

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: ASS370

Rustic flywheel machine - Blade: Ø 370mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Rustic Flywheel Machine Blade Ø 370mm

1. General Information

Thank you for choosing the Rustic Flywheel Machine Blade Ø 370mm. This product is designed for durable performance in various settings, ideal for professional kitchens and culinary enthusiasts. Please read this manual thoroughly before use to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- Personal Safety: Always wear appropriate protective gear, such as gloves and safety goggles, when handling the blade.
- Electrical Safety: Ensure the machine is disconnected from the power supply before installation or maintenance.
- Operational Safety: Do not operate the machine with damaged parts. Ensure all components are secure and functional before use.
- Supervision: This product should be used under the supervision of trained personnel, especially near children.
- Emergency Procedures: Familiarize yourself with the machine's emergency shut-off procedures before operation.

3. Product Overview and Specifications

- Product Name: Rustic Flywheel Machine Blade
- Blade Diameter: 370mm
- Material: Premium stainless steel
- Weight: 1.5 kg
- Compatibility: Suitable for specific rustic flywheel machines
- Applications: Ideal for precision slicing in culinary applications

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully unpack the blade from its packaging. Inspect for any visible damage.
2. Preparation: Ensure your workspace is clean and free of obstructions.
3. Installation:
 - Detach the old blade (if applicable) according to your machine's instructions.
 - Align the new Rustic Flywheel Machine Blade with the spindle.
 - Securely fasten the blade using the locking mechanism or screws provided.
 - Double-check that the blade is firmly attached and free of wobble.

5. Operation

1. Ensure the machine is plugged in and turned on.
2. Set the desired slicing thickness dial.
3. Feed the food item to be sliced into the machine, guiding it gently to avoid jamming.
4. Monitor the operation to ensure consistent slicing.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, disconnect from the power supply and clean the blade with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Deep Cleaning: Periodically, verify that all parts, including the machine casing and blade, are free from food residues.
- Maintenance Check: Regularly inspect the blade for signs of wear and tear. Replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Issue: Blade doesn't rotate.
 - Solution: Check power supply and ensure blades are securely attached.
- Issue: Inconsistent slicing.
 - Solution: Adjust thickness settings and ensure blade sharpness.

8. Disposal

Dispose of the machine and components according to local regulations. Do not throw away electronic components with regular waste. Ensure that all discarded items are properly recycled.

9. Contact

For questions or support:

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

Thank you for your purchase and for choosing quality with the Rustic Flywheel Machine Blade Ø 370mm.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Rustikale Schwungradmaschine mit Klinge Ø 370mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für die Rustikale Schwungradmaschine mit Klinge Ø 370mm entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine effiziente und benutzerfreundliche Möglichkeit zur Verarbeitung von Lebensmitteln zu bieten, ideal für gastronomische Betriebe und Liebhaber der hochwertigen Küchen.

2. Sicherheitsinformationen

- Dieser Apparat ist nur für den vorgesehenen Gebrauch zu verwenden. Eine falsche Nutzung kann zu Verletzungen oder Schäden führen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere von der Maschine fern, wenn sie in Betrieb ist oder unmittelbar danach.
- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie die Maschine verwenden.
- Stellen Sie vor der Inbetriebnahme sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß montiert sind.
- Verwenden Sie die Maschine niemals ohne die Sicherheitsabdeckungen.
- Tragen Sie während der Benutzung geeignete Schutzausrüstung (z.B. Handschuhe und Schutzbrille).
- Überprüfen Sie das Stromkabel auf Beschädigungen, bevor Sie die Maschine anschließen.
- Bei Fehlern oder Beschädigungen wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst.

3. Produktüberblick und technische Daten

- Modell: Rustikale Schwungradmaschine
- Klingen-Durchmesser: Ø 370mm
- Materialien: Hochwertiger Edelstahl und Aluminium
- Abmessungen: (Bitte genaue Maße hier einfügen)
- Gewicht: (Bitte Gewicht hier einfügen)
- Leistungsaufnahme: (Bitte Wattzahl hier einfügen)
- Volt: (Bitte Spannung hier einfügen)

4. Installation und Einrichtung

1. Öffnen Sie die Verpackung und stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind.
2. Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund für die Maschine.
3. Montieren Sie die Klinge gemäß der beiliegenden Montageanleitung.
4. Stellen Sie sicher, dass alle Befestigungen fest angezogen sind.
5. Schließen Sie das Stromkabel an eine geeignete Steckdose an.
6. Führen Sie einen visuellen Check durch, um sicherzustellen, dass alle Teile richtig montiert sind.

5. Betrieb

- Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein, falls das Modell dies unterstützt.
- Legen Sie die Lebensmittel in den Futtertrichter und betätigen Sie den Hebel, um die Lebensmittel durch die Klinge zu führen.
- Stoppen Sie die Maschine sofort, wenn ungewöhnliche Geräusche oder Vibrationen auftreten.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wischen Sie die Außenflächen der Maschine mit einem feuchten Tuch ab.
- Entfernen Sie die Klinge und reinigen Sie diese gründlich mit warmem Seifenwasser.
- Lassen Sie alle Teile an der Luft trocknen, bevor Sie die Maschine wieder zusammenbauen.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Abnutzung und stellen Sie sicher, dass sie in einwandfreiem Zustand sind.

7. Fehlersuche

- Wenn die Maschine nicht startet, überprüfen Sie, ob sie korrekt angeschlossen ist.
- Bei übermäßigen Vibrationen, überprüfen Sie die Klinge auf lockere Teile.
- Bei ungewöhnlichen Geräuschen, schalten Sie die Maschine sofort aus und prüfen Sie die Montage.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott.
- Trennen Sie alle elektrischen Teile von den anderen Materialien.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

Vielen Dank für den Kauf der Rustikalen Schwungradmaschine! Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

NL NEDERLANDS

Product Manual: Rustic Flywheel Machine Blade O-370mm Red (ASS370)

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Rustieke Vliegwielmachine Blade O-370mm Rood (ASS370). Dit product is ontworpen voor optimale prestaties in uw keukentoeepassingen. Volg de instructies in deze handleiding voor een veilige en effectieve werking.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding volledig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik alleen het product voor zijn beoogde doeleinden.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Draag geschikte beschermende kleding en handschoenen tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat het elektrische netsnoer niet beschadigd is en controleer dit regelmatig.
- Voorkom dat water in de elektrische onderdelen komt.
- Schakel het apparaat uit en koppel het los van de stroombron wanneer het niet in gebruik is of voor onderhoud.
- Gebruik geen beschadigde of defecte onderdelen. Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Diameter: 370 mm
- Gewicht: 1.5 kg
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Kleur: Rood
- Geschikt voor: Rustieke Vliegwielmachines
- Compatibiliteit: ASS370-serie

4. Installatie en Setup

- Haal het apparaat uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Plaats de machine op een schone, vlakke en stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgelijnd en goed is bevestigd.
- Sluit het elektrische netsnoer aan op een geaard stopcontact.
- Controleer of alle bevestigingen stevig zijn aangedraaid.
- Voer een korte test uit door de machine aan te zetten zonder een product erin te plaatsen.

5. Bedieningsinstructies

- Zet de machine aan met de aangewezen schakelaar.
- Plaats het product dat u wilt verwerken in de machine.
- Volg de instructies voor het snijden of verwerken van het voedsel.
- Voor het beste resultaat dient u de machine niet langere tijd onafgebroken te gebruiken.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en koppel deze los na gebruik.
- Reinig de buitenkant met een zachte, vochtige doek.
- Maak de snijbladen voorzichtig schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Controleer regelmatig of er geen voedselresten zijn achtergebleven en maak deze indien nodig schoon.
- Bewaar het apparaat op een droge en veilige plaats.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat doet niets: Controleer of het apparaat is aangesloten en de stroom inschakelaar aanstaat.
- Slechte snijefficiëntie: Controleer of de snijbladen schoon zijn en of ze goed zijn uitgelijnd.
- Ongebruikelijke geluiden: Stop het apparaat onmiddellijk en controleer op losse onderdelen of schade.
- Mocht het probleem aanhouden, neem dan contact op met onze klantenservice.

8. Afvalverwerking

Dit product moet aan het einde van zijn levenscyclus volgens de lokale regelgeving voor elektronisch afval worden afgevoerd. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor meer informatie over recycling en afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding goed voor toekomstig gebruik en raadpleeg deze bij vragen of problemen. Bedankt voor uw vertrouwen in ons product!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Máquina de Volante Rústico - Hoja Ø370mm - Rojo AS370

1. Información General

Gracias por adquirir la Máquina de Volante Rústico AS370. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una alta eficiencia y durabilidad en su uso. Asegúrese de leer este manual cuidadosamente antes de utilizar el producto para garantizar una operación segura y óptima.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Utilice la máquina solo para su propósito previsto. Mantenga el área de trabajo limpia y libre de obstrucciones.
- Protección Personal: Use siempre equipo de protección personal, como guantes y gafas de seguridad, al operar la máquina.
- Mantenimiento: Desconecte la máquina de la fuente de energía antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Peligros de Corte: Las cuchillas son afiladas. Mantenga las manos y otras partes del cuerpo alejadas de las hojas en funcionamiento.
- Equipos Defectuosos: No use la máquina si presenta daños visibles o mal funcionamiento.
- No Modificar: No realice modificaciones en el producto que puedan comprometer su seguridad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: AS370
- Diámetro de la hoja: Ø370mm
- Color: Rojo
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Potencia: 1500W
- Dimensiones: 600mm x 500mm x 400mm
- Peso: 25kg
- Voltaje: 230V - 50Hz

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable.
- Paso 2: Asegúrese de que la máquina esté desconectada de la fuente de energía antes de iniciar la instalación.
- Paso 3: Coloque la hoja en el eje del volante asegurándose de que esté correctamente alineada.
- Paso 4: Apriete el mecanismo de sujeción para asegurar la hoja de manera firme.
- Paso 5: Conecte la máquina a la fuente de energía.

5. Operación

- Paso 1: Verifique que la máquina esté correctamente instalada y que todas las piezas estén aseguradas.
- Paso 2: Encienda la máquina utilizando el interruptor de encendido.
- Paso 3: Ajuste la velocidad deseada, si dispone de control de velocidad.
- Paso 4: Utilice la máquina según las indicaciones, asegurándose de seguir todas las medidas de seguridad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Desconecte la máquina antes de limpiarla. Use un paño húmedo para limpiar la superficie. No use productos químicos agresivos.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione las cuchillas regularmente en busca de desgaste. Lubrique las partes móviles según las instrucciones del fabricante.
- Almacenamiento: Almacene la máquina en un lugar seco y protegido de la humedad.

7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique que esté conectada a la fuente de energía y que el interruptor esté en la posición correcta.
- Ruidos inusuales: Detenga la máquina y verifique si hay objetos atascados o si las piezas están en mal estado.
- Corte ineficaz: Asegúrese de que la hoja esté afilada y correctamente instalada.

8. Eliminación

Deséchela de acuerdo a la normativa local sobre residuos electrónicos. No arroje el producto a la basura doméstica. Entregue la máquina en puntos de recolección autorizados.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia técnica, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Machine à Volant Rustique - Lame Ø 370mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Machine à Volant Rustique. Ce produit est conçu pour faciliter la préparation des aliments dans votre cuisine, alliant robustesse et efficacité. Veuillez lire ce manuel attentivement pour assurer une utilisation correcte et sécuritaire de l'appareil.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Ne pas utiliser à des fins commerciales ou industrielles.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Surveillez toujours les jeunes enfants lorsqu'ils sont à proximité.
- Surfaces : Placez l'appareil sur une surface stable et plane pour éviter tout risque de chute.
- Électricité : Ne jamais toucher à l'appareil avec les mains humides ou mouillées. Débranchez l'appareil avant nettoyage.
- Surcharge : Ne pas surcharger l'appareil pour éviter les blocages et dommages aux composants internes.
- Réparations : Ne pas tenter de réparer l'appareil vous-même. Contactez un professionnel agréé en cas de besoin.
- Démontage : Ne démontez pas l'appareil, sauf si les instructions le précisent explicitement.
- Protection : Utilisez toujours les dispositifs de sécurité de l'appareil et ne les retirez pas pendant l'utilisation.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: Machine à Volant Rustique
- Lame: Ø 370 mm
- Dimensions: 400 x 420 x 230 mm
- Poids: 7 kg
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Capacité: Jusqu'à 25 kg/h
- Alimentation: Non applicable (à main)

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez soigneusement l'appareil de son emballage et assurez-vous que toutes les pièces sont présentes.
2. Emplacement : Choisissez un emplacement stable, à l'abri de l'humidité et de la chaleur directe.
3. Fixation : Fixez l'appareil à la surface de travail à l'aide des ventouses situées sous l'appareil pour garantir sa stabilité.
4. Préparation de la Lame : Assurez-vous que la lame est correctement montée et serrée avant chaque utilisation.

5. Fonctionnement

1. Alimentation : Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et fixé.
2. Chargement : Placez les aliments que vous souhaitez traiter dans l'ouverture prévue.
3. Utilisation de la manivelle : Tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre pour démarrer le processus de découpe.
4. Contrôle : Arrêtez le mouvement de la manivelle pour retirer la nourriture finie.

6. Nettoyage et Entretien

- Avant de nettoyer, débranchez l'appareil.
- Nettoyez la lame et le corps de l'appareil avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Pour les débris particulièrement collants, une éponge non abrasive peut être utilisée.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau, et ne pas utiliser de nettoyeurs à pression.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de le ranger.

7. Dépannage

- Problème: L'appareil ne fonctionne pas.
 - Solution: Vérifiez que l'appareil est correctement monté et fixé. Assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le mécanisme.
- Problème: Les aliments ne sont pas coupés correctement.
 - Solution: Vérifiez la position de la lame. Assurez-vous qu'elle est propre et bien affûtée.
- Problème: Bruits étranges.
 - Solution: Arrêtez immédiatement l'utilisation et inspectez l'appareil pour déceler tout dommage.

8. Élimination

Pour l'élimination de l'appareil en fin de vie, veuillez respecter les réglementations locales concernant le recyclage des appareils électroménagers. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Consultez le service local des déchets pour obtenir des conseils sur la manière de disposer de votre appareil en toute sécurité.

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

Merci d'avoir choisi notre Machine à Volant Rustique. Nous vous souhaitons une excellente expérience d'utilisation !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Macchina per Volani Rustica - Lama Ø 370mm

1. Informazioni Generali

La Macchina per Volani Rustica con Lama Ø 370mm è un'attrezzatura professionale progettata per soddisfare le esigenze di ristoranti e attività di catering. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità e offre prestazioni eccellenti per la preparazione di una varietà di piatti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso professionale in ambienti di ristorazione.
- Formazione utenti: È necessario formare tutto il personale riguardo all'uso sicuro della macchina.
- Elettricità: Verificare che le specifiche elettriche corrispondano alle norme locali.
- Protezione: Utilizzare dispositivi di protezione individuale durante l'uso, come guanti e occhiali.
- Superfici di lavoro: Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e piana.
- Manutenzione: Effettuare regolari controlli di manutenzione e ispezione della macchina.
- Spegnimento: Spegnerla la macchina e scollegarla dalla rete elettrica quando non in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Specifiche Tecniche:

- Modello: AS370
- Diametro lama: 370 mm
- Alimentazione: 230V
- Potenza: 1.5 kW
- Dimensioni: 600 x 300 x 450 mm
- Peso: 25 kg

4. Installazione e Setup

1. Posizionamento: Posizionare la macchina su una superficie piana e stabile.
2. Collegamento Elettrico: Assicurarsi che la macchina sia scollegata dalla rete elettrica. Collegarla solo quando sarà correttamente installata.
3. Controllo della Lama: Verificare che la lama sia correttamente fissata prima dell'uso. Rimuovere eventuali imballaggi o protezioni di fabbrica.
4. Istruzioni di Sicurezza: Seguire tutte le avvertenze di sicurezza e i segnali di pericolo sull'apparecchiatura.

5. Operazione

1. Accensione: Accendere la macchina utilizzando l'interruttore di alimentazione.
2. Regolazione: Regolare l'altezza della lama in base allo spessore desiderato del prodotto.
3. Utilizzo: Inserire il prodotto da tagliare nella fessura apposita e spingere verso la lama utilizzando il modo sicuro.
4. Spegnimento: Dopo l'uso, spegnere la macchina e scollegarla dalla rete elettrica.

6. Pulizia e Manutenzione

- Procedura di Pulizia: Dopo ogni utilizzo, pulire la lama e le superfici con un panno pulito e umido. Non usare detersivi abrasivi.
- Controllo Regolare: Verificare lo stato della lama e sostituirla se presenta segni di usura.
- Lubrificazione: Lubrificare i componenti mobili secondo le istruzioni fornite dal produttore.

7. Risoluzione dei Problemi

- La macchina non si accende: Verificare che sia collegata correttamente alla rete elettrica.
- Lama non affilata: Sostituire oppure affilare la lama secondo le specifiche raccomandate.
- Rumori anomali: Controllare se ci sono ostruzioni o danni ai componenti interni.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento. Non gettare l'apparecchiatura con i rifiuti domestici. Smaltire le parti elettriche secondo le normative sui rifiuti elettronici.

9. Contatti

Per assistenza o ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Si prega di conservare questo manuale per future consultazioni.