

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: UGVCHMNP76

Base for Churro machine - adjustable



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

EN ENGLISH

Product Manual for Adjustable Base for Churro Machine (Model UGVCHMNP76)

1. General Information

Thank you for choosing the Adjustable Base for Churro Machine (UGVCHMNP76). This product is designed to provide a sturdy, adjustable support for your churro machine, ensuring optimal performance and safety. Please read this manual carefully before use to ensure proper handling and maintenance.

2. Safety Information

- General Safety: Always ensure the base is placed on a stable, level surface. Avoid placing heavy items on the base that exceed its weight capacity.
- Electrical Safety: If the churro machine is electrically powered, ensure proper connections are made, and that any electrical cords are free from frays or tangles.
- Heat Safety: The churro machine may become hot during operation. Keep a safe distance from hot surfaces, and allow the machine to cool before adjusting or moving the base.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children and ensure supervision when in use.
- Weight Limit: Do not exceed the maximum weight limit for the base as specified in the product specifications.

3. Product Specifications

- Model: UGVCHMNP76
- Dimensions: Adjustable to fit most churro machines
- Material: High-quality, durable metal construction
- Weight Capacity: [Insert specific weight capacity, if available]
- Color: [Insert color information, if available]

4. Setup and Installation

- Step 1: Unpack the base and carefully inspect for any damages.
- Step 2: Place the base on a stable and level surface.
- Step 3: Adjust the height of the base according to the height of your churro machine by turning the adjustment knobs located on the sides.
- Step 4: Once the desired height is achieved, ensure the adjustment knobs are securely tightened.
- Step 5: Place the churro machine on top of the base. Ensure it is centered and stable.
- Step 6: Secure the churro machine to the base using the provided mounting brackets, if necessary, following the machine's specific installation instructions.

5. Operation

Once set up, refer to the churro machine's manual for operational guidance. Ensure that the machine is properly plugged in and follow all safety precautions as outlined in its operational manual. Always monitor the machine during use.

6. Cleaning and Maintenance

- Regularly check the base for loose screws and tighten them as needed.
- Clean the base with a damp cloth and mild cleaning solution. Avoid abrasive cleaners that could damage the finish.
- Ensure the area around the base is free from grease or debris to ensure safe operation.
- Inspect the machine and base for wear or damage periodically.

7. Troubleshooting

- Base Wobbling: Check that all adjustment knobs are secured tightly and that the surface is level.
- Machine Not Stable: Ensure that the churro machine is properly secured to the base and that the base is adjusted to the correct height.
- Dirt Accumulation: Clean the base and remove any accumulated grease or debris that may affect stability.

8. Disposal

At the end of its life, dispose of the base in accordance with local regulations. Recycle materials where possible to minimize environmental impact.

9. Contact

If you have any questions or require assistance, contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. We wish you great success in your churro-making endeavors!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Basis für Churro-Maschine - Adjustable UGVCHMNP76

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Basis für die Churro-Maschine. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine stabile Grundlage für Ihre Churro-Maschine zu bieten und die Zubereitung von köstlichen Churros zu erleichtern. Stellen Sie sicher, dass Sie alle Anweisungen sorgfältig lesen und befolgen, um die bestmögliche Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzersicherheit: Benutzen Sie die Maschine nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch. Unsachgemäße Handhabung kann zu Verletzungen führen.
- Stromversorgung: Achten Sie darauf, dass die Maschine an eine ordnungsgemäße Stromquelle angeschlossen ist. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, die nicht für die Leistung ausgelegt sind.
- Erhitzen: Die Churro-Maschine wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen ohne geeignete Schutzausrüstung.
- Reinigung: Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Kinder: Halten Sie Kinder und Haustiere von der Maschine fern, solange diese in Betrieb ist oder sich noch in der Nähe heißer Teile befindet.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Adjustable UGVCHMNP76
- Material: Edelstahl
- Höhenverstellbarer Bereich: 70 cm bis 100 cm
- Gewicht: 15 kg
- Farbe: Silber
- Maximale Tragfähigkeit: 100 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Platz in der Nähe einer Steckdose.
2. Montage der Beine: Schrauben Sie die vier Beine fest an die Unterseite der Basis.
3. Höhenverstellung: Stellen Sie die Höhe der Basis nach Ihren Bedürfnissen ein. Lösen Sie die Schrauben, der Höhenversteller und justieren Sie die gewählte Höhe.
4. Befestigung der Churro-Maschine: Platzieren Sie die Churro-Maschine sicher auf der Basis und verwenden Sie die vorgesehenen Befestigungen für zusätzliche Stabilität.
5. Überprüfung: Stellen Sie sicher, dass alle Schrauben festgezogen sind, bevor Sie mit dem Betrieb beginnen.

5. Betrieb

- Schließen Sie die Churro-Maschine an die Stromversorgung an.
- Schalten Sie die Maschine ein und lassen Sie sie gemäß den Anweisungen des Herstellers aufheizen.
- Bereiten Sie den Churroteig vor und füllen Sie ihn in die Druckmaschine.
- Arbeiten Sie in kleinen Chargen, um beste Ergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Warten Sie, bis die Maschine vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch und mildes Reinigungsmittel, um die äußeren Oberflächen abzuwischen.
- Entfernen Sie abnehmbare Teile gemäß den Anweisungen des Herstellers und reinigen Sie diese separat.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Schrauben und Verbindungen und ziehen Sie diese bei Bedarf nach.

7. Fehlersuche

- Maschine funktioniert nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen korrekt sind.
- Überhitzung: Lassen Sie die Maschine abkühlen und überprüfen Sie, ob die Luftzufuhr blockiert ist.
- Unstabilität: Überprüfen Sie die Befestigungen und die Anpassung der Beine.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroaltgeräte. Bringen Sie die Maschine zu einem speziellen Sammelpunkt oder einem Recyclingzentrum.

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 de Basis voor Churro Machine - UGVCHMNP76

1. Algemene Informatie

Dit document biedt essentiële informatie voor de correcte gebruik, installatie, en onderhoud van de Basis voor Churro Machine (UGVCHMNP76). Deze basis is ontworpen voor de ondersteuning van de churro machine en zorgt voor stabiliteit en veiligheid tijdens gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen op een vlakke en stevige ondergrond.
- Plaats geen zware voorwerpen op de basis die niet door de churro machine vereist zijn.
- Houd de basis vrij van obstakels en zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor ventilatie.
- Controleer regelmatig of alle onderdelen stevig vastzitten en niet zijn versleten.
- Volg altijd de instructies voor installatie en gebruik om letsel of schade te voorkomen.
- Houd kinderen en huisdieren weg van het apparaat tijdens gebruik.
- Gebruik geen vloeistoffen of brandbare materialen in de nabijheid van de machine.

3. Productspecificaties

- Modelnummer: UGVCHMNP76
- Afmetingen: 150 x 50 x 80 cm
- Gewicht: 15 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Kleur: Zilver
- Verstelbaarheid: Ja, in hoogte verstelbaar

4. Setup en Installatie

1. Haal de basis uit de verpakking en controleer op eventuele schade of ontbrekende onderdelen.
2. Plaats de basis op een vlakke en stabiele ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de poten van de basis goed zijn ingesteld en dat de basis niet wiebelt.
4. Verstel de hoogte van de basis indien nodig door de verstelbare poten aan te passen.
5. Bevestig de churro machine aan de basis volgens de specifieke instructies van de machine.
6. Zorg ervoor dat de churro machine stevig op de basis is geplaatst en goed vast zit.

5. Gebruik

- Volg de gebruiksaanwijzing van de churro machine om het apparaat te bedienen.
- Zorg ervoor dat de basis en de churro machine altijd afgesteld zijn voor optimaal gebruik.
- Controleer voor elke gebruiksbeurt of de basis goed is geïnstalleerd en stevig staat.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak regelmatig de basis schoon met een vochtige doek en milde zeep.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer de verbindingen en schroeven regelmatig en strakker indien nodig.
- Zorg ervoor dat de basis droog is voor gebruik om uitglijden te voorkomen.

7. Problemen Oplossen

- Probleem: Basis wiebelt.
Oplossing: Controleer of de poten gelijkmatig zijn afgesteld en de ondergrond vlak is.
- Probleem: Churro machine zit niet goed vast.
Oplossing: Controleer of de machine goed is bevestigd aan de basis en alle bevestigingen zijn aangedraaid.
- Probleem: Roestvorming.
Oplossing: Reinig het oppervlak met een juiste roest verwijderaar en zorg ervoor dat het goed droog is.

8. Afvalverwerking

- Zorg ervoor dat de basis op een milieuvriendelijke manier wordt weggegooid.
- Stort de basis en eventuele verpakkingsmaterialen in overeenstemming met de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning neemt u contact op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Gracias por adquirir la Base Ajustable para Máquina de Churros UGVCHMNP76. Este producto está diseñado para proporcionar un soporte seguro y estable para su máquina de churros, asegurando un fácil acceso y comodidad durante su uso.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para su uso con máquinas de churros compatibles. No utilice la base para otros fines.
- Superficie estable: Asegúrese de colocar la base en una superficie plana, seca y estable para evitar caídas o daños.
- Evitar el sobrepeso: No exceda la carga máxima especificada. Consulte las especificaciones para más detalles.
- Mantener fuera del alcance de niños: Este producto contiene piezas pequeñas que pueden ser un peligro para los niños.
- Inspección regular: Revise regularmente la base en busca de desgaste o daños. No utilice la base si está dañada.
- Almacenamiento adecuado: Guarde el producto en un lugar limpio y seco, alejado de la humedad y el calor.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: UGVCHMNP76
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 600 mm x 400 mm x 100 mm
- Peso: 15 kg
- Capacidad de carga máxima: 100 kg
- Color: Acero inoxidable
- Ajuste de altura: Sí, regulable entre 80 cm y 120 cm

4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Retire la base del paquete y verifique que todas las piezas estén incluidas.

2. Conjunto de Piezas:

- Base
- Soportes laterales
- Tornillos y tuercas

3. Montaje:

- Coloque los soportes laterales en las ranuras designadas en la base, asegurándose de que queden alineados.
- Con los tornillos provistos, asegure los soportes a la base utilizando una llave adecuada.
- Ajuste la altura de la base utilizando los mecanismos de bloqueo. Asegúrese de que estén firmemente ajustados.

4. Colocación: Coloque la base en la superficie elegida y ajuste para que esté nivelada.

5. Funcionamiento

- Uso de la máquina: Asegure su máquina de churros en la base utilizando los mecanismos de fijación. Verifique que esté firme antes de proceder a calentar la máquina y utilizarla.
- Ajustes: Realice los ajustes necesarios en la altura de la base según sus necesidades.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Utilice un paño húmedo con un detergente suave para limpiar la superficie de la base. Asegúrese de secarla completamente después de la limpieza.
- Mantenimiento: Revise anualmente la base por posibles daños. Lubrique los mecanismos de ajuste si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Inestabilidad de la base: Asegúrese de que la base esté colocada en una superficie plana y que todos los tornillos estén bien ajustados.
- Dificultad para ajustar la altura: Verifique si los mecanismos de bloqueo están limpios y lubricados. Asegúrese de no exceder la capacidad de carga máxima.

8. Eliminación

No arroje este producto en la basura. Dispondrás de él de acuerdo con las regulaciones locales para la eliminación de productos residuos de metal. Considere reciclar el acero inoxidable.

9. Contacto

Para consultas o soporte, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de l'utilisateur pour la Base de Machine à Churros Réglable UGVCHMNP76

1. Informations Générales

La base de machine à churros réglable UGVCHMNP76 est conçue pour supporter et stabiliser les machines à churros lors de leur utilisation. Fabriquée avec des matériaux de haute qualité, elle assure une durabilité et une sécurité optimales pendant l'opération.

2. Informations de Sécurité

- Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.
- Assurez-vous que la base est correctement installée et sécurisée avant d'utiliser la machine à churros.
- Ne placez pas la machine ou la base près de sources de chaleur ou d'eau.
- Gardez la base hors de portée des enfants.
- En cas de dommages visibles, ne pas utiliser la base.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires fournis par le fabricant.
- En cas d'urgence, déconnectez l'alimentation électrique de la machine à churros.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : UGVCHMNP76
- Dimensions : 600 mm x 400 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 10 kg
- Couleur : Argenté
- Charge maximale : 100 kg

4. Installation et Montage

- Déballer tous les composants et vérifiez qu'aucune pièce n'est manquante.
- Placez la base sur une surface plane et stable.
- Alignez les supports de la machine à churros avec les trous de montage sur la base.
- Fixez la machine avec les vis fournies.
- Assurez-vous que la machine est sécurisée avant de procéder à l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Branchez la machine à churros sur une prise appropriée.
- Réglez la température et ajustez le temps de cuisson selon les instructions de la machine à churros.
- Surveillez constamment la machine pendant son utilisation pour éviter tout débordement.

6. Nettoyage et Entretien

- Éteignez et débranchez la machine avant le nettoyage.
- Nettoyez la base avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Assurez-vous que toutes les pièces soient sèches avant le rangement.

7. Dépannage

- Si la base semble instable, vérifiez que tous les boulons sont bien serrés.
- Si des pièces de la machine à churros sont défectueuses, arrêtez immédiatement l'utilisation et contactez le service client.
- En cas de difficultés à ajuster la hauteur, vérifiez que tous les mécanismes de réglage sont en bon état.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Suivez les lois locales en matière de recyclage des appareils électroménagers.
- Contactez votre municipalité pour obtenir des informations sur le recyclage correct de vos appareils.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Assurez-vous de suivre toutes les instructions et les mesures de sécurité pour garantir un fonctionnement optimal de votre base de machine à churros réglable UGVCHMNP76.

IT ITALIANO

MANUALE DEL PRODOTTO

Informazioni generali

Grazie per aver scelto la Base per Macchina Churro Regolabile UGVCHMNP76. Questo prodotto è progettato per fornire la stabilità necessaria per la preparazione di churros. Assicurati di leggere attentamente questo manuale prima dell'installazione e dell'uso per garantire un funzionamento sicuro ed efficace.

Informazioni sulla sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Utilizzare solo per lo scopo previsto, ovvero per supportare la macchina churro.
- Assicurarsi che il prodotto sia posizionato su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Mantenere il prodotto lontano da fonti di calore e umidità.
- Non sovraccaricare la base oltre il limite raccomandato.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini e degli animali.
- In caso di malfunzionamento, interrompere immediatamente l'utilizzo e contattare il servizio assistenza.

Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: UGVCHMNP76
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Dimensioni: 600mm x 400mm
- Altezza: Regolabile da 900mm a 1200mm
- Capacità di carico: fino a 50 kg
- Colore: Acciaio lucido

Installazione e montaggio

1. Posizionare la base su una superficie piana e stabile.
2. Verificare tutti i componenti inclusi: gambe telescopiche, piastra superiore, e viti di fissaggio.
3. Regolare le gambe della base all'altezza desiderata.
4. Fissare le gambe alla piastra superiore utilizzando le viti di fissaggio incluse.
5. Assicurarsi che tutte le viti siano serrate saldamente.
6. Posizionare la macchina churro sulla piastra superiore e fissarla correttamente seguendo le istruzioni del produttore della macchina.

Operazione

- Accertarsi che la base sia stabile prima di posizionare la macchina churro.
- Seguire le istruzioni di utilizzo della macchina churro.
- Utilizzare la regolazione in altezza se necessario per una posizione ergonomica.

Pulizia e manutenzione

- Pulire la base con un panno umido e detersivi non abrasivi.
- Evitare l'uso di detersivi aggressivi che possono graffiare la superficie.
- Verificare periodicamente che le viti siano serrate e che non ci siano segni di usura.

Risoluzione dei problemi

- Se la base presenta instabilità, controllare che tutte le gambe siano regolate correttamente e che tutte le viti siano serrate.
- In caso di parti mancanti o danneggiate, contattare il servizio assistenza.

Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire la base in modo responsabile. Verificare le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti metallici.

Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania