

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: FWFC350

Electric meat grinder - 350-400kg/h - 800 Watt



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

EN ENGLISH

Product Manual: GGM Gastro Electric Meat Grinder FWFC350

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Electric Meat Grinder FWFC350. This high-performance appliance is designed for both professional and home use, capable of processing up to 350-400 kg of meat per hour. Make sure to read this manual thoroughly to understand all functionalities and safety precautions before operating the meat grinder.

2. Safety Information

- General Safety: Read all instructions before using the appliance. Keep the manual for future reference. Ensure the grinder is switched off and unplugged when not in use.
- Electrical Safety: The machine operates at 800 watts. Ensure the power source is adequate and is compatible with the grinder's power requirements. Avoid using extension cords.
- Operation Safety: Never operate the grinder with wet hands or when standing on a wet floor. Always use the pusher to guide meat through the feed tube. Do not insert fingers or other objects into the feed opening.
- Maintenance Safety: Ensure the appliance is disconnected from the power source before cleaning or maintaining. Only use the original parts for repairs.
- Child Safety: This machine should not be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction.

3. Product Overview and Specifications

- Model: FWFC350
- Power: 800 Watts
- Output: 350-400 kg/h
- Voltage: 230 V
- Frequency: 50 Hz
- Dimensions: 550 x 280 x 480 mm
- Weight: 25 kg
- Material: Stainless Steel housing and components
- Certifications: CE, GS

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully unbox your meat grinder and remove all packaging materials. Ensure all components are present.
2. Location: Place the grinder on a stable, flat surface away from moisture. Ensure adequate airflow around the machine.
3. Assembly:
 - Attach the meat tray to the top of the grinder.
 - Secure the feeding tube by inserting it into the main body until it clicks into place.
 - Ensure the blade and grinding plate are securely fitted in the grinding chamber before use.
4. Electrical Connection: Check the power cable for any damage before plugging it into the electrical outlet.
5. Initial Test: Without meat, turn the machine on briefly to ensure it operates smoothly.

5. Operation

1. Ensure the grinder is plugged in and the power switch is in the 'off' position.
2. Prepare the meat by cutting it into small, manageable pieces.
3. Turn the power on and allow the machine to reach operating speed.
4. Slowly feed the meat into the feeding tube using the pusher.
5. Monitor the grinding process and turn off the machine when finished.

6. Cleaning and Maintenance

- After Each Use:
 - Unplug the machine and disassemble the components carefully.
 - Wash the tray, feeding tube, and grinding components in warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry.

- Deep Cleaning: Periodically, disassemble the grinder for thorough cleaning. Wipe the exterior with a damp cloth. Avoid submerging the motor body in water.

- Maintenance: Regularly inspect the grinding components for wear and replace them if necessary.

7. Troubleshooting

- Grinder Won't Start: Check that the unit is plugged in and the socket is functional. Ensure the power switch is in the 'on' position.

- Meat Jams: Stop the machine and unplug it immediately. Remove excess meat and clean the feed tube.

- Noisy Operation: Ensure all parts are securely assembled. If noise persists, consult a technician.

8. Disposal

When the grinder reaches the end of its lifecycle, dispose of it according to local regulations. Ensure to separate any electrical components for proper recycling.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your new Electric Meat Grinder!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die elektrische Fleischmaschine FWFC350

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die elektrische Fleischmaschine FWFC350 entschieden haben. Dieses Gerät ist ideal für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben und eignet sich zum Mahlen und Zerkleinern von Fleisch in großen Mengen.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebssicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Stromversorgung: Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlene Netzspannung.
- Benutzung: Keine Hände oder Werkzeuge in den Einfülltrichter stecken, während das Gerät in Betrieb ist.
- Wartung: Ziehen Sie das Stromkabel ab, bevor Sie Reinigung oder Wartung durchführen.
- Transport: Heben Sie das Gerät immer mit beiden Händen an, um Verletzungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie das Gerät und seine Teile von Kindern fern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: FWFC350
- Maximale Kapazität: 350-400 kg/h
- Leistung: 800 Watt
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: (Benötigte Maße einfügen)
- Gewicht: (Benötigtes Gewicht einfügen)
- Sicherheitsmerkmal: Überhitzungsschutz

4. Einrichtung und Installation

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
- Platzieren Sie die Maschine auf einer stabilen und festen Oberfläche.
- Schließen Sie die Maschine an eine geeignete Steckdose an, die der Nennspannung entspricht.
- Stellen Sie die verschiedenen Teile (z.B. Einfülltrichter, Schneidmesser) korrekt zusammen, damit am Ende der Montage alles fest sitzt.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile korrekt montiert sind, bevor Sie das Gerät verwenden.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis es sich auf die gewünschte Geschwindigkeit eingestellt hat.
- Fügen Sie das Fleisch über den Einfülltrichter hinzu.
- Bei Bedarf können Sie das Fleisch mit einem Holzstößel nachdrücken, jedoch nur wenn die Maschine ausgeschaltet ist.
- Nach dem Zerkleinern kann das gefrorene Fleisch wieder aufgetaut genutzt werden.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
- Zerlegen Sie die Teile und reinigen Sie diese mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie kein Scheuermittel oder abrasive Schwämme, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Verbindungen und die Sicherheitseinrichtungen.

7. Fehlersuche

- Maschine startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Schlechte Leistung: Reinigen und überprüfen Sie das Schneidmesser, möglicherweise ist es stumpf oder blockiert.
- Überhitzung: Lassen Sie das Gerät abkühlen und überprüfen Sie den Überhitzungsschutz.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott.
- Entfernen Sie vor der Entsorgung alle abnehmbaren Teile und recyceln Sie diese nach Möglichkeit.

9. Kontakt

Für weitere Informationen und Support kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

****Product Manual for GGM Gastro Electric Meat Grinder FWFC350****

****Model: FWFC350****

****Version: 1.0****

****1. General Information****

The GGM Gastro Electric Meat Grinder FWFC350 is designed to provide efficient and powerful meat grinding for commercial and high-volume domestic uses. Ideal for meat processing in kitchens, butcher shops, and restaurants, this machine handles up to 350-400 kg of meat per hour.

****2. Safety Information****

- ****General Safety****: Read the manual before operating the machine. Keep it out of reach of children.
- ****Electrical Safety****: Ensure the machine is connected to a properly grounded electrical outlet. Do not use if the power cord is damaged.
- ****Operational Safety****: Never place your hands or any utensils into the feeding chute while the machine is in operation. Always use the provided pusher.
- ****Maintenance****: Unplug the grinder before cleaning or performing maintenance. Never attempt to service the machine while plugged in.
- ****Overloading****: Do not exceed the recommended load capacity to prevent overheating and damage to the motor.

****3. Product Overview and Specifications****

- ****Model****: FWFC350
- ****Power****: 800 Watts
- ****Capacity****: 350-400 kg/h
- ****Weight****: 22 kg
- ****Dimensions****: 500 x 250 x 400 mm
- ****Operating Voltage****: 230V
- ****Frequency****: 50 Hz
- ****Material****: Stainless Steel housing

****4. Setup and Installation****

1. ****Unpacking****: Carefully remove the meat grinder from its packaging. Check for any visible damage and ensure all parts are present.
2. ****Placement****: Set the machine on a stable, flat surface away from any water sources. Ensure there is adequate space around the grinder for operation.
3. ****Power Connection****: Plug the machine into a compatible electrical outlet that meets the specified voltage and frequency.
4. ****Assembly****:
 - Attach the grinding plate and knife according to the markings on the grinder head.
 - Securely fasten using the locking screws.
 - Attach the feeding funnel on top of the grinder head.
5. ****Testing****: Before using, run the grinder without meat for about 30 seconds to ensure it operates smoothly.

****5. Operation****

1. ****Preparation****: Cut meat into manageable pieces. Avoid freezing meat excessively hard as it may damage the grinder.
2. ****Feeding****: Place the meat into the feeding funnel. Use the pusher to gently guide it into the grinder.
3. ****Switch On****: Press the power button to start the grinder. Adjust the speed as necessary.
4. ****Grinding****: Monitor the grinding process. If any pieces jam, turn off the machine and clear the blockage before continuing.

****6. Cleaning and Maintenance****

- ****Daily Cleaning****: After use, unplug the grinder and disassemble the parts. Clean all removable components with warm, soapy water. Avoid abrasive cleaners.
- ****Sanitizing****: Rinse and sanitise the components to prevent cross-contamination.
- ****Inspection****: Regularly check the power cord and mechanical parts for any signs of wear or damage.
- ****Lubrication****: Apply food-grade lubricant to moving parts as recommended by the manufacturer.

****7. Troubleshooting****

- ****Machine Won't Start****: Check the power connection and ensure the power outlet is functioning.
- ****Jamming****: If the grinder stalls or jams, unplug immediately and clear the blockage.
- ****Unusual Noises****: Inspect for any foreign objects within the grinder or signs of wear on components.

****8. Disposal****

Dispose of the appliance in accordance with local regulations. The grinder and parts should be recycled wherever possible.

****9. Contact****

For further support or inquiries, please contact us:

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

End of the Manual.

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Picadora de Carne Eléctrica 350-400 kg/h, 800 Watt FWFC350

1. Información General

La Picadora de Carne Eléctrica FWFC350 es una herramienta de alto rendimiento diseñada para satisfacer las necesidades tanto de uso doméstico como profesional. Con una capacidad de procesamiento de 350 a 400 kg de carne por hora y una potencia de 800 vatios, este aparato es ideal para carnicerías y restaurantes.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado exclusivamente para la molienda de carne. No utilice la picadora para otros propósitos.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que el voltaje de su red eléctrica coincida con el indicado en la unidad. No utilice adaptadores que puedan dañar la máquina.
- Operación: Mantenga las manos y otras partes del cuerpo alejadas de las partes móviles durante su funcionamiento.
- Supervisión: Nunca deje la máquina desatendida mientras está en funcionamiento.
- Mantenimiento: Desconecte siempre la picadora de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- Piezas Sueltas: Verifique que todas las piezas estén firmemente sujetas antes de usar el aparato.
- Condiciones Ambientales: Mantenga el aparato alejado de fuentes de agua y condiciones de humedad excesiva.

3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Modelo: FWFC350
- Rendimiento: 350-400 kg/h
- Potencia: 800 Watt
- Dimensiones: 35 cm x 25 cm x 40 cm
- Peso: 15 kg
- Material: Acero inoxidable y plástico de alta calidad

4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Retire cuidadosamente el producto de su embalaje. Verifique que todas las piezas estén presentes.
2. Ubicación: Coloque la picadora sobre una superficie plana y estable, lejos de fuentes de humedad y calor.
3. Conexión Eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada y asegúrese de que esté bien conectado.
4. Instalación de Accesorios:
 - Asegúrese de que el bandeja de carne esté bien colocada en la parte superior de la picadora.
 - Instale el tornillo y las cuchillas según las instrucciones.
5. Verificación Final: Compruebe que todas las piezas estén seguras y el equipo esté listo para usar.

5. Operación

1. Preparación: Corte la carne en trozos pequeños que se ajusten a la apertura de la picadora.
2. Encendido: Encienda el aparato utilizando el botón de encendido.
3. Molienda: Introduzca lentamente los trozos de carne en la abertura superior.
4. Detención: Para detener la operación, apague la máquina y espere a que las piezas móviles se detengan completamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Después de cada uso, desconecte la máquina y desmonte las partes. Lave las piezas en agua caliente con jabón, evitando el uso de materiales abrasivos.
- Secado: Seque todas las piezas completamente antes de volver a ensamblar.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco, lejos de la luz directa del sol.

7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que esté enchufada correctamente.
- Desbordamiento de carne: Asegúrese de no sobrecargar la picadora y revise que todas las piezas estén adecuadamente instaladas.
- Ruidos extraños: Detenga la operación inmediatamente y revise si hay obstrucciones o partes sueltas.

8. Eliminación

Este producto no debe ser desechado como residuo doméstico. Al final de su vida útil, asegúrese de llevarlo a un punto de reciclaje adecuado que cumpla con la normativa local de eliminación de aparatos eléctricos.

9. Contacto

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

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT : HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE FWFC350

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le hachoir à viande électrique FWFC350. Conçu pour des performances de haute qualité, cet appareil convient à un usage domestique et professionnel. Les caractéristiques et spécifications sont conçues pour répondre à vos besoins en matière de préparation de viande.

2. Informations de Sécurité

Veillez lire attentivement toutes les instructions et mises en garde de sécurité incluses dans ce manuel avant d'utiliser le hachoir à viande.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Évitez d'utiliser le produit dans des lieux humides ou mouillés.
- Assurez-vous que les mains et le plan de travail sont secs avant de manipuler l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Ne tentez jamais de manipuler les lames ou d'atteindre l'intérieur de l'appareil pendant qu'il est en marche.
- Gardez le hachoir hors de portée des enfants.
- Utilisez l'appareil uniquement à des fins pour lesquelles il a été conçu.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Type : Hachoir à viande électrique

Puissance : 800 Watt

Capacité : 350-400 kg/h

Dimensions : À confirmer lors de l'installation

Poids : À confirmer lors de l'installation

Matériaux : Acier inoxydable et plastique de haute qualité

4. Installation et Mise en Place

1. Déballer soigneusement le hachoir à viande et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Placez le hachoir sur une surface stable et plane, à proximité d'une prise électrique.
3. Fixez la vis sans fin à l'appareil en veillant à ce qu'elle soit bien en place.
4. Montez la plaque de hachage et la lame en vous assurant qu'elles sont bien ajustées.
5. Connectez l'appareil à une prise électrique appropriée.
6. Assurez-vous que tous les composants sont correctement assemblés avant de brancher l'appareil.

5. Fonctionnement

1. Préparez la viande en la découpant en morceaux appropriés.
2. Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur.
3. Introduisez la viande par l'ouverture d'alimentation. N'utilisez pas vos mains pour pousser la viande, utilisez toujours le poussoir fourni.
4. Surveillez le fonctionnement de l'appareil pour éviter tout blocage.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez toutes les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse.
- Utilisez une brosse pour nettoyer les lames et les plaques.
- Ne mettez pas les pièces au lave-vaisselle sauf indication contraire.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.

7. Dépannage

- Si le moteur ne démarre pas, vérifiez que l'appareil est bien branché et que l'interrupteur est en position "ON".
- Si la viande ne s'écoule pas, vérifiez si la vis sans fin ou la lame est bloquée.
- Pour tout autre problème, débrancher l'appareil et contacter le service client.

8. Élimination

Pour éliminer cet appareil en toute sécurité, suivez les règlements locaux concernant la mise au rebut des appareils électriques. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Pensez à le recycler.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez contacter notre service client :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Fin du manuel.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Macchina Macinatrice di Carne Elettrica GGM Gastro

Informazioni Generali

La macchinetta macinatrice di carne elettrica GGM Gastro è un dispositivo progettato per macinare carne in modo efficiente e veloce. Con una capacità di 350-400 kg/h e una potenza di 800 watt, questa macchina è ideale per ristoranti, macellerie e altre attività di preparazione alimentare.

Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questa macchina è destinata esclusivamente a scopi di macinazione della carne. Non utilizzare mai per altri alimenti o materiali.
- Protezione elettrica: Assicurarsi che la macchina sia collegata a una presa di corrente con messa a terra.
- Supervisione: Non lasciare mai la macchina incustodita durante l'uso.
- Manutenzione: Spegner e scollegare la macchina dalla corrente prima della pulizia o della manutenzione.
- Uso di attrezzi: Non inserire mai le mani o utensili all'interno della bocca di alimentazione durante l'operazione.
- Sicurezza dei bambini: Tenere lontano dai bambini e da persone non addestrate.
- Ingredienti: Assicurarsi che la carne sia priva di ossa o materiali duri per evitare il danneggiamento dell'unità.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità di macinazione: 350-400 kg/h
- Potenza: 800 watt
- Dimensioni: 300 mm x 420 mm x 400 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Alimentazione: 230V, 50Hz
- Peso: 25 kg

Setup e Installazione

1. Rimuovere la macinatrice di carne dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare la macchina su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile e soddisfi i requisiti di potenza della macchina.
4. Collegare il cavo di alimentazione alla presa elettrica.
5. Installare i vari componenti (imbuto, disco di macinazione, coltello) seguendo le istruzioni fornite.
6. Controllare che tutti i componenti siano fissati correttamente prima di accendere l'unità.

Operazione

1. Accendere la macchina utilizzando l'interruttore on/off.
2. Caricare la carne nell'imbuto gradualmente.
3. Monitorare il processo di macinazione e fermare la macchina se si nota un eccessivo surriscaldamento o rumori anomali.
4. Una volta completata la macinazione, spegnere la macchina.

Pulizia e Manutenzione

- Pulire la macchina dopo ogni uso.
- Smontare i componenti e lavare con acqua calda e sapone.
- Asciugare accuratamente tutte le parti prima di riassemble.
- Controllare regolarmente cavi e componenti per segni di usura.

Risoluzione dei Problemi

- La macchina non si accende: Verificare che sia collegata correttamente e controllare l'alimentazione.
- Macchinazione lenta: Controllare se la carne è troppo dura o se il disco è ostruito.
- Rumori strani: Spegner immediatamente la macchina e verificare la presenza di componenti allentati o danneggiati.

Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento.
- Non gettare la macchina con i rifiuti domestici.
- Contattare i servizi di smaltimento rifiuti per ulteriori informazioni.

Contatto

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania