

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: MGHH

Manual vegetable slicer



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Vegetable Slicer MGH-H

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Vegetable Slicer MGH-H. This manual provides essential information about the operation, safety, and maintenance of your vegetable slicer. It's crucial to follow all instructions carefully to ensure safe and effective use of this product.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Before connecting the slicer, ensure your electrical outlet matches the requirements stated in the product specifications. Always disconnect the slicer from the power supply when not in use.

- **Physical Safety:** Use caution when handling the sharp blades. Always use the food pusher to process vegetables and never insert hands into the slicer during operation.

- **Installation Safety:** Ensure the slicer is installed on a stable, flat surface to prevent tipping or movement while in use. The area should be dry, clean, and free of obstructions.

- **Maintenance Safety:** Always unplug the slicer before attempting any cleaning or maintenance tasks. Use protective gloves when handling the blades to avoid injury.

- **Compliance:** This product complies with current EU Product Safety Regulations, ensuring it is safe for use in both domestic and commercial settings.

3. Product Specifications

- Voltage: 230 V

- Power: 250 W

- Frequency: 50 Hz

- Working width: 250 mm

- Cutting thickness adjustable: 1 - 25 mm

- Dimensions (W x D x H): 450 x 420 x 380 mm

- Weight: 12 kg

4. Setup and Installation

1. **Select a Location:** Choose a stable, flat surface near an electrical outlet.

2. **Unpack the Slicer:** Remove all packaging materials and check for any damages.

3. **Install Blades:** Carefully install the desired blade based on the required slicing thickness. Follow the instructions for securing the blade in place.

4. **Connect to Power:** Plug the slicer into a suitable electrical outlet.

5. **Perform a Test Run:** Before starting regular operations, conduct a brief test run without food to ensure the slicer is functioning correctly.

5. Operation

1. **Prepare Vegetables:** Wash and cut vegetables into manageable sizes.

2. **Insert Vegetables:** Use the food pusher to securely hold the vegetable in place.

3. **Select Cutting Thickness:** Adjust the cutting thickness as necessary using the adjustment dial.

4. **Start Slicing:** Press the 'On' switch to activate the slicer. Slowly push the vegetable through the blade for even slicing.

5. **Stop the Slicer:** Once slicing is complete, switch off the machine and unplug it from the power source.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, clean the slicer with a damp cloth. Remove the blade carefully for thorough cleaning.

- **Blade Maintenance:** Regularly check the sharpness of the blades and replace them as needed to ensure optimal performance.

- **Drying:** Ensure all components are fully dried before reassembling and storing the slicer.

- **Prohibition:** Do not use abrasive cleaners or scouring pads on any part of the slicer to avoid damage.

7. Troubleshooting

- **Slicer Not Operating:** Check if the unit is plugged in and the outlet is functioning. Ensure the safety features are engaged.

- **Uneven Slicing:** Adjust the thickness setting or ensure the food is being held securely with the pusher.

- **Blades are Dull:** Replace or sharpen the blades for efficient performance.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of your vegetable slicer in accordance with local waste disposal regulations. Do not dispose of electrical appliances as unsorted waste. Please recycle wherever possible.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Gemüse-Schneider MGHH

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Gemüse-Schneiders MGHH. Dieses Gerät bietet eine einfache und effiziente Möglichkeit, Gemüse zu schneiden und zu verarbeiten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Benutzen Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Stromversorgung: Achten Sie darauf, dass das Gerät an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist.
- Schnittgefahr: Die Klingen sind scharf. Seien Sie beim Umgang mit dem Gerät und den Klingen äußerst vorsichtig.
- Kinder: Halten Sie das Gerät und die Klingen von Kindern fern.
- Wasser: Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder feuchten Oberflächen, um Stromschläge zu vermeiden.
- Reparaturen: Lassen Sie das Gerät nur von einem autorisierten Fachmann reparieren.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Technische Daten:
 - Leistung: 0,5 kW
 - Spannung: 230 V
 - Frequenz: 50 Hz
 - Abmessungen: 400 x 300 x 300 mm
 - Gewicht: 10 kg
 - Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
2. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
3. Überprüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß und sicher befestigt sind.
4. Installieren Sie die Klingen, indem Sie die entsprechende Klinge an der dafür vorgesehenen Halterung einsetzen und festziehen.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
2. Legen Sie das Gemüse in den Einfüllschacht.
3. Drücken Sie den Schmalzhebel, um das Gemüse zu schneiden.
4. Stoppen Sie das Gerät, indem Sie den Schalter wieder betätigen, wenn Sie mit dem Schneiden fertig sind.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Reinigen Sie die Klingen und den Einfüllschacht mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.

7. Fehlersuche

- Das Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Netzschalter eingeschaltet ist.
- Das Gemüse wird nicht geschnitten: Überprüfen Sie, ob die Klingen ordnungsgemäß installiert und scharf sind.
- Überhitzung: Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte. Trennen Sie das Gerät vor der Entsorgung vom Stromnetz.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Groentesnijder MGH-HH

1. Algemene informatie

De Groentesnijder MGH-HH is een veelzijdige en krachtige keukenhulpmiddel, ontworpen om snel en efficiënt groenten en fruit te snijden, te raspen en te versnipperen. Dit apparaat is ideaal voor zowel professionele keukens als voor thuisgebruik, en helpt om de bereidingstijd van maaltijden te verkorten.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding aandachtig door voor gebruik en volg alle instructies op.
- Zorg ervoor dat de snijbladen altijd correct zijn geplaatst voordat u de groentesnijder aanzet.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat nooit met natte handen en zorg ervoor dat de werkoppervlakken droog zijn.
- Sluit het apparaat altijd af wanneer u het niet gebruikt.
- Controleer regelmatig de elektrische kabel op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als de kabel of de stekker beschadigd is.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en uit het stopcontact is gehaald voordat u onderhoud uitvoert.
- Gebruik alleen de meegeleverde accessoires en onderdelen voor dit apparaat.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 440 x 260 x 320 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 0,5 kW
- Capaciteit: tot 200 kg/uur

4. Opstelling en installatie

1. Haal de groentesnijder uit de verpakking en controleer op eventuele schade of ontbrekende onderdelen.
2. Plaats de groentesnijder op een vlak, stevig oppervlak dichtbij een stopcontact.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
4. Sluit de stekker van het apparaat aan op een geschikt stopcontact.
5. Plaats de geschikte snijaccessoire in het apparaat en zorg ervoor dat deze goed vergrendeld is.

5. Gebruik

1. Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u groenten of fruit plaatst.
2. Plaats de te snijden producten in de invoertrechter en druk deze voorzichtig naar beneden met de bijgeleverde duwer.
3. Zet de groentesnijder aan met de aan/uit-schakelaar.
4. Observeer het snijproces en stop het apparaat indien nodig.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Ontkoppel het apparaat van het stopcontact vóór reiniging.
- De snijbladen kunnen worden verwijderd en met warm water en afwasmiddel worden gewassen. Droog ze grondig af voor opslag.
- Reinig de behuizing van het apparaat met een vochtige doek. Gebruik geen schurende middelen.
- Controleer regelmatig het apparaat op slijtage en maak alle onderdelen grondig schoon na elk gebruik.

7. Problemen oplossen

- Probleem: Het apparaat werkt niet.
 - Oplossing: Controleer of de stekker goed is aangesloten en of het stopcontact werkt.
- Probleem: Groenten worden niet goed gesneden.
 - Oplossing: Controleer of het juiste snijblad is geïnstalleerd en of de producten correct zijn geplaatst.
- Probleem: Overmatige vibratie of geluid.
 - Oplossing: Controleer of het apparaat op een vlakke ondergrond staat en of alle onderdelen goed zijn bevestigd.

8. Afvoer

Dit product bevat materialen die schadelijk kunnen zijn voor het milieu. Gooi het apparaat niet weg met normaal huishoudelijk afval. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer en breng het apparaat naar een erkend recyclingcentrum.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw aankoop van de Groentesnijder MGH-HH. Wij wensen u veel plezier en gemak bij het gebruik van dit product.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cortadora de Verduras MGH-H

1. Información General

La cortadora de verduras MGH-H es un dispositivo de alta calidad diseñado para hacer el proceso de corte de verduras más eficiente y rápido. Es ideal para restaurantes, catering y uso doméstico. Este manual proporciona toda la información necesaria para garantizar un uso seguro, efectivo y prolongado de su cortadora.

2. Información de Seguridad

- Uso correcto: Utilice el producto solo para los fines indicados. No lo utilice para otros alimentos que no sean verduras.
- Supervisión: Mantenga siempre la supervisión adulta cuando el electrodoméstico esté en uso.
- Peligro eléctrico: Asegúrese de que las manos estén secas al manipular el enchufe y el cable. No sumerja la cortadora en agua o cualquier otro líquido.
- Cuchillas afiladas: Maneje con cuidado las cuchillas ya que son muy afiladas. Siempre utilice el empujador proporcionado para evitar lesiones.
- Descanso: Deje que el dispositivo se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
- Respetar el voltaje: Asegúrese de que la fuente de alimentación coincide con las especificaciones del producto.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: MGH-H
- Voltaje: 220-240 V
- Frecuencia: 50-60 Hz
- Potencia: 300 W
- Dimensiones: 20 x 30 x 35 cm
- Peso: 4 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Capacidad de corte: Hasta 120 kg/hora

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire cuidadosamente la cortadora de su embalaje y verifique que todos los componentes estén presentes.
2. Colocación: Coloque la cortadora en una superficie plana y estable. Asegúrese de que esté alejada de fuentes de calor y humedad.
3. Conexión: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada con voltaje entre 220-240 V. Asegúrese de que la toma esté correctamente montada y en buenas condiciones.
4. Accesorios: Instale las cuchillas y el empujador según las instrucciones que vienen con el dispositivo.

5. Operación

1. Preparación: Lave y prepare las verduras que va a cortar. Asegúrese de que estén libres de tierra y desechos.
2. Encender: Enchufe el dispositivo y enciéndalo utilizando el interruptor de encendido.
3. Corte: Utilice el empujador para ingresar las verduras en la abertura de corte. No introduzca las manos en la zona de corte.
4. Apagar: Una vez terminado el corte, apague la máquina y desconéctela de la fuente de alimentación.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconexión: Siempre desconecte el dispositivo antes de limpiarlo.
- Limpieza: Limpie las superficies con un paño húmedo. Las cuchillas requieren atención especial; utilice un cepillo suave para eliminar los restos.
- Desmontaje: Desmonte las cuchillas con cuidado para una limpieza completa. Asegúrese de guardarlas en un lugar seguro después del uso.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular revisando el estado de las cuchillas y otras partes móviles.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique que esté correctamente conectado a la corriente y que el enchufe funcione.
- Corte ineficiente: Asegúrese de que las cuchillas estén afiladas y correctamente instaladas.
- Ruidos extraños: Detenga el uso inmediatamente y revise si hay piezas sueltas o dañadas.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, no lo arroje a la basura normal. Por favor, recíclalo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Para más información, consulte con nuestro servicio al cliente:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la trancheuse à légumes MGH-H

1. Informations Générales

La trancheuse à légumes MGH-H est un appareil conçu pour trancher rapidement et efficacement une variété de légumes. Elle est idéale pour les restaurants, les cuisines commerciales et les cuisines domestiques.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement l'appareil sur une surface stable et sèche.
- Ne jamais toucher les lames en fonctionnement pour éviter les blessures.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou d'effectuer toute maintenance.
- Portez des gants de protection lors de la manipulation des lames.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Puissance : 150 W
- Vitesse : 280 RPM
- Capacité : 100 kg/h
- Dimensions : 450 x 200 x 300 mm
- Poids : 8 kg

4. Installation et Configuration

1. Déballiez soigneusement la trancheuse à légumes et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez l'appareil sur une surface stable et plane, à proximité d'une prise électrique.
3. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est en bon état et branchez-le.
4. Vérifiez que tous les composants sont correctement assemblés avant de l'utiliser.

5. Fonctionnement

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de l'alimenter.
2. Insérez les légumes dans l'entonnoir et ajustez la hauteur si nécessaire.
3. Branchez l'appareil et activez-le en utilisant l'interrupteur.
4. Utilisez le poussoir pour pousser les légumes vers les lames pendant l'opération.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour le nettoyage extérieur.
- Les lames peuvent être nettoyées sous l'eau courante, assurez-vous de les manipuler avec précaution.
- Inspectez régulièrement les lames et remplacez-les si elles sont usées.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la prise de courant et le câble d'alimentation.
- Si les légumes ne se tranchent pas correctement, assurez-vous que les lames sont propres et non usées.
- Pour d'autres problèmes, consultez le service client.

8. Élimination

Suivez les réglementations locales pour l'élimination de l'appareil. Les composants en acier inoxydable peuvent être recyclés. Ne jetez pas l'appareil dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez contacter:

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Affettatrice per Verdure MGH-H

1. Informazioni Generali

L'affettatrice per verdure MGH-H è un dispositivo progettato per facilitare il taglio e la preparazione delle verdure in modo rapido ed efficiente. Ideale per ristoranti, cucine professionali e uso domestico, offre versatilità e precisione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare solo il dispositivo per gli scopi previsti.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il dispositivo con mani bagnate o su superfici bagnate.
- Utilizzare sempre il proteggi dita e il supporto per taglio forniti con l'affettatrice.
- Disconnettere l'alimentazione quando non in uso o durante la pulizia.
- Non tentare di smontare o riparare il dispositivo da soli. Rivolgersi a un tecnico qualificato.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: MGH-H
- Dimensione: 480x290x380 mm
- Potenza: 370 W
- Velocità: 300 giri/min
- Capacità di taglio: fino a 200 kg/h
- Materiale: acciaio inossidabile e plastica resistente.
- Certificazioni: CE, RoHS.

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare l'affettatrice su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il dispositivo sia ben ancorato utilizzando le ventose se fornite.
- Collegare l'alimentazione a una presa elettrica adeguata.
- Installare il proteggi dita e il supporto per taglio secondo le istruzioni fornite.
- Controllare che tutti i componenti siano montati correttamente prima dell'uso.

5. Operazione

- Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore di alimentazione.
- Posizionare le verdure nel supporto di taglio.
- Impostare la velocità desiderata.
 - Utilizzare il pulsante di avviamento per iniziare il processo di affettatura, controllando che il cibo sia spinto correttamente nel rotore.
- Al termine, interrompere l'alimentazione e rimuovere le verdure affettate.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'affettatrice dalla presa prima di pulirla.
- Rimuovere il supporto per taglio e il proteggi dita e lavare con acqua calda e sapone.
- Pulire l'alloggiamento principale con un panno umido.
- Non immergere il dispositivo in acqua o utilizzare sostanze abrasive.
- Controllare regolarmente le parti per usura e sostituirle se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'affettatrice non si accende, verificare il collegamento della presa e la presenza di corrente elettrica.
- Se le verdure non vengono affettate correttamente, controllare il corretto posizionamento nel supporto.
- In caso di rumori insoliti o malfunzionamenti, interrompere immediatamente l'uso e contattare il servizio di assistenza.

8. Smaltimento

- Non gettare il dispositivo con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento degli apparecchi elettrici ed elettronici.
- Rimuovere le batterie (se presenti) e smaltirle separatamente.

9. Contatti

Per assistenza o informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania