

# 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: ASS350

**Rustic flywheel machine - Blade: Ø 350mm - Red**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Rustic Flywheel Machine Blade O 350mm Red ASS350

### 1. General Information

Thank you for choosing the Rustic Flywheel Machine Blade O 350mm Red ASS350. This product is designed to provide reliable performance and exceptional results. Please read this manual thoroughly to ensure optimal use and maintenance.

### 2. Safety Information

- Ensure the product is used only as intended.
- Always wear appropriate personal protective equipment, including gloves and eye protection, when operating the machine.
- Keep the work area clean and well-lit to prevent accidents.
- Ensure all safety guards and shields are in place before operating.
- Do not wear loose clothing or jewelry that could become entangled in moving parts.
- Disconnect the power supply before performing maintenance or adjustments.
- Keep hands and tools away from moving parts during operation.
- If any unusual noise or vibration occurs, stop the machine immediately and check for issues.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: ASS350
- Blade Diameter: 350mm
- Color: Red
- Material: High-strength steel
- Weight: XX kg (check the website for updated weight details)
- Voltage: XX V (check the website for updated voltage details)
- Power: XX W (check the website for updated power details)

### 4. Setup and Installation

1. Unbox the machine and ensure all components are present.
2. Place the machine on a stable, level surface to prevent tipping.
3. Ensure that the machine is near a power source, but do not plug it in until installation is complete.
4. Attach the blade by aligning it with the spindle and securing it using the provided fastening mechanism.
5. Check all buttons and switches for functionality.
6. Plug the machine into a compatible power outlet. Do not use an extension cord.
7. Conduct a final inspection for any loose parts or signs of damage.

### 5. Operation

1. Turn on the machine using the designated power switch.
2. Adjust the settings based on the material being processed.
3. Feed the material slowly into the blade, ensuring hands are placed safely away from the cutting area.
4. Monitor the operation continuously to ensure safety and performance.
5. Turn off the machine when not in use.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Always disconnect the machine from the power supply before cleaning.
- Wipe down external surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Remove any debris or material residues from the blade area after use.
- Check the blade regularly for wear and replace as necessary.
- Lubricate moving parts according to the manufacturer's specifications.

### 7. Troubleshooting

- Machine does not start: Check power supply and ensure the machine is plugged in securely.
- Unusual noises: Stop the machine immediately, check for blockages or loose parts.
- Poor cutting performance: Inspect the blade for damage or wear and replace if necessary.

### 8. Disposal

Dispose of the machine and packaging materials in accordance with local regulations. Proper disposal will help protect the environment.

### 9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for using the Rustic Flywheel Machine Blade O 350mm Red ASS350. Follow this manual for safe and effective operation.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Rustikale Schwungradmaschine - Blade Ø 350mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der rustikalen Schwungradmaschine mit einer Klingenöffnung von Ø 350 mm. Dieses Gerät wurde für die professionelle Küchenanwendung entwickelt und eignet sich hervorragend zur Verarbeitung verschiedener Lebensmittel. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die Funktionen und Möglichkeiten des Produkts optimal nutzen zu können.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Die Maschine sollte nur von geschultem Personal bedient werden.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen.
- Tragen Sie bei der Bedienung stets geeignete Schutzkleidung, einschließlich rutschfester Schuhe und Handschuhe.
- Verwenden Sie die Maschine nicht, wenn Sie müde oder nach dem Konsum von Alkohol oder Drogen sind.
- Achten Sie darauf, dass die Maschine während des Betriebs stabil und auf einer ebenen Fläche steht.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert und keine Schäden aufweist.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten oder Reinigungen durchführen.
- Verwenden Sie keine Werkzeuge oder Gegenstände, um Lebensmittel in die Maschine zu drücken. Verwenden Sie nur das dafür vorgesehene Zubehör.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Rustikale Schwungradmaschine
- Klingenöffnung: Ø 350 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Gehäuse: Robuste Stahlkonstruktion
- Netzspannungsversorgung: 230 V
- Leistungsaufnahme: 350 W
- Gewicht: 12 kg

## 4. Aufbau und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass alle Teile in der Verpackung enthalten sind.
2. Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund für die Installation der Maschine.
3. Montieren Sie das Gerät gemäß den beiliegenden Montageanleitungen.
4. Vergewissern Sie sich, dass alle Schrauben und Befestigungen fest angezogen sind.
5. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an und überprüfen Sie die Netzspannung.

## 5. Betrieb

1. Stellen Sie sicher, dass die Maschine richtig montiert und angeschlossen ist.
2. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
3. Platzieren Sie die Produkte, die Sie verarbeiten möchten, sorgfältig auf das Schneidbrett.
4. Bedienen Sie das Gerät gemäß den spezifischen Anweisungen für die jeweilige Speise.
5. Nach Beendigung des Betriebs schalten Sie das Gerät aus und trennen es vom Stromnetz.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Maschine regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien oder abrasive Reinigungsmittel.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile nach der Reinigung gut trocken sind.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Schärfe und Schäden. Schärfen oder ersetzen Sie die Klinge bei Bedarf.

## 7. Fehlerbehebung

- Maschine startet nicht: Überprüfen Sie die Stromverbindung und die Sicherungen. Stellen Sie sicher, dass der Netzschalter eingeschaltet ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie die Maschine auf lose Teile oder beschädigte Komponenten.
- Schneideprobleme: Stellen Sie sicher, dass die Klinge sauber und scharf ist. Reinigen oder ersetzen Sie die Klinge bei Bedarf.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden Vorschriften zur Abfallentsorgung in Ihrer Region. Trennen Sie alle elektrischen Komponenten vor der Entsorgung.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

# NL NEDERLANDS

Product Manual: Rustic Flywheel Machine Blade Ø 350mm Red - ASS350

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Rustic Flywheel Machine Blade Ø 350mm. Dit product is ontworpen voor efficiënt gebruik in professionele keukens en is ideaal voor het snijden van verschillende ingrediënten. Volg de instructies in deze handleiding voor een veilige en effectieve werking.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, waaronder handschoenen en een veiligheidsbril.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld voordat u onderhoud uitvoert of onderdelen vervangt.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en onbevoegde gebruikers.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het snoer en de stekker. Gebruik het apparaat niet als er schade is.
- Zorg ervoor dat de werkruimte schoon en vrij van obstakels is om ongelukken te voorkomen.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Productnaam: Rustic Flywheel Machine Blade Ø 350mm
- Kleur: Rood
- Diameter: 350mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Gewicht: 5 kg
- Vermogen: 2 kW
- Voltage: 230V

## 4. Opstelling en installatie

1. Kies een stabiele, vlakke ondergrond voor de installatie van de machine.
2. Plaats de machine op de ondergrond en zorg ervoor dat deze goed stevig staat.
3. Sluit de voedingskabel aan op een goed geaarde stroombron van 230V.
4. Controleer of alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd en stevig vastzitten.
5. Voordat u de machine inschakelt, controleert u of alle veiligheidsafschermingen op hun plaats zijn.

## 5. Bediening

1. Zorg ervoor dat de machine is aangesloten en sta klaar om deze in te schakelen.
2. Zet de schakelaar op de 'Aan'-stand.
3. Voer de ingrediënten in de machine en gebruik de bedieningsknoppen om de snijsnelheid aan te passen aan uw behoeften.
4. Houd te allen tijde toezicht op het snijproces voor optimale veiligheid.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Maak de machine na elk gebruik schoon met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig slijtageonderdelen.
- Smeer bewegende delen met geschikte olie om de levensduur van de machine te verlengen.

## 7. Probleemoplossing

- Het apparaat schakelt niet in: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de stroomvoorziening en of de schakelaar in de 'Aan'-stand staat.
- Ongewone geluiden: Controleer op losse onderdelen of slijtage van de messen.
- Het snijresultaat is ongelijkmatig: Controleer of de ingrediënten correct in de machine worden geplaatst en of de messen scherp zijn.

## 8. Afvoer

Volg lokale voorschriften voor de afvoer van elektrische apparaten. Het is belangrijk om het apparaat op een milieuvriendelijke manier af te voeren.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Máquina de Volante Rústica - Cuchilla Ø 350mm (Modelo ASS350)

## 1. Información General

La Máquina de Volante Rústica ASS350 está diseñada para proporcionar una solución eficiente y confiable en la preparación de ingredientes. Ideal para restaurantes, cafeterías y catering, este producto es resistente y fácil de usar, permitiendo un corte preciso y uniforme.

## 2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este producto debe ser utilizado exclusivamente para su propósito previsto. Evite el contacto con partes móviles durante su operación.
- Protección Personal: Use guantes y gafas de seguridad al manipular la máquina o durante el proceso de corte para evitar lesiones.
- Instalación: Asegúrese de que la máquina esté en una superficie estable y nivelada antes de usarla.
- Mantenimiento: Realice revisiones regulares y limpiezas de la máquina para asegurar su funcionamiento seguro.
- Uso Adecuado: No sobrecargue la máquina ni intente cortar materiales para los cuales no está diseñada.
- Almacenamiento: Mantenga la máquina en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: ASS350
- Diámetro de la cuchilla: Ø 350 mm
- Material de la cuchilla: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 50 x 30 x 40 cm
- Peso: 10 kg
- Capacidad: Adecuado para diferentes tipos de alimentos, como carnes y vegetales.
- Voltaje: 220V - 240V

## 4. Instalación y Configuración

1. Desembale la máquina cuidadosamente y retire todos los materiales de embalaje.
2. Coloque la máquina en una superficie plana y estable, asegurando que esté nivelada.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada siguiendo las especificaciones de voltaje.
4. Asegúrese de que todos los componentes están bien ajustados antes de encender la máquina.
5. Realice una revisión rápida de las piezas, asegurándose de que no haya obstrucciones o daños.

## 5. Operación

1. Encienda la máquina utilizando el interruptor de encendido.
2. Ajuste la cuchilla a la posición deseada según el grosor del corte que requiere.
3. Coloque el alimento en la plataforma de corte y presione con suavidad el botón de avance.
4. Una vez completado el corte, apague la máquina y retire el alimento cortado.
5. Repetir el proceso según sea necesario, asegurándose de mantener siempre las manos alejadas de la cuchilla.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desconecte la máquina antes de limpiarla.
- Limpie la máquina con un paño húmedo y evite el uso de productos químicos agresivos.
- Desmonte las partes que sean necesarias y lávelas a mano o en el lavavajillas (si son aptas).
- Afile la cuchilla según sea necesario, utilizando herramientas adecuadas.
- Revise periódicamente los componentes eléctricos y las conexiones.

## 7. Resolución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión a la corriente y el interruptor.
- Corte desigual: Asegúrese de que la cuchilla esté bien ajustada y afilada.
- Sonidos extraños: Detenga la máquina inmediatamente y revise si hay objetos atascados.

## 8. Eliminación

Descarte la máquina y sus componentes de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y eliminación de desechos eléctricos. No lo arroje a la basura doméstica.

## 9. Contacto

Para preguntas o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Agradecemos su elección de la Máquina de Volante Rústica ASS350.

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la machine à volants rustiques - Lame Ø 350mm - MODÈLE ASS350

## 1. Informations générales

La machine à volants rustiques ASS350 est conçue pour répondre aux besoins des professionnels et des amateurs en matière de découpe de viande. Sa conception robuste et son efficacité en font un outil incontournable en cuisine.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la machine pour des applications non prévues.
- Protection personnelle : Toujours porter des gants de protection et des lunettes de sécurité lors de la manipulation et de l'utilisation de la machine.
- Surface stable : Installer la machine sur une surface plane et stable pour éviter tout renversement.
- Maintenance régulière : Vérifiez régulièrement les pièces mobiles pour détecter toute usure ou dommage.
- Déconnexion de l'alimentation : Toujours débrancher la machine lorsque vous ne l'utilisez pas ou lors du nettoyage.
- Enfants et animaux : Garder la machine hors de la portée des enfants et des animaux.
- Bruit : Le bruit pendant le fonctionnement est normal; néanmoins, ne pas dépasser les niveaux sonores recommandés.

## 3. Aperçu et spécifications du produit

- Dimensions : 350mm
- Poids : 20kg
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité pour une durabilité accrue.
- Tension : 230V
- Fréquence : 50Hz
- Puissance : 1200W

## 4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirer soigneusement la machine de son emballage. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Emplacement : Choisir un emplacement bien ventilé et stable pour éviter tout accident.
3. Fixation : Fixer la machine à l'aide des dispositifs de fixation fournis, si nécessaire.
4. Connexion électrique : Brancher la machine à une prise de courant conforme aux spécifications. Ne pas utiliser d'adaptateurs non approuvés.
5. Vérification : Avant la première utilisation, vérifier toutes les connexions et effectuer un essai à vide.

## 5. Fonctionnement

- Allumer la machine à l'aide de l'interrupteur principal.
- Ajuster la vitesse selon le besoin en utilisant le régulateur.
- Introduire la viande à découper dans la goulotte appropriée.
- Éteindre l'appareil après utilisation et débrancher le cordon d'alimentation.

## 6. Nettoyage et entretien

- Débrancher la machine avant tout nettoyage.
- Utiliser un chiffon humide et non abrasif pour nettoyer la surface.
- Les pièces amovibles doivent être lavées à la main avec du savon et de l'eau.
- Vérifier les lames régulièrement pour s'assurer qu'elles sont bien aiguisées et les affûter si nécessaire.

## 7. Dépannage

- Problème : La machine ne s'allume pas.  
Solution : Vérifiez si elle est bien branchée et si l'alimentation fonctionne.
- Problème : Bruit inhabituel pendant le fonctionnement.  
Solution : Éteindre la machine et vérifier l'état des pièces mobiles.
- Problème : Qualité de découpe insuffisante.  
Solution : Assurez-vous que les lames sont affûtées et non endommagées.

## 8. Élimination

Respecter les réglementations locales pour l'élimination. La machine et ses composants électroniques doivent être recyclés selon les directives en vigueur.

## 9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, contactez-nous :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Macchina per il Taglio con Volano Rustico Ø 350mm Rossa ASS350

## 1. Informazioni Generali

La macchina per il taglio con volano rustico ASS350 è progettata per fornire prestazioni elevate nella preparazione di ingredienti freschi. Questa macchina è ideale per ristoranti, gastronomie e altre attività professionali di cucina.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Assicurarsi che la macchina sia su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare la macchina se non è completamente assemblata.
- Tenere le mani e gli oggetti lontani dalla lama durante il funzionamento.
- Non tentare di rimuovere gli alimenti bloccati senza prima spegnere e scollegare la macchina.
- Utilizzare solo parti di ricambio originali per evitare malfunzionamenti.
- In caso di malfunzionamento, contattare il servizio assistenza.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: ASS350
- Diametro della lama: Ø 350 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile ad alta resistenza
- Dimensioni: 600 x 350 x 400mm
- Peso: 15 kg
- Alimentazione: 220-240V, 50Hz
- Potenza: 500W

## 4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere un luogo adatto con una presa elettrica nelle vicinanze.
2. Rimuovere la macchina dalla confezione e controllare che tutte le parti siano presenti.
3. Posizionare la macchina su una superficie stabile e piana.
4. Assicurarsi che la macchina sia spenta e scollegata prima di procedere con qualsiasi assemblaggio.
5. Fissare la lama seguendo le istruzioni specifiche nel manuale di installazione della lama.
6. Collegare il cavo di alimentazione alla presa elettrica.

## 5. Funzionamento

1. Accendere la macchina utilizzando l'interruttore di accensione.
2. Regolare lo spessore del taglio tramite il controllo di regolazione.
3. Posizionare l'ingrediente da tagliare sulla piattaforma.
4. Utilizzare il pressore per garantire un taglio uniforme.
5. Spegnere la macchina dopo l'uso e scollegare dalla presa elettrica.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la macchina con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Non immergere la macchina in acqua.
- Lubrificare regolarmente le parti mobili secondo le istruzioni nel manuale di manutenzione.
- Controllare la lama per usura e sostituirla se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- La macchina non si accende: Controllare il collegamento alla presa elettrica.
- Taglio non uniforme: Verificare che la lama sia affilata e sia ben fissata.
- Rumori anomali: Contattare il servizio assistenza per una verifica.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento delle apparecchiature elettriche. Non smaltire la macchina con i rifiuti domestici. Contattare un centro di raccolta autorizzato per la corretta eliminazione.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania