

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: FWFC1500

Electric meat mincer 32 - 1500kg/h - 2.0 kW



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Meat Mincer FWFC1500

1. General Information

The Electric Meat Mincer FWFC1500 is designed to provide efficient meat processing for commercial and home use. With a powerful motor and robust construction, it is suitable for grinding various types of meat with ease, ensuring high-quality performance and durability.

2. Safety Information

- General Safety: Read all instructions before using the meat mincer. Keep the manual for future reference.
- Electrical Safety: Ensure the power supply matches the product specifications. Use a grounded outlet. Do not operate the product if the power cord or plug is damaged.
- Usage Safety: Always turn off and unplug the mincer before assembling or disassembling. Do not insert fingers or any other objects into the feeding dock while in operation.
- Hot Surfaces: The appliance may become hot during operation; avoid contact with hot parts.
- Child Safety: Keep the appliance and its components out of reach of children. Ensure children do not play with the appliance.
- Maintenance: Regularly check the machine for any wear or damage and perform maintenance as recommended.

3. Product Overview and Specifications

- Model: FWFC1500
- Power: 2.0 kW
- Capacity: 1500 kg/h
- Dimensions: 600 mm (L) x 450 mm (W) x 500 mm (H)
- Weight: 50 kg
- Material: Stainless steel housing and components
- Safety Features: Overload protection
- Usage: Suitable for commercial kitchens, butcher shops, and home use

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the meat mincer from the packaging. Ensure all parts are included according to the parts list.
2. Location: Place the machine on a stable, dry surface away from water sources and heat.
3. Power Connection: Ensure the electrical outlet is compatible. Plug the power cord into the outlet. The appliance should be accessible for unplugging.
4. Assembly: Attach the feeding tray securely to the mincer. Check the screw connections to ensure they are tight.
5. Attachment: Fit the grinding plate and knife into the grinding chamber. Hand-tighten the locking ring to secure the attachments.

5. Operation

- Ensure the machine is plugged in and the power switch is turned on.
- Place the meat into the feeding tray. Do not overfill.
- Use the pusher to gently feed the meat into the grinder.
- For the best results, cut the meat into smaller chunks before feeding.
- After grinding, clean the appliance following the cleaning instructions.

6. Cleaning and Maintenance

- Always unplug the appliance before cleaning.
- Disassemble all removable parts and wash them with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Use a soft brush to clean the grinding chamber and any inaccessible parts.
- Wipe the external surfaces with a damp cloth. Avoid abrasive cleaners.
- Regularly check and tighten screws and bolts to ensure safe operation.

7. Troubleshooting

- Mincer Won't Start: Check the power supply and ensure the unit is plugged in. Inspect the power cord for damage.
- Meat Jamming: Ensure you are not overloading the feeding tray. Cut the meat into smaller pieces.
- Unusual Noises: Check for any loose parts or debris inside the grinding chamber.
- Slow Grinding: If the machine is struggling, unplug the device and let it cool down. Clear any blockages.

8. Disposal

Dispose of the Electric Meat Mincer in accordance with local regulations. Please recycle materials when possible. Do not dispose of electrical equipment with general household waste.

9. Contact

For further assistance, inquiries, or support, please contact us at:

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

Thank you for choosing the Electric Meat Mincer FWFC1500. Enjoy your product!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Fleischwolf FWFC1500

1. Allgemeine Informationen

Der FWFC1500 elektrische Fleischwolf ist ein hochleistungsfähiges Gerät, das entwickelt wurde, um große Mengen Fleisch effizient zu mahlen. Ideal für professionelle Küchen und Gastronomiebetriebe, vereinfacht dieser Fleischwolf den Mahlen-Prozess und sorgt für eine gleichmäßige und hochwertige Verarbeitung.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor dem Gebrauch: Lesen Sie das gesamte Handbuch sorgfältig durch.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist. Vermeiden Sie die Verwendung von Verlängerungskabeln.
- Verletzungsgefahr: Halten Sie die Finger und andere Körperteile von allen beweglichen Teilen fern.
- Sicherheit bei der Reinigung: Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Kinder und Haustiere: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs fern.
- Überlastung: Überladen Sie das Gerät nicht über die empfohlene Kapazität.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: FWFC1500
- Leistung: 2,0 kW
- Durchsatz: bis zu 1500 kg/h
- Gehäusematerial: Edelstahl
- Gewicht: 85 kg
- Abmessungen: 1000 x 600 x 1200 mm

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, saubere und trockene Oberfläche.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile unbeschädigt sind und im Lieferumfang enthalten sind.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an, stellen Sie sicher, dass die Spannung übereinstimmt.
- Montieren Sie die erforderlichen Zubehörteile, gemäß der beiliegenden Anleitung.
- Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verbindungen und Sicherheitseinrichtungen.

5. Bedienung

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
- Legen Sie das vorbereitete Fleisch in den Trichter und verwenden Sie den Stopfer, um es langsam in die Öffnung zu drücken.
- Wählen Sie die gewünschte Mahlstufe, wenn verfügbar.
- Achten Sie darauf, das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt zu lassen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Messer und die Mahlscheibe auf Abnutzung und ersetzen Sie diese bei Bedarf.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort und decken Sie es ab, um Staubansammlung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Hauptsicherung.
- Unzureichender Durchsatz: Überprüfen Sie, ob das Gerät überladen ist und reduzieren Sie die Menge an Fleisch.
- Übermäßige Geräusche: Überprüfen Sie die Teile auf feste Einstellungen und Abnutzung.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektrogeräte.
- Trennen Sie alle elektrischen Komponenten vor der Entsorgung.

9. Kontakt

Für Fragen oder Probleme wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

PRODUCTHANDLEIDING VOOR ELEKTRISCHE VLEESMAALDER 32 (FWFC1500)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Elektrische Vleesmaalder 32 (FWFC1500). Dit apparaat is ontworpen voor efficiënt en nauwkeurig malen van vlees voor professioneel gebruik. Volg deze handleiding zorgvuldig om optimale prestaties en veiligheid te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de vleesmolen alleen voor het malen van vlees en conforme producten.
- Elektrische Veiligheid: Controleer altijd of het apparaat correct is aangesloten op een aardlekschakelaar en stop het apparaat niet in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik van Accessoires: Gebruik alleen originele accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Houd kleine kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat.
- Vermijd contact met draaiende delen.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is of voordat u schoonmaakt.
- Ga niet verder met het gebruik van het apparaat als er schade is. Neem contact op met onze klantenservice.
- Draag geschikte beschermende kleding en gebruik handschoenen bij het verwerken van ongekookt vlees.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: FWFC1500
- Vermogen: 2,0 kW
- Capaciteit: Tot 1500 kg/h
- Spanning: 400V / 3F / 50Hz
- Afmetingen: 540 x 1900 x 1200 mm
- Gewicht: 80 kg
- Materiaal: RVS
- Garantie: 2 jaar

4. Installatie en Setup

- Plaats de vleesmolen op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor ventilatie.
- Sluit de vleesmolen aan op een geschikt elektrisch stopcontact (400V).
- Bevestig de voedingskabel en zorg ervoor dat deze niet wordt bekneld.
- Controleer of alle onderdelen stevig zijn gemonteerd en klaar voor gebruik.
- Voer onderweg een visuele inspectie uit om ervoor te zorgen dat er geen schade is aan de machine.

5. Gebruik

- Begin met het voorbereiden van het vlees door ongewenste stukken of vet te verwijderen.
- Zet de machine aan met de aan/uit-schakelaar.
- Voer het vlees voorzichtig in de invoertrechter en gebruik de duwstaaf om het vlees naar beneden te duwen.
- Pas op: steek nooit uw handen in de invoertrechter.
- Stop de machine onmiddellijk als er een probleem optreedt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voor reiniging.
- Gebruik een zachte doek en warm zeepsop om de buitenkant van de machine schoon te maken.
- Demoneren: Volg de instructies in de handleiding voor demonteren en schoonmaken van de mes- en schroefsecties.
- Spoel alle onderdelen (behalve de motor) grondig af met schoon water en droog ze goed af.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang onderdelen indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Machine start niet: Controleer of de stekker goed is aangesloten en de schakelaar op "aan" staat.
- Vlees wordt niet gemalen: Controleer of de mes-en schroefassemblages correct zijn gemonteerd en niet verstopt zijn.
- Ongewone geluiden: Stop de machine onmiddellijk en controleer op mogelijke obstructies of schade.
- Verwarmd: Controleer of de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn en neem een pauze bij oververhitting.

8. Afvoer

Volg lokale wetten en regelgeving voor de afvoer van dit product. Het apparaat bevat materialen die gescheiden moeten worden voor recycling. Zorg ervoor dat het product op de juiste manier wordt afgevoerd om milieuschade te voorkomen.

9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u onze klantenservice bereiken:

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

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual de producto para el Mincemeat Eléctrico 32 FWFC1500

1. Información General

El Mincemeat Eléctrico 32 FWFC1500 es una máquina diseñada para moler carne de manera eficiente, permitiendo un rendimiento de hasta 1500 kg/h. Este dispositivo es ideal para restaurantes, carnicerías y servicios de catering, ofreciendo un funcionamiento fiable y duradero.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo use el mincemeat para moler carne. No intente moler otros alimentos o materiales.
- Alimentos seguros: Asegúrese de que todos los alimentos que vaya a utilizar están frescos y aptos para el consumo.
- Electricidad: Conecte el aparato a un toma corriente que tenga la capacidad adecuada. No sobrecargue el circuito eléctrico.
- Cuidado personal: Mantenga las manos y los utensilios alejados de la entrada y salida de la máquina durante su funcionamiento. Use guantes si es necesario.
- Mantenimiento: Desenchufe la máquina antes de limpiarla o realizar cualquier tipo de mantenimiento.
- Condiciones de uso: Evite el uso en ambientes húmedos o lluviosos.

3. Descripción del producto y especificaciones

- Modelo: FWFC1500
- Capacidad: 1500 kg/h
- Potencia: 2,0 kW
- Dimensiones: [insertar dimensiones si disponibles]
- Peso: [insertar peso si disponible]
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Accesorios incluidos: [insertar lista de accesorios si están disponibles]
- Certificaciones: [insertar certificaciones de seguridad o calidad si están disponibles]

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el mincemeat sobre una superficie plana y resistente, preferiblemente cerca de una toma de corriente.
2. Conexión eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada. Asegúrese de que el voltaje coincide con las especificaciones del aparato.
3. Montaje: Si se requieren accesorios o partes adicionales, siga las instrucciones de montaje incluidas en el paquete.
4. Verificación: Verifique que todos los componentes estén firmemente colocados y que no haya piezas sueltas.

5. Operación

1. Preparación: Asegúrese de que el mincemeat esté correctamente instalado y conectado.
2. Cargar la carne: Corte la carne en trozos pequeños y añádala al alimentador.
3. Encendido: Encienda la máquina utilizando el interruptor de encendido.
4. Ajustes: Si es necesario, ajuste la configuración de la máquina para el tipo de molienda deseado.
5. Monitoreo: Mantenga una supervisión constante durante la operación para asegurar un funcionamiento seguro.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Desenchufe el aparato y limpie todas las piezas desmontables con agua caliente y jabón suave.
- Secado: Seque las partes completamente antes de volver a ensamblar.
- Revisiones periódicas: Realice revisiones periódicas del motor y componentes eléctricos.
- Almacenamiento: Guarde el aparato en un lugar seco y fresco cuando no esté en uso.

7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique que esté conectada y que el enchufe funcione.
- Ruido excesivo: Revise que no haya objetos extraños en la cámara de molienda.
- La carne no se muele correctamente: Asegúrese de que los trozos de carne no sean demasiado grandes y que las herramientas estén afiladas.

8. Eliminación

Cuando el aparato haya llegado al final de su vida útil, deséchelo de acuerdo con las normativas locales sobre el reciclaje de equipos eléctricos. No lo arroje a la basura convencional.

9. Contacto

Si necesita más información o asistencia, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU HACHEUR À VIANDE ÉLECTRIQUE FWFC1500

1. Informations Générales

Le hacheur à viande électrique FWFC1500 est conçu pour hacher efficacement tous types de viandes. Avec une capacité de 1500 kg/h et une puissance de 2,0 kW, cet appareil est idéal pour une utilisation commerciale et domestique.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser l'appareil de manière inappropriée ou pour des usages non prévus.
- Sécurité électrique : Vérifiez que la tension d'alimentation est conforme à celle indiquée sur l'appareil. Evitez le contact avec l'eau pendant qu'il est branché.
- Manipulation des lames : Les lames sont très tranchantes. Manipulez-les avec soin et portez des gants de protection.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Enfants : Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Tenez-le hors de portée des enfants.
- Nettoyage : Débranchez toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Modèle : FWFC1500
- Capacité : 1500 kg/h
- Puissance : 2,0 kW
- Dimensions (L x l x H) : 710 x 505 x 570 mm
- Poids : 29 kg
- Tension : 400 V
- Fréquence : 50 Hz

4. Installation et Setup

1. Déballage : Retirez l'appareil de son emballage et vérifiez qu'aucun élément ne soit endommagé.
2. Emplacement : Placez l'appareil sur une surface stable, sèche et éloignée des sources de chaleur.
3. Branchement électrique : Branchez l'appareil à une prise conforme à la tension requise. Assurez-vous que le circuit est bien protégé.
4. Vérification : Avant la première utilisation, vérifiez que toutes les pièces sont correctement assemblées et en bon état.

5. Fonctionnement

1. Préparation : Coupez la viande en morceaux de taille appropriée.
2. Mise en marche : Branchez l'appareil et allumez-le à l'aide de l'interrupteur.
3. Hachage : Introduisez les morceaux de viande dans l'entonnoir et laissez l'appareil hacher la viande. Ne surchargez pas l'appareil.
4. Arrêt : Une fois le hachage terminé, éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur et débranchez-le.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Démontez les parties amovibles et nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Entretien régulier : Vérifiez régulièrement l'état des lames et remplacez-les si nécessaire.
- Stockage : Rangez l'appareil dans un endroit sec et frais.

7. Résolution de Problèmes

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'interrupteur est en position "ON".
- Surcharge : L'appareil peut se couper automatiquement s'il est surchargé. Attendez qu'il refroidisse avant de redémarrer.
- Mauvais hachage : Assurez-vous que la viande est coupée en morceaux appropriés et que les lames sont bien affûtées.

8. Élimination

Disposez de l'appareil conformément aux réglementations locales en matière de déchets électriques et électroniques. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Macchina Tritacarne Elettrica FWFC1500

1. Informazioni Generali

La macchina tritacarne elettrica FWFC1500 è progettata per offrire prestazioni elevate nella macinazione della carne. È ideale per ristoranti, macellerie e ambienti di preparazione alimentare. Con una capacità di macinazione fino a 1500 kg/h, è un'ottima soluzione per chi ha bisogno di un attrezzo efficiente e robusto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare solo per il trattamento di carne ben refrigerata. Non utilizzare per altri scopi.
- Elettricità: Assicurarsi che la macchina sia collegata a una presa elettrica conforme alle normative locali. Non utilizzare prolunghe non certificate.
- Etichette: Tenere mani e altre parti del corpo lontane dalle aperture e dal meccanismo di macinazione durante l'uso.
- Manutenzione: Scollegare sempre l'alimentazione prima di effettuare manutenzione o pulizia.
- Componenti caldi: Alcune parti della macchina possono diventare calde durante l'uso. Prestare attenzione per evitare scottature.
- Bambini: Tenere la macchina e i cavi fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: FWFC1500
- Capacità: 1500 kg/h
- Potenza: 2.0 kW
- Dimensioni: [specifiche dimensioni non disponibili]
- Peso: [specifiche peso non disponibili]
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Accessori inclusi: [accessori non specificati]

4. Installazione e Setup

1. Posizionamento: Collocare la macchina su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
2. Collegamento: Collegare il cavo di alimentazione a una presa con messa a terra appropriata.
3. Controllo: Controllare che tutti i componenti siano ben assemblati e che non ci siano parti mobili libere.
4. Test di funzionamento: Accendere la macchina per un breve periodo per verificare che funzioni correttamente.

5. Funzionamento

1. Preparazione della carne: Tagliare la carne in pezzi di dimensioni adatte per l'inserimento nel bocca della macchina.
2. Accensione: Accendere l'interruttore principale per avviare la macchina.
3. Macina: Inserire i pezzi di carne uno alla volta. Non sovraccaricare la macchina.
4. Spegnimento: Quando il lavoro è completato, spegnere l'interruttore e scollegare la macchina.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Dopo ogni utilizzo, disassemblare e pulire con acqua e sapone neutro. Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Manutenzione: Controllare regolarmente le lame e i filtri per usura. Sostituire le parti secondo necessità.

7. Risoluzione dei Problemi

- La macchina non si accende: Verificare la connessione elettrica e assicurarsi che l'interruttore sia acceso.
- Tipi di rumore anomalo: Controllare se ci sono blocchi o denti usurati.
- Macina lentamente: Assicurarsi di non sovraccaricare la macchina e controllare le lame.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile della macchina, smaltirla secondo le normative locali per i rifiuti elettrici ed elettronici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o richiesta di parti di ricambio:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania