

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: FWS90

Electric mincer - 1000-1200kg/h - 5.1 kW



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Electric Mincer FWS90

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Electric Mincer FWS90. This high-performance mincer is designed for commercial kitchens, offering efficient and reliable meat processing capabilities. Its robust construction and advanced features ensure proper grinding for optimal results.

2. Safety Information

- General Safety: Always read the manual before operating the appliance. Keep the manual accessible for future reference.
- Electrical Safety: Ensure the unit is correctly wired and grounded. Use a power outlet rated for the appliance's electrical requirement.
- Operational Safety:
 - Never insert hands or utensils into the feed opening while the machine is in operation.
 - Disconnect the appliance from the power supply before cleaning or servicing.
- Maintenance Safety: Regular maintenance should be performed when the machine is unplugged. Use only compatible parts for repairs and maintenance.
- Emergency Stop: Familiarize yourself with the location of the emergency stop switch.

3. Product Overview and Specifications

Model: GGM Gastro Electric Mincer FWS90

Power: 5.1 kW

Capacity: 1000 - 1200 kg/h

Dimensions: [Insert specific dimensions from technical data]

Weight: [Insert specific weight from technical data]

Material: Stainless steel housing for durability and hygiene.

4. Setup and Installation

1. Location: Place the mincer on a flat, sturdy surface where it will not be subject to vibrations or spills.
2. Electrical Connection:
 - Ensure the power supply matches the specifications (5.1 kW).
 - Plug the unit into an appropriate outlet and check the power connection.
3. Assembly:
 - Attach the feeding tube to the main unit securely.
 - Check that all components are correctly fitted before use.
4. Initial Checks:
 - Inspect for any damages or loose parts.
 - Ensure that all safety guards are in place.

5. Operation

1. Preparation:
 - Ensure the appliance is clean and properly assembled.
 - Prepare the meat by cutting it into smaller pieces that fit into the feeding tube.
2. Starting the Mincer:
 - Turn the power switch to the 'on' position.
 - Gradually feed the meat into the machine.
3. Monitoring:
 - Do not overload the unit; allow it to process its capacity without strain.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, clean all removable parts with warm soapy water. Rinse and allow to dry.
- Disinfection: Regularly sanitize surfaces with an appropriate food-safe disinfectant.
- Lubrication: Check moving parts regularly and lubricate if necessary.
- Inspection: Periodically inspect for wear and tear.

7. Troubleshooting

- Machine Does Not Start: Check the power connection and ensure the outlet is functioning.
- Poor Mincing Performance: Ensure meat pieces are of appropriate size and the blade is sharp.
- Unusual Noises: Inspect the unit for loose parts or foreign objects causing the noise.

8. Disposal

Dispose of the appliance following local regulations. Ensure that electrical components are recycled appropriately. Contact your local waste management for disposal of appliances.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für elektrischen Fleischwolf FWS90

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren elektrischen Fleischwolf FWS90 entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine effiziente und sichere Verarbeitung von Fleisch zu gewährleisten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die bestmögliche Leistung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß der Anleitung.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie es reinigen oder Teile austauschen.
- Berühren Sie die beweglichen Teile während des Betriebs nicht.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es eingeschaltet ist.
- Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Anwendungen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: FWS90
- Kapazität: 1000-1200 kg/h
- Leistung: 5,1 kW
- Spannung: 400 V
- Frequenz: 50 Hz
- Abmessungen: 600 x 350 x 1200 mm
- Gewicht: 77 kg

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und trocken ist.
- Entpacken Sie das Gerät und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
- Platzieren Sie den Fleischwolf auf einer stabilen, ebenen Fläche.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an (400 V).
- Sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.
- Testen Sie das Gerät, indem Sie den Netzschalter betätigen.

5. Betrieb

- Bereiten Sie das Fleisch vor, indem Sie es in kleine Stücke schneiden.
- Schalten Sie das Gerät ein.
- Geben Sie das Fleisch langsam in die Einfüllöffnung, während das Gerät läuft.
- Stellen Sie sicher, dass der Fleischwolf nicht überlastet wird.
- Nach dem Gebrauch das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.

6. Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie immer den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und mildes Reinigungsmittel, um die äußeren Teile zu reinigen.
- Entfernen Sie die Fleischwolf-Komponenten und reinigen Sie diese separat.
- Achten Sie darauf, dass keine Rückstände verbleiben.
- Überprüfen und ölen Sie die beweglichen Teile regelmäßig.

7. Fehlerbehebung

- Wenn das Gerät nicht funktioniert, überprüfen Sie zuerst den Stromanschluss.
- Überprüfen Sie, ob der Überlastschutz ausgelöst hat und setzen Sie diesen gegebenenfalls zurück.
- Bei ungewöhnlichen Geräuschen oder Gerüchen schalten Sie das Gerät sofort aus und wenden Sie sich an den Kundendienst.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte.
- Wiederverwertbare Materialien sollten getrennt entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

NL NEDERLANDS

Product Handleiding

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de elektrische vleesmolen FWS90. Deze krachtige vleesmolen is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een efficiënt en duurzaam alternatief voor traditionele handmatige vleesmolen. Met een capaciteit van 1000-1200 kg/u en een vermogen van 5,1 kW, is deze vleesmolen perfect voor restaurants, slagerijen en voedingsbedrijven.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de vleesmolen in gebruik neemt.
- Zorg ervoor dat de vleesmolen geschikt is voor de elektriciteitsbron in uw locatie (220V-240V).
- Houd de vleesmolen uit de buurt van water en andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat kinderen en onbevoegden geen toegang hebben tot de vleesmolen tijdens gebruik.
- Draag beschermende handschoenen als u ingrediënten voorbereidt.
- Gebruik alleen de meegeleverde accessoires en reserveonderdelen.
- Schakel de vleesmolen altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u deze schoonmaakt of onderhoudt."

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: FWS90
- Capaciteit: 1000-1200 kg/u
- Vermogen: 5,1 kW
- Spanning: 220V-240V
- Frequentie: 50Hz
- Gewicht: 92 kg
- Afmetingen: 520 x 1200 x 550 mm
- Materiaal: Roestvrij staal

4. Opstelling en installatie

- Zoek een stevige, vlakke en goedgeventileerde plek voor de vleesmolen.
- Zorg ervoor dat de stekker binnen bereik is van een geaard stopcontact.
- Plaats de vleesmolen op een antislip ondergrond om te voorkomen dat deze verschuift tijdens gebruik.
- Sluit de vleesmolen aan op de elektriciteitsbron.
- Controleer de verbindingen en zorg ervoor dat alle onderdelen goed zijn gemonteerd voordat u het apparaat inschakelt.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat de vleesmolen is aangesloten en het veilige gebruik is gecontroleerd.
- Plaats de te malen ingrediënten in de toevoertrechter.
- Zet de vleesmolen aan met de aan-/uitschakelaar.
- Gebruik de stamper om de ingrediënten naar beneden te duwen, maar stop met duwen als de motor begint te stotteren.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Schakel de vleesmolen uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken.
- Verwijder het snijblad en de toevoertrechter voor grondige reiniging.
- Reinig alle delen met warm zeepsop en een zachte borstel.
- Spoel goed af met schoon water en laat drogen.
- Controleer regelmatig of er geen slijtage aan de onderdelen is en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Vleesmolen start niet.
Oplossing: Controleer of de vleesmolen goed is aangesloten op het stopcontact.
- Probleem: Vleesmolen stopt tijdens gebruik.
Oplossing: Controleer de ingrediënten en zorg dat deze niet te hard zijn.
- Probleem: Langzaam malen.
Oplossing: Controleer of het snijblad schoon is en voer onderhoud uit indien nodig.

8. Verwijdering

- Verwijder de vleesmolen op een milieuvriendelijke manier.
- Neem contact op met lokale afvalverwerkingscentra voor de juiste procedures voor het afvoeren van elektrische apparaten. Zorg er voor dat het apparaat volledig is ontkoppeld.

9. Contact

Voor vragen, ondersteuning of aanvullende informatie kunt u contact met ons opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Picadora Eléctrica FWS90

1. Información General

La picadora eléctrica FWS90 está diseñada para proporcionar un rendimiento eficiente en la trituración de carne y otros ingredientes. Con un motor potente y una capacidad de producción que varía entre 1000 y 1200 kg/h, esta máquina es ideal para su uso en entornos comerciales y de catering.

2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar el producto, lea todas las instrucciones y advertencias.
- Siempre desconecte la máquina de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
- Mantenga las manos, cabello y ropa suelta alejados de las partes móviles durante la operación.
- No utilice la máquina si el cable de alimentación está dañado.
- Evite el uso de la picadora en un ambiente húmedo o húmedo.
- Solo permita que personal capacitado opere la unidad.
- Utilice la picadora según su propósito previsto para evitar accidentes y lesiones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: FWS90
- Capacidad: 1000-1200 kg/h
- Potencia del motor: 5.1 kW
- Voltaje: 400V
- Frecuencia: 50Hz
- Dimensiones: 600 x 600 x 850 mm
- Peso: 80 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad

4. Configuración e Instalación

- Coloque la máquina sobre una superficie plana y resistente, asegurándose de que esté nivelada.
- Asegúrese de que la picadora esté alejada de cualquier fuente de calor o humedad.
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada (400V).
- Instale los accesorios según el tipo de carne que va a procesar, asegurando que estén bien fijados.
- Pruebe la máquina encendiéndola brevemente antes de realizar operaciones continuas.

5. Operación

- Enchufe la máquina en la red eléctrica.
- Coloque los ingredientes en la tolva y asegúrese de que el embudo esté vacío antes de encender.
- Encienda la picadora utilizando el interruptor de encendido.
- Introduzca los ingredientes lentamente mientras la máquina está en funcionamiento.
- Supervisar la operación para evitar que se atasque.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la máquina de la fuente de alimentación antes de limpiarla.
- Limpie todas las partes externas con un paño húmedo.
- Desmonte los accesorios y lávelos con agua y detergente.
- Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de volver a ensamblarlas.
- Realice una inspección mensual de los componentes eléctricos y de la máquina en general.

7. Resolución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión eléctrica, el cable de alimentación y la toma de corriente.
- La carne se atasca: Asegúrese de no introducir demasiada cantidad a la vez y revise si hay piezas obstruidas.
- Ruido excesivo: Verifique que todas las partes estén correctamente instaladas y ajustadas.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, asegúrese de desechar la máquina de acuerdo con las regulaciones locales de basura y reciclaje.
- Consulte con un profesional sobre la eliminación segura de componentes eléctricos.

9. Contacto

Para consultas y asistencia:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du hachoir électrique GGM Gastro FWS90

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le hachoir électrique GGM Gastro FWS90. Cet appareil est conçu pour un usage intensif dans les environnements de restauration professionnelle, offrant une performance maximale avec une capacité de hachage de 1000 à 1200 kg/h.

2. Informations de Sécurité

- Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le produit.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés.
- Débrancher l'appareil avant de procéder à tout entretien ou nettoyage.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Éviter d'utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- Ne pas insérer d'objets étrangers dans les ouvertures de l'appareil.
- Toujours utiliser l'appareil sur une surface stable et plane.
- Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- utilisation de gants de protection lors de la manipulation de pièces coupantes.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : FWS90
- Capacité : 1000 - 1200 kg/h
- Puissance : 5,1 kW
- Tension : 400 V
- Fréquence : 50 Hz
- Dimensions (L x l x H) : 1100 x 750 x 1150 mm
- Poids : 160 kg
- Corps en acier inoxydable pour une durabilité accrue.

4. Configuration et Installation

- Déballez soigneusement l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Placez le hachoir sur une surface stable et horizontale en veillant à ce qu'il soit éloigné de sources de chaleur et d'humidité.
- Branchez l'appareil à une prise électrique conforme aux spécifications.
- Assurez-vous que le pincement entre la prise et la sortie est sécurisé.
- Effectuez un test pour assurer le bon fonctionnement avant utilisation.

5. Fonctionnement

- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et branché.
- Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur principal.
- Introduisez les aliments dans l'auge de chargement en respectant les quantités maximales recommandées.
- Utilisez le poussoir fourni pour garantir un flux adéquat des aliments.
- Surveillez le processus et éteignez l'appareil une fois l'opération terminée.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
- Les pièces amovibles doivent être lavées à l'eau tiède savonneuse, puis rincées et séchées avant de les remonter.
- Vérifiez régulièrement les lames et affûtez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la connexion électrique.
- En cas de surchauffe, laissez refroidir l'appareil avant de tenter de redémarrer.
- Si le moteur émet un bruit étrange, débranchez l'appareil et contrôlez la présence de débris dans les composants.
- Pour d'autres problèmes, contactez le service après-vente.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil à la poubelle ordinaire.
- Pour l'élimination, respectez les réglementations en vigueur sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- Consultez votre municipalité pour les points de collecte ou d'élimination appropriés.

9. Contact

Pour toute question ou assistance technique, 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 FWS90

1. Informazioni Generali

La Macchina Macinatrice Elettrica FWS90 è progettata per fornire prestazioni eccellenti nella macinatura di carne e altri ingredienti. Dotata di un potente motore, questa macchina è ideale per scopi commerciali e domestici. Assicurati di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento sicuro ed efficace.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Responsabile:** Utilizzare la macchina solo per il suo scopo previsto. Non usare per materiali non alimentari.
- **Manutenzione e Pulizia:** Scollegare sempre dalla presa elettrica prima di effettuare la manutenzione o la pulizia.
- **Sicurezza Elettrica:** Assicurarsi che l'impianto elettrico sia conforme alle normative locali. Non utilizzare con cavi danneggiati.
- **Sicurezza Meccanica:** Non inserire le mani o oggetti estranei nell'apertura durante il funzionamento.
- **Custodia di Sicurezza:** Non rimuovere il coperchio di protezione durante il funzionamento.
- **Stoccaggio:** Conservare in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** FWS90
- **Capacità:** 1000-1200 kg/h
- **Potenza:** 5,1 kW
- **Dimensioni:** 450 x 800 x 1040 mm
- **Peso:** 80 kg
- **Materiale:** Acciaio Inossidabile
- **Alimentazione:** 400 V, 50 Hz
- **Fornitura:** Incluse le parti di ricambio e gli accessori.

4. Installazione e Configurazione

1. **Scelta del Luogo:** Posizionare la macchina su una superficie piana, solida e stabile.
2. **Collegamento Elettrico:** Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella della macchina. Collegare alla rete elettrica tramite un'interruttore di sicurezza.
3. **Montaggio delle Parti:** Seguire le istruzioni fornite nel pacchetto per montare correttamente tutte le parti.
4. **Verifica:** Controllare se tutte le viti e i bulloni sono ben fissati prima di utilizzare la macchina.

5. Funzionamento

- Accendere la macchina utilizzando l'interruttore a levetta.
- Inserire gli ingredienti tramite l'apertura superiore.
- Monitorare il processo di macinatura e regolare di conseguenza.
- Spegnerla la macchina dopo l'uso e verificare che tutto funzioni correttamente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare la macchina dalla rete elettrica.
- Smontare le parti rimovibili e lavarle con acqua calda e sapone.
- Utilizzare un panno umido per pulire la parte esterna della macchina.
- Controllare regolarmente i dispositivi di protezione e i cuscinetti e sostituirli se necessari.

7. Risoluzione dei Problemi

- **La macchina non si accende:** Verificare il collegamento elettrico e controllare il fusibile.
- **La carne non viene macinata bene:** Controllare che non ci siano blocchi nell'apertura e pulire se necessario.
- **Rumori insoliti:** Sospendere immediatamente l'uso e verificare la presenza di parti allentate o danneggiate.

8. Smaltimento

Smaltire la macchina e i materiali di imballaggio secondo le normative locali. Non gettare in modo inappropriato e riciclare quando possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.