

11/2017

Mod: MAV-45

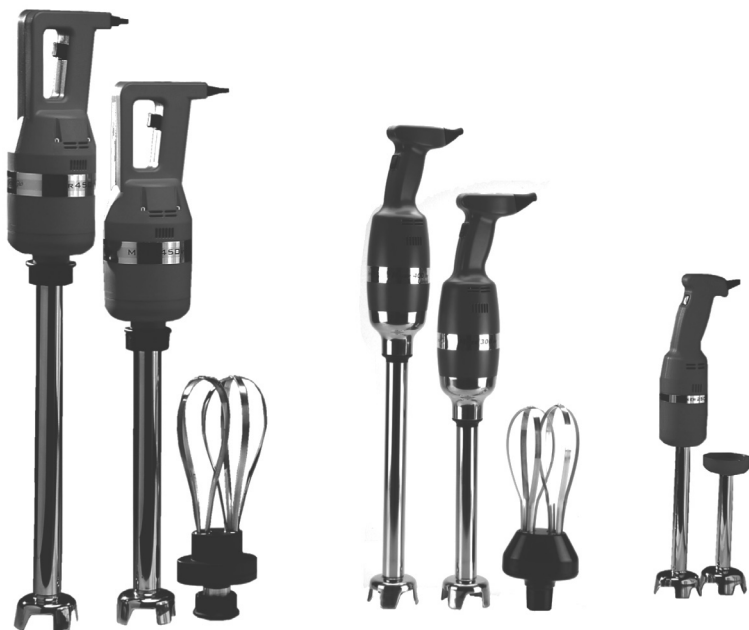
Production code: FM450VV+FM400 (BLACK)



Diamond
catering equipment

STABMIXER

BEDIENUNGSANLEITUNG



INHALT

KAP. 1.	INHALT UND BENUTZUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG	3
KAP. 2.	ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND EIGENSCHAFTEN	4
KAP. 3.	SICHERHEITSANLEITUNGEN	8
KAP. 4.	INBETRIEBNAHME UND ANWENDUNG	8
KAP. 5.	WARTUNG, FEHLERSUCHE UND REINIGUNG	11
KAP. 6.	ENTSORGUNG	13
KAP. 7.	BAUMATERIAL	13

GARANTIE

Das Gerät besitzt eine Garantie über 12 (zwölf) Monate ab Verkaufsdatum.

Die Garantie deckt Reparaturen an Geräten, die bei einer anerkannten Verkaufsstelle erworben wurden, wenn nachgezeigt werden konnte, dass sie im Material oder in der Zusammensetzung Defekte aufweisen, unter den unten stehenden vereinbarten Bedingungen:

1. unter Garantie versteht sich die kostenlose Ersetzung aller Teile, die Fabrikationsfehler aufweisen. Die Garantie verfällt, wenn weder ein Kassenzettel noch eine Rechnung vorgewiesen werden kann, welche den Kauf des Geräts nachweisen, sowie in folgenden Fällen:
 - a. Beschädigung des Geräts durch Nachlässigkeit;
 - b. Anwendung des Geräts unter Bedingungen, die nicht den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung entsprechen;
 - c. Durch Unangebrachtheit des Aufstellraums entstandene Schäden oder Schäden, die nicht vom normalen Betrieb des Geräts abhängig sind (Unregelmäßigkeit der Spannungswerte und Frequenz des Stromnetzes);
 - d. Reparaturen, die durch unbefugte Personen oder durch vom Hersteller nicht anerkannte Verkaufsstellen durchgeführt worden sind,
2. Die Inanspruchnahme der Garantieleistung darf ausschließlich bei den anerkannten Verkaufsstellen oder Werkstätten erfolgen;
3. Das Gerät muss dem Hersteller für die Reparatur frei Hafen zugeschickt werden; die Transportkosten sind immer zu Lasten des Empfängers,
4. Die Ersetzung des Geräts sowie die Verlängerung der Garantiedauer infolge eines Eingriffs wegen einer Störung sind ausgeschlossen;
5. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für direkte oder indirekte Schäden jeglicher Art an Personen oder Gegenständen, die bei Missbrauch des Geräts oder bei Nichtgebrauch während der für Reparaturen nötigen Dauer entstehen könnten.

Bedienungsanleitung	
Ausgabe	Oktober 2009

KAP. 1. INHALT UND BENUTZUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

ZIEL DER BEDIENUNGSANLEITUNG

WICHTIGKEIT DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Das vorliegende Bedienungshandbuch ist als **ganzheitlicher Teil des Geräts** zu betrachten:

1. Für die ganze Lebensdauer des Geräts muss es beim Gerät aufbewahrt werden.
2. Beim Verkauf des Geräts muss das Handbuch mit dem Gerät ausgeliefert werden.
3. Im Handbuch befinden sich neben allen für den Bediener nützlichen Informationen auch die Schaltpläne (in spezifischen Kapiteln zusammengefasst), welche für allfällige Wartungs- und Reparatureingriffe benötigt werden.

ZIEL DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Die Bedienungsanleitung **hat zum Ziel**, dem Kunden alle nötigen Informationen zu geben, die ihm eine geeignete Anwendung und eine sichere und selbständige Handhabung des Geräts erlauben.

Außerdem wurde das vorliegende Handbuch mit dem Ziel erstellt, **Hinweise und Warnungen** bekannt zu geben zur besseren Kenntnis des Geräts, sowie der Grundlagen und Einschränkungen für dessen Betrieb. Bei Zweifeln wenden Sie sich bitte an die anerkannte Kundendienststelle.

ZIELPUBLIKUM

Das vorliegende Handbuch, von dem 1 Ausgabe als vollständiges Bestandteil des Geräts geliefert wird, richtet sich an die Bediener sowie an mit der Installation, dem Betrieb und der Wartung beauftragte, qualifizierte Techniker.

Die für den Arbeitsschutz im Betrieb verantwortliche Person und die **anderen Mitarbeiter** für die das Gerät bestimmt ist, müssen das vorliegende Handbuch einsehen, damit sie alle vorgeschriebenen technischen und organisatorischen Maßnahmen ergreifen können.

HAFTUNG



- Falls das Handbuch beschädigt wird oder verloren geht, kann eine Kopie davon bei der anerkannten Kundendienststelle beantragt werden.
- Das vorliegende Handbuch **widerspiegelt den Stand der Technik** zum Zeitpunkt der Herstellung des Geräts; der Hersteller behält sich das Recht vor, die Produktion und dementsprechend die anderen Ausgaben des Handbuchs zu aktualisieren ohne die Verpflichtung, frühere Produktionen oder Handbücher zu aktualisieren, außer in besonderen Fällen, die die Gesundheit und die Sicherheit von Personen betreffen.
- Besondere Aufmerksamkeit sollte den Restrisiken an dem Gerät und den Vorschriften für die Bediener gewidmet werden.
- Der Hersteller **haftet für** das Gerät in seiner Original-Konfiguration.
- Der Hersteller **haftet nicht für** Schäden, die durch Missbrauch oder falsche Anwendung des Geräts oder des Handbuchs entstehen könnten, ebenso wenig für Schäden die durch Nichtbeachtung von zwingenden Vorschriften, Nachlässigkeit, Unerfahrenheit, Unvorsichtigkeit oder Nichtbeachtung der Verordnungsbestimmungen seitens des Arbeitgebers, des Bedieners oder des Wartungstechnikers und für eventuelle Störungen durch unvernünftigen Gebrauch, Missbrauch und/oder unzumutbaren Gebrauch entstehen könnten
- Der Hersteller **haftet nicht** für Folgen aus der Anwendung nicht originaler oder nicht gleichwertiger Ersatzteile.
- Der Hersteller **haftet nur** für die in der italienischen Originalversion enthaltenen Informationen.
- Die Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften verursacht das sofortige Entfallen der Garantie.

Die Verantwortlichen sind im Rahmen der ihnen zugeteilten Befugnisse und Kompetenzen für folgende Punkte zuständig:

- Umsetzung der vorgeschriebenen Sicherheitsmaßnahmen;
- Die Arbeiter über die spezifischen Risiken, denen sie ausgesetzt sind, und über die wichtigsten Schutz- und Vorsorgemaßnahmen unterrichten;
- Anordnen und verlangen, dass die einzelnen Mitarbeiter die Sicherheitsvorschriften beachten und die ihnen zur Verfügung gestellten Schutzausrüstungen benutzen;
- Mehr als einen Mitarbeiter gleichzeitig auf dem Gerät arbeiten lassen.

SYMBOLERLÄUTERUNG

Im Folgenden werden die Bedeutungen der in diesem Handbuch benutzten Symbole und Begriffe erläutert.



GEFAHR

Weist auf eine Gefahr hin für den Bediener des Geräts und für alle, die sich in der Nähe des Geräts befinden. Daher sollte die aufgezeigte Tätigkeit unter Beachtung der geltenden Unfallverhütungsvorschriften und der im vorliegenden Handbuch angegebenen Maßnahmen ausgeführt werden.



HINWEIS

Weist auf nützliche und/oder zusätzliche Empfehlungen hin und/oder auf besondere Maßnahmen bezüglich der gerade auszuführenden Tätigkeit.



ACHTUNG

Weist auf einen Arbeitsschritt hin, der zur Verhinderung einer Beschädigung am Gerät mit Sorgfalt ausgeführt werden soll.

KAP. 2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND EIGENSCHAFTEN

ANWENDUNG UND BAUTEILE

Der Mixer, nachfolgend „Gerät“ genannt, ist ein tragbares Gerät, das zum Schlagen, Quirlen, Zermahlen, Hacken, Vermengen, Mischen, usw... für Catering und Großküchen verwendet werden kann.

Mit diesem Gerät ist es möglich, je nach benutztem Zubehör direkt im Topf Suppen, Pürees, Cremen, Teige, Mayonnaise, Marzipan, Käsecremen u.ä. zuzubereiten.

Das Gerät besteht aus einem elektrischen Motor, der in einem Kunststoffguss eingefügt ist (loser Gerätekörper), in dem die Motorwelle mit einem der folgenden Bearbeitungszubehöerteile verbunden ist: Mixstab oder Schneebesen.

Der benötigte Zubehöerteil wird mittels Feststellring oder Schnellkopplung am Gerätekörper angebracht.

Das Lebensmittelprodukt wird von Hand in den Behälter eingefügt und anschließend wird das Gerät mit beiden Händen und durch Festhalten an den dafür vorgesehenen Stellen (siehe Abb. Seite 11):

1. mit dem angebrachten Zubehöerteil in den Behälter oder in den Topf gestellt;
2. gestartet und bis zum Ende der Produktbearbeitung betrieben;
3. ausgeschaltet und auf eine geeignete Fläche abgelegt.

Auf Grund der Betriebsarten des Geräts und der Beschaffenheit des Geräts selbst, kann dieses funktionieren:

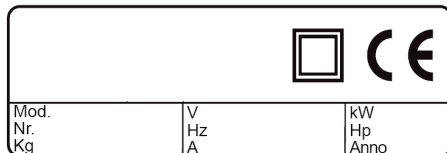
1. während es den Boden des Behälters (mit Mixstab) berührt, wobei die Eintauch-Markierung jedoch nicht überschritten werden darf,
2. wenn es in der Luft, jedoch mit beiden Händen gehalten wird (mit Schneebesen),
3. wenn es auf eine spezielle Halterung fixiert wird, die an den Topf angepasst werden kann. Die Halterung entlastet den Bediener bei Bearbeitungen, die viel Zeit in Anspruch nehmen oder bei denen Verbrennungsgefahr besteht (Dampf oder Spritzer).

Die Entleerung des Lebensmittelprodukts am Ende des Bearbeitungszyklus erfolgt von Hand, nachdem das Gerät aus dem Behälter entfernt worden ist.

Alle Materialien, die direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, entsprechen den geltenden Vorschriften für Lebensmittelhygiene.

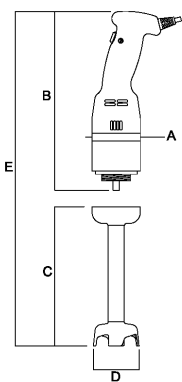
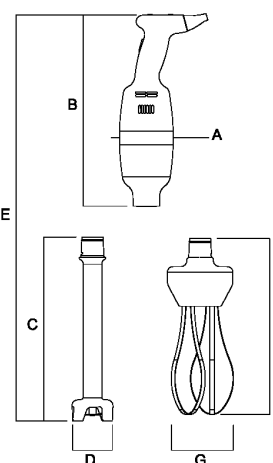
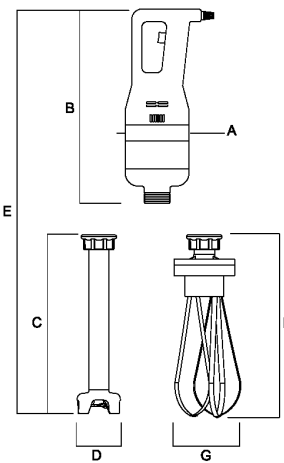
Je nach Betriebs- und Produktionsbedürfnissen kann das Gerät mit verschiedenen Zusatzteilen ausgestattet werden.

Auf dem Gerät befindet sich ein Kennschild, auf dem die folgenden Daten aufgeführt sind:

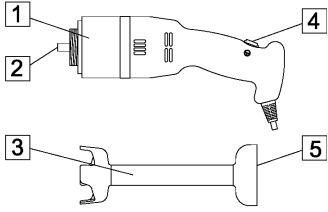
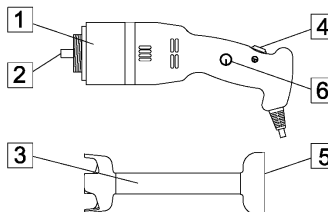
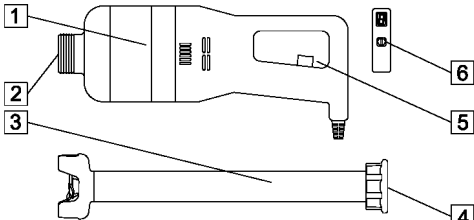
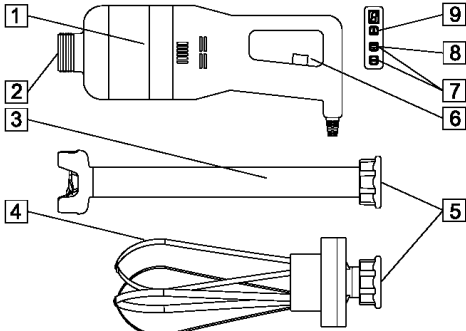
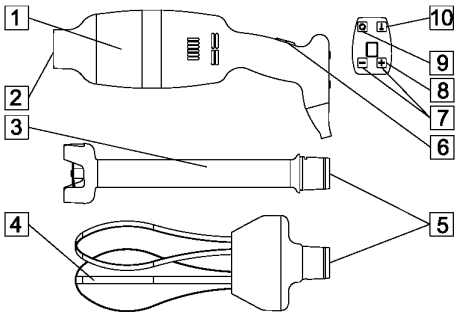


[Beispiel-Abbildung]

TECHNISCHE UND BAUTECHNISCHE DATEN

TECHNISCHE DATEN	MODELL						
	250VF	250VV	300VV	350VF 350VV	400VV	450VF 450VV	650VF 650VV
Motorleistung (W)	250	250	300	350	400	450	650
Max. Geschwindigkeit (U./Min)	15000	/	13000	15000	15000	17000	13000
Variable Geschwindigkeit (U./Min.) nur Modelle VV	/	2500 ÷ 15000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 11000	2000 ÷ 9000
Abmessung: A (mm)	Ø75	Ø75	Ø100	Ø130	Ø100	Ø130	Ø130
Abmessung: B (mm)	285	285	350	360	350	380	400
Abmessung: C (mm)	220 / 270	220 / 270	340 / 440 / 540	330 / 430 / 530 / 630	340 / 440 / 540	330 / 430 / 530 / 630	330 / 430 / 530 / 630
Abmessung: D (mm)	Ø75	Ø75	Ø85	Ø95	Ø85	Ø95	Ø95
Abmessung: E (mm)	470 / 520	470 / 520	650 / 750 / 850	680 / 780 / 880 / 980	650 / 750 / 850	700 / 800 / 900 / 1000	720 / 820 / 920 / 1020
Abmessung: F (mm)	/	/	330	360	330	360	360
Abmessung: G (mm)	/	/	120	120	120	120	120
Gewicht Maschinenkörper (kg)	1,0	1,0	1,8	2,6	2,1	3,2	3,6
Gewicht Mixstab (kg)	0,400 / 0,450	0,400 / 0,450	0,850 / 1,0 / 1,2	1,2 / 1,5 / 1,7 / 1,9	0,850 / 1,0 / 1,2	1,2 / 1,5 / 1,7 / 1,9	1,2 / 1,5 / 1,7 / 1,9
Gewicht Schneebesens (kg)	/	/	0,800	1,0	0,800	1,0	1,0
							
250 VV-VF	300 / 400 VV			350 / 450 / 650 VF-VV			
Äquivalenter Dauerschallpegel A	unter 70dBA						
Strombeschaffenheit – Frequenz	Siehe Kennschild am Gerät						
Nennleistung	Siehe Kennschild am Gerät						
Nominale Betriebsspannung	Siehe Kennschild am Gerät						
Spannung Hilfskreise	Siehe Kennschild am Gerät						
Schutzsystem	Doppelisolierung						
Schutzgrad	IP X3						
Max. Lufttemperatur	+40°C						
Min. Beleuchtung	500 lux						
Konformität Produkttrichtlinien	98/37/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG, Reg. 1935/2004						

TECHNISCHE DATEN	MODELL									
	250VF	250VV	300VV	350VF	350VV	400VV	450VF	450VV	650VF	650VV
Variable Geschwindigkeit	/	•	•	/	•	•	/	•	/	•
Mixstab	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Schneebesens	/	/	•	/	•	•	/	•	/	•

GRUPPE	BEISPIEL	
1. Gerätekörper 2. Utensilienansatz 3. Mixstab 4. EIN-Schalter 5. Feststellring 6. Geschwindigkeitsregler	 250VF	 250VV
1. Gerätekörper 2. Utensilienansatz 3. Mixstab 4. Feststellring 5. EIN-Schalter 6. Sicherheitsschaltung	 350 / 450 / 650 VF	
1. Gerätekörper 2. Utensilienansatz 3. Mixstab 4. Schneebesen 5. Feststellring 6. EIN-Schalter 7. Tasten Geschwindigkeitseinstellung 8. Sicherheitsschaltung 9. Umschalter Mixstab / Schneebesen	 350 / 450 / 650 VV	
1. Gerätekörper 2. Utensilienansatz 3. Mixstab 4. Schneebesen 5. Schnellkopplung 6. EIN-Schalter 7. Tasten Geschwindigkeitseinstellung 8. Sicherheitsschaltung 9. Taste anhaltender Betrieb 10. Umschalter Mixstab / Schneebesen	 300 / 400 VV	

ZWECKMÄßIGER GEBRAUCH, MISSBRAUCH, FALSCHER ODER VERBOTENER GEBRAUCH

Das im vorliegenden Handbuch beschriebene Gerät ist für die Anwendung durch einen einzigen Bediener vorgesehen. Dieser sollte ausgebildet und bezüglich der Restrisiken informiert sein und zugleich in Bezug auf Sicherheit die Kenntnisse eines Wartungstechnikers aufweisen.

Benutzer müssen mindestens das gesetzlich vorgesehene Mindestarbeitsalter aufweisen und müssen die nötige technische Einführung durch einen Benutzer mit mehr Erfahrung erhalten, der sie zuvor in die richtige Anwendung des Geräts eingewiesen hat.



Beim **ZWECKMÄßIGEN** und **vernünftigerweise voraussehbaren GEBRAUCH** kann das Gerät nur zum Zerkleinern, Quirlen, Zermahlen, Kleinhacken, Schlagen, Mischen, Vermengen, etc... direkt in der Pfanne oder in einem passenden Behälter für Catering und Großküchen verwendet werden.

Je nach Gerätetyp können direkt im Topf Gemüsesuppen, andere Suppen, Püree, Cremes, Teige, Mayonnaise, Marzipan, Käsecremen u.ä. zubereitet werden.

Das Gerät ist mit den Händen wie angegeben an den entsprechenden Stellen (siehe Abb. S. 11) zu greifen, halten und handhaben.



Das Gerät darf nicht **MISSBRAUCHT** werden; im Besonderen:

1. Kein Gebrauch für den Haushalt,
2. Es darf nicht mit anderen Parametern, als die in der Tabelle zu den technischen Eigenschaften aufgeführten, betrieben werden
3. Für jeden anderen als die im vorliegenden Handbuch aufgeführten Anwendungszwecke lehnt der Hersteller jede Haftung ab,
4. Der Anwender ist verantwortlich für Schäden, die aus der Nichtbeachtung der Betriebsbedingungen im technischen Datenblatt und in der Auftragsbestätigung hervorgehen,
5. **Das Gerät nicht leer laufen lassen;**
6. Die Etiketten nicht absichtlich beschädigen und auch nicht entfernen oder verbergen.



Das Gerät darf nicht **AUF UNZWECKMÄßIGE bzw. VERBOTENE WEISE** verwendet werden, da dies Schäden oder Verletzungen an den Bediener verursachen könnte; im Besonderen:

1. Es ist verboten, **das Stromkabel oder das Gerät zu ziehen** um das Gerät vom Stromnetz zu trennen,
2. Es ist verboten, auf dem Gerät oder auf dem Stromkabel **Gewichte aufzulegen**,
3. Es ist verboten, **das Stromkabel** auf schneidende Teile oder Teile, die Verbrennungsgefahren bergen, zu legen,
4. Es ist verboten, das Gerät mit beschädigten oder nicht vollständigen **Stromkabel oder Steuervorrichtungen** zu betreiben;
5. Es ist verboten, **das Gerät** mit einem an das Stromnetz angeschlossenen Stromkabel **ausgeschaltet zu lassen**,
6. Es ist verboten, **irgendeinen Gegenstand** ins Innere der Lüfterhaube des Motors einzuführen;
7. Es ist verboten, **das Gerät auf andere Gegenstände als ein Arbeitstisch aufzustellen**; dieser muss für den Lebensmittelbereich geeignet sein und zwischen 900 - 1100mm vom Fußboden reichen,
8. Es ist verboten, **entflammare, korrodierende oder schädliche Reinigungsmittel** sowie **übermäßig alkalische Mittel** wie z.B. Ätznatron oder Ammoniak zu verwenden,
9. Es ist verboten, **das Gerät** in Wasser oder andere Flüssigkeiten **eintauchen**;
10. Es ist verboten, die **Anwendung nicht befugtem Personal** oder Personen ohne die vorgeschriebene Arbeitskleidung **zu überlassen**,
11. Es ist verboten **den Schneebesen auf Geräten mit fester Geschwindigkeit zu benutzen**,
12. Es ist verboten **bei eingeschaltetem und laufendem Gerät Produkte oder Gegenstände in den Topf einzuführen**, die andere Eigenschaften aufweisen als die für den zweckmäßigen Gebrauch vorgegebenen, wie z.B. Knochen, tiefgekühltes Fleisch, Nicht-Nahrungsmittel oder andere Gegenstände wie Halstücher, etc...,
13. Es ist verboten das Gerät an anderen als die für den normalen Gebrauch angegebenen Stellen zu **ergreifen, halten und handhaben** und jedenfalls **das Gerät mit nur einer Hand zu betätigen**,
14. Es ist verboten **andere Lebensmittel oder die Zutaten auf den Boden des Topfes bei angeschlossener und laufendem Gerät zu drücken oder durch andere drücken zu lassen**, so wie generell die Hände oder jeden anderen Körperteil während des Betriebs des Geräts in den Topf einzuführen,
15. Es ist verboten das Gerät **weiter als bis zur Eintauch-Markierung und jedenfalls früher als den Feststellring am Gerät in den Topf einzuführen**,
16. Es ist verboten **das Gerät bevor es vollständig abgestellt worden ist und jedenfalls früher als 10 Sek. nach der Abschaltung des Geräts aus dem Topf herauszuziehen**.
17. Es ist verboten die **Vorrichtung zur Utensilienfestsetzung zu betätigen**, bevor das Gerät vollständig angehalten worden ist, und jedenfalls **früher als 10 Sek. nach Abschaltung des am Stromnetz angeschlossenen Geräts**,
18. Es ist verboten, Schutzvorrichtungen und Warnhinweise **teilweise zu entfernen**.
19. Es ist verboten, das Gerät zu betreiben wenn durch den Anwender nicht alle **Maßnahmen zur Beseitigung der Restrisiken** ergriffen worden sind,
20. Es ist verboten **zu rauchen oder Geräte mit offener Flamme und glühende Materialien zu benutzen**, außer bei Anwendung der passenden Sicherheitsmaßnahmen,
21. Es ist verboten, sowohl während des Betriebs als auch bei nicht erteilter Erlaubnis **Überwachungs- und Feststellvorrichtungen wie Knäufe und Ähnliches zu betreiben oder einzustellen**



Der Anwender ist in jedem Fall verantwortlich für Schäden, die aus der fehlenden Beachtung der aufgeführten Anwendungsbedingungen hervorgehen. Für allfällige Zweifel wenden Sie sich bitte an den anerkannten Kundendienst.

KAP. 3. SICHERHEITSANLEITUNGEN

VORBEMERKUNG



Die Nichtbeachtung der Sicherheitsnormen und -vorgänge kann Gefahren oder Schäden herbeiführen.

Die Benutzung des Geräts ist nur gestattet unter Beachtung durch den Endverbraucher von:

1. allen Regelungen, die die Aufstellung des Geräts und das Verhalten der Personen betreffen, die auf Grund von anwendbaren Gesetzen und/oder Normen festgelegt wurden; mit besonderem Bezug auf die am Gerät vorgeschaltete feste Anlage für den Anschluss/Betrieb des Geräts;
2. allen weiteren Anweisungen und Warnhinweise für die Benutzung des Geräts, die als Teil der technischen/grafischen Anlagen zum Gerät zu betrachten sind.



Wo nichts anderes festgelegt wurde, muss das **Personal, das Eingriffe zu Installation, Anschluss, Wartung, Wiederinstallation und Wiederverwendung, Fehlersuche oder Störungen, Verschrottung und Abbau durchführt erfahren sein** und über die Sicherheitsvorschriften unterrichtet und über die Restrisiken informiert worden sein. Außerdem muss dieses Personal im Bereich der Sicherheit die Fachkenntnisse von Wartungstechnikern besitzen.

RÄUMLICHKEITEN, ARBEITSPLATZ UND DURCHGANGSORT

Der Arbeitsraum muss den Anforderungen der Richtlinie 89/654/EWG entsprechen. Im Arbeitsbereich dürfen keine Fremdgegenstände vorhanden sein. **Der Arbeitgeber** hat gemäß Richtlinie 89/391/EWG bezüglich der Umsetzung der Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Arbeitnehmer bei der Arbeit die ordnungsgemäß im Handbuch angegebenen Restrisiken zu beseitigen oder zu reduzieren.

WARNUNGEN BEZÜGLICH RESTRISIKEN

RESTRISIKO AUF GRUND DER ABNAHME VON FESTEN ABSCHIRMUNGEN, EINGRIFFEN AN BESCHÄDIGTEN/ABGENUTZTEN TEILEN



Unter keinen Umständen **darf der Bediener versuchen, eine feste Abschirmung zu öffnen oder zu entfernen oder eine Sicherheitsvorrichtung abzuändern.**

Während der Bestückung, Wartung, Auswechslung der Röhrelemente und der Reinigung, sowie **während aller anderen manuellen Eingriffe,** die das Einführen der Hände oder anderer Körperteile in die gefährlichen Bereiche des Geräts beinhalten, bleibt ein Restrisiko, das vor allem besteht aus:

1. **Stößen an Bauteilen des Geräts,**
2. **Reibung und/oder Aufschürfung an rauen Geräteteilen,**
3. **Verletzung an den spitzen Teilen,**
4. **Schnitt an den scharfen Teilen.**

Außerdem bleibt während der **Reinigung oder der Entfernung von Resten aus den Messern** durch die nötige Einführung der Hände in der Nähe der Schneidelemente ein Restrisiko bestehen, das vor allem zu dem **Schnitt an scharfen Teilen führen kann.**

Außerdem müssen der Bediener und der Wartungstechniker **für manuelle Eingriffe bei offenen Abschirmungen ausgebildet werden** und müssen über die daraus folgenden Risiken unterrichtet und durch den Verantwortlichen befugt werden. Sie müssen ebenfalls angemessene persönliche Schutzvorrichtungen tragen bzw. **schnittfeste Handschuhe**. Alle Eingriffe an Scheiben sind **bei nach unten gerichteten Messern** durchzuführen.

KAP. 4. INBETRIEBNAHME UND ANWENDUNG



Die Handhabung des Geräts ist einzig und allein dem befugten und entsprechend ausgebildeten Personal zu überlassen, das außerdem ausreichende technische Erfahrung aufweisen muss.

Vor der Einschaltung des Geräts die folgenden Schritte durchführen:

- Die technischen Unterlagen genau durchlesen,
- Die Schutz- und Nothalteinrichtungen am Gerät, ihre Lage und ihre Betriebsweise kennen.

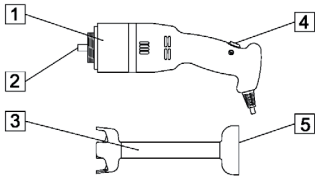
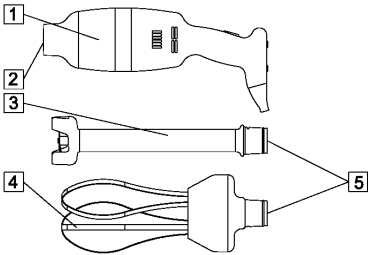
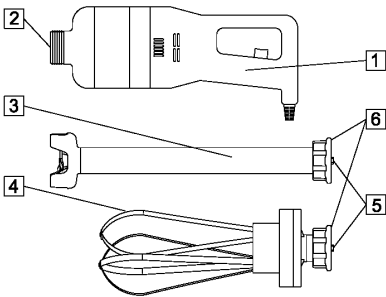
Die Benutzung durch Unbefugte der Geräteteile und des Zubehörs, das als Schutz- und Sicherheitsvorrichtung eingesetzt wird, kann Störungen oder Gefahrensituationen für die Bediener herbeiführen. **Der Bediener muss außerdem** eine angebrachte Ausbildung besitzen.

MONTAGE / ABMONTAGE



Alle Eingriffe zur Montage / Abmontage eines jeden Organs am Gerät **müssen bei still stehendem Gerät und bei ausgezogenem Netzstecker** bzw. bei Netz-Trennschalter auf OFF erfolgen

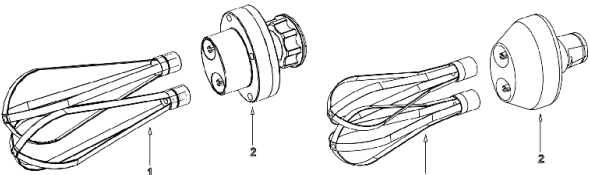
Die Zusammensetzung des Geräts erfolgt in mehreren Schritten (Als Beispiel wird hier das Gerät mit losem Gerätekörper dargestellt).

MONTAGE MODELL 250VF-VV 1. Den Aufsatz (5) des Mixstabs (3) an die Schnellkopplung (2) des Gerätekörpers (1) ansetzen 2. Den Mixstab (3) anschrauben, bis er fest am Gerätekörper (1) einrastet.	 250 VF-VV
MONTAGE MODELL 300/400 VV 1. Den Aufsatz (5) mit der Schnellkopplung (2) des Gerätekörpers (1) anreihen und zusammenfügen 2. Die Utensilien (3-4) drehen, bis sie fest mit dem Gerätekörper (1) zusammengesetzt wurden.	 300 / 400 VV
MONTAGE MODELL 350/450/650 VF-VV 1. Den Aufsatz (5) der Utensilien (3-4) an die Schnellkopplung (2) des Gerätekörpers (1) anreihen und damit zusammenfügen 2. den Ring (6) festschrauben bis die Utensilien fest am Gerätekörper (1) befestigt sind.	 350 / 450 / 650 VF-VV

Die Abmontage erfolgt gemäß den gleichen, oben für die Montage beschriebenen Schritten in umgekehrter Reihenfolge.



Es ist **verboten**, den Schneebesen in Geräten mit fester Geschwindigkeit (VF) zu benutzen
Der Knehtaken darf bei Maschinen mit variabler Geschwindigkeitsregelung nicht verwendet werden
(VV)mit Funktion max. Geschwindigkeit 

MONTAGE/ABMONTAGE DER SCHNEEBESEN Für die Abmontage die Schneebesen (1) so lange ziehen, bis sie sich von der Motoreinheit (2) lösen. Für die Montage den Ansatz der Schneebesen (1) in den Stift der Motoreinheit (2) einführen und andrücken.	
--	---

BETRIEB

Die Steuerungen wurden entwickelt und hergestellt um sicher, zuverlässig und widerstandsfähig gegenüber Beanspruchungen bei Normalbetrieb, voraussehbaren Beanspruchungen und äußeren Faktoren wirken zu können. Außerdem sind sie gut sichtbar und erkennbar und mit der entsprechenden Markierung gekennzeichnet. Im Folgenden werden die wichtigsten **Steuerungen** erläutert:

TYP / FARBE	BESCHREIBUNG
Knopf / schwarz	“  ” / Taste für den Gerätestart anhaltender Betrieb
Taste / schwarz	“  ” / Umschalttaster max. Geschwindigkeit nur für Mixer
Taste / schwarz	“  ” / Taste Beschleunigung / Sicherheitsschaltung (nur Modelle VV 350/450/650)
Taste / schwarz	“  ” / Taste Verlangsamung
Taste / schwarz	“  ” / Sicherheitsschaltung (nur Modelle VF 350/450/650)
Taste / schwarz	“  ” / Sicherheitsschaltung (nur Modelle VV 300/400)
Display / rot	Anzeige der Geschwindigkeit: 1 bis 9 / Anzeige max. Geschwindigkeit

START

Der Impulsstart des Geräts kann nur **durch eine gewollte Handlung** auf der **dafür vorgesehenen Steuerungseinheit** erfolgen:

Gerät VF 250:  Betrieb nur bei gedrückter Taste
Gerät VF 350 / 450 / 650 :  +  . Nur anhaltenden Betrieb.
Gerät VV 300 / 400 :  +  . Nur anhaltenden Betrieb.
Gerät VV 350 / 450 / 650 :  +  . Nur anhaltenden Betrieb.

HALT

Für den Gerätehalt Taste  betätigen.

BETRIEBS SICHERHEIT

Falls das Gerät stark beansprucht, übermäßig langen Betriebszeiten ausgesetzt oder überlastet wird, stellt es automatisch ab auf Grund des Ansprechens eines Thermo-schutzschalters. In diesem Fall **warten, bis das Gerät vollkommen abgekühlt ist**, bevor es wieder eingeschaltet werden kann.

FEHLENDE SPANNUNG

Bei unterbrochener Stromversorgung oder wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, kann es nur durch einen Startvorgang wieder eingeschaltet werden, **nachdem die Stromversorgung wieder hergestellt oder das Gerät wieder an das Stromnetz angeschlossen wurde**.

KONTROLLEN UND ÜBERPRÜFUNGEN VOR DER EINSCHALTUNG

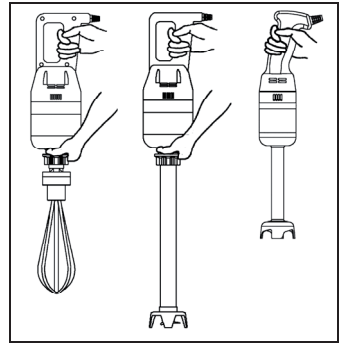
ÜBERPRÜFUNG / KONTROLLE	VORGEHEN
Sicherstellen, dass: ➤ Im Topf keine fremden Gegenstände vorhanden sind	Sichtprüfung der angegebenen Teile zur Sicherstellung, dass keine fremden Gegenstände wie z.B. Werkzeuge, Tücher, etc... und dass auch keine Nahrungsmittel vorhanden sind. Bei Auffinden solcher Gegenstände, diese entfernen.
Reinheit überprüfen: ➤ der Außenteile des Geräts ➤ der Oberfläche der Zubehörteile ➤ der Innenteile des Geräts	Alle Flächen der angegebenen Teile müssen vor der Benutzung des Geräts einer Sichtprüfung unterzogen werden, um ihre Reinheit zu überprüfen. Bei Auffinden von Schimmel oder anderen Unreinheiten die Reinigung dieser Teile gemäß beschriebenem Vorgang in Kapitel 5 durchführen.
Zustand überprüfen: ➤ der festen Schutzvorrichtungen ➤ des Gerätekörpers	Alle festen Abschirmungen, etc... müssen ihre vorgesehene Funktion erfüllen. Sichtprüfung der angegebenen Teile um sicherzustellen, dass diese auf ihrer Außenseite unbeschädigt sind. Diese Teile müssen auf jeden Fall ersetzt werden, sobald erste Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung sichtbar sind (siehe anerkannte Kundendienststelle).
Betriebsfähigkeit überprüfen: ➤ der für die Sicherheit vorgesehenen Steuer-/Kontrollteile; ➤ der Steuerungen.	Alle Vorrichtungen müssen die für sie vorgesehene Funktion erfüllen. Die Vorrichtungen direkt steuern, so dass diese die erwartete Funktion ausführen. Die Stellglieder und alle anderen Teile müssen auf jeden Fall ersetzt werden, sobald erste Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung sichtbar sind (siehe anerkannte Kundendienststelle).
Sicherstellen: ➤ dass keine seltsamen Geräusche nach dem Start zu hören sind	Falls während der Überprüfung der Steuerungen seltsame Geräusche festgestellt werden, die z.B. auf Festfressen oder mechanische Brüche hinweisen, sofort das Gerät anhalten und den Wartungsdienst benachrichtigen.

Für jede Art Eingriff oder für die Ersetzung der beschädigten Teile **den Wartungsdienst benachrichtigen**. Für die allfällige Ersetzung müssen durch Original-Teile des Herstellers oder mindestens Teile von gleichwertiger Qualität, Sicherheit und gleichen Eigenschaften benutzt werden. Weitere Auskünfte sind beim anerkannten Kundendienst erhältlich.

INBETRIEBNAHME

Der Bediener des Geräts kann das Gerät unter Beachtung der folgenden Anweisungen in der angegebenen Reihenfolge einschalten:

1. Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der Vorbereitung.
2. Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der Stromversorgung.
3. Anschluss des Steckers an die passende Steckdose,
4. Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der Montage.
5. Positives Ergebnis der Kontrollen / Überprüfungen vor der Einschaltung.
6. Positives Ergebnis der Kontrollen für die Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften.
7. Die Nahrungsmittel von Hand in den Topf einführen,
8. **Mit beiden Händen das Gerät an den dafür vorgesehenen Stellen halten:**
 - a. Das Gerät mit dem Zubehörteil in den Topf setzen,
 - b. Gerät starten, und dabei bis zum Ende der Lebensmittelbearbeitung halten;
9. Sobald das Lebensmittelprodukt die gewünschte Beschaffenheit erreicht hat, das Gerät ausschalten und auf eine passende Arbeitsfläche ablegen.
10. Von Hand das Produkt aus der Pfanne entfernen: dabei die Pfanne mit beiden Händen halten und das Produkt in einen geeigneten Behälter leeren.



DEUTSCH



Auf keinen Fall das Gerät leer laufen lassen.

AUSSCHALTEN

Die Abschaltung in folgenden Schritten durchführen:

1. vor der Abschaltung abwarten, bis die Bearbeitung abgeschlossen wurde, bzw. bis das Produkt die gewünschte Beschaffenheit erreicht hat,
2. das Gerät anhalten durch Loslassen der entsprechenden Steuerungsvorrichtungen,
3. das Gerät auf eine geeignete Ablagefläche legen
4. den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen,
5. Reinigung durchführen.

KAP. 5. WARTUNG, FEHLERSUCHE UND REINIGUNG

WARTUNGSVORSCHRIFTEN

ABTRENNEN VON ÄUßEREN STROMQUELLEN

Vor der Ausführung der Eingriffe im Bereich **Wartung, Reinigung und Ersetzung von Teilen** müssen die äußeren Stromquellen abgetrennt und isoliert werden.



Die vor der Stromleitung des Geräts geschaltete Sicherheitsvorrichtung der elektrischen Anlage auf „Null“ schalten.



Haupt-Netz-Trennschalter deaktivieren und den Stecker mit entsprechenden Systemen abdecken

FEHLERSUCHE UND ENTPERRUNG VON BEWEGLICHEN ELEMENTEN

Im Folgenden werden die Schritte angegeben für die **Fehlersuche und Entsperrung von beweglichen Elementen**, die durch das Wartungspersonal ausgeführt werden müssen.

TYP	MÖGLICHE URSACHE/N	VORGEHEN
Netzausfall	Generelles Black Out	Stromversorgungsgesellschaft anfragen
	Vorgeschalte Sicherungen oder Thermomagnetschalter haben angesprochen	Nach Behebung der Ursachen, die zum Ansprechen der Schutzvorrichtung geführt haben, diese Vorrichtung wieder herstellen. Bei Anhalten des Problems einen Elektriker beiziehen.
Betriebsunterbrechung	Ansprechen der Schutzvorrichtung im Inneren des Geräts	Einen Elektriker beiziehen: nach Behebung der Ursachen, die zum Ansprechen der Schutzvorrichtung geführt haben, diese Vorrichtung zurück stellen.
	Ursache/n nicht identifizierbar	Direkt den <u>anerkannten Kundendienst</u> beiziehen
Gerät funktioniert nicht: die Messer drehen sich nicht oder schneiden nicht richtig	Fehlende Speisespannung.	Stromzufuhr überprüfen und wieder herstellen.
	Netz-Trennvorrichtung auf „0“.	Den Stecker in die Steckdose einführen
	Starttaste nicht betriebsfähig	Betriebsfähigkeit der Taste überprüfen und falls nötig direkt den <u>anerkannten Kundendienst</u> benachrichtigen.
	Thermoschalter hat wegen Überhitzung angesprochen	Vor dem Neustart des Geräts völlige Abkühlung abwarten
	Buchstabe „E“ erscheint auf dem Display.	Geschwindigkeitserfassung defekt, direkt die <u>anerkannte Kundendienststelle</u> benachrichtigen

AUßERORDENTLICHE WARTUNG

Für Eingriffe im Bereich **außerordentliche Wartung** die infolge von Brüchen, Überholungen oder mechanischen oder elektrischen Störungen nötig sind, muss direkt der anerkannte Kundendienst angefragt werden.

Die Anweisungen bezüglich der **außerordentlichen Wartung** sind im vorliegenden **Bedienungshandbuch** nicht enthalten und müssen daher ausdrücklich beim Hersteller angefordert werden.

REINIGUNG



Es ist untersagt, laufende Organe oder Elemente von Hand zu reinigen.

Alle Reinigungseingriffe dürfen ausschließlich durchgeführt werden, **nachdem das Gerät komplett von dem bearbeiteten Nahrungsmittel befreit und von der äußeren Stromversorgungsquelle isoliert wurde.**

Das Gerät, die elektrische Anlage und die Bestandteile auf dem Gerät **dürfen niemals mit Wasser gereinigt werden, ebenso wenig mit einem Strahl, ungeachtet welcher Beschaffenheit oder welcher Menge auch immer; deshalb ohne „Kessel“, „Schlauch“ oder „Schwamm“** reinigen. Niemals das Gerät direkt in ein Spülbecken oder unter einen Wasserhahn stellen.

Die Hygienestufe des Geräts und dessen Zubehör ist für die **vorgesehene Anwendung 2 (zwei)**: Geräte, die auf Grund einer hygienebezogene Risikoanalyse den internationalen Anforderungen entsprechen, jedoch eine programmierte Zerlegung des Geräts für die Reinigung erfordern.

HÄUFIGKEIT	PERSONAL	VORGANG
Am Ende jeder Arbeitsschicht und jedenfalls vor der täglichen Benutzung	Bediener	Alle Oberflächen und die Teile am Gerät, die mit Nahrungsmittel in Berührung kommen, bzw. Nahrungsmittelbereiche (<u>Außenfläche und Innenfläche der Utensilien</u>) und die Spritzbereiche (<u>Obere Fläche des am Gerät befestigten Zubehörs und äußere Fläche des Geräts</u>), müssen gereinigt und desinfiziert werden wie unten angegeben. Für die Abmontage der Utensilien, siehe vorhergehende Beschreibungen. ➤ Die Oberflächen von eventuellen Nahrungsmittelrückständen befreien (z.B. mit einem Plastikschaber); ➤ Alle Oberflächen des Nahrungsmittelbereichs und Spritzbereichs mit einem feuchten weichen Tuch (nicht triefend) und in warmem Wasser verdünntem Reinigungsmittel reinigen (gewöhnliche Abwaschseife genügt). Spezifische Mittel für Stahl verwenden, die flüssig sein müssen (keine Cremes oder Schleifpasten) und vor allem dürfen sie kein Chlor enthalten. Gegen Fett kann denaturierter Alkohol verwendet werden. ➤ Mit sauberem warmem Wasser spülen und anschließend alle Oberflächen des Nahrungsmittelbereichs und Spritzbereichs mit einem weichen, nicht faserigen Tuch abtrocknen. ➤ Obwohl der Mixstab aus Edelstahl besteht, sollte er nicht im Geschirrspüler gewaschen werden, ebenso wenig Kunststoffteile. ➤ Die Neumontage muss nur bei Bedürfnis für eine neue Bearbeitung erfolgen; die Teile in einem weichen, nicht faserigen Tuch eingewickelt aufbewahren. LANGE BETRIEBSLOSIGKEIT Bei langer Betriebslosigkeit des Geräts muss auf alle Stahloberflächen (besonders diejenigen aus Edelstahl) reichlich Vaselineöl mit einem Tuch aufgetragen werden, damit diese Teile durch eine zusätzliche Schicht geschützt werden. VOR ODER WÄHREND DER REINIGUNG IST ES UNTERSAGT: ➤ auf bewegliche Elemente zuzugreifen, ohne dass <u>zuvor überprüft wurde, ob diese still stehen</u>; ➤ auf bewegliche Elemente zuzugreifen ohne dass das Gerät <u>garantiert sicher angehalten wurde</u> (Netz-Trennvorrichtung auf Position Null)

HÄUFIGKEIT	PERSONAL	VORGANG
		PRODUKTE, DIE NICHT BENUTZT WERDEN DÜRFEN: ➤ Druckluftstrahlen gegen Bereiche, in denen sich Mehl befindet und generell gegen das Gerät; ➤ Dampfreinigungsgeräte; ➤ Reinigungsmittel, die <u>CHLOR enthalten (auch verdünnt)</u> oder daraus zusammengesetzt sind, wie: Bleichlauge, Chlorwasserstoffsäure, Entstopfungsmittel, Reinigungsmittel für Marmor, Entkalkungsmittel, etc ... diese können die Beschaffung des Stahls angreifen und können unwiderrufliche Flecken oder Oxidation verursachen. Die losen Ausströmungen der oben genannten Mittel können oxidieren und in einigen Fällen den Stahl anfressen; ➤ <u>Metallplättchen, Bürsten oder Polierscheiben</u> aus anderen Metallen oder Legierungen (z.B. gewöhnlicher Stahl, Alu, Messing, etc...) oder Werkzeuge, die zuvor für die Reinigung anderer Metalle oder Legierungen benutzt wurden. ➤ <u>reibende Reinigungspulver</u>; ➤ <u>Benzin, Lösungsmittel oder entflammare und/oder korrodierende Fluide</u>; ➤ <u>Silberreinigungsmittel</u>.

KAP. 6. ENTSORGUNG

Realisierung der Richtlinien 2002/95/CE, 2002/96/CE und 2003/108/CE, über die gefährlichen Substanzen verwenden
Sie Verringerung der elektrischen und elektronischen Ausrüstung, sowie das Abfallverkaufen



Die auf dem Gerät abgebildete durchgestrichene Abfalltonne zeigt an, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer in einer dafür vorgesehenen Sammelstelle getrennt entsorgt werden muss.



Die getrennte Sammlung des Geräts am Ende seiner Lebensdauer ist durch den Hersteller organisiert und verwaltet. Für die getrennte Entsorgung des Geräts bei Ablauf seiner Lebensdauer hat der der Anwender den Hersteller zu benachrichtigen und die Vorgehensweise anzuwenden, die durch den Hersteller vorgegeben wurde.

Die angemessen getrennte Entsorgung als Vorbereitung auf die nach der Beseitigung durchzuführende Wiederverwertung, Bearbeitung und umweltfreundliche Entsorgung trägt zur Vermeidung von möglichen negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei und fördert die Wiederverwendung und/oder Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Im Gerät sind keine gefährlichen Stoffe vorhanden.



Die unrechtmäßigere Entsorgung durch den Besitzer führt zur Anwendung der gesetzlich vorgesehenen Strafen

KAP. 7. BAUMATERIAL

Je nach Betriebs- und Produktionsbedürfnis kann das Gerät aus verschiedenen Materialtypologien bestehen.

GRUPPE	MATERIALTYP	
	Edelstahl AISI 304	Kunststoff für Nahrungsmittel
Gerätekörper		●
Messer Mixstab	●	
Glocke Mixstab	●	
Rohr Mixstab	●	
Motoreinheit Schneebeesen		●
Schneebeesen	●	