

# Planetenrührmaschine

## Bedienungsanleitung



PRMS60

## Lieferumfang

Der Lieferumfang umfasst:

- Küchenmaschine
- Rührschüssel
- Spiralknethaken
- Rührbesen
- Schlagbesen
- Bedienungsanleitung

## Allgemeine Beschreibung

Dies ist eine Planetenrührmaschine mit verstellbarer Geschwindigkeit.

Durch das planetarische Rührsystem verfügt sie über eine kompakte Struktur, hohe Effizienz, Energieeinsparung und eine einfache Bedienung.

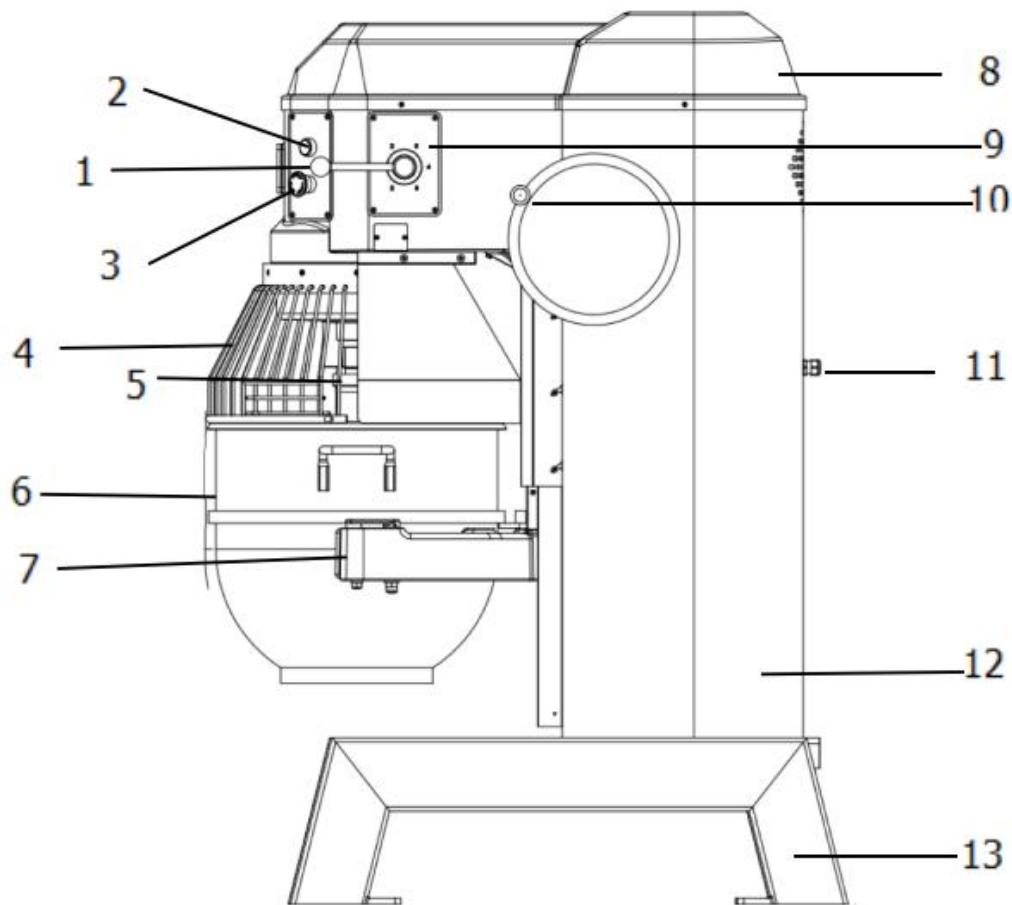
Sie ist ein idealer Helfer für die Herstellung von Brot- und Kuchenteig.

## Technische Parameter

Name	Leistung (KW)	Gewicht (KG)	Drehzahl der Rührwelle (U/min)				Gesamtmaße (L×B×H mm)
			1st Speed	2nd Speed	3rd Speed	4rd Speed	
60L	3.0	440	71	123	206	362	1130x 810 x 1650

Name	Spannung (V)	Frequenz (Hz)	Schüsselvolumen (L)
60L	Siehe Typenschild	Siehe Typenschild	60

## Hauptbestandteile des Mixers



- |    |                                     |                                       |
|----|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. | Gangschalthebel                     | 10. Hebel zum Anheben der Schüssel    |
| 2. | Starttaste                          | 11. Kontrollleuchte / Betriebsanzeige |
| 3. | Stopptaste                          | 12. Gehäuse                           |
| 4. | Sicherheitsabdeckung / Schutzgitter | 13. Standfuß / Basis                  |
| 5. | Rührwelle                           |                                       |
| 6. | Edelstahl-Rührschüssel              |                                       |
| 7. | Schüsselabdeckung                   |                                       |
| 8. | Typenschild                         |                                       |

## Betriebsanleitung

① Standardstromversorgung:  
V / Hz AC. (Bitte einen Stecker mit 3-poligem Schutzkontakt und ordnungsgemäßer Erdung verwenden.)

② Montage des Mixers:  
Die Rührwelle in den Mixer einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie richtig sitzt.

③ Startvorgang:  
Den Gangschalthebel (1) vor dem Start in Position 1 bringen.  
Danach den Netzschalter einschalten und die gewünschte Geschwindigkeit einstellen.

Wenn der Mixer normal läuft, den Gangschalthebel nach oben ziehen und die Halterung bis zur höchsten Position anheben.

④ Geschwindigkeitswechsel:  
Wenn Sie die Geschwindigkeit ändern möchten, zuerst den Netzschalter ausschalten und anschließend den Gangschalthebel auf die gewünschte Position stellen.

⑤ Abschalten:  
Wenn der Arbeitsvorgang abgeschlossen ist, zuerst den Netzschalter ausschalten.  
Dann den Gangschalthebel auf Position 1 zurückstellen, den Hebel ganz nach unten ziehen und zuletzt den Stecker aus der Steckdose ziehen.

## Zubehör und Funktionen

① Schneebesen (Whisk):  
Zum Rühren flüssiger Materialien, z. B. Sahne und Eier.  
Empfohlene Geschwindigkeit: mittlere oder hohe Geschwindigkeit.

② Rührer (Beater):  
Zum Mischen von Pasten, Pulvern und teigigem Material, z. B. Füllungen oder Kuchenteig.  
Empfohlene Geschwindigkeit: mit niedriger Geschwindigkeit beginnen, mit mittlerer Geschwindigkeit beenden.

③ Spiralknethaken (Spiral Dough Hook):  
Zum Kneten von zähem und klebrigem Material, z. B. Brotteig.  
Empfohlene Geschwindigkeit: niedrige Geschwindigkeit.

④ Hinweis:  
Keine hochviskosen oder sehr klebrigen Materialien mit hoher Geschwindigkeit rühren!

## Hinweise zur Installation

- ① Der Mixer muss an einem gut belüfteten Ort aufgestellt werden.
  - ② Lassen Sie ausreichend Platz um das Gerät für Installation und Betrieb. Empfohlener Mindestabstand: mindestens 30 cm nach oben, mindestens 10 cm nach hinten und zu den Seiten, sowie genügend Freiraum an der Vorderseite für die Bedienung.
  - ③ Mixer von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit fernhalten.
  - ④ Der Aufstellort muss eben, stabil und tragfähig sein.
  - ⑤ Der Mixer sollte nicht mit anderen Geräten eine Stromquelle teilen.
  - ⑥ Betriebsbedingungen: 5 °C (Luftfeuchtigkeit < 90 %) – 40 °C (Luftfeuchtigkeit < 50 %).
- Mixer dürfen nicht im Freien oder bei Regen betrieben werden.

## Reinigung

Bitte reinigen Sie die Schüssel und das Zubehör gründlich vor der ersten Verwendung.

Verwenden Sie warmes Wasser oder ein neutrales Reinigungsmittel.

Nach dem Reinigen mit Sodalösung abspülen und abschließend mit klarem Wasser nachspülen.

Keine Bürsten mit harten Borsten oder Drahtbürsten verwenden.

Keine organischen Lösungsmittel wie Benzin oder Aceton benutzen.

Materialreste in der Rührschüssel können zu Korrosion und Bakterienbildung führen – daher ist regelmäßige Reinigung notwendig.

- ① Zu Ihrer Sicherheit vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.
  - ② Weiches Tuch oder Schwamm mit warmem Wasser verwenden (neutrales Reinigungsmittel zulässig).
  - ③ Die Oberfläche des Mixers mit einem trockenen Tuch abwischen.
- Keine Sprühreinigung, um die Isolation der elektrischen Teile nicht zu beeinträchtigen.
- Elektronische Komponenten nur mit einem trockenen Tuch reinigen.

# Transport und Lagerung

① Alle Mixer sind ab Werk mit Holzleisten fixiert und verschraubt verpackt. Während des Transports darf das Gerät nicht abgelegt oder umgedreht werden.

Mixer dürfen während des Transports nicht gedrückt, gestoßen, geschüttelt oder gequetscht werden.

Das Gerät darf nicht Regen ausgesetzt werden.

Beim Be- und Entladen darf die Neigung des Gerätes 30° nicht überschreiten.

② Der Mixer muss in einem trockenen, gut belüfteten Lagerraum aufbewahrt werden.

Von chemischen Substanzen, Korrosion und giftigen Stoffen fernhalten.

③ Bitte das Gerät entsprechend der Markierungen und Kennzeichnungen lagern und positionieren.

## Hinweise

① Die Steckdose muss mit einem funktionsfähigen Schutzleiter (Erdung) ausgestattet sein, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.

Bei fehlender oder fehlerhafter Erdung besteht Stromschlaggefahr.

Der Schutzleiter darf niemals an Gas-, Wasserleitungen, Blitzableiter oder Telefonleitungen angeschlossen werden.

Nach der Installation muss die elektrische Anlage überprüft werden.

Bei Beschädigung des Netzkabels darf es nur vom autorisierten Kundendienst ersetzt werden.

② Während des Betriebs niemals die Hände in die Rührschüssel oder in bewegliche Teile einführen.

Vor Wartungs- oder Installationsarbeiten Netzstecker ziehen.

③ Das Gerät nicht länger als die zulässige Betriebszeit betreiben, da sonst die Lebensdauer verkürzt wird.

④ Der Mixer muss auf einer stabilen und sauberen Fläche montiert werden. Von Hitze, Feuchtigkeit und Geräten mit starkem Magnetfeld fernhalten.

⑤ Das Gerät stets sauber halten.

Vor der Reinigung Netzstecker ziehen.

Mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen. Keine Flüssigkeiten direkt auf das Gerät sprühen, keine flüssigen Reinigungsmittel in das Gerät eindringen lassen.

## Wartung

Reinigen Sie die Schüssel und das Rührwerk täglich bzw. nach jedem Gebrauch, um den Hygienestandard zu gewährleisten.

Das Getriebegehäuse ist ab Werk geschmiert. Überprüfen Sie alle 6 Monate den Schmierzustand.

Zum Nachfüllen des Schmierfetts:

Öffnen Sie die obere Abdeckung und füllen Sie das Schmierfett durch die Öffnung nach oder ersetzen Sie das Fett vollständig.

## Fehlerbehebung

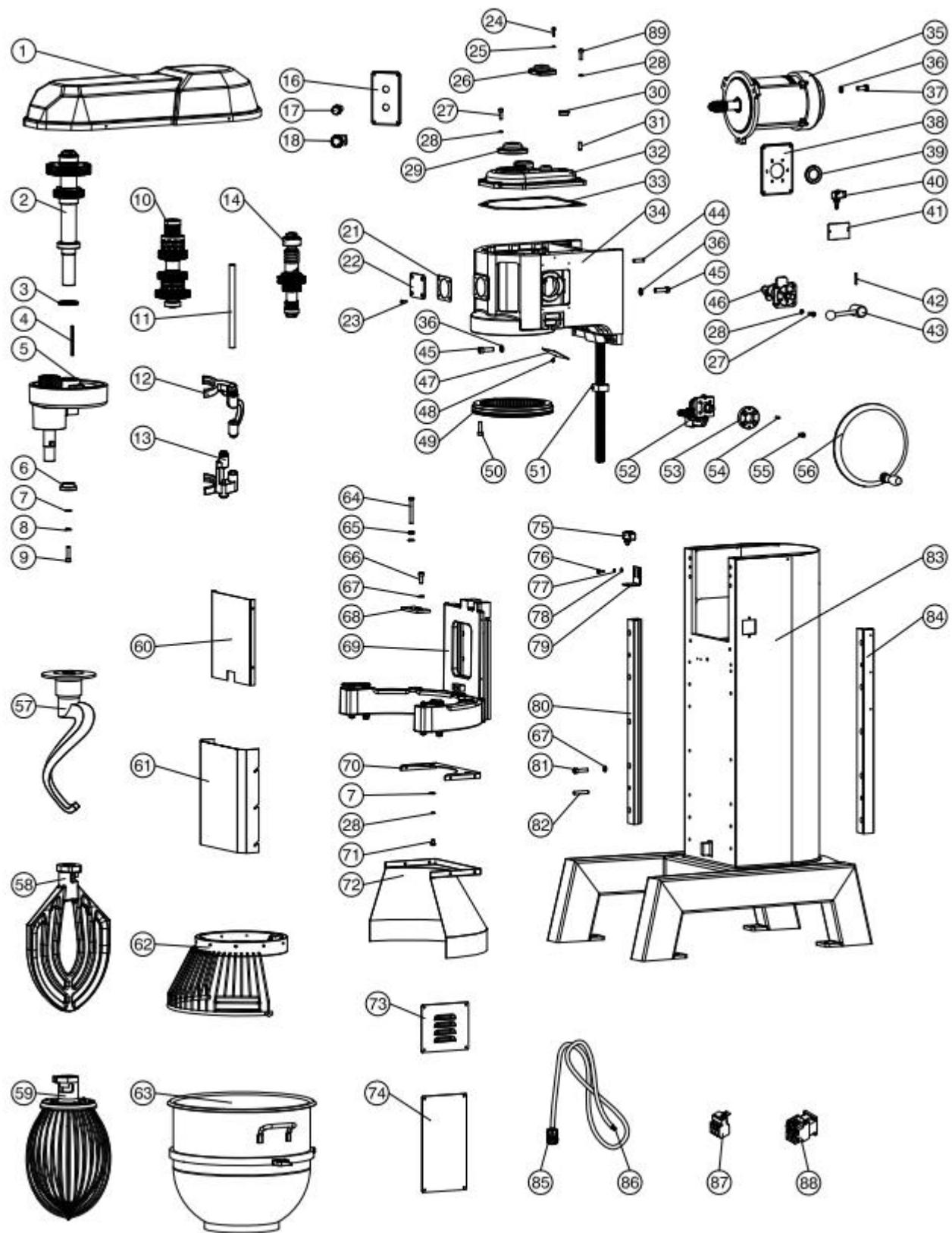
Problem	Ursache	Lösung
Rührwelle dreht sich nicht nach dem Einschalten	Elektrischer Kontaktfehler	Elektrischen Kontakt überprüfen
Ölaustritt	Dichtung verschlissen	Dichtungen ersetzen
iedrige Drehzahl und hohe Motortemperatur	Unterspannung	Spannung überprüfen
	Überlastung	Last reduzieren
	Falsche Bedienung	Geeignetes Zubehör oder richtige Drehzahl wählen
Lautes Geräusch und hohe Temperatur am Getriebe	Schlechte Schmierung	Schmiermittel ergänzen oder ersetzen
Zubehör berührt oder kratzt die Rührschüssel	Verformtes Zubehör oder verformte Schüssel	Zubehör oder Schüssel einstellen oder ersetzen

## Achtung!

Wenn das Gerät nicht funktioniert, lassen Sie es unbedingt von einer Fachkraft warten oder wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

## Bauteile des 60-Liter-Mixers

1	60-1	Cover	47	60-47	Bottom plate
2	60-2	Main Shaft Assembly	48	60-48	Screw
3	60-3	Oil seal	49	60-49	Internal gear
4	60-4	Flat key	50	60-50	Screw
5	60-5	Operating Frame Assembly	51	60-51	Screw Assembly
6	60-6	Washer	52	60-52	Hand Wheel Transmission Assembly
7	60-7	Flat Washer	53	60-53	fixed seat
8	60-8	Spring Washer	54	60-54	Screw
9	60-9	Screw	55	60-55	Screw
10	60-10	Gear Shaft Assembly	56	60-56	Hand Wheel Assembly
11	60-11	declutch shift shaft	57	60-57	Hook
12	60-12	Upper Shifting Fork Assembly	58	60-58	Beater
13	60-13	Lower Shifting Fork Assembly	59	60-59	Wire whip
14	60-14	Worm Gear Shaft Assembly	60	60-60	Cover plate
16	60-16	Rating label	61	60-61	Plate
17	60-17	Red button	62	60-62	Front Shield Assembly
18	60-18	Green button	63	60-63	Bowl
21	60-21	Gasket	64	60-64	Bolt
22	60-22	End cap	65	60-65	Bolt
23	60-23	Screw	66	60-66	Screw
24	60-24	Screw	67	60-67	Spring Washer
25	60-25	Spring Washer	68	60-68	Clamp
26	60-26	End cap	69	60-69	Bowl Support Assembly
27	60-27	Screw	70	60-70	Connecting plate
28	60-28	Spring Washer	71	60-71	Bolt
29	60-29	Spacer-lower	72	60-72	back shield
30	60-30	Plug cover	73	60-73	Plate
31	60-31	Pin	74	60-74	Electrical box cover plate
32	60-32	Transmission shaft support	75	60-75	Travel Switch
33	60-33	Gasket	76	60-76	Screw
34	60-34	Gearbox	77	60-77	Spring Washer
35	60-35	Motor Assembly	78	60-78	Flat Washer
36	60-36	Spring Washer	79	60-79	Adjusting plate
37	60-37	Bolt	80	60-80	Left rail
38	60-38	Plate	81	60-81	Pin
39	60-39	Seal up ring	82	60-82	Screw
40	60-40	Distance switch	83	60-83	Body
41	60-41	Fixed plate	84	60-84	Right rail
42	60-42	Pin	85	60-85	waterproof connectors
43	60-43	Handle Assembly	86	60-86	Power cord
44	60-44	Pin	87	60-87	Contact switch 1
45	60-45	Screw	88	60-88	Contact switch 2
46	60-46	Handle Seat Assembly			



## Sachgerechte Entsorgung

Um mögliche Schäden für die menschliche Gesundheit und/oder die Umwelt zu vermeiden, muss dieses Produkt in einem zugelassenen und umweltfreundlichen Recyclingverfahren entsorgt werden. Für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an den Lieferanten oder an die örtliche Behörde, die für die Abfallentsorgung in Ihrem Bereich zuständig ist.



Die Bauteile wurden strengen Produktprüfungen unterzogen, um die Einhaltung geltender gesetzlicher Normen und Anforderungen sicherzustellen. Die festgelegten Spezifikationen stammen von internationalen, unabhängigen und staatlichen Behörden.

## Konformitätserklärung

- Zertifikat



**Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung sorgfältig durch, um die Bedienung besser zu verstehen. Bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenz auf.**



GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

[www.ggm gastro.com](http://www.ggm gastro.com)      info@ggm gastro.com  
+49 2553 7220 0