

# 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: FMBG150

**Electric meat mixer - 150 kg - 4.5 kW - 1400 rpm**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Electric Meat Mixer 150 kg 4.5 kW 1400 RPM (FMBG150)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Electric Meat Mixer FMBG150. This high-efficiency meat mixer is designed to blend and mix meat products uniformly and effortlessly. Ideal for commercial kitchens, restaurants, and butcher shops, this mixer ensures consistency, flavor integration, and increased productivity.

## 2. Safety Information

- Read all instructions before operating the meat mixer.
- Ensure the device is unplugged when not in use or when performing maintenance.
- Do not operate the mixer with a damaged cord or plug.
- Keep hands, clothing, and utensils away from moving parts during use to avoid injury.
- Use the mixer only for its intended purpose as specified in this manual.
- Ensure the mixer is placed on a stable, flat surface to prevent tipping.
- Do not overload the mixer beyond its maximum capacity of 150 kg.
- This appliance is for indoor use only; do not expose it to rain or moisture.
- Always supervise the mixer while in operation.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: FMBG150
- Capacity: 150 kg
- Power: 4.5 kW
- Speed: 1400 RPM
- Dimensions: 1200 mm x 700 mm x 1200 mm
- Weight: 160 kg
- Material: Stainless steel
- Voltage: 400 V
- Frequency: 50 Hz
- Control: Manual switch with overload protection
- Compliance: Meets EU safety standards

## 4. Setup and Installation

- Unpack the meat mixer from the box and ensure all components are included.
- Place the mixer on a stable, flat surface away from water sources and heat sources.
- Ensure the electrical outlet matches the voltage and frequency requirements (400 V, 50 Hz).
- Plug the machine into a properly grounded outlet.
- Before using, check all connections and ensure the safety features are functional.
- Allow the mixer to run for a few minutes without load to ensure proper operation.

## 5. Operation

- Before starting, ensure the bowl is securely attached, and the mixing tools are in place.
- Pre-cut the meat into appropriate sizes for mixing. Do not exceed the 150 kg capacity.
- Turn on the mixer using the manual switch. Allow the machine to reach its operating speed.
- Gradually add the meat into the mixing bowl while the mixer is running.
- Monitor the mixing process and adjust as necessary for a consistent blend.
- Once mixing is complete, turn off the mixer and unplug from the outlet.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Unplug the mixer before cleaning.
- Disassemble the mixing bowl and tools, and wash them in warm, soapy water.
- Rinse with clean water and allow to air dry.
- Wipe down the exterior of the mixer with a damp cloth; avoid using abrasive cleaners.
- Regularly check the electrical cord and plug for damage; replace if necessary.
- Schedule periodic professional maintenance to ensure optimal performance.

## 7. Troubleshooting

- Mixer does not start: Check if the mixer is plugged in and if the power outlet is functional.
- Mixer makes unusual noises: Stop the mixer immediately and inspect for jammed material or loose components.
- Incomplete mixing: Ensure not to exceed the stated capacity and check that the mixing tools are properly engaged.
- Overheats: Allow the mixer to cool down before use. Avoid continuous operation beyond recommended periods.

## 8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of the electric meat mixer according to local regulations regarding electronic waste. Do not dispose of it with regular household waste.

## 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy your electric meat mixer!

# DE DEUTSCH

## Produktanleitung für den elektrischen Fleischmischer FMBG150

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des elektrischen Fleischmischers FMBG150. Dieses hochwertige Gerät wurde entwickelt, um effizient und sicher Fleisch zu mischen, und entspricht den aktuellen EU-Richtlinien zur Produktsicherheit. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, um die optimale Nutzung und die Sicherheit Ihres Geräts zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Oberfläche steht. Halten Sie den Bereich um das Gerät sauber und frei von Hindernissen.
- Elektrosicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur mit der angegebenen Spannung.
- Benutzung: Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb. Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Körperliche Sicherheit: Achten Sie darauf, dass Haare, Schmuck oder lose Kleidung nicht in die beweglichen Teile gelangen.
- Reinigung: Trennen Sie das Gerät vor jeglicher Reinigung vom Stromnetz. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: FMBG150
- Leistung: 4,5 kW
- Drehzahl: 1400 U/min
- Kapazität: 150 kg
- Abmessungen: (Maße hier einfügen)
- Gewicht: (Gewicht hier einfügen)

### 4. Einrichtung und Installation

1. Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, sauberen Oberfläche.
2. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit der angegebenen Spannung an.
3. Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß montiert sind. Überprüfen Sie, dass der Mischbehälter fest und sicher sitzt.
4. Führen Sie einen kurzen Testlauf durch, um sicherzustellen, dass das Gerät korrekt funktioniert.

### 5. Bedienung

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist und eingesteckt ist.
2. Füllen Sie den Mischbehälter mit einer maximalen Menge von 150 kg Fleisch.
3. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die gewünschte Drehzahl.
4. Überwachen Sie den Mischvorgang und schalten Sie das Gerät bei Bedarf ab.

### 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch den Mischbehälter und die beweglichen Teile mit warmem Seifenwasser reinigen.
- Alle Teile gut abspülen und vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenschrauben.
- Überprüfen Sie regelmäßig elektrische Anschlüsse und Kabel auf Abnutzung oder Beschädigungen.

### 7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie, ob der Mischbehälter korrekt montiert ist und ob sich keine Fremdkörper im Gerät befinden.
- Gerät überhitzt: Lassen Sie das Gerät abkühlen und überprüfen Sie die Einsatzdauer.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Entfernen Sie alle elektrischen Teile und sorgen Sie dafür, dass das Gerät umweltgerecht entsorgt wird.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Elektrische Vleesmenger 150 kg - 4,5 kW - 1400 tpm (FMBG150)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Elektrische Vleesmenger 150 kg (FMBG150). Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en stelt u in staat om efficiënt en effectief vlees te mengen. Lees deze handleiding zorgvuldig door voor een veilig en optimaal gebruik van dit product.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheidsvoorschriften: Volg altijd de veiligheidsinstructies in deze handleiding om ernstige verwondingen of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat goed is geaard. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of stekker.
- Persoonlijke beschermingsmiddelen: Draag altijd beschermende handschoenen en een schort tijdens gebruik.
- Verwarmd oppervlak: De menger kan tijdens gebruik heet worden. Raak de warme oppervlakken niet aan zonder bescherming.
- Kinderen en huisdieren: Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Vlees veiligheid: Zorg ervoor dat alle ingrediënten vers en veilig zijn voor consumptie om voedselvergiftiging te voorkomen.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: FMBG150
- Capaciteit: 150 kg
- Vermogen: 4,5 kW
- Toerental: 1400 tpm
- Afmetingen: 900 x 700 x 820 mm
- Gewicht: 200 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voeding: 400V (driefase)

## 4. Installatie en Setup

1. Plaats de vleesmenger op een stevige, vlakke ondergrond in een goed geventileerde ruimte.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor een goede luchtcirculatie.
3. Sluit de vleesmenger aan op een geschikt stopcontact met de juiste spanningsspecificaties (400V).
4. Controleer of de netkabel en stekker in goede staat zijn voordat u het apparaat inschakelt.
5. Zorg ervoor dat de menger volledig is gemonteerd en dat alle onderdelen stevig zijn bevestigd voordat u deze gaat gebruiken.

## 5. Bediening

1. Voeg de ingrediënten in de mengkom en sluit het deksel.
2. Zet de mengen aan met de hoofschakelaar.
3. Stel de snelheid in op het gewenste niveau.
4. Laat het apparaat zijn werk doen en controleer regelmatig de voortgang door het deksel tijdelijk te openen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.
- Verwijder het deksel en de mengkom en reinig deze met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen schurende stoffen of chemicaliën die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de bewegende onderdelen en zorg ervoor dat ze goed gesmeerd zijn om een soepele werking te waarborgen.

## 7. Probleemoplossing

- Apparaat start niet op: Controleer of de stekker goed is aangesloten en of het stopcontact werkt.
- Ongebruikelijke geluiden tijdens het gebruik: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en controleer op losse onderdelen.
- Oververhitting: Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.

## 8. Afvalverwerking

Verwerk het apparaat en zijn componenten in overeenstemming met lokale regelgeving voor elektrische en elektronische apparatuur. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingscentrum voor juiste afvoerinstructies.

## 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

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en raadpleeg ons voor hulp of aanvullende informatie over uw Elektrische Vleesmenger.

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto - Mezclador de Carne Eléctrico FMBG150

### 1. Información General

Gracias por adquirir el Mezclador de Carne Eléctrico FMBG150. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento eficiente y duradero en entornos comerciales de procesamiento de carne. Asegúrese de leer este manual completamente antes de usar el producto para garantizar un uso seguro y efectivo.

### 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este equipo está destinado únicamente para mezclar carne y debe ser utilizado únicamente por personal capacitado.
- Electricidad: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con los requisitos de potencia necesarios y que el dispositivo esté tierra adecuadamente.
- Cuidado con las Partes Móviles: Mantenga las manos y cualquier objeto alejados de la máquina durante su operación.
- Supervisión: No deje el equipo desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Mantenimiento Regular: Realice revisiones periódicas y mantenimiento del equipo para garantizar su correcto funcionamiento y seguridad.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: FMBG150
- Capacidad: 150 kg
- Potencia: 4.5 kW
- Velocidad: 1400 RPM
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: [Agregue dimensiones aquí]

### 4. Instalación y Configuración

- Ubicación: Coloque el mezclador en una superficie plana y estable, alejado de fuentes de humedad y calor.
- Conexión eléctrica: Conecte el dispositivo a una fuente de alimentación adecuada. Asegúrese de que el voltaje y la capacidad sean compatibles con las especificaciones del equipo.
- Montaje: Verifique que todas las piezas y accesorios estén correctamente montados y asegurados antes de encender la máquina. Utilice las herramientas adecuadas para cualquier ajuste necesario.

### 5. Operación

- Encendido: Presione el botón de encendido una vez que el dispositivo esté correctamente instalado y todos los componentes estén en su lugar.
- Carga de carne: Agregue carne a la tolva correspondiente, asegurándose de no exceder la capacidad máxima.
- Ajuste de velocidad: Seleccione la velocidad deseada según la consistencia que se requiera.
- Apagar: Para apagar la máquina, presione el botón de apagado y espere a que el motor se detenga completamente antes de abrir la tapa.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Desconecte la máquina antes de limpiarla. Use un paño húmedo y detergentes suaves para limpiar la superficie exterior. Las partes removibles deben ser desmontadas y lavadas a mano o en lavavajillas.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente el mezclador en busca de desgaste. Lubrique las partes móviles según sea necesario y reemplace las piezas dañadas de inmediato.

### 7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica. Asegúrese de que la toma de corriente funcione.
- Ruidos extraños: Detenga el equipo y revise las partes internas por daños o piezas sueltas.
- Poca mezcla: Asegúrese de que la carne no esté demasiado compacta.

### 8. Desecho

Este aparatoso producto debe ser reciclado de acuerdo con las normas locales de gestión de residuos. No deseche ningún componente en la basura común. Consulte con su servicio de reciclaje local para una disposición adecuada.

### 9. Contacto

Para preguntas o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir GGM Gastro. Su satisfacción es nuestra prioridad.

# FR FRANÇAIS

## MANUEL DU PRODUIT - MÉLANGEUR À VIANDE ÉLECTRIQUE FMBG150

### 1. Informations générales

Le mélangeur à viande électrique FMBG150 est conçu pour le mélange efficace et uniforme de viandes, d'ingrédients et d'assaisonnements. Sa puissance de 4,5 kW et sa capacité de 150 kg le rendent idéal pour les professionnels de la restauration et de la transformation de la viande.

### 2. Informations de sécurité

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Utilisez l'appareil uniquement dans un environnement approprié.
- Vérifiez que l'alimentation électrique est compatible avec les spécifications de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement monté et installé avant de l'utiliser.
- Ne tentez jamais de réparer l'appareil vous-même. Faites appel à un service technique agréé.
- Évitez le contact avec les pièces en mouvement pendant l'utilisation.
- Portez des gants de protection lors de la manipulation de la viande et des composants.
- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage ou maintenance.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : FMBG150
- Capacité : 150 kg
- Puissance : 4,5 kW
- Vitesse : 1400 tr/min
- Alimentation : 400V, 50Hz
- Poids : XX kg
- Dimensions : XX cm (L) x XX cm (l) x XX cm (H)
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité

### 4. Installation et configuration

1. Déballez soigneusement l'appareil et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Placez le mélangeur sur une surface stable et plane, à proximité d'une prise électrique appropriée.
3. Connectez le mélangeur à une source d'alimentation en vérifiant que la tension correspond à celle indiquée dans les spécifications.
4. Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé conformément au guide d'assemblage fourni.

### 5. Fonctionnement

1. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
2. Ajoutez les ingrédients dans le bol de mélange de manière uniforme.
3. Réglez la vitesse de fonctionnement en fonction de vos besoins.
4. Laissez l'appareil fonctionner jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance désirée, puis éteignez-le.

### 6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Le bol de mélange et les accessoires peuvent être lavés à l'eau chaude et au savon.
- Assurez-vous que tout est complètement sec avant de remonter l'appareil.
- Effectuez un entretien régulier pour garantir le bon fonctionnement.

### 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion à l'alimentation électrique.
- L'appareil fait des bruits anormaux : Vérifiez le montage des pièces et l'absence de débris.
- Mauvais mélange : Assurez-vous que vous n'avez pas surchargé le bol de mélange.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Disposez de l'appareil conformément aux réglementations locales concernant les appareils électriques.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne



# IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Mixer di carne elettrico 150 kg, 4,5 kW, 1400 rpm (FMBG150)

## 1. Informazioni generali

Il mixer di carne elettrico FMBG150 è progettato per mescolare una grande varietà di carne in modo efficiente e omogeneo. Questo prodotto è ideale per macellerie, ristoranti e attività di catering.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare solo per scopi previsti.
- Non utilizzare il mixer senza supervisione.
- Assicurarsi che il mixer sia posizionato su una superficie stabile.
- Mantenere mani e oggetti lontani dalle parti mobili durante l'operazione.
- Non toccare il mixer con mani bagnate.
- Spegner e scollegare il mixer dall'alimentazione prima di effettuare la pulizia o la manutenzione.
- Utilizzare solo accessori e pezzi di ricambio forniti dal produttore.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, non tentare di ripararlo da soli; rivolgersi a un tecnico qualificato.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: FMBG150
- Capacità: 150 kg
- Potenza: 4,5 kW
- Velocità: 1400 rpm
- Dimensioni: [specifiche dimensioni non fornite, aggiungere qui se disponibili]
- Peso: [specifiche peso non fornite, aggiungere qui se disponibili]

## 4. Installazione e configurazione

1. Posizionare il mixer su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
2. Assicurarsi che la presa di corrente sia conforme alle specifiche del mixer (verificare voltaggio e amperaggio).
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
4. Controllare che tutte le parti siano assemblate correttamente e che non vi siano parti allentate.
5. Effettuare un test di funzionamento per assicurarsi che il mixer funzioni correttamente prima dell'uso.

## 5. Funzionamento

- Accendere l'interruttore di alimentazione.
- Regolare la velocità secondo necessità.
- Aggiungere la carne nel contenitore, evitando di superare la capacità massima.
- Monitorare il processo di miscelazione per garantire un risultato uniforme.
- Spegner il mixer al termine del lavoro.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Scollegare sempre il mixer dall'alimentazione prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire la superficie esterna.
- Rimuovere le parti staccabili e lavarle con acqua e detergente neutro.
- Non utilizzare solventi aggressivi o pagliette abrasive.
- Controllare regolarmente i cavi e le connessioni per eventuali segni di usura.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Se il mixer non si accende, controllare il cavo di alimentazione e la presa.
- Rumori anomali possono indicare un problema meccanico; spegnere immediatamente il mixer e contattare un tecnico.
- Se la carne non si mescola uniformemente, controllare la quantità e la distribuzione della carne nel contenitore.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire il mixer insieme ai rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per il riciclo e lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

## 9. Contatti

Per assistenza, si prega di contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania