

Stick blenders with adjustable or fixed speed

Miksery ręczne ze stałą lub zmienną prędkością

224328, 224373, 282298, 224335, 224380, 224397, 282311, 224359, 224052



EN: You should read this user manual carefully before using the appliance.

DE: Sie sollten diese Bedienungsanleitung sorgfältig lesen, bevor Sie das Gerät verwenden.

NL: Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.

PL: Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

FR: Vous devez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

IT: È necessario leggere attentamente questo manuale utente prima di utilizzare l'apparecchio.

RO: Ar trebui să citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a utiliza aparatul.

RU: Перед использованием прибора внимательно прочтите это руководство пользователя.

CZ: Před uvedením spotřebiče do provozu byste si měli pečlivě přečíst návod k použití.



EN: Keep these instructions with the appliance.
DE: Bewahren Sie diese Anweisungen zusammen mit dem Gerät auf.
NL: Bewaar deze instructies bij het apparaat.
PL: Przechowuj tę instrukcję razem z urządzeniem.
FR: Conservez ces instructions avec l'appareil.
IT: Conservare queste istruzioni insieme all'apparecchio.
RO: Păstrați aceste instrucțiuni la aparat.
RU: Храните эти инструкции вместе с прибором.
CZ: Tyto pokyny uschovejte u přístroje.



EN: For indoor use only.
DE: Nur für den Innengebrauch.
NL: Alleen voor Gebruik binnenshuis.
PL: Tylko do użytku w pomieszczeniach.
FR: Pour une utilisation en intérieur uniquement.
IT: Solo per uso interno.
RO: Numai pentru uz interior.
RU: Только для использования внутри помещений.
CZ: Pouze pro vnitřní použití.




CONTENTS

1. CONTENT ORGANIZATION AND CONSULTATION MODALITY	4
2. GENERAL INFORMATION AND CHARACTERISTICS.....	5
3. SAFETY INSTRUCTIONS	10
4. PUT ON SERVICE AND USE	11
5. MAINTENANCE, BREAKS RESEARCH AND CLEANING.....	15
6. SELLING.....	17
7. MANUFACTURING MATERIALS	18
8. ELECTRICAL DIAGRAM	18

Dear Customer,

Thank you for purchasing this HENDI appliance. Read this manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below, before installing and using this appliance for the first time.

Safety regulations

- Only use the appliance for the intended purpose it was designed for as described in this manual.
- The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and other liquids. In the event the appliance falls into water, immediately remove the power plug from the socket. Do not use the appliance until it has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions will cause life threatening risks.
- Never attempt to open the housing of the appliance by yourself.
- Do not insert objects into the housing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
-  **Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance by yourself, repairs are only to be conducted by qualified personnel.
- **Never use a damaged appliance!** When it's damaged, disconnect the appliance from the socket and contact the retailer.
- **Warning!** Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids.
- Never hold the appliance under running water.
- Regularly check the power plug and cord for any damage. When damaged it must be replaced by a service agent or similarly qualified person in order to avoid danger or injury.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. Never pull the power cord to unplug it from the socket, always pull the plug instead.
- Make sure that the power cord and/or extension cord do not cause a trip hazard.
- Never leave the appliance unattended during use.
- **Warning!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before unplugging it from the socket.
- Connect the power plug to an easily accessible electrical socket so that in case of emergency the appliance can be unplugged immediately.
- Never carry the appliance by the cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied together with the appliance.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.

EN



- This appliance should not be operated by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or persons that have a lack of experience and knowledge.
- This appliance should, under any circumstances, not be used by children.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- **WARNING: ALWAYS** switch off the appliance and unplug from power socket before cleaning, maintenance or storage.

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

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 dam-

ages 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.

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.

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. 14), 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.

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 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.

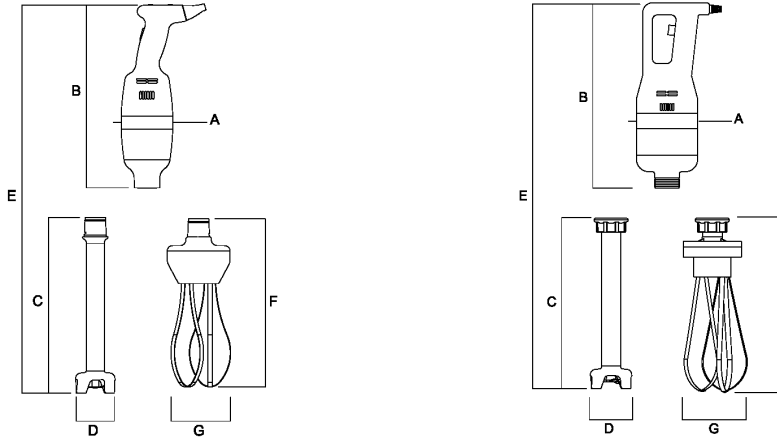
In accordance with the functioning requirements and production, the machine can be constituted with different optional parts.

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



TECHNICAL AND MANUFACTURING DATA

Code	224328	224373 282298	224335	224380 224397 282311	224359	224052
Motor power (W)/Voltage (V)	250/230	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
Maximum speed (revolutions/min)	15000	15000	13000	15000	15000	15000
Variable speed (revolutions/min) only VV models	-	2500 – 15000	2000 – 9000	2000 – 9000	2000 – 9000	2000 – 9000
Sizes A (mm)	Ø75	Ø75	Ø100	Ø100	Ø100	Ø100
Sizes B (mm)	285	285	350	350	350	350
Sizes C (mm)	250 + 20	250 + 20	300 + 40	400 + 40	500 + 40	500 + 40
Sizes D (mm)	Ø75	Ø75	Ø85	Ø85	Ø85	Ø85
Sizes E (mm)	520	520	650	750	850	850
Sizes F (mm)	-	-	330*	330	330*	330*
Sizes G (mm)	-	-	120*	120	120*	120*
Machine body mass (kg)	1,0	1,0	1,8	2,1	2,1	2,4



Continue acoustic power level
considered equal to considered A

Minor of 70 dBA

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

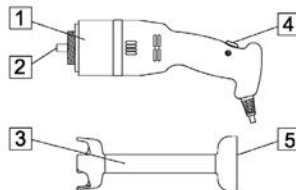
2006/42/CE, 2006/95/CE and successive modifications
and integration, Reg. 1935/2004

EN

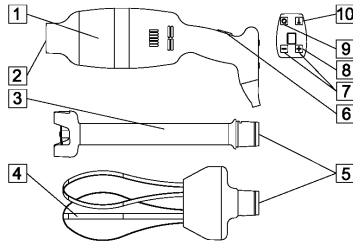
GROUP

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

HENDI 224328



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



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.

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.



EN

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,

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. 14).**



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 ex-

ample 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.



3. SAFETY INSTRUCTIONS

INTRODUCTION



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-

able 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

EN

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 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.**

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 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.

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

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

the ranger 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.

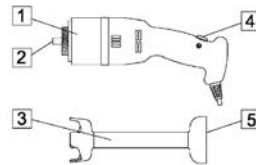
The machine assembly goes on in different phases (for example it is showed the machine with base body).

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)

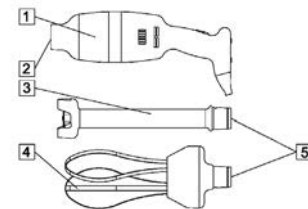


TOOLS ASSEMBLY

HENDI 224373, 282298, 224335, 224380, 224397, 282311, 224359, 224052

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)



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

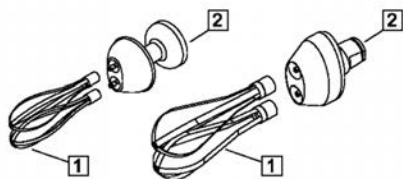




It is forbidden the use of **the whisk tool in the fixed speed machines (VF)**

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:

EN

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 start-

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

CONTROLS AND VERIFICATIONS BEFORE STARTING

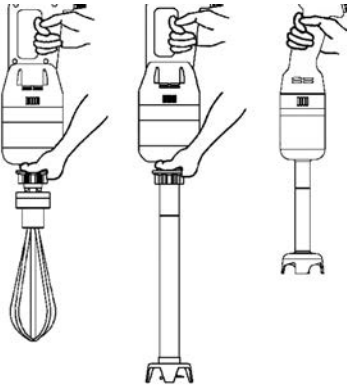
VERIFICATION / CONTROL	MODALITIES AND CHECKS
Check that: <ul style="list-style-type: none">• There aren't inside the pot extraneous objects	Sight control of the indicated parts, to check of objects or extraneous bodies lacking as for example different tools, clothes, etc ... and that there isn't however 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 manu-

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



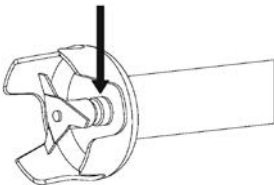
PUT IN FUNCTION



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.

EN



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 gasket 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.



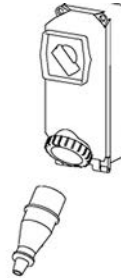
5. MAINTENANCE, BREAKS RESEARCH AND CLEANING MAINTENANCE PRESCRIPTIONS

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

EN

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

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.

EN

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

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.

7. Manufacturing materials

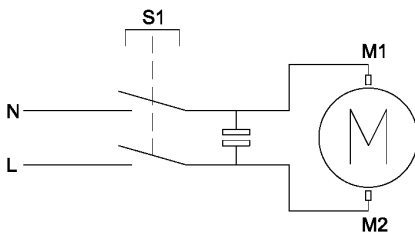
In accordance with the functioning and production requirements, the machine can be constituted with different typology of manufacturing materials.

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	•	

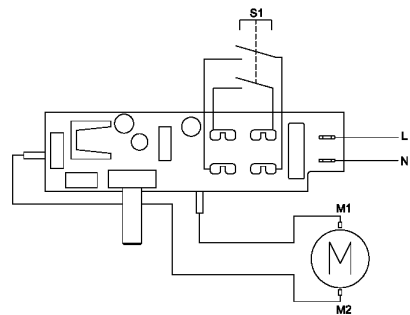
EN

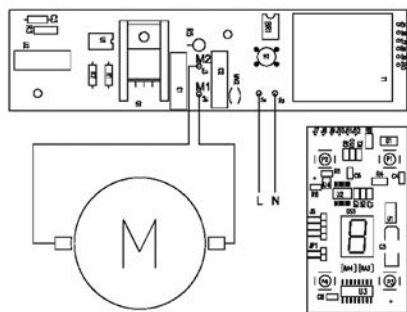
8. Electrical diagram

Code: 224328



Code: 224373, 282298






INHALTSVERZEICHNIS

1. INHALT UND BENUTZUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG	22
2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND EIGENSCHAFTEN.....	24
3. SICHERHEITSANLEITUNGEN	28
4. INBETRIEBNAHME UND ANWENDUNG	29
5. WARTUNG, FEHLERSUCHE UND REINIGUNG.....	34
6. ENTSORGUNG	37
7. BAUMATERIAL	38
8. ELEKTRISCHES DIAGRAMM	38

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank für den Kauf dieses Hendi Gerät. Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und achten Sie besonders auf die unten aufgeführten Sicherheitsvorschriften, bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal installieren und verwenden.

Sicherheitsvorschriften

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, für den es entworfen wurde, wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch fehlerhafte Bedienung und unsachgemäße Verwendung verursacht werden.
- Halten Sie das Gerät und den elektrischen Stecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Falls das Gerät in Wasser fällt, entfernen Sie sofort den Netzstecker von der Steckdose. Verwenden Sie das Gerät erst, wenn es von einem zertifizierten Techniker überprüft wurde. Die Nichtbefolgung dieser Anweisungen führt zu lebensbedrohlichen Risiken.
- Versuchen Sie niemals, das Gehäuse des Geräts selbst zu öffnen.
- Legen Sie keine Objekte in das Gehäuse der Appliance ein.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.
-  **Gefahr eines elektrischen Schlags!** Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, Reparaturen sind nur von qualifiziertem Personal durchzuführen.
- **Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät!** Wenn es beschädigt ist, trennen Sie das Gerät von der Steckdose und wenden Sie sich an den Händler.
- **Warnung!** Tauchen Sie die elektrischen Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Halten Sie das Gerät niemals unter fließendem Wasser.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker und das Kabel auf Beschädigungen. Bei Beschädigung muss es durch einen Dienstleister oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren oder Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit scharfen oder heißen Gegenständen in Berührung kommt und halten Sie es von offenem Feuer fern. Ziehen Sie niemals das Netzkabel, um es von der Steckdose zu trennen, ziehen Sie stattdessen immer den Stecker.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel und/oder das Verlängerungskabel keine Auslösegefahr verursachen.
- Lassen Sie die Appliance während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- **Warnung!** Solange sich der Stecker in der Steckdose befindet, wird das Gerät an die Stromquelle angeschlossen.
- Schalten Sie die Appliance aus, bevor Sie sie vom Sockel trennen.
- Schließen Sie den Netzstecker an eine leicht zugängliche Steckdose an, so dass das Gerät im Notfall sofort abgenommen werden kann.
- Tragen Sie das Gerät niemals an der Schnur.

DE



- Verwenden Sie keine zusätzlichen Geräte, die nicht zusammen mit der Appliance geliefert werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose mit der Spannung und Frequenz an, die auf dem Etikett des Gerätes angegeben ist.
- Verwenden Sie niemals anderes Zubehör als das vom Hersteller empfohlene Zubehör. Andernfalls könnte ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie nur Originalteile und Zubehör.
- Dieses Gerät sollte nicht von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder von Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissnahme betrieben werden.
- Dieses Gerät sollte unter keinen Umständen von Kindern verwendet werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- **ACHTUNG:** Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie es vor der Reinigung, Wartung oder Lagerung von der Steckdose ab.

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 Reparaturingriffe 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 verantwort-

liche 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 **Restrisiken** 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 unzweckmäßigen 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.

DE

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.



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.

Der benötigte Zubehörteil wird mittels Feststrelling 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 33):**

- 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.

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 gehalten wird (mit Schneebesens),
- 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 Verbrunnungsgefahr besteht (Dampf oder Spritzer).

DE

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:

 HENDI <small>Tools for Chefs</small>											
	Mikser/Blender	Nr 0000000									
	Mod. 224328-HENDI 250										
	ul. Firmowa 12 60-023 Gądkki, Poland	<table border="1"> <tr> <td>1N</td> <td>PE AC</td> <td>230V</td> <td>50Hz</td> <td>kg 1,5</td> </tr> <tr> <td>A 1,2</td> <td>kA 1</td> <td>kW 0,25</td> <td colspan="2">2015</td> </tr> </table>	1N	PE AC	230V	50Hz	kg 1,5	A 1,2	kA 1	kW 0,25	2015
1N	PE AC	230V	50Hz	kg 1,5							
A 1,2	kA 1	kW 0,25	2015								

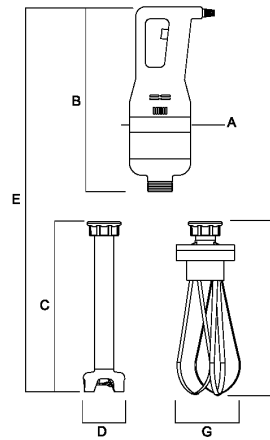
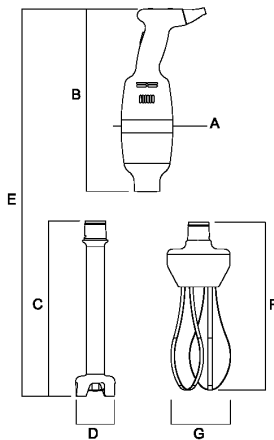


TECHNISCHE UND BAUTECHNISCHE DATEN

Code	224328	224373 282298	224335	224380 224397 282311	224359	224052
Motorleistung (W)/ Spannung (V)	250/230	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
Max. Geschwindigkeit (U./Min)	15000	15000	13000	15000	15000	15000
Variable Geschwindigkeit (U./Min.)	-	2500 - 15000	2000 - 9000	2000 - 9000	2000 - 9000	2000 - 9000
Abmessung A (mm)	Ø75	Ø75	Ø100	Ø100	Ø100	Ø100
Abmessung B (mm)	285	285	350	350	350	350
Abmessung C (mm)	250 + 20	250 + 20	300 + 40	400 + 40	500 + 40	500 + 40
Abmessung D (mm)	Ø75	Ø75	Ø85	Ø85	Ø85	Ø85
Abmessung E (mm)	520	520	650	750	850	850
Abmessung F (mm)	-	-	330*	330	330*	330*
Abmessung G (mm)	-	-	120*	120	120*	120*
Gewicht Maschinenkörper (kg)	1,0	1,0	1,8	2,1	2,1	2,4

Code: 224328, 224373, 282298

Code: 224380, 224397, 282311, 224359, 224052



DE

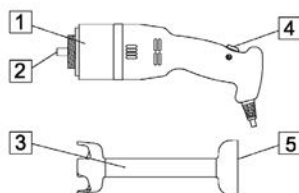


Äquivalenter Dauerschallpegel A	unter 70dBA
Strombeschaffenheit - Frequenz	Siehe Kenschaft am Gerät
Nennleistung	Siehe Kenschaft am Gerät
Nominale Betriebsspannung	Siehe Kenschaft am Gerät
Spannung Hilfskreise	Siehe Kenschaft am Gerät
Schutzsystem	Doppelisolierung
Schutzgrad	IP X3
Max. Lufttemperatur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

GRUPPE

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

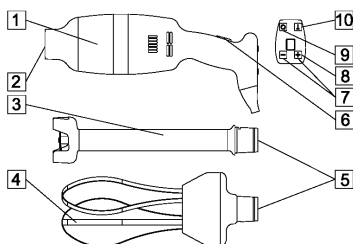
HENDI 224328



DE

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

HENDI 224373, 282298, 224380, 224397, 282311, 224359, 224052



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.

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.





Beim **ZWECKMÄßIGEN und vernünftigerweise voraussehbaren 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 als ein Arbeitstisch aufzustellen**; dieser muss für den Lebensmittelbereich geeignet sein und zwischen 900-1100 mm vom Fußboden reichen,
- Es ist verboten, **entflammare, korrodierende oder schädliche Reinigungsmittel sowie übermäßig alkalische Mittel wie z.B. Ätznatron oder Ammoniak zu verwenden**,

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

Das Gerät ist **mit den Händen wie angegeben an den entsprechenden Stellen (siehe Abb. S. 33)** 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.

- 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 Gegenstände 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 angeschlossenen 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 Eintauch-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 Utensilienfestsetzung 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.

3. SICHERHEITSANLEITUNGEN

VORBEMERKUNG

DE



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, Verschrotung 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 RESTRISIKEN

RESTRISIKO 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 abzudändern.**

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

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

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-**

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.**

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

Schritte durchführen:

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

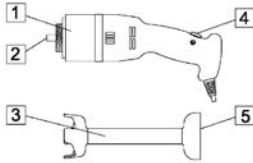
Gefahrensituationen für die Bediener herbeiführen. **Der Bediener muss außerdem** eine angebrachte Ausbildung besitzen.



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 Zusam-

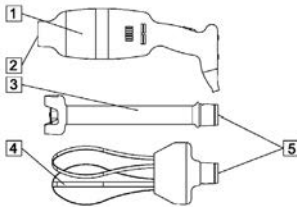
mensetzung des Geräts erfolgt in mehreren Schritten (Als Beispiel wird hier das Gerät mit losem Gerätekörper dargestellt).



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 224373, 282298, 224335, 224380, 224397, 282311, 224359, 224052

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.

DE

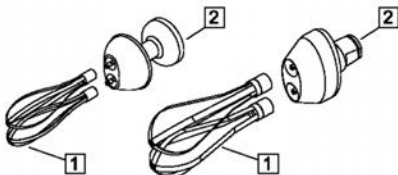
Die Abmontage erfolgt gemäß den gleichen, oben für die Montage beschriebenen Schritten in umgekehrter Reihenfolge.



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

Der Knethaken 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, vor-
aussehbaren 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 Thermoschutzschalters. 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: 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: 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: 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: 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: 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.

DE

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

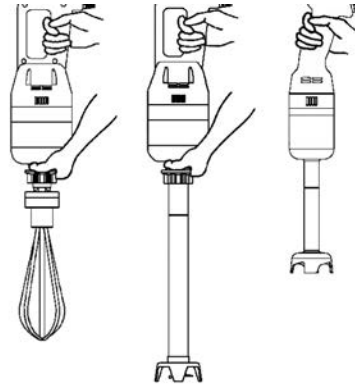
von gleichwertiger Qualität, Sicherheit und gleichen Eigenschaften benutzt werden. Weitere Auskünfte sind beim anerkannten Kundendienst erhältlich.



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.

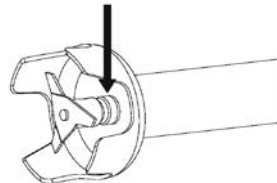


Es ist verboten das Gerät weiter als bis zur Eintauch-Markierung und jedenfalls früher als den Feststellung am Gerät in den Topf einzuführen. Auf keinen Fall das Gerät leer laufen lassen.

Es wird empfohlen, die Gummidichtung unter dem Messer (siehe die Abbildung unten) regelmäßig zu kontrollieren und, sollte sie beschädigt bzw. verbraucht 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 entspre-

chenden Steuerungsvorrichtungen,

- das Gerät auf eine geeignete Ablagefläche legen
- den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen,
- Reinigung durchführen.

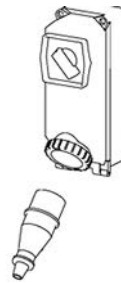
5. WARTUNG, FEHLERSUCHE UND REINIGUNG WARTUNGSVORSCHRIFTEN

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 Risikoana-

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

HÄUFIGKEIT

PERSONAL

VORGANG

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 Plastischaber);

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 entflammare und/oder korrodierende Fluide;
Silberreinigungsmittel.

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 angemessen getrennte Entsorgung als Vorbereitung auf die nach der Beseitigung durchzuführende Wiederverwertung, Bearbeitung und um-

weltfreundliche 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



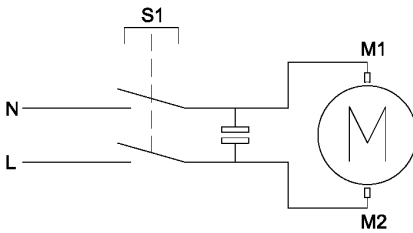
7. BAUMATERIAL

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

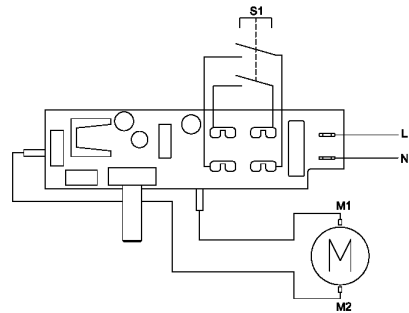
GRUPPE	MATERIALTYP	
	Edelstahl AISI 304	Kunststoff für Nahrungsmittel
Gerätekörper		•
Messer Mixstab	•	
Glocke Mixstab	•	
Rohr Mixstab	•	
Motoreinheit Schneebesen		•
Schneebesen	•	

8. ELEKTRISCHES DIAGRAMM

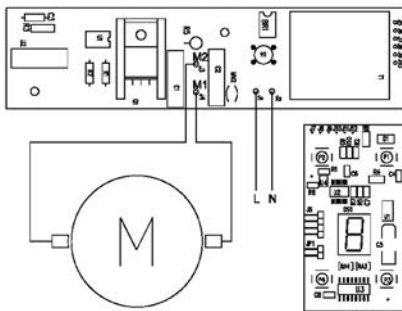
Code: 224328



Code: 224373, 282298



Code: 224380, 224397, 282311, 224359, 224052





INHOUDSOPGAVE

1. INHOUD EN GEBRUIK VAN DE HANDLEIDING	42
2. ALGEMENE INFORMATIE EN EIGENSCHAPPEN	44
3. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	48
4. INGEBRUIKSNAME EN GEBRUIK	49
5. ONDERHOUD, CONTROLE OP DEFECTEN EN REINIGING	54
6. VERWIJDERING	57
7. PRODUCTIEMATERIALEN	58
8. ELEKTRISCH SCHEMA	58

Geachte klant,

Bedankt voor de aanschaf van dit Hendi apparaat. Lees deze handleiding zorgvuldig door, met bijzondere aandacht voor de onderstaande veiligheidsvoorschriften, voordat u dit apparaat voor de eerste keer installeert en gebruikt.

Veiligheidsvoorschriften

- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel waarvoor het is ontworpen, zoals beschreven in deze handleiding.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door onjuist gebruik en onjuist gebruik.
- Houd het apparaat en de stekker uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Als het apparaat in water valt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet totdat het is gecontroleerd door een gecertificeerde technicus. Het niet volgen van deze instructies zal levensbedreigende risico's veroorzaken.
- Probeer nooit de behuizing van het apparaat zelf te openen.
- Plaats geen objecten in de behuizing van het apparaat.
- Raak de stekker niet aan met natte of vochtige handen.
- ⚠ **Gevaar voor een elektrische schok!** Probeer het apparaat niet zelf te repareren, reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.
- **Gebruik nooit een beschadigd apparaat!** Wanneer het apparaat beschadigd is, koppelt u het apparaat los van het stopcontact en neemt u contact op met de detailhandelaar.
- **Waarschuwing!** Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- Controleer regelmatig de stekker en het snoer op eventuele schade. Bij beschadiging moet het worden vervangen door een serviceagent of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar of letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met scherpe of hete voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur. Trek nooit aan het netsnoer om het uit het stopcontact te halen, trek altijd aan de stekker.
- Zorg ervoor dat het netsnoer en/of het verlengsnoer geen struikelgevaar veroorzaken.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- **Waarschuwing!** Als de stekker in het stopcontact zit, is het apparaat aangesloten op de stroombron.
- Schakel het toestel uit voordat u het uit het stopcontact haalt.
- Sluit de stekker aan op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact, zodat het apparaat in geval van nood onmiddellijk kan worden losgekoppeld.
- Draag het apparaat nooit bij het snoer.
- Gebruik geen extra apparaten die niet samen met het apparaat worden geleverd.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de spanning en frequentie vermeld op het etiket van het apparaat.

NL



- Gebruik nooit andere accessoires dan die welke door de fabrikant worden aanbevolen. Als u dit niet doet, kan dit een veiligheidsrisico vormen voor de gebruiker en kan het apparaat beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of personen met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Dit apparaat mag in geen geval door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- **WAARSCHUWING:** schakel het apparaat ALTIJD uit en haal de stekker uit het stopcontact voor reiniging, onderhoud of opslag.

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.

NL

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 restrisico'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.



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, verkruimelen, 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 bevestigd 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. 53) gebruikt door:

- 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.

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 onderdompelmarkering niet worden ondergedompeld,
- Als het apparaat met beide handen in de lucht wordt gehouden (met de garde),
- 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).

NL

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.

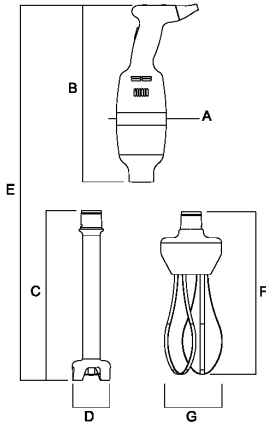
Het apparaat wordt geleverd met het typeplaatje waarop de volgende gegevens staan:

 HENDI Tools for Chefs	   
	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

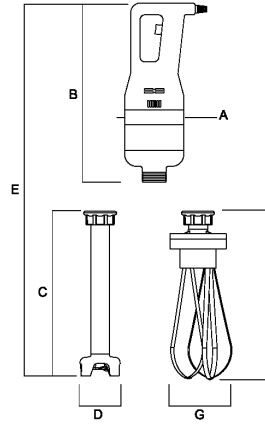
TECHNISCHE GEGEVENS EN FABRICAGEGEGEVENS

Code	224328	224373 282298	224335	224380 224397 282311	224359	224052
Motorvermogen (W)/Spanning (V)	250/230	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
Max. snelheid (toeren/min)	15000	15000	13000	15000	15000	15000
Alleen VV modellen	-	2500 - 15000	2000 - 9000	2000 - 9000	2000 - 9000	2000 - 9000
Afmetingen A (mm)	Ø75	Ø75	Ø100	Ø100	Ø100	Ø100
Afmetingen B (mm)	285	285	350	350	350	350
Afmetingen C (mm)	250 + 20	250 + 20	300 + 40	400 + 40	500 + 40	500 + 40
Afmetingen D (mm)	Ø75	Ø75	Ø85	Ø85	Ø85	Ø85
Afmetingen E (mm)	520	520	650	750	850	850
Afmetingen F (mm)	-	-	330*	330	330*	330*
Afmetingen G (mm)	-	-	120*	120	120*	120*
Gewicht hoofddapparaat (kg)	1,0	1,0	1,8	2,1	2,1	2,4

Code: 224328, 224373, 282298



Code: 224380, 224397, 282311, 224359, 224052



NL



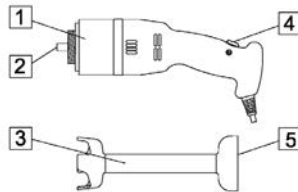
Continu geluidsvermogensniveau
Equivalent aan A

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

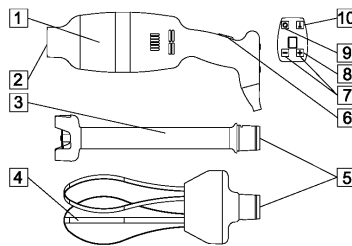
HENDI 224328



NL

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

HENDI 224373, 282298, 224380, 224397, 282311, 224359, 224052



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 restrisico's 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, verkrumelen, 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**

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. 53)** 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.

schadelijke reinigingsmiddelen en sterk alkalische middelen, zoals bijtende soda of ammoniak 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 botten, 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 voe-



dingsmiddelen 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



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

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 weg nemen 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 bevestigingsapparatuur, zoals knoppen en dergelijke**, te gebruiken, zowel wanneer het apparaat wordt gebruikt als wanneer u niet bevoegd bent het apparaat te gebruiken.

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

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;

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.



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 gekwalifi-**

ceerd personeel zijn dat ervaren en bekend is met de veiligheidsvoorschriften, geïnformeerd is over restrisico's en wat betreft de veiligheid beschikt over de vakkennis 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 verbeter-

ren en de gezondheid te bevorderen tijdens werkzaamheden en moet ervoor zorgen dat de getoonde restructies 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

van het apparaat komen, blijft er een restructie 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.**

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 restructie bestaan dat kan leiden tot een snee door de scherpe onderdelen. Verder moeten de gebruiker en de onderhoudsmoniteur voor handmatige ingrepen met open beveiliging

worden opgeleid over de daaruit voortvloeiende restructies, 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.

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:

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

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

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.

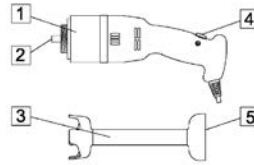
De montage van het apparaat gebeurt in meerdere stappen (als voorbeeld is hier het apparaat met de losse onderdelen getoond).

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)

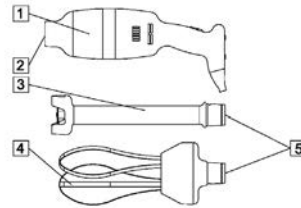


MONTAGE

HENDI 224373, 282298, 224335, 224380, 224397, 282311, 224359, 224052

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

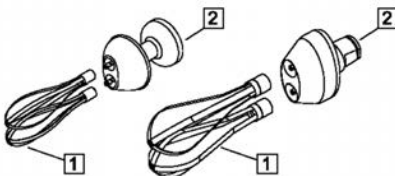
U kunt de demontagehandelingen uitvoeren door de eerder beschreven stappen in omgekeerde volgorde te volgen.



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/DEMONTEN 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 bedieningsstelsel / 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.

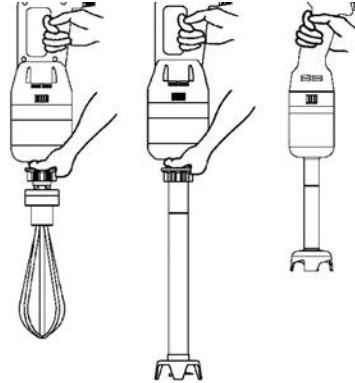
Als er moet worden ingegrepen of als er beschadigde onderdelen vervangen moeten worden, **neem dan contact op met de onderhoudsdienst**. De mogelijke vervanging van onderdelen moet worden uit-

gevoerd 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).

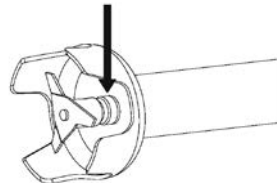


Het is verboden om het apparaat verder dan de onderdompelmarkering of de moer voor het vastzetten van het opzetstuk in de pan te steken.

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 controleren 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 be-

dieningselementen los te laten,

- Plaats het apparaat op een geschikt werkoppervlak
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact,
- Voer de reinigingshandelingen uit.

5. ONDERHOUD, CONTROLE OP DEFECTEN EN REINIGING ONDERHOUDSVOORSCHRIFTEN

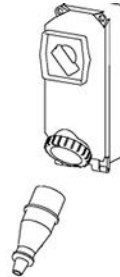
ISOLATIE VAN EXTERNE STROOMBRONNEN

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



NL

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.

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 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

erkend 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

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.

gebied 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	<p>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.</p> <p>Schraap de resten voedselproduct van de oppervlakken (bijvoorbeeld met een plastic krabber);</p> <p>Reinig alle voedsel- en spatzones met een licht bevochtigde doek (niet druipend) met reinigingsmiddel verdund in warm water (normaal afwasmiddel is goed).</p> <p>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.</p> <p>Spoelen met schoon, warm water en daarna alle voedsel- en spatzones drogen met een zachte doek die niet pluist.</p> <p>Omdat de mixstaaf is gemaakt van roestvrijstaal, mag deze niet worden gereinigd in de vaatwasser, laat staan de plastic onderdelen.</p> <p>De montage moet pas worden uitgevoerd als u het apparaat weer wilt gebruiken, laat de onderdelen gewikkeld in zachte, droge doeken die niet pluizen.</p>

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, ontstoppingsmiddel, 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.

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.

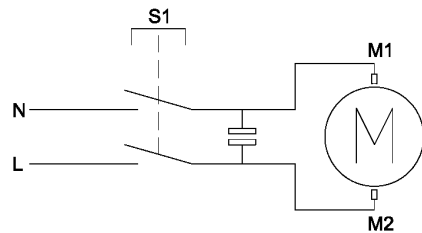
7. PRODUCTIEMATERIALEN

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

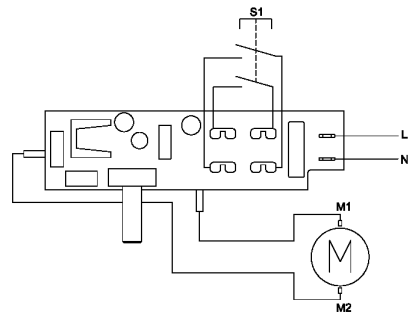
GROEP	MATERIAALSOORTEN	
	Roestvrijstaal AISI 304	Plastic voor voedsel
Hoofdapparaat		•
Mixstaaf met messen	•	
Mixstaaf met bak	•	
Mixstaaf met buis	•	
Motoreenheid garde		•
Garde	•	

8. ELEKTRISCH SCHEMA

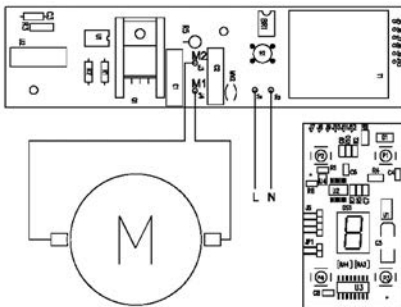
Code: 224328



Code: 224373, 282298



Code: 224380, 224397, 282311, 224359, 224052





SPIS TREŚCI

1. STRUKTURA INSTRUKCJI PRZEZNACZENIE INSTRUKCJI	62
2. OGÓLNE INFORMACJE I OPIS PRZEZNACZENIE, CZĘŚCI	64
3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	68
4. URUCHOMIENIE I OBSŁUGA.....	69
5. KONSERWACJA, ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I CZYSZCZENIE	73
6. SPRZEDAŻ	76
7. MATERIAŁY, Z KTÓRYCH WYKONANO URZĄDZENIE	77
8. SCHEMAT ELEKTRYCZNY	78

Drogi Kliencie,

Dziękujemy za zakup tego urządzenia Hendi. Przeczytaj uważnie tę instrukcję, zwracając szczególną uwagę na przepisy bezpieczeństwa przedstawione poniżej, przed zainstalowaniem i użytkowaniem tego urządzenia po raz pierwszy.

Przepisy bezpieczeństwa

- Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem, do którego zostało zaprojektowane zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym działaniem i niewłaściwym użyciem.
- Przechowywać urządzenie i wtyczkę elektryczną z dala od wody i innych płynów. W przypadku, gdy urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyjmij wtyczkę zasilającą z gniazda. Nie używać urządzenia, dopóki nie zostanie sprawdzone przez certyfikowanego technika. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje zagrożenie dla życia.
- Nigdy nie próbuj samodzielnie otwierać obudowy urządzenia.
- Nie wkładaj przedmiotów do obudowy urządzenia.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi lub wilgotnymi dłońmi.
- ⚠ **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!** Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia, naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel..
- **Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia!** Po uszkodzeniu odłącz urządzenie od gniazda i skontaktuj się ze sprzedawcą.
- **Ostrzeżenie!** Nie zanurzaj części elektrycznych urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Nigdy nie trzymaj urządzenia pod bieżącą wodą.
- Regularnie sprawdzaj wtyczkę zasilającą i przewód pod kątem uszkodzeń. W przypadku uszkodzenia musi zostać zastąpiony przez agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa lub obrażeń.
- Upewnij się, że przewód nie styka się z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i trzymaj go z dala od otwartego ognia. Nigdy nie pociągaj za przewód zasilający, aby odłączyć go od gniazda, zawsze za wtyczkę.
- Upewnij się, że przewód zasilający i/lub przedłużacz nie powodują zagrożenia przejazdem.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- **Ostrzeżenie!** Dopóki wtyczka znajduje się w gnieździe, urządzenie jest podłączone do źródła zasilania.
- Wyłącz urządzenie przed odłączeniem go od gniazda.
- Podłącz wtyczkę do łatwo dostępnego gniazodka elektrycznego, aby w nagłych wypadkach urządzenie mogło zostać natychmiast odłączone.
- Nigdy nie noś urządzenia za przewód.
- Nie należy używać żadnych dodatkowych urządzeń, które nie są dostarczane razem z urządzeniem.
- Podłącz urządzenie tylko do gniazodka elektrycznego z napięciem i częstotliwością wymienioną na etykiecie urządzenia.

PL



- Nigdy nie używaj akcesoriów innych niż zalecane przez producenta. Niezastosowanie się do tego może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa użytkownika i spowodować uszkodzenie urządzenia. Używaj tylko oryginalnych części i akcesoriów.
- Urządzenie to nie powinno być obsługiwane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, które mają brak doświadczenia i wiedzy.
- Urządzenie to w żadnym wypadku nie powinno być używane przez dzieci.
- Przechowywać urządzenie i jego przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **OSTRZEŻENIE: ZAWSZE** wyłączyć urządzenie i odłączyć od gniazdka elektrycznego przed czyszczeniem, konserwacją lub przechowywaniem.

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 urządze-

nia 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 rozwagi oraz nieprzestrzeganiem przepisów przez pracodawcę, 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.

OZNACZENIA

PL

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 potężony jest z elementem roboczym: mikserem lub ubijaczką.

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

Składniki potrawy należy przełożyć do pojemnika, urządzenie należy używać **trzymając je obiema rękoma w wyznaczonych miejscach (patrz rys. str. 72)**:

- Umieścić końcówkę urządzenia w pojemniku lub misce;
- Dokręcić końcówkę,
- Po użyciu wyjąć i odłożyć na miejsce.

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,
- 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.

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:



DANE TECHNICZNE

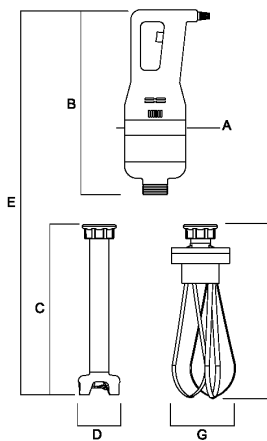
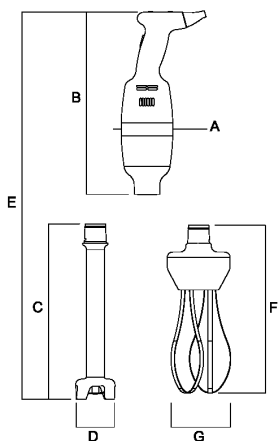
Kod	224328	224373 282298	224335	224380 224397 282311	224359	224052
Moc (W)/Napięcie (V) silnika	250/230	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
Prędkość maksymalna (obr./min)	15000	15000	13000	15000	15000	15000
Prędkość zmienna (obrotów na min)	-	2500 – 15000	2000 – 9000	2000 – 9000	2000 – 9000	2000 – 9000
Wymiary A (mm)	Ø75	Ø75	Ø100	Ø100	Ø100	Ø100
Wymiary B (mm)	285	285	350	350	350	350
Wymiary C (mm)	250 +20 (tącznik)	250 +20 (tącznik)	300 +40 (tącznik)	400 +40 (tącznik)	500 +40 (tącznik)	500 +40 (tącznik)
Wymiary D (mm)	Ø75	Ø75	Ø85	Ø85	Ø85	Ø85



Wymiary E (mm)	520	520	650	750	850	850
Wymiary F (mm)	-	-	330*	330	330*	330*
Wymiary G (mm)	-	-	120*	120	120*	120*
Masa korpusu (kg)	1,0	1,0	1,8	2,1	2,1	2,4
Masa ramienia miksującego (kg)	0,4	0,4	0,85	1	1,2	1,2
Masa ramienia ubijającego (kg)	-	-	0,8	0,8	0,8	0,8
Do naczyń o max pojemności (l)	20	20	30-50	50-80	80-100	100-120

Kod: 224328, 224373, 282298

Kod: 224380, 224397, 282311, 224359, 224052



PL

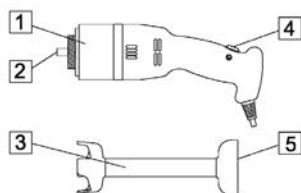
Poziom hałas	Mniej niż 70 dBA
Częstotliwość	Patrz tabliczka znamionowa
Napięcie	Patrz tabliczka znamionowa
Napięcie nominalne	Patrz tabliczka znamionowa
Napięcie obwodów pomocniczych	Patrz tabliczka znamionowa
Ochrona	Podwójna izolacja
Stopień ochrony	IP X3
Maksymalna temperatura otoczenia	+40°C
Wymagane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



GRUPA

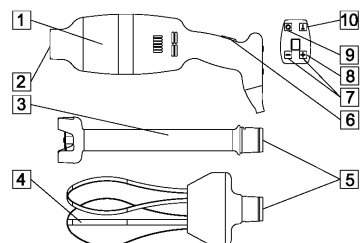
1. Korpus
2. Gwint
3. Mikser
4. Przetącnik
5. Śruba blokująca końcówkę
6. Przetącnik prędkości

HENDI 224328



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

HENDI 224373, 282298, 224380, 224397, 282311, 224359, 224052



NORMALNE UŻYWANIE, NIEPRAWIDŁOWE LUB NIEDOZWOLONE UŻYWANIE

PL

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



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

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

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

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. 72).**



Urządzenia nie wolno używać **W SPOSÓB NIEWŁĄŚCIWY**, 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 zrzeka się odpowiedzialności,

- 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.



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 zakończone przedmiotach, ani na przedmiotach emitujących ciepło;
- Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym **przewodem zasilania lub przelącznikami**;
- 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;
- Nie wolno **stosować ubijaczki w urządzeniach o stałej prędkości**;
- Nie wolno **umieszczać w misce, przy pracującym urządzeniu, produktów innych niż do tego prze-**

znaczone, np. kości, zamrożonego mięsa, produktów innych niż żywnościowe, np. szale itp.

- Nie wolno **chwycić ani obsługiwać urządzenia trzymając za miejsca inne niż wskazane** do celu normalnego używania 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 postąpić 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 obsługi. W przypadku wątpliwości należy

skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.



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

prawem 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

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

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

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 zwią-

zane z tym 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**.



4. URUCHOMIENIE I OBSŁUGA

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

Przed uruchomieniem urządzenia należy przeprowadzić następujące działania:

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

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

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

MONTAŻ / DEMONTAŻ

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

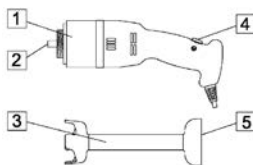
Montaż urządzenia przebiega w kilku etapach (przykład przedstawia urządzenie z korpusem podstawowym).

MONTAŻ MODELU

HENDI 224328

Dopasować i włożyć złączkę (5) miksera (3) w gwincie (2) korpusu urządzenia (1)

Dokręcić dokładnie mikser (3) do korpusu (1)

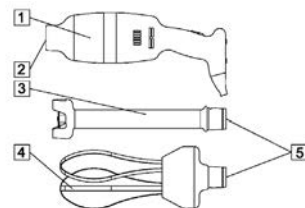


MONTAŻ MODELU

HENDI 224373, 282298, 224335, 224380, 224397, 282311, 224359, 224052


Nałożyć akcesoria (5) na mocowanie (2) korpusu (1)

Dokręcić dokładnie akcesoria (3-4) do korpusu (1)



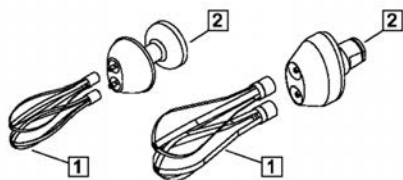
Aby **zdemontować akcesoria**, należy przeprowadzić powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



Nie wolno używać ubijaczki z urządzeniami o stałej prędkości (VF). Nie wolno używać ubijaczki przy najwyższej 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 wi-

doczne, 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 uru-

chomić urządzenie po **wznowieniu zasilania lub podłączeniu do sieci**.

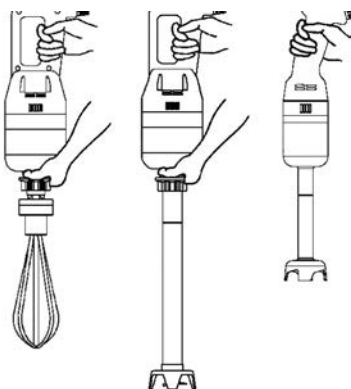
KONTROLA PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA

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. Włączniki 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

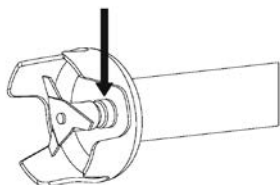
o tej samej jakości, parametrach bezpieczeństwa i danych technicznych. Aby uzyskać informacje na temat części, należy skontaktować się z Autoryzowanym centrum serwisowym.





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 niewłaczanie urządzenia, które nie jest włożone do miski ze składnikami.

Zalecamy okresowe kontrole stanu uszczelki znajdującej się pod nożami (patrz rysunek) i jej wymianę w razie uszkodzenia albo zużycia.

Dobry stan uszczelki zapobiega przesączeniu 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
- Odtąć urządzenie od źródła zasilania,
- Przeprowadzić czyszczenie.

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 wyłącznik zerujący.



Odtąć wyłącznik 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 wyłączników 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 czynniki 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, gąbek 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	<p>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.</p> <p>Zeskrobać z powierzchni ewentualne resztki produktów spożywczych (na przykład plastikowym skrobakiem).</p> <p>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.</p> <p>Splukać czystą ciepłą wodą, a następnie osuszyć całą powierzchnię strefy kontaktu z żywnością oraz strefy dysz miękkimi szmatkami, niepozostawiającymi włókien.</p> <p>Miksera, wykonanego ze stali nierdzewnej, nie można myć w zmywarce, tym bardziej jego części plastikowych.</p> <p>Ponowny montaż należy wykonywać z zachowaniem wymogów dotyczących obsługi maszyny; części pozostawić zawinięte w miękkie suche szmatki niepozostawiające włókien.</p>

DŁUGIE 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, miedź, 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.

PL

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.

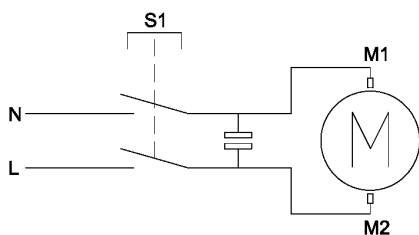
ROZDZIAŁ 7. MATERIAŁY, Z KTÓRYCH WYKONANO URZĄDZENIE

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

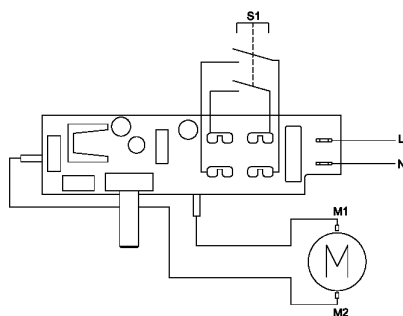
GRUPA	RODZAJ MATERIAŁU	
	Stal nierdzewna	Tworzywo
Korpus silnika		•
Nóż ramienia miksującego	•	
Ostona noża miksującego	•	
Ramię miksujące (obudowa)	•	
Obudowa reduktora ramienia ubijającego		•
Ramiona ubijające	•	

8. SCHEMAT ELEKTRYCZNY

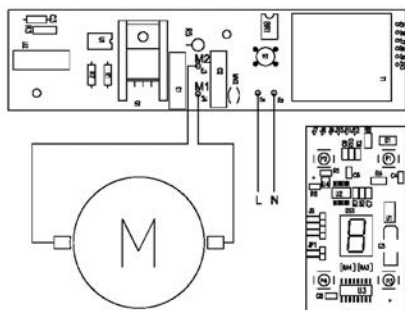
Kod: 224328



Kod: 224373, 282298



Kod: 224380, 224397, 282311, 224359, 224052



PL



INDEX

1. ORGANISATION DU CONTENU ET MODALITES DE CONSULTATION	80
2. INFORMATIONS GENERALES ET CARACTERISTIQUES.....	82
3. INSTRUCTIONS POUR LA SECURITE	86
4. MISE EN ROUTE ET EMPLOI	87
5. ENTRETIEN, RECHERCHE PANNES ET NETTOYAGE	92
6. EVACUATION	95
7. MATERIAUX DE CONSTRUCTION.....	96
8. SCHÉMA ÉLECTRIQUE	96

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil HENDI. Lisez attentivement ce manuel, en accordant une attention particulière aux règles de sécurité décrites ci-dessous, avant d'installer et d'utiliser cet appareil pour la première fois.

Règlement sur la sécurité

- N'utilisez l'appareil qu'aux fins prévues pour lesquelles il a été conçu comme décrit dans le présent manuel.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un mauvais fonctionnement et une mauvaise utilisation.
- Gardez l'appareil et la prise électrique à l'écart de l'eau et des autres liquides. Dans le cas où l'appareil tombe dans l'eau, retirez immédiatement la prise d'alimentation de la prise. N'utilisez pas l'appareil tant qu'elle n'a pas été vérifiée par un technicien certifié. Si vous ne respectez pas ces instructions, vous risquez de mettre la vie en danger.
- N'essayez jamais d'ouvrir le boîtier de l'appareil par vous-même.
- N'insérez pas d'objets dans le boîtier de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées ou humides.
- ⚠ **Danger de choc électrique!** N'essayez pas de réparer l'appareil par vous-même, les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.
- **N'utilisez jamais un appareil endommagé!** Lorsqu'il est endommagé, débranchez l'appareil de la prise et contactez le détaillant.
- **Avertissement!** Ne pas immerger les parties électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne tenez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- Vérifiez régulièrement la prise d'alimentation et le cordon pour tout dommage. Lorsqu'il est endommagé, il doit être remplacé par un agent de service ou une personne qualifiée de la même manière afin d'éviter un danger ou une blessure.
- Assurez-vous que le cordon n'entre pas en contact avec des objets tranchants ou chauds et maintenez-le à l'écart du feu ouvert. Ne tirez jamais le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise, tirez toujours la prise à la place.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation et/ou le rallonge ne présentent pas de risque de déclenchement.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- **Avertissement!** Tant que la prise est dans la prise, l'appareil est connecté à la source d'alimentation.
- Éteignez l'appareil avant de le débrancher de la prise.
- Connectez la prise d'alimentation à une prise électrique facilement accessible afin qu'en cas d'urgence l'appareil puisse être débranché immédiatement.
- Ne portez jamais l'appareil par le cordon.
- N'utilisez pas de périphériques supplémentaires qui ne sont pas fournis avec la solution matérielle-logicielle.

FR



- Connectez uniquement l'appareil à une prise électrique dont la tension et la fréquence sont indiquées sur l'étiquette de l'appareil.
- N'utilisez jamais d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant. Le fait de ne pas le faire pourrait présenter un risque pour la sécurité de l'utilisateur et pourrait endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes qui ont un manque d'expérience et de connaissances.
- Cet appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- **ATTENTION:** éteignez TOUJOURS l'appareil et débranchez de la prise d'alimentation avant le nettoyage, l'entretien ou le stockage.

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 sure 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 pro-

tection 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'emploi 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 maintenanceur 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.

FR

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.



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** présenter des risques d'ustions (vapeur ou giclées).

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.

dans les zones prévues (voir figure page 91), 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),
- 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

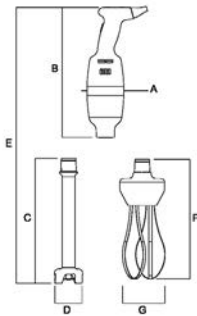
La machine est douée de plaquette d'identification sur laquelle elles sont rapportées les données suivantes:

 HENDI Tools for Chefs	   
	Mikser/Blender Nr 0000000
	Mod. 224328-HENDI 250
	1N PE AC 230V 50Hz kg 1,5
ul. Firmowa 12 60-023 Gądko, Poland	A 1,2 kA 1 kW 0,25 2015

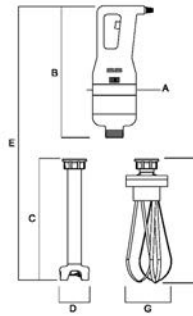
DONNEES TECHNIQUES ET CONSTRUCTIVES

Code	224328	224373 282298	224335	224380 224397 282311	224359	224052
Puissance moteur (W)/ tension (V)	250/230	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
Vitesse maximum (tours/min)	15000	15000	13000	15000	15000	15000
Vitesse variable (tours/min seulement modèles VV)	-	2500 - 15000	2000 - 9000	2000 - 9000	2000 - 9000	2000 - 9000
Dimensions A (mm)	Ø75	Ø75	Ø100	Ø100	Ø100	Ø100
Dimensions B (mm)	285	285	350	350	350	350
Dimensions C (mm)	250 + 20	250 + 20	300 + 40	400 + 40	500 + 40	500 + 40
Dimensions D (mm)	Ø75	Ø75	Ø85	Ø85	Ø85	Ø85
Dimensions E (mm)	520	520	650	750	850	850
Dimensions F (mm)	-	-	330*	330	330*	330*
Dimensions G (mm)	-	-	120*	120	120*	120*
Masse corps machine (kg)	1,0	1,0	1,8	2,1	2,1	2,4

Code: 224328, 224373, 282298



Code: 224380, 224397, 282311, 224359, 224052



FR

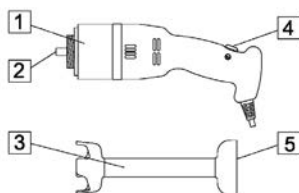


Niveau de pression acoustique continu équivalent pondéré A	unter 70 dBA
Nature du courant - Fréquence	Cfr. Plaque de la machine
Courant à pleine charge	Cfr. Plaque de la machine
Tension nominale d'emploi	Cfr. Plaque de la machine
Tension des circuits auxiliaires	Cfr. Plaque de la machine
Système de protection	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

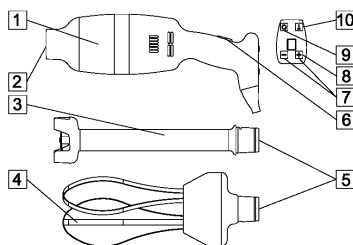
HENDI 224328



FR

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 224373, 282298, 224380, 224397, 282311, 224359, 224052



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-

mum 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.





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 direc-



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

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 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 piétinement,

tement 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 91)**.

manuel présent, le constructeur en décline toute 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.
-
- il est interdit **l'emploi de substances inflammables, corrosives ou nuisibles pour le nettoyage ou produits excessivement alcalins tels que la soude caustique ou ammoniacale,**
 - 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 ingréd-**



dients vers le fond de la casserole avec la machine insérée et en fonction, et en général introduire 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



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.

3. INSTRUCTIONS POUR LA SECURITE PREMSE



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-

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 pommeaux ou similaires** soit pendant le fonctionnement de la machine, soit si l'on n'est pas autorisés.

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 dé-**

mantèlement doit être un **personnel expert** formé en matière de sécurité et reïnsegné 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 me-

sures 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 dange-

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 coupe, 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 ma-**

reuses de la 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.

nelles

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**.

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 opéra-

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

tions suivantes:

- 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.

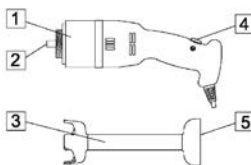
L'assemblage de la machine se déroule en des différentes phases (de façon-exemple on a rapporté la machine avec corps base).

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)

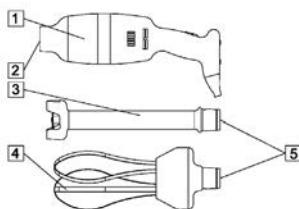


ASSEMBLAGE OUTIL

HENDI 224373, 282298, 224335, 224380, 224397, 282311, 224359, 224052

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

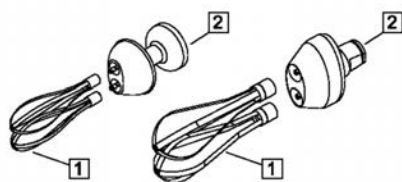
Les activités de désassemblage se déroulent en suivant de façon à rebour les phases d'assemblage décrites précédemment.



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 suivant 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: 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: 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: 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: 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: 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.

FR

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

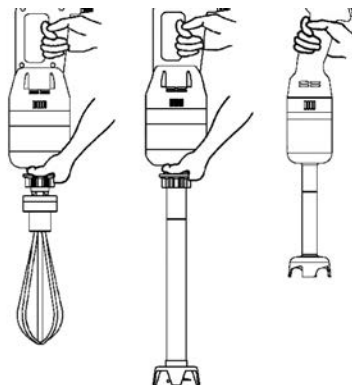
originaux du constructeur ou au moins de qualité, sécurité et caractéristiques équivalentes. Pour des approfondissements contacter le Centre d'Assistance Autorisé.



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 consistance 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.

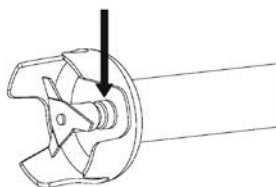


Il est interdit d'introduire la machine dans la casserole outre le cran d'immersion et de toute façon outre le collier de serrage de l'outil.

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

On recommande de contrôler périodiquement l'intégrité 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 coupure doivent suivre ce qui est indiqué ci-dessous:

- avant la coupure attendre la conclusion de l'usage, 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.

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.

FR

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**.

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 électrique.

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, conséquentes 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.

FR

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 quantité;**

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 appareils 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> <p>Ecrouter les surfaces des résidus éventuels de produit alimentaire (par ex. avec des gratteurs en plastique);</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>L'outil mixer, bien qu'il soit en acier inox, ne peut pas être lavé dans la lave-vaisselle, moins encore les parties plastiques.</p> <p>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.</p>
		<p>PERIODES DE LONGUE INACTIVITE</p> <p>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.</p>
		<p>CHOSSES A NE PAS FAIRE AVANT OU PENDANT LE NETTOYAGE:</p> <p>Accéder aux éléments mobiles sans s'être assurés préventivement de leur arrêt;</p> <p>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)</p>

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.

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 débarrasser 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.



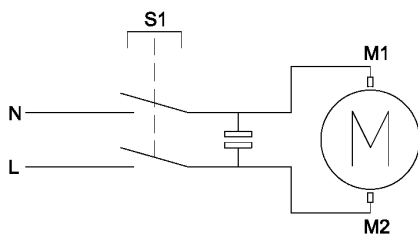
7. MATERIAUX DE CONSTRUCTION

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

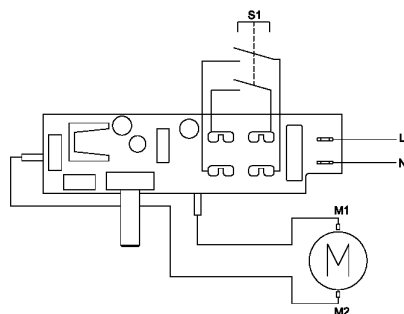
GROUPE	TYPOLOGIE MATERIAUX	
	Acier inox AISI 304	Plastique pour aliments
Corps machine		•
Outil de coupe du mixer	•	
Calotte de l'outil mixer	•	
Tuyau de l'outil mixer	•	
Boîte réducteur outil fouet		•
Outil fouet	•	

8. SCHÉMA ÉLECTRIQUE

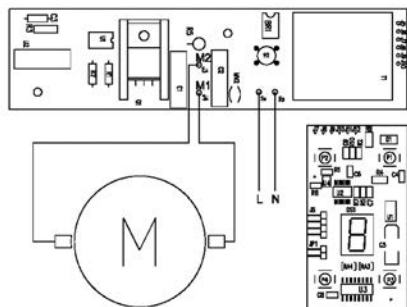
Code: 224328



Code: 224373, 282298



Code: 224380, 224397, 282311, 224359, 224052





INDICE

1. ORGANIZZAZIONE DEL CONTENUTO E MODALITÀ DI CONSULTAZIONE ..	100
2. INFORMAZIONI GENERALI E CARATTERISTICHE.....	102
3. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA	106
4. MESSA IN SERVIZIO ED USO	108
5. MANUTENZIONE, RICERCA GUASTI E PULIZIA.....	112
6. SMALTIMENTO.....	115
7. MATERIALI DI COSTRUZIONE.....	116
8. SCHEMA ELETTRICO.....	116

Gentile Cliente,

Grazie per aver acquistato questo apparecchio Hendi. Leggere attentamente questo manuale, prestando particolare attenzione alle norme di sicurezza descritte di seguito, prima di installare e utilizzare questo apparecchio per la prima volta.

Norme di sicurezza

- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto per il quale è stato progettato come descritto nel presente manuale.
- Il produttore non è responsabile per eventuali danni causati da un funzionamento scorretto e da un uso improprio.
- Tenere l'apparecchio e la spina elettrica lontano da acqua e altri liquidi. Nel caso in cui l'apparecchio cada in acqua, rimuovere immediatamente la spina di alimentazione dalla presa. Non utilizzare l'apparecchio fino a quando non è stato controllato da un tecnico certificato. Il mancato rispetto di queste istruzioni causerà rischi pericolosi per la vita.
- Non tentare mai di aprire l'alloggiamento dell'apparecchio da soli.
- Non inserire oggetti nell'alloggiamento dell'apparecchio.
- Non toccare la spina con le mani bagnate o umide.
- ⚠ **Pericolo di scosse elettriche!** Non tentare di riparare l'apparecchio da solo, le riparazioni devono essere eseguite solo da personale qualificato.
- **Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato!** Quando è danneggiato, scollegare l'apparecchio dalla presa e contattare il rivenditore.
- **Avvertimento!** Non immergere le parti elettriche dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non tenere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- Controllare regolarmente la spina e il cavo di alimentazione per eventuali danni. Se danneggiato, deve essere sostituito da un agente di servizio o da una persona altrettanto qualificata al fine di evitare pericoli o lesioni.
- Assicurarsi che il cavo non entri in contatto con oggetti appuntiti o caldi e tenerlo lontano dal fuoco aperto. Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegarlo dalla presa, staccare sempre la spina.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione e/o la prolunga non causino rischi di inciampare.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- **Avvertimento!** Finché la spina si trova nella presa, l'apparecchio è collegato alla fonte di alimentazione.
- Spegnerne l'apparecchio prima di scollegarlo dalla presa.
- Collegare la spina di alimentazione a una presa elettrica facilmente accessibile in modo che in caso di emergenza l'apparecchio possa essere scollegato immediatamente.
- Non portare mai l'apparecchio con il cavo.
- Non utilizzare dispositivi aggiuntivi non forniti insieme all'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio a una presa elettrica solo con la tensione e la frequenza indicati sull'etichetta dell'apparecchio.
- Non utilizzare mai accessori diversi da quelli consigliati dal produttore. In caso contrario,

IT



potrebbe comportare un rischio per la sicurezza dell'utente e danneggiare l'apparecchio. Utilizzare solo parti e accessori originali.

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone che hanno una mancanza di esperienza e conoscenze.
- Questo apparecchio non deve, in nessun caso, essere utilizzato dai bambini.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- **ATTENZIONE:** spegnere SEMPRE l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente prima della pulizia, della manutenzione o della conservazione.

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

IT 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 norme 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.

IT

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.



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.

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. 111)**, 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.

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),
- 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).

IT

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.

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:

 HENDI Tools for Chefs	
	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

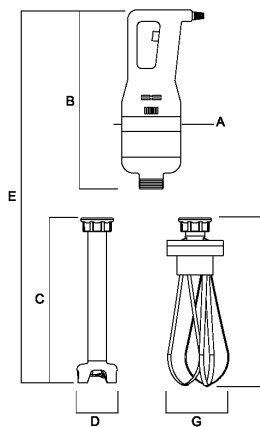
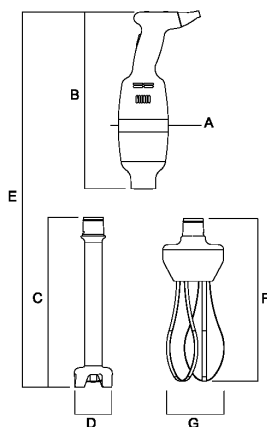


DATI TECNICI E COSTRUTTIVI

Code	224328	224373 282298	224335	224380 224397 282311	224359	224052
Potenza motore (W)/ voltaggio (V)	250/230	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
Velocità massima (giri/min)	15000	15000	13000	15000	15000	15000
Velocità variabile (giri/min) solo modelli VV	-	2500 - 15000	2000 - 9000	2000 - 9000	2000 - 9000	2000 - 9000
Dimensioni A (mm)	Ø75	Ø75	Ø100	Ø100	Ø100	Ø100
Dimensioni B (mm)	285	285	350	350	350	350
Dimensioni C (mm)	250 + 20	250 + 20	300 + 40	400 + 40	500 + 40	500 + 40
Dimensioni D (mm)	Ø75	Ø75	Ø85	Ø85	Ø85	Ø85
Dimensioni E (mm)	520	520	650	750	850	850
Dimensioni F (mm)	-	-	330*	330	330*	330*
Dimensioni G (mm)	-	-	120*	120	120*	120*
Massa corpo macchina (kg)	1,0	1,0	1,8	2,1	2,1	2,4

Code: 224328, 224373, 282298

Code: 224380, 224397, 282311, 224359, 224052



IT



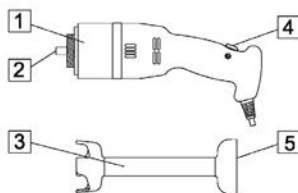
Livello di pressione acustica
continuo equivalente ponderato A

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

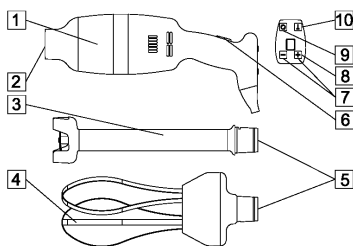
HENDI 224328



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 224373, 282298, 224380, 224397, 282311, 224359, 224052



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 minestrini, zuppe, puré, 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. 111)**



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

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.

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 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 sciarpe, 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.

IT



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.

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 sman-**

tellamento 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

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**

aree 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.**



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:

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

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

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.

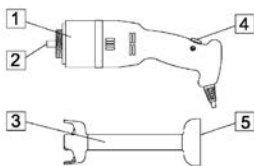
Il montaggio della macchina si svolge in varie fasi (in modo esemplificativo è riportata la macchina con corpo base).

IT

MONTAGGIO UTENSILE HENDI 224328

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

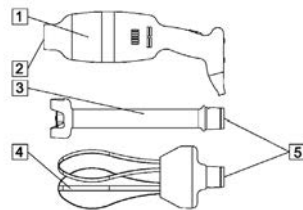
Avvitare il frullatore (3) fino a fissarlo saldamente al corpo macchina (1)



MONTAGGIO UTENSILE HENDI 224373, 282298, 224335, 224380, 224397, 282311, 224359, 224052

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)



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





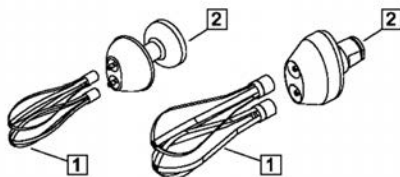
È vietato l'uso dell'utensile frusta nelle macchine a velocità fissa (VF)

E 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 se-

guendo 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: 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: 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: 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: 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: 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.

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

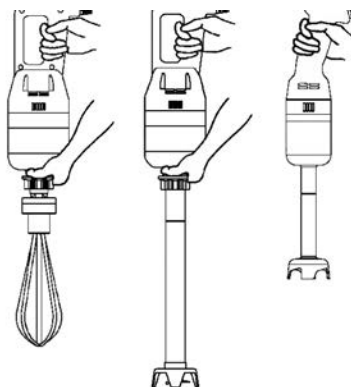
originali del costruttore od almeno di qualità, sicurezza e caratteristiche equivalenti. Per approfondimenti contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.



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.

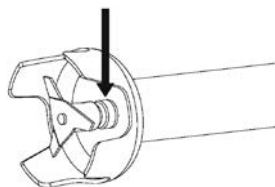


È vietato introdurre la macchina nella pentola, oltre la tacca d'immersione e comunque oltre la ghiera di bloccaggio dell'utensile.

Si raccomanda di non fare funzionare la macchina a vuoto.

Si raccomanda di controllare periodicamente l'integrità 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.

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**.

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"	Lettore 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.

IT



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

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.

tazione 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> <p>Scrostare le superfici dagli eventuali residui di prodotto alimentare (per es. con raschiatori di plastica);</p> <p>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.</p> <p>Contro le sostanze grasse si può usare l'alcool denaturato.</p> <p>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.</p> <p>L'utensile frullatore, pur essendo in acciaio inox, non può essere lavato in lavastoviglie, tanto meno le parti plastiche.</p> <p>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.</p>

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;

detergente 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.

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.



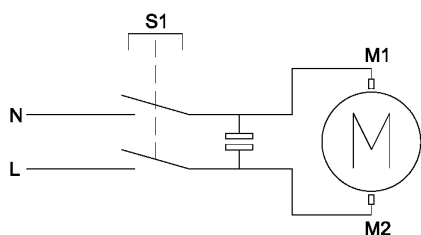
7. MATERIALI DI COSTRUZIONE

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

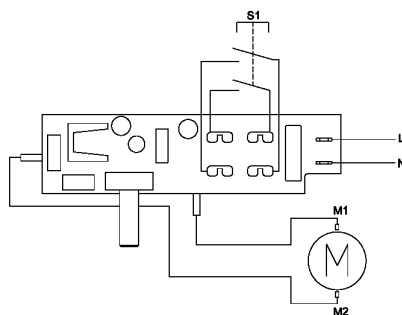
GRUPPO	TIPOLOGIA MATERIALI	
	Acciaio inox AISI 304	Plastica per alimenti
Corpo macchina		•
Utensile di taglio del frullatore	•	
Campana dell'utensile frullatore	•	
Tubo dell'utensile frullatore	•	
Scatola riduttore utensile frusta		•
Utensile frusta	•	

8. SCHEMA ELETTRICO

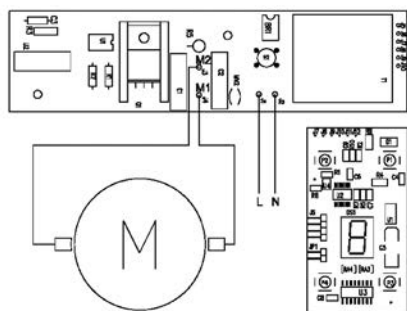
Code: 224328



Code: 224373, 282298



Code: 224380, 224397, 282311, 224359, 224052





CUPRINS

1. ORGANIZAREA CUPRINSULUI ȘI MODUL DE CONSULTARE	120
2. INFORMAȚII ȘI CARACTERISTICI GENERALE	122
3. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ	126
4. PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE ȘI UTILIZAREA	127
5. MENTENANȚĂ, CERCETAREA DEFECȚIUNILOR ȘI CURĂȚAREA	132
6. VÂNZAREA	135
7. MATERIALELE DE FABRICARE	135
8. SCHEMA ELECTRICĂ	136



Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat HENDI. Citiți cu atenție acest manual, acordând o atenție deosebită reglementărilor de siguranță prezentate mai jos, înainte de a instala și utiliza acest aparat pentru prima dată.

Regulile de siguranță

- Utilizați aparatul numai în scopul pentru care a fost proiectat conform descrierii din acest manual.
- Producătorul nu este răspunzător pentru nici o deteriorare cauzată de funcționarea incorectă și de utilizarea necorespunzătoare.
- Păstrați aparatul și ștecherul departe de apă și de alte lichide. În cazul în care aparatul cade în apă, scoateți imediat ștecherul de alimentare din priză. Nu utilizați aparatul înainte de verificarea acestuia de către un tehnician certificat. Nerespectarea acestor instrucțiuni va cauza riscuri care pun viața în pericol.
- Nu încercați niciodată să deschideți singur carcasa aparatului.
- Nu introduceți obiecte în carcasa aparatului.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile umede sau umede.
- ⚠ **Pericol de șoc electric!** Nu încercați să reparați singur aparatul, reparațiile trebuie efectuate numai de personal calificat.
- **Nu folosiți niciodată un aparat deteriorat!** Când este deteriorat, deconectați aparatul de la priză și contactați distribuitorul.
- **Avertisment!** Nu scufundați părțile electrice ale aparatului în apă sau alte lichide.
- Nu țineți niciodată aparatul sub jet de apă.
- Verificați cu regularitate ștecherul și cablul de alimentare pentru orice deteriorare. În cazul deteriorării, acesta trebuie înlocuit de un agent de service sau de o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolul sau rănirea.
- Asigurați-vă că cablul nu intră în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și păstrați-l departe de focul deschis. Nu trageți niciodată cablul de alimentare pentru a-l deconecta de la priză, trageți întotdeauna ștecherul în schimb.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare și/sau cablul prelungitor nu provoacă pericol de deplasare.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
- **Avertisment!** Atâta timp cât ștecherul este în priză, aparatul este conectat la sursa de alimentare.
- Opritiți aparatul înainte de a-l deconecta de la priză.
- Conectați ștecherul la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât, în caz de urgență, aparatul să poată fi deconectat imediat.
- Nu purtați niciodată aparatul de cablu.
- Nu utilizați dispozitive suplimentare care nu sunt furnizate împreună cu aparatul.
- Conectați aparatul numai la o priză electrică cu tensiunea și frecvența menționate pe eticheta aparatului.

RO



- Nu folosiți niciodată alte accesorii decât cele recomandate de producător. Nerespectarea acestui lucru ar putea reprezenta un risc de siguranță pentru utilizator și ar putea deteriora aparatul. Utilizați numai piese originale și accesorii.
- Acest aparat nu trebuie operat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoane care au o lipsă de experiență și cunoștințe.
- Acest aparat nu ar trebui, în nici un caz, să fie utilizat de copii.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- **AVERTISMENT:** Opriti întotdeauna aparatul și deconectați de la priză înainte de curățare, întreținere sau depozitare.

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.

RO

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 la 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

SEMNIFICAȚIA 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: mixerul electric sau telul.

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 131),

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.

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

- Funcționa în timp ce este sprijinit de fundul recipientului (cu instrumentele mixerului atașate), nedepășind însă nivelul de imersiune,
- Funcționa în timp ce este ținut în aer, cu ambele mâini (cu telul atașat),
- Funcționa 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).

RO

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 norme 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:

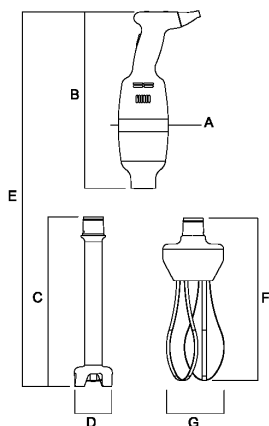
 HENDI Tools for Chefs	   
	Mikser/Blender Nr 0000000
	Mod. 224328-HENDI 250
	1N PE AC 230V 50Hz kg 1,5 A 1,2 kA 1 kW 0,25 2015



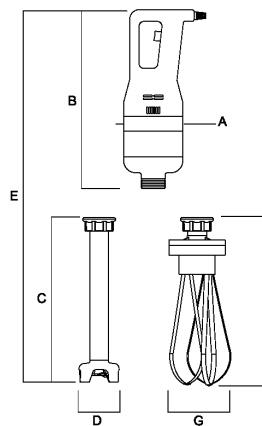
DATE TEHNICE ȘI DE FABRICAȚIE

Cod	224328	224373 282298	224335	224380 224397 282311	224359	224052
Puterea motorului (W)/Tensiunea (V)	250/230	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
Viteza maximă (rotații/min)	15000	15000	13000	15000	15000	15000
Viteza variabilă (rotații/min) numai pentru modelele VV	-	2500 – 15000	2000 – 9000	2000 – 9000	2000 – 9000	2000 – 9000
Dimensiuni A (mm)	Ø75	Ø75	Ø100	Ø100	Ø100	Ø100
Dimensiuni B (mm)	285	285	350	350	350	350
Dimensiuni C (mm)	250 + 20	250 + 20	300 + 40	400 + 40	500 + 40	500 + 40
Dimensiuni D (mm)	Ø75	Ø75	Ø85	Ø85	Ø85	Ø85
Dimensiuni E (mm)	520	520	650	750	850	850
Dimensiuni F (mm)	-	-	330*	330	330*	330*
Dimensiuni G (mm)	-	-	120*	120	120*	120*
Masa corpului aparatului (kg)	1,0	1,0	1,8	2,1	2,1	2,4

Code: 224328, 224373, 282298



Code: 224380, 224397, 282311, 224359, 224052



RO

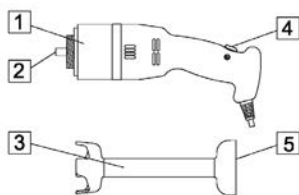


Nivelul continuu de putere acustică echivalent ponderii A	Sub 70 dbA
Natura curentului - frecvența	Conform plăcuței aparatului
Curent pentru încărcare completă	Conform plăcuței aparatului
Tensiune nominală	Conform plăcuței aparatului
Tensiunea circuitelor auxiliare	Conform plăcuței aparatului
Sistem de protecție	Izolație dublă
Nivel de protecție	IP X3
Temperatura maximă a aerului ambiental	+40°C
Nivel minim de iluminare necesar	500 lucși
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

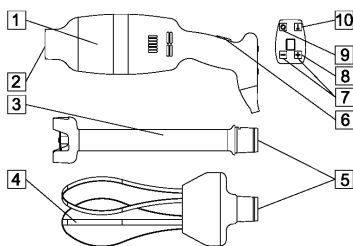
HENDI 224328



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 224373, 282298, 224380, 224397, 282311, 224359, 224052



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 instructajul tehnic necesar 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, tocare, fărâmițare, emulsionare, zdrobire, direct în vas sau într-un recipient adecvat, destinat utilizării în industria de catering.

În funcție de tipul instrumentului, 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 trebuie apucat, sprijinit și manipulat **așezând mâinile în zona prevăzută (vezi figura 131)**.



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 greutatea** 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

- 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.

în alte lichide;

- Este interzisă utilizarea **aparatului de personal neautorizat** 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 piulița 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**



Le 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.

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 per-

soanelor, 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.

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 bucăților 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,
- Înțepării 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

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

- 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.

situații periculoase pentru utilizatori. **Utilizatorul trebuie**, de altfel, să primească un instructaj adecvat.



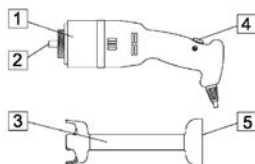
ASAMBLARE/DEZASAMBLARE

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 INSTRUMENTELOR HENDI 224328

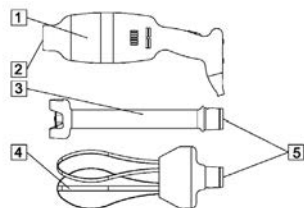
Aliniați și introduceți cuplajul (5) mixerului (3) în conectorul (2) corpului aparatului (1)

Înșurubați mixerul (3) pentru fixarea fermă a acestuia de corpul aparatului (1)



ASAMBLAREA INSTRUMENTELOR HENDI 224373, 282298, 224335, 224380, 224397, 282311, 224359, 224052

Aliniați și introduceți cuplajul instrumentelor (5) în conectorul rapid (2) al corpului motorului (1)




RO

Rotiți instrumentele (3-4) până la fixarea fermă a acestora de corpul aparatului (1)

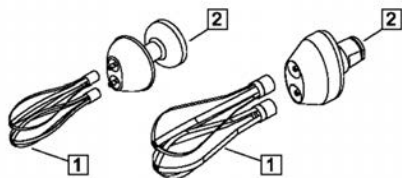
Activitățile de dezasamblare se efectuează în ordinea inversă a fazelor de asamblare descrise anterior.



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 protec-

ției 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 mucegaiului 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.

Pentru orice tip de intervenție sau schimbarea componentelor defecte, **activați serviciul de mentenanță.** Posibila schimbare va avea loc cu produse originale

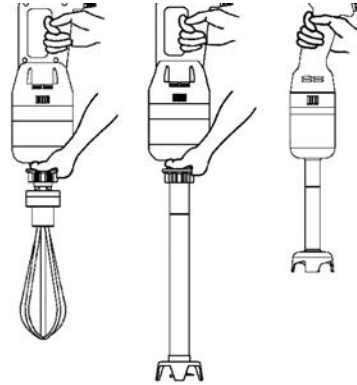
ale producătorului sau cel puțin cu aceeași calitate, siguranță și caracteristici similare. Pentru analiză contactați Centrul de Asistență Autorizată.



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 priză 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.

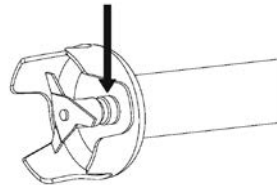


Este interzisă introducerea aparatului în recipient peste nivelul de imersiune și peste contrapiulița instrumentului.

Se recomandă neutilizarea aparatului în gol.

Se recomandă controlul periodic al integrității garniturii de cauciuc plasate sub lamă (a se vedea desenul) și schimbarea acesteia în cazul deteriorării sau uzurii.

Integritatea garniturii previne infiltrarea produsului în interiorul instrumentului evitând daunele aduse mixerului.



DECONECTARE

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.

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.

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.

Înteruperea funcționării	Intervenția dispozitivului de protecție în interiorul aparatului	Contactați un tehnician electrician: după eliminarea cauzelor care au determinat intervenția dispozitivului de protecție, repuneți în funcțiune.
	Cauza(e) neidentificată(e)	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	Verificați și reporniți alimentarea cu energie electrică.
	Dispozitivele de întrerupere se află în modul „OPRIT”	Introduceți ștecherul în priză.
	Nefuncționarea butonului de pornire	Verificați eficiența butonului și contactați în mod direct Centrul de Asistență Autorizată
	Intervenție termică din cauza supraîncălzirii	Așteptați răcirea completă a aparatului înainte de repornirea acestuia.
	Vizualizarea literei „E” pe afișaj	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.

RO

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 alimentat din aparat și a izolării sursei de alimentare electrică și de energie externă.

Aparatul, echipamentul electric și componentele acestuia **nu vor fi spălate niciodată cu apă și nici sub formă de jeturi de orice natură și cantitate;**

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.

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	<p>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.</p> <p>Răzuțiți suprafețele de posibilele reziduuri alimentare (de exemplu cu răzuitoare din plastic);</p> <p>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.</p> <p>Clătiți 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.</p>
		<p>PERIOADE DE INACTIVITATE LUNGĂ</p> <p>În timpul perioadelor de inactivitate lungă ale aparatului frecăți în mod energic toate suprafețele din oțel (în special din inox) cu o cârpă îmbibată cu ulei de vaselină pentru formarea unui strat de protecție.</p>
		<p>LUCRURI DE EVITAT ÎNAINTE SAU ÎN TIMPUL CURĂȚĂRII:</p> <p>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)</p>
		<p>PRODUSE CARE NU SE VOR UTILIZA:</p> <p>Aer comprimat cu jeturi spre zonele cu depozite de făină și spre aparat în general;</p> <p>Echipeamente cu vapori;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>Detergenții sub formă de pulbere abrazivă;</p> <p>Benzină, solvenți sau lichide inflamabile și/sau corozive;</p> <p>Substanțe pentru curățarea argintului.</p>

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 distruagă 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.

RO

7. MATERIALELE DE FABRICARE

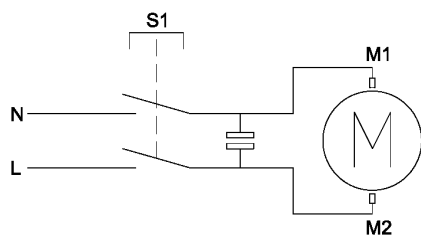
În conformitate cu cerințele de funcționare și producție, aparatul poate fi fabricat cu diverse tipologii de materiale de fabricare.

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	•	

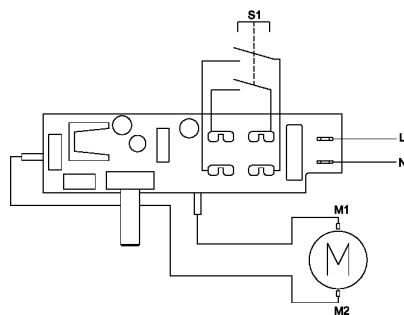


8. SCHEMA ELECTRICĂ

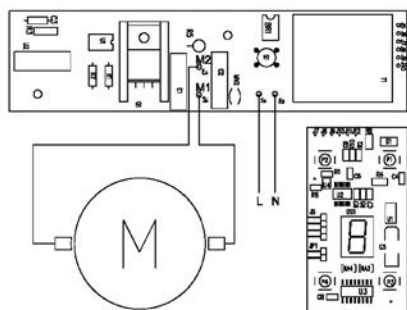
Code: 224328



Code: 224373, 282298



Code: 224380, 224397, 282311, 224359, 224052



RO






ОГЛАВЛЕНИЕ

1. УСТРОЙСТВО РУКОВОДСТВА.....	140
2. ОБЩИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ	142
3. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	146
4. УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	147
5. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ВЫЯВЛЕНИЕ НЕПОЛАДКОВ И ЧИСТКА.....	152
6. УНИЧТОЖЕНИЕ	155
7. ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	155
8. ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА	156

Благодарим Вас за покупку этого устройства HENDI. Внимательно прочитайте это руководство, обращая особое внимание на правила безопасности, изложенные ниже, перед установкой и использованием этого устройства в первый раз.

Правила безопасности

- Используйте прибор только по назначению, для которого он был разработан, как описано в данном руководстве.
- Изготовитель не несет ответственности за любой ущерб, вызванный неправильной работой и неправильным использованием.
- Держите прибор и электрическую вилку подальше от воды и других жидкостей. В случае, если прибор попадает в воду, немедленно снимите вилку питания с розетки. Не используйте устройство до тех пор, пока оно не будет проверено сертифицированным техническим специалистом. Несоблюдение этих инструкций приведет к угрожающей жизни опасности.
- Никогда не пытайтесь открыть корпус прибора самостоятельно.
- Не вставляйте объекты в корпус прибора.
- Не прикасайтесь к вилке мокрыми или влажными руками.
-  **Опасность поражения электрическим током!** Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор, ремонт должен проводиться только квалифицированный персонал.
- **Никогда не используйте поврежденный прибор!** Когда устройство повреждено, отсоедините устройство от розетки и обратитесь к продавцу.
- **Предупреждение!** Не погружайте электрические части прибора в воду или другие жидкости.
- Никогда не удерживайте прибор под проточной водой.
- Регулярно проверяйте штекер питания и шнур на наличие повреждений. В случае повреждения его необходимо заменить сервисным агентом или лицом, имеющим аналогичную квалификацию, с тем чтобы избежать опасности или травм.
- Убедитесь, что шнур не соприкасается с острыми или горячими предметами и держите его подальше от открытого огня. Никогда не тяните шнур питания, чтобы отсоединить его от розетки, всегда тяните вилку вместо нее.
- Убедитесь, что шнур питания и/или удлинитель не вызывают опасности аварии.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- **Предупреждение!** Пока штекер находится в розетке, прибор подключается к источнику питания.
- Выключите устройство, прежде чем отсоединить его от розетки.
- Подключите вилку питания к легкодоступной электрической розетке, чтобы в случае аварийной ситуации устройство можно было немедленно отключить.
- Никогда не носите прибор за шнур.



- Не используйте дополнительные устройства, которые не поставляются вместе с устройством.
- Подключите прибор только к электрической розетке с напряжением и частотой, указанными на этикетке устройства.
- Никогда не используйте аксессуары, кроме тех, которые рекомендованы производителем. Невыполнение этого требования может представлять опасность для безопасности пользователя и привести к повреждению устройства. Используйте только оригинальные детали и аксессуары.
- Этот прибор не должен эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или лицами, не имеющими опыта и знаний.
- Этот прибор ни при каких обстоятельствах не должен использоваться детьми.
- Держите устройство и его шнур питания в недоступном для детей месте.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ВСЕГДА** выключите устройство и отключите розетку от розетки перед очисткой, обслуживанием или хранением.

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 пользователю, 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 целью 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 ис-

пользованием.

- 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.

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.

RU

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.



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 кашичу и т.д. для использования в сфере общественного питания.

При помощи этого прибора и в зависимости от используемого инструмента можно готовить непосредственно в кастрюле минестроны, 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. 151)**, выполня-

ется 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),
- 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).

По завершению цикла обработки пищевой продукт выгружается вручную, предварительно вынув машину из емкости.

Все материалы, непосредственно соприкасающиеся с пищевыми продуктами, соответствуют действующим гигиеническим нормам.

В зависимости от потребностей функционирования и производства, машина может быть оснащена различными дополнительными деталями.

На машине установлена опознавательная табличка, на которой приведены следующие данные:

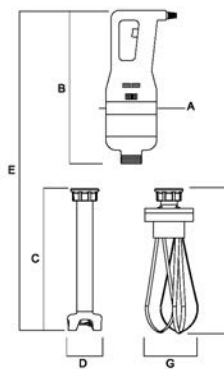
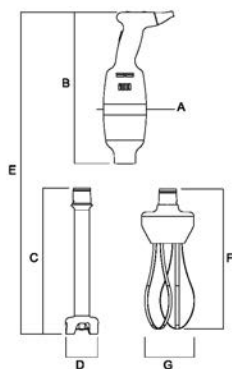
 HENDI Tools for Chefs	
	Mikser/Blender Nr 0000000
ul. Firmowa 12 60-023 Gądk, Poland	Mod. 224328-HENDI 250
	1N PE AC 230V 50Hz kg 1,5
	A 1,2 kA 1 kW 0,25 2015

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И КОНСТРУКЦИЯ

Код	224328	224373 282298	224335	224380 224397 282311	224359	224052
Мощность мотора (W)/ апряжение (V)	250/230	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
Макс. скорость (об./мин.)	15000	15000	13000	15000	15000	15000
Изменяемая скорость (об./мин.) только на мод. VV	-	2500 – 15000	2000 – 9000	2000 – 9000	2000 – 9000	2000 – 9000
Размеры А (мм)	Ø75	Ø75	Ø100	Ø100	Ø100	Ø100
Размеры В (мм)	285	285	350	350	350	350
Размеры С (мм)	250 + 20	250 + 20	300 + 40	400 + 40	500 + 40	500 + 40
Размеры D (мм)	Ø75	Ø75	Ø85	Ø85	Ø85	Ø85
Размеры E (мм)	520	520	650	750	850	850
Размеры F (мм)	-	-	330*	330	330*	330*
Размеры G (мм)	-	-	120*	120	120*	120*
Масса корпуса машины (kg)	1,0	1,0	1,8	2,1	2,1	2,4

код: 224328, 224373, 282298

код: 224380, 224397, 282311, 224359, 224052



RU

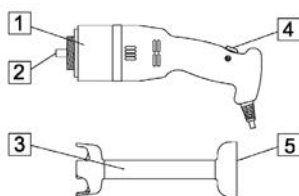


Уровень акустического давления постоянный равный коэф. А	Ниже 70dBA
Вид тока - Частота	См. табличку машины
Ток при полной нагрузке	См. табличку машины
Номинальное напряжение	См. табличку машины
Напряжение вспомогательных цепей	См. табличку машины
Система защиты	Двойная изоляция
Степень защиты	IP X3
Макс. 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

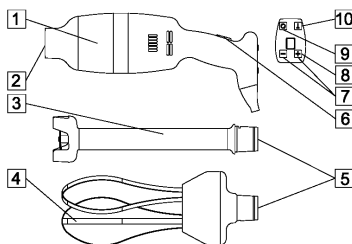
HENDI 224328



RU

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 224373, 282298, 224380, 224397, 282311, 224359, 224052



КОРРЕКТНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, НЕКОРРЕКТНОЕ ИЛИ ЗАПРЕЩЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Машина, описанная в данном руководстве, предусмотрена для управления ей **одним оператором**, обученным и оповещенном об остаточных рисках, и имеющим знания в области техники безопасности на уровне ответственных за техническое обслуживание. Оператор должен достиг-

нуть 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 непо-

средственно 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. 151).**



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 от-

ветственность.

- пользователь несет ответственность за повреждения, вызванные 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 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 систему блокировки инструментов до полной остановки инструмента и, в любом случае, ранее, **чем через 10 секунд** после нажатия кнопки останова ма-



Пользователь в любом случае несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением указанных условий корректного ис-

шины 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.

пользования. В случае возможных сомнений обращаться в Уполномоченный Центр Обслуживания.

RU

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,**

должен 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/СЕЕ. В рабочей зоне не должны присутствовать посторонние предметы. **Работодатель**, в соответствии с директивой 89/391/СЕЕ, 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.

ПРЕДОСТОРЕЖЕНИЯ, 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 опасных 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 возможностью 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.**

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

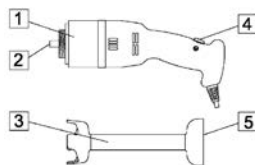
в положении OFF.

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)

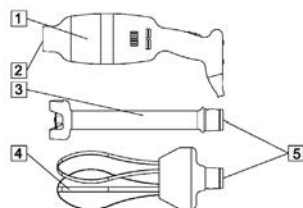


Завинтить блендер (3) до надежного его закрепления на корпусе машины (1)

МОНТАЖ ИНСТРУМЕНТА

HENDI 224373, 282298, 224335, 224380, 224397, 282311, 224359, 224052

Расположить по центру и вставить сцепление инструментов (5) в быстросъемное 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.

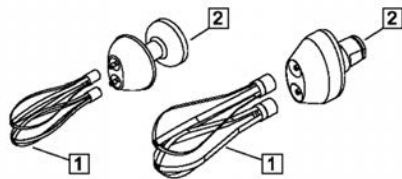


Запрещено использование венчика на машинах с неменяющейся скоростью (VF)
Запрещается использование венчика в машинах с регулируемой скоростью (VV)
на максимальной скорости

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)

RU

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 ⊕.



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: 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: 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: 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: 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: 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,

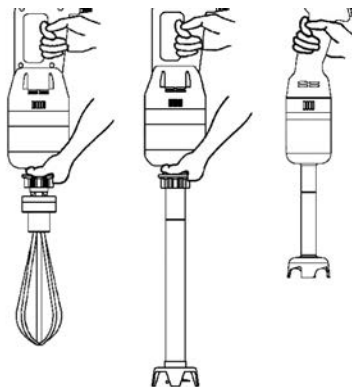
равные по качеству, надежности и характеристикам. Для уточнений обращаться в Уполномоченный Центр Обслуживания.



ЗАПУСК

Оператор машины может произвести ее запуск, учитывая следующее:

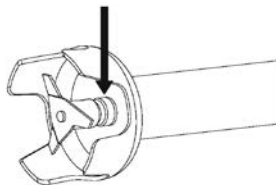
- Положительный результат проверок, описанных в предварительных подготовительных операциях,
- Положительный результат проверок, описанных в электрическом питании,
- Подключение вилки к соответствующей розетке,
- Положительный результат проверок, описанных в монтаже,
- Положительный результат контроля/ проверок, проводящихся перед запуском,
- Положительный результат проверок, направленных на выявление соответствия всем условиям безопасности,
- Вкладывать вручную пищевой продукт в кастрюлю,
- **При помощи обеих рук брать машину за предусмотренные для этого точки:**
 - Расположить машину таким образом, чтобы инструмент находился в кастрюле,
 - запустить машину, держать 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, расположенной под лезвием (см. рисунок сбоку) и заменять ее в случае повреждения 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 предусмотрен-

ные устройства управления,

- расположить машину на соответствующем рабочем столе,
- отсоединить вилку машины от розетки электрического питания,
- произвести чистку машины.

5. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ВЫЯВЛЕНИЕ НЕПОЛАДOK 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.



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 НЕПОЛАДOK 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 термомагнитов, 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

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.

гигиенического 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	<p>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.</p> <p>Удалить с поверхности возможные остатки пищевого продукта (например, при помощи пластмассовых скребков);</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Последующая сборка должна выполняться только в связи с рабочей потребностью.</p> <p>Хранить детали завернутыми в мягкую тряпку, не оставляющую ворсинки.</p>
		<p>ПЕРИОДЫ ДЛИТЕЛЬНОГО БЕЗДЕЙСТВИЯ</p> <p>Во время периодов длительного бездействия машины следует энергично протирать все поверхности из стали (особенно нержавеющей) тряпкой, пропитанной вазелиновым маслом, для образования защитного слоя.</p>
		<p>ЧТО НЕЛЬЗЯ ДЕЛАТЬ ДО ИЛИ ВО ВРЕМЯ ЧИСТКИ:</p> <p>Дотрагиваться до подвижных деталей, не убедившись предварительно в их остановке;</p> <p>Дотрагиваться до подвижных деталей, не установив машину в безопасное положение (блокировка в положении «ноль» устройств секционирования электрического питания)</p>
		<p>ВЕЩЕСТВА, КОТОРЫЕ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ:</p> <p>Сжатый воздух со струей, направленной в сторону резервуаров с мукой и вообще в сторону машины;</p> <p>Паровые приборы;</p> <p>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 непоправимо разьесть сталь, вызвать появление пятен и окисление. Даже испарения данных веществ могут вызвать окисление и даже ржавление стали;</p> <p>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;</p> <p>порошковые абразивные чистящие средства;</p> <p>бензин, растворители, воспламеняющиеся и/или коррозионные жидкости; вещества, применяющиеся для чистки серебра.</p>

6. УНИЧТОЖЕНИЕ

Наличие на машине изображения перечеркнутого мусорного бака указывает на то, что по завершению 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.

RU

7. ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ МАТЕРИАЛЫ

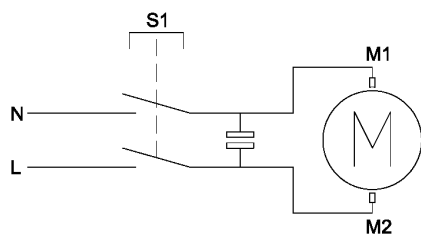
В зависимости от потребностей функционирования и производства, машина может быть выполнена из различных материалов.

УЗЕЛ	ТИП МАТЕРИАЛА	
	Нержавеющая сталь AISI 304	Пластмасса для пищевых продуктов
Корпус машины		•
Режущий инструмент блендера	•	
Колпак блендера	•	
Труба блендера	•	
Коробка редуктора венчика		•
Венчик	•	

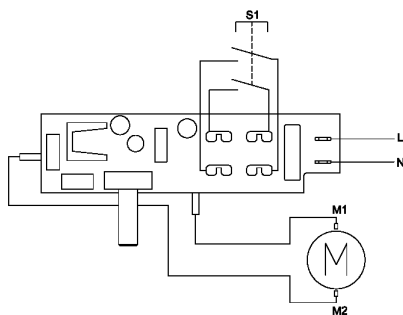


8. ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

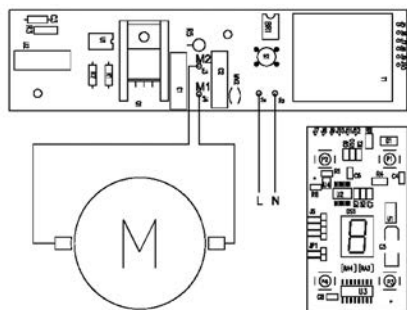
код: 224328



код: 224373, 282298



код: 224380, 224397, 282311, 224359, 224052



RU





OBSAH

1. OBSAH ORGANIZACE A KONZULTACE	160
2. OBECNÉ INFORMACE A POPIS ÚČEL, ČÁSTI.....	161
3. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	165
4. UVEDENÍ DO PROVOZU A POUŽÍVÁNÍ	166
5. ÚDRŽBA, ZJIŠTĚNÍ ZÁVAD A ČIŠTĚNÍ	171
6. PRODEJ.....	173
7. VÝROBNÍ MATERIÁLY	174
8. ELEKTRICKÉ SCHÉMA	174

Vážený zákazníku,

Děkujeme, že jste si koupili tento spotřebič Hendi. Přečtěte si pozorně tuto příručku a věnujte zvláštní pozornost níže uvedeným bezpečnostním předpisům před instalací a používáním tohoto spotřebiče poprvé.

Bezpečnostní předpisy

- Spotřebič používejte pouze k zamýšlenému účelu, pro který byl navržen, jak je popsáno v této příručce.
- Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným provozem a nesprávným používáním.
- Udržujte spotřebič a elektrickou zástrčku mimo vodu a jiné kapaliny. V případě, že spotřebič spadne do vody, okamžitě vyjměte zástrčku ze zásuvky. Nepoužívejte spotřebič, dokud nebyl zkontrolován certifikovaným technikem. Nedodržení těchto pokynů způsobí život ohrožující rizika.
- Nikdy se nepokoušejte otevřít kryt spotřebiče sami.
- Nevkládejte předměty do pouzdra spotřebiče.
- Nedotýkejte se zástrčky mokřými nebo vlhkými rukama.
- ⚠ **Nebezpečí elektrickým proudem!** Nepokoušejte se opravit spotřebič sami, opravy provádějí pouze kvalifikovaní pracovníci.
- **Nikdy nepoužívejte poškozený spotřebič!** Když je poškozen, odpojte spotřebič od zásuvky a obraťte se na prodejce.
- **Varování!** Neponořte elektrické části spotřebiče do vody nebo jiných kapalin.
- Nikdy nedržte spotřebič pod tekoucí vodou.
- Pravidelně kontrolujte napájecí zástrčku a kabel pro případné poškození. Pokud je poškozen, musí být nahrazen servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečí nebo zranění.
- Ujistěte se, že kabel nepřichází do kontaktu s ostrými nebo horkými předměty a udržujte jej mimo otevřený oheň. Nikdy nevytahujte napájecí kabel, abyste jej odpojili od zásuvky, vždy vytáhněte zástrčku.
- Ujistěte se, že napájecí kabel nebo prodlužovací kabel nezpůsobují nebezpečí výletu.
- Spotřebič během používání nenechávejte bez dozoru.
- **Varování!** Dokud je zástrčka v zásuvce, je spotřebič připojen ke zdroji napájení.
- Vypněte spotřebič před odpojením ze zásuvky.
- Napájecí zástrčku připojte ke snadno přístupné elektrické zásuvce, takže v případě nouze lze spotřebič okamžitě odpojit.
- Nikdy nenoste spotřebič za šňůru.
- Nepoužívejte žádná další zařízení, která nejsou dodávána společně se spotřebičem.
- Připojte spotřebič pouze k elektrické zásuvce s napětím a frekvencí uvedenými na štítku spotřebiče.
- Nikdy nepoužívejte jiné příslušenství než příslušenství doporučené výrobcem. Pokud tak neučiníte, mohlo by představovat bezpečnostní riziko pro uživatele a mohlo by dojít k poškození spotřebiče. Používejte pouze originální díly a příslušenství.

CZ



- Tento spotřebič by neměl být provozován osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi ani osobami, které nemají zkušenosti a znalosti.
- Tento spotřebič by za žádných okolností neměly používat děti.
- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- **VAROVÁNÍ:** VŽDY vypněte spotřebič a odpojte od elektrické zásuvky před čištěním, údržbou nebo skladováním.

1. OBSAH ORGANIZACE A KONZULTACE

RUČNÍ ÚČEL

RUČNÍ VÝZNAM

Tento návod k použití je třeba považovat za nedílnou součást stroje:

- Musí být uchovány po celou dobu životnosti stroje.
- Musí být spojen se strojem v případě jeho zastavení.

- Kromě zobrazení všech užitečných upozornění pro operátory, obsahuje (shromážděné v konkrétních kapitolách) elektrické diagramy, které budou použity pro možné údržbářské zásahy a opravy.

ROZSAH PŮSOBNOSTI / RUČNÍ ÚČEL

Účelem této příručky pro použití je poskytnout závazku všechny nezbytné informace, aby, s výjimkou adekvátního použití dodávaného stroje, byla schopna ji spravovat autonomněji a případně bezpečněji. Kromě toho byla tato příručka napsána za účelem

dodávání indikací a varování, aby bylo možné znát dodaný stroj, porozumět jeho principům a funkčním omezením. Pro případné pochybnosti můžete zavolat do Centra autorizované pomoci.

PŘIJÍMAČE

Tento návod k použití, dodávaný v počtu 1 výtisku společně se strojem, je dodáván jako nedílná součást stroje, určen pro obsluhu, tak pro kvalifikované techniky kvalifikované pro instalaci, používání a údržbu.

Služba prevence a ochrany odpovědná za závazek a další zaměstnavatelé, kterým je stroj určen, musí vzít v úvahu tento návod k použití, aby přijali všechna technická a organizační opatření.

RESPONSIBILITY

- Pokud tento návod přetrvává poškození nebo je ztracen, je možné požádat o kopii Autorizované Centrum pomoci.
- Tato příručka odráží technický stav během výroby stroje; výrobce si vyhrazuje právo aktualizovat produkci a v důsledku toho i další manuální vydání, bez povinnosti aktualizovat produkci nebo předchozí příručky, pokud ne ve zvláštních případech týkajících se zdraví a bezpečnosti osob.
- Věnujte zvláštní pozornost obsahu ostatních rizik na

- stroji a předpisům, které musí obsluha dodržovat.
- Výrobce odpovídá za stroj v jeho původní konfiguraci.
- Výrobce nenes odpovědnost za škody způsobené nesprávným používáním nebo nesprávným použitím stroje a dokumentace nebo za škody způsobené nedodržováním imperativních norem,
- nedbalostí, nedostatkem zkušeností, nerozvážeností a nerespektováním regulačních norem jménem zaměstnavatele, provozovatele nebo údržbáře a za každou možnou škodu způsobenou



iracionálním, nesprávným a / nebo nesprávným použitím.

- Výrobce nenese odpovědnost za důsledky způsobené použitím neoriginálních náhradních dílů nebo stejnými vlastnostmi.
- Výrobce odpovídá pouze za informace uvedené v původní verzi manuálu v italském jazyce.
- Nedodržení předpisů obsažených v této příručce způsobí okamžité poškození záruky.
- Továrna odpovědná za dohled nad pracovními činnostmi v oblasti předpokládaných příslušných

kompetencí a kompetencí musí:

- Provést předpokládaná bezpečnostní opatření;
- Informovat provozovatele o konkrétních rizicích, kterým jsou vystaveni, a seznámit je se základními standardy prevence;
- Připravit a vyžadovat, aby jednotliví operátoři dodržovali bezpečnostní normy a používali ochranné prostředky, které mají k dispozici;
- Pusťte se do práce s tímto produktem pro více moderních operací.

SIMBOLOGIE VÝZNAM

Zde je jasně specifikováno význam symbolů a definic, které budou použity v současnosti dokument.



NEBEZPEČÍ

Zobrazuje přítomnost nebezpečí pro osoby, které na stroji pracují, a pro osoby v blízkosti, proto musí být uvedena činnost prováděna v souladu se skutečnými normami prevence nehod a s body uvedenými v této příručce.



OPATŘENÍ

Zobrazuje varování o užitečných informacích a / nebo dalších doporučeních a / nebo prozíravosti o skutečném provozu.



POZORNOST

Ukazuje činnost, kterou je třeba provádět opatrně, aby nedošlo k poškození stroje.

2. OBECNÉ INFORMACE A POPIS ÚČEL, ČÁSTI

Mixér je přenosné zařízení navržené pro lámání, stloukání, drcení, strouhání a míchání a použití v stravovacích kolektivních zařízeních.

Zařízení umožňuje přípravu přímov misce, husté zeleninové pyré, polévky, bramborová kaše, krémy, koláče, majonézy, mandlová dřev, sýr atd.

Zařízení se skládá z motoru a skříně, ve které je motor připojen k pracovnímu prvku: směšovači nebo metle.

Prvek se nasadí na tělo zařízení a uzamkne se šroubem nebo jiným uzávěrem.

Vložte přísady do nádoby.

Zařízení používejte oběma rukama na určených

místech (viz nákres strana 171):

- Umístěte hrot zařízení do nádoby nebo misky;
- Utáhněte hrot,
- Po použití vypněte a vložte zpět na místo.

V závislosti na použité metodě a špičce zařízení může:

- pracujte tak, že jej opřete o dno misky (v případě míchání) bez ponoření zařízení nad značkou,
- pracujte oběma rukama (pomocí šlehače),
- provozujte s podporou, kterou můžete upevnit na misku. Držák lze použít pro časově náročné úkony nebo při zpracování jídla s rizikem popálení.



Po zpracování by mělo být jídlo přeneseno ručně. Jakýkoli materiál zařízení, který přijde do kontaktu s potravinami splňují příslušné hygienické normy. Podle provozních a výrobních požadavků lze zařízení použít s různými volitelnými částmi zařízení.

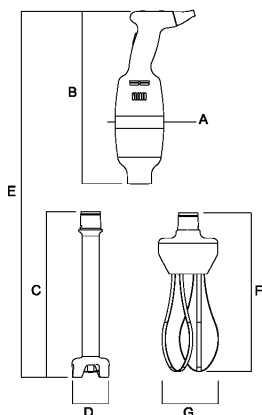
Zařízení je dodáváno se štítkem a typový štítek obsahující následující údaje:

 HENDI Tools for Chefs	   
	Mikser/Blender Nr 0000000
	Mod. 224328-HENDI 250
	1N PE AC 230V 50Hz kg 1,5
60-023 Gądki, Poland	A 1,2 kA 1 kW 0,25 2015

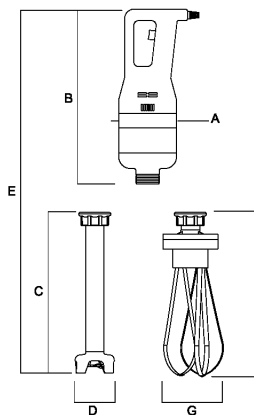
TECHNICKÉ A VÝROBNÍ ÚDAJE

Kód	224328	224373 282298	224335	224380 224397 282311	224359	224052
Výkon motoru (W) / Napětí (V)	250/230	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
Maximální rychlost (otáčky / min)	15000	15000	13000	15000	15000	15000
Variabilní rychlost (otáčky / min) pouze modely VV	-	2500 – 15000	2000 – 9000	2000 – 9000	2000 – 9000	2000 – 9000
Velikosti A (mm)	Ø75	Ø75	Ø100	Ø100	Ø100	Ø100
Velikosti B (mm)	285	285	350	350	350	350
Velikosti C (mm)	250 + 20	250 + 20	300 + 40	400 + 40	500 + 40	500 + 40
Velikosti D (mm)	Ø75	Ø75	Ø85	Ø85	Ø85	Ø85
Velikosti E (mm)	520	520	650	750	850	850
Velikosti F (mm)	-	-	330*	330	330*	330*
Velikosti G (mm)	-	-	120*	120	120*	120*
Hmotnost stroje (kg)	1,0	1,0	1,8	2,1	2,1	2,4

Kód: 224328, 224373, 282298



Kód: 224380, 224397, 282311, 224359, 224052

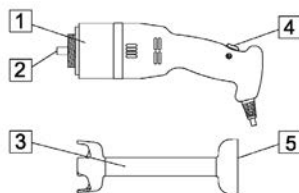


Continue acoustic power level considered equal to considered A	Minor of 70 dBA
Current nature – frequency	Cfr. Machine plate
Full charge current	Cfr. Machine plate
Use nominal voltage	Cfr. Machine plate
Auxiliary circuits voltage	Cfr. Machine plate
Protection system	Double insulation
Protection degree	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

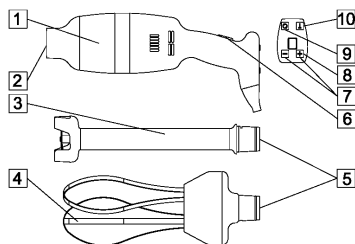
1. Tělo stroje
2. Spoj pro nástroje
3. Mixér
4. Startovací tlačítko
5. Matice blokující nástroj
6. Variátor rychlosti

HENDI 224328



1. Tělo stroje
2. Spoj pro nástroje
3. Mixér
4. Šlehací nástroj
5. Rychlá spojka blokující nástroj
6. Startovací tlačítko
7. Ovládací prvky pro změnu rychlosti
8. Spouštěcí bezpečnostní tlačítko
9. Tlačítko nepřetržitého používání
10. Přepínač mixéru / šlehač

HENDI 224373, 282298, 224380, 224397, 282311, 224359, 224052



BĚŽNÉ POUŽITÍ, NESPRÁVNÉ POUŽITÍ, NESPRÁVNÉ POUŽITÍ NEBO ZAKÁZANÉ POUŽITÍ.

U stroje popsaného v tomto návodu k použití se předpokládá, že bude řízen pouze kvalifikovanou a připravenou obsluhou na možné rizika, ale s odbornou způsobilostí, pokud jde o bezpečnost pracovníků údržby.

Obsluha by měla mít alespoň minimální věk stanovený sociálními zákony o práci a mít potřebné technické vzdělání, minimálně od odbornějšího provozovatele, který ho předběžně proškolí pro správné používání stroje





Při svém **NORMÁLNÍM POUŽITÍ** a v rozumné míře předvídatelném. může být stroj používán pouze ke šlehání, míchání a mletí, drčení, emulgaci, redukci na kaši, přímo v hrnci nebo odpovídající nádobě vhodné pro použití v kolektivním a institucionálním restaurování.

Podle typu nástroje je možné připravovat přímo

v hrnci husté zeleninové a těstovinové polévky, bramborovou kaši, krémy, těsta, majonézy, mandlovou kaši, sýrové krémy a cokoli dalšího.

Přístroj je třeba vzít, podepřít a manipulovat s ním, umístěním do předepsané zóny (viz obrázek). strana 171.



Stroj se nesmí používat **NESPRÁVNÝM ZPŮSOBEM**; zejména:

- Nesmí se používat pro domácí účely,
- Nesmí fungovat s parametry odlišnými než jsou uvedeny v technických parametrech tabulky,
- Při každém použití stroje s odlišnými způsoby použití než jsou uvedeny v tomto návodu, výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost,

- Uživatel je odpovědný za škody vzniklé v důsledku nedodržení podmínek výkonu v
- V souladu s dohodnutými technickými specifikacemi a potvrzení smlouvy,
- Nářadí se nesmí používat ve vakuu;
- Nesmí se s ním úmyslně manipulovat nebo ho poškodit, ani odstranit nebo skrývat štítky.

CZ

Stroj nesmí být používán v nesprávném stavu způsobu nebo zakázu, aby nedošlo k nějakému poškození nebo zranění. Mohlo by dojít ke zranění obsluhy; zejména:

- Je zakázáno tahat za elektrický přívodní kabel nebo stroj odpojovat od přívodní zástrčky
- je zakázáno pokládat břemena na stroj nebo na elektrický přívodní kabel.
- je zakázáno pokládat elektrický napájecí kabel na stroj na ostré části nebo s nebezpečím popálení,
- je zakázáno používat stroj s poškozeným kabelem a neintegrováním elektrickým přívodním kabelem nebo s poškozeným nebo nefunkčním ovládním.
- je zakázáno nechat stroj vypnutý s kabelovým přívodem.
- s elektrickým přívodním kabelem připojeným k přívodu zástrčkou,
- je zakázáno vkládat dovnitř jakýkoli předmět.
- ventilační kryt motoru;
- je zakázáno umísťovat stroj na různá místa nad předměty z pracovní půdy používané v potravinářství výškové pole v rozmezí 900 - 1100 mm od úrovně používání zařízení,
- je zakázáno používat hořlavé látky, žíravé nebo

škodlivé látky pro čištění nebo výrobků nadměrně alkalických jako žíraviny, soda nebo čpavku,

- je zakázáno ponořovat stroj do vody nebo do vody s obsahem jiných kapalin;
- je zakázáno, aby zařízení používaly osoby, které k tomu nejsou oprávněny a s jiným oděvem, než který je určen pro použití,
- je zakázáno používat ve strojích šlehací metly s pevnými otáčkami,
- je zakázáno vnášet do hrnce se strojem výrobky nebo předměty které mají jiné vlastnosti než ty, které se projevují při běžném používání, jako např. kosti, mražené maso, nepotravinářské výrobky nebo jiné výrobky. Předměty, jako jsou šátky atd....,
- Je zakázáno stroj brát, podpírat a manipulovat s ním, umísťovat rukama do různých zón od při běžném používání, a přesto udržovat přístroj pouze rukami.
- Je zakázáno naléhat na ostatní nebo se nechat od nich nutit dávat
- krmné produkty nebo přísady směrem k na dno nádoby s vloženým strojem
- ve funkčním stavu a obecně vkládat ruce nebo jakoukoli jinou část těla do hrnce během provozu stroje a jeho fungování,



- je zakázáno vkládat stroj do hrnce více, než je označený ponor a jakkoli přes blokovací matici nástroje,
- je zakázáno vyjmout stroj z nádoby předtím, než je nástroj zcela zastaven před uplynutím 10 sekund od zastavení stroje a jeho ovládní,
- je zakázáno pracovat na systémech blokování nástrojů před úplným zastavením nástroje, nejdříve však po 10 sekundách od zastavení stroje připojeného k elektrickému napájení,
- je zakázáno částečné odstranění ochran a nebezpečných signálů.

- Je zakázáno fungovat bez toho, aby byly zajištěny všechny funkce k eliminaci zbytkových rizik.
- je zakázáno kouřit nebo používat zařízení s volným plamenem a manipulovat se žhavými materiály, pokud nejsou přijata vhodná bezpečnostní opatření.
- Je zakázáno aktivovat nebo nastavovat ovládní a blokovací zařízení jako knoflíky nebo podobná zařízení, a to jak během provozu, tak i při práci pokud k tomu nejste oprávněni.



Uživatel je však odpovědný za škody vzniklé v důsledku nedodržení stanovených podmínek běžných podmínek používání. V případě pochybností se můžete obrátit na autorizované asistenční centrum.

3. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

ÚVOD



Chybějící normy a aplikace bezpečnostních postupů mohou být zdrojem nebezpečí a škod.

Stroj je při používání omezen na dodržování ochrany jménem konečného uživatele:

- Všechna pravidla, uvádění do životního prostředí a používání, chování lidí, stanovených zákony a/

nebo platnými předpisy norem; se zvláštním zřetelem na pevná zařízení před dodaným strojem a pro jeho připojení / fungování;

- Všechny další pokyny a upozornění k použití součástí přiložené technické / grafické dokumentace ke stejnému stroji.



Není-li stanoveno jinak, personál který provádí instalační zásahy, připojení, údržbu, opětovnou montáž a opětovné použití, poškození nebo poruchy, demolice a demontáže musí být kvalifikovaný personál s bezpečnostní kvalifikací a poučen o možných rizi-

cích, přičemž musí být schopen pracovat s kompetencemi v oblasti bezpečnosti pro údržbu a s odbornou způsobilostí v oblasti bezpečnosti pro údržbu zaměstnanců.

PROSTŘEDÍ, PRACOVNÍ A TRANZITNÍ MÍSTA

Pracovní prostředí musí odpovídat směrnici 89/654/EHS. V pracovním prostoru se nesmí vyskytovat cizí předměty. Zaměstnavatel je povinen respektovat směrnice 89/391/EHS, která se týká realizace opat-

ření na podporu bezpečnosti a zlepšení zdraví zaměstnanců při práci a musí zajistit odstranění nebo snížení projevů zbývajícího rizika, jak je stanoveno v této příručce.



UPOZORNĚNÍ NA ZBYTKOVÁ RIZIKA

ZBYTKOVÉ RIZIKO V DŮSLEDKU ODSTRANĚNÍ PEVNÝCH OCHRAN, ZÁSAHŮ DO POŠKOZENÝCH ČI OPOŤREBENÝCH ČÁSTÍ



Při jakékoli příležitosti se obsluha nesmí pokoušet otevřít nebo odstranit pevnou ochranu nebo manipulovat s bezpečnostním zařízením.

Ve fázi zařízení, údržby, výměny a čištění a při všech dalších ručních operacích, které se dějí při zavádění rukou nebo jiných částí těla do nebezpečných oblas-

Kromě toho ve fázi čištění nebo odblokování vložených kousků v čepeli, ke kterému dochází také při zavádění rukama v blízkosti řezných nástrojů, dochází k riziku způsobené především pořezáním nabroušenými částmi nástroje.

Kromě toho obsluha a údržbář musí být kvalifikovaní pro zásahy spojené s údržbou a ručními operacemi s otevřenými ochranami, musí

tí stroje přetrvává zbytkové riziko, které je způsobeno především:

- údery o výrobní části stroje,
- odřetí a/nebo pohmoždění hrubými částmi stroje,
- ostré bolesti způsobené ostrými částmi,
- pořezání ostrými částmi nástrojů.

být proškoleni o rizicích, která z toho vyplývají, a musí být musí mít oprávnění od odpovědné osoby a musí používat

odpovídající individuální ochranná zařízení, a mít rukavice proti pořezání. Všechny zásahy na kotoučích musí být prováděny tak, aby byly kotouče otočeny čepelemi směrem k spodní straně.

CZ

4. UVEDENÍ DO PROVOZU A POUŽÍVÁNÍ



Správa stroje je povolena pouze oprávněným pracovníkům a řádně vyškoleným s dostatečnými technickými zkušenostmi.

Před zapnutím stroje proveďte následující úkony

operace:

- Přečtěte si pozorně technickou dokumentaci,
- Zjistěte, jaké ochrany a nouzová zařízení jsou na stroji k dispozici, jejich umístění a a jejich funkci.

Nepovolené používání komerčních dílů a příslušenství které jsou součástí ochrany a bezpečnostních prvků zařízení může způsobit některé poruchy a vznik

nebezpečí pro obsluhu. Provozovatel musí kromě toho absolvovat odpovídající školení.

MONTÁŽ / DEMONTÁŽ

Montážní / demontážní operace každého zařízení stroje se provádějí pomocí zastavení stroje a s odpojenou zástrčkou ze zásuvky, nebo při vypnutém

sekčním zařízením.

Montáž stroje probíhá v různých fázích (například se ukazuje stroj se základnou tělesal).

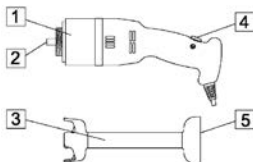


MONTÁŽ NÁSTROJE

HENDI 224328

Vyrovnejte a nasadte spojku (5) mixéru (3).
do spojky (2) tělesa stroje (1).

Zašroubujte mixér (3) nahoru, aby se upevnil
pevně k tělesu stroje (1).

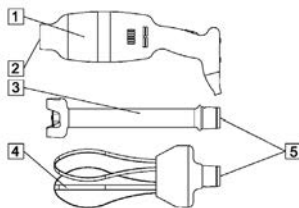


MONTÁŽ NÁSTROJE

HENDI 224373, 282298, 224335, 224380, 224397, 282311, 224359, 224052

Vyrovnejte a zasuňte spojku nářadí (5) do rychlospojky (6).
spojku (2) na tělese motoru (1).

Otočte nářadí (3-4) nahoru, aby se upevnilo
pevně k tělesu stroje (1).



Demontážní činnosti navazují a popsané zpětně na
předchozí montážní fáze.



Je zakázáno používat šlehací nástroj na strojích
s pevnými otáčkami (VF).

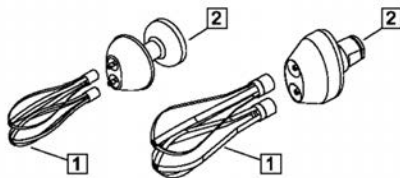
Je zakázáno používat šlehací nástroj ve strojích
s proměnnou rychlostí (VV) s funkcí maximální
rychlosti (⚡)

CZ

MONTÁŽ/DEMONTÁŽ ŠLEHAČŮ

Při demontáži vytáhněte metly (1), jakmile se neod-
dělují od skupiny nástavců (2).

Pro jejich montáž vložte základ metel (1) do čepu re-
dukční skupiny (2) a důkladně zatlačte.








POPIS FUNGOVÁNÍ

Ovládací zařízení jsou navržena a vyrobena tak, aby byla co nejjistější, nejspolehlivější a nejdolnější proti poškození v normálním provozním namáhání a předvídatelném namáhání a vnějším vlivům.

Kromě toho jsou zřetelně viditelné, lokalizovatelné a označené vhodným značením.



Zde jsou uvedena hlavní ovládací zařízení:

TYP / BARVA	ODKAZ / POPIS
Tlačítko / černé	"  " / Tlačítko pro ovládání spuštění stroje s udržovací činností.
Klíč / černá	"  " / Tlačítko přepínání max. rychlosti pouze pro mixér (pouze modely HENDI: 224335, 224359, 224380)
Klíč / černá	"  " / Klíč pro zvýšení rychlosti / bezpečnostní klíč pro startování (pouze modely HENDI: 224335, 224359, 224380)
Klíč / černá	"  " / Klíč pro snížení rychlosti (pouze modely HENDI: 224335, 224359, 224380)
Klíč / černá	"  " / Klíč pro bezpečnostní spuštění stroje (pouze modely HENDI: 224335, 224359, 224380)
Zobrazení / červená	Zobrazení rychlosti: od 1 do 9 / zobrazení maximální rychlosti (pouze modely HENDI: 224335, 224359, 224380)

SPUŠTĚNÍ

Spuštění stroje impulsem je možné pouze dobrovolným stiskem ovládacího zařízení k tomuto účelu:

Model HENDI: 224328: "" používat pouze s udržovanou činností.

Modely HENDI: 224335, 224359, 224380: "" + "". Používejte pouze s pokračující činností.

STOP

Pro ovládání stop stiskněte tlačítko .

FUNKČNÍ BEZPEČNOST

Pokud je stroj namáhán nebo je vystaven příliš velkému zatížení nebo je přetížený, tak se okamžitě zastaví z důvodu tepelné funkční ochrany.

V takovém případě počkejte, až se zcela ochladí, a teprve potom přejděte k funkci spuštění.

CHYBĚJÍCÍ NAPĚTÍ

V případě přerušení elektrického napájení nebo pokud je stroj odpojen od elektrické sítě bude moci být zařízení opětovně spuštěno pouze po opětovném za-

pojení elektrického napájení a opětovném připojení k elektrické síti.

KONTROLA A OVĚŘENÍ PŘED SPUŠTĚNÍM

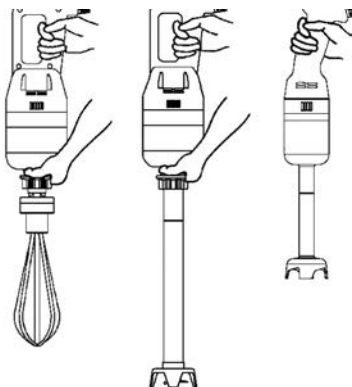
OVĚŘENÍ / KONTROLA	METODY A KONTROLY
Zkontrolujte to: <ul style="list-style-type: none">• Uvnitř hrnce se nevyskytují cizí předměty	Zkontrolujte to: Uvnitř hrnce se nevyskytují cizí předměty Kontrola pohledem na uvedené části, zda se v nich nenacházejí předměty nebo cizí tělesa jako např. různé nástroje, oblečení atd. a zda tam není potravinářský výrobek
Zkontrolujte čištění: <ul style="list-style-type: none">• vnějších stran stroje• nástroje podél jeho povrchu• vnějších stran nástroje	Před použitím stroje je třeba vizuálně zkontrolovat všechny uvedené povrchy dílů, aby se zjistilo, zda jsou vyčištěné. V případě výskytu plísní nebo jiného typu znečištění zajistěte postupy čištění v souladu s pokyny uvedenými v kapitole 5.
Zkontrolujte integritu: <ul style="list-style-type: none">• pevných ochran• tělesa stroje	Všechny pevné ochrany atd. musí plnit funkci, pro kterou byly určeny. Uvedené části zkontrolujte zrakem, abyste ověřili jejich neporušenost v jejich povrchové vnější části. Díly však musí být vyměněny při prvních signálech eroze nebo porušení (viz autorizované asistenční středisko).
Zkontrolujte funkčnost: <ul style="list-style-type: none">• částí řídicího systému / kontroly bezpečnosti;• ovládacích zařízení	Všechna zařízení musí plnit funkci, pro kterou byla určena. Ovládejte přímo zařízení tak, aby tato zařízení plnila očekávanou funkci. Ovládací prvky a všechny díly však musí být vyměněny na základě první erozní signalizace nebo rozbití (viz autorizované asistenční středisko).
Zkontrolujte nepřítomnost: <ul style="list-style-type: none">• podivných zvuků po nastartování	Pokud se během kontroly funkčnosti řídicích zařízení objeví podivné zvuky, například v důsledku zadření nebo mechanických poruch, okamžitě zastavte stroj a kontaktujte servisní službu.

Pro jakýkoli typ zásahu nebo pro změnu částí, které jsou poškozeny, kontaktujte servisní službu. Případná výměna musí být provedena u výrobce originálními díly nebo alespoň kvalitními, bezpečnými a spo-

lehlivými výrobky s ekvivalentními vlastnostmi. Pro posouzení se obraťte na autorizované asistenční středisko.



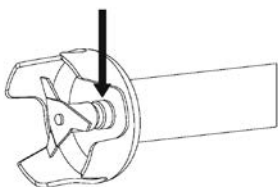
VLOŽENÍ FUNKCE



Obsluha stroje může uvést stroj do provozu podle níže uvedených indikací:

- Výsledek pozitivní kontroly pro přípravné předběžné operace,
- kladný výsledek kontroly elektrického napájení,
- připojení zástrčky do vhodné zásuvky,
- kladný výsledek kontroly montáže,
- Pozitivní výsledky kontrol / kontroly před spuštěním,
- výsledek pozitivních kontrol při finalizaci, aby se zkontrolovalo dodržení všech bezpečnostních podmínek,
- Ručně vložte produkt do hrnce,
- Oběma rukama uveďte stroj do předpokládaných zón:
 - Umístěte jej pomocí nástroje dovnitř hrnce,
 - Spusťte, udržujte a manipulujte s ním až do konce práce se vstupním produktem,
- Když potravinářský výrobek dosáhne požadované pevnosti, zastavte stroj a umístěte jej na odpovídající opěrnou lavici,
- Ručně vyprázdněte hrnec s potravinářským produktem a vyjměte jej oběma rukama a v případě potřeby potravinářský produkt vylévejte.

CZ



Je zakázáno zavádět stroj do hrnce, více než ponorné hrdlo a jakkoli nad blokovací maticí nástroje.

Doporučuje se, aby stroj nepracoval ve vakuu.

Doporučujeme pravidelně kontrolovat těsnění pláště a neporušenost těsnění umístěného pod nožem (viz výkres) a v případě jeho poškození nebo opotřebení jej vyměnit.

Neporušenost těsnění brání pracovnímu výrobku prosakování výrobku dovnitř přístroje, čímž se zabráni poškození mixéru.

VYPÍNÁNÍ

Při vypínání je třeba postupovat v souladu s tím, co je zde uvedeno:

- Před vypnutím vyčkejte na pracovní závěr, nebo počkejte, až produkt dosáhne požadované tuhosti pokrmu.
- Zastavte stroj uvolněním předepsaných ovládacích zařízení,
- Umístěte stroj na vhodnou podpěru
- Odpojte zástrčku od stroje z přírodní zásuvky,
- Proveďte čisticí zásahy.



5. ÚDRŽBA, ZJIŠTĚNÍ ZÁVAD A ČIŠTĚNÍ PŘEDPISY PRO ÚDRŽBU

IZOLACE OD VNĚJŠÍCH ZDROJŮ NAPÁJENÍ

Před provedením jakékoli operace údržby, čištění a výměny dílů musí být odpojeny vnější napájecí zdroje.



Umístění ochranného zařízení na „nulu“ před napájecím vedením elektrického zařízení.



Odpojte hlavní dělicí zařízení a zajistěte ochranu zásrčky vhodnými prvky.

ROZBITÍ NEBO POŠKOZENÍ VÝZKUMNÝCH A POHYBLIVÝCH PRVKŮ ODBLOKOVÁNÍ

Zde jsou uvedeny zásahy pro výzkum zlomů nebo poškození a pohyblivé prvky odblokování, které mohou provádět pracovníci údržby.

TYPE	POTENCIÁL/PŘÍČINA	MODULACE A POROVNÁVÁNÍ
Síťové napětí chybí	Obecný výpadek proudu	Kontaktujte distributora elektrické energie.
	Pojistky nebo termální magnety v místě napájení stroje	Po odstranění příčin, které způsobily problém v ochranného zařízení se může obnovit jeho činnost. V případě přetrvávání problému kontaktujte elektrikáře.
Funkční zásah	Zásah ochranného mechanismu uvnitř stroje	Obraťte se na elektrikáře: poté, co jste odstranily příčiny, které způsobily zásah do ochranného zařízení, obnovte jej.
	Příčinu/y nelze identifikovat	Kontaktujte přímo autorizovanou asistenční službu.
Stroj správně nefunguje: čepele se neotáčejí nebo nepracuje správně řezání	Nedostatek napájecího napětí	Kontrola a obnovení elektrické energie.
	Sekční zařízení nastavená na „OFF“	Připojte zástrčku zařízení do napájecí zásuvky.
	Chybí tlačítko pro funkční spuštění	Zkontrolujte účinnost tlačítka a případně kontaktujte přímo autorizovanou asistenční službu.
	Tepelný zásah v důsledku přehřátí	Před použitím stroje vyčkejte na úplné vychladnutí a poté restartujte zařízení.
	Zobrazení na displeji písmeno „E“	Poškozená čtečka rychlosti, kontaktujte přímo autorizované asistenční centrum

CZ



MIMOŘÁDNÁ ÚDRŽBA

Pro zásah mimořádné údržby v důsledku poruch, revizí nebo mechanických poruch a elektrického poškození, je nutný zásah přímo u autorizované asistenční služby střediska.

Pokyny k mimořádné údržbě nejsou uvedeny v tomto návodu k použití a proto je třeba si je výslovně vyžádat u výrobce.

ČIŠTĚNÍ



Je zakázáno ručně čistit části zařízení a prvky v chodu. Veškeré čisticí zásahy musí být zahájeny pouze a výhradně po odstavení stroje s potravinářským výrobkem a po izolaci od zdroje elektrického proudu a od vnějších zdrojů energie.

Stroj a elektrické zařízení se nesmí nikdy umývat vodou, a to nikdy v žádné formě proudu vody nebo jiné podobě.

Nikdy nevkládejte stroj přímo do dřezu nebo do umyvadla pod vodovodní kohoutek.

Klasifikace hygienické úrovně stroje a související vybavení pro předpokládané použití jsou 2 (dvě): stroj, který po vyhodnocení hygienického rizika je

v souladu s platnými mezinárodními požadavky norm, ale požaduje plánovanou demontáž pro čištění.

CZ

FREKVENCE	ZAMĚŠTNANCI	MODALITA
Na konci každé směny a kdykoli před denním použitím	Obsluha	<p>Veškerý povrch a části stroje, které mají přijít do styku s potravinářským výrobkem nebo s potravinářskými zónami (vnější a vnitřní nástroje) a zónami trysek (horní povrch nástroje spojený s vnějším povrchem) a se strojem a jeho vnějším povrchem stroje musí být vyčištěn a dezinfikován pomocí níže uvedených postupů.</p> <ul style="list-style-type: none">• Oškrábejte povrchy od případných zbytků potravinářských výrobků (například plastovými škrabkami);• Očistěte všechny povrchy potravinové zóny a zóny trysek čisticím prostředkem. Otřete vše navlhčeným hadříkem se saponátem zředěným v horké vodě (vhodné je i běžné mýdlo na nádobí). Nenamáčejte zařízení. Utěrkou vyčistěte vnitřek mlecího ústrojí. Používejte speciální přípravky na ocel, které musí být tekuté a především nesmí obsahovat chlór. Proti tukovým látkám použijte denaturovaný líh.• Opláchněte vyčištěný mixer horkou vodou a postupně osušte celou potravinovou zónu, povrchy a mixovací zónu měkkými hadříky, které nechlupatí.• Mixovací nástroj, který je vyroben z nerezové oceli, nelze mýt ve myčce nádobí, tím méně plastové části.• K opětovnému sestavení musí dojít pouze podle pracovních postupů a mezitím nechte díly zabalené v měkkém suchém hadru, který nechlupatí.



OBDOBÍ DLOUHODOBÉ NEČINNOSTI

- Během dlouhých období nečinnosti stroje zajistěte, aby zařízení bylo na všech ocelových površích (zejména pokud jsou nerezové) napuštěné vazelinovým tukem tak, aby se všude vytvořil ochranný povlak.

CO SE NESMÍ DĚLAT PŘED ČIŠTĚNÍM NEBO BĚHEM NĚJ:

- Nepřibližujte se k pohyblivým prvkům, aniž byste předtím zkontrolovali jejich zastavení;
- Nepřibližujte se k pohyblivým prvkům, aniž byste je předtím zastavili bezpečnostním dorazem (zablokování v nulové poloze elektrického přívodu sekčního zařízení).

PRODUKTY, KTERÉ SE NEMAJÍ POUŽÍVAT:

- Stlačený vzduch s tryskami mířící směrem do oblastí se skladem mouky a obecně směrem ke stroji;
- Zařízení na výrobu páry;
- Čisticí prostředky obsahující CHLÓR (i zředěné) nebo jeho sloučeniny jako: bělidla, kyselina muriatová, prostředky na čištění odpadu, prostředky na čištění mramoru, obecně odvápnovací prostředky atd... mohou napadat ocelové složení, zabarvovat ho a oxidovat.
Pouze výše popsané přípravky mohou oxidovat a v každém případě způsobit korozi oceli;
- Ocelová vlna, kartáče nebo brusné kotouče vyrobené s jinými kovy nebo slitinami (např. běžná ocel, hliník, mosaz atd...) nebo nástroje, které předtím čistily jiné kovy nebo slitiny, které kromě jiného způsobí poškrábání povrchu.
- Detergenty v brusném prášku.
- Palivo, rozpouštědla nebo hořlavé a/nebo korozivní kapaliny.
- Látky používané k čištění stříbra.

CZ

6. PRODEJ

Uplatňování směrnic 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES o nebezpečných látkách o snižování používání elektrických a elektronických zařízení a o prodeji odpadů.



Symbol zamřížovaného odpadu, který je na stroji umístěn, ukazuje potřebu, aby se stroj na konci své životnosti dostal do vhodných středisek pro likvidaci elektroodpadu.

Současný automatický sběr odpadků na konci životnosti zařízení je organizován a řízen ze strany výrobce. Uživatel, který se bude moci zbavit současného zařízení, bude muset kontaktovat výrobce a řídit se jeho pokyny podle pokynů výrobce, který umožní sběr zařízení na konci jeho životnosti.

Odpovídající sběr odpadu postupně začíná recyklací, aby recyklace a ekologickému zpracování přispělo k prevenci možných negativních účinků na životní prostředí a na zdraví. Podporuje opětovné použití a/ nebo recyklaci materiálu zařízení.

Ve stroji nesmí být přítomny nebezpečné látky.





Neoprávněný prodej výrobku jménem držitele se řídí uplatněním správních sankcí, které předpokládá platná norma.

7. VÝROBNÍ MATERIÁLY

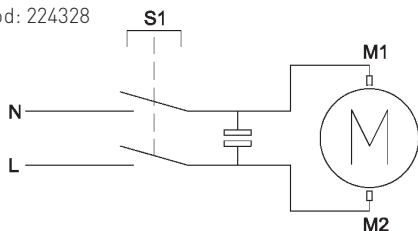
V souladu s funkcí a požadavky na výrobu může být stroj tvořen různými materiály typologií výrobních materiálů.

SKUPINA	TYPOLOGIE MATERIÁLŮ	
	Nerezová ocel AISI 304	Plast pro potraviny
Tělo stroje		•
Řezný nástroj mixéru	•	
Zásobník na nářadí mixéru	•	
Tyč míchacího nástroje	•	
Redukční pouzdro na šlehač		•
Nástroj na šlehání	•	

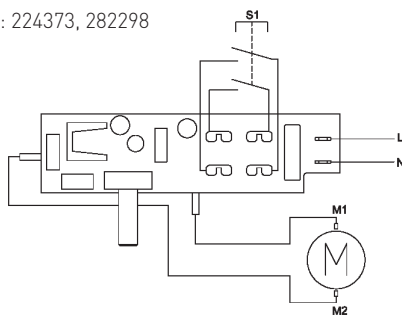
CZ

8. ELEKTRICKÉ SCHÉMA

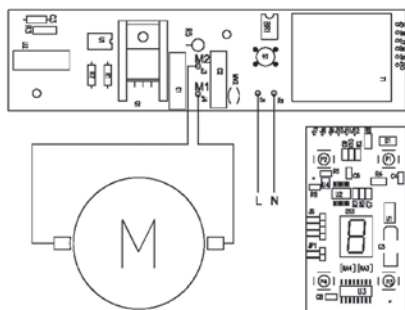
Kód: 224328



Kód: 224373, 282298



Kód: 224380, 224397, 282311, 224359, 224052





HENDI

Tools for Chefs

Hendi B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
Tel: +31 317 681 040
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
Tel: +48 61 658 7000
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 6274 200 10 0
Email: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: info@pks-hendi.com

Hendi Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
Tel: +39 800 727 438
Email: office.italy@hendi.eu

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiToolsforChefs
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

- EN: Changes, printing and typesetting errors reserved.
- DE: Änderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.
- NL: Wijzigingen, druk- en zetfouten voorbehouden.
- PL: Zastrzega się możliwość zmian, błędów w druku i składzie.
- FR: Sous réserve d'erreurs de modification, d'impression et de composition.

- IT: Con riserva di modifiche, errori di stampa e composizione.
- RO: Rezervate modificările, tipărirea și erorile de tipărire.
- RU: Мы оставляем за собой право вносить изменения, ошибки печати и набора.
- CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.