Bedienungsanleitung



2026-11-17

Mixer-Motor 250 W Fixgeschwindigkeit
230 V / 1N
PMFF M25

www.rmgastro.com

INHALTSVERZEICHNIS

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG 3

2. TECHNISCHE DATEN 3

3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG 3

4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ 3

5. INSTALLATION 4

6. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ 4

7. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH 9

8. REINIGUNG UND WARTUNG 10

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Verordnung des Gesundheitsministeriums 38/2001 Slg. Verordnung 1907/2006/EC - REACH Regulation, 1935/2004/EC – Food contact regulation.

Die Produkte erfüllen die Anforderungen des §26 des Gesetzes Nr. 258/2000 in der jeweils gültigen Fassung. Die Produkte erfüllen die Anforderungen der RoHS-Richtlinie 2015/863/EU, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095.

Achtung: Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die durch unsachgemäße Installation, falsche Eingriffe oder Modifikationen, unzureichende Wartung, unsachgemäße Verwendung oder durch andere Ursachen entstehen, die in den Verkaufsbedingungen aufgeführt sind. Dieses Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifizierten Personen bedient werden. Teile, die nach der Einstellung vom Hersteller oder einem beauftragten Fachmann gesichert wurden, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

2. TECHNISCHE DATEN

Das Etikett mit den technischen Daten befindet sich auf der Seiten- oder Rückseite des Geräts. Bitte lesen Sie vor der Installation den Schaltplan und alle folgenden Informationen im beigefügten Handbuch.

Netzbreite [MM]	Nettentiefe [MM]	Nettohöhe [MM]	Nettogewicht / kg]	Power Electric [KW]	Wird geladen
75	285	285	1.75	0.250	230 V / 1N - 50 Hz

Grobtiefe [MM]	Bruttohöhe [MM]	Bruttovolumen [M3]	Nettovolumen [M3]	Bruttogewicht [kg]	Bruttobreite [MM]
110	400	0.006	0.002	1.90	125

3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG

Für die ordnungsgemäße Funktion und Platzierung des Geräts müssen alle vorgeschriebenen Normen für den jeweiligen Markt eingehalten werden. Packen Sie das Gerät aus und prüfen Sie, ob es während des Transports beschädigt wurde. Platzieren Sie das Gerät auf einer waagerechten Fläche (maximale Unebenheit bis zu 2°). Kleine Unebenheiten können mit den verstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Wenn das Gerät so aufgestellt wird, dass es mit Möbelwänden in Kontakt kommt, müssen diese Temperaturen von bis zu 60 °C standhalten. Die Installation, Einstellung und Inbetriebnahme müssen von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist, und dies gemäß den geltenden Normen. Das Gerät kann entweder einzeln oder in Serie mit Geräten unserer Produktion installiert werden. Es ist erforderlich, einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Materialien einzuhalten. In diesem Fall müssen entsprechende Maßnahmen getroffen werden, um eine thermische Isolierung der brennbaren Teile sicherzustellen. Das Gerät darf nur auf einer nicht brennbaren Oberfläche oder an einer nicht brennbaren Wand installiert werden. **Vom Hersteller oder seinem Vertreter gesicherte Teile des Geräts dürfen von der Person, die die Installation durchführt, nicht verändert werden.**

4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ

- Die Bedienung des Geräts darf nur von erwachsenen Personen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf sicher und gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Marktes verwendet werden.

Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung

Schutz vor Hitzeeinwirkung

- Das Gerät muss so aufgestellt oder befestigt werden, dass es stabil auf einer nicht brennbaren Unterlage steht oder hängt.

In einem Abstand von weniger als der Sicherheitsdistanz dürfen keine Gegenstände aus brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts platziert werden. (Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und brennbaren Materialien beträgt 10 cm.)

Tabelle: Brennbarkeitsstufe von Baumaterialien gemäß ihrer Klassifizierung

Brennbarkeitsstufe	Baumaterialien
A – nicht brennbar	Granit, Sandstein, Beton, Ziegel, Keramikfliesen, Putz
B – schwer entflammbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1 – schwer brennbar	Laubholz, Sperrholz, Hartpapier, Resopal
C2 – mittel brennbar	Spanplatten, Solodur, Korkplatten, Gummi, Bodenbeläge
C3 – leicht brennbar	Faserplatten, Polystyrol, Polyurethan, PVC

- Die obige Tabelle enthält Informationen zur Brennbarkeitsstufe von gängigen Baumaterialien. Geräte müssen sicher installiert werden. Bei der Installation sind außerdem die entsprechenden Planungs-, Sicherheits- und Hygienevorschriften zu beachten:
- Brandschutz von lokalen Geräten und Wärmequellen
- Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung
- Schutz vor Hitzeeinwirkung

5. INSTALLATION

Wichtig: Der Hersteller übernimmt keinerlei Garantie für Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichtbeachtung der in der beigefügten Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen oder unsachgemäßen Umgang mit den Geräten entstehen. Die Installation, Anpassung und Reparatur von Geräten für Großküchen sowie deren Demontage aufgrund möglicher Beschädigungen der Gaszufuhr dürfen ausschließlich im Rahmen eines Wartungsvertrags durchgeführt werden. Ein solcher Vertrag kann mit einem autorisierten Händler abgeschlossen werden, wobei technische Vorschriften, Normen sowie Vorschriften für die Installation, die Stromversorgung, den Gasanschluss und die Arbeitssicherheit einzuhalten sind. Technische Anweisungen zur Installation und Einstellung sind AUSSCHLIESSLICH für spezialisierte Techniker bestimmt. Die folgenden Anweisungen richten sich an den für die Installation qualifizierten Techniker, damit alle Vorgänge so korrekt wie möglich und gemäß den geltenden Normen ausgeführt werden können. Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Einstellung usw. müssen ausschließlich bei vom Netz getrennten Geräten durchgeführt werden. Sollte es notwendig sein, das Gerät unter Spannung zu halten, ist äußerste Vorsicht geboten. Der Typ des Geräts für die Abzugsinstallation ist auf dem Typenschild angegeben und entspricht Geräten des Typs A1.

6. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ

Installation der Stromzufuhr – diese Zufuhr muss separat abgesichert sein. Dies erfolgt durch einen passenden Leistungsschutzschalter mit einem Nennstrom, der von der Leistung des installierten Geräts abhängt. Die Leistung des Geräts entnehmen Sie dem Typenschild auf der Rückseite (oder Seite) des Geräts. Der angeschlossene Schutzleiter muss länger sein als die anderen Leiter. Schließen Sie das Gerät direkt an das Netz an. Es ist erforderlich, zwischen Gerät und Netz einen Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm zu installieren, der den geltenden Normen und Belastungsanforderungen entspricht. Der Schutzleiter (gelb-grün) darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden. Geräte, die für den Anschluss an eine Steckdose vorgesehen sind, dürfen nur angeschlossen werden, wenn die Steckdose ordnungsgemäß abgesichert ist. In jedem Fall muss das Netzkabel so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50 Grad über der Umgebungstemperatur liegt. Bevor das Gerät an das Netz angeschlossen wird, muss sichergestellt werden:

- Der vorgeschaltete Leistungsschutzschalter und die interne Verkabelung halten die Strombelastung des Geräts aus (siehe Typenschild).
- Die Stromversorgung ist mit einer wirksamen Erdung ausgestattet, die den Normen des jeweiligen Marktes und den gesetzlichen Vorgaben entspricht.
- Die Steckdose oder der Schalter in der Stromzufuhr sind gut vom Gerät aus zugänglich.
- Das elektrische Anschlusskabel des Geräts besteht aus ölbeständigem Material.

Wir lehnen jegliche Verantwortung ab, wenn diese Normen nicht eingehalten werden oder die oben genannten Grundsätze verletzt werden. Vor der ersten Inbetriebnahme muss das Gerät gemäß der

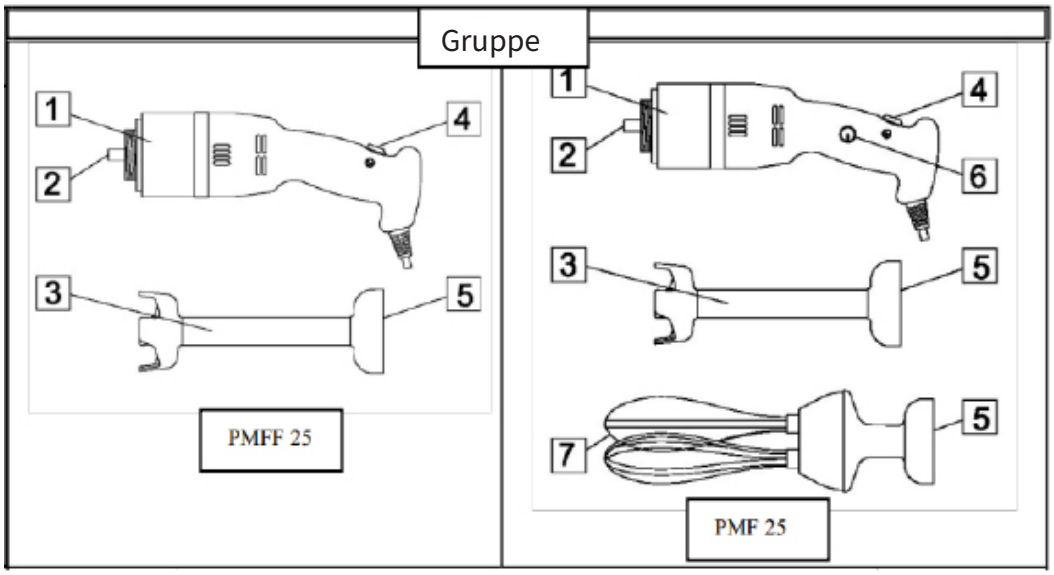
Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ gereinigt werden. Das Gerät muss über eine Schraube mit Erdungssymbol geerdet werden.

- Stecken Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen in die Steckdose und ziehen Sie ihn nicht durch Ziehen am Netzkabel heraus!
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.
- **Der Netzanschlusspunkt darf maximal die folgende Impedanz aufweisen: ZMAX = 0,042 + j 0,026 Ω für Phasenleiter und 0,028 + j 0,017 Ω für den Neutralleiter.**

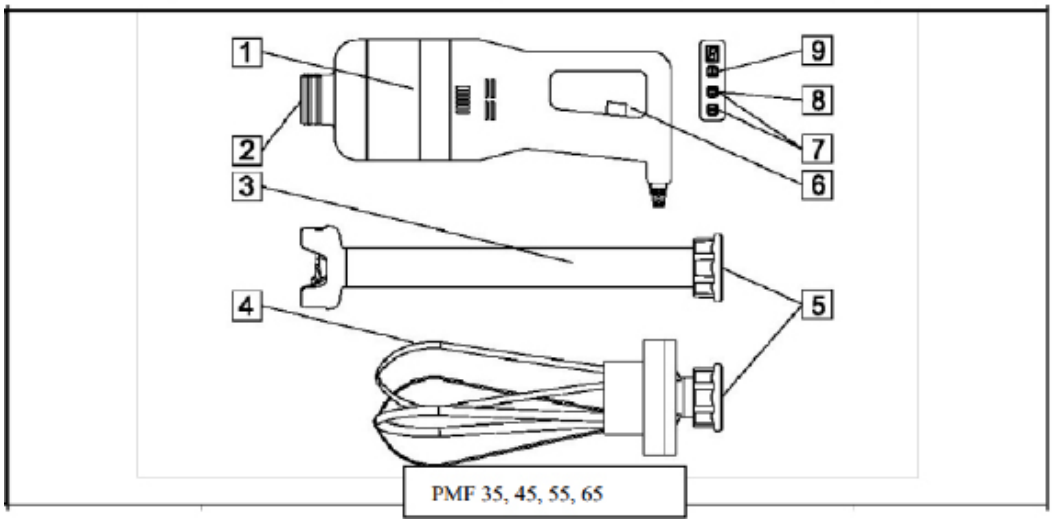
	MODELL				
TECHNISCH DATEN	**PMFF 25 PMF 25**	**PMFF 35**	**PMFF 45**	**PMFF 55**	**PMFF 65**
Motorleistung (W)	250	350	450	550	650
Max. Drehzahl (U/min)	15000	15000	17000	15000	13000
Variable Drehzahl (U/min) nur VV-Modelle	2500 ÷ 15000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 11000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000
Größen: A (mm)	Ø75	Ø130	Ø130	Ø130	Ø130
Größen: B (mm)	285	360	380	390	400
Größen: C (mm)	220/270	330/430 530/630	330/430 530/630	330/430 530/630	330/430 530/630
Größen: D (mm)	Ø75	Ø95	Ø95	Ø95	Ø95
Größen: E (mm)	470/520	680/780 880/980	700/800 900/1000	710/810 910/1010	720/820 920/1020
Größen: F (mm)	290	360	360	360	360
Größen: G (mm)	90	120	120	120	120
Körpergewicht der Maschine (kg)	1,0	2,6	3,2	3,4	3,6
Gewicht des Mischers (kg)	0 400 0 450	1,2/1,5 1,7/1,9	1,2/1,5 1,7/1,9	1,2/1,5 1,7/1,9	1,2/1,5 1,7/1,9
Gewicht des Besens (kg)	0 450	1,0	1,0	1,0	1,0

Gruppe

1. maschinenkörper
2. gelenk für Werkzeug
3. mischwerkzeug
4. starttaste
5. werkzeugsicherungsmutter
6. drehzahlvariator
7. auspeitschwerkzeug



1. maschinenkörper
2. gelenk für Werkzeug
3. mischwerkzeug
4. auspeitschwerkzeug
5. werkzeugsicherungsmutter
6. starttaste
7. kontrollen ändern geschwindigkeiten
8. sicherheitsknopf zum Start
9. mischerschalter / Schneebesen



INBETRIEBNAHME UND NUTZUNG

Nur autorisiertes, gegebenenfalls geschultes und mit ausreichender technischer Erfahrung ausgestattetes Personal darf die Maschine bedienen.

Führen Sie vor dem Einschalten des Geräts die folgenden Schritte aus:

Lesen Sie die technischen Unterlagen sorgfältig durch.

Informieren Sie sich über die an der Maschine vorhandenen Schutz- und Notfalleinrichtungen, deren Lage und Funktion.

Die unbefugte Verwendung von handelsüblichen Teilen und Zubehör, die Teil der Schutz- und Sicherheitsausrüstung sind, kann zu Fehlfunktionen und gefährlichen Bedingungen für den Bediener führen. Darüber hinaus muss der Bediener eine entsprechende Schulung erhalten.

MONTAGE/DEMONTAGE

Die Montage/Demontage jeder Maschineneinrichtung muss bei stillstehender Maschine und gezogenem Stecker aus der Steckdose oder bei ausgeschalteter Trennvorrichtung erfolgen.

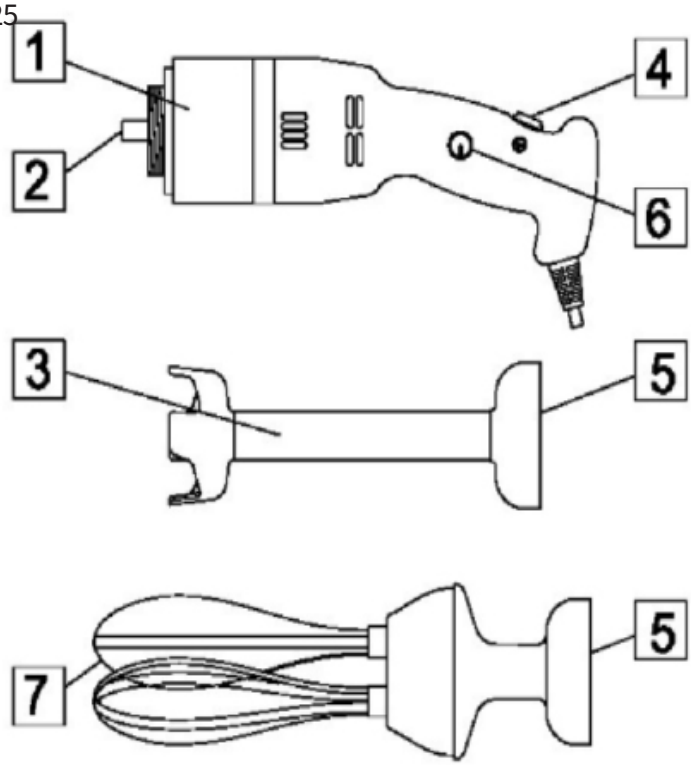
Die Maschine wird in verschiedenen Stufen zusammengebaut (das Beispiel zeigt eine Maschine mit einem Grundkörper).

WERKZEUGSATZ MODELL PMF/PMFF 25

1. Ausrichten und Einsetzen der Mischerkupplung (5) (3) in die Kupplung (2)
maschinenkörper (1).

2. Schrauben Sie den Mischer (3) an und befestigen Sie ihn fest am Maschinenkörper (1).

PMF/PMFF 25

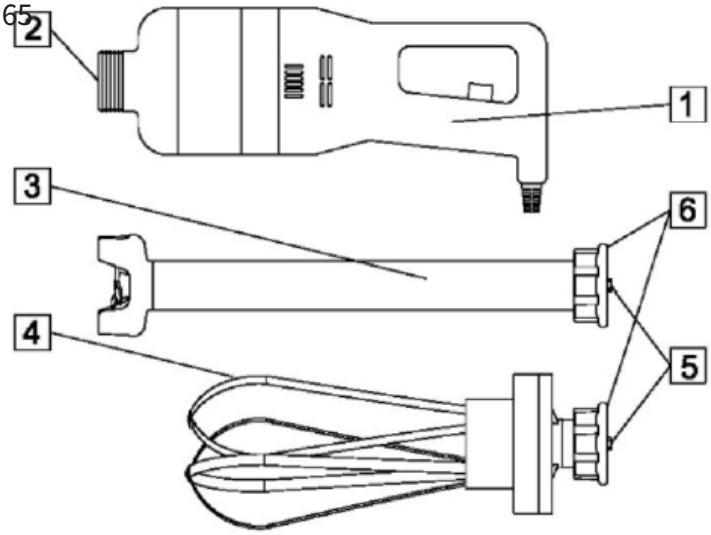


MONTAGE VON WERKZEUGEN MODELL PMF 35, 45, 55, 65

1. Ausrichten und Einsetzen der Kupplung (5) der Werkzeuge (3-4) in die Kupplung
(2) Maschinenkörper (1).

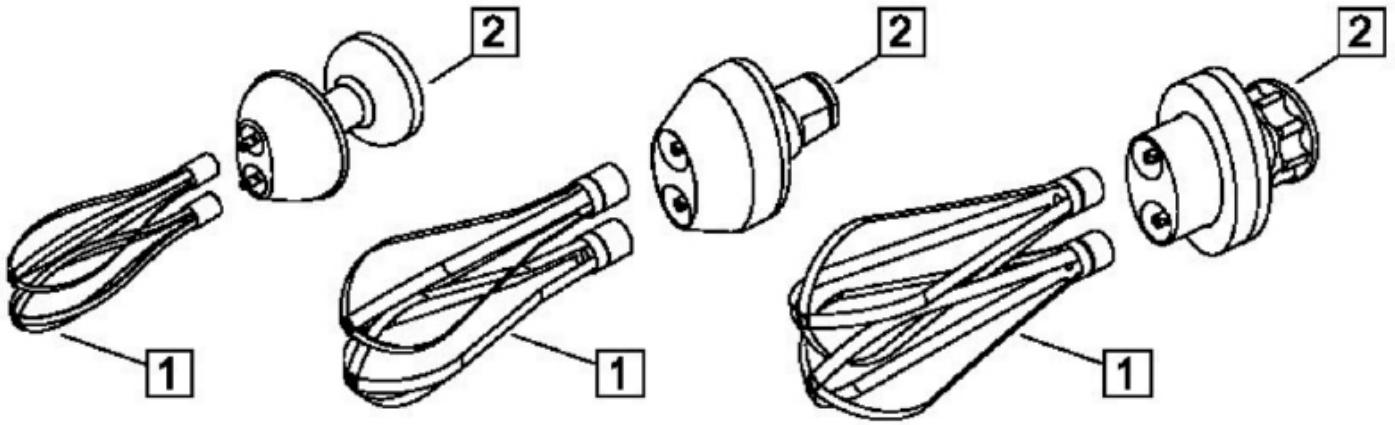
2. Schrauben Sie die Mutter (6) auf und befestigen Sie sie fest am Maschinenkörper (1).

PMF 35, 45, 55, 65



Führen Sie die Demontagearbeiten in umgekehrter Reihenfolge wie die oben beschriebenen Montageschritte durch.

Es ist verboten, das Schlagwerkzeug in Maschinen mit fester Drehzahl (PMFF) zu verwenden.



BESEN MONTAGE DEMONTAGE

Zur Demontage ziehen Sie die Besen (1) heraus, so dass sie sich von der Reduziereinheit (2) trennen.

Zur Montage schieben Sie sie auf den Sockel (1) im Reduzierstück (2) und drücken sie fest hinein.

FUNKTIONSBESCHREIBUNG

Die Steuerungen sind so konstruiert und hergestellt, dass sie so sicher und zuverlässig wie möglich sind und den üblichen
auf betriebliche Belastungen, vorhersehbare Belastungen und auf externe Faktoren. Darüber hinaus sind sie deutlich sichtbar,
auffindbar und durch entsprechende Beschilderung gekennzeichnet sein. Die wichtigsten Kontrollgeräte sind hier abgebildet:

TYP / FARBE	REFERENZEN / BESCHREIBUNG
Knopf / schwarz	Taste zur Steuerung des Starts der Maschine mit der beibehaltenen Aktivität
Knopf / schwarz	Taste für maximale Geschwindigkeit nur für Mixer
Knopf / schwarz	Taste zur Erhöhung der Geschwindigkeit / Sicherheitsstarttaste (nur Modelle PMF 35, 45, 55, 65)
Knopf / schwarz	Taste zur Geschwindigkeitsreduzierung
Knopf / schwarz	Sicherheitstaste zum Starten der Maschine (nur Modelle PMF 35, 45, 55, 65)
Anzeige / rot	Geschwindigkeitsdarstellung: von 1 bis 9 / maximale Geschwindigkeitsdarstellung

7. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

VERBRAUCH

Eine Maschine, die durch einen Impuls gestartet wird, kann nur durch freiwillige Betätigung des dafür vorgesehenen Steuergeräts gestartet werden

zweck:

pMF/PMFF-Maschine 25:	verwendung nur bei aufrechterhaltener Aktivität
PMF 35, 45, 55, 65 Maschinen:	+ nur für den Dauereinsatz

AUS

Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie die Taste .

FUNKTIONALE SICHERHEIT

Wenn die Maschine gestresst oder übermäßig lange betrieben oder überlastet wird, schaltet sie sofort ab.

dank der thermischen Schutzfunktion. Warten Sie in diesem Fall, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es wieder einschalten.

SPANNUNGSAUFWAND

Im Falle eines Stromausfalls oder wenn die Maschine vom Netz getrennt wird, kann die Maschine neu gestartet werden

nur bei der Einschaltfunktion, wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist oder wenn das Gerät wieder an das Stromnetz angeschlossen wird.

KONTROLLEN UND ÜBERPRÜFUNG VOR DER INBETRIEBNAHME

ÜBERPRÜFUNG/KONTROLLE	METHODEN UND KONTROLLEN
Prüfen Sie das: Keine Fremdkörper im Inneren des Topfes	Sichtkontrolle der gekennzeichneten Teile, Überprüfung auf Gegenstände oder Fremdkörper wie verschiedene Werkzeuge, Kleidung usw. und darauf, dass keine Lebensmittel eingelegt sind.
Überprüfen Sie die Reinigung: die Außenseiten der Maschinenoberfläche und die Außenseiten des Werkzeugs	Alle gekennzeichneten Teile der Oberfläche müssen vor der Inbetriebnahme einer Sichtprüfung unterzogen werden, um sicherzustellen, dass sie gereinigt wurden. Im Falle von Schimmel oder anderen Verunreinigungen muss ein Reinigungsverfahren eingehalten werden.
Prüfung auf Integrität: feststehende Schutzelemente des Maschinenkörpers	Alle festen Schutzvorrichtungen usw. müssen die Funktion erfüllen, für die sie ausgelegt sind. Visuelle Inspektion der Komponenten zur Überprüfung ihrer Unversehrtheit der Außenfläche. Die Teile müssen jedoch bei den ersten Anzeichen von Beschädigungen oder Brüchen ausgetauscht werden (siehe autorisierte Kundendienststelle).
Funktionalität prüfen: teile des Sicherheitssteuerungs-/Überwachungssystems; Steuereinrichtungen.	Alle Geräte müssen die Funktion erfüllen, für die sie konzipiert wurden. Steuern Sie das Gerät direkt, damit es die Wartefunktion bestimmt. Die Antriebe und alle Teile müssen jedoch bei den ersten Anzeichen von Beschädigungen oder Brüchen ausgetauscht werden (siehe autorisierte Kundendienststelle).
Prüfen Sie auf Abwesenheit: seltsame Geräusche nach dem Starten	Treten bei der Überprüfung der Funktionstüchtigkeit der Bedienelemente merkwürdige Geräusche auf, z. B. durch Verklemmung oder mechanische Beschädigung, ist die Maschine sofort anzuhalten und die Wartung einzuschalten.

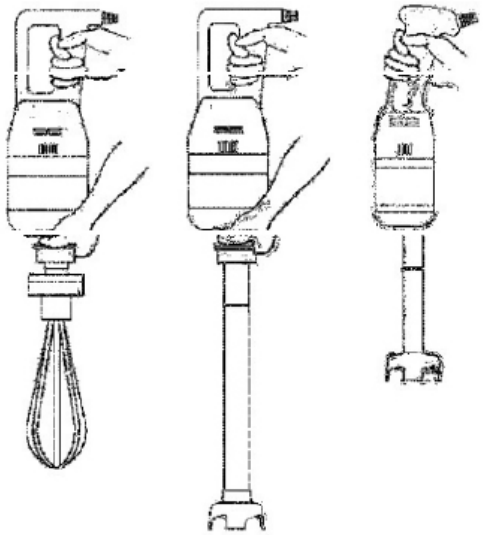
Für jede Art von Eingriff oder zum Austausch von beschädigten Teilen muss die Wartung aktiviert werden. Jeder Austausch muss

die Verwendung von Originalteilen des Herstellers oder zumindest von Teilen mit denselben Qualitätsmerkmalen; und

sicherheit. Wenden Sie sich für eine Analyse an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.

COMMISSIONING

Der Bediener der Maschine kann sie in Betrieb nehmen, nachdem er die nachstehenden Anweisungen und Kontrollen befolgt hat:



1. Positives Ergebnis der Kontrollen bei der Vorbereitung der vorläufigen Maßnahmen
2. Positives Ergebnis der Prüfung der elektrischen Energieversorgung
3. Verbindung zu einer normalen Steckdose
4. Positives Ergebnis der Montagekontrollen
5. Positives Ergebnis der Pre-Launch-Kontrollen
6. Positives Ergebnis der Kontrollen, die durchgeführt wurden für überprüfung der Einhaltung aller Sicherheitsbedingungen
7. Manuelles Einlegen des Lebensmittels in den Topf
8. Greifen Sie das Gerät mit beiden Händen an den vorgesehenen Stellen:

a. Legen Sie es in den Topf mit dem Werkzeug.

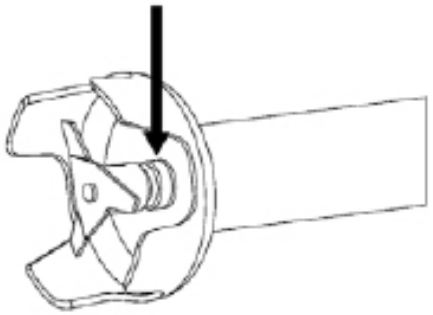
b. Starten, pflegen und handhaben Sie es bis zum Ende der Lebensmittelarbeit.

9. Wenn das Lebensmittel die gewünschte Festigkeit erreicht hat, stoppen Sie die Maschine und legen Sie sie auf die entsprechende Arbeitsfläche.

Es ist verboten, die Maschine mehr als bis zur Eintauchmarke und über die Sicherungsmutter des Werkzeugs in den Topf einzuführen.

10. Nehmen Sie das Lebensmittel von Hand aus dem Topf, fassen Sie es mit beiden Händen und schütten Sie das Produkt gegebenenfalls aus.

Es wird empfohlen, dass die Maschine nicht im Leerlauf betrieben wird.



Es wird empfohlen, die Unversehrtheit der Dichtung unter der Klinge (siehe Abbildung) regelmäßig zu überprüfen und sie zu ersetzen, wenn sie beschädigt oder abgenutzt ist.

Die Unversehrtheit des Siegels verhindert, dass das verarbeitete Produkt in die Maschine eindringt, und beugt so einer Beschädigung des Mixers vor.

AUS

Die Abschaltung muss wie hier angegeben erfolgen:

1. Warten Sie, bis das Lebensmittel die gewünschte Steifigkeit erreicht hat, bevor Sie es ausschalten.
2. Halten Sie die Maschine an, indem Sie die vorgesehenen Bedienelemente loslassen.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Unterlage.
4. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
5. Machen Sie die Reinigung.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem Fachkundendienst überprüfen zu las-

sen. Alle Eingriffe am Gerät dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist. **ACHTUNG!** Das Gerät darf nicht mit direktem oder Hochdruckwasser gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Eine tägliche Wartung verlängert die Lebensdauer und Effizienz des Geräts. Schalten Sie immer die Hauptstromzufuhr des Geräts aus. Reinigen Sie die Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einem Reinigungsmittel ohne grobe Partikel und wischen Sie sie trocken. Verwenden Sie keine abrasiven oder korrosiven Reinigungsmittel. Achtung! Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen alle Schutzfolien von den Oberflächen entfernt werden. Anschließend reinigen Sie das Gerät gründlich mit Wasser und einem Geschirrspülmittel und wischen es mit einem feuchten Tuch ab. **HINWEIS** Die Garantie deckt keine Verbrauchsteile ab, die dem normalen Verschleiß unterliegen (Gummidichtungen, Glühlampen, Glas- und Kunststoffteile usw.). Ebenso gilt die Garantie nicht, wenn das Gerät nicht gemäß der Anleitung – durch einen autorisierten Techniker nach entsprechenden Normen – installiert wurde oder unsachgemäß behandelt wurde (Eingriffe in die interne Technik usw.) oder von ungeschultem Personal und entgegen der Bedienungsanleitung betrieben wurde. Die Garantie deckt auch keine Schäden ab, die durch Naturgewalten oder äußere Einwirkungen verursacht wurden. **Zweimal jährlich ist eine Kontrolle durch den Kundendienst erforderlich. Geben Sie Transportverpackungen und Geräte nach Ablauf ihrer Lebensdauer gemäß den Vorschriften zur Abfallentsorgung und zur Entsorgung von gefährlichem Abfall ab.**