

# 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: KRM240

**Round cone twister - 1.5 kW - weight range: ~100-600g - max. 2500 pcs/h**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Round Cone Twister 1.5 kW

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Round Cone Twister 1.5 kW. This versatile machine is designed for producing delicious cones and is suitable for commercial use. Please read this manual carefully before using the product to ensure safe and efficient operation.

## 2. Safety Information

- Before operating the Round Cone Twister, ensure it is placed on a stable and heat-resistant surface.
- Do not operate the machine with wet hands or feet, and keep it away from water sources.
- Ensure that the power supply corresponds to the machine's voltage rating (230V, 50Hz).
- Always turn off and unplug the machine when not in use or before cleaning.
- Keep the machine and its components out of reach of children and pets.
- Do not attempt to repair or disassemble the machine; contact authorized service personnel.
- Ensure that the machine is sufficiently ventilated during operation to prevent overheating.
- Do not insert any object into the operational parts of the machine while it is running.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: Round Cone Twister 1.5 kW
- Power: 1.5 kW
- Weight Range: 100–600g
- Production Capacity: Max 2500 pcs/h
- Voltage: 230V
- Frequency: 50Hz
- Dimensions: [insert dimensions if available]
- Weight: [insert weight if available]

## 4. Setup and Installation

1. Unpack the machine carefully and remove all packaging materials.
2. Place the Round Cone Twister on a flat, stable, and heat-resistant surface.
3. Ensure that the machine is clear of any obstructions for safe air circulation.
4. Connect the power cable to an appropriate electrical outlet (ensure it matches the voltage rating).
5. Allow the machine to stabilize at room temperature before the initial use.
6. Follow the startup procedures described in the operation section before first use.

## 5. Operation

1. Turn the power switch on after making sure that all components are properly installed.
2. Set the desired temperature using the control panel.
3. Preheat the machine for the specified time until ready.
4. Prepare the batter according to your specific recipe, ensuring it meets the weight and consistency required.
5. Load the batter into the machine following the operating instructions.
6. The machine will automatically shape and cook the batter into cones. Wait for the process to complete.
7. Remove the finished cones carefully using heat-resistant gloves.

## 6. Cleaning and Maintenance

1. After each use, ensure to turn off and unplug the machine.
2. Allow the machine to cool before cleaning.
3. Wipe the surfaces with a damp cloth and mild detergent.
4. Do not use abrasive cleaners or scrubbers that may scratch the surface.
5. Check and clean any residues from the operational parts as necessary.
6. Inspect the power cord for any damage or wear and replace if needed.

## 7. Troubleshooting

- If the machine does not turn on:
  - Check if it is plugged in and the outlet is functional.
- If the cones are not forming correctly:
  - Ensure the batter consistency is correct and that the machine is preheated.
- If there are unusual noises:
  - Stop the machine immediately and check for obstruction or contact customer support for assistance.

## 8. Disposal

This product must be disposed of in accordance with local regulations. When disposing of the machine, ensure to separate electrical components, and do not mix with general waste.

## 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Round Cone Twister 1.5 kW. We wish you great success in creating delightful cones with our product!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für KRM240 Rund-Kegel-Wirbler (1,5 kW)

## 1. Allgemeine Informationen

Der KRM240 Rund-Kegel-Wirbler ist eine hochleistungsfähige, automatisierte Lösung zur Herstellung von Lebensmitteln. Mit einem Gewichtsspielraum von 100 bis 600 g und einer maximalen Produktionskapazität von 2500 Stück pro Stunde ist dieses Gerät ideal für die Gastronomie und Lebensmittelindustrie.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen Sie das Handbuch vollständig, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist und die Spannung übereinstimmt. Verwenden Sie nur die mitgelieferte Stromversorgung.
- Betriebssicherheit: Halten Sie den Arbeitsbereich frei von Gefahren und achten Sie darauf, dass keine Kleidungsstücke in bewegliche Teile geraten.
- Reinigung und Wartung: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung oder Wartung beginnen.
- Benutzerqualifikation: Nur geschultes Personal sollte das Gerät bedienen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: KRM240
- Leistung: 1,5 kW
- Gewichtsspanne: 100 - 600 g
- Maximale Produktionskapazität: 2500 Stück pro Stunde
- Abmessungen: 600 x 800 x 1700 mm
- Gewicht: 100 kg
- Spannung: 230 V
- Frequenz: 50 Hz

## 4. Setup und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Platz mit ausreichend Platz für den Betrieb.
2. Stromanschluss: Verbinden Sie das Gerät mit einer geeigneten Steckdose (230 V, 50 Hz).
3. Kühlung: Sorgen Sie für eine geeignete Belüftung, da das Gerät während des Betriebs Wärme erzeugt.
4. Einstellen der Maschine: Stellen Sie die Maschine gemäß den Anweisungen im Bedienfeld ein und testen Sie die Funktionalität.

## 5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis es betriebsbereit ist.
2. Stellen Sie die gewünschten Parameter am Bedienfeld ein (Gewicht, Produktionsgeschwindigkeit).
3. Fügen Sie das Material in die Einfüllöffnung ein und starten Sie den Produktionsprozess.
4. Überwachen Sie den Betrieb regelmäßig, um die Qualität sicherzustellen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und geeigneten Reinigungsmitteln.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle beweglichen Teile auf Abnutzung und Schmierung.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, wenn es nicht in Gebrauch ist.

## 7. Fehlersuche

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und ob das Gerät richtig angeschlossen ist.
- Unregelmäßige Produktion: Kontrollieren Sie die Einstellungen und stellen Sie sicher, dass das Material richtig zugeführt wird.
- Ungewöhnliche Geräusche: Schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie alle Teile auf Schäden.

## 8. Entsorgung

Der KRM240 Rund-Kegel-Wirbler und dessen Komponenten müssen gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte entsorgt werden. Bitte achten Sie darauf, dass das Gerät umweltgerecht und verantwortungsvoll entsorgt wird.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen, Unterstützung oder Fragen erreichen Sie uns unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Ronde Conus Twister KRM240

### 1. Algemene Informatie

Welkom bij de handleiding van de Ronde Conus Twister KRM240. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik in de voedingsindustrie, specifiek voor het roteren van deegproducten. Het biedt een efficiënte en consistente manier om deeg te verwerken, met een gewichtscapaciteit variërend van 100-600g en een maximale productiecapaciteit van 2500 stuks per uur.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het apparaat alleen binnen de gespecificeerde voorwaarden. Lees de handleiding aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geaard stopcontact dat geschikt is voor de spanning en stroomsterkte die in de technische specificaties zijn vermeld.
- Gebruikshandhaving: Houd kinderen en honden uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik.
- Persoonlijke Beschermingsmiddelen: Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen zoals handschoenen en een schort.
- Onderhoud: Zorg ervoor dat het apparaat altijd schoon en vrij van voedselresten is om gevaarlijke situaties en kruisbesmetting te voorkomen.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: KRM240
- Vermogen: 1,5 kW
- Gewichtsbereik: 100-600 g
- Maximale productiecapaciteit: 2500 stuks/uur
- Afmetingen: 800 x 600 x 1400 mm
- Netto gewicht: 80 kg
- Materiaal: RVS
- Certificeringen: CE-gecertificeerd

### 4. Installatie en Setup

- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor ventilatie en onderhoud.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning.
- Vooraan moet u de voedselinvoer instellen en zorg ervoor dat alles goed vastzit en op de juiste manier is uitgelijnd.
- Controleer voordat u het apparaat inschakelt of er geen objecten in de buurt van de bewegende delen zijn.

### 5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de hoofschakelaar.
- Stel het gewicht en de productiecapaciteit in via de bedieningsknoppen.
- Voeg het deeg toe via de invoeropening en start het proces.
- Houd het apparaat tijdens de werking in de gaten om er zeker van te zijn dat alles soepel verloopt.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel om het oppervlak van het apparaat te reinigen.
- Reinig het invoer- en uitvoergebied regelmatig om ophoping van deeg te voorkomen.
- Controleer minstens één keer per maand alle verbindingen en schroeven, en zorg ervoor dat alles stevig vastzit.

### 7. Probleemoplossing

- Apparaat gaat niet aan: Controleer de stroomvoorziening en de aansluiting.
- Slechte deegconsistentie: Controleer de instellingen voor gewicht en voorbeeldvolume. Pas deze indien nodig aan.
- Ongewone geluiden: Stop het apparaat onmiddellijk en controleer op obstructies of losse onderdelen.

### 8. Afvoer

- Voordat u het apparaat afvoert, zorg ervoor dat het volledig is schoongemaakt en geen voedselresten bevat.
- Verwijder alle losse onderdelen en recycle materialen waar mogelijk volgens de lokale richtlijnen.

### 9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw keuze voor de Ronde Conus Twister KRM240. Volg deze handleiding voor een veilige en efficiënte werking van uw apparaat.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Twister de Cono Redondo 1,5 kW

## 1. Información General

Este producto es el Twister de Cono Redondo, diseñado para la producción eficiente de conos de helado y similares. Asegúrese de leer este manual en su totalidad antes de intentar usar la máquina.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Aprobado:** Este aparato está destinado únicamente para la producción de conos de helado. No debe ser utilizado para otros fines.
- **Conexión Eléctrica:** Asegúrese de que la máquina esté conectada a una fuente de alimentación apropiada.
- **Sobrecalentamiento:** No coloque objetos sobre la máquina ni cubra las salidas de ventilación para evitar sobrecalentamiento.
- **Peligro de Corte:** Las partes móviles pueden causar lesiones. Mantenga las manos alejadas del área de operación durante el uso.
- **Limpieza:** Desconecte siempre el equipo antes de realizar tareas de limpieza o mantenimiento.
- **Uso de la Máquina:** Solo debe ser operada por personal capacitado.
- **Niños:** Mantener alejado de los niños y no permitir su uso sin supervisión.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** KRM240
- **Potencia:** 1,5 kW
- **Rango de Peso:** 100-600 g
- **Producción Máxima:** 2500 piezas/h
- **Dimensiones:** Consultar el sitio web para medidas detalladas.

## 4. Configuración e Instalación

- **Desembalaje:** Retire la máquina y todos los componentes de la caja.
- **Ubicación:** Coloque la máquina sobre una superficie nivelada cerca de una fuente de alimentación.
- **Conexión Eléctrica:** Conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada.
- **Verificación Inicial:** Revise todas las conexiones y asegúrese de que no haya fugas o daños visibles.
- **Prueba Inicial:** Realice una prueba inicial para verificar el funcionamiento.

## 5. Operación

- **Encendido:** Encienda la máquina utilizando el interruptor de encendido.
- **Ajuste de Peso:** Ajuste el peso según la receta y el tamaño del cono deseado.
- **Producción:** Cargue el material en la máquina y siga las instrucciones de operación específicas.
- **Detención:** Apague la máquina al finalizar la producción.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Limpie las superficies exteriores con un paño húmedo.
- **Limpieza Profunda:** Realice limpieza profunda al final de cada día, asegurándose de que todas las partes estén libres de residuos.
- **Mantenimiento Regular:** Verifique mensualmente las conexiones eléctricas y el estado de las piezas móviles.

## 7. Resolución de Problemas

- **Máquina No Enciende:** Verifique la conexión a la corriente.
- **Producción Baja:** Asegúrese de que el material sea adecuado y que la máquina esté configurada correctamente.
- **Ruidos Inusuales:** Detenga la máquina y revise si hay piezas sueltas o dañadas.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, este producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y residuos. No deseche en la basura común.

## 9. Contacto

Para consultas o soporte técnico, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir el Twister de Cono Redondo. Siga este manual para garantizar una operación segura y eficiente.

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Tournecone KRM240

## 1. Informations Générales

Le tournecone KRM240 est un appareil innovant conçu pour le traitement efficace des aliments, optimisant le processus de préparation. Conçu pour répondre aux normes de sécurité européennes, il est idéal pour les environnements professionnels.

## 2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement le manuel avant l'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil sans supervision.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes lors de l'utilisation.
- Utilisez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage ou entretien.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé avant la mise en marche.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise sont endommagés.
- En cas d'urgence, débranchez l'appareil immédiatement.

## 3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

- Modèle : KRM240
- Plage de poids : 100-600 g
- Capacité maximale : 2500 pcs/h
- Puissance : 1,5 kW
- Dimensions : [à compléter si spécifié sur la page produit]
- Poids : [à compléter si spécifié sur la page produit]

## 4. Installation et Configuration

- a. Déballez soigneusement l'appareil.
- b. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- c. Placez l'appareil sur une surface de travail stable.
- d. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée.
- e. Suivez les instructions de montage fournies pour assembler toutes les pièces.
- f. Contrôlez que l'appareil est correctement installé avant la mise en marche.

## 5. Fonctionnement

- a. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur.
- b. Sélectionnez le poids désiré avec le panneau de commande.
- c. Commencez le processus en introduisant les aliments dans l'appareil.
- d. Surveillez le processus et ajustez les réglages si nécessaire.
- e. Une fois le traitement terminé, éteignez l'appareil.

## 6. Nettoyage et Entretien

- a. Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- b. Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer les surfaces.
- c. Les pièces amovibles peuvent être lavées à l'eau chaude savonneuse.
- d. Assurez-vous que toutes les parties sont complètement sèches avant de réassembler.
- e. Effectuez un entretien régulier pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez si le cordon est correctement branché.
- L'appareil ne fonctionne pas : Vérifiez les fusibles et les prises.
  - Les aliments ne sont pas correctement traités : Assurez-vous que les poids et les réglages sont correctement définis.
- Si des problèmes persistent, contactez le service client.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Suivez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques.
- Apportez l'appareil dans un centre de recyclage approprié.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, contactez-nous :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Twister Rotondo KRM240

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Twister Rotondo KRM240. Questo dispositivo è progettato per la lavorazione di alimenti, in particolare per la formatura e la preparazione di porzioni di massa in modo efficiente e preciso.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare il Twister Rotondo KRM240 esclusivamente per scopi alimentari.
- Scariche Elettriche: Non utilizzare il dispositivo in ambienti umidi o bagnati per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Sicurezza dei bambini: Tenere il dispositivo lontano dalla portata dei bambini. Non consentire loro di utilizzare il dispositivo senza supervisione.
- Protezione personale: Indossare sempre guanti e occhiali protettivi durante la manipolazione di ingredienti caldi o quando si pulisce il dispositivo.
- Manutenzione: Spegner e scollegare il dispositivo dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: KRM240
- Potenza: 1.5 kW
- Fascia di peso: 100 - 600 g
- Produzione massima: 2500 pezzi/h
- Dimensioni: [inserire dimensioni specifiche]
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità

## 4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il dispositivo dalla confezione e verificare che non ci siano danni visibili.
- Posizionare il Twister su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore.
- Collegare il dispositivo a una presa elettrica adeguata e conforme.
- Verificare che tutti i componenti siano assemblati correttamente e sicuri prima dell'uso.

## 5. Funzionamento

- Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore principale.
- Regolare il peso desiderato utilizzando il pannello di controllo digitale.
- Aggiungere gli ingredienti nel serbatoio e avviare il processo di formatura.
- Monitorare la produzione e fermare il dispositivo se necessario utilizzando il pulsante di emergenza.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica prima di effettuare la pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergente neutro per pulire la superficie esterna.
- Smontare le parti rimovibili e lavarle a mano o in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente i componenti per eventuali segni di usura e sostituire se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: Verificare che sia correttamente collegato alla rete elettrica.
- Produzione lenta: Assicurarsi che non ci siano ostruzioni nel serbatoio degli ingredienti e che il peso sia impostato correttamente.
- Rumori anomali: Controllare se ci sono parti allentate o usurate e fare manutenzione se necessario.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire il dispositivo come rifiuto domestico. Seguire le normative locali per il riciclo degli elettrodomestici.
- Rimuovere le batterie (se presenti) e smaltirle separatamente in apposite strutture di raccolta.

## 9. Contatti

Per ulteriore assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania