

03/2012

Mod: F6D/B

Production code: SIRIO 2 NERO 100W 65092042HL



Diamond
catering equipment

Man muß die Reinigung der Welle und schläger (sehen Sie Hinweis n°8 und 9 - Seite 6 - n°1) ausführen, jedesmal das Milkshaker mehr als zwei Stunde lang nicht benutzt wird oder mindestens einmal pro Tag.

Das Glas mit warmen Wasser (60°C) mit neutralen Waschmittel füllen und das Milkshaker über 1 Minute lang arbeiten lassen. Das Wasser wechseln ohne Waschmittel beizulegen, und wieder das Milkshaker für zwei Reihe (über 2 Minuten) arbeiten lassen.

KAP. 7 - WARTUNG

7.1 - ALLGEMEINES

Bevor man mit den Reinigungsarbeiten beginnt, muß man unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, um die Maschine völlig vom Rest der Anlage zu isolieren.

7.2 - VERSORGUNGSKABEL

Den Abnutzungszustand des Versorgungskabel regelmäßig prüfen und sich gegebenenfalls an den "KUNDENDIENST" wenden.

KAP. 8 - ABRÜSTUNG

8.1 - AUßERBETRIEBSETZUNG

Sollte die Maschine aus einem beliebigen Grund außer Betrieb gesetzt werden, ist sicherzustellen, dass sie niemand mehr benutzen kann: daher die elektrischen Verbindungen abtrennen und zerschneiden.

8.2 - Elektro - Und Elektronikgerätesetz



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“.

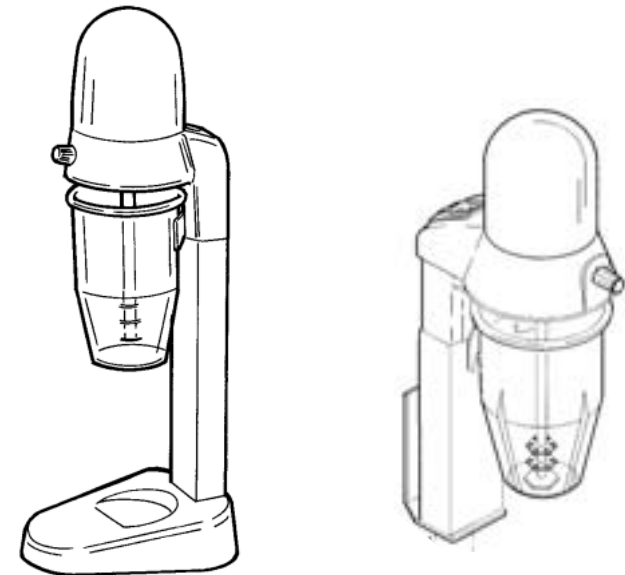
Das Symbol mit der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern, mit dem Gerät oder Verpackung versehen sind, bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt gesammelt werden muss.

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.

BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNG



Ed. 12/2008

Milkshaker

EINLEITUNG

- Das vorliegende Handbuch bietet dem Kunden alle Informationen über die Maschine und über die mit ihr verbundenen Normen sowie die Gebrauchs- und Wartungsanleitungen, die den besten Einsatz der Maschine und ihre dauerhafte Leistungsfähigkeit gestatten.
- Dieses Handbuch ist für die Personen gedacht, die die Maschine benutzen und deren regelmäßige Wartung durchführen.

KAPITELVERZEICHNIS

KAP.1 - INFORMATIONEN ZUR MASCHINE	S. 4
1.1. - ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN	
1.2. - AUF DER MASCHINE INSTALLIERTE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	
1.2.1.- mechanische Sicherheitsvorrichtungen	
1.2.2.- elektrische Sicherheitsvorrichtungen	
1.3. - BESCHREIBUNG DER MASCHINE	
1.3.1.- Allgemeine Beschreibung	1.3.2. - Baueigenschaften
1.3.3.- Aufbau der Maschine	
KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN	S. 6
2.1. - AUSSENMASSE, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN...	
KAP.3 - ERHALT DER MASCHINE	S. 7
3.1. - SENDUNG DER MASCHINE	
3.2. - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEI ERHALT DER WARE	
3.3. - BESEITIGUNG DER VERPACKUNG	
KAP.4 - DIE INSTALLATION	S. 8
4.1. - AUFSTELLUNG DER MASCHINE	
4.2. - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS (mit einphasigem Motor)	
4.2.1.- Mixer mit einphasigem Motor	
4.3. - ELEKTRISCHES SCHEMA	
4.4. - BETRIEBSKONTROLLE	
KAP.5 - GEBRAUCH DER MASCHINE	S. 10
5.1. - SCHALTER	
5.2. - DAS PRODUKT IN DEN MIXER GEBEN UND BEARBEITEN	
KAP.6 - ALLGEMEINE REINIGUNG	S. 11
6.1. - ALLGEMEINES	

5.2 - DAS PRODUKT IN DEN MIXER GEBEN UND BEARBEITEN

N.B.: Die Ware, die gemixt werden soll, darf nur dann in den Becher gegeben werden, wenn sich der Startschalter in der Position "0" befindet.

1. Die Zutaten in den Becher geben und diesen vorsichtig auf die eigens dazu bestimmten Halterungen setzen.
2. Sich vergewissern, daß sich der Becher in einer sicheren Position befindet und gut positioniert wurde.
3. Anschließend den Schalter in die Startposition "I" bringen.
4. Im Falle des Mixers VV die Geschwindigkeit der Mixstäbe mit Hilfe des Reglers einstellen (die Geschwindigkeit allmählich ändern, d.h. von der kleinsten zur größten Geschwindigkeitsstufe).
5. Der Mixer sollte nicht leer arbeiten.
6. Nach erfolgter Bearbeitung die Geschwindigkeit des Reglers vermindern, anschließend die Maschine ausschalten, indem man den Schalter in die Stopposition "0" bringt und den Becher vorsichtig entfernen.
7. Die Maschine sollte nur 10 Minuten lang arbeiten, um eine Überhitzung des Motors zu verhindern. Nach eine Pause von ca. 10 Minuten kann man den Betrieb wieder aufnehmen.

KAP.6 - ALLGEMEINE REINIGUNG

Bevor Sie folgenden Abschnitt durchlesen, sollten Sie folgendes beachten: die Linie der Mixer ist mit den normativen Maßnahmen für die elektrischen und mechanischen Sicherheitsvorrichtungen sowohl während des Betriebs als auch bei der Reinigung und Wartung ausgestattet. Es bestehen aber einige **GEFAHRENQUELLEN**, die nicht vollständig beseitigt werden können und im vorliegenden Handbuch in den Abschnitten **ACHTUNG!** erwähnt werden. Sie beziehen sich auf die Verletzungsgefahr, die auf den zufälligen Kontakt während der Reinigungs- und Wartungsarbeiten zurückzuführen sind.

6.1 - ALLGEMEINES - ACHTUNG ! -

Bevor man die Reinigungsarbeiten durchführt, muß man unbedingt:

- a) Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, um die Maschine vom Rest der Anlage zu isolieren.
- b) Den Schalter in die Position "0" bringen.

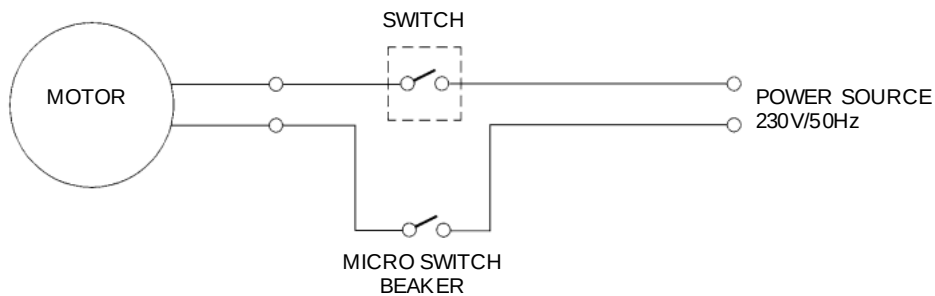
Der Mixer darf nicht mit Hochdruckreinigern und Hochdruckwasserstrahlen gereinigt werden; es dürfen keine Werkzeuge, Bürsten und andere Elemente, welche die Oberfläche der Maschine beschädigen könnten, benutzt werden.

6.2 - ALLGEMEINE REINIGUNG

Oft das Glas spülen und im Geschirrspüler mit neutralen Waschmittel waschen, jedesmal das Gerät mehr als zwei Stunde lang nicht benutzt wird oder mindestens einmal pro Tag.

4.3 - elektrisches Schema

ABB.Nr.6 - Schema der einphasigen elektrischen 230- V- Anlage



4.4 - BETRIEBSKONTROLLE

Bevor man die Prüfung durchführt, sollte man sich vergewissern, daß der Becher fest sitzt, anschließend den Betrieb wie folgt prüfen:

1. Den Schalter abwechselnd in die Startposition "I" und in die Stopposition "0" bringen (siehe ABB.Nr.7).
2. Die Drehung der Mixstäbe bei eingesetztem Becher prüfen, indem man den Schalter abwechselnd in die Position "I" und "0" bringt;
3. Im Falle des Mixers VV den korrekten Betrieb des Motors und des Geschwindigkeitsreglers prüfen;
4. Prüfen, ob die Maschine ihren Betrieb aussetzt, sobald der Becher entfernt wird.

KAP. 5 - GEBRAUCH DER MASCHINE

5.1 - SCHALTER

Der Startschalter befindet sich am oberen Teil des Schafes, beim Mixer VV ist an der Vorderseite des Kopfes ein Regler (siehe ABB.Nr.8) angebracht.

1. Der Kippschalter verfügt über zwei Positionen:
 - a) START "I";
 - b) STOP "0".
2. Mixstabgeschwindigkeitsregler.

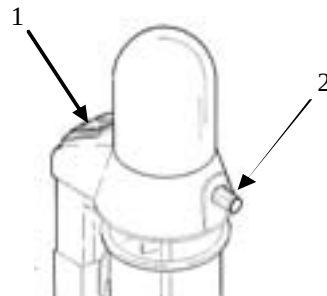


ABB.Nr. 7 - Position der halter

6.2. - ALLGEMEINE REINIGUNG

KAP.7 - WARTUNG

S. 12

7.1. - ALLGEMEINES

7.2. - VERSORGUNGSKABEL

KAP. 8 - ABRÜSTUNG

S. 12

8.1 - AUßERBETRIEBSETZUNG

8.2 - Elektro - Und Elektronikgerategesetz

KAP.1 - INFORMATIONEN ZUR MASCHINE

1.1 - ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN

- Der Mixer darf nur vom ausgebildeten Personal, das die Sicherheitsnormen des vorliegenden Handbuchs bestens kennt, gebraucht werden.
- Falls das Personal abgewechselt werden soll, muß rechtzeitig mit der Ausbildung des neuen Personals begonnen werden.
- Die Hände stest von den beweglichen Teilen fernhalten, selbst wenn die gefährlichen Stellen der Maschine mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet sind.
- Vor Durchführung der Reinigungs- bzw. Wartungsarbeiten muß der Netzstecker der Maschine aus der Steckdose gezogen werden.
- Wenn die Wartungs- bzw. Reinigungsarbeiten des Mixers durchgeführt werden (und infolgedessen die Schutzvorrichtungen entfernt werden), muß man unbedingt alle Gefahrenquellen in Betracht ziehen.
- Die Wartungs- bzw. Reinigungsarbeiten nur bei höchster Konzentration durchführen.
- Den Zustand des Versorgungskabels regelmäßig prüfen; ein abgenutztes bzw. beschädigtes Kabel stellt eine große elektrische Gefahrenquelle dar.
- Falls der Mixer nicht einwandfrei funktionieren sollte, darf er auf keinen Fall benutzt werden. Keine Reparaturen vornehmen, sondern sich an einen "Kundenservice" wenden.
- Der Mixer sollte nicht für Tiefkühlprodukte bzw. für flüssige Produkte, die nicht zu den Lebensmitteln gehören, benutzt werden.
- **Der Hersteller ist in den folgenden Fällen von jeder Haftung befreit:**
 - falls die Maschine von nicht autorisiertem Personal gehandhabt wird;
 - falls Teile mit Nicht-Originalteilen ersetzt werden;
 - falls die in diesem Handbuch gegebenen Anweisungen nicht genauestens befolgt werden;
 - falls die Oberflächen der Maschine mit ungeeigneten Produkten behandelt werden.

1.2 - AUF DER MASCHINE INSTALLIERTE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

1.2.1 - sicurezze meccaniche

Die mechanischen Sicherheitsvorrichtungen des Mixers entsprechen den EG-Richtlinien 2006/42 und 91/368.

Die Sicherheitsvorrichtungen umfassen:

- Mixbecher (siehe 1.3.3 Aufbau der Maschine)

1.2.2. Elektrische Sicherheitsvorrichtungen

Der Mixer ist mit einem mechanischen Magnetschalter ausgestattet, der die Maschine außer Betrieb setzt, sobald der Benutzer den Becher versehentlich

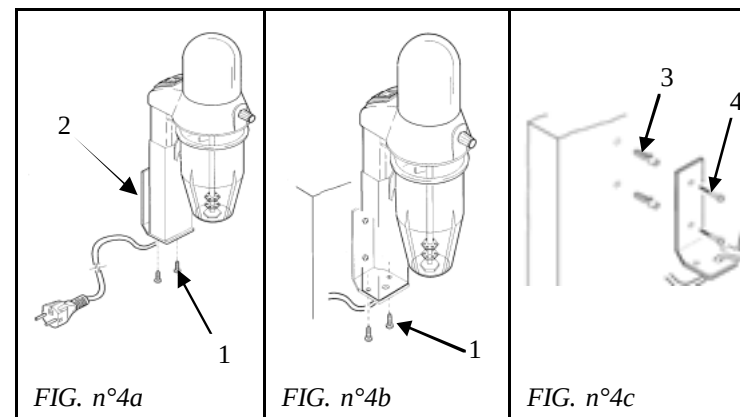
Auflageabmessungen beachten; sie muß ausreichend breit, gut nivelliert, trocken, glatt, fest, stabil und 80 cm vom Boden entfernt sein.

Die Wand, an der der Mixer P installiert wird, muß die Außenmaße (siehe Kap.2) beachten, d.h. sie muß breit genug, fest und trocken sein und muß eine gewisse Bewegungsfreiheit und die Durchführung der Reinigungs- und Wartungsarbeiten gestatten.

Für die Wandinstallation des Mixers wie folgt vorgehen:

1. die zwei Schrauben (1), welche die Maschine an der Wandhalterung (2) befestigen, entfernen (siehe ABB.Nr.4a);
2. die zwei Dübel (3) in die Wandöffnungen einfügen, die Wandhalterung mit den zwei Schrauben (4) befestigen;
3. die Maschine wieder mit den zwei Schrauben (1) an der Wandhalterung befestigen.

INSTALLATION MIXER P



4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

4.2.1 - Mixer mit einphasigem Motor

Der Mixer wird mit einem Versorgungskabel mit einem 3x1 mm²- Querschnitt, einer Länge von 1,5 m und einem "SHUKO"- Stecker geliefert.

Den Mixer an 230 Volt 50 Hz anschließen, wobei man einen magnetothermischen 10 A, $\Delta I=0.03$ A-Differentialschalter dazwischenlegt.

Sich anschließend vergewissern, ob die Erdungsanlage einwandfrei funktioniert.

Sich vergewissern, ob die Daten des technischen Schildes- Gerätnummer (ABB.Nr.5) mit den Daten der Lieferungs- und Transportunterlagen übereinstimmen.

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

ABB.Nr.5 - Technisches Schild - Gerätnummer

KAP. 3 - ERHALT DER MASCHINE

3.1 - SENDUNG DER MASCHINE (siehe ABB.Nr.3)

Der Mixer verläßt unsere Lager in einer stabilen Verpackung. Die Verpackung besteht aus:

- a) einer Außenschachtel aus stabilem Karton;
- b) der Maschine;
- c) dem vorliegenden Handbuch.

Hinzu kommt noch das Verpackungsmaterial der Maschine, im Inneren der Schachtel, das aus Kartoneinlagen bzw. PUR- Schaum besteht.

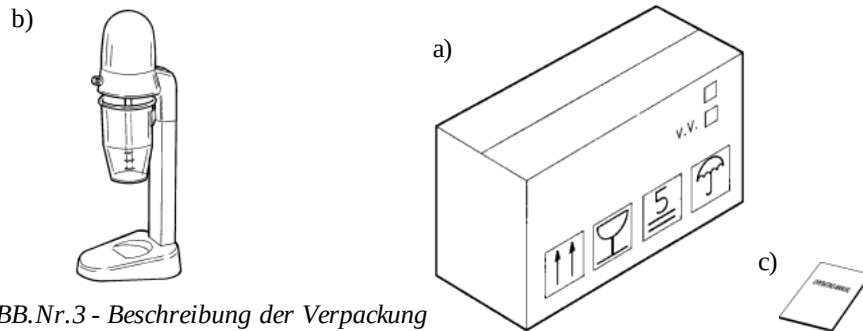


ABB.Nr.3 - Beschreibung der Verpackung

3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEI ERHALT DER WARE

Das angelieferte Frachtstück kann, falls es keine äußeren Schäden aufweist, geöffnet werden. Man sollte sich dabei vergewissern, daß kein Material fehlt (siehe ABB.Nr.3). Sollte das Frachtstück bei der Übergabe Transportschäden verschiedener Art aufweisen, muß der Frachtführer unbedingt darüber informiert werden. Innerhalb von 3 Tagen nach dem Lieferungsdatum, das den Unterlagen entnommen werden kann, ist ein genauer Bericht über die eventuellen von der Maschine erlittenen Schäden zu verfassen.

3.3 - BESEITIGUNG DER VERPACKUNG

Die Komponenten der Verpackung (Karton, eventuelle Paletten, Kunststoff-Bandeisen und PUR- Schaum) sind Produkte, die problemlos zusammen mit dem festem Müll beseitigt werden können.

Falls die Maschine in einem Land aufgestellt werden sollte, in dem es keine besonderen Normen gibt, müssen die Verpackungen gemäß den geltenden Normen beseitigt werden.

KAP. 4 - DIE INSTALLATION

4.1 - AUFSTELLUNG DER MASCHINE

Die Ebene, auf der der Mixer aufgestellt wird, muß die in Tab.1 angegebenen

entfernt und automatisch wieder in Betrieb setzt, sobald die Schutzvorrichtung wieder eingeschaltet wird.

1.3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

1.3.1 - Allgemeine Beschreibung

Unserer Firma hat den Mixer entworfen und realisiert, um folgendes zu garantieren:

- höchste Sicherheit bei Gebrauch, Reinigung und Wartung;
- höchste Hygiene dank sorgfältiger Wahl der Materialien, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, und Beseitigung der Kanten in den Teilen, die mit dem Produkt in Berührung kommen; dies ermöglicht eine leichte, gründliche Reinigung sowie eine einfache Abmontierung;
- man kann abwechselnd arbeiten, Maschine 10 min lang eingeschaltet und 10 min lang ausgeschaltet;
- höchste Leistungsfähigkeit dank des exklusiven Systems mit drei Mixstäben;
- feste, stabile Komponenten;
- maximale Geräuscharmheit;
- Leichte Handhabung der Maschine.

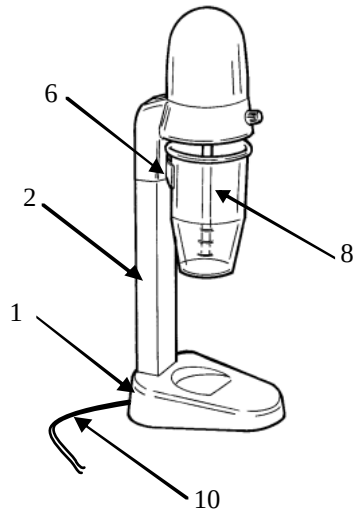
1.3.2. - Baueigenschaften

Der Mixer besteht aus verchromtem ABS (Peraluman Mg5), einer eloxierten Aluminiumlegierung (Eloxalverfahren: elektrolytischer Prozeß zur Stärkung und zur Stabilisierung des Oxydfilms einiger Metalle und Legierungen. Wird vor allem bei Aluminium und Legierungen angewendet).

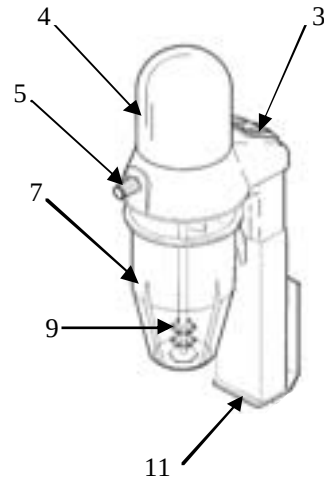
1.3.3 - Aufbau der Maschine

ABB.Nr.1- Allgemeine Ansicht des Mixers

Mixer



Mixer P



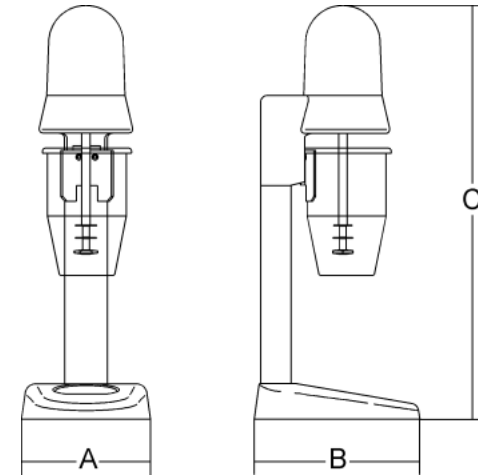
LEGENDE:

1	Geräteunterte	7	Becher
2	Schaft	8	Welle
3	Schalter ON/OFF	9	Mixstäbe
4	Kopf	10	Versorgungskabel
5	Regler	11	Wandhalterung
6	Becherhalter		

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN

2.1 - AUSSENMASSE, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN...

ABB.Nr.2 - Abbildung der Außenmaße



TAB. Nr.1 - AUSSENMASSE UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

	Spannung	Betriebsspannung	Motor	Kapazität	AxBxC	Nettogewicht
	Watt/Hz		r.p.m.	lt.	mm	kg
Frappè 1	100/0,14	230V 50/60Hz	14.000	0,65	150x195x485	2,5
Frappè 2	100/0,14 x 2	230V 50/60Hz	14.000	0,65 x 2	300x195x485	5
Frappè P	100/0,14	230V 50/60Hz	14.000	0,65	110x150x360	2
Frappè 1 VV	100/0,14	230V 50/60Hz	4.000 ÷ 14.000	0,65	150x195x485	2,5
Frappè 2 VV	100/0,14 x 2	230V 50/60Hz	4.000 ÷ 14.000	0,65 x 2	300x195x485	5
Frappè 1 900cc	120/0,16	230V 50/60Hz	14.000	0,9	150x195x530	2,7
Frappè 2 900cc	120/0,16 x 2	230V 50/60Hz	14.000	0,9 x 2	150x195x530	5,2
Frappè 1 VV 900cc	120/0,16	230V 50/60Hz	4.000 ÷ 14.000	0,9	300x195x530	2,7
Frappè 2 VV 900cc	120/0,16 x 2	230V 50/60Hz	4.000 ÷ 14.000	0,9 x 2	300x195x530	5,2

ACHTUNG: Die elektrischen Eigenschaften der Maschine sind auf dem Schild an der Unterseite des Gerätes angegeben; bevor man den Anschluß durchführt, unbedingt Kapitel 4.2 - **elektrischer Anschluß** durchlesen.