

---

# Bedienungsanleitung



Fleischwolf  
Modell: G81 / G83 / G84



## Inhalt der Bedienungsanleitung

- 1) Allgemeines
- 2) Sicherheitshinweise
- 3) Bestimmungsgemäße Verwendung Ihres Gerätes
- 4) Verpackungsinhalt prüfen
- 5) Gerät kennenlernen / Gerät aufstellen
- 6) Bedienung
- 7) Technische Daten
- 8) Störung beim Betrieb
- 9) Wartung und Pflege
- 10) Entsorgung
- 11) Konformitätserklärung

**GGG - Gastro Großküchengeräte GmbH**

Grabenstraße 26  
59759 Arnsberg

Tel: 0049(0)2932/32322  
Fax: 0049(0)2932/32325  
Email: zentrale@g-g-g.de

---

## 1) Allgemeines

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders zu kennzeichnen. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden.



### **Warnung !**

Gefahr durch elektrischen Strom. Lebensgefahr bei Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise !



### **Achtung !**

Hinweise auf Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Arbeitssicherheit ist oberstes Gebot. Nichtbeachtung kann zu Fehlfunktionen, Beschädigungen oder auch Ausfall des Gerätes führen.



### **Hinweis !**

Bei diesem Symbol finden Sie Tipps für wirtschaftlichen und störungsfreien Einsatz des Gerätes.

## 2) Sicherheitshinweise



**ACHTUNG!** Beachten Sie folgende Hinweise für einen sicheren und gefahrlosen Gebrauch Ihres Gerätes.

1. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung genau durch, bevor Sie das Gerät verwenden. Das Beachten der Sicherheitshinweise und Arbeitsanleitungen ist Voraussetzung für sicheres Arbeiten mit dem Gerät. Der Hersteller ist von der Haftung frei für Schäden oder Störungen, die in Folge der Nichtbeachtung dieser Anleitung auftreten.
2. Bitte halten Sie diese Anleitung stets in der Nähe des Gerätes bereit für alle Personen, die mit und an diesem Gerät arbeiten. Die vor Ort geltenden Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen sowie Umweltschutzbestimmungen sind einzuhalten.
3. Dieses Gerät sollte nur dann von Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen verwendet werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Gerätes geschult wurden bzw. ständig beaufsichtigt werden.
4. Das Gerät ist nicht zum Einsatz im Freien bestimmt.
5. Halten Sie Ihre Haare, Finger und andere Körperteile sowie lose Kleidung von den Öffnungen und beweglichen Teilen fern.
6. Benutzen Sie das Gerät nur, wie in der Anleitung beschrieben.
7. Verwenden Sie zum Anschluss an das Stromnetz nur ordnungsgemäß installierte Einzel-Steckdosen mit Schutzkontakt. Verlängerungskabel und Verteiler-Steckdosen sind unzulässig.
8. Halten Sie das Kabel fern von heißen Flächen und scharfen Kanten. Der Stecker darf nicht mit nassen Händen berührt werden. Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, damit das Stromkabel in dringenden Fällen leicht rausgezogen werden kann.
9. Ziehen Sie die Stromversorgung nie am Kabel aus der Steckdose.
10. Am Gerät dürfen keine Umbauten und keine Veränderungen durchgeführt werden, da sonst die optimale Leistung sowie die Sicherheit gefährdet sind und die Garantie erlischt.
11. Das Gerät darf nur betrieben werden, wenn sein Zustand einwandfrei und betriebssicher ist.
12. Erstickungsgefahr ! Halten Sie evtl. vorhandene Verpackungsfolien von Kindern fern.
13. Reinigen Sie das Gerät vor Gebrauch mit einem feuchten Tuch und wischen Sie das Gerät trocken. Auch bei späteren regelmäßigen Reinigungen gehen Sie so vor. Nie mit leicht entzündbaren Flüssigkeiten reinigen.
14. Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere feuergefährliche Flüssigkeiten in der Nähe von diesem Gerät. Es könnte eine Brandgefahr darstellen.
15. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
16. Reinigen Sie gründlich Ihre Hände und alle Utensilien, die für das Vorbereiten von Speisen verwendet werden. Verwenden Sie möglichst Handschuhe.
17. Gerät nicht während Betrieb bewegen oder kippen.
18. Arbeitsbereich rund um das Gerät sauber und frei halten!
19. Ausschließlich den Stößel verwenden, niemals Schneidgut mit der Hand eindrücken.
20. Während Betrieb weder in Einfüllöffnung noch in laufende Teile greifen.



**Achtung ! Dieses Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und muss von autorisiertem Fachpersonal angeschlossen und bedient werden.**

---

### 3) Bestimmungsgemäße Verwendung

Jede nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist unzulässig. Ansprüche wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch gegen den Hersteller und / oder seiner Bevollmächtigten sind ausgeschlossen. Für Schäden, die auf diese Weise verursacht werden, haftet allein der Betreiber. Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn alle Angaben der Betriebsanleitung eingehalten werden und das Gerät nur bestimmungsgemäß eingesetzt wird. Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut und nur für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und von Fachpersonal zu bedienen.

**Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in geschlossenen Räumen zum Herstellen von Hackfleisch bestimmt.**

Bei längeren Stillstandzeiten wie folgt vorgehen:

Das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung abschalten. Das Gerät gründlich reinigen und mit einem feuchten Tuch auswischen.



#### **Achtung !**

In folgenden Fällen wird für eventuelle Schäden keine Haftung übernommen:

- Unsachgemäßer und nicht vom Hersteller vorgesehener Einsatz des Gerätes
- Reparaturen, die nicht von den autorisierten Servicestellen durchgeführt wurden.
- Änderungen am Netzkabel
- Änderungen an irgendwelchen Bauteilen der Maschine
- Benutzung von nicht originalen Ersatz- und Zubehörteilen.
- Nichtbeachtung der Transporthinweise

Die Nichtbeachtung kann zu Fehlfunktionen, Beschädigungen oder auch Ausfall des Gerätes führen. In all diesen Fällen erlischt die Garantie.



**Warnung: Heiße Oberfläche! Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Berühren Sie diese Teile nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.**

### 4) Verpackungsinhalt prüfen

Prüfen Sie die Vollständigkeit Ihres Gerätes.

Bei etwaigen Transportschäden sofortige Dokumentation durchführen. Später entdeckte Mängel umgehend reklamieren (Fristablauf beachten)

Die Verpackung des Gerätes ist sorgfältig und vollständig zu entfernen. Evtl. Schutzfolie abziehen. Halten Sie evtl. vorhandene Verpackungsfolien von Kindern fern. Erstickungsgefahr ! ! Wenn das Gerät bis zur Installation zwischengelagert wird, sind folgende Bedingungen zu beachten:

- Aufbewahrung nur in geschlossenen, gut belüfteten und trockenen Räumen
- Vor Sonneneinstrahlung schützen
- Bei länger andauernder Lagerung, Gerät und explizite Teile regelmäßig kontrollieren
- Erschütterungen vermeiden!



Wenn Sie die Verpackung nicht mehr benötigen und entsorgen möchten, beachten Sie die vor Ort geltenden Vorschriften. Verpackungsmaterial ist in der Regel recyclingfähig. Denken Sie daher bitte an den Umweltschutz.

### 5) Gerät kennenlernen / Gerät aufstellen

#### **Lieferumfang**

- Bedienungsanleitung
- Je 2 Stk. Lochscheiben (6mm + 8mm)
- 1 Stk. Wurstfüllaufsatz inkl. 3 Stk. Füllhorn (12mm + 18mm + 20mm)

#### **Eigenschaften**

Dieser Fleischwolf wurde designed und hergestellt mit folgender Garantieleistung:

- 
- Das Maximum an Sicherheit, wenn das Gerät benutzt, gereinigt oder gewartet wird
  - Das Maximum an Hygiene, durch die akribische Auswahl von Materialien, die mit dem Lebensmittelprodukt in Kontakt kommen, und dank der Entfernung aller scharfen oder rauen Ecken und Kanten im Gerät ist die Reinigung sehr einfach und kann sorgfältig ausgeführt werden;
    - o Einfache Demontage
    - o Robuste und stabile Bauteile und Struktur
    - o Maximale Reduzierung des Geräuschpegels dank des verzahnten Getriebes und der Ölbadschmierung
    - o Einfache Bedienung



**Das Verarbeiten von tiefgefrorenen Lebensmitteln ist verboten!**



**Achtung ! Das Gerät sollte nur aufrecht transportiert und gelagert werden. Eine Lagerung auf der Seite oder gar über Kopf kann die Funktion komplett schädigen.**

### **Gerät aufstellen**

Hier erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und Funktion des Gerätes.

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort nachfolgende Voraussetzungen erfüllen.

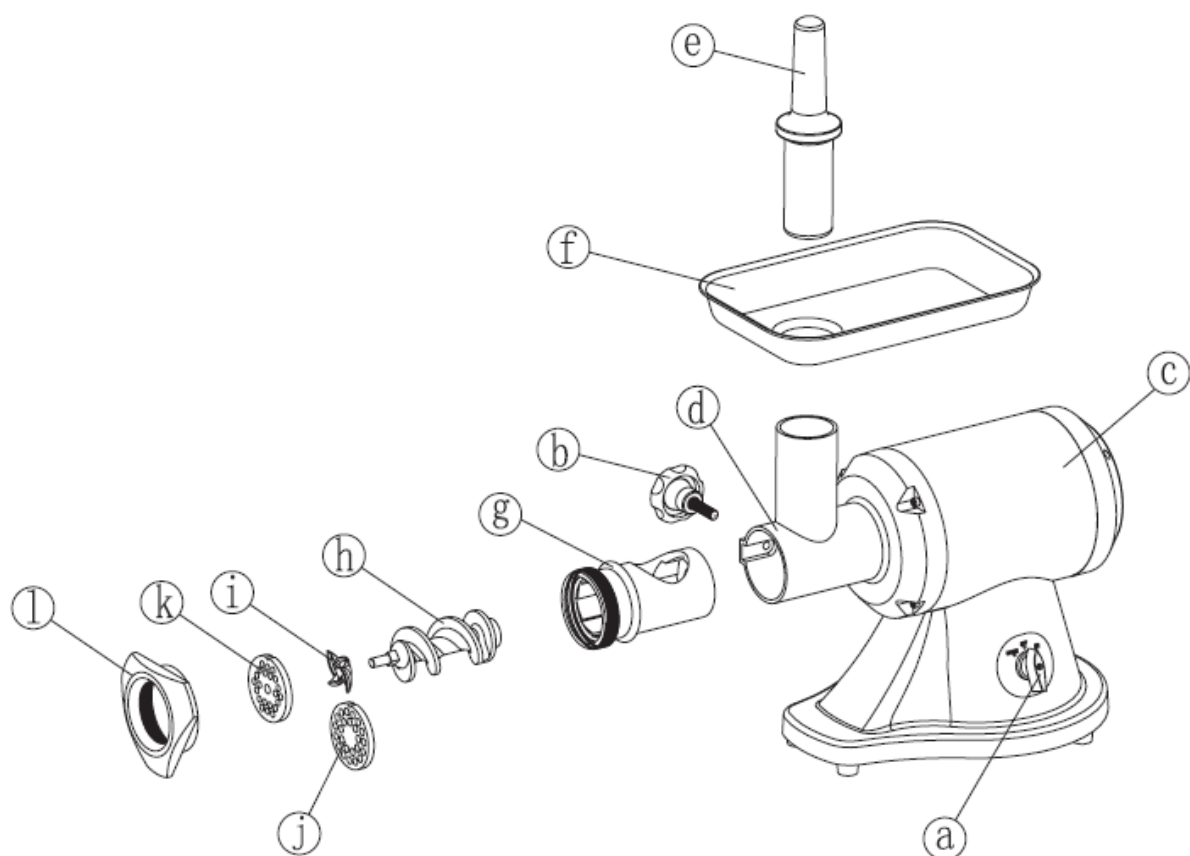
- 1) Nach Auspacken und Entfernen des Verpackungsmaterials stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, ausreichend tragfähigen und nicht brennbaren Untergrund. Die Höhe sollte ca. 800mm betragen.
- 2) Das Gerät nicht direktem Sonnenlicht oder in der Nähe von Wärmequellen aufstellen.
- 3) Das Gerät nicht zu hoher Luftfeuchtigkeit aussetzen.
- 4) Keine entflammenden Materialien wie Kohlegas, Benzin oder Lacke in unmittelbarer Umgebung des Gerätes lagern.
- 5) Extreme Umgebungstemperaturen, sowohl heiß als auch kalt, können zu Funktionseinschränkungen führen. Die Umgebungstemperatur sollte bei +5 bis +32°C liegen.
- 6) Lassen Sie ausreichend Freiraum um das Gerät herum. Eine ausreichende Luftzirkulation sowie freie Fläche zur Arbeit und Ablage des Schnittguts ist sicherzustellen.
- 7) Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 8) Stellen Sie das Gerät sicher auf eine ausreichend große und feste Oberfläche, um ein Herunterfallen zu vermeiden.
- 9) Es ist verboten, Fleisch mit der Hand einzufüllen, ausschließlich den Stößel verwenden.
- 10) Reinigen Sie das Gerät vor und nach jeder Benutzung sorgfältig, gemäß den Reinigungsvorgaben.
- 11) Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- 12) Der Aufstellort muss ausreichend beleuchtet sein



**WARNUNG ! VERLETZUNGSGEFAHR! Greifen Sie niemals mit bloßen Händen in das Gerät und verwenden Sie zum Befüllen ausschließlich den Stößel!**



**WARNUNG ! Gefahr durch elektrischen Strom!  
Beachten Sie die Sicherheitshinweise!**



**\*\*Abbildungen ggfs. abweichend\*\***

|    |               |    |                    |
|----|---------------|----|--------------------|
| a) | Schalter      | g) | Schneckengehäuse   |
| b) | Sperrschalter | h) | Schnecke           |
| c) | Gehäuse       | i) | Messer             |
| d) | Öffnung       | j) | Lochscheibe fein   |
| e) | Stößel        | k) | Lochscheibe mittel |
| f) | Einfüllwanne  | l) | Verschluss         |

---

## 6) Bedienung

### Gerät anschließen



Vor Installation vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzeingangsspannung mit der auf den technischen Angaben des Gerätes übereinstimmen. Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen. Sicherheitshinweise beachten. (Typenschild beachten)

### Anschluss an die Stromversorgung

Dieser Vorgang muss von qualifiziertem und autorisiertem Fachpersonal vorgenommen werden! Der Fleischwolf wird komplett montiert geliefert, mit einem Stromkabel, um ihn an das Hauptstromnetz anzuschließen. Ein Schutzschalter (nicht im Lieferumfang mit enthalten) sollte zwischen der Steckdose und dem Stromkabel des Fleischwolfes angebracht werden. Stellen Sie vor Inbetriebnahme des Fleischwolfes folgendes sicher:

- Die Netzspannung entspricht der Spannungsleistung des Fleischwolfes (240V / 50 Hz / 1 Ph); um eine ordnungsgemäße Inbetriebnahme garantieren zu können, ist ein Eingangsstrom erforderlich, der höchstens +/- 6% von der Sollspannung des Gerätes abweicht.
- Die elektrischen Verbindungen und die Installation des Schutzschalters müssen von einer approbierten Person vorgenommen werden.



**Warnung!** Dieses Gerät muss geerdet werden.

Das elastische Stromkabel des Fleischwolfes ist drei-adrig und für 3-polige Steckdose ausgerichtet. Das Gerät muss mit mindestens 10 A abgesichert werden. Das grün-gelbe Kabel muss an den Pol im Stecker angeschlossen werden, der mit in den mit „E“ oder mit dem „Erde“-Symbol markiert ist oder an dem der grün-gelb gefärbt ist. Das blaue Kabel muss mit dem Pol mit dem Buchstaben „N“ verbunden werden. Das braune Kabel muss mit dem „L“ beschrifteten Pol verbunden werden

#### **Wichtig:**

Die Kabel in dem Hauptversorgungsnetz sind nach folgendem Code gefärbt:

|            |                     |
|------------|---------------------|
| Grün-gelb: | Erde   Schutzleiter |
| Blau:      | Nullleiter          |
| Braun:     | Phase               |

Die Farben der Kabel im Netzkabel dieses Gerätes stimmen möglicherweise nicht mit der Farbmarkierung der Pole an der Steckdose überein

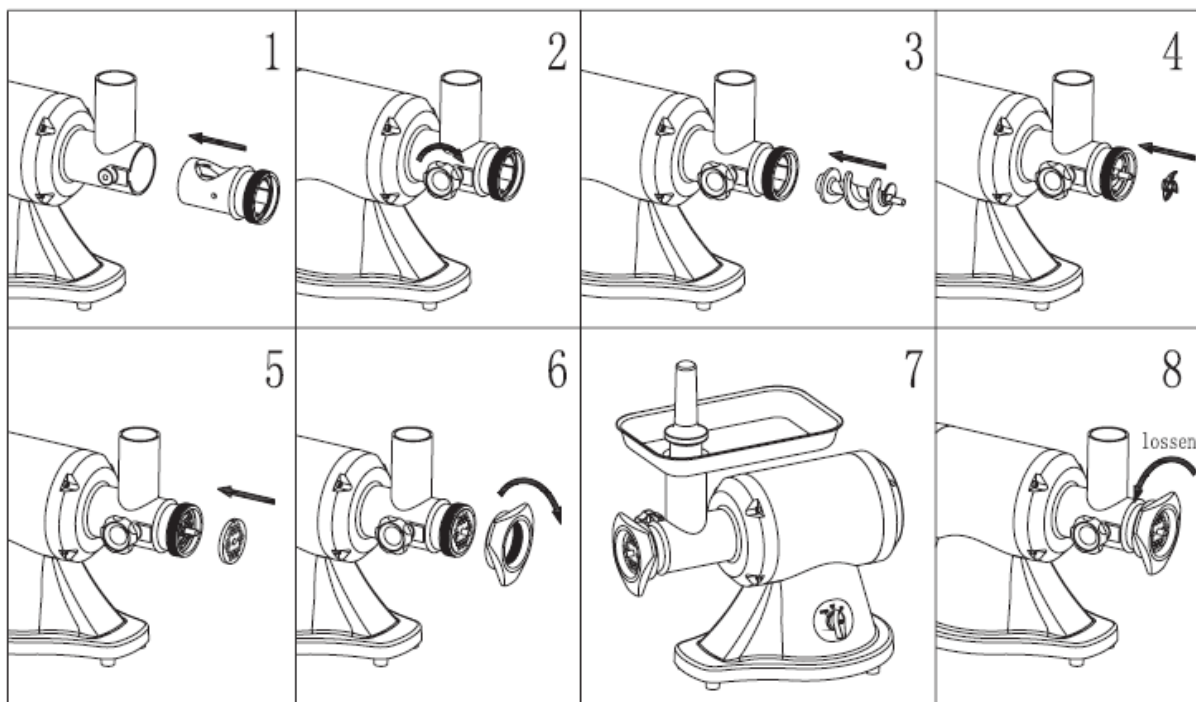
### Vorgehen beim Anschließen des Gerätes

1. Überprüfen Sie ob die Spannung und die Stromaufnahme den Angaben des Gerätes entsprechen. Die Anforderungen entnehmen Sie dem Typenschild.
2. Schließen Sie das Gerät an die abgesicherte Stromzufuhr an.

### Bedienelemente und Anzeige

Der Fleischwolf wird mittels eines Drehschalters bedient.

## Montage



1. Setzen Sie das Schneckengehäuse in die Öffnung des Korpus.
2. Halten Sie das Schneckengehäuse mit der einen Hand und ziehen mit der anderen im Uhrzeigersinn die Feststellschraube fest.
3. Setzen Sie die Schnecke in das Schneckengehäuse, mit dem langen Aufnahme zuerst.
4. Setzen Sie das Messer auf die Schneckenaufnahme. Die Messerkanten zeigen Richtung Lochscheibe.
5. Setzen Sie die gewünschte Lochscheibe vor das Messer.
6. Drehen Sie die Verschlusschraube im Uhrzeigersinn fest. **ACHTUNG:** nicht überdrehen. Schneiden Sie nun das Fleisch in grobe Stücke, so dass diese durch die Öffnung des Einfüllschachts passen und legen das Fleisch in die Einfüllwanne. Schalten Sie das Gerät ein.
7. Schieben Sie nun das Fleisch mittels des Stößels in den Einfüllschacht.
8. Nach Beendigung des Schneidvorganges schalten Sie das Gerät aus und nehmen es vom Stromnetz. Reinigen Sie das Gerät gemäß Vorschrift.

## Motorblockierung

Wenn der Unterbrecher den Motor ausschaltet oder wenn der Motor noch arbeitet, aber kein Fleisch mehr austritt, weil das Gerät durch Knochen o. ä. verstopft ist, schaltet sich die Kontrollanzeige aus. Drücken Sie die Taste „Circuit Breaker“, um das Gerät zurückzusetzen. Drücken Sie die „Reverse“-Taste, um Blockierungen zu lösen. Die Umkehrfunktion ist solange eingeschaltet, bis die „Reverse“-Taste erneut gedrückt wird. Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Vorschriften.



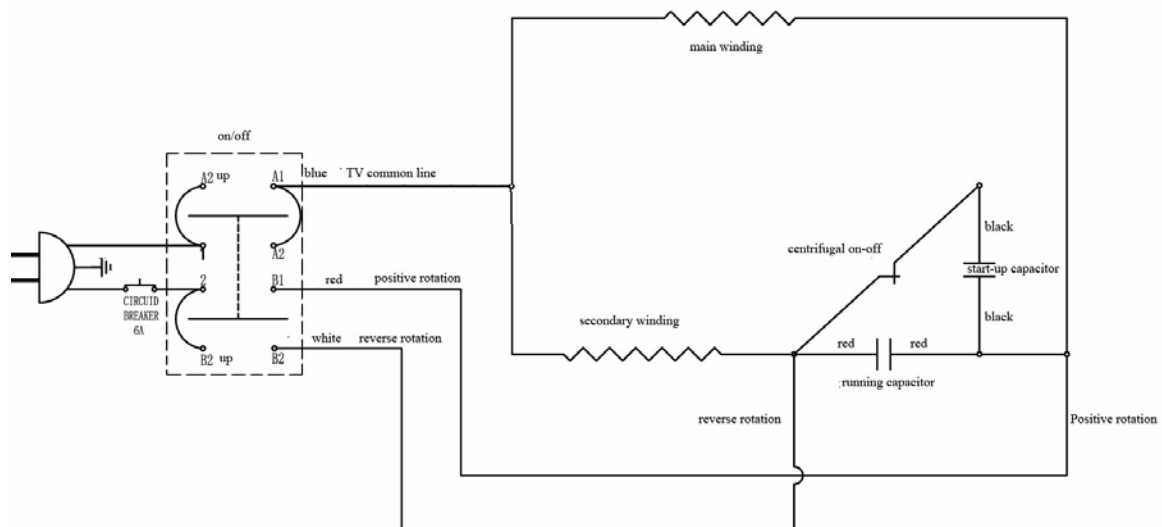
**WARNUNG ! VERLETZUNGSGEFAHR ! Zum Reinigen und/oder Auswechseln der Scheibe nehmen Sie das Gerät immer vom Stromnetz!**

## 7) Technische Daten

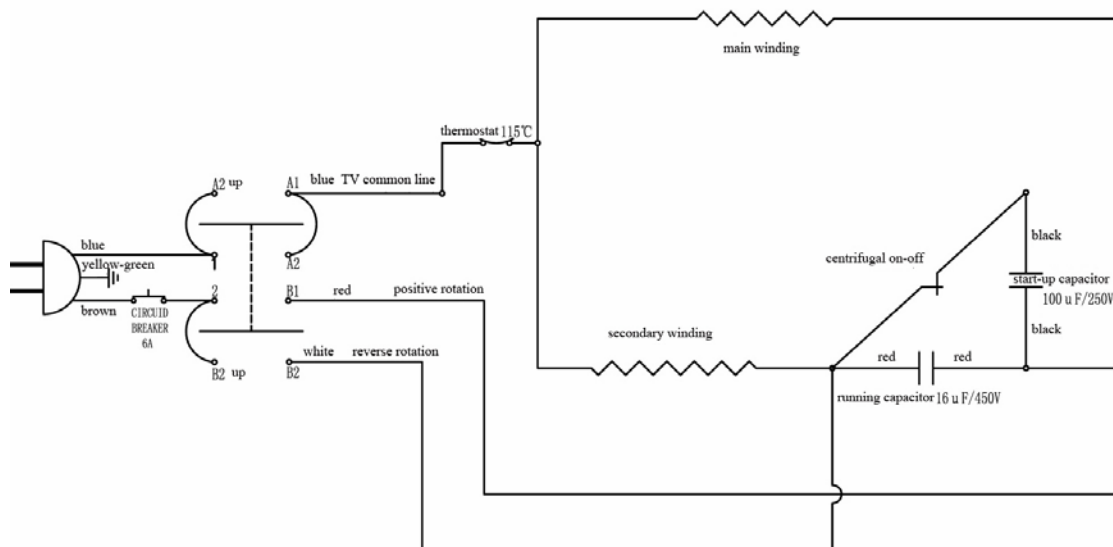
|                         | <b>G81</b>                       | <b>G83</b>                       | <b>G84</b>                       |
|-------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Spannung                | 220 - 240 V                      | 220 - 240 V                      | 220 - 240 V                      |
| Frequenz                | 50 Hz                            | 50 Hz                            | 50 Hz                            |
| Außenmaß (BxTxH)        | 525x350x432mm                    | 525x350x432mm                    | 545x300x425mm                    |
| Leistung                | 800 Watt                         | 800 Watt                         | 1100 Watt                        |
| Stundenleistung         | 230 kg/h                         | 250 kg/h                         | 330 kg/h                         |
| Ø Lochscheibe           | 69mm                             | 82mm                             | 82mm                             |
| Verfügbare Lochscheiben | 2mm, 3mm, 3,5mm, 4,5mm, 6mm, 8mm | 2mm, 3mm, 3,5mm, 4,5mm, 6mm, 8mm | 2mm, 3mm, 3,5mm, 4,5mm, 6mm, 8mm |
| Nettogewicht            | 24,5 kg                          | 24,5 kg                          | 35 kg                            |

Änderungen der Konstruktion und Ausführung sind aufgrund von technologischen Weiterentwicklungen vorbehalten. Aufgrund von Produktveränderungen und Verbesserungen kann es vorkommen, dass das Gerät, welches der Kunde erhält, nicht zu 100% mit allen Details in dieser Anleitung übereinstimmt.

## Schaltplan



### G81 / G83



### G84

## 8) Störungen beim Betrieb

Haben Sie Probleme mit Ihrem Gerät, kontrollieren Sie zuerst die folgenden Hinweise, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

| Problem             | Mögliche Ursache                                                                                                                                                                                 | Mögliche Fehlerbehebung                                                                                             |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gerät ohne Funktion | <ul style="list-style-type: none"><li>• Netzschalter abgeschaltet</li><li>• Versorgungsspannung steht nicht unter Spannung</li><li>• Schmelzsicherung der Elektronikarte durchgebrannt</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Schalten Sie das Gerät ein</li><li>• Rufen Sie Ihren Kundendienst</li></ul> |

Lässt sich das Problem auf diese Weise nicht beheben, wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Lieferanten.

## 9) Wartung und Pflege



**ACHTUNG:** Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Verwenden Sie keine ätzenden oder aggressiven Reinigungsmittel. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig. Reinigen Sie die Geräteoberflächen vor und nach Gebrauch mit einem feuchten, weichen Tuch und etwas Neutralreiniger.

**Sollte Wasser in das Gerät eindringen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern kontaktieren Sie Ihren Kundendienst.**

Verwenden Sie keine scharfkantigen oder spitzen Gegenstände, das Gerät könnte beschädigt werden. Trocknen Sie anschließend alle Teile mit einem weichen Tuch.

Nehmen Sie zum Reinigen der Lochscheibe, des Messers und der Schnecke die Verschlusschraube an. Reinigen Sie die Teile mit warmem Wasser und einem milden Neutralreiniger. Spülen Sie anschließend die Teile mit klarem Wasser ab und trocknen diese mit einem weichen Tuch.



**WARNUNG !** Das Gerät darf nicht direkt mit einem Wasserstrahl abgesprüht werden! Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen!



**WARNUNG ! Gefahr durch elektrischen Strom!**  
Beachten Sie die Sicherheitshinweise! Ziehen Sie den Netzstecker

## 10) Entsorgung

Wollen Sie Ihr Gerät entsorgen, bringen Sie es zur Sammelstelle Ihres kommunalen Entsorgungsträgers. Bitte das Gerät auf keinen Fall in den Hausmüll werfen.

Nach dem Elektro- und Elektronikgerätegesetzes sind Besitzer von Altgeräten gesetzlich gehalten, alte Elektro- und Elektronikgeräte einer getrennten Abfallerfassung zuzuführen.

Bitte schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit anderer, indem Sie das Gerät sachgerecht entsorgen.

## 11) Konformitätserklärung

Die entsprechende Konformitätserklärung liegt der Bedienungsanleitung bei oder kann Ihnen auf Wunsch gerne zur Verfügung gestellt werden.

---

## Konformitätserklärung / Declaration of Conformity

**GGG GmbH      G81 / G83 / G84**

|           |                                                                                                                                    |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>D</b>  | Der Hersteller erklärt hiermit, dass das Gerät mit den Bestimmungen der Richtlinien und Normen übereinstimmt:                      |
| <b>GB</b> | The manufacturer hereby declares, that the equipment complies with the regulations and norms:                                      |
| <b>F</b>  | Le fabricant déclare par la présente quel'appareil est conforme aux règlements et normes en vigueur:                               |
| <b>E</b>  | Por medio de la presente, el fabricante declara que este aparato está conforme a lo dispuesto en las directivas y normas vigentes: |

### **G81 / G83**

#### **LVD 2006/95/EC**

EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A12:2006  
EN 60335-2-64:2000+A1:2002

#### **EMV 2004/108/EC**

EN 55014-1:2006  
EN 61000-3-2:2006  
EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005  
EN 55014-2:1997+A1:2001

### **G84**

#### **LVD 2006/95/EC**

EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A12:2006  
EN 60335-2-64:2000+A1:2002

#### **89/336/EEC**

EN 61000-6-3:2001+A11:2004  
EN 55014-1:2000+A1:2001+A2:2002  
EN 61000-3-2:2000+A2:2005  
EN 61000-3-3:1995+A1:2001  
EN 61000-6-1:2001  
EN 55014-2:1997+A1:2001

**GGG**

Gastro-Großküchen-Geräte GmbH

Grabenstr. 26

59759 Arnsberg

Phone: 0049-2932-32322

Fax: 0049-2932-32325

Email: zentrale@g-g-g.de