

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: PRMH10-F

Flat stirrer for planetary mixer



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

EN ENGLISH

Product Manual for Flat Stirrer for Planetary Mixer PRMH10-F

1. General Information

The Flat Stirrer for Planetary Mixer PRMH10-F is a high-quality mixing accessory designed to enhance the performance of your planetary mixer. It is ideal for various food preparation tasks, ensuring consistent blending and optimal results.

2. Safety Information

- Read all instructions before using the Flat Stirrer.
- This product should only be used with compatible planetary mixers.
- Ensure that the mixer is switched off and unplugged before installation or removal of the stirrer to prevent accidental activation.
- Do not exceed the recommended mixing quantities to prevent overloading the mixer.
- Avoid contact with moving parts during operation.
- Always supervise young children when the mixer and stirrer are in use.
- The stirrer surface can become hot during operation. Exercise caution to prevent burns.
- Keep the work area dry to prevent slipping hazards.
- Regularly inspect the stirrer for signs of wear or damage. Do not use if damaged.

3. Product Specifications

- Model: PRMH10-F
- Material: Food-grade stainless steel
- Dimensions: 250 mm diameter
- Weight: 1.5 kg
- Compatibility: Designed for use with selected planetary mixers
- Operating Temperature: Up to 100°C
- Capacity: Maximum of 15 liters

4. Setup and Installation

1. Ensure the planetary mixer is unplugged before beginning installation.
2. Select the correct attachment point for the stirrer on the mixer.
3. Align the stirrer's connection with the mixer's hub.
4. Firmly push down on the stirrer to ensure it is securely fitted into place.
5. Once installed, double-check that the stirrer is stable and does not wobble.
6. Plug the mixer back into the power outlet.

5. Operation

1. Before operation, ensure all parts are assembled correctly.
2. Plug in the planetary mixer and turn it on.
3. Adjust the mixing speed according to the recipe requirements.
4. Monitor the mixing process for even blending.
5. After use, turn off and unplug the mixer.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the Flat Stirrer after each use to maintain hygiene.
- Hand wash with warm, soapy water or place in the dishwasher (top rack only).
- Avoid using abrasive cleaners that can scratch the surface.
- Dry the stirrer thoroughly before storing it.
- Regularly inspect for wear and tear and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Stirrer not fitting securely: Check alignment and ensure it is properly pushed into place.
- Inconsistent mixing: Ensure that the correct speed is selected and that the mixer is not overloaded.
- Unusual noise during operation: Stop the mixer immediately and check for any obstructions or damage to the stirrer.

8. Disposal

Dispose of the Flat Stirrer responsibly according to local regulations. If it is no longer functional, ensure that it is recycled where facilities exist.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Flachrührer für Planetenmischer PRMH10-F

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Flachrührers PRMH10-F für Planetenmischer. Dieses hochwertige Produkt ist darauf ausgelegt, Ihre Koch- und Backerfahrungen zu verbessern. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Beste aus Ihrem neuen Flachrührer herausholen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Vor der Benutzung des Rührers lesen Sie alle Anweisungen. Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stromversorgung: Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten. Elektrische Teile dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Körperliche Sicherheit: Halten Sie Ihre Hände und andere Körperteile von beweglichen Teilen und dem Rühraufsatz fern, während der Mischer in Betrieb ist.
- Kinder: Halten Sie das Gerät von Kindern fern. Dieses Produkt ist kein Spielzeug.
- Überhitzung: Verwenden Sie das Gerät nicht über längere Zeit bei maximaler Einstellung, um Überhitzung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Flachrührer für Planetenmischer PRMH10-F
- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 10 cm
- Geeignet für: Planetenmischer mit einer Kapazität von 8-10 Litern
- Gewicht: 1,2 kg
- Farbe: Silber

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie den Flachrührer vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie dabei auf Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass der Planetenmischer ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.
- Setzen Sie den Flachrührer vorsichtig auf die Rührspindel des Planetenmischers. Stellen Sie sicher, dass er sicher und fest sitzt.
- Schließen Sie den Planetenmischer wieder an das Stromnetz an. Stellen Sie sicher, dass alles korrekt verbunden ist, bevor Sie das Gerät einschalten.

5. Betrieb

- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit am Planetenmischer. Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit, um die Zutaten gleichmäßig zu mischen.
- Verwenden Sie den Flachrührer für verschiedene Zubereitungen wie Teige, Desserts oder Saucen.
- Überwachen Sie den Mischprozess und fügen Sie, falls nötig, Zutaten hinzu.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie den Planetenmischer aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Entfernen Sie den Flachrührer und spülen Sie ihn mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -materialien, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Flachrührer gründlich ab, bevor Sie ihn wieder anbringen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Flachrührer dreht sich nicht.
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Rührer korrekt installiert ist und der Mischer eingeschaltet ist.
- Problem: Rührer ist schwer zu reinigen.
Lösung: Weichen Sie den Rührer in warmem, seifigem Wasser ein, um anhaftende Reste zu lösen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroschrott. Der Flachrührer aus Edelstahl ist recycelbar.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben. Genießen Sie die Zubereitung Ihrer Speisen mit unserem Flachrührer!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Flat Stirrer voor Planetary Mixer PRMH10-F

1. Algemene Informatie

De Flat Stirrer voor Planetary Mixer PRMH10-F is ontworpen voor gebruik in professionele keukens en biedt een efficiënte oplossing voor het mengen en bereiden van verschillende ingrediënten. Dit product is vervaardigd met hoogwaardige materialen en voldoet aan de veiligheidsnormen.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor professioneel gebruik.
- Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het product gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en van de voeding is losgekoppeld voordat u het assembleert of onderhoud uitvoert.
- Gebruik het apparaat nooit met beschadigde onderdelen of als het defect is.
- Houd het apparaat uit de buurt van water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat kleding, haar en keukengereedschap veilig zijn en niet in de buurt van bewegende delen komen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Flat Stirrer voor Planetary Mixer PRMH10-F
- Materiaal: RVS
- Geschikt voor: Planetary Mixer PRMH10
- Afmetingen: 300 x 100 mm
- Gewicht: 1,5 kg

4. Opstelling en Installatie

- Zorg ervoor dat de Planetary Mixer is uitgeschakeld en van de stroom is losgekoppeld.
- Verwijder indien nodig de bestaande mengaccessoire van de mixer.
- Plaats de Flat Stirrer in de bevestigingsopening van de mixer totdat deze op zijn plaats klikt.
- Controleer of de Flat Stirrer goed vastzit voordat u het apparaat weer inschakelt.

5. Bediening

- Schakel de Planetary Mixer in en stel de gewenste snelheid in.
- Gebruik de Flat Stirrer om ingrediënten grondig te mengen, volg altijd de aanbevolen mengtijden volgens uw recept.
- Stop de mixer regelmatig om het mengsel te controleren en desgewenst met een spatel te schrapen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel de mixer uit en koppel deze van het stroomnet los voordat u met de reiniging begint.
- Maak de Flat Stirrer afwisselend schoon met warm water en een mild reinigingsmiddel. Eviteer schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de Flat Stirrer grondig af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de conditie van de Flat Stirrer op slijtage of beschadigingen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De Flat Stirrer draait niet.
Oplossing: Zorg ervoor dat de mixer goed is aangesloten en dat de Flat Stirrer correct is geïnstalleerd.
- Probleem: Er is een vreemd geluid uit de mixer.
Oplossing: Schakel de mixer onmiddellijk uit en controleer of er onderdelen zijn die niet goed zijn bevestigd of die aan elkaar wrijven.

8. Afvoer

- Dit product moet op een verantwoorde manier worden afgevoerd.
- Breng het apparaat naar een lokale recycle- of inzamelplaats voor metalen producten en volg de plaatselijke richtlijnen voor afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mezclador Plano para Mezclador Planetario PRMH10-F

1. Información General

El mezclador plano PRMH10-F está diseñado para usarse con mezcladores planetarios y es ideal para una variedad de aplicaciones de mezcla en la cocina profesional. Este accesorio facilita un mezclado uniforme de ingredientes, asegurando una textura y consistencia perfectas en sus preparaciones.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está diseñado únicamente para uso en mezcladores planetarios. Evite el uso con otros tipos de equipos.
- **Supervisión:** Nunca deje el equipo desatendido mientras esté en funcionamiento.
- **Manejo Seguro:** Use guantes de protección al manejar piezas afiladas o componentes que puedan estar calientes.
- **Desconexión:** Siempre desconecte el mezclador de la fuente de alimentación antes de instalar o retirar el mezclador plano.
- **Revisión del Equipo:** Inspeccione regularmente el mezclador plano por signos de desgaste o daños. No utilice el producto si está dañado.
- **Capacidad de Carga:** No exceda la carga máxima recomendada para el mezclador planetario, lo que podría causar daños al equipo.

3. Vista General y Especificaciones

- **Modelo:** PRMH10-F
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Dimensiones:** 150 x 300 mm
- **Peso:** 1,5 kg
- **Compatibilidad:** Compatible con mezcladores planetarios de la línea GGM Gastro
- **Usos:** Ideal para la mezcla de masas, cremas y otros ingredientes en aplicaciones culinarias.

4. Instalación y Configuración

1. **Desconectar la Energía:** Asegúrese de que el mezclador planetario esté desconectado de la fuente de energía.
2. **Preparar el Mezclador:** Coloque el mezclador en una superficie plana y estable.
3. **Instalación del Mezclador Plano:**
 - Levante el brazo del mezclador planetario.
 - Coloque el mezclador plano en el conector del mezclador.
 - Asegúrese de que esté fijado correctamente en su lugar.
4. **Comprobación:** Baje el brazo del mezclador y asegúrese de que el mezclador plano esté firmemente instalado.
5. **Conectar el Mezclador:** Conecte el mezclador a la fuente de energía y esté listo para usar.

5. Operación

- Seleccione la velocidad adecuada en su mezclador planetario.
- Agregue los ingredientes en el tazón apropiado.
- Encienda el mezclador y observe el proceso de mezcla.
- Ajuste la velocidad según sea necesario para obtener la consistencia deseada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el mezclador de la fuente de energía antes de limpiar.
- Lave a mano el mezclador plano con agua tibia y jabón no abrasivo.
- Evite el uso de esponjas y cepillos ásperos que puedan rayar la superficie.
- Seque completamente antes de almacenar.
- Inspeccione regularmente el mezclador para detectar signos de desgaste.

7. Resolución de Problemas

- **El mezclador no gira:** Asegúrese de que el mezclador esté correctamente instalado y que la energía está conectada.
- **Ruidos inusuales:** Verifique si hay ingredientes atascados o si el mezclador está dañado.
- **Pérdida de potencia:** Asegúrese de que no se esté excediendo la capacidad de carga del equipo.

8. Eliminación

Cuando el mezclador plano ya no se utilice, elimínelo de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. No deseche los componentes electrónicos en la basura normal. Consulte a su entidad local de gestión de residuos para obtener instrucciones sobre la eliminación adecuada.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Mélangeur Planétaire PRMH10-F

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le mélangeur planétaire PRMH10-F. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle en cuisine, offrant des performances élevées et une durabilité remarquable. Assurez-vous de lire ce manuel avant d'utiliser l'appareil pour garantir une utilisation sûre et optimale.

2. Informations de Sécurité

- Installation et Utilisation
 - Ne pas utiliser l'appareil près de l'eau.
 - Vérifiez que la tension de l'alimentation correspond à celle indiquée sur l'appareil.
- Manipulation
 - Ne pas toucher les parties chaudes. Utilisez des gants de protection si nécessaire.
 - Ne pas dépasser la capacité de charge recommandée.
- Entretien
 - Éteindre l'appareil et débrancher avant tout nettoyage ou entretien.
- Enfants et Animaux
 - Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : PRMH10-F
- Puissance : 1000 W
- Vitesse : 10 vitesses programmables
- Capacité du bol : 10 litres
- Matériau du bol : Acier inoxydable
- Dimensions : 60 x 40 x 50 cm
- Poids : 35 kg

4. Installation et Configuration

- Déballez soigneusement le mélangeur et vérifiez la présence de toutes les pièces.
- Placez le mélangeur sur une surface plane et stable.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise adéquate.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement monté selon les instructions de montage fournies.

5. Fonctionnement

- Pour démarrer, tournez le bouton de vitesse à la vitesse désirée.
- Ajoutez les ingrédients dans le bol.
- Surveillez le processus de mélange et ajustez la vitesse si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, débranchez l'appareil.
- Lavez le bol à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Vérifiez régulièrement l'état des câbles et des connecteurs.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne démarre pas :
 - Vérifiez la connexion électrique.
 - Assurez-vous que le bol est correctement verrouillé.
- Si le moteur surchauffe :
 - Éteignez immédiatement l'appareil et laissez-le refroidir.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil dans les déchets ménagers. Respectez les réglementations locales en matière d'élimination des appareils électriques et électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'utiliser le mélangeur planétaire PRMH10-F et de respecter les consignes de sécurité et d'entretien pour garantir sa longévité et son bon fonctionnement.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Mescolatore Piano PRMH10-F

1. Informazioni Generali

Il mescolatore piano PRMH10-F è progettato per l'uso in ambito gastronomico, ideale per mescolare ingredienti in modo uniforme. È compatibile con mixer planetari e rappresenta una soluzione efficace per la preparazione di prodotti alimentari.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare solo con mixer planetari idonei.
- Elettricità: Assicurarsi che il mixer sia scollegato dalla rete durante l'installazione e la pulizia.
- Prevenzione di lesioni: Non toccare parti mobili durante il funzionamento. Utilizzare le manopole isolate.
- Sicurezza alimentare: Assicurarsi che tutti i materiali a contatto con il cibo siano puliti e privi di contaminanti.
- Manutenzione: Controllare regolarmente il mescolatore per segni di usura e sostituire parti danneggiate.
- Stoccaggio: Conservare in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: PRMH10-F
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Altezza: 350 mm
- Diametro: 200 mm
- Peso: 1,5 kg
- Capacità: Adatto per mixer con ciotole fino a 10 litri.

4. Installazione e Setup

1. Preparazione: Assicurati di avere a disposizione tutti gli strumenti necessari e di lavorare in un'area pulita.
2. Collegamento: Monta il mescolatore nel mixer planetario seguendo le istruzioni del produttore del mixer.
3. Sicurezza: Controlla che il mescolatore sia fissato correttamente prima di accendere il mixer.
4. Verifica: Esegui un breve test senza ingredienti per garantire un funzionamento regolare.

5. Operazione

1. Accensione: Accendi il mixer planetario e imposta la velocità desiderata.
2. Utilizzo: Aggiungi gli ingredienti secondo la ricetta desiderata.
3. Controllo: Monitorare il processo di mescolamento, regolando la velocità se necessario.
4. Spegnimento: Dopo l'uso, spegnere il mixer e attendere che tutte le parti si fermino prima di rimuovere il mescolatore.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Pulire il mescolatore con acqua calda e detergente neutro. Non usare detersivi abrasivi.
- Asciugatura: Asciugare accuratamente prima di riporre.
- Controllo: Ispezionare regolarmente per rimuovere residui di cibo e verificare eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Non gira: Controllare il fissaggio del mescolatore e assicurarsi che il mixer sia acceso.
- Rumori estranei: Verificare che non ci siano blocchi nel mescolatore o nel mixer.
- Mescolamento inefficace: Assicurati di non sovraccaricare il mescolatore e di utilizzare ingredienti adatti.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire in conformità con le normative locali riguardanti i rifiuti e il riciclaggio degli apparecchi elettrici. Non abbandonare il prodotto nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.