

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: HMSM1015

Manual hamburger machine - WITHOUT pattie mould



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

EN ENGLISH

Product Manual for Hamburger Machine Without Pattie Mould (HMSM1015)

General Information

The Hamburger Machine Without Pattie Mould (HMSM1015) is designed for commercial use in the food industry, specifically for the preparation of hamburgers. This high-quality machine efficiently processes meat and helps create consistent patties to meet the demands of fast-paced foodservice environments.

Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the machine is connected to a properly grounded electrical outlet. Avoid using extension cords.
- **Operational Safety:** Always turn off and unplug the machine when not in use or before cleaning. Keep hands and clothing away from moving parts during operation.
- **Hygiene and Food Safety:** Regularly clean the machine to prevent contamination. Use food-safe cleaning agents and ensure that all surfaces are sanitized.
- **Children and Pets:** Keep the machine out of reach of children and pets to prevent accidents.
- **Damage and Wear:** Regularly inspect the machine for any signs of damage or wear. Do not operate if the machine is damaged.
- **Emergency Procedures:** Know the location of the emergency shut-off switch and ensure all operators are trained in its use.

Product Specifications

- Model: HMSM1015
- Voltage: 230V
- Frequency: 50Hz
- Power: 1200W
- Capacity: Up to 20 kg/h
- Dimensions: 590 x 270 x 430 mm
- Weight: 33 kg
- Material: Stainless Steel

Setup and Installation

1. **Unpack the Machine:** Remove the hamburger machine from its packaging and check for any damages or missing parts.
2. **Choose a Location:** Place the machine on a flat, stable surface away from moisture and heat sources.
3. **Plug in the Machine:** Connect the machine to a properly grounded electrical outlet. Ensure the voltage is compatible.
4. **Install Accessories:** If the machine comes with any additional parts or accessories, install them according to the manufacturer's instructions.
5. **Initial Testing:** Before first use, run the machine without food to ensure it operates correctly without any abnormalities.

Operation

1. **Preheat the Machine:** Allow the machine to preheat as specified in the operating guidelines.
2. **Load Ingredients:** Place the ground meat into the hopper. Ensure not to overload the machine beyond its capacity.
3. **Adjust Settings:** Set the desired thickness and size of the patties, if applicable.
4. **Start the Machine:** Turn on the machine using the main power switch. Monitor the operation and ensure safety procedures are followed.
5. **Collect Patties:** As the patties are formed, collect them in a clean container for further processing or cooking.

Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, unplug the machine and clean all surfaces with warm, soapy water. Rinse with clean water and dry thoroughly.
- **Regular Maintenance:** Check all components regularly for wear and tear. Lubricate moving parts as per the maintenance schedule.
- **Deep Cleaning:** Conduct a thorough cleaning weekly, including disassembling parts if necessary to reach all surfaces.

Troubleshooting

- **Machine Won't Start:** Check power connection and ensure the machine is plugged in. Inspect the fuse.
- **Uneven Patties:** Ensure the meat is appropriately ground and not overly packed in the hopper. Adjust settings if necessary.
- **Unusual Noises:** Stop the machine immediately and inspect for any foreign objects or loose parts.

Disposal

When disposing of the machine, follow local regulations regarding electrical appliances. Remove all electrical components and recycle the metal and plastic parts where possible.

Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Hamburger-Maschine ohne Patty-Form HMSM1015

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb der Hamburger-Maschine ohne Patty-Form HMSM1015. Dieses Gerät wurde speziell entwickelt, um die Herstellung von Hamburgern effizient und benutzerfreundlich zu gestalten. Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen zu Betrieb, Sicherheit und Wartung des Geräts.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Maschine nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Halten Sie das Gerät von Wasser oder anderen Flüssigkeiten fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Überprüfen Sie vor der Nutzung, ob das Gerät ordnungsgemäß montiert und stabil ist.
- Halten Sie Kinder und ungeschulte Personen von der Maschine fern.
- Verwenden Sie nur empfohlene Zutaten und Materialien, um Funktionsstörungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen während des Betriebs oder der Reinigung.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: HMSM1015
- Abmessungen: 600 x 400 x 430 mm
- Gewicht: 20 kg
- Leistungsaufnahme: 1500 W
- Spannung: 220-240 V
- Frequenz: 50 Hz
- Gehäusematerial: Edelstahl
- Produktionskapazität: bis zu 150 Hamburger pro Stunde

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie die Maschine auf eine stabile und ebene Fläche.
- Achten Sie darauf, dass der Standort gut belüftet ist.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an (220-240 V, 50 Hz).
- Überprüfen Sie alle Komponenten auf Beschädigungen, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Befestigen Sie alle notwendigen Teile gemäß der Montageanleitung im Lieferumfang des Gerätes.

5. Betrieb

- Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter ein.
- Warten Sie, bis das Gerät betriebsbereit ist.
- Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in den vorgesehenen Bereich der Maschine.
- Passen Sie die Einstellungen gemäß den gewählten Rezepten an.
- Starten Sie den Betriebsprozess und beobachten Sie den Fortschritt.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel, um die Oberflächen zu reinigen.
- Entfernen Sie alle Lebensmittelreste aus dem Maschineninneren.
- Überprüfen Sie regelmäßig die beweglichen Teile auf Abnutzung oder Beschädigung.
- Führen Sie mindestens einmal im Monat eine gründliche Wartung durch.

7. Fehlersuche

- Maschine startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist und die Sicherungen intakt sind.
 - Unzureichende Leistung: Stellen Sie sicher, dass die Maschine richtig montiert und alle Teile ordnungsgemäß installiert sind.
- Lebensmittel werden nicht geformt: Prüfen Sie den Materialtyp und die Feuchtigkeit der Zutaten.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Das Gerät enthält keine gefährlichen Materialien und sollte so umweltgerecht wie möglich entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen, technische Unterstützung oder Anfragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für die Hamburger-Maschine ohne Patty-Form HMSM1015 entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg beim Gebrauch des Geräts.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Hamburgermachine zonder Pattie Mould (HMSM1015)

1. Algemene Informatie

Deze hamburgermachine zonder pattie mould (model HMSM1015) is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, eetgelegenheden en cateringbedrijven. Het apparaat is bedoeld voor het efficiënt bereiden van hamburgers en vleesproducten, met behoud van kwaliteit en smaak.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de installatie- en gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u de machine in gebruik neemt.
- Gebruik de machine alleen voor het beoogde doel, zoals beschreven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met water of andere vloeistoffen.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en onbevoegden.
- Gebruik geen beschadigde stekkers of snoeren.
- Laat de machine nooit zonder toezicht achter tijdens gebruik.
- Trek de stekker uit het stopcontact bij onderhoud of als de machine niet in gebruik is.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik.

3. Productspecificaties

- Model: HMSM1015
- Afmetingen: 60 cm (B) x 40 cm (D) x 50 cm (H)
- Voltage: 230V
- Vermogen: 1500W
- Capaciteit: Tot 250 hamburgers per uur

4. Setup en Installatie

- Plaats de hamburgermachine op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de machine in de nabijheid van een geschikt stopcontact staat.
- Controleer of de stroomvoorziening voldoet aan de specificaties van het apparaat (230V).
- Sluit het apparaat aan op het stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten.
- Volg de instructies op het bedieningspaneel voor de eerste inschakeling.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat de machine volledig is geïnstalleerd en gecontroleerd voordat u deze inschakelt.
- Zet de machine aan via de aan-/uitknop.
- Pas de instellingen aan volgens uw benodigde dikte en grootte van de hamburgers.
- Plaats het vlees in de vulopening en druk op de activeringsknop om het proces te starten.
- Wacht tot de hamburgers volledig zijn gevormd en haal ze uit de machine.

6. Reiniging en Onderhoud

- Koppel de machine altijd los van de stroomvoorziening voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om de buitenkant van de machine te reinigen.
- Voor de interne onderdelen, gebruik een borsteltje of doek om vleesresten te verwijderen.
- Maak de machine regelmatig schoon om een optimale werking te garanderen.

7. Problemen Oplossen

- Probleem: Machine doet niets.
Oplossing: Controleer of de machine goed is aangesloten op het stopcontact en of de stroomvoorziening werkt.
- Probleem: Geen hamburgers vormen.
Oplossing: Controleer of er voldoende vlees in de vulopening is en pas de instellingen aan.
- Probleem: Ongewone geluiden tijdens werking.
Oplossing: Zet de machine onmiddellijk uit en controleer op obstructies.

8. Afvalverwerking

- Dit product mag niet met het huisafval worden verwerkt.
- Volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking voor elektrische en elektronische apparaten.
- Zorg ervoor dat alle delen van de machine op een milieuvriendelijke manier worden weggegooid.

9. Contact

Voor vragen, ondersteuning of service, neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para la Máquina de Hamburguesas Sin Molde para Tortas HMSM1015

1. Información General

La máquina de hamburguesas sin molde para tortas HMSM1015 es un equipo de alta calidad diseñado para la preparación eficiente de hamburguesas. Es ideal para restaurantes, bodegas, y otros establecimientos que buscan una solución rápida y efectiva para la producción de hamburguesas.

2. Información de Seguridad

- Utilice la máquina solo para el propósito previsto.
- Asegúrese de que la máquina esté apagada y desconectada antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Mantenga la máquina en una superficie estable y nivelada para evitar accidentes.
- No utilice la máquina en condiciones húmedas o mojadas.
- Mantenga objetos extraños y manos alejadas de las áreas móviles de la máquina.
- No intente reparar la máquina sin asistencia profesional.
- Almacene la máquina en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: HMSM1015
- Tensión: 230V
- Potencia: 1500W
- Capacidad: Hasta 150 hamburguesas por hora
- Dimensiones: 600 mm x 400 mm x 500 mm
- Peso: 30 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Accesorios: Platos, paletas y manual de usuario.

4. Configuración e Instalación

- Coloque la máquina en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que la máquina esté desenchufada antes de iniciar la instalación.
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada de 230V.
- Instale los accesorios necesarios (platos y paletas) según las instrucciones del fabricante.
- Encienda la máquina utilizando el interruptor de encendido.

5. Operación

- Precaliente la máquina según las indicaciones del manual.
- Coloque la carne o el relleno en la cavidad de la máquina.
- Cierre la tapa y presione el botón de inicio.
- La máquina producirá hamburguesas que se pueden retirar una vez finalizado el ciclo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la máquina de la fuente de alimentación antes de limpiarla.
- Limpie las superficies de acero inoxidable con un paño suave y detergente neutro.
- No utilice productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
 - Realice un mantenimiento regular verificando las piezas móviles y asegúrese de que estén lubricadas adecuadamente.

7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique que esté conectada a la toma de corriente.
- No se producen hamburguesas: Asegúrese de que la carne o el relleno estén colocados correctamente.
- Ruidos extraños: Detenga la operación y revise si hay piezas sueltas.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la máquina, asegúrese de desecharla de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos electrónicos. No arroje la máquina junto con la basura doméstica.

9. Contacto

Para consultas y soporte, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit: Machine à Hamburger sans moule à galettes HMSM1015

1. Informations Générales

La machine à hamburger HMSM1015 est conçue pour simplifier le processus de préparation des hamburgers en garantissant une introduction rapide et efficace des ingrédients. Cet appareil est destiné à un usage commercial et doit être utilisé conformément aux instructions de ce manuel.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ne pas utiliser la machine pour d'autres usages que ceux pour lesquels elle a été conçue.
- Surveillance: Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Enfants: Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Électricité: Assurez-vous que la machine est branchée sur une prise électrique conforme aux normes. Évitez tout contact avec l'eau.
- État de l'appareil: Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés.
- Nettoyage: Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer pour éviter tout risque d'électrocution.
- Maintenance: Effectuez un entretien régulier pour assurer le bon fonctionnement de la machine.
- Réparations: N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez un professionnel en cas de défaillance.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: HMSM1015
- Dimensions: 45 x 30 x 25 cm
- Puissance: 500 W
- Poids: 12 kg
- Matériau: Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Capacité: Jusqu'à 30 hamburgers par heure
- Alimentation: 220-240 V, 50/60 Hz

4. Installation et Mise en Place

- Emplacement: Installez la machine sur une surface plane et stable, proche d'une prise électrique.
- Électricité: Branchez le cordon d'alimentation dans une prise adaptée.
- Vérification: Assurez-vous que tous les accessoires sont présents et en bon état.
- Précautions: Évitez de placer l'appareil près de sources d'humidité ou de chaleur excessive.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé sur le panneau avant.
- Chargez les ingrédients de manière uniforme dans la cuve de la machine.
- Réglez le timer en fonction de la cuisson souhaitée.
- Vérifiez la cuisson des hamburgers selon votre goût et retirez-les à l'aide d'ustensiles appropriés.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon humide et un nettoyant doux.
- Ne pas immerger la machine dans l'eau.
- Vérifiez et nettoyez régulièrement les filtres et les composants internes pour maintenir des performances optimales.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'interrupteur est en position "ON".
- Pas de cuisson: Assurez-vous que les aliments sont correctement chargés et que les réglages de temps sont adéquats.
- Bruits inhabituels: Éteignez immédiatement l'appareil et contactez le service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électroménagers.
- Disposez des composants électriques conformément aux directives de recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter le service client:

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Macchina per Hamburger senza Stampo HMSM1015

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso della Macchina per Hamburger senza Stampo HMSM1015. Questo dispositivo è progettato per facilitare la preparazione di hamburger freschi e gustosi. Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto per garantire un uso sicuro ed efficace.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare la macchina, assicurarsi che le mani e le superfici siano pulite.
- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Maneggiare con cautela tutte le parti in movimento per evitare infortuni.
- Non utilizzare la macchina se il cavo o la spina sono danneggiati.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e fiamme.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante l'uso.
- Seguire sempre le istruzioni del produttore per l'uso e la manutenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: HMSM1015
- Dimensioni: 350 x 250 x 200 mm
- Potenza: 250 W
- Capacità: fino a 15 hamburger all'ora
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Peso: 5 kg
- Voltaggio: 220-240 V

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare la macchina su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore.
- Assicurarsi che la macchina sia scollegata dalla presa di corrente durante l'installazione.
- Collegare la macchina a una presa di corrente compatibile con il voltaggio specificato.
- Controllare le connessioni e il corretto funzionamento delle parti mobili prima dell'uso.
- Leggere attentamente le istruzioni di montaggio fornite con la macchina, se presenti.

5. Operazione

- Accendere la macchina utilizzando l'interruttore di alimentazione.
- Posizionare la carne macinata nell'apposito vassoio.
- Regolare lo spessore dell'hamburger secondo le preferenze personali.
- Premere il pulsante di avvio per iniziare la formazione degli hamburger.
- Attendere che il ciclo di produzione sia completato prima di rimuovere gli hamburger.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare la macchina dalla presa di corrente prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire le superfici esterne e interne.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o prodotti chimici aggressivi.
- Smontare le parti removibili e lavarle con acqua calda e sapone.
- Asciugare completamente le parti prima di rimontarle e riporre la macchina.

7. Risoluzione dei Problemi

- La macchina non si accende: controllare la connessione alla presa di corrente e l'integrità del cavo.
- Gli hamburger non si formano correttamente: verificare che la carne sia ben distribuita e che non ci siano ostruzioni.
- Rumori strani durante l'operazione: interrompere l'uso e controllare l'integrità delle parti mobili.

8. Smaltimento

- Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire la macchina in conformità con le normative locali in materia di smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici.
- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici ordinari.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania