

10/2013

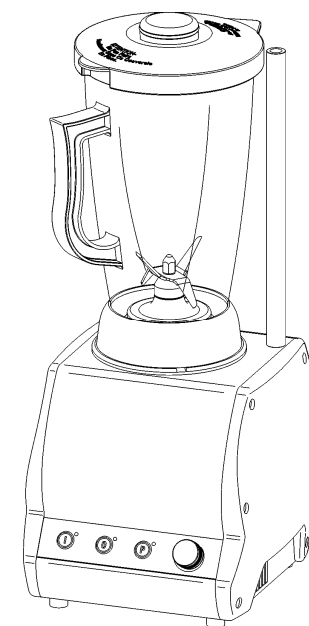
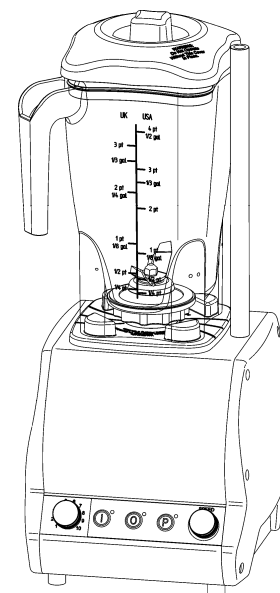
Mod: MIX-5/B

Production code: 65373102E



Diamond
catering equipment

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



Ed. 10/2013

Mixeurs lt. 2 - lt. 5

INTRODUCTION

- Ce manuel a été conçu pour fournir au **client** toutes les informations et les normes de sécurité nécessaires pour l'utilisation de la machine, ainsi que le mode d'emploi et d'entretien qui garantit le bon fonctionnement de l'appareil et son rendement optimal dans le temps.
- Ce manuel doit être remis aux utilisateurs de la machine et aux personnes qui s'occupent de son entretien.

TABLE DES MATIERES

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE pag. 4

- 1.1 - PRECAUTIONS GENERALES
- 1.2 - DISPOSITIFS DE SECURITE INSTALLES SUR LA MACHINE
 - 1.2.1 - sécurités mécaniques
 - 1.2.2 - sécurités électriques
- 1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE
 - 1.3.1 - description générale
 - 1.3.2 - caractéristiques de construction
 - 1.3.3 - composition de la machine

CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES pag. 7

- 2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES ...

CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE pag. 8

- 3.1 - ENVOI DE LA MACHINE
- 3.2 - VERIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON
- 3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

CHAP. 4 - INSTALLATION pag. 9

- 4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE
- 4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE
- 4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE MONOPHASE
 - 4.3.1 - Fiche installation électrique
- 4.4 - VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT

CHAP. 5 - EMPLOI DE LA MACHINE pag. 12

- 5.1 - COMMANDES
- 5.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE pag. 14

- 6.1 - GENERALITES
- 6.2 - PROCEDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE

CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - GÉNÉRALITÉS

Avant d'effectuer n'importe quelle opération d'entretien, il faut **débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique et l'isoler complètement du reste de l'installation.**

7.2 - CORDON D'ALIMENTATION

Vérifiez périodiquement l'état d'usure du cordon d'alimentation, et si nécessaire appelez le "SERVICE APRÈS-VENTE" pour le remplacer.

7.3 - COUTEAUX

Si les couteaux ne coupent plus, appelez le "SERVICE APRÈS-VENTE".

CHAP. 8 - DÉMOLITION DE LA MACHINE

8.1 - MISE HORS-SERVICE

Si on décide de mettre la machine hors-service, s'assurer que personne ne puisse l'utiliser; **débranchez-la de l'installation électrique.**

8.2 - DEEE Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques



Aux termes de l'art.13 du Décret législatif 25 juillet 2005, n.151 "Mise en pratique des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, concernant la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que l'élimination des déchets".

Le symbole de la poubelle barrée indiqué sur les équipements ou sur leur emballage indique que le produit à la fin de sa vie doit être récolté séparément des autres déchets.

Le tri sélectif des présents équipements qui arrivent au terme de leur vie est organisé et géré par le producteur. L'utilisateur qui voudra se débarrasser de son équipement devra donc contacter le producteur et suivre les indications que celui-ci aura adoptées pour permettre le tri sélectif de l'équipement joint au terme de sa vie.

Le tri sélectif approprié pour donner lieu par la suite au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement de l'équipement hors d'usage contribue à éviter les possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'équipement.

L'élimination abusive du produit par le détenteur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la norme en vigueur.

6.2 - PROCEDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE

6.2.1 - nettoyage des porte-couteaux et du gobelet (voir FIG. n°9-10)

Pour le nettoyage des porte-couteaux, il faut:

- décrocher avec précaution le gobelet du corps de l'appareil;
- dévisser l'embout (1) placé sous le porte-couteaux (2) du gobelet, en faisant très

ATTENTION au contact avec les couteaux.

Après avoir démonté les éléments, les nettoyer avec de l'eau tiède et un détergent neutre.

Le gobelet et le porte-couteaux doivent être lavés avec de l'eau chaude et un détergent neutre une fois par jour ou si on ne les utilise pas pendant au moins 2 heures.

ATTENTION!

Aucun élément du mixer ne peut être lavé dans le lave-vaisselle.

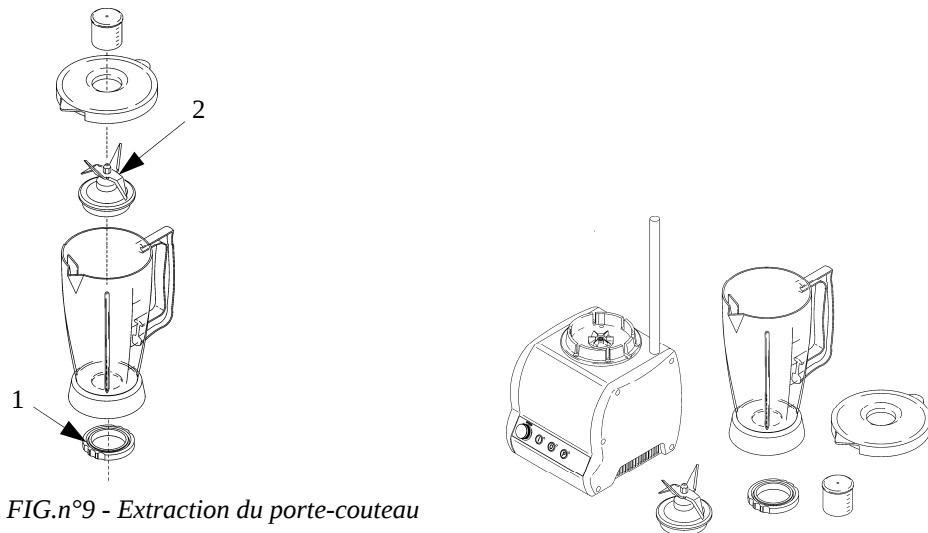


FIG.n°9 - Extraction du porte-couteau

FIG n°10 - Machine démontée pour le nettoyage

6.2.2 - nettoyage du couvercle et du bouchon

Soulever le bouchon du couvercle et procéder au nettoyage en utilisant de l'eau tiède et un détergent neutre.

6.2.3 - nettoyage général

NB.: Débrancher le cordon d'alimentation

Le lavage du corps de la machine peut être effectué avec un détergent neutre et un chiffon humide rincé fréquemment à l'eau tiède.

Ensuite, essuyer soigneusement tous les éléments.

6.2.1 - nettoyage du porte-couteaux et du gobelet

6.2.2 - nettoyage du couvercle et du bouchon

6.2.3 - nettoyage général

CHAP. 7 - ENTRETIEN

pag. 15

7.1 - GENERALITES

7.2 - CORDON D'ALIMENTATION

7.3 - COUTEAUX

CHAP. 8 - DÉMOLITION DE LA MACHINE

pag. 15

8.1 - MISE HORS-SERVICE

8.2 - DEEE Déchets d'Equipments Électriques et Électroniques

CHAP. 1 - INFORMATION SUR LA MACHINE

1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- La machine ne doit être utilisée que par des spécialistes qui connaissent parfaitement les normes de sécurité décrites dans ce manuel.
- En cas de roulement du personnel, procédez à temps à sa formation.
- Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la prise du réseau d'alimentation électrique.
- Il est nécessaire d'évaluer attentivement les risques résiduels lors des opérations de nettoyage et d'entretien de la machine (quand les protections sont absentes).
- Restez très concentré pendant les opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.
- Vérifiez régulièrement les conditions du cordon d'alimentation électrique, un fil usé ou endommagé représente un grave danger; d'ordre électrique.
- Si vous constatez que l'appareil ne fonctionne pas correctement, ne l'utiliser pas et n'effectuez jamais les réparations vous-même; adressez-vous au "Service Après-vente".
- Ne jamais utiliser l'appareil avec des produits congelés, des pâtes, des aliments contenant des os ou des produits non alimentaires.
- Ne pas introduire les mains ou d'autres objets dans le gobelet quand la machine fonctionne.
- Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants:
 - ⇒ si des personnes non autorisées ont réparé ou manipulées sur la machine;
 - ⇒ si certaines pièces ont été remplacées par des pièces non originales;
 - ⇒ si les instructions contenues dans ce manuel n'ont pas été suivies **attentivement**;
 - ⇒ si la surface de la machine a été traitée avec des produits non adéquats.

1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LA MACHINE

1.2.1 - sécurités mécaniques

En ce qui concerne les sécurités de nature mécanique, l'appareil décrit dans ce manuel est conforme aux directives **CEE 2006/42**.

1.2.2 - sécurités électriques

En ce qui concerne les sécurités de nature électrique, l'appareil décrit dans ce manuel est conforme aux directives **CEE 2006/95, 2004/108**.

La machine est équipée de micro-magnétique qui provoque l'arrêt immédiat en cas de soulèvement du couvercle du gobelet (*voir FIG. n°1*), et ne permet la mise en route que si le couvercle est positionné correctement;

Même si l'appareil est équipé des dispositifs de sécurité électriques et mécaniques (pendant le fonctionnement de l'appareil, pendant son nettoyage et son entretien), il existe tout de même des **RISQUES RÉSIDUELS** qui ne peuvent pas être éliminés complètement. Ces risques sont mentionnés dans ce manuel sous le point **ATTENTION**. Il s'agit de danger de coupure dus à l'utilisation des couteaux pendant le chargement du produit ou pendant le nettoyage ou l'aiguisage des couteaux .

Mixeur avec le verre cadre

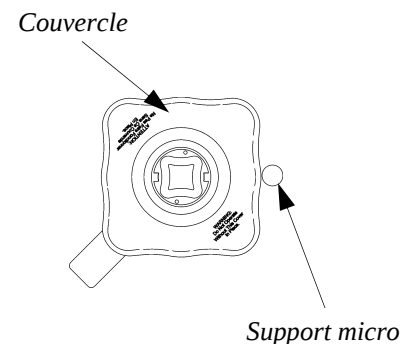


FIG.n°7 - Position du couvercle

Mixeur avec le verre ronde

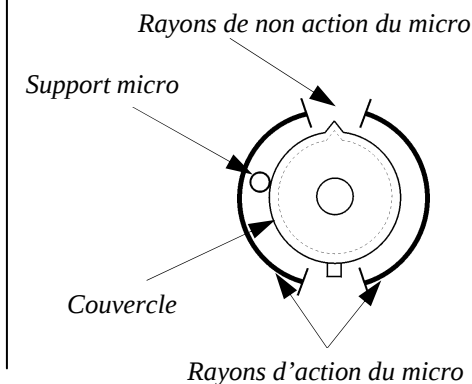
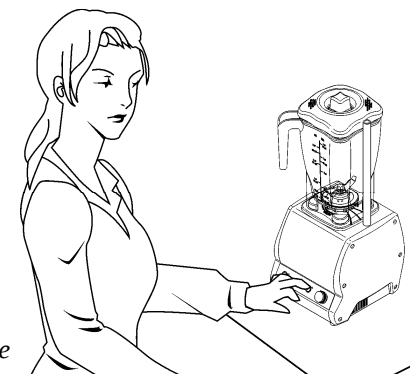


FIG.n°8 - Position correcte



CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

6.1 - GÉNÉRALITÉS

- Le nettoyage de la machine est une opération qu'il faut effectuer au moins une fois par jour ou, si nécessaire, plus fréquemment .
- il faut effectuer scrupuleusement le nettoyage de toutes les parties de l'appareil en contact direct ou indirect avec l'aliment .
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des machines hydronettoyantes ou des jets d'eau à pression élevée, mais utiliser de l'eau et des détergents neutres. N'utiliser pas d'ustensiles ou de brosses, car ils pourraient endommager la surface de l'appareil.

Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage:

- a) débranchez la machine du réseau d'alimentation électrique pour isoler complètement la machine du reste de l'installation électrique.
- b) placer le variateur de vitesse sur la position "0".

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 SPPED		
BUTTON START	START PROGRAM		
BUTTON STOP	STOP PROGRAM		

1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.3.1 - description générale

Le mixer a été conçu et réalisé par Notre Maison pour couper, hacher, mixer des produits alimentaires (comme les fruits et légumes) et garantir

- un maximum de sécurité durant l'utilisation, le nettoyage et l'entretien;
- un maximum d'hygiène grâce à la sélection minutieuse des matériaux en contact avec l'aliment; et à l'élimination des angles pour les parties en contact direct avec l'aliment, pour faciliter le nettoyage ainsi que le désassemblage;
- un rendement maximum grâce au système exclusif à quatre couteaux;
- une résistance et fiabilité de tous les éléments;
- émission de bruit minimum;
- une grande maniabilité.

1.3.2 - caractéristiques de construction

Le mixer se compose de:

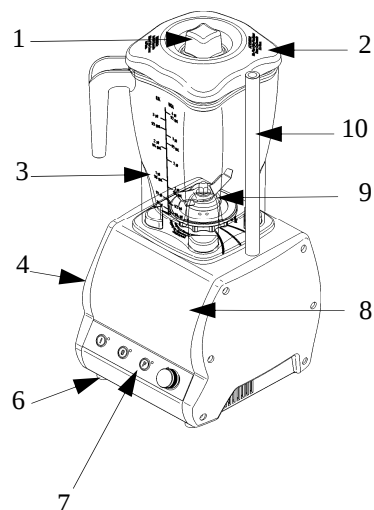
- corps en aluminium extrudé anodisé
- couverture latérale en ABS
- couvercle en caoutchouc et le bouchon en plastique.
- verre ronde en lexan ou en acier
- verre cadre en tritan.

Les couteaux sont en acier de coutellerie (AISI 420), ils permettent de couper, hacher, mixer sans devoir changer d'ustensile.

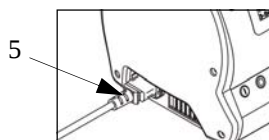
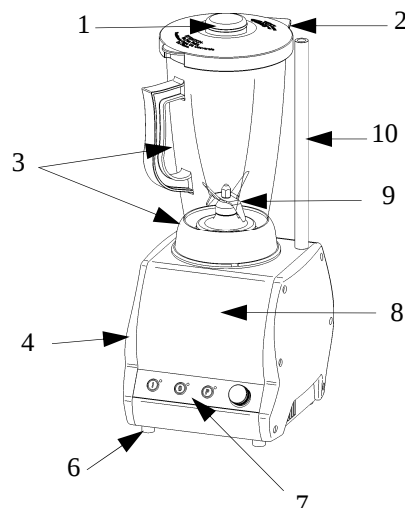
1.3.3 - Composition de la machine

FIG. n°1 - Vue générale de la machine

Mixeur avec le verre cadre



Mixeur avec le verre ronde



LEGENDE:

1 - Bouchon gradué

2 - Couvercle

3 - Verre et support verre

4 - Couvercle latéral

5 - Cordon d'alimentation

6 - Pieds

7 - Commandes

8 - Corps de la machine

9 - Couteaux

10 - Support micro

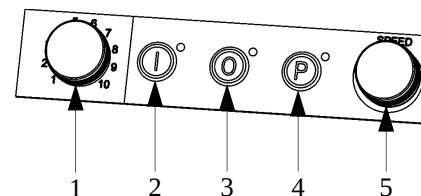


FIG. n°6c - Commandes Mixer Plus VV

- 1 bouton de programmes mémorisées
- 2 "I" start
- 3 "O" stop
- 4 "P" Impulsion
- 5 "SPEED" bouton variateur de vitesse.

5.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT

L'aliment, destiné à être mixé, doit être introduit dans le gobelet seulement quand le moteur est arrêté, en faisant attention à la lame.

N.B.: Ne pas introduire d'aliments contenant des os, des pépins, ou d'autres produits semblables; toutes ajoutes éventuelles, pendant le mixage, doit être effectuée uniquement par le bouchon supérieur (rif.2 FIG n°1).

La procédure à suivre est la suivante:

- 1 ôter le couvercle du gobelet;
- 2 (**ATTENTION**) introduire l'aliment dans le gobelet en faisant attention aux couteaux; si l'aliment est très gros, découpez-le avant de l'introduire dans l'appareil;
- 3 s'assurer que le gobelet soit insérer correctement et faire attention à la position correcte du support micro, qui pour faire fonctionner le mixer, doit respecter les rayons d'action du magnète, comme indiqué par la FIG. n°7;
- 4 replacer le couvercle et éventuellement le petit bouchon supérieur;
- 5 se positionner correctement face à la machine pour éviter tout accident (voir FIG. n°8): le corps doit être perpendiculaire à la table de travail; les mains ne doivent pas forcer les éléments de la machine ou empêcher les mouvements.
- Il ne faut en aucun cas s'appuyer sur la machine et il faut éviter les position qui entraîne le contact direct avec celle-ci;**
- 6 mettre en route la machine en appuyant sur le bouton "I" et, si nécessaire augmenter la vitesse en tournant le variateur. S'il faut couper ou hacher partiellement des aliments, mettre en route la machine en appuyant par à-coup sur le bouton "P", (bouton à impulsions manuelles pour des opérations de courte durée);
- 7 Pour les versions «Timer» et «Plus VV», consulter le § 4.4
- 8 Par l'ouverture faite dans le couvercle,(FIG.1 rif.2) introduire les éventuelles ajoute pendant le mixage de l'aliment;
- 9 à la fin des opérations, placer le variateur de vitesse sur la position "0", ensuite éteindre la machine en appuyant sur le bouton stop "O";
- 10 ôter le gobelet avec précautions.

4.4 - VERIFICATION DU FONCTIONNEMENT

Avant de tester l'appareil, s'assurer que le gobelet soit installer correctement c'est-à-dire que le support du micro se trouve dans la zone d'action (voir FIG. n°7) ensuite faire fonctionner la machine selon les indications suivantes:

- 1 mettre en route le mixer en appuyant sur le bouton start "I", et ensuite sur le bouton stop "O";
- 2 appuyer sur le bouton de mise en route "P", par à-coups
- 3 contrôler la rotation des couteaux, en maintenant le gobelet inséré, et en modifiant la vitesse au moyen du bouton variateur;
- 4. Configurer, dans la version «Timer», le temps de fonctionnement du mixeur avec la poignée «Time», appuyer sur le bouton de démarrage « I » et attendre que le cycle de travail finisse ou appuyer sur le bouton d'arrêt « O » pour terminer le cycle.
- 5. Configurer, dans la version «Plus VV» un cycle de travail au moyen du sélecteur, appuyer sur le bouton de démarrage « I » et attendre que le cycle finisse ou appuyer sur le bouton d'arrêt « O » pour terminer le cycle. Si l'on positionne le sélecteur sur la 10° position, le cycle de travail sera en mode continu avec la possibilité de changer la vitesse avec la poignée du variateur de vitesses. Pour terminer le cycle de travail, appuyer sur le bouton d'arrêt « O ».
- 6 contrôler qu'en enlevant le gobelet, l'appareil cesse de tourner.

CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES

Les commandes sont disposées sur le corps de la machine comme indiqué dans la figure ci-dessous.

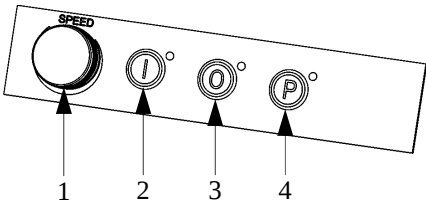


FIG. n°6a - Commandes Mixer VV

- 1 "SPEED" bouton variateur de vitesse.
- 2 "I" start
- 3 "O" stop
- 4 "P" Impulsion

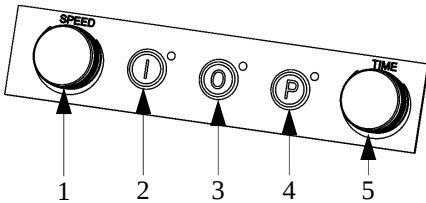


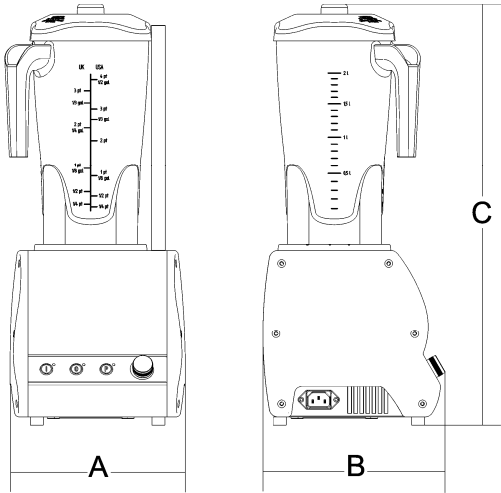
FIG. n°6b - Commandes Mixer Timer VV

- 1 "SPEED" bouton variateur de vitesse.
- 2 "I" start
- 3 "O" stop
- 4 "P" Impulsion
- 5 "TIME" bouton de réglage du temps

CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES

2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES ...

FIG. n°2 - Dessins d'encombrement



TAB. n°1 - MESURES D'ENCOMBREMENT ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	h.m.	Mixeur lt 2 avec le verre rond	Mixeur lt 2 avec le verre cadre	Frullatore lt 5
Longueur A	mm	200	200	245
Largeur B	mm	200	200	260
Hauteur max. C	mm	470	485	540
Capacité gobelet	l.	2	2	5
Tour couteaux	g/1'	14.000/24.000	14.000/24.000	14.000/24.000
Moteur	W	750	750	750
Alimentation		230V 50/60Hz F+N	230V 50/60Hz F+N	230V 50/60Hz F+N
Poids net	kg	5	5	7

ATTENTION: La machine a été conçue pour répondre aux caractéristiques électriques décrites sur la plaquette signalétique située sur le côté de la machine; avant d'effectuer tout branchement, consulter le § 4.2. Branchement électrique.

CHAP.3 - LIVRAISON DE LA MACHINE

3.1 - ENVOI DE LA MACHINE (voir FIG. n°3)

Le mixer est envoyé par notre usine parfaitement emballés; l'emballage se compose de:

- a) une solide boîte en carton + protections internes;
- b) la machine;
- c) ce manuel;
- d) certificat de conformité CE.

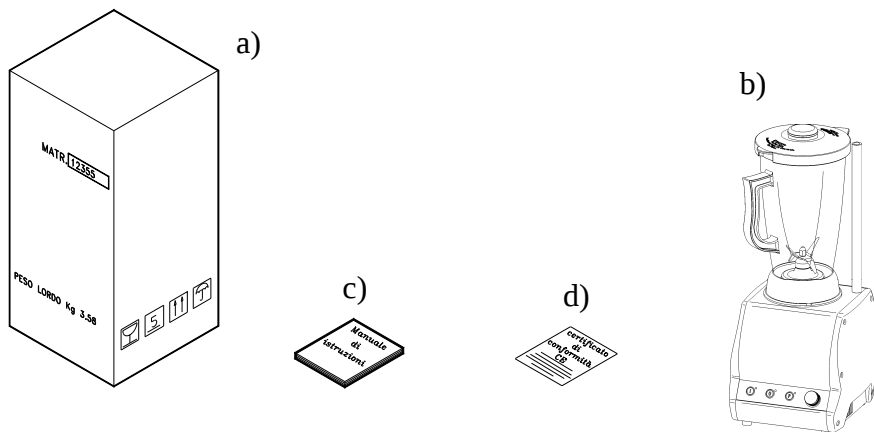


FIG. n°3 - Description de l'emballage

3.2 - VÉRIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON

Lors de la livraison du colis, si l'emballage extérieur est intact, ouvrez-le et vérifiez que toutes les pièces soient présentes (voir FIG. n°3). Si, par contre, lors de la réception, le colis apparaît endommagé à cause de chocs, il est nécessaire de le communiquer au transporteur et de rédiger un rapport détaillé sur les éventuels dommages subis par la machine dans les 3 jours qui suivent la date de livraison indiquée sur les documents. **Ne pas retourner l'emballage!!** S'assurer que l'emballage soit soulevé correctement par les 4 coins (parallèlement au sol).

3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

Les différents éléments qui constituent l'emballage (un carton, un feuilard en plastique) peuvent être traités sans aucune difficulté comme les déchets ménagers solides.

Si la machine est installée dans un Pays ayant une réglementation particulière, traitez les emballages conformément aux normes en vigueur.

CHAP. 4 - INSTALLAZIONE

4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

La machine doit être installée sur une surface apte à supporter une machine des dimensions indiquées dans le Tab. 1 (selon le modèle), et doit donc avoir suffisamment d'espace, la surface doit être bien nivelée, sèche, lisse, solide et stable.

En outre la machine doit être installée dans un endroit où l'humidité max. est de 75% non saline et à une température comprise entre +5°C et +35°C; dans un lieu qui n'endommage pas son fonctionnement.

4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE MONOPHASE

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation avec section 3x1,5 mm²; longueur 1.5 m et une prise "SHUKO".

Brancher l'appareil sur un réseau de 230 Volt 50 Hz, en interposant un interrupteur différentiel - magnétothermique de 10A, $\Delta I = 0.03A$. Assurez-vous du bon fonctionnement de la prise de terre.

Vérifiez en outre que les données indiquées sur la plaque signalétique-numéro de matricule (FIG.n°4) correspondent à celles décrites sur les documents de livraison et d'accompagnement.

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

FIG. n°4 - Plaque signalétique - matricule

4.3.2 - Schéma installation électrique Mixer en aluminium

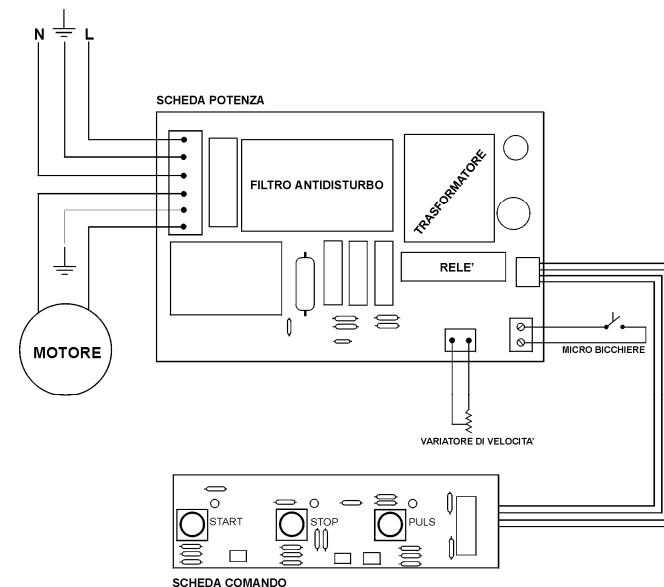


FIG. n°5 - Schéma électrique