



# Bedienungsanleitung



## Bar-Mixer FR 150

# OBSAH

<b>1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG</b>	<b>3</b>
<b>2. TECHNISCHE DATEN</b>	<b>3</b>
<b>3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG</b>	<b>3</b>
<b>4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ</b>	<b>3</b>
<b>5. INSTALLATION</b>	<b>4</b>
<b>6. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ</b>	<b>4</b>
<b>7. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH</b>	<b>6</b>
<b>8. REINIGUNG UND WARTUNG</b>	<b>8</b>

## 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
210	490	490	4.00	0.350	230 V / 1N - 50 Hz

## 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 Hitzeinwirkung

- 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

Brennbarkeitsstufe	Baumaterialien
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 Mindestkontakteabstand 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 vorgesetzte 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:  $Z_{MAX} = 0,042 + j 0,026 \Omega$  für Phasenleiter und  $0,028 + j 0,017 \Omega$  für den Neutralleiter.**

Beschreibung	Einheit	FR150P	FR150I	FR200P	FR2150P	FR2150I	FP1I	FP1P	FP2I	FP2P
Strom	kW	0,35		0,75	0,35+0,35		0,12		0,12+0,12	
Versorgungsspannung	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz								
Rotationsgeschwindigkeit Werkzeuge	UMDRE-HUNGEN PRO MINUTE.	16000		14000÷2400 0	16000+16000		16000			
Volumen des Containers	liter	1,5 l		2	1,5+1,5		0,55		0,55+0,55	
Volumen des Containers	mm	210x210x490		210x215x485	380x210x490		150x195x485		300x195x485	
Verpackung - Abmessungen	mm	300x300x530			530x310x530		210x250x570		370x250x530	
Nettogewicht	kg	4		5	8,5		2,5		5	
Art der Installation		Installation auf dem Desktop								
Lärm	dB (A)	<70								

**ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTES**

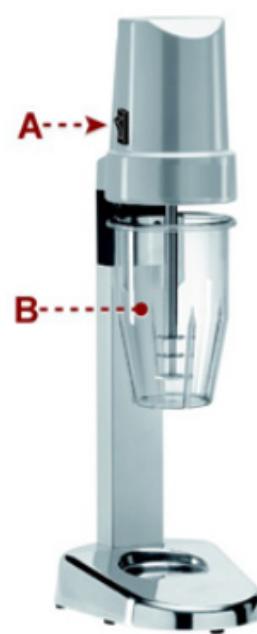
- Der Mixer FR150P-FR150I-FR200P-FR2150P-FR2150I-FP1I-FP2I-FP1P-FP2P ist ein Gerät, das für die Zubereitung von Cocktails, Frappés usw. für den menschlichen Verzehr konzipiert und gebaut wurde.
  - Dieses professionelle Gerät wurde für die Installation in Gastronomiebetrieben (Bars, Pizzerien, Restaurants usw.) entwickelt. Es ist keine besondere Ausbildung erforderlich. Die Benutzer sollten jedoch über spezifische Fähigkeiten und Fertigkeiten für das Gaststättengewerbe verfügen.
  - Jede andere Verwendung als die vom Hersteller angegebene gilt als UNVERWENDBAR.
  - Das Gerät wurde unter Verwendung ausgewählter Materialien und geeigneter Techniken entwickelt, um maximale Hygiene, Korrosionsbeständigkeit, erhebliche Energieeinsparungen und Betriebssicherheit zu gewährleisten.
  - Alle Teile des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus geeigneten Materialien gefertigt.
- Die Abbildung zeigt die wichtigsten Teile des Geräts und die Liste enthält deren Beschreibung und Funktionen.

## 7. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

**FR150P - FR150I - FR200P  
FR2150P - FR2150I**



**FP1I - FP2I  
FP1P - FP2P**



IDM-3460600009501.tif

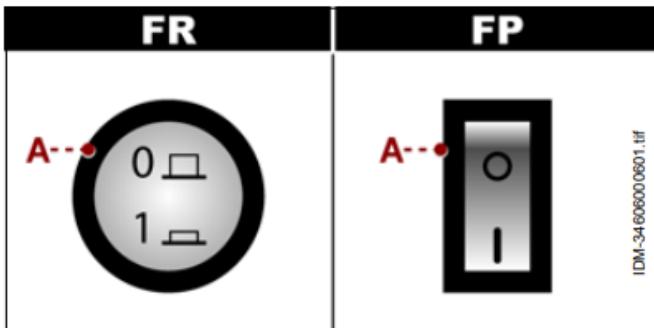
A) Bedienfeld: Es ist mit Bedienelementen zur Steuerung des Geräts ausgestattet (siehe „Beschreibung der Bedienelemente“).

B) Behälter: enthält die zu verarbeitenden Lebensmittel. Dieser Teil ist mit einer Verriegelungsvorrichtung (Mikroschalter) verbunden, die den Start des Geräts verhindert, wenn der Behälter nicht richtig eingesetzt ist.

C) Deckel: Er verhindert, dass die Lebensmittel während der Verarbeitung herausspritzen. Dieser Teil ist mit einer Verriegelungsvorrichtung (Mikroschalter) verbunden, die den Start des Geräts verhindert, wenn sie nicht richtig aufgesetzt ist.

## KONTROLLBESCHREIBUNG

DE Das Gerät ist mit den folgenden Bedienelementen ausgestattet, die für den Betrieb der Hauptfunktionen des Geräts erforderlich sind. A) Die Taste dient zum Einschalten des Geräts.



## EMPFEHLUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG

1. die zu verarbeitenden Lebensmittel in den Behälter geben.
2. Setzen Sie den Behälter (B) auf.
3. Bringen Sie die Kappe (C) an (nur Modell FR).
4. Klemmen Sie den Behälter (B) fest (nur Modell FR).
5. Drücken Sie die Taste (A), um das Gerät zu starten.
6. Füllen Sie die Lebensmittel während des Gebrauchs durch die Öffnung im Deckel (C) ein (nur Modell FR).
7. Um das Gerät abzuschalten, wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Taste (A).

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, entfernen Sie vor der Inbetriebnahme die Schutzhüllen und reinigen Sie es gründlich, um alle Rückstände des Materials zu entfernen, aus dem es hergestellt wurde.

## GERÄTEREINIGUNG

Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung (oder am Ende des Tages) aus (oder ziehen Sie den Netzstecker).

1. entfernen Sie den Behälter und den Deckel.
2. Waschen Sie die Teile mit Trinkwasser, spülen Sie sie ab, trocknen Sie sie sorgfältig und bauen Sie sie wieder zusammen.
3. Waschen Sie die Arbeitsfläche und ihre Umgebung gründlich.
4. Reinigen Sie die Außenflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.

Verwenden Sie zur Reinigung nur lebensmittelechte Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals ätzende oder brennbare Reinigungsmittel oder solche, die Schadstoffe enthalten und/oder freisetzen können.

Bei längerer Nichtbenutzung decken Sie das Gerät nach der Reinigung und dem Ausschalten (oder dem Abziehen des Netzkabels) ausreichend ab, um es sauber zu halten.

## PROBLEMBEHEBUNG

Die folgenden Informationen sollen dem Bediener helfen, Abweichungen oder Fehlfunktionen, die während des Gebrauchs auftreten können, zu erkennen und zu beheben. DE

Einige Fehler können vom Benutzer selbst behoben werden, andere erfordern besondere technische Fähigkeiten und Fertigkeiten und können nur von einer qualifizierten Person mit nachgewiesener Erfahrung in der jeweiligen Branche behoben werden.

Entfernen Sie nicht die internen Komponenten des Geräts. Der Hersteller haftet nicht für Manipulationen am Gerät!

**Das Problem**

2025-11-30

**Ursache**

**Lösung**

www.mgastro.com

Das Gerät ist nicht gestartet.	Hauptschalter aus.	Schalten Sie den Schalter ein.
	Ausfall der Netzspannung.	Wenden Sie sich an Ihren Händler oder den autorisierten Kundendienst.
	Sicherung durchgebrannt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.

## 8. REINIGUNG UND WARTUNG

Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem Fachkundendienst überprüfen zu lassen. 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.**