

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: FKA100-1

Cutter



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

EN ENGLISH

Product Manual for FKA100-1

1. General Information

The FKA100-1 is a professional-grade kitchen appliance designed for efficient food processing. Engineered to meet the needs of culinary professionals and enthusiasts alike, this appliance combines ease of use with high performance.

2. Safety Information

- General Safety: This appliance is intended for indoor use only. Do not use outdoors.
- Electrical Safety: Ensure that the voltage (230V) matches your power supply. Use an appropriate outlet to prevent electrical hazards.
- Operational Safety: Always supervise the appliance while in use. Keep hands, hair, and loose clothing away from moving parts.
- Heating Safety: The appliance may become hot during operations. Use protective gloves when handling parts that may heat up.
- Children: Keep the appliance out of reach of children. This is not a toy and should only be used by adults.
- Maintenance: Disconnect the appliance from the power supply before cleaning or performing maintenance.

3. Product Specifications

- Dimensions: 400 x 300 x 250 mm
- Voltage: 230V
- Power: 1000W
- Capacity: 5 liters

4. Setup and Installation

- Unbox the FKA100-1 and ensure all parts are included as per the manufacturer's checklist.
- Place the appliance on a flat, stable surface away from any heat sources or moisture.
- Ensure that the electrical cord is positioned to prevent tripping hazards and does not come into contact with hot surfaces.
- Connect the appliance to a properly grounded electrical outlet that matches the voltage requirements (230V).

5. Operation

- Before use, ensure that the appliance is properly assembled and connected.
- Plug in the unit and turn the power switch to the 'On' position.
- Set the desired temperature and timer using the control panel.
- Monitor the appliance during operation to ensure it functions properly. When done, turn the unit off and unplug it from the power supply.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the appliance to cool completely before cleaning.
- Wipe down the exterior with a damp cloth.
- For removable parts, wash them in warm soapy water and rinse thoroughly.
- Do not immerse the main unit in water.
- Check all components regularly for signs of wear or damage, replacing parts as necessary.

7. Troubleshooting

- Appliance does not turn on: Check if it is properly plugged in and if the circuit breaker has tripped.
- Uneven heating: Ensure that the appliance is placed on a level surface and that food is distributed evenly.
- Unusual noises: Disconnect the unit and inspect for any foreign objects or damage to moving parts.

8. Disposal

At the end of its life, dispose of the appliance according to local regulations. Do not dispose of electrical appliances with regular household waste. Check for local recycling programs or return to the manufacturer.

9. Contact

For further inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Cutter FKA100

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Cutter FKA100. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine einfache und effiziente Lösung für die Zubereitung von Lebensmitteln zu bieten. Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um alle Funktionen und Anweisungen zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Cutter auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht, um ein Umkippen während des Betriebs zu verhindern.
- Stromversorgung: Verwenden Sie nur die spezifizierte Stromquelle. Überprüfen Sie vor der Verwendung die Spannung.
- Benutzung: Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- Eingreifen während des Betriebs: Berühren Sie die Klingen nicht, während das Gerät eingeschaltet ist.
- Reinigung: Trennen Sie das Gerät immer vom Strom, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Ersatzteile: Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Zubehör, um die Sicherheit zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: FKA100
- Abmessungen: 470 x 265 x 400 mm
- Leistung: 1,1 kW
- Spannung: 230 V / 50 Hz
- Material: Edelstahl / Kunststoff
- Fassungsvermögen: 2,5 kg

4. Setup und Installation

- Aufstellungsort: Wählen Sie einen trockenen und gut belüfteten Bereich für die Installation.
- Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an, die den Spezifikationen entspricht.
- Sicherheitsprüfung: Überprüfen Sie, ob alle Teile fest montiert sind und keine Beschädigungen aufweisen, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Erstbetrieb: Lassen Sie das Gerät einige Minuten ohne Inhalt laufen, um sicherzustellen, dass es ordnungsgemäß funktioniert.

5. Betrieb

- Vorbereitung: Bereiten Sie die Zutaten vor und schneiden Sie sie in geeignete Größen.
- Betriebsstart: Schließen Sie das Gerät an und drücken Sie den Startknopf.
- Einstellungen: Passen Sie die Geschwindigkeit nach Bedarf an.
- Verarbeitung: Überwachen Sie den Prozess und stoppen Sie das Gerät manuell, falls nötig.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach Gebrauch: Entfernen Sie alle Lebensmittelreste und reinigen Sie die Teile mit einem feuchten Tuch.
- Klingenreinigung: Achten Sie darauf, die Klingen vorsichtig zu reinigen, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Regelmäßige Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Abnutzungserscheinungen und führen Sie notwendige Wartungen durch.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Verbindung.
- Klingen drehen sich nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß zusammengesetzt ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie auf lose Teile.

8. Entsorgung

- Umweltgerechte Entsorgung: Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfalltrennung.
- Elektronische Geräte: Bringen Sie alte elektrische Geräte zu einem zugelassenen Rückgabepunkt.

9. Kontakt

Für Unterstützung oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Cutter FKA100

1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Cutter FKA100 is ontworpen voor professioneel gebruik in de voedselverwerking. Dit apparaat biedt een efficiënte en betrouwbare manier om allerlei ingrediënten fijn te snijden, te hakken en te mengen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding aandachtig door voor het gebruik van de cutter.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat de cutter is uitgeschakeld en de stekker is verwijderd voordat u deze reinigt of onderhoudt.
- Houd de snijbladen weg van uw handen en lichaamsdelen om snijwonden te voorkomen.
- Plaats de cutter op een vlakke, stabiele ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Gebruik alleen accessoires die zijn goedgekeurd door de fabrikant.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in de nabijheid van water of andere vloeistoffen wordt gebruikt.
- Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Model: FKA100
- Capaciteit: 1 x 100 liter
- Vermogen: 5,5 kW
- Voltage: 400 V
- Gewicht: 160 kg
- Afmetingen: 830 x 680 x 1050 mm

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de cutter op een stevige, vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rond de machine is voor ventilatie en bediening.
3. Controleer of de elektrische installatie voldoet aan de vereiste spanning en stroomsterkte.
4. Sluit de machine aan op een geaard stopcontact.
5. Zorg ervoor dat alle onderdelen goed zijn gemonteerd en stevig vastzitten.
6. Controleer of de snijbladen goed zijn geïnstalleerd en in goede staat verkeren.
7. Sluit de machine aan op de netvoeding en test of deze correct functioneert.

5. Bediening

1. Zorg ervoor dat de cutter volledig is gemonteerd en goed is geïnstalleerd.
2. Plaats de gewenste ingrediënten in de kom van de cutter.
3. Sluit het deksel en zorg ervoor dat het goed vastzit.
4. Zet de machine aan met de aan/uit-schakelaar.
5. Stel de snelheid en tijd in volgens het gewenste resultaat.
6. Start de cutter en houd toezicht tijdens het gebruik.
7. Wanneer het proces is voltooid, zet u de machine uit en wacht u tot de snijbladen volledig zijn gestopt voordat u het deksel opent.

6. Reiniging en Onderhoud

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u met de reiniging begint.
- Verwijder alle ingrediënten uit de kom.
- Reinig de kom en de snijbladen met warm, zeepachtig water. Gebruik nooit schuursponsjes.
- Droog alle onderdelen goed af voordat u deze weer monteert.
- Controleer regelmatig de snijbladen op slijtage en vervang deze indien nodig.
- Laat het apparaat periodic controleren door een erkende technicus voor veilig gebruik.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Machine start niet
Oplossing: Controleer of de machine correct is aangesloten en de schakelaar in de aan-stand staat.
- Probleem: Ongewone geluiden tijdens gebruik
Oplossing: Stop de machine onmiddellijk en controleer op vreemde voorwerpen of beschadigde onderdelen.
- Probleem: Ongelijke snijresultaten
Oplossing: Controleer de snijbladen op slijtage en vervang ze indien nodig.

8. Afvoer

Volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat de machine volledig is ontmanteld en vrij is van gevaarlijke stoffen voordat u deze weggooit.

9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u ons bereiken op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cortadora FKA100

1. Información General

La Cortadora FKA100 es un equipo profesional diseñado para realizar cortes precisos en una variedad de alimentos. Es ideal para restaurantes, catering y otras aplicaciones comerciales. Este producto está construido con materiales de alta calidad para asegurar su durabilidad y eficiencia.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Esta cortadora debe ser utilizada solo para cortar alimentos. No use el dispositivo para ningún otro propósito.
- **Prevención de Lesiones:** Mantenga las manos alejadas de la cuchilla durante el funcionamiento. Utilice herramientas adecuadas para manipular los alimentos.
- **Supervisión:** Siempre supervise el funcionamiento cuando esté en uso, especialmente alrededor de niños.
- **Desconexión de la Energía:** Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso o durante la limpieza.
- **Mantenimiento Regular:** Realice un mantenimiento regular, como afilar la cuchilla. Un equipo mal mantenido puede provocar fallos o accidentes.
- **Temperatura de Operación:** Este dispositivo no debe utilizarse en ambientes con temperaturas extremas o en contacto con agua.
- **Responsabilidad:** El fabricante no se hace responsable de daños resultantes de un uso inadecuado o indebido del producto.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** FKA100
- **Tipo de cuchilla:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Potencia:** 250W
- **Dimensiones:** 400mm x 240mm x 300mm
- **Peso:** 8.5 kg
- **Capacidad de Cortado:** Hasta 20 mm en grosor
- **Voltaje:** 220-240V 50Hz

4. Instalación y Configuración

1. **Ubicación:** Coloque la cortadora en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de calor y humedad.
2. **Conexión Eléctrica:** Asegúrese de que la cortadora esté desconectada antes de conectarla a una toma de corriente adecuada.
3. **Verificación:** Compruebe que la cuchilla esté correctamente instalada y asegurada antes de su uso.
4. **Prueba Inicial:** Realice una prueba de funcionamiento utilizando un trozo de alimento simple para asegurarse de que todo funcione correctamente.

5. Operación

1. Conecte el aparato a la red eléctrica.
2. Ajuste el grosor del corte utilizando la perilla de ajuste.
3. Coloque el alimento sobre la bandeja de corte.
4. Presione el botón de encendido y, utilizando la palanca, empuje el alimento hacia la cuchilla.
5. Una vez finalizado el corte, apague el aparato y desconéctelo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Después de cada uso, limpie la cuchilla y la bandeja con agua tibia y jabón. No sumerja el aparato en agua.
- **Desensamble:** Desmonte la cuchilla para una limpieza más profunda si es necesario.
- **Mantenimiento:** Revise la cuchilla periódicamente y afile según sea necesario. Revise todos los componentes para asegurarse de que estén en buenas condiciones.

7. Solución de Problemas

- **No Enciende:** Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que la toma de corriente funcione.
- **Corte Desigual:** Asegúrese de que la cuchilla esté afilada y correctamente ajustada.
- **Ruido Anormal:** Desconecte inmediatamente y revise todas las piezas móviles para detectar algún obstáculo o daño.

8. Eliminación

Elimine este producto de acuerdo con las normas locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. No arroje el producto a la basura común. Lleve el aparato a un centro de reciclaje autorizado.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Cutter FKA100

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Cutter FKA100. Cet appareil est conçu pour tout professionnel de la cuisine cherchant à améliorer l'efficacité de ses préparations alimentaires. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de sécurité

- Utilisation conforme : Ne pas utiliser le Cutter FKA100 à des fins autres que celles prévues par le fabricant.
- Protection personnelle : Portez des gants et des lunettes de protection lors de l'utilisation pour éviter les blessures.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise conforme et sécurisée. Ne pas utiliser de rallonges non homologuées.
- Manipulation des lames : Les lames sont tranchantes. Évitez tout contact direct avec les lames lors du nettoyage ou du remplacement.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants. Ne pas permettre à des enfants d'utiliser l'appareil sans supervision.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : Cutter FKA100
- Type d'appareil : Cutter de cuisine professionnel
- Puissance : 1000 W
- Tension : 230 V
- Fréquence : 50 Hz
- Capacité du bol : 5 litres
- Vitesse : 1500 tours/min
- Poids : 12 kg
- Dimensions : 35 cm x 35 cm x 30 cm

4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez le Cutter FKA100 de son emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.
2. Préparation du site : Placez le Cutter sur une surface plane et propre, à proximité d'une prise électrique.
3. Branchement : Branchez l'appareil à la prise électrique. Vérifiez que le câble d'alimentation ne bloque pas le passage.
4. Assemblage : Installez le bol en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
5. Lames : Assurez-vous que les lames sont correctement installées avant d'utiliser l'appareil.

5. Fonctionnement

1. Mise en marche : Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer le Cutter.
2. Sélection de la vitesse : Utilisez le sélecteur de vitesse pour ajuster en fonction des préparations souhaitées.
3. Ajout d'ingrédients : Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients souhaités. Refermez le couvercle avant de démarrer.
4. Opération : Laissez l'appareil fonctionner jusqu'à obtention de la consistance désirée.

6. Nettoyage et maintenance

- Nettoyage : Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur. Les pièces amovibles peuvent être lavées à l'eau chaude savonneuse.
- Entretien : Vérifiez régulièrement l'état des lames et remplacez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.
- Solution : Vérifiez le branchement et la prise.
- Problème : Les ingrédients ne sont pas correctement mixés.
- Solution : Vérifiez que le couvercle est bien fermé et que la quantité d'ingrédients ne dépasse pas la capacité du bol.
- Problème : Bruit inhabituel.
- Solution : Éteignez l'appareil et vérifiez l'installation des lames.

8. Élimination

Suivez les réglementations locales pour l'élimination de l'appareil. Ne jetez pas les composants électroniques dans les ordures ménagères. Veuillez les apporter à un point de collecte approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi le Cutter FKA100.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cutter FKA100

1. Informazioni Generali

Il Cutter FKA100 è un attrezzatura professionale progettata per soddisfare le esigenze di ristorazione e produzione alimentare. Con una capacità e funzionalità elevate, questo cutter è ideale per la preparazione di ingredienti alimentari di vario tipo.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare il Cutter FKA100 solo per scopi previsti e in conformità con le istruzioni.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Assicurarsi che la macchina sia scollegata dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi manutenzione.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il prodotto se è danneggiato o difettoso.
- Indossare sempre guanti protettivi quando si maneggiano oggetti affilati.
- Evitare di immergere il cutter in acqua o in altri liquidi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: FKA100
- Potenza: 1.100 W
- Capacità: 5 litri
- Velocità: 300-3.000 giri/min
- Materiale della ciotola: Acciaio inox
- Dimensioni: 400 x 300 x 300 mm
- Peso: 10 kg
- Tensione: 230 V / 50 Hz

4. Installazione e Setup

- Posizionare il Cutter FKA100 su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
- Controllare che il dispositivo non presenti segni di danni dalla spedizione.
- Assicurarsi che il luogo di installazione abbia una presa di corrente adeguata e conforme alle specifiche.
- Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente.
- Montare la ciotola in acciaio inox sulla base, allineando i ganci di sicurezza.
- Verificare che tutte le parti siano ben fissate prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.
- Selezionare la velocità desiderata utilizzando il selettore di velocità.
- Aggiungere gli ingredienti nella ciotola senza superare la capacità massima.
- Chiudere il coperchio per garantire la sicurezza durante l'operazione.
- Monitorare il processo e spegnere il dispositivo quando la preparazione è completata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnere il Cutter FKA100 e scollegarlo dalla corrente elettrica prima della pulizia.
- Smontare la ciotola e le lame, e lavarle a mano o in lavastoviglie.
- Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno della macchina.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o agenti chimici aggressivi.
- Controllare periodicamente le parti per usura e sostituire le lame se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il cutter non si accende: Controllare la presa di corrente e il cavo di alimentazione.
- Rumori insoliti durante il funzionamento: Verificare che tutte le parti siano montate correttamente.
- Ingredienti non tritati uniformemente: Controllare la velocità impostata e la quantità di ingredienti.

8. Smaltimento

- Non smaltire il Cutter FKA100 con i rifiuti domestici.
- Seguire le direttive locali per lo smaltimento degli elettrodomestici.
- Portare l'attrezzatura in un centro di raccolta autorizzato per il riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania