Manuel d’instructions



2026-11-17

Moteur mixeur 250 W vitesse variable
230 V / 1N
PMF M25

www.rmgastro.com

TABLE DES MATIÈRES

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 3

2. DONNÉES TECHNIQUES 3

3. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ 3

4. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE 3

5. INSTALLATION 4

6. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU 4

7. MODE D'EMPLOI 8

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 10

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Décret du Ministère de santé. 38/21 Sb. Règlement 197/26/CE - Règlement REACH, 1935/24/CE - Règlement relatif au contact alimentaire.

Les produits répondent aux exigences du §26 de la loi n° 258/2 telle qu'en vigeur. Les produits répondent aux exigences de la directive RoHS 215/863/UE, 1/211, 517/214, 215/194, 215/195.

Attention, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects résultant d'une mauvaise installation, d'interventions ou de modifications inappropriées, d'un entretien insuffisant, d'une utilisation incorrecte, ou encore d'autres causes mentionnées dans les conditions générales de vente. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être manipulé par des personnes qualifiées. Les parties qui ont été réglées et sécurisées par le fabricant ou un technicien agréé ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

2. DONNÉES TECHNIQUES

L'étiquette de données techniques est située sur le panneau latéral ou arrière de l'appareil. Avant l'installation, étudiez le schéma de câblage et toutes les informations suivantes dans les instructions ci-jointes.

Largeur nette [mm]	Profondeur nette [mm]	Hauteur nette [mm]	Poids net [kg]	Puissance électrique [kW]	Alimentation
75	285	285	1.65	0.250	230 V / 1N - 50 Hz

Profondeur brute [mm]	Hauteur brute [mm]	Volume brut [m3]	Volume net [m3]	Poids brut [kg]	Largeur brute [mm]
110	400	0.006	0.002	1.80	125

3. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ

Pour le bon fonctionnement et le placement de l'appareil, il est nécessaire de respecter toutes les normes prescrites suivantes pour le marché concerné. Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (dénivelé maximum jusqu'à 2°). Les petites irrégularités peuvent être nivelées avec des pieds réglables. Si l'appareil est placé de manière à être en contact avec les parois des meubles, ceux-ci doivent résister à une température allant jusqu'à 60°C. L'installation, le réglage, la mise en service doivent être effectués par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles opérations, selon les normes en vigueur. L'appareil peut être installé individuellement ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Une distance minimale de 10 cm doit être respectée par rapport aux matériaux inflammables. Dans ce cas, des aménagements appropriés doivent être prévus pour garantir une isolation thermique adéquate des parties inflammables. L'appareil doit être installé uniquement sur une surface ininflammable ou contre un mur ininflammable. **Les composants de l'appareil sécurisés par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être modifiés par le personnel effectuant l'installation de l'appareil.**

4. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE

- l'appareil ne peut être utilisé que par des adultes
- l'appareil peut être utilisé en toute sécurité conformément aux normes suivantes :

Protection contre l'incendie dans les zones présentant un risque ou un danger particulier

Protection contre les effets de la chaleur

- l'appareil doit être placé de manière à ce qu'il repose ou soit suspendu fermement sur une surface non combustible

Les objets contenant des substances inflammables ne doivent pas être placés sur l'appareil à une distance inférieure à une distance de sécurité de celui-ci (la plus petite distance entre l'appareil et les substances inflammables est de 10 cm).

Tableau : degré d'inflammabilité des matériaux de construction inclus dans st. inflammabilité des sub-

stances et produits

Degré d'inflammabilité	Matériaux de construction
A - ininflammable	granit, grès, béton, brique, carreaux de céramique, plâtre
B – Difficile à inflammer	Acumin, Héraclite, Lihnos, Itaver
C1 - hautement inflammable	bois, bois dur, contreplaqué, papier dur, umakart
C2 - modérément inflammable	panneaux de particules, solodur, panneaux de liège, caoutchouc, revêtements de sol
C3 - Facilement inflammable	panneaux en fibres de bois, polystyrène, polyuréthane, PVC

- des informations sur le degré d'inflammabilité des matériaux de construction courants sont données dans le tableau ci-dessus. Les appareils doivent être installés de manière sécuritaire. Lors de l'installation, les règles de conception, de sécurité et d'hygiène pertinentes doivent également être respectées selon :
- sécurité incendie des appareils locaux et des sources de chaleur
- protection contre l'incendie dans les locaux présentant un risque ou un danger particulier
- protection contre les effets de la chaleur

5. INSTALLATION

Important : Le fabricant n'offre aucune garantie pour les défauts résultant d'une utilisation incorrecte, du non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation ci-joint et d'une mauvaise manipulation des appareils. L'installation, les modifications et les réparations des appareils pour grandes cuisines, ainsi que leur démontage en raison d'un possible dommage au raccordement de gaz, ne peuvent être effectués que sur la base d'un contrat de maintenance. Ce contrat peut être conclu avec un revendeur autorisé, tout en respectant les prescriptions techniques et les normes, ainsi que les règles concernant l'installation, l'alimentation électrique, le raccordement au gaz et la sécurité au travail. Instructions techniques d'installation et de réglage, à utiliser UNIQUEMENT par des techniciens spécialisés. Les instructions qui suivent se réfèrent à un technicien qualifié pour l'installation afin d'effectuer toutes les opérations de la manière la plus correcte et selon les normes en vigueur. Toute activité liée à la régulation, etc. doit être effectuée uniquement avec l'appareil déconnecté du réseau. S'il est nécessaire de maintenir l'appareil sous tension, il faut faire preuve de la plus grande prudence. Le type d'appareil pour l'évacuation est déclaré sur l'étiquette signalétique, il s'agit d'un appareil A1.

6. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU

Installation de l'alimentation électrique - cette alimentation doit être sécurisée séparément. Et ceci avec le disjoncteur correspondant du courant nominal en fonction de la puissance absorbée de l'appareil installé. Vérifiez la consommation électrique de l'appareil sur l'étiquette de production située sur le panneau arrière (ou sur le côté) de l'appareil. Le conducteur de terre connecté doit être plus long que les autres conducteurs. L'appareil doit être connecté directement au réseau, il est essentiel d'insérer un interrupteur entre l'appareil et le réseau, avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts, conforme aux normes en vigueur et à la charge. Le conducteur de mise à la terre (jaune-vert) ne doit pas être interrompu par cet interrupteur. Si l'appareil est destiné à être connecté à une prise, il doit être branché au réseau uniquement si la prise dispose d'une protection adéquate. Dans tous les cas, le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température de 50 degrés supérieure à celle de l'environnement. Avant de connecter l'appareil au réseau, il faut d'abord s'assurer que :

- le disjoncteur d'alimentation et la distribution interne peuvent supporter la charge actuelle de l'appareil (voir étiquette matricielle)
- le tableau de distribution est équipé d'une mise à terre efficace conformément aux normes et aux conditions fixées par la loi
- la prise ou l'interrupteur de l'alimentation est facilement accessible depuis l'appareil
- L'alimentation électrique de l'appareil doit être réalisée dans un matériau résistant à l'huile

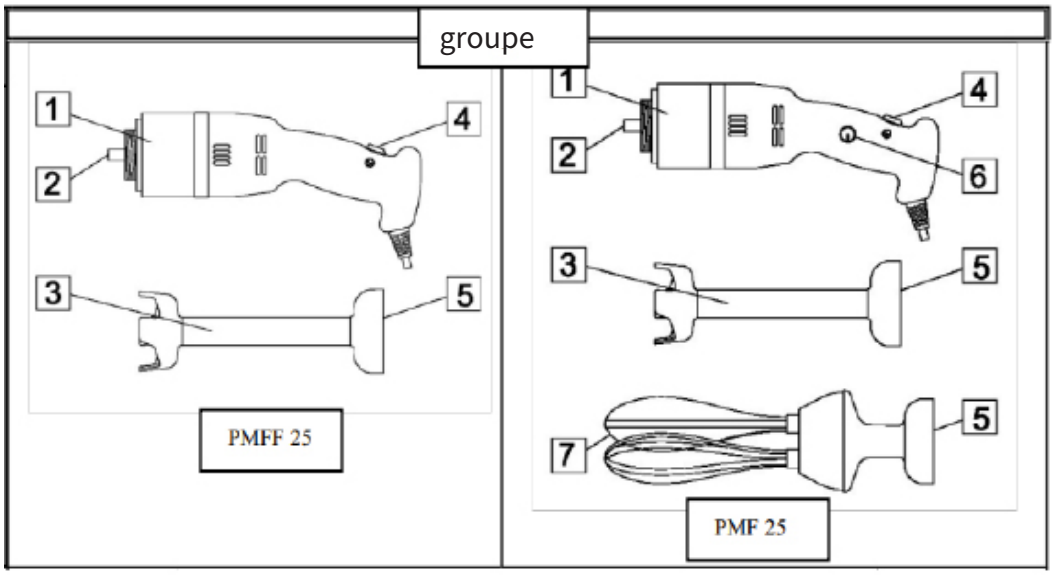
Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect de ces normes et en cas de violation des principes ci-dessus. Avant la première utilisation, vous devez nettoyer l'appareil, voir chapitre nettoyage et entretien. L'appareil doit être mis à la terre à l'aide d'une vis portant une marque de mise à la terre.

- Ne branchez pas la prise d'alimentation dans la prise électrique et ne la retirez pas de la prise avec les mains mouillées ou en tirant sur le câble d'alimentation !
- N'utilisez pas de rallonges ni de prises multiples.
- **Le point de connexion du réseau doit avoir l'impédance maximale ZMAX = 0,042 + j 0,026 Ω pour les conducteurs de phase et 0,028 + j 0,017 Ω pour le conducteur neutre.**

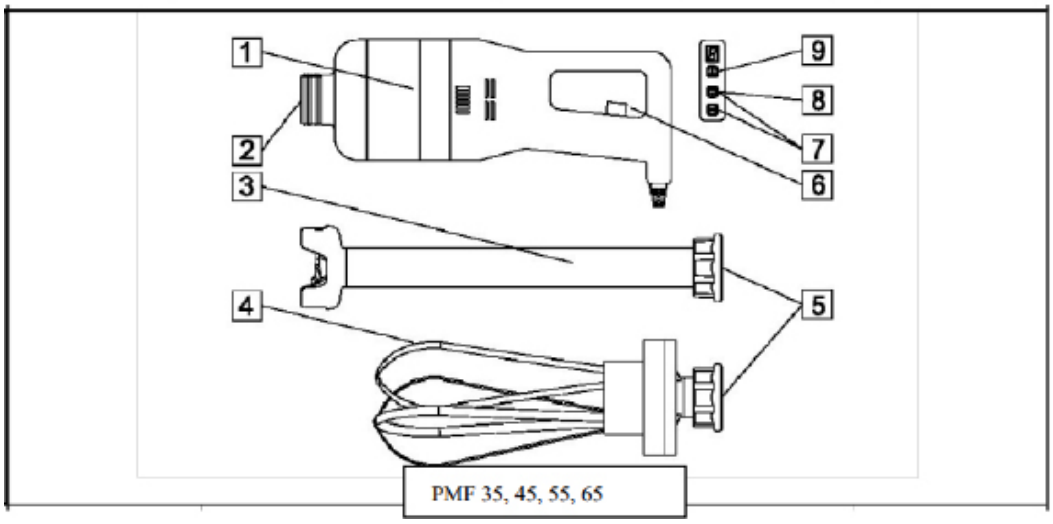
	Modèle				
TECHNIQUE DONNÉES	**PMFF 25 PMF 25**	**PMFF 35**	**PMFF 45**	**PMFF 55**	**PMFF 65**
Puissance du moteur (W)	250	350	450	550	650
Vitesse maximale (tr/min)	15000	15000	17000	15000	13000
Vitesse variable (tr/min) Modèles VV uniquement	2500 ÷ 15000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 11000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000
Dimensions : A (mm)	Ø75	Ø130	Ø130	Ø130	Ø130
Dimensions : B (mm)	285	360	380	390	400
Dimensions : C (mm)	220/270	330/430 530/630	330/430 530/630	330/430 530/630	330/430 530/630
Dimensions : D (mm)	Ø75	Ø95	Ø95	Ø95	Ø95
Dimensions : E (mm)	470/520	680/780 880/980	700/800 900/1000	710/810 910/1010	720/820 920/1020
Dimensions : F (mm)	290	360	360	360	360
Dimensions : G (mm)	90	120	120	120	120
Poids du corps de la machine (kg)	1,0	2,6	3,2	3,4	3,6
Poids du mélangeur (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
Poids du fouet (kg)	0 450	1,0	1,0	1,0	1,0

Groupe

1. corps de la machine
2. joint pour outil
3. ustensilede mélange
4. bouton de démarrage
5. écrou de blocage de l'outil
6. variateur de vitesse
7. ustensile de fouettage



1. corps de la machine
2. joint pour outil
3. ustensile de mélange
4. ustensile de fouettage
5. écrou de blocage de l'outil
6. bouton de démarrage
7. contrôle des modifications
vitesses
8. bouton de sécurité
pour démarrer
9. interrupteur du mélangeur / fouet



MISE EN SERVICE ET UTILISATION

Seul le personnel autorisé, si nécessaire formé et doté d'une expérience technique suffisante, est autorisé à utiliser la machine.

Avant d'allumer la machine, effectuez les opérations suivantes :

Lisez attentivement la documentation technique.

Renseignez-vous sur les dispositifs de protection et d'urgence présents sur la machine, leur emplacement et leur fonctionnement.

L'utilisation non autorisée de pièces et d'accessoires commerciaux faisant partie de l'équipement de protection et de sécurité peut entraîner des dysfonctionnements et des conditions dangereuses pour les opérateurs. En outre, l'opérateur doit recevoir une formation appropriée.

MONTAGE/DÉMONTAGE

Le montage/démontage de chaque élément de l'appareil doit être effectué moteur arrêté et prise débranchée, ou avec l'interrupteur général en position OFF.

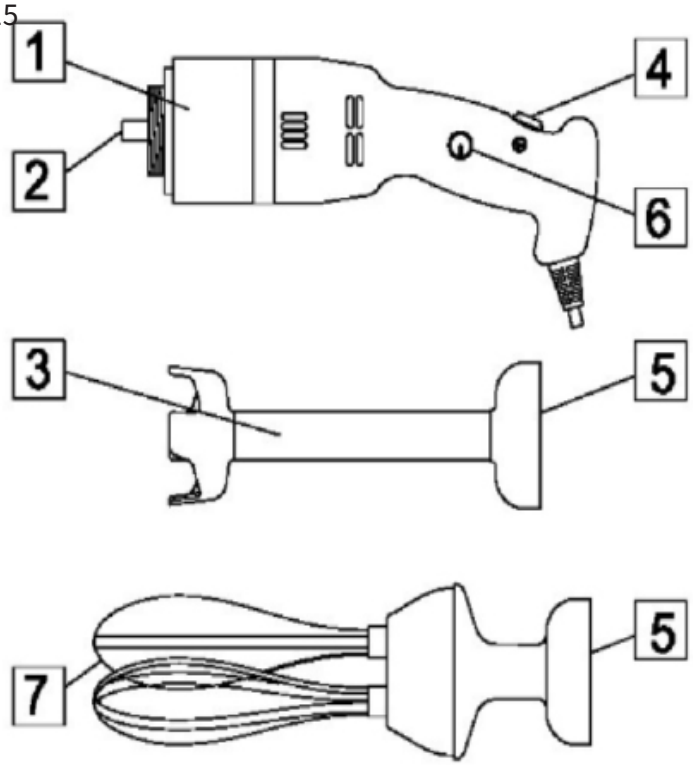
La machine est assemblée en plusieurs étapes (l'exemple montre une machine avec un corps de base).

ASSEMBLAGE D‘OUTILS MODÈLE PMF/PMFF 25

1. Aligner et insérer l’accouplement (5) du batteur (3) dans l’accouplement (2) du corps de la machine (1).

2. Visser le mélangeur (3) et le fixer fermement au corps
de la machine (1).

PMF/PMFF 25

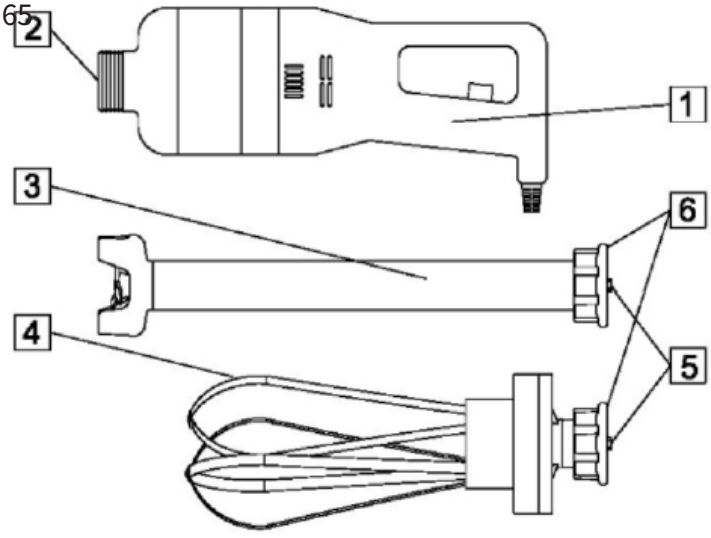


ASSEMBLAGE DES OUTILS MODÈLE PMF 35, 45, 55, 65

1. Aligner et insérer l’accouplement (5) des outils (3-4) dans l’accouplement (2) du corps de la machine (1).

2. Visser l‘écrou (6) et le fixer fermement au corps de la machine (1).

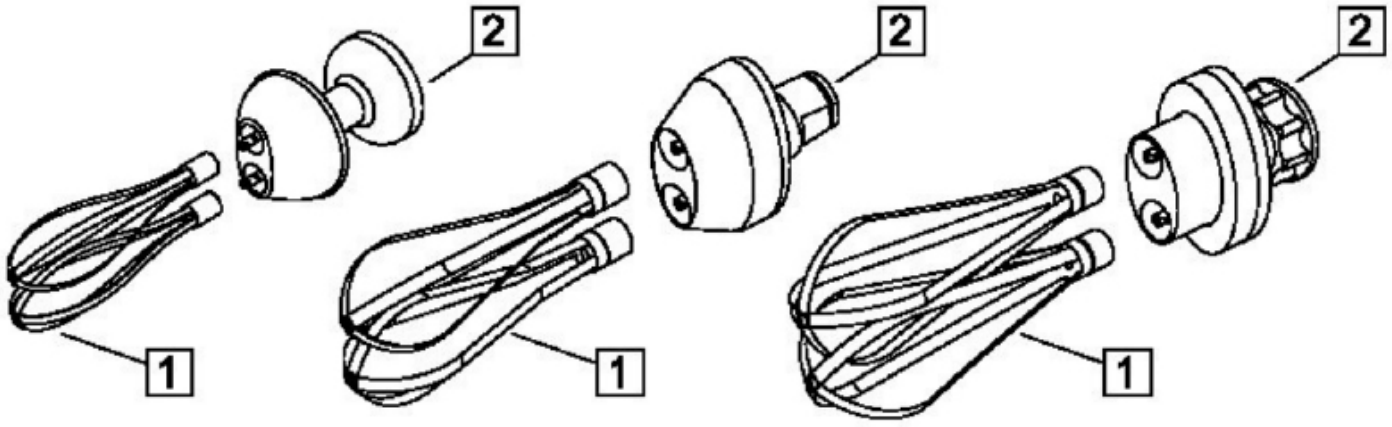
PMF 35, 45, 55, 65



Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse des opérations de montage décrites ci-dessus.

Il est interdit d’utiliser le fouet dans les machines à vitesse fixe (PMFF).

Dans les machines à vitesse variable (PMF) équipées de la fonction de vitesse maximale, il est interdit d’utiliser les fouets.



FOUETS ASSEMBLAGE DÉMONTAGE

Pour le démontage, tirez les fouets (1) de manière à les séparer de l‘ensemble du réducteur (2).

Pour les monter, faites-les glisser sur la base (1) de l‘ensemble réducteur (2) et enfoncez-les fermement.

DESCRIPTION DE LA FONCTION

Les dispositifs de commande sont conçus et fabriqués de manière à être aussi sûrs et fiables que possible, tout en résistant aux contraintes d’utilisation normales, aux tensions prévisibles et aux facteurs externes.

De plus, ils sont clairement visibles, facilement localisables et étiquetés avec des marquages appropriés.

Voici les principaux dispositifs de commande affichés :

TYPE / COULEUR	RÉFÉRENCES / DESCRIPTION
Bouton / noir	Bouton de commande du démarrage de la machine avec l'activité maintenue
Bouton / noir	Bouton de vitesse maximale pour le mixeur uniquement
Bouton / noir	Bouton d'accélération / bouton de démarrage de sécurité (modèles PMF 35, 45, 55, 65 uniquement)
Bouton / noir	Bouton de réduction de la vitesse
Bouton / noir	Bouton de sécurité pour le démarrage de la machine (modèles PMF 35, 45, 55, 65 uniquement)
Affichage / rouge	Visualisation de la vitesse : de 1 à 9 / visualisation de la vitesse maximale

7. MODE D'EMPLOI

DÉMARRAGE

La mise en marche d‘une machine par impulsion n‘est possible que par une action volontaire sur le dispositif de

commande prévu à cet effet :

Machine PMF/PMFF 25 :	À utiliser uniquement en mode maintien de fonctionnement.
Machines PMF 35, 45, 55, 65 :	+ Uniquement pour un usage continu.

OFF

Pour éteindre l‘appareil, appuyez sur la touche .

SÉCURITÉ FONCTIONNELLE

Si la machine est soumise à une surcharge, à des périodes de fonctionnement trop longues ou à une utilisation excessive, elle s'arrête immédiatement grâce à la fonction de protection thermique. Dans ce cas, attendez qu'elle refroidisse complètement avant de la remettre en marche.

COUPURE DE COURANT

En cas d'interruption de l'alimentation électrique ou si la machine est déconnectée du réseau électrique, il sera possible de la redémarrer uniquement via la fonction de mise en marche, après le rétablissement de l'alimentation électrique ou le rebranchement au réseau.

VÉRIFICATION / CONTRÔLE	**MÉTHODES ET CONTRÔLES**
Vérifiez que : Il n'y a pas d'objets étrangers à l'intérieur de la cuve.	Inspection visuelle des parties marquées, vérification de l'absence d'objets ou de corps étrangers tels que divers outils, vêtements, etc. et de l'absence d'insertion de produits alimentaires.
Vérifier le nettoyage : les côtés extérieurs de la surface de la machine et les côtés extérieurs de l'outil	Toutes les parties marquées de la surface doivent être inspectées visuellement pour vérifier qu'elles ont été nettoyées avant d'être mises en service. En cas de moisissures ou d'autres types de contamination, il convient de s'assurer qu'une procédure de nettoyage a été suivie.
Vérifier l'intégrité : les éléments fixes de protection du corps de la machine	Toutes les protections fixes, etc., doivent remplir la fonction pour laquelle elles ont été conçues. Effectuez un contrôle visuel des composants afin de vérifier l'intégrité de leur surface extérieure. Cependant, les pièces doivent être remplacées dès les premiers signes de détérioration ou de casse (voir Centre d'assistance agréé).
Vérifier la fonctionnalité : les parties du système de contrôle/surveillance de la sécurité ; les dispositifs de contrôle.	Tous les dispositifs doivent remplir la fonction pour laquelle ils ont été conçus. Contrôlez directement les dispositifs afin qu'ils déterminent la fonction de veille. Les entraînements et toutes les pièces doivent toutefois être remplacés dès les premiers signes de détérioration ou de casse (voir Centre d'assistance agréé).
Vérifier l'absence : bruits étranges après le démarrage	Si des bruits étranges se produisent lors de la vérification du fonctionnement des commandes, par exemple en raison d'un blocage ou d'un dommage mécanique, arrêtez immédiatement la machine et faites appel au service d'entretien.

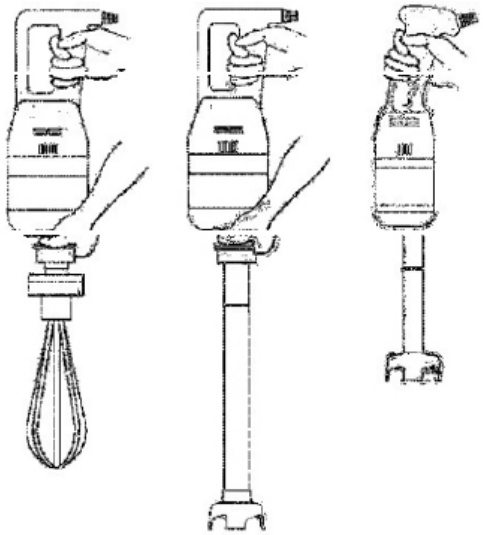
Pour tout type d'intervention ou pour le remplacement de pièces endommagées, activez la maintenance.

Le remplacement doit s'effectuer en utilisant des pièces d'origine du fabricant ou, à défaut, des pièces présentant les mêmes caractéristiques en termes de qualité et de sécurité.

Pour toute analyse, contactez le Centre d'assistance agréé.

MISE EN SERVICE

L'opérateur de la machine peut la mettre en service après avoir suivi les instructions et vérifications ci-dessous :



1. Résultat positif des contrôles sur la préparation des actions préliminaires
2. Résultat positif des contrôles de l'alimentation électrique
3. Connexion à une prise normale
4. Résultat positif des contrôles d'assemblage
5. Résultat positif des contrôles préalables au lancement
6. Résultat positif des contrôles effectués pour

le contrôle du respect de toutes les conditions de sécurité

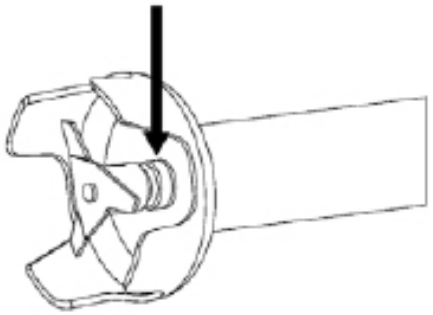
7. Insertion manuelle du produit alimentaire dans le récipient
8. En utilisant les deux mains, saisissez la machine dans les zones prévues à cet effet :

a. Placez-la dans le récipient avec l'outil.

b. Le démarrer, l'entretenir et le manipuler jusqu'à la fin des travaux alimentaires.

9. Lorsque le produit alimentaire a atteint la force souhaitée, arrêter la machine et la placer sur le support de travail approprié.
10. Retirer manuellement le produit alimentaire de la marmite, le saisir à deux mains et le verser si nécessaire.

Il est interdit d'introduire la machine dans le pot plus que jusqu'à la marque de plongée et au-delà de l'écrou de blocage de l'outil.



Il est recommandé de ne pas laisser la machine tourner au ralenti.

Il est recommandé de vérifier régulièrement l'intégrité du joint situé sous la lame (voir photo) et de le remplacer s'il est endommagé ou usé.

L'intégrité du joint empêche le produit traité de pénétrer dans la machine, évitant ainsi d'endommager le mélangeur.

OFF

L’arrêt doit s’effectuer conformément aux instructions suivantes :

1. Attendez que le produit alimentaire ait atteint la rigidité souhaitée avant de l‘éteindre.
2. Arrêtez la machine en relâchant les commandes prévues à cet effet.
3. Placez la machine sur un support approprié.
4. Débranchez l‘appareil de la prise de courant.
5. Faitez le nettoyage.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de faire vérifier l'appareil par un service professionnel au moins une fois par an. Toutes les interventions sur l'appareil ne peuvent être effectuées que par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles actions. **ATTENTION !** L’appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau directe ou sous

pression. Nettoyez l’appareil quotidiennement. Un entretien quotidien prolonge la durée de vie et l’efficacité de l’appareil. Toujours couper l’alimentation principale de l’appareil avant de le nettoyer. Lavez les parties en inox avec un chiffon humide et du détergent sans particules abrasives et séchez-les soigneusement. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Attention ! Avant d’utiliser l’appareil, il est nécessaire de retirer les films protecteurs de toute la surface, puis de le laver soigneusement avec de l’eau et du détergent à vaisselle, puis essuyez-le avec un chiffon humide. **AVERTISSEMENT** La garantie ne couvre pas les pièces d’usure soumises à l’usure normale (joints en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.). La garantie ne s'applique pas non plus à l’appareil si l’installation n’a pas été effectuée conformément au manuel – par un technicien autorisé et selon les normes applicables, et si l’appareil a été manipulé de manière incorrecte (interventions internes, etc.) ou utilisé par du personnel non formé et en contradiction avec les instructions d’utilisation. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages causés par des influences naturelles ou toute autre intervention extérieure. **Un contrôle par un service agréé est nécessaire 2 fois par an. Les emballages de transport et l'appareil en fin de vie doivent être remis au recyclage, conformément aux réglementations relatives à la gestion des déchets et des déchets dangereux.**