

# 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: PRMZ10

### Planetary mixer - 10 liters



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Planetary Mixer PRMZ10

### 1. General Information

Welcome to the GGM Gastro Planetary Mixer PRMZ10. This high-quality kitchen appliance is designed for professional use, offering efficient mixing for various tasks such as dough, batter, and other mixtures. With a robust construction and user-friendly operation, the PRMZ10 is an essential tool for bakeries, restaurants, and catering services.

### 2. Safety Information

To ensure safe operation of the GGM Gastro Planetary Mixer PRMZ10, please observe the following safety precautions:

- Electrical Safety: Ensure the mixer is connected to a compatible electrical outlet with proper voltage and current ratings. Avoid using extension cords.
- Supervision: Never leave the mixer unattended while in operation.
- Hot Surfaces: The mixer may become hot during use. Avoid touching hot surfaces to prevent burns.
- Child Safety: Keep the mixer out of reach of children and untrained individuals.
- Cleaning: Disconnect the power before cleaning or servicing the mixer.
- Operating Conditions: Use the mixer in a dry environment and avoid exposure to moisture.
- Attachments: Only use attachments and accessories designed for the PRMZ10. Misuse of attachments may lead to injury or damage.

### 3. Product Overview and Specifications

Specifications:

- Model: PRMZ10
- Capacity: 10 Liters
- Power: 450 W
- Speed Settings: 3
- Dimensions: 420 x 610 x 350 mm
- Weight: 32 kg
- Materials: Stainless steel bowl, aluminum alloy body
- Certification: CE compliant

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the mixer from its packaging. Check for any visible damage during shipping.
2. Placement: Place the mixer on a flat, stable surface, ensuring there is adequate space around it for operation.
3. Power Connection: Connect the mixer to a suitable electrical outlet. Ensure the voltage matches the requirements specified in the technical data.
4. Bowl Installation:
  - Lift the bowl holder by using the lever on the side.
  - Securely place the stainless steel bowl onto the bowl support.
  - Lower the bowl holder back into position.
5. Attachment Installation: Choose the desired mixing attachment (beater, whisk, or hook) and insert it into the drive socket. Rotate to lock in place.

### 5. Operation

1. Power On: Switch on the mixer using the power switch.
2. Speed Selection: Choose your desired speed setting (1 for slow mixing, 2 for medium, and 3 for fast).
3. Mixing Process: Add your ingredients to the bowl. Ensure that the lid is in place (if applicable) before operation.
4. Timing: Monitor the mixture and make adjustments as necessary. Use a timer for precision if needed.
5. Power Off: After completing the mixing process, turn off the mixer and unplug it from the power source.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, unplug the mixer and clean the bowl, attachments, and exterior with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Deep Cleaning: Periodically inspect the mixer for any signs of wear or damage. Clean the internal mechanisms as recommended in the user guide.
- Maintenance Check: Regularly check and tighten all screws and connections to maintain optimal performance.

### 7. Troubleshooting

- Mixer Does Not Operate: Ensure the power is connected, and the outlet is functional. Check for any blown fuses or tripped circuits.
- Uneven Mixing: Verify the attachment is secured correctly. Consider adjusting the speed setting or mixing time.
- Overheating: If the mixer overheats, turn it off and allow it to cool down before resuming operations.

### 8. Disposal

When the GGM Gastro Planetary Mixer PRMZ10 has reached the end of its life, dispose of it responsibly. Follow local regulations regarding electronic waste disposal. Remove any electrical components and consider recycling materials where applicable.

### 9. Contact

For further assistance, questions, or support, feel free to reach out to us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für den Planetenmischer PRMZ10

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen PRMZ10 Planetenmischer. Dieses Gerät wurde entwickelt, um den höchsten Standards für Leistung und Sicherheit zu genügen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen und die Lebensdauer Ihres Mixers zu verlängern.

### 2. Sicherheitsinformationen

- **Betriebssicherheit:** Verwenden Sie den Mischer nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- **Stromversorgung:** Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung den technischen Spezifikationen des Geräts entspricht.
- **Betriebsbereich:** Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Umgebungen.
- **Kindersicherheit:** Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs fern.
- **Notaus:** Stellen Sie sicher, dass ein Notaus-Schalter in Ihrer Nähe zugänglich ist.
- **Verwendung von Zubehör:** Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör und Ersatzteile.

### 3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- **Modell:** PRMZ10
- **Kapazität:** 10 Liter
- **Leistung:** 1000 Watt
- **Spannung:** 230V / 50Hz
- **Geschwindigkeitsstufen:** 3 (langsame, mittlere, schnelle Geschwindigkeit)
- **Abmessungen:** 400 x 400 x 780 mm
- **Gewicht:** 42 kg

### 4. Aufbau und Installation

1. **Standortwahl:** Stellen Sie den Mischer auf einer stabilen, ebenen Fläche.
2. **Netzanschluss:** Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
3. **Überprüfung:** Stellen Sie sicher, dass der Mischer vor der Inbetriebnahme alle Abläufe und Zuflüsse frei hat.
4. **Zubehör anbringen:** Befestigen Sie die erforderlichen Rührwerkzeuge (z.B. Schlag-, Knethaken) gemäß dem vorgesehenen Anwendungsbereich.

### 5. Betrieb

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen und eingerichtet ist.
2. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
3. Fügen Sie die Zutaten in die Rührschüssel ein und setzen Sie den Deckel auf.
4. Drücken Sie den Startknopf und überwachen Sie den Betriebsablauf.

### 6. Reinigung und Wartung

- **Reinigung:** Trennen Sie den Mischer vom Stromnetz. Wischen Sie die äußeren Oberflächen mit einem feuchten Tuch ab. Für die Rührschüssel und Zubehörteile verwenden Sie warmes Wasser mit mildem Spülmittel.
- **Wartung:** Überprüfen Sie regelmäßig alle beweglichen Teile auf Anzeichen von Abnutzung und Schmierung, um eine reibungslose Funktion zu gewährleisten.

### 7. Fehlersuche

- **Gerät startet nicht:** Überprüfen Sie die Stromverbindung und Sicherungen.
- **Geräusentwicklung:** Prüfen Sie, ob alle Teile korrekt montiert sind.
- **Überhitzung:** Lassen Sie das Gerät abkühlen und überprüfen Sie die Beladung.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen in Ihrem Land. Recyceln Sie Materialien, wo es möglich ist.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder technische Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Planetary Mixer 10 Liters - PRMZ10

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van de GGM Gastro Planetary Mixer PRMZ10. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en biedt uitstekende prestaties voor het mengen, kneden, en kloppen van ingrediënten. Lees deze handleiding zorgvuldig door om het maximale uit uw mixer te halen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat de mixer is aangesloten op een goed geaarde stopcontact dat voldoet aan de technische specificaties. Voorkom contact van de mixer met water of andere vloeistoffen.
- Gebruik van de Mixer: Plaats de mixer altijd op een vlakke, stabiele ondergrond en zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rond het apparaat voor luchtcirculatie.
- Bewegende Onderdelen: Houd handen en andere voorwerpen uit het mengkom tijdens het gebruik. De mixer kan sterke kracht uitoefenen.
- Kinderen: Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat wanneer het in gebruik is.
- Reparaties: Laat alle onderhoud en reparaties uitvoeren door gekwalificeerd personeel. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Modelnummer: PRMZ10
- Netto Gewicht: 58 kg
- Afmetingen (BxHxD): 440 x 800 x 570 mm
- Nominaal Vermogen: 850 W
- Voltage: 230 V
- Frequentie: 50 Hz
- Mengcapaciteit: 10 liter
- Snelheden: 3 instelbare snelheden
- Accessoires: Klopper, deeghaak, garde

## 4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de mixer op een vlakke en stevige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat het voedingskabel vrij is van obstakels en veilig is weggewerkt.
3. Controleer of het apparaat volledig is ontpakt van verpakkingsmaterialen.
4. Sluit de mixer aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de elektrische specificaties.
5. Voordat u de mixer gebruikt, controleer of de mengkom goed is geplaatst en vergrendeld.

## 5. Bedieningsinstructies

1. Plaats de ingrediënten in de mengkom.
2. Sluit de deksel af om te voorkomen dat er ingrediënten uit de kom spatten.
3. Stel de snelheid in door de draaiknop naar de gewenste setting te draaien.
4. Druk op de startknop om de mixer aan te zetten.
5. Laat de mixer werken totdat de ingrediënten de gewenste consistentie bereiken.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reiniging: Maak de mixer na elk gebruik schoon. Gebruik een vochtige doek om de buitenkant af te nemen. De mengkom en accessoires kunnen in warm zeepwater worden gewassen of in de vaatwasser.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de slijtage van de accessoires en vervang deze indien nodig. Zorg ervoor dat de mixer wordt onderhouden volgens de richtlijnen in deze handleiding.

## 7. Probleemoplossing

- Mixer start niet: Controleer of de mixer is aangesloten op het stopcontact en of het stopcontact werkt.
- Mixer maakt ongebruikelijke geluiden: Stop het apparaat onmiddellijk en controleer op obstakels of slijtage aan de accessoires.
- Ingrediënten worden niet goed gemengd: Controleer of de mengkom goed is vergrendeld en de snelheid correct is ingesteld.

## 8. Afvoer

Bij het einde van de levenscyclus van de GGM Gastro Planetary Mixer, gooi deze dan op een milieuvriendelijke manier weg in overeenstemming met de lokale wetgeving voor afvoer van elektrische apparaten. Verwijder elektroden en andere waardevolle onderdelen indien mogelijk.

## 9. Contact

Voor ondersteuning of vragen kunt u contact met ons opnemen:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mezclador Planetario de 10 Litros (PRMZ10)

## 1. Información General

El Mezclador Planetario PRMZ10 es una herramienta de cocina versátil, diseñada para mezclar, batir y amasar ingredientes de manera eficiente. Con un diseño robusto y fácil de usar, es ideal para panaderías, pastelerías y restaurantes.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto es solo para uso en interiores y debe utilizarse de acuerdo con las instrucciones del manual.
- Peligro de Electrocutación: No sumerja el mezclador en agua o en otros líquidos. Mantenga el cable y el enchufe alejados del agua.
- Partes Móviles: Asegúrese de que el mezclador esté apagado y desconectado antes de manipular las palas o accesorios.
- Calor: No opere el mezclador cerca de fuentes de calor o explosivas.
- Supervisión: Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños durante su uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: PRMZ10
- Capacidad del Tazón: 10 litros
- Potencia: 1000 W
- Transmisión: Engranaje que proporciona un funcionamiento suave.
- Velocidades: 3 velocidades ajustables.
- Accesorios Incluidos: Batidor, gancho para masa y pala.
- Material: Acero inoxidable y plástico de alta calidad.

## 4. Instalación y Configuración

1. Coloque el mezclador sobre una superficie plana y estable.
2. Verifique que el voltaje del enchufe coincida con el del mezclador.
3. Asegúrese de que el tazón esté correctamente colocado en la base del mezclador.
4. Conecte el mezclador a una toma de corriente adecuada.
5. Instale el accesorio deseado (batidor, gancho o pala) asegurándose de que esté bien fijado.

## 5. Operación

1. Conecte el mezclador a la corriente.
2. Seleccione la velocidad deseada utilizando el control de velocidad.
3. Coloque los ingredientes en el tazón y baje el tazón si es necesario.
4. Presione el botón de inicio.
5. Para detener el mezclador, apague el interruptor o desenchúfelo de la corriente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe siempre el mezclador antes de limpiar.
- Limpie el exterior con un paño húmedo.
- Los accesorios y el tazón pueden lavarse en agua tibia con jabón o en el lavavajillas.
- Asegúrese de que todas las partes estén completamente secas antes de volver a montar y almacenar.

## 7. Solución de Problemas

- El mezclador no enciende: Verifique que esté correctamente enchufado y que la toma de corriente funcione.
- Ruidos extraños: Detenga el mezclador y verifique que los accesorios estén bien instalados.
- Mezcla inadecuada: Asegúrese de seleccionar la velocidad adecuada y que no exceda la capacidad del tazón.

## 8. Eliminación

Para desechar el mezclador, siga las normas locales de reciclaje y eliminación de electrodomésticos. No arroje el aparato en la basura común.

## 9. Contacto

Para consultas o soporte, comuníquese con nosotros:

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

Mantenga este manual para futuras consultas y asegúrese de seguir todas las instrucciones para un uso seguro y eficaz del Mezclador Planetario PRMZ10.

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit - Mélangeur Planétaire 10 Litres (PRMZ10)

### 1. Informations Générales

Le mélangeur planétaire PRMZ10 est conçu pour des applications culinaires professionnelles, y compris le mélange de pâtes, de crèmes et d'autres ingrédients. Sa capacité de 10 litres en fait un outil essentiel pour les boulangeries, restaurants et autres établissements de restauration.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation conforme : N'utilisez le mélangeur que selon les instructions. Toute utilisation non conforme peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil soit connecté à une prise conforme aux normes électriques locales. Ne pas utiliser d'adaptateurs non certifiés.
- Environnement : Évitez les endroits humides et instables pour l'installation de l'appareil. Placez-le sur une surface plane.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Ne les laissez jamais utiliser l'appareil sans supervision.
- Pièces mobiles : Gardez vos mains et autres objets éloignés des pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Démontage : Ne tentez pas de démonter l'appareil sans formation adéquate.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Capacité : 10 litres
- Puissance : 800 watts
- Vitesse : 3 vitesses réglables
- Dimensions : 40 cm (L) x 40 cm (P) x 60 cm (H)
- Poids : 60 kg
- Matériaux : Acier inoxydable et plastique de haute qualité
- Accessoires inclus : Fouet, crochet à pétrir, et batteur plat

### 4. Installation et Configuration

1. Déballage : Enlevez soigneusement le mélangeur de son emballage et vérifiez qu'il n'est pas endommagé.
2. Emplacement : Placez le mélangeur sur une surface stable et plane, à l'écart des bords et de l'humidité.
3. Brachiation : Reliez l'appareil à une prise conforme, sans utiliser de rallonges.
4. Accessoires : Fixez les accessoires nécessaires (fouet, crochet) dans la tête du mélangeur selon les besoins. Assurez-vous qu'ils sont correctement verrouillés avant de commencer l'opération.

### 5. Fonctionnement

1. Mise en marche : Appuyez sur le bouton d'alimentation.
2. Sélection de la vitesse : Tournez le bouton de vitesse à la vitesse souhaitée (1, 2 ou 3).
3. Mélange : Ajoutez les ingrédients au bol et laissez le mélangeur fonctionner jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
4. Arrêt : Une fois le mélange terminé, appuyez à nouveau sur le bouton d'alimentation pour arrêter l'appareil.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après utilisation : Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Démontez les accessoires et lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Essuyez le corps du mélangeur avec un chiffon humide.
- Entretien régulier : Vérifiez régulièrement l'état des câbles et des accessoires. Remplacez tout élément endommagé immédiatement.

### 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion à la prise électrique. Assurez-vous que le disjoncteur n'est pas déclenché.
- Le mélangeur fait du bruit : Assurez-vous que tous les accessoires sont correctement fixés.
- Vibrations excessives : Vérifiez que le mélangeur est sur une surface plane et stable.

### 8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil à la poubelle. Suivez les règles locales de recyclage et d'élimination des déchets électroniques. Contactez votre centre de recyclage local pour vous débarrasser de l'appareil de manière responsable.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto - Planetary Mixer 10 Litri (PRMZ10)

### 1. Informazioni Generali

Il miscelatore planetario PRMZ10 è progettato per la preparazione di impasti e miscele. Ideale per uso professionale in panifici, ristoranti e cucine commerciali, il PRMZ10 offre prestazioni elevate e affidabilità.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo come indicato: non utilizzare il miscelatore per altri scopi non previsti.
- Controllo della tensione: assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta del prodotto.
- Sicurezza elettrica: non immergere il cavo o il dispositivo in acqua o altri liquidi. Utilizzare solo in ambienti asciutti.
- Supervisione: non lasciare il miscelatore incustodito durante l'uso.
- Ritiri di sicurezza: scollegare l'apparecchio dall'alimentazione prima di effettuare riparazioni o manutenzione.
- Attenzione ai movimenti: evitare di toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Protezione da lesioni: utilizzare guanti protettivi se necessario e mantenere i bambini lontani dall'area di lavoro.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: PRMZ10
- Capacità: 10 Litri
- Potenza: 1000 Watt
- Velocità: 3 velocità regolabili
- Dimensioni: 500 mm (L) x 400 mm (P) x 660 mm (A)
- Peso: 55 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Accessori inclusi: gancio per impasto, frusta, palette

### 4. Installazione e Setup

1. Posizionamento: posizionare il miscelatore su una superficie stabile e piana.
2. Verifica dell'alimentazione: assicurarsi che la presa di corrente sia idonea e in buono stato.
3. Collegamento elettrico: inserire il cavo nella presa di corrente. Assicurarsi che non ci siano segni di usura sul cavo.
4. Installazione degli accessori: montare il gancio per impasto, la frusta o la palette seguendo le istruzioni su come allinearli correttamente alla bocca di miscelazione.

### 5. Operazione

1. Preparazione degli ingredienti: aggiungere gli ingredienti nel contenitore di miscelazione.
2. Accensione: accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore.
3. Impostazione della velocità: selezionare la velocità desiderata utilizzando il selettore di velocità.
4. Monitoraggio: osservare il processo di miscelazione e regolare la velocità se necessario.
5. Spegnimento: una volta completata la miscelazione, spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla rete elettrica prima di rimuovere il contenitore.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il miscelatore dopo ogni uso con un panno umido.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Lavare gli accessori in acqua calda e sapone, quindi asciugarli completamente.
- Effettuare controlli regolari su cavi e pezzi in movimento per assicurarsi che siano integri.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Il miscelatore non si accende: verificare il cavo di alimentazione e la presa elettrica.
- Rumori anomali: controllare se ci sono oggetti estranei nel contenitore e se gli accessori sono montati correttamente.
- Impossibile raggiungere la velocità desiderata: controllare il carico nel contenitore e ridurlo se necessario.

### 8. Smaltimento

Smaltire il miscelatore e i suoi componenti in conformità con le normative locali sui rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare nel normale trasporto dei rifiuti.

### 9. Contatti

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il miscelatore planetario PRMZ10. Per ulteriori informazioni e assistenza, non esitate a contattarci.