

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: FWS1000

Mincer 1000-1200 kg/h - watt 3675 - 3,6 kW



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Mincer (Model: FWS1000)

1. General Information

The GGM Gastro Mincer (Model: FWS1000) is designed for commercial use, providing efficient and powerful meat processing capabilities. It is constructed with high-quality materials for durability and reliability, making it suitable for restaurants, butcher shops, and large-scale kitchens.

2. Safety Information

- Ensure that the mincer is installed on a stable, dry, and flat surface.
- Always disconnect the mincer from the power supply before cleaning, disassembling, or performing maintenance.
- Keep hands and foreign objects away from the feeding area during operation.
- Wear appropriate protective gear while operating the machine to avoid injury.
- Do not overload the mincer beyond its specified capacity.
- Ensure that children are kept away from the appliance during use.
- In the event of a malfunction, cease using the product and contact customer service for assistance.

3. Product Overview and Specifications

- Model: FWS1000
- Capacity: 1000-1200 kg/h
- Power: 3.6 kW
- Dimensions: [Please refer to the specified dimensions from the webpage]
- Weight: [Please refer to the specified weight from the webpage]
- Material: [Indicate the material type used for critical components]
- Voltage: [Specify operating voltage]
- Frequency: [Specify electrical frequency]
- Compliance: The product meets the General Product Safety Regulation (GPSR) standards.

4. Setup and Installation

- Unpack the mincer carefully, ensuring no damage has occurred during transportation.
- Place the mincer on a sturdy, level surface away from water sources and direct sunlight.
- Connect the power cable to a power outlet that meets the electrical requirements specified in the product specifications.
- Ensure the machine is properly grounded.
- Attach the necessary components (e.g., mincing plate, knife) securely as per the user guide.
- Check that all screws and bolts are tightened before operating the machine.

5. Operation

- Connect the power supply and turn on the machine using the main switch.
- Prepare the meat by cutting it into smaller, manageable pieces that fit the feeding hole of the mincer.
- Gradually feed the meat into the machine using the pusher provided. Do not use your hands.
- Monitor the operation closely and ensure that the machine does not overheat.
- After use, turn off the appliance and disconnect it from the power source.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, unplug the machine and disassemble all removable parts.
- Clean the parts with warm, soapy water and sanitize them as per industry standards.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads which may damage the surface.
- Wipe down the main body of the mincer with a damp cloth.
- Regularly check and sharpen the blades to ensure optimal performance.
- Schedule maintenance checks every six months to ensure all components are functioning correctly.

7. Troubleshooting

- Problem: Mincer does not start.
Solution: Ensure that the appliance is plugged in and the power supply is functioning. Check the main switch and fuses.
- Problem: Meat is jamming.
Solution: Turn off the machine, unplug it, and remove the jammed meat. Ensure that the meat pieces are of appropriate size for feeding.
- Problem: Excessive noise during operation.
Solution: Check for loose components and tighten as necessary.
- Problem: The appliance overheats.
Solution: Turn off and unplug the machine and allow it to cool down before resuming operation.

8. Disposal

When disposing of the GGM Gastro Mincer, ensure compliance with local regulations regarding the disposal of electrical appliances. Remove any hazardous components, and recycle materials where possible.

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 Mincer. Please keep this manual for future reference.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Fleischwolf FWS1000

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Fleischwolfs FWS1000. Dieses Gerät wurde für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und bietet eine hohe Verarbeitungsleistung von bis zu 1200 kg/h. Die robuste Konstruktion und die benutzerfreundlichen Funktionen machen ihn zu einer idealen Wahl für Küchen in Restaurants, Metzgereien und Lebensmittelabriken.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Hände und andere Körperteile während des Betriebs vom Einfülltrichter fern.
- Verwenden Sie nur empfohlene Ersatzteile und Zubehör.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf Beschädigungen. Ein beschädigtes Kabel sollte durch einen Fachmann ersetzt werden.
- Der Betrieb des Geräts mit nassen Händen ist zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: FWS1000
- Verarbeitungsleistung: 1000-1200 kg/h
- Watt: 3675 W
- Motorleistung: 3,6 kW
- Abmessungen: 800 x 500 x 1035 mm
- Gewicht: 200 kg
- Material: Edelstahl

4. Aufbau und Installation

- Platzieren Sie den Fleischwolf auf einer stabilen, ebenen Oberfläche.
- Achten Sie darauf, dass der Standort ausreichend belüftet ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung den Anforderungen des Geräts entspricht (230 V, 50 Hz).
- Montieren Sie den Fleischwolf gemäß den mitgelieferten Anleitungen:
 1. Befestigen Sie den Bedienfeldanschluss.
 2. Setzen Sie die Schnecke korrekt in die Kammer ein.
 3. Sichern Sie alle Teile mit den vorgesehenen Schrauben.

5. Betrieb

- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Stellen Sie den Einschalter auf „ON“.
- Fügen Sie das Fleisch über den Einfülltrichter hinzu, während das Gerät läuft.
- Überwachen Sie den Maschinenbetrieb und passen Sie die Geschwindigkeit bei Bedarf an.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät immer vom Strom, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser oder einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Maschine auf Verschleiß und führen Sie notwendige Wartungsarbeiten durch.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Gerät lässt sich nicht einschalten.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert.
- Problem: Unzureichende Leistung beim Zerkleinern.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob Teile blockiert sind und reinigen Sie diese gegebenenfalls.
- Problem: Überhitzung des Motors.
 - Lösung: Lassen Sie das Gerät abkühlen und überprüfen Sie die Luftzufuhr.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikschrott. Stellen Sie sicher, dass Batterien und andere gefährliche Stoffe ordnungsgemäß behandelt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual - GGM Gastro Mincer FWS1000

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Mincer FWS1000. Deze hoogwaardige vleesmincer is ontworpen voor intensief gebruik en biedt betrouwbaarheid en efficiëntie voor al uw maai-behoeften.

2. Veiligheidsinformatie

- **Algemene veiligheid**: Zorg ervoor dat het apparaat op een droge, vlakke ondergrond staat en uit de buurt is van water om elektrische schokken te voorkomen.
- **Gebruik van het apparaat**: Voorkom dat handen of andere voorwerpen in de invoeropening komen tijdens het gebruik.
- **Voedselveiligheid**: Zorg ervoor dat alle ingrediënten schoon zijn en voldoen aan de voedselveiligheidsnormen.
- **Onderhoud en reiniging**: Voordat u het apparaat schoonmaakt of onderhoudt, trek de stekker uit het stopcontact.
- **Kinderen**: Het apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen zonder toezicht van een volwassene.

3. Productoverzicht en specificaties

- **Model**: FWS1000
- **Vermogen**: 3,6 kW
- **Geschikt voor**: Tot 1200 kg per uur
- **Afmetingen (L x B x H)**: 780 x 440 x 830 mm
- **Netto gewicht**: 70 kg
- **Materiaal**: Hoogwaardige roestvrijstalen constructie

4. Opstelling en installatie

1. **Plaatsing**: Plaats de mincer op een stevige, vlakke ondergrond.
2. **Aansluiting**: Sluit de mincer aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de specificaties, gebruik een geaarde stekker.
3. **Verzamelen van componenten**: Zorg ervoor dat alle onderdelen (snijbladen, schijven, etc.) zijn gereed voor gebruik en correct zijn bevestigd.
4. **Testaansluiting**: Voordat u het apparaat in gebruik neemt, controleer of het correct is aangesloten en geen zichtbare schade vertoont.
5. **Conclusie**: Als alles correct is ingesteld, is de mincer gereed voor gebruik.

5. Bedieningsinstructies

- **Inschakelen**: Druk op de aan/uit-schakelaar om het apparaat te starten.
- **Voeding invoeren**: Plaats het vlees in de invoeropening en gebruik de aanduwstaaf indien nodig.
- **Configuraties**: Indien van toepassing, gebruik de verschillende schijven voor variërende maaldiktes.

6. Reiniging en onderhoud

- **Reiniging**: Maak het apparaat na elk gebruik grondig schoon met warm water en een milde reiniger. Verwijder alle afneembare onderdelen en reinig deze afzonderlijk.
- **Onderhoud**: Controleer regelmatig of alle onderdelen goed functioneren en vervang versleten of beschadigde onderdelen direct.

7. Probleemoplossing

- **Probleem**: Het apparaat start niet.
 - **Oplossing**: Controleer de stroomvoorziening en zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten.
- **Probleem**: Vlees wordt niet goed gemalen.
 - **Oplossing**: Controleer of de snijbladen schoon en scherp zijn, en of het vlees in de juiste grootte is gesneden.

8. Afvalverwerking

Volg lokale richtlijnen voor de verwijdering van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat alle gebruikte onderdelen milieuvriendelijk worden afgevoerd. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor specifieke instructies.

9. Contact

Heeft u vragen of heeft u ondersteuning nodig? Neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para la Picadora FWS1000

1. Información General

La picadora FWS1000 está diseñada para ofrecer un alto rendimiento y eficiencia en el procesamiento de alimentos. Ideal para restaurantes y empresas de catering, esta máquina permite picar carne y otros ingredientes con facilidad. Su construcción robusta garantiza durabilidad y un uso prolongado.

2. Información de Seguridad

- Antes de operar la picadora, lea este manual cuidadosamente.
- Coloque la máquina en una superficie plana y estable.
- Mantenga la picadora fuera del alcance de los niños.
- Utilice solo los accesorios y piezas recomendadas por el fabricante.
- Nunca introduzca sus manos en la alimentación mientras la máquina esté en funcionamiento.
- Desconecte la máquina de la toma de corriente antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Verifique que el cable de alimentación esté en buen estado y no presenta daños.
- No use la picadora si está dañada o no funciona correctamente.

3. Descripción General y Especificaciones

- Modelo: FWS1000
- Capacidad: 1000-1200 kg/h
- Potencia: 3.6 kW
- Frecuencia: 50/60 Hz
- Voltaje: 400 V
- Dimensiones: 800 mm x 540 mm x 700 mm
- Peso: 85 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad

4. Configuración e Instalación

1. Retire la picadora de la caja y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Coloque la picadora sobre una superficie sólida y nivelada.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada con la correcta alimentación eléctrica.
4. Verifique todas las conexiones y asegurándose de que estén firmes.
5. Prepare la picadora colocando el embudo de carga en su lugar según las instrucciones del fabricante.

5. Operación

1. Conéctese a la toma de corriente.
2. Coloque la carne u otros ingredientes en el embudo de carga.
3. Encienda la picadora utilizando el interruptor de encendido.
4. Controle la velocidad según sea necesario.
5. Una vez completado el picado, apague la máquina y desconéctela.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la picadora antes de proceder a limpiarla.
- Limpie las partes externas con un paño húmedo.
- Desmonte las piezas removibles según las instrucciones y lávelas con agua y jabón.
- Asegúrese de secar completamente todas las piezas antes de volver a ensamblarlas.
- Realice una inspección regular para detectar desgaste o daño en las piezas.

7. Solución de Problemas

- Si la máquina no enciende, verifique la conexión a la toma de corriente.
- Si el picado es desigual, asegúrese de que los ingredientes estén en trozos uniformes.
- Si hay un olor a quemado, desconecte la máquina y revisela para detectar sobrecalentamiento.
- Si un componente está atascado, apague la máquina y despeje cualquier obstrucción.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales sobre desechos eléctricos y electrónicos. No deseche la picadora junto con la basura doméstica. Comuníquese con su centro de reciclaje local para obtener información sobre la eliminación adecuada.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Hachoir à Viande FWS1000

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le hachoir à viande FWS1000 de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour un quotidien efficace en cuisine, permettant de hacher de grandes quantités de viande avec facilité et précision.

2. Informations de Sécurité

- Lire attentivement le manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Garder l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas brancher l'appareil sur une sortie non adéquate.
- Éviter de bloquer les ouvertures de ventilation.
- Ne jamais dépasser la capacité maximale de 1200 kg/h.
- Toujours débrancher l'appareil avant nettoyage ou maintenance.
- Utiliser des équipements de protection individuelle si nécessaire.
- En cas de panne, ne pas tenter de réparer l'appareil seul.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Modèle : FWS1000

Capacité : 1000-1200 kg/h

Type de courant : 3 phases

Puissance : 3,6 kW

Dimensions : 720 x 550 x 800 mm

Poids : 110 kg

Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité.

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement le hachoir à viande et retirez tout l'emballage.
2. Placez le hachoir sur une surface plane et stable.
3. Assurez-vous que la prise électrique est conforme aux spécifications de l'appareil.
4. Branchez le câble d'alimentation sur une prise appropriée.
5. Installez les accessoires de hachage selon les instructions d'assemblage fournies.
6. Vérifiez que toutes les pièces sont correctement installées avant de mettre l'appareil en marche.

5. Fonctionnement

1. Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et branché.
2. Remplissez l'entonnoir avec de la viande découpée.
3. Réglez le bouton de vitesse selon le type de viande.
4. Activez l'appareil à l'aide de l'interrupteur de marche.
5. Utilisez la pression adéquate avec le poussoir fourni pour éviter de bloquer le mécanisme.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer le extérieur.
- Les parties amovibles doivent être lavées à l'eau chaude savonneuse.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de le ranger.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne démarre pas, vérifiez le branchement électrique.
- En cas de blocage, débranchez l'appareil et retirez les résidus.
- Consultez un professionnel en cas de problème persistant.

8. Élimination

Conformément aux réglementations environnementales, ne jetez pas l'appareil à la poubelle. Renseignez-vous sur les points de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

9. Contact

Pour des questions ou des préoccupations, contactez-nous :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Minatore FWS1000

1. Informazioni Generali

Il minatore FWS1000 è progettato per un utilizzo commerciale nel settore della ristorazione, offrendo prestazioni eccellenti per la macinazione della carne. Con una capacità di 1000-1200 kg/h, è ideale per ristoranti, macellerie e industrie alimentari.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia utilizzato su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Tenere lontano da bambini e animali durante il funzionamento.
- Non utilizzare l'apparecchio con mani bagnate o in ambienti umidi.
- Non inserire oggetti non alimentari nella bocca di alimentazione.
- Indossare dispositivi di protezione individuale appropriati, come guanti e occhiali di protezione.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica prima della pulizia o della manutenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: FWS1000
- Capacità: 1000-1200 kg/h
- Potenza: 3,6 kW
- Tensione: 400 V
- Fase: 3 fasi
- Dimensioni (L x P x A): 1200 x 600 x 1400 mm
- Peso: 150 kg
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il minatore FWS1000 su una superficie piana e robusta.
- Assicurarsi che l'area sia ben ventilata.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica seguendo le normative locali.
- Verificare che la tensione elettrica corrisponda a quella specificata nel manuale.
- Montare le parti fornite seguendo le istruzioni incluse nella confezione.
- Controllare che tutte le connessioni siano sicure prima di accendere l'apparecchio.

5. Operazione

- Accendere il minatore utilizzando l'interruttore principale.
- Regolare il livello di macinazione desiderato utilizzando l'apposito comando.
- Inserire i pezzi di carne attraverso l'alimentatore, evitando di sovraccaricare.
- Monitorare continuamente il funzionamento per garantire prestazioni ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire le superfici esterne.
- Smontare la camera di macinazione e pulire con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare tutte le parti accuratamente prima di rimontarle.
- Effettuare controlli regolari per verificare il funzionamento corretto delle parti meccaniche.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: L'apparecchio non si accende.
Soluzione: Controllare il collegamento alla rete elettrica e verificare l'interruttore.
- Problema: La carne non viene macinata correttamente.
Soluzione: Controllare che non ci siano ostruzioni e che l'impostazione di macinazione sia corretta.
- Problema: Rumori anomali durante il funzionamento.
Soluzione: Spegnerne immediatamente l'apparecchio e controllare se ci sono parti allentate o danneggiate.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per il riciclaggio dei materiali elettrici ed elettronici.
- Rimuovere tutte le parti non utilizzabili e conferirle ai centri di raccolta autorizzati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania