


11/2010

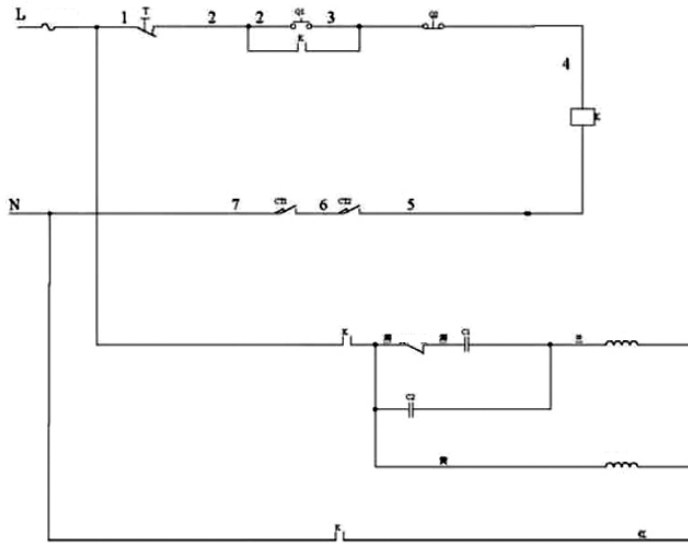
# Mod: **BM-30AT/B**

**Production code: IMP30 - 9175-SY**



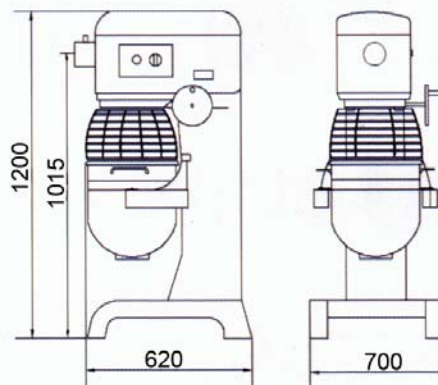
**Diamond**  
catering equipment

Capacità lt.	Capacità kg.	Volt	KW	Energy	Dimens. mm	Velocità	KG
30 LT.	7	230/1-5...	1,5		700 X 620 X 1200 H	91-166-282 RPM	204



220-240V 50HZ/60HZ  
CIRCUIT DIAGRAM OF B30CT MIXER

NO.	Name
1	motor
2	distance switch
3	contact switch
4	green button
5	red button
6	overload switch
7	start capacitor
8	work capacitor
9	timer
10	power cord



The undersigned, authorized officer of the above written Company, hereby declares that the above mentioned goods are in compliance with the following directives:

**98/37/CE - 2006/95/CE - 89/336/CE - Reg.1935/2004**

and with the following Standards:

**CEI EN 60335-2-14/A2:2000**



The manufacturer declines any responsibility if the suggestions brought in this manual are not strictly observed. Before starting any operation read this manual and keep it for further consultation.

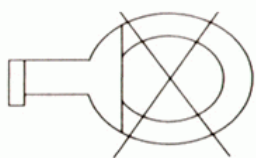
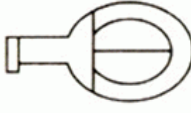
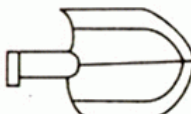

#### WARRANTY

The manufacturer restricts himself to repair or replace all components with construction faults which manifest themselves in the first 12 months from the date of putting in use and however not later than 16 months from the shipment date of manufacturer. Components for which it foresees a normal consumption are excluded from warranty (for example electrical parts). The customer must indicate to the manufacturer, in order to benefit from the warranty, the faults pointing out: the registration number of the machine, the reference of the purchase date (invoice or delivery note) and furthermore he will have to send the faulty part at his charges for repair or replacement. The manufacturer fulfils completely its warranty obligations by the repair or the replacement of the faulty piece. If repair is requested where the machine is installed, the charges regarding labour, trip, possible stay of the technicians or the mounters will be entirely at the purchaser's charges. The damages due to an inappropriate use, missed maintenance, tampering are not included in the warranty.

#### WASTE DISPOSAL

DIRECT. 2002/96/CEE- Discard old devices: at the end of its working life the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

## FUNZIONAMENTO

 220V	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prima dell'utilizzo controllare che la spina del cavo di alimentazione sia compatibile con la presa di terra.</li></ul>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prima di mettere in funzione la macchina, togliere l'accessorio (uncino – frusta – paletta), per controllare che l'impastatrice funzioni correttamente e non sia danneggiata. È necessario cambiare l'impastatrice se la direzione di lavoro è diversa da quella indicata dalla freccia.</li></ul>	
<b>OFF</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Per cambiare la velocità di lavoro: arrestare la macchina prima di cambiare la velocità, per evitare danni al motore.</li></ul>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Miscelare: scegliere la velocità e l'accessorio da utilizzare in base all'impasto che si vuole miscelare.</li></ul>	
<b><u>A</u></b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• <b><u>A</u></b>: Questo accessorio è indicato per miscelare impasti con uova e burro, ad alta velocità. Il tempo di lavoro è inferiore ai 15 minuti.</li></ul>
<b><u>B</u></b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• <b><u>B</u></b>: Questo accessorio è indicato per lavorare a media velocità le materie prime. Il tempo di lavoro è inferiore ai 20 minuti.</li></ul>
<b><u>C</u></b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• <b><u>C</u></b>: Questo accessorio è indicato per impastare, a media velocità. Il tempo di lavoro è inferiore ai 30 minuti. La proporzione di farina e acqua è 40% - 50%.</li></ul>

## CURA E MANUTENZIONE

### ATTENZIONE

1. Non utilizzare un getto d'acqua diretto per pulire l'impastatrice.
2. Staccare il cavo di alimentazione prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, e assicurarsi che il cavo e la spina siano sempre in ottime condizioni.
3. Non toccare la spina o il cavo di alimentazione con la macchina in funzione, e non scollegare la spina con le mani bagnate.
4. Se la macchina è danneggiata non utilizzarla.
5. Non mettere le mani nella vasca quando l'impastatrice è in funzione.
6. L'impastatrice deve essere posizionata su una superficie piana e stabile, e deve lavorare in una zona sicura.
7. Se il cavo di alimentazione si danneggia, farlo sostituire da un professionista.

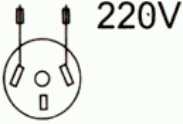
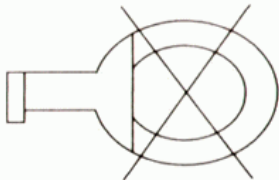
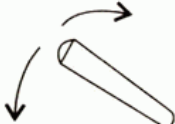

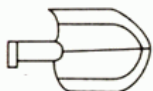

### MANUTENZIONE

1. Prima di utilizzare la macchina, pulire accuratamente la vasca e gli accessori, ed in seguito posizionare la vasca correttamente.
2. Quando si utilizza un accessorio consultare attentamente il manuale per scegliere la corretta velocità di lavoro, per evitare di danneggiare uno degli accessori o addirittura l'intera macchina.
3. In seguito all'utilizzo staccare il cavo di alimentazione e riporre la vasca e gli accessori ben puliti in un luogo sicuro.
4. Conservare la macchina in un luogo ben pulito ed asciutto.

## MALFUNZIONAMENTO

<b>Problema</b>	<b>Cause</b>	<b>Risoluzione</b>
L'albero motore non lavora.	Contatto insufficiente con la rete elettrica.	Controllare il cavo di alimentazione e la spina.
La vasca è in posizione scorretta.	La direzione di lavoro della macchina è scorretta.	
Perdita di olio.	Gli ingranaggi del motore sono danneggiati.	Sostituire la macchina.
Difficoltà nel muovere la vasca.	L'alloggio della vasca è arrugginito.	Pulire l'alloggio e lubrificarlo.
Il motore è in sovraccarico e la velocità di lavoro è minima.	Il voltaggio è insufficiente o la velocità selezionata è sbagliata.	Controllare il voltaggio o diminuire la velocità di lavoro.
Rumore e surriscaldamento.	Mancanza di lubrificazione.	Aggiungere o cambiare lubrificatore.
L'impastatrice tocca la vasca.	L'accessorio utilizzato o la vasca sono danneggiati.	Riparare o sostituire l'accessorio o la vasca.

## OPERATION INSTRUCTION

	<p>➤ Before using, please check power supply if it match your machine and be sure ground wire is eliable.</p>
	<p>➤ Before testing, please take mixing device off first, in order to avoid damage machine which is match moving direction. It's necessary to change the three-phase machine if the moving direction is not match with arrow.</p>
<h1 style="text-align: center;">OFF</h1>	<p>➤ For changing the speed: Please stop machine first before change speed in order to avoid damage gear box.</p>
	<p>➤ Mixing: according to the different mixing-material. Choose the different mixing devices and speed.</p>
<p style="text-align: center;">A</p>	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>➤ A: Be suitable for mix and stir butter, eggs, and work with in high speed, working time is less than 15 minutes.</p> </div> </div>
<p style="text-align: center;">B</p>	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>➤ B. Be suitable for mix and stir stuffing and raw material, and work in middle speed, working time is less than 20 minutes.</p> </div> </div>
<p style="text-align: center;">C</p>	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>➤ C: middle position is suitable for mixing dough, working time is less than 30 minutes. Flour water quantity is 40%-50%.</p> </div> </div>



## WARNING AND SPECIAL ATTENTION

### WARNING

- 1 DON'T USE WATER PIPE TO WASH THE MIXER DIRECTLY;
- 2 PLEASE PULL OFF THE PLUG BEFORE MAINTAINING, AND MAKE IT MAINTAINED BY PROFESSIONALS;
- 3 DON'T TOUCH THE SWITCHS AND PLUG WITH WET HAND;
- 4 IF BROKEN, PLEASE STOP USING AT ONCE
- 5 THERE IS A GROUNDED NUT (SIGNED "  $\perp$  ") IN THE MACHINE, PLEASE RECOVER IT TO ORIGIN CONDITION, DON'T CANCEL THE GROUNDED LINE;
- 6 DON'T PUT HANDS INTO THE BOWL OR TOUCH THE MIXING DEVICES WHEN WORKING;
- 7 DON'T ALLOW THE MINOR CLOSE TO THE MACHINE;
- 8 THE MACHINE SHOULD BE FIXED ON THE DRY WOODEN SPLINT AND WORK IN SAFE AREA;
- 9 IF THE ELECTRICAL WIRE IS BROKEN, PLEASE CHANGE IT BY PROFESSIONALS.

### SPECIAL ATTENTION

- 1 BEFORE USING , PLEASE CLEAN THE BOWL AND THE MIXING DEVICES CAREFULLY, AND THEN INSTALL THE BOWL ONTO THE MACHINE CORRECTLY AND TIGHTLY;
- 2 WHEN CHOOSING MIXING DEVICES, PLEASE REFER TO THE OPERATION MANUAL TO CHOSE THE CORRECT SPEED, OR IT WILL DESTORY THE INSIDE SPARE PARTS AND SHORTEN THE USING LIFE OF THE MACHIE;
- 3 AFTER USING, PLEASE POWER OFF THE MACHINE, AND PUT THE BOWL AND DEVICES IN THE SAFE AND CLEAN PLACE AFTER CLEANING;
- 4 KEEP ENVIROMENT AROUND THE MACHINE DRY、HEALTH AND SAFE.

# TROUBLE SHOOTING AND SPECIFICATION

## TROUBLE SHOOTING

Trouble	Possible Causes	Re-cover
The axle can't work when operate the machine.	Poor contact of the electrical equipment.	Check the plug.
The mixing bowl out of position.	Moving direction is not correct.	
Leak oil.	Sealing washer is damaged.	Change.
Defficult to move the bowl up and down.	Slideway is rusted.	Clean the slideway and lubrication.
The motor is overheat and speed down.	The voltage is not enough, or incorrect speed.	Check the voltage or use lower speed.
Noise and over heat.	Poor lubrication.	Add or change lubrication.
Mixer touch the bowl.	The mixing device or bowl deformed.	Repair or change the bowl or mixing device.