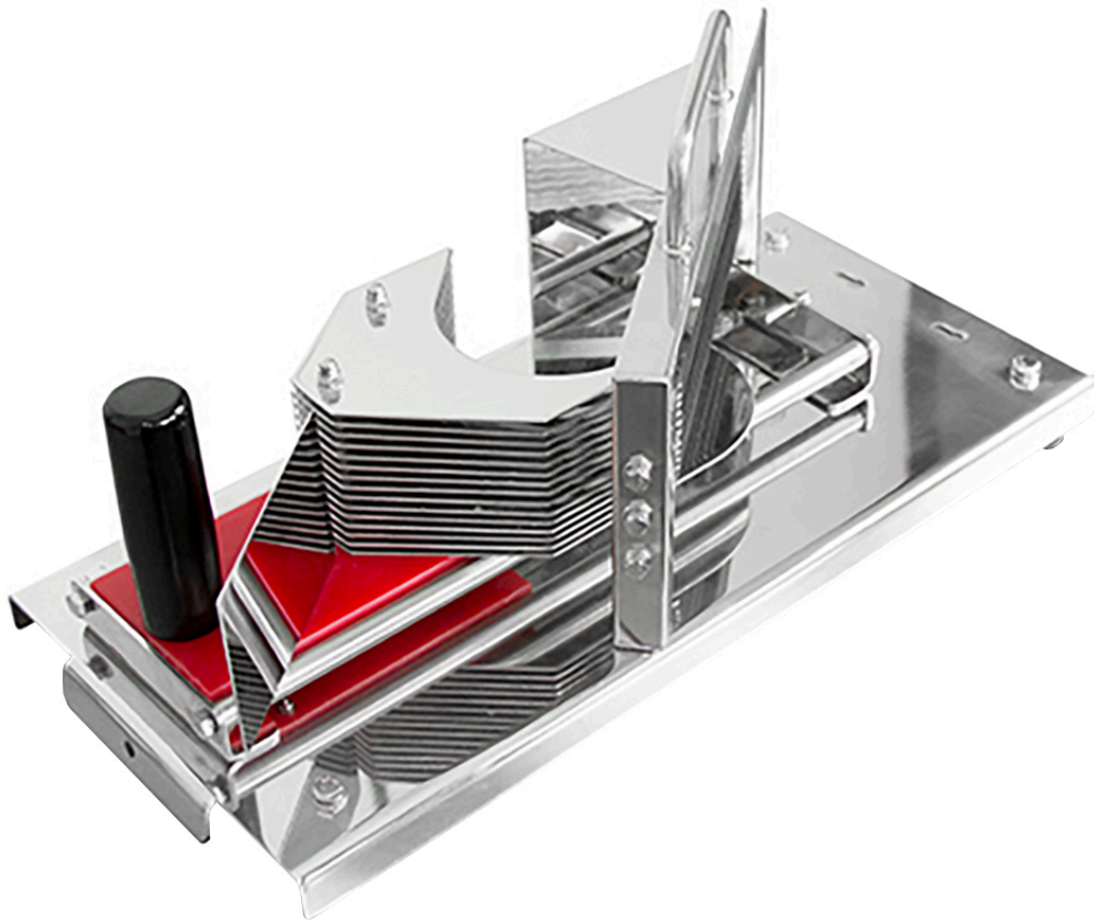


# ggmgastro

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

## SKU: TSH550

**Manual tomato cutter - slice thickness: 5,5mm**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Tomato Slicer Model TSH550

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Tomato Slicer TSH550. This high-quality kitchen appliance is designed to effortlessly slice tomatoes and other fruits and vegetables with precision and ease. Please read this manual carefully prior to use to ensure safe operation and optimal performance.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the device is connected to a properly grounded electrical outlet. Do not use if the power cord is damaged.
- **User Safety:** Always keep hands and loose clothing away from moving parts. Use caution when handling blades; they are sharp and can cause injury.
- **Supervision:** This appliance should be used under adult supervision. It is not a toy; keep it out of reach of children.
- **Emergency:** In case of any malfunction or unusual noise, immediately turn off the power and unplug the device.
- **Maintenance:** Regularly check for any loose parts or wear and tear. Do not operate if the slicer appears to be damaged.

### 3. Product Specifications

- Model: TSH550
- Slicing Thickness: 5.5 mm
- Dimensions: Not provided
- Weight: Not provided
- Power Supply: Not provided
- Material: Not provided
- Warranty: Not provided

(Note: Technical data details are not available on the referenced web page and should be filled in accordingly)

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the Tomato Slicer from the box.
2. Place the slicer on a flat, stable surface in a well-ventilated area.
3. Ensure the power cord is untangled and that the appliance is within reach of an outlet.
4. Check that all parts are assembled correctly as per the manufacturer's instructions. Ensure the blade is securely placed.
5. Plug the slicer into the electrical outlet.

### 5. Operation

1. Ensure the appliance is turned off before inserting any item.
2. Place the tomato or other vegetable on the slicer's platform.
3. Adjust the thickness as needed by selecting the desired setting.
4. Turn on the machine and gently push down the lever to slice the item.
5. Once slicing is complete, turn off the machine and unplug it before removing any sliced items.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the slicer after each use. Use a damp cloth to wipe the exterior. Ensure the cord remains dry.
- Do not immerse the machine in water.
- For blade cleaning, wait for it to cool, then carefully wipe with a damp cloth.
- Avoid abrasive materials to prevent scratches.
- Regularly check and tighten any loose parts.

### 7. Troubleshooting

- **Problem:** Slicer does not turn on.  
**Solution:** Check the power connection, confirm outlet is functional, and inspect the power cord for damage.
- **Problem:** Uneven slicing.  
**Solution:** Ensure that the item is placed correctly and that the thickness setting is adjusted properly.
- **Problem:** Excessive noise.  
**Solution:** Check for foreign objects caught in the slicer or loose parts that need tightening.

### 8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical appliances with household waste. Please recycle where facilities exist.

### 9. Contact

For assistance or inquiries, you can reach us at:

- 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 slicing experience with the Tomato Slicer TSH550.

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Tomatenschneider 5,5 mm (TSH550)

### 1. Allgemeine Informationen

Der Tomatenschneider TSH550 ist ein innovatives Küchengerät, das speziell für die schnelle und präzise Verarbeitung von Tomaten und anderen weichen Obst- und Gemüsesorten entwickelt wurde. Dieses Gerät eignet sich ideal für den Einsatz in Restaurants, Cafés und anderen gastronomischen Einrichtungen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Vor der Benutzung sicherstellen, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Halten Sie Ihre Hände und andere Körperteile von der Messereinheit fern, während das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwenden.
- Tragen Sie beim Umgang mit scharfen Klingen geeignete Schutzkleidung.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wasserquellen verwendet werden.
- Bei elektrischen Störungen oder Defekten sofort vom Stromnetz trennen.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Tomatenschneider TSH550
- Schneiddicke: 5,5 mm
- Abmessungen: 350 x 220 x 200 mm
- Gewicht: 3,5 kg
- Material: Edelstahl und hochwertige Kunststoffe
- Spannung: 230V / 50Hz
- Leistung: 150W

### 4. Einrichtung und Installation

- Verpackung entfernen und das Gerät auf einer stabilen, nicht rutschenden Oberfläche platzieren.
- Anschließen des Geräts: Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
- Das Gerät sollte in der Nähe einer Steckdose stehen, um Verlängerungskabel zu vermeiden.
- Machen Sie sich mit den einzelnen Komponenten des Geräts vertraut (siehe Diagramm im Handbuch).
- Überprüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß montiert sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

### 5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt eingerichtet ist.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Legen Sie die vorbereiteten Tomaten in den dafür vorgesehenen Einfülltrichter.
- Betätigen Sie den Druckmechanismus, um die Tomaten durch die Klinge zu schieben.
- Nach dem Schneiden sollten die Reste vom Gerät entfernt werden, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.

### 6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel, um das Gehäuse zu reinigen.
- Die Klingen können vorsichtig mit heißem Wasser gereinigt werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Abnutzungserscheinungen und ersetzen Sie diese gegebenenfalls.

### 7. Fehlersuche

- Wenn das Gerät nicht funktioniert, überprüfen Sie, ob es richtig angeschlossen ist.
- Überprüfen Sie, ob die Klingen blockiert sind und entfernen Sie eventuelle Rückstände.
- Bei anhaltenden Problemen kontaktieren Sie unseren Kundenservice.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und bringen Sie es zu einem Recyclingzentrum.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Handleiding voor Tomatensnijder TSH550

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de TSH550 Tomatensnijder. Dit apparaat is speciaal ontworpen voor het efficiënt en snel snijden van tomaten en andere groenten. Het is geschikt voor professioneel gebruik in restaurants, eetgelegenheden en keukens.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik de snijder alleen voor het snijden van voedsel zoals tomaten, en niet voor andere doeleinden.
- Houd vingers en handen uit de buurt van het snijmechanisme tijdens het gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en de stekker is verwijderd voordat u het schoonmaakt of onderhoud pleegt.
- Gebruik geen beschadigde stekker, snoer of apparaat. Laat het apparaat repareren door een gekwalificeerde technicus indien nodig.
- Plaats de snijder op een stevige, vlakke ondergrond om wegglijden of omvallen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat kinderen en onbevoegden geen toegang hebben tot het apparaat.

### 3. Productspecificaties

- Model: TSH550
- Snijdikte: 5,5 mm
- Afmetingen: 350 x 250 x 250 mm
- Gewicht: 3,5 kg
- Voltage: 220-240V
- Vermogen: 150W
- Capaciteit: Tot 300 kg/uur

### 4. Setup en Installatie

- Plaats de tomatensnijder op een stevige, vlakke ondergrond in de keuken.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor gemakkelijk gebruik en onderhoud.
- Steek de stekker in een geschikt stopcontact. Controleer of het voltage overeenkomt met de specificaties op het apparaat.
- Zorg ervoor dat het mes goed en veilig is bevestigd voordat u begint met snijden.
- Volg de instructies voor het instellen van het snijdiktemechanisme, zodat u de gewenste dikte kunt selecteren.

### 5. Bediening

- Plaats de tomaat of andere groenten stevig op de invoersleuf.
- Zorg ervoor dat u het voedsel goed vasthoudt met de voedselhouder voor extra veiligheid.
- Zet het apparaat aan door de aan/uit-schakelaar in te schakelen.
- Het snijden zal automatisch beginnen. Zorg ervoor dat u het proces goed in de gaten houdt.
- Zodra het snijden is voltooid, zet u het apparaat uit en verwijdert u de gesneden ingrediënten.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak het apparaat na elk gebruik grondig schoon.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om de buitenkant van het apparaat af te vegen.
- Voor het snijmes en de invoersleuf gebruikt u warm water en milde afwasmiddelen. Gebruik geen schurende middelen.
- Controleer regelmatig of de messen scherp zijn en vervang ze indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Het apparaat start niet: Controleer of de stekker goed is aangesloten en of er stroom op het stopcontact staat.
- Het snijden is ongelijkmatig: Controleer of het snijdiktemechanisme correct is ingesteld.
- Het mes draait niet: Zorg ervoor dat het mes goed is bevestigd en niet geblokkeerd is door voedselresten.

### 8. Afvalverwerking

- Verwijder het apparaat op een verantwoordelijke manier. Gooi het als elektronisch afval weg volgens de lokale voorschriften voor elektronische apparaten.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen, zoals messen, veilig worden weggegooid om letsel te voorkomen.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cortadora de Tomate 5.5 mm (TSH550)

## 1. Información General

La cortadora de tomate TSH550 es un equipo profesional diseñado para facilitar el proceso de corte de tomates en rodajas uniformes de 5.5 mm. Ideal para restaurantes, bares y servicios de catering, este producto garantiza eficiencia y calidad.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este equipo está diseñado exclusivamente para cortar tomates. No intente utilizarlo para otros alimentos.
- Formación: Asegúrese de que todos los operadores estén capacitados en el uso de la máquina.
- Protección Personal: Use guantes de protección al manipular la máquina y al limpiar las cuchillas.
- Mantener alejado de niños: Este producto no es un juguete. Mantenga la cortadora fuera del alcance de los niños.
- Desconexión: Siempre desconecte el equipo de la corriente eléctrica antes de limpiarlo o realizar mantenimiento.
- Superficies Estables: Coloque la cortadora en una superficie plana y estable para evitar caídas o accidentes.
- Inspección: Revise regularmente que no haya daños visibles en el equipo. Si hay daño, no lo use y contacte al soporte.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TSH550
- Dimensiones: 40 x 25 x 25 cm
- Peso: 6 kg
- Capacidad: 12 tomates por minuto
- Material: Acero inoxidable y plástico de alta resistencia
- Corte: Rodajas de 5.5 mm
- Voltaje: 220-240 V
- Potencia: 200 W
- Frecuencia: 50 Hz

## 4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Saque todos los componentes de la caja. Asegúrese de que no haya piezas dañadas.
2. Ubicación: Coloque la máquina sobre una superficie plana y resistente.
3. Conexión Eléctrica: Conecte el cable de alimentación en una toma de corriente adecuada (220-240 V).
4. Verificación: Asegúrese de que todas las piezas estén correctamente ensambladas antes de usar. Consulte el manual para detalles sobre el montaje de partes específicas.

## 5. Operación

1. Preparación: Lave los tomates y retire cualquier parte no comestible.
2. Encendido: Presione el botón de encendido.
3. Corte: Coloque el tomate en la bandeja de alimentación y presione suavemente para iniciar el corte.
4. Finalización: Una vez cortados, retire las rodajas y apague la máquina.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie la máquina con un paño húmedo tras cada uso.
- Desmontaje: Desmonte las piezas de corte y lávelas con agua tibia y jabón, evitando el uso de productos abrasivos.
- Inspección Regular: Revise y afile las cuchillas regularmente para mantener el rendimiento óptimo.

## 7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el botón de encendido esté en la posición correcta.
- Corte irregular: Asegúrese de que las cuchillas estén afiladas y correctamente instaladas.
- Ruido excesivo: Detenga el uso inmediato y verifique si hay objetos atrapados o daños en el motor.

## 8. Eliminación

Al finalizar la vida útil del producto, asegúrese de desecharlo de manera responsable. Consulte las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos.

## 9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

- Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit - Trancheuse à Tomates 5,5 mm TSH550

### 1. Informations Générales

La trancheuse à tomates TSH550 est conçue pour trancher efficacement les tomates et d'autres légumes avec une épaisseur de coupe de 5,5 mm. Ce produit est idéal pour une utilisation dans les cuisines commerciales et domestiques.

### 2. Informations de Sécurité

- Utiliser uniquement l'appareil pour la coupe de légumes recommandés.
- Ne jamais placer les mains près des lames en fonctionnement.
- Porter des gants de protection si nécessaire pour éviter les coupures.
- Débrancher l'appareil avant de nettoyer ou d'effectuer des réparations.
- Ne pas utiliser d'appareil s'il présente des signes de dommage.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Tenir hors de portée des enfants.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : TSH550
- Épaisseur de coupe : 5,5 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 20 cm x 30 cm x 15 cm
- Poids : 3,5 kg
- Alimentation : 220-240 V, 50/60 Hz
- Puissance : 150 W

### 4. Installation et Configuration

1. Déballez l'appareil : Retirez tous les emballages et inspectez l'appareil pour des dommages.
2. Choisissez un emplacement stable : Placez l'appareil sur une surface plane et sèche, loin des bords.
3. Branchement : Connectez l'appareil à une source d'alimentation adéquate conforme aux spécifications ci-dessus.
4. Installer la protection des lames : Assurez-vous que la protection des lames est correctement installée avant de commencer à utiliser l'appareil.

### 5. Fonctionnement

1. Préparation des légumes : Lavez et coupez les extrémités des tomates ou des légumes à trancher.
2. Placer le légume : Positionnez le légume dans la chambre de coupe.
3. Activer l'appareil : Appuyez sur le bouton de mise en marche.
4. Retirer les tranches : Une fois que le tranchage est terminé, éteignez l'appareil et retirez les tranches.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher l'appareil avant nettoyage.
- Utiliser un chiffon humide pour essuyer la surface externe.
- Démontez les parties amovibles pour un nettoyage approfondi.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Inspecter régulièrement les lames et les remplacez si elles sont endommagées.

### 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'interrupteur est en position "on".
- Le légume ne se coupe pas correctement : Vérifiez si les lames sont correctement installées et propres.
- Des bruits étranges apparaissent pendant l'opération : Éteignez immédiatement l'appareil et vérifiez les éventuels objets bloqués.

### 8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales concernant le recyclage des appareils électriques. Consultez un centre de collecte agréé pour l'élimination appropriée de l'appareil.

### 9. Contact

- Pour toute question ou assistance supplémentaire, 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 Affettatrice di Pomodori TSH550

### 1. Informazioni Generali

L'affettatrice di pomodori TSH550 è un dispositivo progettato per offrire un'affettatura precisa e uniforme di pomodori e altri frutti morbidi. Ideale per ristoranti, pizzerie e attività di catering.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.
- Non utilizzare il dispositivo senza il coperchio di sicurezza installato.
- Tenere le mani lontane dalla lama durante l'uso.
- Non mettere mai oggetti estranei nell'input dell'affettatrice.
- Utilizzare solo il dispositivo su superfici piane per evitare ribaltamenti.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che la presa sia adeguata e sicura.
- Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TSH550
- Alimentazione: 230V
- Potenza: 200W
- Capacità massima di affettatura: 300 kg/h
- Spessore dell'affettatura: 5,5 mm
- Dimensioni (L x P x H): 450 mm x 320 mm x 370 mm
- Peso: 10 kg
- Materiale: Acciaio inox
- Colore: Silver

### 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare l'affettatrice su una superficie stabile e piana.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato a una presa elettrica adeguata.
- Fissare l'affettatrice al piano di lavoro utilizzando le ventose disponibili, se necessarie.
- Verificare che tutte le parti siano assemblate correttamente prima dell'uso.

### 5. Funzionamento

- Accendere l'affettatrice utilizzando l'interruttore principale.
- Posizionare il pomodoro nel supporto di alimentazione e abbassare il coperchio di sicurezza.
- Regolare la leva dello spessore per impostare la dimensione desiderata delle fette.
- Spingere delicatamente il pomodoro verso la lama, evitando di esercitare una pressione eccessiva.
- Una volta completata l'affettatura, spegnere il dispositivo.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'affettatrice dalla rete prima della pulizia.
- Rimuovere il cibo residuo con un panno umido.
- Pulire la lama con acqua e sapone utilizzando un panno morbido.
- Non immergere l'affettatrice in acqua.
- Verificare periodicamente le parti mobili per assicurarne il corretto funzionamento.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- L'affettatrice non si accende: controllare che sia collegata correttamente e che l'interruttore sia acceso.
- La lama sembra bloccata: spegnere il dispositivo e verificare la presenza di cibo intrappolato.
- Fette non uniformi: verificare che la leva di spessore sia impostata correttamente.

### 8. Smaltimento

Smaltire l'apparecchiatura secondo le normative locali sui rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare l'affettatrice nei normali rifiuti domestici.

### 9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania