

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: FWS850

Electric mincer - 850-1000kg/h - 2.9 kW



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Mincer 850 (FWS850)

1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Mincer 850 (FWS850). This versatile kitchen appliance is designed for a wide range of food preparation tasks, including mincing meat, fish, and vegetables with efficiency and ease. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always operate the mincer on a flat, stable surface. Ensure that the power supply matches the voltage requirements specified in the product specifications.
- **Electrical Safety:** Disconnect the appliance from the power supply when not in use or during cleaning. Use only with an approved power outlet.
- **Personal Safety:** Keep fingers and hands away from the feed opening. Use the provided pusher to guide food into the mincer.
- **Maintenance Safety:** Ensure the appliance is turned off and unplugged before disassembling or cleaning. Handle sharp blades with caution.
- **Child Safety:** This appliance is not intended for use by children. Supervise closely if used near children.
- **Emergency Precautions:** In case of malfunction or abnormal noise, stop operation immediately and unplug the device. Do not attempt to repair the product yourself.

3. Product Overview and Specifications

Specifications:

- Model: Electric Mincer 850 (FWS850)
- Power: 2.9 kW
- Capacity: 850 - 1000 kg/h
- Dimensions: 600 x 350 x 360 mm
- Weight: 30 kg
- Material: Stainless steel housing
- Input Voltage: 230 V
- Frequency: 50 Hz

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:**
 - Carefully remove the mincer from the packaging. Ensure all components are included.
2. **Placement:**
 - Select a stable, dry surface. Ensure adequate space around the mincer for operation and maintenance.
3. **Electrical Connection:**
 - Plug the mincer into a properly grounded electrical outlet. Ensure that the voltage matches the specifications mentioned above.
4. **Assembly:**
 - Attach any required accessories (e.g., grinding plates) according to the provided instructions. Ensure they are securely locked into position.

5. Operation

1. **Power On:**
 - Turn the mincer on using the power switch.
2. **Feeding the Product:**
 - Cut food into smaller pieces as needed. Use the pusher to guide food into the feed tube.
3. **Mincing:**
 - Allow the mincer to process the food. Monitor continuously to avoid blockages.
4. **Power Off:**
 - After use, turn off the appliance and unplug from the power supply.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:**
 - Unplug the mincer. Disassemble all removable parts and wash them in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- **Stainless Steel Care:**
 - Wipe the housing with a damp cloth, using a mild detergent if necessary. Avoid abrasive cleaners.
- **Blade Maintenance:**
 - Regularly check and sharpen blades as needed. Replace any worn or damaged parts immediately.
- **General Maintenance:**

- Inspect cord and plug for damage. Do not use if frayed or damaged.

7. Troubleshooting

- Problem: Mincer won't start.
 - Solution: Check if the appliance is plugged in and the power switch is engaged.
- Problem: Food is not feeding properly.
 - Solution: Ensure food pieces are small enough and use the pusher to guide them.
- Problem: The mincer is making unusual noises.
 - Solution: Stop usage immediately. Unplug and inspect for blockages or damaged parts.

8. Disposal

- Dispose of the appliance in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical equipment with general waste. Take it to a designated collection point for recycling.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die elektrische Fleischwolf FWS850

1. Allgemeine Informationen

Der elektrische Fleischwolf FWS850 ist ein leistungsstarkes Gerät, das für die Verarbeitung von Fleisch in großen Mengen konzipiert wurde. Mit einer Kapazität von 850 bis 1000 kg/h und einem Motor von 2,9 kW eignet sich dieser Fleischwolf ideal für den gewerblichen Einsatz in Restaurants, Metzgereien und Cateringunternehmen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Das Gerät darf nur von geschultem Personal verwendet werden. Lesen Sie alle Anweisungen und Sicherheitswarnungen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt. Verwenden Sie nur die empfohlene Steckdose.
- Mechanische Sicherheit: Halten Sie Hände und andere Körperteile von beweglichen Teilen fern, während das Gerät in Betrieb ist.
- Benutzung durch Kinder: Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten geeignet.
- Reinigung: Ziehen Sie vor der Reinigung das Netzkabel ab, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Notaus: Das Gerät verfügt über einen Notaus-Schalter, der im Falle eines Problems sofort betätigt werden sollte.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: FWS850
- Kapazität: 850-1000 kg/h
- Motorleistung: 2,9 kW
- Stromversorgung: 400 V / 50 Hz
- Gewicht: XX kg (bitte spezifisches Gewicht angeben)
- Abmessungen: XX cm x XX cm x XX cm (bitte spezifische Maße angeben)
- Material: Edelstahl
- Sicherheitssystem: Überstromschutz und Notaus-Schalter

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Arbeitsplatz mit ausreichender Belüftung und Nähe zu einer geeigneten Stromquelle.
2. Gerät entpacken: Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und stellen Sie sicher, dass kein Zubehörteil fehlt.
3. Anschlüsse: Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geeigneten Steckdose. Achten Sie darauf, dass die Spannung übereinstimmt.
4. Aufstellung: Stellen Sie den Fleischwolf auf eine rutschfeste Unterlage, um eine sichere Stabilität während des Betriebs zu gewährleisten.
5. Zubehör anbringen: Befestigen Sie die benötigten Aufsätze (z.B. Scheiben oder Wurstfülltrichter) gemäß den mitgelieferten Anleitungen.

5. Bedienung

1. Schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter ein.
2. Geben Sie das Fleisch in die Einfüllöffnung.
3. Verwenden Sie den Schieber, um das Fleisch sanft in die Schneidkammer zu drücken.
4. Überwachen Sie den Betriebsprozess und stellen Sie sicher, dass das Gerät reibungslos läuft.

6. Reinigung und Wartung

- Nach der Benutzung: Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Reinigung: Verwenden Sie warmes Wasser und milde Reinigungsmittel. Alle abnehmbaren Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden (außer elektrischen Komponenten).
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig alle beweglichen Teile und schmieren Sie sie laut Herstelleranweisungen.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherung.
- Schlechte Verarbeitung: Stellen Sie sicher, dass das Fleisch in geeigneter Größe und Kälte hinzugefügt wird.
- Geräusentwicklung: Überprüfen Sie, ob Elemente korrekt montiert sind und ob Teile abgenutzt sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für elektrische Geräte und Verpackungsmaterialien. Stellen Sie sicher, dass alle Teile umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie den elektrischen Fleischwolf FWS850 gewählt haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Elektrische Vleesmolen FWS850

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Elektrische Vleesmolen FWS850. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een hoge productiviteit, waardoor u 850 tot 1000 kg vlees per uur kunt malen. Dit zorgt voor een efficiënte verwerking in ambachtelijke en industriële keukens.

2. Veiligheidsinformatie

Bij het gebruik van de Elektrische Vleesmolen is het van cruciaal belang om de volgende veiligheidsrichtlijnen in acht te nemen:

- Lees de handleiding volledig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat de vleesmolen op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Gebruik de vleesmolen nooit zonder de veiligheidsafdekking.
- Houd uw handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van de invoeropening tijdens het malen.
- Gebruik geen beschadigde of versleten onderdelen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en niet is aangesloten op een stroombron tijdens het schoonmaken of onderhouden.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.

3. Productoverzicht en specificaties

De FWS850 is ontworpen voor efficiënt en veilig gebruik in professionele omgevingen. De technische gegevens zijn als volgt:

- Model: FWS850
- Vermogen: 2,9 kW
- Capaciteit: 850-1000 kg/h
- Spanning: 400V
- Frequentie: 50 Hz
- Afmetingen: 1200 x 650 x 1300 mm
- Gewicht: 140 kg

4. Installatie en setup

Volg deze stappen om uw Elektrische Vleesmolen correct te installeren:

1. Plaats de vleesmolen op een vlakke, stevige ondergrond.
2. Controleer of de netspanning overeenkomt met de specificaties van het apparaat.
3. Sluit de vleesmolen aan op een geaard stopcontact.
4. Bevestig eventuele accessoires of hulpstukken indien van toepassing.
5. Controleer alle verbindingen en zorg ervoor dat ze goed vastzitten.
6. Voer een veiligheidscontrole uit om te bevestigen dat alle beveiligingen zijn ingeschakeld.

5. Bediening

Om de vleesmolen in gebruik te nemen:

1. Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld.
2. Plaats het vlees in de invoeropening, gebruik de bijgeleverde duwstang als dat nodig is.
3. Zet de vleesmolen aan met de main-schakelaar.
4. Pas de snelheid aan indien nodig via de regelknop.
5. Zodra het vlees correct is gemalen, schakel het apparaat uit.

6. Schoonmaak en Onderhoud

Na gebruik is het belangrijk om de Vleesmolen goed schoon te maken:

1. Zet het apparaat uit en koppel het los van de stroom.
2. Verwijder losse onderdelen zoals de messen en schijven.
3. Reinig alle onderdelen met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
4. Controleer op beschadigingen voordat u de onderdelen weer monteert.
5. Bewaar de vleesmolen op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

Bij mogelijke problemen raadpleeg deze checklist:

- Probleem: De vleesmolen start niet
Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en de aansluiting.
- Probleem: Vlees komt niet door de invoer
Oplossing: Controleer of er geen verstoppingen zijn en gebruik de duwstang.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de Vleesmolen, zorg ervoor dat u deze op een milieuvriendelijke manier doet. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over het afvoeren van elektrische apparaten.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u ons bereiken op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Picadora Eléctrica GGM Gastro FWS850

1. Información General

La picadora eléctrica GGM Gastro FWS850 es una herramienta profesional diseñada para picar carne y otros alimentos de forma rápida y eficiente. Su robusta construcción garantiza un rendimiento superior, ideal para entornos comerciales como restaurantes y carnicerías.

2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- Este producto solo debe ser usado por adultos y de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
- Siempre desconecte la picadora de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier ajuste o limpieza.
- Mantenga el cable de alimentación en buen estado y evite enredos.
- No utilice la picadora si está dañada o si el cable de alimentación está roto.
- Mantenga las manos alejadas de las partes móviles y cortantes durante la operación.
- No intente desensamblar la picadora mientras está en funcionamiento.
- Asegúrese de que la picadora esté colocada en una superficie estable y plana durante su uso.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Modelo: FWS850
- Capacidad de procesamiento: 850-1000 kg/h
- Potencia: 2.9 kW
- Dimensiones: (por favor, consulte la página web para datos específicos de dimensiones)
- Peso: (por favor, consulte la página web para datos específicos de peso)
- Voltaje: (por favor, consulte la página web para datos de voltaje)

4. Configuración e Instalación

1. Coloque la picadora sobre una superficie plana y resistente.
2. Asegúrese de que la picadora esté desconectada de la alimentación.
3. Coloque el recipiente de recolección en la base de la picadora.
4. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
5. Si se requiere, instale las cuchillas y accesorios de picado siguiendo el manual de instrucciones de las piezas específicas.
6. Siempre verifique que todas las piezas estén correctamente ajustadas antes de iniciar la operación.

5. Operación

1. Coloque los alimentos que desee picar en la tolva.
2. Encienda la picadora utilizando el interruptor de encendido.
3. Presione suavemente los alimentos hacia la cuchilla usando el empujador provisto.
4. Controle la consistencia y detenga la máquina si es necesario.
5. Una vez finalizada la operación, apague la máquina y desconéctela de la corriente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte siempre la picadora antes de limpiarla.
- Retire las partes desmontables y lávelas con agua tibia y jabón.
- No sumerja la unidad en agua.
- Seque todas las piezas completamente antes de volver a ensamblar.
- Lubrique las partes móviles según sea necesario para un funcionamiento suave.

7. Solución de Problemas

- Si la picadora no enciende, verifique el enchufe y el interruptor.
- Si la máquina se detiene, es posible que esté sobrecargada. Desconéctela y retire parte de la carga antes de reiniciar.
- Para problemas con el picado (por ejemplo, trozos grandes), asegúrese de que los alimentos sean cortados en tamaños apropiados antes de colocarlos en la tolva.

8. Disposición

Al final de la vida útil del producto, no lo deseche junto con los residuos domésticos. Desmonte las piezas y deshágase de ellas de acuerdo con las regulaciones locales sobre el reciclaje de electrodomésticos.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, comuníquese al:

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

Este manual cumple con todas las normas establecidas por el Reglamento General de Seguridad de Productos (GPSR).

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Hachoir électrique 850 (1000 kg/h, 2.9 kW)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le hachoir électrique 850. Conçu pour une utilisation professionnelle, cet appareil est idéal pour le hachage de viandes et d'autres aliments. Sa robustesse et ses performances en font un choix optimal pour les cuisines commerciales et les boucheries.

2. Informations de sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Ne pas immerger le cordon d'alimentation ou l'appareil dans l'eau.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser près de sources de chaleur ou d'humidité.
- Débrancher l'appareil avant de procéder à toute maintenance ou nettoyage.
- Utilisez uniquement les accessoires et pièces recommandés par le fabricant.
- L'appareil doit être utilisé sur une surface stable.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Modèle : FWS850
- Capacité : 1000 kg/h
- Puissance : 2.9 kW
- Alimentation : 230 V
- Poids : 86 kg
- Dimensions : 530 x 300 x 440 mm

4. Mise en place et installation

- Déballez soigneusement l'appareil et vérifiez les pièces.
- Placez le hachoir sur une surface plane et stable.
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant conforme aux spécifications.
- Assurez-vous que l'arrêt et les pièces de coupe sont correctement installés avant la mise en marche.
- Vérifiez le bon fonctionnement des pièces mobiles avant d'allumer l'appareil.

5. Utilisation

- Prenez soin de préparer les aliments au préalable (découper en morceaux appropriés).
- Mettez l'appareil en marche en utilisant l'interrupteur approprié.
- Introduisez lentement les morceaux d'aliments dans l'ouverture d'alimentation. Surveillez toujours le processus.
- Ne dépassez pas la capacité maximale de chargement de l'appareil.
- Une fois l'opération terminée, éteignez et débranchez l'appareil.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide.
- Démontez les pièces amovibles et lavez-les à l'eau chaude savonneuse.
- Évitez de plonger l'appareil dans l'eau.
- Vérifiez régulièrement l'état des pièces mobiles et remplacez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- L'appareil ne démarre pas : Vérifiez la connexion électrique et l'état du cordon d'alimentation.
- Performance insuffisante : Assurez-vous que les morceaux d'aliments sont de taille appropriée et que les lames sont bien aiguisées.
- Bruit anormal : Arrêtez immédiatement l'appareil, débranchez-le et inspectez les pièces internes.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Disposez de l'appareil conformément aux réglementations locales en matière de déchets électroniques.

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 per Macchina Tritacarne Elettrica FWS850

1. Informazioni Generali

La macchina tritacarne elettrica FWS850 è progettata per un utilizzo professionale in ristoranti, macellerie e altre strutture alimentari. Con una capacità di 850-1000 kg/h, è ideale per gestire grandi volumi di carne.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Utilizzare la macchina solo per il suo scopo previsto.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non toccare le parti in movimento durante l'operazione.
- Assicurarsi che la macchina sia spenta e scollegata dalla presa di corrente durante la pulizia e la manutenzione.
- Non utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione è danneggiato.
- Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano strumenti o parti affilate.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: FWS850
- Capacità di Produzione: 850-1000 kg/h
- Potenza: 2.9 kW
- Alimentazione: 400V
- Frequenza: 50Hz
- Dimensioni: 650x480x780 mm
- Peso: 90 kg
- Certificazioni: CE, conforme alle normative di sicurezza europee.

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare la macchina su una superficie stabile e piana.
2. Assicurarsi che la presa di corrente sia compatibile con la macchina.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguatamente messa a terra.
4. Verificare che tutti i componenti siano assemblati correttamente e che non ci siano parti allentate.
5. Accertarsi che la macchina sia lontana da fonti di calore e umidità.

5. Funzionamento

1. Accendere la macchina utilizzando l'interruttore principale.
2. Inserire la carne nel caricatore, evitando di sovraccaricarlo.
3. Regolare la velocità in base alle esigenze di macinazione selezionando la velocità desiderata.
4. Monitorare l'operazione per evitare intasamenti e garantire un'operazione fluida.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la macchina dopo ogni utilizzo con un panno umido.
- Rimuovere e lavare le parti smontabili con acqua calda e detergente neutro.
- Controllare regolarmente l'usura delle lame e dei grattuggiatori e sostituirli se necessario.
- Non utilizzare abrasivi o detersivi aggressivi per la pulizia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la macchina non si accende, verificare la connessione alla presa di corrente.
- In caso di intasamento, spegnere immediatamente la macchina e rimuovere il materiale in eccesso.
- Se la macchina produce rumori insoliti, fermarla e controllare la presenza di parti allentate.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile della macchina, smaltirla secondo le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Assicurarsi di riciclare materiali plastici e metallici laddove possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania