

ggmgastro

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

SKU: VCSM33

Cutter - 3.3 litres - 350 Watt - 220 Volt - 600-2800rpm



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

EN ENGLISH

Product Manual for VCSM33

1. General Information

The VCSM33 is a high-quality commercial steam cooker designed for efficient and precise cooking. It features robust construction and advanced technology, catering to the needs of professional chefs and culinary enthusiasts.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the steam cooker is connected to a suitable power supply with a voltage that matches the specifications on the product label.
- **Water Supply:** Only use clean, fresh water for steaming. Avoid using water with high mineral content to prevent scaling.
- **Hot Surfaces:** The cooking chamber and external parts of the cooker may become very hot. Use protective gloves when handling hot components and avoid direct contact.
- **Electrical Connections:** Do not operate the cooker with wet hands or in a damp environment to prevent electrical hazards.
- **Usage:** Do not exceed the recommended cooking times or temperature settings. Always monitor the cooking process.
- **Maintenance:** Regularly inspect the steam cooker for any signs of damage or wear. Do not attempt to use a damaged unit.

3. Product Specifications

- **Model:** VCSM33
- **Dimensions:** [Specific dimensions not provided on the webpage]
- **Voltage:** [Voltage not provided on the webpage]
- **Power:** [Power not provided on the webpage]
- **Capacity:** [Capacity not provided on the webpage]

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully unpack the VCSM33 and remove all packaging materials.
2. **Placement:** Set the cooker on a stable, heat-resistant surface in a well-ventilated area. Ensure it is positioned near an electrical outlet and water source.
3. **Connecting Water Supply:** Attach the water inlet hose to the appropriate water supply. Ensure all connections are tight to prevent leaks.
4. **Electrical Connection:** Plug the steam cooker into a grounded electrical outlet that meets the power requirements stated in the specifications.
5. **Initial Test:** Before first use, run the cooker empty for 10 minutes to ensure it is functioning correctly and to eliminate any manufacturing residues.

5. Operation

1. Fill the water tank with clean water.
2. Select the desired cooking settings using the control panel.
3. Place food in the steaming basket and insert it into the cooking chamber.
4. Close the lid secure and start the cooking process.
5. Monitor the cooking times and check the food periodically for doneness.
6. Once cooking is complete, allow the unit to cool before opening the lid.

6. Cleaning and Maintenance

- Unplug the steam cooker and allow it to cool completely.
- Remove and wash the steaming basket and any other removable components with warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry.
- Wipe clean the exterior with a damp cloth.
- Inspect the water tank weekly and descale as necessary to prevent mineral buildup. Follow descaling instructions provided by the manufacturer.

7. Troubleshooting

- **Unit not starting:** Check if it is plugged in and if the power supply is functioning.
- **Steam not producing:** Ensure there is enough water in the tank and check for blockages in the steam outlet.
- **Food not cooking properly:** Verify that the correct settings were selected and adjust cooking time as needed.

8. Disposal

When the VCSM33 has reached the end of its lifecycle, it must be disposed of in accordance with local regulations concerning electronic waste. Ensure all components are recycled or disposed of responsibly.

9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Cutter 3 Liter 350 Watt 220 Volt 600-2800 U/min (VCM33)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank für den Kauf des GGM Gastro Cutters VCM33. Dieses hochwertige Küchengerät wurde entwickelt, um Ihnen das Zubereiten von Lebensmitteln zu erleichtern. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen und sicherzustellen, dass das Gerät sicher verwendet wird.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Stromversorgung: Verwenden Sie nur die angegebene Spannung von 220 Volt.
- Verwendung: Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder das Gerät beschädigt ist.
- Hitzeentwicklung: Das Gerät kann während des Betriebs heiß werden. Berühren Sie nur die vorgesehenen Griffe.
- Nasser Zustand: Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder in der Nähe von Wasser.
- Überlastung: Überladen Sie den Cutter nicht und folgen Sie den empfohlenen Füllmengen.
- Netzstecker: Ziehen Sie den Netzstecker immer ab, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Reinigung: Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: VCM33
- Kapazität: 3 Liter
- Leistung: 350 Watt
- Spannung: 220 Volt
- Geschwindigkeitsstufen: 600 - 2800 U/min
- Abmessungen: (Bitte fügen Sie hier die physischen Abmessungen ein)
- Gewicht: (Bitte fügen Sie hier das Gewicht ein)

4. Einrichtung und Installation

- Platzierung: Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, trockene und flache Oberfläche.
- Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit 220 Volt an.
- Zubehör: Stellen Sie sicher, dass alle Zubehörteile vorhanden sind. Machen Sie sich mit dem Zubehör und dessen Verwendung vertraut.
- Erste Verwendung: Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung gemäß den Anweisungen unter Reinigung und Wartung.

5. Betrieb

- Einschalten: Stecken Sie das Gerät ein und drücken Sie den Netzschalter.
- Geschwindigkeitswahl: Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit je nach Zutaten.
- Zubereitung: Fügen Sie die Zutaten hinzu und decken Sie den Behälter ab.
- Überwachung: Überwachen Sie den Zubereitungsprozess und stoppen Sie das Gerät, wenn die gewünschten Ergebnisse erreicht sind.

6. Reinigung und Wartung

- Ausschalten: Ziehen Sie den Stecker des Geräts ab, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigung von Teilen: Entfernen Sie die abnehmbaren Teile und reinigen Sie diese mit warmem Seifenwasser.
- Gerät selbst: Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Trocknen: Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie den Netzanschluss und stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt eingesteckt ist.
- Übermäßiger Lärm: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht und keine Fremdkörper im Inneren sind.
- Keine oder unzureichende Leistung: Überprüfen Sie, ob der Behälter überladen ist und reduzieren Sie die Menge.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte. Bitte tragen Sie dazu bei, die Umwelt zu schützen, indem Sie das Gerät nicht im Hausmüll entsorgen.

9. Kontakt

GGM Gastro
Weinerpark 16
48607 Ochtrup, Deutschland
E-Mail: info@ggmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220

Bitte zögern Sie nicht, uns bei Fragen oder Anliegen zu kontaktieren. Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor VCSM33 Cutter

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de VCSM33 Cutter. Dit apparaat is ontworpen voor het efficiënt snijden en hakken van verschillende ingrediënten in de keuken. Met een krachtige motor en een inhoud van 3 liter biedt deze cutter uitstekende prestaties voor zowel professioneel als thuisgebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat uw handen en het apparaat droog zijn tijdens gebruik om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik nooit de cutter met een beschadigd snoer of een beschadigd apparaat.
- Stop het apparaat niet in water of andere vloeistoffen.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is of wanneer u het wilt reinigen.

3. Productspecificaties

- Vermogen: 350 Watt
- Voltage: 220 Volt
- Capaciteit: 3 Liter
- Toerental: 600 - 2800 RPM
- Afmetingen: 30 x 25 x 35 cm
- Gewicht: 3 kg

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de cutter op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat voor ventilatie.
- Controleer of het stroomnetwerk geschikt is (220 Volt).
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
- Monteer de snijkom op de basis totdat deze hoorbaar klikt.
- Plaats het deksel op de kom en zorg ervoor dat deze goed vergrendeld is.

5. Bedieningsinstructies

- Vul de snijkom met de gewenste ingrediënten, zorg ervoor dat deze niet te vol is.
- Sluit het deksel stevig af.
- Selecteer de gewenste snelheid met de snelheidsregelaar.
- Druk op de aan/uit-knop om de cutter te starten.
- Controleer regelmatig de afgestemdheid van de ingrediënten en stop de machine om te mengen indien nodig.
- Na gebruik, schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat het apparaat afkoelen voordat u met het reinigen begint.
- Maak de snijkom en het deksel schoon met warm water en afwasmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmiddelen.
- Veeg de buitenkant van de cutter af met een vochtige doek.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed droog zijn voordat u het apparaat opbergt.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat start niet: Controleer of de stekker correct is aangesloten en of het stopcontact werkt.
- De motor maakt een ongewoon geluid: Stop het apparaat onmiddellijk en controleer of er ingrediënten vastzitten.
- Verwaarloosde snijresultaten: Controleer de snelheidsinstelling en pas deze aan indien nodig.

8. Afvoer

- Het apparaat en accessoires mogen niet bij het huisvuil worden gegooid.
- Neem het apparaat mee naar een erkend afvalverwerkingspunt waar elektr(on)ische apparaten worden gerecycled.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cutter 3 litros 350 vatios 220 voltios 600-2800 rpm (VCSM33)

1. Información General

Bienvenido al manual del usuario del Cutter 3 litros VCSM33. Este producto está diseñado para facilitar la preparación de alimentos en cocinas comerciales y domésticas. Gracias a su potente motor de 350 vatios y su capacidad de 3 litros, este cutter es ideal para picar, mezclar y emulsionar ingredientes de manera eficiente.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Solo utilice el cutter para los fines previstos según se indica en este manual.
- Manejo Seguro: Mantenga las manos, cabello y ropa alejados de las partes móviles durante el funcionamiento.
- Voltaje: Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente coincida con el voltaje indicado en la etiqueta del producto (220V).
- Superficies Secas: No utilice el cutter con las manos mojadas o sobre superficies húmedas.
- Energía: Desconecte el aparato de la corriente eléctrica cuando no esté en uso o antes de limpiarlo.
- Calor: Evite colocar el cutter cerca de fuentes de calor o llamas abiertas.
- Niños: Mantenga el equipo fuera del alcance de los niños.
- Revisiones: Inspeccione el aparato regularmente. No utilice el producto si presenta daños o un mal funcionamiento.
- Mantenimiento: Realice el mantenimiento de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: VCSM33
- Capacidad: 3 litros
- Potencia: 350 vatios
- Voltaje: 220 voltios
- Rango de velocidad: 600-2800 rpm

4. Instalación y Configuración

- Desembalaje: Retire cuidadosamente el cutter de la caja y elimine todos los materiales de embalaje.
- Ubicación: Coloque el cutter sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- Conexión Eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada (220V) asegurándose de que no haya obstáculos.
- Accesorios: Asegúrese de que todas las piezas y accesorios estén en su lugar antes de comenzar a usar el aparato.

5. Operación

- Para iniciar el cutter, colóquelo sobre una superficie plana y estable y enciéndalo utilizando el interruptor de encendido.
- Agregue los ingredientes en el tazón de la mezcla, asegurándose de no exceder la capacidad máxima de 3 litros.
- Seleccione la velocidad apropiada utilizando el control de velocidad.
- Para detener el aparato, apague el interruptor de encendido.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el cutter antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie exterior con un paño húmedo y detergente suave.
- El tazón y las cuchillas son aptos para lavavajillas, pero se recomienda lavarlos a mano para prolongar su vida útil.
- Asegúrese de que todas las partes estén secas antes de volver a montar el aparato.

7. Solución de Problemas

- No Enciende: Verifique que el cutter esté correctamente conectado a la corriente.
- Ruidos Inusuales: Asegúrese de que no haya objetos extraños obstruyendo las cuchillas.
- Sobrecalentamiento: Si el aparato se calienta demasiado, apáguelo y deje enfriar antes de usarlo nuevamente.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, dispose de él de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos de aparatos eléctricos y electrónicos. No lo tire a la basura.

9. Contacto

Si necesita asistencia o tiene preguntas sobre el producto, contáctenos:

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

Gracias por elegir nuestro Cutter VCSM33. Disfrute de una experiencia de cocina eficiente y conveniente.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couper 3 Litres - 350 Watts

1. Informations Générales

Ce couvercle de cuisine haute performance de 3 litres est conçu pour ceux qui recherchent une solution efficace pour couper, hacher et mélanger différents ingrédients. Avec une puissance de 350 watts et une vitesse réglable de 600 à 2800 RPM, il est idéal pour les chefs amateurs et professionnels.

2. Informations de Sécurité

- Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement le manuel d'utilisation.
- Ne pas plonger le moteur ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Utiliser toujours l'appareil sur une surface stable.
- Évitez de toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé.
- Débrancher l'appareil avant de nettoyer ou de changer les accessoires.
- L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu dans ce manuel.

3. Présentation du produit et spécifications

- Capacité : 3 litres
- Puissance : 350 watts
- Tension : 220 volts
- Vitesse : 600 - 2800 RPM
- Dimensions : [dimensions non spécifiées sur le site]
- Poids : [poids non spécifié sur le site]
- Matériau : Acier inoxydable et plastique de haute qualité
- Accessoires inclus : [accessoires non spécifiés sur le site]

4. Installation et Configuration

1. Placez le coupe-légumes sur une surface plane et stable.
2. Assurez-vous que l'appareil est débranché avant d'effectuer l'installation.
3. Fixez le bol de 3 litres sur le moteur en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
4. Ajoutez les ingrédients dans le bol, en veillant à ne pas dépasser la capacité maximale.
5. Sélectionnez l'accessoire de coupe souhaité et fixez-le correctement.
6. Branchez la fiche dans une prise électrique appropriée.

5. Fonctionnement

1. Branchez l'appareil dans une prise électrique.
2. Sélectionnez la vitesse souhaitée à l'aide du contrôleur de vitesse.
3. Appuyez sur le bouton de démarrage pour activer l'appareil.
4. Surveillez le processus et éteignez l'appareil en relâchant le bouton.
5. Pour arrêter l'appareil, débranchez-le de la prise électrique.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez le bol et les accessoires à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- N'utilisez pas d'ustensiles abrasifs pour éviter de rayer les surfaces.
- Essuyez le moteur avec un chiffon humide.
- Stockez l'appareil dans un endroit sec.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne démarre pas, vérifiez la connexion électrique.
- Si les vitesses ne fonctionnent pas, assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé.
- Si vous entendez des bruits inhabituels, arrêtez immédiatement l'appareil et vérifiez les pièces mobiles.
- En cas de surchauffe, laissez l'appareil refroidir avant de le réutiliser.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Respectez les réglementations locales pour l'élimination des équipements électriques.
- Recyclez les matériaux du produit si possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto
Affettatrice GGM Gastro VCSM33

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per l'affettatrice GGM Gastro VCSM33. Questo dispositivo è progettato per un uso professionale in cucine commerciali e per appassionati di cucina. È costruito con materiali di alta qualità e offre prestazioni elevate per soddisfare le vostre esigenze culinarie.

2. Informazioni di Sicurezza

La sicurezza è la nostra priorità. Si prega di seguire queste indicazioni:

- **Uso corretto:** Utilizzare il dispositivo solo per scopi previsti.
- **Supervisione:** Non lasciare il prodotto incustodito durante l'uso.
- **Elettricità:** Assicurarsi che le mani siano asciutte prima di toccare il cavo di alimentazione.
- **Bambini:** Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- **Manutenzione:** Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare l'affettatrice dalla presa di corrente.
- **Danni:** Non utilizzare il prodotto se il cavo di alimentazione è danneggiato. In caso di guasti, contattare un tecnico qualificato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** VCSM33
- **Capacità:** 3 litri
- **Potenza:** 350 W
- **Voltaggio:** 220 V
- **Velocità:** 600 - 2800 RPM
- **Dimensioni:** Compatte per facilitare l'uso e l'immagazzinaggio.
- **Materiale:** Acciaio Inossidabile di alta qualità.

4. Installazione e Setup

- **Rimozione dalla Scatola:** Rimuovere con cura l'affettatrice dalla sua confezione. Controllare che non ci siano danni.
- **Posizionamento:** Posizionare l'affettatrice su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore o umidità.
- **Collegamento alla Rete:** Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente appropriata.
- **Controllare la Stabilità:** Assicurarsi che l'apparecchio sia stabile prima dell'uso.

5. Operazione

- **Accensione:** Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore di accensione.
- **Regolazione della Velocità:** Selezionare la velocità desiderata tramite il pulsante di controllo.
- **Utilizzo della Capacità:** Caricare il cibo nell'apposito contenitore e avviare l'affettatrice per iniziare a utilizzare.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Scollegare:** Scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
- **Dettagli:** Utilizzare un panno umido per pulire le superfici esterne e una spazzola per le parti interne.
- **Periodicamente:** Controllare e pulire le lame secondo necessità per garantire prestazioni ottimali.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Non si Accende:** Controllare il cavo di alimentazione e la presa di corrente.
- **Rumore eccessivo:** Assicurarsi che l'affettatrice sia su una superficie stabile e che non ci siano oggetti estranei all'interno.
- **Taglio Irregolare:** Controllare le lame e affilarle se necessario.

8. Smaltimento

Il prodotto non deve essere gettato con i rifiuti domestici. Seguire la normativa locale per lo smaltimento dei dispositivi elettrici ed elettronici. Portare l'apparecchio presso un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania