

07/2013

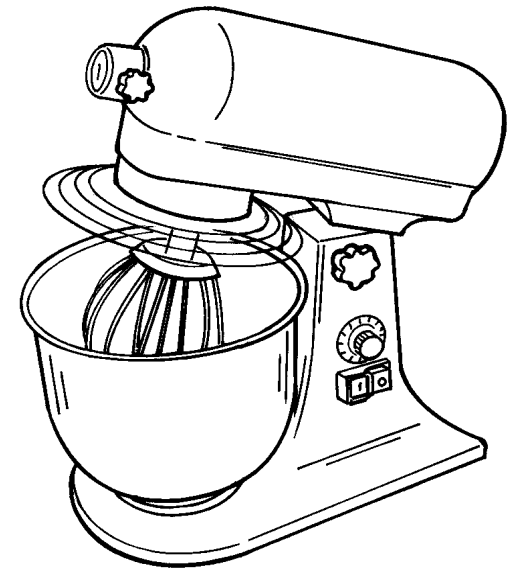
Mod: BTM-7S-N

Production code: 60300752



Diamond
catering equipment

GEBRAUCHS- UND WARTUNGSHANDBUCH



PLANETARIA 7 lt

VORWORT

- In diesem Handbuch findet der **Kunde** alle notwendigen Informationen über das Gerät und die geltenden auf dieses sich beziehenden Normen, inklusive Anleitungen für Gebrauch und Wartung, um es zweckmäßig bedienen und langfristig seine Leistungsfähigkeit aufrecht erhalten zu können.
- Dieses Handbuch wird jenen Personen ausgehändigt, die mit der Bedienung und Wartung des Gerätes beauftragt werden.

INHALT

KAP. 1 - INFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT	Seite 4
1.1 - ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	
1.2 - INSTALLIERTE 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 7
2.1 - ABMESSUNGEN, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...	
KAP. 3 - ANNAHME DES GERÄTES	Seite 8
3.1 - VERSENDUNG DES GERÄTES	
3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEI ANNAHME	
3.3 - BESEITIGUNG DER VERPACKUNG	
KAP. 4 - INSTALLATION	Seite 9
4.1 - STANDORT DES GERÄTES	
4.2 - EINPHASEN-ELEKTROANSCHLUSS	
4.3 - SCHALTPLAN	
4.3.1 - Elektroschaltplan	
4.4 - FUNKTIONSKONTROLLE	
KAP. 5 - GEBRAUCH DES GERÄTES	Seite 11
5.1 - SCHALTUNG	
5.2 - FÜLLUNG	

KAP. 6 - ORDENTLICHE REINIGUNG	Seite 12
6.1 - ALLGEMEINES	
6.2 - REINIGUNGSPROZEDUR	
6.2.1 - Reinigung der Werkzeuge und Schlüssel	
6.2.2 - Allgemeine Reinigung	
KAP. 7 - WARTUNG	Seite 14
7.1 - ALLGEMEINES	
7.2 - SPEISEKABEL	
7.3 - WERKZEUGE	
KAP. 8 - BESEITIGUNG	Seite 14
8.1 - AUSSERBETRIEBNAHME	
8.2 - ENTSORGUNG	
8.3 - Elektro - Und Elektronikgerategesetz	

KAP. 1 - INFORMATIONEN ÜBER DAS GERÄT

1.1 - ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät darf nur von ausgebildetem Personal benutzt werden, dem die in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitsnormen bekannt sind.
- Bei Personalwechsel, muss das neue Personal rechtzeitig ausgebildet werden.
- Vor jedem Reinigungs- oder Wartungseingriff den Stecker ziehen.
- Bei Durchführung von Reinigung und Wartung - und dazu die Schutzvorrichtungen abgenommen - , 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 einwandfreies Kabel stellt eine Gefahrenquelle elektrischer Natur dar.
- Sollte man ein schlechtes Funktionieren des Gerätes vermuten oder sollte dieses wirkliche Störungen aufweisen, es nicht benutzen und nicht selbst versuchen es zu reparieren, sondern den Kundendienst anrufen.
- Es dürfen mit dem Gerät keine Tiefkühlprodukte oder Produkte mit Knochen verarbeitet werden, ausschließlich Nahrungsmittel.
- Bei funktionierendem Gerät weder Hände noch andere Gegenstände in die Schüssel einführen.
- In folgenden Fällen übernimmt der Hersteller keine Verantwortung:
 - ⇒ wenn das Gerät von nicht autorisiertem Personal umgeändert wird;
 - ⇒ wenn nicht Originalersatzteile eingebaut werden;
 - ⇒ wenn die in diesem Handbuch enthaltenen Anleitungen nicht **genauestens** befolgt werden;
 - ⇒ wenn die Geräteoberflächen mit ungeeigneten Mitteln gereinigt werden.

1.2 - INSTALLIERTE SICHERUNGEN

1.2.1 - Mechanische Sicherungen

Die mechanischen Sicherungen entsprechen den Richtlinien **2006/42/EG**

1.2.2 - Elektrische Sicherungen

Bezüglich der elektrischen Sicherungen, entspricht das in diesem Handbuch beschriebene Gerät den Anforderungen der Richtlinien **2006/95, 2004/108/EG**

Das Gerät ist normengerecht mit Mikroschalter ausgestattet, der das Gerät ausschaltet, wenn das Kopfteil gehoben wird (*siehe ABB. 1*);

Das Gerät ist normengerecht mit allen notwendigen elektrischen und mechanischen Sicherungen ausgestattet (sei es in Betriebsphase als auch bei Reinigung und Wartung), trotzdem bestehen einige **RESTRISIKEN** die nicht vollständig beseitigt werden können, worauf in diesem Handbuch mit der Mahnung **ACHTUNG** hingewiesen wird. Diese betreffen die Prellgefahr bei

Reinigung des Gerätes und der Zubehörteile.

1.3 - BESCHREIBUNG DES GERÄTES

1.3.1 - Allgemeine Beschreibung

Das Gerät "Planetaria ist von unserer Firma ausschließlich zur Homogenisierung, Emulsionierung, zum Glattrühren von Nahrungsmitteln wie Eier, Mehl oder Sahne, nicht zu feste und kompakte Produkte also, projiziert und hergestellt worden. Wir garantieren:

- äußerste Sicherheit im Gebrauch, bei Reinigung und Wartung;
- äußerste Hygiene durch minutiöse Auswahl der Materialien, die mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen, einfache und sorgfältige Reinigung und erleichterte Demontage durch Beseitigung der Ecken an Stellen, die mit dem Nahrungsmittel in Berührung kommen;
- höchste Leistungsfähigkeit;
- Robustheit und Beständigkeit der Komponenten;
- geräuscharm;
- einfache Handhabung.

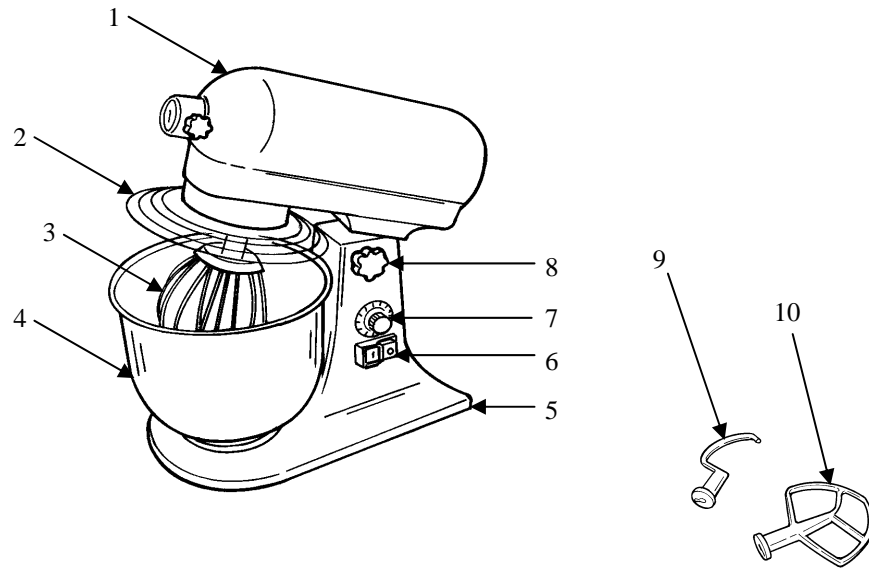
1.3.2 - Konstruktionsseigenschaften

Das Gerät Planetaria besteht aus folgenden Materialien:

- Körper aus lackiertem Aluminium;
- leicht abnehmbare Edelstahlschüssel
- Werkzeuge aus Edelstahl und Aluminium ;
- Schutzgitter aus Chromstahl.

1.3.3 - Bestandteile des Gerätes

ABB. 1 - Gesamtansicht des Gerätes



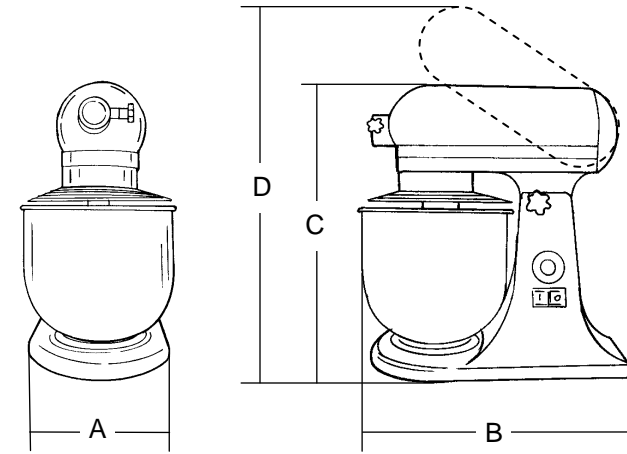
LEGENDE:

- | | | | |
|---|--------------|----|------------------------------------|
| 1 | Kopfteil | 6 | Schalter 0/I |
| 2 | Schutzgitter | 7 | Geschwindigkeitsregler |
| 3 | Quirl | 8 | Handrad zum Fixieren des Kopfteils |
| 4 | Schüssel | 9 | Haken |
| 5 | Grundgestell | 10 | Spachtel |

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN

2.1 - ABMESSUNGEN, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN...

ABB. 2 - Abmessungen über alles



Modell	M.E.	7 lt
	mm	240
Tiefe B	mm	410
	mm	425
	mm	540
Inhalt Schüssel	lt	7
Umdrehungen Quirl	U/I'	75 - 660
Motor	W	280
Speisung	-	230V/50Hz
Nettogewicht	kg	18

ACHTUNG: Die elektrischen Eigenschaften des Gerätes sind am Typenschild, das hinten am Gerät angebracht ist, abzulesen; Vor Anschluss, siehe Punkt **4.2 Elektroanschluss**.

KAP. 3 - ANNAHME DES GERÄTES

3.1 - VERSENDUNG DES GERÄTES (siehe ABB.3)

Die Geräte werden sorgfältig verpackt verschickt, die Verpackung besteht aus:

- a) starker Kartonschachtel;
- b) der Maschine;
- c) dem vorliegenden Handbuch;
- d) Konformitätserklärung CE.

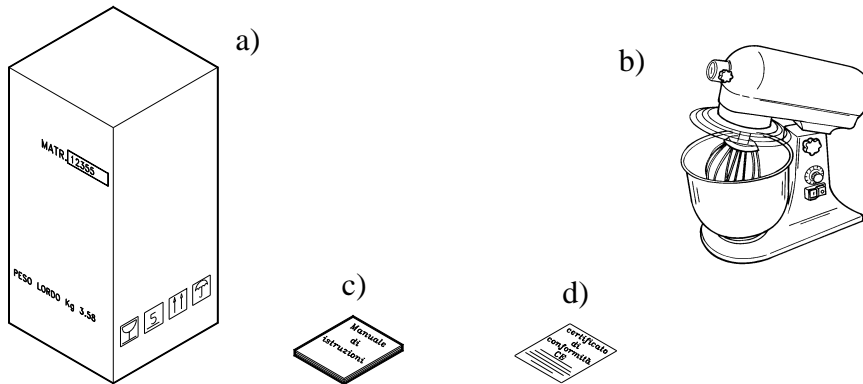


ABB. 3 Verpackungsbeschreibung

3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEI ANNAHME

Weist das Paket beim Eintreffen keine sichtbaren äußeren Schäden auf, kann es geöffnet werden und kontrolliert werden, ob alle Teile vorhanden sind (siehe ABB.3). Sollte die gelieferte Packung irgend welche Schäden aufweisen, muss der Speditionär darüber informiert werden, eventuelle Schäden am Gerät müssen innerhalb von drei Tagen nach Lieferungsdatum in einem Schadenbericht erfasst werden. **Die Packung nicht auf den Kopf stellen!!** Beim Fortbewegen, die Packung an allen vier Seiten anpacken und zum Boden hin parallel halten.

3.3 - BESEITIGUNG DER VERPACKUNG

Das Verpackungsmaterial (Karton, Plastikbänder) gehört zum Gemeinmüll und kann somit 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, die Maße der Tabelle (siehe Kap. 2) berücksichtigen, der Platz muss also für die Aufstellung ausreichen, eben, trocken, glatt, robust und stabil sein.

Die Luftfeuchtigkeit sollte max. 75% betragen, die Luft sollte nicht salzhaltig sein und die Raumtemperatur sollte zwischen +5°C und +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 im Schnitt, Länge 1.5 m und "SHUKO"-Stecker geliefert.

Das Gerät über einen geeigneten magnetthermischen Fehlerstromschutzschalter 10A, $\Delta I = 0.03A$. ans Einphasennetz 230 Volt 50 Hz schließen. Sich vergewissern, dass die Erdleitung verbunden ist.

Die technischen Daten des Typenschildes (ABB.4) müssen mit den entsprechenden Daten auf den Lieferpapieren übereinstimmen.

ABB.4 - Typenschild

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

4.3 - SCHALTPLAN

4.3.1 - Elektroschaltplan

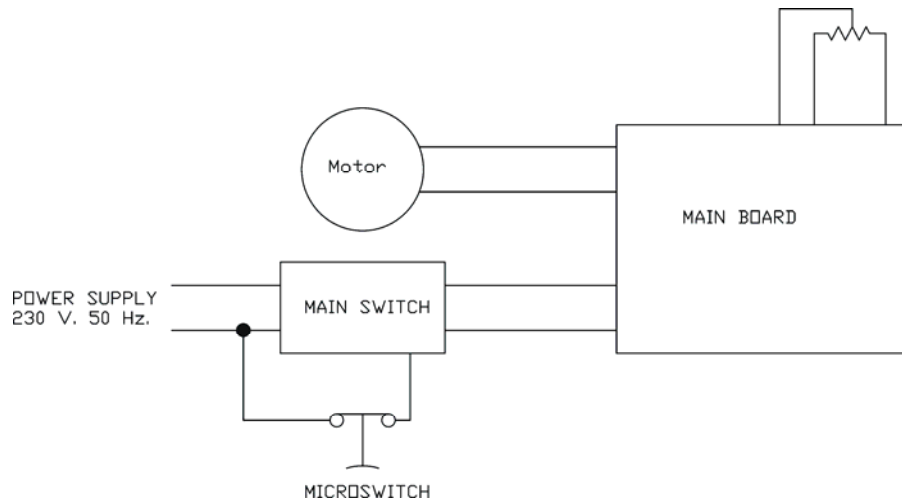


ABB. 5 - Elektroschaltplan

4.4 - FUNKTIONSKONTROLLE(ABB. 1)

Vor Prüfung des Gerätes sich vergewissern, dass:

- die Schüssel (ABB. 1 - Bez.4) perfekt fest sitzt;
- das Werkzeug (ABB. 1 - Bez.3) korrekt fixiert ist;
- keine Werkzeuge sich lose in der Schüssel (ABB.1 - Bez.4) befinden;
- das Schutzgitter (ABB.1 - Bez.2) in Arbeitszone genügend Schutz bietet.

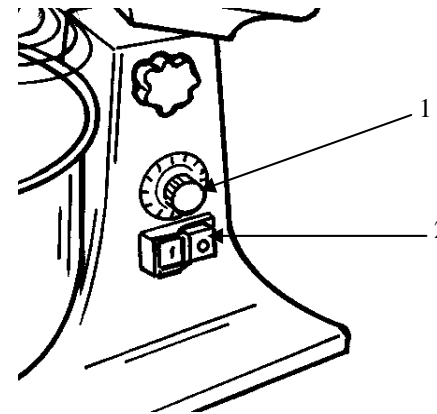
Wie folgt vorgehen:

1. Einschaltdruckknopf "I" und dann Ausschaltdruckknopf "0" drücken";
2. Kontrollieren, dass das Werkzeug korrekt dreht, dabei mit dem Geschwindigkeitsregler die Geschwindigkeit variieren (ABB. 6 - Bez.1);
3. Das Kopfteil (ABB. 1 - Bez.1) heben und kontrollieren, dass das Gerät ausschaltet.

KAP. 5 - GEBRAUCH DES GERÄTES

5.1 - SCHALTUNG

Die Schalter sind am Gerätekörper wie unten dargestellt positioniert



1 - Geschwindigkeitsregler
2 - Ein- Ausschalter (I/O)

ABB. 6 - Anordnung der Schalter

5.2 - FÜLLUNG

Das Gerät darf nur bei ausgeschaltetem Motor, mit Vorsicht auf das Werkzeug, gefüllt werden.

Merke: keine festen Produkte einführen!

Zugaben während der Verarbeitung dürfen ausschließlich mit ausgeschaltetem Gerät erfolgen.

Wie folgt vorgehen:

1. Das Kopfteil heben;
2. (**ACHTUNG**) das Produkt vorsichtig in die Schüssel geben;
3. Sich vergewissern, dass die Schüssel korrekt fest sitzt;
4. Das Kopfteil in Arbeitsstellung bringen;
5. Zur Vermeidung von Unfällen eine korrekte Arbeitstellung einnehmen, (siehe ABB. 7): Der Körper muss gegenüber der Arbeitsplatte senkrecht stehen; mit leichtem Griff die Maschinenkomponenten handhaben, die Gerätebewegungen nicht beeinträchtigen.

Sich nicht an das Gerät lehnen;

6. Druckknopf "I" drücken und somit das Gerät einschalten, wenn notwendig mit dem Geschwindigkeitsregler die Geschwindigkeit erhöhen;

7. Nach Beendigung der Arbeit den Geschwindigkeitsregler auf "0" stellen, dann den Ausschaltdruckknopf "0" drücken;
8. Das Kopfteil heben und die Schüssel vorsichtig abnehmen.

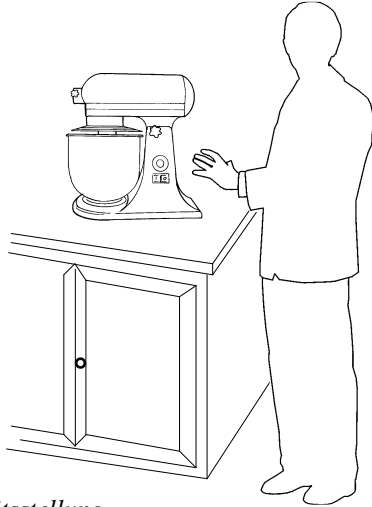


ABB. 7 - korrekte Arbeitsstellung

KAP. 6 - ORDENTLICHE 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 oder Spülmaschine gereinigt werden, zur Reinigung dürfen keine Werkzeuge oder Bürsten, welche die Oberfläche beschädigen könnten, benutzt werden.

Bevor man mit den Reinigungsarbeiten beginnt:

- a) den Netzstecker ziehen, um das Gerät zu isolieren;
- b) den Geschwindigkeitsregler auf "0" stellen.

6.2 - REINIGUNGSPROZEDUR

6.2.1 - Reinigung der Werkzeuge und der Schüssel

Zum Reinigen des Werkzeughalters:

- a) die Schüssel abnehmen;

- b) Das Werkzeug **sehr vorsichtig** abnehmen.

Die abmontierten Teile mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel spülen.

Schüssel und Werkzeughalter müssen gereinigt werden, wenn sie mehr als zwei Stunden nicht benutzt werden, jedenfalls muss die Reinigung einmal am Tag erfolgen.

ACHTUNG! Die Geräteteile dürfen nicht in die Spülmaschine.

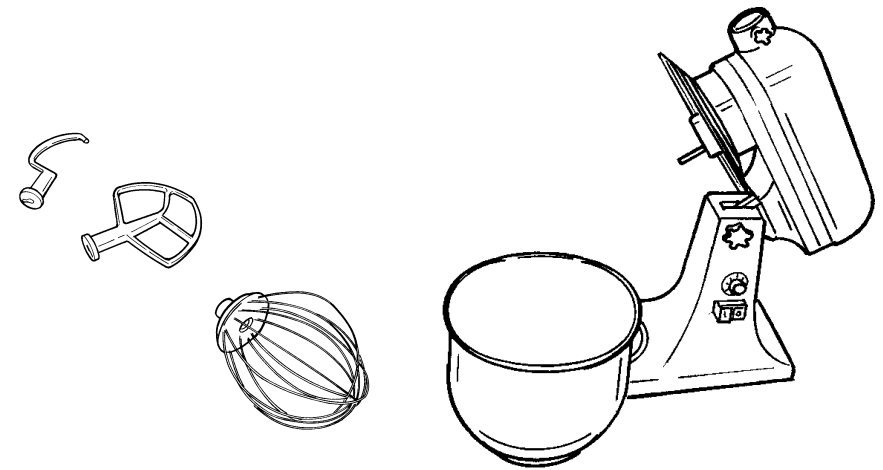


ABB. 8 - Gesamtansicht des Gerätes

6.2.2 - Allgemeine Reinigung

Merke: den Stecker ziehen

Waschung des Gerätekörpers mit neutralem Mittel und feuchtem Tuch, das öfters mit warmem Wasser gespült wird.

Zum Schluss alle Teile sorgfältig trocknen.

KAP. 7 - WARTUNG

7.1 - ALLGEMEINES

Bevor mit jeglicher Wartungsarbeit begonnen wird, **muss der Stecker gezogen werden , um das Gerät zu isolieren.**

7.2 - SPEISEKABEL

Regelmäßig den Zustand des Speisekabels prüfen, eventuell zur Ersetzung den „KUNDENDIENST“ anrufen.

7.3 - WERKZEUGE

Sollten die Werkzeuge die Zutaten nicht korrekt verarbeiten, den „KUNDENDIENST“ anrufen.

KAP. 8 - BESEITIGUNG

8.1 - AUSSERBETRIEBNAHME

Sollte aus irgend welchen Gründen das Gerät außer Betrieb gesetzt werden, sich vergewissern, dass es von Niemanden mehr gebraucht werden kann: **die elektrischen Anschlüsse ausstecken und zerschneiden.**

8.2 - ENTSORGUNG

Nach Außerbetriebnahme kann das Gerät entsorgt werden. Die verschiedenen Materialien (**siehe Kap. 1 Abschnitt. 3.2**). sortieren und sich an die jeweils zuständigen Müllentsorgungsbetriebe wenden.

8.3 - 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.