

07/2013

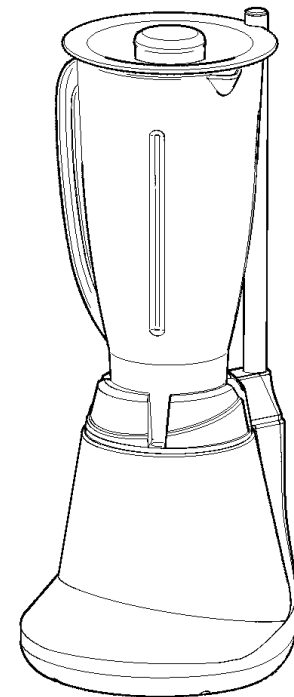
Mod: T1/B

Production code: 65259002HL



Diamond
catering equipment

GEBRAUCHS- UND WARTUNGSHANDBUCH



BARMIXER 1,5 lt.

VORWORT

- Das vorliegende 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, zum korrekten Gebrauch und zur Aufrechterhaltung der Funktionstüchtigkeit des Gerätes.
- Dieses Handbuch wird jenen Personen ausgehändigt, die die Maschine benutzen und warten.

INHALT 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 6

- 2.1 - ABMESSUNGEN, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...

KAP. 3 - ANNAHME DES GERÄTES Seite 7

- 3.1 - VERSENDUNG DES GERÄTES
- 3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEI ANNAHME
- 3.3 - BESEITIGUNG DER VERPACKUNG

KAP. 4 - INSTALLATION Seite 8

- 4.1 - STANDORT DES GERÄTES
- 4.2 - EINPHASEN-ELEKTROANSCHLUSS
- 4.3 - SCHALTPLAN
 - 4.3.1 - Schaltplan Einphasen- Elektroanlage
 - 4.3.2 - Schaltplan Einphasen- Elektroanlage mit Geschwindigkeitsregler
- 4.4 - FUNKTIONSKONTROLLE

KAP. 5 - BENUTZUNG DES GERÄTES Seite 9

- 5.1 - SCHALTUNG
- 5.2 - FÜLLUNG

KAP. 6 - GEWÖHNLICHE REINIGUNG Seite 10

- 6.1 - ALLGEMEINES
- 6.2 - AUSZUFÜHRENDE REINIGUNGSPROZEDUR
 - 6.2.1 - Reinigung des Glases
 - 6.2.2 - Generalreinigung

KAP. 7 - WARTUNG Seite 11

- 7.1 - ALLGEMEINES
- 7.2 - SPEISEKABEL
- 7.3 - MESSER

KAP. 8 - VERSCHROTTUNG Seite 12

- 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 Sicherheitsvorschriften bekannt sind.
- Bei Personalwechsel, muss das neue Personal rechtzeitig ausgebildet werden.
- Bevor man mit den Reinigungs- Wartungsarbeiten beginnt, muss der Stecker ausgesteckt werden.
- Bei Durchführung von Reinigung und Wartung (wenn also die Schutzeinrichtungen 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 abgenutztes, nicht vollständiges Kabel stellt eine Gefahrenquelle dar.
- Sollte man ein schlechtes Funktionieren des Gerätes vermuten, oder sollte das Gerät wirklich Unregelmäßigkeiten aufweisen, es nicht benutzen und nicht selbst versuchen es zu reparieren, sondern eine Kundendienststelle anrufen.
- Das Gerät nicht für Tiefkühlprodukte, Teig oder Knochen benutzen, es ist nur für Nahrungsmittel konzipiert.
- Nicht Hände oder andere Gegenstände in das Glas einführen, während das Gerät funktioniert.
- Das Gerät darf nur bewegt werden, wenn der Schalter auf "0" (off) steht und der Stecker ausgesteckt ist.
- In folgenden Fällen übernimmt der Hersteller keine Verantwortung:
 - ⇒ wenn Änderungen am Gerät durch nicht autorisiertes Personal durchgeführt werden;
 - ⇒ wenn nicht originale Ersatzteile angebracht werden;
 - ⇒ wenn die in diesem Handbuch enthaltenen Anleitungen nicht **genauestens** befolgt werden ;
 - ⇒ wenn die Geräte-Oberflächen mit ungeeigneten Mitteln gereinigt werden.

1.2 - SICHERUNGEN

1.2.1 - Mechanische Sicherungen

Bezüglich der mechanischen Sicherungen, ist das Gerät mit Magnetmikro ausgestattet, das das Gerät ausschaltet, wenn der Deckel des Glases geöffnet wird (siehe Abb.1), Solange der Deckel nicht korrekt positioniert ist, kann also das Gerät nicht wieder eingeschaltet werden.

1.2.2 - Elektrische Sicherungen

Betreffend der elektrischen Sicherungen, entspricht das hier beschriebene Gerät den Anforderungen **CEE 2006/95, 2004/108** und **CEE EN 60335-1, EN 55014**. Obwohl die elektrischen und mechanischen Sicherungen entsprechend der Normen vorhanden sind (sei es in Betriebszustand 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 minutiöse Auswahl der Materialien, die mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen, durch Beseitigung der Ecken, an Stellen, 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;
- geräuscharme Funktionsweise;
- einfache Handhabung.

1.3.2 - Konstruktionseigenschaften

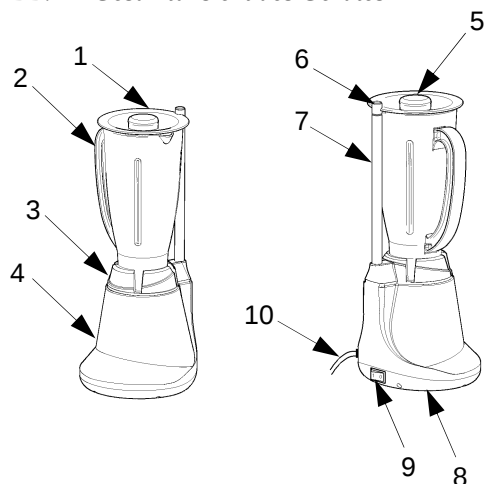
Gerätekörper aus ABS, Deckel aus Gummi und Verschlusskappe aus Lexan.

Die Messer bestehen aus Stahl für Messerschmiedewaren (AISI 420) und ermöglichen das Schneiden, Zerkleinern und Mixen, ohne für die einzelnen Bearbeitungen das Werkzeug wechseln zu müssen.

Graduiertes Glas aus Lexan, mit Griff ausgestattet, um einfach gehandhabt werden zu können.

1.3.3 - Bestandteile des Gerätes

ABB. 1 - Gesamtansicht des Gerätes



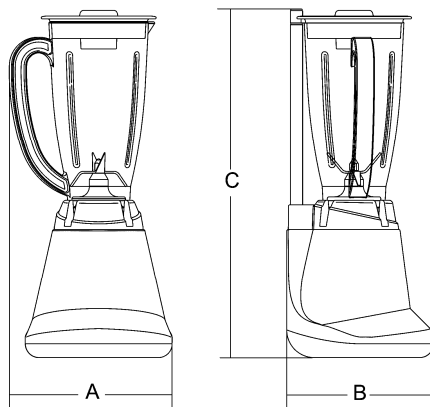
LEGENDE:

- 1 - Deckel
- 2 - Glas
- 3 - Glas-Halterung
- 4 - Körper
- 5 - Verschlusskappe
- 6 - Mikro am Deckel
- 7 - Mikro-Halterung
- 8 - untere Verkleidung
- 9 - Schalter 0/1
- 10 - Speisekabel

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN

2.1 - ABMESSUNGEN, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...

ABB. 2 - ABMESSUNGEN



TAB. 1 - ABMESSUNGEN UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Modell	M.E.	Barmixer lt. 1,5	Barmixer lt. 1,5 VV
Spannung	Watt/HP	450/0,60	450/0,60
Betriebsspannung		230V 50/60Hz F+N	230V 50/60Hz F+N
Motor	R.p.m.	18.000	11.000/18.000
Glas-Füllmenge	l.	1,5	1,5
A x B x C	mm	213x200x416	213x200x416
Nettogewicht	kg	2,7	2,7

ACHTUNG: die für dieses Gerät vorgesehenen elektrischen Eigenschaften sind auf dem Schild hinten am Gerät angegeben,; vor Anschluss siehe **4.2 Elektroanschluss**.

KAP. 3 - ANNAHME DES GERÄTES

3.1 - VERSENDUNG DES GERÄTES (siehe ABB. 3)

Das Mixgerät 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.

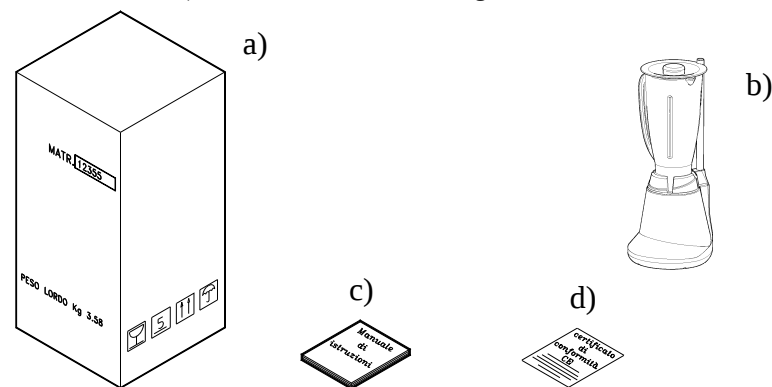


ABB. 3 - Verpackungsbeschreibung

3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEI ANNAHME

Weist das Paket beim Eintreffen keine sichtbaren äußeren Schäden auf, kann es geöffnet werden und nach Vorhandensein aller Teile kontrolliert werden (siehe ABB. 3). Sollte das gelieferte Paket Schäden aufweisen, muss der Speditionär darüber informiert werden und innerhalb von drei Tagen nach Lieferungsdatum ein Schadenbericht erstattet werden. **Die Packung nicht auf den Kopf stellen!!** Beim Fortbewegen die Packung an allen vier Seiten gut festgehalten und zum Boden hin parallel halten.

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.

KAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - STANDORT DER MASCHINE

Bei der Wahl des Standorts müssen die in Tab. 1 angegebenen Abmessungen beachtet werden (je nach Modell verschieden), der Platz muss für das jeweilige Gerät genügend groß sein, eben, trocken, glatt, robust und stabil. 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 ein einwandfreies Funktionieren gewährleisten können.

4.2 - EINPHASEN-ELEKTROANSCHLUSS

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

Das Gerät anschließen (230 Volt 50 Hz), dabei magnetthermischen Differentialschalter zu 10A, $\Delta I = 0.03A$ dazwischenlegen. Auf eine korrekte Erdung achten. Außerdem kontrollieren, dass die Schilddaten (ABB. 4) mit denen auf den Liefer­scheinen, Begleitpapieren übereinstimmen.

Mod.	_____	_____
Mafr.	_____	Watt.
_____	H.p.	A. _____
_____	Hz.	_____
○	~	Volts. _____
Anno	_____	Kg. ○

ABB. 4 - Schild mit techn.Daten-Kennnummer

4.3 - SCHALTPLAN

4.3.1 - Schaltplan Einphasen-Elektroanlage

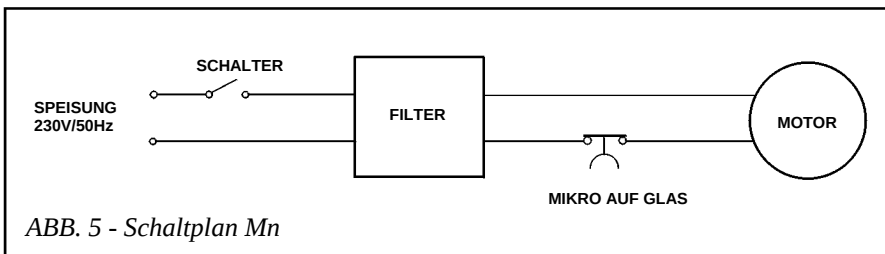


ABB. 5 - Schaltplan Mn

4.3.2 - Schaltplan Einphasen-Elektroanlage, mit Geschwindigkeitsregler

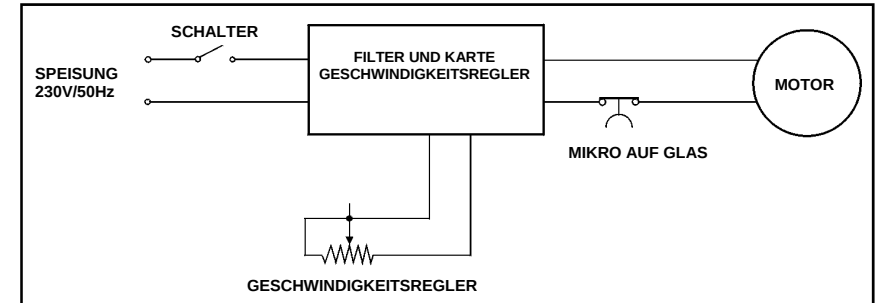


ABB.6 - Schaltplan Mn, mit Geschwindigkeitsregler.....

4.4 - FUNKTIONSKONTROLLE

Vor Prüfung des Gerätes sich vergewissern, dass das Glas korrekt positioniert ist, und zwar muss der Mikro-Halter mit dem Magnet in einer Linie stehen (siehe ABB. 7) danach kontrollieren, ob alles funktioniert:

- 1 den Schalter auf "I" stellen;
- 2 die Drehung der Messer mit aufgesetztem Glas kontrollieren, dabei den Geschwindigkeitsregler (wenn vorhanden) auf- und abdrehen;
- 3 kontrollieren, ob die Maschine bei Abnahme des Glases ausschaltet;
- 4 zum Schluss den Schalter wieder auf "0" stellen.

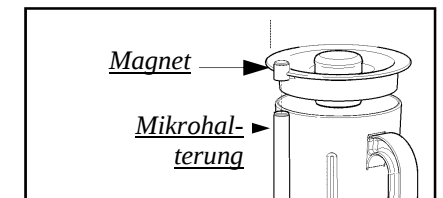
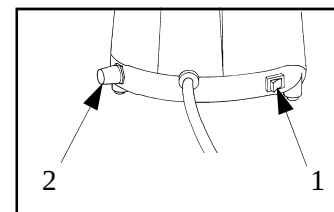


ABB. 7 - korrekte Deckelposition

KAP. 5 - BENUTZUNG DES GERÄTES

5.1 - SCHALTUNG

Die Schalter sind am Maschinenkörper angeordnet, wie nachfolgend abgebildet.



- 1)Kippschalter:
Position "I" Einschaltung
Position "0" Ausschaltung
- 2)Geschwindigkeitsregler (Mod. VV)

ABB. 8 - Schalterposition

5.2 - FÜLLUNG

— „ACHTUNG!“ —

Das zu bearbeitende Produkt muss zerkleinert werden und wird bei ausgeschaltetem Gerät eingefüllt. Vorsichtig vorgehen, denn die Messer sind scharf.

Merke.: Nicht Produkte mit Knochen, Kernen oder Ähnlichem einführen; muss man etwas hinzufügen, geschieht das ausschließlich von der Verschlusskappe aus (*Detail2 ABB 1*). Man geht folgenderweise vor:

1. Deckel vom Glas abnehmen;
 2. (**ACHTUNG**) das Produkt in das Glas geben, vorsichtig vorgehen, denn die Messer sind scharf , große Stücke zerkleinern;
 3. sich vergewissern, dass das Glas fest sitzt, dabei Position des Mikro-Halters beachten, der zum Einschalten des Gerätes den Wirkungsbereich des Magnets (*ABB. 7*) berücksichtigen muss;
 4. Eine korrekte Stellung einnehmen, um Unfälle zu vermeiden (siehe *ABB. 9*): der Körper muss zur Arbeitsfläche hin senkrecht stehen; **Jedenfalls sollte der direkte Kontakt mit dem Gerät vermieden werden, sich nicht daran anlehnen, lediglich den Glasgriff benutzen.**
 5. Zum Einschalten Druckknopf “I” drücken und wenn notwendig, mit dem Geschwindigkeitregler die Geschwindigkeit erhöhen . Sollte das Glas stark vibrieren, es am Griff festhalten.
 6. Zusätzliche Zutaten können von der Öffnung am Deckel aus hinzugefügt werden (siehe *ABB 1-Detail 5*);
 7. Am Ende der Bearbeitung das Gerät ausschalten (Schalter auf “0”);
 8. Das Glas vorsichtig abnehmen.
- **Das Gerät nur bewegen, wenn der Schalter auf “0” (off) steht und der Stecker ausgesteckt ist .**

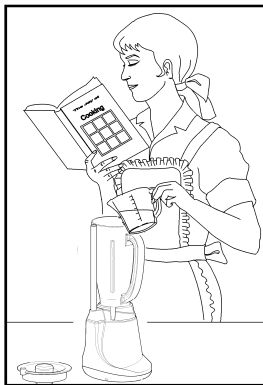


ABB. 9 - korrekte Arbeitsstellung

KAP. 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.

— „ACHTUNG!“ —

Vor der Reinigung Folgendes tun:

- a) den Schalter auf „0“ stellen ;
- b) Stecker ziehen, um das Gerät von der restlichen Anlage zu isolieren.

6.2 - AUSZUFÜHRENDE REINIGUNGSPROZEDUR

MERKE: keine Geräteteile dürfen in der Spülmaschine gewaschen werden.

6.2.1 - Reinigung des Glases (siehe *ABB.10*)

Das Glas mit einer neutralen Reinigungslösung füllen (Wassertemperatur 60°C) und das Gerät für 1 min laufen lassen. Danach weitere 2 Spülgänge von jeweils 1 min, ohne Reinigungsmittel durchführen.

6.2.2 - Generalreinigung (siehe *ABB.10*)

MERKE: den Stecker ziehen

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

Den Gerätekörper mit warmen Wasser, einer milden Reinigungslösung und einem weichen Lappen gut abwischen .

Zum Schluss alle Teile sorgfältig trocknen.

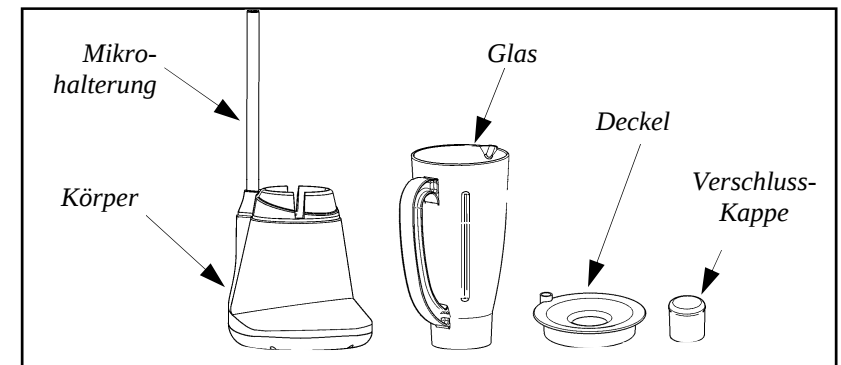


ABB. 10 - Zur Reinigung abmontiertes Gerät

KAP. 7 - WARTUNG

7.1 - ALLGEMEINES

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

Sollten die Messer unscharf werden, "KUNDENDIENSTSTELLE" anrufen

KAP. 8 - VERSCHROTTUNG

8.1 - AUSSERBETRIEBNAHME

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.

**KUNDENDIENSTSTELLE
AUTORISIERTER HÄNDLER**