

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: PLRM60H-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 PLRM60H-F

1. General Information

The Flat Stirrer for Planetary Stirring Machine PLRM60H-F is designed for efficient mixing and blending in a variety of culinary and industrial settings. With its robust construction and innovative design, this stirrer provides exceptional performance for medium to heavy mixtures.

2. Safety Information

- Use Protective Gear: Always wear appropriate safety gear, including gloves and goggles when operating the stirrer.
- Supervision: Never leave the device unattended while in operation.
- Electrical Safety: Ensure that the electrical connections are secure and isolated from moisture to prevent electric shock.
- Child Safety: Keep the stirring machine out of reach of children and only allow responsible individuals to operate it.
- Operational Limits: Do not exceed the manufacturer's specified load capacity for optimal safety and performance.
- Emergency Shutdown: Familiarize yourself with the emergency shutdown procedures. In case of any malfunction, disconnect the power immediately.
- Maintenance: Regularly check the stirrer for wear and damage, and ensure all parts are properly secured before use.

3. Product Specifications

- Model: PLRM60H-F
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 60 cm (length)
- Weight: 2 kg
- Compatible With: PLRM60H-F planetary stirring machine
- Color: Silver

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the stirrer from its packaging. Ensure all parts are included: the stirrer and any accompanying fasteners.
2. Inspect Parts: Before installation, inspect the stirrer for any signs of damage.
3. Mounting:
 - Align the flat stirrer with the attachment point on the planetary stirring machine.
 - Secure the stirrer using the provided fasteners, ensuring a tight fit to prevent any movement during operation.
4. Electrical Connections: Ensure that the planetary stirring machine is properly connected to a power source, following the manufacturer's instructions.
5. Final Check: Inspect all components for stability and security before plugging in and operating the machine.

5. Operation

- Power On: Ensure the planetary stirring machine is plugged in and turn on the main power switch.
- Speed Settings: Adjust the speed settings according to the specifications for your specific mixing requirements.
- Monitoring: Continuously monitor the operation to ensure that the stirrer is functioning correctly and not overheating.

6. Cleaning and Maintenance

- Regular Cleaning: After each use, clean the flat stirrer with warm soapy water and a non-abrasive sponge. Avoid using harsh chemicals.
- Sanitize: For food safety, sanitize the stirrer with a food-safe cleaner after cleaning.
- Storage: Store the stirrer in a dry place to prevent rust and damage. Ensure it is free from any residual materials.
- Routine Checks: Inspect the stirrer regularly for signs of wear or damage and replace as necessary.

7. Troubleshooting

- Uneven Mixing: Check if the stirrer is securely attached and the mixture is within operational limits.
- No Power: Verify the power supply and check if the machine's circuit is functioning.
- Excess Noise: Inspect the stirrer for any loose parts and ensure that it is properly installed.

8. Disposal

At the end of its lifespan, dispose of the flat stirrer in accordance with local regulations. The stirrer is made of stainless steel and can be recycled. Ensure no harmful materials are present during disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact our customer service:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Flachrührer für Planetarische Rührmaschine PLRM60H-F

1. Allgemeine Informationen

Der Flachrührer für die Planetarische Rührmaschine PLRM60H-F ist ein spezifiziertes Zubehörteil, das entwickelt wurde, um verschiedene Teigarten und Mischungen effizient und gleichmäßig zu vermengen. Dieses Produkt eignet sich ideal für den Einsatz in professionellen Küchen und gastronomischen Betrieben.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Benutzung gründlich durch.
- Verwenden Sie den Flachrührer nur mit der kompatiblen Planetarischen Rührmaschine PLRM60H-F.
- Achten Sie darauf, dass die Maschine während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt bleibt.
- Halten Sie die Maschine und ihre Zubehörteile außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie den Flachrührer nicht in der Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
- Vor der Reinigung und Wartung das Gerät immer vom Stromnetz trennen.
- Prüfen Sie regelmäßig, ob der Flachrührer und die Rührmaschine in einwandfreiem Zustand sind, um Verletzungen zu vermeiden.
- Überlasten Sie die Rührmaschine nicht.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 60 cm
- Gewicht: 3,5 kg
- Farbe: Edelstahl glänzend
- Lieferung: 1 x Flachrührer

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Planetarische Rührmaschine PLRM60H-F auf einer stabilen und ebenen Oberfläche steht.
- Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stecker.
- Entfernen Sie den aktuellen Rührer von der Rührmaschine, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich löst.
- Setzen Sie den Flachrührer auf die Achse der Rührmaschine und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er sicher befestigt ist.
- Stecken Sie das Netzkabel wieder ein und schalten Sie die Maschine ein, um die Funktionalität zu testen.

5. Bedienung

- Passen Sie die Geschwindigkeit der Rührmaschine je nach Konsistenz der Mischung an.
- Nutzen Sie den Flachrührer für schwere Teige oder dichte Mischungen.
- Achten Sie darauf, den Rührer nicht zu überlasten, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Reinigen Sie den Flachrührer mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger, um Kratzer zu vermeiden.
- Prüfen Sie regelmäßig auf Abnutzungserscheinungen und ersetzen Sie defekte Teile sofort.

7. Fehlersuche

- Wenn der Flachrührer nicht richtig funktioniert, stellen Sie sicher, dass er ordnungsgemäß installiert ist.
- Überprüfen Sie, ob die Rührmaschine auf der richtigen Geschwindigkeit eingestellt ist.
- Bei ungewöhnlichen Geräuschen sollte das Gerät sofort ausgeschaltet und auf Schäden überprüft werden.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Flachrührer gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Trennen Sie Materialien wiederverwertbar, soweit möglich, und beseitigen Sie nicht verwendbare Teile fachgerecht.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Informationen können Sie uns unter den folgenden Kontaktdaten erreichen:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Vlakke Roerder voor Planetair Roerwerk – PLRM60H-F

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de vlakke roerder voor de planetair roerwerk PLRM60H-F. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en heeft als doel het efficiënt mengen van voedselbereidingen en ingrediënten.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Zorg ervoor dat het apparaat uitsluitend door bevoegde personen wordt bediend.
- Gebruik het apparaat niet als het schade vertoont of niet naar behoren functioneert.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Draag geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen tijdens het gebruik.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik.
- Volg alle veiligheidsinstructies op het apparaat en in deze handleiding op.

3. Productspecificaties

- Model: PLRM60H-F
- Afmetingen: 600 x 600 x 500 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 1,5 kW
- Capaciteit: Tot 60 liter
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal

4. Installatie en Opstelling

- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke oppervlakt.
- Zorg ervoor dat de kabel vrij is van obstakels en niet onder het apparaat ligt.
- Sluit het apparaat aan op een goed gearde wandcontactdoos van 230 V.
- Controleer of de elektrische aansluiting veilig is en geen beschadigingen vertoont.
- Schakel het apparaat in om te testen of alles correct functioneert.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat de roerder correct is geïnstalleerd voordat u deze inschakelt.
- Vul de mengkom met de gewenste ingrediënten.
- Stel de snelheid in op het controlepaneel volgens het gewenste mengproces.
- Laat de roerder draaien totdat de gewenste consistentie is bereikt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en koppel het los van de stroomvoorziening voor reiniging.
- Maak de mengkom en de roerder schoon met warm water en zachte zeep.
- Gebruik geen schurende middelen die de oppervlakken kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op slijtage van onderdelen en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat start niet.
Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en zorg ervoor dat het apparaat is ingeschakeld.
- Probleem: Ongewone geluiden tijdens gebruik.
Oplossing: Stop het apparaat onmiddellijk en controleer op obstakels of beschadigingen.
- Probleem: Roerder draait niet goed.
Oplossing: Controleer of de roerder correct is geïnstalleerd en of er geen versleten onderdelen zijn.

8. Afvoer

- Het apparaat moet op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd, in overeenstemming met de lokale wetgeving.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet als gewoon huishoudelijk afval wordt weggegooid.
- Neem contact op met een erkende afvalverwerkingsdienst voor de juiste verwijdering.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto para el Mezclador Plano PLRM60H

1. Información General

Gracias por elegir el Mezclador Plano PLRM60H. Este dispositivo está diseñado para su uso en cocinas comerciales y para la preparación de alimentos en grandes cantidades. Con su acción de mezcla planetaria, garantiza resultados uniformes y de alta calidad en la elaboración de masas y mezclas.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto debe ser utilizado únicamente para mezclar alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Supervisión: Nunca deje el dispositivo en funcionamiento sin supervisión.
- Calor: Coloque el dispositivo en una superficie plana y resistente al calor.
- Electricidad: Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado. Conéctelo a una toma de corriente adecuada para evitar cortocircuitos.
- Carga: No exceda la capacidad máxima de mezcla recomendada.
- Piezas Móviles: Mantenga las manos y objetos alejados de las partes móviles durante el funcionamiento.
- Limpieza: Desconecte el dispositivo de la corriente antes de limpiarlo o realizar mantenimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: PLRM60H
- Capacidad: 60 litros
- Potencia: 3.0 kW
- Voltaje: 400 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Dimensiones: 1150 x 750 x 1440 mm
- Peso: 200 kg
- Material: Acero inoxidable
- Accesorios Incluidos: Testa de mezcla, gancho de masa, batidor de alambre.

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el mezclador en un área bien ventilada y sobre una superficie plana.
2. Conexión eléctrica: Asegúrese de que la fuente de alimentación sea compatible con el voltaje y la frecuencia del dispositivo.
3. Montaje de accesorios: Coloque el accesorio de mezcla seleccionado en el eje de mezclado, asegurándose de que esté bien ajustado y no se deslice.
4. Prueba: Realice una prueba breve para asegurarse de que todos los componentes funcionan correctamente.

5. Operación

1. Encendido: Conecte el mezclador a la fuente de alimentación y enciéndalo usando el interruptor principal.
2. Selección de velocidad: Ajuste la velocidad deseada según el tipo de mezcla que esté preparando.
3. Tiempo de mezcla: Establezca el tiempo de mezcla según la receta.
4. Supervisión: Vigile la mezcla durante el funcionamiento para evitar overflow.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Desconecte siempre el dispositivo antes de limpiarlo. Use un paño húmedo y un detergente suave para limpiar la superficie externa y los accesorios.
- Mantenimiento: Revise periódicamente el cable de alimentación y los componentes. Asegúrese de que no haya residuos acumulados en las partes móviles.
- Almacenamiento: Guarde el dispositivo en un lugar seco y limpio cuando no esté en uso.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor esté en la posición de encendido.
- Vibraciones excesivas: Asegúrese de que el dispositivo esté nivelado y sobre una superficie plana.
- Ruidos anormales: Desconecte el dispositivo inmediatamente y revise si hay piezas dañadas o mal ajustadas.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, este producto debe ser desechado de acuerdo con la normativa local sobre residuos eléctricos y electrónicos. Asegúrese de reciclar las partes según corresponda.

9. Contacto

Para más información, dudas o servicio técnico, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du mélangeur plat pour machine de mélange planétaire PLRM60H

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le mélangeur plat PLRM60H. Ce produit est conçu pour des performances optimales dans le domaine culinaire, permettant de mélanger efficacement des ingrédients pour une variété de préparations. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce mélangeur est destiné à un usage domestique et professionnel. Ne pas l'utiliser à des fins non prévues.
- Électricité : Assurez-vous que votre appareil est correctement branché sur une prise conforme à la norme de votre pays. Évitez tout contact avec l'eau.
- Enfants : Tenir le produit hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans supervision.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Fuite de sable ou de débris : Éliminez tous les débris ou autres éléments qui pourraient obstruer les pièces mobiles.
- Nettoyage : Débranchez toujours l'appareil avant de procéder au nettoyage.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : PLRM60H
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : 60 litres
- Vitesse : Variable (de 30 à 80 tr/min)
- Dimensions : 800 x 650 x 1400 mm
- Poids : 150 kg
- Alimentation : 400 V, 3 phases

4. Installation et configuration

1. Déballez soigneusement le mélangeur de son emballage.
2. Placez le mélangeur sur une surface plane et stable, loin de toute source de chaleur et d'humidité.
3. Assurez-vous que les pieds du mélangeur sont stables et bien en place. Ajustez les pieds si nécessaire.
4. Connectez l'appareil à une source d'alimentation adéquate, conformément aux normes électriques de votre pays.
5. Vérifiez que le mélangeur fonctionne correctement en mettant l'appareil sous tension.

5. Fonctionnement

- Avant d'utiliser le mélangeur, assurez-vous que tous les ingrédients sont correctement préparés.
- Placez les ingrédients dans le bol.
- Réglez la vitesse en utilisant le sélecteur de vitesse.
- Démarrez le mélangeur en appuyant sur le bouton de mise en marche.
- Ajustez la vitesse en fonction des besoins de votre recette.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez le mélangeur avant de commencer le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour essuyer l'extérieur de l'appareil.
- Les pièces amovibles peuvent être nettoyées avec de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- Vérifiez régulièrement que les vis et les connexions sont bien serrées.

7. Dépannage

- Le mélangeur ne démarre pas : Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que la prise électrique fonctionne.
- Bruits étranges : Vérifiez que tous les composants sont correctement fixés et qu'aucun objet n'entrave le fonctionnement.
- Vibrations excessives : Assurez-vous que le mélangeur est sur une surface stable.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil à la poubelle. Respectez les réglementations locales sur l'élimination des équipements électriques et électroniques.
- Contactez des services d'élimination agréés pour vous débarrasser de l'appareil de manière appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Mestolo Piano per Macchina di Mescolamento Planetario PLRM60H-F

1. Informazioni Generali

Il mestolo piano per macchine di mescolamento planetario PLRM60H-F è progettato per garantire un'efficiente miscelazione di ingredienti in una varietà di applicazioni culinarie. Questo prodotto è stato realizzato secondo gli standard di sicurezza e qualità più elevati, per garantire un uso sicuro e duraturo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare il prodotto solo per gli scopi previsti.
- Assicurarsi che la macchina sia spenta e scollegata dalla rete elettrica durante l'installazione e la pulizia.
- Evitare il contatto con parti in movimento durante il funzionamento.
- Tenere il prodotto lontano dall'acqua e da fonti di umidità.
- Non utilizzare il mestolo con sostanze abrasive o utensili metallici per evitare danni alla superficie.
- In caso di malfunzionamenti o danni, contattare il servizio assistenza per una riparazione sicura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: PLRM60H-F
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Dimensioni: 370 x 440 mm
- Peso: 1,2 kg
- Compatibile con macchine di mescolamento planetario di capacità fino a 60 litri.

4. Installazione e Montaggio

- Assicurarsi che la macchina di mescolamento sia spenta e scollegata.
- Posizionare il mestolo piano nella posizione di montaggio sulla macchina.
- Ruotare la leva di bloccaggio per fissare saldamente il mestolo in posizione.
- Controllare che il mestolo sia correttamente allineato e stabile prima di accendere la macchina.

5. Funzionamento

- Accendere la macchina di mescolamento e regolare la velocità secondo le necessità.
- Aggiungere gli ingredienti direttamente nel contenitore durante il funzionamento.
- Monitorare la miscelazione fino a raggiungere la consistenza desiderata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare la macchina dalla rete elettrica prima di pulire.
- Rimuovere il mestolo e lavarlo con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare completamente prima di riporre il mestolo.
- Ispezionare regolarmente il mestolo e la macchina per verificare la presenza di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il mestolo non si fissa correttamente, assicurarsi che la leva di bloccaggio sia completamente chiusa.
- Se la miscelazione non è efficace, controllare la velocità della macchina e regolarla di conseguenza.
- In caso di rumori anomali durante il funzionamento, interrompere immediatamente l'uso e contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici. Consultare le normative locali per lo smaltimento degli elettrodomestici e dei materiali metallici.
- Riciclare il materiale quando possibile, seguendo le procedure locali di riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania