

12/2010

Mod: T1/VB

Production code: Dragone VV (NERO) 65257102HL



Diamond
catering equipment

7.3 - COUTEAUX

Si les couteaux ne coupent plus, appeler le « CENTRE D'ASSISTANCE ».

CHAP. 8 - ELIMINATION

8.1 - MISE HORS SERVICE

Si on désire mettre la machine hors service s'assurer qu'elle est inutilisable :
débrancher et couper les câbles électriques.

8.2 - RAEE REJET D'APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES



*Conformément à l'art. 13 du Décret Législatif du 25 juillet 2005, n.151
« Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives
à la réduction de l'emploi de substances dangereuses dans les appareils
électriques et électroniques, ainsi que leur élimination ».*

*Le symbole de la poubelle barrée indiqué sur l'appareil et sur l'emballage
indique que le produit à la fin de sa vie utile doit être trié séparément des autres
déchets.*

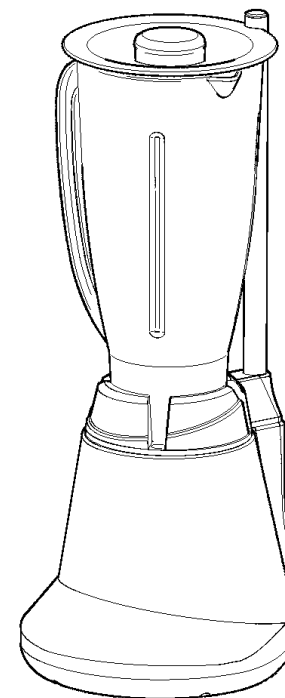
*Le tri sélectif de cet appareil, arrivé à la fin de sa vie, est organisé et géré par le
fabricant. L'utilisateur qui voudra se débarrasser de cet appareil doit donc
contacter le fabricant et suivre le système que ce dernier a adopté pour permettre
la collecte sélective de l'appareil à la fin de sa vie.*

*Le tri sélectif approprié pour le recyclage de l'appareil, son traitement et son
élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter de possibles effets
négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise l'emploi et /ou le
recyclage des matériaux dont est composé l'appareil.*

*L'élimination sauvage du produit par l'utilisateur comporte l'application des
amendes prévues par la réglementation en vigueur.*

**CENTRE D'ASSISTANCE
REVENDEUR AUTORISE**

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



MIXEUR 1,5 L

PREMESSA

- Ce manuel a été rédigé pour fournir à **nos clients** toutes les informations sur la machine et sur les spécifications la concernant, ainsi que le mode d'emploi et d'entretien permettant de l'utiliser de la meilleure façon, en lui conservant son efficacité dans le temps.
- Ce manuel doit être donné aux personnes préposées à l'emploi de la machine et de son entretien périodique.

INDEX DES CHAPITRES

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE	p. 4
1.1 - PRECAUTIONS GENERALES	
1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA	
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	p. 6
2.1 - DIMENSIONS HORS TOUT, POIDS, CARACTERISTIQUES..	
CHAP. 3 - RECEPTION DE LA MACHINE	p. 7
3.1 - EXPEDITION DE LA MACHINE	
3.2 - CONTROLE DE L'EMBALLAGE A LA RECEPTION	
3.3 - ELIMINATION DE L'EMBALLAGE	
CHAP. 4 - INSTALLATION	p. 8
4.1 - INSTALLATION DE LA MACHINE	
4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE MONOPHASE	
4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE	
4.3.1 - Schéma installation électrique monophasé	
4.3.2 - Schéma installation électrique monophasé – avec variateur de vitesse	
4.4 - CONTROLE DU FONCTIONNEMENT	
CHAP. 5 - EMPLOI DE LA MACHINE	p. 9
5.1 - COMMANDES	
5.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT	

- b) Débrancher la fiche d'alimentation pour isoler complètement l'appareil du reste de l'installation.

6.2 - PROCEDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL

N.B. Ne jamais laver aucune pièce du mixer dans le lave-vaisselle.

6.2.1 - nettoyage du bol (voir FIG. n°10).

Remplir le bol d'eau chaude à 60°C avec un détergent neutre et faire fonctionner le mixer pendant 1 minute. Changer l'eau sans détergent et faire fonctionner de nouveau le mixer pendant deux cycles pendant 1 minute.

6.2.2 - nettoyage général (voir FIG. n°10)

NB.: Débrancher la prise d'alimentation

Soulever le bouchon du couvercle et le nettoyer avec de l'eau tiède et un détergent neutre.

Le lavage du corps de l'appareil peut se faire avec un chiffon humide et du détergent neutre rincé fréquemment à l'eau tiède.

A la fin essuyer soigneusement toutes les parties.

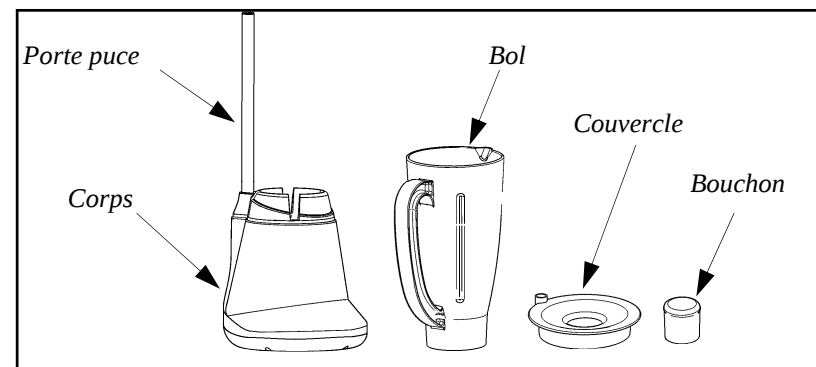


FIG n°10 - Appareil démonté pour le nettoyage

CAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - GENERALITES

Avant d'effectuer toute opération d'entretien il faut :

Débrancher la fiche d'alimentation pour isoler complètement l'appareil du reste de l'installation.

7.2 - CABLE D'ALIMENTATION

Contrôler périodiquement l'état d'usure du câble et éventuellement appeler le « CENTRE D'ASSISTANCE » pour le changer.

- position du support de la puce, car pour que le mixeur fonctionne, il doit respecter le rayon d'action de l'aimant, comme indiqué à la *FIG. n°7*;
- 4 se mettre dans une position correcte de façon à éviter des accidents (voir *FIG. n°9*) : le corps doit être perpendiculaire au plan de travail. **Dans tous les cas, ne pas s'appuyer sur l'appareil et éviter de prendre des positions qui comportent un contact direct avec l'appareil, mais utiliser la poignée du bol.**
 - 5 Mettre l'appareil en marche en appuyant sur le bouton « I » et si nécessaire augmenter la vitesse en faisant tourner la poignée du variateur de vitesse, en cas d'excessives vibrations du bol, le stabiliser en tenant la poignée du bol.
 - 6 au cours du travail, introduire d'éventuels ajouts de produit par le trou du couvercle (voir *FIG. n°1 réf. 5*);
 - 7 à la fin arrêter l'appareil en mettant le bouton d'arrêt en position « 0 ».
 - 8 enlever le bol avec précaution.
- **Ne déplacer l'appareil qu'avec l'interrupteur en position « 0 » off et avec la prise débranchée de l'alimentation.**

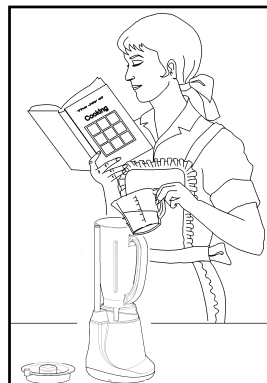


FIG. n°9 - Position correcte

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

6.1 - GENERALITES

- Le nettoyage de la machine est une opération à effectuer au moins une fois par jour, ou plus si nécessaire.
- Le nettoyage doit être effectué scrupuleusement pour toutes les pièces de l'appareil qui sont en contact direct ou indirect avec l'aliment à travailler.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à jet d'eau à haute pression ni avec un jet d'eau, mais avec de l'eau et un détergent neutre. Ne pas utiliser d'ustensiles comme des brosses car ils peuvent endommager la surface de l'appareil.

__"ATTENTION !"__

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage il faut:

- a) Mettre l'interrupteur en position « 0 ».

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

pag. 10

- 6.1 - GENERALITES
- 6.2 - PROCEDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE
 - 6.2.1 - nettoyage du bol
 - 6.2.2 - nettoyage général

CHAP. 7 - ENTRETIEN

pag. 11

- 7.1 - GENERALITES
- 7.2 - CABLE D'ALIMENTATION
- 7.3 - COUTEAUX

CHAP. 8 - ELIMINATION

pag. 12

- 8.1 - MISE HORS SERVICE
- 8.2 - RAEE REJET D'APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

1.1 - PRECAUTIONS GENERALES

- L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel formé qui doit connaître parfaitement les normes de sécurité contenues dans ce manuel.
 - Si l'on doit effectuer une alternance de personnel, les remplaçants doivent être formés.
 - Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher la prise de la machine de l'alimentation électrique.
 - Lorsqu'on effectue une opération de nettoyage ou d'entretien sur l'appareil, (et que les protections sont enlevées), faire attention aux dangers résiduels.
 - Pendant une opération de nettoyage ou d'entretien se concentrer sur ce que l'on fait.
 - Contrôler régulièrement l'état du câble d'alimentation ; un câble usé ou non intègre représente un grave danger de nature électrique.
 - Si l'appareil fait supposer ou montre un mauvais fonctionnement, il est recommandé de ne pas l'utiliser et de ne pas le réparer directement, mais d'avoir recours au « Centre d'Assistance ».
 - Ne pas utiliser l'appareil pour des produits congelés, pour des pâtes, des produits contenant des os et des produits non alimentaires.
 - Ne pas mettre les mains ou des objets à l'intérieur du bol de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
 - Ne pas déplacer la machine si l'interrupteur n'est pas en position « 0 » (off) et la fiche débranchée de l'alimentation électrique.
- ⇒ Le constructeur est soulevé de toute responsabilité dans les cas suivants :
- ⇒ Si la machine est manipulée par du personnel non autorisé ;
- ⇒ Si on ne suit pas **attentivement** les instructions de ce mode d'emploi ;
- ⇒ Si les surfaces de la machine sont traitées avec des produits non adaptés .

1.2 - SECURITES INSTALLEES SUR LA MACHINE

1.2.1 - sécurités mécaniques

En ce qui concerne la sécurité, la machine est munie d'une puce magnétique qui provoque son arrêt en cas de soulèvement du couvercle du bol (voir Fig. n°1) et empêche sa mise en marche s'il n'est pas positionné de manière correcte.

1.2.2 - sécurités électriques

En ce qui concerne la sécurité de nature électrique, la machine décrite dans ce manuel est conforme aux directives **CEE 2006/95, 2004/108** et aux réglementations **CEE EN 60335 -1, EN 55014**.

Bien que, conformément à la réglementation, l'appareil soit muni de protections électriques et mécaniques (soit au cours du fonctionnement qu'en phase de nettoyage et d'entretien), il existe des **RISQUES RESIDUELS** qu'on ne peut éliminer entièrement, et qui sont rappelés dans ce manuel sous forme de

4.4 - CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

Avant d'effectuer l'essai de l'appareil, s'assurer que le couvercle est dans la bonne position, c'est-à-dire que le support de la puce est aligné avec l'aimant (Voir FIG. n°7), essayer le fonctionnement de la façon suivante :

- 3 actionner l'interrupteur en le mettant en position « I »
- 4 contrôler la rotation des couteaux, toujours avec le bol inséré, en variant la vitesse en tournant la poignée du variateur, s'il existe ;
- 4 contrôler si lorsqu'on enlève le couvercle l'appareil s'arrête;
- 5 à la fin mettre l'interrupteur en position « 0 » d'arrêt.

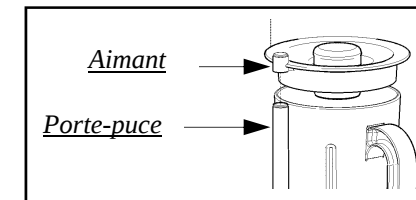
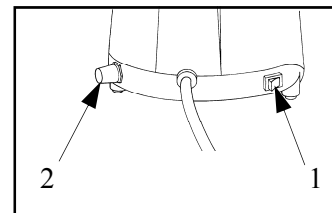


FIG. n°7 - Position correcte du couvercle

CHAP. 5 - EMPLOI DE L'APPAREIL

5.1 - COMMANDES

Les commandes sont disposées sur le corps de l'appareil comme indiqué ci-dessous .



- 1)Interrupteur:
position "I" marche
position "0" arrêt
- 2)Variateur de vitesse (dans les modèles VV)

FIG. n°8 - Position commandes

5.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT — "ATTENTION !" —

Le produit à mixer doit être émincé et ne doit être introduit dans le bol que lorsque le moteur est arrêté, en faisant attention aux lames.

N.B. Ne pas introduire de produits contenant des os, des graines etc. si l'on doit faire des rajouts pendant le travail, le faire uniquement à travers le trou du bouchon (réf. 2 – FIG. n°1

Suivre la procédure suivante :

- 1 enlever le couvercle du bol ;
- 2 (**ATTENTION**) mettre le produit dans le bol en faisant attention aux couteaux, en cas de gros produits les émincer à la main avant de les introduire ;
- 3 s'assurer que le couvercle est inséré correctement en faisant attention à la

Si la machine est installée dans des pays où il existe des réglementations particulières, effectuer l'élimination des emballages conformément aux prescriptions en vigueur.

CHAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - INSTALLATION DE LA MACHINE

La surface sur laquelle on installera l'appareil doit tenir compte des dimensions d'appui indiquées *au Tabl. 1* (selon le modèle) et avoir une ampleur suffisante, elle doit être bien nivelée, sèche, lisse, robuste, stable.

L'appareil doit être installé dans un environnement avec une humidité maximum de 75% non saline et à une température comprise entre +5°C et +35°C ; donc des environnements qui ne provoquent pas de pannes de l'appareil.

4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE MONOPHASE

L'appareil est muni d'un câble d'alimentation d'une section de 3 x 1,5mm² ; longueur 1,5m et une prise « SHUKO ».

Brancher l'appareil 230Volt 50Hz, en installant un interrupteur à courant différentiel – magnétothermique de 10A, $\Delta I = 0,03A$. S'assurer alors que l'installation de terre est parfaitement fonctionnante.

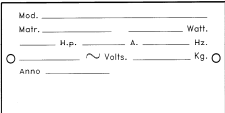


FIG. n°4 - Plaque technique- matricule

4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE

4.3.1 - Schéma installation électrique monophasé

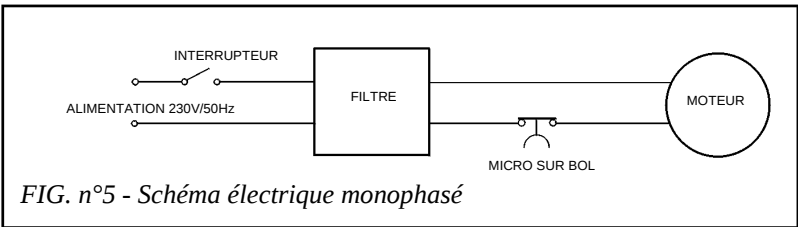


FIG. n°5 - Schéma électrique monophasé

4.3.2 - Schéma installation électrique monophasé, avec variateur de vitesse

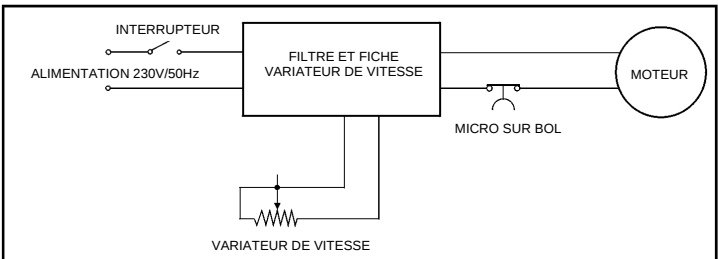


FIG. n°6 - Schéma électrique monophasé avec variateur de vitesse

ATTENTION. Ces risques concernent le danger de coupure pendant la manutention des couteaux pendant l'introduction du produit, au cours du nettoyage et au cours de l'aiguisage des couteaux.

1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.3.1 - description générale

Le mixeur a été conçu et réalisé par notre entreprise dans le but précis de couper, hacher, mixer des produits alimentaires (type fruit et légumes) et garantir :

- une sécurité maximale pendant l'usage, le nettoyage et l'entretien ;
- une hygiène maximale, obtenue grâce à une sélection minutieuse des matériaux qui sont en contact avec les aliments, et avec l'élimination des angles dans les parties en contact avec les aliments, de façon à avoir un nettoyage facile et total et une grande facilité de démontage;
- Bon rendement grâce au système exclusif à quatre couteaux;
- Robustesse et stabilité de toutes les pièces;
- Peu de bruit;
- Grande maniabilité.

1.3.2 - caractéristiques de construction

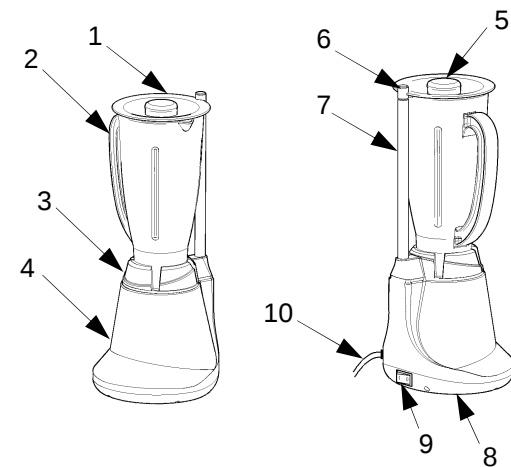
Corps en ABS, couvercle en caoutchouc et bouchon en lexan.

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

Le verre gradué en lexan, est muni d'une poignée pour une bonne maniabilité et facilité d'enlèvement.

1.3.3 - composition de la machine

FIG. Vue générale de la machine



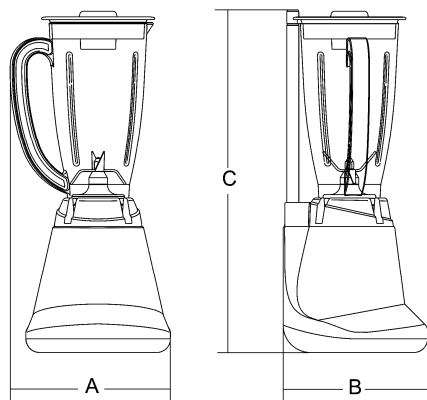
LEGENDE:

1. Couvercle
2. Bol
3. Support bol
4. Corps
5. Bouchon
6. Puce sur couvercle
7. Support puce
8. Support inférieur
9. Interrupteur (0/1
10. Câble d'alimentation

CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES

2.1 - DIMENSIONS HORS TOUT, POIDS, CARACTERISTIQUES ...

FIG. n°2 - Dessins de dimensions hors tout



TABL. n°1 -MESURES HORS TOUT ET CARACTERISTIQUES

Modèle	u. m	Mixeur 1,5 l	Mixeur 1,5 l VV
Puissance	Watt/HP	450/0,60	450/0,60
Alimentation		230V 50/60Hz F+N	230V 50/60Hz F+N
Moteur	r.p.m.	18.000	11.000/18.000
Capacité bol	lt.	1,5	1,5
A x B x C	mm	213x200x416	213x200x416
Poids Net	kg	2,7	2,7

ATTENTION : Les caractéristiques électriques pour lesquelles la machine est prédisposée, sont indiquées sur une plaque appliquée à l'arrière de la machine : avant d'effectuer la branchement voir **4.2 branchement électrique**.

CHAP. 3 - RECEPTION DE LA MACHINE

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

Le mixeur part de nos entrepôts soigneusement emballé ; l'emballage comprend :

- a) un carton robuste avec d'éventuels rembourrages ;
- b) l'appareil ;
- c) ce mode d'emploi;
- d) le certificat de conformité CE.

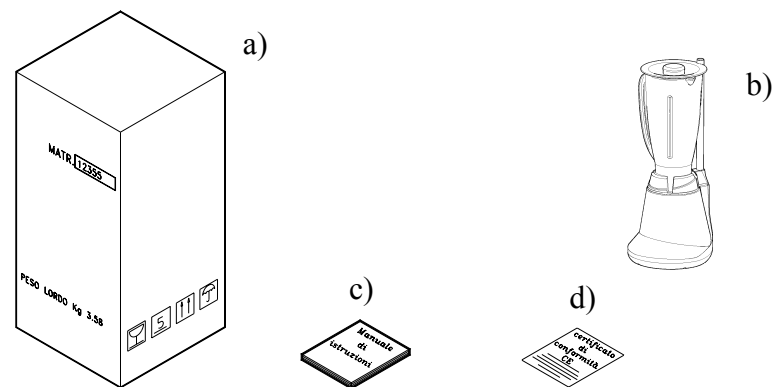


FIG. n°3 - Description de l'emballage

3.2 - CONTROLE DE L'EMBALLAGE A LA RECEPTION

A la réception du colis, s'il ne présente pas de dommages externes, l'ouvrir, contrôler que tout le matériel se trouve dans le carton (voir FIG. n°3). Par contre si au moment de la livraison du colis il présente des signes de dommages, de chocs ou de chute, le signaler au livreur et dans les 3 jours de la date de livraison, indiquée sur les documents, établir un rapport sur les éventuels dommages subis par l'appareil. **Ne pas mettre l'emballage sens dessus dessous !!** pendant le transport, s'assurer qu'il soit porté solidement par les 4 points fondamentaux (en le laissant parallèle au sol.

3.3 - ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les éléments de l'emballage (carton, bandelette en plastique) sont des produits assimilables aux ordures ménagères, ils peuvent donc être éliminés sans problèmes.