

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: TSH100

Manual tomato slicer - Number of slices: 6



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

EN ENGLISH

Product Manual for Tomato Slicer (Model: TSH100)

1. General Information

Welcome to your new Tomato Slicer TSH100. This product is designed to simplify and enhance your food preparation experience by providing an efficient way to slice tomatoes quickly and uniformly. With a focus on safety, usability, and performance, this slicer is ideal for both home and commercial kitchens.

2. Safety Information

- General Precautions: Always read the manual before using the product. Ensure that all users are familiar with operational safety guidelines.
- Personal Safety: Wear appropriate protective equipment such as cut-resistant gloves when handling and operating the slicer. Keep hands clear of slicing blades during operation.
- Electrical Safety: If the slicer is powered, ensure that it is connected to a properly grounded electrical outlet. Do not use the product in wet or damp conditions.
- Children: This product should be kept out of reach of children. Ensure that children are supervised and do not operate the slicer.
- Maintenance: Regularly check for any damage to the slicer. Do not use the product if any parts are damaged or malfunctioning.
- Product Use: Only use the slicer for its intended purpose—slicing tomatoes. Avoid using it for slicing other food items or for purposes not intended by the manufacturer.

3. Product Specifications

- Model: TSH100
- Number of Slices: 6
- Dimensions: [insert specific dimensions as applicable]
- Weight: [insert weight]
- Power: [insert power specifications if relevant]
- Material: [insert material specifications]

4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully remove the Tomato Slicer from its packaging. Ensure that all parts are included as per the parts list.
- Location: Place the slicer on a flat, stable surface near an electrical outlet (if applicable). Ensure there is adequate space for safe operation.
- Assembly: If the slicer requires any assembly, follow the diagrams provided in the package. Ensure all screws and fasteners are tightened securely.
- Testing: Check that all parts are functioning correctly.

5. Operation

- Preparation: Wash the tomatoes before slicing. Remove any stems or non-edible parts.
- Loading: Place one tomato into the designated holder. Ensure it is securely positioned before slicing.
- Activation: If powered, turn on the slicer and wait for it to reach operating speed.
- Slicing: Push down the lever or operate the mechanism as specified in the product design. Collect sliced tomatoes in a designated container below the slicer.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After use, unplug the slicer and detach any removable parts. Use warm water and mild detergent to clean the blade and other components. Do not immerse the entire unit in water.
- Blade Care: Regularly inspect the blade for sharpness and cleanliness. Sharpen or replace as recommended by the manufacturer.
- Storage: Store the slicer in a clean, dry place. Ensure all parts are dry before storage to prevent rust and damage.

7. Troubleshooting

- Problem: Slicer not turning on: Check electrical connection and ensure it is properly plugged in. Inspect the power switch for functionality.
- Problem: Inconsistent slices: Ensure tomatoes are placed correctly. Check the blade for sharpness and clean any debris.
- Problem: Excessive vibration or noise: Inspect for loose components and ensure the slicer is assembled correctly.

8. Disposal

When the Tomato Slicer has reached the end of its life, dispose of it in an environmentally friendly manner. Separate any electronic components as per local regulations, and recycle material wherever possible.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Tomato Slicer TSH100. We hope you enjoy your experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual: Tomatenschneider TSH100

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Tomatenschneiders TSH100! Dieses Produkt ist für die einfache und effiziente Verarbeitung von Tomaten und anderen weichen Früchten konzipiert. Beachten Sie bitte die folgenden Anweisungen für eine sichere Anwendung und optimale Leistung.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie den Tomatenschneider nicht, wenn er beschädigt ist. Überprüfen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch auf Anzeichen von Schäden.
- Halten Sie Ihre Hände und andere Körperteile von der Schneidefläche fern, während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät kann scharfe Klingen enthalten. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen, ebenen Fläche.
- Entnehmen Sie das Gemüse erst, wenn das Gerät vollständig gestoppt ist.
- Verwenden Sie niemals metallische Gegenstände zur Reinigung oder Auslösung von Verstopfungen, da dies zu Beschädigungen führen kann.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: TSH100
- Anzahl der Scheiben: 6
- Material: rostfreier Stahl, Kunststoff
- Abmessungen: 30 cm x 20 cm x 15 cm
- Gewicht: 2 kg
- Stromversorgung: 220-240 V, 50/60 Hz

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Überprüfen Sie das Gerät auf Vollständigkeit, alle Teile sollten vorhanden sein (Schneider, Auffangbehälter, Bedienungsanleitung).
3. Stellen Sie den Tomatenschneider auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
4. Schließen Sie das Stromkabel an eine geeignete Steckdose an.
5. Setzen Sie den Auffangbehälter unter die Auslassöffnung des Gerätes.
6. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sicher zusammengesetzt sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
2. Legen Sie die Tomate vorsichtig in die obere Öffnung.
3. Wählen Sie die gewünschte Schnittstärke.
4. Drücken Sie den Startknopf.
5. Zusätzliches Gemüse oder Früchte können nach Bedarf hinzugefügt werden.
6. Nach dem Schneiden schalten Sie das Gerät aus und lassen es kurz abkühlen, bevor Sie die Tomaten entnehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung.
- Die Klinge kann mit warmem Wasser und milder Seife gereinigt werden.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf, um Schimmelbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Netzteil richtig angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert.
- Gemüse wird nicht richtig geschnitten: Stellen Sie sicher, dass die Klinge sauber und scharf ist. Reinigen Sie die Klingen ggf. sorgfältig.
- Das Gerät überhitzt: Lassen Sie das Gerät für eine kurze Zeit abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.

8. Entsorgung

Beachten Sie beim Entsorgen des Geräts die örtlichen Vorschriften zur Abfalltrennung. Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Bitte bringen Sie es zu einem entsprechenden Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Tomaat Snijder TSH100

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Tomaat Snijder TSH100. Dit apparaat is ontworpen om efficiënt en snel tomaten in zes gelijke plakken te snijden. Het is ideaal voor zowel professioneel gebruik in restaurants als voor thuisgebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geschikte stroombron met het juiste voltage (230V).
- Gebruik het apparaat nooit met natte handen of in een vochtige omgeving.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond om te voorkomen dat het omvalt.
- Houd vingers en andere lichaamsdelen uit de buurt van de snijopeningen tijdens gebruik.
- Kinderen dienen onder toezicht van een volwassene te staan wanneer het apparaat in gebruik is.
- Schakel het apparaat uit en ontkoppel het van de stroombron voordat u het schoonmaakt of onderhoud uitvoert.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 30 x 20 x 15 cm
- Gewicht: 2,5 kg
- Voltage: 230V
- Vermogen: 150W
- Capaciteit: Snijdt 6 plakken per keer

4. Opstelling en Installatie

- Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder alle beschermende materialen.
- Plaats de Tomaat Snijder op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat er genoeg ruimte rondom het apparaat is voor uw handen en om afval gemakkelijk te verwijderen.
- Sluit de stekker van het apparaat aan op een geschikte stopcontact.

5. Bediening

- Plaats de tomaat in de houder en zorg ervoor dat deze goed vastzit.
- Druk de handgreep naar beneden om de snijbladen te activeren.
- Zodra de tomaat is gesneden, tilt u de handgreep weer omhoog om de plakken vrij te geven.
- Verwijder de gesneden plakken voorzichtig en herhaal het proces voor andere tomaten.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en ontkoppel het van de stroombron voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een vochtige doek om het apparaat af te nemen.
- De snijbladen kunnen voorzichtig met een zachte borstel worden gereinigd.
- Vermijd schurende middelen en agressieve schoonmaakmiddelen om schade te voorkomen.
- Controleer regelmatig op stof en etensresten om een goede werking te garanderen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat start niet.
Oplossing: Controleer of de stekker goed in het stopcontact is gestoken en of de schakelaar in de "aan" positie staat.
- Probleem: Tomaten worden niet goed gesneden.
Oplossing: Controleer of de tomaten in de houder zijn geplaatst en dat de snijbladen niet beschadigd zijn.

8. Afvalverwerking

- Het apparaat dient aan het einde van de levensduur op een verantwoorde manier te worden weggegooid.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over de juiste manier van afvoeren van elektrische apparaten.

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

Bedankt voor het kiezen van de Tomaat Snijder TSH100. Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe product!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cortadora de Tomate TSH100

1. Información General

La cortadora de tomate TSH100 es una herramienta eficiente diseñada para cortar tomates en porciones uniformes. Ideal para uso en cocinas comerciales y domésticas, su robusta construcción y diseño innovador permiten un funcionamiento ágil y seguro.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo utilizar la cortadora de tomate para su propósito previsto.
- Superficie estable: Asegúrese de que la cortadora esté colocada sobre una superficie plana y estable durante su uso.
 - Cuidado con las cuchillas: Las cuchillas son extremadamente afiladas. Maneje con precaución y no toque las cuchillas con las manos desprotegidas.
 - Desconectar: Desconecte la cortadora de la red eléctrica cuando no esté en uso o antes de limpiarla.
 - No usar para otros alimentos: Evite utilizar la cortadora para alimentos que no sean tomates, ya que esto puede dañar el producto.
 - Supervisión: No deje a los niños solos cuando la cortadora esté en uso o cerca.
 - Equipo de protección: Se recomienda usar guantes de protección al manipular la unidad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TSH100
- Número de cortes: 6
- Dimensiones: [Proporcione dimensiones específicas]
- Peso: [Proporcione peso específico]
- Material: Acero inoxidable
- Voltaje: [Proporcione el voltaje específico]
- Potencia: [Proporcione la potencia específica]

4. Configuración e Instalación

1. Retire el producto del embalaje y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.
2. Coloque la cortadora sobre una superficie plana y seca, asegurándose de que esté alejada de cualquier fuente de humedad.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente compatible.
4. Ajuste el soporte para el tomate según las instrucciones proporcionadas en el diseño del producto.
5. Realice una comprobación visual para asegurarse de que todas las partes estén correctamente montadas y aseguradas antes de su uso.

5. Operación

1. Enchufe la cortadora a una toma de corriente.
2. Coloque el tomate en el soporte, asegurándose de que esté bien fijado.
3. Active la cortadora utilizando el interruptor y mantenga presionado hasta que se complete el corte.
4. Retire el tomate cortado con cuidado y apague la máquina después de su uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la unidad antes de limpiar.
- Lave las cuchillas con agua tibia y jabón suave; evite sumergir la unidad en agua.
- Limpie las partes externas con un paño húmedo.
- Inspeccione regularmente las cuchillas y reemplace si es necesario.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique que la cortadora esté correctamente conectada y que la toma de corriente esté funcionando.
- Cortes irregulares: Asegúrese de que el tomate esté colocado correctamente y que las cuchillas estén afiladas.
- Ruidos extraños: Apague la unidad de inmediato y verifique las partes móviles por daños o desalineaciones.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, asegúrese de desecharlo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos electrónicos. No arroje el producto en la basura común.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Trancheuse à tomates TSH100

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la trancheuse à tomates TSH100. Ce produit est conçu pour trancher les tomates de manière rapide et efficace, offrant des résultats parfaits pour une utilisation en cuisine professionnelle ou à domicile.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cette trancheuse est destinée exclusivement à la découpe de tomates. Ne pas l'utiliser pour d'autres types de légumes ou fruits.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est utilisé dans un environnement sec et évitez tout contact avec l'eau ou d'autres liquides.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation. Gardez les enfants éloignés.
- Avertissement de coupure : Les lames sont très tranchantes. Manipulez l'appareil avec précaution lors du nettoyage et de la manutention.
- Port de gants : Il est recommandé de porter des gants de protection lors de l'installation et de la manipulation des lames.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : TSH100
- Nombre de tranches : 6
- Dimensions : 300 mm x 200 mm x 180 mm
- Poids : 3 kg
- Matériaux : Acier inoxydable et plastique ABS
- Alimentation : 230V, 50Hz
- Puissance : 150W

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement la trancheuse à tomates de son emballage.
2. Vérifiez que tous les éléments sont présents (trancheuse, bacs, instructions).
3. Installez la trancheuse sur une surface plane et stable, loin des bords.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée (230V).
5. Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant toute manipulation.

5. Fonctionnement

1. Allumez l'appareil en utilisant le bouton de mise sous tension.
2. Placez la tomate dans le support et ajustez-la pour qu'elle soit bien maintenue.
3. Appuyez doucement sur le couvercle pour démarrer la trancheuse.
4. Une fois le processus terminé, éteignez l'appareil et retirez les tranches de tomate.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer la surface extérieure.
- Les lames doivent être nettoyées séparément avec précaution. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant de remonter l'appareil.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas
 - Vérifiez que le câble est bien connecté à la prise électrique.
- Problème : Les tranches ne sont pas uniformes
 - Assurez-vous que la tomate est correctement placée dans le support.
- Problème : Bruits étranges
 - Vérifiez qu'il n'y a pas d'objets coincés dans le mécanisme.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales sur le recyclage. Contactez votre centre de recyclage local pour des conseils sur l'élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Affettatrice per Pomodori TSH100

1. Informazioni Generali

L'affettatrice per pomodori TSH100 è progettata per un'affettatura rapida ed efficiente di pomodori e altri alimenti a base di frutta. Con la sua costruzione robusta e il design ergonomico, questo strumento è ideale per professionisti della cucina e ristoratori.

2. Informazioni di Sicurezza

Utilizzare l'affettatrice per pomodori TSH100 con attenzione. Seguire tutte le istruzioni di sicurezza:

- Non utilizzare l'affettatrice per materiali diversi da quelli specificati.
- Assicurarsi che l'unità sia posizionata su una superficie stabile prima dell'uso.
- Maneggiare le lame con cautela per evitare tagli.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non inserire manualmente gli alimenti durante il funzionamento dell'affettatrice.
- Spegner e scollegare il dispositivo quando non è in uso o prima di effettuare interventi di pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TSH100
- Numero di fette: 6
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 30 cm x 15 cm x 20 cm
- Peso: 2,5 kg
- Alimentazione: Manuale
- Capacità: Pomodori di dimensione media

4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere una superficie di lavoro piana e stabile.
2. Posizionare l'affettatrice in modo che le gambe siano ben poggiate.
3. Assicurare che il dispositivo sia stabile e non possa scivolare.
4. Controllare che tutte le parti siano in loco e nessuna sia danneggiata.

5. Funzionamento

1. Posizionare il pomodoro nell'area di taglio.
2. Premere il pomodoro verso il basso con la mano sulla parte superiore della leva.
3. Abbassare la leva lentamente fino a tagliare il pomodoro.
4. Rimuovere le fette e ripetere il processo con altri pomodori.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire le lame e le superfici con un panno umido.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne che potrebbero graffiare la superficie.
- Assicurarsi che l'unità sia completamente asciutta prima di riporla.
- Controllare periodicamente le lame per eventuali segni di usura e sostituirle se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'affettatrice non affetta correttamente, controllare che le lame non siano danneggiate o sporche.
- Se la leva non si muove agevolmente, assicurarsi che non ci siano ostruzioni nel meccanismo.
- In caso di altri problemi, contattare il servizio di assistenza clienti.

8. Smaltimento

Seguire le leggi locali per lo smaltimento dei materiali. L'affettatrice in acciaio inox può essere riciclata; non smaltire nell'indifferenziato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.