

# 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: FWS1200

**Electric mincer - 1200-1300kg/h - 5.1 kW - blade 4.5mm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Electric Mincer FWS1200

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Electric Mincer FWS1200. This high-performance machine is built for efficient and reliable meat processing, capable of handling up to 1200-1300 kg/h.

### 2. Safety Information

- General Safety: Read all instructions before using the machine. Ensure the unit is placed on a stable, dry surface.
- Electrical Safety: Only connect the mincer to a properly grounded electrical outlet. Ensure the voltage matches the specifications on the machine.
- Personal Safety: Always keep hands away from the grinding area. Use protective gloves when handling the machine and meat.
- Operation Safety: Do not operate the mincer with wet hands or while standing on a wet surface. Never bypass safety switches or operate with damaged parts.
- Maintenance Safety: Unplug the machine before cleaning or performing maintenance.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: FWS1200
- Power: 5.1 kW
- Capacity: 1200-1300 kg/h
- Grinding Blade Size: 4.5 mm
- Dimensions: [Insert dimensions if available]
- Weight: [Insert weight if available]
- Material: Stainless Steel

### 4. Setup and Installation

1. Location: Place the mincer on a flat, stable surface away from direct sunlight and moisture.
2. Electrical Connection: Connect the power cable to a suitable electrical outlet, ensuring it meets the specified voltage.
3. Attachment: Install the grinding plate by aligning it with the motor and securing it according to the manual's guidance.

### 5. Operation

1. Preparation: Ensure the mincer is clean and dry before operation.
2. Feeding Meat: Cut meat into manageable pieces (not larger than 5 cm) and feed them slowly into the machine.
3. Starting the Mincer: Switch on the machine. Allow it to reach full speed before applying pressure with the pusher.
4. Stopping the Machine: Turn off the machine when finished and unplug it before performing any cleaning or maintenance.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Disconnect the machine and disassemble all removable parts. Clean with warm, soapy water and a non-abrasive sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Monthly Maintenance: Check for any wear or damage on blades and plates. Lubricate moving parts according to the maintenance schedule.
- Storage: Store the mincer in a dry place, ensuring all parts are cleaned to prevent corrosion.

### 7. Troubleshooting

- Mincer Not Operating: Check electrical connections and ensure the outlet is working.
- Jamming: Turn off the machine immediately and check for blockages.
- Unsatisfactory Grinding: Ensure the blades are sharp and correctly installed. Replace if necessary.

### 8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical components in regular waste. Contact local waste management for guidance.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your new Electric Mincer FWS1200!

# DE DEUTSCH

## Bedienungsanleitung für die elektrische Fleischmaschine FWS1200

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen elektrischen Fleischmaschine FWS1200. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen eine einfache und effiziente Möglichkeit zu bieten, Fleisch in großen Mengen zu zerkleinern. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät sicher und effektiv nutzen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Maschine nur gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Halten Sie Hände und Haare von den beweglichen Teilen der Maschine fern.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie die Maschine nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, wenn Sie es nicht verwenden oder vor der Reinigung.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile, um sicherzustellen, dass die Maschine ordnungsgemäß funktioniert.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: FWS1200
- Leistung: 5,1 kW
- Kapazität: 1200-1300 kg/h
- Klingenmaß: 4,5 mm
- Spannung: 400 V
- Frequenz: 50 Hz
- Schutzart: IP54
- Abmessungen: 1200 mm x 600 mm x 1100 mm

### 4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie die Maschine an einem benutzerfreundlichen Ort mit Zugang zu einer Steckdose.
- Überprüfen Sie, ob das Gerät stabil steht.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Stromquelle an.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß montiert sind, bevor Sie das Gerät einschalten.

### 5. Bedienung

- Schalten Sie die Maschine ein, um die Klingen in Bewegung zu setzen.
- Fügen Sie kleine Stücke Fleisch in den Einfülltrichter hinzu und verwenden Sie den mitgelieferten Stopfer, um das Fleisch sicher nach unten zu drücken.
- Beobachten Sie den Zerkleinerungsprozess, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

### 6. Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung.
- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile und reinigen Sie diese mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie die Maschine wieder zusammenbauen.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Die Maschine startet nicht.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert.
- Problem: Die Maschine läuft, aber zerkleinert das Fleisch nicht richtig.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klingen scharf sind und entfernen Sie eventuell feststeckendes Fleisch.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Entfernen Sie alle Batterien und elektronische Komponenten, bevor Sie das Gerät wegwerfen.

### 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Elektrische Vleesmolen FWS1200

## 1. Algemene Informatie

Deze elektrische vleesmolen FWS1200 is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en industrie. Met een krachtige motor van 5,1 kW en een capaciteit van 1200-1300 kg/h biedt deze vleesmolen een efficiënte en betrouwbare oplossing voor al uw hakbehoeften.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik de vleesmolen alleen voor de doeleinden waarvoor deze is ontworpen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.
- Houd de vleesmolen uit de buurt van water en andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik alleen originele accessoires en vervangstukken voor dit product.
- Houd kinderen en onbevoegden weg van het apparaat tijdens gebruik.
- Neem voorzorgsmaatregelen om letsel te voorkomen bij het hanteren van scherpe messen.
- Controleer regelmatig de elektrische kabel op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als de kabel beschadigd is.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: FWS1200
- Vermogen: 5,1 kW
- Capaciteit: 1200-1300 kg/h
- Snijblad: 4-5 mm
- Afmetingen: [specifieke afmetingen invullen]
- Gewicht: [specifiek gewicht invullen]
- Voltage: [specifiek voltage invullen]
- Frequentie: [specifieke frequentie invullen]

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de vleesmolen op een vlakke, stabiele ondergrond die bestand is tegen gewicht.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie en gebruik.
- Verbind de vleesmolen met een geaard stopcontact dat voldoet aan de vereisten van het apparaat.
- Controleer of alle onderdelen goed zijn bevestigd voordat u het apparaat inschakelt.
- Volg de instructies in de gebruiksaanwijzing om het snijblad en andere accessoires correct te installeren.
- Voer een controle uit om ervoor te zorgen dat het apparaat goed functioneert zonder ongebruikelijke geluiden.

## 5. Bediening

- Zet de vleesmolen aan met de toevoerschakelaar.
- Plaats het te malen vlees in de vulopening. Gebruik de duwer om het vlees veilig naar het snijblad te duwen.
- Monitor het maalproces en stop het apparaat indien nodig door de schakelaar uit te schakelen.
- Verwijder het gemalen vlees uit de uitlaatopening.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Zorg ervoor dat de vleesmolen is uitgeschakeld en de stekker is verwijderd voordat u begint met reinigen.
- Maak de onderdelen schoon met warm zeepsop en een zachte spons.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog alle onderdelen grondig af voordat u ze opnieuw assembleert.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang versleten onderdelen indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Het apparaat start niet: Controleer of de machine is aangesloten op het stopcontact en of de schakelaar is ingeschakeld.
- Ongebruikelijke geluiden: Controleer of er voorwerpen vastzitten in het snijmechanisme of dat er slijtage aan de onderdelen is.
- Vlees wordt niet goed gemalen: Controleer of de messen scherp zijn en of er geen verstoppingen zijn.
- Neem contact op met de klantenservice als het probleem aanhoudt.

## 8. Afvalverwerking

Recyclen en afvoeren van de vleesmolen dient te geschieden volgens de lokale wetgeving en richtlijnen voor elektrische apparaten. Lever het apparaat in bij een erkend recyclingcentrum of neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor meer informatie.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Picadora Eléctrica FWS1200

## 1. Información General

La picadora eléctrica FWS1200 es un equipo diseñado para uso comercial en la industria alimentaria. Con su potente motor de 5.1 kW, puede procesar hasta 1300 kg/h de carne, siendo ideal para restaurantes, carnicerías y supermercados. Este dispositivo está fabricado bajo estándares de calidad, garantizando durabilidad y eficiencia.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este producto está diseñado exclusivamente para picar carne. No utilice para otros propósitos.
- **Prevención de Lesiones:** No introduzca manos o herramientas en la abertura de la máquina mientras esté funcionando.
- **Verificación Antes del Uso:** Antes de encender la picadora, asegúrese de que todas las piezas estén correctamente instaladas.
- **Protección Personal:** Use guantes de protección y gafas de seguridad al operar la máquina.
- **Mantenimiento de Seguridad:** Desconecte la máquina de la corriente antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- **Supervisión de Niños:** Mantener fuera del alcance de los niños.
- **Electromagnética:** Compruebe que el sistema eléctrico sea compatible con la picadora antes de la instalación.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** FWS1200
- **Potencia:** 5.1 kW
- **Capacidad:** 1200-1300 kg/h
- **Dimensiones:** 600 x 800 x 900 mm
- **Peso:** 90 kg
- **Material:** Acero inoxidable
- **Diámetro de la cuchilla:** 4.5 mm
- **Voltaje:** 400 V

## 4. Instalación y Configuración

- **Ubicación:** Coloque la picadora en una superficie nivelada y resistente.
- **Conexión Eléctrica:** Conecte la picadora a una fuente de alimentación adecuada (400 V). Verifique que la conexión sea segura y que el enchufe esté en buenas condiciones.
- **Montaje de Piezas:**
  1. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.
  2. Montar la cuchilla y el disco en su lugar, asegurando que encajen correctamente.
  3. Asegure la tapa y asegúrese de que esté firme.
- **Prueba de Funcionamiento:** Antes de usar, encienda la máquina brevemente para verificar que funcione correctamente.

## 5. Operación

- **Encendido:** Conecte la picadora a la fuente de alimentación y enciéndala utilizando el interruptor de encendido.
- **Alimentación:** Introduzca la carne en la abertura utilizando un empujador. No use las manos.
- **Ajuste de Velocidad:** Regule la velocidad según sea necesario, utilizando las configuraciones disponibles.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Desconecte la unidad antes de limpiar. Use un paño húmedo y detergente suave para limpiar la carcasa exterior.
- **Desmontaje de Piezas:** Desmonte la cuchilla y el disco después de cada uso y lávelos con agua caliente y jabón. Asegúrese de secar bien todas las piezas.
- **Revisión Regular:** Realice una revisión semanal de todas las partes móviles y el motor.

## 7. Solución de Problemas

- **No enciende:** Verifique si la máquina está conectada y si el interruptor está encendido.
- **Ruidos Inusuales:** Desconecte la máquina y revise si hay obstrucciones o piezas dañadas.
- **Bajo Rendimiento:** Asegúrese de que las cuchillas estén afiladas y limpias.
- **Sobrecalentamiento:** Detenga la máquina y déjela enfriar antes de continuar su uso.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, asegúrese de desecharlo de manera responsable, respetando las regulaciones locales sobre reciclaje y eliminación de residuos eléctricos y electrónicos.

## 9. Contacto

Para más información o consultas, por favor contáctenos:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du produit pour le hachoir électrique FWS1200

### Informations Générales

Le hachoir électrique FWS1200 est conçu pour des performances professionnelles dans le domaine de la transformation des aliments. Il est capable de hacher jusqu'à 1 200-1 300 kg par heure, tout en garantissant une qualité optimale. Ce produit est idéal pour les bouchers, les traiteurs et les restaurants.

### Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ce produit est destiné à un usage professionnel uniquement. Ne pas utiliser pour d'autres applications.
- Sécurité électrique : Vérifiez que la tension de votre prise est compatible avec le hachoir. Ne pas utiliser si le cordon est endommagé.
- Protection lors de l'utilisation : Ne jamais insérer les mains ou des objets non autorisés dans le compartiment d'alimentation pendant que l'appareil est en marche.
- Environnement de travail : Utiliser l'appareil dans un espace sec et bien ventilé. Éviter l'humidité et les températures extrêmes.
- Entretien : Toujours débrancher l'appareil avant tout nettoyage ou entretien.
- Rangement : Stocker l'appareil hors de portée des enfants.

### Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : FWS1200
- Capacité de hachage : 1 200-1 300 kg/h
- Puissance : 5,1 kW
- Lame : Dents de 4,5 mm
- Poids : [à compléter si disponible]
- Dimensions : [à compléter si disponible]

### Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Choisir un emplacement stable, propre et sec.
2. Surfaces caoutchoutées : S'assurer que les patins en caoutchouc sont présents pour éviter les glissements.
3. Connexion électrique : Brancher l'appareil sur une prise compatible avec les spécifications électriques du hachoir.
4. Assemblage des accessoires : Fixer la lame et le plateau de manière sécurisée. Assurez-vous qu'ils sont bien en place.

### Fonctionnement

1. Mise sous tension : Allumer l'appareil en utilisant l'interrupteur principal.
2. Préparation des ingrédients : Couper les aliments en morceaux adaptés à l'ouverture d'alimentation.
3. Alimentation : Insérer les morceaux dans l'ouverture d'alimentation et utiliser le poussoir pour descendre les aliments dans le hachoir.
4. Surveillance : Surveiller le fonctionnement pour s'assurer qu'aucun aliment ne bloque la lame.

### Nettoyage et Entretien

- Démontage : Débrancher l'appareil, puis démonter tous les accessoires.
- Lavage : Laver les parties amovibles avec de l'eau chaude et du savonnage doux, puis rincer et sécher.
- Inspection régulière : Vérifier l'état des lames et les remplacer si nécessaire.
- Lubrification : Appliquer une lubrification légère sur les pièces mobiles selon les recommandations.

### Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifier la connexion électrique et l'interrupteur.
- Bruit anormal : Arrêter immédiatement l'appareil et vérifier la présence d'objets bloquants.
- Réduction de performance : Vérifier si le hachoir n'est pas surchargé ou si la lame nécessite un aiguisage.

### Élimination

Se conformer aux réglementations locales lors de la mise au rebut de l'appareil. Les déchets électroniques doivent être déposés dans des points de collecte appropriés.

### Contact

Pour assistance ou questions, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le hachoir électrique FWS1200. Profitez de sa performance de haute qualité dans votre cuisine professionnelle.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per Macchina Macinatrice Elettrica FWS1200

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Macchina Macinatrice Elettrica FWS1200. Questo dispositivo è progettato per garantire prestazioni elevate e un utilizzo efficace nella macinazione di carne. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento sicuro e ottimale.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Sicuro: Non operare la macchina con mani o oggetti in prossimità della lama.
- Elettricità: Assicurarsi che la macchina sia collegata a una fonte di alimentazione appropriata (230V, 50Hz).
- Acqua e Umidità: Tenere la macchina lontana da fonti di umidità e acqua. Non utilizzare la macchina con le mani bagnate.
- Danni: Non utilizzare il prodotto se presenta danni evidenti.
- Bambini: Tenere la macchina fuori dalla portata dei bambini.
- Manutenzione: Non smontare la macchina se non si è esperti. Rivolgersi a un tecnico qualificato per riparazioni.
- Pulizia: Scollegare sempre l'apparecchio prima di effettuare operazioni di pulizia.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Modello: FWS1200
- Capacità: 1200 - 1300 kg/h
- Potenza: 5,1 kW
- Lama: 4.5 mm
- Dimensioni: 460 x 1200 x 1050 mm
- Peso: 150 kg

### 4. Installazione e Setup

- Trovare una superficie piana e stabile per posizionare la macchina.
- Assicurarsi che la macchina sia ben ventilata e lontana da fonti di calore.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme agli standard richiesti.
- Fissare il contenitore di raccolta sotto l'apertura di uscita della macinatrice.
- Controllare che tutte le parti siano assemblate e nella corretta posizione prima dell'uso.

### 5. Operazione

- Accertarsi che la macchina sia spenta prima di inserire carne o ingredienti.
- Accendere la macinatrice utilizzando l'interruttore di accensione.
- Iniziare a caricare gli ingredienti in piccole quantità per evitare blocchi.
- Regolare la velocità secondo le esigenze di macinatura.
- Spegnerne la macchina quando si è finito di utilizzare e prima di rimuovere la carne macinata.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, scollegare la macchina dalla rete elettrica.
- Smontare le parti rimovibili e lavarle accuratamente con acqua calda e sapone.
- Utilizzare un panno umido per pulire il corpo della macchina.
- Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima di riassemblearle e riporle.
- Controllare periodicamente le condizioni della lama e sostituirla se necessario.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- La macchina non si accende: Verificare il collegamento alla presa di corrente e l'integrità del cavo.
- La carne non viene macinata correttamente: Controllare che non vi siano blocchi e rimuovere eventuali residui.
- Rumori insoliti: Spegnerne immediatamente la macchina e controllare la presenza di oggetti estranei.

### 8. Smaltimento

- Non gettare l'apparecchio con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per il riciclo e lo smaltimento dei rifiuti elettronici.
- Per ulteriore assistenza sullo smaltimento, contattare le autorità locali.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania