

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: TSH400

Manual tomato cutter - slice thickness: 4mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Tomato Slicer 4 mm TSH400

1. General Information

The GGM Gastro Tomato Slicer 4 mm TSH400 is designed for efficient slicing of tomatoes and other soft fruits or vegetables. Crafted for both commercial and home use, it provides consistent results with minimal effort. This manual provides detailed information on the safe operation, maintenance, and troubleshooting of the product.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the voltage and frequency of your power supply match the specifications of the slicer. Do not use an extension cord that could cause overheating.
- **Operational Safety:** Keep hands and other body parts away from the slicing area during operation. Always use the pusher provided and do not attempt to slice products that exceed the slicer's capacity.
- **Training:** Ensure that all users are trained on the correct operation of the slicer to prevent accidents.
- **Child Safety:** Keep the slicer out of reach of children and do not let them operate it without supervision.
- **Cleaning Safety:** Ensure the slicer is unplugged before cleaning. Use caution when handling sharp blades to avoid injury.
- **Maintenance Safety:** Regularly inspect the slicer for wear. Replace any damaged components before use.

3. Product Specifications

- **Model:** TSH400
- **Voltage:** 230 V
- **Frequency:** 50 Hz
- **Power:** 150 W
- **Capacity:** Up to 300 kg/h
- **Cut Thickness:** 4 mm
- **Dimensions:** 350 x 250 x 220 mm
- **Weight:** 7.7 kg

4. Setup and Installation

- **Location:** Place the tomato slicer on a stable, dry, and flat surface away from direct sunlight and heat sources.
- **Power Connection:** Plug the slicer into a compatible wall socket ensuring it is properly grounded.
- **Installation:** Ensure all parts are correctly assembled according to the following:
 - Attach the pusher to the slicing chamber.
 - Ensure the blade is securely in place and all protective covers are fitted properly.
- **Test Run:** Before starting regular use, perform a test run with a soft fruit to ensure proper operation.

5. Operation

- **Preparation:** Wash and dry the tomatoes or vegetables. Remove any stems or hard parts that may obstruct slicing.
- **Loading:** Place the food item into the loading area. Utilize the pusher to secure items in place without applying excessive force.
- **Slicing:** Turn on the machine using the main power switch. Use the pusher to gently advance items into the blade for slicing. Once completed, turn off the machine before removing sliced items.
- **Storage:** After use, clean the slicer and store it safely.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, unplug the slicer and disassemble removable parts for cleaning. Wash in warm soapy water, rinse, and dry immediately. Handle the blade with care.
- **Monthly Maintenance:** Inspect the blade for sharpness. Replace if dull or damaged. Lubricate any moving parts with food-safe lubricants if needed.
- **Deep Cleaning:** Every three months, perform a deep cleaning of the entire unit, including all internal components.

7. Troubleshooting

- **Slicer Does Not Start:**
 - Check power connection.
 - Ensure the power switch is in the 'on' position.
- **Insufficient Slicing:**
 - Ensure the blade is sharp.
 - Verify that the food item is properly secured.
- **Overheating:**
 - Allow the slicer to cool down before further use. Check for blocked air vents.

8. Disposal

When disposing of the GGM Gastro Tomato Slicer, follow local regulations for electronic waste disposal. Remove all hazardous components and ensure the slicer is disposed of in an environmentally friendly manner.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Tomatenschneider 4 mm TSH400

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Tomatenschneiders TSH400. Dieses Produkt ist speziell konzipiert, um die Zubereitung von Tomatenscheiben effizient und zeitsparend zu gestalten. Es eignet sich ideal für Gastronomiebetriebe, die frische und gleichmäßig geschnittene Tomaten für verschiedene Gerichte benötigen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Berühren Sie niemals die scharfen Klingen mit den Händen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie es reinigen oder einstellen.
- Verwahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: TSH400
- Material: Edelstahl und hochwertiger Kunststoff
- Schneidstärke: 4 mm
- Abmessungen: 400 mm x 200 mm x 300 mm
- Netzspannung: 230V
- Leistung: 150W
- Gewicht: 5,5 kg

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Tomatenschneider auf einer stabilen, trockenen, und rutschfesten Oberfläche platziert wird.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle (230V) an.
- Setzen Sie den Sicherheitsschutz des Gerätes an, um die Klingen zu sichern.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile korrekt montiert sind und das Gerät fest steht.

5. Betrieb

- Stellen Sie die Tomate auf die Schneidbasis und drücken Sie sanft nach unten.
- Drücken Sie den Einschaltknopf, um das Gerät zu starten.
- Überwachen Sie den Schneidvorgang, um gleichmäßige Scheiben zu garantieren.
- Nach dem Schneiden des gesamten Inhalts schalten Sie das Gerät aus.

6. Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung.
- Wischen Sie die Oberflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Klingen vorsichtig mit einer Bürste, um Rückstände zu entfernen.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt eingesteckt ist und die Steckdose funktioniert.
- Ungleichmäßige Schneidqualität: Stellen Sie sicher, dass die Tomate gleichmäßig auf der Schneidbasis liegt.
- Geräusentwicklung: Überprüfen Sie, ob alle Teile fest sitzen und das Gerät ordnungsgemäß zusammengesetzt ist.

8. Entsorgung

- Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Elektrogeräten. Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien umweltgerecht.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Tomatensnijder 4 mm - TSH400

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Tomatensnijder 4 mm - TSH400. Dit apparaat is ontworpen om snel en efficiënt tomaten te snijden in gelijke plakken van 4 mm. Het is ideaal voor gebruik in restaurants, keukens en cateringbedrijven.

2. Veiligheidsinformatie

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt. Volg alle veiligheidsinstructies om letsel of schade te voorkomen.

- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik geen beschadigde snoeren of stekkers.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact bij niet-gebruik of bij onderhoud.
- Let op scherpe randen en messen bij het bedienen en schoonmaken van de snijder.

3. Productspecificaties

- Model: TSH400
- Snijdikte: 4 mm
- Afmetingen: 450 x 280 x 350 mm
- Gewicht: 8 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aansluiting: 230 V, 50 Hz
- Vermogen: 230 W

4. Installatie en Setup

- Plaats de Tomatensnijder op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor ventilatie en gebruik.
- Controleer of het apparaat correct is aangesloten op een stopcontact met de juiste spanning.
- Zorg ervoor dat de snijplank en het snijblad goed zijn geïnstalleerd volgens de instructies in de handleiding.

5. Bediening

- Voordat u het apparaat inschakelt, plaatst u de tomaten op de snijplank.
- Sluit de snijkap om de tomaat veilig te houden tijdens het snijden.
- Zet het apparaat aan met de aan-/uitschakelaar.
- De tomaat wordt automatisch in plakken gesneden bij het bedienen van de handgreep.
- Schakel het apparaat uit na gebruik en verwijder de stekker.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Demonteer de snijplank en het snijblad voor grondigere reiniging.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het apparaat opnieuw instelt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat draait niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten en of de aan-/uitschakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: De snijder snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of het mes scherp is en of de tomaten goed zijn gepositioneerd.
- Probleem: Er is een vreemde geur of rook.
Oplossing: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.

8. Verwijdering

Volg lokale richtlijnen voor het verwijderen van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat het apparaat niet bij het huisvuil terecht komt. Neem contact op met uw gemeente voor specifieke instructies over recycling en verwijdering.

9. Contact

Voor vragen, technische ondersteuning of service 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: Cortadora de Tomate 4 mm TSH400

1. Información General

La cortadora de tomate TSH400 es un dispositivo diseñado para facilitar el corte uniforme y preciso de tomates y otros vegetales. Ideal para restaurantes, caterings y uso doméstico, garantiza un corte rápido y eficiente, mejorando la productividad en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice la máquina únicamente para cortar tomates y vegetales apropiados. No intente cortar alimentos que no sean compatibles.
- Electricidad: Asegúrese de que la máquina esté conectada a una toma de corriente adecuada y que el voltaje sea compatible.
- Superficie estable: Coloque la cortadora sobre una superficie plana y estable para evitar accidentes.
- Protecciones: Siempre use las protecciones provistas para evitar lesiones.
- Manos alejadas: Mantenga las manos alejadas de las cuchillas durante el funcionamiento.
- Menores: Mantenga a los niños y mascotas alejados del área de trabajo mientras la máquina está en uso.
- Desconexión: Desconecte la cortadora de la corriente eléctrica cuando no esté en uso o al realizar mantenimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TSH400
- Dimensiones: 480 x 240 x 290 mm
- Peso: 5.5 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Capacidad de corte: Hasta 300 kg/h
- Grosor de corte: 4 mm

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire cuidadosamente la cortadora y los accesorios del embalaje.
2. Colocación: Ubique la máquina en una superficie plana y resistente.
3. Conexión eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada. Asegúrese de que el interruptor de encendido esté en la posición "off".
4. Instalación de cuchillas: Si es necesario, instale las cuchillas siguiendo las instrucciones incluidas en la caja del producto.
5. Verificación: Asegúrese de que todas las partes estén correctamente instaladas y firmes antes de operar la máquina.

5. Funcionamiento

1. Encienda la máquina utilizando el interruptor en la parte frontal.
2. Coloque los tomates en el alimentador, asegurándose de que estén secos y limpios.
3. Use el émbolo para empujar los tomates hacia las cuchillas hasta obtener el grosor deseado.
4. Una vez terminado, apague la máquina y retire el alimento cortado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconexión: Siempre desconecte la máquina antes de limpiarla.
- Limpieza: Use un paño húmedo y jabón neutro para limpiar la superficie exterior. Las cuchillas pueden ser limpiadas con cuidado bajo el agua, evitando el contacto directo con los bordes afilados.
- Revisión regular: Inspeccione las cuchillas y piezas móviles regularmente. Reemplace cualquier pieza dañada inmediatamente.
- Almacenamiento: Guarde la cortadora en un lugar seco y fresco, protegida del polvo y la humedad.

7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión eléctrica. Asegúrese de que el interruptor esté en "on".
- Corte ineficiente: Asegúrese de que las cuchillas estén afiladas y libre de obstrucciones.
- Ruido excesivo: Compruebe si existen piezas sueltas y asegúrese de que la máquina esté nivelada.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de manera responsable. El material de la cortadora puede ser reciclado. Consulte las normativas locales sobre la eliminación de productos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Para más información, dudas o soporte, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit – Trancheuse à tomates 4 mm TSH400

1. Informations générales

La trancheuse à tomates TSH400 est un appareil robuste et efficace conçu pour trancher les tomates rapidement et de manière uniforme. Son utilisation est idéale dans les cuisines professionnelles, les restaurants et les services de restauration. Ce produit est fabriqué selon des normes de qualité élevées pour garantir durabilité et performance.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : La trancheuse à tomates est destinée uniquement à la coupe de tomates. Ne pas utiliser pour d'autres aliments.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Ne les laissez pas utiliser l'appareil sans supervision.
- Sécurité électrique : Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise compatible. Évitez l'utilisation d'une rallonge non appropriée.
- Lames : Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec soin et ne les touchez pas pendant le fonctionnement.
- Maintenance : Débranchez toujours l'appareil avant de procéder à un nettoyage ou à une maintenance.
- Dégagement de chaleur : Faites attention à la chaleur générée lors de l'utilisation prolongée de l'appareil.

3. Aperçu du produit et spécifications

Spécifications techniques :

- Modèle : TSH400
- Capacité de coupe : 4 mm
- Matériaux : Acier inoxydable, plastique de haute qualité
- Dimensions : 45 cm x 30 cm x 25 cm
- Poids : 6 kg
- Alimentation : 230V, 50Hz

4. Installation et configuration

1. Emplacement : Choisissez une surface stable et plane, éloignée de sources de chaleur.
2. Vérifiez le voltage : Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond aux spécifications de l'appareil.
3. Assemblage : En cas de besoin, assemblez les pièces conformément au guide d'assemblage inclus.
4. Branchement : Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique appropriée.
5. Paramétrage : Assurez-vous que toutes les fonctions sont opérationnelles avant utilisation.

5. Fonctionnement

1. Insérez la tomate dans le support de l'appareil.
2. Appuyez sur le bouton de démarrage pour activer la trancheuse.
3. Appliquez une pression uniforme sur le couvercle pour un meilleur résultat de coupe.
4. Pour arrêter l'appareil, relâchez le bouton d'activation.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer la surface extérieure.
- Pour les lames, utilisez une brosse douce pour enlever les résidus et rincez à l'eau.
- Laissez bien sécher avant de réassembler et de ranger l'appareil.

7. Dépannage

- L'appareil ne fonctionne pas : Vérifiez que l'appareil est bien branché et que la prise fonctionne.
- Lames émoussées : Remplacez ou affûtez les lames si les tranches ne sont pas nettes.
- Vibrations excessives : Assurez-vous que l'appareil est situé sur une surface plane et stable.
- Bruit anormal : Débranchez l'appareil et vérifiez s'il y a un objet coincé.

8. Élimination

Respectez les réglementations locales en matière de recyclage et d'élimination. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Rapportez-le à un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la trancheuse à tomates TSH400.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Affettatrice di Pomodori TSH400 4 mm

1. Informazioni Generali

L'affettatrice di pomodori TSH400 è progettata per una precisa e rapida affettatura di pomodori, ideale per ristoranti, catering e uso domestico. Questo prodotto ha un design robusto e facile da usare, garantendo prestazioni elevate e durature.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo l'affettatrice per il suo scopo previsto.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla rete elettrica durante la pulizia.
- Non utilizzare l'affettatrice se il cavo di alimentazione è danneggiato.
- Non inserire mani o oggetti estranei nella fessura, mentre l'affettatrice è in funzione.
- Indossare sempre guanti protettivi quando si maneggiano cibi di grandi dimensioni o affilati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TSH400
- Spessore di affettatura: 4 mm
- Dimensioni macchina: 40 x 30 x 25 cm
- Peso: 5.3 kg
- Volt: 220-240 V
- Potenza: 150 W
- Materiale: Acciaio inossidabile e plastica resistente

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare l'affettatrice su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che l'area di lavoro sia asciutta e priva di umidità.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica idonea.
- Se necessario, regolare l'altezza della base per una comoda operazione di affettatura.

5. Operazione

- Accendere l'affettatrice utilizzando l'apposito interruttore.
- Posizionare il pomodoro nell'apposito alloggiamento.
- Regolare lo spessore di affettatura se necessario.
- Spingere il pomodoro verso la lama utilizzando il pressore.
- Una volta terminato, spegnere l'apparecchio e scollegarlo prima di procedere alla pulizia.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la superficie dell'affettatrice con un panno umido dopo ogni uso.
- Rimuovere le parti smontabili e lavarle a mano o in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente la lama per segni di usura e sostituirla se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'affettatrice non si accende, controllare il cavo di alimentazione e la presa.
- Se la lama è bloccata, spegnere e ripulire eventuali residui di cibo.
- In caso di vibrazioni eccessive, assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie stabile.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto nei rifiuti domestici.
- Portare l'affettatrice presso un centro di raccolta autorizzato per il riciclaggio.
- Smaltire le batterie e altre parti secondo le normative locali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania