

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: TKMBZ60

Bakery dough mixer - 65 litres / 60 kg - 2 speeds - especially for bread dough



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Bakery Dough Mixer 65 Litres 60 Kg 2 Speeds

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Bakery Dough Mixer. This high-performance mixer is specifically designed for large-scale baking operations, perfect for creating a variety of dough for bread and other baked goods. With a capacity of 65 litres, it can handle up to 60 kg of dough in one batch.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the machine is connected to a properly grounded outlet with the correct voltage (400V). Do not use extension cords.
- **Operational Safety:** Always keep hands and loose clothing away from moving parts. Never operate the mixer when the bowl is empty.
- **Maintenance:** Unplug the unit before performing any maintenance or cleaning. Regularly inspect the power cord and plug for damage.
- **Children and Pets:** Keep the mixer out of reach of children and pets to prevent accidents.
- **Emergency Procedures:** In case of an electrical fire, use a CO2 or dry powder extinguisher. Never use water.

3. Product Overview and Specifications

- Model: TKMBZ60
- Capacity: 65 litres
- Dough Capacity: 60 kg
- Speed Settings: 2 speeds
- Power: 2.2 kW
- Dimensions: 800 x 650 x 1160 mm
- Weight: 230 kg
- Material: Stainless steel
- Voltage: 400V
- Plug Type: CEE 16A

4. Setup and Installation

1. Unbox the mixer and remove all packaging materials.
2. Place the mixer on a stable, level surface in a well-ventilated area.
3. Ensure the mixer is within reach of an appropriate power outlet.
4. Check all attachments and the mixer bowl to ensure they are securely in place.
5. Connect the power supply to the mixer, ensuring the voltage matches the specifications.
6. Before first use, clean the mixing bowl and any attachments with warm, soapy water and dry thoroughly.

5. Operation

1. Plug the mixer in and switch it on.
2. Adjust the speed setting to your requirement (low for mixing and high for kneading).
3. Gradually add ingredients into the bowl, allowing the mixer to incorporate them evenly.
4. Monitor the mixing process; the mixer should blend the dough without excessive strain.
5. Once mixing is complete, turn off the mixer and unplug it before removing the bowl or attachments.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, unplug the mixer and wipe down the exterior and mixer bowl with a damp cloth.
- **Bowl and Attachments:** Wash in warm, soapy water, rinse thoroughly, and allow to air dry.
- **Regular Maintenance:** Check for wear and tear on the mixer's components monthly. Inspect the power cord and plug for signs of damage; replace if necessary.
- **Service:** For any mechanical issues, contact our support team.

7. Troubleshooting

- **Mixer does not start:** Check the power connection and ensure the outlet has voltage.
- **Unusual noise during operation:** Stop the mixer immediately and check for any foreign objects in the bowl.
- **Vibrations:** Ensure the mixer is on a stable surface and that all parts are securely attached.
- **Dough is not mixing properly:** Confirm that the correct speed is set and that ingredients are added correctly.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the mixer in accordance with local waste management regulations. Remove all electrical components and recycle materials where applicable, such as metal and plastic parts.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Backteig-Mischer 65 Liter (60 kg) - 2 Geschwindigkeiten

1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen bei Ihrem neuen GGM Gastro Backteig-Mischer. Mit einer Kapazität von 65 Litern und der Möglichkeit, bis zu 60 kg Teig auf einmal zu mischen, ist dieses Gerät ideal für Bäckereien und industrielle Küchen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen und die Sicherheit während der Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen Sie das gesamte Handbuch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Stromversorgung: Verwenden Sie nur die empfohlenen Spannungen und Anschlüsse.
- Umgebung: Halten Sie das Gerät von Wasserquellen und feuchten Umgebungen fern.
- Betriebsbereich: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Zugriff: Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, insbesondere während des Betriebs.
- Sohlen: Verwenden Sie den Mischer niemals auf rutschigen oder unebenen Untergründen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GGM Gastro Backteig-Mischer
- Baugröße: 65 Liter
- Kapazität: Bis zu 60 kg Teig
- Geschwindigkeiten: 2 Geschwindigkeiten (Niedrig und Hoch)
- Stromversorgung: 400 V / 50 Hz
- Leistung: 2,2 kW
- Abmessungen: 748 x 700 x 1330 mm
- Gewicht: 150 kg

4. Setup und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund für den Mischer.
2. Stromanschluss: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geeignete Energiequelle angeschlossen wird.
3. Belüftung: Achten Sie auf ausreichend Platz um das Gerät für die Luftzirkulation.
4. Sicherheitsüberprüfung: Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Sicherheitseinrichtungen.
5. Testlauf: Führen Sie einen kurzen Testlauf ohne Teig durch, um sicherzustellen, dass der Mischer korrekt funktioniert.

5. Betrieb

- Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten bereitliegen.
- Einschalten: Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
- Geschwindigkeit wählen: Wählen Sie die gewünschte Mischgeschwindigkeit.
- Teig hinzufügen: Fügen Sie die Zutaten hinzu, während der Mischer läuft, um eine gleichmäßige Konsistenz zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch: Reinigen Sie den Mischer mit einem feuchten Tuch und milder Seife.
- Teile abbauen: Entfernen Sie die Rührscheibe und reinigen Sie diese separat.
- Regelmäßige Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Anschlüsse und den Zustand der Rührscheibe.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Unregelmäßiges Mischverhalten: Prüfen Sie, ob das Mischwerkzeug richtig installiert ist.
- Geräusche während des Betriebs: Überprüfen Sie auf Abnutzungserscheinungen an beweglichen Teilen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektronik- und Großgeräte. Trennen Sie alle elektrischen Komponenten sicher ab, bevor Sie das Gerät entsorgen.

9. Kontakt

GGM Gastro

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Bakery Dough Mixer 65 Litres 60 Kg

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Bakery Dough Mixer 65 Litres 60 Kg, specifically designed for mixing bread dough with precision. This high-capacity mixer is ideal for bakeries and pastry shops looking for a reliable and efficient solution for dough preparation.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the product is connected to a power supply that meets the specified voltage and current requirements. Do not use an extension cord.
- **Operational Safety:** Always operate the mixer on a flat, stable surface. Keep hands, utensils, and other objects away from the mixing bowl during operation to avoid injury.
- **Maintenance Safety:** Disconnect the power supply before cleaning or performing maintenance on the mixer.
- **Child Safety:** Keep the mixer out of reach of children at all times. Do not allow children to operate the appliance.
- **Personal Protective Equipment:** Wear appropriate protective gear, such as gloves and safety goggles, when handling ingredients or cleaning the unit.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** TKMBZ60
- **Capacity:** 65 Litres
- **Weight Capacity:** Up to 60 Kg
- **Speeds:** 2-speed settings
- **Power Supply:** 400V
- **Power Rating:** 3.0 kW
- **Dimensions:** 800 mm x 800 mm x 1,200 mm
- **Material:** Stainless steel mixing bowl
- **Features:** Heavy-duty construction, durable planetary mixing action, robust safety guard.

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the mixer from its packaging. Ensure that all parts are accounted for, including the mixing bowl, safety guard, and paddle attachment.
2. **Location:** Place the mixer on a flat, stable surface away from any water source.
3. **Electrical Connection:** Ensure the mixer is powered off. Connect the power cord to a suitable electrical outlet that meets the mixer's voltage requirements.
4. **Assembly:** Attach the mixing bowl securely to the base. Fit the paddle attachment onto the drive shaft before securing the safety guard.
5. **Testing:** Once assembled, ensure all connections are secure and run the mixer briefly to check for any unusual noises or movements.

5. Operation

1. **Preparation:** Ensure all ingredients are ready before starting.
2. **Powering On:** Switch the mixer on using the power switch located on the front panel.
3. **Selecting Speed:** Choose the desired mixing speed based on your recipe.
4. **Mixing:** Gradually add ingredients into the mixing bowl while the mixer operates to achieve optimal mixing results.
5. **Stopping:** Once the desired consistency is achieved, turn off the mixer and allow it to come to a complete stop before removing the mixing bowl.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, remove the mixing bowl and attachment. Wash with warm soapy water and dry thoroughly.
- **Weekly Maintenance:** Check for any wear or damage to the mixing tool and bowl. Ensure all electrical components are secure.
- **Monthly Deep Cleaning:** Perform a deep clean to prevent dust build-up and ensure optimal performance. Apply a suitable stainless steel cleaner to maintain the surface.

7. Troubleshooting

- **Mixer Won't Start:** Check the power supply and ensure the mixer is plugged in. Inspect the safety guard to confirm it is properly installed.
- **Unusual Noise:** If the mixer produces strange sounds, stop immediately and inspect for any foreign objects within the bowl or attachment.
- **Inconsistent Mixing:** Ensure the correct attachment is being used and all ingredients are added at the right intervals.

8. Disposal

At the end of its life, dispose of the mixer in accordance with your local waste disposal regulations. Please consider recycling any electronic components.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

ES ESPAÑOL

Manual del Producto – Mezclador de Masa de Pan TKMBZ60

1. Información General

El Mezclador de Masa de Pan TKMBZ60 es un equipo robusto y eficiente, diseñado específicamente para la preparación de masa de pan. Con una capacidad de 65 litros y la posibilidad de mezclar hasta 60 kg de masa, este mezclador es ideal para panaderías de gran volumen y operaciones comerciales.

2. Información de Seguridad

- Considere siempre las advertencias y precauciones:
 - Este producto está destinado únicamente para uso profesional.
 - Mantenga el aparato alejado de fuentes de humedad y agua.
 - Para evitar lesiones, no introduzca manos u objetos en el tazón mientras esté en funcionamiento.
 - Asegúrese de que la unidad esté desconectada antes de realizar el mantenimiento o limpieza.
 - Verifique que el suministro eléctrico es adecuado para el equipo antes de su instalación.
 - Usar siempre guantes de protección y gafas de seguridad durante la operación.
 - No sobrecargue el mezclador excediendo su capacidad máxima de carga.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 65 litros
- Capacidad máxima de masa: 60 kg
- Velocidades: 2
- Dimensiones: 700 mm x 1100 mm x 1300 mm
- Peso: 180 kg
- Voltaje: 400 V
- Potencia: 2,2 kW

4. Configuración e Instalación

- Colocación: Coloque el mezclador en una superficie plana y estable. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del mezclador para la operación y mantenimiento.
- Conexión eléctrica: Conecte el mezclador a una toma eléctrica adecuada de 400 V.
- Verificación: Revise todos los componentes para asegurarse de que estén correctamente instalados antes de encender el aparato.
- Puesta en marcha: Encienda el interruptor de la fuente de alimentación y realice una prueba de operación para asegurarse de que todo funcione correctamente.

5. Operación

- Encendido: Asegúrese de que el tazón esté correctamente asegurado en su lugar.
- Carga de ingredientes: Coloque los ingredientes en el tazón siguiendo las recomendaciones de la receta.
- Selección de velocidad: Seleccione la velocidad adecuada según el tipo de masa que esté preparando.
- Temporizador: Utilice un temporizador si es necesario para asegurar un tiempo de mezcla adecuado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Después de cada uso, limpie el tazón y los accesorios con agua tibia y jabón.
- Desinfección: Se recomienda desinfectar el mezclador regularmente para evitar contaminación.
- Mantenimiento periódico: Revise periódicamente los cables y conexiones eléctricas. Lubrique las partes móviles conforme sea necesario.

7. Resolución de Problemas

- El mezclador no arranca: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor esté encendido.
- Ruidos extraños durante la operación: Detenga el mezclador y revise todas las partes internas.
- Incapacidad para mezclar adecuadamente: Verifique la carga de masa y asegúrese de no sobrecargar el mezclador.

8. Eliminación

Deseche el mezclador de acuerdo con las regulaciones locales de desecho de electrodomésticos. Asegúrese de que todos los fluidos y partes electrónicas sean manejados de manera segura y responsable.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional o tiene preguntas sobre el lote, no dude en contactarnos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DE PRODUIT

Mélangeur à Pâte 65 Litres, 60 kg, 2 Vitesses, Spécialement pour Pâte à Pain

1. Informations Générales

Le mélangeur à pâte de 65 litres est conçu pour offrir des résultats de pétrissage optimaux, particulièrement pour la pâte à pain. Il allie puissance, durabilité et facilité d'utilisation, idéal pour les boulangeries et les pâtisseries professionnelles.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil sans avoir pris connaissance du manuel d'utilisation.
- Veillez à ce que le mélangeur soit placé sur une surface plane et stable.
- Ne dépassez pas la capacité maximale de 60 kg de pâte.
- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage ou maintenance.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Utilisez toujours l'appareil lorsque le couvercle est fermé.
- Le mélangeur peut comporter des pièces mobiles. Tenez les mains et les vêtements éloignés des zones à risque.
- En cas de surchauffe, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le manipuler.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Capacité de mélange : 65 litres
- Poids de pâte maximal : 60 kg
- Vitesse : 2 vitesses
- Dimensions (L x l x H) : 1000 x 700 x 1200 mm
- Poids net : 180 kg
- Alimentation : 400V/50Hz

4. Installation et Configuration

- Déballez soigneusement le mélangeur et vérifiez qu'aucune pièce n'est endommagée.
- Placez le mélangeur sur une surface plane, stable et résistante aux poids lourds.
- Connectez le mélangeur à une prise électrique adaptée avec une protection à disjoncteur.
- Assurez-vous que l'appareil est à une distance suffisante des sources d'humidité et de chaleur.
- Vérifiez le niveau d'huile de la transmission et remplissez si nécessaire avant d'utiliser l'appareil.

5. Utilisation

- Avant de commencer à mélanger, assurez-vous que tous les ingrédients sont prêts et mesurés.
- Réglez la vitesse souhaitée à l'aide du panneau de commande.
- Ajoutez les ingrédients dans le bol de mélange en suivant l'ordre recommandé.
- Fermez le couvercle avant d'activer le mélangeur.
- Surveillez le processus de mélange pour éviter une surchauffe.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur du mélangeur.
- Le bol de mélange et les accessoires doivent être démontés et lavés à l'eau chaude savonneuse.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant de les remonter.
- Vérifiez régulièrement l'état des câbles et des connexions électriques.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et le fusible.
- Excessive vibration : Assurez-vous que l'appareil est de niveau et sur une surface stable.
- Mélange inégal : Ajustez la vitesse ou vérifiez si les ingrédients sont ajoutés correctement.
- Surchauffe : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de l'utiliser à nouveau.

8. Élimination

- Ne jetez pas le mélangeur dans les déchets ménagers.
- Suivez les réglementations locales pour le recyclage des appareils électroménagers.
- Contactez un centre de recyclage pour l'élimination correcte des composants électriques.

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: Impastatrice per Pane TKMBZ60

1. Informazioni Generali

L'Impastatrice per Pane TKMBZ60 è progettata per la lavorazione di impasti per pane e altre preparazioni di panificazione. È dotata di 2 velocità per garantire risultati ottimali.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o in presenza di acqua.
- Non collegare l'apparecchio a una presa elettrica con i cavi danneggiati.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato quando non è in uso e durante la pulizia.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli; contattare un professionista autorizzato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 65 litri (fino a 60 kg di impasto)
- Velocità: 2 velocità selezionabili
- Materiale: acciaio inox
- Potenza: 3 HP
- Dimensioni: 800 x 620 x 900 mm
- Peso: 150 kg
- Design robusto e costruzione duratura per uso professionale.

4. Setup e Installazione

- Posizionare l'impastatrice su una superficie piana e resistente.
- Assicurarsi che ci sia sufficiente spazio attorno all'apparecchio per la ventilazione.
- Controllare che il voltaggio della rete elettrica corrisponda a quello indicato sull'etichetta dell'impastatrice.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano assemblati correttamente prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Accertarsi che la ciotola sia correttamente posizionata e bloccata.
- Selezionare la velocità desiderata utilizzando l'interruttore.
- Aggiungere gli ingredienti nell'ordine raccomandato.
- Monitorare il processo di miscelazione e apportare eventuali regolazioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'impastatrice prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detersivi delicati per pulire l'esterno.
- La ciotola e il gancio devono essere rimossi e lavati separatamente.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di ricollegarle.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'impastatrice non si accende, controllare la presa e il cavo di alimentazione.
- Se l'impasto non è omogeneo, controllare la velocità di miscelazione e la quantità di ingredienti.
- In caso di rumori anomali, interrompere immediatamente l'uso e contattare un professionista.

8. Smaltimento

- Non smaltire l'apparecchio come rifiuto domestico.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
- Rimuovere la batteria se presente e smaltirle separatamente.

9. Contatti

Per assistenza e informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania