

Bedienungsanleitung



- CUH6
- CUH9
- CUH12

CE





Vielen Dank,

dass Sie sich für ein GGM Gastro International Qualitätsprodukt entschieden haben.

Vor der Auslieferung an Sie wurden alle Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Sollte trotz dieser Qualitätskontrolle etwas nicht i.O. sein, wenden Sie sich bitte an die Adresse am Ende dieser Anleitung.

Wir haben für Sie diese Anleitung zusammengestellt um Sie mit der Handhabung des Geräts vertraut zu machen.

Beachten Sie dabei vor allem die Sicherheitsvorschriften. Das nicht beachten von Sicherheitsvorschriften kann zu einer Beschädigung der Maschine, ernsten Verletzungen oder sogar zum Tode führen.

Der Cutter von GGM Gastro ist ein Cutter der sich für Gemüse und Früchte sehr gut eignet. Die kompakte Konstruktion und das spezielle Design ermöglichen Ihnen hier schnell und effizient Ihre Arbeit zu bewerkstelligen.

Damit der Cutter auch über lange Jahre seine Dienste in Ihrem Sinne verrichten kann und Sie viel Freude mit dem Produkt haben, wurde diese Bedienungsanleitung geschrieben. Sollten hier trotz einer sorgfältigen Erstellung Fehler vorhanden sein, würden wir uns freuen, wenn Sie uns darüber kurz informieren würden. So haben wir die Möglichkeit uns, die Beschreibung und unsere Produkte immer wieder zu verbessern.

Getreu unserem Motto: **Qualität-Leistung-Leidenschaft**

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen viele schmackhafte Momente.

Ihr GGM Gastro International Team!

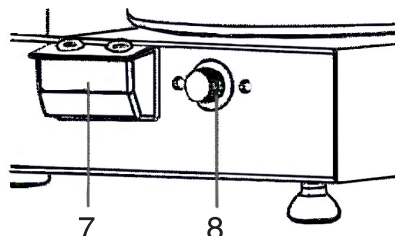
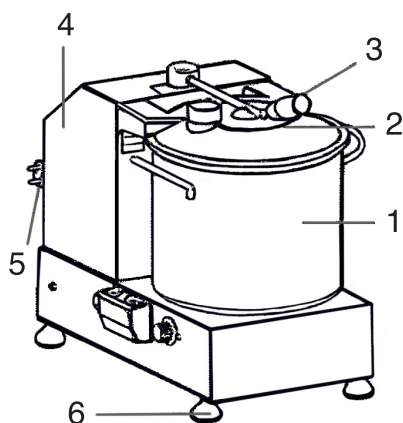
Inhaltsverzeichnis

1. Technische Daten.....	3
1.1 Bestandteile der Maschine.....	3
2. Sicherheitshinweise.....	4
2.1 Anforderungen an den Benutzer.....	5
3. Vorbereitung.....	5
3.1 Aufstellen des Cutters.....	5
3.2 Einsetzen des Messers.....	6
4. Inbetriebnahme.....	6
4.1 Vorbereitung.....	6
4.2 Das Bedienfeld.....	6
4.3 Die Bedienung.....	7
5. Reinigung und Wartung.....	8
5.1 Reinigung.....	8
5.2 Wartung.....	8
6. Konformitätserklärung.....	9
7. ENTSORGUNGSHINWEIS!.....	10

1. Technische Daten

Modell	Volt	Frequenz	Leistung	Abmessung	Kapazität/Volumen
CUH6	230 V	50 Hz	750 W	B 480 x T 330 x H 350 mm	6 L
CUH9	230 V	50 Hz	750 W	B 480 x T 330 x H 400 mm	9 L
CUH12	230 V	50 Hz	750 W	B 550 x T 580 x H 550 mm	12 L

1.1 Bestandteile der Maschine



1. Behälter
2. Deckel
3. Verriegelung
4. Gehäuse
5. Stromkabel
6. Standfüße
7. Bedienelement
8. Drehknopf/
Geschwindigkeit

2. Sicherheitshinweise



ACHTUNG!

Lesen Sie diese Anleitung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Cutters. Die Anleitung muss immer in der Nähe des Cutters aufbewahrt werden. Jeder Bediener muss sich vor der Benutzung mit dieser Anleitung und den Sicherheitsvorschriften vertraut machen und sämtliche Sicherheitshinweise verstanden haben. Sollte Ihnen etwas unklar sein, setzen Sie den Cutter nicht ein, sondern fragen Sie Ihren Verkäufer, oder wenden Sie sich an die Adresse am Ende dieser Anleitung. Wenn Sie den Cutter an eine andere Person weitergeben oder verkaufen, geben Sie diese Anleitung mit. Die Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Cutters.

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung bevor Sie den Cutter benutzen.
2. Bewahren Sie diese Anleitung für eine zukünftige Benutzung gut auf.
3. Lassen Sie den Cutter niemals unbeaufsichtigt arbeiten.
4. Stellen Sie sicher, dass der Cutter niemals ohne Aufsicht ist, wenn sich Kinder in der Nähe befinden.
BEACHTEN: Der Cutter ist für die Benutzung durch Kinder nicht geeignet!
5. Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien wie Kunststofftüten und Folien etc. für Kinder unzugänglich auf, um deren Sicherheit zu gewährleisten. Erstickungsgefahr!
6. Der Cutter arbeitet mit 230V~50Hz und darf nur von qualifiziertem Fachpersonal gewartet und repariert werden. Das nicht beachten kann zu einem elektrischen Schock, zu schweren Verletzungen und/oder zu einer Beschädigung des Cutters führen.
7. Der Cutter darf niemals fließendem Wasser oder Regen ausgesetzt werden. Das nicht beachten kann zu einem elektrischen Schock, zu schweren Verletzungen/Tot und/oder zu einer Beschädigung des Cutters führen.
8. Nach der Benutzung ist der Cutter vom Netz zu trennen.
9. Ziehen Sie niemals den Netzstecker am Kabel heraus, sondern ziehen sie den Netzstecker direkt am Netzanschluss heraus. Das ziehen am Kabel kann zu einer Beschädigung des Netzsteckers und damit zu einer Gefahr für Leib und Leben werden.
10. Ist der Stecker oder das Kabel des Cutters beschädigt, darf der Cutter nicht mehr in Betrieb genommen werden. Beschädigte Kabel/Stecker müssen durch eine Elektrofachkraft instandgesetzt werden. Die Nichtbeachtung kann zu einem elektrischen Schock und in Folge zu schweren Verletzungen oder zum Tode führen und/oder die Maschine beschädigen.
11. Verwenden Sie die Maschine ausschließlich für den vorgesehenen Zweck und erledigen Sie damit keine anderen Aufgaben. Der Cutter ist nur für die Verarbeitung von Gemüse und Obst geeignet.
12. Wenn Sie die Maschine verstellen möchten, schalten Sie die Maschine aus und trennen Sie diese vom Netzanschluss.
13. Wenn Sie noch Fragen bezüglich der Benutzung des Cutters haben oder trotz dieser Anleitung bei Ihnen noch Fragen offen geblieben sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an die Adresse am Ende dieser Anleitung.
14. Bei jeder Wartung und Reinigung ist vorher der Netzanschluss (falls vorhanden) zu ziehen. Ein Ausschalten der Maschine ist nicht ausreichend, da man bei der Reinigung versehentlich das Gerät einschalten könnte.
15. Der elektrische Anschluss muss zwingend über eine Steckdose erfolgen. Die Steckdose muss geerdet sein. Die Steckdose muss über einen Netzanschluss mit 220-240V - 50Hz verfügen.
16. Die Steckdose muss mit einer Sicherung von min.16 A gesichert sein. Die Stromleitung muss in jedem Fall mit einem FI-Schalter gekoppelt sein.

BENUTZEN SIE DEN CUTTER NUR, NACHDEM SIE DIE ANLEITUNG GELESEN UND VERSTANDEN HABEN. WENN SIE NOCH FRAGEN ZUR BEDIENUNG DES CUTTERS HABEN, WENDEN SIE SICH AN IHREN HÄNDLER ODER AN DIE ADRESSE AM ENDE DIESER ANLEITUNG!

2.1 Anforderungen an den Benutzer

Bei Beschädigungen an dem Gerät hat der Benutzer dieses sofort außer Betrieb zu nehmen. In diesem Fall setzen Sie sich bitte umgehend mit Ihrem Händler oder einem autorisierten Kundendienst in Verbindung und melden Sie diesem die Beschädigungen.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 15 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 16 Jahren und darüber benutzt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 16 Jahre fernzuhalten. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

3. Vorbereitung

3.1 Aufstellen des Cutters

Prüfen Sie als erstes bei der Anlieferung den Zustand der Verpackung. Sollten hier bereits Schäden erkenntlich sein, zeigen Sie diese gegenüber dem abliefernden Unternehmen an und lassen Sie diese bestätigen.

Prüfen Sie die Maschine anschließend genau auf evtl. vorhandene Schäden und dokumentieren Sie diese. Melden Sie die Schäden Ihrem Händler. Bei Beschädigung sollte die Maschine nicht ohne vorherige Rücksprache in Betrieb genommen werden.

Prüfen Sie ob die Netzleitung ohne Schäden ist und der Netzstecker keine Schäden aufweist. Bei Schäden der Netzleitung oder des Netzsteckers, ist das Gerät nicht in Betrieb zu nehmen. Der Netzstecker/Netzleitung ist durch eine Elektrofachkraft zu ersetzen.

Melden Sie alle Schäden umgehend Ihrem Händler oder geben Sie diese Schäden bei der Adresse am Ende dieser Anleitung an.


Nachdem Sie den Cutter ausgepackt haben ist dieser an einem sicheren Ort aufzustellen.

Die Wahl des Aufstellungsortes ist sorgfältig zu treffen und muss nach folgenden Kriterien erfolgen.


1. Es muss ein gut belüfteter trockender Raum sein, in dem die Temperatur nicht zu hoch ist. Platzieren Sie den Cutter nicht in der Nähe von offenem Feuer, wie z.B. einem Gasherd.
2. Beachten Sie bei der Auswahl des Aufstellortes die Größe des Gerätes. Achten Sie immer darauf ausreichend Platz zur Verfügung zu haben.
3. Der Raum sollte mit Tageslicht ausreichend ausgeleuchtet sein, alternativ ist für eine ausreichende Beleuchtung des Arbeitsplatzes zu sorgen.
4. Die Maschine muss auf einem sauberen, trockenen, geraden, wackelfreien und stabilen Untergrund aufgestellt werden.
5. Der Cutter ist ausschließlich an einem ausreichend dimensionierten und geerdeten Netzanschluss gestattet. Die Verwendung von Verlängerungskabeln usw. ist nicht gestattet.

3.2 Einsetzen des Messers

Um den Behälter am Grundgerät zu befestigen, setzen Sie diesen auf das Grundgerät und drehen den Behälter im Uhrzeigersinn bis der Behälter im Grundgerät einrastet. Setzen Sie danach das Messer in die Messeraufnahme. Setzen Sie danach den Deckel auf den Behälter und befestigen Sie daran den Einfüll-Stopfen. Verriegeln Sie anschließend den Deckel mit dem Sicherungsarm.

	<p>VORSICHT! Die Messer sind sehr scharf. Seien Sie daher äußerst vorsichtig beim Einsetzen und Reinigen der Messer. Bevor Sie an den Messern arbeiten, ziehen Sie zwingend den Netzstecker aus dem Netzanschluss um schwere Verletzungen zu verhindern.</p>
---	---

4. Inbetriebnahme

	<p>ACHTUNG! Vor der Benutzung müssen alle Sicherheitseinrichtungen an der Maschine geschlossen sein.</p>
--	---

4.1 Vorbereitung

Bereiten Sie den Cutter wie unter Punkt 3.2 beschrieben vor.

Stellen Sie sicher, dass der Behälter richtig in das Grundgerät eingerastet ist und der Cutter an einem ausreichend gesichertem Netzanschluss betrieben wird.

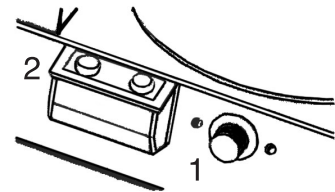
Reinigen Sie alle Teile die mit Lebensmitteln in Berührung kommen vorab mit warmen Seifenwasser.

Bereiten Sie die Materialien vor, die Sie mit der Maschine verarbeiten möchten und machen Sie sich mit den Funktionen vertraut.

4.2 Das Bedienfeld

Die Geschwindigkeit des Cutters können Sie an dem Drehknopf (1) einstellen und regulieren.

Der Cutter ist mit einem Start und Stopp Schalter ausgestattet (2).



Drücken Sie zuerst den Start Knopf. Die Geschwindigkeit muss beim drücken auf Start immer auf der Position „0“ stehen. Die Maschine läuft dann auf einer geringen Geschwindigkeit an. Stellen Sie nun die gewünschte Geschwindigkeit an dem Drehknopf ein.

Wenn Sie den Cutter stoppen möchten, drehen Sie die Geschwindigkeit auf „0“ und drücken Sie den Stopp Knopf.

4.3 Die Bedienung

Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme das Stromkabel auf äußere Beschädigungen. Falls dieses Beschädigungen aufweist nehmen Sie den Cutter nicht in Betrieb und kontaktieren Sie Ihren Händler.

Entriegeln Sie den Feststellarm indem Sie diesen seitlich verschieben.
Öffnen Sie den Deckel von dem Behälter.

Befüllen Sie nun den Behälter mit den zugelassenen Lebensmitteln.
Schließen Sie anschließend den Deckel und achten Sie darauf, dass der Behälter richtig eingerastet ist.

Der Deckel muss während des Betriebs geschlossen sein, da dieser mit einem Schutzscharter ausgestattet ist. Wenn dieser nicht eingerastet ist, läuft der Cutter nicht an.

Achten Sie darauf, dass der Geschwindigkeitsregler vor der Inbetriebnahme immer auf der Position „0“ steht. Drücken Sie den Startknopf und erhöhen Sie nach einiger Zeit die Geschwindigkeit. Wenn Sie den Cutter stoppen möchten, stellen Sie die Geschwindigkeit erst auf „0“ und drücken Sie dann den Stopp Knopf.

Verarbeitungskapazität:

Für Früchte, Gemüse o.ä. darf der Behälter nicht mehr als zur Hälfte befüllt sein.

Der Motor ist mit einem Überhitzungs- und Überlastungsschutz ausgestattet. Bei Überlastung und zu hohen Temperaturen schaltet das Gerät selbstständig aus Sicherheitsgründen ab. Lassen Sie die Maschine in einem solchen Fall mindestens 30-40 Minuten abkühlen ehe Sie einen neuen Startversuch mit dem Cutter unternehmen.

Der Überlastungsscharter muss manuell wieder in den Betriebsmodus geschaltet werden, bevor ein neuer Versuch möglich ist.

Nach Beendigung des Cuttervorgangs schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie Netzstecker **BEVOR** sie den Deckel öffnen und den Behälter abnehmen.

5. Reinigung und Wartung

Vor der Reinigung stellen Sie sicher, dass die Maschine ausgeschaltet und vom Netzanschluss getrennt ist.

Nehmen Sie den Behälter vom Grundgerät ab indem Sie den Behälter gegen den Uhrzeigersinn lösen und nach oben abnehmen.

Öffnen und entnehmen Sie das Messer indem Sie das Messer ausschließlich am Kunststoffschaft anfassen und entnehmen.

ACHTUNG: Das Messer ist sehr scharf. VERLETZUNGSGEFAHR!

5.1 Reinigung

Reinigen Sie das gesamte Gerät (außer dem Grundgerät) mit lauwarmen sauberem Wasser um sämtliche Rückstände von Lebensmitteln aus dem Behälter zu entfernen.



ACHTUNG!

Reinigen Sie niemals das Grundgerät in Wasser und spritzen Sie dieses nicht mit Wasser ab. Reinigen Sie das Grundgerät ausschließlich mit einem feuchten Reinigungstuch.

Verwenden Sie ausschließlich milde Reinigungsmittel und niemals scharfe Reinigungs- oder Scheuermittel. Reinigungsbenzin ist nicht geeignet, denn es kann zu Verbrennungen oder Schäden am Gerät führen.

5.2 Wartung

Das Gerät bedarf keiner weiteren Wartung. Halten Sie es sauber, dann wird es Ihnen lange Freude bereiten.

6. Konformitätserklärung

Hiermit erlärt der Händler

GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
48607 Ochtrup
Deutschland

Dass die Maschinen CUH6, CUH9 und CUH12 in Ihrer Konzeption und Bauart, sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG Richtlinie Niederspannungsrichtlinien (2006/95/EG) entspricht. Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Es wird die Übereinstimmung mit weiteren, ebenfalls für das Produkt geltenden Richtlinien/Bestimmungen erklärt:

EMV-Richtlinie: (2004/108/EG)

01.08.2015
Unterschrift (Inhaber)

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit dem erworbenen Produkt.
Beachten Sie die Angaben in dieser Bedienungsanleitung genau und Sie werden auch in Zukunft viel Freude an Ihrem GGM bgastro International Produkt haben.

Sie möchten mehr über GGM Gastro International und unsere Produkte erfahren?

Besuchen Sie doch im Internet unter www.gmgastro.com.

Sollte es Probleme mit dieser Lieferung geben, so wenden Sie sich bitte an:
info@gmgastro.com

GGM Gastro International GmbH, Weinerpark 16, 48607 Ochtrup

7. ENTSORGUNGSHINWEIS!

Dieser Artikel darf nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie dieses Gerät nur in den dafür vorgesehenen Sammelstellen für Elektrogeräte ab. Diese führt das Gerät einer fachgerechten Entsorgung (Recycling) zu. Durch die fachgerechte Entsorgung ist gewährleistet, dass Ressourcen geschont und potentielle Gefahren für Umwelt und Gesundheit vermieden werden. Informationen über die vorhandenen Sammelstellen erhalten Sie bei den örtlich zuständigen Stellen von Stand oder Gemeinde, sowie Ihrem Abfallentsorgungsunternehmen.

