außer dem Hauptkörper)

## 4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie die Mandoline auf eine stabile, rutschfeste Oberfläche.
2. Wählen Sie den gewünschten Schneidaufsatz aus und setzen Sie diesen in die Mandoline ein, bis er fest sitzt.
3. Stecken Sie den Handschutz in die Mandoline, um eine sichere Handhabung zu gewährleisten.
4. Achten Sie darauf, dass alle Teile fest angebracht sind, bevor Sie die Mandoline verwenden.

## 5. Betrieb

1. Bereiten Sie das Gemüse oder Obst vor, indem Sie es waschen und bei Bedarf in handliche Stücke schneiden.
2. Platzieren Sie das vorbereitete Lebensmittel auf dem Handschutz.
3. Führen Sie das Lebensmittel gleichmäßig über die Klinge, während Sie leichten Druck ausüben.
4. Für verschiedene Schnittarten verwenden Sie die entsprechenden Aufsätze.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Mandoline sofort nach Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie eine weiche Bürste oder ein Tuch, um Reste von der Klinge und den Aufsätzen zu entfernen.
- Der Hauptkörper der Mandoline kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammenbauen oder lagern.

## 7. Fehlersuche

- Sollten Sie Schwierigkeiten beim Schneiden haben, überprüfen Sie, ob der Aufsatz richtig installiert ist.
- Bei stumpfen Klingen sollten diese geschärft oder ersetzt werden.
- Wenn das Gerät wackelig ist, überprüfen Sie die Stabilität der Unterlage und der Füße der Mandoline.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt und alle Teile gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott und Kunststoffe.
- Trennen Sie die Materialien, wenn möglich, um Recycling zu erleichtern.

## 9. Kontakt

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

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Mandoline met 3 Opzetstukken en Golfmes (MAW3)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Mandoline met 3 Opzetstukken en Golfmes (MAW3). Dit product is ontworpen om u te helpen bij het snel en eenvoudig snijden van groenten en fruit in verschillende vormen en diktes.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel zoals beschreven in deze handleiding.
- Gebruik altijd de bijgeleverde vingershield om letsel te voorkomen.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond om te voorkomen dat het omvalt.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen.
- Zorg ervoor dat de snijbladen niet worden aangeraakt tijdens het gebruik en na gebruik, omdat deze zeer scherp zijn.
- Als het apparaat een defect vertoont of als er beschadigde delen zijn, stop dan met het gebruik en neem contact op met de klantenservice.
- Voor de veiligheid, gebruik het apparaat niet met een andere voeding dan aangegeven in de specificaties.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 30 cm x 10 cm x 10 cm
- Voltage: 220-240V
- Vermogen: 150W
- Capaciteit: Geschikt voor groenten en fruit met een diameter tot 10 cm
- Gewicht: 1,5 kg

## 4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de mandoline op een vlakke, stevige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de antislipvoetjes goed aan de onderzijde zijn bevestigd voor stabiliteit.
3. Kies een van de opzetstukken (staaf, schijf of golfmes) en zet deze stevig op de mandoline.
4. Zorg ervoor dat het opzetstuk goed is vergrendeld voordat u verder gaat.
5. Controleer of de vingershield correct is bevestigd voordat u begint te snijden.

## 5. Werking

1. Plaats het stuk groente of fruit dat u wilt snijden in de vingershield.
2. Druk de vingershield naar beneden en beweeg deze langzaam en gelijkmatig over de snijbladen.
3. Pas de instelling aan om de gewenste snijdikte te kiezen.
4. Na gebruik, verwijder de vingershield en maak het apparaat schoon.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het apparaat na elk gebruik grondig schoon.
- Reinig de snijbladen met warm water en een zachte spons. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog het apparaat zorgvuldig af voordat u het opbergt.
- Controleer regelmatig op slijtage en zorg ervoor dat de onderdelen goed vastzitten.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat snijdt niet goed.
  - Oplossing: Controleer of het opzetstuk goed is geïnstalleerd en of de snijbladen schoon zijn.
- Probleem: Het apparaat beweegt tijdens het snijden.
  - Oplossing: Zorg ervoor dat de antislipvoetjes goed zijn bevestigd en het apparaat op een stabiele ondergrond staat.

## 8. Afval

Gooi het apparaat en verpakkingsmaterialen op een verantwoorde manier weg, in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving voor elektrische en elektronische apparatuur. Zorg ervoor dat u het apparaat niet in een reguliere afvalbak plaatst.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw aankoop! We hopen dat u veel plezier beleeft aan het gebruik van uw Mandoline met 3 Opzetstukken en Golfmes (MAW3).

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mandolina con 3 Accesorios y Cuchillo Ondulado MAW3

## 1. Información General

La Mandolina MAW3 es una herramienta de cocina diseñada para cortar verduras y frutas de manera uniforme y eficiente. Equipado con tres tipos de accesorios y un cuchillo ondulado, este producto es ideal para cualquier entusiasta de la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- Utilizar siempre la mandolina en una superficie estable y segura.
- Mantener las manos alejadas de las cuchillas afiladas durante el uso.
- Utilice siempre el protector de manos proporcionado para evitar lesiones.
- No intente cortar alimentos que sean demasiado duros o grandes para la mandolina.
- Almacene la mandolina fuera del alcance de los niños.
- No lave las partes eléctricas de la mandolina en el lavavajillas.
- Asegúrese de que la mandolina esté apagada y desconectada antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 30 x 10 x 5 cm
- Peso: 800 g
- Material: Plástico de alta calidad y acero inoxidable
- Accesorios incluidos: Cuchilla recta, cortador de juliana, cuchilla ondulada
- Color: Negro
- Garantía: 2 años

## 4. Configuración e Instalación

- Retire la mandolina y todos los accesorios de la caja.
- Coloque la mandolina sobre una superficie plana y estable.
- Ajuste la altura de la cuchilla girando el botón de ajuste, según el grosor deseado.
- Seleccione el accesorio adecuado y asegúrelo en su lugar presionando firmemente hasta que escuche un clic.
- Asegúrese de que la mandolina esté completamente ensamblada y segura antes de usarla.

## 5. Operación

- Inserte el alimento a cortar en el soporte de alimento con el protector de manos.
- Con movimientos suaves y controlados, deslice el alimento a lo largo de la cuchilla mientras aplica una ligera presión.
- Retire el alimento cortado y repita el proceso según sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie la mandolina y los accesorios con agua tibia y jabón suave.
- Use una esponja no abrasiva para evitar dañar las cuchillas.
- Enjuague y séquelos completamente antes de guardarlos.
- Almacene la mandolina en un lugar seco y fresco, protegiendo las cuchillas con la tapa de seguridad.

## 7. Resolución de Problemas

- Si la mandolina no corta correctamente, revise si las cuchillas están afiladas y limpias.
- Asegúrese de que los alimentos estén firmemente sujetos en el soporte.
- Si hay piezas sueltas, asegúrese de que todos los accesorios estén correctamente asegurados.

## 8. Disposición

- Al final de su vida útil, dispose de la mandolina y sus componentes de acuerdo a las regulaciones locales de reciclaje y desechos.
- No arroje partes eléctricas o plásticas en el basurero común.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, póngase en contacto con nosotros a través de:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation pour la Mandoline GGM Gastro avec 3 Accessoires et Couteau Ondulé (MAW3)

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la Mandoline GGM Gastro MAW3. Ce produit est conçu pour faciliter la préparation des aliments en offrant une variété d'options de coupe. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser la mandoline pour garantir une utilisation sécurisée et efficace.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique. Évitez de l'utiliser pour des aliments congelés ou très durs.
- Protection des mains : Toujours utiliser le poussoir lors de la coupe. Ne jamais essayer de couper à la main.
- Supervision : Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants sans surveillance.
- Surface stable : Assurez-vous que la mandoline est placée sur une surface plane et stable avant utilisation.
- Couteaux tranchants : Les lames sont extrêmement tranchantes. Manipulez avec précaution pour éviter les coupures.
- Nettoyage : Nettoyez le produit uniquement après qu'il ait complètement refroidi.
- Stockage : Gardez la mandoline dans un endroit sec et éloignée des enfants.

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

- Matériau : Acier inoxydable et plastique de haute qualité
- Dimensions : 30 cm x 10 cm x 3 cm
- Poids : 1 kg
- Accessoires inclus : Lame lisse, lame crénelée et accessoire pour julienne
- Utilisation : Coupe de fruits et légumes en tranches ou en julienne

### 4. Configuration et Installation

- Déballage : Ouvrez soigneusement l'emballage et retirez tous les composants. Vérifiez qu'aucun élément ne manque.
- Assemblage : Insérez l'accessoire de votre choix dans la base de la mandoline en veillant à ce qu'il soit bien fixé.
- Positionnement : Placez la mandoline sur une surface plane, en utilisant les pieds antidérapants pour assurer la stabilité.
- Préparation : Coupez les aliments en morceaux de taille appropriée avant de les pousser avec le poussoir.

### 5. Fonctionnement

- Placez l'aliment contre la lame choisie.
- Maintenez le poussoir sur l'aliment et poussez-le doucement pour le couper.
- Après utilisation, retirez le poussoir et l'accessoire, et nettoyez le tout.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs.
- Séchez complètement toutes les pièces avant le rangement.
- Inspectez régulièrement les lames pour des signes d'usure et remplacez-les si nécessaire.

### 7. Dépannage

- Problème : Lames bloquées  
Solution : Vérifiez s'il y a des résidus alimentaires et nettoyez si nécessaire.
- Problème : Coupes irrégulières  
Solution : Assurez-vous que l'aliment est bien maintenu et que la bonne lame est utilisée.
- Problème : Instabilité  
Solution : Vérifiez que la surface de travail est plane et que les pieds antidérapants sont en bon état.

### 8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales sur le recyclage. Les parties en métal et en plastique doivent être séparées et recyclées correctement.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant le produit, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per Mandolino con 3 Accessori e Coltello a Ondula MAW3

### 1. Informazioni Generali

Il mandolino MAW3 è uno strumento da cucina versatile progettato per il taglio preciso di frutta e verdura. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità e offre tre diversi accessori per diverse tecniche di affettatura, inclusa una lama a onda per creare tagli decorativi.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima di utilizzare il prodotto.
- Utilizzare sempre il mandolino su una superficie stabile e piana.
- Indossare guanti protettivi per evitare lesioni durante il taglio.
- Non utilizzare il mandolino con alimenti troppo duri o congelati.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non cercare di affettare alimenti di dimensioni eccessive; tagliarli in pezzi più piccoli se necessario.
- Non utilizzare il mandolino in acqua o in ambienti umidi per evitare scosse elettriche e danni.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Mandolino con 3 accessori e coltello a onda
- Dimensioni: 35 x 10 x 5 cm
- Materiale: plastica resistente e acciaio inossidabile
- Colore: Nero
- Accessori inclusi:
  - Coltello a onda
  - Lama per tagli sottili
  - Lama per tagli spessi
- Peso: 600 g

### 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il mandolino su una superficie piana e pulita.
2. Selezionare l'accessorio desiderato e inserirlo nella fessura designata fino a che non si fissa in posizione.
3. Assicurarsi che il mandolino sia stabile prima di iniziare a utilizzarlo.
4. Preparare gli alimenti lavandoli e, se necessario, tagliandoli in pezzi più piccoli.

### 5. Operazione

- Tenere l'alimento con una mano e l'altro estremo con un guanto protettivo.
- Spingere l'alimento verso la lama con un movimento uniforme e controllato.
- Variare la forza di pressione e la velocità per ottenere fette sottili o spesse come desiderato.
- Dopo l'uso, rimuovere l'accessorio e pulire il mandolino.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, sciacquare i pezzi in acqua calda saporita e utilizzare una spugna morbida.
- Non immergere il mandolino in acqua e non mettere in lavastoviglie.
- Asciugare bene prima di riporre il prodotto.
- Controllare regolarmente le lame per eventuali segni di usura e sostituirle se necessario.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il mandolino non affetta correttamente, verificare che l'accessorio sia inserito correttamente.
- Controllare se le lame sono affilate; in caso contrario, procedere alla sostituzione.
- Se l'attrezzo risulta instabile, assicurarsi che sia posizionato su una superficie piana e stabile.

### 8. Smaltimento

- Non gettare il mandolino nell'indifferenziato; seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali plastici e metallici.
- Se il prodotto è danneggiato e non più utilizzabile, smaltire in modo sicuro e responsabile.

### 9. Contatti

Per domande e assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania