

# 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: HMMOZ10

### Manual hamburger machine



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Hamburger Machine HM-MOZ10

### 1. General Information

The GGM Gastro Hamburger Machine HM-MOZ10 is a high-performance kitchen appliance designed for the efficient preparation of hamburgers. This machine is suitable for commercial kitchens, food trucks, and other high-demand food service environments, ensuring consistent quality and productivity.

### 2. Safety Information

- General Safety: Ensure that the machine is installed on a stable, flat surface. Avoid placing the machine near water sources, heat sources, or flammable materials.
- Electrical Safety: Use only the specified voltage as stated in the product specifications. Ensure that the power cord is undamaged and not placed near hot surfaces or sharp edges.
- Operational Safety: Always keep hands and utensils clear of moving parts during operation. Do not attempt to touch or clean the machine while it is in operation.
- Cleaning Safety: Disconnect the machine from the power supply before cleaning. Allow the machine to cool down thoroughly before handling.
- Child Safety: This machine is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction.

### 3. Product Specifications

- Model: HM-MOZ10
- Power Supply: 220-240V
- Power Consumption: 1500W
- Dimensions (L x W x H): 400 x 300 x 250 mm
- Weight: 12 kg
- Material: Stainless Steel
- Capacity: Up to 10 hamburgers per cycle
- Production Speed: 180-240 hamburgers per hour

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully unpack the BM-MOZ10 from its box and remove all protective packaging materials.
2. Location: Place the machine on a stable and level surface away from direct sunlight and moisture.
3. Electrical Connection: Connect the power cord to a grounded power outlet with the voltage and frequency specified in the product specifications.
4. Initial Check: Inspect all components before use to ensure they are secure and in good condition.
5. Testing: Turn on the machine to perform a short test run without food to ensure that all functions are working correctly.

### 5. Operation

1. Power On: Switch on the machine using the power button.
2. Preparation: Place the preformed hamburger patties in the designated area of the machine.
3. Cooking: Close the lid and set the desired cooking time using the timer dial.
4. Completion: Once the timer goes off, open the lid and retrieve the cooked hamburgers using appropriate utensils.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, turn off and unplug the machine. Wipe down the exterior and interior surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Deep Cleaning: Perform deep cleaning weekly. Disassemble removable parts and wash them in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before reassembling.
- Maintenance Checks: Regularly inspect the power cord, plug, and other electrical components for wear and damage. Replace as necessary.

### 7. Troubleshooting

- Machine Won't Start: Check if the machine is plugged in and the power outlet is working.
- Inconsistent Cooking: Ensure the cooking time is set correctly and that the patties are uniform in size.
- Smoke or Odor: If smoke or an unusual odor is detected, turn off the machine immediately and unplug it. Allow to cool down before inspecting for malfunction.

### 8. Disposal

When the GGM Hamburger Machine HM-MOZ10 reaches the end of its life, ensure it is disposed of responsibly. Contact your local waste management authority for information on recycling or proper disposal methods for electrical appliances. Do not dispose of in general 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

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für die Hamburger Maschine HM-MOZ10

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Hamburger Maschine HM-MOZ10. Dieses hochwertige Gerät ermöglicht Ihnen die einfache Zubereitung von Hamburger-Patties in professioneller Qualität. Stellen Sie sicher, dass Sie dieses Handbuch sorgfältig lesen, um die beste Leistung aus Ihrem Produkt herauszuholen.

### 2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsvorschriften, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden:

- Verwenden Sie die Maschine nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, trockenen und ebenen Oberfläche steht.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen während des Betriebs.
- Verwenden Sie nur die empfohlenen Materialien und Zutaten.
- Lassen Sie die Maschine nicht unbeaufsichtigt während des Betriebs.
- Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch vom Stromnetz.
- Reinigen Sie die Maschine nach jedem Gebrauch, um Hygiene zu gewährleisten.
- Bei Fehlfunktionen oder Beschädigungen wenden Sie sich bitte umgehend an den Kundenservice.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Modell: HM-MOZ10
- Leistung: 1500 W
- Spannung: 220-240 V
- Frequenz: 50/60 Hz
- Kapazität: 600 Hamburger pro Stunde
- Gehäusematerial: Edelstahl
- Abmessungen: 600 x 400 x 300 mm
- Gewicht: 20 kg

### 4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie die Hamburger Maschine an einem geeigneten Ort in Ihrer Küche, fern von Hitzequellen und Feuchtigkeit.
- Stellen Sie sicher, dass genügend Platz um das Gerät vorhanden ist.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, die den Spezifikationen entspricht.
- Überprüfen Sie vor der ersten Nutzung alle Teile auf Transportschäden.
- Installieren Sie die Maschine nach den Anweisungen des Herstellers und vergewissern Sie sich, dass alle Teile korrekt montiert sind.

### 5. Bedienung

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
- Wählen Sie die gewünschte Pattypresseeinstellung.
- Platzieren Sie die vorbereiteten Zutaten in die Maschine und drücken Sie den Hebel, um die Patties zu formen.
- Stellen Sie sicher, dass die Patties gleichmäßig geformt sind, bevor Sie sie entnehmen.
- Nach der Benutzung schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Maschine abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Entfernen Sie alle Lebensmittelreste aus dem Gerät.
- Reinigen Sie die Außenteile mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Die abnehmbaren Teile sollten in warmem Seifenwasser gewaschen werden und gründlich abgedrocknet werden, bevor sie wieder montiert werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Abnutzung oder Beschädigung und ersetzen Sie diese gegebenenfalls.

### 7. Fehlersuche

- Maschine startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und ob der Hauptschalter betätigt wurde.
- Unregelmäßige Patties: Stellen Sie sicher, dass die Zutaten gleichmäßig verteilt sind.
- Übermäßige Geräusche: Überprüfen Sie, ob alle Teile sicher montiert sind.
- Maschine lässt sich nicht bedienen: Möglicherweise ist sie überhitzt. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

### 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Hamburger Maschine gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroschrott. Entfernen Sie vor der Entsorgung alle Batterien und nicht mehr benötigten Teile.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für die Hamburger Maschine HM-MOZ10 entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Zubereiten köstlicher Hamburger!

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding Hamburgermachine HMMOZ10

### 1. Algemene Informatie

De Hamburgermachine HMMOZ10 is ontworpen voor het efficiënt en eenvoudig bereiden van hamburgers. Deze machine combineert gebruiksgemak met professionele kwaliteit en is ideaal voor restaurants, cafés en andere eetgelegenheden.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de machine gebruikt om mogelijke ongevallen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de machine op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Houd de machine uit de buurt van kinderen en onbevoegden tijdens gebruik.
- Gebruik alleen de door de fabrikant aanbevolen accessoires en vervangonderdelen.
- Controleer vóór gebruik of de machine in goede staat verkeert en vrij is van beschadigingen.
- Voorkom dat water in de elektrische componenten terechtkomt.
- Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer deze niet wordt gebruikt.

### 3. Productspecificaties

- Model: HMMOZ10
- Vermogen: 1200 W
- Spanning: 220-240 V
- Frequentie: 50 Hz
- Capaciteit: Tot 240 hamburgers per uur
- Gewicht: 50 kg
- Afmetingen: 600 x 800 x 900 mm
- Materiaal: RVS

### 4. Opstelling en Installatie

- Plaats de machine op een stevige, vlakke ondergrond met voldoende ruimte rondom.
- Zorg voor een stopcontact dat voldoet aan de vereiste spanning.
- Controleer of alle onderdelen zijn meegeleverd.
- Volg de onderstaande stappen voor installatie:
  1. Verbind de machine met het elektriciteitsnet door de stekker in het stopcontact te steken.
  2. Plaats de transportband op de machine en zorg dat deze goed vastzit.
  3. Vul de vulopening met het gewenste vlees of mengsel.
  4. Zet de aan/uit-schakelaar in de "aan"-positie om de machine in te schakelen.

### 5. Bediening

- Zet de machine aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste dikte en grootte van de hamburgers in met de instelknoppen.
- Plaats het vlees in de vulopening en druk op de startknop.
- Controleer de hamburgers tijdens het proces om een gelijkmatige bereiding te garanderen.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact voor schoongemaakt.
- Reinig de buitenkant met een vochtige doek en milde reiniger.
- Demonteer indien mogelijk de onderdelen die in contact komen met voedsel en reinig deze apart.
- Controleer regelmatig de onderdelen op slijtage en vervang zo nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Machine start niet: Controleer de aansluiting op het elektriciteitsnet en zorg ervoor dat de schakelaar ingeschakeld is.
- Ongelijke hamburgers: Controleer of de instellingen correct zijn en of de vulopening niet verstopt is.
- Overmatige geluiden: Controleer of er geen voorwerpen in de machine zijn gekomen en of alle onderdelen goed vastzitten.

### 8. Afvoer

- De machine moet bij het einde van de levensduur op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd. Neem contact op met lokale afvalbeheerder voor richtlijnen met betrekking tot elektrische apparatuur.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Máquina de Hamburguesas HM-MOZ10

## 1. Información General

La Máquina de Hamburguesas HM-MOZ10 es un equipo profesional diseñado para la preparación de hamburguesas. Este dispositivo permite crear hamburguesas de manera rápida y eficiente, ideal para restaurantes, comidas rápidas y catering.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Esta máquina debe ser utilizada únicamente para la preparación de hamburguesas. Cualquier uso no autorizado anula la garantía.
- Almacenamiento Seguro: Mantenga la máquina en un lugar seco y alejado de fuentes de calor.
- Formulario de Uso: Siempre lea y siga las instrucciones del manual antes de usar.
- Manipulación: No toque las partes calientes durante y después de su uso.
- Cuidado con los Niños: Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños.
- Conexión Eléctrica: Utilice únicamente tomas de corriente adecuadas y asegúrese de que el voltaje coincida con las especificaciones de la máquina.
- Mantenimiento Regular: Realice mantenimiento regular para garantizar un funcionamiento seguro y eficiente.

## 3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Modelo: HM-MOZ10
- Potencia: 1800W
- Voltaje: 230V/50Hz
- Dimensiones: 450 x 400 x 590 mm
- Peso: 32 kg
- Capacidad de Producción: Hasta 100 hamburguesas por hora
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Accesorios Incluidos: Moldes para hamburguesas de diferentes tamaños

## 4. Configuración e Instalación

1. Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable.
2. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
3. Verifique que la máquina esté correctamente nivelada.
4. Instale los moldes de hamburguesas según las instrucciones del fabricante.
5. Encienda la máquina utilizando el interruptor de encendido.

## 5. Operación

1. Prepare la mezcla de carne y forme bolitas del tamaño deseado.
2. Coloque la bolita de carne en el molde.
3. Presione el botón correspondiente para compactar y formar la hamburguesa.
4. Retire cuidadosamente la hamburguesa del molde.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la máquina antes de limpiarla.
- Utilice un paño húmedo y detergente suave para limpiar la superficie exterior.
- No sumerja la máquina en agua ni use limpiadores abrasivos.
- Limpie los moldes con agua caliente y un cepillo suave.
- Realice una limpieza completa después de cada uso.

## 7. Resolución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique que esté conectada a la corriente eléctrica y que el fusible esté en buen estado.
- Las hamburguesas no se forman correctamente: Asegúrese de que la mezcla de carne tenga la consistencia adecuada y que los moldes estén limpios.
- Ruidos extraños: Apague la máquina y revise si hay obstrucciones o piezas dañadas.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, deshágase de la Máquina de Hamburguesas HM-MOZ10 de acuerdo con las normativas locales de residuos eléctricos y electrónicos. Asegúrese de desmantelar las partes peligrosas y depositarlas en puntos de recogida autorizados.

## 9. Contacto

Si tiene cualquier duda o consulta, comuníquese con nosotros:

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

Este manual contiene información esencial para el uso y mantenimiento adecuado de su Máquina de Hamburguesas HM-MOZ10, garantizando así un funcionamiento seguro y eficiente a largo plazo.

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la machine à hamburger HM-MOZ10

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la machine à hamburger HM-MOZ10. Ce produit est conçu pour offrir une préparation rapide et efficace de hamburgers savoureux. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser l'appareil afin de garantir une utilisation correcte et sécurisée.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement la machine dans un endroit sec et bien ventilé.
- Ne placez pas la machine sur une surface instable ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Éteignez et débranchez l'appareil après chaque utilisation.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation et l'appareil pour détecter des signes d'usure ou de dommages.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Gardez les enfants et les animaux à distance pendant le fonctionnement de l'appareil.
- En cas de surchauffe, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de poursuivre son utilisation.
- L'utilisation de pièces non recommandées peut annuler la garantie.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : HM-MOZ10
- Dimensions : 40 cm (L) x 30 cm (P) x 20 cm (H)
- Poids : 15 kg
- Puissance : 1500 W
- Tension : 220-240 V
- Capacité : Jusqu'à 200 hamburgers par heure
- Matériaux : Acier inoxydable et plastique de haute qualité
- Couleur : Argenté

## 4. Installation et Configuration

- Déballez la machine et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Placez la machine sur une surface plane et stable, loin de toute source de chaleur.
- Vérifiez que tous les éléments sont bien fixés avant de brancher l'appareil.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise adéquate. Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le brancher.
- Respectez les normes électriques de votre région lors de l'installation.

## 5. Utilisation

- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Placez la viande hachée ou les galettes dans l'appareil.
- Suivez les instructions de cuisson pour obtenir la cuisson désirée des hamburgers.
- Lorsque la cuisson est terminée, retirez les hamburgers avec une spatule ou un ustensile approprié.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour essuyer la surface extérieure de la machine.
- Les pièces amovibles doivent être nettoyées à l'eau savonneuse. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Laissez sécher complètement les pièces avant de les remonter.

## 7. Dépannage

- Si la machine ne s'allume pas, vérifiez si elle est correctement branchée.
- Si l'appareil surchauffe, débranchez-le et laissez-le refroidir.
- En cas de bruit inhabituel, vérifiez l'assemblage des pièces.
- Contactez le service client si le problème persiste.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Rapportez la machine aux points de collecte dédiés pour le recyclage des appareils électriques.

## 9. Contact

Pour toute question ou problème, 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 per la Macchina per Hamburger HM-MOZ10

### 1. Informazioni Generali

La macchina per hamburger HM-MOZ10 è un dispositivo professionale progettato per la preparazione efficiente di hamburger. Costruita con materiali di alta qualità, offre prestazioni elevate e una durata prolungata, rendendola ideale per ristoranti e chioschi.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Utilizzo Adeguato:** Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso commerciale per la preparazione di hamburger. Non utilizzare per scopi diversi.
- **Elettricità:** Assicurarsi che l'impianto elettrico sia compatibile con le specifiche di alimentazione della macchina. Verificare che la tensione sia corretta prima di collegare la macchina.
- **Superficie di Lavoro:** Posizionare la macchina su una superficie stabile e piana per evitare ribaltamenti.
- **Manutenzione:** Eseguire regolari controlli e manutenzioni. Scollegare sempre la macchina dall'alimentazione elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione.
- **Protezione Personale:** Utilizzare guanti e occhiali protettivi durante l'uso per evitare infortuni.
- **Bambini:** Tenere la macchina lontano dalla portata dei bambini e da persone non autorizzate.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** HM-MOZ10
- **Dimensioni:** 460 x 350 x 410 mm
- **Potenza:** 1200 W
- **Tensione:** 220-240 V
- **Frequenza:** 50 Hz
- **Capacità di Produzione:** Fino a 200 hamburger all'ora
- **Materiale:** Acciaio inossidabile di alta qualità
- **Peso:** 25 kg

### 4. Installazione e Montaggio

1. Togliere la macchina dalla confezione e verificare che non ci siano danni visibili.
2. Posizionare la macchina su una superficie piana e stabile, lontana da fonti di calore e umidità.
3. Assicurarsi che la presa elettrica sia facilmente accessibile.
4. Collegare la macchina alla rete elettrica verificando che la tensione sia adeguata.
5. Montare le parti accessorie, se necessario, seguendo le istruzioni incluse.

### 5. Operazione

1. Assicurarsi che la macchina sia installata correttamente e collegata.
2. Accendere l'interruttore per avviare il funzionamento della macchina.
3. Inserire la carne nel supporto dell'hamburger e regolare lo spessore desiderato.
4. Premere il pulsante di avvio per iniziare a formare l'hamburger.
5. Rimuovere l'hamburger formato e continuare il processo fino al raggiungimento del numero desiderato.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare la macchina dall'alimentazione prima della pulizia.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido e detergente non abrasivo.
- Rimuovere e lavare le parti in contatto con il cibo con acqua calda e sapone.
- Asciugare completamente tutte le parti prima di rimontare.
- Eseguire una manutenzione regolare per garantire prestazioni ottimali.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- **La macchina non si accende:** Controllare il collegamento alla rete elettrica e verificare che la presa funzioni.
- **Gli hamburger non si formano correttamente:** Verificare la qualità e la consistenza della carne utilizzata.
- **Rumori insoliti:** Controllare che tutte le parti siano montate correttamente e che non vi siano ostruzioni.

### 8. Smaltimento

Al termine della vita utile della macchina, smaltirla secondo le normative locali per il riciclaggio dei rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare il prodotto tra i rifiuti domestici.

### 9. Contatti

Per assistenza o domande, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania