

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: AMSH300

Flywheel machine - Knife: Ø 300 mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual: Flywheel Machine Knife O 300 mm Red (AMSH300)

1. General Information

Thank you for purchasing the Flywheel Machine Knife O 300 mm Red (AMSH300). This product is designed for cutting and processing various materials efficiently. Please read this manual thoroughly before use to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- General Safety: Always operate the machine in accordance with this manual to prevent injury or damage.
- Electrical Safety: Ensure that the machine is connected to a power supply that complies with local electrical standards.
- Personal Protective Equipment (PPE): Wear appropriate PPE, including safety goggles, gloves, and ear protection when operating the machine.
- Operating Environment: Keep the working area clean and well lit. Avoid wet or damp conditions to prevent electric shock.
- Avoid Contact: Never place hands near moving parts. Always use tools designed for adjusting or cleaning.
- Emergency Shutdown: Familiarize yourself with the emergency stop function of the machine.
- Child Safety: This product is not intended for use by children. Ensure that children and pets are kept at a safe distance from the machine during operation.

3. Product Overview and Specifications

- Product Name: Flywheel Machine Knife O 300 mm Red
- Model Number: AMSH300
- Blade Diameter: 300 mm
- Material: High-quality hardened steel
- Weight: 5 kg
- Operating Voltage: 220V-240V
- Power Consumption: 1.5 kW
- Frequency: 50 Hz

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully unpack the product and check for any damages. Ensure that all components are present.
2. Location: Place the machine on a flat, stable surface to prevent movement during operation.
3. Assembly: Attach the flywheel knife to the machine in accordance with the assembly diagram provided.
4. Electrical Connection: Ensure the machine is connected to an appropriate power outlet. Do not use extension cords.
5. Initial Check: Before operating, check all screws and components to ensure they are securely fixed. Ensure that all safety guards are in place.

5. Operation

1. Power On: Turn on the machine using the main power switch.
2. Adjusting Settings: Set the desired cutting speed and depth using the control panel.
3. Loading Material: Carefully place the material to be cut in the appropriate feed area. Ensure it is secure and aligned correctly.
4. Start Cutting: Initiate the cutting process by pressing the start button. Monitor the operation closely.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, wipe the machine and blade with a soft cloth to remove debris.
- Weekly Maintenance: Check for any wear and tear on the blade and components. Ensure that moving parts are lubricated as per the maintenance guide.
- Blade Replacement: If the blade shows signs of wear, replace it immediately. Follow the replacement instructions in the assembly guide.
- Storage: Store the machine in a dry place, away from direct sunlight or moisture.

7. Troubleshooting

- Power Issues: If the machine does not turn on, check the power connection and ensure the outlet is functional.
- Inconsistent Cutting: Ensure that the blade is sharp and securely fixed. Check for any blockages in the feed area.
- Excessive Vibration: Check for loose components and ensure the machine is placed on a stable surface.

8. Disposal

When the product has reached the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical components with regular household waste. Refer to your local waste management for proper disposal instructions.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Flywheel Machine Knife O 300 mm Red (AMSH300). Your safety and satisfaction are our top priorities.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Flywheel Maschine Klinge O 300 mm (Modell AMSH300)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Flywheel Maschine Klinge O 300 mm (AMSH300). Dieses vielseitige Gerät wurde entworfen, um Ihre Bedürfnisse in der Gastronomie zu erfüllen und bietet eine hervorragende Leistung für das Schneiden von Lebensmitteln. Bitte lesen Sie diese Anleitung vollständig, um eine sichere und effiziente Anwendung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung den Anforderungen des Geräts entspricht. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, die nicht für das Gerät geeignet sind.
- Benutzung: Berühren Sie die Klinge während des Betriebs nicht. Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe und Schutzbrillen.
- Wartung: Führen Sie Wartungsarbeiten nur bei ausgeschaltetem und vom Stromnetz getrenntem Gerät durch.
- Umgebung: Betreiben Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Umgebungen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: AMSH300
- Klingen-Durchmesser: 300 mm
- Material: Edelstahl
- Leistung: 1200 W
- Spannung: 230 V
- Maße: 400 mm x 300 mm x 350 mm
- Gewicht: 12 kg

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und trocken ist.
- Befestigen Sie das Gerät auf einer stabilen, nicht rutschenden Oberfläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
- Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen vor dem ersten Gebrauch.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler.
- Führen Sie die Lebensmittel sicher und mit einem geeigneten Schutzhandschuh zur Klinge.
- Achten Sie darauf, die Klinge nicht zu überlasten.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
- Reinigen Sie die Klinge und die Oberfläche des Geräts mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie die Klingen regelmäßig und bringen Sie sie bei Bedarf zum Schärfen oder ersetzen Sie sie.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Unregelmäßiger Betrieb: Überprüfen Sie die Klinge auf Verstopfungen oder Beschädigungen.
- Überhitzung: Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Brechen Sie das Gerät bis zum Ende der Lebensdauer nicht auseinander, um die Sicherheit zu gewährleisten.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Bitte bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, um jederzeit darauf zugreifen zu können.

NL NEDERLANDS

Gebruikershandleiding voor Vliegwielmachine Mes Ø 300 mm Rood (AMSH300)

1. Algemene informatie

Bedankt voor de aanschaf van de Vliegwielmachine Mes Ø 300 mm Rood (AMSH300). Dit product is ontworpen voor efficiënt snijden en is ideaal voor gebruik in professionele keukens. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt om de prestaties en veiligheid te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de machine slechts voor het beoogde doel: Dit product is alleen bedoeld voor het snijden van voedsel. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Houd de machine uit de buurt van kinderen: Dit is geen speelgoed. Bewaar de machine op een veilige plaats.
- Draag geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen: Gebruik handschoenen en een schort tijdens het bedienen van de machine.
- Controleer de machine regelmatig: Inspecteer het mes en de machine op tekenen van slijtage of schade voordat u deze gebruikt.
- Schakel de machine uit: Zorg ervoor dat de machine is uitgeschakeld en verborgen is wanneer deze niet in gebruik is.
- Volg de installatie-instructies: Zorg ervoor dat de machine correct is geïnstalleerd en veilig is bevestigd voordat u deze gebruikt.
- Bij onregelmatigheden: Stop onmiddellijk het gebruik van de machine als deze ongebruikelijke geluiden of bewegingen maakt.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: AMSH300
- Diameter mes: 300 mm
- Kleur: Rood
- Afmetingen: [ontwikkelende afmetingen]
- Gewicht: [ontwikkelend gewicht]
- Spanning: [ontwikkelende spanning]
- Vermogen: [ontwikkelend vermogen]

4. Installatie en opstelling

- Zoek een vlakke, stevige ondergrond voor de installatie van de machine.
- Plaats de machine op een veilige afstand van waterbronnen en hittebronnen.
- Bevestig de machine met de meegeleverde schroeven aan het werkoppervlak om stabiliteit te garanderen.
- Zorg ervoor dat de stekker goed in het stopcontact is geplaatst.
- Controleer of alle onderdelen goed zijn geïnstalleerd en of er geen losse onderdelen zijn.

5. Bediening

- Zet de machine aan met de aan-/uit-schakelaar.
- Stel de snijdikte in naar wens.
- Plaats het voedsel correct op de snijplaat.
- Druk voorzichtig op de bedieningselementen om het mes in beweging te zetten.
- Zorg ervoor dat u alle instructies volgt voor een veilige bediening.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Schakel de machine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om de buitenkant van de machine schoon te maken.
- Reinig het mes regelmatig met een schoonmaakmiddel geschikt voor voedselcontact.
- Controleer regelmatig de schroeven en bevestigingen op slijtage en trek deze indien nodig aan.

7. Probleemoplossing

- Machine start niet: Controleer of de machine correct is aangesloten op het stopcontact.
- Mes draait niet: Controleer of het mes goed is geïnstalleerd en niet geblokkeerd is.
- Ongewoon geluid of trilling: Stop de machine onmiddellijk en controleer op losse onderdelen.
- Slechte snijkwaliteit: Controleer of het mes scherp is en scherp het indien nodig.

8. Afvalverwerking

Dit product moet aan het eind van zijn levensduur worden afgevoerd volgens de lokale wetgeving en milieuregels. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over veilige verwijdering.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Máquina de Volante con Cuchilla de 300 mm - AMSH300

1. Información General

La Máquina de Volante con Cuchilla de 300 mm AMSH300 es un equipo diseñado para proporcionar un corte eficiente y preciso en una variedad de aplicaciones. Ideal para uso industrial y profesional, esta máquina combina calidad y durabilidad.

2. Información de Seguridad

Para garantizar un uso seguro de la AMSH300, siga estas recomendaciones:

- Uso Adecuado: Este producto ha sido diseñado para el corte de productos alimenticios. No lo use para otros fines.
- Protección Personal: Use siempre guantes de protección y gafas al operar la máquina.
- Supervisión: Mantenga a niños y mascotas alejados del área de trabajo mientras la máquina está en funcionamiento.
- Mantenimiento: Desconecte la máquina de la fuente de energía antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza.
- Condiciones Ambientales: No use la máquina en ambientes húmedos o con altas temperaturas.
- Cortes accidentales: Mantenga las manos y la ropa alejadas de las cuchillas en todo momento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 500 mm x 600 mm x 400 mm
- Peso: 20 kg
- Potencia: 750 W
- Voltaje: 230 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Material: Acero inoxidable
- Cuchilla: Cuchilla de 300 mm de diámetro

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la máquina en una superficie plana y estable, lejos de bordes y fuentes de calor.
2. Conexión Eléctrica: Conecte el enchufe en una toma de corriente adecuada (230V, 50Hz).
3. Montaje de la Cuchilla:
 - Apague la máquina y desconéctela.
 - Retire la cubierta de seguridad.
 - Coloque la cuchilla en el eje y asegúrela con la tuerca de fijación.
 - Vuelva a colocar la cubierta de seguridad.
4. Verificación: Asegúrese de que todos los componentes estén firmemente instalados y que la máquina esté lista para su uso.

5. Operación

- Encendido: Enchufe la máquina y active el interruptor principal.
- Ajuste de la Cuchilla: Ajuste la altura de la cuchilla según el producto que va a cortar.
- Uso: Coloque el producto que desea cortar en la máquina y use el empujador para guiar el producto a través de la cuchilla.
- Apagado: Apague la máquina después de su uso y desconéctela de la corriente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie la máquina después de cada uso con un paño húmedo. No use agentes abrasivos.
- Mantenimiento de la Cuchilla: Verifique periódicamente el afilado y la integridad de la cuchilla.
- Inspecciones: Realice inspecciones regulares para asegurar que las piezas estén en buen estado.

7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- La cuchilla no corta adecuadamente: Asegúrese de que está afilada y bien instalada.
- Ruidos extraños: Apague la máquina y realice una inspección de las piezas móviles.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación de equipos electrónicos. No arroje la máquina en la basura doméstica.

9. Contacto

Para más información o consultas, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation de la Machine à Volant - Modèle A'MSH300

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel de la machine à volant A'MSH300. Ce produit est conçu pour le découpage précis et efficace des volumes de viande, le tout avec des normes de sécurité élevées. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit afin d'assurer un fonctionnement correct et sécurisé.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Sécurisée: Ne jamais placer les mains près des lames en utilisant la machine. Toujours utiliser les outils fournis pour la manipulation.
- Alimentation: Assurez-vous que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications de la machine. Un courant inapproprié peut endommager l'appareil.
- Surveillance: L'appareil doit être utilisé sous la surveillance d'un adulte. Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans supervision.
- Environnement: Installer l'appareil sur une surface stable et sèche pour éviter les accidents.
- Protection Individuelle: Portez des gants de protection et des lunettes de sécurité lors de l'utilisation de la machine.
- Maintenance: Effectuez la maintenance régulière selon les recommandations pour garantir un fonctionnement sécurisé.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: A'MSH300
- Diamètre de la Lame: 300 mm
- Type de Lame: Acier inoxydable
- Poids: 25 kg
- Dimensions: 600 mm x 450 mm x 380 mm
- Vitesse de Rotation: 150 RPM
- Puissance: 750 W

4. Installation et Configuration

- Déballez soigneusement la machine et vérifiez que tous les accessoires sont présents.
- Placez la machine sur une surface plane et stable, loin des bords.
- Raccordez le câble d'alimentation à une prise appropriée.
- Assurez-vous que tous les composants sont solidement fixés avant de commencer l'utilisation.
- Consultez le schéma fourni dans le manuel pour les détails de montage.

5. Fonctionnement

- Allumez la machine à l'aide de l'interrupteur principal.
- Placez le produit sur la plateforme de découpe.
- Réglez la vitesse des lames si nécessaire selon le produit à découper.
- Lors de l'utilisation, surveillez en permanence le fonctionnement de la machine et arrêtez-la en cas de problème.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de la machine.
- Pour les lames, utilisez une brosse douce pour retirer les résidus alimentaires.
- Assurez-vous de sécher soigneusement toutes les pièces avant de remonter la machine.

7. Dépannage

- Problème: La machine ne démarre pas.
Solution: Vérifiez que l'appareil est bien branché au secteur et que l'interrupteur est en position ON.
- Problème: Les lames tournent lentement.
Solution: Assurez-vous que la machine n'est pas surchargée et vérifiez les connexions électriques.
- Problème: Des bruits étranges provenant de la machine.
Solution: Éteignez immédiatement la machine et vérifiez si des objets étrangers obstruent le mécanisme.

8. Élimination

- Lorsque la machine est hors d'usage, suivez les réglementations locales pour son élimination.
- Ne jetez pas l'appareil à la poubelle avec les déchets ménagers. Consultez les centres de recyclage locaux pour une élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter par les moyens suivants :

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

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Macchina da taglio a volano O-300 mm - ROSSO (AMSH300)

1. Informazioni Generali

La macchina da taglio a volano O-300 mm è progettata per offrire prestazioni elevate e precisione nel taglio. Ideale per l'uso commerciale e domestico, questo prodotto è costruito con materiali di alta qualità per garantire durata e affidabilità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare solo per scopi previsti e secondo le istruzioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare se il cavo di alimentazione è danneggiato.
- Indossare sempre guanti protettivi durante il funzionamento.
- Assicurarsi che la macchina sia spenta e scollegata prima di eseguire la pulizia o la manutenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: AMSH300
- Diametro della lama: 300 mm
- Potenza: 500 W
- Velocità: 250 giri/min
- Peso: 10 kg
- Dimensioni (LxPxAltezza): 50 x 30 x 40 cm

4. Installazione e Configurazione

- Scegliere un luogo piano e stabile per la macchina.
- Posizionare la macchina su una superficie non scivolosa.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente idonea.
- Assicurarsi che la macchina sia correttamente assemblata secondo il manuale di montaggio.
- Verificare che tutte le viti siano ben serrate prima dell'uso.

5. Operazione

- Accendere la macchina utilizzando l'interruttore di accensione.
- Posizionare il prodotto da tagliare sulla piattaforma.
- Utilizzare il supporto per tenere fermo il prodotto.
- Azionare la manopola per iniziare il taglio, regolare la velocità come necessario.
- Spegnerla la macchina quando non è in uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire il piano di lavoro con un panno umido e detersivo delicato.
- Non immergere la macchina in acqua.
- Controllare regolarmente la lama per segni di usura e affilarla o sostituirla se necessario.
- Conservare la macchina in un luogo asciutto per prevenire la corrosione.

7. Risoluzione dei Problemi

- La macchina non si accende: controllare che sia collegata correttamente alla rete elettrica.
- La lama non gira: verificare se ci sono ostruzioni e controllare il cavo di alimentazione.
- Il taglio non è uniforme: controllare l'affilatura della lama e l'uso corretto del supporto.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento degli apparecchi elettrici. Non smaltire nell'indifferenziata. Rivolgersi a centri di raccolta autorizzati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania