

# Digitale Planetenrührmaschine

## Bedienungsanleitung



**PRMS10, PRMS20, PRMS30**

## **Verpackungsinhalt**

Folgende Teile sind enthalten:

- |               |               |                      |
|---------------|---------------|----------------------|
| - Küchenmixer | -Rührschüssel | -Spiralknethaken     |
| - Rührbesen   | -Schneebesen  | -Bedienungsanleitung |

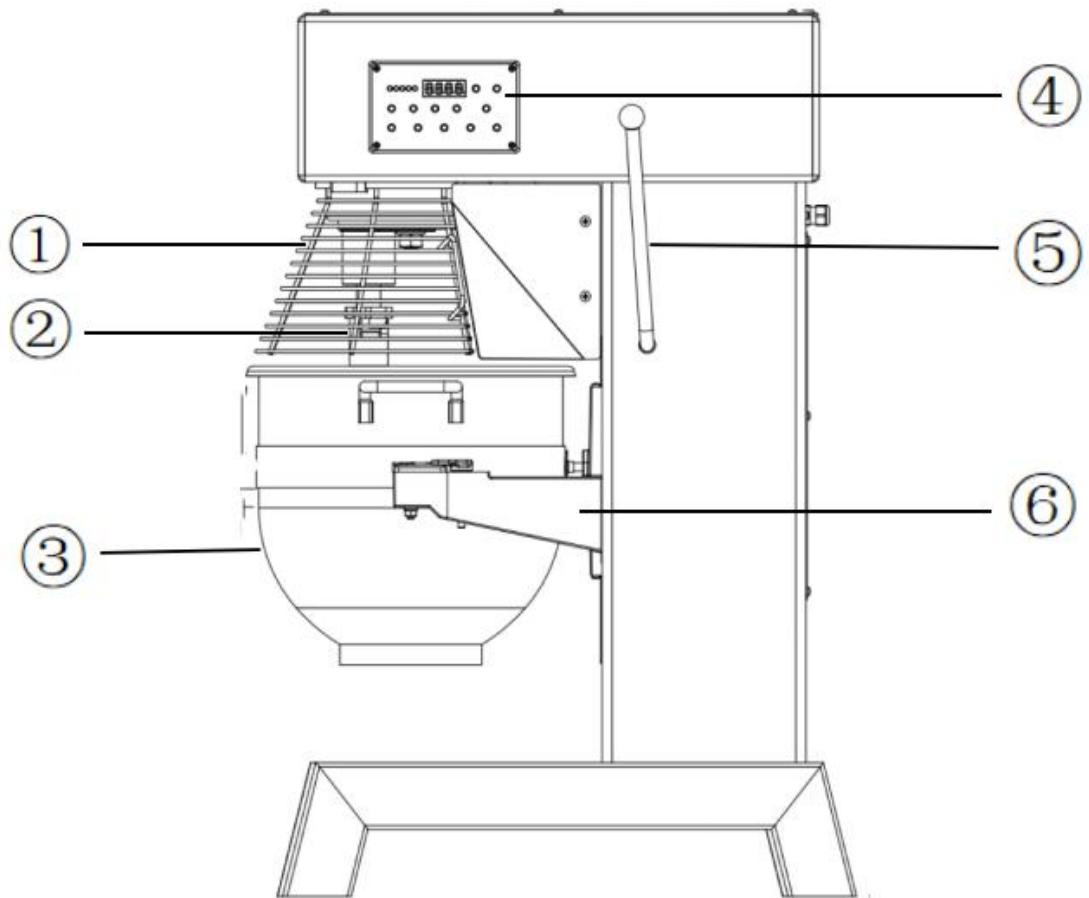
## **Allgemeine Beschreibung**

Dies ist eine digitale Planetenrührmaschine mit variabler Geschwindigkeit. Durch ihr planetarisches Rührsystem zeichnet sie sich durch eine kompakte Bauweise, hohe Effizienz, Energieeinsparung und einfache Bedienung aus. Sie ist der ideale Helfer für die Herstellung von Brot und Kuchen in Bäckereien, Konditoreien oder im privaten Gebrauch.

## **Technische Parameter**

Name	Leistung (KW)	Gewicht (KG)	Gesamtmaße (mm)	Max. Mehlmenge (kg)	Max. Teigmenge (kg)
10L	0.75	43	530 x 400 x 680	2	3.2
20L	1.1	65	645x 464 x 825	5	8
30L	1.5	98	730 x 560x1060	7.5	11.3

## Hauptäußere Teile des Mixers



1. Sicherheitsabdeckung

2. Rührzubehör

3. Edelstahltrömmel

4. Digitale Steuerplatte

5. Hebel zum Anheben der  
Trömmel

6. Trömmelhalterung

## Bedienungsanleitung

### ① Standard-Stromversorgung:

V / Hz AC (Bitte verwenden Sie einen Stecker mit drei breiten Kontakten und ordnungsgemäßer Erdung.)

### ② Startvorgang:

Schließen Sie die Sicherheitsabdeckung (2), heben Sie den Hebel (6) in die höchste Position und drücken Sie anschließend die Starttaste auf der digitalen Steuerplatte (5).

### ③ Abschalten:

Nach Abschluss des Betriebs drücken Sie zunächst die Stopp-Taste auf der digitalen Steuerplatte (5), senken dann den Hebel (6) in die niedrigste Position und trennen schließlich die Stromversorgung.

## Zubehör und Funktionen

### ① Schneebesen:

Zum Rühren von flüssigen Zutaten wie Sahne oder Eiern.

Empfohlene Geschwindigkeit: Mittel- oder Hochgeschwindigkeit.

### ② Rührbesen:

Zum Mischen von Pasten, Pulvern und bröckeligen Zutaten, z. B. Füllungen oder Kuchenteig.

Empfohlene Geschwindigkeit: Beginnen Sie mit niedriger Geschwindigkeit und beenden Sie mit mittlerer Geschwindigkeit.

### ③ Spiralknethaken:

Zum Kneten von zähen oder klebrigen Materialien, z. B. Teig.

Empfohlene Geschwindigkeit: Niedrig.

### ④ Zur Orientierung:

(Platzhalter für technische Referenz oder Tabelle, falls im Originaldokument vorhanden.)

## Geschwindigkeitsstufe

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
U/min	450	650	850	1050	1400
Knethaken	Mehl-----				
Schneebesen			Sahne-----		
Rührbesen		Hackfleisch-----			

## Hinweise

① Die Steckdose muss mit einem ordnungsgemäßen Erdungskabel ausgestattet sein, um die sichere Erdung des Mixers zu gewährleisten. Ein elektrischer Schlag kann auftreten, wenn keine Erdung vorhanden ist oder die Erdung fehlerhaft installiert wurde.

Das Erdungskabel darf niemals mit einer Gasleitung, Wasserleitung, einem Blitzableiter oder einer Telefonleitung verbunden werden.

Nach der Installation sollte die elektrische Isolierung überprüft werden.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom autorisierten Kundendienst ersetzt werden.

② Stecken Sie während des Betriebs keine Hände in die Rührtrommel.

Vor der Installation oder Wartung muss die Stromversorgung getrennt werden.

③ Betreiben Sie den Mixer nicht länger als vorgesehen, um eine Verkürzung der Lebensdauer zu vermeiden.

④ Der Mixer sollte auf einer stabilen und sauberen Oberfläche aufgestellt werden.

Halten Sie ihn fern von überhitzten oder feuchten Bereichen sowie von Geräten, die starke Elektromagnete enthalten oder erzeugen.

⑤ Halten Sie das Gerät stets sauber.

Trennen Sie vor der Reinigung die Stromversorgung.

Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, leicht feuchten Tuch.

Verwenden Sie keine Flüssig- oder Sprühreiniger.

## **Wartung**

Reinigen Sie die Schüssel und den Rührer täglich oder nach jedem Gebrauch, um die Hygienestandards einzuhalten.

Das Getriebegehäuse ist werkseitig gefettet. Überprüfen Sie den Fettzustand alle 6 Monate.

Zum Nachfüllen oder Ersetzen des Fetts entfernen Sie die obere Abdeckung, geben Sie das Fett über die Öffnung hinzu oder ersetzen Sie es vollständig.

### **Der Mixer startet nur, wenn:**

die Schüssel sicher in der oberen Position fixiert ist,  
das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist,  
der Timer aktiviert ist,  
die Sicherheitsabdeckung geschlossen ist.

## **Warnung!**

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, lassen Sie es nur von qualifiziertem Fachpersonal warten oder wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

# Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Werkzeugwelle dreht sich nach dem Start nicht	Elektrische Leitung locker	Elektrische Leitungen überprüfen und lose Verbindungen festziehen
Ölaustritt	Dichtungsringe sind abgenutzt	Dichtungsringe ersetzen
Motortemperatur steigt bei verringerter Drehzahl	Spannung zu niedrig	Stromversorgung prüfen
	Überlastung	Last reduzieren
	Mischgeschwindigkeit zu hoch oder falsches Rührwerkzeug verwendet	Geeignete Geschwindigkeit und passendes Rührwerkzeug wählen
Der Rührer stößt an die Schüssel	Rührer oder Schüssel ist verformt	Rührer oder Schüssel reparieren oder ersetzen
Ungewöhnliche Geräusche und hohe Temperatur aus dem	Unzureichende Schmierung	Fett hinzufügen oder ersetzen

Getriebe

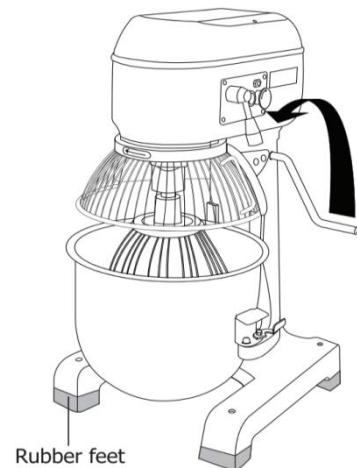
## Installation der Gummifüße

1. Entfernen Sie sämtliche Verpackung vom Gerät.

2. Entfernen Sie die Holzpalette vom Gerät (lösen Sie dazu die vier Schrauben an der Unterseite der Holzpalette).

3. Nehmen Sie die Gummifüße aus der Rührschüssel.

4. Befestigen Sie die Gummifüße an den Füßen des Geräts.



### Hinweis:

Die Installation der Gummifüße sollte von mindestens zwei Personen durchgeführt werden.

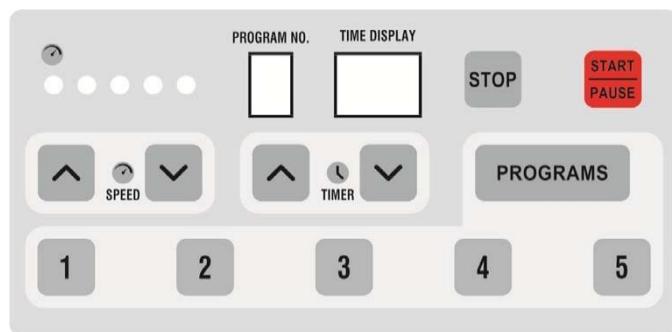
Nachdem die Gummifüße montiert wurden, stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil steht.

## Arten der Gummifüße

			10L
			20L
			30L

## Tasten am Bedienfeld

Bedienfeld



Symbol	Funktion
PROGRAM NO. 	Zeigt den aktuellen Betriebsmodus an. I. Startzustand zeigt „–“ an. II. Ausgewählte Programnummer 1–5
TIME DISPLAY 	Zeigt die aktuelle Zeiteinstellung oder spezifische Einstellung an
	Zeigt die aktuelle Geschwindigkeitseinstellung an
	Erhöht oder verringert die Motordrehzahl
	Erhöht oder verringert die Zeiteinstellung auf dem Timer
STOP	Stoppt den Motor des Mixers
START PAUSE	Startet oder pausiert den Motor des Mixers
PROGRAMS	Zum Erstellen oder Auswählen voreingestellter Programme
1 2 3 4 5	Wählt das Programm, das der jeweiligen Programnummer entspricht

## **GESCHWINDIGKEITSANZEIGE**

Die Geschwindigkeitsanzeige zeigt an, welche Geschwindigkeit (1–5) derzeit am Mixer eingestellt ist.

Wenn der Mixer eine ungleichmäßige Belastung in der Rührschüssel erkennt, erscheint eine Warnmeldung auf dem Display.

## **ANZEIGEDISPLAY**

Das digitale Display ist in zwei Bereiche unterteilt:

Die rechte einstellige Anzeige ist der Programmanzegebereich und zeigt die aktuell gewählte Programmnummer an.

Die linke zweistellige Anzeige ist die Zeitanzeige und zeigt die verbleibende Zeit in Minuten an – oder in Sekunden, wenn der Timer unter einer Minute liegt.

Wenn die Zeit in Minuten angezeigt wird, blinkt ein Punkt auf der Zeitanzeige, um anzuzeigen, dass die Zeitmessung läuft.

Wenn kein Programm ausgewählt und kein Timer eingestellt ist, beginnt die Anzeige bei 0 zu zählen, und der Programmberich zeigt 0 an.

Wenn der Timer über 99 liegt, zeigt der Programmberich „–“ an, was einen Countdown signalisiert.

Wenn ein Programm ausgewählt wurde, zeigt der Programmberich die aktuelle Programmnummer (1–5), und die Zeitanzeige zeigt die verbleibende Zeit des jeweiligen Programms an.

Der Timer zählt stets basierend auf dem ausgewählten Programm rückwärts.

## GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG

Stellen Sie die Geschwindigkeit mit den SPEED-Tasten **▲/▼** ein.



Eine leuchtende Geschwindigkeitsanzeige bedeutet Stufe 1, zwei Anzeigen bedeuten Stufe 2, usw.

Insgesamt sind fünf Geschwindigkeitsstufen verfügbar. Die ursprünglichen Drehzahlen sind unten aufgeführt:

**Geschwindigkeitsstufe**

MODELL		1	2	3	4	5
10L	rpm	207	290	372	455	538
20L	rpm	210	294	378	460	545
30L	rpm	203	284	364	446	527

%

## TIMER-EINSTELLUNG

Wenn sich die Maschine im Stoppmodus befindet, stellen Sie den Timer

mit den **▲/▼**-Tasten ein.



Drücken Sie die Pfeiltasten nach

oben oder unten, um die Zeit in Minutenschritten zu erhöhen oder zu

verringern. Wenn die eingestellte Zeit unter einer Minute liegt, zeigt der

Timer die verbleibende Zeit in Sekunden an.

## PROGRAMMEINSTELLUNG

## ① PROGRAMMNUMMER WÄHLEN

1 ~ 5

Wenn sich die Maschine im Stoppmodus befindet, drücken Sie eine der Tasten 1 ~ 5.

Die Anzeige zeigt die gewählte Programnummer an.

Drücken Sie dieselbe Nummer erneut, um zur Startposition zurückzukehren.

Jede Programmnummer enthält die Stufen A, B, C, D, E – insgesamt 5 Stufen, die jeweils individuell mit Geschwindigkeit und Zeit eingestellt werden können.

Sobald die Maschine mit Stufe A startet, wechselt sie automatisch zu B, dann C, D, E und kehrt anschließend wieder zu A zurück.

Die Anzeige zeigt dabei die aktuelle Stufe (A–E) entsprechend dem Betriebszustand der Maschine an.

## ② PROGRAMM EINSTELLEN

Wenn sich die Maschine im Stoppmodus befindet, drücken Sie gleichzeitig die Taste PROGRAMS und eine der Programmtasten 1 ~ 5 um den Programmiermodus zu starten.

Die Anzeige zeigt nun die aktuelle Programmnummer 1 ~ 5 sowie die aktuelle Stufe (A–E) an.

Das Programm beginnt immer mit Stufe A.

Stellen Sie für Stufe A die gewünschte Geschwindigkeit   und Zeit   ein.

Fahren Sie anschließend mit den Stufen B, C, D, E fort.

Nach der Einstellung aller Stufen speichert die Maschine die Werte automatisch.

Das Programm kann nun gestartet werden.

## FEHLERBEHEBUNG AM DIGITALEN BEDIENFELD

FEHLERCODE	PROBLEM	ABHILFE
E1	Eingangsspannung zu hoch	Überprüfen Sie die Eingangsspannung
E2	Problem mit dem Schalter der Rührsüsse	Überprüfen Sie, ob der Schüsseleschalter richtig positioniert ist
E3	Hardware-Überstrom	Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Motor und Leiterplatte (PCB) oder ersetzen Sie die Leiterplatte
E6	Motorproblem	Überprüfen Sie die Motorverbindung oder ersetzen Sie den Motor
E7	Rotor blockiert	Überlast beseitigen oder Leiterplatte (PCB) austauschen



GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

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