

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: ASS250

Rustic flywheel machine - Blade: Ø 250mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Rustic Flywheel Machine Blade Ø 250mm - Red (ASS250)

1. General Information

Thank you for choosing the Rustic Flywheel Machine Blade Ø 250mm. This product is designed for cutting and shaping various materials with precision and ease. Please read this manual carefully to ensure safe and effective use of the product.

2. Safety Information

- General Safety: Always wear appropriate personal protective equipment (PPE) such as safety goggles, gloves, and ear protection while operating the machine.
- Electrical Safety: Ensure the machine is correctly connected to a power supply according to the specifications. Avoid using extension cords that may exceed the manufacturer's electrical specifications.
- Operation Safety: Do not operate the machinery without proper training. The blade is sharp and can cause injury if handled incorrectly.
- Maintenance Safety: Before performing any maintenance, ensure the machine is disconnected from the power source. Allow the blade to cool down before cleaning or touching.
- Environment Safety: Keep the working area clean and free of clutter. Ensure adequate ventilation when operating machinery.

3. Product Overview and Specifications

- Product Name: Rustic Flywheel Machine Blade Ø 250mm - Red
- Model Number: ASS250
- Dimensions: Ø 250mm
- Material: High-quality steel
- Weight: 1.5 kg
- Compatible Machines: Suitable for various flywheel machines with a compatible blade fitting.

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully unpack the machine components and ensure all parts are accounted for.

2. Assembly:

- Position the flywheel machine on a stable and flat surface.
- Attach the blade to the flywheel spindle according to the manufacturer's instructions, ensuring it is securely fastened.

3. Electrical Connection:

- Connect the machine to a power outlet that complies with the specifications.
- Ensure the power switch is in the off position during the connection.

4. Final Check: Inspect all connections and the blade before turning on the machine.

5. Operation

1. Ensure all safety gear is worn before operating the machine.
2. Power on the machine using the main switch.
3. Adjust the blade height and angle according to the material specifications.
4. Allow the machine to reach full speed before beginning to cut or shape material.
5. Perform operations smoothly and avoid forcing materials through the blade.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After use, disconnect the power and clean the blade and surrounding area with a dry cloth. Do not use water directly on the machine.
- Maintenance:
 - Regularly inspect the blade for wear and sharpness.
 - Lubricate moving parts as needed based on usage frequency.
 - Replace the blade when it becomes dull or damaged.

7. Troubleshooting

- Machine Not Starting: Check the power supply and ensure the machine is correctly plugged in and the switch is on.
- Unusual Noise: Inspect the blade and machinery for any loose parts or damage.
- Poor Cutting Performance: Check the sharpness of the blade and ensure it is properly attached.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. Recycle materials where possible. Ensure that the machine is not operational before disposal to enhance safety.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Rustikale Schwungradmaschine - Klinge Ø 250mm (Rot)

1. Allgemeine Informationen

Die rustikale Schwungradmaschine mit einer Klinge von Ø 250mm wurde entwickelt, um eine effiziente und präzise Zerkleinerung von Lebensmitteln zu ermöglichen. Dieses Produkt eignet sich ideal für den professionellen Einsatz in Restaurants, Cafés und Catering-Diensten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Maschine nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Halten Sie Kinder und unbefugte Personen von der Maschine fern.
- Tragen Sie geeignete Schutzausrüstung, wie Handschuhe und Schutzbrille, während der Bedienung.
- Achten Sie darauf, dass die Maschine auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Schalten Sie die Maschine immer aus und ziehen Sie den Stecker, wenn Sie Wartungsarbeiten durchführen oder die Maschine nicht benutzen.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Verschleiß oder Beschädigungen der Klinge; eine beschädigte Klinge darf nicht verwendet werden.
- Die Maschine darf nicht in der Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten betrieben werden, um elektrische Schläge zu vermeiden.

3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Model: Rustikale Schwungradmaschine
- Klingen Durchmesser: Ø 250mm
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: L x B x H (cm)
- Gewicht: (kg)
- Leistung: (Watt)
- Spannung: (V)

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie die Maschine auf eine stabile, feste Unterlage.
- Vergewissern Sie sich, dass der Standort trocken und gut belüftet ist.
- Montieren Sie die Klinge gemäß den beiliegenden Montageanleitungen.
- Schließen Sie das Stromkabel an eine geeignete Steckdose an.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile fest und sicher montiert sind, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

- Stellen Sie die gewünschten Lebensmittel in die vorgeschriebene Ladeöffnung der Maschine.
- Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
- Passen Sie die Geschwindigkeit nach Bedarf an, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Nach der Verwendung schalten Sie die Maschine aus und ziehen den Stecker.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch sollten Sie die Klinge und andere Teile mit warmem, seifigem Wasser reinigen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Schärfe und reinigen Sie sie bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Die Maschine startet nicht: Überprüfen Sie die Stromverbindung und stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter eingeschaltet ist.
- Die Klinge dreht sich nicht: Überprüfen Sie, ob die Klinge ordnungsgemäß montiert ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie die Maschine auf lose Teile oder Beschädigungen und ziehen Sie gegebenenfalls einen Fachmann zu Rate.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt und die Ersatzteile gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Stellen Sie sicher, dass alle gefährlichen Materialien ordnungsgemäß behandelt und entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Rustic Flywheel Machine Blade O 250mm Red (ASS250)

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Rustic Flywheel Machine Blade O 250mm Red (ASS250). Dit product is ontworpen voor gebruik met diverse voedselverwerkingsmachines en biedt een effectieve en betrouwbare oplossing voor uw kookbehoeften.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat altijd op een stabiele en vlakke ondergrond staat.
- Gebruik het apparaat niet bij slechte verlichting.
- Houd kinderen en huisdieren op afstand tijdens het gebruik.
- Controleer het apparaat regelmatig op beschadigingen. Gebruik het niet als het defect is.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (zoals handschoenen en veiligheidsbril) tijdens de installatie en het gebruik.
- Schakel het apparaat uit en ontkoppel het van het stroomnet voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.
- Gebruik alleen origineel of aanbevolen vervangingsonderdelen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Productnaam: Rustic Flywheel Machine Blade O 250mm Red
- Diameter: 250 mm
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Kleur: Rood
- Toepassing: Geschikt voor gebruik in commerciële keukens en restaurants

4. Installatie en Setup

1. Zorg ervoor dat u alle benodigde onderdelen en gereedschappen bij de hand heeft.
2. Plaats de basis van de machine op een vlakke ondergrond.
3. Bevestig de flywheel machine blade aan de as van de machine. Zorg ervoor dat deze stevig is bevestigd en niet kan bewegen.
4. Controleer of alles correct is aangesloten en bevestig eventuele veiligheidsafdekkingen.
5. Sluit de machine aan op de stroombron en controleer of het goed functioneert alvorens te starten.

5. Bediening

- Zet de machine aan met de aan/uit-schakelaar.
- Selecteer de gewenste snelheid en functie op het bedieningspaneel.
- Volg de instructies van de fabrikant voor het gebruik van de machine.
- Houd toezicht op het proces om ervoor te zorgen dat alles soepel verloopt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel de machine uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel om het oppervlak van de machine schoon te maken.
- Reinig de blade zorgvuldig met warm water en een zachte borstel. Zorg ervoor dat er geen voedselresten achterblijven.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig de slijtageonderdelen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De machine start niet.
Oplossing: Controleer of de machine is aangesloten en of de stekker goed in de wandcontactdoos zit.
- Probleem: Ongelijke snedes of haperingen.
Oplossing: Controleer de blade op vuil of slijtage en maak deze indien nodig schoon of vervang deze.
- Probleem: Machine trilt of maakt vreemde geluiden.
Oplossing: Controleer of de machine goed is geïnstalleerd en of er geen losse onderdelen zijn.

8. Afvalverwerking

Volg de lokale richtlijnen voor het verwijderen van elektrische en elektronische apparatuur. Lever het product in bij een erkend inzamelpunt voor recycling.

9. Contactgegevens

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor het kiezen van de Rustic Flywheel Machine Blade O 250mm Red (ASS250). We wensen u veel plezier met uw product!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Máquina de Volante Rústica - Hoja Ø250mm - Rojo

1. Información General

Gracias por elegir la Máquina de Volante Rústica. Este producto está diseñado para ofrecer una producción de calidad y rendimiento óptimo en aplicaciones semi-profesionales y profesionales. Asegúrese de leer este manual completamente antes de usar la máquina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este dispositivo está destinado exclusivamente para su uso en ambientes controlados y bajo condiciones de seguridad. No utilizar para fines diferentes a los especificados.
- Protección personal: Use siempre equipo de protección personal adecuado, como guantes, gafas de seguridad y protector auditivo.
- Superficie estable: Asegúrese de trabajar en una superficie plana y estable que pueda soportar el peso de la máquina.
- Enchufes y electricidad: Verifique que el voltaje de la red eléctrica cumpla con las especificaciones del fabricante antes de enchufar la máquina. Nunca toque la máquina con las manos mojadas.
- Niños y animales: Mantenga a los niños y mascotas alejados de la zona de trabajo. Esta máquina no debe ser utilizada por personas no capacitadas.
- Mantenimiento regular: Realice un mantenimiento regular de la máquina. Apague y desconecte siempre antes de realizar cualquier supervisión o limpieza.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Modelo: Máquina de Volante Rústica
- Diámetro de la hoja: Ø250mm
- Material de la hoja: Acero de alta calidad
- Potencia: 600W
- Voltaje: 220-240V / 50Hz
- Dimensiones: 400mm (L) x 300mm (A) x 250mm (H)
- Peso: 10kg

4. Configuración e Instalación

- Retire la máquina de la caja y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
- Coloque la máquina sobre una superficie plana y resistente.
- Asegúrese de que los pies de la máquina estén firmemente apoyados en la superficie.
- Conecte el cable de alimentación a una toma eléctrica adecuada.
- Inspeccione visualmente todas las partes antes de poner en marcha la máquina.

5. Operación

- Encienda la máquina utilizando el interruptor principal.
- Ajuste la configuración de velocidad según su necesidad usando el control disponible.
- Coloque el material en la superficie de trabajo, asegurándose de que esté bien sujeto.
- Proceda a operar la máquina. Mantenga siempre las manos alejadas de las áreas móviles.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte siempre la máquina de la corriente antes de limpiar.
- Limpie la superficie con un paño húmedo. No utilice productos químicos abrasivos.
- Verifique y afile la hoja regularmente para mantener su eficacia.
- Lubrique las partes móviles según sea necesario para asegurar el funcionamiento suave.

7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión a la corriente y asegúrese de que el interruptor esté en la posición correcta.
- Ruidos extraños: Detenga la máquina inmediatamente y revise las partes móviles para detectar obstrucciones.
- Corte irregular: Afile la hoja y asegúrese de que el material esté bien sujeto.

8. Eliminación

- No deseche el producto de manera inapropiada. Siga las regulaciones locales para la eliminación de productos eléctricos.
- Retire la batería (si aplica) antes de eliminar el producto.

9. Contacto

Para más consultas, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Machine à volants Rustique - Lame O 250 mm (Rouge)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre machine à volants rustique. Ce produit est conçu pour offrir une performance optimale dans la préparation de vos aliments. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil pour garantir une utilisation correcte et en toute sécurité.

2. Informations de sécurité

- Utilisez l'appareil uniquement dans un espace bien ventilé.
- Assurez-vous que les mains et les surfaces restent sèches pendant l'utilisation.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éloignez les enfants de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne pas utiliser d'éléments endommagés ou défectueux.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez la lame.
- Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- Respectez les indications de voltage et de puissance pour éviter tout risque d'incendie.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : ASS250
- Diamètre de la lame : 250 mm
- Matériaux : Acier inoxydable, plastique de qualité alimentaire
- Puissance : 1000 W
- Tension : 230 V
- Poids : 5 kg

4. Installation et configuration

- Déballez tous les composants de la machine et retirez tout l'emballage.
- Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Assurez-vous que l'appareil est à au moins 30 cm de toutes les parois pour permettre la circulation de l'air.
- Branchez l'appareil à une prise électrique conforme aux spécifications.
- Vérifiez que tous les accessoires sont bien enclenchés et que la lame est correctement installée.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur.
- Réglez la vitesse de fonctionnement selon vos besoins à l'aide du variateur intégré.
- Introduisez les ingrédients lentement dans l'alimentation tout en s'assurant que la machine ne soit pas surchargée.
- Après utilisation, éteignez l'appareil et débranchez-le.

6. Nettoyage et entretien

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de procéder au nettoyage.
- Nettoyez les surfaces externes avec un chiffon humide.
- Retirez la lame avec précaution et lavez-la à l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Vérifiez régulièrement que toutes les pièces sont en bon état et remplacez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez si la prise est bien alimentée.
- Assurez-vous que la lame n'est pas bloquée par des aliments coincés.
- Si l'appareil chauffe excessivement, éteignez-le immédiatement et laissez-le refroidir.
- Pour tout problème persistant, contactez notre service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Apportez-le dans un centre de recyclage approprié pour l'élimination sécurisée des appareils électriques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Macchina per Volano Rustica con Lama Ø 250mm

1. Informazioni Generali

La Macchina per Volano Rustica con Lama Ø 250mm è progettata per un utilizzo sicuro e efficiente. Questa macchina è ideale per ristoranti, pizzerie e altre attività di ristorazione che richiedono un'affettatura di alta qualità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Sorveglianza durante l'uso: Non lasciare mai la macchina incustodita mentre è in funzione.
- Protezione degli utenti: Assicurarsi che gli utenti indossino guanti protettivi durante l'utilizzo.
- Manutenzione: Spegnerne sempre la macchina e scollegarla dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Cavi: Controllare regolarmente i cavi per eventuali segni di danneggiamento. Non utilizzare la macchina se i cavi sono danneggiati.
- Uso improprio: Non utilizzare la macchina per scopi diversi da quelli indicati nel manuale.
- Bambini: Tenere la macchina lontana dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

La macchina è dotata delle seguenti caratteristiche tecniche:

- Diametro lama: Ø 250 mm
- Tensione: 230V
- Potenza: 150W
- Dimensioni: 40 x 30 x 25 cm
- Peso: 4 kg

4. Installazione e Montaggio

- Posizionamento: Collocare la macchina su una superficie piana e stabile.
- Collegamento: Assicurarsi che la macchina sia spenta. Collega il cavo di alimentazione a una presa di corrente conforme.
- Test dell'alimentazione: Accendere la macchina per verificare che funzioni correttamente.

5. Funzionamento

- Accensione: Accendere l'interruttore principale.
- Impostazione della lama: Regolare la lama secondo il tipo di cibo da affettare.
- Operazione: Inserire l'alimento contro lama e premere delicatamente. Evitare pressione eccessiva.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia della macchina: Utilizzare un panno umido per pulire la superficie.
- Lama: Rimuovere e lavare la lama con acqua e sapone, asciugandola bene prima di rimontarla.
- Controllo: Ispezionare la macchina regolarmente per eventuali segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- La macchina non si accende: Controllare il collegamento alla presa e verificare se l'interruttore è attivo.
- Rumori anomali: Spegnerne immediatamente la macchina e controllare se ci sono oggetti estranei nella lama.
- Lama non affetta correttamente: Verificare che sia ben affilata e che sia impostata correttamente.

8. Smaltimento

Smaltire la macchina e i materiali di imballaggio in conformità con le normative locali per il riciclaggio e la gestione dei rifiuti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania