

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: VCSM53

Cutter - 5.3 litres - 350 Watt - 230 Volt - 600-2800rpm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutter 5.3 Litres

1. General Information

The GGM Gastro Cutter is designed for efficient food preparation in professional kitchens. With a capacity of 5.3 litres and a power output of 350 watts, this cutter is ideal for dicing, slicing, and mixing a variety of ingredients. Operating at a speed of 600 to 2800 RPM, it delivers consistent and reliable results.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the device is plugged into a properly grounded outlet that matches the voltage requirements (230V). Avoid using extension cords.
- **Operational Safety:** Always keep hands and utensils away from the cutting area while the cutter is in operation.
- **Preventing Overheating:** Do not overload the cutter beyond its capacity to avoid overheating risks. Allow the motor to rest between heavy uses.
- **Cleaning:** Unplug the machine before cleaning. Use damp cloths for the exterior and take care not to immerse it in water.
- **Maintenance:** Regularly inspect the power cord and plug for damage. Replace or service the appliance if any damage is found.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities.

3. Product Specifications

- Capacity: 5.3 Litres
- Power: 350 Watts
- Voltage: 230 Volts
- Speed: 600 - 2800 RPM

4. Setup and Installation

1. Unpack the cutter from its packaging. Ensure that all parts are included and undamaged.
2. Place the cutter on a stable, flat surface away from the edge of counters. Ensure sufficient ventilation.
3. Plug the cutter into an appropriately rated electrical outlet.
4. Ensure that the cutting bowl is securely locked in place before operation.
5. Familiarize yourself with the control panel for speed settings.

5. Operation

1. Prepare ingredients and place them into the cutting bowl. Do not exceed the maximum capacity.
2. Secure the lid on the cutting bowl.
3. Select the desired speed on the control panel based on the type of food you are processing.
4. Press the operational button to start the cutter.
5. Monitor the processing. When finished, turn off the appliance and remove the lid before taking out the contents.

6. Cleaning and Maintenance

- After every use, unplug the cutter and disassemble the components.
- Wash the bowl, lid, and cutting tools in warm soapy water, then rinse thoroughly. These parts are not dishwasher safe.
- Wipe the base and the motor housing with a damp cloth.
- Ensure all components are completely dry before reassembling.
- Regularly check and tighten any loose screws on the cutter.

7. Troubleshooting

- **Cutter Won't Start:** Check that it is properly plugged in and that the outlet is functional.
- **Overheating:** Allow the motor to cool down; do not operate continuously for extended periods.
- **Noisy Operation:** Check for foreign objects in the bowl or on the blade. Inspect for wear on the motor or components.
- **Inconsistent Cutting:** Ensure the ingredients are cut into uniform sizes before processing.

8. Disposal

When disposing of the appliance, do not throw it in general waste. Follow local regulations for electronic waste disposal. Remove any batteries (if applicable) and recycle where possible.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Cutter 5 - 3 Liter - 350 Watt - 230 Volt - 600-2800 U/min

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Cutters 5! Dieses hochwertige Küchengerät ist speziell für den gewerblichen Einsatz ausgelegt und bietet eine effiziente Möglichkeit, Lebensmittel zu zerkleinern, zu pürieren und zu vermischen. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um maximale Sicherheit und Leistung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur im Einklang mit den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, trockenen und rutschfesten Oberfläche steht.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser, während das Gerät in Betrieb ist.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Verwenden Sie keine Erweiterungskabel, die nicht für die Stromversorgung des Gerätes geeignet sind.
- Bei technischen Problemen oder Beschädigungen nehmen Sie bitte Kontakt mit einem Fachmann auf.

3. Produktübersicht und -spezifikationen

- Modell: GGM Gastro Cutter 5
- Kapazität: 3 Liter
- Leistung: 350 Watt
- Spannung: 230 Volt
- Drehzahl: 600-2800 U/min

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Cutter auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert ist.
2. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Stellen Sie sicher, dass die Spannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
3. Überprüfen Sie, ob alle Teile fest sitzen und keine Beschädigungen aufweisen.
4. Stellen Sie die gewünschte Drehzahl mithilfe des Drehzahlreglers ein.
5. Führen Sie vor dem ersten Gebrauch eine kurze Leerfahrt durch, um sicherzustellen, dass das Gerät einwandfrei funktioniert.

5. Betrieb

1. Fügen Sie die Lebensmittel in den Behälter ein.
2. Setzen Sie den Deckel sicher auf den Behälter und verriegeln Sie ihn.
3. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit und schalten Sie das Gerät ein.
4. Überwachen Sie den Zerkleinerungsprozess und schalten Sie das Gerät aus, sobald die gewünschten Ergebnisse erreicht sind.
5. Warten Sie, bis die Klingen zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Deckel abnehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie den Behälter, den Deckel und die Klingen mit warmem Seifenwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder montieren.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen und sicheren Ort, um eine Beschädigung zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Problem: Gerät startet nicht.
Lösung: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert.
- Problem: Ungleichmäßiges Zerkleinern.
Lösung: Überladen Sie das Gerät nicht und überprüfen Sie die Klingen auf Blockierungen.
- Problem: Überhitzung des Geräts.
Lösung: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Das Gerät enthält Materialien, die umweltfreundlich entsorgt werden sollten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Cutter 5 - 3 Liter

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Cutter 5. Dit apparaat is ontworpen voor gebruik in de horeca en biedt een hoogwaardige oplossing voor het snijden van verschillende ingrediënten. Met een capaciteit van 3 liter en een vermogen van 350 watt is deze cutter ideaal voor zowel kleine als grote keukens.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geschikt stopcontact met de juiste spanning (230 V).
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of als de stekker of het snoer defect is.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat tijdens het gebruik.
- Vermijd contact met bewegende onderdelen tijdens het gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter tijdens het gebruik.

3. Productspecificaties

- Capaciteit: 3 liter
- Vermogen: 350 watt
- Voltage: 230 V
- Toerental: 600 - 2800 RPM
- Afmetingen: [specifieke afmetingen te raadplegen op de website]
- Gewicht: [specifiek gewicht te raadplegen op de website]

4. Installatie en Setup

- Plaats de Cutter 5 op een vlakke en stevige ondergrond in de nabijheid van een stopcontact.
- Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en inspecteer deze op eventuele schade.
- Sluit het apparaat aan op een 230 V stopcontact.
- Zorg ervoor dat de kuip goed is geplaatst en vergrendeld voordat u het apparaat inschakelt.

5. Bedieningswijze

- Vul de kuip met de ingrediënten die u wilt snijden.
- Sluit het deksel goed af.
- Kies de gewenste snelheid door de snelheidsknop in te stellen.
- Druk op de aan/uit-knop om het apparaat te starten.
- Houd het apparaat in de gaten tijdens het gebruik en stop het indien nodig.
- Na gebruik, draai de snelheid naar de nulstand en haal de stekker uit het stopcontact.

6. Onderhoud en Schoonmaak

- Koppel het apparaat los voordat u het gaat schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van het apparaat schoon te maken.
- Reinig de kuip en het deksel met warm water en milde zeep.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat u het apparaat opnieuw in elkaar zet.
- Controleer regelmatig op slijtage aan de messen en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat werkt niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten en of het stopcontact werkt.
- Probleem: Er is een onaangename geur tijdens gebruik.
Oplossing: Zet het apparaat onmiddellijk uit en controleer op mogelijke blokkades of oververhitting.
- Probleem: De snede is ongelijkmatig.
Oplossing: Controleer of de ingrediënten correct zijn geplaatst en of de messen scherp zijn.

8. Afvoeren

- Dit product dient op de juiste manier te worden afgevoerd volgens lokale wetgeving.
- Lever het apparaat bij een recyclingcentrum in of vraag uw gemeente naar de juiste manier van afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen, problemen of service kunt u contact opnemen met GGM Gastro via:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Cutter 5. We hopen dat u veel plezier beleeft aan uw nieuwe keukenapparaat!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cutter 5 Litros 350 Vatios

1. Información General

Gracias por elegir el Cutter 5 Litros 350 Vatios. Este equipo es ideal para la preparación de alimentos en restaurantes, caterings y uso doméstico. Está diseñado para cortar, picar y mezclar ingredientes de manera eficiente y rápida.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales:

- Este producto debe ser utilizado únicamente para el propósito previsto.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados.

- Uso Seguro:

- Asegúrese de que el dispositivo esté apagado y desenchufado antes de limpiar o realizar cualquier mantenimiento.
- No sumerja la base en agua ni esponja a la humedad.

- Prevención de Lesiones:

- Nunca introduzca las manos en el recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Use utensilios de cocina apropiados para evitar lesiones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Cutter 5 Litros
- Potencia: 350 Vatios
- Voltaje: 230 Voltios
- Velocidad: 600 - 2800 RPM
- Capacidad: 5 Litros

4. Instalación y Configuración

- Coloque el cutter en una superficie plana y estable, alejada de fuentes de calor y humedad.
- Asegúrese de que el cable de alimentación esté en buenas condiciones y enchúfelo a una toma de corriente adecuada.
- Retire cualquier embalaje y asegúrese de que todas las piezas estén incluidas.
- Monte el recipiente asegurándolo en su base, siguiendo las indicaciones visuales en el dispositivo.
- Verifique que el tapón del recipiente esté bien colocado antes de encender el aparato.

5. Operación

- Presione el botón de encendido para activar el dispositivo.
- Seleccione la velocidad deseada utilizando el control correspondiente.
- Inserte los ingredientes en el recipiente, asegurándose de no sobrecargarlo.
- Después de procesar, apague el equipo y desconéctelo de la toma de corriente antes de retirar el recipiente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior con un paño húmedo.
- El recipiente y las cuchillas son desmontables y aptos para lavavajillas, aunque se recomienda lavar a mano para prolongar la vida útil.
- Revise regularmente el cable de alimentación y el enchufe para detectar daños.

7. Solución de Problemas

- El aparato no enciende: Verifique que esté enchufado correctamente.
- Ruidos inusuales: Detenga el funcionamiento y revise si hay obstrucciones en las cuchillas.
- Cuchillas no giran: Asegúrese de que el aparato esté correctamente ensamblado y que no haya ingredientes bloqueando el movimiento.

8. Eliminación

- No deseche el producto con los residuos domésticos.
- Consulte las normativas locales para la correcta eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos.
- Recicle todos los materiales cuando sea posible.

9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia técnica, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT CUTTER 5 LITRES

1. Informations Générales

Le Cutter 5 Litres est un appareil de cuisine professionnel conçu pour hacher, couper, mélanger et émulsionner divers types d'ingrédients. Avec sa puissance de 350 Watts, il offre une efficacité recommandée pour les petites et moyennes cuisines.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser l'appareil dans un environnement humide ou à l'extérieur.
- Électricité : Assurez-vous que la tension indiquée (230V) correspond à celle de votre prise.
- Surchauffe : Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 10 minutes sans interruption. Laissez-le refroidir avant de le rallumer.
- Protection : Ne mettez pas vos mains ou d'autres objets dans l'ouverture d'alimentation lorsque l'appareil est en marche.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Verrouillage de sécurité : L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement fixé.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Capacité : 5 litres
- Puissance : 350 Watts
- Tension : 230 Volt
- Vitesse : 600 – 2800 RPM
- Dimensions : À vérifier selon les spécifications sur le site
- Poids : À vérifier selon les spécifications sur le site

4. Installation et Mise en Place

- Déballez soigneusement l'appareil et retirez tout le matériel d'emballage.
- Placez le Machine sur une surface plane et stable, loin des bords.
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise électrique appropriée.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont bien assemblées et fixées avant de l'utiliser.

5. Fonctionnement

- Ajoutez les ingrédients dans le bol en évitant de dépasser la capacité maximum.
- Fixez fermement le couvercle.
- Sélectionnez la vitesse souhaitée en utilisant le panneau de contrôle.
- Appuyez sur le bouton de mise en marche pour commencer le processus.
- Surveillez la consistance souhaitée et arrêtez l'appareil en appuyant à nouveau sur le bouton.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
- Le bol et les lames peuvent être lavés à la main ou au lave-vaisselle.
- Assurez-vous que toutes les parties sont sèches avant de stocker l'appareil.

7. Dépannage

- L'appareil ne démarre pas : Vérifiez si l'appareil est bien branché et si le couvercle est bien sûr.
- Surchauffe : Si l'appareil surchauffe, laissez-le refroidir pendant environ 30 minutes avant de le réutiliser.
- Ingrédients mal hachés : Vérifiez si vous avez utilisé la bonne vitesse et respecté les quantités recommandées.

8. Élimination

- Disposez de l'appareil conformément aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets électroniques.
- Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères. Consultez le point de collecte local pour une élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, contactez-nous :

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

IT ITALIANO

MANUALE DEL PRODOTTO

1. Informazioni generali

Questo manuale fornisce istruzioni importanti per l'uso sicuro e corretto del cutter GGM Gastro da 5 litri. È fondamentale leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare il cutter solo per gli scopi previsti, evitando l'uso di accessori non raccomandati dal produttore.
- Assicurarsi che il cutter sia collegato a una fonte di alimentazione compatibile (230 Volt).
- Non immergere mai il cutter in acqua o altri liquidi.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Non tentare di riparare o modificare il cutter; rivolgersi a un tecnico qualificato per eventuali riparazioni.
- Utilizzare guanti protettivi se necessario durante il funzionamento.
- Spegnerne il cutter e scollegarlo dalla presa di corrente quando non è in uso o durante la pulizia.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Capacità: 5 litri
- Potenza: 350 Watt
- Voltaggio: 230 Volt
- Velocità: da 600 a 2800 giri/min
- Modello: VCSM53

4. Installazione e configurazione

- Trovare una superficie piana e stabile per posizionare il cutter.
- Assicurarsi che il dispositivo sia lontano da fonti di calore e umidità.
- Verificare che la tensione elettrica dell'impianto corrisponda a quella del cutter (230 Volt).
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa conforme alle normative di sicurezza.
- Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso prima di accendere il dispositivo.

5. Funzionamento

- Attivare il cutter premendo l'interruttore di accensione.
- Seguire le istruzioni sulla quantità di ingredienti da inserire nel contenitore.
- Selezionare la velocità desiderata e avviare il processo di taglio.
- Monitorare il funzionamento e spegnere il cutter quando necessario.

6. Pulizia e manutenzione

- Scollegare il cutter dalla presa di corrente prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno del dispositivo.
- Lavare le parti rimovibili in acqua calda e detergente; asciugare accuratamente.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive.
- Conservare il cutter in un luogo asciutto lontano da polvere e umidità.

7. Risoluzione dei problemi

- Se il cutter non si accende, controllare se il cavo di alimentazione è collegato correttamente.
- Se il dispositivo emette un rumore anomalo, spegnerlo immediatamente e controllare se ci sono ingredienti bloccati.
- In caso di surriscaldamento, spegnere il dispositivo e lasciarlo raffreddare prima di riutilizzarlo.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento del prodotto.
- Non smaltire il cutter nell'indifferenziata; portarlo presso un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania