

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: TKMBZ35

Bakery dough mixer - 35 litres / 52 kg - 2 speeds - especially for bread dough



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

EN ENGLISH

Product Manual for Bakery Dough Mixer 35 Litres, 52 kg, 2 Speeds

1. General Information

Thank you for purchasing the Bakery Dough Mixer. This mixer is designed for professional baking and is especially suited for bread dough. With a capacity of 35 litres and a powerful 2-speed operation, it provides efficiency and reliability for all your dough mixing needs. Please read this manual carefully to ensure safe and effective use of the product.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the mixer is connected to a power supply that matches the product specifications. Use a grounded outlet to prevent electrical hazards.
- **Usage:** Do not exceed the recommended capacity of the mixer. Do not operate the mixer with wet hands or on wet surfaces.
- **Supervision:** Always supervise the mixer when in operation. Keep children and pets away from the mixing area.
- **Protection Gear:** Wear safety gear such as gloves and non-slip footwear while operating the mixer.
- **Avoid Obstructions:** Ensure that the area around the mixer is clear of obstacles to prevent tripping or accidents.
- **Cleaning and Maintenance:** Unplug the mixer before cleaning or performing maintenance. Use only recommended cleaning agents.

3. Product Overview and Specifications

- **Product Name:** Bakery Dough Mixer
- **Capacity:** 35 Litres
- **Max Dough Weight:** 52 kg
- **Speeds:** 2 Speed Settings
- **Power:** 3 HP
- **Dimensions:** 65 cm x 55 cm x 85 cm
- **Weight:** 135 kg
- **Material:** Stainless Steel Bowl and Heavy-Duty Body

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the mixer from the packaging. Place the mixer on a stable and level surface.
2. **Power Connection:** Ensure the mixer is placed near a suitable electrical outlet. Connect the power cord to the outlet.
3. **Attachment of Bowl:** Place the stainless steel bowl onto the base of the mixer and ensure it locks securely in place.
4. **Installation of Mixing Tool:** Attach the appropriate mixing tool (hook, paddle) to the mixer head. Ensure it is secured properly.
5. **Safety Checks:** Before operating, check that all parts are correctly installed and that there are no obstructions around the mixer.
6. **Initial Test:** Plug in the mixer and perform a brief test on the lowest speed setting to ensure proper operation.

5. Operation

1. **Selecting Speed:** Choose the desired speed setting using the control panel.
2. **Loading Ingredients:** Add ingredients to the bowl while ensuring you do not exceed the maximum capacity.
3. **Starting the Mixer:** Press the ON button to begin mixing. Adjust the speed as necessary.
4. **Monitoring:** Observe the mixing process and ensure the dough is blending uniformly.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, unplug the mixer and wipe it down with a damp cloth. Clean the mixing bowl and tools with warm soapy water.
- **Deep Cleaning:** Periodically, disassemble the mixer for deep cleaning. Avoid using abrasive materials that may scratch surfaces.
- **Maintenance Checks:** Regularly inspect and tighten any loose parts. Lubricate moving components as recommended in the product specifications.

7. Troubleshooting

- **Mixer Does Not Start:** Check power connection and ensure the mixer is plugged in securely.
- **Unusual Noises:** Stop the mixer immediately. Check for any foreign objects or loose parts.
- **Performance Issues:** Ensure the correct speed setting is selected and that the bowl is secured properly.

8. Disposal

At the end of the product's life cycle, dispose of the mixer responsibly. Follow local regulations regarding electronic waste disposal. Remove any electrical components before disposal.

9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Bakery Dough Mixer. We hope it serves you well in all your baking endeavors!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Teigmischer 35 Liter (52 kg)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des GGM Gastro Teigmischers mit einem Fassungsvermögen von 35 Litern. Dieses Gerät wurde speziell für die Verarbeitung von Brotteig konzipiert und zeichnet sich durch seine Robustheit und Benutzerfreundlichkeit aus. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einem stabilen, ebenen Untergrund steht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen oder wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Halten Sie die Hände und andere Körperteile fern von beweglichen Teilen während des Betriebs.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten geeignet, es sei denn, sie werden durch eine Person beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen zur sicheren Nutzung.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GGM Gastro Teigmischer 35 Liter
- Fassungsvermögen: 35 Liter
- Max. Teiggewicht: 52 kg
- Geschwindigkeitsstufen: 2
- Motorleistung: 1,5 kW
- Netzspannung: 400 V
- Abmessungen: 600 x 600 x 800 mm
- Gewicht: 100 kg

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie den Teigmischer auf eine stabile, ebene Fläche.
- Versichern Sie sich, dass ausreichend Platz rund um das Gerät vorhanden ist, um eine sichere Bedienung zu ermöglichen.
- Schließen Sie den Teigmischer an eine geeignete Stromquelle an, die den technischen Spezifikationen entspricht.
- Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung alle Teile auf Beschädigungen und lockere Verbindungen.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass der Teigmischer ordnungsgemäß installiert und angeschlossen ist.
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
- Beobachten Sie den Mischvorgang, bis die gewünschte Teigkonsistenz erreicht ist.
- Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie fertig sind, und ziehen Sie den Stecker.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Teigmischer nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und mildes Reinigungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelreste in die Schüssel gelangen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die beweglichen Teile auf Verschleiß und stellen Sie sicher, dass sie gut geschmiert sind.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, wenn es nicht in Gebrauch ist.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist und die Sicherungen in Ordnung sind.
- Teig wird nicht gleichmäßig gemischt: Stellen Sie sicher, dass die Zutaten gleichmäßig in der Schüssel verteilt sind.
- Lautstärke ist zu hoch: Überprüfen Sie, ob der Teigmischer auf einer stabilen Unterlage steht und keine Teile lose sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Teile ordnungsgemäß getrennt und recycelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Bakery Dough Mixer 35 Liter

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Bakery Dough Mixer van 35 liter. Dit product is ontworpen om u te helpen bij het mixen van brooddeeg met optimale efficiëntie en precisie. Lees deze handleiding zorgvuldig door om de beste resultaten te behalen en om de veiligheid en functionaliteit van het apparaat te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen voor de doeleinden waarvoor het bedoeld is.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geaard stopcontact met de juiste spanning.
- Houd de mixer altijd uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Voorkom contact met bewegende delen tijdens de werking.
- Zet het apparaat altijd uit en ontkoppel het van de voeding voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.
- Gebruik geen beschadigde kabels of stekkers. Als deze zijn beschadigd, neem dan contact op met de leverancier voor vervanging.
- Zorg ervoor dat de mixer op een stabiele, vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Overbelasting van de mixer kan leiden tot schade; volg daarom altijd de aanbevelingen voor maximumcapaciteit.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: TKMBZ35
- Capaciteit: 35 liter
- Maximale belading: 52 kg
- Aantal snelheden: 2
- Afmetingen: 73 x 55 x 116 cm
- Gewicht: 92 kg
- Voltage: 400 V
- Vermogen: 2,2 kW

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de mixer op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
- Sluit de mixer aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning.
- Controleer voordat u het apparaat inschakelt of alle onderdelen goed zijn bevestigd en of de mengkom goed op zijn plaats zit.
- Lees de handleiding door en controleer op eventuele montage-instructies.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het mengkom en de ingrediënten toevoegt.
- Draai de snelheidsschakelaar naar de gewenste stand (laag of hoog).
- Druk op de aan/uit-schakelaar om de mixer in werking te stellen.
- Houd tijdens het mixen de mixer in de gaten en pas de snelheid aan indien nodig.
- Na het mixen, zet de mixer uit en laat het apparaat enkele minuten afkoelen voordat u het schoonmaakt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het apparaat met een vochtige doek na elk gebruik.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed droog zijn voordat u het apparaat weer in gebruik neemt.
- Inspecteer regelmatig de kabel en stekker op eventuele beschadigingen en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- De mixer werkt niet: Controleer of het apparaat is aangesloten en of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Overbelast: Controleer of u de maximale capaciteit van 52 kg overschrijdt en herstart de mixer na een paar minuten.
- Geluid of trilling: Zorg ervoor dat de mixer op een stabiele ondergrond staat en dat alle onderdelen correct zijn gemonteerd.

8. Afvoer

Bij de afvoer van het apparaat, volg de lokale voorschriften voor het afvoeren van elektrische apparaten. Het apparaat bevat geen gevaarlijke materialen, maar recycling wordt aangeraden. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor specifieke instructies.

9. Contact

Voor verdere ondersteuning en vragen kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor uw gebruik van de GGM Gastro Bakery Dough Mixer. We hopen dat het apparaat aan uw verwachtingen voldoet!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mezclador de Masa de Pan de 35 Litros

1. Información General

El Mezclador de Masa de Pan de 35 litros es un equipo profesional diseñado específicamente para la mezcla de masa de pan. Cuenta con una gran capacidad de 35 litros y permite mezclar hasta 52 kg de masa en un solo ciclo. Este mezclador es ideal para panaderías y negocios de catering que buscan eficiencia y durabilidad.

2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar el mezclador, asegúrese de leer todas las instrucciones del manual.
- Mantenga el mezclador alejado de fuentes de humedad y calor.
- No utilice el mezclador si el cable de alimentación o el enchufe están dañados.
- Desconecte el mezclador de la toma de corriente antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
- No toque las piezas móviles del mezclador mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato no está destinado al uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o reciban instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Mantenga el mezclador fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad máxima: 35 litros
- Peso máximo de masa: 52 kg
- Velocidades: 2
- Potencia: 2.2 kW
- Frecuencia: 50 Hz
- Tensión: 400 V
- Dimensiones: 800 mm (alto) x 500 mm (ancho) x 1200 mm (largo)
- Material: Acero inoxidable y plástico de alta calidad
- Accesorios incluidos: Gancho de masa y batidor

4. Configuración e Instalación

- Coloque el mezclador en una superficie plana y nivelada.
- Asegúrese de que esté alejado de la pared para permitir el flujo de aire y un fácil acceso.
- Verifique la tensión eléctrica requerida y conecte el enchufe en una toma de corriente adecuada.
- Fije el gancho de masa o el batidor según el tipo de mezcla que desee realizar.
- Encienda el mezclador y realice una prueba de funcionamiento en vacío.

5. Operación

- Para usar el mezclador, agregue los ingredientes deseados en el tazón.
- Seleccione la velocidad adecuada según la receta.
- Cierre la tapa de seguridad antes de iniciar el mezclador.
- Controle la mezcla y ajuste la velocidad si es necesario.
- Cuando la mezcla esté completa, apague el mezclador y retire el tazón.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el mezclador antes de comenzar la limpieza.
- Limpie el exterior con un paño húmedo y un detergente suave.
- Retire el gancho de masa o batidor y lávelos a mano o en el lavavajillas.
- Realice un mantenimiento regular revisando el cable de alimentación y las piezas móviles por desgaste.

7. Solución de Problemas

- El mezclador no enciende: Verifique la conexión a la corriente y el interruptor de seguridad.
- Ruidos extraños: Detenga el mezclador y revise las piezas internas para asegurarse de que no haya obstrucciones.
- Masa no se mezcla correctamente: Asegúrese de que la cantidad de masa no exceda el límite máximo y ajuste la velocidad.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del mezclador, asegúrese de desecharlo de acuerdo con las regulaciones locales.
- Los componentes eléctricos deben ser reciclados de forma adecuada.

9. Contacto

Para consultas, soporte técnico o piezas de repuesto, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Le mélangeur de pâte à pain de 35 litres est conçu pour la préparation efficace de diverses recettes de pain. Avec une capacité de mélange de 52 kg et deux vitesses, il est adapté à un usage commercial dans les boulangeries et les cuisines professionnelles.

2. Informations de Sécurité

- Avant l'utilisation, lire attentivement le manuel pour une utilisation sécuritaire.
- Ne pas toucher les parties mobiles pendant le fonctionnement pour éviter les blessures.
- Ne pas surcharger la machine au-delà de sa capacité maximale (52 kg de pâte).
- Toujours utiliser l'appareil sur une surface stable et plane.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou lors de l'entretien.
- Garder l'appareil hors de la portée des enfants.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation et les prises pour détecter tout dommage.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Capacité : 35 litres
- Poids de pâte : 52 kg
- Vitesses : 2 vitesses
- Dimensions : [à insérer selon les spécifications données sur le site]
- Alimentation : [à insérer selon les spécifications données sur le site]
- Matériau : Acier inoxydable
- Couleur : [à insérer selon les spécifications données sur le site]

4. Installation et Mise en Place

- Déballez soigneusement l'appareil et vérifiez son intégrité.
- Placez le mélangeur sur une surface plane et stable.
- Branchez l'appareil à une prise électrique sécurisée et appropriée.
- Assurez-vous que le cordon n'est pas en danger de se faire écraser.
- Installez le crochet de mélange en le fixant dans le bras de l'appareil.
- Effectuez un contrôle initial de sécurité pour vous assurer que toutes les pièces sont correctement installées.

5. Fonctionnement

- Connectez l'appareil à une source d'électricité.
- Ajoutez les ingrédients nécessaires dans le bol.
- Sélectionnez la vitesse souhaitée à l'aide du bouton de commande.
- Laissez le mélangeur fonctionner jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
- Lorsque le mélange est terminé, arrêtez l'appareil à l'aide du bouton d'arrêt.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Le bol et le crochet de mélange peuvent être lavés à la main ou au lave-vaisselle.
- Essayez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.
- Vérifiez régulièrement les pièces de l'appareil pour détecter l'usure et remplacez-les si nécessaire.

7. Résolution des Problèmes

- L'appareil ne démarre pas : Vérifiez le branchement et assurez-vous que la prise fonctionne.
- Le mélange ne se forme pas correctement : Assurez-vous que la quantité de pâte ne dépasse pas 52 kg.
- Bruits anormaux pendant le fonctionnement : Arrêtez immédiatement l'appareil et vérifiez les pièces mobiles.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Apportez-le à un centre de recyclage agréé ou contactez un service d'élimination approprié.
- Assurez-vous de supprimer les composants électriques conformément à la réglementation en vigueur.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Miscelatore per Impasto da Forno da 35 Litri

1. Informazioni Generali

Il Miscelatore per Impasto da Forno da 35 Litri è progettato per la preparazione di impasti professionali, in particolare per la panificazione. È dotato di una robusta struttura e di un potente motore per garantire una miscela omogenea e di alta qualità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla miscelazione di impasti per prodotti da forno.
- Sicurezza elettrica: Assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quella specificata. Utilizzare solo prese di corrente conformi alle normative.
- Protezione personale: Indossare sempre guanti e occhiali protettivi durante l'uso per evitare lesioni.
- Manutenzione: Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Stabilità: Posizionare il miscelatore su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti o incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 35 litri
- Peso impasto: 52 kg
- Velocità: 2 velocità
- Alimentazione: 400V
- Potenza: 3 kW
- Dimensioni: 60 cm x 70 cm x 115 cm

4. Installazione e Setup

1. Posizionare il miscelatore su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile.
3. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
4. Controllare che tutte le parti siano ben assemblate e che non ci siano danni visibili.
5. Accendere l'apparecchio tramite l'interruttore principale.

5. Funzionamento

- Accendere il miscelatore premendo l'interruttore principale.
- Selezionare la velocità desiderata utilizzando il pannello di controllo.
- Aggiungere gli ingredienti secondo la ricetta e chiudere il coperchio.
- Monitorare la miscelazione e spegnere il miscelatore non appena l'impasto è pronto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, pulire le parti esterne con un panno umido e detergente neutro.
- Rimuovere il gancio e lavarlo con acqua e sapone.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione e le connessioni per eventuali segni di usura.
- Programmare una manutenzione periodica per garantire la longevità dell'apparecchio.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il miscelatore non si accende.
Soluzione: Controllare il collegamento alla presa di corrente e l'interruttore principale.
- Problema: Rumore anomalo durante il funzionamento.
Soluzione: Verificare che non ci siano oggetti estranei all'interno e che il miscelatore sia su una superficie stabile.
- Problema: Impasto non ben miscelato.
Soluzione: Controllare la velocità selezionata e la quantità degli ingredienti.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire l'apparecchio secondo le normative locali sul riciclaggio dei rifiuti elettrici ed elettronici. Non smaltire con i rifiuti domestici.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.