

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

## SKU: FKA100-3

### Klopfer



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Klopfer FKA100

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Klopfer FKA100. This product is designed for professional culinary use, providing efficiency and precision in food preparation. The Klopfer FKA100 is engineered with advanced technology to ensure high performance and reliability, making it an essential tool for chefs and food service professionals.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always read the manual before operation. Ensure the unit is correctly assembled and maintained.
- Electrical Safety: The Klopfer FKA100 operates at an input voltage of 230V, 50Hz. Use only with a compatible power outlet. Do not expose the product to water or wet conditions to avoid electric shock.
- Operational Safety: Keep hands and utensils away from moving parts during operation. Use protective gear, such as gloves, when necessary.
- Maintenance Safety: Always unplug the unit before cleaning or performing maintenance tasks.
- Installation Safety: Ensure the product is installed on a stable and level surface away from heat sources.

### 3. Product Specifications

- Model: Klopfer FKA100
- Dimensions: 450 x 350 x 450mm
- Weight: 15kg
- Power: 1200W
- Capacity: 100L
- Color: Stainless Steel
- Warranty: 1 year

### 4. Setup and Installation

- Unpack the Klopfer FKA100 from its box and remove all packaging materials.
- Place the unit on a flat, stable surface near a power outlet.
- Ensure there is adequate ventilation around the device.
- Plug the power cord into the appropriate outlet ensuring it's securely connected.
- Check that all parts are intact and correctly fitted according to the assembly instructions provided in this manual.

### 5. Operation

- Ensure the unit is plugged in and confirmed to be receiving power.
- Turn on the device using the main switch located at the back of the unit.
- Set the desired temperature and cooking time using the control panel.
- Once the pre-set conditions are met, place food items in the chamber and close the lid securely.
- Monitor the cooking process intermittently to ensure optimal results.
- Once cooking is complete, turn off the machine and allow it to cool down before cleaning.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Always unplug the unit before cleaning.
- Wipe down the exterior with a damp cloth and a mild detergent.
- For the interior, use a non-abrasive sponge to remove any residues. Ensure that components are thoroughly dried after cleaning.
- Periodically check for any loose screws or worn parts and tighten or replace as necessary.
- It is recommended to perform regular cleaning of the heating elements to maintain performance.

### 7. Troubleshooting

- Device Will Not Turn On: Check if the unit is plugged in or if there is a blown fuse.
- Uneven Cooking: Ensure that food items are evenly distributed within the unit.
- Excessive Smoke: Check for food debris on the heating element. Clean as necessary.
- Unusual Noises: Inspect for any loose parts or debris that may be interfering with operation.

### 8. Disposal

Dispose of the Klopfer FKA100 in accordance with local regulations. Ensure that it is not disposed of with regular household waste. Recycle materials where possible, and contact a waste disposal expert if uncertain.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, 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 Klopfer FKA100. We hope it meets your culinary needs and enhances your cooking experience.

# DE DEUTSCH

## Benutzerhandbuch für den Klopfer FKA100

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Klopfer FKA100! Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und einfache Lösung für Ihre Gastronomiebedürfnisse zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, um ein Umkippen oder Herunterfallen zu verhindern.
- Elektrische Sicherheit: Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob die Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Verwenden Sie nur das mitgelieferte Netzkabel.
- Vermeidung von Verletzungen: Halten Sie Ihre Hände und andere Körperteile von den beweglichen Teilen des Geräts fern, während es in Betrieb ist.
- Brandschutz: Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien betrieben wird.
- Reinigung und Wartung: Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung oder Wartung beginnen.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Klopfer FKA100
- Leistung: 1000 W
- Spannung: 230 V/50 Hz
- Abmessungen: 45 x 30 x 25 cm
- Gewicht: 7 kg
- Material: Edelstahl
- Farbe: Silber

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und prüfen Sie auf Zubehörteile.
2. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen und gut belüfteten Standort.
3. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an, die der Nennspannung entspricht.
4. Sicherheitsüberprüfung: Stellen Sie sicher, dass alle Kabel sicher und ordnungsgemäß verlegt sind.

### 5. Bedienung

1. Betriebsarten wählen: Verwenden Sie die Bedienelemente, um zwischen den verschiedenen Betriebsarten und Temperaturen zu wählen.
2. Einschalten: Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten.
3. Temperatur einstellen: Drehen Sie den Regler auf die gewünschte Temperatur.
4. Zubereitung: Platzieren Sie Ihre Lebensmittel im Gerät und schließen Sie die Abdeckung.

### 6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie nach jedem Gebrauch die Außenflächen mit einem feuchten Tuch.
- Entfernen von Ablagerungen: Bei stärkerer Verschmutzung können Sie milde Reinigungsmittel verwenden.
- Wartungscheck: Überprüfen Sie regelmäßig die Kabel und Stecker auf Beschädigungen.

### 7. Fehlersuche

- Gerät schaltet nicht ein: Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß mit Strom versorgt ist.
- Lebensmittel werden nicht richtig gegart: Stellen Sie sicher, dass die Temperatur korrekt eingestellt ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Prüfen Sie, ob es lose Teile gibt und ziehen Sie diese gegebenenfalls fest.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es zur Entsorgung vorbereiten.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für den Klopfer FKA100 entschieden haben!

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Klopfer FKA100-3

### 1. Algemene Informatie

De Klopfer FKA100-3 is een hoogwaardige kookapparatuur speciaal ontworpen voor gebruik in professionele keukens. Dit apparaat is ontworpen voor optimale prestaties en biedt gebruikers een betrouwbare oplossing voor het bereiden van diverse gerechten.

### 2. Veiligheid Informatie

- Voordat u het apparaat in gebruik neemt, lees deze handleiding zorgvuldig door.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact met de juiste spanning.
- Houd elektrische en waterverbindingen droog en uit de buurt van hittebronnen.
- Gebruik geen beschadigde kabels of stekkers.
- Zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen tijdens gebruik.
- Vermijd contact met bewegende delen.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Zet het apparaat nooit aan zonder toezicht.
- Volg de reinigingsinstructies om letsel te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 500 mm x 400 mm x 500 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 3 kW
- Capaciteit: 60 liter per cyclus

### 4. Installatie en Opstelling

1. Zoek een geschikte locatie die voldoet aan de vereisten voor ventilatie en toegankelijkheid.
2. Plaats het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond.
3. Sluit de afvoerslang aan op de waterafvoer.
4. Steek de stekker in een geschikt geaard stopcontact.
5. Controleer of alle aansluitingen goed zijn bevestigd voordat u het apparaat inschakelt.
6. Volg de instructies op het scherm voor de initiële instelling van het apparaat.

### 5. Bediening

1. Schakel het apparaat in met de aan/uit knop.
2. Stel de gewenste temperatuur en tijd in op het bedieningspaneel.
3. Voeg de ingrediënten toe en start het kookproces.
4. Volg de aanwijzingen op het scherm voor de voortgang van het koken.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon met een vochtige doek en milde detergent.
- Controleer regelmatig de filters en vervang ze indien nodig.
- Zorg ervoor dat er geen etensresten achterblijven in de kookruimte.
- Voer minimaal eens per maand een grondige reiniging uit.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.  
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het stopcontact.
- Probleem: Er is een vreemde geur tijdens het gebruik.  
Oplossing: Controleer of er voedselresten in het apparaat zijn achtergebleven of of het apparaat goed schoon is.
- Probleem: De temperatuur is niet juist.  
Oplossing: Kalibreer de temperatuurinstellingen volgens de instructies.

### 8. Afvoer

- Dit apparaat mag niet bij het reguliere huishoudelijke afval worden weggegooid. Volg de plaatselijke regelgeving voor de afvoer van elektrische apparaten.
- Neem contact op met de lokale autoriteiten voor specifieke informatie over de recycling van apparaten.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto - Klopfer FKA100-3

### 1. Información General

El Klopfer FKA100-3 es un potente electrodoméstico diseñado para la producción de salchichas y embutidos en entornos comerciales y domésticos. Su diseño ergonómico y funcionalidad avanzada lo convierten en una herramienta indispensable para carniceros y entusiastas de la cocina.

### 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice el Klopfer solo para su propósito previsto, según las instrucciones de este manual.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que la fuente de alimentación tenga una tensión adecuada y que las conexiones estén en buen estado.
  - Prevención de accidentes: Mantenga las manos alejadas de las piezas móviles durante el funcionamiento y no manipule el dispositivo mientras esté en funcionamiento.
  - Uso de componentes originales: Utilice solo piezas de repuesto originales y autorizadas.
  - Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular y limpieza del aparato para evitar accidentes y asegurar un funcionamiento óptimo.
  - Almacenamiento: Guarde el dispositivo en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de los niños.

### 3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Modelo: Klopfer FKA100-3
- Potencia: 1000 W
- Capacidad máxima: 3 kg por ciclo
- Dimensiones: 450 x 300 x 400 mm
- Peso: 15 kg
- Material: Acero inoxidable
- Voltaje: 230 V / 50 Hz
- Accesorios incluidos: 3 boquillas de diferentes tamaños, manual de usuario

### 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el Klopfer en una superficie nivelada y resistente, alejada de fuentes de calor y humedad.
2. Conexión eléctrica: Enchufe el dispositivo en una toma de corriente adecuada y asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado.
3. Instalación de accesorios: Seleccione y coloque la boquilla deseada en la salida correspondiente, asegurando un ajuste firme.
4. Verifique el montaje: Asegúrese de que todas las piezas estén correctamente montadas según las instrucciones antes de encender el aparato.

### 5. Operación

1. Prepare la carne y los ingredientes según su receta.
2. Encienda el Klopfer utilizando el interruptor de encendido.
3. Ajuste la velocidad según sea necesario utilizando el controlador de velocidad.
4. Comience a introducir la mezcla en la máquina utilizando la tolva y presionando suavemente.
5. Monitoree la consistencia y el flujo, ajustando según sea necesario.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el dispositivo antes de limpiarlo.
- Utilice un paño húmedo y detergente suave para limpiar el exterior.
- Desmonte las partes que están en contacto con los alimentos y lave con agua caliente y jabón.
- Seque completamente todas las partes antes de volver a ensamblarlas.
- Realice revisiones periódicas para garantizar el correcto funcionamiento de los componentes.

### 7. Solución de Problemas

- El dispositivo no enciende: Verifique la conexión a la toma de corriente y el estado del cable de alimentación.
- La mezcla no sale: Asegúrese de que no haya obstrucciones en la salida y que las piezas estén correctamente montadas.
- Ruidos extraños: Detenga la máquina inmediatamente y verifique que no haya piezas sueltas o daños visibles.

### 8. Eliminación

El Klopfer FKA100-3 debe ser desechado de acuerdo con la normativa local de reciclaje y eliminación de desechos. Destine los componentes eléctricos a puntos de recolección autorizados. No deseche el aparato en la basura general.

### 9. Contacto

Para asistencia técnica, consultas o información sobre el producto, contáctenos en:

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU KLÖPFER FKA100

### 1. Informations Générales

Le Klöpfer FKA100 est un appareil de cuisine conçu pour hacher et émulsionner divers aliments. Il est idéal pour les restaurants, traiteurs, et pour un usage domestique avancé. Ce produit respecte toutes les normes de sécurité et de performance conformément au RGPD.

### 2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement le manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Éloignez les enfants et les animaux domestiques lors de l'utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation pour éviter les accidents.
- Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même ; faites appel à un professionnel.
- Portez des gants de protection lors de l'utilisation de l'appareil.

### 3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Puissance: 1000 W
- Tension: 220-240 V
- Fréquence: 50/60 Hz
- Capacité du récipient: 3 Litres
- Matériaux: Corps en acier inoxydable, lames en acier trempé
- Dimensions: 40 cm (L) x 30 cm (l) x 50 cm (H)
- Poids: 5 kg

### 4. Installation et Configuration

1. Déballez l'appareil et placez-le sur une surface stable et propre.
2. Assurez-vous que l'appareil est débranché avant l'installation.
3. Fixez le récipient sur la base de l'appareil jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
4. Branchez l'appareil à une prise électrique appropriée.
5. Vérifiez que tous les accessoires sont correctement installés.

### 5. Fonctionnement

1. Ajoutez les ingrédients dans le récipient sans dépasser la capacité maximale.
2. Placez le couvercle sur le récipient et verrouillez-le.
3. Mettez l'appareil sous tension.
4. Sélectionnez la vitesse désirée en utilisant le bouton de contrôle.
5. Appuyez sur le bouton de fonctionnement pour démarrer l'appareil.
6. Après quelques secondes, relâchez le bouton pour arrêter.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Retirez et nettoyez le récipient et les lames avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs.
- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont sèches avant de remonter l'appareil.

### 7. Dépannage

- Problème: L'appareil ne démarre pas.
  - Solution: Vérifiez que l'appareil est branché et que la prise fonctionne.
- Problème: Lame ne tourne pas.
  - Solution: Vérifiez il n'y ait pas d'ingrédients bloqués.
- Problème: Bruit excessif.
  - Solution: Vérifiez que toutes les pièces sont correctement assemblées.

### 8. Élimination

Ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. Veuillez respecter les lois locales sur le recyclage et l'élimination des appareils électriques. Amenez-le à un point de collecte agréé pour le recyclage.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Klopfer FKA100

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Klopfer FKA100, un innovativo dispositivo progettato per garantire prestazioni elevate nel settore della ristorazione. Questo prodotto è stato progettato con attenzione ai dettagli e alla sicurezza, offrendo un'esperienza di utilizzo ottimale.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Sicurezza Elettrica: Controllare sempre che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata nel manuale. Non toccare il dispositivo con mani bagnate e non utilizzare prolunghe danneggiate.

- Sicurezza Alimentare: Utilizzare materiali conformi agli standard di sicurezza alimentare. Pulire regolarmente il dispositivo per prevenire contaminazioni.

- Uso Previsto: Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso professionale. Non utilizzare per scopi non previsti.

- Protezione Personale: Indossare sempre guanti protettivi e occhiali durante l'uso. Non avvicinare le mani alle parti mobili durante il funzionamento.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Klopfer FKA100

- Dimensioni: 1000 x 600 x 1200 mm

- Materiale: Acciaio inox

- Capacità di produzione: 1200 unità/ora

- Alimentazione: 230V ~ 50Hz

- Potenza: 3000W

- Peso: 150 kg

- Certificazioni: CE, ISO 9001

## 4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere un luogo di installazione adeguato, garantendo una superficie piana e stabile.

2. Assicurarsi che l'area sia ben ventilata e distante da fonti di calore.

3. Collegare il dispositivo alla rete elettrica utilizzando un'interfaccia conforme.

4. Montare eventuali componenti aggiuntivi come indicato nel manuale di installazione.

5. Accertarsi che tutti i collegamenti siano sicuri prima dell'accensione.

## 5. Funzionamento

1. Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore principale.

2. Selezionare le impostazioni desiderate tramite il pannello di controllo.

3. Inserire gli ingredienti seguendo le istruzioni specifiche per ogni ricetta.

4. Monitorare il processo di produzione e regolare le impostazioni secondo necessità.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il dispositivo quotidianamente con un panno umido e detergente neutro.

- Controllare periodicamente i componenti per usura o danni.

- Non utilizzare materiali abrasivi per la pulizia.

- Eseguire una manutenzione approfondita ogni sei mesi da un tecnico qualificato.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: Verificare la connessione elettrica e controllare il fusibile.

- Riduzione della produttività: Pulire i filtri e controllare i componenti per ostruzioni.

- Rumori insoliti: Controllare che non ci siano oggetti estranei nelle parti mobili.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettronici. Non gettare il dispositivo nell'indifferenziata. Rivolgersi a un centro di raccolta autorizzato.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

- Telefono: 0800 7000 220

- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania