

# 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: MFKHB27

### Manual meat tenderizer - max. cutting width 125 mm



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Meat Tenderizer - MAX Cutting Width 125 mm

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Meat Tenderizer with a MAX cutting width of 125 mm. This product is designed for both professional and home use, providing a reliable and efficient way to tenderize various cuts of meat. Please read this manual thoroughly to understand the proper use and maintenance of the product.

## 2. Safety Information

- General Safety: Always use the meat tenderizer in accordance with the manufacturer's instructions. Keep hands and fingers away from moving parts during operation.
- Electrical Safety: Ensure that the tenderizer is connected to a power source with the correct voltage as stated in the specifications.
- Hygiene: Clean the appliance regularly to prevent food contamination.
- Children: Keep the product out of reach of children. The appliance is not intended for use by children.
- Damage: Do not use the appliance if it is damaged or malfunctioning. Contact customer service for assistance.
- Storage: Store the appliance in a dry place when not in use.
- Personal Protection: Use appropriate personal protective equipment (PPE) when handling the meat.

## 3. Product Specifications

- Model: MF-KHB27
- MAX Cutting Width: 125 mm
- Power: 750 W
- Dimensions: 650 x 350 x 400 mm
- Weight: 25 kg
- Material: Stainless steel and food-grade plastic
- Safety Standards: Compliant with EU regulations

## 4. Setup and Installation

1. Place the meat tenderizer on a stable, flat surface.
2. Ensure that there is sufficient space around the appliance for ventilation.
3. Connect the tenderizer to a power outlet that matches the required voltage indicated in the specifications.
4. If applicable, attach the meat tray to the designated area.
5. Ensure all components are securely connected before moving on to operation.

## 5. Operation

1. Plug the meat tenderizer into a power outlet.
2. Turn on the appliance using the power switch.
3. Adjust the settings according to the thickness of the meat to be tenderized.
4. Feed the meat slowly into the machine's opening, ensuring it fits comfortably for even tenderizing.
5. Collect the tenderized meat and turn off the machine once finished.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Unplug the meat tenderizer before cleaning.
- Remove any detachable parts and wash them in warm soapy water. Rinse thoroughly and let them dry.
- Wipe down the exterior body with a damp cloth. Avoid using abrasive cleaners.
- Regularly check moving parts for wear and tear, replacing as necessary.
- Store the appliance in a clean and dry area.

## 7. Troubleshooting

- Appliance does not start: Check the power supply and ensure the plug is properly connected.
- Meat not tenderizing properly: Inspect the cutting blades for wear. If dull, consider replacement.
- Strange noises during operation: Stop the machine immediately and check for foreign objects that may be causing the noise.

## 8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the meat tenderizer according to local regulations. Recycle any metal or plastic components wherever possible. Do not dispose of electrical products in household waste.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries about the product, 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 our Meat Tenderizer. We hope you enjoy using it!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Fleischzartmacher Model MFKHB27

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Fleischzartmachers MFKHB27. Dieses Gerät wurde entwickelt, um die Zartheit von Fleischstücken effektiv zu verbessern und ist eine wertvolle Ergänzung für jede Küche. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die beste Leistung und Sicherheit des Geräts zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

### - Sicherheitshinweise:

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
- Verwenden Sie keine beschädigten Teile oder Zubehörteile.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung und Pflege vom Stromnetz.
- Berühren Sie die beweglichen Teile nicht während des Betriebs.

### - Gefahren:

- Achten Sie darauf, dass die Klingen scharf sind, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie stehend oder locker hängende Kleidung während des Betriebs.

### - Elektrische Sicherheit:

- Stellen Sie sicher, dass die Spannung des Geräts mit der Steckdose übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: MFKHB27
- Maximale Schneidbreite: 125 mm
- Abmessungen: 430 x 250 x 320 mm
- Gewicht: 5,5 kg
- Material: Edelstahl und Stahl
- Leistung: 250W
- Spannung: 230V

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Gerät aus der Verpackung und prüfen Sie auf Beschädigungen.
- Stellen Sie den Fleischzartmacher auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile fest montiert sind und das Zubehör ordnungsgemäß angebracht ist.

## 5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie Fleischstücke einlegen.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den entsprechenden Schalter betätigen.
- Legen Sie das Fleisch in die dafür vorgesehene Kammer.
- Nutzen Sie die Einstellungen zur Regulierung der Zartheit, wenn Ihr Modell über solche Funktionen verfügt.
- Schalten Sie das Gerät nach Abschluss des Zartmachens aus.

## 6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Klingen und die Kammer mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Achten Sie darauf, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.

## 7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob es richtig angeschlossen ist.
- Unzureichende Zartheit: Überprüfen Sie die Einstellungen und die Frische des Fleisches.
- Geräusche oder Vibrationen: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen Unterlage steht.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektronikschrott. Trennen Sie spezielle Materialien wie Batterien und Kabel vor der Entsorgung.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen erreichen Sie uns unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenzen auf.

# NL NEDERLANDS

## # Producthandleiding voor de Vleesmaler - Max Snijdikte 125 mm (MFKH27)

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de vleesmaler MFKH27. Dit apparaat is ontworpen om de malsheid van vlees te verbeteren door het mechanisch te verwerken. Het is een essentieel hulpmiddel voor zowel professionele koks als serieuze thuis-koks.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het apparaat alleen zoals bedoeld. Lees deze handleiding volledig door voordat u het product gebruikt.
- Kinderen: Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen. Het is niet geschikt voor gebruik door kinderen zonder toezicht van een volwassene.
- Gebruik: Voorkom contact met bewegende delen tijdens gebruik. Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u onderhoud uitvoert.
- Bestrijd Vochtigheid: Gebruik het apparaat niet in de nabijheid van water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat droog.
- Bescherming: Draag altijd geschikte handschoenen tijdens het gebruik om verwondingen te voorkomen.
- Aansluitingen: Zorg ervoor dat het stopcontact waarop het apparaat is aangesloten, goed is geaard.

### 3. Productspecificaties

- Model: MFKH27
- Max Snijdikte: 125 mm
- Afmetingen: 480 x 360 x 370 mm
- Gewicht: 21 kg
- Vermogen: 1,1 kW
- Voeding: 220-240 V, 50/60 Hz

### 4. Installatie en Opstelling

1. Locatie: Kies een stevige, vlakke ondergrond in een droge omgeving.
2. Voeding: Sluit de vleesmaler aan op een geschikte stroomvoorziening met het juiste voltage.
3. Bevestiging: Zorg ervoor dat de vleesmaler stevig is geplaatst en niet kan verschuiven tijdens gebruik.
4. Veiligheidscontrole: Controleer of alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd en of er geen losse onderdelen zijn.

### 5. Bediening

1. Voorbereiding: Bereid het vlees voor door het in geschikte stukken te snijden.
2. Instelling: Stel de gewenste snijdikte in op het bedieningspaneel.
3. Invoeren: Plaats het vlees gelijkmatig in de invoeropening. Vermijd overbelasting.
4. Inschakelen: Druk op de aan/uit-schakelaar om het apparaat te starten.
5. Verwerking: Laat het apparaat het vlees malen tot de gewenste consistentie is bereikt.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schoonmaken: Maak het apparaat na elk gebruik schoon met een vochtige doek en mild schoonmaakmiddel.
- Demonteren: Volg de instructies in de handleiding voor het veilig demonteren van onderdelen voor grondige reiniging.
- Controle: Controleer regelmatig op slijtage van onderdelen en vervang indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat start niet.
  - Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het stopcontact.
- Probleem: Er komt ongewoon geluid uit het apparaat.
  - Oplossing: Controleer of er objecten vastzitten in het apparaat en schakel het uit voordat u het controleert.
- Probleem: Vlees wordt niet goed gemalen.
  - Oplossing: Zorg ervoor dat het vlees goed is voorbereid en niet te vet of te hard is.

### 8. Afvalverwerking

Bij het afvoeren van dit product dient u rekening te houden met de lokale regelgeving voor milieuvervuiling. Neem contact op met uw gemeente voor informatie over recycling of veilige verwijdering.

### 9. Contact

Voor vragen of hulp kunt u ons bereiken via:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Ablandador de Carne GGM Gastro

## 1. Información General

El ablandador de carne GGM Gastro está diseñado para facilitar la preparación de carne, asegurando una textura suave y uniforme. Este dispositivo es ideal para su uso en restaurantes, carnicerías y cocinas comerciales.

## 2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el ablandador de carne.
- Utilice el ablandador solo para los fines previstos.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que la superficie de trabajo sea estable y nivelada antes de usar.
- No utilice el ablandador si está dañado o presenta signos de desgaste.
- Siempre desconecte el ablandador de la fuente de alimentación antes de limpiarlo o realizar mantenimiento.
- Utilice protección para las manos si es necesario al manipular el producto.
- Evite el contacto con superficies calientes.
- Mantenga el área de trabajo limpia y seca para prevenir accidentes.
- No intente reparar el ablandador usted mismo; siempre comuníquese con un servicio técnico autorizado.

## 3. Resumen del Producto y Especificaciones

Especificaciones Técnicas:

- Ancho de corte máximo: 125 mm
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 300 x 400 x 200 mm
- Peso: 5 kg
- Potencia: 300 W
- Voltaje: 230 V

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el ablandador de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Coloque el ablandador sobre una superficie plana y segura.
3. Conecte el ablandador a una toma de corriente adecuada. Asegúrese de que la alimentación eléctrica sea compatible con las especificaciones del dispositivo.
4. Ajuste los rodillos a la distancia deseada según el grosor de la carne que desee ablandar.
5. Haga una prueba de funcionamiento breve para asegurarse de que el dispositivo esté en buenas condiciones.

## 5. Operación

1. Prepare la carne, asegurándose de que esté Prime y, si es necesario, cortada en piezas adecuadas.
2. Encienda el ablandador usando el interruptor de encendido.
3. Introduzca la carne en la abertura de alimentación.
4. Presione la carne suavemente a través del ablandador mientras baja la palanca.
5. Retire la carne ablandada y apague el dispositivo después de su uso.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el dispositivo antes de limpiar.
- Limpie la superficie del ablandador con un paño húmedo y jabón suave.
- No use productos químicos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Verifique regularmente que las partes móviles estén lubricadas y en buen estado.
- Realice una limpieza profunda cada semana o después de cada uso intensivo.

## 7. Solución de Problemas

- El dispositivo no enciende: Verifique que esté correctamente conectado y que la toma de corriente funcione.
- La carne no se ablanda correctamente: Asegúrese de que los rodillos estén correctamente ajustados.
- Ruido inusual: Detenga el uso inmediatamente y revise las partes móviles por desgaste o daño.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el ablandador de carne de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. No deseche el dispositivo con la basura normal.

## 9. Contacto

Para consultas, asistencia técnica o más información, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Attendisseur de Viande GGM Gastro

---

## 1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat de l'Attendisseur de Viande GGM Gastro. Ce produit est conçu pour améliorer la tendreté de la viande tout en préservant la saveur. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser l'appareil.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Ne pas utiliser pour des fins commerciales.
- Surveillance nécessaire : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé par ou à proximité d'un enfant.
- Gérer les risques de coupure : Lames tranchantes. Manipulez avec précaution. Utilisez toujours des gants lorsque cela est recommandé.
- Chauffage : Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de toucher les pièces qui ont été en contact avec des aliments chauds.
- Électricité : Assurez-vous que la prise est correctement mise à la terre. Évitez l'exposition à l'humidité.

## 3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

Caractéristiques Techniques :

- Largeur de coupe maximale : 125 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Alimentation : 230V
- Puissance : 300W
- Poids : 10 kg

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez tous les matériaux d'emballage et assurez-vous que l'appareil est en bon état.
2. Placement : Positionnez l'Attendisseur sur une surface stable et plane, à proximité d'une prise électrique.
3. Connexion : Branchez l'appareil à une prise électrique appropriée qui respecte les normes locales de sécurité.
4. Vérification : Assurez-vous que l'appareil est sécurisé et que toutes les pièces sont correctement assemblées avant de procéder à son utilisation.

## 5. Fonctionnement

1. Préparation : Placez la viande sur la plateforme de coupe. Ajustez la largeur si nécessaire en fonction de la taille de la viande.
2. Utilisation : Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur situé à l'avant. Appuyez délicatement sur la viande pour commencer le processus.
3. Surveillance : Ne pas forcer la viande dans l'appareil. Laissez l'appareil faire le travail.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Savoir nettoyer : Après chaque utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Lavage : Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer l'extérieur.
- Lames : Pour les lames, utilisez une brosse ou un chiffon pour éliminer les résidus alimentaires. Ne pas immerger dans l'eau.
- Stockage : Conservez l'appareil dans un endroit sec et frais, loin des enfants.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne fonctionne pas : Vérifiez la connexion à la prise. Remplacez le fusible si nécessaire.
- Coupe inégale : Assurez-vous que la viande est correctement placée et que les lames ne sont pas obstruées.
- Bruit excessif : Si le bruit devient inhabituel, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le service client.

## 8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Disposez de l'appareil conformément aux réglementations locales de recyclage et de gestion des déchets électroniques.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220

- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Merci d'avoir choisi GGM Gastro. Profitez de l'expérience culinaire améliorée grâce à votre nouvel Attendisseur de Viande.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: GGM Gastro Tenderizzatore per Carne

## 1. Informazioni Generali

Il tenderizzatore per carne GGM Gastro è progettato per ammorbidire la carne prima della cottura, migliorando la sua consistenza e sapore. Questo dispositivo è ideale per ristoranti, gastronomie e appassionati di cucina che desiderano preparare piatti di carne succulenti.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzo corretto: Assicurarsi di utilizzare il tenderizzatore solo per carne. Non utilizzare per altri alimenti o materiali.
- Addetti all'uso: Solo personale addestrato deve utilizzare il dispositivo per garantire la sicurezza.
- Protezione personale: Indossare guanti protettivi e occhiali di sicurezza durante l'uso.
- Manutenzione: Spegnerne e scollegare il dispositivo dalla presa di corrente durante la pulizia e la manutenzione.
- Sovraccarico: Non superare il peso massimo di carne raccomandato per l'uso.
- Condizioni ambientali: Mantenere il dispositivo in un ambiente asciutto e protetto da umidità e calore eccessivo.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Nome del prodotto: Tenderizzatore per Carne
- Larghezza di taglio massima: 125 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Dimensioni: 400 x 210 x 305 mm
- Alimentazione: 230 V, 50 Hz
- Potenza: 150 W
- Peso: 15 kg
- Capacità di lavorazione: Fino a 100 kg/h

## 4. Installazione e Setup

1. Posizionamento: Trovare una superficie piana e stabile per posizionare il tenderizzatore.
2. Collegamento elettrico: Assicurarsi che l'unità sia scollegata. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente compatibile.
3. Preparazione: Controllare il sistema di taglio e assicurarsi che non ci siano detriti o ostruzioni.
4. Test di funzionamento: Accendere l'unità per un breve periodo per verificare che funzioni correttamente.

## 5. Operazione

1. Immettere la carne nel binario di alimentazione, assicurandosi che sia posizionata correttamente.
2. Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore di alimentazione.
3. Regolare il livello di vaglio desiderato, se applicabile.
4. Monitorare il processo di tenderizzazione e fermare l'unità una volta completato il ciclo.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia giornaliera: Pulire le superfici esterne con un panno umido.
- Componenti rimovibili: Smontare le parti rimovibili e lavarle a mano con acqua calda e detergente. Non utilizzare materiali abrasivi.
- Manutenzione periodica: Controllare regolarmente le lame e sostituirle se danneggiate.
- Stoccaggio: Conservare l'unità in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: Controllare la connessione elettrica e assicurarsi che l'unità sia accesa.
- Difficoltà a mettere la carne: Controllare se la carne è troppo dura o se le lame sono usurate.
- Rumori insoliti: Verificare se ci sono ostruzioni o parti allentate. Spegnerne immediatamente il dispositivo e controllare.

## 8. Smaltimento

Dopo aver terminato la vita utile del prodotto, smaltire secondo le normative locali. Gli apparecchi elettrici non devono essere gettati tra i rifiuti domestici. Utilizzare i centri di raccolta autorizzati per il riciclaggio.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni e supporto, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania