

07/2018

Mod: BAR/VV-T

Production code: 65332602P



Diamond
catering equipment

GEBRAUCHS-UND WARTUNGS- HANDBUCH



Ed. 04/2018

Mixgerät *lt. 2 - lt. 5*

VORWORT

- *Dieses Handbuch ist erstellt worden, um dem Kunden jegliche Informationen über das Gerät und die damit verbundenen Normen zu geben und ihn mit den Gebrauchs- und Wartungsanleitungen vertraut zu machen, damit das Gerät korrekt benützt werden kann, um so seine Effizienz aufrechtzuerhalten.*
- *Dieses Handbuch wird den Personen ausgehändigt, die mit der Benützung und Wartung des Gerätes beauftragt sind.*

INHALTSVERZEICHNIS DER KAPITEL

KAP. 1 - INFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT	Seite 4
1.1 - ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN	
1.2 - SICHERUNGEN	
1.2.1 - Mechanische Sicherungen	
1.2.2 - Elektrische Sicherungen	
1.3 - BESCHREIBUNG DES GERÄTES	
1.3.1 - Allgemeine Beschreibung	
1.3.2 - Konstruktionseigenschaften	
1.3.3 - Bestandteile des Gerätes	
KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN	Seite 7
2.1 - AUSMASS, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...	
KAP. 3 - ANNAHME DES GERÄTES	Seite 8
3.1 - VERSENDUNG DES GERÄTES	
3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEI ANNAHME	
3.3 - BESEITIGUNG DER VERPACKUNG	
KAP. 4 - INSTALLATION	Seite 9
4.1 - STANDORT DES GERÄTES	
4.2 - Einphasen-Elektroanschluss	
4.3 - SCHALTPLAN	
4.3.1 - Elektro-Schaltplan	
4.4 - FUNKTIONSKONTROLLE	
KAP. 5 - BENÜTZUNG DES GERÄTES	Seite 12
5.1 - BEFEHLE	
5.2 - FÜLLUNG	
KAP. 6 - GEWÖHNLICHE REINIGUNG	Seite 14
6.1 - ALLGEMEINES	
6.2 - AUSZUFÜHRENDE REINIGUNGSPROZEDUR	
6.2.1 - Reinigung von Messerhalter und Glas	
6.2.2 - Reinigung von Deckel und Verschlusskappe	

6.2.3 - Generalreinigung

KAP. 7 - WARTUNG

Seite 15

7.1 - ALLGEMEINES

7.2 - SPEISEKABEL

7.3 - MESSER

KAP. 8 - ABRÜSTUNG

Seite 16

8.1 - AUSSERBETRIEBNAHME

8.2 - Elektro - Und Elektronikgerategesetz

KAP. 1 - INFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT

1.1 - ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHEN

- Das Gerät darf nur von ausgebildetem Personal benützt werden, dem die in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitsnormen bekannt sind.
- Bei Personalwechsel, muss das neue Personal rechtzeitig ausgebildet werden.
- Bevor man mit den Reinigungs- Wartungsarbeiten beginnt, muß die Stromzufuhr unterbrochen werden.
- Bei Durchführung von Reinigung und Wartung (wenn also die Schutzvorrichtungen abgenommen werden), sollten die restlichen Risiken nicht unterschätzt werden.
- Während der Reinigung oder Wartung, sich auf die durchzuführenden Operationen konzentrieren.
- Regelmäßig das Speisekabel kontrollieren; ein abgenütztes, nicht vollständiges Kabel stellt eine Gefahrenquelle dar.
- Sollte man ein schlechtes Funktionieren des Gerätes vermuten, oder sollte das Gerät wirklich Unregelmäßigkeiten aufweisen, es nicht benützen und nicht selbst versuchen es zu reparieren, sondern eine Kundendienststelle anrufen.
- Das Gerät nicht für Tiefkühlprodukte, Teig oder Knochen benützen, es ist nur für Nahrungsmittel gedacht
- Nicht Hände oder andere Gegenstände in das Glas einführen, während das Gerät funktioniert.
- In folgenden Fällen übernimmt der Hersteller keine Verantwortung:
 - ⇒ wenn das Gerät von nicht autorisiertem Personal gehandhabt wird;
 - ⇒ wenn nicht Originalersatzteile eingebaut werden;
 - ⇒ wenn die in diesem Handbuch enthaltenen Anleitungen nicht **genauestens** befolgt werden;
 - ⇒ wenn die Geräte-Oberflächen mit nichtgeeigneten Produkten gereinigt werden.

1.2 - SICHERUNGEN

1.2.1 - Mechanische Sicherungen

Betreffend der mechanischen Sicherungen, entspricht das hier beschriebene Gerät, den **CEE 2006/42-** Richtlinien.

1.2.2 - Elektrische Sicherungen

Betreffend der elektrischen Sicherungen, entspricht das hier beschriebene Gerät den Anforderungen **CEE 2006/95, 2004/108**.

Das Gerät ist mit Magnet-Mikro ausgestattet, wodurch das Gerät beim Öffnen des Deckels solange ausgeschaltet bleibt, bis der Deckel wieder korrekt positioniert wird. Obwohl die elektrischen und mechanischen Sicherungen entsprechend der Normen vorhanden sind (sei es beim Funktionieren als auch bei Reinigung und Wartung), bestehen noch einige **Restrisiken** die nicht vollständig beseitigt werden können und auf die in diesem Handbuch mit dem Ausdruck **“ACHTUNG”** hingewiesen wird. Diese beziehen sich auf die Schnittgefahr bei der Handhabung der Messer, während

des Füllens, der Reinigung und Schärfung derselben.

1.3 - BESCHREIBUNG DES GERÄTES

1.3.1 - Allgemeine Beschreibung

Das Mixgerät ist von unserer Firma zum Schneiden, Zerkleinern und Mixen von Nahrungsmitteln (Früchte und Gemüse) entworfen und realisiert worden und garantiert folgendes:

- Äußerste Sicherheit im Gebrauch, in der Reinigung und Wartung;
- Äußerste Hygiene durch minuziöse Auswahl der Materialien , die mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen, durch Beseitigung der Ecken, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, um so die Reinigung und Abmontage zu erleichtern.
- Hohe Leistung durch das einzigartige Viermesser-System;
- Robustheit und Stabilität der Bestandteile;
- Einfache Handhabung.

1.3.2 - Konstruktionseigenschaften

Das Mixgerät besteht aus:

Modell 2 lt

- eloxierten Aluminiumkörper und seitlichen Verkleidungen aus ABS
- Der Deckel besteht aus Gummi und die Verschlusskappe aus Plastik
- Becher aus Tritan oder Edelstahl (nur rundem Becher)

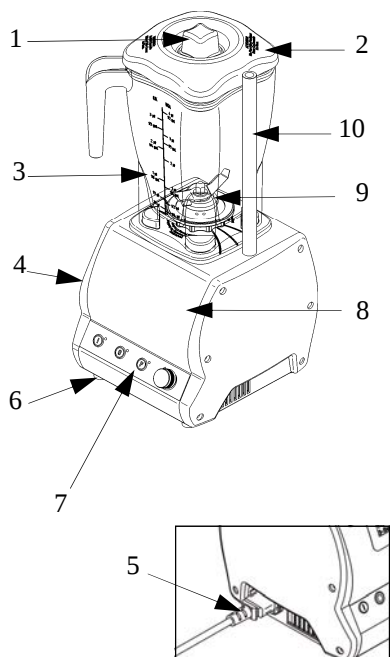
Modell 5 lt

- Körper aus rostfreiem Stahl
- Der Deckel besteht aus Polyethylen und die Verschlusskappe aus Plastik
- Stahlbecher, ausgestattet mit einem Griff für hervorragende Manövrierbarkeit und einfache Entnahme.
- Die Messer bestehen aus Stahl (AISI 420) und ermöglichen das Schneiden, Zerkleinern und Mixen ohne jeweils das Werkzeug wechseln zu müssen.

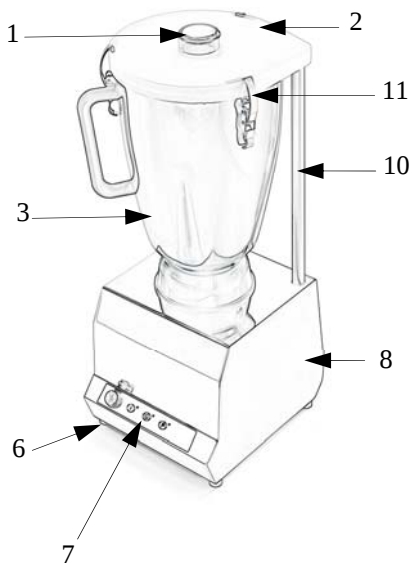
1.3.3 - Bestandteile des Gerätes

ABB.n°1 - Gesamtansicht des Gerätes

Modell 2 lt



Modell 5 lt



LEGENDE:

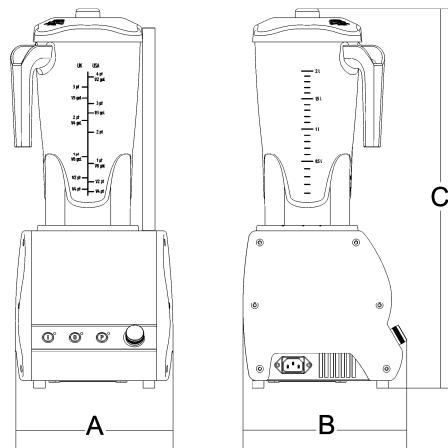
- 1 Grad-Verschlusskappe
- 2 Deckel
- 3 Becher
- 4 Seitlicher Deckel
- 5 Speisekabel
- 6 Füßchen

- 7 Schaltung
- 8 Körper
- 9 Messer
- 10 Mikrohalter
- 11 Deckelscharniere (mod. 5 lt)

CAP. 2 - TECHNISCHE DATEN

2.1 - AUSMASSE, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...

ABB. n°2 - Ausmaßzeichnungen



TAB. n°1 - ABMESSUNGEN UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Modell	u.m.	Mod. 2 lt rundem Becher	Mod. 2 lt viereckigem Becher	Mod. 5 lt
Länge A	mm	202	202	245
Breite B	mm	210	210	260
Max. Höhe C	mm	508	486	540
Glas-Füllmenge	l.	2	2	5
Messer Umdrehungen	g/1'	8.000÷16.000	8.000÷16.000	8.000÷16.000
Motor	W	750	750	750
Speisung		230V 50/60Hz F+N	230V 50/60Hz F+N	230V 50/60Hz F+N
Nettogewicht	kg	5	5	7
Geräusch	db	83	83	83

ACHTUNG: Die elektrischen Eigenschaften des Gerätes sind auf einem Schild angeführt, das hinten am Gerät angebracht ist; Vor Anschluß, siehe Punkt 4.2 Elektrischer Anschluß

KAP. 3 - ANNAHME DES GERÄTES

3.1 - VERSAND DES GERÄTES (siehe ABB. N°3)

Das Gerät wird in unserem Werk sorgfältig verpackt und versendet; die Packung besteht aus:

- a) äußerer fester Kartonschachtel mit eventuellen Abdichtungen;
- b) dem Gerät;
- c) dem vorliegenden Handbuch;
- d) der Konformitätserklärung CE.

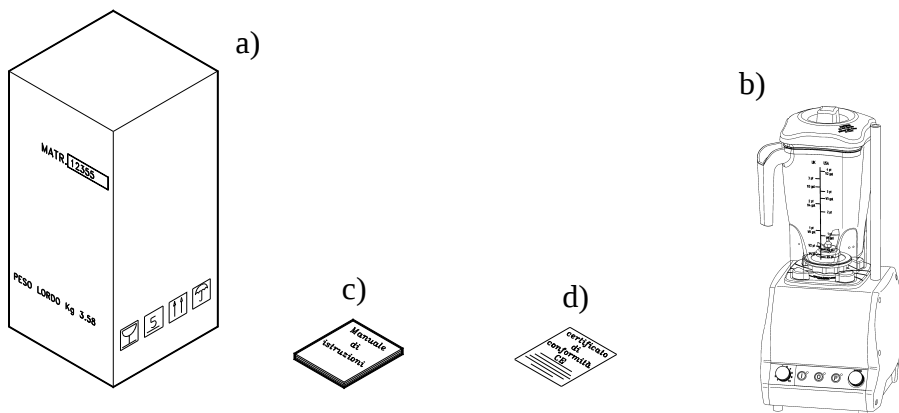


ABB. n°3 - Descrizione della Verpackung

3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEI ANNAHME DER WARE

Weist das Paket beim Eintreffen keine sichtbaren äußeren Schäden auf, kann es geöffnet werden und nach Vorhandensein aller Teile kontrolliert werden (siehe ABB. n°3). Sollte das gelieferte Paket Schäden aufweisen, muß der Speditionär darüber informiert werden und innerhalb von drei Tagen nach Lieferungsdatum muß ein Schadenbericht über eventuelle Schäden am Gerät erstattet werden. **Die Packung nicht auf dem Kopf stellen!!** Beim Fortbewegen sich vergewissern, dass die Packung an allen vier Seiten festgehalten wird und zum Boden hin parallel gehalten wird.

3.3 - BESEITIGUNG DER VERPACKUNG

Das Verpackungsmaterial (Karton und Plastikbänder) gehört zum Gemeinmüll und kann daher problemlos beseitigt werden. Sollte das Gerät in Ländern mit besonderen Vorschriften installiert werden, die im jeweiligen Installationsland geltenden Vorschriften berücksichtigen.

CAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - STANDORT DER MASCHINE

Bei der Wahl des Standorts müssen die in *Tab. 1* angegebenen Abmessungen beachtet werden (je Modell), der Platz muß also für die Aufstellung ausreichen, eben, trocken, glatt, robust und stabil sein. Die Luftfeuchtigkeit sollte max. 75% betragen, die Luft sollte nicht salzhaltig sein und die Raumtemperatur sollte zwischen +5°C e +35°C liegen; Jedenfalls sollte das Gerät an Orten aufgestellt werden, die einwandfreies Funktionieren gewährleisten können.

4.2 - EINPHASEN-ELEKTROANSCHLUSS

Das Gerät wird mit Speisekabel 3x1,5 mm² im Schnitt, Länge 1.5 m und "SHUKO"-Stecker geliefert.

Das Gerät anschließen (230 Volt 50 Hz), dabei magnetothermischen Differentialschalter zu 10A, $\Delta I = 0.03A$ dazwischenlegen. Sich vergewissern, dass die Erdung korrekt funktioniert. Außerdem kontrollieren, dass die Schilddaten (ABB.n°4) mit denen auf den Lieferscheinen, Begleitpapieren übereinstimmen.

Mod.	_____	_____	_____
Matr.	_____	_____	Watt.
_____	H.p.	_____	A.
_____	_____	Volts.	_____
Anno	_____	_____	Kg.

ABB. n°4 - Identifizierschild - Kennnummer

4.3 - SCHALTPLAN

4.3.1 - Schaltplan

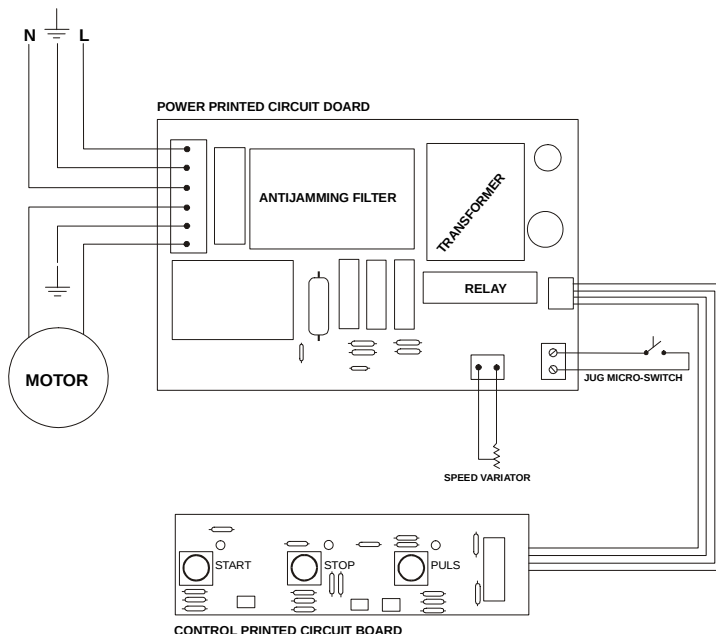


ABB. n°5 - Schaltplan 1ph

4.4 - FUNKTIONSKONTROLLE

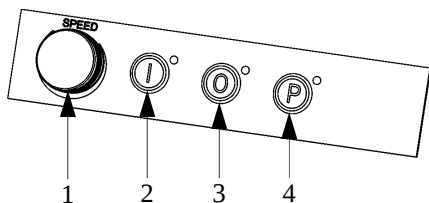
Vor der Prüfung des Gerätes sich vergewissern, dass das Glas korrekt positioniert ist, und zwar muss der Mikro-Halter sich im Aktionsbereich befinden (*siehe ABB. N°7*) danach kontrollieren, ob alles funktioniert:

1. Mit Startdruckknopf „I“ das Gerät einschalten und daraufhin Stopdruckknopf „O“ drücken;
2. Gang-Druckknopf „P“, mit kurzen Impulsen, drücken;
3. Drehung der Messer kontrollieren, indem man die Geschwindigkeit durch Betätigung des entsprechenden Knopfs verändert (Glas muss dabei festsitzen).
4. In der Ausführung „Timer“ muss die Betriebsdauer des Mixgeräts über den Drehschalter „Time“ eingestellt werden. Danach die Starttaste „I“ drücken und warten bis der Arbeitszyklus abgeschlossen ist oder die Stopptaste „O“ drücken, um den Zyklus vorzeitig zu beenden.
5. In der Ausführung „Plus VV“ muss über den Drehschalter ein Arbeitszyklus eingestellt werden. Danach die Starttaste „I“ drücken und warten bis der Zyklus abgeschlossen ist oder die Stopptaste „O“ drücken, um den Zyklus vorzeitig zu beenden. Wird der Drehschalter auf Position 10a eingestellt, wird der Arbeitszyklus so eingestellt, dass die Geschwindigkeit über den entsprechenden Drehknopf geändert werden kann. Um den Arbeitszyklus zu beenden, die Stopptaste „O“ drücken.
6. Kontrollieren, ob die Maschine bei Abnahme des Glases ausschaltet.

CAP. 5 - BENÜTZUNG DES GERÄTES

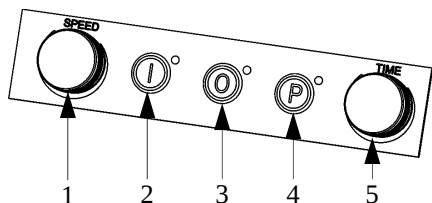
5.1 - BEFEHLE

Die Befehle sind am Maschinenkörper, wie auf Abb.6a/b/c dargestellt, angebracht.



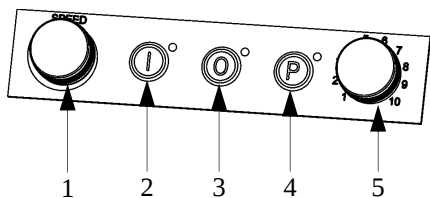
- 1 "SPEED" Drehknopf zum Einstellen der Geschwindigkeit
- 2 "I" start
- 3 "O" stop
- 4 "P" Impuls

FIG. n°6a - Position der Befehle auf Mixgerät VV



- 1 "SPEED" Drehknopf zum Einstellen der Geschwindigkeit
- 2 "I" start
- 3 "O" stop
- 4 "P" Impuls
- 5 Drehschalter „TIME“ zum Einstellen der Dauer

FIG. n°6b - Position der Befehle auf Mixgerät Timer VV



- 1 "SPEED" Drehknopf zum Einstellen der Geschwindigkeit
- 2 "I" start
- 3 "O" stop
- 4 "P" Impuls
- 5 Drehschalter der gespeicherten Programme

FIG. n°6c - Position der Befehle auf Mixgerät Plus VV

5.2 - FÜLLUNG

Das Glas wird ausschließlich bei Motorstillstand gefüllt, dabei auf die Messer achten
Merke.: Nicht Produkte mit Knochen, Kernen oder Ähnlichem einführen; muss man etwas hinzufügen, geschieht das ausschließlich von der Verschlusskappe aus (rif.2 ABB. n°1).

man geht folgenderweise vor:

- 1 Deckel vom Glas abnehmen;
- 2 (**ACHTUNG**) das Produkt in das Glas geben und dabei die Messer beachten; große Stücke zerkleinern;
- 3 sich vergewissern, dass das Glas festsitzt, dabei Position des Mikro-Halters beachten, der zum Einschalten des Gerätes den Aktionsbereich des Magnets (ABB. n°7) berücksichtigen muss;
- 4 Deckel und eventuell Verschlusskappe wieder anbringen;
- 5 Eine korrekte Position einnehmen, um Unfälle zu vermeiden (siehe ABB. n°8): der Körper muss zur Arbeitsfläche hin senkrecht stehen; das Gerät sollte nicht gewaltsam bedient werden und sollte frei laufen können.

Jedenfalls sich nicht an der Maschine anlehnen, um nicht direkt mit dem Gerät in Berührung zu kommen.

- 6 Zum Einschalten Druckknopf "I" drücken und wenn notwendig, Geschwindigkeit erhöhen, indem man den Geschwindigkeitsregler betätigt. Wollte man Produkte nur grob schneiden oder zerkleinern, Gerät durch Drücken/Auslassen des Druckknopfs "P" (Druckknopf für manuelle Impulse), für kurze Bearbeitungen, in Gang setzen.
- 7 Für die Ausführungen „Timer" und „Plus VV" siehe Abschnitt 4.4.
- 8 eventuelle Nachfüllungen (ABB.n°1 - rif.2), während der Bearbeitung, können durch die Öffnung am Deckel hinzugefügt werden.
- 9 Ist die Bearbeitung abgeschlossen, den Geschwindigkeitsregler auf "O" stellen und das Gerät durch Betätigung des Stop-Druckknopfs ausschalten;
- 10 das Glas vorsichtig entfernen.

PROGRAMS VERSION PLUS

SPEED MIN.	8000 r.p.m.		
SPEED MAX	16000 r.p.m.		
		SPEED	TIME
PROGRAM 1	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	2 s
	STEP 3	16000	6 s
PROGRAM 2	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	4 s
	STEP 3	16000	8 s
PROGRAM 3	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	6 s
	STEP 3	16000	10 s
PROGRAM 4	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	8 s
	STEP 3	16000	12 s
PROGRAM 5	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	10 s
	STEP 3	16000	14 s
PROGRAM 6	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	12 s
	STEP 3	16000	16 s
PROGRAM 7	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	14 s
	STEP 3	16000	18 s
PROGRAM 8	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	16 s
	STEP 3	16000	20 s
PROGRAM 9	STEP 1	13000	2 s
	STEP 2	10000	18 s
	STEP 3	16000	22 s
PROGRAM 10		16000 o with VV	3 min
BUTTON PULSE	MAX SPED		
BUTTON START	START PROGRAM		
BUTTON STOP	STOP PROGRAM		

Mixgerät mit viereckigem Becher

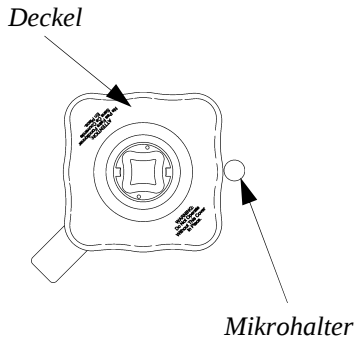


ABB.n°8 - runde Glas-Positionierung

Mixgerät mit rundem Becher

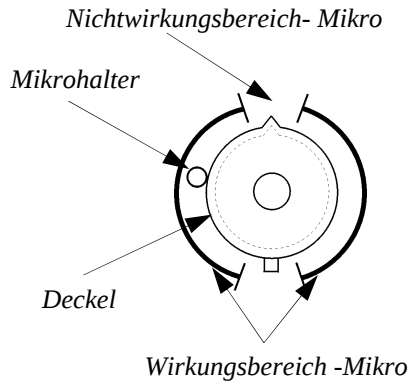
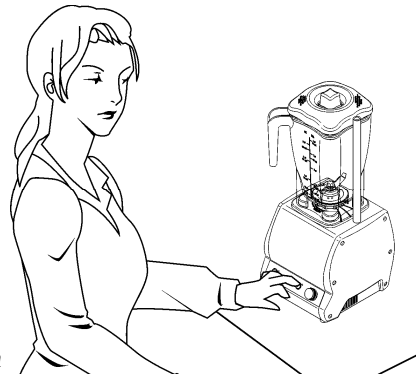


ABB.n°9 - Korrekte Position



CAP. 6 - GEWÖHNLICHE REINIGUNG

6.1 - ALLGEMEINES

- Die Reinigung muss mindestens einmal und falls notwendig auch mehrmals am Tag durchgeführt werden.
- Alle Teile, die mit dem zu bearbeitenden Produkt direkt oder indirekt in Berührung kommen, müssen sorgfältig gereinigt werden.
- Das Gerät darf nicht mit Druckstrahl gereinigt werden, sondern mit Wasser und neutralen Reinigungsmitteln. Zur Reinigung dürfen keine Werkzeuge oder Bürsten, die die Oberfläche beschädigen könnten, benutzt werden.

Vor der Reinigung folgendes tun:

- a) Stecker ziehen, um das Gerät zu isolieren;
- b) Geschwindigkeitsregler auf "0" stellen.

6.2 -AUSZUFÜHRENDE REINIGUNGSPROZEDUR

6.2.1 - Reinigung von Messerhalter und Glas (siehe ABB. n°9-10-11)

Zur Reinigung des Messerhalters muss man:

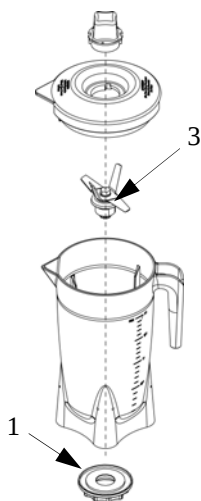
- Vorsichtig das Glas abnehmen;
- Stelling (1) unter dem Messerhalter (2) vom Glas abschrauben, dabei auf die Messer (3) **Achten**.

Die abmontierten Bestandteile können nun mit warmen Wasser und neutralem Reinigungsmittel gereinigt werden. Glas und Messerhalter werden mit warmen Wasser und neutralem Reinigungsmittel gereinigt, wenn sie mehr als zwei Stunden nicht gebraucht wurden oder jedenfalls einmal am Tag.

ACHTUNG!

Kein Bestandteil darf mit der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.

Mod. 2 lt



Mod. 5 lt

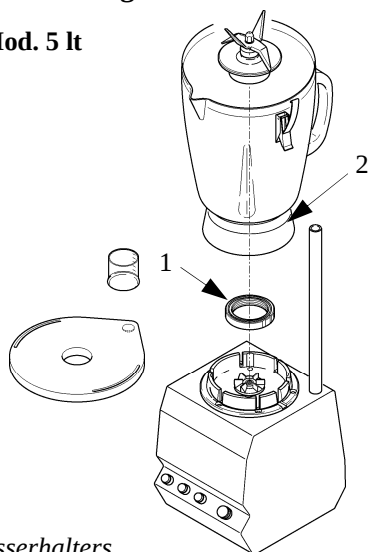


ABB.n°9 - Abnahme des Messerhalters

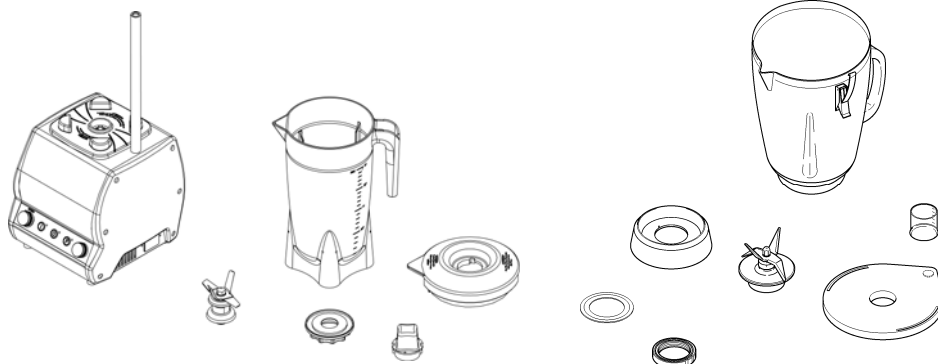
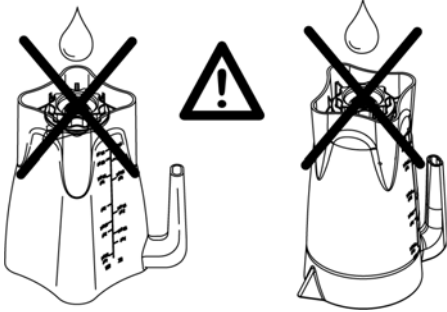


ABB. n°10 - Zur Reinigung abmontiertes Gerät



ACHTUNG!
NIE DEN NASSEN BECHER
UMGEDREHT LASSEN.

ABB. n°11

6.2.2 - Reinigung von Deckel und Verschlusskappe

Verschlusskappe vom Deckel abnehmen und beide mit warmen Wasser und neutralem Reinigungsmittel reinigen.

6.2.3 - Generalreinigung

Merke: Stromzufuhr unterbrechen

Die Reinigung des Körpers erfolgt mit feuchtem Tuch, das öfters in warmes Wasser mit neutralem Reinigungsmittel getaucht wird.

Zum Schluss alle Teile sorgfältig trocknen.

KAP. 7 - WARTUNG

7.1 - ALLEMEINES

Bevor man mit den Wartungsarbeiten beginnt:

Stecker ziehen, um das Gerät zu isolieren

7.2 - SPEISEKABEL

Regelmäßig das Speisekabel überprüfen und eventuell für die Ersetzung eine KUNDENDIENSTSTELLE anrufen.

7.3 - MESSER

Solten die Messer nicht mehr schneiden, “KUNDENDIENSTSTELLE” anrufen.

KAP. 8 - ABRÜSTUNG



8.1 - AUSSERBETRIEBSETZUNG

Sollte die Maschine außer Betrieb gesetzt werden, sich vergewissern, dass sie von niemanden weiterhin benützt werden kann: **die elektrischen Verbindungen ausstecken und zerschneiden.**

8.2 - Elektro - Und Elektronikgerategesetz

Im Sinne des Art.13 LD 25. Juli 2005, Nr.151: „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG, zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und Abfallentsorgung“.

Das Symbol mit der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern, mit dem Gerät oder Verpackung versehen sind, bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt gesammelt werden muss.

Dieses Gerät muss, nach Ablauf seines Lebenszyklus, getrennt gesammelt werden, der Hersteller muss sich dazu entsprechend organisieren. Der Benutzer, der beabsichtigt dieses Gerät nicht mehr zu gebrauchen, wird sich also beim Hersteller erkundigen, wie er sein Altgerät entsorgen muss.

Eine ordnungsgemäße Trennsammlung und die darauf folgende umweltfreundliche Wiederverwertung, Behandlung und Beseitigung des Altgerätes, tragen dazu bei unsere Umwelt und unsere Gesundheit zu schützen und fördern die Wiederverwendung und/oder Wiederaufbereitung der Abfallmaterialien des Gerätes.

Eine nicht ordnungsgemäße Entsorgung des Produktes, seitens des Besitzers, unterliegt einer Verwaltungsstrafe, wie in den geltenden Gesetzesbestimmungen festgelegt.

**AUTORISIERTE
KUNDENDIENSTSTELLE**