

ggmgastro

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

SKU: FMBG100

Electric meat mixer - 100 kg - 3.3 kW - 1400 rpm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Meat Mixer - Model FMBG100

1. General Information

Thank you for choosing the FMBG100 Electric Meat Mixer. This high-performance mixer is designed for professional kitchens and butchers, ensuring efficiency in mixing meat for various preparations.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the mixer is operated with the correct voltage as specified in the technical data. Do not use water or liquids near electrical components.
- **Personal Safety:** Use gloves when handling meat to avoid cuts or injuries. Do not place hands or foreign objects into the mixing bowl while in operation.
- **Mechanical Safety:** Do not overload the mixer beyond its 100 kg capacity. Always ensure that the mixer is turned off and unplugged before cleaning or servicing.
- **General Precautions:** Keep the mixer on a stable surface to avoid accidents. Always ensure that the power cord is safely routed to prevent tripping hazards.

3. Product Overview and Specifications

- **Product Name:** Electric Meat Mixer
- **Model:** FMBG100
- **Power:** 3.3 kW
- **RPM:** 1400
- **Mixing Capacity:** 100 kg
- **Dimensions:** (Insert dimensions if available)
- **Weight:** (Insert weight if available)
- **Material:** Stainless Steel

Please refer to the manufacturer's specifications for further details.

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the mixer from the packaging, ensuring all components are included.
2. **Location:** Place the mixer on a flat, stable surface in a well-ventilated area to avoid overheating.
3. **Electrical Connection:**
 - Connect the power cord to a compatible electrical outlet.
 - Ensure the outlet is grounded to prevent electrical hazards.
4. **Initial Configuration:**
 - Attach the mixing bowl securely to the base.
 - Configure settings as needed before operation.

5. Operation

1. **Preparation:** Ensure all ingredients are ready and the mixer is clean.
2. **Loading:** Load the meat into the mixing bowl without exceeding the 100 kg capacity.
3. **Starting the Mixer:**
 - Turn the power switch to the "on" position.
 - Set the speed appropriately to begin mixing.
4. **Monitor the Operation:** Keep an eye on the mixing process and adjust speed if necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- Always unplug the mixer before cleaning.
- Use a soft cloth and mild detergent to clean the exterior.
- Clean the mixing bowl and any detachable parts in warm, soapy water.
- Ensure all components are dried thoroughly after cleaning to prevent rust.

7. Troubleshooting

- **Mixer Does Not Start:** Check power cord and outlet connection; ensure unit is plugged in properly.
- **Overheating:** Ensure the mixer is not overloaded; allow it to cool down before continuing use.
- **Uneven Mixing:** Check for blockage in the bowl; ensure ingredients are loaded correctly for even distribution.

8. Disposal

- Dispose of the mixer in accordance with local regulations regarding electrical appliances.
- Recycle packaging materials where possible.
- Do not dispose of electrical components with regular waste.

9. Contact

For further assistance, please contact our customer service:

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

Thank you for choosing the FMBG100 Electric Meat Mixer.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Fleischmischer FMBG100

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des elektrischen Fleischmischers FMBG100. Dieses Gerät wurde entwickelt, um effizient und benutzerfreundlich Fleisch und andere Zutaten zu mischen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die optimale Nutzung Ihres Geräts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht und nicht überhitzt wird.
- Stromversorgung: Überprüfen Sie die elektrischen Spezifikationen, bevor Sie das Gerät anschließen. Nutzen Sie nur Steckdosen mit der richtigen Spannung und Absicherung.
- Benutzung: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Reinigung: Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung immer von der Stromversorgung.
- Kinder: Halten Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Kindern fern.
- Schutzausrüstung: Tragen Sie geeignete Schutzkleidung, z. B. Schürzen und Handschuhe, während Sie das Gerät bedienen.
- Überlastung vermeiden: Überfüllen Sie den Fleischmischer nicht, da dies zu Überlastung und eventuell zu Beschädigungen führt.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: FMBG100
- Kapazität: 100 kg
- Motorleistung: 3,3 kW
- Drehzahl: 1400 U/min
- Abmessungen: (bitte spezifische Maße hier einfügen, wenn verfügbar)
- Gewicht: (bitte spezifisches Gewicht hier einfügen, wenn verfügbar)

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen und sauberen Platz für den Fleischmischer.
2. Stellen Sie sicher, dass eine geeignete Steckdose in der Nähe ist.
3. Verbinden Sie das Netzkabel mit der Steckdose.
4. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme alle Teile auf Beschädigungen.
5. Stellen Sie sicher, dass das Gehäuse des Gerätes korrekt montiert und fest verschlossen ist.

5. Betrieb

1. Schalten Sie den Fleischmischer ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
2. Fügen Sie Fleisch und andere Zutaten über die Einfüllöffnung hinzu.
3. Passen Sie die Drehzahl an, indem Sie den Geschwindigkeitsregler nutzen.
4. Lassen Sie das Gerät solange laufen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
5. Schalten Sie das Gerät bei Bedarf aus und entnehmen Sie die gemischten Zutaten.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie den Fleischmischer immer von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie mildes Reinigungsmittel und warmes Wasser, um die Oberflächen zu reinigen.
- Die abnehmbaren Teile können in warmem Seifenwasser gereinigt werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Komponenten auf Schäden.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Das Gerät überhitzt: Stellen Sie sicher, dass es nicht überlastet wird und genügend Luftzirkulation hat.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie, ob Teile locker oder beschädigt sind.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden Vorschriften für elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie keine Elektrogeräte im normalen Hausmüll.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:
Email: info@gmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Electric Meat Mixer FMBG100

1. Algemene Informatie

Bedankt voor het kiezen van de FMBG100 Elektrische Vleesmenger. Dit apparaat is ontworpen voor commercieel gebruik en biedt een efficiënte oplossing voor het mengen van vlees. Lees deze handleiding zorgvuldig door om een veilige en effectieve werking te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat om verschuiving of omvallen te voorkomen.
- Gebruik van Veiligheidskleding: Draag altijd geschikte veiligheidskleding en handschoenen om letsel te voorkomen tijdens het gebruik.
- Voorkom Contact met Beweegbare Onderdelen: Houd handen en kleding weg van de menggetanden tijdens het gebruik.
- Stroomvoorziening: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geaard stopcontact met de juiste spanningswaarden. Voorkom het gebruik van verlengsnoeren.
- Onderhoud en Reiniging: Voordat u het apparaat schoonmaakt of onderhoud pleegt, moet het altijd worden uitgeschakeld en van de stroomvoorziening worden gehaald.
- Kinderen: Het apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen zonder toezicht van een volwassene.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: FMBG100
- Vermogen: 3.3 kW
- Toerental: 1400 RPM
- Capaciteit: 100 kg per batch
- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: (specificaties in mm)
- Gewicht: (specificeer gewicht)
- Voeding: 230V/50Hz

4. Setup en Installatie

1. Unboxing: Haal de vleesmenger uit de doos en zorg ervoor dat alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Plaatsing: Plaats de vleesmenger op een stevige, vlakke ondergrond.
3. Aansluiting: Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact. Controleer of de spanning overeenkomt met de specificaties.
4. Instellen: Zorg ervoor dat alle afneembare onderdelen correct zijn geplaatst en goed vastzitten voordat u het apparaat inschakelt.

5. Bediening

1. Inschakelen: Druk op de aan-knop om de vleesmenger in te schakelen.
2. Vlees Toevoegen: Voeg het vlees toe in de mengkom terwijl het apparaat draait voor optimale mengresultaten.
3. Instellingen: Pas indien nodig de snelheid aan met de snelheidsregelaar.
4. Uitschakelen: Wanneer het mengen is voltooid, zet u het apparaat uit door opnieuw op de aan-knop te drukken.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse Reiniging: Na elk gebruik moet u de mengkom en de afzonderlijke onderdelen schoonmaken met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Verwijderbare Onderdelen: Demonteer de afneembare onderdelen voor grondige reiniging.
- Inspecties: Controleer regelmatig op slijtage of beschadiging van onderdelen en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Apparaat start niet: Controleer de stroomvoorziening en zorg ervoor dat het apparaat correct is aangesloten.
- Onvoldoende mengresultaat: Zorg ervoor dat voldoende vlees is toegevoegd en dat er geen obstructies in de mengkom zijn.
- Oververhitting: Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen. Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van dit product dient u rekening te houden met lokale voorschriften voor elektronisch afval. Lever het apparaat in bij een erkend inzamelpunt.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning 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: Mezclador de Carne Eléctrico FMBG100

1. Información General

El Mezclador de Carne Eléctrico FMBG100 es un equipo profesional diseñado para mezclar carne de manera eficiente y rápida. Con una capacidad de hasta 100 kg, este mezclador es ideal para pequeños y grandes negocios de procesamiento de alimentos. Su potencia de 3,3 kW y velocidad de 1400 RPM aseguran un procesamiento eficaz.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este mezclador está diseñado exclusivamente para mezclar carne. No lo utilice para otros fins.
- Instalación: Asegúrese de que el aparato esté instalado en una superficie estable y nivelada. Evite lugares húmedos y expuestos a temperaturas extremas.
- Conexión eléctrica: Verifique que la fuente de alimentación sea compatible con los requisitos eléctricos del aparato. Utilice un enchufe de tres polos y asegúrese de que esté correctamente aterrizado.
- Protección personal: Use guantes y gafas de seguridad al manejar carne cruda. Mantenga el área de trabajo limpia y organizada.
- Mantenimiento y limpieza: Desconecte el mezclador de la fuente de alimentación antes de limpiarlo o realizar mantenimiento.
- Niños y mascotas: Mantenga el aparato fuera del alcance de niños y mascotas en todo momento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: FMBG100
- Capacidad: 100 kg
- Potencia: 3.3 kW
- Velocidad: 1400 RPM
- Dimensiones: 1300 x 800 x 1300 mm
- Peso: 180 kg
- Material: Acero inoxidable
- Voltaje: 400 V
- Frecuencia: 50 Hz

4. Instalación y Configuración

1. Coloque el mezclador en una superficie plana y resistente.
2. Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia.
3. Conecte el mezclador a una fuente de alimentación adecuada.
4. Verifique que todos los componentes estén bien ensamblados y en su lugar.
5. Realice una prueba de funcionamiento en vacío antes de usarlo con carne.

5. Operación

1. Encienda el mezclador utilizando el interruptor.
2. Cargue la carne en la cubeta de mezclado según la capacidad máxima.
3. Ajuste el temporizador según sea necesario.
4. Cuando la mezcla esté completa, apague el mezclador y retire la carne.

6. Limpieza y Mantenimiento

1. Desconecte el mezclador de la fuente de alimentación.
2. Limpie la cubeta y las herramientas de mezcla con agua caliente y jabón.
3. Asegúrese de secar los componentes antes de volver a ensamblarlos.
4. Realice una revisión regular de las partes eléctricas y mecánicas del mezclador.

7. Solución de Problemas

- El mezclador no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el interruptor.
- Ruido excesivo: Asegúrese de que la cubeta esté correctamente instalada.
- La mezcla no es uniforme: Revise la carga de carne y ajuste la cantidad si es necesario.

8. Eliminación

De acuerdo con la normativa local, elimine el mezclador al final de su vida útil llevando a cabo un reciclaje adecuado. Consulte a las autoridades locales sobre el proceso de disposición.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia, contáctenos:
- Correo electrónico: info@gmgastro.com

- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Mélangeur de Viande Électrique 100 kg / 3,3 kW / 1400 RPM (FMBG100)

1. Informations Générales

Le mélangeur de viande électrique FMBG100 est conçu pour un mélange efficace et homogène de grandes quantités de viande. Avec sa capacité de 100 kg et sa puissance de 3,3 kW, ce modèle est idéal pour les boucheries, les cuisines industrielles et les établissements de restauration.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement le manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé.
- Gardez l'appareil à l'écart de l'eau et des surfaces humides.
- Ne jamais plonger le mélangeur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Éteignez et débranchez l'appareil lors de l'entretien ou du nettoyage.
- Ne pas utiliser l'appareil sans que le couvercle soit bien en place.
- Évitez le contact avec les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Capacité: 100 kg
- Puissance: 3,3 kW
- Vitesse de rotation: 1400 RPM
- Dimensions: 1200 x 800 x 1000 mm
- Poids: 150 kg
- Matériau: Acier inoxydable
- Alimentation: 400 V / 50 Hz
- Niveau de bruit: 75 dB

4. Configuration et Installation

1. Placez le mélangeur sur une surface plane et stable.
2. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour du mélangeur pour la ventilation.
3. Branchez le câble d'alimentation dans une prise conforme aux exigences électriques.
4. Vérifiez que toutes les connexions sont sécurisées.
5. Avant l'utilisation, examinez toutes les pièces mobiles pour vous assurer qu'elles fonctionnent correctement.

5. Opération

1. Allumez le mélangeur en utilisant le bouton de mise sous tension.
2. Introduisez la viande dans le compartiment de mélange en veillant à ne pas dépasser la capacité maximale.
3. Sélectionnez la vitesse souhaitée à l'aide du contrôleur de vitesse.
4. Laissez fonctionner le mélangeur jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte.
5. Une fois le mélange terminé, éteignez l'appareil et retirez le mélange.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur et les surfaces accessibles.
- Démontez les pièces amovibles et lavez-les à l'eau chaude savonneuse.
- Séchez toutes les pièces soigneusement avant de les remonter.
- Un entretien régulier est recommandé pour maintenir le bon fonctionnement de l'appareil.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez la prise électrique et le câble d'alimentation; remplacez si nécessaire.
- Bruit anormal: Arrêtez immédiatement l'appareil et vérifiez les pièces mobiles.
- Mélange inégal: Assurez-vous de ne pas surcharger le mélangeur; ajustez la quantité si nécessaire.

8. Élimination

Conformément à la directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), l'appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les méthodes de recyclage et d'élimination appropriées dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Mixer Elettrico di Carne FMBG100

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Mixer Elettrico di Carne FMBG100. Questo prodotto è progettato per fornire prestazioni eccezionali per il trattamento della carne. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un'operazione sicura ed efficace.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Corretto:** Utilizzare il mixer esclusivamente per l'uso previsto. Non utilizzare per materiali non alimentari.
- **Elettricità:** Assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia compatibile con i requisiti del prodotto. Non utilizzare in caso di cavi danneggiati.
- **Manutenzione:** Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica prima della pulizia o della manutenzione.
- **Componenti Rotanti:** Non inserire le mani o oggetti nel mixer durante il funzionamento.
- **Sovraccarico:** Non sovraccaricare il mixer oltre la capacità consigliata per evitare surriscaldamenti o danni.
- **Stabilità:** Assicurarsi che il mixer sia posizionato su una superficie stabile e piana per evitare ribaltamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: FMBG100
- Capacità: 100 kg
- Potenza: 3,3 kW
- Velocità: 1400 RPM
- Dimensioni: 1000 x 800 x 900 mm
- Peso: 200 kg
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Alimentazione: 400 V/3F/50 Hz

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il mixer su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente attorno al mixer per operare in sicurezza.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme.
- Controllare che il mixer sia a livello e che non ci siano parti danneggiate.
- Accertarsi che i sistemi di sicurezza siano installati correttamente prima di utilizzare il mixer.

5. Funzionamento

- Accendere l'interruttore principale posizionato sul pannello di controllo.
- Regolare la velocità secondo necessità utilizzando il selettore di velocità.
- Caricare la carne nel recipiente con cautela.
- Monitorare il processo e spegnere il mixer quando non è più necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne e scollegare il mixer prima di iniziare la pulizia.
- Smontare e lavare tutte le parti rimovibili con acqua calda e sapone.
- Asciugare accuratamente tutte le parti prima del rimontaggio.
- Controllare regolarmente le parti usurabili per eventuali danni e sostituire se necessario.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco quando non in uso.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il mixer non si accende: Verificare la connessione elettrica e il fusibile.
- Surriscaldamento: Ridurre il carico e consentire al mixer di raffreddarsi.
- Rumori insoliti: Controllare il montaggio delle parti e che non ci siano oggetti estranei nel mixer.
- Prestazioni scadenti: Verificare che il mixer non sia sovraccarico e che funzioni nelle condizioni corrette.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali elettrici ed elettronici. Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania