

STICK BLENDERS WITH ADJUSTABLE OR FIXED SPEED MIKSERY RĘCZNE ZE STAŁĄ LUB ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ



Item: 224328
224335
224359
224380

You should read this user manual carefully before using the appliance

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil .

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора

INDEX

CHAP. 1. CONTENT ORGANIZATION AND CONSULTATION MODALITY	3
CHAP. 2. GENERAL INFORMATION AND CHARACTERISTICS	4
CHAP. 3. SAFETY INSTRUCTIONS	8
CHAP. 4. PUT ON SERVICE AND USE	9
CHAP. 5. MAINTENANCE, BREAKS RESEARCH AND CLEANING	14
CHAP. 6. SELLING	16
CHAP. 7. MANUFACTURING MATERIALS	17



CHAP. 1. CONTENT ORGANIZATION AND CONSULTATION MODALITY

MANUAL PURPOSE

MANUAL IMPORTANCE

The present instruction manual for the use is to be considered as **integral part of the machine**:

- Must be kept for all the machine life.
- Must be coupled with the machine in case of its ceasing.
- Besides to show all useful notices for the opera-

tors, contains (collected in specific chapters) the electric diagrams that will be used for the possible maintenance interventions and repairation.

SCOPE / MANUAL PURPOSE

The instructions manual for the use **has the purpose** to furnish to the commitment all necessary information so that, except of an adequate supplied machine use, is able to manage the same in the more autonomous way and possibly safe.

Besides the present manual has been written with the purpose to supply **indications and warnings** to know the supplied machine, to understand its principles and functioning limits. For possible doubts you can call the Authorized Assistance Center.

RECEIVERS

The present instruction manual for the use, delivered in number of 1 copy together with the machine, is supplied as integral part of the machine, is turned both to the operators both to the skilled technicians qualified to the installation, use and maintenance.

The prevention and protection service responsible

of the commitment and **the additional employers**, to whom is assigned the machine, must take vision of the present instructions manual for the use, with the aim to adopt all technical and organizational measures.

RESPONSIBILITY

- If the present manual endures damages or is lost, it is possible to request a copy to the **Authorized Assistance Center**.
- The present manual **reflects the technical state** during the machine manufacturing; the manufacturer reserves the right to update the production and of consequence other manual issues, without the obligation to update productions or previous manuals, if not in particular cases regarding the health and the people safety.
- Pay particularly attention to the **residual risks content** present on the machine and the prescriptions to which the operators must keep.
- The manufacturer **is the responsible** for the machine in its original configuration.
- The manufacturer **isn't the responsible** for damages caused from the improper use or not correct of the machine and documentation or for damages caused from the imperative standards violation, negligence, lack of experience, imprudence and the not respect of regulation standards on behalf of the employer, of the operator or the maintenance man and for **every possible damage**, caused from

an irrational, improper and/or wrong use.

- The manufacturer **isn't the responsible** for the consequences caused from the not original spare parts use or of equal characteristics.
- The manufacturer **is the responsible** only for the information showed in the manual original version in Italian language.
- The non-fulfillment prescriptions contained in this manual will cause the guarantee immediate decay.
- The factory responsible, that supervision to the working activities, in the field of the foreseen respective attributions and competence, must:
 - Carry out the foreseen safety measures;
 - Make informed the operators about the specific risks whom are exposed and bring to their knowledge the prevention essential standards;
 - Prepare and require that the single operators observe the safety standards and use the protection means put at their disposal;
 - Get down to work more operators, contemporary, on this product.



SIMBOLOGY MEANING

Here follow it is clearly specified the symbols and definitions meaning, which will be used in the present document.



DANGER

It shows the danger presence for who works on the machine and for who is in the vicinity, so the indicated activity must be performed in accordance with the actual accident prevention standards and with the indications showed in the present manual.



PRECAUTION

It shows a warning on useful information and/or further recommendations and/or shrewdness about the actual operation.



ATTENTION

It shows an operation to perform with attention to avoid damage to the machine.

CHAP. 2. GENERAL INFORMATION AND CHARACTERISTICS

USE DESTINATION AND MANUFACTURE PARTS

The mixer here follow called "machine", is a portable machine designed to beat, whisk, mince, crumble, emulsify, reduce in mash, etc, to use in the collective and institutional restoration.

With the machine in function of the tool that is used, it is possible to prepare directly in pot thick vegetable and pasta soups, soups, mashed potatoes, creams, batters, mayonnaise, almonds pulp, cheese creams and what other like that.

The machine is constituted from an electric motor inserted in a unique fusion of plastic material (base machine body), in which the motor shaft is connected to the work tool: electric mixer or whisk.

On the basis of the operative modalities, and to the used tool, the machine can:

- Work while is relied on the bottom of the container (with the mixer tools), not exceeding however the immersion nick,
- Work maintaining it hung, with the use of both the

The tool is connected and blocked to the machine body or with a screwed nut, or through a fast unhook junction.

The feed product is charged manually in the container and successively, **with the use of both the hands and grasping the machine in the foreseen areas (see figure pag. 13)**, the same is:

- Placed with the tool inside the container or the pot;
- Screwed, and used up to the end of the feed product working;
- Switched off and placed on an adequate support bench.

hands (with the whisk tool),





- Work placed on a special support that can be adapted to the pot. The support works as the operator substitute for operations that request long times or for feed treatments that can present burns risks (vapor or spatters).

The feed product unload, when the working cycle is finished, happens in manual way after having extracted the machine from the container.

All materials on direct contact with the food product are in accordance with the actual hygienic standards for food.

In accordance with the functioning requirements and production, the machine can be constituted with different optional parts.

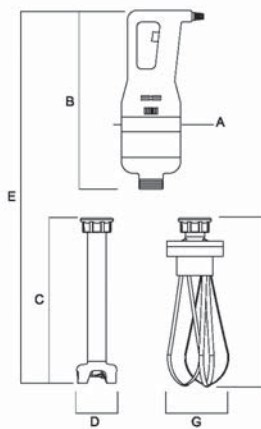
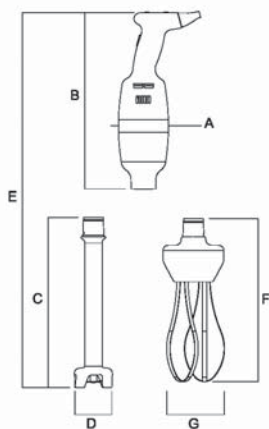
The machine is supplied with the identification plate on which the following data are showed:

 ul. MAGAZYNOWA 5 62-023 GADKI POLAND	  
	Mikser/Blender Nr. 0000000 Mod. 224328-HENDI 250
	1N PE AC 230V 50Hz kg. 1,5
	A 1,2 kA 1 kW 0,25 2015

TECHNICAL AND MANUFACTURING DATA

Model	FM250VF2508	FM300VV+FM300L	400VV	FM400VVC400S
Code	224328	224335	224359	224380
Motor power (W)/Voltage (V)	250/230	300/230	400/230	400/230
Maximum speed (revolutions/min)	15000	13000 (max.)	15000	15000
Variable speed (revolutions/min) only VV models	-	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000
Sizes A (mm)	Ø75	Ø100	Ø100	Ø100
Sizes B (mm)	285	350	350	350
Sizes C (mm)	250+20	300+40	500+40	400+40
Sizes D (mm)	Ø75	Ø85	Ø85	Ø85
Sizes E (mm)	520	650	850	750
Sizes F (mm)	-	330	330	330
Sizes G (mm)	-	(option: 224342) 120	(option: 224342) 120	120
Machine body mass (kg)	1,0	1,8	2,1	2,1
Code: 224328	Code: 224335, 224359, 224380			

EN



Continue acoustic power level considered equal to considered A

Minor of 70dBA

Current nature - frequency

Cfr. Machine plate

Full charge current

Cfr. Machine plate

Use nominal voltage

Cfr. Machine plate

Auxiliary circuits voltage

Cfr. Machine plate

Protection system

Double insulation

Protection degree

IP X3

Max environment air temperature

+40°C

Requested minimum illumination

500 lux

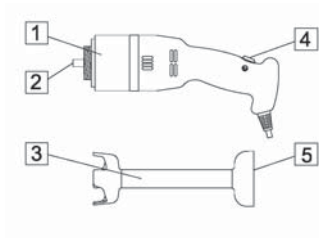
Product directive conformance

2006/42/CE, 2006/95/CE and successive modifications and integration, Reg. 1935/2004

GROUP

1. Machine body
2. Joint for tools
3. Mixer tool
4. Starting button
5. Tool blocking nut
6. Speed variator

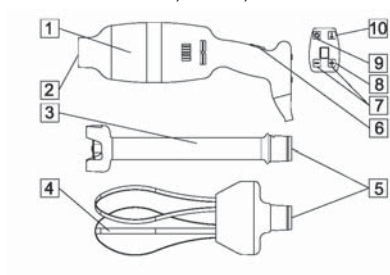
HENDI 224328



EN

1. Machine body
2. Joint for tools
3. Mixer tool
4. Whisk tool
5. Tool blocking fast clutch
6. Starting button
7. Speed change controls
8. Starting safety button
9. Continuative use button
10. Mixer switch / whisk

HENDI 224335, 224359, 224380



NORMAL USE, IMPROPER USE, NOT CORRECT USE OR FORBIDDEN

The machine described in the present instructions manual for the use is foreseen to be driven **from an only operator** skilled and prepared on residual risks, but with the competence, in safety matter, of maintenance employees.



In its **NORMAL USE**, and reasonably foreseeable, the machine can be used only to beat, whisk, mince, crumble, emulsify, reduce in mash, directly in pot or an adequate container to use in the collective and institutional restoration.

According to the tool type, it is possible to prepare directly in pot thick vegetable and pasta soups,

The operator should have at least the minimum age foreseen from the social laws about the work and having had the necessary technical training at least from a more expert operator that had him preliminarily trained for the correct use of the machine.

soups, mashed potatoes, creams, batters, mayonnaise, almonds pulp, cheese creams and what other like that.

The machine must be taken, supported and handled, **placing the hands in the prescribed zone (see figure pag. 13).**



The machine must not be used **IN IMPROPER WAY**; in particular:

- It must not be used for domestic uses,
- It must not functioned with parameters different from those showed in the technical characteristics table,
- For every use of the machine with modalities different from those showed in the present manual, the manufacturer declines every responsibility,
- The user is responsible of the damages resulting from the lacked exercise conditions observance in
- accordance with the agreed technical specifications and order confirmation,
- **The tools must not be functioned on vacuum;**
- Not tamper or damage intentionally nor remove or hide the labels.

The machine must not be used **IN NOT CORRECT WAY or FORBIDDEN** so some damages or injuries could be caused for the operator; in particular:

- It is forbidden **to draw the electric feeding cable or the machine** to disconnect the feeding plug,
- It is forbidden to **put weights** on the machine or on the electric feeding cable,
- It is forbidden to **put the electric feeding cable** on sharp parts or with burn danger,
- It is forbidden the machine use with the damaged and not integer **electric feeding cable or with the control devices;**
- It is forbidden to **leave the machine off** with the electric feeding cable connected with the feeding plug,
- It is forbidden to **insert any type of object** inside the motor ventilation cap;
- It is forbidden to **put the machine above different objects from the working ground** used in the food field of height included between 900 – 1100mm from the **trampling level,**
- It is forbidden the **use of inflammable substances, corrosive or harmful for the cleaning or products excessively alkalines as the caustic soda or ammonia,**
- It is forbidden to **plunge the machine** in water or in other liquids;
- It is forbidden the **not authorized personnel use** and with clothes different from that showed for the use,
- It is forbidden the **use of the whisk tool in the machines with fixed speed,**
- It is forbidden **to introduce in the pot with the machine inserted and in function, products or objects having characteristics** different from those showed in the normal use, such as for example bones, frozen meat, not food products, or other objects as scarves, etc...,
- It is forbidden **to take, support and handle the machine, placing the hands in different zones from those** showed in the normal use and however **maintain in function the machine with an only hand,**



- It is forbidden **to push or lets push from others the feed products or the ingredients towards the bottom of the pot with the inserted machine and in function**, and in general introduce the hands or any other body part, in the pot during the machine functioning,
- It is forbidden **to introduce the machine in the pot, more than the immersion nick and however over the tool blocking nut**,
- It is forbidden **to remove the machine from the pot, before that the tool is completely stopped** and however **before 10 sec** from the machine stop control,
- It is forbidden **to work on the tools block systems** before the tool complete stop, and however **before 10 sec** from the machine stop control and connected to the electric feeding,
- It is forbidden the **partial removal** of the protections and of the danger signals.
- It is forbidden the functioning without that all the **precautions about the residual risks elimination** have been adopted on behalf of the user,
- It is forbidden to **smoke or use free flame devices** and manipulate incandescent materials, unless some suitable safety measures aren't adopted,
- It is forbidden to activate or **set the control and blockage devices as knobs or similar** both during the machine functioning both if you aren't authorized.



The user is however responsible of the damages resulting from the lacked observance of the specified normal use conditions. For possible doubts you can enquire at the Authorized Assistance Center.

CHAP. 3. SAFETY INSTRUCTIONS INTRODUCTION

EN



The lacked standards and safety procedures applications can be danger and damage sources.

The machine means bound in the use for the respect, on behalf of the final user, of:

- All rules, of insertion in the environment and of people behavior, fixed from the laws and/or appli-

cable standards; with particular reference to the fixed plant upstream of the supplied machine and for its connection / functioning;

- All further instructions and use warnings making part of the technical / graphic documentation annexed to the same machine.



Except where differently specified, **the personnel which performs the installation interventions, connection, maintenance, reassembly, and reuse, damages or breakdowns, demolition and disman-**

ting must be **a skilled personnel** qualified in safety matter and educated on the residual risks, with the competencies, in safety matter, of the maintenance employees.



ENVIRONMENTS, WORKING AND PASSING PLACES

The work environment must answer to the directive 89/654/CEE requirements. In the working area foreign object must not be present. **The employer**, in the directive 89/391/CEE respect, concerning the

measures realization turned to promote the safety and workers health improvement during the work, must provide to eliminate or reduce the showed residual risks as foreseen in the present manual.

WARNINGS ON THE RESIDUAL RISKS

RESIDUAL RISK DUE TO THE FIXED PROTECTIONS REMOVAL, INTERVENTIONS ON BROKEN/WORN PARTS



For any occasion **the operator must not try to open or remove a fixed protection or tamper a safety device.**

In the phase of **equipment, maintenance**, tools change and **cleaning**, and **during all further manual operations** that happens introducing the hands or

Besides in the cleaning phase or unblock of the inserted pieces in the blades that happens also introducing the hands near the cutting tools, a residual risk remains due above all to a cut with tools sharpened parts.

Besides, the operator and the maintenance man must be skilled for the intervention connected to the

other body parts in the machine dangerous areas, a residual risk remains due above all to:

- **Knocks with machine manufacturing parts,**
- **Grazing and/or abrasion with machine rough parts,**
- **Sharp pain with the sharpened parts,**
- **Cut with tools sharpened parts.**

manual operations with open protections, must be trained on the joined consequent risks and must be authorized from a responsible person and must use adequate individual protection devices, five fingers anti cutting gloves. All interventions on the discs must happen keeping them with the blades towards the bottom side.

EN

CHAP. 4. PUT ON SERVICE AND USE



The machine management is allowed only to the authorized personnel and opportunely educated and endowed of a sufficient technical experience.

Before to switch on the machine perform the following operations:

The not authorized use of commercial parts and accessories making part of the protections and safety devices can cause some malfunctions and the ran-

- Read with attention the technical documentation,
- Know what protections and emergency devices are available on the machine, their location and functioning.

ger situation beginning for the operators. **The operator must besides** have received an adequate training.



ASSEMBLY / DISASSEMBLY

The assembly / disassembly operations of every device of the machine **are performed with the machine stop and with the plug disconnected from the socket**, or with the sectioning device in OFF.

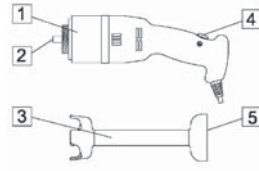
The machine assembly goes on in different phases (for example it is showed the machine with base body).

TOOLS ASSEMBLY

HENDI 224328

Align and insert the coupling (5) of the mixer (3) in the clutch (2) of the machine body (1)

Screw the mixer (3) up to fasten it firmly to the machine body (1)

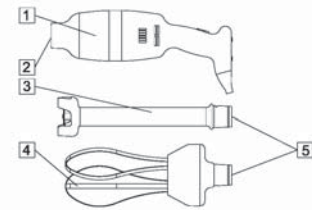


TOOLS ASSEMBLY

HENDI 224335, 224359, 224380

Align and insert the tools coupling (5) in the quick clutch (2) of the motor body (1)

Turn the tools (3-4) up to fasten them firmly to the machine body (1)



EN

The disassembly activities perform following in a backwards way the assembly phases previously described.



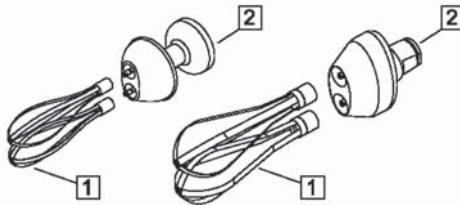
It is forbidden the use of **the whisk tool in the fixed speed machines (VF)**

It is forbidden the whisk tool use in the machines with variable speed (VV) with the max speed function

WHISKS ASSEMBLY/DISASSEMBLY

For the disassembly pull the whisks (1) as soon as they don't part from a reducer group (2).






To assemble them insert the whisks basis (1) in the reducer group pivot (2) and push thoroughly.



FUNCTIONING DESCRIPTION


The control devices are designed and manufactured so as much sure and reliable and resistant to the service normal stresses, to the foreseeable strains

and to the external agents. Besides they are clearly visible, locatable and marked from a suitable marking. Here follow the main **control devices** are showed:

TYPE/ COLOR	REFERENCE / DESCRIPTION
Button / black	"  " / Button for the machine starting control with maintained action
Key / black	"  " / Max speed switching button only for blender tool (only models HENDI: 224335, 224359, 224380)
Key / black	"  " / Key for speed increase / safety key for starting (only models HENDI: 224335, 224359, 224380)
Key / black	"  " / Key for speed reduction (only models HENDI: 224335, 224359, 224380)
Key / black	"  " / Key for the machine starting safety (only models HENDI: 224335, 224359, 224380)
Display / red	Speed visualization: from 1 to 9 / maximum speed visualization (only models HENDI: 224335, 224359, 224380)

STARTING

The machine starting with impulse is possible **only with a voluntary action on the control device foreseen for this aim:**

Model HENDI: 224328: „" only use with maintained action

Models HENDI: 224335, 224359, 224380: „" + „". Only use with continued action.

STOP

For the stop control push the button .

FUNCTIONING SAFETY

If the machine is under stress, or is submitted to too long functioning times or submitted at overloaded, the same stops immediately for the thermal protection

functioning. In this case **wait that it is completely cooled** before proceeding to the starting function.



VOLTAGE LACKING

In case of electric feeding breaking or if the machine is disconnected from the electric net, this last one will be able to be restarted only following the star-

ting function, **after the electric feeding back or the reconnection to the electric net.**

CONTROLS AND VERIFICATIONS BEFORE STARTING

VERIFICATION / CONTROL	MODALITIES AND CHECKS
Check that: <ul style="list-style-type: none">• There aren't inside the pot extraneous objects	Sight control of the indicated parts, to check of objects or extraneous bodies lacking as for example different tools, clothes, etc ... and that there isn't however the food product
Check the cleaning: <ul style="list-style-type: none">• Of the machine external sides• of the tool along its surface• of the tool external sides	All indicated parts surfaces, before the machine use must be checked visually to verify their cleaning. In case of molds presence or other type of dirtiness, provide with the cleaning procedure in accordance with the chapter 5 indications.
Check the integrity: <ul style="list-style-type: none">• of the fixed protections• of the machine body	All fixed protections, etc.. must perform the function for which have been foreseen. Indicated parts sight check to verify their integrity in their surface external part. The parts must be however changed at the first erosion signals or breaking (cfr. Authorized Assistance Center).
Check the functionality: <ul style="list-style-type: none">• of the control system parts / control about the safety;• of the control devices.	All devices must perform the function for which have been foreseen. Control directly the devices so that these ones determine the waiting function. The actuators and all parts must be however changed to the first erosion signals or breaking (cfr. Authorized Assistance Center).
Check the absence: <ul style="list-style-type: none">• of strange noises after the starting	During the functionality checking of the control devices, if there are strange noises, due for example to a seizing or mechanical breaks, stop immediately the machine and activate the maintenance service.

For any intervention type or for the parts change that are damaged, **activate the maintenance service.** The possible change must happen with manufactur-

er original products or at least of quality, safety and equivalent characteristics. For analysis contact the Authorized Assistance Center.

PUT IN FUNCTION

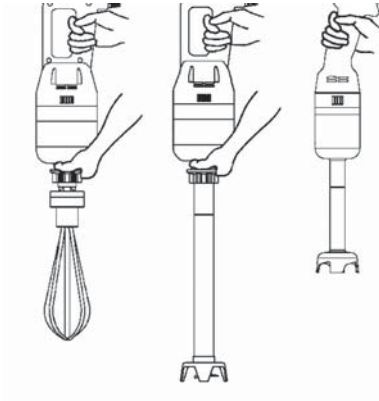
The machine operator can put in function the machine following in order the under reported indications:

- Positive controls result for the preparation preliminary operations,
- Positive controls result for the electric feeding,
- Plug connection in opportune current socket,
- Positive controls result for the assembly,
- Positive controls result / checks before the starting,
- Positive controls result finalized to check the respect of all safety conditions,
- Introduce manually the feed product inside the pot,

• With the use of both the hands take the machine in the foreseen zones:

- Place it with the tool inside the pot,
- Start, maintain and handle it up to the end of the feed product work,
- When the food product has reached the desired solidity, stop the machine and placed on a support adequate bench,
- Discharge manually the pot feed product, taking it with both the hands and pouring out the feed product where necessary.





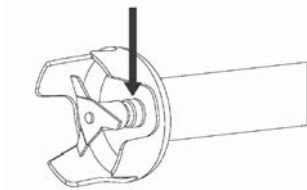
It is forbidden to introduce the machine in the pot, more than the immersion nick and however over the tool blocking nut.

It is recommended to make not work the machine on vacuum.

We recommend to control periodically the tire gas-

ket integrity placed under the blade (see drawing) and change it if it is damaged or worn.

The gasket integrity prevents the working product seepage inside the tool avoiding damages to the mixer.



SWITCHING OFF

In succession, the switching off must follow what here under indicated:

- Before the switching off wait the working conclusion, or wait that the feed product has reached the desired solidity,
- Stop the machine releasing the foreseen control

devices,

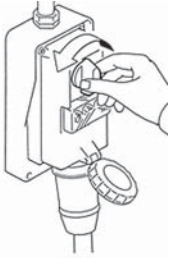
- Place the machine on a support adequate bench
- Disconnect the plug from the machine from the feeding socket,
- Perform the cleaning interventions.



**CHAP. 5. MAINTENANCE, BREAKS RESEARCH AND CLEANING
MAINTENANCE PRESCRIPTIONS**

INSULATION FROM THE EXTERNAL FEEDING SOURCES

Before to perform any operation of **maintenance, cleaning and parts change**, the external feeding sources must be sectioned and insulated.



Position on “zero” the protection device placed upstream of the electric equipment feeding line.



Disconnect the general sectioning device and provide to protect the plug with proper systems.

BREAKS OR DAMAGES RESEARCH AND MOVING ELEMENTS UNBLOCKING

Here follow are indicate the interventions for **the breaks or damages research and moving elements unblocking** which can be performed from maintenance men.

EN

TYPE	POTENTIAL/S CAUSE/S	MODALITY AND COMPARISON
Net voltage lacking	General Blackout	Contact the electric energy distributor
	Fuses or magneto thermals intervention place upstream of the machine feeding line	After having eliminated the causes that have determined the protection device intervention, restore it. In case of problem persistency contact an electrician technician.
Functioning intervention	Protection device intervention inside the machine	Contact an electrician technician: after having eliminated the causes that have determined the protection device intervention, restore it.
	Cause/s not identifiable	Contact directly the Authorized Assistance Center
The machine doesn't function: the blades don't rotate or don't perform correctly the cutting	Feeding voltage lacking	Check and restore the electric energy
	Sectioning devices set on "OFF"	Connect the plug on the feeding socket
	Lacked running button functioning	Check the button efficiency and eventually contact directly the Authorized Assistance Center
	Thermal intervention due to the overheating	Wait the complete cooling before to machine restarting
	Visualization on the display of the letter "E"	Speed reader damaged, contact directly the Authorized Assistance Center



EXTRAORDINARY MAINTENANCE

For the intervention of **extraordinary maintenance**, consequent to breaks or revisions or mechanical and electric damages, it is necessary an intervention request directly to the Authorized Assistance Center.

The instructions about the extraordinary maintenance don't appear in the present instruction manual for the use and so must be explicitly requested to the manufacturer.

CLEANING



It is forbidden to clean by hand the organs and the elements in motion.

All cleaning interventions must be started only and exclusively, **after having unloaded the machine with the food product in working and having insulated from the electric feeding source and from external energy.**

The machine hygiene level classification and the associated equipment, for the foreseen use, are 2 (two): machine that, after a hygiene risk evaluation,

The machine, the electric equipment and the machine board components **must not be ever washed utilizing water, and not in any kind of jets form and quantity; so, without "bucket" nor "rubber" nor "towel".**

Don't put ever directly the machine in the sink or under the tap.

is in conformance with applicable international standards requirements, but requests a programmed disassembly for the cleaning.

FREQUENCY	PERSONNEL	MODALITY
At the end of every shift work and however before the daily use	Operator	<p>All the surface and the machine parts destined to come in contact with the food product or with the food zones (tools external and internal surface) and the jets zones (tool superior surface connected with the machine and machine external surface), must be cleaned and disinfected with the under reported modalities. For the grinding group disassembly activities see the previous descriptions.</p> <ul style="list-style-type: none">• Scrape the surfaces from the possible food product residuals (for example with plastic scrapers);• Clean all the food zone surfaces and jets zone with a morbid dampened clothes (not draining) with detergent diluted in hot water (also common soap for dishes is good). Don't soak them. With a towel clean inside the grinding mouth. Use specific products for steel, which must be liquids (not in cream or pastries however abrasive) and above all must not contain chlorine. Against the fat substances the denatured alcohol.• Rinse with cleaned hot water and successively dry all food zone surfaces and jets zone with soft clothes that don't lose coats.• The mixer tool, being in stainless steel, cannot be washed in dishwasher, much less the plastic parts.• The reassembly must happen only following working requirements, leave the pieces wrapped up in soft dry clothes that don't lose coats.

PERIODS OF LONG INACTIVITY

- During the machine long inactivity periods provide to pass vigorously on all steel surfaces (especially if stainless) a clothes soaked of Vaseline oil so that to spread a protective veil.



THINGS NOT TO DO BEFORE OR DURING THE CLEANING:

- Enter towards the moving elements without to be previously checked of their stop;
- Enter towards the moving elements without have stopped it in safety stop (blockage in zero position of the electric feeding sectioning devices)

PRODUCTS NOT TO USE:

- Compressed air with jets towards the zones with flour warehouses and in general towards the machine;
- Vapor equipment;
- Detergent that contains CHLORO (also if diluted) or its compounds as: the bleach, the muriatic acid, products to clear the drain, products for the marble cleaning, in general decalcifying, etc ... can attack the steel composition, staining and oxidizing it unavoidable.
The only above described products fumes can oxidize and in any case corrode the steel;
- Steel wool, brushes or abrasive discs produced with other metals or alloys (ex. Common steel, aluminum, brass, etc...) or tools that have previously cleaned other metals or alloys, that except to scratch the surface.
- Detergents in abrasive dust;
- Fuel, solvents or inflammable and/or corrosive fluids;
- Substances used to clean the silver.

EN**CHAP. 6. SELLING**

Actuation of the directives 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE, about the dangerous substances use reduction in the electric and electronic equipment, as well as the refuse selling.



The barred garbage symbol included on the machine shows the needs that the machinery at the end of its useful life is sold in appropriate centers.

The present machine rubbish collection at the end of its life is organized and managed from the producer. The user that will be able to get rid of the present machine will have so to contact the producer and follow the new adopted system to allow the equipment rubbish collection reached at the life end.

The adequate rubbish collection for the equipment successive starting dismissed to the recycling, to

the treatment and to the environmentally compatible selling contributes to prevent possible negative effects on the environment and on the health and favors the reuse and/or material recycling of the equipment.

In the machine dangerous substances are not present.



The product unauthorized selling on behalf of the holder behaves the administrative sanctions application foreseen from the actual standard.

CHAP. 7. MANUFACTURING MATERIALS

In accordance with the functioning and production requirements, the machine can be constituted with different typology of manufacturing materials.

GROUP	MATERIALS TYPOLOGY	
	Stainless Steel AISI 304	Plastic for food
Machine body		•
Mixer cutting tool	•	
Mixer tool bin	•	
Mixer tool pipe	•	
Reducer case for whisk tool		•
Whisk tool	•	



INHALT

KAP. 1. INHALT UND BENUTZUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG	19
KAP. 2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND EIGENSCHAFTEN.....	20
KAP. 3. SICHERHEITSANLEITUNGEN	24
KAP. 4. INBETRIEBNAHME UND ANWENDUNG	25
KAP. 5. WARTUNG, FEHLERSUCHE UND REINIGUNG	30
KAP. 6. ENTSORGUNG	33
KAP. 7. BAUMATERIAL.....	33

KAP. 1. INHALT UND BENUTZUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

ZIEL DER BEDIENUNGSANLEITUNG

WICHTIGKEIT DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Das vorliegende Bedienungshandbuch ist als **ganzheitlicher Teil des Geräts** zu betrachten:

- Für die ganze Lebensdauer des Geräts muss es beim Gerät aufbewahrt werden.
- Beim Verkauf des Geräts muss das Handbuch mit dem Gerät ausgeliefert werden.
- Im Handbuch befinden sich neben allen für den

Bediener nützlichen Informationen auch die Schaltpläne (in spezifischen Kapiteln zusammengefasst), welche für allfällige Wartungs- und Reparatureingriffe benötigt werden.

ZIEL DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Die Bedienungsanleitung **hat zum Ziel**, dem Kunden alle nötigen Informationen zu geben, die ihm eine geeignete Anwendung und eine sichere und selbständige Handhabung des Geräts erlauben.

Außerdem wurde das vorliegende Handbuch mit

dem Ziel erstellt, **Hinweise und Warnungen** bekannt zu geben zur besseren Kenntnis des Geräts, sowie der Grundlagen und Einschränkungen für dessen Betrieb. Bei Zweifeln wenden Sie sich bitte an **die anerkannte Kundendienststelle**.

ZIELPUBLIKUM

Das vorliegende Handbuch, von dem 1 Ausgabe als vollständiges Bestandteil des Geräts geliefert wird, richtet sich an die Bediener sowie an mit der Installation, dem Betrieb und der Wartung beauftragte, qualifizierte Techniker.

Die für den Arbeitsschutz im Betrieb verantwortli-

che Person und die anderen Mitarbeiter für die das Gerät bestimmt ist, müssen das vorliegende Handbuch einsehen, damit sie alle vorgeschriebenen technischen und organisatorischen Maßnahmen ergreifen können.

HAFTUNG

- Falls das Handbuch beschädigt wird oder verloren geht, kann eine Kopie davon bei der **anerkannten Kundendienststelle** beantragt werden.
- Das vorliegende Handbuch widerspiegelt den Stand der Technik zum Zeitpunkt der Herstellung des Geräts; der Hersteller behält sich das Recht vor, die Produktion und dementsprechend die anderen Ausgaben des Handbuchs zu aktualisieren ohne die Verpflichtung, frühere Produktionen oder Handbücher zu aktualisieren, außer in besonderen Fällen, die die Gesundheit und die Sicherheit von Personen betreffen.
- Besondere Aufmerksamkeit sollte den **Restriktionen** an dem Gerät und den Vorschriften für die Bediener gewidmet werden.
- Der Hersteller **haftet für** das Gerät in seiner Original-Konfiguration.
- Der Hersteller **haftet nicht für** Schäden, die durch

Missbrauch oder falsche Anwendung des Geräts oder des Handbuchs entstehen könnten, ebenso wenig für Schäden die durch Nichtbeachtung von zwingenden Vorschriften, Nachlässigkeit, Unerfahrenheit, Unvorsichtigkeit oder Nichtbeachtung der Verordnungsbestimmungen seitens des Arbeitgebers, des Bedieners oder des Wartungstechnikers und für **eventuelle Störungen** durch unvernünftigen Gebrauch, Missbrauch und/oder unzumutbaren Gebrauch entstehen könnten

- Der Hersteller **haftet nicht** für Folgen aus der Anwendung nicht originaler oder nicht gleichwertiger Ersatzteile.
- Der Hersteller **haftet nur** für die in der italienischen Originalversion enthaltenen Informationen.
- Die Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften verursacht das sofortige Entfallen der Garantie.



Die Werksverantwortlichen sind im Rahmen der ihnen zugeteilten Befugnisse und Kompetenzen für folgende Punkte zuständig:

- Umsetzung der vorgeschriebenen Sicherheitsmaßnahmen;
- Die Arbeiter über die spezifischen Risiken, denen sie ausgesetzt sind, und über die wichtigsten

- Schutz und Vorsorgemaßnahmen unterrichten;
- Anordnen und verlangen, dass die einzelnen Mitarbeiter die Sicherheitsvorschriften beachten und die ihnen zur Verfügung gestellten Schutzausrüstungen benutzen:
 - Mehr als einen Mitarbeiter gleichzeitig auf dem Gerät arbeiten lassen.

SYMBOLERLÄUTERUNG

Im Folgenden werden die Bedeutungen der in diesem Handbuch benutzten Symbole und Begriffe erläutert.



GEFAHR

Weist auf eine Gefahr hin für den Bediener des Geräts und für alle, die sich in der Nähe des Geräts befinden.

Daher sollte die aufgezeigte Tätigkeit unter Beachtung der geltenden Unfallverhütungsvorschriften und der im vorliegenden Handbuch angegebenen Maßnahmen ausgeführt werden.



HINWEIS

Weist auf nützliche und/oder zusätzliche Empfehlungen hin und/oder auf besondere Maßnahmen bezüglich der gerade auszuführenden Tätigkeit.



ACHTUNG

Weist auf einen Arbeitsschritt hin, der zur Verhinderung einer Beschädigung am Gerät mit Sorgfalt ausgeführt werden soll.

DE

KAP. 2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND EIGENSCHAFTEN

ANWENDUNG UND BAUTEILE

Der Mixer, nachfolgend „Gerät“ genannt, ist ein tragbares Gerät, das zum Schlagen, Quirlen, Zermahlen, Hacken, Vermengen, Mischen, usw... für Catering und Großküchen verwendet werden kann.

Mit diesem Gerät ist es möglich, je nach benutztem Zubehör direkt im Topf Suppen, Pürees, Cremes, Teige, Mayonnaise, Marzipan, Käsecremes u.ä. zuzubereiten.

Das Gerät besteht aus einem elektrischen Motor, der in einem Kunststoffguss eingefügt ist (**loser Gerätekörper**), in dem die Motorwelle **mit einem der folgenden Bearbeitungszubehöerteile** verbunden ist: Mixstab oder Schneebesens.

Auf Grund der Betriebsarten des Geräts und der Beschaffenheit des Geräts selbst, kann dieses funktionieren:

- während es den Boden des Behälters (mit Mixstab) berührt, wobei die Eintauch-Markierung jedoch nicht überschritten werden darf,
- wenn es in der Luft, jedoch mit beiden Händen ge-

halten wird (mit Schneebesens),
Der benötigte Zubehörteil wird mittels Feststellung oder Schnellkopplung am Gerätekörper angebracht. Das Lebensmittelprodukt wird von Hand in den Behälter eingefügt und anschließend wird das Gerät **mit beiden Händen** und **durch Festhalten an den dafür vorgesehenen Stellen (siehe Abb. Seite 29):**

- mit dem angebrachten Zubehörteil in den Behälter oder in den Topf gestellt;
- gestartet und bis zum Ende der Produktbearbeitung betrieben;
- ausgeschaltet und auf eine geeignete Fläche abgelegt.

- wenn es auf eine spezielle Halterung fixiert wird, die an den Topf angepasst werden kann. Die Halterung entlastet den Bediener bei Bearbeitungen, die viel Zeit in Anspruch nehmen oder bei denen Verbrennungsgefahr besteht (Dampf oder Spritzer).



Die Entleerung des Lebensmittelprodukts am Ende des Bearbeitungszyklus erfolgt von Hand, nachdem das Gerät aus dem Behälter entfernt worden ist. Alle Materialien, die direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, entsprechen den geltenden Vorschriften für Lebensmittelhygiene.

Je nach Betriebs- und Produktionsbedürfnissen kann das Gerät mit verschiedenen Zusatzteilen ausgestattet werden.

Auf dem Gerät befindet sich ein Kennschild, auf dem die folgenden Daten aufgeführt sind:

 ul. MAGAZYNOWA 5 62-023 GADKI POLAND		
	Mikser/Blender	Nr. 0000000
	Mod. 224328-HENDI 250	
	1N PE AC 230V 50Hz kg. 1,5	
	A 1,2 kA 1 kW 0,25 2015	

TECHNISCHE UND BAUTECHNISCHE DATEN

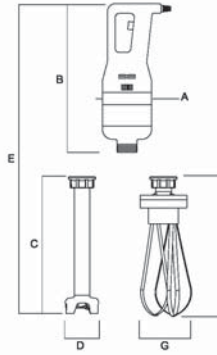
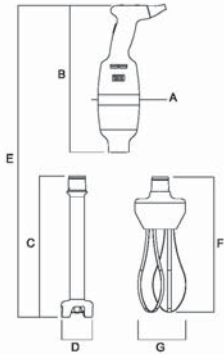
MODELL	FM250VF2508	FM300VV+FM300L	400VV	FM400VVC400S
Code	224328	224335	224359	224380
Motorleistung [W]	250/230	300/230	400/230	400/230
Max. Geschwindigkeit [U./Min]	15000	13000 (max.)	15000	15000
Variable Geschwindigkeit [U./Min.] nur Modelle VV	-	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000
Abmessung A (mm)	Ø75	Ø100	Ø100	Ø100
Abmessung B (mm)	285	350	350	350
Abmessung C (mm)	250+20	300+40	500+40	400+40
Abmessung D (mm)	Ø75	Ø85	Ø85	Ø85
Abmessung E (mm)	520	650	850	750
Abmessung F (mm)	-	330	330	330
Abmessung G (mm)	-	(option: 224342) 120	(option: 224342) 120	120
Gewicht Maschinenkörper (kg)	1,0	1,8	2,1	2,1

DE



224328

224335, 224359, 224380



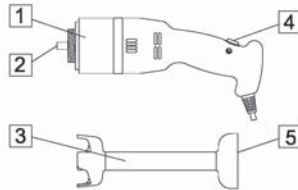
Äquivalenter Dauerschallpegel A	unter 70dBA
Strombeschaffenheit - Frequenz	Siehe Kennschild am Gerät
Nennleistung	Siehe Kennschild am Gerät
Nominale Betriebsspannung	Siehe Kennschild am Gerät
Spannung Hilfskreise	Siehe Kennschild am Gerät
Schutzsystem	Doppelisolierung
Schutzgrad	IP X3
Max. Lufttemperatur	+40°C
Min. Beleuchtung	500 lux
Konformität	Produktrichtlinien 2006/42/CE, 2006/95/CE und folgende Änderungen und Ergänzungen, Verordn. 1935/2004

DE

GRUPPE

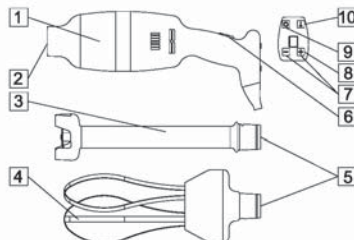
1. Gerätekörper
2. Utensilienansatz
3. Mixstab
4. EIN-Schalter
5. Feststellring
6. Geschwindigkeitsregler

HENDI 224328



1. Gerätekörper
2. Utensilienansatz
3. Mixstab
4. Schneebesens
5. Schnellkopplung
6. EIN-Schalter
7. Tasten Geschwindigkeitseinstellung
8. Sicherheitsschaltung
9. Taste anhaltender Betrieb
10. Umschalter Mixstab / Schneebesens

HENDI 224335, 224359, 224380



ZWECKMÄßIGER GEBRAUCH, MISSBRAUCH, FALSCHER ODER VERBOTENER GEBRAUCH

Das im vorliegenden Handbuch beschriebene Gerät ist für die Anwendung durch **einen einzigen Bediener** vorgesehen. Dieser sollte ausgebildet und bezüglich der Restrisiken informiert sein und zugleich in Bezug auf Sicherheit die Kenntnisse eines Wartungstechnikers aufweisen.



Beim **ZWECKMÄßIGEN und vernünftigerweise voraussiehenden GEBRAUCH** kann das Gerät nur zum Zerkleinern, Quirlen, Zermahlen, Kleinhacken, Schlagen, Mischen, Vermengen, etc... direkt in der Pfanne oder in einem passenden Behälter für Catering und Großküchen verwendet werden.



Das Gerät darf nicht **MISSBRAUCHT** werden; im Besonderen:

- Kein Gebrauch für den Haushalt,
- Es darf nicht mit anderen Parametern, als die in der Tabelle zu den technischen Eigenschaften aufgeführten, betrieben werden
- Für jeden anderen als die im vorliegenden Handbuch aufgeführten Anwendungszwecke lehnt der Hersteller jede Haftung ab,

Das Gerät darf nicht **AUF UNZWECKMÄßIGE bzw. VERBOTENE WEISE** verwendet werden, da dies Schäden oder Verletzungen an den Bediener verursachen könnte; im Besonderen:

- Es ist verboten, **das Stromkabel oder das Gerät zu ziehen** um das Gerät vom Stromnetz zu trennen,
- Es ist verboten, auf dem Gerät oder auf dem Stromkabel **Gewichte aufzulegen**,
- Es ist verboten, **das Stromkabel** auf schneidende Teile oder Teile, die Verbrennungsgefahren bergen, zu legen,
- Es ist verboten, das Gerät mit beschädigten oder nicht vollständigen **Stromkabel oder Steuervorrichtungen** zu betreiben;
- Es ist verboten, **das Gerät** mit einem an das Stromnetz angeschlossenen Stromkabel **ausgeschaltet zu lassen**,
- Es ist verboten, **irgendeinen Gegenstand** ins Innere der Lüfterhaube des Motors einzuführen;
- Es ist verboten, **das Gerät auf andere Gegenstände**

Benutzer müssen mindestens das gesetzlich vorgesehene Mindestarbeitsalter aufweisen und müssen die nötige technische Einführung durch einen Benutzer mit mehr Erfahrung erhalten, der sie zuvor in die richtige Anwendung des Geräts eingewiesen hat.

Je nach Gerätetyp können direkt im Topf Gemüsesuppen, andere Suppen, Püree, Cremen, Teige, Mayonnaise, Marzipan, Käsecremen u.ä. zubereitet werden.

Das Gerät ist **mit den Händen wie angegeben an den entsprechenden Stellen (siehe Abb. S. 29)** zu greifen, halten und handhaben.

- Der Anwender ist verantwortlich für Schäden, die aus der Nichtbeachtung der Betriebsbedingungen im technischen Datenblatt und in der Auftragsbestätigung hervorgehen,
- **Das Gerät nicht leer laufen lassen**;
- Die Etiketten nicht absichtlich beschädigen und auch nicht entfernen oder verbergen.

de als ein Arbeitstisch aufzustellen; dieser muss für den Lebensmittelbereich geeignet sein und zwischen 900 - 1100mm vom Fußboden reichen,

- Es ist verboten, **entflammare, korrodierende oder schädliche Reinigungsmittel sowie übermäßig alkalische Mittel wie z.B. Ätznatron oder Ammoniak zu verwenden**,
- Es ist verboten, **das Gerät** in Wasser oder andere Flüssigkeiten einzutauchen;
- Es ist verboten, **die Anwendung nicht befugtem Personal** oder Personen ohne die vorgeschriebene Arbeitskleidung **zu überlassen**,
- Es ist verboten **den Schneebesen auf Geräten mit fester Geschwindigkeit zu benutzen**,
- Es ist verboten **bei eingeschaltetem und laufendem Gerät Produkte oder Gegenstände in den Topf einzuführen**, die andere Eigenschaften aufweisen als die für den zweckmäßigen Gebrauch vorgegebenen, wie z.B. Knochen, tiefgekühltes Fleisch, Nicht-Nahrungsmittel oder andere Ge-



genstände wie Halstücher, etc...,

- Es ist verboten das Gerät an anderen als die für den normalen Gebrauch angegebenen Stellen zu **ergreifen, halten und handhaben** und jedenfalls **das Gerät mit nur einer Hand zu betätigen**,
- Es ist verboten **andere Lebensmittel oder die Zutaten auf den Boden des Topfes bei angeschlossenem und laufendem Gerät zu drücken oder durch andere drücken zu lassen**, so wie generell die Hände oder jeden anderen Körperteil während des Betriebs des Geräts in den Topf einzuführen,
- Es ist verboten **das Gerät weiter als bis zur Ein-tauch-Markierung und jedenfalls früher als den Feststellung am Gerät in den Topf einzuführen**,
- Es ist verboten **das Gerät bevor es vollständig abgestellt worden ist** und jedenfalls **früher als 10 Sek.** nach der Abschaltung des Geräts **aus dem Topf herauszuziehen**.
- Es ist verboten **die Vorrichtung zur Utensilien-**

festsetzung zu betätigen, bevor das Gerät vollständig angehalten worden ist, und jedenfalls **früher als 10 Sek.** nach Abschaltung des am Stromnetz angeschlossenen Geräts,

- Es ist verboten, Schutzvorrichtungen und Warnhinweise **teilweise zu entfernen**.
- Es ist verboten, das Gerät zu betreiben wenn durch den Anwender nicht alle **Maßnahmen zur Beseitigung der Restrisiken** ergriffen worden sind,
- Es ist verboten **zu rauchen oder Geräte mit offener Flamme und glühende Materialien zu benutzen**, außer bei Anwendung der passenden Sicherheitsmaßnahmen,
- Es ist verboten, sowohl während des Betriebs als auch bei nicht erteilter Erlaubnis **Überwachungs- und Feststellvorrichtungen wie Knäufe und Ähnliches** zu betreiben oder **einzustellen**.



Der Anwender ist in jedem Fall verantwortlich für Schäden, die aus der fehlenden Beachtung der aufgeführten Anwendungsbedingungen hervorgehen. Für allfällige Zweifel wenden Sie sich bitte an den anerkannten Kundendienst.

DE

KAP. 3. SICHERHEITSANLEITUNGEN

VORBEMERKUNG



Die Nichtbeachtung der Sicherheitsnormen und -vorgänge kann Gefahren oder Schäden herbeiführen.

Die Benutzung des Geräts ist nur gestattet unter Beachtung durch den Endverbraucher von:

- allen Regelungen, die die Aufstellung des Geräts und das Verhalten der Personen betreffen, die auf Grund von anwendbaren Gesetzen und/oder Nor-

men festgelegt wurden; mit besonderem Bezug auf die am Gerät vorgeschaltete feste Anlage für den Anschluss/Betrieb des Geräts;

- allen weiteren Anweisungen und Warnhinweise für die Benutzung des Geräts, die als Teil der technischen/grafischen Anlagen zum Gerät zu betrachten sind.



Wo nichts anderes festgelegt wurde, muss **das Personal, das Eingriffe zu Installation, Anschluss, Wartung, Wiederinstallation und Wiederverwendung, Fehlersuche oder Störungen, Verschrottung und Abbau durchführt erfahren sein** und über die

Sicherheitsvorschriften unterrichtet und über die Restrisiken informiert worden sein. Außerdem muss dieses Personal im Bereich der Sicherheit die Fachkenntnisse von Wartungstechnikern besitzen.



RÄUMLICHKEITEN, ARBEITSPLATZ UND DURCHGANGSORT

Der Arbeitsraum muss den Anforderungen der Richtlinie 89/654/EWG entsprechen. Im Arbeitsbereich dürfen keine Fremdgegenstände vorhanden sein. **Der Arbeitgeber** hat gemäß Richtlinie 89/391/EWG bezüglich der Umsetzung der Maßnahmen zur

Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Arbeitnehmer bei der Arbeit die ordnungsgemäß im Handbuch angegebenen Restrisiken zu beseitigen oder zu reduzieren.

WARNUNGEN BEZÜGLICH RESTRIKIVEN

RESTRIKIVO AUF GRUND DER ABNAHME VON FESTEN ABSCHIRMUNGEN, EINGRIFFEN AN BESCHÄDIGTEN/ABGENUTZTEN TEILEN



Unter keinen Umständen **darf der Bediener versuchen, eine feste Abschirmung zu öffnen oder zu entfernen oder eine Sicherheitsvorrichtung abzuändern.**

Während der **Bestückung, Wartung, Auswechslung der Röhrelemente und der Reinigung, sowie während aller anderen manuellen Eingriffe**, die das Einführen der Hände oder anderer Körperteile in die

Außerdem bleibt während der Reinigung oder der Entfernung von Resten aus den Messern durch die nötige Einführung der Hände in der Nähe der Schneidelemente ein Restrisiko bestehen, das vor allem zu dem **Schnitt an scharfen Teilen führen kann.**

Außerdem müssen der Bediener und der Wartungstechniker **für manuelle Eingriffe bei offenen Ab-**

gefährlichen Bereiche des Geräts beinhalten, bleibt ein Restrisiko, das vor allem besteht aus:

- **Stößen an Bauteilen des Geräts,**
- **Reibung und/oder Aufschürfung an rauhen Geräteteilen,**
- **Verletzung an den spitzen Teilen,**
- **Schnitt an den scharfen Teilen.**

schirmungen ausgebildet werden und müssen über die daraus folgenden Risiken unterrichtet und durch den Verantwortlichen befugt werden. Sie müssen ebenfalls angemessene persönliche Schutzvorrichtungen tragen bzw. **schnittfeste Handschuhe**. Alle Eingriffe an Scheiben sind **bei nach unten gerichteten Messern durchzuführen.**

DE

KAP. 4. INBETRIEBNAHME UND ANWENDUNG



Die Handhabung des Geräts ist einzig und allein dem befugten und entsprechend ausgebildeten Personal zu überlassen, das außerdem ausreichende technische Erfahrung aufweisen muss.

Vor der Einschaltung des Geräts die folgenden

Die Benutzung durch Unbefugte der Geräteteile und des Zubehörs, das als Schutz- und Sicherheitsvorrichtung eingesetzt wird, kann Störungen oder Ge-

Schritte durchführen:

- Die technischen Unterlagen genau durchlesen,
- Die Schutz- und Nothaltvorrichtungen am Gerät, ihre Lage und ihre Betriebsweise kennen.

fahrensituationen für die Bediener herbeiführen. **Der Bediener muss außerdem** eine angebrachte Ausbildung besitzen.



MONTAGE / ABMONTAGE

Alle Eingriffe zur Montage / Abmontage eines jeden Organs am Gerät **müssen bei still stehendem Gerät und bei ausgezogenem Netzstecker** bzw. bei Netz-Trennschalter auf OFF erfolgen. Die Zusammen-

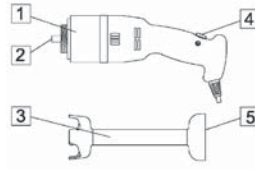
setzung des Geräts erfolgt in mehreren Schritten (Als Beispiel wird hier das Gerät mit losem Gerätekörper dargestellt).

MONTAGE

HENDI 224328

Den Aufsatz (5) des Mixstabs (3) an die Schnellkopplung (2) des Gerätekörpers (1) ansetzen

Den Mixstab (3) anschrauben, bis er fest am Gerätekörper (1) einrastet.

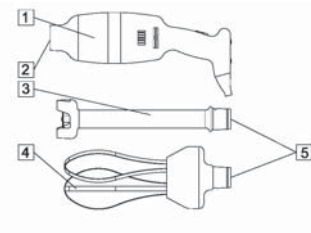


MONTAGE

HENDI 224335, 224359, 224380

Den Aufsatz (5) mit der Schnellkopplung (2) des Gerätekörpers (1) anreihen und zusammenfügen


Die Utensilien (3-4) drehen, bis sie fest mit dem Gerätekörper (1) zusammengesetzt wurden.



Die Abmontage erfolgt gemäß den gleichen, oben für die Montage beschriebenen Schritten in umgekehrter Reihenfolge.



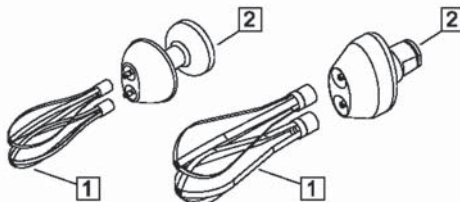
Es ist verboten, den Schneebesen in Geräten mit fester Geschwindigkeit (VF) zu benutzen

Der Kneithaken darf bei Maschinen mit variabler Geschwindigkeitsregelung nicht verwendet werden (VV) mit Funktion max. Geschwindigkeit 

MONTAGE/ABMONTAGE DER SCHNEEBESEN

Für die Abmontage die Schneebesen (1) so lange ziehen, bis sie sich von der Motoreinheit (2) lösen.






Für die Montage den Ansatz der Schneebesen (1) in den Stift der Motoreinheit (2) einführen und andrücken.



BETRIEB

Die Steuerungen wurden entwickelt und hergestellt um sicher, zuverlässig und widerstandsfähig gegenüber Beanspruchungen bei Normalbetrieb, voraussetzungen Beanspruchungen und äußeren Fak-

toren wirken zu können. Außerdem sind sie gut sichtbar und erkennbar und mit der entsprechenden Markierung gekennzeichnet. Im Folgenden werden die wichtigsten **Steuerungen** erläutert:

TYP / FARBE	BESCHREIBUNG
Knopf / schwarz	"  " / Taste für den Gerätestart anhaltender Betrieb
Taste / schwarz	"  " / Umschalttaster max. Geschwindigkeit nur für Mixer (nur Modelle HENDI: 224335, 224359, 224380)
Taste / schwarz	"  " / Taste Beschleunigung / Sicherheitsschaltung (nur Modelle HENDI: 224335, 224359, 224380)
Taste / schwarz	"  " / Taste Verlangsamung (nur Modelle HENDI: 224335, 224359, 224380)
Taste / schwarz	"  " / Sicherheitsschaltung (nur Modelle HENDI: 224335, 224359, 224380)
Display / rot	Anzeige der Geschwindigkeit: 1 bis 9 / Anzeige max. Geschwindigkeit (nur Modelle HENDI: 224335, 224359, 224380)

START

Der Impulsstart des Geräts kann nur **durch eine gewollte Handlung auf der dafür vorgesehenen Steuerungseinheit erfolgen**::

Gerät HENDI: 224328: „“ Betrieb nur bei gedrückter Taste

Gerät HENDI: 224335, 224359, 224380: „“ + „“. Nur anhaltenden Betrieb.

HALT

Für den Gerätehalt Taste  betätigen.

BETRIEBSSICHERHEIT

Falls das Gerät stark beansprucht, übermäßig langen Betriebszeiten ausgesetzt oder überlastet wird, stellt es automatisch ab auf Grund des Ansprechens

eines Thermo-schutzschalters. In diesem Fall **warten, bis das Gerät vollkommen abgekühlt ist**, bevor es wieder eingeschaltet werden kann.



FEHLENDE SPANNUNG

Bei unterbrochener Stromversorgung oder wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, kann es nur durch einen Startvorgang wieder eingeschaltet werden, **nachdem die Stromversorgung wieder hergestellt oder das Gerät wieder an das Stromnetz angeschlossen wurde.**

KONTROLLEN UND ÜBERPRÜFUNGEN VOR DER EINSCHALTUNG

ÜBERPRÜFUNG / KONTROLLE	VORGEHEN
Sicherstellen, dass: <ul style="list-style-type: none">• Im Topf keine fremden Gegenstände vorhanden sind	Sichtprüfung der angegebenen Teile zur Sicherstellung, dass keine fremden Gegenstände wie z.B. Werkzeuge, Tücher, etc... und dass auch keine Nahrungsmittel vorhanden sind. Bei Auffinden solcher Gegenstände, diese entfernen.
Reinheit überprüfen: <ul style="list-style-type: none">• der Außenteile des Geräts• der Oberfläche der Zubehörteile• der Innenteile des Geräts	Alle Flächen der angegebenen Teile müssen vor der Benutzung des Geräts einer Sichtprüfung unterzogen werden, um ihre Reinheit zu überprüfen. Bei Auffinden von Schimmel oder anderen Unreinheiten die Reinigung dieser Teile gemäß beschriebenem Vorgang in Kapitel 5 durchführen.
Zustand überprüfen: <ul style="list-style-type: none">• der festen Schutzvorrichtungen• des Gerätekörpers	Alle festen Abschirmungen, etc.. müssen ihre vorgesehene Funktion erfüllen. Sichtprüfung der angegebenen Teile um sicherzustellen, dass diese auf ihrer Außenseite unbeschädigt sind. Diese Teile müssen auf jeden Fall ersetzt werden, sobald erste Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung sichtbar sind (siehe anerkannte Kundendienststelle).
Betriebsfähigkeit überprüfen: <ul style="list-style-type: none">• der für die Sicherheit vorgesehenen Steuer-/Kontrollteile• der Steuerungen	Alle Vorrichtungen müssen die für sie vorgesehene Funktion erfüllen. Die Vorrichtungen direkt steuern, so dass diese die erwartete Funktion ausführen. Die Stellglieder und alle anderen Teile müssen auf jeden Fall ersetzt werden, sobald erste Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung sichtbar sind (siehe anerkannte Kundendienststelle).
Sicherstellen: <ul style="list-style-type: none">• dass keine seltsamen Geräusche nach dem Start zu hören sind	Falls während der Überprüfung der Steuerungen seltsame Geräusche festgestellt werden, die z.B. auf Festfressen oder mechanische Brüche hinweisen, sofort das Gerät anhalten und den Wartungsdienst benachrichtigen.

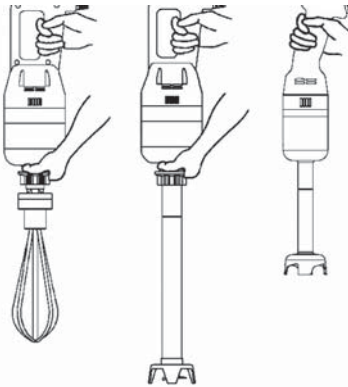
Für jede Art Eingriff oder für die Ersetzung der beschädigten Teile **den Wartungsdienst benachrichtigen**. Für die allfällige Ersetzung müssen durch Original-Teile des Herstellers oder mindestens Teile von gleichwertiger Qualität, Sicherheit und gleichen Eigenschaften benutzt werden. Weitere Auskünfte sind beim anerkannten Kundendienst erhältlich.

INBETRIEBNAHME

Der Bediener des Geräts kann das Gerät unter Beachtung der folgenden Anweisungen in der angegebenen Reihenfolge einschalten:

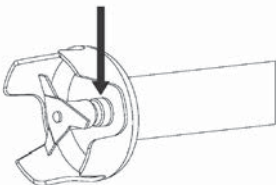
- Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der Vorbereitung,
- Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der Stromversorgung,
- Anschluss des Steckers an die passende Steckdose,
- Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der Montage,
- Positives Ergebnis der Kontrollen / Überprüfungen vor der Einschaltung,
- Positives Ergebnis der Kontrollen für die Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften,

- Die Nahrungsmittel von Hand in den Topf einführen,
- **Mit beiden Händen das Gerät an den dafür vorgesehenen Stellen halten:**
 - Das Gerät mit dem Zubehörteil in den Topf setzen,
 - Gerät starten, und dabei bis zum Ende der Lebensmittelbearbeitung halten;
- Sobald das Lebensmittelprodukt die gewünschte Beschaffenheit erreicht hat, das Gerät ausschalten und auf eine passende Arbeitsfläche ablegen,
- Von Hand das Produkt aus der Pfanne entfernen: dabei die Pfanne mit beiden Händen halten und das Produkt in einen geeigneten Behälter leeren.



Es ist verboten das Gerät weiter als bis zur Eintauch-Markierung und jedenfalls früher als den Feststrelling am Gerät in den Topf einzuführen. Auf keinen Fall das Gerät leer laufen lassen. Es wird empfohlen, die Gummidichtung unter dem Messer (siehe die Abbildung unten) regelmäßig zu kontrollieren und, sollte sie beschädigt bzw. ver-

braucht sein, gegebenenfalls zu ersetzen. Der unverzehrte Zustand der Dichtung verhindert das Eindringen des Verarbeitungsprodukt ins Innere des Geräts und somit die Schädenentstehung am Mischer.



AUSSCHALTEN

Die Abschaltung in folgenden Schritten durchführen:

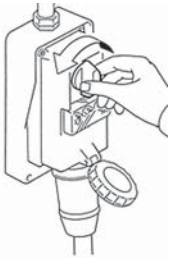
- vor der Abschaltung abwarten, bis die Bearbeitung abgeschlossen wurde, bzw. bis das Produkt die gewünschte Beschaffenheit erreicht hat,
- das Gerät anhalten durch Loslassen der entsprechenden Steuerungsvorrichtungen,
- das Gerät auf eine geeignete Ablagefläche legen
- den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen,
- Reinigung durchführen.

KAP. 5. WARTUNG, FEHLERSUCHE UND REINIGUNG

WARTUNGSVORSCHRIFTEN

ABTRENNEN VON ÄUßEREN STROMQUELLEN

Vor der Ausführung der Eingriffe im Bereich **Wartung, Reinigung und Ersetzung von Teilen** müssen die äußeren Stromquellen abgetrennt und isoliert werden.



DE

Die vor der Stromleitung des Geräts geschaltete Sicherheitsvorrichtung der elektrischen Anlage auf „Null“ schalten.

Haupt-Netz-Trennschalter deaktivieren und den Stecker mit entsprechenden Systemen abdecken

FEHLERSUCHE UND ENTPERRUNG VON BEWEGLICHEN ELEMENTEN

Im Folgenden werden die Schritte angegeben für **die Fehlersuche und Entsperrung von beweglichen Elementen**, die durch **das Wartungspersonal ausgeführt werden müssen**.

TYP	MÖGLICHE URSACHE/N	VORGEHEN
Netzausfall	Generelles Black Out	Stromversorgungsgesellschaft anfragen
	Vorgeschaltete Sicherungen oder Thermomagnetschalter haben angesprochen	Nach Behebung der Ursachen, die zum Ansprechen der Schutzvorrichtung geführt haben, diese Vorrichtung wieder herstellen. Bei Anhalten des Problems einen Elektriker beiziehen.
Betriebsunterbrechung	Ansprechen der Schutzvorrichtung im Inneren des Geräts	Einen Elektriker beiziehen: nach Behebung der Ursachen, die zum Ansprechen der Schutzvorrichtung geführt haben, diese Vorrichtung zurück stellen.
	Ursache/n nicht identifizierbar	Direkt den anerkannten Kundendienst beiziehen



Gerät funktioniert nicht: die Messer drehen sich nicht oder schneiden nicht richtig	Fehlende Speisespannung.	Stromzufuhr überprüfen und wieder herstellen.
	Netz-Trennvorrichtung auf „0“.	Den Stecker in die Steckdose einführen
	Starttaste nicht betriebsfähig	Betriebsfähigkeit der Taste überprüfen und falls nötig direkt den anerkannten Kundendienst benachrichtigen.
	Thermoschalter hat wegen Überhitzung angesprochen	Vor dem Neustart des Geräts völlige Abkühlung abwarten
	Buchstabe „E“ erscheint auf dem Display.	Geschwindigkeitserfassung defekt, direkt die anerkannte Kundendienststelle benachrichtigen

AUßERORDENTLICHE WARTUNG

Für Eingriffe im Bereich **außerordentliche Wartung** die infolge von Brüchen, Überholungen oder mechanischen oder elektrischen Störungen nötig sind, muss direkt der anerkannte Kundendienst angefragt werden.

Die Anweisungen bezüglich der außerordentlichen Wartung sind im vorliegenden Bedienungshandbuch nicht enthalten und müssen daher ausdrücklich beim Hersteller angefordert werden.

REINIGUNG



Es ist untersagt, laufende Organe oder Elemente von Hand zu reinigen.

Alle Reinigungseingriffe dürfen ausschließlich durchgeführt werden, **nachdem das Gerät komplett von dem bearbeiteten Nahrungsmittel befreit und von der äußeren Stromversorgungsquelle isoliert wurde.**

Das Gerät, die elektrische Anlage und die Bestand-

teile auf dem Gerät **dürfen niemals mit Wasser gereinigt werden, ebenso wenig mit einem Strahl, ungeachtet welcher Beschaffenheit oder welcher Menge auch immer; deshalb ohne „Kessel“, „Schlauch“ oder „Schwamm“** reinigen. Niemals das Gerät direkt in ein Spülbecken oder unter einen Wasserhahn stellen.

Die Hygienestufe des Geräts und dessen Zubehör ist für die vorgesehene Anwendung 2 (zwei): Geräte, die auf Grund einer hygienebezogene Risiko-

analyse den internationalen Anforderungen entsprechen, jedoch eine programmierte Zerlegung des Geräts für die Reinigung erfordern.



Am Ende jeder Arbeitsschicht und jedenfalls vor der täglichen Benutzung

Bediener

Alle Oberflächen und die Teile am Gerät, die mit Nahrungsmittel in Berührung kommen, bzw. **Nahrungsmittelbereiche** (Außenfläche und Innenfläche der Utensilien) und **die Spritzbereiche** (Obere Fläche des am Gerät befestigten Zubehörs und äußere Fläche des Geräts), müssen gereinigt und desinfiziert werden wie unten angegeben. Für die Abmontage der Utensilien, siehe vorhergehende Beschreibungen.

- **Die Oberflächen von eventuellen Nahrungsmittelrückständen befreien** (z.B. mit einem Plastikschaaber);
- **Alle Oberflächen des Nahrungsmittelbereichs und Spritzbereichs mit einem feuchten weichen Tuch (nicht triefend) und in warmem Wasser verdünntem Reinigungsmittel reinigen** (gewöhnliche Abwaschseife genügt). Spezifische Mittel für Stahl verwenden, die flüssig sein müssen (keine Cremes oder Schleifpasten) und vor allem dürfen sie kein Chlor enthalten. Gegen Fett kann denaturierter Alkohol verwendet werden.
- **Mit sauberem warmem Wasser spülen und anschließend alle Oberflächen des Nahrungsmittelbereichs und Spritzbereichs mit einem weichen, nicht faserigen Tuch abtrocknen.**
- Obwohl der Mixstab aus Edelstahl besteht, **sollte er nicht im Geschirrspüler gewaschen werden**, ebenso wenig Kunststoffteile.
- **Die Neumontage** muss nur bei Bedürfnis für eine neue Bearbeitung erfolgen; die Teile in einem weichen, nicht faserigen Tuch eingewickelt aufbewahren.

LANGE BETRIEBSLOSIGKEIT

- Bei **langer Betriebslosigkeit** des Geräts muss auf alle Stahloberflächen (besonders diejenigen

VOR ODER WÄHREND DER REINIGUNG IST ES UNTERSAGT:

- auf bewegliche Elemente zuzugreifen, ohne dass zuvor überprüft wurde, ob diese still stehen;
- auf bewegliche Elemente zuzugreifen ohne dass das Gerät garantiert sicher angehalten wurde (Netz-Trennvorrichtung auf Position Null)

PRODUKTE, DIE NICHT BENUTZT WERDEN DÜRFEN:

- Druckluftstrahlen gegen Bereiche, in denen sich Mehl befindet und generell gegen das Gerät;
- Dampfreinigungsgeräte;
- Reinigungsmittel, die CHLOR enthalten (auch verdünnt) oder daraus zusammengesetzt sind, wie: Bleichlauge, Chlorwasserstoffsäure, Entstopfungsmittel, Reinigungsmittel für Marmor, Entkalkungsmittel, etc ... diese können die Beschaffung des Stahls angreifen und können unwiderrufliche Flecken oder Oxidation verursachen. Die losen Ausströmungen der oben genannten Mittel können oxidieren und in einigen Fällen den Stahl anfressen;
- Metallplättchen, Bürsten oder Polierscheiben aus anderen Metallen oder Legierungen (z.B. gewöhnlicher Stahl, Alu, Messing, etc...) oder Werkzeuge, die zuvor für die Reinigung anderer Metalle oder Legierungen benutzt wurden.
- reibende Reinigungspulver;
- Benzin, Lösungsmittel oder entflammbare und/oder korrodierende Fluide;
- Silberreinigungsmittel.

KAP. 6. ENTSORGUNG

Realisierung der Richtlinien 2002/95/CE, 2002/96/CE und 2003/108/CE, über die gefährlichen Substanzen verwenden Sie Verringerung der elektrischen und elektronischen Ausrüstung, sowie das Abfallverkaufen.



Die auf dem Gerät abgebildete durchgestrichene Abfalltonne zeigt an, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer in einer dafür vorgesehenen Sammelstelle getrennt entsorgt werden muss.

Die getrennte Sammlung des Geräts am Ende seiner Lebensdauer ist durch den Hersteller organisiert und verwaltet. Für die getrennte Entsorgung des Geräts bei Ablauf seiner Lebensdauer hat der Anwender den Hersteller zu benachrichtigen und die Vorgehensweise anzuwenden, die durch den Hersteller vorgegeben wurde.

Die angemessene getrennte Entsorgung als Vorbereitung auf die nach der Beseitigung durchzuführende Wiederverwertung, Bearbeitung und umweltfreund-

liche Entsorgung trägt zur Vermeidung von möglichen negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei und fördert die Wiederverwendung und/oder Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Im Gerät sind keine gefährlichen Stoffe vorhanden. Die unrechtmäßigere Entsorgung durch den Besitzer führt zur Anwendung der gesetzlich vorgesehenen Strafen

KAP. 7. BAUMATERIAL

Je nach Betriebs- und Produktionsbedürfnis kann das Gerät aus verschiedenen Materialtypologien bestehen.

GRUPPE	MATERIALTYP	
	Edelstahl AISI 304	Kunststoff für Nahrungsmittel
Gerätekörper		•
Messer Mixstab	•	
Glocke Mixstab	•	
Rohr Mixstab	•	
Motoreinheit Schneebesen		•
Schneebesen	•	

DE



INHOUDSOPGAVE

HFDST. 1. INHOUD EN GEBRUIK VAN DE HANDLEIDING	35
HFDST. 2. ALGEMENE INFORMATIE EN EIGENSCHAPPEN	36
HFDST. 3. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	40
HFDST. 4. INGEBRUIKSNAMEN EN GEBRUIK.....	41
HFDST. 5. ONDERHOUD, CONTROLE OP DEFECTEN EN REINIGING	46
HFDST. 6. VERWIJDERING.....	48
HFDST. 7. PRODUCTIEMATERIALEN.....	49

HFDST. 1. INHOUD EN GEBRUIK VAN DE HANDLEIDING

DOEL VAN DE HANDLEIDING

BELANG VAN DE HANDLEIDING

De huidige gebruiksaanwijzing moet als **integraal onderdeel van het apparaat** worden beschouwd:

- De handleiding moet gedurende de gehele levensduur van het apparaat worden bewaard.
- De handleiding moet bij het apparaat worden bewaard in het geval het apparaat niet langer wordt gebruikt.
- Naast het tonen van belangrijke kennisgevingen voor gebruikers, bevat de handleiding de elektrische diagrammen (verzameld in verschillende hoofdstukken) die gebruikt moeten worden bij eventuele onderhoudswerkzaamheden en reparatie.

SCOPE / DOEL VAN DE HANDLEIDING

De handleiding voor gebruik **heeft het doel** klanten van alle benodigde informatie te voorzien, zodat zij het apparaat zelfstandig op een juiste en veilige manier kunnen gebruiken.

Daarnaast is de huidige handleiding geschreven met

het doel om **aanwijzingen en waarschuwingen** te geven en beter bekend te raken met het geleverde apparaat, om de werkprincipes en grenzen van het functioneren te kennen. Bij eventuele twijfel kunt u contact opnemen met het erkend service center.

ONTVANGERS

De huidige gebruiksaanwijzing, die wordt meegeleverd met het apparaat, wordt geleverd als integraal onderdeel van het apparaat en is gericht aan zowel de gebruikers als erkende technici en bevat informatie over de installatie, het gebruik en onderhoud van het apparaat.

De persoon verantwoordelijk voor de veiligheid van de gebruiker en **andere werknemers** die gebruik maken van het apparaat moet deze handleiding voor gebruik doornemen, zodat alle technische en organisatorische maatregelen genomen kunnen worden.

VERANTWOORDELIJKHEID

- Als deze handleiding is beschadigd of verloren is gegaan, kunt u een nieuw exemplaar aanvragen bij het **Erkend Service Center**.
- De huidige handleiding **geeft een weerspiegeling van de stand van de techniek** op het moment dat dit apparaat werd gefabriceerd; de fabrikant behoudt zich het recht voor het product en de handleiding aan te passen, zonder de verplichting eerder uitgegeven producten of handleidingen aan te passen, behalve in gevallen waar de gezondheid en veiligheid van personen in het geding is.
- Besteed in het bijzonder aandacht aan **informatie over restrisiko's** aanwezig op het apparaat en in de voorschriften die gebruikers moeten naleven.
- De fabrikant **is verantwoordelijk** voor het apparaat in zijn oorspronkelijke configuratie.
- De fabrikant **is niet verantwoordelijk** voor schade als gevolg van onjuist gebruik van het apparaat en de documentatie of voor schade als gevolg van het overtreden van verplichte normen, nalatigheid, gebrek aan ervaring, onvoorzichtigheid en het niet naleven van de regelgeving door de werkgever, de gebruiker of de onderhoudsmonteur en voor **elke mogelijke schade**, als gevolg van irrationeel, onjuist en/of verkeerd gebruik.
- De fabrikant **is niet verantwoordelijk** voor de gevolgen van het gebruik van niet-originele of niet-gelijkwaardige reserveonderdelen.
- De fabrikant **is alleen verantwoordelijk** voor de informatie in de oorspronkelijke versie van deze handleiding in het Italiaans.
- Het niet-naleven van de voorschriften in deze handleiding zal ertoe leiden dat de garantie onmiddellijk vervalt.
- De fabrieksverantwoordelijken, die toezicht houden op de werkactiviteiten, zijn op basis van hun toegewezen taken en bevoegdheden verantwoordelijk voor de volgende punten:
 - Zij moeten werknemers informeren over de specifieke risico's waaraan zij worden blootgesteld en werknemers op de hoogte brengen van de belangrijkste beschermende en preventieve maatregelen;
 - Zij moeten individuele werknemers voorbereiden, ervoor zorgen dat ze de veiligheidsnormen opvolgen en ervoor zorgen gebruik maken van de geboden beschermingsmiddelen;
 - Zij moeten ervoor zorgen dat er nooit meer dan één werknemer tegelijkertijd met het apparaat werkt.



VERKLARING SYMBOLEN

Hieronder volgt een duidelijk overzicht waarin de symbolen die in deze handleiding worden gebruikt en de betekenis van deze symbolen wordt uitgelegd.



GEVAAR

Dit symbool geeft aan dat er gevaar is voor de werknemer die het apparaat gebruikt en de personen in de buurt, de aangegeven activiteit moet dus in overeenstemming met de preventienormen en de aanwijzingen in deze handleiding worden uitgevoerd.



VOORZORGSMAATREGEL

Dit symbool geeft een waarschuwing bij nuttige informatie en/of verdere aanbevelingen en/of bijzondere aanwijzingen over de activiteiten die worden uitgevoerd.



LET OP

Dit symbool geeft aan dat een handeling met aandacht moet worden uitgevoerd om schade aan het apparaat te voorkomen.

HFDST. 2. ALGEMENE INFORMATIE EN EIGENSCHAPPEN GEBRUIKSBESTEMMING EN ONDERDELEN VAN HET APPARAAT

De mixer, hierna aangeduid als "apparaat", is een draagbaar apparaat ontworpen voor het kloppen, mixen, hakken, verkruiden, emulgeren, pureren, etc. van voedsel voor gebruik in grootkeukens en de horeca. Met dit apparaat en zijn toebehoren is het mogelijk om direct pannen soep, puree, crèmes, beslagen, mayonaise, marsepein, kaasroom, etc. te bereiden. Het apparaat bestaat uit een elektrische motor die in een uniek kunststof gietstuk (het hoofdapparaat) is geplaatst, waarbij de motoras direct is verbonden met een van de opzetstukken: de elektrische mixstaaf of garde. Het opzetstuk wordt aan het hoofdapparaat beves-

tigd met een borgmoer of met een snelkoppelingsmechanisme.

Het voedingsproduct wordt handmatig in de voedselcontainer geplaatst en daarna wordt het apparaat met gebruik van beide handen en door het apparaat op de aangegeven plaatsen vast te houden (zie figuur pag. 45) gebruikt door:

Op basis van de functionaliteit van het apparaat en het gebruikte opzetstuk, kan het apparaat functioneren:

- Terwijl het de bodem van de voedselcontainer raakt (met de mixstaaf), al mag de onderdempelmartering niet worden ondergedompeld,
- Als het apparaat met beide handen in de lucht wordt gehouden (met de garde),

- Het opzetstuk in de voedselcontainer of pan te plaatsen;
- Het voedselbereidingsproces te starten en te voltooien;
- Het apparaat uit te schakelen en het weg te zetten op een geschikt werkoppervlak.



- Wanneer het op een speciale ondergrond wordt geplaatst die kan worden aangepast aan de pan. De speciale ondergrond ontlast de gebruiker bij handelingen die veel tijd vereisen of bij bereidingswijzen met gevaar voor brandwonden (stoom of spetters).

Aan het einde van het bereidingscyclus moet eerst het apparaat en daarna het voedingsproduct handmatig uit de voedselcontainer worden gehaald.

Alle materialen die in direct contact hebben gestaan met het voedsel moeten voldoen aan de geldende hygiënische normen voor voedsel.

Het apparaat kan, afhankelijk van de eisen aan het eindproduct, worden uitgerust met andere opzetstukken.

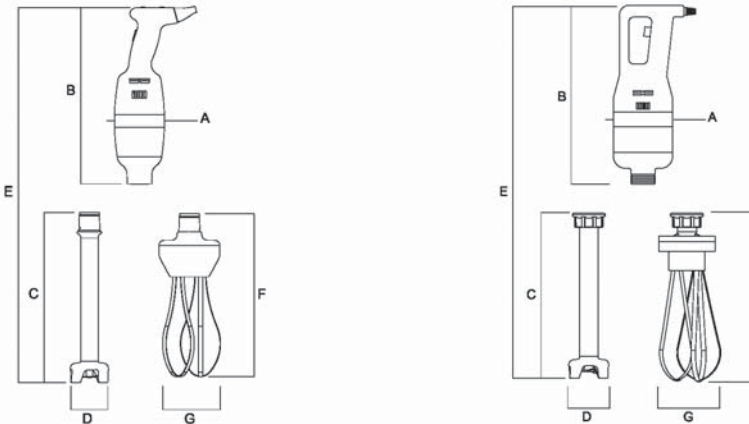
Het apparaat wordt geleverd met het typeplaatje waarop de volgende gegevens staan:

		
	Mikser/Blender	Nr. 0000000
ul. MAGAZYNOWA 5 62-023 GADKI POLAND	Mod. 224328-HENDI 250	
	1N PE AC 230V 50Hz	kg. 1,5
	A 1,2 kA 1 kW 0,25	2015

TECHNISCHE GEGEVENS EN FABRICAGEGEGEVENS

Model	FM250VF2508	FM300VV+FM300L	400VV	FM400VVC400S
Code	224328	224335	224359	224380
Motorvermogen (W)/Spanning (V)	250/230	300/230	400/230	400/230
Max. snelheid (toeren/min)	15000	13000 (max.)	15000	15000
Alleen VV modellen	-	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000
Afmetingen A (mm)	Ø75	Ø100	Ø100	Ø100
Afmetingen B (mm)	285	350	350	350
Afmetingen C (mm)	250+20	300+40	500+40	400+40
Afmetingen D (mm)	Ø75	Ø85	Ø85	Ø85
Afmetingen E (mm)	520	650	850	750
Afmetingen F (mm)	-	330	330	330
		(optie: 224342)	(optie: 224342)	
Afmetingen G (mm)	-	120	120	120
		(optie: 224342)	(optie: 224342)	
Gewicht hoofdapparaat (kg)	1,0	1,8	2,1	2,1
Code: 224328		Code: 224335, 224359, 224380		

NL



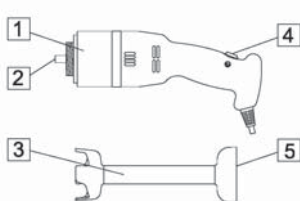
Continu geluidsvermogensniveau

Equivalent aan A	Minder dan 70 dBA
Stroom – frequentie	Zie typeplaatje apparaat
Volledige laadstroom	Zie typeplaatje apparaat
Nominale spanning gebruik	Zie typeplaatje apparaat
Spanning hulpkringen	Zie typeplaatje apparaat
Beveiligingssysteem	Dubbele isolatie
Beveiligingsklasse	IP X3
Max temperatuur omgevingslucht	+40°C
Vereiste minimale verlichting	500 lux
Conformiteit richtlijnen	2006/42/CE, 2006/95/CE en verdere wijzigingen en integratie, Reg. 1935/2004

GROEP

1. Hoofdapparaat
2. Bevestiging opzetstukken
3. Mixstaaf
4. Startknop
5. Moer voor vastzetten opzetstuk
6. Snelheidsregelaar

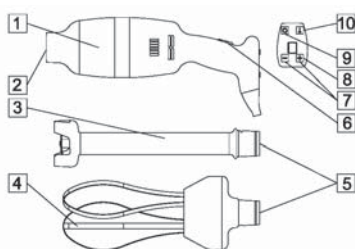
HENDI 224328



NL

1. Hoofdapparaat
2. Bevestiging opzetstukken
3. Mixstaaf
4. Garde
5. Snelkoppelingsmechanisme opzetstukken
6. Startknop
7. Knoppen voor instellen snelhe
8. Veiligheidsknop voor starten
9. Knop voor continu gebruik
10. Schakelaar mixstaaf / garde

HENDI 224335, 224359, 224380



NORMAAL GEBRUIK, VERKEERD GEBRUIK, ONJUIST GEBRUIK OF VERBODEN GEBRUIK

Het apparaat dat wordt beschreven in deze handleiding moet worden gebruikt door een enkele werknemer die de vaardigheden heeft het apparaat te gebruiken en bekend is met de restricties en tegelijkertijd over de kennis van een onderhoudstechnicus beschikt in termen van veiligheid.

De gebruiker moet ten minste de minimale leeftijd hebben die wettelijk is verplicht voor het verrichten van arbeid en moet de benodigde technische training hebben gehad van een meer ervaren gebruiker die zelf eerder ook training heeft ontvangen met betrekking tot het correct gebruik van het apparaat.





Tijdens het **NORMAAL GEBRUIK**, en het redelijkerwijs te verwachten gebruik, mag het apparaat alleen worden gebruikt om rechtstreeks in een pan of geschikte voedselcontainer voor grootkeukens of de horeca te kloppen, mixen, hakken, verkruiden, emulgeren of pureren.

Afhankelijk van het gebruikte opzetstuk, is het mo-



Het apparaat mag niet worden gebruikt **OP EEN ONJUISTE MANIER**; in het bijzonder:

- Het mag niet worden gebruikt voor huishoudelijke toepassingen,
- Het mag niet worden gebruikt met parameters die verschillen van de parameters in de tabel met technische eigenschappen,
- Voor elk gebruik dat afwijkt van het gebruik beschreven in de handleiding, wijst de fabrikant elke

Het apparaat mag niet op een **ONJUISTE of VERBODEN MANIER** worden gebruikt, dit kan leiden tot schade of verwondingen bij de gebruiker; in het bijzonder:

- Het is verboden om **aan het netsnoer of het apparaat te trekken** om de stekker uit het stopcontact te halen,
- Het is verboden om **gewichten** op het apparaat of op het netsnoer te plaatsen,
- Het is verboden om **het netsnoer op** scherpe randen of hete oppervlakken te plaatsen,
- Het is verboden om het apparaat te gebruiken met een beschadigd of onvolledig **netsnoer of controleapparaat**;
- Het is verboden om de stekker van het netsnoer in het stopcontact te laten **als het apparaat niet wordt gebruikt**,
- Het is verboden om **voorwerpen** door de ventilatieopeningen in de ventilatiekap van de motor te steken;
- Het is verboden om **het apparaat boven andere voorwerpen op de werkvloer** te plaatsen, plaats het apparaat op een werktafel die geschikt is voor de levensmiddelensector, met een hoogte van 900 – 1100mm van de vloer,
- Het is verboden om **ontvlambare, bijtende of schadelijke reinigingsmiddelen en sterk alkalische middelen, zoals bijtende soda of ammoniak**

gelijk om direct pannen soep, puree, crèmes, beslagen, mayonaise, marsepein, kaasroom, enz. te bereiden.

Het apparaat moet met de **handen op de aangegeven posities (zie figuur pag. 45)** worden vastgepakt, ondersteund en gebruikt.

verantwoordelijk af,

- De gebruiker is verantwoordelijk voor schade als gevolg van het gebrek aan oefening en niet-naleving van de voorwaarden in de technische specificaties en orderbevestiging,
- **Het apparaat mag niet worden gebruikt in een vacuüm;**
- Labels mogen niet opzettelijk worden gewijzigd, beschadigd, verwijderd of verborgen.

te gebruiken,

- Het is verboden om **het apparaat onder te dompelen** in water of andere vloeistoffen;
- Het is verboden om **niet-bevoegd personeel of personeel zonder de vereiste werkkleding gebruik te laten maken van het apparaat**,
- Het is verboden om **de garde te gebruiken met een vaste snelheid**,
- Het is verboden om, als het apparaat is ingeschakeld en wordt gebruikt, **voedsel of voorwerpen met andere eigenschappen dan het getoonde voedsel voor normaal gebruik, bijvoorbeeld boten, bevroren vlees, niet-voedselproducten of andere voorwerpen zoals sjaals, toe te voegen aan de pan**,
- Het is verboden om **het apparaat vast te pakken, te ondersteunen of te gebruiken met uw handen in een andere positie dan de getoonde positie voor normaal gebruik of het apparaat met slechts één hand te gebruiken**,
- Het is verboden om, als het apparaat is ingeschakeld en wordt gebruikt, **voedingsmiddelen naar de bodem van de pan te drukken** of anderen voedingsmiddelen naar de bodem te laten drukken. Het is in zijn algemeenheid verboden om de handen of andere lichaamsdelen in de pan te steken terwijl het apparaat is ingeschakeld,



- Het is verboden om het **apparaat verder dan de onderdompelmarkering of verder dan de moer voor het vastzetten van het opzetstuk in de pan te steken**,
- Het is verboden om **het apparaat uit de pan te halen voordat het opzetstuk volledig tot stilstand is gekomen** en het apparaat mag nooit **eerder dan 10 sec** nadat het is gestopt uit de pan worden gehaald,
- Het is verboden **om het bevestigingsmechanisme voor opzetstukken aan te raken** voordat het opzetstuk volledig tot stilstand is gekomen en het mag nooit **eerder dan 10 sec** nadat het apparaat is gestopt en voordat de stekker uit het stopcontact is gehaald worden aangeraakt,
- Het is verboden om de beveiligingen en gevaarsignalen **(deels) te verwijderen**.
- Het is verboden het apparaat te gebruiken voordat alle **voorzorgsmaatregelen voor het wegnemen van restrisico's** zijn genomen door de gebruiker,
- Het is verboden om te **roken of apparatuur met open vlam of gloeiende materialen te gebruiken, behalve als er passende** veiligheidsmaatregelen zijn genomen,
- Het is verboden om **de controle- en bevestigings-apparatuur, zoals knoppen en dergelijke**, te gebruiken, zowel wanneer het apparaat wordt gebruikt als wanneer u niet bevoegd bent het apparaat te gebruiken.



De gebruiker is echter wel verantwoordelijk voor schade als gevolg van het niet-naleven van de gespecificeerde normale gebruiksvoorwaarden. In ge-

vallen van twijfel kunt u contact opnemen met het erkend service centrum.

NL

HFDST. 3. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

INLEIDING



Het negeren van normen en veiligheidsprocedures kan leiden tot gevaar en schade.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt als de eindgebruiker de volgende regels naleeft:

- Alle regels, met betrekking tot de omgeving van het apparaat en het gedrag van mensen, die zijn vastgesteld door wetten en/of geldende normen;



Behalve waar anders gespecificeerd, **moet het personeel verantwoordelijk is voor de installatieprocedure, het aansluiten, het onderhoud, de montage, het hergebruik, het oplossen van schade of storingen, de sloop en het ontmantelen gekwalificeerd**

met bijzondere aandacht voor de vaste installatie vóór het geleverde apparaat en voor de aansluiting / werking van het apparaat;

- Alle verdere instructies en gebruikswaarschuwingen die onderdeel zijn van de technische / grafische documentatie en die bij hetzelfde apparaat zijn bijgevoegd.

personeel zijn dat ervaren en bekend is met de veiligheidsvoorschriften, geïnformeerd is over restrisico's en wat betreft de veiligheid beschikt over de vak-kennis van onderhoudstechnici.



OMGEVINGEN, WERK- EN UITWIJKPLAATS

De werkomgeving moet voldoen aan de eisen van de richtlijn 89/654/CEE. In het werkgebied mogen geen vreemde voorwerpen aanwezig zijn. De werkgever moet, volgens de richtlijn 89/391/CEE, maatregelen nemen om de veiligheid van werknemers te verbete-

ren en de gezondheid te bevorderen tijdens werkzaamheden en moet ervoor zorgen dat de getoonde restrisico's worden beperkt of weggenomen zoals aangegeven in deze handleiding.

WAARSCHUWINGEN OVER RESTRISICO'S

RESTRISICO DOOR VERWIJDERING VASTE BEVEILIGINGEN, INGREPEN BIJ DEFECTE/VERSLETEN ONDERDELEN



De gebruiker moet **in geen geval proberen een vaste beveiliging te openen of verwijderen of te knoeien met een veiligheidsvoorziening.**

Tijdens het **onderhoud van de apparatuur**, het veranderen van opzetstuk en **reiniging**, en **tijdens alle verdere handmatige handelingen** waarbij de handen of andere lichaamsdelen in de gevaarlijke delen

Bovendien is het tijdens de reinigingsfase of het verwijderen van resten uit de messen soms nodig om met de handen in de buurt van de snijmesses te komen, hierdoor blijft er ook een restrisico bestaan dat kan leiden tot een snee door de scherpe onderdelen. Verder moeten de gebruiker en de onderhoudsmoniteur voor handmatige ingrepen met open beveiligin-

gen van het apparaat komen, blijft er een restrisico aanwezig. Dit komt vooral door

- **Stoten tegen onderdelen van het apparaat,**
- **Schrammen en/of schaafwonden door ruwe onderdelen van het apparaat,**
- **Pijn door de scherpe onderdelen,**
- **Snee door de scherpe onderdelen.**

gen worden opgeleid over de daaruit voortvloeiende risico's, ze moeten geschikte individuele beschermingsuitrusting dragen, snijbestendige handschoenen, en ze moeten bevoegdheid krijgen van een daarvoor verantwoordelijk persoon. Alle ingrepen op de schijven moeten zo worden uitgevoerd dat de bladen naar onder gericht blijven.

NL

HFDST. 4. INGEBRUIKSNAME EN GEBRUIK

Het apparaat mag alleen worden beheerd door bevoegd personeel dat goed is opgeleid en dat over voldoende technische kennis en ervaring beschikt.

Voordat het apparaat wordt ingeschakeld moeten de volgende handelingen worden uitgevoerd:

Het niet-toegestane gebruik van commerciële onderdelen en accessoires die onderdeel zijn van de beveiligings- en veiligheidsvoorzieningen kan sto-

- Lees de technische documentatie aandachtig door,
- Ken de beveiligings- en noodvoorzieningen die beschikbaar zijn op het apparaat, hun locatie en hun werking.

ringen en gevaar voor de gebruikers veroorzaken. **De gebruiker moet daarnaast** voldoende training hebben ontvangen.



MONTAGE / DEMONTAGE

De montage- / demontagehandelingen van elk onderdeel van het apparaat **mogen alleen worden uitgevoerd als het apparaat is gestopt en de stekker uit het stopcontact is gehaald**, of met de schakelaar

van het verdeelapparaat in de stand UIT.

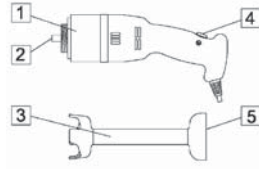
De montage van het apparaat gebeurt in meerdere stappen (als voorbeeld is hier het apparaat met de losse onderdelen getoond).

MONTAGE

HENDI 224328

Plaats de koppelstuk (5) van de mixstaaf (3) op de snelkoppeling (2) op het hoofdapparaat (1)

Schroef de mixstaaf (3) omhoog om hem stevig vast te zetten op het hoofdapparaat (1)

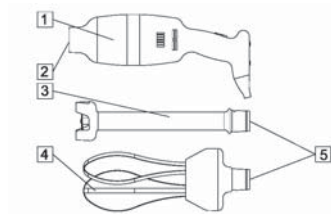


MONTAGE

HENDI 224335, 224359, 224380

Plaats het koppelstuk van het opzetstuk (5) in de snelkoppeling (2) van de motoreenheid (1)

Draai de opzetstukken (3-4) omhoog om ze goed vast te zetten op het hoofdapparaat (1)




NL

U kunt de demontagehandelingen uitvoeren door de eerder beschreven stappen in omgekeerde volgorde te volgen.



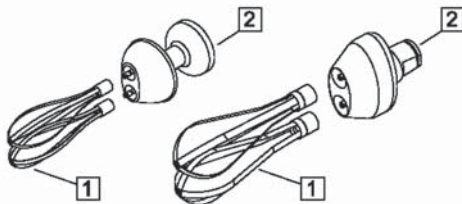
Het is verboden om **de garde te gebruiken in apparaten met een vaste snelheid (VF)**.

Het is verboden om bij apparaten met een variabele snelheid (VV) de garde te gebruiken met de maximale snelheidsfunctie .

MONTEREN/DEMONTEREN GARDES

Voor de demontage moet er net zo lang aan de gardes (1) worden getrokken tot ze loslaten van de motoreenheid (2).






Voor de montage moet het voetstuk van de gardes (1) in de spil van de motoreenheid (2) worden geplaatst en daarna moeten de gardes goed worden aangedrukt.



GEBRUIK


De bedieningselementen zijn ontworpen en gefabriceerd om voor een zo veilig en betrouwbaar mogelijke werking te zorgen, waarbij het apparaat bestand is tegen druk bij normaal gebruik en tegen verwachte belastingen en externe factoren. Daarnaast zijn de

bedieningselementen duidelijk zichtbaar, eenvoudig te vinden en gemarkeerd met een geschikte markering. Hieronder volgt een overzicht van de belangrijkste **bedieningselementen**:

TYPE/ KLEUR	REFERENTIE / BESCHRIJVING
Knop / zwart	"  " Knop voor starten en continu gebruik van het apparaat
Knop / zwart	"  " Schakelaar voor max. snelheid, alleen voor mixstaaf (alleen modellen HENDI: 224335, 224359, 224380)
Knop / zwart	"  " Toets voor verhogen snelheid / veiligheidstoets voor start (alleen modellen HENDI: 224335, 224359, 224380)
Knop / zwart	"  " Toets voor verlagen snelheid (alleen modellen HENDI: 224335, 224359, 224380)
Knop / zwart	"  " Veiligheidstoets voor start (alleen modellen HENDI: 224335, 224359, 224380)
Display / rood	Weergave snelheid van 1 tot 9 / Weergave maximumsnelheid (alleen modellen HENDI: 224335, 224359, 224380)

STARTEN

Het apparaat kan alleen worden gestart door **moedwillig op de bedieningselementen te drukken**:

Model HENDI: 224328: "" apparaat werkt alleen als de knop is ingedrukt

Modellen HENDI: 224335, 224359, 224380: "" + "" Gebruiken voor continu gebruik.

STOPPEN

Druk op de knop om het apparaat te stoppen .

VEILIGHEIDSVORZIENING

Als het apparaat hevig wordt belast, of voor te lange periodes wordt gebruikt of overbelast is, wordt het automatisch uitgeschakeld door de thermische be-

veiliging. In dit geval **moet u wachten tot het apparaat volledig is afgekoeld** voordat u verder gaat met het gebruik van het apparaat.

GEBREK AAN SPANNING

Het apparaat kan, bij stroomuitval of als het apparaat wordt losgekoppeld van het lichtnet, alleen opnieuw worden ingeschakeld door de startprocedure

te volgen **nadat er weer stroom is of het apparaat weer is aangesloten op het lichtnet**.



CONTROLES EN INSPECTIES ALVORENS HET STARTEN

INSPECTIE / CONTROLE	MAATREGELEN
Controleer of er geen vreemde voorwerpen in de pan zitten	Visuele inspectie van de aangegeven onderdelen om ervoor te zorgen dat er geen vreemde voorwerpen zoals bijvoorbeeld verschillende opzetstukken, kleding, etc. in het voedselproduct zitten.
Reinigingscontrole: Van de buitenkant van het apparaat Van het oppervlak van het opzetstuk Van de delen aan de binnenkant van het apparaat	Alle aangegeven oppervlakken moeten visueel worden gecontroleerd op vuil voordat het apparaat wordt gebruikt. Als er schimmels of andere onzuiverheden worden aangetroffen, voer de reinigingsprocedure uit volgens de instructies in hoofdstuk 5.
Controleer de integriteit: Van de vaste beveiligingen Van het hoofdapparaat	Alle vaste beveiligingen, etc. moeten hun beoogde functie vervullen. Voer een visuele inspectie van de aangegeven onderdelen om te verifiëren dat zij niet zijn beschadigd aan de buitenkant. De onderdelen moeten worden vervangen zodra de eerste tekenen van beschadiging of slijtage zichtbaar zijn (erkend service center).
Controleer de functionaliteit: Van het bedieningssysteem / veiligheidsvoorzieningen; Van de bedieningselementen.	Alle apparaten en elementen moeten de taak waarvoor zij bedoeld zijn uitvoeren. Gebruik alle apparaten en elementen rechtstreeks om te controleren of zij de verwachte functie uitvoeren. De aandrijvingen en alle onderdelen moeten worden vervangen zodra de eerste tekenen van beschadiging of slijtage zichtbaar zijn (erkend service center).
Controleer of er geen vreemde geluiden hoorbaar zijn na het starten	Als er tijdens het controleren van de functionaliteit van de bedieningselementen vreemde geluiden hoorbaar zijn, bijvoorbeeld door vastlopen of een mechanisch defect, stop het gebruik van het apparaat dan onmiddellijk en neem contact op met de onderhoudsdienst.

Als er moet worden ingegrepen of als er beschadigde onderdelen vervangen moeten worden, **neem dan contact op met de onderhoudsdienst**. De mogelijke vervanging van onderdelen moet worden uitgevoerd

met originele onderdelen van de fabrikant of onderdelen van dezelfde kwaliteit, veiligheid en met dezelfde eigenschappen. Neem voor meer informatie contact op met het erkend service center.

INGEBRUIKSNAME

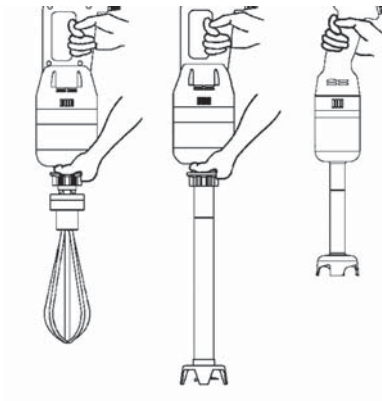
De gebruiker van het apparaat kan het apparaat in gebruik nemen door de volgende instructies in de opgegeven volgorde op te volgen:

- Positief resultaat bij controles voor de voorbereidende handelingen,
- Positief resultaat bij controles op de elektrische voeding,
- Sluit de stekker aan op het stopcontact,
- Positief resultaat bij controles voor de montage,
- Positief resultaat bij de inspecties of controles die vóór het starten moeten worden uitgevoerd,
- Positief resultaat bij controle op naleving van de veiligheidsvoorschriften,
- Plaats het voedsel met de hand in de pan,

• Pak het apparaat, met beide handen in de juiste positie, vast:

- Plaats het apparaat met het opzetstuk in de pan,
- Start het apparaat en houd het tot het eind van het verwerkingsproces vast,
- Als het voedingsproduct de gewenste textuur heeft bereikt, stop het apparaat dan en plaats het op een geschikt werkoppervlak,
- Verwijder het voedingsproduct handmatig uit de pan, houd de pan met beide handen vast en giet het product in een geschikte voedselcontainer (bv. kom, schaal of bak).





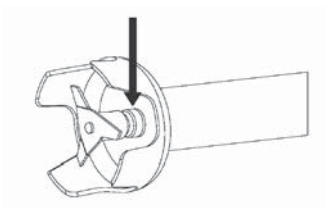
Het is verboden om het apparaat verder dan de onderdempemarkering of de moer voor het vastzetten van het opzetstuk in de pan te steken.

Het wordt aanbevolen om het apparaat niet in een vacuüm te gebruiken.

Het wordt aanbevolen om de rubberen afdichting onder het mes (zie afbeelding) regelmatig te con-

trolleren en, indien beschadigd of versleten, te vervangen.

Als de afdichting in goede staat is, voorkomt dit dat er voedingsproduct in het apparaat of het opzetstuk kan komen en het voorkomt daarmee schade aan de mixer.



UITSCHAKELEN

U kunt het product uitschakelen door de volgende stappen te volgen:

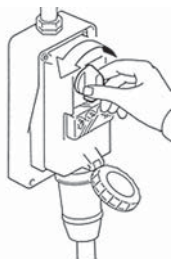
- Voor het uitschakelen moet u wachten tot de verwerking is voltooid of tot het voedingsproduct de gewenste textuur heeft bereikt,
- Stop het apparaat door de daarvoor bestemde bedieningselementen los te laten,
- Plaats het apparaat op een geschikt werkoppervlak
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact,
- Voer de reinigingshandelingen uit.



HFDST. 5. ONDERHOUD, CONTROLE OP DEFECTEN EN REINIGING ONDERHOUDSVOORSCHRIFTEN

ISOLATIE VAN EXTERNE STROOMBRONNEN

Vóór het uitvoeren van handelingen met betrekking tot **onderhoud, reiniging en het vervangen van onderdelen**, moeten externe stroombronnen worden losgekoppeld en geïsoleerd.



Zet de beveiligingsvoorziening dat vóór het netsnoer van het apparaat is geplaatst in de stand "nul".

Koppel het algemene verdeelapparaat los en bescherm de stekker met de daarvoor bestemde systemen.

CONTROLE OP DEFECTEN OF SCHADE EN ONTGRENDELEN VAN BEWEGENDE ONDERDELEN

Hieronder worden de stappen gegeven voor **de controle op defecten en schade en het ontgrendelen van bewegende onderdelen**, deze stappen mogen alleen door onderhoudsmonteurs worden uitgevoerd.

NL

TYPE	MOGELIJKE OORZAAK	PROCEDURE
Netspanning te laag	Algemene stroomuitval	Neem contact op met uw energiemaatschappij
	Zekeringen of thermomagnetische beveiligingen geactiveerd vóór het netsnoer van het apparaat	Herstel de werking nadat de oorzaken die de ingreep van de beveiligingsvoorziening hebben veroorzaakt zijn verwijderd. Als het probleem blijft bestaan, neem dan contact op met een erkend elektricien.
Bedrijfsonderbreking	Ingreep door beveiligingsvoorziening in het apparaat	Neem contact op met een erkend elektricien: herstel de werking nadat de oorzaken die de ingreep van de beveiligingsvoorziening hebben veroorzaakt zijn verwijderd.
	Oorzaken kunnen niet worden gevonden	Neem rechtstreeks contact op met het erkend service center
Het apparaat werkt niet: de messen roteren niet of het snijden wordt niet correct uitgevoerd	Gebrek aan spanning	Controleer en herstel de stroomtoevoer
	Verdeelapparaten staan in de stand "UIT"	Steek de stekker in het stopcontact
	De startknop werkt niet	Controleer de startknop en neem indien nodig rechtstreeks contact op met het erkend service center
	Thermische ingreep door oververhitting	Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld en start het apparaat daarna opnieuw op
	De letter "E" verschijnt op het display	De snelheidssensor is beschadigd, neem rechtstreeks contact op met het een erkend service center



BUITENGEWOON ONDERHOUD

Voor ingrepen op het gebied van **buitengewoon onderhoud**, als gevolg van defecten, revisies of mechanische en elektrische schade, is het noodzakelijk om rechtsreeks een verzoek in te dienen bij het er-

kend service center.

De instructies voor buitengewoon onderhoud staan niet in deze gebruiksaanwijzing en moeten dus expliciet worden aangevraagd bij de fabrikant.

REINIGING



Het is verboden om de binnenkant en bewegende onderdelen met de hand schoon te maken.

Alle reinigingshandelingen mogen alleen en exclusief worden uitgevoerd, nadat er geen voedingsproduct meer in het apparaat zit en **nadat het apparaat volledig is losgekoppeld van het lichtnet en alle andere externe stroombronnen.**

Het hygiëneniveau van het apparaat en de bijbehorende accessoires is bij het beoogde gebruik 2 (twee): apparaat dat, na een risicoanalyse op het ge-

Het apparaat, de elektrische apparatuur en de onderdelen **mogen nooit worden schoongemaakt met water, of stralen, ongeacht de vloeistof of hoeveelheid; gebruik dus geen “emmer” of “rubber” of “handdoek”.**

Plaats het apparaat nooit rechtstreeks in de gootsteen of onder de kraan.

bied van hygiëne, voldoet aan de geldende internationale standaardeisen, maar een geprogrammeerde demontage vereist voor het reinigen.

FREQUENTIE	PERSONEEL	PROCEDURE
Aan het eind van elke dienst en in ieder geval voor het dagelijks gebruik	Gebruiker	<ul style="list-style-type: none">• Alle oppervlakken en onderdelen van het apparaat die in contact komen met voedingsproduct of met de voedselzones (opzetstukken, buiten- en binnenoppervlak) en de spatzones (het bovenoppervlak van het opzetstuk dat in contact komt met het apparaat en het buitenoppervlak van het apparaat), moeten zoals hieronder aangegeven worden gereinigd en ontsmet. Voor demontage van de opzetstukken, zie eerdere beschrijvingen.• Schraap de resten voedselproduct van de oppervlakken (bijvoorbeeld met een plastic krabber);• Reinig alle voedsel- en spatzones met een licht bevochtigde doek (niet druipend) met reinigingsmiddel verdund in warm water (normaal afwasmiddel is goed).• Niet laten weken. Gebruik een handdoek om de binnenkant van de maalmond te reinigen. Gebruik specifieke producten voor staal die vloeibaar zijn (geen crème of schuurmiddelen) en die geen chloor bevatten. Tegen vetstoffen kan gedenatureerde alcohol worden gebruikt.• Spoelen met schoon, warm water en daarna alle voedsel- en spatzones drogen met een zachte doek die niet pluist.• Omdat de mixstaaf is gemaakt van roestvrijstaal, mag deze niet worden gereinigd in de vaatwasser, laat staan de plastic onderdelen.• De montage moet pas worden uitgevoerd als u het apparaat weer wilt gebruiken, laat de onderdelen gewikkeld in zachte, droge doeken die niet pluizen.



LANGE PERIODEN VAN NIET-GEBRUIK

- Als het apparaat gedurende een lange periode niet wordt gebruikt, moeten op alle stalen oppervlakken (vooral indien roestvrijstaal) doeken doorweekt met Vaseline-olie worden gelegd om een beschermde laag te creëren.

DINGEN OM TE VERMIJDEN VOOR OF TIJDENS HET REINIGEN:

- Richting de bewegende elementen gaan zonder te controleren of ze zijn gestopt;
- Richting de bewegende elementen gaan zonder de veiligheidsstop geactiveerd te hebben (vergrendeling op het elektrisch verdeelapparaat in de stand "nul" zetten)

PRODUCTEN DIE NIET GEBRUIKT MOGEN WORDEN:

- Perslucht met stralen richting gebieden waar bloem wordt bewaard of in zijn algemeenheid richting het apparaat;
 - Stoomreinigungsapparatuur;
 - Reinigingsmiddelen die CHLOOR (zelfs indien verdund) bevatten of zijn samengesteld uit: bleekmiddel, zoutzuur, onthoudingsmiddel, reinigingsmiddelen voor marmer, ontkalkingsmiddelen, etc ... dit kan het staal beschadigen, vlekken achterlaten en leiden tot oxidatie.
 - De dampen van de hierboven beschreven producten kunnen het staal oxideren en in sommige gevallen corroderen;
 - Staalwol, borstels of slijpschijven met andere metalen of legeringen (bv. normaal staal, aluminium, messing, etc...) of gereedschappen die eerder andere metalen of legeringen hebben gereinigd.
 - Reinigingsmiddelen in schurend stof; brandstof, oplosmiddelen of ontvlambare en/of bijtende vloeistoffen; stoffen die worden gebruikt om zilver te reinigen.
-

HFDST. 6. VERWIJDERING

Dit product voldoet aan de richtlijnen 2002/95/CE, 2002/96/CE en 2003/108/CE, over het terugbrengen van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur alsmede de verwijdering van deze apparatuur.



Het symbool met de doorgekruiste vuilnisbak op het apparaat geeft aan dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet mag worden verwijderd bij het normale huisvuil, maar apart moet worden ingezameld op een daarvoor bestemd inzamelpunt.

De gescheiden inzameling van het apparaat aan het einde van zijn levensduur wordt georganiseerd en beheerd door de fabrikant. De gebruiker kan voor de gescheiden verwijdering van het apparaat aan het einde van de levensduur contact opnemen met de fabrikant en om gebruik te maken van het nieuwe inzamelsysteem.

Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de impact op de menselijke gezondheid en het milieu te verminderen.

In dit apparaat zitten geen gevaarlijke stoffen.



Het onrechtmatig verwijderen van dit apparaat zal resulteren in wettelijke sancties voor de eigenaar.

HFDST. 7. PRODUCTIEMATERIALEN

Het apparaat kan, afhankelijk van de eisen aan het eindproduct, bestaan uit verschillende materiaalsoorten.

GROEP	MATERIAALSOORTEN	
	Roestvrijstaal AISI 304	Plastic voor voedsel
Hoofdapparaat		•
Mixstaaf met messen	•	
Mixstaaf met bak	•	
Mixstaaf met buis	•	
Motoreenheid garde		•
Garde	•	



SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. STRUKTURA INSTRUKCJI PRZEZNACZENIE INSTRUKCJI...	51
ROZDZIAŁ 2. OGÓLNE INFORMACJE I OPIS PRZEZNACZENIE, CZĘŚCI	52
ROZDZIAŁ 3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	56
ROZDZIAŁ 4. URUCHOMIENIE I OBSŁUGA.....	57
ROZDZIAŁ 5. KONSERWACJA, ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I CZYSZCZENIE	62
ROZDZIAŁ 6. SPRZEDAŻ	64
ROZDZIAŁ 7. MATERIAŁY, Z KTÓRYCH WYKONANO URZĄDZENIE.....	65

ROZDZIAŁ 1. STRUKTURA INSTRUKCJI PRZEZNACZENIE INSTRUKCJI

ZNACZENIE INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi **integralną część urządzenia**

- Należy zachować ją na cały okres użytkowania urządzenia.
- W przypadku zaprzestania korzystania z urządzenia musi być do niego dołączona.
- Oprócz ważnych uwag dla operatorów, instrukcja zawiera schematy elektryczne niezbędne do konserwacji i napraw.

ZAKRES I CEL INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja zawiera wszelkie **niezbędne informacje** na temat używania urządzenia oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

Instrukcja zawiera także **wskazówki i ostrzeżenia**,

umożliwiające poznanie zasady działania urządzenia i zachowanie bezpieczeństwa. W przypadku wątpliwości należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

ODBIORCY

Niniejsza instrukcja obsługi, dostarczona w jednej kopii wraz z urządzeniem, stanowi integralną część urządzenia i przeznaczona jest dla operatorów i techników uprawnionych do instalacji, używania i konserwacji urządzenia.

Pracownicy odpowiedzialni za konserwację i serwisowanie, a także **inni pracownicy** użytkujący urządzenie zobowiązani są zapoznać się z niniejszą instrukcją i **stosować się do zawartych w niej zaleceń**.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

- W przypadku zniszczenia lub zagubienia niniejszej instrukcji, można uzyskać jej kopię **w autoryzowanym centrum serwisowym**.
- Niniejsza instrukcja **odpowiada stanowi fabrycznemu urządzeniu**, producent zastrzega sobie prawo do zmian produkcyjnych oraz kolejnych instrukcji bez konieczności aktualizowania poprzednich instrukcji, za wyjątkiem szczególnych przypadków związanych ze zdrowiem i bezpieczeństwem użytkowników.
- Należy zwrócić szczególną uwagę na **ryzyko resztkowe** związane z urządzeniem oraz przestrzeganie zaleceń przez operatorów.
- Producent **odpowiada** za urządzenie w pierwotnej jego konfiguracji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprawidłowego używania urządzenia oraz instrukcji ani za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem standardów, zaniedbaniem, brakiem doświadczenia, brakiem rozważenia oraz nieprzestrzeganiem przepisów przez pracodaw-

cę, operatora lub konserwatora ani za **wszelkie inne możliwe szkody** wynikłe z nieracjonalnego lub niewłaściwego używania.

- Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za konsekwencje zastosowania części zamiennych innych niż oryginalne lub zamienników.
- Producent **odpowiada** wyłącznie za informacje zawarte w instrukcji we włoskiej wersji językowej.
- Nieprzestrzeganie zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji powoduje nieważność gwarancji. W miejscu użytkowania urządzenia i nadzorowania prac z jego użyciem należy:
 - Zapewnić odpowiednie środki bezpieczeństwa,
 - Poinformować operatorów o istniejącym ryzyku oraz o podstawowych metodach zapobiegania,
 - Przygotować operatorów i dopilnować przestrzegania norm bezpieczeństwa oraz użytkowania zapewnionych środków bezpieczeństwa,
 - Skierować do obsługi większą liczbę operatorów.

PL



OZNACZENIA

Poniższa część zawiera objaśnienie symboli oraz definicji stosowanych w instrukcji.



ZAGROŻENIE

Oznacza zagrożenie dla operatora urządzenia lub osób pozostających w pobliżu oraz konieczność przeprowadzania czynności zgodnie z bieżącymi standardami zapobiegania wypadkom i zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji.



OSTRZEŻENIE

Wskazuje ostrzeżenie dotyczące ważnych informacji lub dalszych zaleceń lub zachowania ostrożności podczas obsługi.



UWAGA

Oznacza konieczność zachowania ostrożności w celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia.

ROZDZIAŁ 2. OGÓLNE INFORMACJE I OPIS PRZEZNACZENIE, CZĘŚCI

Mikser jest przenośnym urządzeniem przeznaczonym do rozbijania, ubijania, mielenia, ucierania i miksowania i zastosowania w placówkach żywienia zbiorowego.

Urządzenie umożliwia przygotowanie, bezpośrednio w naczyniu, gęstych przecierów warzywnych, zup, puree ziemniaczanego, kremów, ciast, majonezu, miazgi migdałowej, serków itp.

Urządzenie składa się z silnika i obudowy, w której silnik połączony jest z elementem roboczym: mikse-

rem lub ubijaczką.

Element nakładany jest na korpus urządzenia i blokowany za pomocą śruby lub innej złączki.

Składniki potrawy należy przetożyć do pojemnika, urządzenie należy używać **trzymając je obiema rękoma w wyznaczonych miejscach (patrz rys. str. 61):**

- Umieścić końcówkę urządzenia w pojemniku lub misce;
- Dokręcić końcówkę,
- Po użyciu wyłączyć i odłożyć na miejsce.
- obsługiwać trzymając oburącz (z ubijaczką),
- obsługiwać przy użyciu wspornika, który można zamocować na misce. Wspornik można zastosować do czasochłonnych czynności lub do obróbki żywności związanej z ryzykiem oparzenia.

W zależności od metody i zastosowanej końcówki, urządzenie można:

- obsługiwać opierając je o dno miski (w przypadku miksowania), przy czym nie należy zanurzać urządzenia powyżej oznaczenia,

Po zakończeniu obróbki żywności należy przekładać ręcznie.

Wszelkie materiały mające bezpośredni kontakt z żywnością spełniają odpowiednie standardy higieny.

Zgodnie z wymaganiami działania i produkcyjnymi, urządzenie może być użytkowane z różnymi częściami opcjonalnymi. Urządzenie dostarczane jest z tabliczką znamionową zawierającą następujące dane:

 HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT	
	Mikser/Blender Nr. 0000000
	Mod. 224328-HENDI 250
	1N PE AC 230V 50Hz kg. 1,5
ul. MAGAZYNOWA 5 62-023 GADKI POLAND	A 1,2 kA 1 kW 0,25 2015

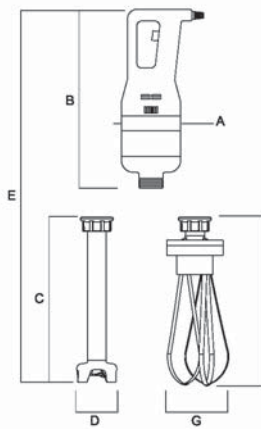
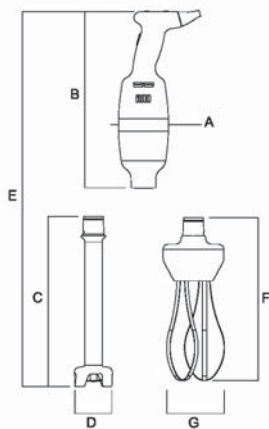


DANE TECHNICZNE

Model	FM250VF2508	FM300VV+FM300L	400VV	FM400VVC400S
Kod	224328	224335	224359	224380
Moc [W]/Napięcie [V] siłnika	250/230	300/230	400/230	400/230
Prędkość maksymalna (obr./min.)	15000	13000 (max.)	15000	15000
Prędkość zmienna (obrotów na min.)	nie dotyczy	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000
Wymiary A (mm)	Ø75	Ø100	Ø100	Ø100
Wymiary B (mm)	285	350	350	350
Wymiary C (mm)	250+20 (łącznie)	300+40 (łącznie)	500+40 (łącznie)	400+40 (łącznie)
Wymiary D (mm)	Ø75	Ø85	Ø85	Ø85
Wymiary E (mm)	520	650	850	750
Wymiary F (mm)	nie dotyczy	330	330	330
Wymiary G (mm)	nie dotyczy	120 (opcja: 224342)	120 (opcja: 224342)	120
Masa korpusu (kg)	1,0	1,8	2,1	2,1
Masa ramienia miksującego (kg)	0,4	0,85	1,2	1
Masa ramienia ubijającego (kg)	nie dotyczy	0,8 (opcja: 224342)	0,8 (opcja: 224342)	0,8
Do naczyń o max. pojemności (l)	20	30-50	80-100	50-80
Wieszak ścienny na mikser i narzędzia	nie dotyczy	nie dotyczy	nie dotyczy	TAK

kod: 224328

kod: 224335, 224359, 224380

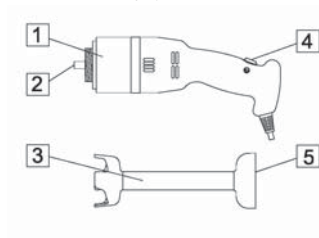


Poziom hałas	Mniej niż 70 dBA
Częstotliwość	Patrz tabliczka znamionowa
Napięcie	Patrz tabliczka znamionowa
Napięcie nominalne	Patrz tabliczka znamionowa
Napięcie obwodów pomocniczych	Patrz tabliczka znamionowa
Ochrona	Podwójna izolacja
Stopień ochrony	IP X3
Maksymalna temperatura otoczenia	+40°C
Wymagane oświetlenie minimalne	500 luksów
Zgodność z dyrektywą	2006/42/WE, 2006/95/WE z późniejszymi zmianami, rozp. 1935/2004

GRUPA

1. Korpus
2. Gwint
3. Mikser
4. Przetątnik
5. Śruba blokująca końcówkę
6. Przetątnik prędkości

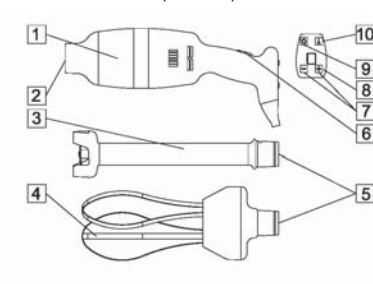
HENDI 224328



PL

1. Korpus
2. Gwint
3. Mikser
4. Ubijaczka
5. Blokada końcówki
6. Przetątnik
7. Regulator prędkości
8. Przetątnik bezpieczeństwa
9. Włacznik pracy ciągłej
10. Włacznik pracy przerywanej

HENDI 224335, 224359, 224380



NORMALNE UŻYWANIE, NIEPRAWIDŁOWE LUB NIEDOZWOLONE UŻYWANIE

Urządzenie opisane w niniejszej instrukcji przeznaczone jest do obsługi przez wyszkolonego operatora, znającego ryzyko resztkowe, z zachowaniem środków bezpieczeństwa.

Operator powinien spełniać wymogi ustawowe odnośnie wieku oraz przejść odpowiednie przeszkolenie techniczne pod nadzorem wyszkolonego pracownika.





W przypadku **NORMALNEGO UŻYWANIA** urządzenie można stosować wyłącznie do ubijania, mielenia, rozdrabniania, rozcierania żywności bezpośrednio w naczyniu, w płacówkach żywienia zbiorowego.

W zależności od zastosowanej końcówki, urządzenie umożliwia przygotowanie, bezpośrednio w naczyniu,

gęstych przecierów warzywnych, zup, puree ziemniaczanego, kremów, ciast, majonezu, miazgi migdałowej, serków itp.

Urządzenie należy przenosić, trzymać i obsługiwać **umieszczając obie ręce w wyznaczonych miejscach (patrz rys str. 61).**



Urządzenia nie wolno używać **W SPOSÓB NIEWŁAŚCIWY**, w szczególności:

- W warunkach domowych,
- Przy parametrach innych niż wyszczególnione w tabeli danych technicznych,
- Z końcówkami innymi niż wskazane w niniejszej instrukcji – w takich przypadkach producent przejmuje odpowiedzialność,

Urządzenia nie wolno użytkować **W SPOSÓB NIEWŁAŚCIWY lub NIEDOZWOLONY**, ponieważ może doprowadzić to do obrażeń operatora, w szczególności:

- Nie wolno ciągnąć za **przewód zasilający ani za sam mikser**, aby odłączyć wtyczkę od gniazdka,
- Nie wolno **obciążać** urządzenia ani przewodu zasilającego,
- Nie wolno **kłaść przewodu zasilania** na ostro zakończonych przedmiotach, ani na przedmiotach emitujących ciepło;
- Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym **przewodem zasilania lub przetłacznikami**;
- Nie wolno pozostawiać **wyłączonego urządzenia** z podłączonym do sieci przewodem zasilania,
- Nie wolno wkładać żadnych przedmiotów do szczeliny wentylacyjnej silnika;
- Nie wolno **umieszczać urządzenia nad innymi przedmiotami** używanymi do obróbki żywności znajdującymi się na wysokości 900 – 1100 mm od posadzki;
- Nie wolno **stosować do mycia urządzenia substancji łatwopalnych, żrących lub szkodliwych albo produktów zasadowych, np. sody kaustycznej lub amoniaku**;
- Nie wolno **zanurzać urządzenia w wodzie** ani innych cieczach;
- Z urządzenia korzystać mogą wyłącznie **uprawnieni pracownicy**, w odzieży przeznaczonego do tego celu,

- Użytkownik ponosi odpowiedzialność za uszkodzenia wynikłe z nieprzestrzegania warunków roboczych określonych w specyfikacji technicznej i potwierdzeniu zamówienia.
- **Końcówek nie wolno używać, gdy nie są zanurzone w składnikach spożywczych**;
- Nie ingerować w produkt, nie uszkadzać go celowo, nie usuwać ani zakrywać etykiet.

- Nie wolno **stosować ubijaczki w urządzeniach o stałej prędkości**;
- Nie wolno **umieszczać w misce, przy pracującym urządzeniu, produktów innych niż do tego przeznaczone**, np. kości, zamrożonego mięsa, produktów innych niż żywnościowe, np. szale itp.
- Nie wolno **chwytać ani obsługiwać urządzenia trzymając za miejsca inne niż wskazane** do celu normalnego użytkowania ani **przytrzymywać urządzenie jedną ręką**;
- Nie wolno **dopychać składników przy włączonym i działającym urządzeniu**, nie wolno wkładać rąk ani żadnych innych części ciała do miski, gdy urządzenie pracuje;
- Nie wolno **zanurzać urządzenia w misce powyżej oznaczenia ani powyżej śruby blokującej**;
- Nie wolno **wyjmować urządzenia z miski zanim nie nastąpi pełne zatrzymanie oraz przed upływem 10 sekund** od zatrzymania urządzenia,
- Nie wolno **włączać blokady urządzenia** przed całkowitym zatrzymaniem urządzenia i **przed upływem 10 sekund** od zatrzymania urządzenia, przy urządzeniu podłączonym do sieci,
- Nie wolno **demontować zabezpieczeń** ani sygnałów bezpieczeństwa,
- Nie wolno używać urządzenia, jeśli użytkownik nie podjął wszelkich **środków ostrożności** chroniących przed ryzykiem resztkowym,



- Nie wolno **palić ani używać urządzeń z płomieniem**, ani postugiwać się materiałami łatwopalnymi, o ile nie zostały podjęte środki bezpieczeństwa,
- Nie wolno włączać ani konfigurować **elementów sterowania ani blokad, pokręteł itp.** podczas użytkowania urządzenia lub w przypadku braku uprawnień



Użytkownik ponosi odpowiedzialność za uszkodzenia wynikające z nieprzestrzegania określonych wymogów obrotu. W przypadku wątpliwości należy

skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

ROZDZIAŁ 3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

WPROWADZENIE



Brak standardów i niestosowanie się do procedur bezpieczeństwa może stanowić zagrożenie.

Korzystanie z urządzenia oznacza zobowiązanie użytkownika do przestrzegania:

- wszelkich zasad dotyczących uwolnienia do środowiska i używania zgodnie z obowiązującym pra-

wem lub normami, ze szczególnym uwzględnieniem wytycznych dotyczących używania i podłączania urządzenia,

- wszelkich dalszych instrukcji oraz ostrzeżeń stanowiących część dokumentacji technicznej/rynkowej urządzenia.



O ile nie określono inaczej, **pracownicy wykonujący podłączenie, czynności konserwacyjne, demontaż i naprawy** muszą być **przeszkoleni** w zakresie bez-

pieczeństwa i świadomi ryzyka resztkowego, posiadający w zakresie bezpieczeństwa te same kompetencje, co pracownicy odpowiedzialni za konserwację.

OTOCZENIE ORAZ MIEJSCE UŻYTKOWANIA

Otoczenie robocze musi spełniać wymogi dyrektywy 89/654/EWG. W obszarze roboczym nie mogą znajdować się obce przedmioty. Pracodawca, zgodnie z dyrektywą 89/391/EWG w sprawie wprowadzenia

środków w celu poprawy bezpieczeństwa i zdrowia pracowników w miejscu pracy, zobowiązany jest wyeliminować lub zminimalizować wskazane ryzyko resztkowe, zgodnie z niniejszą instrukcją.

OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE RYZYKA RESZTKOWEGO

RYZIKO RESZTKOWE WYNIKAJĄCE Z USUNIĘCIA STAŁYCH ZABEZPIECZEŃ, NAPRAW USZKODZONYCH/ZUŻYTYCH CZĘŚCI



Operatorowi nie wolno dokonywać prób otwarcia lub usunięcia stałego zabezpieczenia lub ingerencji w zabezpieczenie.

W trakcie konserwacji, zmiany urządzeń i czyszczenia oraz **podczas wszelkich prac wykonywanych ręcznie**, które wiążą się z wprowadzaniem rąk do

Oprócz czynności **mycia lub usuwania zablokowanych składników z ostrza**, ryzyko resztkowe związane jest przede wszystkim ze **skaleczeniami ostrymi częściami**. Ponadto, operator i konserwator muszą być **przeszkoleni w zakresie obsługi ręcznej przy otwartych zabezpieczeniach**, znać związane z tym

niebezpiecznych obszarów urządzenia, występuje ryzyko resztkowe, wynikające przede wszystkim z:

- **uderzeń częścią urządzenia,**
- **obtarć chropowatymi elementami urządzenia,**
- **uktucia ostrymi elementami,**
- **skaleczenia ostrymi przedmiotami.**

ryzyko i być upoważnionym przed osobą odpowiedzialną, a także stosować środki ochrony indywidualnej, np. **rękawice ochronne**. Wszelkie czynności związane z dyskami należy przeprowadzać **przy ostrzach zwróconych do dołu**.

ROZDZIAŁ 4. URUCHOMIENIE I OBSŁUGA

Urządzenie obsługiwać mogą wyłącznie uprawnieni pracownicy, odpowiednio przeszkoleni i z odpowiednim doświadczeniem.

Przed uruchomieniem urządzenia należy przeprowadzić następujące działania:

Nieuprawnione stosowanie części i akcesoriów stanowiących część zabezpieczeń może powodować nieprawidłowe działanie i stanowić zagrożenie dla

- Zapoznać się z dokumentacją techniczną,
- Sprawdzić, jakie zabezpieczenia i elementy awaryjne dostępne są w urządzeniu, sprawdzić gdzie się znajdują i jak działają.

operatorów. **Operator musi** przejść odpowiednie szkolenie.

PL



MONTAŻ / DEMONTAŻ

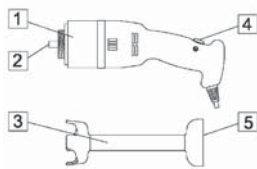
Montaż / demontaż części urządzenia należy przeprowadzać **przy wyłączonym urządzeniu, odłączonym od zasilania** lub przy wyłączonym urządzeniu zasilającym.

Montaż urządzenia przebiega w kilku etapach (przykład przedstawia urządzenie z korpusem podstawowym).

MONTAŻ MODELU HENDI 224328

Dopasować i włożyć złączkę [5] miksera [3] w gwincie [2] korpusu urządzenia [1]

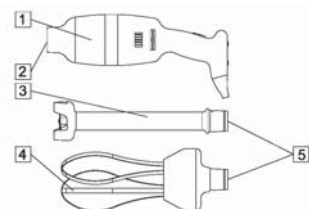
Dokręcić dokładnie mikser [3] do korpusu [1]



MONTAŻ MODELU HENDI 224335, 224359, 224380

Nałożyć akcesoria [5] na mocowanie [2] korpusu [1]


Dokręcić dokładnie akcesoria [3-4] do korpusu [1]



PL

Aby **zdemontować akcesoria**, należy przeprowadzić powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

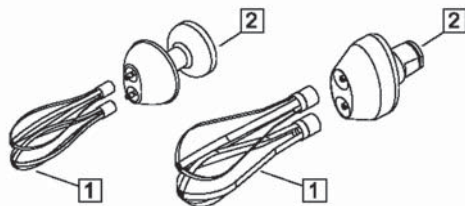


Nie wolno używać ubijaczki z urządzeniami o stałej prędkości (VF). Nie wolno używać ubijaczki przy wyższej prędkości urządzeń ze zmienną prędkością (VV) .

MONTAŻ/DEMONTAŻ UBIJACZKI

Aby zdemontować, wyciągnąć ubijaczkę [1] z reduktora [2]






Aby zamontować, wcisnąć podstawę ubijaczki [1] w otwór reduktora [2]



OPIS DZIAŁANIA


Przyciski kontrolne urządzenia zaprojektowano i wykonano tak, aby zapewnić niezawodność i odporność na normalne użytkowanie oraz wpływ czynników zewnętrznych. Ponadto, są one wyraźnie widoczne,

łatwe do odnalezienia i odpowiednio oznaczone. W poniższej tabeli przedstawiono główne **elementy sterowania**:

TYP/KOLOR	OPIS
Przycisk / czarny	„  ” Włącznik urządzenia. Obsługa przy wciśniętym przycisku (tylko HENDI: 224328)
Przycisk / czarny	„  ” Przycisk prędkości maksymalnej, tylko dla ramienia miksującego (tylko HENDI: 224335, 224359, 224380)
Przycisk / czarny	„  ” Przycisk zwiększania prędkości (tylko HENDI: 224335, 224359, 224380)
Przycisk / czarny	„  ” Przycisk zmniejszania prędkości (tylko HENDI: 224335, 224359, 224380)
Przycisk / czarny	„  ” Przycisk bezpieczeństwa uruchamiający urządzenie (tylko HENDI: 224335, 224359, 224380)
Wyświetlacz / czerwony	Wskazanie prędkości: od 1 do 9 / wyświetlanie maksymalnej prędkości (tylko HENDI: 224335, 224359, 224380)

URUCHOMIENIE

Uruchomienie urządzenia przyciskiem możliwe jest wyłącznie **za pomocą przycisku przeznaczonego do tego celu**.

Model HENDI: 224328: „” tylko przy naciśniętym i przytrzymanym przycisku

Modele HENDI: 224335, 224359, 224380: „” + „” tylko przy ciągłym działaniu.

STOP

Aby zatrzymać urządzenie, należy nacisnąć przycisk .

BEZPIECZEŃSTWO DZIAŁANIA

W przypadku, gdy urządzenie jest użytkowane intensywnie, zbyt długo lub jest przeciążane, następuje włączenie zabezpieczenia termicznego. W takim razie

przed kolejnym uruchomieniem należy odczekać, aż **urządzenie ostygnie**.



BRAK NAPIĘCIA

W przypadku przerw w dostawie napięcia lub odłączenia urządzenia od sieci, należy ponownie uruchomić urządzenie po **wznowieniu zasilania lub podłączeniu do sieci**.

KONTROLA PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA

KONTROLA	OPIS
Należy sprawdzić: czy w misce nie znajdują się przedmioty obce	Kontrola wzrokowa wskazanych części pod kątem obecności ciał obcych, np. narzędzi, części odzieży itp. innych niż żywność. W razie ich obecności należy je usunąć.
Sprawdzić czystość: Bocznych części urządzenia Akcesoriów, na całej długości Bocznych części akcesoriów	Należy sprawdzić czystość powierzchni wszystkich określonych części. W przypadku obecności pleśni lub innego rodzaju zabrudzeń, należy przeprowadzić czyszczenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale 5.
Sprawdzić stan: Stałych zabezpieczeń Korpusu urządzenia	Wszystkie zabezpieczenia stałe itp. muszą być w odpowiednim stanie technicznym. Wykonać kontrolę wzrokową wskazanych części, aby sprawdzić stan ich powierzchni. Części należy wymienić w przypadku objawów zużycia lub awarii (patrz: Autoryzowane centrum serwisowe).
Sprawdzić działanie: Elementów systemu sterowania / zabezpieczeń Zabezpieczeń.	Wszystkie zabezpieczenia itp. muszą być w odpowiednim stanie technicznym. Sprawdzić bezpośrednio elementy sterowania żądanymi funkcjami. Wtączniki i wszelkie części należy wymienić w przypadku objawów zużycia lub awarii (patrz: Autoryzowane centrum serwisowe).
Sprawdzić, czy nie występują: nietypowe odgłosy po uruchomieniu	W trakcie kontroli działania zabezpieczeń, jeśli wystąpią nietypowe odgłosy, wynikające np. z zakleszczenia składników lub uszkodzeń mechanicznych, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i przeprowadzić czynności konserwacyjne.

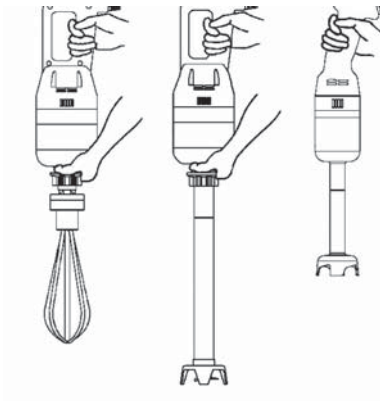
W przypadku napraw lub wymiany uszkodzonych części należy **przeprowadzić czynności konserwacyjne**. Uszkodzone lub zużyte części należy wymienić na oryginalne części producenta lub zamienniki o tej samej jakości, parametrach bezpieczeństwa i danych technicznych. Aby uzyskać informacje na temat części, należy skontaktować się z Autoryzowanym centrum serwisowym.

OBSŁUGA

Operator zobowiązany jest obsługiwać urządzenie zgodnie z poniższymi instrukcjami:

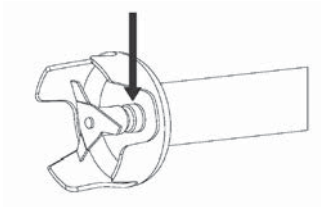
- Po uzyskaniu pozytywnego wyniku przeprowadzonych kontroli przed uruchomieniem,
 - Po uzyskaniu pozytywnych wyników kontroli zasilania,
 - Po prawidłowym podłączeniu do sieci,
 - Po uzyskaniu pozytywnych wyników kontroli montażu,
 - Po uzyskaniu pozytywnych wyników kontroli przed uruchomieniem,
 - Po uzyskaniu pozytywnych wyników kontroli zabezpieczeń
- Po ręcznym umieszczeniu składników w misce.
 - Obiema rękoma należy chwycić urządzenie w wyznaczonych miejscach:
 - Umieścić mikser/ubijaczkę w misce,
 - Uruchomić i trzymać urządzenie do momentu zakończenia obróbki składników,
 - Po uzyskaniu żądanej konsystencji składników należy zatrzymać urządzenie i odłożyć na równą powierzchnię.
 - Ręcznie opróżnić miskę, podnosząc ją oburącz i przekładając składniki w odpowiednie miejsce.





Nie wolno zanurzać urządzenia w misce powyżej oznaczenia ani powyżej śruby blokującej, Zaleca się niewłączanie urządzenia, które nie jest włożone do miski ze składnikami. Zalecamy okresowe kontrole stanu uszczelki znaj-

dującej się pod nożami (patrz rysunek) i jej wymianę w razie uszkodzenia albo zużycia. Dobry stan uszczelki zapobiega przesączaniu się produktu do środka miksera i uszkodzeniu urządzenia.



WYŁĄCZANIE

Urządzenie należy wyłączać zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Urządzenie należy wyłączyć po zakończeniu pracy lub po uzyskaniu żądanej konsystencji,
- Zatrzymać urządzenie za pomocą odpowiednich

wyłączników,

- Umieścić urządzenie na równej powierzchni
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania,
- Przeprowadzić czyszczenie.



ROZDZIAŁ 5. KONSERWACJA, ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I CZYSZCZENIE ZALECENIA DOTYCZĄCE KONSERWACJI

ODŁĄCZENIE OD ŹRÓDŁA ZASILANIA

Przed przystąpieniem do **konserwacji, czyszczenia lub wymiany części**, należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.



Za przewodem zasilającym urządzenia podłączyć wtyczkę zerujący.



Odtąć wtycznik i odpowiednio zabezpieczyć wtyczkę.

ZNAJDOWANIE USTEREK LUB USZKODZEŃ I ODBLOKOWYWANIE ELEMENTÓW RUCHOMYCH

Poniżej przedstawiono sposoby znajdowania usterek lub uszkodzeń oraz odblokowywania elementów ruchomych, które może przeprowadzić serwisant.

TYP	POTENCJALNA PRZYCZYNA	ELEMENT I PORÓWNANIE
Brak napięcia sieciowego	Przerwa w dostawie energii elektrycznej	Skontaktować się z dystrybutorem energii elektrycznej
	Zadziałanie bezpieczników lub wtyczników magneto-termicznych w linii zasilającej przed urządzeniem	Po wyeliminowaniu przyczyn powodujących zadziałanie urządzenia zabezpieczającego, przywrócić je do stanu poprzedniego. W przypadku powracania problemu skontaktować się z elektrykiem.
Zadziałanie interwencyjne	Zadziałanie urządzenia zabezpieczającego wewnątrz urządzenia	Skontaktować się z elektrykiem: Po wyeliminowaniu przyczyn powodujących zadziałanie urządzenia zabezpieczającego, przywrócić je do stanu poprzedniego.
	Przyczyna niezdefiniowana	Skontaktować się bezpośrednio z Autoryzowanym centrum serwisowym
Urządzenie nie działa: ostrza nie obracają się lub nie wykonują cięcia prawidłowo	Brak napięcia zasilającego. Urządzenia odcinające zasilanie ustawione na „OFF” (WYŁ.) Przycisk uruchamiania nie działa Zadziałanie zabezpieczenia termicznego z powodu przegrzania.	Sprawdzić i przywrócić zasilanie elektryczne Podłączyć wtyczkę do gniazda zasilania Sprawdzić działanie przycisku i w razie potrzeby skontaktować się bezpośrednio z Autoryzowanym centrum serwisowym
	Wyświetlenie litery „E” na wyświetlaczu	Odczekać do całkowitego ostygnięcia przed ponownym uruchomieniem urządzenia Uszkodzony czujnik prędkości, skontaktować się bezpośrednio z Autoryzowanym centrum serwisowym

KONSERWACJA NADZWYCZAJNA

W przypadku **konserwacji nadzwyczajnej** przeprowadzanej w następstwie usterek, kontroli lub uszkodzeń mechanicznych oraz elektrycznych konieczne jest złożenie wniosku o interwencję bezpośrednio w Autoryzowanym Centrum Serwisowym.

Instrukcje dotyczące konserwacji nadzwyczajnej nie pojawiają się w obecnej instrukcji obsługi, dlatego należy złożyć wniosek o jej przeprowadzenie do producenta.

CZYSZCZENIE



Zabrania się ręcznego czyszczenia podzespołów i elementów ruchomych.

Czyszczenie należy rozpoczynać wyłącznie **po oczyszczeniu urządzenia ze składników spożywczych i odłączeniu elektrycznego źródła zasilania oraz zasilania zewnętrznego**. Urządzenia, sprzętu elektrycznego

ani elementów tablicy rozdzielczej nie wolno czyścić wodą, ani strumieniowymi urządzeniami myjącymi; **nie wolno więc stosować do mycia także wiader, gałek ani szmatek**. Nie wkładać urządzenia bezpośrednio do zlewu ani pod bieżącą wodę.

Klasyfikacja poziomu higieny maszyny oraz powiązanego osprzętu dla zastosowań zgodnych z przeznaczeniem to poziom 2 (drugi): urządzenie, które

po ocenie ryzyka higienicznego nie spełnia wymogów odpowiednich norm międzynarodowych, ale wymaga programowego demontażu do czyszczenia.

CZĘSTOTLIWOŚĆ	PERSONEL	SPOSÓB POSTĘPOWANIA
Na końcu każdej zmiany, a w każdym przypadku przed użyciem w danym dniu	Operator	<ul style="list-style-type: none">• Wszystkie powierzchnie oraz części urządzenia przeznaczone do kontaktu z żywnością lub w strefach kontaktu z żywnością (zewnętrzna i wewnętrzna powierzchnia narzędzi) oraz strefach dysz (powierzchnia górna narzędzi połączona z urządzeniem oraz zewnętrzną powierzchnią urządzenia) musi być czyszczona i dezynfekowana zgodnie ze zgłoszonym sposobem postępowania. Instrukcja demontażu grupy mielącej znajduje się w poprzednich opisach.• Zeskrobać z powierzchni ewentualne resztki produktów spożywczych (na przykład plastikowym skrobakiem).• Należy oczyścić wszystkie powierzchnie strefy kontaktu z żywnością oraz strefy dysz miękką szmatką zwilżoną (niekapiącą detergentem rozpuszczonym w ciepłej wodzie [można także użyć zwykłego płynu do mycia naczyń]. Nie namaczać. Szmatką oczyścić wewnętrzną część otworu. Należy używać produktów przeznaczonych do stali, płynnych (nie emulsji lub past, które mają właściwości ściernie), które przede wszystkim nie mogą zawierać chloru. Do usuwania tłuszczu można używać denaturatu.• Splukać czystą ciepłą wodą, a następnie osuszyć całą powierzchnię strefy kontaktu z żywnością oraz strefy dysz miękkimi szmatkami, niepozostawiającymi włókien.• Miksera, wykonanego ze stali nierdzewnej, nie można myć w zmywarce, tym bardziej jego części plastikowych.• Ponowny montaż należy wykonywać z zachowaniem wymogów dotyczących obsługi maszyny; części pozostawić zawinięte w miękkie suche szmatki niepozostawiające włókien.



DŁGIE OKRESY PRZESTOJU

- Podczas **długich okresów wyłączenia** wszystkie powierzchnie stalowe (zwłaszcza ze stali nierdzewnej) należy przetrzeć energicznie szmatką nasączoną olejem wazelinowym, aby nałożyć powłokę ochronną.

CZEGO NIE NALEŻY ROBIĆ PRZED CZYSZCZENIEM LUB PO NIM:

- Zbliżać się do części ruchomych bez wcześniejszego sprawdzenia, czy zostały zatrzymane.
- Zbliżać się do części ruchomych bez ich zatrzymania za pomocą wyłącznika bezpieczeństwa (blokada urządzeń odcinających zasilanie elektryczne w pozycji zerowej)

PRODUKTY, KTÓRYCH NIE NALEŻY STOSOWAĆ:

- Dysze ze sprężonym powietrzem w strefach nagromadzenia mąki oraz ogólnie skierowane w stronę urządzenia;
- Urządzenia parowe;
- Detergenty zawierające CHLOR (również rozcieńczone) lub jego związki, np.: wybielacz, kwas chlorowodorowy, produkty do czyszczenia odpływów, produkty do czyszczenia marmuru, ogólnie produkty odwapniające, itp. mogą atakować stal powodując jej trawienie i utlenianie. Opary wymienionych powyżej produktów mogą utleniać się i powodować korozję stali;
- Wetna stalowa, stalowe szczotki lub tarcze ściernie produkowane z innych metali lub stopów (np. zwykła stal, aluminium, mosiądz, itp.) lub narzędzia, którymi wcześniej czyszczono inne metale lub stopy, ponieważ mogą zarysować powierzchnię.
- Detergenty w proszku ściernym;
- Benzyna, rozpuszczalniki lub płyny łatwopalne lub żrące;
- Substancje stosowane do czyszczenia srebra.

ROZDZIAŁ 6. SPRZEDAŻ

Wdrażanie dyrektyw 2002/95/WE, 2002/96/WE oraz 2003/108/WE w sprawie ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym i unieszkodliwiania odpadów.



Symbol odpadu zakazanego umieszczony na maszynie oznacza konieczność utylizacji urządzenia po zakończeniu eksploatacji w specjalnym zakładzie.

Obecnie odbiór urządzeń do złomowania po zakończeniu ich okresu eksploatacji jest organizowany i zarządzany przez producenta. Chcąc usunąć urządzenie po zakończeniu używania, użytkownik musi skontaktować się z producentem, a następnie postępować zgodnie z nowo przyjętym systemem zbiórki odpadów obowiązującym w czasie, gdy okres eksploatacji urządzenia zostanie zakończony.

Utylizacja odpadów właściwa dla urządzeń poddawanych recyklingowi, przetwarzaniu lub złomowaniu przyczynia się do zapobiegania ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia, a także zachęca do korzystania z surowców wtórnych lub recyklingu materiałów wchodzących w skład produktu.

W urządzeniu nie występują substancje niebezpieczne.



Nieautoryzowana sprzedaż produktu przez posiadacza pociąga za sobą sankcje przewidziane prawem.

ROZDZIAŁ 7. MATERIAŁY, Z KTÓRYCH WYKONANO URZĄDZENIE

Zgodnie z wymaganiami działania i produkcyjnymi, urządzenie może zawierać różne materiały.

GRUPA	RODZAJ MATERIAŁU	
	Stal nierdzewna	Tworzywo
Korpus silnika		•
Nóż ramienia miksującego	•	
Ostona noża miksującego	•	
Ramię miksujące (obudowa)	•	
Obudowa reduktora ramienia ubijającego		•
Ramiona ubijające	•	



INDEX

CHAP. 1. ORGANISATION DU CONTENU ET MODALITES DE CONSULTATION...	67
CHAP. 2. INFORMATIONS GENERALES ET CARACTERISTIQUES	68
CHAP. 3. INSTRUCTIONS POUR LA SECURITE	72
CHAP. 4. MISE EN ROUTE ET EMPLOI.....	73
CHAP. 5. ENTRETIEN, RECHERCHE PANNES ET NETTOYAGE.....	78
CHAP. 6. EVACUATION	80
CHAP. 7. MATERIAUX DE CONSTRUCTION	81

CHAP. 1. ORGANISATION DU CONTENU ET MODALITES DE CONSULTATION

BUT DU MANUEL IMPORTANCE DU MANUEL

Le mode d'emploi présent doit être considéré comme **partie intégrante de la machine:**

- il doit être gardé pendant toute la vie de la machine.
- il doit accompagner la machine en cas de cession de la même.
- outre à rapporter toutes les informations utiles

pour les opérateurs, il contient (recueillis en des chapitres spécifiques), les schémas électriques qui serviront pour les interventions éventuelles d'entretien et réparation.

BUT / FINALITES DU MANUEL

La notice d'utilisation a le but de fournir au client toutes les informations nécessaires afin que, outre à un emploi adéquat de la machine fournie, il soit en état de gérer la même dans la façon la plus autonome et sûre possible.

En outre, le manuel présent a été rédigé dans le but

de fournir **des indications et des avertissements** pour connaître la machine fournie, pour comprendre ses principes et limites de fonctionnement. Pour des doutes éventuels appeler le Centre d'Assistance Autorisé.

DESTINATAIRES

Le mode d'emploi présent, livré en numéro de nr. 1 copie avec la machine, et fourni comme partie intégrante du même, s'adresse soit aux opérateurs soit aux techniciens qualifiés habilités à l'installation, emploi et entretien.

Le responsable du service de prévention et protection du client et **les préposés ultérieurs** auxquels la machine est destinée, doivent prendre vision du mode d'emploi présent dans le but d'adopter toutes les mesures techniques et organisationnelles.

RESPONSABILITES

- Au cas où le manuel présent subirait des endommagements ou serait égaré, il est possible en demandant une copie au **Centre d' Assistance Autorisé**.
- Le manuel présent **reflète l'état de la technique** au moment de la construction de la machine; le constructeur se réserve le droit de mettre à jour la production et par conséquent d'autres éditions du manuel, sans l'obligation de mettre à jour les productions ou les manuels précédant, sinon en des cas particuliers concernant la santé et la sécurité des personnes.
- Faire particulièrement attention au **contenu des risques résidus** présents sur la machine et les prescriptions que les opérateurs doivent suivre.
- Le constructeur **se considère responsable** pour la machine dans sa configuration originelle.
- Le constructeur **ne se considère pas responsable** pour des endommagements provoqués par l'em-

ploi impropre ou non correct de la machine et de la documentation ou pour des endommagements provoqués par l'effraction de normes impératives, négligence, maladresse, imprudence et non respect de normes réglementaires de la part de l'employeur, de l'opérateur ou du manutentionnaire et pour toute **panne éventuelle** causée par un emploi irraisonnable, impropre et/ou incorrect

- Le constructeur **ne se considère pas responsable** pour les conséquences provoquées par l'emploi de pièces de rechanges non originelles ou de caractéristiques équivalentes.
- Le constructeur **se considère responsable** seulement pour les informations rapportées dans la version originelle du manuel en langue italienne.
- L'inobservance des prescriptions contenues dans ce manuel provoquera l'immédiate déchéance de la garantie.



Les responsables d'usine, qui dirigent les activités de travail, doivent, dans le domaine des attributions et compétences respectives:

- Réaliser les mesures de sécurité prévues;
 - Informer les opérateurs des risques spécifiques auxquels ils sont exposés et faire leur connaître
- les normes essentielles de prévention;
- Disposer et exiger que chaque opérateur observe les normes de sécurité et emploie les moyens de protection mis à leur disposition:
 - Placer plus d'un opérateur, en contemporaine, au travail sur ce produit manufacturé.

SIGNIFICATION DE LA SYMBOLOGIE

Ci de suite on spécifie clairement la signification des symboles et des définitions qui seront utilisés dans le document présent.



DANGER

Il indique la présence d'un danger pour celui qui opère sur la machine et pour celui qui se trouve dans les environs donc l'activité signalée doit être effectuée en respectant les normes anti-accidents en vigueur et les indications rapportées dans le manuel présent.



PRECAUTION

Il indique un avertissement sur des informations utiles et/ou des recommandations ultérieures et/ou des procédés concernant l'opération en cours.



ATTENTION

Il indique une opération à exécuter avec attention pour éviter d'endommager la machine.

FR

CHAP. 2. INFORMATIONS GENERALES ET CARACTERISTIQUES

DESTINATION EMPLOI ET PARTIES CONSTRUCTIVES

Le mixer ci de suite appelé "machine", est une machine portable projetée pour fouetter, mixer, broyer, émietter, émulsionner, réduire en bouillie, etc., à utiliser dans la restauration collective et institutionnelle.

Avec la machine en marche de l'outil que l'on utilise, il est possible préparer directement dans la casserole des minestrone, des soupes, des purées, des crèmes, des pastelles, de la mayonnaise, de la pâte d'amandes, des crèmes de fromage et toute autre chose de semblable.

La machine se compose d'un moteur électrique introduit dans une unique fusion de matériel plastique (corps machine base), dans lequel l'arbre moteur est connecté à l'outil de travail: mixer ou fouet.

L'outil est connecté et bloqué au corps machine ou par une virole vissée, ou par une attache à déclenchement instantané.

Le produit alimentaire est chargé manuellement dans le conteneur et successivement, **en employant toutes les deux mains et en saisissant la machine dans les zones prévues (voir figure page 77)**, la même est:

- positionnée avec l'outil dans le récipient ou la casserole;
- vissée et utilisée jusqu'à la fin de l'usinage du produit alimentaire;
- arrêtée et positionnée sur un banc d'appui adéquat.



Selon les modalités opérationnelles et l'outil utilisé, la machine peut:

- marcher restant appuyée sur le fond du conteneur (avec l'outil mixer), sans dépasser de toute façon le cran d'immersion,
- marcher en la tenant suspendue, à l'aide de toutes les deux mains (avec l'outil fouet), présenter des risques d'ustions (vapeur ou giclées).
- marcher positionnée sur un support spécial qui peut être adapté à la casserole. Le support agit comme remplacement de l'opérateur pour des opérations qui demandent des temps longs ou pour des traitements alimentaires qui peuvent

Le déchargement du produit alimentaire, une fois le cycle d'usinage terminé, est effectué manuellement après avoir extrait la machine du récipient.

Tous les matériaux à contact direct avec le produit alimentaire sont conformes aux normes hygiéniques pour aliments en vigueur.

Selon les exigences de fonctionnement et de production, la machine peut être constituée avec des différentes parties optionnelles.

La machine est dotée de plaquette d'identification sur laquelle elles sont rapportées les données suivantes:

 ul. MAGAZYNOWA 5 62-023 GADKI POLAND		
	Mikser/Blender	Nr. 0000000
	Mod. 224328-HENDI 250	
	1N PE AC 230V 50Hz kg. 1,5	
	A 1,2 kA 1 kW 0,25 2015	

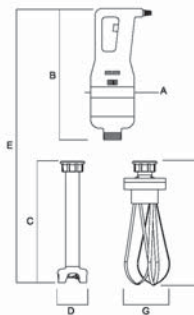
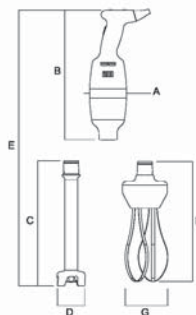
DONNEES TECHNIQUES ET CONSTRUCTIVES

MODELE	FM250VF2508	FM300VV+FM300L	400VV	FM400VVC400S
Code	224328	224335	224359	224380
Puissance moteur (W)	250/230	300/230	400/230	400/230
Vitesse maximum (tours/min)	15000	13000 (max.)	15000	15000
Vitesse variable (tours/min) seulement modèles VV	-	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000
Dimensions A (mm)	Ø75	Ø100	Ø100	Ø100
Dimensions B (mm)	285	350	350	350
Dimensions C (mm)	250+20	300+40	500+40	400+40
Dimensions D (mm)	Ø75	Ø85	Ø85	Ø85
Dimensions E (mm)	520	650	850	750
Dimensions F (mm)	-	330	330	330
Dimensions G (mm)	-	(option: 224342) 120	(option: 224342) 120	120
Masse corps machine (kg)	1,0	1,8	2,1	2,1



224328

224335, 224359, 224380



Niveau de pression acoustique
continu équivalent pondéré A

unter 70dBA

Nature du courant - Fréquence

Cfr. Plaque de la machine

Courant à pleine charge

Cfr. Plaque de la machine

Tension nominale d'emploi

Cfr. Plaque de la machine

Tension des circuits auxiliaires

Cfr. Plaque de la machine

Système de protection

Double isolément

Degré de protection

IP X3

Température air milieu max

+40°C

Eclairage minimum demandé

500 lux

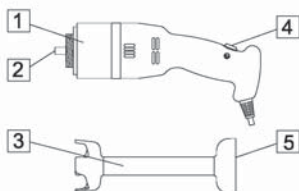
Conformités directives de produit

**2006/42/CE, 2006/95/CE et modifications successives
et intégrations, Reg. 1935/2004**

GRUPE

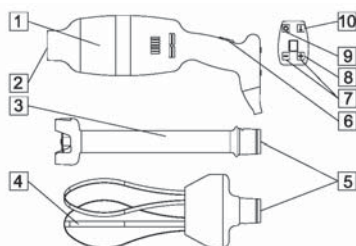
1. corps machine
2. attache pour outils
3. outil mixer
4. poussoir de démarrage
5. collier blocage outil
6. variateur vitesse

HENDI 224328



1. corps machine
2. attache pour outils
3. outil mixer
4. outil fouet
5. embrayage rapide blocage outil
6. poussoir de démarrage
7. commandes variation vitesse
8. touche sécurité démarrage
9. touche emploi continu
10. commutateur mixer / fouet

HENDI 224335, 224359, 224380



EMPLOI NORMAL, EMPLOI IMPROPRE, EMPLOI NON CORRECT OU INTERDIT

La machine décrite dans le mode d'emploi présent est prévue pour être conduite **par un seul opérateur** formé et renseigné sur les risques résidus, mais avec les compétences, en matière de sécurité, des préposés à l'entretien.

L'opérateur devra posséder au moins l'âge mini-



Dans son **EMPLOI NORMAL**, et raisonnablement prévisible, la machine peut être utilisée seulement pour écraser, mixer, broyer, émietter, fouetter, réduire en bouillie, émulsionner, etc... directement en casserole ou récipient adéquat, à utiliser dans la restauration collective et institutionnelle.

Selon le type d'outil, il est possible préparer directe-

ment prévu par les lois sociales dans le domaine du travail et avoir joui de la préparation technique nécessaire au moins d'un opérateur plus expert qui l'ait préalablement formé à l'emploi correct de la machine.

ment en casserole des minestrone, des soupes, des purées, des crèmes, des pastelles, de la mayonnaise, de la pâte d'amandes, des crèmes de fromage et toute autre chose de semblable.

La machine doit être saisie, soutenue et maniée, **en positionnant les mains dans les zones prescrites (voir figure page 77)**.



La machine ne doit pas être utilisée **DE FAÇON IMPROPRE**; en particulier:

- elle ne doit pas être employée pour des emplois domestiques,
- il ne faut pas la faire marcher avec des paramètres différents de ceux rapportés dans la table des caractéristiques techniques,
- pour chaque emploi de la machine avec des modalités différentes de celles indiquées dans le manuel présent, le constructeur en décline toute

La machine ne doit pas être utilisée **DE FAÇON NON CORRECTE ou INTERDITE** puisque l'on pourrait causer des dommages ou des blessures pour l'opérateur; en particulier:

- il est interdit **de tendre le câble d'alimentation électrique ou la machine** pour débrancher la fiche d'alimentation,
- il est interdit **de placer des poids** sur la machine ou sur le câble d'alimentation électrique,
- il est interdit **de positionner le câble d'alimentation électrique** sur des parties coupantes ou avec danger d'ustion,
- il est interdit l'emploi de la machine avec le **câble d'alimentation électrique ou les dispositifs de commande** endommagés et non intacts;
- il est interdit **de laisser la machine arrêtée** avec le câble d'alimentation électrique branché à la fiche,
- il est interdit **d'introduire n'importe quel type**

- responsabilité,
- l'utilisateur est responsable des dommages résultant de la non observance des conditions d'exercice concordées en siège de spécification technique et de confirmation de commande,
- **il ne faut pas faire marcher les outils à vide;**
- ne pas altérer ou détériorer volontairement ni enlever ou cacher les étiquettes.

d'objet à l'intérieur de la calotte de ventilation du moteur;

- il est interdit **de positionner la machine sur des objets différents d'un banc de travail** employé dans le secteur alimentaire de hauteur comprise entre 900 -1100mm du plan de piétement,
- il est interdit **l'emploi de substances inflammables, corrosives ou nuisibles pour le nettoyage ou produits excessivement alcalins tels que la soude caustique ou ammoniacque,**
- il est interdit **de plonger la machine** dans l'eau ou d'autres liquides;
- il est interdit **l'emploi à un personnel non autorisé** et avec des vêtements différents de ceux indiqués pour l'emploi,
- il est interdit **l'emploi de l'outil fouet dans les machines à vitesse fixe,**
- il est interdit **d'introduire dans la casserole avec la machine branchée et en marche, des produits**



ou des objets ayant des caractéristiques différentes de celles indiquées dans l'emploi normal, tels que par exemple des os, de la viande congelée, des produits non alimentaires, ou d'autres objets tels que écharpes, etc...,

- il est interdit **de saisir, soutenir et manier la machine, en positionnant les mains en des zones différentes de celles** indiquées dans l'emploi normal et de toute façon **maintenir en fonction la machine avec une seule main**,
- il est interdit **de pousser ou faire pousser par d'autres les produits alimentaires ou les ingrédients vers le fond de la casserole avec la machine insérée et en fonction**, et en général introduir les mains ou toute autre partie du corps dans la casserole pendant le fonctionnement de la machine,
- il est interdit **d'introduire la machine dans la casserole outre le cran d'immersion et de toute façon outre le collier de serrage de l'outil**,
- il est interdit **d'enlever la machine de la casserole avant que l'outil se soit complètement arrêté**

et de toute façon avant 10 sec de la commande d'arrêt de la machine,

- il est interdit **d'agir sur les systèmes de blocage des outils** avant l'arrêt complet de l'outil et de toute façon **avant 10 sec** de la commande d'arrêt de la machine et branchée à l'alimentation électrique,
- il est interdit **l'enlèvement partiel** des protections et des signalisations de danger.
- il est interdit le fonctionnement sans que l'utilisateur n'ait pas adopté toutes les **mesures concernant l'élimination des risques résidus**,
- il est interdit **de fumer ou utiliser des appareils à flamme libre** et manipuler des matériaux incandescents, au moins que l'on n'ait pas adopté des mesures de sécurité appropriées,
- il est interdit d'actionner ou **régler les dispositifs de contrôle et de blocage tels que pommex ou similaires** soit pendant le fonctionnement de la machine, soit si l'on n'est pas autorisés.



FR

L'utilisateur est de toute façon responsable des dommages résultant de la non observance des conditions d'emploi normal spécifiées. Pour des doutes éventuels s'adresser au Centre d' Assistance Autorisé.

CHAP. 3. INSTRUCTIONS POUR LA SECURITE PREMESSE



La non application des normes et procédures de sécurité peut être source de danger et de dommage.

La machine s'entend vinculée dans l'emploi au respect, de la part de l'usager final, de:

- toutes les règles, d'introduction dans le milieu et de comportement des personnes, établies par les lois et/ou normes applicables; avec une réfé-

rence particulière à l'installation fixe en amont de la machine fournie et pour son branchement / fonctionnement;

- toutes les instructions ultérieures et avertissements d'emploi faisant partie de la documentation technique/graphique annexe à la machine même.



Sauf où différemment spécifié, le **personnel qui exécute les interventions d' installation, branchement, entretien, réinstallation et réutilisation, recherche pannes ou avaries, démolition et démantè-**

lement doit être un **personnel expert** formé en matière de sécurité et reenseigné sur les risques résidus, avec les compétences, en matière de sécurité, des préposés à l'entretien.



MILIEUX, PLACES DE TRAVAIL ET DE PASSAGE

Le milieu de travail doit répondre aux qualités requises par la directive 89/654/CEE. Dans la zone de travail ils ne doivent pas être présents des objets étrangers. **L'employeur**, dans le respect de la directive 89/391/CEE, concernant la réalisation de mesures visées à favoriser l'amélioration de la sécurité et de la santé des ouvriers pendant le travail, doit pourvoir à éliminer ou réduire les risques résidus indiqués comme prévu dans le manuel présent.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES RESIDUS RISQUE RESIDU DU A L'ENLEVEMENT DES ABRIS FIXES, INTERVENTIONS SUR DES PARTIES CASSEES/USEES



A tout hasard **l'opérateur ne doit jamais essayer d'ouvrir ou enlever un abri fixe ou forcer un dispositif de sécurité.**

Dans la phase d'outillage, d'entretien, de remplacement des outils et de nettoyage, et pendant toutes les ultérieures opérations manuelles qui sont effectuées en introduisant les mains ou d'autres parties du corps dans les zones dangereuses de la

En outre dans la phase de nettoyage ou déblocage des pièces encastrées dans les lames qui se produit aussi en introduisant les mains à proximité des outils de coupeure, un risque résidu dû surtout à **coupure avec des parties affilées des outils** persiste. L'opérateur et le manutentionnaire **doivent être formés pour l'intervention liée aux opérations manuelles**

CHAP. 4. MISE EN ROUTE ET EMPLOI



La gestion de la machine est consentie uniquement à un personnel autorisé et opportunément formé et doué d'une expérience technique suffisante.

Avant de démarrer la machine effectuer les opérations suivantes:

L'emploi non autorisé de parties commerciales et accessoires faisant partie des protections et des dispositifs de sécurité peut provoquer des défaut-

machine, un risque résidu persiste dû surtout à:

- des collisions avec des parties constructives de la machine,
- frottement et/ou abrasion avec des parties rugueuses de la machine,
- piqûre avec les parties pointues,
- coupure avec des parties affilées des outils.

avec des abris ouverts, doivent être formés sur les risques conséquent liés et doivent être autorisés par une personne responsable et doivent employer des dispositifs adéquats de protection individuelle, **des gants anticoupe à cinq doigts**. Toutes les interventions sur les disques doivent se produire **en les tenant avec les lames tournées vers le bas**.

FR

- lire attentivement les documents techniques,
- connaître quels protections et dispositifs d'urgence sont disponibles sur la machine, leur localisation et leur fonctionnement.

lances et des situations de danger pour le personnel opérateur. **L'opérateur doit en outre** avoir reçu une formation adéquate.



ASSEMBLAGE / DESASSEMBLAGE

Les opérations d'assemblage / désassemblage de n'importe quel organe de la machine **doivent être effectuées à machine arrêtée** et avec la fiche débranchée de la prise, c'est-à-dire avec le dispositif

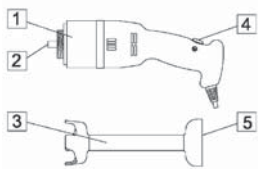
de sectionnement en OFF.

L'assemblage de la machine se déroule en des différentes phases (de façon-exemple on a rapporté la machine avec corps base).

ASSEMBLAGE OUTIL HENDI 224328

Aligner et introduire l'accouplement (5) du mixer (3) dans l'embrayage (2) du corps machine (1)

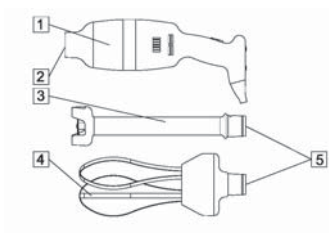
Visser le mixer (3) jusqu'à le fixer fortement au corps machine (1)



ASSEMBLAGE OUTIL HENDI 224335, 224359, 224380

Aligner et introduire l'accouplement des outils (5) dans l'embrayage rapide (2) du corps moteur (1)

Tourner les outils (3-4) jusqu'à les fixer fortement au corps machine (1)



FR

Les activités de désassemblage se déroulent en suivant de façon à rebour les phases d'assemblage décrites précédemment.

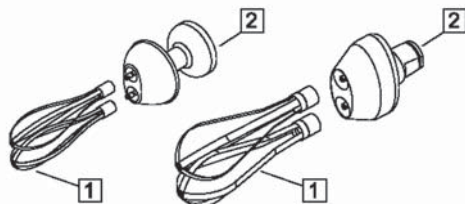


Il est interdit l'emploi de l'outil fouet dans les machines à vitesse fixe (VF)

Il est interdit l'emploi de l'outil fouet dans les machines à vitesse variable (VV) avec la fonction max vitesse

ASSEMBLAGE / DESASSEMBLAGE DES FOUETS






Pour le désassemblage tendre les fouets (1) jusqu'à ce qu'elles ne se séparent du groupe réducteur (2). Pour les assembler introduire la base des fouets (1) dans le pivot du groupe réducteur (2) et pousser jusqu'au fond.



DESCRIPTION DU FONCTIONNEMENT

Les dispositifs de commande sont projetés et construits de façon telle à être sûrs fiables et résistant aux normales sollicitations de service, aux efforts prévisibles et aux agents extérieurs. Ils sont en

outre clairement visibles, repérables et marqués par un marquage approprié. Ci-dessous ils sont rapportés les **dispositifs de commande**:

TYPE / COULEUR	REFERENCE / DESCRIPTION
Poussoir / noir	"  " / Poussoir pour la commande de démarrage de la machine à action maintenue
Touche / noir	"  " / Touche de commutation max vitesse seulement pour outil mixeur (HENDI 224335, 224359, 224380)
Touche / noir	"  " / Touche pour augmentation vitesse / touche sécurité pour démarrage (HENDI 224335, 224359, 224380)
Touche / noir	"  " / Touche pour diminution vitesse (HENDI 224335, 224359, 224380)
Touche / noir	"  " / Touche sécurité démarrage de la machine (HENDI 224335, 224359, 224380)
Display / rouge	Visualisation de la vitesse: d' 1 à 9 / visualisation vitesse maximum (HENDI 224335, 224359, 224380)

DEMARRAGE

Le démarrage avec impulsion de la machine est possible seulement **avec une action volontaire sur le dispositif de commande prévu dans ce but**:

Machine HENDI: 224328: "" Seulement emploi à action maintenue

Machine HENDI: 224335, 224359, 224380: "" + "". Seulement emploi à action continue.

ARRET

Pour la commande d'arrêt presser le poussoir .

SECURITE DE FONCTIONNEMENT

Au cas où la machine serait sous effort, ou serait soumise à des temps de fonctionnement trop longs ou soumise à une surcharge, la même s'arrête immédiatement pour l'entrée en service de la protec-

tion thermique. En ce cas-ci **attendre qu'elle se soit complètement refroidie** avant de procéder à la fonction de démarrage.

ABSENCE DE TENSION

En cas d'interruption de l'alimentation électrique ou si la machine est débranchée du réseau électrique, ce dernier pourra être redémarré seulement en sui-

vant la fonction de démarrage, **après le retour de l'alimentation électrique ou le réattachement au réseau électrique**.



CONTROLES ET VERIFICATIONS AVANT LA MISE EN MARCHÉ

VERIFICATION / CONTROLE	MODALITES ET VERIFICATIONS
S'assurer que: <ul style="list-style-type: none">• Il n'y ait pas d'objets dans la casserole d'objets étrangers	Contrôles visuels des parties indiquées, pour s'assurer de l'absence d'objets ou corps étrangers tels que par ex. des outils différents, des chiffons, etc... et qu'il n'y ait pas de toute façon le produit alimentaire. En cas de présence pourvoir à leur enlèvement.
S'assurer du nettoyage: <ul style="list-style-type: none">• des parties externes de la machine• de l'outil le long de sa surface• des parties intérieures de l'outil	Toutes les surfaces des parties indiquées, avant l'emploi de la machine, doivent être contrôlées visuellement pour s'assurer de leur nettoyage. En cas de présence de moisissures ou autre type de saleté, pourvoir à la procédure de nettoyage selon les indications dont il est question au chapitre 5.
S'assurer de l'intégrité: <ul style="list-style-type: none">• des abris fixes• du corps de la machine	Tous les abris fixes, etc... doivent exercer la fonction pour laquelle ils ont été prévus. Contrôle visuel des parties indiquées pour s'assurer de leur intégrité dans la partie externe de leur surface. Les parties doivent être de toute façon remplacées aux premières marques d'érosion ou rupture (cfr. Centre d'Assistance Autorisé).
S'assurer de la fonctionnalité: <ul style="list-style-type: none">• des parties du système de commande /contrôle concernant la sécurité;• des dispositifs de commande.	Tous les dispositifs doivent exercer la fonction pour laquelle ils ont été prévus. Commander directement les dispositifs afin qu'ils déterminent la fonction attendue. Les actionneurs et toutes les parties doivent être de toute façon remplacés aux premières marques d'érosion ou rupture (cfr. Centre d'Assistance Autorisé).
S'assurer de l'absence: <ul style="list-style-type: none">• de bruits étranges après la mise en service	Pendant la vérification de la fonctionnalité des dispositifs de commande, au cas où il y aurait des bruits étranges, dus par exemple à un grippage ou ruptures mécaniques, arrêter immédiatement la machine, et activer le service d'entretien.

Pour n'importe quel type d'intervention ou pour le remplacement des parties qui résultent endommagées, **activer le service d'entretien**. Le remplacement éventuel doit être effectuée avec des produits

originaux du constructeur ou au moins de qualité, sécurité et caractéristiques équivalentes. Pour des approfondissements contacter le Centre d'Assistance Autorisé.

MISE EN SERVICE

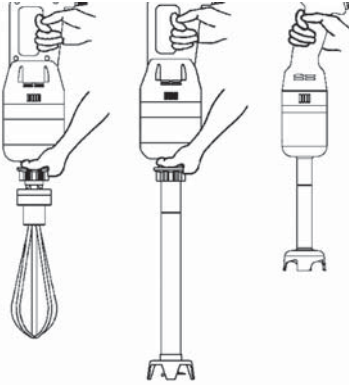
L'opérateur de la machine peut mettre en service la machine, en suivant dans l'ordre les indications rapportées ci-dessous:

- Résultat positif des contrôles dont il est question dans opérations préliminaires de préparation,
- Résultat positif des contrôles dont il est question dans l'alimentation électrique,
- Branchement de la fiche dans une prise de courant convenable,

- Résultat positif des contrôles dont il est question dans l'assemblage,
- Résultat positif des contrôles / vérifications avant la mise en marche,
- Résultat positif des contrôles finalisés à vérifier le respect de toutes les conditions de sécurité,
- Introduire manuellement le produit alimentaire dans la casserole,

- Avec l'emploi de toutes les deux mains saisir la machine dans les zones prévues:
 - La positionner avec l'outil dans la casserole,
 - La démarrer, la maintenir et la manier jusqu'au terme de l'usinage du produit alimentaire,
- Quand le produit alimentaire a atteint la consis-

- tence désirée, arrêter la machine et la positionner sur un banc d'appui adéquat,
- décharger manuellement le produit alimentaire de la casserole, en la saisissant avec toutes les deux mains et en versant le produit alimentaire où nécessaire.



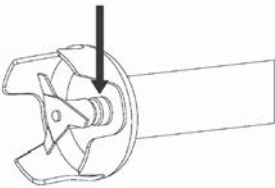
Il est interdit d'introduire la machine dans la casserole outre le cran d'immersion et de toute façon outre le collier de serrage de l'outil.

On recommande de ne pas faire marcher la machine à vide.

On recommande de contrôler périodiquement l'in-

tégrité du joint en caoutchouc placé sous la lame (voir dessin à côté) et le remplacer au cas où il serait endommagé ou usé.

L'intégrité du joint empêche l'infiltration du produit d'usinage à l'intérieur de l'outil en évitant des dommages au mélangeur.



COUPURE

En succession, les opérations de coupe doivent suivre ce qui est indiqué ci-dessous:

- avant la coupe attendre la conclusion de l'usinage, ou attendre que le produit alimentaire ait atteint la consistance désirée,
- arrêter la machine en relâchant les dispositifs de

commande prévus,

- positionner la machine sur un banc d'appui adéquat
- débrancher la fiche de la machine de la prise d'alimentation,
- exécuter les interventions de nettoyage.



CHAP. 5. ENTRETIEN, RECHERCHE PANNES ET NETTOYAGE PRESCRIPTIONS D'ENTRETIEN

ISOLEMENT DES SOURCES D' ALIMENTATION EXTERIEURES

Avant d'exécuter n'importe quelle opération **entretien, nettoyage et remplacement parties**, il faut sectionner et isoler les sources d' alimentation extérieures.



Positionner sur "zéro" le dispositif de protection placé en amont de la ligne d'alimentation de l'équipement électrique.

Débrancher le dispositif de sectionnement général et pourvoir à protéger la fiche par des systèmes faits exprès.

RECHERCHE PANNES OU AVARIES ET DEBLOCAGE ELEMENTS MOBILES

Ci-de suite elles sont indiquées les interventions pour la **recherche pannes ou avaries et déblocage éléments mobiles** qui peuvent être **exécutés par les manutentionnaires**.

FR

TYPE	POTENTIEL/S CAUSE/S	MODALITES ET VERIFICATIONS
Manque tension de réseau	Black out général	Contacter l'organisme distributeur de l'énergie électrique
	Intervention de fusibles ou magnétothermiques placés en amont de la ligne d'alimentation de la machine	Après avoir éliminé les causes qui ont déterminé l'intervention du dispositif de protection, le rétablir. En cas de persistance du problème contacter un technicien électricien.
Interruption de fonctionnement	Intervention du dispositif de protection	Contacteur un technicien électricien: après avoir éliminé les causes qui ont déterminé l'intervention d' un dispositif de protection, le rétablir.
	Cause/s non identifiables	Contacteur directement le Centre d' Assistance Autorisé
La machine ne marche pas: les lames ne tournent pas ou n'exécutent pas la coupe correctement	Manque tension d' alimentation.	Contrôler et rétablir l'énergie électrique.
	Dispositifs de sectionnement sur "0".	Introduire la fiche sur la prise d' alimentation
	Non fonctionnement du poussoir de marche	Contrôler l'efficacité du poussoir et éventuellement contacter directement le Centre d' Assistance Autorisé.
	Intervention thermique due à surchauffe	Attendre le refroidissement complet avant le redémarrage de la machine
	Visualisation sur le display de la lettre "E"	Lecteur vitesse panne, contacter directement le Centre d' Assistance Autorisé

ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Pour les interventions d'entretien extraordinaire, consécutives à des ruptures ou révisions ou pannes mécaniques ou électriques, il est nécessaire une demande d'intervention directement au Centre d'Assistance Autorisé.

Les instructions relatives à l'entretien extraordinaire, ne sont pas présents dans ce mode d'emploi et doivent donc être explicitement demandées au fabricant.

NETTOYAGE



Il est interdit de nettoyer à la main les organes et les éléments en mouvement.

Toutes les interventions de nettoyage doivent être réalisées seulement et exclusivement, **après avoir déchargé la machine avec le produit alimentaire en usinage et l'avoir isolée de la source d'alimentation électrique et d'énergie extérieures.**

La machine, l'appareillage électrique et les composants à bord de la machine, **ne doivent être jamais lavés en utilisant de l'eau, moins encore sous forme de jets de n'importe quelle nature et quanti-**

té; donc, sans "séau" ni "caoutchouc" ni "éponge". Ne jamais placer directement la machine dans l'évier ou sous le robinet.

La classification du niveau d'hygiène de la machine et des appareillages associés, pour l'emploi prévu, est 2 (deux): machine qui, suite à une évaluation du risque d'hygiène, est conforme aux qualités requises des normes internationales applicables, mais elle demande un désassemblage programmé pour le nettoyage.

FREQUENCE	PERSONNEL	MODALITES
Au terme de chaque équipe de travail et de toute façon avant l'emploi journalier	Opérateur	<p>Toutes les surfaces et les parties des machines destinées à venir en contact avec le produit alimentaire, c'est-à-dire, les zones alimentaires (surface extérieure et intérieure des outils) et les zones giclées (surface supérieure de l'outil en attachement à la machine et surface extérieure de la machine), doivent être nettoyées et désinfectées avec les modalités rapportées ci-dessous.</p> <p>Pour les activités de désassemblage des outils, voir les descriptions précédentes.</p> <ul style="list-style-type: none">• Ecrouter les surfaces des résidus éventuels de produit alimentaire (par ex. avec des gratteurs en plastique);• Nettoyer toutes les surfaces de la zone alimentaire et zone giclées avec un chiffon mou mouillé (non égouttant) avec un détergent dilué dans de l'eau chaude (aussi du commun savon pour la vaisselle ira très bien). Utiliser des produits spécifiques pour l'acier, ils doivent être liquides (non en crème ou pâtes de toute façon abrasives) et surtout ils ne doivent pas contenir de chlore. Contre les substances graisse l'on peut utiliser l'alcool dénaturé.• Rincer avec de l'eau chaude nette et successivement sécher toutes les surfaces de la zone alimentaire et zone giclées avec un chiffon mou qui ne perde pas de poils.• L'outil mixer, bien qu'il soit en acier inox, ne peut pas être lavé dans la lave-vaisselle, moins encore les parties plastiques.• Le réassemblage doit être effectué seulement suite à une exigence d'usinage, laisser les pièces enveloppées dans un chiffon mou sec qui ne perde pas de poils.



PERIODES DE LONGUE INACTIVITE

- Pendant les **périodes de longue inactivité** de la machine pourvoir à passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier (spécialement si inox) un chiffon imbibé d'huile de vaseline de façon à étendre un voile de protection.

CHOSÉS A NE PAS FAIRE AVANT OU PENDANT LE NETTOYAGE:

- Accéder aux éléments mobiles sans s'être assurés préventivement de leur arrêt;
- Accéder aux éléments mobiles sans l'avoir arrêtée en sécurité garantie (blocage dans la position de zéro des dispositifs de sectionnement de l'alimentation électrique)

PRODUITS A NE PAS EMPLOYER:

- Air comprimé avec des giclées vers les zones avec des dépôts de farine et en général vers la machine;
 - Appareils à vapeur;
 - Détergents qui contiennent du CHLORE (même si dilué) ou ses composés comme: l'eau de Javel, l'acide muriatique, des produits pour déboucher la vidange, des produits pour le nettoyage du marbre, des décalcifiants en général, etc ... peuvent attaquer la composition de l'acier, en le tachant ou en l'oxydant irréparablement. Les seules exhalations des produits susmentionnés peuvent oxyder et en certains cas corroder l'acier;
 - Paille de fer, brosses ou disquettes abrasifs réalisés avec d'autres métaux ou alliages (par ex. acier commun, aluminium, laiton, etc...) ou des outils qui aient précédemment nettoyé d'autres métaux ou alliages.
 - détergents en poudre abrasifs;
 - essence, solvants ou fluides inflammables et/ou corrosifs;
 - substances employées pour nettoyer l'argent.
-

CHAP. 6. EVACUATION

Réalisation des directives 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE, au sujet des substances dangereuses employez la réduction dans l'équipement électrique et électronique, aussi bien que la vente d'ordures.



Le symbole de la poubelle barrée rapporté sur la machine indique la nécessité que la machine à la fin de sa vie utile soit éliminée dans des centres faits exprès.

La collecte différenciée de l'appareillage présent arrivé à la fin de sa vie est organisée et gérée par le producteur. L'utilisateur qui voudra se défaire de l'appareillage présent devra donc contacter le producteur et suivre le système qu'il a adopté pour permettre la collecte séparée de l'appareillage arrivé à la fin de sa vie.

La collecte différenciée adéquate pour le démar-

rage successif de l'appareillage démis au recyclage, au traitement et à l'élimination environnementale compatible contribue à éviter des possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise le emploi et/ou recyclage des matériaux dont l'appareillage est composé.

Dans la machine, il n'y a pas de substances dangereuses.



L'élimination abusive du produit de la part du détenteur comporte l'application des sanctions administratives prévues par la normative en vigueur.

CHAP. 7. MATERIAUX DE CONSTRUCTION

Selon les exigences de fonctionnement et de production, la machine peut être construite avec des différentes typologies de matériaux de construction.

GROUPE	TYPOLOGIE MATERIAUX	
	Acier inox AISI 304	Plastique pour aliments
Corps machine		•
Outil de coupe du mixer	•	
Calotte de l'outil mixer	•	
Tuyau de l'outil mixer	•	
Boîte réducteur outil fouet		•
Outil fouet	•	



INDICE

CAP. 1. ORGANIZZAZIONE DEL CONTENUTO E MODALITÀ DI CONSULTAZIONE ..	83
CAP. 2. INFORMAZIONI GENERALI E CARATTERISTICHE	84
CAP. 3. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA.....	88
CAP. 4. MESSA IN SERVIZIO ED USO.....	89
CAP. 5. MANUTENZIONE, RICERCA GUASTI E PULIZIA.....	94
CAP. 6. SMALTIMENTO.....	96
CAP. 7. MATERIALI DI COSTRUZIONE	97



CAP. 1. ORGANIZZAZIONE DEL CONTENUTO E MODALITÀ DI CONSULTAZIONE

SCOPO DEL MANUALE

IMPORTANZA DEL MANUALE

Il presente manuale delle istruzioni per l'uso è da considerarsi come **parte integrante della macchina**:

- deve essere custodito per tutta la vita della macchina.
- deve accompagnare la macchina in caso di cessione della stessa.
- oltre a riportare tutte le notizie utili per gli operatori, contiene (raccolti in capitoli specifici), gli schemi elettrici che serviranno per gli eventuali interventi di manutenzione e riparazione.

SCOPO / FINALITÀ DEL MANUALE

Il Manuale delle istruzioni per l'uso **ha lo scopo di** fornire al committente tutte le informazioni necessarie affinché, oltre ad un adeguato utilizzo della macchina fornita, sia in grado di gestire la stessa nel modo più autonomo e sicuro possibile.

Inoltre il presente manuale è stato redatto allo scopo di fornire **indicazioni ed avvertenze** per conoscere la macchina fornita, per comprendere i suoi principi e limiti di funzionamento. Per eventuali dubbi interpellare il **Centro di Assistenza Autorizzato**.

DESTINATARI

Il presente manuale delle istruzioni per l'uso, consegnato in numero di n. 1 copia assieme alla macchina, viene fornito come parte integrante dello stesso, è rivolto sia agli operatori che ai tecnici qualificati abilitati all'installazione, uso e manutenzione.

Il responsabile del servizio di prevenzione e protezione del committente e **gli ulteriori addetti** cui è destinata la macchina, devono prendere visione del presente manuale delle istruzioni per l'uso, al fine di adottare tutte le misure tecniche ed organizzative

RESPONSABILITÀ

- Nel caso il presente manuale subisca danneggiamenti o venga smarrito, è possibile richiederne copia al **Centro di Assistenza Autorizzato**.
- Il presente manuale **rispecchia lo stato della tecnica** al momento della costruzione della macchina; il costruttore si riserva il diritto di aggiornare la produzione e di conseguenza altre edizioni del manuale, senza l'obbligo di aggiornare produzioni o manuali precedenti, se non in casi particolari riguardanti la salute e la sicurezza delle persone.
- Porre particolare attenzione al **contenuto dei rischi residui** presenti sulla macchina e le prescrizioni a cui devono attenersi gli operatori.
- Il costruttore **si ritiene responsabile** per la macchina nella sua originale configurazione.
- Il costruttore **non si ritiene responsabile** per danni arrecati dall'uso improprio o non corretto

della macchina e della documentazione o per danni arrecati dalla violazione di norme imperative, negligenza, imperizia, imprudenza e non rispetto di norme regolamentari da parte del datore di lavoro, dell'operatore o del manutentore e per ogni **eventuale guasto** causato da un uso irragionevole, improprio e/o sbagliato

- Il costruttore **non si ritiene responsabile** per le conseguenze causate dall'uso di parti di ricambio non originali o di caratteristiche equivalenti.
- Il costruttore **si ritiene responsabile** solo per le informazioni riportate nella versione originale del manuale in lingua italiana.
- L'inosservanza delle prescrizioni contenute in questo manuale provocherà l'immediato decadimento della garanzia.

I responsabili di stabilimento, che sovrintendono alle attività lavorative, devono, nell'ambito delle rispettive attribuzioni e competenze:

- attuare le misure di sicurezza previste;
- rendere edotti gli operatori dei rischi specifici cui sono esposti e portare a loro conoscenza le nor-

me essenziali di prevenzione;

- disporre ed esigere che i singoli operatori osservino le norme di sicurezza ed usino i mezzi di protezione messi a loro disposizione;
- porre più di un operatore, contemporaneamente, al lavoro su tale manufatto.



SIGNIFICATO DELLA SIMBOLOGIA

Di seguito viene chiaramente specificato il significato dei simboli e delle definizioni che verranno utilizzate nel presente documento.



PERICOLO

Indica la presenza di un pericolo per chi opera sulla macchina e per chi si trova nelle vicinanze perciò l'attività segnalata deve essere svolta nel rispetto delle norme antinfortunistiche vigenti e delle indicazioni riportate nel presente manuale.



PRECAUZIONE

Indica un'avvertenza su informazioni utili e/o ulteriori raccomandazioni e/o accorgimenti inerenti l'operazione in corso.



ATTENZIONE

Indica un'operazione da eseguire con attenzione per evitare di arrecare danno alla macchina.

CAP. 2. INFORMAZIONI GENERALI E CARATTERISTICHE DESTINAZIONE USO E PARTI COSTRUTTIVE

Il mixer nel seguito denominata "macchina", è una macchina portatile progettata per sbattere, frullare, tritare, sminuzzare, emulsionare, ridurre in poltiglia, etc..., da utilizzare nella ristorazione collettiva e istituzionale.

Con la macchina in funzione dell'utensile che si utilizza, è possibile preparare direttamente in pentola minestrone, zuppe, purè, creme, pastelle, maionese, pasta di mandole, creme di formaggio e quanto altro di simile.

La macchina è costituita da un motore elettrico inserito in una unica fusione di materiale plastico (corpo macchina base), in cui l'albero motore è connesso all'utensile di lavoro: frullatore o frusta.

In base alle modalità operative, e all'utensile utilizzato, la macchina può:

- funzionare stando appoggiata sul fondo del contenitore (con l'utensile frullatore), non superando comunque la tacca di immersione,
- funzionare mantenendola sospesa, con l'uso di entrambe le mani (con l'utensile frusta),

Lo scarico del prodotto alimentare, terminato il ciclo di lavorazione avviene in maniera manuale dopo aver estratto la macchina dal recipiente.

Tutti i materiali a diretto contatto con il prodotto alimentare sono conformi alle vigenti normative igieniche per alimenti.

L'utensile viene connesso e bloccato al corpo macchina o con una ghiera avvitata, oppure tramite un attacco a sgancio rapido.



Il prodotto alimentare viene caricato manualmente nel contenitore e successivamente, **con l'uso di entrambe le mani ed afferrando la macchina nelle zone previste (vedi figura pag. 93)**, la stessa viene:

- posizionata con l'utensile entro il recipiente o la pentola;
 - avviata, e utilizzata sino al termine della lavorazione del prodotto alimentare;
 - spenta e posizionata su un adeguato banco di appoggio.
-
- funzionare posizionata su uno speciale supporto che può essere adattato alla pentola. Il supporto agisce come sostituto dell'operatore per operazioni che richiedono tempi lunghi o per trattamenti alimentari che possono presentare rischi di ustioni (vapore o schizzi).

A seconda delle esigenze di funzionamento e di produzione, la macchina può essere costituita con diverse parti opzionali.

La macchina è provvista di targhetta di identificazione sulla quale sono riportati i seguenti dati:



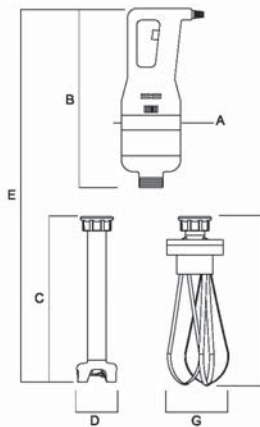
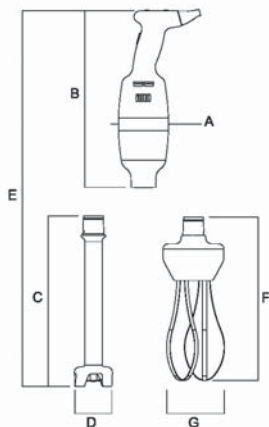
 ul. MAGAZYNOWA 5 62-023 GADKI POLAND				
	Mikser/Blender	Nr. 0000000		
	Mod. 224328-HENDI 250			
	1N PE AC 230V 50Hz kg. 1,5			
	A 1,2	kA 1	kW 0,25	2015

DATI TECNICI E COSTRUTTIVI

Modello	FM250VF2508	FM300VV+FM300L	400VV	FM400VVC400S
Code	224328	224335	224359	224380
Potenza motore (W)	250/230	300/230	400/230	400/230
Velocità massima (giri/min)	15000	13000 (max.)	15000	15000
Velocità variabile (giri/min) solo modelli VV	-	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000
Dimensioni A (mm)	Ø75	Ø100	Ø100	Ø100
Dimensioni B (mm)	285	350	350	350
Dimensioni C (mm)	250+20	300+40	500+40	400+40
Dimensioni D (mm)	Ø75	Ø85	Ø85	Ø85
Dimensioni E (mm)	520	650	850	750
Dimensioni F (mm)	-	330	330	330
Dimensioni G (mm)	-	120 (option: 224342)	120 (option: 224342)	120
Massa corpo macchina (kg)	1,0	1,8	2,1	2,1

Code: 224328

Code: 224335, 224359, 224380



IT

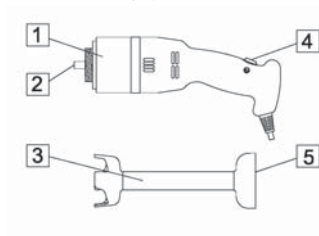


Livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato A	Minore di 70dBA
Natura della corrente - Frequenza	Cfr. targa della macchina
Corrente a pieno carico	Cfr. targa della macchina
Tensione nominale d'impiego	Cfr. targa della macchina
Tensione dei circuiti ausiliari	Cfr. targa della macchina
Sistema di protezione	Doppio isolamento
Grado di protezione	IP X3
Temperatura aria ambiente max	+40°C
Illuminazione minima richiesta	500 lux
Conformità direttive di prodotto	2006/42/CE, 2006/95/CE e successive modifiche ed integrazioni, Reg. 1935/2004

GRUPPO

1. corpo macchina
2. attacco per utensili
3. utensile frullatore
4. pulsante di avvio
5. ghiera bloccaggio utensile
6. variatore velocità

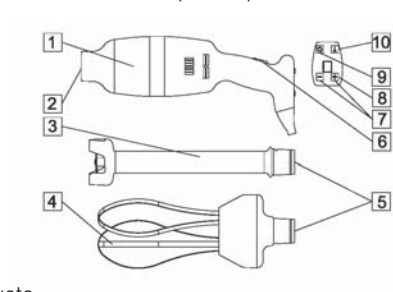
HENDI 224328



IT

1. corpo macchina
2. attacco per utensili
3. utensile frullatore
4. utensile frusta
5. innesto rapido bloccaggio utensile
6. pulsante di avvio
7. comandi variazione velocità
8. tasto sicurezza avviamento
9. tasto uso continuativo
10. commutatore frullatore / frusta

HENDI 224335, 224359, 224380



USO NORMALE, USO IMPROPRIO, USO NON CORRETTO O VIETATO

La macchina descritta nel presente manuale delle istruzioni per l'uso è prevista per essere condotta **da un solo operatore** addestrato ed edotto sui rischi residui, ma con le competenze, in materia di sicurezza, degli addetti alla manutenzione.

L'operatore dovrà possedere almeno l'età minima



Nel suo **USO NORMALE**, e ragionevolmente prevedibile, la macchina può essere utilizzata soltanto per schiacciare, frullare, tritare, sminuzzare, sbattere, ridurre in poltiglia, emulsionare, etc... direttamente in pentola o recipiente adeguato, da utilizzare nella ristorazione collettiva e istituzionale.

A seconda del tipo utensile, è possibile preparare

prevista dalle leggi sociali nell'ambito del lavoro ed aver fruito della necessaria preparazione tecnica almeno da un operatore più esperto che lo abbia preliminarmente addestrato all'uso corretto della macchina.

direttamente in pentola minestrone, zuppe, purè, creme, pastelle, maionese, pasta di mandole, creme di formaggio e quanto altro di simile.

La macchina deve essere afferrata, sostenuta e maneggiata, **posizionando le mani nelle zone prescritte (vedi figura pag. 93)**



La macchina non deve essere utilizzata **IN MODO IMPROPRIO**; in particolare:

- non deve essere impiegata per usi domestici,
- non deve essere fatta funzionare con parametri diversi da quelli riportati nella tabella delle caratteristiche tecniche,
- per ogni uso della macchina con modalità diverse da quelle indicate nel presente manuale, il costruttore ne declina ogni responsabilità,
- l'utilizzatore è responsabile dei danni risultanti

La macchina non deve essere utilizzata **IN MODO NON CORRETTO ovvero VIETATO** in quanto si potrebbero causare danni o ferite per l'operatore; in particolare:

- è vietato **tirare il cavo di alimentazione elettrica o la macchina** per scollegare la spina di alimentazione,
- è vietato **porre dei pesi** sulla macchina o sul cavo di alimentazione elettrica,
- è vietato **posizionare il cavo di alimentazione elettrica** su parti taglienti o con pericolo di ustione,
- è vietato l'impiego della macchina con il **cavo di alimentazione elettrica od i dispositivi di comando** danneggiati e non integri;
- è vietato **lasciare la macchina spenta** con il cavo di alimentazione elettrica allacciato alla spina,
- è vietato **infilare qualsiasi tipo di oggetto** all'interno della calotta di ventilazione del motore;
- è vietato **posizionare la macchina sopra oggetti**

dalla mancata osservanza delle condizioni di esercizio concordate in sede di specifica tecnica e di conferma d'ordine,

- **gli utensili non devono essere fatti funzionare a vuoto;**
- non manomettere o deteriorare volutamente né rimuovere o nascondere le etichette.

diversi da un banco di lavoro impiegato nel settore alimentare di altezza compresa tra 900-1100 mm dal piano di calpestio,

- è vietato **l'impiego di sostanze infiammabili, corrosive o nocive per la pulizia o prodotti eccessivamente alcalini quali la soda caustica o ammoniaca,**
- è vietato **immergere la macchina** in acqua o altri liquidi;
- è vietato **l'impiego a personale non autorizzato** e con vestiario diverso da quello indicato per l'uso,
- è vietato **l'uso dell'utensile frusta nelle macchine a velocità fissa,**
- è vietato **introdurre nella pentola con la macchina inserita ed in funzione, prodotti od oggetti aventi caratteristiche** diverse da quelle indicate nell'uso normale, quali per es. ossa, carne congelata, prodotti non alimentari, od altri oggetti quali scarpe, etc...,



- è vietato **afferrare, sostenere e maneggiare la macchina, posizionando le mani in zone diverse da quelle** indicate nell'uso normale e comunque **mantenere in funzione la macchina con una sola mano**,
- è vietato **spingere o far spingere da altri i prodotti alimentari o gli ingredienti verso il fondo della pentola con la macchina inserita ed in funzione**, ed in generale introdurre le mani o qualsiasi altre parte del corpo, nella pentola durante il funzionamento della macchina,
- è vietato **introdurre la macchina nella pentola, oltre la tacca d'immersione e comunque oltre la ghiera di bloccaggio dell'utensile**,
- è vietato **rimuovere la macchina dalla pentola, prima che l'utensile si sia completamente arrestato** e comunque **prima di 10 sec** dal comando di arresto della macchina,
- è vietato **agire sui sistemi di blocco degli utensili** prima dell'arresto completo dell'utensile, e comunque **prima di 10 sec** dal comando di arresto della macchina ed allacciata all'alimentazione elettrica,
- è vietata **la parziale rimozione** delle protezioni e delle segnalazioni di pericolo.
- è vietato il funzionamento senza che siano stati adottati da parte dell'utilizzatore tutti i **provvedimenti circa l'eliminazione dei rischi residui**,
- è vietato **fumare od usare apparecchi a fiamma libera** e manipolare materiali incandescenti, a meno che non siano adottate idonee misure di sicurezza,
- è vietato azionare o **regolare i dispositivi di controllo e di bloccaggio quali pomelli o simili** sia durante il funzionamento della macchina, sia se non si è autorizzati.



L'utilizzatore è comunque responsabile dei danni risultanti dalla mancata osservanza delle condizioni di uso normale specificate. Per eventuali dubbi rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.

IT

CAP. 3. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PREMESSA



La mancata applicazione delle norme e procedure di sicurezza può essere fonte di pericolo e di danno. **La macchina s'intende vincolata nell'uso** al rispetto, da parte dell'utente finale, di:

- tutte le regole, d'inserimento nell'ambiente e di comportamento delle persone, stabilite dalle leg-

gi e/o norme applicabili; con particolare riferimento all'impianto fisso a monte della macchina fornita e per il suo allacciamento/funzionamento;

- tutte le ulteriori istruzioni e avvertenze d'impiego facenti parte della documentazione tecnico/grafica annessa alla macchina stessa.



Eccetto dove diversamente specificato, il **personale che esegue gli interventi di installazione, allacciamento, manutenzione, reinstallazione e riutilizzazione, ricerca guasti o avarie, demolizione e smantellamento** deve essere un **personale esperto** addestrato in materia di sicurezza ed edotto sui rischi residui, con le competenze, in materia di sicurezza, degli addetti alla manutenzione.

AMBIENTI, POSTI DI LAVORO E DI PASSAGGIO

L'ambiente di lavoro deve rispondere ai requisiti della direttiva 89/654/CEE. Nell'area di lavoro non devono essere presenti oggetti estranei. **Il datore di lavoro**, nel rispetto della direttiva 89/391/CEE, concernente l'attuazione di misure volte a promuovere il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro, deve provvedere ad eliminare o ridurre i rischi residui indicati come previsto nel presente manuale.

AVVERTIMENTI IN MERITO AI RISCHI RESIDUI

RISCHIO RESIDUO DOVUTO ALLA RIMOZIONE DEI RIPARI FISSI, INTERVENTI SU PARTI ROTTE/USURATE



Per qualsiasi evenienza **l'operatore non deve mai tentare di aprire o rimuovere un riparo fisso o manomettere un dispositivo di sicurezza.**

Nella fase di attrezzaggio, di manutenzione, di sostituzione degli utensili e di pulizia, e durante tutte le ulteriori operazioni manuali che avvengono introducendo le mani o altre parti del corpo nelle aree

Inoltre nella fase di pulizia o sblocco dei pezzi incastrati nelle lame che avviene anche introducendo le mani in prossimità agli utensili di taglio, permane un rischio residuo dovuto soprattutto a **taglio con parti affilate degli utensili.**

L'operatore ed il manutentore **devono essere addestrati per l'intervento connesso alle operazioni**

pericolose della macchina, permane un rischio residuo dovuto soprattutto a:

- **urti con parti costruttive della macchina,**
- **strisciamento e/o abrasione con parti ruvide della macchina,**
- **puntura con le parti appuntite,**
- **taglio con parti affilate degli utensili.**

manuali con ripari aperti, devono essere istruiti sui conseguenti rischi connessi e devono essere autorizzati da persona responsabile e devono impiegare adeguati dispositivi di protezione individuale, **guanti antitaglio a cinque dita.** Tutti gli interventi sui dischi deve avvenire **tenendoli con le lame rivolte verso il basso.**

IT

CAP. 4. MESSA IN SERVIZIO ED USO



La gestione della macchina è consentita unicamente a personale autorizzato ed opportunamente istruito e dotato di una sufficiente esperienza tecnica.

Prima di accendere la macchina effettuare le seguenti operazioni:

L'utilizzo non autorizzato di parti commerciali ed accessori facenti parte delle protezioni e dei dispositivi di sicurezza può provocare il verificarsi di mal-

- leggere attentamente la documentazione tecnica,
- conoscere quali protezioni e dispositivi di emergenza sono disponibili sulla macchina, la loro localizzazione ed il loro funzionamento.

funzionamenti e l'insorgere di situazioni di pericolo per il personale operatore. **L'operatore deve inoltre** avere ricevuto una adeguata formazione.



MONTAGGIO / SMONTAGGIO

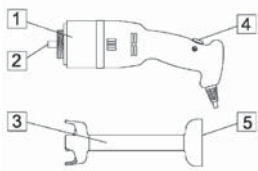
Le operazioni di montaggio / smontaggio di qualsiasi organo della macchina **vanno effettuate a macchina ferma e con la spina scollegata dalla presa**, ovvero con il dispositivo di sezionamento in OFF.

Il montaggio della macchina si svolge in varie fasi (in modo esemplificativo è riportata la macchina con corpo base).

MONTAGGIO UTENSILE

HENDI 224328

Allineare ed inserire l'accoppiamento (5) del frullatore (3) nell'innesto (2) del corpo macchina (1)

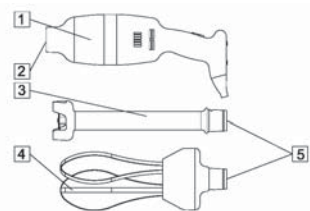


Avvitare il frullatore (3) fino a fissarlo saldamente al corpo macchina (1)

MONTAGGIO UTENSILE

HENDI 224335, 224359, 224380

Allineare ed inserire l'accoppiamento degli utensili (5) nell'innesto rapido (2) del corpo motore (1)



Girare gli utensili (3-4) fino a fissarli saldamente al corpo macchina (1)

IT

Le attività di smontaggio si svolgono seguendo in modo a ritroso le fasi di montaggio precedentemente descritte.



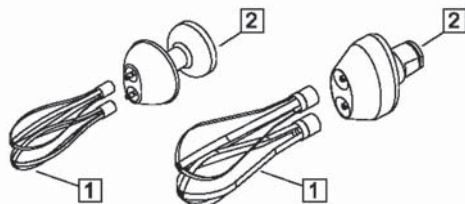
È vietato l'uso dell'utensile frusta nelle macchine a velocità fissa (VF)

È vietato l'uso dell'utensile frusta nelle macchine a velocità variabile (VV) con la funzione max velocità 

MONTAGGIO/SMONTAGGIO DELLE FRUSTE

Per lo smontaggio tirare le fruste (1) finché non si separano da gruppo riduttore (2).






Per montarle inserire la base delle fruste (1) nel perno del gruppo riduttore (2) e spingere fino in fondo.



DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

I dispositivi di comando sono progettati e costruiti in modo da essere sicuri affidabili e resistenti alle normali sollecitazioni di servizio, agli sforzi prevedibili ed agli agenti esterni. Sono inoltre chiaramente visi-

bili, individuabili e contrassegnati da una marcatura adatta. Di seguito sono riportati i **dispositivi di comando**:

TIPO / COLORE	RIFERIMENTO / DESCRIZIONE
Pulsante / nero	"  " / Pulsante per il comando di avvio della macchina ad azione mantenuta
Tasto / nero	"  " / Tasto di commutazione max velocità solo per utensile frullatore (modelli HENDI: 224335, 224359, 224380)
Tasto / nero	"  " / Tasto per aumento velocità / tasto sicurezza avviamento (modelli HENDI: 224335, 224359, 224380)
Tasto / nero	"  " / Tasto per diminuzione velocità (modelli HENDI: 224335, 224359, 224380)
Tasto / nero	"  " / Tasto sicurezza avviamento della macchina (modelli HENDI: 224335, 224359, 224380)
Display / rosso	Visualizzazione della velocità: da 1 a 9 / visualizzazione velocità massima (modelli HENDI: 224335, 224359, 224380)

AVVIAMENTO

L'avviamento con impulso della macchina è possibile soltanto **con una azione volontaria** sul **dispositivo di comando previsto a tal fine**:

Macchina HENDI: 224328: "" Solo uso ad azione mantenuta.

Macchina HENDI: 224335, 224359, 224380: "" + "". Solo uso ad azione continuata.

ARRESTO

Per il comando di arresto premere il pulsante .

SICUREZZA DI FUNZIONAMENTO

Nel caso in cui la macchina sia sottosforzo, oppure sia sottoposta a tempi di funzionamento troppo lunghi o sottoposta a sovraccarico, la stessa si arresta immediatamente per l'entrata in funzione della pro-

tezione termica. In questo caso **attendere che si sia completamente raffreddata** prima di procedere alla funzione di avviamento.



ASSENZA DI TENSIONE

In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica o se la macchina viene staccata dalla rete elettrica, quest'ultima potrà essere riavviata solamente seguendo la funzione di avviamento, **dopo il ritorno dell'alimentazione elettrica od il riallaccio alla rete elettrica.**

CONTROLLI E VERIFICHE PRIMA DELLA MESSA IN MOTO

VERIFICA / CONTROLLO	MODALITÀ E RISCONTRI
Accertarsi che: <ul style="list-style-type: none">• Non vi siano entro la pentola oggetti estranei	Controllo visivo delle parti indicate, per accertarsi dell'assenza di oggetti o corpo estranei quali per es. utensili vari, stracci, etc... e che non vi sia comunque il prodotto alimentare. In caso di presenza provvedere alla loro rimozione.
Accertarsi della pulizia: <ul style="list-style-type: none">• delle parti esterne della macchina• dell'utensile lungo la sua superficie• delle parti interne dell'utensile	Tutti le superfici delle parti indicate, prima dell'impiego della macchina devono essere controllate visivamente per accertarsi della loro pulizia. In caso di presenza di muffe o altro tipo di sporcizia, provvedere alla procedura di pulizia secondo le indicazioni di cui al capitolo 5.
Accertarsi dell'integrità: <ul style="list-style-type: none">• dei ripari fissi• del corpo della macchina	Tutti i ripari fissi, etc.. devono svolgere la funzione per cui sono stati previsti. Controllo visivo delle parti indicate per accertarsi della loro integrità nella parte esterna della loro superficie. Le parti devono essere comunque sostituite ai primi segni di erosione o rottura (cfr. Centro di Assistenza Autorizzato).
Accertarsi della funzionalità: <ul style="list-style-type: none">• delle parti del sistema di comando / controllo relative alla sicurezza;• dei dispositivi di comando	Tutti i dispositivi devono svolgere la funzione per cui sono stati previsti. Comandare direttamente i dispositivi affinché questi determinano la funzione attesa. Gli attuatori e tutte le parti devono essere comunque sostituiti ai primi segni di erosione o rottura (cfr. Centro di Assistenza Autorizzato).
Accertarsi dell'assenza: <ul style="list-style-type: none">• di rumori strani dopo la messa in moto	Durante l'accertamento della funzionalità dei dispositivi di comando, nel caso in cui vi siano rumori strani, dovuti per esempio ad un grippaggio o rotture meccaniche, arrestare immediatamente la macchina, ed attivare il servizio di manutenzione.

IT

Per qualsiasi tipo d'intervento o per la sostituzione delle parti che risultano danneggiate, **attivare il servizio di manutenzione.**

L'eventuale sostituzione deve avvenire con prodotti

originali del costruttore od almeno di qualità, sicurezza e caratteristiche equivalenti. Per approfondimenti contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

MESSA IN FUNZIONE

L'operatore della macchina, può mettere in funzione la macchina, seguendo in ordine le indicazioni sotto riportate:

- Esito positivo dei controlli di cui alla operazioni preliminari di preparazione,
- Esito positivo dei controlli di cui all'alimentazione elettrica,
- Allaccio della spina in opportuna presa di corrente,

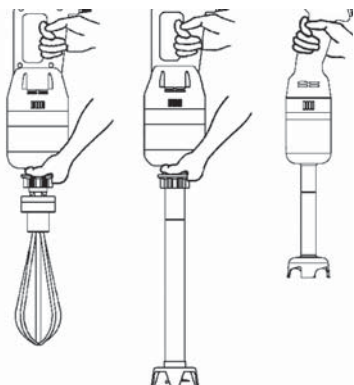
- Esito positivo dei controlli di cui al montaggio,
- Esito positivo dei controlli / verifiche prima della messa in moto,
- Esito positivo dei controlli finalizzati ad accertare il rispetto di tutte le condizioni di sicurezza,
- Introdurre manualmente il prodotto alimentare entro la pentola,



- **Con l'uso di entrambe le mani afferrare la macchina nelle zone previste:**
 - posizionarla con l'utensile entro la pentola,
 - avviarla, mantenerla e maneggiarla sino al termine della lavorazione del prodotto alimentare,
- Quando il prodotto alimentare ha raggiunto la

consistenza desiderata, arrestare la macchina e posizionata su un adeguato banco di appoggio,

- scaricare manualmente il prodotto alimentare dalla pentola, afferrandola con entrambe le mani e versando il prodotto alimentare dove necessario.



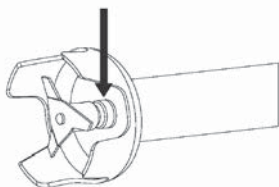
È vietato introdurre la macchina nella pentola, oltre la tacca d'immersione e comunque oltre la ghiera di bloccaggio dell'utensile.

Si raccomanda di non fare funzionare la macchina a vuoto.

Si raccomanda di controllare periodicamente l'in-

tegrità della guarnizione in gomma posta sotto la lama (vedi disegno a lato) e sostituirla nel caso sia danneggiata o usurata.

L'integrità della guarnizione impedisce l'infiltrazione del prodotto di lavorazione all'interno dell'utensile evitando danni al mescolatore.



SPEGNIMENTO

In successione, le operazioni di spegnimento devono seguire quanto di seguito indicato:

- prima dello spegnimento attendere la conclusione della lavorazione, ovvero attendere che il prodotto alimentare abbia raggiunto la consistenza desiderata,
- arrestare la macchina rilasciando i dispositivi di

comando previsti,

- posizionare la macchina su un adeguato banco di appoggio
- scollegare la spina della macchina dalla presa di alimentazione,
- eseguire gli interventi di pulizia.



CAP. 5. MANUTENZIONE, RICERCA GUASTI E PULIZIA

PRESCRIZIONI DI MANUTENZIONE

ISOLAMENTO DALLE FONTI DI ALIMENTAZIONE ESTERNE

Prima di eseguire qualsiasi operazione **manutenzione, pulizia e sostituzione parti**, si devono sezionare ed isolare le fonti di alimentazione esterne.



Posizionare a "zero" il dispositivo di protezione posto a monte della linea d'alimentazione dell'equipaggiamento elettrico.

Disinserire il dispositivo di sezionamento generale e provvedere a proteggere la spina con appositi sistemi

RICERCA GUASTI O AVARIE E SBLOCCO ELEMENTI MOBILI

Di seguito sono indicati gli interventi per la **ricerca guasti o avarie e sblocco elementi mobili** che possono essere **svolti da manutentori**.

IT

TIPO	POTENZIALE/I CAUSA/E	MODALITÀ E RISCONTRI
Mancanza tensione di rete	Black out generale	Contattare l'ente distributore dell'energia elettrica
	Intervento di fusibili o magnetotermici posti a monte della linea d'alimentazione della macchina	Dopo avere eliminato le cause che hanno determinato l'intervento del dispositivo di protezione, ripristinarlo. In caso di persistenza del problema contattate un tecnico elettricista.
Interruzione di funzionamento	Intervento del dispositivo di protezione interno alla macchina	Contattate un tecnico elettricista: dopo avere eliminato le cause che hanno determinato l'intervento di un dispositivo di protezione, ripristinarlo.
	Causa/e non identificabili	Contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato
La macchina non funziona: le lame non ruotano o non eseguono il taglio correttamente	Mancanza tensione di alimentazione.	Controllare e ripristinare l'energia elettrica.
	Dispositivi di sezionamento su "0".	Inserire la spina su presa di alimentazione
	Mancato funzionamento del pulsante di marcia	Controllare l'efficienza del pulsante ed eventualmente contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato.
	Intervento termico dovuto a surriscaldamento	Attendere il completo raffreddamento prima del riavvio della macchina
	Visualizzazione sul display della lettera "E"	Letto velocità guasto, contattare direttamente il Centro di Assistenza Autorizzato



MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Per gli interventi di **manutenzione straordinaria**, conseguenti a rotture o revisioni o guasti meccanici o elettrici, è necessaria una richiesta d'intervento direttamente al Centro di Assistenza Autorizzato.

Le istruzioni relative alla **manutenzione straordinaria**, **non compaiono nel presente manuale delle istruzioni per l'uso** e devono pertanto essere esPLICITAMENTE richieste al fabbricante.

PULIZIA



E' vietato pulire a mano gli organi e gli elementi in moto.

Tutti gli interventi di pulizia devono essere messi in atto solo ed esclusivamente, **dopo aver scaricato la macchina con il prodotto alimentare in lavorazione ed averla isolata dalla fonte di alimentazione elettrica e di energia esterne.**

La macchina, l'apparecchiatura elettrica ed i componenti a bordo macchina, **non devono essere mai lavati utilizzando acqua, tanto meno in forma di getti di qualunque natura e quantità; quindi, senza "secchio" né "gomma" né "spugna"**. Non porre mai direttamente la macchina nel lavandino o sotto il rubinetto.

La classificazione del livello di igiene della macchina e delle attrezzature associate, per l'uso previsto, è 2 (due): macchina che, in seguito a una valuta-

zione del rischio di igiene, è conforme ai requisiti delle norme internazionali applicabili, ma richiede un disassemblaggio programmato per la pulizia.

FREQUENZA	PERSONALE	MODALITÀ
Al termine di ogni turno di lavoro e comunque prima dell'uso giornaliero	Operatore	<p>Tutte le superfici e le parti della macchina destinate a venire a contatto con il prodotto alimentare, ovvero, le zone alimentari (superficie esterna ed interna degli utensili) e le zone spruzzi (superficie superiore dell'utensile in attacco alla macchina e superficie esterna della macchina), devono essere pulite e disinfettate con le modalità sotto riportate. Per le attività di smontaggio degli utensili, vedere precedenti descrizioni.</p> <ul style="list-style-type: none">• Scrostare le superfici dagli eventuali residui di prodotto alimentare (per es. con raschiatori di plastica);• Pulire tutte le superfici della zona alimentare e zona spruzzi con un panno morbido inumidito (non sgocciolante) con detergente diluito in acqua calda (anche del comune sapone per piatti va benissimo). Utilizzare prodotti specifici per acciaio, questi debbono essere liquidi (non in crema o paste comunque abrasive) e soprattutto non debbono contenere cloro. Contro le sostanze grasse si può usare l'alcool denaturato.• Risciacquare con acqua calda pulita e successivamente asciugare tutte le superfici della zona alimentare e zona spruzzi con un panno morbido che non perda peli.• L'utensile frullatore, pur essendo in acciaio inox, non può essere lavato in lavastoviglie, tanto meno le parti plastiche.• Il rimontaggio deve avvenire solo a seguito di una esigenza di lavorazione, lasciare i pezzi avvolti in un panno morbido asciutto che non perda peli.



PERIODI DI LUNGA INATTIVITÀ

- Durante i **periodi di lunga inattività** della macchina provvedere a passare energicamente su tutte le superfici in acciaio (specialmente se inox) una panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.

COSE DA NON FARE PRIMA O DURANTE LA PULIZIA:

- Accedere agli elementi mobili senza essersi preventivamente accertati del loro arresto;
- Accedere agli elementi mobili senza averla fermata in sicurezza garantita (bloccaggio nella posizione di zero dei dispositivi di sezionamento dell'alimentazione elettrica)

PRODOTTI DA NON USARE:

- aria compressa con getti verso le zone con depositi di farina ed in generale verso la macchina;
- apparecchi a vapore;
- detergenti che contengono CLORO (anche se diluiti) o suoi composti come: la candeggina, l'acido muriatico, prodotti per sturare lo scarico, prodotti per la pulizia del marmo, decalcificanti in generale, etc ... possono attaccare la composizione dell'acciaio, macchiandolo od ossidandolo irreparabilmente. Le sole esalazioni dei suddetti prodotti possono ossidare ed in alcuni casi corrodere l'acciaio;
- paglietta, spazzole o dischetti abrasivi realizzati con altri metalli o leghe (es. acciaio comune, alluminio, ottone, etc...) oppure utensili che abbiano precedentemente pulito altri metalli o leghe.
- detergenti in polvere abrasivi;
- benzina, solventi o fluidi infiammabili e/o corrosivi;
- sostanze impiegate per pulire l'argento.

IT

CAP. 6. SMALTIMENTO

Ai sensi dell'art. 13 Decreto Legislativo 25 Luglio 2005, n.151 "Attuazione delle direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sulla macchina indica la necessità che il macchinario alla fine della sua vita utile venga smaltito in appositi centri.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio succes-

sivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Nella macchina non sono presenti sostanze pericolose.





Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

CAP. 7. MATERIALI DI COSTRUZIONE

A seconda delle esigenze di funzionamento e di produzione, la macchina può essere costituita con diverse tipologie di materiali di costruzione.

GRUPPO	TIPOLOGIA MATERIALI	
	Acciaio inox AISI 304	Plastica per alimenti
Corpo macchina		•
Utensile di taglio del frullatore	•	
Campana dell'utensile frullatore	•	
Tubo dell'utensile frullatore	•	
Scatola riduttore utensile frusta		•
Utensile frusta	•	



CUPRINS

CAP. 1. ORGANIZAREA CUPRINSULUI ȘI MODUL DE CONSULTARE	99
CAP. 2. INFORMAȚII ȘI CARACTERISTICI GENERALE	100
CAP. 3. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	104
CAP. 4. PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE ȘI UTILIZAREA.....	105
CAP. 5. MENTENANȚĂ, CERCETAREA DEFECȚIUNILOR ȘI CURĂȚAREA ...	110
CAP. 6. VÂNZAREA	112
CAP. 7. MATERIALELE DE FABRICARE.....	113

CAPITOLUL 1. ORGANIZAREA CUPRINSULUI ȘI MODUL DE CONSULTARE

SCOPUL MANUALULUI IMPORTANȚA MANUALULUI

Prezentul manual de utilizare este considerat **parte integrantă a aparatului**.

- Trebuie păstrat pe întreaga durată de viață a aparatului.
- În cazul înstrăinării aparatului, manualul trebuie predat împreună cu acesta.
- În afară de toate notificările utile pentru utilizatori, acesta conține (în capitolele specifice) schemele electrice care vor fi utilizate pentru eventuale intervenții de mentenanță și reparație.

DOMENIUL DE APLICARE/SCOPUL MANUALULUI

Manualul de utilizare are rolul de a furniza toate informațiile necesare pentru ca, exceptând utilizarea corespunzătoare a aparatului livrat, clientul să îl poată manipula într-un mod mai autonom și cât mai în siguranță posibil.

De altfel, acest manual a fost redactat cu scopul de

a oferi indicații și avertismente pentru cunoașterea aparatului livrat, pentru a înțelege principiile și limitele de funcționare ale acestuia. În cazul în care aveți îndoieli, puteți apela Centrul de Asistență Autorizată.

DESTINATARI

Acest manual de utilizare, livrat într-un număr de 1 exemplar împreună cu aparatul, este livrat ca parte integrantă a aparatului, este destinat atât utilizatorilor, cât și tehnicienilor calificați pentru instalarea, utilizarea și mentenanța aparatului. **Persoana**

responsabilă pentru serviciile de prevenție și protecție din partea clientului și **ceilalți angajați** cărora le este repartizat aparatul, trebuie să citească acest manual de utilizare cu scopul de a lua toate măsurile tehnice și organizaționale.

RESPONSABILITATEA

- În cazul deteriorării sau pierderii acestui manual, puteți solicita o copie de la **Centrul de Asistență Autorizată**.
- Acest manual **reflectă starea tehnică** a aparatului din timpul procesului de fabricare; producătorul își rezervă dreptul de a actualiza producția și, pe cale de consecință, de a emite un alt manual, fără a avea obligația de a actualiza producțiile și manualele anterioare, cu excepția aspectelor referitoare la siguranța și sănătatea oamenilor.
- Acordați o atenție deosebită **conținutului referitor la riscurile reziduale** din cuprinsul manualului și din recomandările pe care utilizatorii trebuie să le respecte.
- Producătorul **este responsabil** pentru aparat în configurația originală a acestuia.
- Producătorul **nu este responsabil** pentru daunele cauzate de utilizarea incorectă sau neadecvată a aparatului și a documentației sau pentru daunele cauzate de încălcarea normelor obligatorii, neglijență, lipsa de experiență, imprudență și nerespectarea normelor de regulament de către angajator, utilizator sau de persoana responsabilă cu mentenanța și pentru **orice eventuale daune** cauzate de utilizarea irațională, neadecvată și/sau greșită.
- Producătorul **nu este responsabil** pentru consecințele cauzate de utilizarea unor componente care nu sunt originale sau care nu au caracteristici echivalente.
- Producătorul este responsabil numai pentru informațiile furnizate în versiunea originală a manualului în limba italiană.
- Nerespectarea recomandărilor din acest manual determină anularea imediată a garanției.
- Persoana responsabilă din fabrică, cea care supraveghează activitățile de lucru, în aria respectivelor atribuții și competențe prevăzute, trebuie:
 - Să ia măsurile de siguranță prevăzute;
 - Să informeze utilizatorii cu privire la riscurile la care sunt expuși și să le aducă la cunoștință normele esențiale de prevenție;
 - Să întocmească și să solicite utilizatorilor unici să respecte normele de siguranță și să utilizeze mijloacele de protecție care le sunt puse la dispoziție;
 - Să desemneze mai mulți utilizatori pentru a lucra, în același timp, cu acest produs.

RO



SEMNIȚAȚIA SIMBOLURILOR

În continuare, se menționează clar semnificația simbolurilor și a definițiilor care vor fi utilizate în acest document.



PERICOL

Indică prezența pericolului pentru persoanele care lucrează cu aparatul și pentru cele din apropiere, astfel încât activitatea specificată trebuie executată conform normelor curente pentru prevenirea accidentelor și indicațiilor din acest manual.



PRECAUȚIE

Indică un avertisment cu privire la informațiile utile și/sau alte recomandări și/sau iscusința necesară pentru utilizarea efektivă.



ATENȚIE

Indică o activitate care trebuie efectuată cu atenție pentru a evita deteriorarea aparatului.

CAPITOLUL 2. INFORMAȚII ȘI CARACTERISTICI GENERALE

Mixerul, denumit în continuare „aparat”, este un aparat portabil pentru batere, tocare, fărâmițare, emulsionare, zdrobire etc., destinat utilizării în industria de catering.

În funcție de instrumentul atașat aparatului, puteți prepara direct în vas supe groase de paste și legume, supe, piure de cartofi, creme, paste, maioneză, pulpă de migdale, creme de brânză și altele similare.

Aparatul este alcătuit dintr-un motor electric introdus într-o carcasă fabricată dintr-un amestec unic de material plastic (corpul aparatului), unde axul motorului este conectat la instrumentul de lucru:

În funcție de modurile de funcționare și instrumentul utilizat, aparatul poate:

- Funcționează în timp ce este sprijinit de fundul recipientului (cu instrumentele mixerului atașate), nedepășind însă nivelul de imersiune,
- Funcționează în timp ce este ținut în aer, cu ambele

Produsul alimentară se descarcă manual, la finalizarea ciclului de lucru, după scoaterea aparatului din recipient.

Toate materialele care vin în contact direct cu produsele alimentare sunt conforme cu actualele nor-

me de igienă pentru alimente.

Instrumentul este conectat și fixat de corpul aparatului fie cu ajutorul unei piulițe, fie cu ajutorul unui punct de prindere cu clești.

Produsul alimentară este introdus manual în recipient și, succesiv, apucând aparatul cu ambele mâini de zonele prevăzute (vezi figura de la pagina 109), acesta este:

- Introdus cu instrumentul în recipient sau în vas;
- Înșurubat și utilizat până la finalul duratei de preparare;
- Deconectat și așezat pe un suport adecvat.

mâini (cu telul atașat),

- Funcționează așezat pe un suport special care poate fi adaptat vasului. Suportul acționează ca un înlocuitor pentru utilizator în cazul operațiilor care necesită perioade lungi de timp sau care pot prezenta risc de arsuri (aburi sau stropire).

me de igienă pentru alimente.

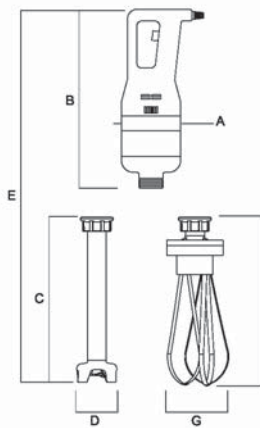
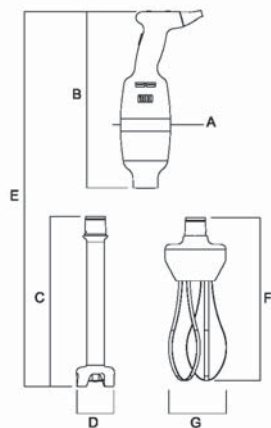
Conform cerințelor de funcționare și producție, aparatul poate fi dotat cu diferite componente opționale. Aparatul este livrat cu o plăcuța de identificare pe care sunt menționate următoarele date:

 HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT	   
	Mikser/Blender Nr. 0000000
	Mod. 224328-HENDI 250
	1N PE AC 230V 50Hz kg. 1,5
	A 1,2 kA 1 kW 0,25 2015

ul. MAGAZYNOWA 5
62-023 GADKI POLAND

DATE TEHNICE ȘI DE FABRICAȚIE

Model	FM250VF2508	FM300VV+FM300L	400VV	FM400VVC400S
Cod	224328	224335	224359	224380
Puterea motorului (W)/ Tensiunea (V)	250/230	300/230	400/230	400/230
Viteza maximă (rotații/min)	15000	13000 (max.)	15000	15000
Viteza variabilă (rotații/min) numai pentru modelele VV	-	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000
Dimensiuni A (mm)	Ø75	Ø100	Ø100	Ø100
Dimensiuni B (mm)	285	350	350	350
Dimensiuni C (mm)	250+20	300+40	500+40	400+40
Dimensiuni D (mm)	Ø75	Ø85	Ø85	Ø85
Dimensiuni E (mm)	520	650	850	750
Dimensiuni F (mm)	-	330	330	330
Dimensiuni G (mm)	-	(opțiunea: 224342)	(opțiunea: 224342)	120
Masa corpului aparatului (kg)	1,0	1,8	2,1	2,1
Cod: 224328		Cod: 224335, 224359, 224380		



RO

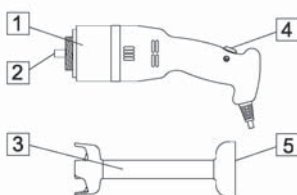


Nivelul continuu de putere acustică echivalent ponderii A	Sub 70 dbA
Natura curentului – frecvența	Conform plăcuței aparatului
Curent pentru încărcare completă	Conform plăcuței aparatului
Tensiune nominală	Conform plăcuței aparatului
Tensiunea circuitelor auxiliare	Conform plăcuței aparatului
Sistem de protecție	Izolație dublă
Nivel de protecție	IP X3
Temperatura maximă a aerului ambiental	+40°C
Nivel minim de iluminare necesar	500 lăcuși
Directivile cu care este conform produsul	2006/42/CE, 2006/95/CE, cu modificările și completările ulterioare, Regulamentul 1935/2004

GRUP

1. Corpul aparatului
2. Punct de îmbinare pentru instrumente
3. Mixer
4. Buton de pornire
5. Piuliță de fixare pentru instrument
6. Variator de viteză

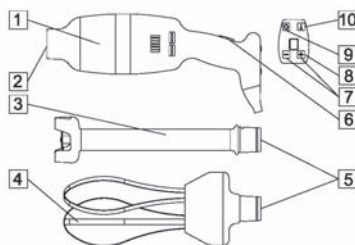
HENDI 224328



RO

1. Corpul aparatului
2. Punct de îmbinare pentru instrumente
3. Mixer
4. Tel
5. Conector rapid
6. Buton de pornire
7. Comenzi pentru schimbarea vitezei
8. Buton de siguranță
9. Buton pentru utilizarea continuă
10. Comutator mixer/tel

HENDI 224335, 224359, 224380



UTILIZARE NORMALĂ, UTILIZARE NEADECVATĂ, UTILIZARE INCORECTĂ SAU INTERZISĂ

Aparatul descris în acest manual de utilizare este destinat a fi utilizat de **un singur utilizator** calificat și instruit în ce privește riscurile reziduale, având și competența personalului de mentenanță în ce privește siguranța.

Utilizatorul trebuie să aibă vârsta minimă prevăzută

de legile sociale pentru muncă și trebuie să fi primit instrucțiunile tehnice necesare cel puțin de la un utilizator mai experimentat decât el, care la rândul său a fost instruit în prealabil în ce privește utilizarea corectă a aparatului.





În modul normal de utilizare și într-un mod care poate fi rezonabil prevăzut, aparatul poate fi utilizat pentru batere, tocarea, fărâmițare, emulsionare, zdrobire, direct în vas sau într-un recipient adecvat, destinat utilizării în industria de catering.

În funcție de tipul instrumentului, puteți prepara di-

rect în vas supe groase de paste și legume, supe, piure de cartofi, creme, paste, maioneză, pulpă de migdale, creme de brânză și altele similare.

Aparatul trebuie apucat, sprijinit și manipulat **așezând mâinile în zona prevăzută (vezi figura 109)**.



Aparatul nu trebuie utilizat **ÎNTR-UN MOD NEADECVAT**; în special:

- Nu trebuie utilizat în scopuri casnice;
- Nu trebuie să funcționeze în alți parametri decât cei indicați în tabelul cu specificații tehnice;
- Producătorul își declină orice responsabilitate în cazul în care aparatul este utilizat în alt mod decât cel indicat în acest manual;

Aparatul nu trebuie utilizat **ÎNTR-UN MOD INCORECT sau INTERZIS**, cauzând astfel daune sau vătămări pentru utilizator; în special:

- Este interzis **să trageți de cablul de alimentare sau de aparat** pentru a deconecta ștecherul de alimentare;
- Este interzis să **puneți greutate** pe aparat sau pe cablul electric de alimentare;
- Este interzis să **așezați cablul electric de alimentare** pe obiecte ascuțite sau care prezintă risc de ardere;
- Este interzisă utilizarea aparatului în cazul în care **dispozitivele de comandă sau cablul electric de alimentare** sunt avariate sau nu sunt complete;
- Este interzis să **lăsați aparatul închis**, cu cablul electric de alimentare conectat la priză;
- Este interzisă **introducerea oricăror obiecte** în capacul de ventilare pentru motor;
- Este interzis să așezați aparatul pe diverse obiecte din zona de lucru la o înălțime cuprinsă între 900 – 1100 mm de nivelul de acționare al aparatului;
- Este interzisă **utilizarea substanțelor inflamabile, corozive sau dăunătoare pentru curățare sau a produselor alcaline, precum soda caustică sau amoniacul**;
- Este interzisă **scufundarea aparatului** în apă sau în alte lichide;

- Utilizatorul este responsabil pentru daunele rezultate în urma nerespectării condițiilor de utilizare;
- Conform specificațiilor tehnice aprobate și confirmarea comenzii;
- **Instrumentele nu trebuie utilizate în vid**;
- Nu modificați, nu ascundeți în mod intenționat și nu îndepărtați etichetele.

- Este interzisă utilizarea **aparaturii de personal neautorizată** și fără îmbrăcămintea indicată pentru utilizare;
- Este interzisă **utilizarea telului în cazul aparatelor cu viteză fixă**.
- Este interzis să **împingeți sau să lăsați alte persoane să împingă produsele alimentare sau ingredientele spre fundul vasului, în cazul în care aparatul este introdus în vas și în stare de funcționare** și este în general interzisă introducerea mâinilor sau a altor părți ale corpului în vas în timpul funcționării aparatului;
- Este interzisă **introducerea aparatului în vas peste nivelul de imersie și, în orice caz, peste piliula de fixare a instrumentului**;
- Este interzisă **scoaterea aparatului din vas înainte ca instrumentul să fie complet oprit** și, în orice caz, **înainte de 10 secunde** de la oprirea aparatului;
- Este interzis să **acționați asupra sistemelor de fixare a instrumentelor** înainte ca instrumentul să fie complet oprit și, în orice caz, **înainte de 10 secunde** de la oprirea aparatului și deconectarea de la alimentarea cu energie electrică;
- Este interzisă **îndepărtarea parțială** a protecțiilor și a semnalelor de avertizare;
- Este interzisă funcționarea fără ca **toate măsurile de precauție pentru eliminarea riscurilor reziduale** să fie luate pentru utilizator;



- Este interzis fumatul sau utilizarea dispozitivelor cu flacără deschisă și manipularea materialelor incandescente, cu excepția cazurilor în care sunt adoptate măsuri de siguranță adecvate;
- Este interzisă activarea sau **setarea dispozitivelor de comandă și fixare, cum sunt butoanele rotative sau altele similare**, în cazul în care nu sunteți autorizat în acest scop.



Utilizatorul este responsabil pentru daunele rezultate în urma nerespectării condițiilor normale de utilizare specificate. În cazul în care aveți îndoieli, consultați Centrul de Asistență Autorizată.

CAPITOLUL 3. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

INTRODUCERE



Lipsa aplicării unor norme și proceduri de siguranță poate reprezenta o sursă de pericol și de daune.

Aparatul este destinat utilizării de către utilizatorul final, cu respectarea:

- Tuturor regulamentelor pentru introducerea în mediul respectiv și pentru comportamentul persoanelor, stabilite prin legi și/sau norme aplicabile;

în special referitoare la agregatele fixe amplasate în amonte de aparat și pentru conectarea/funcționarea acestuia;

- Tuturor instrucțiunilor și avertismentelor de utilizare suplimentare care sunt parte integrantă din documentația grafică/tehnică atașată aparatului.



Cu excepția cazului în care se specifică altfel, **personalul care efectuează intervenții pentru instalare, conectare, mentenanță, reasamblare și reutilizare, daune sau defecțiuni, demontare** trebuie să fie

personal calificat în chestiuni de siguranță și instruit în privința riscurilor reziduale, având și competența personalului de mentenanță în ce privește siguranța.

MEDII, LOCURI DE LUCRU ȘI DE TRECERE

Mediul de lucru trebuie să respecte cerințele directivei 89/654/CEE. Nu trebuie să existe obiecte străine în mediul de lucru. În ceea ce privește directiva 89/391/CEE, privind măsurile luate pentru promovarea

îmbunătățirii siguranței și a sănătății lucrătorilor în timpul muncii, angajatorul trebuie să elimine sau să reducă riscurile reziduale specificate în acest manual.

AVERTISMENTE PRIVIND RISCURILE REZIDUALE

RISC REZIDUAL CAUZAT DE ÎNDEPĂRTAREA PROTECȚIILOR FIXE, INTERVENȚII ASUPRA PĂRȚILOR STRICATE/UZATE



În orice situație, **utilizatorul nu trebuie să încerce să deschidă sau să îndepărteze o protecție fixă sau să modifice un dispozitiv de siguranță.**

În etapa de **echipare, mentenanță**, schimbarea și **curățarea instrumentelor și în timpul tuturor celorlalte operațiuni manuale** care necesită introducerea mâinilor sau a altor părți ale corpului în zonele periculoase ale aparatului, există un risc rezidual

În afară de etapa de curățare sau scoatere a bucății blocate între lame, care necesită de asemenea introducerea mâinilor în apropierea instrumentelor de tăiere, un risc rezidual rămâne în special tăierea în componentele ascuțite ale instrumentelor.

De altfel, utilizatorul și persoana responsabilă pentru mentenanță trebuie să fie calificate pentru intervenții care necesită operațiuni manuale cu protecțiile

în special din cauza:

- Lovirilor de componentele ce alcătuiesc aparatul,
- Zgârierii și/sau frecării de componentele dure ale aparatului,
- Întepării în componentele ascuțite,
- Tăierii în componentele ascuțite ale instrumentelor.

deschise, trebuie să fie instruite cu privire la riscurile existente și trebuie să fie autorizate de către o persoană responsabilă și trebuie să utilizeze dispozitive individuale de protecție adecvate, mănuși cu cinci degete pentru prevenirea tăierii. Toate intervențiile asupra discurilor trebuie efectuate ținând lamele îndreptate spre partea inferioară.

RO

CAPITOLUL 4. PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE ȘI UTILIZAREA

Gestionarea aparatului este permisă numai personalului autorizat, instruit în modul necesar și cu experiență tehnică suficientă.

Înainte de pornirea aparatului, efectuați următoarele operațiuni:

Utilizarea neautorizată a componentelor și accesoriilor care fac parte din dispozitivele de protecție și siguranță poate cauza defecțiuni și apariția unor si-

- Citiți cu atenție documentația tehnică.
- Luați cunoștință despre dispozitivele de urgență și de protecție disponibile împreună cu aparatul, locul și modul de funcționare ale acestora.

tuații periculoase pentru utilizatori. **Utilizatorul trebuie**, de altfel, să primească un instructaj adecvat.



ASAMBLARE/DEZASAMBLARE

Operațiunile de asamblare/dezasamblare a fiecărei componente a aparatului **sunt efectuate cu aparatul oprit și cu ștecherul scos din priză** sau cu dispozitivul de întrerupere în modul OPRIT.

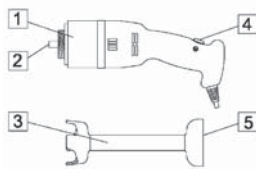
Asamblarea aparatului se realizează în faze diferite (în modul în care este exemplificat și prezentat aparatul cu corpul bazei).

ASAMBLAREA INSTRUMENTELOR

HENDI 224328

Aliniați și introduceți cuplajul (5) mixerului (3) în conectorul (2) corpului aparatului (1)

Înșurubați mixerul (3) pentru fixarea fermă a acestuia de corpul aparatului (1)

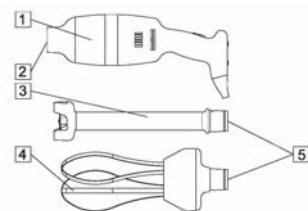


ASAMBLAREA INSTRUMENTELOR

HENDI 224335, 224359, 224380

Aliniați și introduceți cuplajul instrumentelor (5) în conectorul rapid (2) al corpului motorului (1)

Rotiți instrumentele (3-4) până la fixarea fermă a acestora de corpul aparatului (1)



RO

Activitățile de dezasamblare se efectuează în ordinea inversă a fazelor de asamblare descrise anterior.

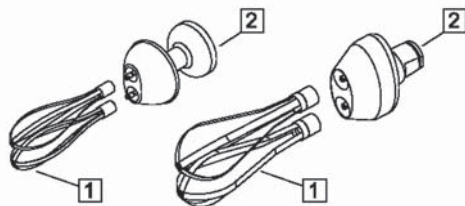


Este interzisă utilizarea **telului în cazul aparatelor cu viteză fixă (VF)**

Este interzisă utilizarea telului în cazul aparatelor cu viteză variabilă (VV) cu funcție de viteză maximă .

ASAMBLAREA/DEZASAMBLAREA TELURILOR






Pentru dezasamblare extrageți telul (1) de îndată ce nu mai face parte din grupul reductorului (2). Pentru asamblarea sa, introduceți baza telului (1) în pivotul grupului reductorului (2) și împingeți-o în totalitate.



DESCRIEREA FUNCȚIONĂRII

Dispozitivele de control sunt proiectate și fabricate pentru a asigura siguranța, fiabilitatea și rezistența la sarcinile normale ale utilizării, la forțele previzibile și agenții externi. În plus, acestea sunt clar vizibile,

localizate și marcate în mod corespunzător. Principalele **dispozitive de control** sunt prezentate în continuare:

TIP/CULOARE	REFERINȚĂ/DESCRIERE
Buton/neagră	"  "/Buton pentru controlul pornirii aparatului cu acțiune menținută
Tastă/neagră	"  "/Tastă pentru comutarea vitezei maxime numai pentru instrumentul mixerului (numai pentru modele HENDI: 224335, 224359, 224380)
Tastă/neagră	"  "/Tastă pentru creșterea vitezei/tastă de siguranță pentru pornire (numai pentru modele HENDI: 224335, 224359, 224380)
Tastă/neagră	"  "/Tastă pentru reducerea vitezei (numai pentru modele HENDI: 224335, 224359, 224380)
Tastă/neagră	"  "/Tastă pentru pornirea aparatului în siguranță (numai pentru modele HENDI: 224335, 224359, 224380)
Afișaj/roșie	Vizualizarea vitezei: de la 1 la 9/vizualizarea vitezei maxime (numai pentru modele HENDI: 224335, 224359, 224380)


PORNIRE

Pornirea aparatului prin impuls este posibilă **numai prin acțiunea voluntară asupra dispozitivului de control prevăzut în acest scop:**

Model HENDI: 224328: "". A se utiliza numai cu acțiune menținută

Modele HENDI: 224335, 224359, 224380: "" + "". A se utiliza numai cu acțiune continuă.

OPRIRE

Pentru controlul opririi apăsați butonul .

SIGURANȚA FUNCȚIONĂRII

În cazul în care aparatul se află sub presiune sau este supus funcționării prea lungi sau supraîncărcării, acesta se oprește imediat pentru pornirea protecției

termice. În acest caz **așteptați ca acesta să se răcească în totalitate** înainte de a-l pune în funcțiune.



LIPSA TENSIUNII ELECTRICE

În cazul întreruperii alimentării electrice sau în cazul în care aparatul este deconectat de la rețeaua electrică, acesta va putea fi repornit numai în urma funcției de pornire, **după revenirea alimentării electrice sau reconectarea la rețeaua electrică.**

CONTROALE ȘI VERIFICĂRI ÎNAINTE DE PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

VERIFICARE/CONTROL	MODALITĂȚI ȘI COMPARAȚII
Asigurați-vă de lipsa: <ul style="list-style-type: none">• Obiectelor străine în interiorul recipientului	Controlul vizual al componentelor indicate pentru a se asigura de lipsa obiectelor sau corpurilor străine, de exemplu diferite instrumente, cârpe, etc. și prezența produselor alimentare. În cazul prezenței acestora procedați la eliminarea lor.
Asigurați-vă de curățenia: <ul style="list-style-type: none">• Părților externe ale aparatului• Instrumentului și a suprafeței sale• Părților externe ale instrumentului	Toate suprafețele componentelor indicate, înainte de utilizarea aparatului, vor fi inspectate vizual în ceea ce privește curățenia acestora. În cazul prezenței mușgaiului sau altor tipuri de murdărie, urmați procedura de curățare în conformitate cu indicațiile din capitolul 5.
Asigurați-vă de integritatea: <ul style="list-style-type: none">• Protecțiilor fixe• Corpului aparatului	Toate protecțiile fixe, etc. vor îndeplini funcția prevăzută. Inspekția vizuală a componentelor indicate se va realiza pentru a verifica integritatea acestora în partea externă a suprafeței. Componentele vor fi schimbate la primul semn de uzură sau defectare (conform Centrului de Asistență Autorizată).
Asigurați-vă de funcționalitatea: <ul style="list-style-type: none">• Componentelor sistemului de control / controlului relativ de siguranță• Dispozitivelor de control	Toate dispozitivele vor îndeplini funcția prevăzută. Controlați în mod direct dispozitivele până când acestea îndeplinesc funcția așteptată. Mecanismele de acționare și toate componentele vor fi schimbate la primul semn de uzură sau defectare (conform Centrului de Asistență Autorizată).
Asigurați-vă de absența: <ul style="list-style-type: none">• Zgomotelor ciudate în urma punerii în funcțiune	În timpul verificării funcționării dispozitivelor de control, în cazul în care există zgomote ciudate, datorate de exemplu blocării sau întreruperilor mecanice, opriți imediat aparatul și activați serviciul de mentenanță.

RO

Pentru orice tip de intervenție sau schimbarea componentelor defecte, **activați serviciul de mentenanță.** Posibila schimbare va avea loc cu produse originale

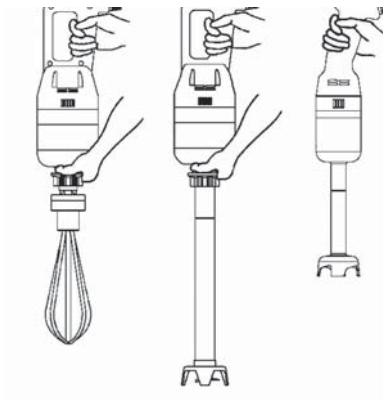
ale producătorului sau cel puțin cu aceeași calitate, siguranță și caracteristici similare. Pentru analiză contactați Centrul de Asistență Autorizată.

PUNERE ÎN FUNCȚIUNE

Utilizatorul aparatului îl poate pune în funcțiune urmând ordinea indicațiilor prezentate:

- Rezultatele pozitive ale comenzilor pentru operațiile preliminare de pregătire;
- Rezultatele pozitive ale comenzilor pentru alimentarea cu energie electrică;
- Conectarea ștecherului în priza adecvată de curent;
- Rezultatele pozitive ale comenzilor pentru asamblare;
- Rezultatele pozitive ale comenzilor/verificărilor înainte de punerea în funcțiune;
- Rezultatele pozitive ale comenzilor finalizate pentru asigurarea conformității tuturor condițiilor de siguranță;
- Introducerea manuală a produsului alimentar în interiorul recipientului;
- Utilizarea ambelor mâini pentru mutarea aparatului în zonele prevăzute:
 - Plasarea aparatului cu instrumentul în interiorul recipientului;
 - Pornirea, menținerea și manevrarea acestuia până la sfârșitul operațiunii;
- În momentul în care produsul alimentar a atins consistența dorită, opriți aparatul și plasați-l pe o suprafață adecvată de suport;
- Goliți manual produsul din recipient, apucându-l cu ambele mâini și turnând produsul unde este necesar.





Este interzisă introducerea aparatului în recipient peste nivelul de imersiune și peste contrapiulița instrumentului.

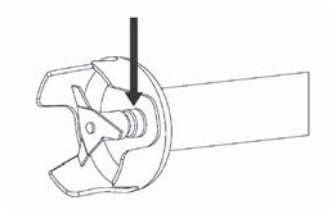
Se recomandă neutilizarea aparatului în gol.

Se recomandă controlul periodic al integrității garniturii de cauciuc plasate sub lamă (a se vedea de-

senul) și schimbarea acesteia în cazul deteriorării sau uzurii.

Integritatea garniturii previne infiltrarea produsului în interiorul instrumentului evitând daunele aduse mixerului.

RO



DECONNECTARE

Pe rând, operațiunile de deconectare vor respecta cele indicate mai jos:

- Înainte de deconectare așteptați finalizarea activității sau așteptați ca produsul alimentar să atingă consistența dorită;
- Opriți aparatul eliberând dispozitivele de control prevăzute;

- Poziționați aparatul pe o suprafață adecvată de suport;
- Scoateți ștecherul aparatului din priză;
- Efectuați operațiunile de curățare.



CAPITOLUL 5. MENTENANȚĂ, CERCETAREA DEFECTIUNILOR ȘI CURĂȚAREA RECOMANDĂRI PRIVIND MENTENANȚĂ

IZOLAREA SURSELOR DE ALIMENTARE EXTERNĂ

Înainte de efectuarea oricărei operațiuni de **mentenanță, curățare și schimbare de componente**, sursele de alimentare externă vor fi întrerupte și izolate.



Poziționați la „zero” dispozitivul de protecție localizat înaintea liniei de alimentare a echipamentului electric.



Deconectați dispozitivul de întrerupere generală și protejați ștecherul cu sisteme adecvate.

CERCETAREA DEFECTIUNILOR ȘI DAUNELOR ȘI DEBLOCAREA ELEMENTELOR MOBILE

În continuare sunt indicate intervențiile pentru **cercetarea defecțiunilor și daunelor și deblocarea elementelor mobile** ce pot fi efectuate de către persoanele responsabile de întreținere.

RO

TIP	CAUZĂ(E) POSIBILĂ(E)	MODALITATE ȘI COMPARAȚIE
Absența tensiunii electrice în rețea	Pană totală de curent Intervenția siguranțelor sau întrerupătoarelor magnetotermice plasate înaintea liniei de alimentare a aparatului	Contactați distribuitorul de energie electrică După eliminarea cauzelor care au determinat intervenția dispozitivului de protecție, repuneți în funcțiune. În cazul în care problema persistă, contactați un tehnician electrician.
Întreruperea funcționării	Intervenția dispozitivului de protecție în interiorul aparatului Cauza(e) neidentificată(e)	Contactați un tehnician electrician: după eliminarea cauzelor care au determinat intervenția dispozitivului de protecție, repuneți în funcțiune. Contactați în mod direct Centrul de Asistență Autorizată.
Aparatul nu funcționează: lamele nu se rotesc sau nu realizează tăierea în mod corect	Absența tensiunii de alimentare Dispozitivele de întrerupere se află în modul „OPRIT” Nefuncționarea butonului de pornire Intervenție termică din cauza supraîncălzirii Vizualizarea literei „E” pe afișaj	Verificați și reporniți alimentarea cu energie electrică. Introduceți ștecherul în priză. Verificați eficiența butonului și contactați în mod direct Centrul de Asistență Autorizată Așteptați răcirea completă a aparatului înainte de repornirea acestuia. Defectarea cititorului de viteză, contactați în mod direct Centrul de Asistență Autorizată.



MENTENANȚĂ EXTRAORDINARĂ

Pentru intervențiile de **mentenanță extraordinară**, în urma defecțiunilor sau reviziilor sau daunelor mecanice și electrice, este necesară solicitarea intervenției directe Centrului de Asistență Autorizată.

Instrucțiunile legate de mentenanța extraordinară nu apar în prezentul manual de instrucțiuni de utilizare și trebuie solicitate în mod explicit producătorului.

CURĂȚARE



Este interzisă curățarea manuală a componentelor și elementelor în mișcare.

Toate intervențiile de curățare vor fi începute numai și în mod exclusiv în urma golirii produsului alimentar din aparat și a izolării sursei de alimentare electrică și de energie externă.

Clasificarea nivelului de igienă al aparatului și a echipamentelor asociate, pentru utilizarea prevăzută, este 2 (doi): aparatul care, în urma evaluării riscului de igienă, este în conformitate cu cerințele standardelor internaționale aplicabile, dar necesită dezasamblarea programată pentru curățare.

Aparatul, echipamentul electric și componentele acestuia **nu vor fi spălate niciodată cu apă și nici sub formă de jeturi de orice natură și cantitate; așadar,**

fără „cârpe umede”, „cauciuc” și „burete”.

Nu plasați niciodată aparatul direct în chiuvetă sau sub robinet.

FRECVENȚĂ	PERSONAL	MODALITATE
La sfârșitul fiecărui schimb de lucru și înaintea utilizării zilnice	Utilizator	<ul style="list-style-type: none">• Întreaga suprafață și componentele aparatului destinate să intre în contact cu produsul alimentar sau cu zonele alimentare (suprafața externă și internă a instrumentelor) și zonele supuse stropirii (suprafața superioară a instrumentului conectată la aparat și suprafața externă a aparatului) vor fi spălate și dezinfectate în modurile prezentate mai jos. Pentru activitatea de dezasamblare a instrumentelor, consultați descrierile anterioare.• Răzuți suprafețele de posibilele reziduuri alimentare (de exemplu cu răzuitoare din plastic);• Curățați toate suprafețele zonei alimentare și a zonei supuse stropirii cu o cârpă moale și umedă (care nu picură) cu detergent diluat în apă caldă (detergentul de vase este de asemenea recomandat). Nu le udați. Curățați orificiul de sfărâmare cu prosopul. Utilizați produse specifice pentru oțel, ce trebuie să fie lichide (nu sub formă de cremă sau pastă dar abrazive) și să nu conțină clor. Împotriva substanțelor grase se poate utiliza alcoolul denaturat.• Clățiți cu apă caldă curată și uscați în mod succesiv toate suprafețele zonei alimentare și a zonei supuse stropirii cu o cârpă moale ce nu lasă urme.• Instrumentul mixerului, fiind din oțel inoxidabil, nu poate fi spălat în mașina de spălat vase, cu atât mai mult componentele din plastic.• Reasamblarea se va realiza numai în urma respectării cerințelor de lucru, lăsați componentele înfășurate într-o cârpă moale uscată ce nu lasă urme.



PERIOADE DE INACTIVITATE LUNGĂ

- În timpul perioadelor de inactivitate lungă ale aparatului frecăți în mod energetic toate suprafețele din oțel (în special din inox) cu o cârpă îmbibată cu ulei de vaselină pentru formarea unui strat de protecție.

LUCRURI DE EVITAT ÎNAINTE SAU ÎN TIMPUL CURĂȚĂRII:

- Apucarea elementelor mobile fără a se asigura de oprirea lor anterioară;
- Apucarea elementelor mobile fără oprirea acestora în siguranța garantată (blocarea în poziția zero a dispozitivelor de întrerupere a alimentării cu energie electrică)

PRODUSE CARE NU SE VOR UTILIZA:

- Aer comprimat cu jeturi spre zonele cu depozite de făină și spre aparat în general;
 - Echipamente cu vapori;
 - Detergentul ce conține CLOR (chiar dacă este diluat) sau care este compus din: înălbitor, acid muriatic, produse pentru deblocarea canalelor de scurgere, produse pentru curățarea marmurei, decalcifiant în general, etc. poate ataca compoziția oțelului, pătându-l și oxidându-l în mod irevocabil. Vaporii produselor descrise anterior pot oxida și distruge oțelul;
 - Buretele de sârmă, periile sau dischetele abrazive realizate din alte metale sau aliaje (de exemplu, oțel obișnuit, aluminiu, alamă, etc.) sau instrumentele care au curățat anterior alte metale sau aliaje;
 - Detergenții sub formă de pulbere abrazivă;
 - Benzină, solvenți sau lichide inflamabile și/sau corozive;
 - Substanțe pentru curățarea argintului.
-

RO

CAPITOLUL 6. VÂNZAREA

Conform art. 13 al Decretului legislativ din 25 iulie 2005, nr. 151, „Implementarea directivelor 2002/95/CE, 2002/96/CE și 2003/108/CE, cu privire la reducerea utilizării substanțelor periculoase în echipamentele electrice și electronice, precum și vânzarea deșeurilor.



Simbolul pubelei barate prezent pe aparat reprezintă necesitatea vânzării acestuia la sfârșitul duratei de viață utile în centrele adecvate.

Colectarea diferențiată a prezentului aparat la sfârșitul duratei sale de viață este organizată și gestionată de către producător. Utilizatorul care va dori să distrugă prezentul aparat va contacta producătorul și va respecta sistemul adoptat de către acesta din urmă pentru a permite colectarea separată a aparatului care a atins sfârșitul duratei de viață.

Colectarea diferențiată adecvată pentru pornirea succesivă

a aparatului destinat reciclării, tratării și vânzării favorabile mediului înconjurător contribuie la prevenirea posibilelor efecte negative asupra mediului și sănătății și favorizează reutilizarea și/sau reciclarea materialelor din care este compus aparatul.

Nu sunt prezente substanțe periculoase în cadrul aparatului.





Vânzarea neautorizată a produsului în numele posesorului atrage după sine aplicarea sancțiunilor administrative prevăzute ale standardului în vigoare.

CAPITOLUL 7. MATERIALELE DE FABRICARE

În conformitate cu cerințele de funcționare și producție, aparatul poate fi fabricat cu diverse tipologii de materiale de fabricare.

GRUP	TIPOLOGIA MATERIALELOR	
	Oțel inoxidabil AISI 304	Plastic pentru alimente
Corpul aparatului		•
Instrumentul de tăiere al mixerului	•	
Recipientul mixerului	•	
Tubul mixerului	•	
Carcasa reductorului pentru tel		•
Tel	•	



ОГЛАВЛЕНИЕ

ГЛАВА 1. УСТРОЙСТВО РУКОВОДСТВА	115
ГЛАВА 2. ОБЩИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ	116
ГЛАВА 3. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	120
ГЛАВА 4. УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	121
ГЛАВА 5. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ВЫЯВЛЕНИЕ НЕПОЛАДОК И ЧИСТКА	126
ГЛАВА 6. УНИЧТОЖЕНИЕ	129
ГЛАВА 7. ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ МАТЕРИАЛЫ	130

ГЛАВА. 1. УСТРОЙСТВО РУКОВОДСТВА ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

ВАЖНОСТЬ РУКОВОДСТВА

Данное руководство по использованию считается **неотъемлемой частью оборудования**.

- необходимо хранить руководство в течение всего периода использования оборудования.
- руководство должно прилагаться к оборудованию в случае его передачи.
- помимо всех сведений, необходимых пользо-

вателю, руководство содержит (по разделам) электрические схемы, которые необходимы для технического обслуживания и возможного ремонта.

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

Целью руководства по использованию является предоставление заказчику всей информации, необходимой не только для правильного использования поставленного оборудования, но и для как можно более надежной и автономной работы с ним.

Кроме того, данное руководство составлено с це-

лью предоставления **указаний и предупреждений**, которые позволят изучить поставленное оборудование и понять принципы и пределы его функционирования. В случае возможных сомнений обращаться в Уполномоченный Центр Обслуживания.

КОМУ ПРЕДНАЗНАЧЕНО

Данное руководство по использованию, поставляемое в одной копии вместе с оборудованием, является его неотъемлемой частью и предназначено как операторам, так и квалифицированным специалистам, занимающимся его установкой, использованием и техническим обслуживанием.

Ответственный за технику безопасности заказчика и **другие работники**, которым предназначено оборудование, должны изучить данное руководство по использованию, чтобы выполнить все технические и организационные указания.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- В случае повреждения или утери данного руководства, можно запросить его копию в **Уполномоченном Центре Обслуживания**.
- Данное руководство **соответствует состоянию техники** на момент создания оборудования; производитель оставляет за собой право обновлять продукцию и, следовательно, последующие издания руководства, не обновляя при этом предыдущую продукцию и издания, за исключением особых случаев, касающихся здоровья и безопасности людей.
- Следует придать особое значение **остаточным рискам**, присутствующим на оборудовании, и указаниям, которых должны придерживаться работники.
- Производитель **несет ответственность** за оборудование в его первоначальном состоянии.
- Производитель **не несет ответственность** за повреждения, вызванные несоответствующим

или неправильным использованием оборудования и документации, или за повреждения, вызванные нарушением норм, невнимательностью, неосторожностью, неумением и невыполнением предписанных норм со стороны работодателя, оператора или наладчика, и за любые **возможные повреждения**, вызванные неправильным и/или несоответствующим использованием.

- Производитель не несет ответственность за последствия использования нефирменных запасных частей или запасных частей с неравноценными характеристиками.
- Производитель несет ответственность только за информацию, приведенную в оригинале руководства на итальянском языке.
- Несоблюдение указаний, содержащихся в данном руководстве, ведет к немедленному прекращению гарантии.

RU



Ответственные лица предприятия, отвечающие за рабочую деятельность, в сфере соответствующих полномочий и компетенций должны:

- Применять предусмотренные меры безопасности;
- Уведомлять операторов об определенных рисках, которым они подвергаются, и доводить до их сведения основные нормы техники безопасности;

- Требовать от всех операторов исполнения норм техники безопасности и использования средств защиты, предоставленных в их распоряжение;
- Этим должны заниматься одновременно несколько работников.

ЗНАЧЕНИЯ СИМВОЛОВ

Далее приведены значения и определения символов, которые используются в данном документе.



ОПАСНОСТЬ

Указывает на опасность, которой могут подвергаться лица, работающие на оборудовании и находящиеся вблизи его, в связи с чем данные операции должны выполняться с соблюдением действующих норм техники безопасности и указаний, приведенных в данном руководстве.



ОСТОРОЖНО

Указывает на наличие полезной информации и/или дополнительных рекомендаций и/или предостережений, связанных с выполняемой операцией.



ВНИМАНИЕ

Указывает на операцию, которую следует выполнять внимательно во избежание повреждений оборудования.

RU

ГЛАВА. 2. ОБЩИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ

Миксер, в дальнейшем называемый «машина», представляет собой портативный прибор, предназначенный для того, чтобы взбивать, размельчать, крошить, эмульгировать, превращать в кашницу и т.д. для использования в сфере общественного питания.

При помощи этого прибора и в зависимости от используемого инструмента можно готовить непосредственно в кастрюле минestrоны, супы, пюре, кремы, панировочное тесто, майонез, миндальное тесто, крем из сыра и тому подобное.

Машина состоит из электрического мотора, включенного единым сплавом из пластичного материала (базовый корпус машины), в котором вал двигателя подсоединен к рабочему инструменту: блендеру или венчику.

Инструмент присоединяется и блокируется на корпусе машины посредством блокирующего кольца или последствием быстроразъемного крепления.

Пищевой продукт загружается вручную в емкость и затем, **при помощи обеих рук и посредством захвата машины в предусмотренных для этого точках (см. рисунок на стр. 125)**, выполняется следующее:

- машина устанавливается таким образом, чтобы инструмент находился внутри емкости или кастрюли;
- машина включается и используется до завершения обработки пищевого продукта;
- машина выключается и устанавливается на соответствующую опорную поверхность.



В зависимости от режима функционирования и используемого инструмента, машина может выполнять следующее:

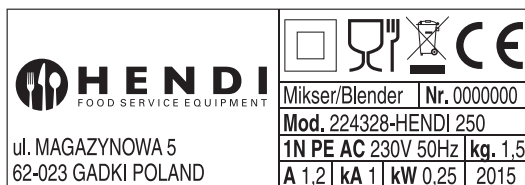
- работать с упором на дно емкости (при использовании блендера), не выходя в любом случае за засечку погружения,
- работать без опоры при использовании обеих рук (при использовании венчика),

По завершению цикла обработки пищевой продукт выгружается вручную, предварительно вынув машину из емкости.

Все материалы, непосредственно соприкасающиеся с пищевыми продуктами, соответствуют действующим гигиеническим нормам.

- работать с установкой на специальную опору, которую можно приспособлять к кастрюле. Данная опора действует как замена оператора для выполнения операций, требующих длительного времени, или операций по обработке пищевых продуктов, влекущих за собой опасность ожогов (паром или брызгами).

В зависимости от потребностей функционирования и производства, машина может быть оснащена различными дополнительными деталями. На машине установлена опознавательная табличка, на которой приведены следующие данные:



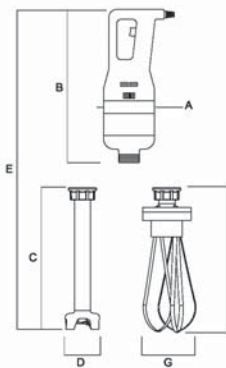
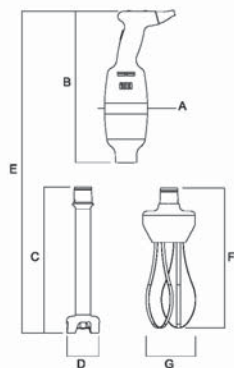
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И КОНСТРУКЦИЯ

МОДЕЛЬ	FM250VF2508	FM300VV+FM300L	400VV	FM400VVC400S
	224328	224335	224359	224380
Мощность мотора [W]	250/230	300/230	400/230	400/230
Макс. скорость [об./мин.]	15000	13000 (max.)	15000	15000
Изменяемая скорость [об./мин.] только на мод. VV	-	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000
Размеры A (mm)	Ø75	Ø100	Ø100	Ø100
Размеры B (mm)	285	350	350	350
Размеры C (mm)	250+20	300+40	500+40	400+40
Размеры D (mm)	Ø75	Ø85	Ø85	Ø85
Размеры E (mm)	520	650	850	750
Размеры F (mm)	-	330	330	330
		(224342)	(224342)	
Размеры G (mm)	-	120	120	120
		(224342)	(224342)	
Масса корпуса машины (kg)	1,0	1,8	2,1	2,1



224328

224335, 224359, 224380



Уровень акустического давления
постоянный равный коэф. А

Ниже 70dBA

Вид тока - Частота

См. табличку машины

Ток при полной нагрузке

См. табличку машины

Номинальное напряжение

См. табличку машины

Напряжение вспомогательных цепей

См. табличку машины

Система защиты

Двойная изоляция

Степень защиты

IP X3

Макс. температура воздуха окружающей среды

+40°C

Минимальное требуемое освещение

500 lux

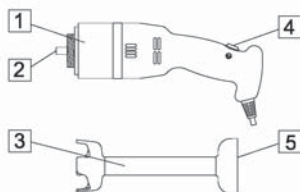
Соответствие изделия директивам

2006/42/CE, 2006/95/CE и последующие изменения и дополнения, Рег. 1935/2004

УЗЕЛ

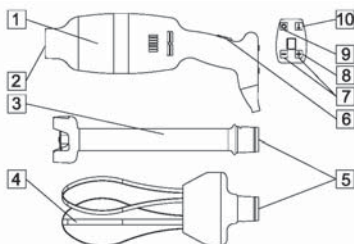
1. корпус машины
2. крепление для инструментов
3. блендер
4. кнопка пуска
5. кольцо блокировки инструмента
6. Регулятор скорости

HENDI 224328



1. корпус машины
2. крепление для инструментов
3. блендер
4. венчик
5. быстроразъемное соединение для блокировки инструмента
6. кнопка пуска
7. переключатели скорости
8. предохранительная кнопка пуска
9. кнопка повторяющегося использования
10. переключатель блендер / венчик

HENDI 224335, 224359, 224380



КОРРЕКТНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, НЕКОРРЕКТНОЕ ИЛИ ЗАПРЕЩЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Машина, описанная в данном руководстве, предусмотрена для управления ей **одним оператором**, обученным и оповещенным об остаточных рисках, и имеющим знания в области техники безопасности на уровне ответственных за техническое обслуживание. Оператор должен достигнуть

минимального возраста, предусмотренного трудовым законодательством, и быть достаточно технически подготовленным, по крайней мере более опытным оператором, который предварительно обучил его правильному использованию машины.



При **КОРРЕКТНОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ**, несомненно, машина должна применяться только для того, чтобы давить, взбивать, размельчать, крошить, эмульгировать, превращать в кашу и т.д. непосредственно в кастрюле или другой подходящей для этого емкости, для использования в сфере общественного питания. В зависимости от используемого инструмента можно готовить не-

посредственно в кастрюле минestrоны, супы, пюре, кремы, панировочное тесто, майонез, миндальное тесто, крем из сыра и тому подобное. Поднимать, держать машину и манипулировать ей следует **при помощи обеих рук и путем захвата в предусмотренных для этого точках (см. рисунок на стр. 125)**.



Машину нельзя использовать **НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ ОБРАЗОМ**, в частности:

- не допускается домашнее использование,
- машина не должна работать при значениях, отличных от значений, приведенных на табличке с техническими характеристиками,
- в случае использования машины способами, отличными от приведенных в данном руководстве, производитель снимает с себя любую ответственность.

- пользователь несет ответственность за повреждение, вызванное несоблюдением условий эксплуатации, оговоренных в технических спецификациях и при подтверждении заказа.
- **Инструменты не должны работать вхолостую**,
- не повреждать и не портить специально, а также не снимать и не прятать этикетки.

Машину нельзя использовать **НЕКОРРЕКТНЫМ ИЛИ ЗАПРЕЩЕННЫМ ОБРАЗОМ**, поскольку это может повлечь за собой нанесение ущерба или ранений оператору, в частности:

- запрещено **тянуть за электрический провод машины или за саму машину** для ее отключения от розетки,
- запрещено **ставить тяжелые предметы** на машину или на электрический провод,
- запрещено **устанавливать электрический провод** на режущие или могущие обжечь детали,
- запрещено использование машины при поврежденных **электрических проводах или механизмах управления**;
- запрещено **оставлять выключенной машину** при включенном в розетку электрическом проводе,

- запрещено **вставлять любые предметы** в вентиляционную крышку мотора;
- запрещено **устанавливать машину не на рабочий стол**, применяемый в пищевой промышленности и высотой 900–1100 мм от уровня пола,
- запрещено **применение воспламеняющихся, коррозионных или вредных веществ для чистки или чрезмерно щелочных веществ, таких как каустическая сода или аммиак**,
- запрещено **погружать машину** в воду или другие жидкости;
- запрещено **использование неуполномоченного персонала** и персонала в одежде, не предусмотренной для работы на машине,
- запрещено **использование венчика** на машинах с меняющейся скоростью,



- запрещено помещать в кастрюлю при вставленной и работающей машине **продукты или предметы, имеющие характеристики**, отличающиеся от предусмотренных для нормального использования, такие как, например, кости, замороженное мясо, не пищевые продукты и другие предметы, например, шарфы и т.д.
- запрещено **брать, поднимать машину и манипулировать** ей за точки, отличные от указанных для нормального ее использования и, а также же держать одной рукой работающую машину,
- запрещено **проталкивать самим или давать кому-либо проталкивать пищевые продукты или ингредиенты внутрь кастрюли при вставленной и включенной машине** и, в любом случае, помещать руки и другие части тела в кастрюлю во время работы машины,
- запрещено вставлять машину в кастрюлю **за пределы засечки погружения** и, в любом случае, за пределы кольца блокировки инструмента.
- запрещено **вынимать машину из кастрюли до полной остановки инструмента** и, в любом случае, ранее, **чем через 10 секунд** после нажатия кнопки останова машины.
- запрещено воздействовать на системы блокировки инструмента до полной остановки инструмента и, в любом случае, ранее, **чем через 10 секунд** после нажатия кнопки останова машины и при подключенном электрическом питании
- запрещено **частичное снятие** защитных приспособлений и сигнализаций.
- запрещено функционирование без применения со стороны пользователя **всех мер по предотвращению остаточных рисков**,
- запрещено **курить или использовать приборы с открытым пламенем** и использовать воспламеняющиеся материалы, если только не приняты все соответствующие меры техники безопасности,
- запрещено подключать или **регулировать контрольные и блокирующие устройства, такие как рукоятки и подобное** во время работы машины, а также неуполномоченным лицам.

RU



Пользователь в любом случае несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением указанных условий корректного использования. В случае возможных сомнений обращаться в Уполномоченный Центр Обслуживания.

ГЛАВА. 3. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВСТУПЛЕНИЕ



Невыполнение норм и процедур техники безопасности может быть источником опасности и повреждений.

Машина должна использоваться при соблюдении окончательным пользователем следующего:

- всех правил расположения оборудования в помещении и поведения людей, установленных действующими законами и применяемыми нормами, с особым вниманием по отношению к устройству, усановленному в верхней части поставленного оборудования и к его подключению и функционированию;
- всех дополнительных инструкций и предостережений, содержащихся в технической документации и чертежах, прилагаемых к машине.





За исключением случаев, в которых предусмотрено иное, **персонал, выполняющий установку, подключение, техническое обслуживание, повторную установку и повторное использование, выявление поломок или аварий, демонтаж,** дол-

жен быть **опытным**, обученным технике безопасности и оповещенным об остаточных рисках на уровне ответственных за техническое обслуживание.

ПОМЕЩЕНИЕ И РАБОЧИЕ МЕСТА

Рабочие помещения должны соответствовать требованиям директивы 89/654/СЕС. В рабочей зоне не должны присутствовать посторонние предметы. **Работодатель**, в соответствии с директивой 89/391/СЕС, касающейся принятия мер,

направленных на повышение техники безопасности и охраны здоровья трудящихся во время работы, должен позаботиться об уничтожении или понижении остаточных рисков, указанных в данном руководстве.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ОСТАТОЧНЫХ РИСКОВ ОСТАТОЧНЫЙ РИСК, ВЫЗВАННЫЙ СНЯТИЕМ ФИКСИРОВАННЫХ ЗАЩИТНЫХ ПРИСПОСОБЛЕНИЙ И РАБОТОЙ С ПОЛОМАННЫМИ/ ИЗНОШЕННЫМИ ДЕТАЛЯМИ



Ни в коем случае **оператор не должен пытаться открыть или снять фиксированные защитные приспособления или приборы.**

В моменты **сборки, технического обслуживания, замены инструментов и чистки, а также во время всех дальнейших ручных операций**, при которых руки и другие части тела находятся в опас-

ных зонах, присутствуют остаточные риски, состоящие в основном в:

- ударах об детали машины,
- царапинах и/или ссадинах, полученных при контакте с шероховатыми деталями машины,
- уколах об острые детали,
- порезах об острые детали машины.

Кроме того, во время операций по чистке и удалению застрявших в лезвиях кусков, которые выполняются при помощи рук, которые при этом находятся вблизи от режущих инструментов, остается остаточный риск, связанный прежде всего с **возможность порезов об острые части инструментов**. Оператор и специалист по техническому обслуживанию **должны быть подготовлены к ручным операциям, выполняемым**

при открытых предохранительных приспособлениях, и должны быть оповещены о связанных с этим рисках, должны быть уполномочены ответственным лицом, а также должны использовать соответствующие средства индивидуальной защиты, такие как перчатки **с пятью пальцами, защищающие от порезов**. Все операции на дисках должны выполняться при **лезвиях, направленных вниз**.

ГЛАВА. 4. УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Машиной может управлять исключительно уполномоченный, должным образом обученный персонал, имеющий достаточный технический опыт.

Перед включением машины произвести следующие операции:

- внимательно изучить техническую документацию,
- изучить все защитные и аварийные приспособления, имеющиеся на машине, их расположение и функционирование.



Неуполномоченное использование основных и дополнительных защитных устройств, может привести к плохому функционированию и воз-

никновению опасных для персонала ситуаций. **Кроме того, оператор должен** пройти соответствующую подготовку.

МОНТАЖ / ДЕМОНТАЖ

Операции по монтажу/ демонтажу любой детали машины должны выполняться при неработающей машине и при вилке, отключенной от розетки, то есть, при устройстве секционирования в

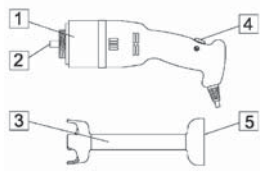
положении OFF.

Монтаж машины выполняется в несколько фаз (в качестве иллюстрации приведет базовый корпус машины).

МОНТАЖ ИНСТРУМЕНТА

HENDI 224328

Расположить по центру и вставить сцепление (5) блендера (3) в соединение (2) корпуса машины (1)

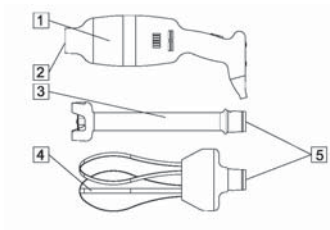


Завинтить блендер (3) до надежного его закрепления на корпусе машины (1)

МОНТАЖ ИНСТРУМЕНТА

HENDI 224335, 224359, 224380

Расположить по центру и вставить сцепление инструментов (5) в быстроразъемное соединение (2) корпуса машины (1)



Завинтить инструменты (3-4) до надежного их закрепления на корпусе машины (1)

Операции по демонтажу выполняются в порядке, обратном по отношению к описанным выше монтажным операциям.



Запрещено использование венчика на машинах с неменяющейся скоростью (VF)

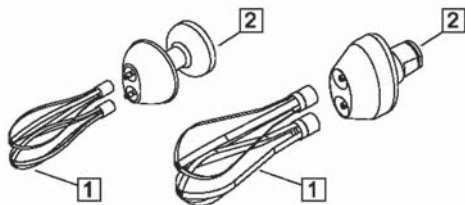
Запрещается использование венчика в машинах с регулируемой скоростью (VV)

на максимальной скорости

МОНТАЖ/ДЕМОНТАЖ ВЕНЧУКОВ

Для снятия венчиков потянуть за них (1) до их отделения от узла редуктора (2).






Для их монтажа вставить основание венчиков (1) в штырь узла редуктора (2) и протолкнуть до упора.



ОПИСАНИЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Устройства управления спроектированы и выполнены так, чтобы быть надежными и прочными к нормальным рабочим воздействиям, к предусмотренным усилиям и внешним веществам.

Кроме того, они хорошо видны, легко отличимы и помечены соответствующей маркировкой. Ниже приведены основные **устройства управления**:

ТИП / ЦВЕТ	ССЫЛКА / ОПИСАНИЕ
Кнопка / черный	 / Кнопка пуска машины для непрерывного действия
Кнопка / черный	 / Кнопка переключения на максимальную скорость только для блендера (только модели 224335, 224359, 224380)
Кнопка / черный	 / Кнопка повышения скорости / предохранительная кнопка пуска (только модели 224335, 224359, 224380)
Кнопка / черный	 / Кнопка понижения скорости (только модели 224335, 224359, 224380)
Кнопка / черный	 / Предохранительная кнопка пуска машины (только модели 224335, 224359, 224380)
Дисплей / красный	Показ скорости: от 1 до 9 / показ максимальной скорости (только модели 224335, 224359, 224380)

ЗАПУСК

Импульсный пуск машины возможен только при **специальном воздействии на соответствующее устройство управления**:

Машина HENDI: 224328:  " ИСПОЛЗОВАТЬ СОХРАНЯЯ ДЕЙСТВИЯ

Машина HENDI: 224335, 224359, 224380:  + . Только повторяющееся действие.

ОСТАНОВ

Для останова нажать на кнопку .

RU



НАДЕЖНОСТЬ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Если машина находится под усилием, подвергается слишком продолжительному функционированию или функционированию под чрезмерной нагрузкой, она немедленно останавливается

благодаря вступлению термической защиты. В этом случае **дождаться полного ее охлаждения**, прежде чем вновь запускать ее.

ОТСУТСТВИЕ НАПРЯЖЕНИЯ

В случае прерывания электрического питания или отключения машины от электрической сети, можно производить ее запуск, следуя соответ-

ствующей процедуре, **только после восстановления электрического питания или подключения к сети.**

КОНТРОЛЬ И ПРОВЕРКИ ПЕРЕД ПУСКОМ В ХОД

ПРОВЕРКА / КОНТРОЛЬ	СПОСОБЫ ВЫПОЛНЕНИЯ
Убедиться, что: <ul style="list-style-type: none">• В кастрюле отсутствуют посторонние предметы	Визуальный контроль указанных частей для выявления отсутствия посторонних предметов, таких как, например, различные инструменты, тряпки и т.д. и отсутствия в любом случае пищевых продуктов. В случае наличия удалить их.
Убедиться в чистоте: <ul style="list-style-type: none">• внешней поверхности машины• инструментов по всей их поверхности• внутренних частей инструментов	Необходимо визуально проверить все поверхности указанных деталей перед использованием машины, чтобы убедиться в их чистоте. В случае наличия плесени или других загрязнений, произвести очистку следуя указаниям главы 5.
Убедиться в целостности: <ul style="list-style-type: none">• фиксированных защитных приспособлений• корпуса машины	Все фиксированные и другие защитные приспособления должны выполнять функции, для которых они предусмотрены. Производить визуальный контроль указанных деталей для проверки целостности их внешней поверхности. При первых признаках эрозии или поломки детали необходимо ее заменить (в Уполномоченном Центре Обслуживания).
Убедиться в функционировании: <ul style="list-style-type: none">• деталей системы управления /контроля системы безопасности;• устройств управления	Все устройства должны выполнять функции, для которых они предусмотрены. Управлять непосредственно устройствами для выполнения ими необходимых функций. Исполнительные механизмы и все другие детали должны заменяться при первых признаках эрозии или поломки (в Уполномоченном Центре Обслуживания).
Убедиться в отсутствии: <ul style="list-style-type: none">• необычных шумов при пуске в ход	Во время проверки функционирования устройств управления, в случае наличия необычных шумов, вызванных, например, заеданиями или механическими поломками, немедленно остановить машину и обратиться в ремонтный отдел.

Для любого ремонта или замены поврежденных деталей **обращаться в ремонтный отдел**. Для замены должны использоваться фирменные детали производителя или, по крайней мере, детали,

равные по качеству, надежности и характеристикам. Для уточнений обращаться в Уполномоченный Центр Обслуживания.



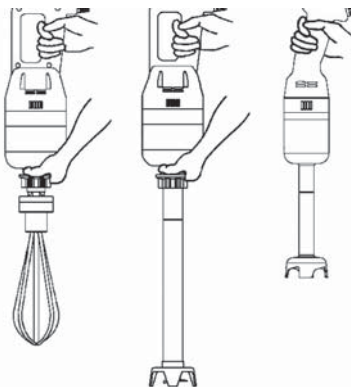
ЗАПУСК

Оператор машины может произвести ее запуск, учитывая следующее:

- Положительный результат проверок, описанных в предварительных подготовительных операциях,
- Положительный результат проверок, описанных в электрическом питании,
- Подключение вилки к соответствующей розетке,
- Положительный результат проверок, описанных в монтаже,
- Положительный результат контроля/ проверок, проводящихся перед запуском,
- Положительный результат проверок, направленных на выявление соответствия всем условиям безопасности,
- Вкладывать вручную пищевой продукт в ка-

стрюлю,

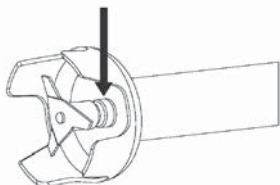
- **При помощи обеих рук брать машину за предусмотренные для этого точки:**
 - Расположить машину таким образом, чтобы инструмент находился в кастрюле,
 - запустить машину, держа ее и манипулировать ей до завершения обработки пищевого продукта,
- Как только пищевой продукт достигнет необходимой консистенции, остановить машину и расположить ее на соответствующем рабочем столе,
- Выгрузить вручную пищевой продукт из кастрюли, взяв ее обеими руками и переливая содержимое если это необходимо.



Запрещено вставлять машину в кастрюлю за пределы засечки погружения и, в любом случае, за пределы кольца блокировки инструмента. Машина не должна работать вхолостую. Рекомендуется периодически проверять целостность резиновой прокладки, расположен-

ной под лезвием (см. рисунок сбоку) и заменять ее в случае повреждений или износа.

Целостность прокладки препятствует попаданию обрабатываемого продукта во внутреннюю часть, предотвращая повреждения смесителя.



ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Операции по выключению должны выполняться в указанной ниже последовательности:

- перед выключением дождаться завершения обработки, то есть дождаться достижения необходимой консистенции пищевого продукта,
- остановить машину отпустив предусмотренные устройства управления,
- расположить машину на соответствующем рабочем столе,
- отсоединить вилку машины от розетки электрического питания,
- произвести чистку машины.

ГЛАВА. 5. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ВЫЯВЛЕНИЕ НЕПОЛАДОК И ЧИСТКА

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

ОТКЛЮЧЕНИЕ ОТ ВНЕШНИХ ИСТОЧНИКОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Перед выполнением любой операции по **техническому обслуживанию, чистке и замене деталей** необходимо отсоединить и изолировать все внешние источники электрического питания.



RU

Установить на “ноль” защитное устройство, расположенное в верхней части линии питания электрического оснащения.

Отключить устройство общего секционирования и защитить вилку при помощи специальных систем.

ВЫЯВЛЕНИЕ НЕПОЛАДОК ИЛИ ПОЛОМОК И РАЗБЛОКИРОВАНИЕ ПОДВИЖНЫХ ЧАСТЕЙ

Ниже перечислены операции по **выявлению неполадок или поломок и разблокированию подвижных частей**, которые могут **выполняться специалистом по техническому обслуживанию**.

ТИП	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ ВЫЯВЛЕНИЯ
Отсутствие напряжения в сети	Общий black out.	Обратиться на фирму, поставляющую электроэнергию.
	Подключение предохранителей или термоманитов, расположенных в верхней части линии электрического питания машины.	После устранения причин, которые повлекли за собой подключение защитного устройства, восстановить его. В случае неустранения проблемы, обратиться к электрику.
Прерывание функционирования	Подключение внутреннего защитного устройства машины.	Обратиться к электрику: после устранения причин, которые повлекли за собой подключение защитного устройства, восстановить его.
	Не выявленные причины.	Обратиться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания.



Машина не функционирует: лезвия не вращаются или не производят резание правильно	Отсутствие напряжения.	Проверить и восстановить подачу электрической энергии.
	Устройства секционирования установлены на "OFF".	Вставить вилку в розетку.
	Не функционирующая кнопка пуска.	Проверить работу кнопки и при необходимости обратиться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания.
	Подключение термической защиты в связи с перегревом.	Дождаться полного охлаждения, прежде чем вновь запускать машину.
	Появление на дисплее буквы "E".	Повреждено устройство считывания скорости, необходимо обратиться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания.

ВНЕОЧЕРЕДНОЙ РЕМОНТ

Для осуществления **внеочередного ремонта** вследствие поломок, механических или электрических повреждений, необходимо обращаться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания.

Инструкции по внеочередному ремонту не предусмотрены в данном руководстве по использованию, поскольку должны специально запрашиваться непосредственно у производителя.



ЧИСТКА

Запрещено чистить вручную органы и детали в движении.

Все операции по чистке должны выполняться непременно только после выгрузки из машины обрабатываемого пищевого продукта и **после изоляции ее от внешних источников электрического питания и энергии.**

Что касается гигиены, машина и соответствующее оборудование классифицированы в отношении предусмотренного использования как уровень 2 (два): машина, в результате оценки ги-

гиенического риска, признана отвечающей соответствующим международным требованиям, но требует периодической разборки для чистки. Машину, электрическое оборудование и приборы машины **нельзя мыть водой, тем более используя струи любого типа и количества, следовательно, без "ведра", "резины" и "губки"**. Никогда не ставить машину непосредственно в раковину или под кран.

гиенического риска, признана отвечающей соответствующим международным требованиям, но требует периодической разборки для чистки.



ЧАСТОТА**ПЕРСОНАЛ****СПОСОБ**

В конце каждой рабочей смены и, в любом случае, перед ежедневным использованием.

Оператор

Все поверхности и детали машины, соприкасающиеся с пищевым продуктом, то есть, **пищевые зоны** (внутренняя и внешняя поверхность инструментов) и **зоны попадания брызг** (верхняя поверхность инструмента в креплении на машине и внешняя поверхность машины) необходимо чистить и дезинфицировать приведенным ниже способом. Для демонтажа инструментов смотри приведенные ранее указания.

- **Удалить с поверхности возможные остатки пищевого продукта** (например, при помощи пластмассовых скребок);
- **Очистить все поверхности пищевой зоны и зоны попадания брызг мягкой влажной тряпкой** (с тряпки не должно капать) и **водой с растворенным в ней моющим средством** (прекрасно подойдет обычное мыло для посуды). Использовать специальные средства для стали, они должны быть жидкими (не в виде крема или пасты и, в любом случае, не должны быть абразивными) и, прежде всего, не должны содержать хлор. Для удаления жирных веществ можно использовать денатурированный спирт.
- **Сполоснуть теплой чистой водой, затем вытереть все поверхности пищевой зоны и зоны попадания брызг** мягкой тряпкой, не оставляющей ворсинок.
- Блендер, хотя от и выполнен из нержавеющей стали, а тем более пластмассовые детали, **нельзя мыть в посудомоечной машине**.
- **Последующая сборка** должна выполняться только в связи с рабочей потребностью.
Хранить детали завернутыми в мягкую тряпку, не оставляющую ворсинки.

ПЕРИОДЫ ДЛИТЕЛЬНОГО БЕЗДЕЙСТВИЯ

- Во время периодов длительного бездействия машины следует энергично протирать все поверхности из стали (особенно нержавеющей) тряпкой, пропитанной вазелиновым маслом, для образования защитного слоя.

ЧТО НЕЛЬЗЯ ДЕЛАТЬ ДО ИЛИ ВО ВРЕМЯ ЧИСТКИ:

- Дотрагиваться до подвижных деталей, не убедившись предварительно в их остановке;
- Дотрагиваться до подвижных деталей, не установив машину в безопасное положение (блокировка в положении «ноль» устройств секционирования электрического питания)

ВЕЩЕСТВА, КОТОРЫЕ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ:

- Сжатый воздух со струей, направленной в сторону резервуаров с мукой и вообще в сторону машины;
- Паровые приборы;
- Моющие средства, содержащие ХЛОР (даже разбавленный) или его соединения, такие как: хлорка, соляная кислота, вещества для прочистки стоков, вещества для чистки мрамора, любые декальцифицирующие вещества и т.д. Они могут не только разъесть сталь, вызвать появление пятен и окисление. Даже испарения данных веществ могут вызвать окисление и даже ржавление стали;
- Металлические губки, щетки или чистящие диски абразивные, выполненные из других металлов и сплавов (например из обычной стали, алюминия, меди, и т.д.) или инструменты, которые ранее использовались для чистки других металлов и сплавов;
- порошковые абразивные чистящие средства;
- бензин, растворители, воспламеняющиеся и/или коррозионные жидкости;
- вещества, применяющиеся для чистки серебра.

ГЛАВА 6. УНИЧТОЖЕНИЕ

Наличие на машине изображения перечеркнутого мусорного бака указывает на то, что по завершении службы машины она должна быть передана для уничтожения в специализированные центры.



Передача данного оборудования на дифференцированный сбор отходов по завершению периода его использования организуется производителем. Следовательно, когда пользователь решит избавиться от данного оборудования, он должен будет обратиться к производителю и следовать установленному им порядку раздельного сбора отходов вышедших из эксплуатации приборов.

Должным образом произведенный дифференци-

рованный сбор отходов для дальнейшей отправки вышедших из эксплуатации приборов на переработку, обработку и уничтожение совместимыми с окружающей средой способами, способствует избежанию отрицательного воздействия на окружающую среду и здоровье и облегчает переработку и повторное использование материалов, из которых состоит оборудование.

В машине отсутствуют опасные вещества.



Выброс изделия его владельцем в окружающую среду влечет за собой применение административных санкций, предусмотренных законом.



ГЛАВА. 7. ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В зависимости от потребностей функционирования и производства, машина может быть выполнена из различных материалов.

УЗЕЛ	ТИП МАТЕРИАЛА	
	Нержавеющая сталь AISI 304	Пластмасса для пищевых продуктов
Корпус машины		•
Режущий инструмент блендера	•	
Колпак блендера	•	
Труба блендера	•	
Коробка редуктора венчика		•
Венчик	•	

Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Fax: +31 (0)317 681 045
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądkki, Poland
Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Fax: +43 (0) 6274 200 10 20
Email: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie nr. 94A, Hala 14
Brasov 500164 RO, Romania
Tel: +40 268 320330
Fax: +40 268 320335
Email: office@hendi.ro

Hendi HK Ltd.

1603-5, Tower II, Enterprise Square
9 Sheung Yuet Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2801 5019
Fax: + 852 2801 5057
Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.

- Variations et fautes d'impression réservés.
- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.