

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: FMHBC11SN

HAMILTON BEACH | Foodmixer EXPEDITOR HBF1100S - 4 Liter - 1,5 kW - Stainless steel container



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

EN ENGLISH

Product Manual for Hamilton Beach Food Mixer Expeditor HBF1100S

General Information

Thank you for purchasing the Hamilton Beach Food Mixer Expeditor HBF1100S. This professional-grade food mixer is designed for efficiency and durability, making it the ideal choice for kitchens of all sizes. With a powerful motor and a robust stainless steel container, it is specifically engineered to mix a variety of food items, saving you time and effort.

Safety Information

- Read this manual thoroughly before operating the appliance.
- Risk of electric shock: Ensure that the mixer is unplugged when assembling, disassembling, or cleaning.
- Avoid contact with moving parts: Keep hands and utensils away from the mixing bowl while the mixer is in operation.
- Use appropriate attachments: Only use attachments that are specifically designed for this mixer.
- Do not operate with a damaged cord: If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified technician.
- Keep the appliance away from water: Ensure that the mixer is placed on a dry surface and kept away from water and damp areas.

Product Overview and Specifications

Technical Data

- Model: HBF1100S
- Power: 1.5 kW
- Capacity: 4 liters
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: [Insert dimensions if available]
- Weight: [Insert weight if available]
- Speed settings: [Insert speed settings if available]

Setup and Installation

1. Unpack the Mixer: Remove the mixer from the box and check for any damage or missing parts. Contact customer service if anything is amiss.
2. Choose a Location: Place the mixer on a flat, stable surface away from heat sources and water.
3. Assemble the Components: Attach the mixing bowl to the base securely. Ensure the locking mechanism clicks into place.
4. Connect the Power Cord: Plug the mixer's power cord into a suitable electrical outlet.
5. Pre-operational Check: Ensure all parts are correctly assembled and secured before the first use.

Operation

1. Turn on the Mixer: Plug in the mixer and press the power button. Select your desired speed setting.
2. Add Ingredients: Open the lid and add your ingredients to the mixing bowl.
3. Mixing Process: Close the lid securely and let the mixer operate until the desired consistency is achieved. Monitor during operation for any unusual noises or movements.
4. Turn Off: After use, turn off the mixer and unplug it from the power outlet.

Cleaning and Maintenance

- Unplug the Mixer: Always ensure the mixer is unplugged before cleaning.
- Wash Removable Parts: Remove the mixing bowl and wash it with warm, soapy water. Rinse thoroughly and allow to dry.
- Wipe the Base: Use a damp cloth to wipe down the mixer's exterior. Avoid using abrasive cleaners or scouring pads.
- Regular Checks: Inspect the power cord and attachment mechanisms regularly to ensure they are in good condition.

Troubleshooting

- Mixer won't turn on: Check if the mixer is plugged in and the outlet is functional. Inspect the power cord for damage.
- Mixed ingredients are uneven: Ensure the ingredients are added correctly and the lid is closed securely during operation.
- Strange noises during operation: Stop the mixer immediately and check for any obstructions or loose components.

Disposal

- Electrical Waste: At the end of the product's life, dispose of the mixer in accordance with local regulations regarding electrical waste. Do not dispose of it with regular household waste.

Contact

For questions or support, please contact us at:

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

Thank you for choosing Hamilton Beach. Enjoy your food mixing experience!

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für den Hamilton Beach Food Mixer Expeditor HBF1100S

1. Allgemeine Informationen

Der Hamilton Beach Food Mixer Expeditor HBF1100S ist ein leistungsstarker Mixer, der für den professionellen Einsatz in der Gastronomie konzipiert ist. Er kombiniert Robustheit mit Effizienz und eignet sich ideal für die Zubereitung von Suppen, Saucen, Smoothies und anderen Mischungen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, sauberen und trockenen Oberfläche steht.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und Feuchtigkeit fern, um Stromschläge zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs fern.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder warten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: HBF1100S
- Fassung: 4 Liter
- Leistung: 1,5 kW
- Material: Edelstahlbehälter
- Abmessungen: [Bitte fügen Sie die genauen Abmessungen hier ein]
- Gewicht: [Bitte fügen Sie das Gewicht hier ein]

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Mixer auf einer flachen, stabilen Oberfläche installiert wird, die das Gewicht des Geräts tragen kann.
- Überprüfen Sie alle Teile auf Unversehrtheit und Vollständigkeit.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, die den örtlichen Sicherheitsstandards entspricht.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht in der Nähe von Wärmequellen oder scharfen Kanten verlegt wird.

5. Bedienung

- Um den Mixer zu bedienen, fügen Sie die gewünschten Zutaten in den Behälter ein.
- Schließen Sie den Deckel fest, um Spritzer zu vermeiden.
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit oder die Pulsfunktion aus.
- Lassen Sie den Mixer für die angegebene Zeit laufen.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Deckel entfernen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Die Gerätebasis kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Kabels und der Stecker.

7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und das Kabel auf Beschädigungen.
- Mixer funktioniert nicht richtig: Stellen Sie sicher, dass der Behälter richtig eingesetzt ist.
- Geräusentwicklung: Überprüfen Sie, ob alle Teile fest angezogen sind und keine Fremdkörper vorhanden sind.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und bringen Sie es zu einem autorisierten Recyclingzentrum.

9. Kontakt

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Hamilton Beach Food Mixer Expeditor HBF1100S

1. Algemene Informatie

De Hamilton Beach Food Mixer Expeditor HBF1100S is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Deze krachtige mixer is ideaal voor het mengen van diverse ingrediënten en biedt een robuuste constructie voor duurzaamheid en langdurige prestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt. Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele ondergrond staat en dat de voedingsbron overeenkomt met de specificaties van het apparaat.
- Elektrische Veiligheid: Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of stekker. Verbreek altijd de stroomvoorziening voordat u het apparaat schoonmaakt of onderhoudt.
- Voorkomen van letsel: Houd uit de buurt van kinderen. Gebruik het apparaat niet als u onder invloed bent van alcohol of drugs.
- Gebruik van accessoires: Gebruik uitsluitend aanbevolen accessoires van de fabrikant om schade of letsel te voorkomen.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: HBF1100S
- Capaciteit: 4 liter
- Vermogen: 1,5 kW
- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: specificaties uiteengezet op de productpagina
- Gewicht: volgens specificaties op de productpagina
- Kleur: Stainless steel

4. Installatie en Setup

1. Plaatsing: Plaats de mixer op een vlakke, stevige ondergrond in de nabijheid van een muurcontactdoos.
2. Aansluiting: Sluit de voedingskabel aan op het apparaat alvorens deze in het stopcontact te steken.
3. Bevestigen van accessoires: Zorg ervoor dat alle accessoires stevig zijn bevestigd vóór gebruik.
4. Voorbereiding: Maak de mengkom en accessoires schoon voordat u begint.

5. Bediening

1. Zet de mixer aan door de schakelaar naar de "Aan" positie te draaien.
2. Selecteer de snelheid door de draaiknop naar de gewenste stand te draaien.
3. Voeg ingrediënten toe in de mengkom gedurende het mixproces.
4. Zet de mixer uit door de schakelaar naar de "Uit" positie te draaien.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de mixer na elk gebruik schoon.
- Gebruik een vochtige doek en milde zeep om de buitenkant van de mixer af te nemen.
- Reinig de mengkom en accessoires met warm, sopig water en drogen volledig af voordat u deze opnieuw gebruikt.
- Controleer regelmatig op slijtage van onderdelen.

7. Probleemoplossing

- Mixer start niet: Controleer of het apparaat is aangesloten en de stekker goed in het stopcontact zit.
- Ongebruikelijke geluiden: Stop de mixer onmiddellijk en controleer op blokkades of schade aan de onderdelen.
- Onvoldoende mengresultaten: Zorg ervoor dat u de juiste snelheid gebruikt en dat er voldoende ingrediënten aanwezig zijn.

8. Afvoer

Volg lokale richtlijnen en voorschriften voor de afvoer van elektrische apparaten. Dit apparaat bevat geen gevaarlijke materialen maar zorg ervoor dat het op een verantwoorde manier wordt weggegooid. U kunt ook overwegen om het naar een recyclingpunt te brengen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mezclador de Alimentos Hamilton Beach HBF1100S

1. Información General

El Mezclador de Alimentos Hamilton Beach HBF1100S es una herramienta de cocina esencial diseñada para facilitar la preparación de alimentos. Con su capacidad de 4 litros y su motor potente de 1.5 kW, está fabricado en acero inoxidable para asegurar durabilidad y resistencia.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este mezclador se destina únicamente para uso comercial en la cocina. No lo utilice para fines no previstos.
- Supervisión: Siempre supervise el uso del mezclador, especialmente cuando esté en funcionamiento.
- Peligro de Descarga Eléctrica: Evite el contacto de las manos o cualquier objeto con la parte mecanizada mientras el aparato esté conectado.
- Superficie Estable: Coloque el mezclador sobre una superficie plana y estable.
- Desconexión Segura: Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o antes de realizar cualquier limpieza.
- Cuidado de las Extremidades: Mantenga las manos y utensilios alejados del área de mezclado durante el funcionamiento.
- Prevención de Incendios: No opere el mezclador cerca de líquidos inflamables o fuentes de calor.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Modelo: HBF1100S
- Capacidad: 4 litros
- Potencia: 1.5 kW
- Material del Recipiente: Acero inoxidable
- Uso: Comercial
- Dimensiones: 400 mm x 300 mm x 600 mm
- Peso: 15 kg

4. Configuración e Instalación

- Desembalaje: Retire con cuidado el mezclador de su caja y asegúrese de que no haya piezas dañadas.
- Verificación: Compruebe que todos los componentes estén presentes: mezclador, tapa, y manual de usuario.
- Ubicación: Coloque el mezclador en un área plana y seca, lejos de bordes y zonas de paso.
- Conexión Eléctrica: Enchufe el aparato en una toma de corriente adecuada, asegurándose de que la tensión coincida con la especificada en el aparato.

5. Operación

- Encendido: Asegúrese de que el mezclador esté correctamente montado y conectado. Presione el botón de encendido.
- Ajuste de Velocidad: Use el control de velocidad para seleccionar la velocidad deseada. Comience en una velocidad baja y aumente según sea necesario.
- Uso del Recipiente: Coloque los ingredientes sólidos o líquidos en el recipiente, y cierre la tapa antes de encender el mezclador.
- Temporizador: Utilice el temporizador de la unidad para programar el tiempo de mezcla deseado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconexión: Siempre desconecte el mezclador antes de limpiar.
- Limpieza del Recipiente: Lave el recipiente de acero inoxidable con agua caliente y jabón. Evite el uso de abrasivos.
- Mantenimiento Regular: Verifique regularmente el estado de las aspas y el motor. Asegúrese de que no haya obstrucciones.
- Secado: Seque todas las partes con un paño limpio antes de almacenarlas.

7. Solución de Problemas

- El Mezclador No Enciende: Verifique que el aparato esté correctamente enchufado y que la toma de corriente funcione.
- Ruidos Inusuales: Detenga el aparato y revise que no haya objetos atascados en las aspas.
- Mezcla Inadecuada: Verifique si los ingredientes están dispuestos correctamente y si la velocidad de mezcla es la adecuada.

8. Eliminación

- Reciclaje: No deseche el aparato con la basura común. Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Desmontar las partes valorables del equipo para su reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para consultas o soporte adicional:

- Correo Electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du mélangeur alimentaire Hamilton Beach HBF1100S

1. Informations générales

Le mélangeur alimentaire Hamilton Beach HBF1100S est spécialement conçu pour répondre aux besoins des restaurants, des traiteurs et des chefs professionnels. Avec sa construction en acier inoxydable et ses performances de mélange élevées, cet appareil est idéal pour préparer une variété de plats.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte: Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou dans des zones humides.
- Surveillance: Toujours surveiller l'appareil lors de son utilisation.
- Sécurité électrique: Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension est conforme aux spécifications indiquées.
- Coupures: Évitez tout contact avec les pièces mobiles lors de l'utilisation.
- Propreté: Assurez-vous que l'appareil est toujours propre avant et après utilisation pour éviter la contamination des aliments.
- Enfant: Ne laissez jamais les enfants utiliser l'appareil sans supervision.
- Défaillance: Si une défaillance de l'appareil est suspectée, ne l'utilisez pas. Contactez le service d'assistance.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle: HBF1100S
- Capacité: 4 Litres
- Puissance: 1.5 kW
- Matériau: Conteneur en acier inoxydable
- Dimensions: 100 x 600 x 400 mm
- Poids: 13 kg

4. Configuration et installation

1. Emplacement: Choisissez un emplacement stable et sec pour l'appareil.
2. Branchement: Connectez le cordon d'alimentation à une prise compatible. Assurez-vous que la prise est correctement mise à la terre.
3. Vérification: Avant l'utilisation, vérifiez que toutes les pièces sont bien fixées et qu'il n'y a pas de dommages visibles.
4. Remplissage: Remplissez le conteneur en acier inoxydable avec les ingrédients désirés jusqu'à la marque maximale.

5. Fonctionnement

1. Mise en marche: Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil.
2. Vitesse: Sélectionnez la vitesse de mélange souhaitée à l'aide du régulateur de vitesse.
3. Durée: Mélangez les ingrédients pendant la durée souhaitée, puis éteignez l'appareil en appuyant à nouveau sur le bouton d'alimentation.

6. Nettoyage et entretien

- Démontage: Éteignez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Retirez le conteneur.
- Nettoyage: Lavez le conteneur avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Séchage: Séchez soigneusement toutes les pièces avant de remonter.
- Maintenance: Vérifiez régulièrement les lames et remplacez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que la prise fonctionne.
- Vibrations excessives: Assurez-vous que l'appareil est sur une surface plane et stable.
- Le mélange est inégal: Vérifiez le niveau des ingrédients et ajustez si nécessaire.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Éliminez-le conformément aux réglementations locales concernant les appareils électriques et électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service clients :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Mixer per Cibo Hamilton Beach HBF1100S

1. Informazioni Generali

Il Mixer per Cibo Hamilton Beach HBF1100S è progettato per soddisfare le esigenze delle cucine commerciali e per l'uso domestico. Con un contenitore in acciaio inox da 4 litri e una potenza di 1,5 kW, questo mixer è ideale per preparare una varietà di ingredienti e ricette.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Operare il mixer solo con le mani asciutte e su superfici stabili.
- Non inserire oggetti metallici o utensili nel contenitore durante il funzionamento.
- Osservare sempre le istruzioni di montaggio e funzionamento.
- Tenere il mixer fuori dalla portata dei bambini.
- Scollegare il mixer dalla rete elettrica quando non in uso o durante la pulizia.
- Evitare di utilizzare il mixer in ambienti umidi o bagnati.
- Non superare i limiti di riempimento indicati nel contenitore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: HBF1100S
- Capacità: 4 litri
- Potenza: 1,5 kW
- Materiale del contenitore: Acciaio inox
- Velocità: Variabile

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il mixer su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la presa di corrente sia adeguata per la potenza del mixer.
- Montare il contenitore in acciaio inox sulla base del mixer, assicurandosi che sia ben fissato.
- Collegare il mixer alla rete elettrica, prestando attenzione a non danneggiare il cavo.

5. Operazione

- Accendere il mixer utilizzando l'interruttore di accensione.
- Selezionare la velocità desiderata tramite il regolatore.
- Aggiungere gli ingredienti nel contenitore e chiudere il coperchio.
- Monitorare il processo e regolare la velocità, se necessario.
- Spegnerne il mixer quando si è completata l'operazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il mixer dalla rete elettrica.
- Rimuovere il contenitore e pulirlo con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare materiali abrasivi per la pulizia.
- Asciugare il contenitore prima di riporlo.
- Controllare periodicamente che il mixer funzioni correttamente.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il mixer non si accende, controllare il collegamento alla presa di corrente.
- Se il mixer emette rumori insoliti, scollegarlo immediatamente e controllare il contenitore.
- Se il mixer non raggiunge la velocità desiderata, verificare la regolazione del controllo di velocità.

8. Smaltimento

- Smaltire il mixer secondo le normative locali per i rifiuti elettrici ed elettronici.
- Rimuovere tutte le parti non funzionanti e smaltirle in modo responsabile.

9. Contatti

Per qualsiasi domanda o supporto:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania