

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

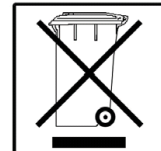


Botmixerek állítható vagy
rögzített sebességgel

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



Olvassa el, és a készülék közelében őrizze
meg jelen használati útmutatót.



Importőr: Vendi Hungária Kft.

Szervizbejelentés: a www.vendi.hu weboldalon vagy a 74/510-054 106 telefonon.

FEJEZET 1. A TARTALOM SZERVEZÉSE ÉS A KONZULTÁCIÓ MÓDOSÁGA

CÉLJA FONTOSSÁG

A jelen használati utasítást a gép szerves részének kell tekinteni:

- A gép teljes élettartama alatt meg kell őrizni.
- Le kell állítani a géppel, ha leáll.
- Amellett, hogy bemutatja az üzemeltetőknek szóló összes hasznos figyelmeztetést, tartalmaz-

za (az egyes fejezetekben összegyűjtött) elektromos diagramokat, amelyeket a lehetséges karbantartási beavatkozásokhoz és javításokhoz használnak.

HATÁLY

A használati útmutató célja, hogy elkötelezettséggel átadja minden szükséges információt annak érdekében, hogy a megfelelő szállított géphasználat kivételével ugyanezt autonómabb módon és esetleg biztonságosan kezelhesse.

A jelen kézikönyv mellett azzal a céllal írtak, hogy jelzéseket és figyelmeztetéseket adjon át a mellékelt gép ismeretére, annak alapelveinek és működési határainak megértésére. Ha lehetséges kétségei vannak, hívja a Hivatalos Segélyközpontot.

FOGADÓK

A jelen használati útmutatót, amelyet 1 példányban szállítunk a géppel együtt, a gép szerves részeként szállítjuk, és mindkét kezelőhöz eljuttatjuk a szereléshez, a használatához és a karbantartáshoz képzett szakemberekhez.

Az elkötelezettségért felelős prevenció és védelmi

szolgáltatnak és a további munkáltatóknak, akiknek a gépet kijelölték, látniuk kell a jelen használati útmutatót a használatra vonatkozóan, annak érdekében, hogy elfogadják az összes műszaki és szervezési intézkedést.

FELELŐSSÉG

- Ha a jelen kézikönyv károkat szenved el vagy elveszik, kérheti annak másolatát a Hivatalos Segélyközpontba.
- Ez a kézikönyv tükrözi a gép gyártásának műszaki állapotát; a gyártó fenntartja a jogot a gyártás és ennek következtében egyéb kézi kiadások frissítésére, a gyártások vagy a korábbi kézikönyvek frissítésének kötelezettsége nélkül, ha nem különös esetekben az egészségre és az emberek biztonságára.
- Fordítson különös figyelmet a gépen fennmaradó kockázati tartalomra és az előírásokra, amelyeket a kezelőnek be kell tartania.
- A gyártó felelős a gépért annak eredeti konfigurációjában.
- A gyártó nem felelős a gép és dokumentáció nem rendeltetésszerű használatából vagy hibáságából eredő károkért, valamint a kötelező előírások megsértéséből, gondatlanságból, tapasztalatlanságból, körültekintésből és az előírások be nem tartásából eredő károkért. munkáltatójának, az üzemeltetőnek vagy a karbantartónak, és minden lehetséges kárra,

amelyet irracionális, nem megfelelő és / vagy helytelen használat okoz.

- A gyártó nem felelős a nem eredeti alkatrészek használatának vagy az azonos tulajdonságú következményekért.
- A gyártó csak az eredeti nyelvű, olasz nyelvű változatban feltüntetett információkért felel.
- A kézikönyvben foglalt nem teljesítési előírások a garancia azonnali bomlását okozzák.
- Az üzemi tevékenységek felügyeletéért felelős gyárnak az előírt tulajdonságok és kompetencia területén:
- Végezze el a tervezett biztonsági intézkedéseket;
- Tájékoztassa az üzemeltetőket a kitett konkrét kockázatokról, és megismerteti velük a megelőzés alapvető követelményeit;
- Készítse elő és követelje meg, hogy az egyedüli üzemeltetők tartsák be a biztonsági előírásokat és alkalmazzák a rendelkezésükre álló védelmi eszközöket;
- Csatlakozzon több kortárs operátorhoz ezen a terméken.

HU

HU



A SIMBOLÓGIA JELENTÉSE

Itt kövesse világosan a szimbólumokat és a definíciókat, amelyeket a jelen dokumentumban használunk.



VESZÉLY

Ez a veszély jelenlétét mutatja, hogy ki dolgozik a gépen és ki tartózkodik a közelben, ezért a jelzett tevékenységet a tényleges baleset-megelőzési előírásoknak és a jelen kézikönyvben feltüntetett jelzéseknek megfelelően kell végrehajtani..



ÓVINTÉZKEDÉS

Figyelmeztetést mutat a hasznos információkkal és / vagy további ajánlásokkal és / vagy ügyességgel kapcsolatban a tényleges működéssel kapcsolatban.



FIGYELEM

Megmutatja a figyelmesen végrehajtandó műveletet a gép károsodásának elkerülése érdekében.

FEJEZET 2. ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK ÉS JELLEMZŐK HASZNÁLJA CÉL- ÉS GYÁRTÁSI RÉSZEIT

A „gépnek” nevezett keverő egy hordozható gép, amelyet verésre, habverésre, darálásra, morzsolásra, emulgeálásra, cefre csökkentésére stb. Tervezték, hogy a kollektív és intézményi helyreállítás során felhasználják.

A géppel a használt eszköz függvényében közvetlenül készíthetünk edényben sűrű zöldség- és tésztalevéseket, leveseket, krumplipürét, krémeket, habosító süteményeket, majonézt, mandulapépet, sajtkrémeket és még hasonlókat.

A gép egy egyedi műanyag-összeolvastásba beillesztett villanymotorból (a gép alaptestéből) áll, amelyben a motor tengelye a munkaeszközhöz csatlakozik: elektromos keverő vagy habverő.

Az operatív módok és a használt szerszám alapján a gép képes:

- Dolgozzon addig, amíg a tartály aljára támaszkodik (a keverőeszközökkel), de nem haladhatja meg a merítési becenevet,
- A munka megtartva lógott, mindkét kezével (a

A szerszám a gép karosszériájához vagy csavarozott anyával, vagy egy gyors lehúzható keresztteződésen keresztül csatlakozik és blokkolva van.

A takarmányterméket manuálisan töltik fel a tartályban, egymás után, mindkét kezét használva és a gépet az előrelátható területeken megfogva (lásd a 13. oldalt):

- A szerszámmal együtt helyezze el a tartályban vagy az edényben;
- Csavarozva és felhasználva a takarmánytermék végéig;
- Kikapcsolt állapotban és megfelelő támasztó padra helyezve.

habverő eszközzel),

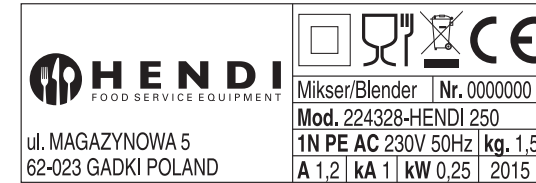
- Munka egy speciális támaszon, amely a fazékhoz igazítható. A támogatás a hosszú ideig igénylő műveletek, illetve az égési veszélyt jelentő takarmánykezelések (gőz vagy fröccsenés) operátora helyett.

A takarmánytermék kirakása, amikor a munkaciklus befejeződik, manuálisan történik, miután kivonta a gépet a tartályból.

Az ételkészítéssel közvetlenül érintkező összes anyag megfelel az ételkészítéssel kapcsolatos higiéniai normáknak.

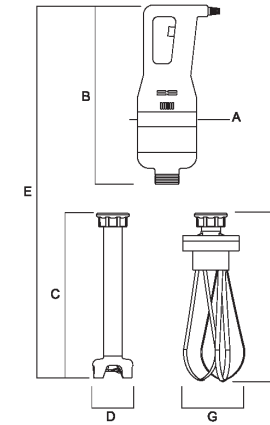
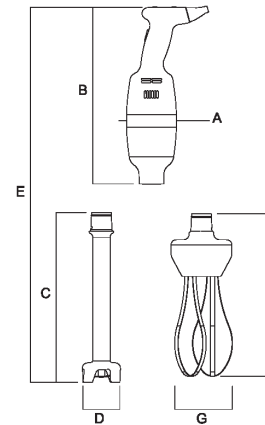
A működési követelményeknek és a gyártásnak megfelelően a gép különféle opcionális alkatrészekkel állítható össze.

A géphez tartozik az azonosító tábla, amelyen a következő adatok láthatók:



MŰSZAKI ÉS GYÁRTÁSI ADATOK

Modell	FM250VF2508	FM300VV+FM300L	400VV	FM400VVC400S
Cikkszám	224328	224335	224359	224380
Motor erő (W)/Feszültség (V)	250/230	300/230	400/230	400/230
Maximális sebesség (fordulat / perc)	15000	13000 (max.)	15000	15000
Változtatható sebesség (fordulat / perc) csak VV modellek	-	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000	2000 ÷ 9000
Méret A (mm)	Ø75	Ø100	Ø100	Ø100
Méret B (mm)	285	350	350	350
Méret C (mm)	250+20	300+40	500+40	400+40
Méret D (mm)	Ø75	Ø85	Ø85	Ø85
Méret E (mm)	520	650	850	750
Méret F (mm)	-	330	330	330
Méret G (mm)	-	120 (opció: 224342)	120 (opció: 224342)	120 (opció: 224342)
Gép testtömeg (kg)	1,0	1,8	2,1	2,1
Cikkszám: 224328		Cikkszám: 224335, 224359, 224380		



Folytassa az akusztikus teljesítmény szintjét l
egyenlőnek tekinthető az A-nak tekintett

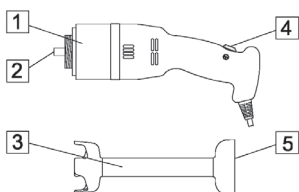
Kiseb 70dBA

A jelenlegi természet - gyakoriság	Cfr. Géplemez
Teljes töltési áram	Cfr. Géplemez
Használja a névleges feszültséget	Cfr. Géplemez
Kiegészítő áramkörök feszültsége	Cfr. Géplemez
Védelmi rendszer	Dupla szigetelés
Védelmi fokozat	IP X3
Max. Környezeti levegő hőmérséklet	+40°C
Kért minimális megvilágítás	500 lux
A termék irányelv megfelelése	2006/42/CE, 2006/95/CE és egymást követő módosítások és integrációk, Reg. 1935/2004

CSOPORT

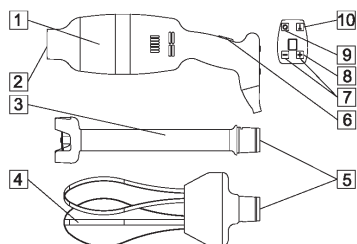
1. Géptest
2. Csukló szerszámokhoz
3. Keverő eszköz
4. Indítógomb
5. Szerszámcsatlakozó anyja
6. Sebességváltó

HENDI 224328



1. Géptest
2. Csukló szerszámokhoz
3. Keverő eszköz
4. Habverő eszköz
5. Szerszámcsatlakozó gyors tengelykapcsoló
6. Indítógomb
7. Sebességváltás vezérlők
8. A biztonsági gomb elindítása
9. Folyamatos használat gomb
10. Keverő kapcsoló / whisk

HENDI 224335, 224359, 224380



NORMÁL FELHASZNÁLÁS, TÖKÉLETLEN FELHASZNÁLÁS, NEM HIBÁS HASZNÁLAT ÉS TILTÁS

A jelen használati utasításban leírt gépet csak a maradék kockázatokra jártas és felkészült kezelőtől kell irányítani, de a karbantartók biztonsági szakértelmével.
A kezelőnek rendelkeznie kell legalább a munkára

vonatkozó szociális törvényekben előírt minimális életkorral, és rendelkeznie kell a szükséges műszaki képzettséggel legalább egy szakértőbb kezelőtől, aki előzetesen kiképezte a gép helyes használatára.



NORMÁL HASZNÁLATÁBAN és ésszerűen előreláthatóan a gép csak verésre, habverésre, darálásra, morzsolásra, emulgeálásra, pépesítésre, közvetlenül edényben vagy megfelelő gyűjtőedényben használható a kollektív és intézményi helyreállításához.

Aszerkeztípusától függően közvetlenül készíthetünk edényben sűrű zöldség- és tésztaleveseket, leveseket, krumplipürét, krémeket, ütőket, majonéz, mandulapépet, sajtkrémeket és még hasonlókat. A gépet el kell venni, támogatni és kezelni, a kezeket az előírt zónába kell helyezni (lásd a 13. oldalt).



A gépet tilos helytelen módon használni; különösen:

- Nem használható háztartási használatra,
- Nem működhet a műszaki jellemzők táblázatában megadottaktól eltérő paraméterekkel,
- A gyártó minden, a jelen kézikönyvben bemutatottaktól eltérő módú használata esetén a gyártó minden felelősséget elutasít,
- A felhasználó felelősséggel tartozik azokért a károkért, amelyek az edzés feltételeinek be nem

tartásából származnak

- az elfogadott műszaki előírásoknak és a megrendelés visszaigazolásának megfelelően,
- A szerszámokat nem szabad vákuumban működtetni;
- Ne manipuláljon és ne sértsen szándékosan, és ne távolítsa el vagy rejtse el a címkéket.

A gépet nem szabad MEGFELELŐ MÓDBAN vagy TILTAN használni, így a kezelő némi sérülést vagy sérülést okozhat; különösen:

- Tilos az elektromos tápkábelt vagy a gépet meghúzni az etetődugó kihúzásához,
- Tilos súlyokat elhelyezni a gépen vagy az elektromos tápkábelen,
- Tilos az elektromos tápkábelt éles részekre vagy égési sérülésekre helyezni,
- Tilos a gépet használni a sérült és nem egész elektromos tápkábellel vagy a vezérlőberendezésekkel;
- Tilos a gépet kikapcsolt állapotban hagyni az etetődugóval összekapcsolt elektromos tápkábellel,
- Tilos bármilyen tárgyat behelyezni a motor szellőző sapkájába;
- Tilos a gépet különböző tárgyak fölé helyezni a taposási szinttől 900 - 1100 mm közötti magasságú ételmiszer mezőben használt munkaterület felett,
- Tilos olyan maró vagy tisztító hatású gyúlékony anyagok vagy túlzottan lúgos termékek, mint maró nátrium vagy ammónia,

- Tilos a gépet vízbe vagy más folyadékba meríteni;
- Tilos a nem engedélyezett személyzetnek a ruházat használatától eltérő ruhadarabokkal való használata,
- Tilos a habverőszerszámot fix sebességű gépekben használni,
- Tilos a fazékba behelyezett géppel és működőképességgel olyan termékeket vagy tárgyakat bevinni, amelyek jellemzői eltérnek a normál használat során mutatott tulajdonságoktól, például csontokat, fagyaszott húst, nem ételmiszertermékeket vagy más tárgyakat sálként stb. ...,
- Tilos a gépet megfogni, megtámasztani és kezelni, a kezeket a szokásos használatnál eltérő zónákba kell helyezni, de a gépet egyetlen kézzel kell működtetni.
- Tilos a takarmánytermékeket vagy az összetevőket másoktól a fazék alja felé tolni vagy engedni tolni a behelyezett géppel és működés közben, és általában a kezét vagy bármely más testrészét bevinni az edénybe a gép működése közben,

- Tilos a gépet az edénybe helyezni, nem csak a merülő nicket, de a szerszám blokkoló anya fölé,
- Tilos eltávolítani a gépet a fazékból, előtte a szerszám teljesen leáll, de 10 másodperc előtt a gép leállításáról,
- Tilos a szerszám-blokk-rendszereken dolgozni, mielőtt a szerszám teljesen leállna, de 10 másodpercig a gép leállításának vezérlésétől és az elektromos előtöltáshoz csatlakoztatva
- Tilos a védelem és a veszélyjelzések részleges



A felhasználó azonban felelős a normál használati feltételek be nem tartásából eredő károkért. Az esetleges kétségekért forduljon a Hivatalos Segélyközpontoz.

FEJEZET 3. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK BEVEZETÉS



A hiányzó szabványok és biztonsági eljárások alkalmazása veszélyeket és károkat okozhat.

A gép azt jelenti, hogy a használat során a végfelhasználó nevében tiszteletben kell tartani:

- A jogszabályok és / vagy az alkalmazandó szabványok által rögzített, a környezetbe való beillesztésre és az emberek viselkedésére vonatkozó

eltávolítása.

- Tilos a működése anélkül, hogy a maradék kockázatok kiküszöbölésére vonatkozó összes óvintézkedést a felhasználó nevében megtették volna,
- Tilos dohányozni, szabad lángokat használni és izzó anyagokat kezelni, hacsak nem fogadnak el megfelelő biztonsági intézkedéseket,
- A gép működése közben tilos a vezérlő- és elzáróeszközöket gombokként vagy hasonlóakként aktiválni vagy beállítani, ha nincs engedélye.

összes szabály különös tekintettel a szállított gép előtt álló rögzített üzemre és annak csatlakoztatására / működésére;

- Minden további utasítás és figyelmeztetés az ugyanazon géphez mellékelt műszaki / grafikai dokumentáció részét képezi.



Eltérő rendelkezések hiányában a szerelési beavatkozásokat, a bekötést, a karbantartást, az újbóli felhasználást, a sérüléseket vagy a meghibásodásokat, a bontást és a szétszerelést végző személyzetnek

biztonsági ügyekben képzett és a fennmaradó kockázatokra vonatkozó szakképzett személyzetnek kell lennie, a megfelelő kompetenciákkal, a karbantartó alkalmazottak biztonsági kérdése.

KÖRNYEZETVÉDELEM, MUNKÁK ÉS UTASÍTÓ HELYEK

A munkakörnyezetnek meg kell felelnie a 89/654 / EGK irányelv követelményeinek. A munkaterületen nem lehet idegen tárgy. A munkáltatónak a 89/391 / EGK irányelvben tiszteletben kell tartania a munka-

végzés során a biztonság és a munkavállalók egészségének javítását elősegítő intézkedéseket, a jelen kézikönyvben előírtak szerint a fennmaradó kockázatok kiküszöbölésére vagy csökkentésére..

FIGYELMEZTETÉSEK A MARADÉK KOCKÁZATOKRÓL MEGHATÁROZOTT KOCKÁZAT A RÖGZÍTETT VÉDELMEK ELTÁVOLÍTÁSA, A TÖRÖLT / MEGOSTOTT RÉSZEKEL KAPCSOLATOS BEAVATKOZÁSOK



A kezelő semmilyen esetben sem próbálhat meg rögzített védelmet kinyitni vagy eltávolítani, vagy egy biztonsági eszközt elrontani.

A felszerelés, a karbantartás, a szerszámcsere és a tisztítás szakaszában, valamint minden további manuális művelet során, amikor a kezeket vagy más testrészeket beviszik a gép veszélyes területeire,

maradvány kockázat marad elsősorban:

- **Ütések géppártó alkatrészekkel,**
- **Legeltetés és / vagy kopás gép durva alkatrészeivel,**
- **Éles fájdalom a kihegyezett részekkel,**
- **Szerszámokkal vágja ki az élesített részeket.**

Amellett, hogy a tisztító fázisban vagy a pengékbe helyezett darabok feloldása után a kezek a vágószerszámok közelében helyezkednek el, fennmaradó kockázat fennmarad mindenekelőtt a szerszámokkal kihegyezett részekkel végzett vágás következtében.

Ezen túlmenően a kezelőnek és a karbantartónak képzettnek kell lennie a

a nyitott védelemmel végzett kézi műveleteket ki kell képezni az összefüggő kockázatokra, és meg kell felelni a megfelelő egyéni védőeszközöket, öt ujjas vágásgátló kesztyűt kell használnia. A tárcsákon végzett minden beavatkozásnak úgy kell történnie, hogy a kések az alsó oldal felé tartsanak.

FEJEZET 4. SZERVIZ ÉS HASZNÁLAT



A gépkezelést csak az arra felhatalmazott személyzet engedélyezheti, aki megfelelően képzett és megfelelő műszaki tapasztalattal rendelkezik. A gép bekapcsolása előtt hajtja végre a következő műveleteket:

- Figyelmesen olvassa el a műszaki dokumentációt,
- Tudja meg, milyen védelmi és vészhelyzeti eszközök állnak rendelkezésre a gépen, azok elhelyezkedése és működése.

A védelmi és biztonsági eszközök részét képező kereskedelmi alkatrészek és tartozékok nem engedélyezett használata bizonyos meghibásodások

kat és az örök helyzetét okozhatja az üzemeltető számára. Az üzemeltetőnek emellett megfelelő képzésben kell részesülnie.

ÖSSZESZERELÉS / SZERELÉS

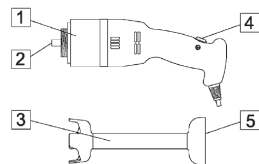
A gép minden eszközének összeszerelési / szétszerelési műveleteit a gép leállításával és az aljatról leválasztott dugóval vagy a szétválasztó eszköz KI

állításában kell végrehajtani. A gép összeszerelése különböző fázisokban zajlik (például megmutatják a gépet alaptesttel).

ESZKÖZÖK ÖSSZESZERELÉSE

HENDI 224328

Igazítsa és helyezze be a keverő (3) csatlakozóját (5) a géptest kuplungjában (2) (1)

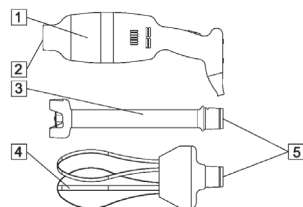


A rögzítéshez csavarja fel a keverőt (3) szilárdan a gép karosszériájához (1)

ESZKÖZÖK ÖSSZESZERELÉSE

HENDI 224335, 224359, 224380

Igazítsa és helyezze be a szerszámkapcsolót (5) a gyorsba a motorház tengelykapcsolója (2) (1)



A rögzítéshez fordítsa felfelé a szerszámokat (3-4) szilárdan a gép karosszériájához (1)

A szétszerelési tevékenységek a korábban leírt összeszerelési fázisokat visszafelé követik.



Tilos a habverőszerszám használata fix sebességű gépekben (VF)

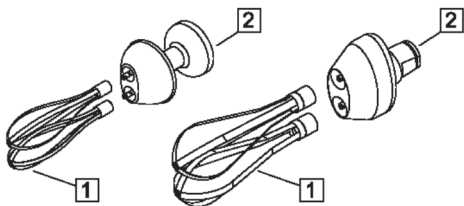
Tilos a habverőszerszám használata a változó fordulatszámú (VV) gépekben, a maximális sebesség

funkcióval

SÜTÉSEK ÖSSZESZERELÉSE / SZERELÉSE

A szétszereléshez húzza meg a habverőket (1), amint azok nem tartoznak a reduktorcsoporthoz (2).

Az összeszereléshez helyezze be a habverők alapját (1) a reduktorcsoporthoz forgócsapjába (2), és alaposan nyomja meg.



FUNKCIÓS LEÍRÁS

A vezérlőberendezéseket annyira megbízhatóan és megbízhatóan tervezték és gyártották, hogy ellenálljanak a szokásos üzemi feszültségeknek, az előrelátható igénybevételnek és a külső tényező-

nek. Emellett jól láthatóak, elhelyezhetők és megfelelő jelöléssel vannak megjelölve. Itt kövesse a fő vezérlőeszközöket:

TÍPUS / SZÍN	HIVATKOZÁS / LEÍRÁS
Gomb / fekete	/ Gomb a gép indításának vezérléséhez fenntartott művelettel
Kulcs / fekete	/ Maximális sebesség kapcsoló gomb csak turmixgéphez (csak a HENDI modellekhez): 224335, 224359, 224380)
Kulcs / fekete	/ Kulcs a sebesség növeléséhez / biztonsági kulcs az indításhoz (csak a HENDI modellek): 224335, 224359, 224380)
Kulcs / fekete	/ Kulcs a sebességcsökkentéshez (csak HENDI modellek: 224335, 224359, 224380)
Kulcs / fekete	/ Kulcs a gép beindításának biztonságához (csak HENDI modellek: 224335, 224359, 224380)
Kijelző / piros	Sebességmegjelenítés: 1-től 9-ig / maximális sebesség-megjelenítés (csak HENDI modellek: 224335, 224359, 224380)

INDÍTÁS

Az impulzussal induló gép csak a vezérlő eszközön erre a célra előirányzott önkéntes cselekvéssel lehetségesm:

Modell HENDI: 224328: " csak fenntartott művelettel használható

Modellek HENDI: 224335, 224359, 224380: + ". Csak folyamatos műveletekkel használható.

MEGÁLLÁS

A stop vezérléshez nyomja meg a gombot .

MŰKÖDÉSI BIZTONSÁG

Ha a gépet feszültség éri, vagy túl hosszú működési időnek van kitéve, vagy túlterhelt állapotban van, akkor ugyanez azonnal leáll a hővédelem

működéséhez. Ebben az esetben várjon, amíg teljesen lehűlt, mielőtt folytatná az indítási funkciót.

FESZÜLTÉG HIÁNYA

Elektromos adagolás megszakadása esetén, vagy tromos visszacsatolás vagy az elektromos hálózathoz történő újbóli csatlakozás után indítható újra.. az utolsó csak az indítási funkciót követően, az elek-

ELLENŐRZÉS ÉS ELLENŐRZÉSEK ELŐTT

ELLENŐRZÉS	RENDELKEZÉSEK ÉS ELLENŐRZÉSEK
Ellenőrizze, hogy: <ul style="list-style-type: none">• A fazékban nincsenek idegen tárgyak	A megjelölt alkatrészek látásának ellenőrzése, olyan tárgyak vagy idegen testek ellenőrzése, amelyekből hiányoznak például a különböző eszközök, ruhák stb., És hogy nincs-e az élelmiszer
Ellenőrizze a tisztítást: <ul style="list-style-type: none">• A gép külső oldalai közül• a szerszám felületén• a szerszám külső oldalainak	A gép használatának megkezdése előtt az összes feltüntetett alkatrész felületét szemrevételezéssel ellenőrizni kell annak tisztításának ellenőrzésére. A penész jelenléte vagy más típusú szennyeződés esetén végezze el az 5. fejezet szerinti tisztítási eljárást.
Ellenőrizze az integritást: <ul style="list-style-type: none">• a rögzített védelem• a gép testének	Az összes rögzített védelemnek stb. El kell végeznie azt a funkciót, amelyre előirányozták. A jelzett alkatrészek szemrevételezésének ellenőrzése annak integritásának ellenőrzésére a külső külső részükön. Az alkatrészeket azonban az első erőziós jelzéseknél vagy töréskor meg kell változtatni (vö. Engedélyezett Segélyközpont).
Ellenőrizze a funkcionalitást: <ul style="list-style-type: none">• az ellenőrzési rendszer• alkatrészek / vezérlés a biztonságról;• a vezérlő eszközök.	Minden eszköznek el kell látnia azt a funkciót, amelyre előirányozták. Közvetlenül irányítsa az eszközöket, hogy ezek meghatározzák a várakozási funkciót. A működtetőket és az összes alkatrészt azonban az első erőziós jelekre vagy megszakadásra kell cserélni (vö. Engedélyezett Segélyközpont).
Ellenőrizze a hiányzást: <ul style="list-style-type: none">• furcsa zajok után az indulás	A vezérlőberendezések működésének ellenőrzése során, ha furcsa hangok hallhatók, például lefoglalás vagy mechanikus törések miatt, azonnal állítsa le a gépet és aktiválja a karbantartási szolgáltatást.

Bármely beavatkozás típusa vagy sérült alkatrészcsere esetén aktiválja a karbantartási szolgáltatást. A lehetséges változásnak a gyártó eredeti termékeivel vagy legalább a minőségi, biztonsági és azzal egyenértékű tulajdonságokkal kell történnie. Az elemzéshez vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Segélyközponttal.

MŰKÖDÉS

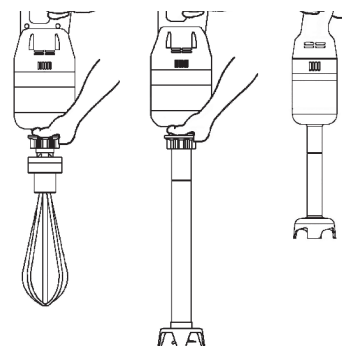
A gépkezelő az alább felsorolt jelzések sorrendjében be tudja állítani a gép működését:

- Az előkészítési előkészítési műveletek pozitív kontrollokat eredményeznek,
- Pozitív kontroll eredményt ad az elektromos tápláláshoz,
- Csatlakoztassa a megfelelő áramú aljzatba,
- Pozitív kontroll eredményt ad az összeszerelésre,
- Pozitív kontroll eredmények / ellenőrzések a kezdés előtt,
- A pozitív kontroll eredményeket véglegesítették,

hogy ellenőrizzék az összes biztonsági feltétel betartását,

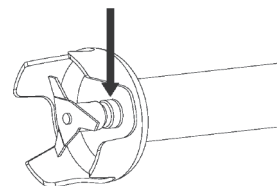
- Vigye be kézzel a takarmányt az edénybe,
- **Mindkét kéz használatával vigye a gépet az előirányzott zónákba:**
 - Helyezze a szerszámmal az edénybe,
 - Indítsa el, tartsa karban és kezelje a takarmánytermék munkájának végéig,
- Amikor az élelmiszertermék eléri a kívánt szilárdságot, állítsa le a gépet, és tegye egy megfelelő tartópadra,

- Kézzel ürítse ki az edény takarmánytermékét, mindkét kezével vegye és szükség esetén öntse ki a takarmányterméket.



Tilos a gépet az edénybe helyezni, nem csak a merülő nicket, de a szerszám blokkoló anyáját. Javasoljuk, hogy a gép ne működjön vákuumban. Javasoljuk, hogy rendszeresen ellenőrizze a gumiabroncs tömítésének integritását a penge alatt

(lásd a rajzot), és cserélje ki, ha sérült vagy kopott. A tömítés integritása megakadályozza a működő termék szivárgását a szerszámban, elkerülve ezzel a keverő károsodását.



KIKAPCSOLNI

A kikapcsolásnak egymás után követnie kell az itt jelzetteket:

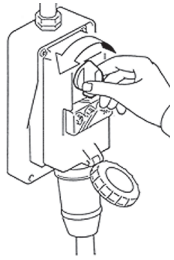
- A kikapcsolás előtt várja meg a működési következtetést, vagy várja meg, hogy a takarmánytermék elérje a kívánt szilárdságot,
- Állítsa le a gépet az előirányzott vezérlőberendezések kioldásával,

- Helyezze a gépet egy megfelelő tartópadra
- Húzza ki a csatlakozót a készülékből az adagoló aljzattól,
- Végezze el a tisztítási beavatkozásokat.

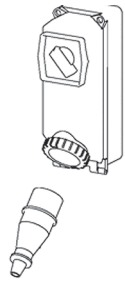


FEJEZET 5. KARBANTARTÁS, SZÜNETEK KUTATÁSA ÉS TISZTÍTÁSA KARBANTARTÁSI ELŐÍRÁSOK SZIGETELÉS A KÜLSŐ TÁPLÁLÁSI FORRÁSOKBÓL

A karbantartási, tisztítási és alkatrészcsere műveletek elvégzése előtt a külső adagoló forrásokat szét kell választani és le kell szigetelni.



Helyezze a nullára azt a védőberendezést, amely az elektromos berendezés tápláló vezetéke előtt helyezkedik el.



Csatlakoztassa le az általános szekcionáló eszközt, és gondoskodjon a dugó megfelelő rendszerekkel történő védelméről.

SAKADÁSOK VAGY KÁROK A KUTATÁS ÉS AZ ELEMEK MÓDOSÍTÁSA FELTÖLTÉS

Az alábbiakban bemutatjuk a törések vagy károsodások kutatásának és mozgó elemeinek beavatkozásait feloldás, amely elvégezhető a karbantartóktól.

TÍPUS	POTENTIAL/S CAUSE/S	MODALITY AND COMPARISON
Nettó feszültség hiányzik	Általános Blackout A biztosítékok vagy a magneto termikus beavatkozások a gép előtölő vezetéke előtt helyezkednek el	Forduljon az elektromos energia elosztóhoz Miután kiküszöbölte a védőeszköz beavatkozását meghatározó okokat, állítsa vissza. Probléma tartós fennállása esetén forduljon villanyszerelőhöz.
Működő beavatkozás	Védőeszköz beavatkozása a gép belsejében Oka nem azonosítható	Lépjön kapcsolatba egy villanyszerelővel: miután kiküszöbölte a védőeszköz beavatkozását meghatározó okokat, állítsa helyre. Vegye fel a kapcsolatot közvetlenül a hivatalos támogatási központtal

A gép nem működik: a pengék nem forognak, vagy nem megfelelően hajtják végre a vágást	Az etetési feszültség hiányzik A szekcionáló eszközök „KI” állásban vannak A futógomb nem működik	Ellenőrizze és állítsa vissza az elektromos energiát Csatlakoztassa a dugót az adagolóaljzathoz Ellenőrizze a gomb hatékonyságát, és végül forduljon közvetlenül a Hivatalos Segélyközpont-hoz
Termikus beavatkozás a túlmelegedés miatt	Megjelenítés az „E” betű kijelzőjén	A gép újraindítása előtt várja meg a teljes lehűlést A sebességvasó sérült, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos támogatási központtal

RENDKÍVÜLI KARBANTARTÁS

A rendkívüli karbantartás megszakításához, átalakításához vagy mechanikai és elektromos sérüléséhez szükséges beavatkozási kérelem szükséges közvetlenül az Engedélyezett

Segélyközpont-hoz. A rendkívüli karbantartásra vonatkozó utasítások nem jelennek meg a jelen használati utasításban, ezért kifejezetten kérni kell a gyártótól.

TISZTÍTÁS



Tilos a mozgásban lévő szerveket és elemeket kézzel tisztítani.

Minden tisztítási beavatkozást csak és kizárólag akkor szabad megkezdeni, miután a gépet az élelmiszer-termékkel kirakta a munka közben, és elszigetelte az elektromos tápláló forrástól és a külső energiától.

A gépet, az elektromos berendezéseket és a géplap alkatrészeit soha nem szabad vízzel mosni, és semmilyen formájú és mennyiségű fúvókát nem szabad használni; tehát „vödör”, „gumi” és „törölköző” nélkül.

Soha ne tegye a gépet közvetlenül a mosogatóba vagy a csap alá.

A gépi higiéniai szint besorolása és a hozzá tartozó berendezések a tervezett használatra 2 (kettő): olyan gép, amely higiéniai kockázatértékelés után

megfelel az alkalmazandó nemzetközi szabványok követelményeinek, de a tisztításhoz programozott szetszerelést kér.

FREKVENCIA	SZEMÉLY- ZET	MODALITÁS
Minden műszak végén, de a napi használat előtt	Operátor	<p>Az élelmiszer-termékkel vagy az élelmiszer-zónákkal (szerszámok külső és belső felülete) és a sugárzónákkal (a szerszám felső felülete a géppel és a gép külső felületével összekapcsolt állapotban) érintkező összes felületet és a gép alkatrészeit meg kell tisztítani. fertőtleníteni kell az alább felsorolt módszerekkel. Az őrlési csoport szétszerelési tevékenységeit lásd az előző leírásokban.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kaparja le a felületeket a lehetséges élelmiszer-maradványokról (például műanyag kaparókkal); • Tisztítsa meg az étkezési zóna összes felületét és a sugárzónákat egy morbid, nedves ruhával (nem ürítve), forró vízben hígított mosószerrel (az edényekhez szokásos szappan is jó). • Ne áztassa őket. Tiszta törülközővel az őrlő száj belsejében. Használjon speciális acéltermékeket, amelyeknek folyékonyknak kell lenniük (nem tejszínben vagy péksüteményekben, bármilyen koptató hatásúak is), és mindenekelőtt nem tartalmazhatnak klórt. A zsíros anyagokkal szemben a denaturált alkohol. • Öblítse le tisztított forró vízzel, és szárítsa meg egymás után az összes ételzónát és a sugárzási felületet puha ruhákkal, amelyek nem veszítik el a kabátot. • A keverő szerszám rozsdamentes acélból készült, nem mosható mosogatógépben, még kevésbé a műanyag alkatrészekkel. • Az újraszerelésnek csak a munka követelményeinek betartásával kell történnie, hagyja a darabokat puha, száraz ruhába csomagolva, amely nem veszíti el a kabátot. <p>HOSSZAN INAKTÍVÁLIS IDŐSZAKOK</p> <ul style="list-style-type: none"> • A gép alatt a hosszú inaktivitási periódusok gondoskodnak arról, hogy az összes acélfelületen (főleg, ha rozsdamentes) egy vazelinolajjal átitatott ruha erőteljesen átkerüljön egy védőfátyol terítéséhez. <p>A TISZTÍTÁS ELŐTT VAGY ALATT TÖRTÉNŐ DOLGOK:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Belépés a mozgó elemek felé anélkül, hogy előzetesen ellenőriznék a megállásukat; • Belépés a mozgó elemek felé anélkül, hogy a biztonsági ütközőben leállították volna azokat (az elektromos adagoló szekcionáló készülékek elzáródása nulla helyzetben)

NEM HASZNÁLHATÓ TERMÉKEK:

- Sűrített levegő fúvókákkal a lisztrakttárral rendelkező zónák és általában a gép felé;
- Gőzberendezés;
- Az olyan mosószer, amely CHLORO-t (hígítva is) vagy annak vegyületeit tartalmaz: a fehérítőt, a muriatinsavat, a lefolyó tisztítására szolgáló termékeket, a márvány tisztítására szolgáló termékeket, általában a mészkőtelenítést stb. .
- Az egyetlen fent leírt termék füstje oxidálódhat és mindenképpen korrodálhatja az acélt;
- Más fémekkel vagy ötvözetekkel (pl. Közönséges acél, alumínium, sárgaréz stb.) Gyártott acélgyapot, ecsetek vagy csiszolókorongok vagy olyan eszközök, amelyek korábban más fémeket vagy ötvözeteket megtisztítottak, kivéve a felület megkarcolását.
- Mosószeres poros porban;
- Üzemanyag, oldószerek vagy gyúlékony és / vagy maró folyadékok;
- Az ezüst tisztításához használt anyagok.

FEJEZET 6. ELADÁSI

A 2002/95 / EK, a 2002/96 / EK és a 2003/108 / EK irányelv végrehajtása a veszélyes anyagok használatának csökkentéséről az elektromos és elektronikus berendezésekben, valamint a szemétszállításról.



A gépen található, betiltott szemétszimbólum azt mutatja, hogy a gépet élettartama végén megfelelő központokban értékesítik.

Életténe végén a jelenlegi gépi szemétygyűjtést a termelő szervezi és kezeli. A felhasználónak, aki képes lesz megszabadulni a jelenlegi géptől, kapcsolatba kell lépnie a gyártóval, és követnie kell az új elfogadott rendszert, hogy lehetővé tegye a berendezések szemétszállítását az élet végén.

A megfelelő szemétygyűjtés az újrafeldolgozás, a kezelés és a környezetvédelmi szempontból kompatibilis értékesítés során elengedhetetlenül szükséges berendezések hozzájárulnak a környezetre és az egészségre gyakorolt esetleges negatív hatások megelőzéséhez, és elősegítik a berendezések újrafelhasználását és / vagy anyag-újrafeldolgozását.

A gépben veszélyes anyagok nincsenek.

Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen
The Netherlands

Phone: +31 (0)317 681 040

Fax: +31 (0)317 681 045

Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądko
Poland

Phone: +48 61 6587000

Fax: +48 61 6587001

Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 153911 TX Rhenen
5112 Lamprechtshausen
Austria

Phone: +43 (0) 6274 200 10 0

Fax: +43 (0) 6274 200 10 20

Email: office@hendi-austria.com

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. Zizinului nr. 106A, Complex Duplex 3 Hala G45112
Brasov 500407 RO
Romania

Phone: +40 268 320330

Fax: +40 268 320335

Email: office@hendi.ro

www.hendi.eu

- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Variations et fautes d'impression réservés.

- Producătorul rezervă dreptul de schimbare și de corectare a erorilor de imprimare în instrucțiunile de utilizare.
- Drepturile rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Változtatások, nyomtatási és szedési hibák fenn tartva.