

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: PLRM40H-F

Flat stirrer for planetary stirring machine



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

EN ENGLISH

Product Manual for Flat Stirrer for Planetary Stirring Machine PLRM40H-F

1. General Information

The Flat Stirrer for Planetary Stirring Machine PLRM40H-F is designed for professional culinary and baking applications, providing efficient mixing for a variety of ingredients. This stirrer is compatible with designated planetary stirring machines and enhances productivity in commercial kitchens, bakeries, and food production environments.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the machine is unplugged during installation and maintenance.
- **Operational Safety:** Always use the stirrer with compatible planetary stirring machines. Do not exceed the maximum load capacity.
- **Moving Parts:** Keep hands and clothing away from the stirrer while the machine is in operation to prevent entanglement or injury.
- **Hot Surfaces:** The stirrer may become hot during use; handle with appropriate protective gear.
- **Children:** Keep out of reach of children and unauthorized personnel.
- **Inspection:** Regularly check for wear and damage. Do not use if damaged.

3. Product Specifications

- **Product Name:** Flat Stirrer for Planetary Stirring Machine PLRM40H-F
- **Material:** High-grade stainless steel
- **Compatibility:** Designed for use with GGM Gastro planetary stirring machines
- **Weight:** 2 kg
- **Dimensions:** 30 cm x 10 cm x 5 cm
- **Color:** Silver

4. Setup and Installation

1. **Preparation:** Ensure the planetary stirring machine is unplugged.
2. **Remove Existing Stirrer:** If applicable, remove the previous stirrer by releasing the locking mechanism.
3. **Attach Flat Stirrer:** Align the Flat Stirrer with the attachment point of the machine and insert it securely.
4. **Locking Mechanism:** Engage the locking mechanism to ensure the stirrer is firmly in place.
5. **Check Movement:** Manually turn the stirrer to ensure it rotates freely without obstruction.
6. **Final Inspection:** Verify that the stirrer is properly fixed and the machine is clean before plugging it in.

5. Operation

- **Starting the Machine:** Plug the planetary stirring machine into a power source and turn it on.
- **Speed Settings:** Adjust the speed settings according to the mixing requirements. Start with low speed and gradually increase as necessary.
- **Monitoring:** Monitor the mixing process and avoid overloading the machine. Adjust the speed or duration as needed for optimal results.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** After use, unplug the machine. Remove the Flat Stirrer and clean it with warm soapy water. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- **Maintenance:** Inspect the stirrer for signs of wear or damage before each use. Ensure no food particles are stuck in the crevices. Store in a dry place to prevent rusting.

7. Troubleshooting

- **Stirrer Not Turning:** Ensure the machine is plugged in and operational. Check the connection of the stirrer.
- **Uneven Mixing:** Ensure the ingredients are evenly distributed in the mixing bowl and that the stirrer is securely attached.
- **Excess Noise:** Inspect for any foreign objects in the mixer and ensure the stirrer is not damaged. Contact customer service if the issue persists.

8. Disposal

When disposing of the Flat Stirrer, try to recycle any metal components. Follow local regulations for the disposal of stainless steel products. Do not discard in regular waste.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

- **Email:** info@gmgastro.com
- **Phone:** 0800 7000 220
- **Address:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Flachrührer für die planetarische Rührmaschine PLRM40H-F

1. Allgemeine Informationen

Der Flachrührer für die planetarische Rührmaschine PLRM40H-F ist ein hochwertiges Zubehörteil, das für die optimale Verarbeitung von Lebensmitteln entwickelt wurde. Er eignet sich ideal für das Rühren, Mischen und Kneten verschiedenster Teige und Massen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um eine sichere und effiziente Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Sicherheit im Gebrauch: Vor der Verwendung der Rührmaschine Überprüfen Sie, ob der Rührer ordnungsgemäß installiert ist, um Unfälle zu vermeiden.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist. Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlene Netzspannung.
- Benutzung durch Fachpersonal: Dieses Produkt sollte nur von geschultem Personal bedient werden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schutzkleidung: Tragen Sie geeignete Schutzkleidung, insbesondere bei der Verarbeitung von heißen oder klebrigen Lebensmitteln.
- Wartung: Regelmäßige Wartung und Inspektion sind erforderlich, um die Sicherheit und Funktion des Geräts zu gewährleisten.

3. Produktüberblick und technische Daten

- Modell: PLRM40H-F
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Durchmesser: 40 cm
- Maximale Kapazität: 20 kg (je nach Produkt)
- Geeignet für: Teige, Cremes und ähnliche Lebensmittel
- Kompatibilität: Entwickelt für planetarische Rührmaschinen

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass die Rührmaschine auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
2. Rührer anbringen: Setzen Sie den Flachrührer in die Antriebsaufnahme der Rührmaschine ein, bis er hörbar einrastet.
3. Sicherheitsverriegelung aktivieren: Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist, bevor Sie das Gerät einschalten.
4. Stromversorgung herstellen: Schließen Sie die Rührmaschine an die Stromversorgung an.

5. Betrieb

1. Einschalten: Schalten Sie die Rührmaschine ein und stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein.
2. Zutaten hinzufügen: Fügen Sie die Zutaten langsam hinzu, während die Maschine läuft.
3. Überwachung: Überwachen Sie den Mischvorgang, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu gewährleisten.
4. Ausschalten: Nach dem Gebrauch das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Reinigen Sie den Flachrührer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Mittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Rührers und der Rührmaschine. Bei Verschleißteilen oder Beschädigungen umgehend ersetzen.

7. Fehlersuche

- Rührer bewegt sich nicht: Überprüfen Sie, ob der Rührer korrekt installiert ist und die Sicherheitsverriegelung aktiv ist.
- Unregelmäßige Mischungen: Stellen Sie sicher, dass die richtige Geschwindigkeit gewählt und die Zutaten gleichmäßig hinzugefügt werden.
- Ungewöhnliche Geräusche: Schalten Sie die Maschine sofort aus und überprüfen Sie, ob es lose Teile gibt.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Metallteile sollten recycelt werden.

9. Kontakt

Für Fragen und weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Flat Stirrer voor Planetary Stirring Machine PLRM40H-F

1. Algemene informatie

De Flat Stirrer voor de Planetary Stirring Machine PLRM40H-F is ontworpen voor gebruik in professionele keukens waar hoge kwaliteit en efficiëntie vereist zijn. Dit rooster maakt het mogelijk om ingrediënten grondig en gelijkmatig te mengen, wat essentieel is voor het bereiden van diverse gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen voor de beoogde doeleinden zoals beschreven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en uit het stroomnet is gehaald voordat je onderhoud of opslag uitvoert.
- Houd handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van bewegende delen tijdens gebruik.
- Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Controleer het apparaat regelmatig op beschadigingen. Gebruik het niet als onderdelen defect zijn.
- Volg altijd de instructies van de fabrikant voor veilig gebruik en onderhoud.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardige roestvrij staal
- Afmetingen: 250 mm diameter
- Gewicht: 1,5 kg
- Geschikt voor gebruik met de Planetary Stirring Machine PLRM40H-F
- Temperatuurbestendig: Tot 100°C
- Vaatwasmachinebestendig: Ja

4. Setup en installatie

- Zorg ervoor dat de Planetary Stirring Machine PLRM40H-F op een stabiele, vlakke ondergrond staat.
- Verbind de flat stirrer met de mengkop van de machine door deze stevig op de as te plaatsen en in de vergrendeling te draaien totdat deze veilig vastzit.
- Controleer of de stirrer goed bevestigd is voordat je de machine inschakelt.

5. Gebruik

- Vul de kom van de Planetary Stirring Machine met de ingrediënten die je wilt mengen.
- Sluit de machine aan op een geschikte stroombron.
- Stel de gewenste snelheid en tijd in op het bedieningspaneel van de machine.
- Zet de machine aan en laat deze het mengproces uitvoeren.
- Houd het mengproces in de gaten en onderbreek indien nodig om ingrediënten toe te voegen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Haal de flat stirrer onmiddellijk na gebruik uit de mengmachine.
- Reinig de stirrer met warm water en milde zeep. Het is vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur te verlengen.
- Droog de stirrer grondig af voordat je deze weer opbergt.
- Controleer regelmatig de stirrer op slijtage of schade en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- **Probleem:** De stirrer draait niet.
Oplossing: Controleer of de machine correct is aangesloten op de stroombron en of de stirrer goed is bevestigd.
- **Probleem:** Er zijn vreemde geluiden tijdens het gebruik.
Oplossing: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en controleer op blokkades of slijtage aan de stirrer.
- **Probleem:** Onderdelen zijn beschadigd.
Oplossing: Stop met het gebruik van de stirrer en neem contact op met de klantenservice voor vervanging.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het product, volg de lokale regelgeving met betrekking tot afval en recycling. Het apparaat bevat geen schadelijke stoffen, maar zorg ervoor dat het op een verantwoorde manier wordt weggegooid.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mezclador Plano para Máquina de Amasar Planetaria PLRM40H-F

1. Información General

El Mezclador Plano PLRM40H-F está diseñado para su uso en máquinas de amasar planetarias, ofreciendo un método eficiente para mezclar una variedad de ingredientes de manera uniforme y eficaz. Este accesorio es ideal para panaderías, pastelerías y cocinas comerciales.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este mezclador está destinado únicamente para uso en máquinas de amasar planetarias compatibles. No utilice este producto para ningún otro fin.
- **Supervisión:** Siempre supervise el uso del mezclador, especialmente alrededor de niños.
- **Instalación Segura:** Asegúrese de que la máquina de amasar esté apagada y desconectada de la fuente de alimentación antes de instalar o retirar el mezclador.
- **Manos Fuera:** Mantenga las manos y objetos alejados del mezclador durante el funcionamiento para evitar lesiones.
- **Materiales Compatibles:** Solo mezcle ingredientes que sean adecuados para el uso en este dispositivo. No utilice el mezclador para sustancias nocivas o peligrosas.
- **Limpieza:** Limpie bien el mezclador después de cada uso para evitar contaminación cruzada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** PLRM40H-F
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Dimensiones:** 40 cm de diámetro
- **Peso:** 2 kg
- **Compatibilidad:** Para máquinas de amasar planetarias de 40 L
- **Color:** Aluminio pulido

4. Instalación y Montaje

- **Paso 1:** Asegúrese de que la máquina de amasar esté apagada y desconectada.
- **Paso 2:** Identifique la parte de anclaje en la cabeza de la máquina.
- **Paso 3:** Coloque el mezclador plano en el mecanismo de acoplamiento. Asegúrese de que quede asegurado adecuadamente.
- **Paso 4:** Vuelva a conectar la máquina a la fuente de alimentación.
- **Paso 5:** Realice una prueba en vacío para asegurarse de que el mezclador esté instalado correctamente y funcione de manera adecuada.

5. Operación

- **Inicio:** Encienda la máquina de amasar con el mezclador instalado.
- **Velocidad:** Ajuste la velocidad de la máquina según el tipo de mezcla deseada.
- **Tiempo de Mezcla:** Dependiendo de la receta, mezcle durante el tiempo recomendado para asegurar una mezcla adecuada.
- **Detener:** Apague la máquina para detener el mezclado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el mezclador inmediatamente después de su uso con agua caliente y jabón.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Seque completamente antes de almacenar para evitar la corrosión.
- Realice inspecciones periódicas para comprobar cualquier desgaste en el mezclador.

7. Solución de Problemas

- **El mezclador no gira:** Asegúrese de que está correctamente instalado y que la máquina de amasar está encendida.
- **Ruidos inusuales:** Detenga inmediatamente la máquina y revise si hay objetos extraños atrapados.
- **Mezcla inadecuada:** Verifique que se utilizan los ingredientes correctos y en las proporciones adecuadas.

8. Eliminación

Este producto debe ser eliminado de acuerdo con las regulaciones locales. Recicle siempre cuando sea posible, y no deseche en vertederos. El acero inoxidable puede ser reciclado en centros de reciclaje apropiados.

9. Contacto

Para más información o asistencia, póngase en contacto con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de l'agitateur plat pour machine à pétrir planétaire PLRM40H

1. Informations générales

L'agitateur plat pour machine à pétrir planétaire PLRM40H est conçu pour les applications de mélange dans les environnements professionnels tels que les cuisines commerciales, les pâtisseries, et les boulangeries. Cet appareil est adapté pour mélanger, battre et pétrir une variété d'ingrédients.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : L'agitateur est uniquement destiné à un usage commercial. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Sécurité électrique : Assurez-vous que les mains sont sèches lorsque vous manipulez l'appareil. Évitez d'utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise endommagés.
- Placement : Installer l'appareil sur une surface stable et horizontale pour éviter tout basculement.
- Protection personnelle : Portez des gants de protection et des lunettes de sécurité lors de l'utilisation pour éviter tout contact avec des ingrédients chauds ou tranchants.
- Enfants : Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans supervision. Gardez les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Dépannage : Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même en cas de panne. Contactez le service client.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle: PLRM40H
- Capacité: 40 litres
- Tension: 400V
- Fréquence: 50/60 Hz
- Puissance: 2.2 kW
- Dimensions: 880 x 670 x 1300 mm
- Poids: 115 kg
- Matériau: Acier inoxydable
- Vitesse: 60 à 220 tr/min
- Utilisation: Mélange de pâte, crème, et autres ingrédients alimentaires.

4. Configuration et installation

1. Déballage : Retirez l'agitateur de son emballage avec précaution. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Emplacement : Choisissez un emplacement stable et plat, à proximité d'une prise électrique adaptée.
3. Fixation : Si nécessaire, utilisez des vis pour fixer l'appareil au sol pour une utilisation en toute sécurité.
4. Connexions électriques : Connectez l'appareil à une source d'alimentation électrique conforme aux spécifications. Assurez-vous que le disjoncteur est éteint avant de faire la connexion.

5. Service

1. Mise en marche : Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur principal.
2. Réglage de la vitesse : Sélectionnez la vitesse de mélange souhaitée à l'aide du bouton de régulateur.
3. Mélange : Ajoutez vos ingrédients dans le bol et laissez l'appareil fonctionner jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Après chaque utilisation, débranchez l'appareil et nettoyez les pièces amovibles avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et laissez sécher.
- Entretien régulière : Inspectez les câbles et les composants régulièrement. Remplacez les pièces usées dès que nécessaire pour garantir un bon fonctionnement.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que le disjoncteur est allumé.
- Mélange insuffisant : Assurez-vous que la bonne vitesse est sélectionnée et que le bol est correctement rempli.
- Bruit anormal : Arrêtez l'appareil immédiatement et vérifiez les composants pour tout dommage.

8. Élimination

L'agitateur plat PLRM40H doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets électriques et électroniques. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères habituelles. Apportez-le à un centre de recyclage agréé.

9. Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :
- Email : info@gmgastro.com
 - Téléphone : 0800 7000 220
 - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Mescolatore Piatto per Macchina di Miscelazione Planetaria PLRM40H-F

1. Informazioni Generali

Questo manuale fornisce istruzioni dettagliate per l'uso, la manutenzione e la sicurezza del mescolatore piatto PLRM40H-F. Assicurati di leggere attentamente il manuale prima di utilizzare il prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il mescolatore, controlla che l'alimentazione sia conforme alle specifiche elettriche indicate nel manuale.
- Non utilizzare il prodotto in ambienti umidi o bagnati per evitare scosse elettriche.
- Assicurati che il mescolatore sia spento e scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi manutenzione o pulizia.
- Non toccare elementi in movimento; mantenere le mani e gli oggetti lontani dalla zona di mescolamento durante il funzionamento.
- Utilizzare esclusivamente il mescolatore per lo scopo previsto secondo il produttore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Mescolatore Piatto per Macchina di Miscelazione Planetaria PLRM40H-F
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 40 cm di diametro
- Peso: 3 kg
- Compatibilità: Adatto per modelli di miscelatori planetari compatibili
- Colore: Argento

4. Installazione e Configurazione

1. Scegli un luogo stabile e piano per installare il mescolatore.
2. Assicurati che la macchina di miscelazione planetaria sia spenta e scollegata.
3. Fissa il mescolatore piatto all'albero di miscelazione allineando i perni di attacco.
4. Ruota il mescolatore fino a quando non è saldamente fissato.
5. Controlla che tutti i collegamenti siano sicuri prima di alimentare il dispositivo.

5. Operazione

1. Collega la macchina di miscelazione alla rete elettrica.
2. Imposta la velocità di miscelazione desiderata utilizzando il pannello di controllo.
3. Aggiungi gli ingredienti nel recipiente di miscelazione.
4. Avvia il mescolatore e monitorare il processo di mescolamento fino a raggiungere la consistenza desiderata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, scollega il mescolatore dalla rete elettrica.
- Utilizza un panno umido per pulire la superficie del mescolatore.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o strumenti metallici per evitare graffi.
- Controlla regolarmente le condizioni del mescolatore e delle parti collegate, sostituendo quelle danneggiate.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il mescolatore non si accende: Verificare il collegamento elettrico e l'accensione della macchina.
- Rumori insoliti: Spegnerne immediatamente il mescolatore e controllare che non ci siano oggetti estranei nel mescolatore.
- Non mescola correttamente: Controllare che il mescolatore sia fissato saldamente all'albero.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il mescolatore nell'indifferenziata, ma portalo presso i punti di raccolta autorizzati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania