

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: FWS800

Electric mincer - 800-1000kg/h - 3.6 kW



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

EN ENGLISH

Product Manual: Electric Mincer 800-1000kg/h 3-6 kW

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Mincer 800-1000kg/h 3-6 kW. This product is designed to meet high standards of efficiency and safety, suitable for commercial kitchen environments, meat processing plants, and other professional applications.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the device is connected to a power supply with appropriate voltage and current ratings. Always use with earthed outlets.
- **Use Protective Gear:** Always wear appropriate protective gear such as gloves and aprons while operating the machine to minimize the risk of injury.
- **Keep Dry:** Avoid operating the machine in wet conditions and make sure that the area around it is dry.
- **Avoid Overload:** Do not exceed the specified rating of the machine. Overloading may cause overheating and eventual failure.
- **Moving Parts:** Keep hands and loose clothing away from moving parts during operation.
- **Unplug When Not In Use:** Always unplug the machine when performing maintenance or cleaning to avoid accidental operation.
- **Supervision Required:** The machine must not be left unattended while in operation.

3. Product Overview and Specifications

- Model: FWS800
- Power: 3-6 kW
- Capacity: 800-1000 kg/h
- Dimensions: 800 mm x 580 mm x 800 mm
- Weight: 98 kg
- Voltage: 400 V
- Frequency: 50 Hz
- Speed: 35 r/min
- Material: Stainless steel housing
- Protection Class: IP54
- Certifications: CE marked

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the mincer on a stable, level surface to ensure stability during operation.
2. **Power Connection:** Connect the machine to a dedicated power outlet with the appropriate voltage and amperage. Ensure all electrical connections are secure.
3. **Assembly:** Attach the feeding tray and any included attachments or accessories according to the instructions in the packaging.
4. **Safety Test:** Before operating, perform a safety test by ensuring all parts are securely assembled, and no foreign objects are present in the machine.

5. Operation

1. **Preparation:** Ensure that the meat is prepared and cut into suitable sizes for mincing.
2. **Loading:** Place the prepared meat into the feeding tray without exceeding the maximum capacity.
3. **Starting the Machine:** Turn on the power switch. Use the control panel to select the desired speed and start the operation.
4. **Monitoring:** Keep an eye on the operation, ensuring that the machine runs smoothly without any unusual noises or vibrations.

6. Cleaning and Maintenance

1. **Daily Cleaning:** After each use, clean all removable parts with warm water and a mild detergent. Rinse thoroughly and let dry.
2. **Lubrication:** Regularly lubricate the moving parts as recommended in the maintenance section of this manual to prolong the machine's lifespan.
3. **Periodic Inspection:** Check for any wear or damage to electrical cables and parts. Replace parts as necessary.

7. Troubleshooting

- **Machine Won't Start:** Check the power supply and ensure the power switch is on. Verify all connections.
- **Unusual Noises:** Stop the machine immediately and inspect for foreign objects or damage.
- **Insufficient Mincing:** Ensure that the meat is cut into smaller pieces and not exceeding the maximum weight limits.

8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of it in accordance with local electronic waste regulations. Ensure all components are disposed of environmentally responsibly.

9. Contact

For any inquiries, please reach out to us:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Fleischwolf FWS800

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des elektrischen Fleischwolfs FWS800. Dieses Gerät wurde entwickelt, um eine effiziente und zuverlässige Verarbeitung von großen Fleischmengen zu gewährleisten. Mit einer Leistung von 3-6 kW können Sie bis zu 1000 kg Fleisch pro Stunde mahlen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchter Umgebung.
- Energieversorgung: Vergewissern Sie sich, dass die elektrische Spannung mit der zum Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt. Verwenden Sie nur das mitgelieferte Kabel.
- Bedienung: Lassen Sie das Gerät niemals ohne Aufsicht laufen. Halten Sie die Hände und Werkzeuge von den beweglichen Teilen fern.
- Reinigung: Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wartung: Verwenden Sie nur Originalersatzteile, um die Sicherheit und Funktionstüchtigkeit des Geräts zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: FWS800
- Leistung: 3-6 kW
- Kapazität: 800-1000 kg/h
- Abmessungen: 1200 x 600 x 900 mm
- Gewicht: 150 kg
- Stromversorgung: 400 V / 50 Hz
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

1. Lieferung überprüfen: Stellen Sie sicher, dass alle Teile gemäß der beiliegenden Teileliste vorhanden sind.
2. Standort auswählen: Wählen Sie einen geeigneten Standort mit Zugang zu einer Steckdose und einer stabilen Arbeitsfläche.
3. Gerät aufstellen: Stellen Sie den Fleischwolf auf die gewählte Oberfläche. Achten Sie darauf, dass er auf einer ebenen Fläche steht.
4. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an. Stellen Sie sicher, dass die Spannung mit den angegebenen technischen Daten übereinstimmt.
5. Betriebsanleitung lesen: Vertraut machen mit den Bedienungshinweisen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

1. Gerät einschalten: Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
2. Zutaten einfüllen: Platzieren Sie das Fleisch im Zuführtrichter. Achten Sie darauf, dass keine Fremdkörper im Fleisch sind.
3. Einstellungen vornehmen: Wählen Sie die gewünschte Mühllstärke.
4. Starten: Starten Sie den Mahlvorgang durch Betätigen des Startknopfes.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Abnutzung oder Beschädigung.

7. Fehlersuche

- Gerät läuft nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig angeschlossen ist.
- Leistung ist schwach: Möglicherweise sind die Klingen stumpf oder das Gerät ist überlastet. Überprüfen Sie die Klingen und reduzieren Sie die Menge an Fleisch, die gleichzeitig verarbeitet wird.
- Geräusche während des Betriebs: Überprüfen Sie, ob Fremdkörper im Mechanismus sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für elektrische und elektronische Abfälle. Trennen Sie es vom Stromnetz und bringen Sie es zu einer autorisierten Sammelstelle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen elektrischen Fleischwolf FWS800!

NL NEDERLANDS

Product Manual: Electric Mincer 800 (3-6 kW)

1. Algemene Informatie

De Electric Mincer 800 is ontworpen voor professioneel gebruik en ideaal voor het malen van vlees met een capaciteit tot 1000 kg per uur. Dit product is vervaardigd met hoogwaardige materialen voor duurzaamheid en betrouwbare prestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Het apparaat is alleen bedoeld voor gebruik met voedselproducten.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en van de stroomvoorziening is verwijderd voordat u het schoonmaakt of monteert.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de juiste bescherming, zoals handschoenen en een schort.
- Houd de elektrische aansluiting en het apparaat droog en vrij van water.
- Laat kinderen nooit alleen met het apparaat en zorg dat ze op veilige afstand blijven tijdens gebruik.
- Vermijd het gebruik van het apparaat met een beschadigd netsnoer of stekker.
- Controleer regelmatig of het apparaat goed functioneert en dat er geen losse onderdelen zijn.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Electric Mincer 800
- Capaciteit: 800 - 1000 kg/h
- Vermogen: 3 - 6 kW
- Afmetingen (L x B x H): 800 x 400 x 800 mm
- Spanning: 400 V
- Gewicht: 110 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Beveiliging: Oververhittingsbeveiliging

4. Opstelling en installatie

1. Plaats het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond in de nabijheid van een stopcontact.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie en gebruiksgemak.
3. Controleer of het apparaat onbeschadigd is en dat alle onderdelen compleet zijn.
4. Sluit het apparaat aan op de juiste elektrische voeding, met de juiste spanning en fase zoals vermeld in de specificaties.
5. Zet de voeding aan en controleer op een correcte werking voordat u het apparaat in gebruik neemt.

5. Bedieningsinstructies

- Zorg ervoor dat het apparaat is geïnstalleerd en veilig is aangesloten.
- Voedsel kan in de vulopening worden geplaatst. Vermijd overbelasting.
- Gebruik de toevoerder om voedsel te duwen en vermijd contact met bewegende delen.
- Schakel het apparaat in met de aangewezen schakelaar en stel de gewenste snelheid in indien van toepassing.
- Na gebruik, schakel het apparaat uit en verwijder de stekker.

6. Reiniging en onderhoud

- Maak het apparaat na elk gebruik grondig schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de staat van de snijbladen en vervang ze indien nodig.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats om corrosie te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat werkt niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten en de schakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: Er is een abnormaal geluid tijdens het gebruik.
Oplossing: Stop het apparaat en controleer op blokkages of beschadigde onderdelen.
- Probleem: Het apparaat oververhit.
Oplossing: Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voor verder gebruik.

8. Afvalverwerking

Volg lokale wetgeving voor de verwijdering van elektrische apparatuur. Zorg ervoor dat het apparaat en alle accessoires op een duurzame manier worden gerecycled.

9. Contact

Voor meer informatie, hulp of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Picadora Eléctrica FWS800

1. Información General

La picadora eléctrica FWS800 está diseñada para proporcionar un rendimiento óptimo en aplicaciones comerciales de procesamiento de carnes. Con una capacidad de producción de 800 a 1000 kg/h y un motor potente de 3-6 kW, esta máquina es ideal para carnicerías, restaurantes y otras instalaciones de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para el uso previsto de procesamiento de carnes. No utilice la máquina para otros fines.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que la tensión de la red eléctrica coincida con la especificada en la placa de características antes de enchufar la máquina.
- Protecciones: No opere la picadora sin las protecciones y cubiertas instaladas correctamente.
- Manipulación: Siempre desconecte la máquina de la red eléctrica cuando realice ajustes o reparaciones. Mantenga las manos y ropa alejadas de las partes móviles.
- Limpieza: Desenchufe siempre la picadora antes de proceder a la limpieza.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular según las directrices del fabricante para asegurar el funcionamiento seguro.
- Piezas dañadas: Si alguna parte de la picadora está dañada, no la utilice hasta que haya sido reparada por personal cualificado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: FWS800
- Capacidad: 800-1000 kg/h
- Potencia: 3-6 kW
- Dimensiones: No especificadas
- Peso: No especificado
- Material: Acero inoxidable
- Normas de seguridad: Conforme a la normativa de seguridad de productos de la UE

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque la picadora en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de agua y calor.
2. Conexión eléctrica: Conecte la picadora a una toma de corriente adecuada que soporte el consumo energético indicado en la placa de características.
3. Montaje de piezas: Asegúrese de que todas las piezas están correctamente ensambladas siguiendo las instrucciones del manual. Verifique que el recipiente de recolección esté asegurado en su lugar.
4. Prueba inicial: Antes de usar la máquina, realice un chequeo visual para confirmar que no hay obstrucciones ni daños.

5. Operación

1. Preparación: Corte la carne en trozos adecuados que se ajusten a la abertura de la picadora.
2. Encendido: Encienda la máquina mediante el interruptor principal.
3. Alimentación: Utilice el empujador para introducir la carne en la picadora de manera segura.
4. Ajustes: Ajuste la velocidad de operación según sea necesario, siguiendo el uso previsto.
5. Apagado: Al finalizar, apague la máquina y desconéctela de la red eléctrica.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Diariamente: Limpie todas las partes desmontables con agua caliente y detergente. Asegúrese de que las piezas estén secas antes del siguiente uso.
- Mensualmente: Inspeccione el estado de las cuchillas y motores. Lubrique cualquier parte móvil siguiendo las recomendaciones del manual.
- Almacenamiento: Guarde la máquina en un lugar seco y limpio.

7. Solución de Problemas

- La picadora no enciende: Verifique que esté conectada a la fuente de alimentación y que el interruptor está en la posición ON.
- Ruidos extraños: Detenga la máquina inmediatamente y revise si hay partes sueltas o daños.
- La carne no se tritura adecuadamente: Verifique si las cuchillas están afiladas y si la carne se está alimentando correctamente.

8. Eliminación

Cumpla con las regulaciones locales para la eliminación de equipos eléctricos. No tire este producto a la basura doméstica. Lleve el dispositivo a un punto de recogida adecuado para reciclaje.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros a través de los siguientes medios:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Hachoir Électrique FWS800

1. Informations Générales

Le hachoir électrique FWS800 est conçu pour une utilisation intensive dans les environnements de cuisine professionnels. Avec une capacité de 800 à 1000 kg/h et une puissance de 3-6 kW, cet appareil est idéal pour traiter une grande quantité de viande et d'autres ingrédients.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Correcte : Ne pas utiliser l'appareil à des fins non prévues.
- Électricité : Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique du produit. Utilisez toujours une prise de courant appropriée.
- Protection : Ne jamais utiliser le hachoir sans la protection de sécurité installée.
- Enfants : Gardez le hachoir hors de portée des enfants.
- Corps Étranger : Ne jamais insérer d'objets étrangers dans le hachoir.
- Entretien : Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : FWS800
- Capacité : 800 – 1000 kg/h
- Puissance : 3 – 6 kW
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Dimensions : Non spécifiées sur le site
- Poids : Non spécifié sur le site

4. Configuration et Installation

- Emplacement : Installez l'appareil sur une surface stable et résistante, à une hauteur confortable pour l'opérateur.
- Alimentation : Connectez l'appareil à une prise de courant conforme.
- Assemblage : Suivez les instructions illustrées fournies dans l'emballage pour assembler les pièces du hachoir.
- Test : Après l'installation, réalisez un test opérationnel avant une utilisation à grande échelle.

5. Fonctionnement

- Mise en Marche : Branchez le hachoir et utilisez le bouton d'alimentation pour le démarrer.
- Alimentation : Chargez les ingrédients dans l'entonnoir, en veillant à ne pas dépasser la capacité recommandée.
- Variateur de Vitesse : Ajustez la vitesse selon les besoins de transformation.
- Arrêt : Pour arrêter, débranchez le hachoir ou éteignez-le à l'aide du bouton d'alimentation.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien : Nettoyez toutes les parties amovibles à l'eau chaude savonneuse après utilisation.
- Désinfection : Utilisez un désinfectant approprié après le nettoyage pour assurer l'hygiène.
- Révision : Vérifiez régulièrement les lames et pièces mécaniques pour détecter l'usure.

7. Dépannage

- L'appareil ne démarre pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que le bouton d'alimentation est activé.
- Bourdonnement mais pas de fonctionnement : Contrôlez si quelque chose bloque le mécanisme.
- Échauffement excessif : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Limitez les sessions prolongées sans interruption.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Consultez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électroménagers et du matériel électrique.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Macchina Macinatrice Elettrica FWS800

1. Informazioni Generali

La macinatrice elettrica FWS800 è progettata per offrire prestazioni elevate nella macinazione di carne e altri alimenti. Questo apparecchio è ideale per ristoranti, macellerie e cucine professionali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima di utilizzare la macinatrice.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia utilizzato solo per gli scopi previsti.
- Non utilizzare il prodotto se cavi o parti sono danneggiati.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Indossare sempre dispositivi di protezione individuale quando si opera l'apparecchio.
- Non inserire corpi estranei nel dispositivo.
- Disconnettere l'apparecchio dalla presa di corrente prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 800-1000 kg/h
- Potenza: 3-6 kW
- Alimentazione: 400V, 50Hz
- Dimensioni: 600 x 300 x 500 mm
- Peso: 85 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità

4. Installazione e Setup

- Posizionare la macinatrice su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente per l'operazione sul davanti e sui lati.
- Controllare e collegare il cavo di alimentazione alla presa adatta.
- Verificare che tutte le parti siano montate correttamente e fissate in posizione.
- Non accendere l'apparecchio prima di aver completato l'installazione.

5. Operazione

- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.
- Inserire il materiale da macinare con cautela.
- Non sovraccaricare l'apparecchio oltre la sua capacità massima.
- Monitorare continuamente l'operazione per eventuali problemi.
- Spegnerne l'apparecchio se si notano anomalie e scollegarlo dalla rete elettrica.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, spegnere l'apparecchio e scollegarlo.
- Pulire le parti esterne con un panno umido.
- Smontare le parti removibili e pulirle con acqua e sapone.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o prodotti chimici aggressivi.
- Controllare regolarmente la macchina per segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la macchina non si accende, controllare il collegamento elettrico.
- Se il motore emette rumori insoliti, spegnere immediatamente l'apparecchio e controllare le parti interne.
- In caso di surriscaldamento, spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riutilizzarlo.
- Per problemi non risolvibili, contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

- Non gettare l'apparecchio nell'immondizia domestica.
- Rispettare le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti elettrici.
- Trasportare l'apparecchio a un centro di raccolta per rifiuti elettronici autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania