

MIKSER RĘCZNY HENDI 250 W Z RAMIENIEM MIKSUJĄCYM I UBIJAJĄCYM

ZMIENNA PRĘDKOŚĆ,
KURT SCHELLER EDITION



224373

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie
dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi



SPIS TREŚCI

	GWARANCJA.....	3
ROZDZIAŁ 1	STRUKTURA INSTRUKCJI.....	3
ROZDZIAŁ 2	OGÓLNE INFORMACJE I OPIS PRZEZNACZENIE, CZĘŚCI	5
ROZDZIAŁ 3	WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	8
ROZDZIAŁ 4	URUCHOMIENIE I OBSŁUGA.....	9
ROZDZIAŁ 5	KONSERWACJA, ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I CZYSZCZENIE	13
ROZDZIAŁ 6	SPRZEDAŻ	16
ROZDZIAŁ 7	MATERIAŁY, Z KTÓRYCH WYKONANO URZĄDZENIE	16



GWARANCJA

Urządzenie objęte jest dwunastomiesięczną gwarancją od daty zakupu.

Gwarancja obejmuje naprawy urządzenia zakupionego w autoryzowanych punktach sprzedaży, pod warunkiem wykazania wad materiałów lub montażu, na poniższych warunkach:

1. Gwarancja obejmuje nieodpłatną wymianę wszystkich części z wadami fabrycznymi. Gwarancja ważna jest z dowodem zakupu. Gwarancja nie obejmuje następujących przypadków:
 - a. Ingerencji w produkt lub uszkodzenia w wyniku zaniedbań;
 - b. Nieprzestrzegania ostrzeżeń zawartych w niniejszej instrukcji;
 - c. Uszkodzeń wynikających z używania urządzenia w nieodpowiednich warunkach oraz w przypadkach niezależnych od normalnego użytkowania urządzenia
- d. Samodzielnych napraw wykonywanych poza autoryzowanym centrum serwisowym,
2. Naprawy gwarancyjne wykonywane muszą być wyłącznie w punktach sprzedaży lub w autoryzowanych centrach serwisowych;
3. W przypadku przestania urządzenia do producenta celem naprawy, koszty transportu ponosić będzie kupujący,
4. W przypadku zgłoszenia naprawy, urządzenie nie podlega wymianie, a gwarancja nie jest przedłużana;
5. Producent nie odpowiada za żadne szkody bezpośrednie ani pośrednie ani obrażenia ludzi ani uszkodzenia mienia wynikające z nieprawidłowego używania urządzenia lub za okres nieużywania urządzenia w czasie naprawy.

ROZDZIAŁ 1. STRUKTURA INSTRUKCJI PRZEZNACZENIE INSTRUKCJI

ZNACZENIE INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi **integralną część urządzenia**

1. Należy zachować ją na cały okres użytkowania urządzenia.
2. W przypadku zaprzestania korzystania z urządzenia musi być do niego dołączona.
3. 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**, umożliwiają

liające 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 rozważliwej 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

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, purée ziemniaczanego, kremów, ciast, majonezu, miazgi migdałowej, serków itp.

Urządzenie składa się z silnika i obudowy, w której silnik połączony jest z elementem roboczym: mikserem lub ubijaczką.

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

Składniki potrawy należy przetożyć do pojemnika, urządzenie należy używać **trzymając je obiema rękoma w wyznaczonych miejscach (patrz rys. str. 12)**:

1. Umieścić końcówkę urządzenia w pojemniku lub misce;
2. Dokręcić końcówkę,
3. Po użyciu wyłączyć i odłożyć na miejsce.


W zależności od metody i zastosowanej końcówki, urządzenie można:

1. obstugiwać opierając je o dno miski (w przypadku miksowania), przy czym nie należy zanurzać urządzenia powyżej oznaczenia,
2. obstugiwać trzymając oburącz (z ubijaczką).

Po zakończeniu obróbki żywność należy przekładać ręcznie.

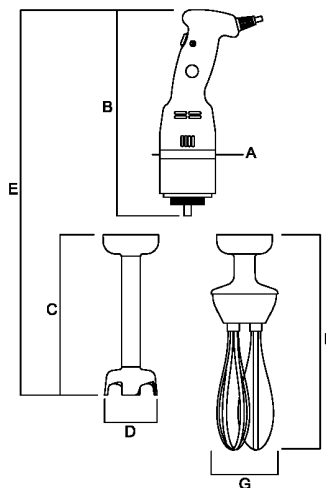
Wszelkie materiały mające bezpośredni kontakt z żywnością spełniają odpowiednie standardy higieny.

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

		
Mod. Nr. Kg	V Hz A	kW Hp Amp

DANE TECHNICZNE

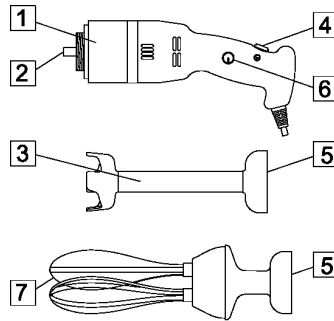
Moc silnika (W)	250
Prędkość maksymalna (obr./min.)	15000
Prędkość zmienna (obr./min.) tylko modele VV	2500 ÷ 15000
Wymiary A (mm)	Ø75
Wymiary B (mm)	285
Wymiary C (mm)	270
Wymiary D (mm)	Ø75
Wymiary E (mm)	520
Wymiary F (mm)	290
Wymiary G (mm)	90
Masa korpusu (kg)	1,0
Masa ramienia miksującego (kg)	0,450
Masa ramienia ubijającego (kg)	0,450



Poziom hałasu	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

ELEMENTY

1. Korpus
2. Gwint
3. Ramię miksujące
4. Włacznik pracy
5. Śruba blokująca końcówkę
6. Regulator prędkości
7. Ramię ubijające



NORMALNE UŻYWANIE, NIEPRAWIDŁOWE LUB NIEDOZWOLONE UŻYWANIE



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

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

W przypadku **NORMALNEGO UŻYWANIA** urządzenie można stosować wyłącznie do ubijania,

mielenia, rozdrabniania, rozcierania żywności bezpośrednio w naczyniu, w placówkach żywienia zbiorowego.

W zależności od zastosowanej końcówki, urządzenie umożliwia przygotowanie, bezpośrednio w naczyniu, gęstych przecierów warzywnych, zup, purée ziemniaczanego, kremów, ciast, majonezu, miazgi migdałowej, serków itp.

Urządzenie należy przynosić, trzymać i obsługiwać **umieszczając obie ręce w wyznaczonych miejscach (patrz rys str. 12)**.



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

1. W warunkach domowych,
2. Przy parametrach innych niż wyszczególnione w tabeli danych technicznych,
3. Z końcówkami innymi niż wskazane w niniejszej instrukcji – w takich przypadkach producent zrzeka się odpowiedzialności,

4. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za uszkodzenia wynikłe z nieprzestrzegania warunków roboczych określonych w specyfikacji technicznej i potwierdzeniu zamówienia.

5. **Końcówkę nie wolno używać, gdy nie są zamurzone w składnikach spożywczych;**
6. 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:

1. Nie wolno ciągnąć za **przewód zasilający ani za sam mikser**, aby odłączyć wtyczkę od gniazdka.
2. Nie wolno **obciążać** urządzenia ani przewodu zasilającego.
3. Nie wolno **kłaść przewodu zasilania** na ostro zakończonych przedmiotach, ani na przedmiotach emitujących ciepło.
4. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym **przewodem zasilania lub przetłacznikami**.
5. Nie wolno pozostawiać **wyłączonego urządzenia** z podłączonym do sieci przewodem zasilania.
6. nie wolno wkładać żadnych przedmiotów do szczeliny wentylacyjnej silnika.
7. nie wolno **umieszczać urządzenia nad innymi przedmiotami** używanymi do obróbki żywności znajdującymi się na wysokości 900 – 1100 mm od **posadzki**.
8. Nie wolno **stosować do mycia urządzenia substancji łatwopalnych, żrących lub szkodliwych albo produktów zasadowych, np. sody kaustycznej lub amoniaku**.
9. Nie wolno **zanurzać urządzenia w wodzie ani innych cieczach**.
10. Z urządzenia korzystać mogą wyłącznie **uprawnieni pracownicy**, w odzieży przeznaczonego do tego celu.
11. Nie wolno **stosować ubijaczki w urządzeniach o stałej prędkości**.
12. Nie wolno **umieszczać w misce, przy pracującym urządzeniu, produktów innych niż do**

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

13. Nie wolno **chwytać ani obsługiwać urządzenia trzymając za miejsca inne niż wskazane** do celu normalnego używania ani **przytrzymywać urządzenie jedną ręką**.
14. Nie wolno **dopychać składników przy włączonym i działającym urządzeniu**, nie wolno wkładać rąk ani żadnych innych części ciała do miski, gdy urządzenie pracuje.
15. Nie wolno **zanurzać urządzenia w misce powyżej oznaczenia ani powyżej śruby blokującej**.
16. Nie wolno **wyjmować urządzenia z miski zanim nie nastąpi pełne zatrzymanie** oraz **przed upływem 10 sekund** od zatrzymania urządzenia.
17. Nie wolno **włączać blokady urządzenia** przed całkowitym zatrzymaniem urządzenia i **przed upływem 10 sekund** od zatrzymania urządzenia, przy urządzeniu podłączonym do sieci.
18. Nie wolno **demontować** zabezpieczeń ani sygnałów bezpieczeństwa.
19. Nie wolno używać urządzenia, jeśli użytkownik nie podjął wszelkich **środków ostrożności** chroniących przed ryzykiem resztkowym.
20. Nie wolno **palić ani używać urządzeń z płomieniem**, ani postugiwać się materiałami łatwopalnymi, o ile nie zostały podjęte środki bezpieczeństwa.
21. 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**.



ROZDZIAŁ 3. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



WPROWADZENIE

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

Korzystanie z urządzenia oznacza zobowiązanie użytkownika do przestrzegania:

1. Wszelkich zasad dotyczących uwolnienia do środowiska i używania zgodnie z obowiązują-

jącym prawem lub normami, ze szczególnym uwzględnieniem wytycznych dotyczących używania i podłączania urządzenia.

2. Wszelkich dalszych instrukcji oraz ostrzeżeń stanowiących część dokumentacji technicznej/rysunkowej urządzenia.



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

prawy 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:

1. **uderzeń częścią urządzenia,**
2. **obtarć chropowatymi elementami urządzenia,**
3. **ukłucia ostrymi elementami,**
4. **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 związane 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**.

ROZDZIAŁ 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

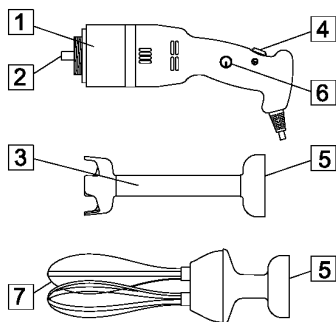
Montaż / demontaż części urządzenia należy przeprowadzać przy wyłączonym urządzeniu, odłączonym od zasilania lub przy wyłączonym urządzeniu zasilającym.

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

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

Dokręcić dokładnie ramię miksujące (3) do korpusu (1)

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

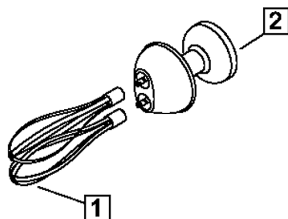


Nie wolno używać ubijaczki przy najwyższej prędkości

Montaż/demontaż ubijaczki

Aby zdemontować, wyciągnąć ubijaczkę (1) z reduktorem (2).

Aby zamontować, wcisnąć podstawę ubijaczki (1) w otwór reduktora (2).




OPIS DZIAŁANIA

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

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

URUCHOMIENIE MIKSERA


Uruchomienie urządzenia możliwe jest wyłącznie za pomocą „Włącznika pracy” nr 4 przeznaczonego do tego celu. Na obudowie znajduje się symbol .

Włącznik ten musi być przyciśnięty cały czas podczas pracy urządzenia. W celu zatrzymania obrotów należy go zwolnić.

Regulatorem prędkości nr 6 płynnie zmieniamy prędkość obrotów w zakresie od 2500 do 15000 obr./min. Prędkość obrotów zwiększa się wraz z przekręcaniem pokrętła regulatora zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Przekręcając pokrętło obrotów odwrotnie do ruchu wskazówek zegara zmniejszamy ilość obrotów.

UWAGA: używając ramienia ubijającego nr 7 NIE WOLNO WŁĄCZAĆ MAKSYMALNYCH OBROTÓW! Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia i zranienia operatora!
Przed zamontowaniem ramienia ubijającego ustaw regulator prędkości na minimum!

ZATRZYMANIE MIKSERA

Aby zatrzymać urządzenie, należy zwolnić przycisk „Włącznika pracy” nr 4 oznaczony na obudowie znakiem .

BEZPIECZEŃSTWO DZIAŁANIA

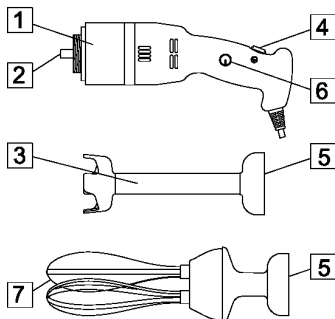
W przypadku, gdy urządzenie jest użytkowane intensywnie, zbyt długo lub jest przeciążane, następuje włączenie zabezpieczenia termicznego. W takim

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

BRAK NAPIĘCIA

W przypadku przerw w dostawie napięcia lub odłączenia urządzenia od sieci, należy ponownie uruchomić

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



KONTROLA PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA

Kontrola	Opis
Należy sprawdzić: czy w misce nie znajdują się przedmioty obce	Kontrola wzrokowa wskazanych części pod kątem obecności ciał obcych, np. narzędzi, części odzieży itp. innych niż żywność. W razie ich obecności należy je usunąć.
Sprawdzić czystość: <ul style="list-style-type: none">• 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: <ul style="list-style-type: none">• 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: <ul style="list-style-type: none">• Elementów systemu sterowania / zabezpieczeń• Zabezpieczeń.	Wszystkie zabezpieczenia itp. muszą być w odpowiednim stanie technicznym. Sprawdzić bezpośrednio elementy sterowania zadanymi funkcjami. Włączniki i wszelkie części należy wymienić w przypadku objawów zużycia lub awarii (patrz: Autoryzowane centrum serwisowe).
Sprawdzić, czy nie występują: <ul style="list-style-type: none">• Nietypowe odgłosy po uruchomieniu	W trakcie kontroli działania zabezpieczeń, jeśli wystąpią nietypowe odgłosy, wynikające np. z zakleszczenia składników lub uszkodzeń mechanicznych, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i przeprowadzić czynności konserwacyjne.

W przypadku napraw lub wymiany uszkodzonych części należy **przeprowadzić czynności konserwacyjne**. Uszkodzone lub zużyte części należy wymienić na **oryginalne części producenta lub zamienniki**

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

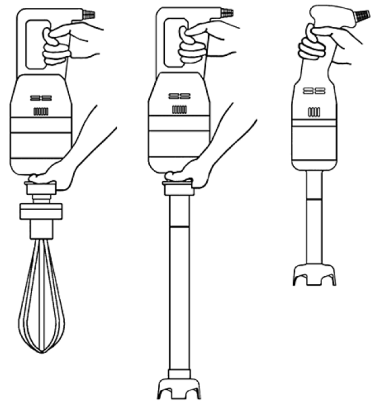


OBSŁUGA

Operator zobowiązany jest obsługiwać urządzenie zgodnie z poniższymi instrukcjami:

1. Po uzyskaniu pozytywnego wyniku **przeprowadzonych kontroli przed uruchomieniem**,
2. Po uzyskaniu pozytywnych wyników kontroli **zasilania**,
3. Po **prawidłowym podłączeniu do sieci**,
4. Po uzyskaniu pozytywnych wyników **kontroli montażu**,
5. Po uzyskaniu pozytywnych wyników kontroli **przed uruchomieniem**,
6. Po uzyskaniu pozytywnych wyników kontroli **zabezpieczeń**,
7. **Po ręcznym umieszczeniu składników w misce.**
8. **Obiema rękoma należy chwycić urządzenie w wyznaczonych miejscach:**
 - a. Umieścić mikser/ubijaczkę w misce,
 - b. Uruchomić i trzymać urządzenie do momentu zakończenia obróbki składników,

9. Po uzyskaniu żądanej konsystencji składników należy **zatrzymać urządzenie i odłożyć na równą powierzchnię.**
10. Ręcznie opróżnić miskę, podnosząc ją oburącz i przekładając składniki w odpowiednie miejsce.

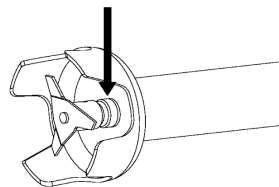


Nie wolno zanurzać urządzenia w misce powyżej oznaczenia ani powyżej śruby blokującej,

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:

1. Urządzenie należy wyłączyć po zakończeniu pracy lub po uzyskaniu żądanej konsystencji,
2. Zatrzymać urządzenie za pomocą odpowiednich wyłączników,

3. Umieścić urządzenie na równej powierzchni
4. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania,
5. Przeprowadzić czyszczenie.



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

ODŁĄCZENIE OD ŹRÓDŁA ZASILANIA

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



Za przewodem zasilającym urządzenia podłączyć wyłącznik zerujący.



Odłączyć 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.)	Sprawdzić i przywrócić zasilanie elektryczne. Podłączyć wtyczkę do gniazda zasilania.
	Przycisk uruchamiania nie działa.	Sprawdzić działanie przycisku i w razie potrzeby skontaktować się bezpośrednio z Autoryzowanym centrum serwisowym.
	Zadziałanie zabezpieczenia termicznego z powodu przegrzania.	Odczekać do całkowitego ostygnięcia przed ponownym uruchomieniem urządzenia.



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**.

CZYSZCZENIE

Zabrania się ręcznego czyszczenia podzespołów i elementów ruchomych.

Czyszczenie należy rozpoczynać wyłącznie **po odłączeniu elektrycznego źródła zasilania oraz zasilania zewnętrznego oraz po oczyszczeniu urządzenia ze składników spożywczych**. Urządzenia, sprzętu elektrycznego ani elementów tablicy rozdzielczej **nie wolno czyścić wodą, ani strumieniowymi urządzeniami myjącymi; nie wolno więc stosować do mycia**

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

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>ODŁĄCZYĆ URZĄDZENIE OD ŹRÓDŁA ZASILANIA.</p> <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> <ul style="list-style-type: none">• Zeskrobać z powierzchni ewentualne resztki produktów spożywczych (na przykład plastikowym skrobakiem).• Należy oczyścić wszystkie powierzchnie strefy kontaktu z żywnością oraz strefy dysz miękką szmatką zwilżoną (niekapiącą) detergentem rozpuszczonym w ciepłej wodzie (można także użyć zwykłego płynu do mycia naczyń). Nie namaczać. Szmatką oczyścić wewnętrzną część otworu. Należy używać produktów przeznaczonych do stali, płynnych (nie emulsji lub past, które mają właściwości ściernie), które przede wszystkim nie mogą zawierać chloru. Do usuwania tłuszczu można używać denaturatu.• Splukać czystą ciepłą wodą, a następnie osuszyć całą powierzchnię strefy kontaktu z żywnością oraz strefy dysz miękkimi szmatkami, niepozostawiającymi włókien.• Miksera, wykonanego ze stali nierdzewnej, nie można myć w zmywarce, tym bardziej jego części plastikowych.• Ponowny montaż należy wykonywać z zachowaniem wymogów dotyczących obsługi maszyny; części pozostawić zawinięte w miękkie suche szmatki niepozostawiające włókien.



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, mosiądz, itp.) lub narzędzia, którymi wcześniej czyszczono inne metale lub stopy, ponieważ mogą zarysować powierzchnię.**
- **Detergenty w proszku ściernym;**
- **Benzyna, rozpuszczalniki lub płyny łatwopalne lub żrące;**
- **Substancje stosowane do czyszczenia srebra.**



ROZDZIAŁ 6. SPRZEDAŻ

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

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

Obecnie odbiór urządzeń do złomowania po zakończeniu ich okresu eksploatacji jest organizowany i zarządzany przez producenta. Chcąc usunąć urządzenie po zakończeniu używania, użytkownik musi skontaktować się z producentem, a następnie postę-

pować 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	-	TAK
Nóż miksera	TAK	-
Rura miksera	TAK	-
Obudowa reduktora do ubijaczki	-	TAK
Ubijaczka	TAK	-







H E N D I
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądki
Poland

Tel.: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
Email: info@hendi.pl

www.hendi.pl

Producent zastrzega sobie prawo do zmian
oraz błędów drukarskich w instrukcji.