Manuel d’instructions



Mixeur de bar 230 V / 1N
FR 150

2026-11-16

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 6

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 7

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]
210	490	490	4.00	0.350

Alimentation	Profondeur brute [mm]	Hauteur brute [mm]	Nombre de tours / min	Volume brut [m3]
230 V / 1N - 50 Hz	280	450	16000	0.035

Volume net [m3]	Poids brut [kg]	Largeur brute [mm]
0.022	7.00	280

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 substances 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.**

Description	Unité	FR150P	FR150I	FR200P	FR2150P	FR2150I	FP1I	FP1P	FP2I	FP2P
Puissance	kW	0,35		0,75	0,35+0,35		0,12		0,12+0,12	
Tension d'alimentation	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz								
Vitesse de rotation de l‘appareil	tr/min	16000		14000÷24000	16000+16000		16000			
Volume du récipient	litre	1,5 l		2	1,5+1,5		0,55		0,55+0,55	
Dimensions de l‘appareil	mm	210x210x490		210x215x485	380x210x490		150x195x485		300x195x485	
Emballage - les dimensions	mm	300x300x530			530x310x530		210x250x570		370x250x530	
Poids net	kg	4		5	8,5		2,5		5	
Type d'installation		Installation sur le plan de travail								
Bruit	dB (A)	<70								

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L‘APPAREIL

- Le mixeur FR150P-FR150I-FR200P-FR2150P-FR2150I-FP1I-FP2I-FP1P-FP2P est un appareil conçu et fabriqué pour préparer des cocktails, des frappés, etc. destinés à la consommation humaine.

- Cet appareil professionnel a été conçu pour être installé dans des établissements de restauration (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Aucune formation particulière n‘est requise. Cependant, les utilisateurs doivent avoir des compétences et des aptitudes spécifiques au secteur de la restauration.

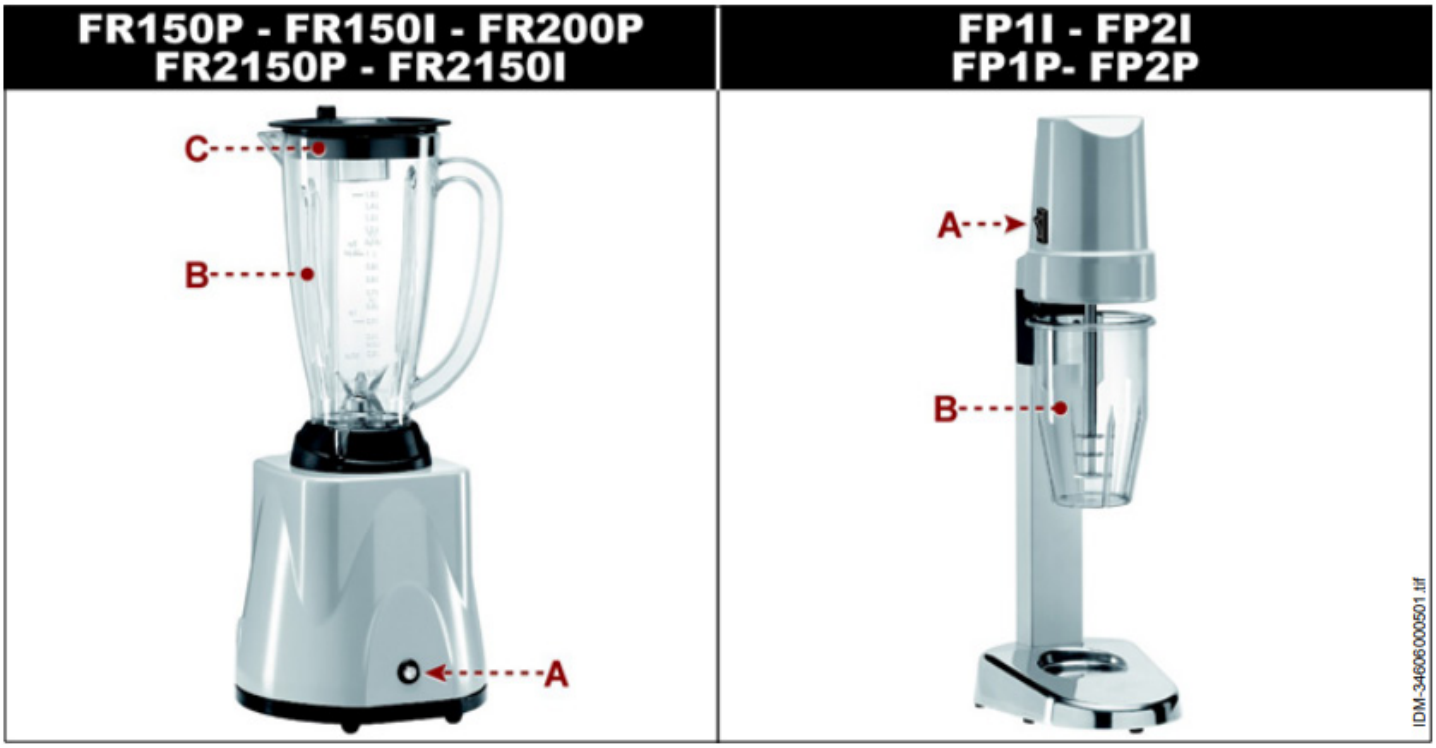
Toute utilisation autre que celle spécifiée par le fabricant est considérée comme INAPPROPRIÉE.

- L‘appareil a été conçu en utilisant des matériaux sélectionnés et des techniques appropriées pour garantir une hygiène maximale, une résistance à la corrosion, des économies d‘énergie significatives et une sécurité opérationnelle.

- Toutes les parties de l‘appareil qui sont en contact avec les aliments sont fabriquées dans des matériaux appropriés.

L‘image illustre les principales parties de l‘appareil, et la liste inclut leur description et leurs fonctions.

7. MODE D‘EMPLOI



A) Panneau de commande : il est équipé de commandes permettant de faire fonctionner l‘appareil (voir „Description des commandes“).

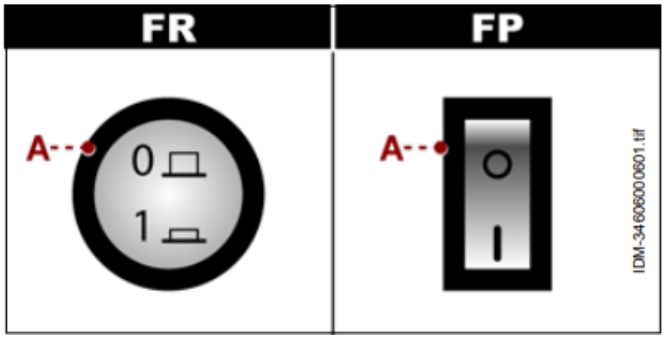
B) Récipient : contient les aliments à transformer. Cette partie est reliée à un dispositif de verrouillage (micro-interrupteur) qui empêche l‘appareil de démarrer si le récipient n‘est pas correctement installé.

C) Couvercle : empêche les éclaboussures d‘aliments pendant le traitement. Cette pièce est reliée à un dispositif de verrouillage (micro-interrupteur) qui empêche l‘appareil de démarrer s‘il n‘est pas correctement monté.

DESCRIPTION DES COMMANDES

FR L‘appareil est équipé des commandes mentionnées, nécessaires au fonctionnement de ses principales fonctions.

A) Cette touche permet d‘allumer l‘appareil.



RECOMMANDATIONS D‘UTILISATION

1. Placer les aliments à traiter dans le récipient.
2. Mettre en place le récipient (B).
3. Mettez le couvercle (C) (modèle FR uniquement).
4. Fixez le récipient (B) (modèle FR uniquement).
5. Appuyez sur le bouton (A) pour démarrer l‘appareil.

6. Pendant l‘utilisation, ajoutez les aliments par l‘ouverture du couvercle (C) (modèle FR uniquement).

7. Pour arrêter l‘appareil lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton (A).

Lors de la première utilisation de l‘appareil, retirez les protections avant de le mettre en marche et nettoyez-le soigneusement afin d‘éliminer tout résidu du matériau dont il est constitué.

NETTOYAGE DES APPAREILS

Avant de procéder au nettoyage (et éventuellement à la fin de la journée), éteignez l‘appareil (ou débranchez le câble d‘alimentation).

1. Retirez le récipient et le couvercle.
2. Lavez les différentes pièces avec de l‘eau potable, rincez-les, séchez-les soigneusement, puis remontez-les.
3. Nettoyez soigneusement la surface de travail et ses environs.
4. Nettoyez les surfaces extérieures de l‘appareil à l‘aide d‘un chiffon humide ou d‘une éponge.

N‘utilisez que des produits de nettoyage sans danger pour les aliments. N‘utilisez jamais de nettoyants corrosifs ou inflammables ou de nettoyants pouvant contenir et/ou libérer des substances nocives.

En cas d‘inactivité prolongée, recouvrez suffisamment l‘appareil après l‘avoir nettoyé et éteint (ou avoir débranché le cordon d‘alimentation) pour qu‘il reste propre.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

L‘objectif des informations suivantes est d‘aider l‘opérateur à identifier et à corriger toute anomalie ou panne pouvant survenir lors de l‘utilisation.

Certaines pannes peuvent être résolues par l‘utilisateur, tandis que d‘autres nécessitent des compétences techniques spécifiques et doivent être effectuées uniquement par un personnel qualifié ayant une expérience avérée dans ce domaine particulier.

Ne retirez pas les composants internes de l‘appareil. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d‘intervention sur l‘appareil !

Défauts de fonctionnement

Problème	**Cause**	**Solution**
L'appareil n'a pas démarré.	Interrupteur principal éteint.	Allumez l'interrupteur.
	Coupure de courant.	Contactez votre revendeur
		ou un service agréé.
	Fusible grillé.	Contactez le service client.

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.**