



HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

User manual
Instrukcja obsługi

SPIRAL MIXERS WITH REMOVABLE BOWL

MIESARKI SPIRALNE Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ



Item: 222904
222911
222928
222935
222942

You should read this user manual carefully before using the appliance

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi



Keep this manual with the appliance.
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.
Zachowaj instrukcję urządzenia.
Gardez ces instructions avec cet appareil.
Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.
Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.
Хранить руководство вместе с устройством.



For indoor use only.
Nur zur Verwendung im Innenbereich.
Alleen voor gebruik binnenshuis.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
Pour l'usage à l'intérieur seulement.
Destinato solo all'uso domestico.
Numai pentru uz casnic.
Использовать только в помещениях.



This manual provides all technical elements necessary for a correct installation and use of the equipment.

The user is responsible for following these instructions.

These instructions contains specification data, notes on use, installation and maintenance, as well as safety and environmental information.

It is important to read this manual carefully before

using the product, and whenever the need arises to consult it. Please adhere to the technical instructions and carefully follow all tips. For the safety of the operator, the devices of the equipment should always be kept in good working order.

This manual is an integral part of the equipment and must be kept in an accessible place known to all operators, and made available to the authorized personnel for any maintenance and repairs.

WARNINGS

PLEASE CONSERVE THIS MANUAL FOR FURTHER CONSULTATION

USE THE MACHINE ACCORDING WITH THE TIPS AND LIMITS OF USE SET OUT BY THE MANUFACTURER

INSTALLATION MUST BE CARRIED OUT BY A SPECIALIST AND AUTHORISED PERSONNEL AND IN LINE WITH THE INSTRUCTIONS OF THE MANUFACTURER

FOR ANY POSSIBLE REPAIRS AND MAINTENANCE, CONTACT MANUFACTURER AND USE ORIGINAL SPARE PARTS ONLY

NOT RESPECTING THE ABOVE JEOPARDISES THE SAFETY OF THE OPERATOR

INDEX

1 GENERAL INFORMATION	3
2 INSTALLATION	7
3 OPERATION	8
4 APPLICATION	10
5 MAINTENANCE	11
6 DISPOSAL	13

THE DATA PLATE is located at the bottom, at the back of the unit.



Dear Customer,

Thank you for purchasing this HENDI appliance. Please read this manual carefully before connecting the appliance in order to prevent damage due to incorrect use. Read the safety regulations in particular very carefully.

1. GENERAL INFORMATION

1.1 DESCRIPTION OF THE UNIT

The mixers with liftable head and removable bowl are made for food processing only, to mix dough made of cereal flours, to be used primarily in: pizza-restaurants, bread and bakery shops.

Every mixer is composed of:

- A steel structure protected by a heat resistant varnish.
- The bowl, spiral, central dough-breaker and the protection grate are all in stainless steel.
- Chain drive with oil bath gear motor.
- The moving parts are mounted on a ball bearing.

- 4 castor wheels, 2 of these with brake, made of nylon.

- Powered by a singlephase or threephase motor, one speed; a three-phase motor with 2 speeds available on request.

- Electric circuit fed by a network cable to which low tension (24 V) the control devices and safety devices are connected. Internal locks of moving parts are switched on when the movable bowl guards are started.

1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

Item	222904	222911	222928	222935	222942
Casing (mm)	385x670x(H)725	385x670x(H)725	424x735x(H)810	480x805x(H)870	480x805x(H)870
Volume (l)	16	22	32	41	48
Capacity (kg)	12	17	25	35	42
Working capacity* (kg/h)	48	56	88	112	128
Bowl Diameter (mm)	32	360	400	450	450
Power** (W)	750	750/1100*	1100/1300*	1100/1700*	1500
Moc** (kM)	1.0	1,0/1,5*	1,5/1,75*	1,5/2,3*	2,0
Voltage (V)	400	400	400	400	400
Net Weight (kg)	71,5	81	95	114	108
Gross Weight (kg)	85	85	103	121	129

*data refers to normal dough lasting 10/12 minutes

** first/second speed

EN



1.3 ELECTRIC DIAGRAMS

Tri-phase motor

KEY:

F1: Bowl sensor

F2: Top sensor

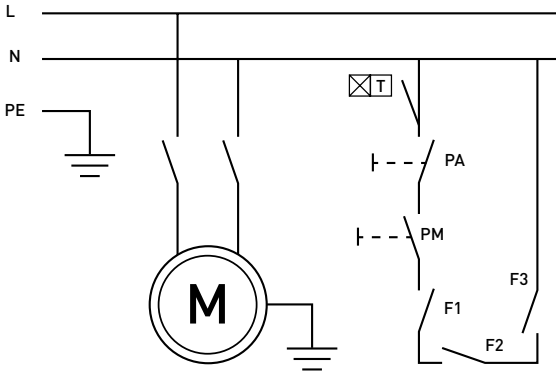
F3: Guard sensor

T: Timer

PM: Start button

PA: Stop button

M: Motor



EN

Fig. 1

WIRING DIAGRAM
SPIRAL MIXER WITH
RISING TOP AND
REMOVABLE BOWL
THREE PHASE
230/400V
2 SPEEDS

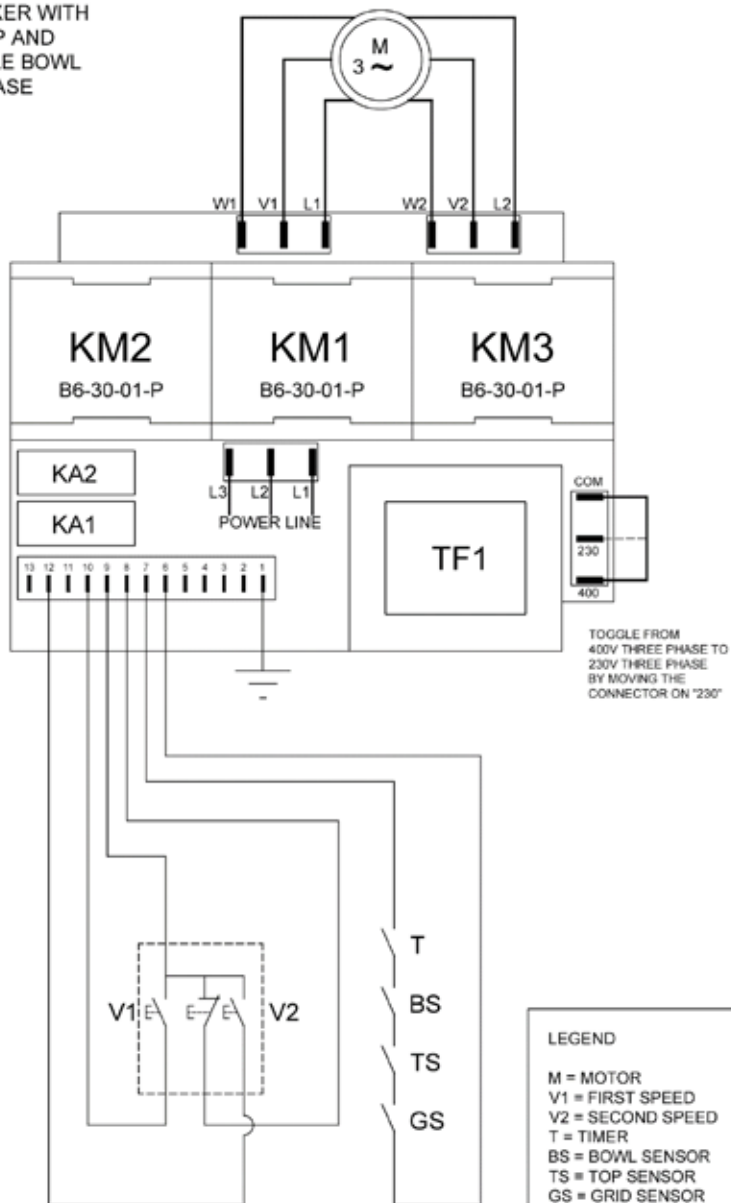


Fig. 2



1.4 Operating area

In normal working conditions, to make the most of the machine's features, provide a working environment specified in the figure below.

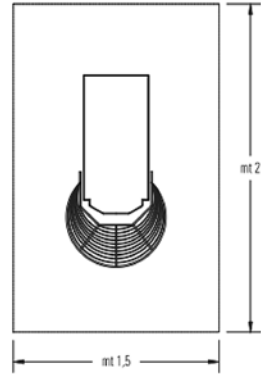


Fig. 3

1.5 SAFETY TIPS

Although the machine is built in line with the required security rules regarding electrical, mechanical and hygienic regulations, it may be dangerous if:

- Used in conditions different to those described by the manufacturer

- Omission of the protections and of the safety devices
- Failure to meet the installation, operation and maintenance instructions.

EN

INFORMATION

Installation and maintenance must be carried out by qualified personnel authorised by the manufacturer and/or seller who is not responsible for any faults in the existing building installations and connections. Carefully read the instructions before using the equipment.

WARNING

To avoid dangerous conditions and/or possible injuries caused by: electric current, mechanical parts, fire or hygiene problems, you must follow the safety tips step by step:

- A) Keep your working area in order. Disorder can cause dangerous accidents.
- B) Consider the environment. Do not use the machine in humid, wet or badly lit environments, close to inflammable liquids or gas.
- C) Keep away from children and non authorized personnel. Do not permit them to go near the machine or the working area.
- D) Only use the machine with the correct voltage. It yields better results.
- E) Wear proper protective clothing. Do not wear loose clothes or any items which can be caught in the equipment. Use non-slip shoes. For hygiene and safety keep your hair tied back and wear protective gloves.
- F) Protect the cable. Do not pull the cable to extract the plug. Do not leave the cable near high temperatures, sharp objects, water or solvents.
- G) Avoid insecure unit positioning. Find the best surface to ensure the machine is balanced.
- H) Always pay maximum attention. Stay focused when using the machine.
- I) Remove the plug when the equipment is not in use, before cleaning, maintenance and moving it.
- J) Do not use power extensions.
- K) Before use, check if the machine is not damaged. Before use, carefully check if all security devices are working correctly. Check if: mobile parts are not blocked, no parts damaged, all the parts have been set up correctly and all the conditions that could influence the proper functioning of the machine are correct.
- L) All repairs should be carried out only by the qualified personnel using original spare parts. Non-compliance with these rules can represent danger for the user.



2. INSTALLATION

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE USER

Follow the unit installation environmental conditions:

- Installation area should be dry.
- The unit has IPXI protection level.
- Water and heat sources should be placed at safe distance.

- Adequate ventilation and lighting corresponding to hygiene and security regulation following the existing laws. The surface should be flat and compact for easier cleaning. For best ventilation of the unit, make sure there are no obstructions.

INFORMATION

The electric network must be provided with an automatic differential switch having characteristics suitable to those of the machine, in which the opening

distance between the contacts must be of at least 3 mm. Proper grounding is necessary.

WARNING

Verify that the electrical setup corresponds with the numbers of the technical characteristics (1.3) found and on the small plate at the back of the machine.

2.2 INSTALLATION PROCEDURE

The machine is supplied in a closed package fixed with metal straps on a pallet. The machine must be unloaded according to instructions shown on the packaging using proper equipment. Use a fork lift to transport the unit to the installation area.

After cutting the metal straps, remove the plastic cover and take the unit out from the packaging, then put a belt under the machine (fig. "PICT-3") and

a fork lift (manual or motor), lift the machine and slide away the bottom pallet, position the machine making sure you leave a space around it of 50 cm to make usage, cleaning and maintenance easier. If the machine is unstable put hard rubber pad under the unit's foot or wheel. If the machine has wheels make sure they are blocked by pushing the lever A downwards (fig. PICT 4).

Attention: All the packaging materials must be disposed of in conformity with the local law in force.

EN



Fig. 4

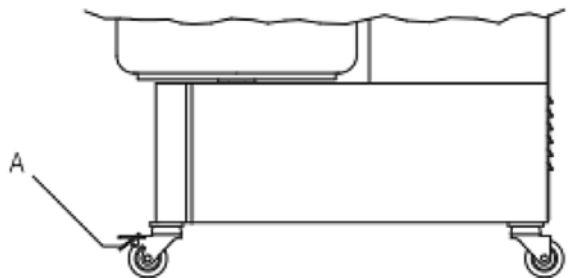


Fig. 5

2.3 ELECTRICAL CONNECTIONS

The type Y connections of the machine with the electric network is made by means of a cable which is not provided with a plug.

As far as the three-phase machines are concerned, it is necessary to put together the cable and a normalized and polarized plug (the distinction between

phase and neutral must be unequivocal), and verify that the **rotation way of bowl is the same indicated by the arrow on the bowl.**

The unit has to be installed only by qualified service personnel.

2.4 POSITIONING OF THE MACHINE

The plug has to be accessible without the need for moving the unit. The cable from the machine to the socket must not be tense, also do not put the machine on the cable.

3. OPERATION

The unit is equipped with the following operating and safety devices:

3.1. CONTROL DEVICES



BUTTON

ACTION

Green button „I”	Activates movement of the rotating parts at first speed.
Green button „II”	Activates movement of the rotating parts at second speed.
Red button „0”	Stops movement of the rotating parts.
„TIMER”	Timer ON position - Enables activation of the machine in continuous mode
	Timer 0-30 position - Enables activation of the machine in timed mode

3.2 SAFETY DEVICES

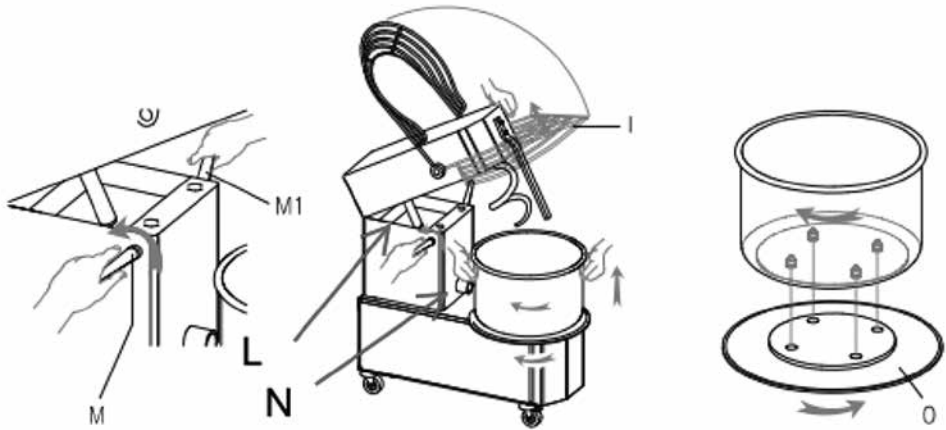


Fig. 6

I - Guard (fig. 6)

L - Open lid and guard sensor

M, M1 - Lid protection pin (down position)

N - Bowl absence sensor

0 - Disk blocking the bowl

WARNING

The safety device is activated in following cases:

- After lifting up the guard I (fig. 6) the unit is stopped.
- If the lid is lifted (by releasing pin M) or the bowl is

removed, the unit does not start.

- Gently pulling either the bowl or the lid does not cause them to move.

EN



Fig. 7

removed, the unit does not start. Guard I (Fig. 6) has to be lowered down completely before starting the operation. Check if the bowl is correctly inserted and blocked by disk "0" and that the lid "I" is down and blocked by the check pin "M" (has to be fully inserted). After inserting the plug the machine is ready for use.



3.3 TRIAL RUN

OPERATION:

START UP - press green key or "I", to start up the rotation of bowl and spiral.

STOP - press green key marked "O", to stop the rotation of bowl and spiral.

Attention: If the unit uses three-phase power supply and the rotation of bowl is opposite to that shown by the arrow, it is necessary to follow the instructions below every time the electric plug is replaced:

- Stop the machine
- Take the plug out

Timer (4) - setting up the mixing time.

In order to operate the machine again after it has been stopped by raising guard I, it is necessary to proceed as follows: lower guard I and push key "I".

- Reverse the position of two phases (example: L1 with L2 and vice ver-sa).
- Restart the machine and verify if the bowl is rotating the right way.

Start the machine, let it run for about one minute and check if it is functioning properly.

4. OPERATION

Before starting work, make sure that the machine is perfectly clean, in particular the surfaces of the bowl, the spiral and of the central shaft that have contact with food. If necessary, clean them as specified in item 5.1. 5.1.

4.1 OPERATING A MACHINE WITH LIFTABLE LID AND REMOVABLE BOWL

After lifting guard I, put all the required ingredients in the bowl, push down the guard and press the start key. Spiral movements synchronized with the rotation of the bowl, cause the flour, water, salt, yeast

and other ingredients to mix, obtaining required consistency. If necessary, add more ingredients through guard "I".

4.2 LIFTING THE LID AND REMOVING THE BOWL

Follow the instructions in order to lift the lid and remove the bowl;

- stop the unit
- unplug
- lift guard "I" fully (fig. 7)
- remove the check pin "M" blocking the lid
- lift cover "I"
- rotate disk "O" clockwise until bowl block is released
- lift and remove the bowl
- remove the dough

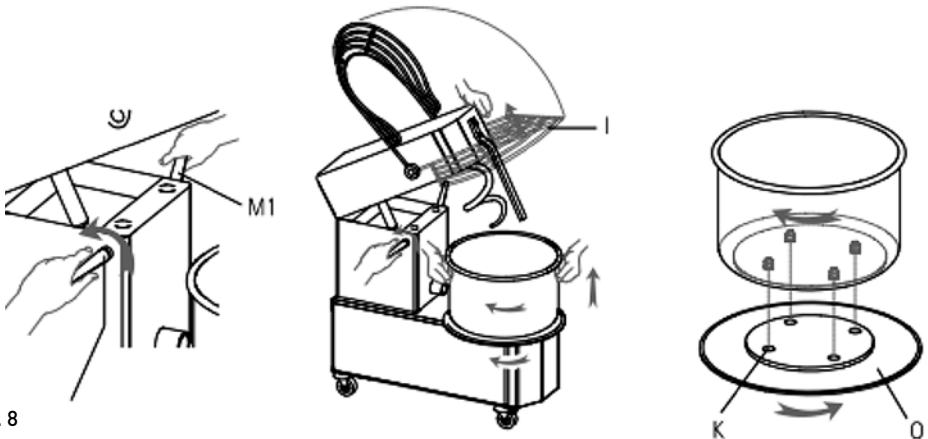


Fig. 8



4.2.1 REINSTALLING THE BOWL AND LOWERING THE LID

Once the cleaning is done, put the bowl back, and make sure that:

- the four check pins underneath (fig. 7) are fixed in four "K" holes
- lower the cover (fig. "PICT 9") and block with check pin "M"
- block the bowl by rotating disk "O" clockwise

4.3 OPERATING THE UNIT EQUIPPED WITH TIMER

The timer allows to program the unit to work between 1 to 30 minutes.

The working time can be set up by rotating the knob (4) in the desired position

Operate the unit following the instruction.

After setting the time, the timer will automatically stop the unit.

By setting the "ON" knob the mixer may operate without any time re-straints.

INFORMATION

ATTENTION: Before removing the dough make sure to stop the unit.

5. MAINTENANCE

WARNING

Before carrying out any kind of maintenance or cleaning you must take out the plug. In the case of malfunction or breakdown contact the authorized service assistance.

5.1 CLEANING

The cleaning must be done every time the machine has been used following all the rules to prevent malfunctioning and for hygienic purposes. Using a wooden or plastic spatula clean the dough residue,

WARNING

We do not recommend using any kind of chemical products that are abrasive or corrosive. Avoid using running water, different tools, rough or abrasive objects, metal wool, sponges etc. which can damage the surfaces and be dangerous from an hygienic

then clean the bowl, the spiral, the dough breaker and the mobile protection with soft sponge and warm water with detergent safe for contact with food, dry using paper towel.

point of view. To maintain the machine efficiency and safety it is necessary to perform routine maintenance (every 6 month) covering the following actions:



5.2 TENSIONING OF THE UPPER CHAIN

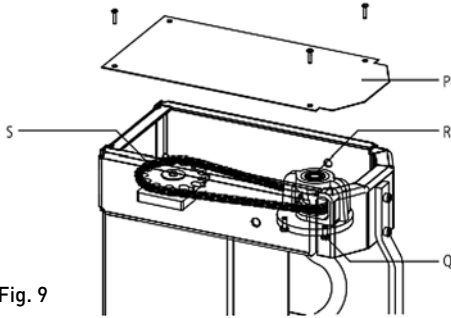


Fig. 9

The chain must be tensioned if it becomes loose or the rotation of the spiral is not even. Unscrew top cover "P" (fig. 9), loosen "Q" screws, remove the support of the "R" spiral until obtaining proper chain tension, block "R" support with "Q" screws, install top cover "P" and screw it.

5.3 LUBRICATING THE CHAINS

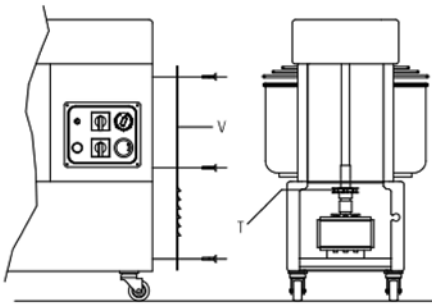


Fig. 10

After unscrewing the fastening screws remove top cover "P" (fig. 9) and back cover "V" (fig. 10), put on a proper amount of lubricant on chain "S" (fig. 9) and chain "T" (fig. 10). Mount the panels and screw them back.

EN

5.4 POSSIBLE MALFUNCTIONS

Malfunction	Cause	Solution
The machine does not start	No power	Check the main switch, the plug, the tap and the feeding cable.
	The stop key is blocked	Press the green button again
	The guard and/or lid are up or the bowl is not installed properly	Lower the guard and lid, install the bowl properly
	The timer is in "0" position	Rotate the timer from 1 to 30 minutes or switch into manual mode
The spiral works unevenly	The chain is loose	Tension the chain following the instructions specified in item 5.2
The machine stops while working	Fuse activation	Replace the fuse with one that has the same characteristics



6. DISPOSAL

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The crossed bin symbol on the appliance indicates that the product, at the end of its life span, must be disposed of separately from domestic waste, either by taking it to a separate waste disposal site for electric and electronic appliances or by returning it to your dealer when you buy another similar appliance. The user is responsible for taking the appliance to a special waste disposal site at the end of its life span. Failure to do so may incur penalties under the waste disposal regulations in force. If the

disused appliance is collected correctly as separate waste, it can be recycled, treated and disposed ecologically; this prevents negative impact on both the environment and the health. For further information regarding the waste disposal services available, contact your local waste disposal agency or the shop where you bought the appliance. The manufactures and importers do not take the responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly or through a public system.



Niniejsza instrukcja opisuje wszelkie techniczne elementy niezbędne do prawidłowej instalacji i obsługi urządzeń.

Użytkownik zobowiązany jest przestrzegać instrukcji. Oprócz specyfikacji, obsługi, instalacji i konserwacji urządzenia, instrukcja zawiera także informacje na temat bezpieczeństwa i ochrony środowiska.

Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i w razie wątpliwości do niej wracać. Należy przestrzegać

instrukcji technicznych i postępować zgodnie z podanymi wskazówkami. Aby zapewnić bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie, należy zawsze utrzymywać urządzenie i jego części w dobrym stanie technicznym.

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia, należy ją przechowywać w miejscu dostępnym, znanym wszystkim operatorom i udostępniać upoważnionym osobom w przypadku konserwacji lub ewentualnych napraw.

PL

OSTRZEŻENIA

**NALEŻY ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI
URZĄDZENIE NALEŻY UŻYTKOWAĆ ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM I PRZESTRZEGAJĄC OGRANICZEŃ
UŻYTKOWANIA OKREŚLONYCH PRZEZ PRODUCENTA.**

**INSTALACJĘ MUSI PRZEPROWADZIĆ WYKWALIFIKOWANY I UPRAWNIONY PERSONEL, PRZESTRZEGAJĄC
INSTRUKCJI PRODUCENTA.**

**W PRZYPADKU EWENTUALNYCH NAPRAW I KONSERWACJI NALEŻY KONTAKTOWAĆ SIĘ WYŁĄCZNIE
Z ZAKŁADEM PRODUCENTA I UŻYWAĆ ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH**

NIEPRZESTRZEGANIE POWYŻSZEGO WARUNKU STANOWI ZAGROŻENIE DLA BEZPIECZEŃSTWA OPERATORA.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE OGÓLNE.....	15
2. INSTALACJA.....	19
3. DZIAŁANIE	20
4. OBSŁUGA	22
5. KONSERWACJA.....	23
6. UTYLIZACJA URZĄDZENIA.....	24



Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Hendi. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

1. INFORMACJE OGÓLNE

1.1 OPIS URZĄDZENIA

Miesiarki z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą przeznaczone są wyłącznie do obróbki żywności, wyrabiania ciasta z mąki zbożowej i do użytku w pizzeriach, restauracjach i piekarniach.

Każda miesiarka składa się z:

- Stalowej obudowy pokrytej odpornym na temperaturę lakierem.
- Dzieża, spirala, miesiadło i kratka ochronna wykonane są ze stali nierdzewnej.
- Napęd łańcuchowy z silnikiem o przekładni zanurzonej w oleju.
- Elementy ruchome zamocowane są na łożysku kulkowym.

- 4 kółka samonastawne, 2 z nich z hamulcem, wykonane z nylonu.
- Urządzenie obsługiwane przez silnik jedno lub trójfazowy z jedną prędkością, na życzenie dostępny jest silnik trójfazowy z dwiema prędkościami.
- Obwód elektryczny zasilany przez przewód z sieci, do którego podłączone są niskonapięciowe (24 V) urządzenia sterujące umożliwiające uruchomienie, zatrzymanie i zasilający zabezpieczenia. Wewnętrzne blokady ruchomych części uruchamiane są poprzez ruch ruchomych osłon dzieży.

1.2 CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

Kod	222904	222911	222928	222935	222942
Wymiary (mm)	385x670x(H)725	385x670x(H)725	424x735x(H)810	480x805x(H)870	480x805x(H)870
Pojemność (l)	16	22	32	41	48
Wsad ciasta (kg)	12	17	25	35	42
Wydajność* (kg/h)	48	56	88	112	128
Średnica dzieży (mm)	32	360	400	450	450
Moc** (W)	750	750/1100*	1100/1300*	1100/1700*	1500
Moc** (kM)	1.0	1,0/1,5*	1,5/1,75*	1,5/2,3*	2,0
Napięcie (V)	400	400	400	400	400
Waga Netto (kg)	71,5	81	95	114	108
Waga Brutto (kg)	85	85	103	121	129

*dane dotyczą ciasta, zazwyczaj ok. 10/12 minut

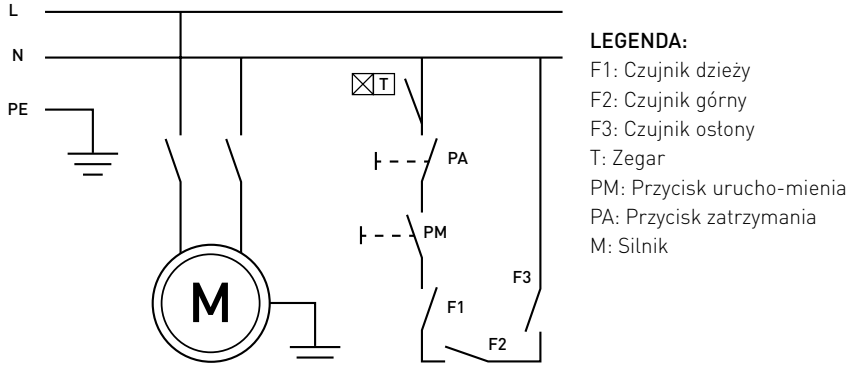
**w zależności od wybranej prędkości

PL



1.3 SCHEMATY ELEKTRYCZNE

Silnik trójfazowy

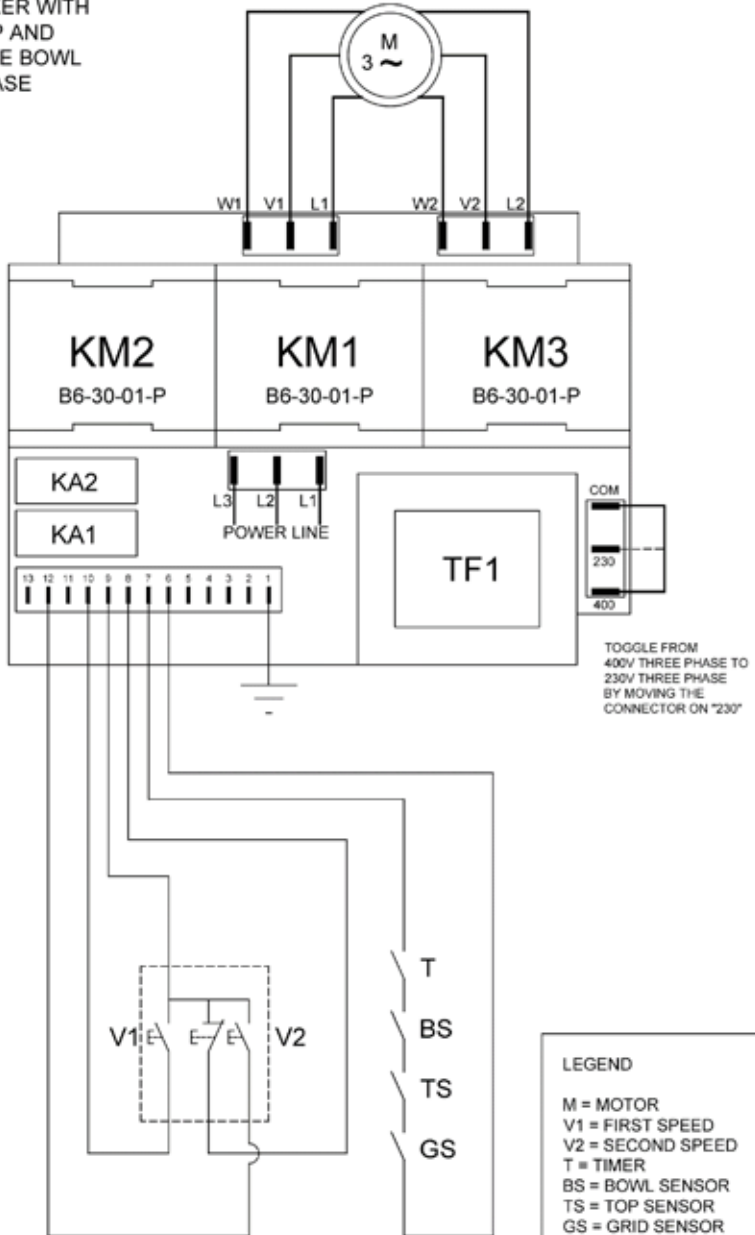


Rys. 1

LEGENDA:

- F1: Czujnik dzieży
- F2: Czujnik górny
- F3: Czujnik ostony
- T: Zegar
- PM: Przycisk uruchomienia
- PA: Przycisk zatrzymania
- M: Silnik

WIRING DIAGRAM
SPIRAL MIXER WITH
RISING TOP AND
REMOVABLE BOWL
THREE PHASE
230/400V
2 SPEEDS

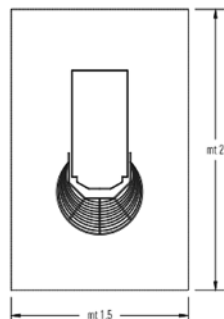


PL



1.4 Obszar roboczy

W normalnych warunkach roboczych, w celu zapewnienia jak najlepszego wykorzystania funkcji urządzenia, należy zapewnić obszar roboczy przedstawiony na poniższym rysunku.



Rys. 3

1.5 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Chociaż urządzenie wykonano zgodnie z normami bezpieczeństwa elektrycznego, mechanicznego i higieny, zagrożenie może wystąpić jeśli:

- urządzenie stosowane jest w warunkach innych niż zalecone przez producenta,
- pominięte zostaną zabezpieczenia,
- instrukcje instalacji, obsługi i konserwacji nie będą przestrzegane.

INFORMACJE

Instalację i konserwację musi przeprowadzić wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta i/lub sprzedawcę, który nie ponosi odpowiedzialności za błędy w istniejącej instalacji znajdującej w budynku.

OSTRZEŻENIE

TAbym uniknąć niebezpiecznych warunków lub możliwych obrażeń spowodowanych prądem elektrycznym, częściami mechanicznymi, pożarem lub problemami natury higienicznej, należy ściśle przestrzegać zaleceń bezpieczeństwa.

- A) Utrzymywać obszar roboczy w czystości. Nieporządek może prowadzić do niebezpiecznych wypadków.
- B) Należy pamiętać o środowisku. Nie używać urządzenia w środowisku wilgotnym, mokrym lub źle oświetlonym, w pobliżu łatwopalnych cieczy lub gazów.
- C) Przechowywać z dala od dzieci i nieuprawnionych pracowników. Nie zezwalać na ich dostęp do urządzenia ani obszaru roboczego.
- D) Używać urządzenia wyłącznie przy odpowiednim napięciu. Zapewnia to lepsze wyniki pracy.
- E) Należy zakładać odpowiednią odzież. Nie zakładać luźnej odzieży ani wiszących przedmiotów, które mogą zostać złapane i wciągnięte przez ruchome elementy urządzenia. Należy nosić antypoślizgowe obuwie. W celu zapewnienia higieny należy związywać włosy i nosić rękawice ochronne.
- F) Chronić przewód zasilania. Nie ciągnąć za przewód, aby odłączyć wtyczkę. Nie umieszczać przewodu w miejscach o wysokiej temperaturze, w pobliżu ostrych przedmiotów, wody albo rozpuszczalników.
- G) Unikać niezabezpieczonego położenia urządzenia.
- H) Umieścić urządzenie na powierzchni gwarantującej jego stabilność.
- I) Zawsze zachowywać maksymalną ostrożność. Podczas obsługi skoncentrować się na urządzeniu.
- J) Odłączyć wtyczkę, gdy urządzenie nie jest używane, przed czyszczeniem, konserwacją i przenoszeniem.
- K) Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia sprawdzić, czy wszystkie zabezpieczenia działają. Sprawdzić, czy ruchome części urządzenia nie są zablokowane, czy nie występują uszkodzenia części, czy wszystkie części poprawnie skonfigurowano i czy wszystkie warunki, które mogą mieć wpływ na działanie urządzenia są odpowiednie.
- L) Naprawy urządzenia mogą przeprowadzać wyłącznie wykwalifikowani pracownicy. Urządzenie mogą naprawiać wyłącznie wykwalifikowane osoby, używając oryginalnych części. Nieprzestrzeganie niniejszych zasad może stanowić zagrożenie dla użytkownika.



2. INSTALACJA

2.1 INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

Warunki instalacji urządzenia:

- Miejsce instalacji musi być suche.
- Poziom ochrony urządzenia to IPX1.
- Źródła wody i ciepła powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.
- Należy zapewnić odpowiednią wentylację

i oświetlenie odpowiadające obowiązującym przepisom dotyczącym higieny i bezpieczeństwa. Powierzchnia powinna być płaska, aby ułatwić czyszczenie. Nie należy zastaniać urządzenia, aby zapewnić odpowiednią wentylację.

INFORMACJE

Sieć elektryczna musi być wyposażona w wyłącznik różnicowo-prądowy o parametrach odpowiadających parametrom urządzenia, przy czym minimalna odległość pomiędzy stykami musi wynosić przynajmniej 3 mm. Wymagane jest także uziemienie.

OSTRZEŻENIE

Należy sprawdzić, czy konfiguracja elektryczna odpowiada parametrom technicznym urządzenia (1.3) podanym na tabliczce znamionowej znajdującej się z tyłu urządzenia.

2.2 SPOSÓB INSTALACJI

Urządzenie dostarczane jest w zamkniętej paczce, umieszczone jest na palecie i zabezpieczone pasami. Urządzenie należy wyjąć zgodnie z oznaczeniami na opakowaniu używając odpowiedniego sprzętu. Do transportu urządzenia do miejsca instalacji należy użyć wózka widłowego.

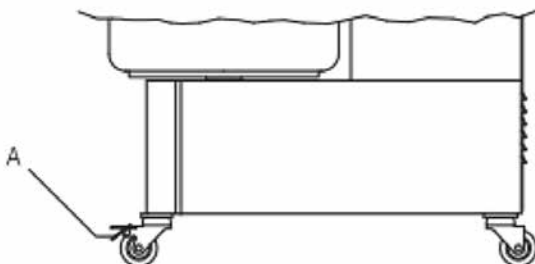
Po przecięciu pasów należy wyjąć urządzenie z opakowania i z folii, następnie, za pomocą pasa przetożonego pod urządzeniem (rysunek 4)

i wózka widłowego (ręcznego lub z napędem) podnieść urządzenie, wyjąć paletę i umieścić urządzenie na miejscu, pozostawiając dookoła odległość 50 cm, aby ułatwić użytkowanie, czyszczenie i konserwację. Jeśli urządzenie jest niestabilne, podłożyć pod nóżki lub kółka podkładki z twardej gumy. Jeśli urządzenie wyposażone jest w kółka, upewnić się, że muszą być zablokowane poprzez dociśnięcie dźwigni A w dół do momentu zablokowania (rysunek 5).

Uwaga: Wszystkie materiały opakowaniowe należy zutylizować zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami.



Rys. 4



Rys. 5

2.3 POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

Urządzenie podłączane jest do sieci za pomocą przewodem fazowym a neutralnym musi być wyraźne) i sprawdzenie, czy **dzieła obraca się w kierunku wskazanym przez strzałkę.**

W przypadku urządzeń trójfazowych wymagane jest połączenie przewodu ze znormalizowaną i spolaryzowaną wtyczką (rozdzielenie pomiędzy **Urządzenie może być podłączone wyłącznie przez wykwalifikowanego serwisanta.**

2.4 UMIEJSCOWIENIE URZĄDZENIA

Dostęp do wtyczki musi być łatwy, niewymagający przesuwania urządzenia. Przewód łączący urządzenie z gniazdkiem ściennym nie może być napięty, nie może także przygnieciony urządzeniem.

3. DZIAŁANIE

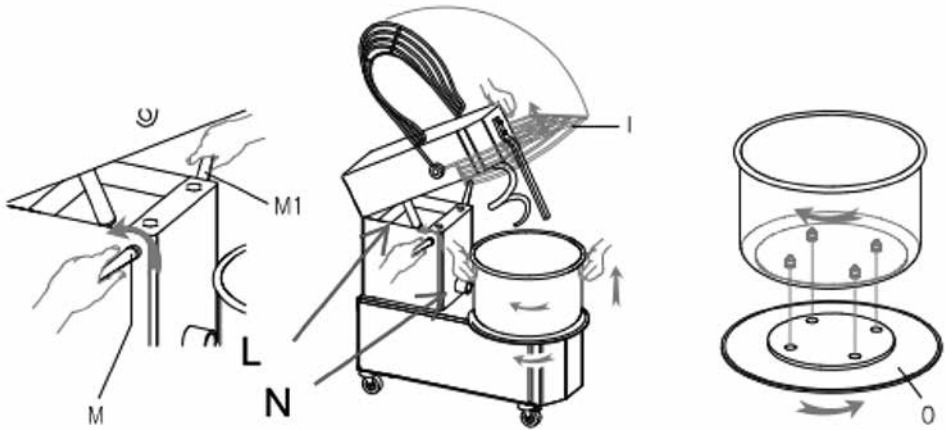
Urządzenie wyposażone jest w następujące zabezpieczenia i elementy sterowania:

3.1. ELEMENTY STEROWANIA



PRZYCISK	DZIAŁANIE
Zielony przycisk „I”	Uruchamia ruch części obrotowych – pierwsza prędkość
Zielony przycisk „II”	Uruchamia ruch części obrotowych – druga prędkość
Czerwony przycisk „0”	Zatrzymuje ruch części obrotowych
„TIMER”	Pokrętło zegara pozycja „0-30” -Umożliwia ustawienie czasu pracy w zakresie 0-30 minut. Pokrętło zegara pozycja „ON” - Pozwala na pracę non-stop bez ograniczenia czasu

3.2 ZABEZPIECZENIA



Rys. 6

I - Ostona (rys. 6)

L - Czujnik otwarcia pokrywy i ostony

M, M1 – Trzpień zabezpieczający pokrywę (potożenie

do dołu)

N - Czujnik braku dzieży

O - Tarcza blokująca dzież

OSTRZEŻENIE

Zabezpieczenie jest uruchomione w następujących przypadkach:

- Po podniesieniu ostony I (rys. 6) urządzenie jest zatrzymywane.

- Po podniesieniu pokrywy (za pomocą zwolnienia trzpienia pokrywy „M”) lub w przypadku zdjęcia dzieży urządzenia nie da się uruchomić.
- Delikatne pociągnięcie dzieży lub pokrywy nie powoduje ich poruszenia.



Rys. 7

Przed przystąpieniem do obsługi urządzenia należy opuścić do końca ostonę I (rys. 6). Należy sprawdzić, czy dzieża jest poprawnie założona i zablokowana tarczą „O” i czy pokrywa „I” jest opuszczona i zablokowana trzpieniem „M” (musi być on wsunięty do końca). Po podłączeniu wtyczki urządzenie jest gotowe do użycia.



3.3 PRÓBA URZĄDZENIA

OBSŁUGA:

URUCHOMIENIE - Nacisnąć zielony przycisk oznaczony symbolem „I” lub „II”, aby uruchomić ruch obrotowy dzieży i spirali

ZATRZYMANIE - Nacisnąć czerwony przycisk oznaczony symbolem „0”, aby zatrzymać dzieżę i spiralę

Timer (4) - ustawianie czasu mieszania

Aby uruchomić urządzenie ponownie po zatrzymaniu spowodowanym podniesieniem ostony I, opuścić ostonę i nacisnąć przycisk „I”.

Uwaga: W przypadku urządzenia zasilanego trójfazowo, jeśli kierunek obrotu dzieży jest przeciwny do wskazanego strzałką i po każdej wymianie wtyczki należy wykonać poniższe czynności:

- Zatrzymać urządzenie.
- Odtąć wtyczkę.
- Zamienić dwa przewody fazowe wtyczki (np. L1 z L2 i odwrotnie).
- Uruchomić urządzenie ponownie i sprawdzić, czy dzieża obraca się w odpowiednim kierunku.
- Uruchomić urządzenie, odczekać ok. 1 minutę pracy urządzenia, sprawdzając, czy działa poprawnie.

4. OBSŁUGA

Przed przystąpieniem do pracy sprawdzić, czy urządzenie jest czyste, w szczególności dotyczy to powierzchni dzieży, spirali i kolumny, które mają kontakt z żywnością. W razie konieczności umyć te elementy zgodnie ze wskazówkami z pkt. 5.1.

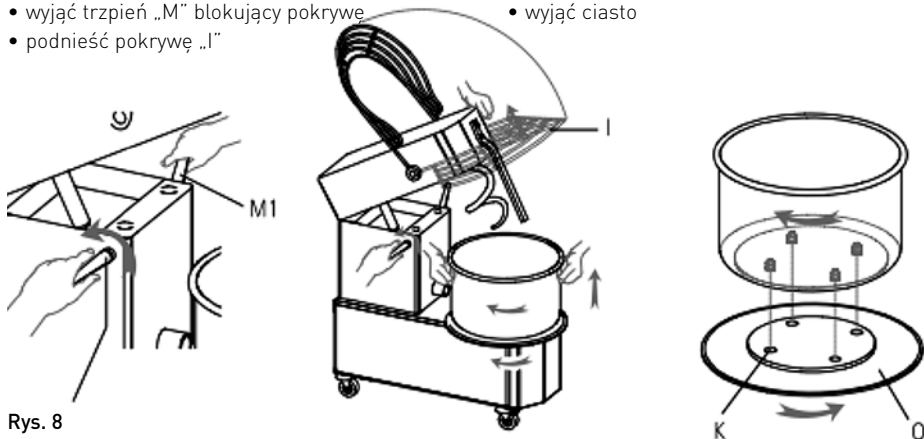
4.1 OBSŁUGA URZĄDZENIA Z PODNOSZĄ POKRYWĄ I WYJMOWANĄ DZIEŻĄ

Po podniesieniu ostony „I” umieścić w dzieży składniki, opuścić ostonę i nacisnąć przycisk, aby uruchomić urządzenie. Ruchy spirali, zsynchronizowane z obrotami dzieży umożliwiają mieszanie się mąki, wody, soli, drożdży i innych ewentualnych składników do momentu uzyskania pożądanej konsystencji. W razie potrzeby można dodać składniki przez ostonę „I”.

4.2 PODNOSZENIE POKRYWY I WYJMOWANIE DZIEŻY

Aby podnieść pokrywę i wyjąć dzieżę, należy:

- zatrzymać urządzenie
- odłączyć od sieci
- podnieść do końca ostonę „I” (rys. 8)
- wyjąć trzpień „M” blokujący pokrywę
- podnieść pokrywę „I”
- obrócić tarczę „0” w prawo do momentu zwolnienia blokady dzieży
- podnieść i zdjąć dzieżę
- wyjąć ciasto



Rys. 8



4.2.1 PONOWNIE ZAKŁADANIE DZIEŻY I OPUSZCZANIE POKRYWY

Po zakończeniu czyszczenia założyć dzieżę z powrotem upewniając się, że:

- cztery trzpienie pod nią (rys. „PICT 10-11”) są zamocowane w czterech otworach „K” urządzenia
- opuścić pokrywę (rys. „PICT 9”) i zablokować ją trzpieniem „M”

4.3 OBSŁUGA URZĄDZENIA WYPOSAŻONEGO W ZEGAR

Zegar umożliwia zaprogramowanie urządzenia na czas od 1 do 30 minut.

Czas pracy urządzenia można ustawić obracając pokrętko timera [4] do pożądanego położenia

Następnie obsługiwać urządzenie zgodnie z

INFORMACJA

UWAGA: Przed wyjęciem ciasta należy koniecznie zatrzymać urządzenie.

instrukcją.

Po ustawieniu czasu zegar wyłączy urządzenie automatycznie.

Ustawienie pokrętła na pozycji „ON” umożliwia pracę mieszarki czas ograniczenia czasowego

5. KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE

Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych lub czyszczenia należy odłączyć wtyczkę od gniazdka. W przypadku nieprawidłowego działania lub awarii urządzenia należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.

5.1 CZYSZCZENIE

Mycie należy przeprowadzać po każdym użyciu urządzenia, przestrzegając wszystkich zasad mających na celu uniknięcie awarii urządzenia oraz ze względów higienicznych. Za pomocą drewnianej lub plastikowej topatki usunąć pozostałości ciasta,

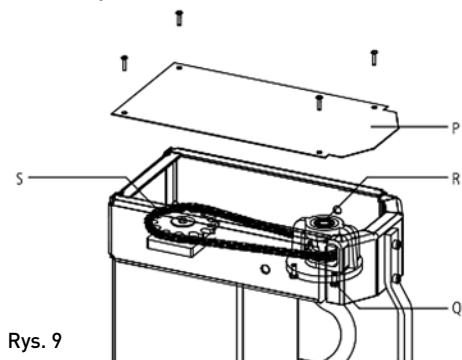
OSTRZEŻENIE

Nie używać ściernych ani żrących środków chemicznych. Nie używać bieżącej wody, innych narzędzi, ostrych przedmiotów, wetny stalowej, szorstkich gąbek itp., które mogą uszkodzić powierzchnię i

następnie miękką gąbką i ciepłą wodą ze środkiem czystości dopuszczonym do kontaktu z żywnością umyć dzieżę, spiralę, rozbijak ciasta i ostonę, osuszyć ręcznikiem papierowym.

stanowią zagrożenie dla higieny. Aby zapewnić wydajność i bezpieczeństwo urządzenia należy przeprowadzać konserwację okresową (co 6 miesięcy), obejmującą poniższe czynności:

5.2 NACIĄG ŁAŃCUCHA GÓRNEGO

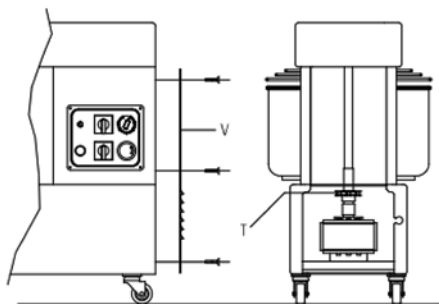


Rys. 9

Łańcuch należy naciągnąć w przypadku poluzowania lub nierównych obrotów spirali. Odkręcić górną ostonę „P” (rys. 8), poluzować śruby „Q”, wyjąć wspornik spirali „R” do momentu uzyskania odpowiedniego naciągu łańcucha, zablokować wspornik „R” śrubami „Q”, założyć górną ostonę „P” i dokręcić jej śruby.



5.3 SMAROWANIE ŁAŃCUCHÓW



Rys. 10

Po odkręceniu śrub mocujących zdjąć górną ostonę „P” (rys. 9) i tylną ostonę „V” (rys. 10), natchnąć na łańcuch „S” (rys. 8) oraz na łańcuch „T” (rys. 10) odpowiednią ilość smaru, wystarczającą do nasmarowania wszystkich ogniw łańcucha. Następnie założyć panele i dokręcić je śrubami.

5.4 MOŻLIWE NIEPRAWIDŁOWE DZIAŁANIE

NIEPRAWIDŁOWE DZIAŁANIE	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie włącza się	Brak zasilania w sieci	Sprawdzić wyłącznik główny, wtyczkę, zacpek i przewód zasilania
	Zablokowanie przycisku zatrzymywania	Ponownie włączyć zielony przycisk
	Ostona i/lub pokrywa są podniesione lub dzieża nie jest poprawnie założona	Opuścić ostonę i pokrywę i założyć dzieżę
	Zegar jest w położeniu „0”	Obrócić zegar w zakresie od 1 do 30 minut lub przejść na tryb ręczny
Nierówna praca spirali	Łańcuch jest poluzowany	Naciągnąć łańcuch zgodnie z instrukcjami w pkt 5.2
Urządzenie zatrzymuje się podczas pracy	Zadziałanie bezpiecznika	Wymienić bezpiecznik na inny, o tych samych parametrach

6. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

Produkt spełnia wymogi dyrektywy UE nr 2002/96/WE.

Symbol przekreślonego kubka oznacza, że po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno utylizować razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych albo zwrócić do sprzedawcy w przypadku zakupu nowego urządzenia. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za odstawięcie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu utylizacji. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania

jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutylozowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady albo sklepem, w którym zakupiono urządzenie. Producenci i importerzy nie ponoszą odpowiedzialności za ponowne przetwarzanie, obróbkę i utylizację odpadów, ani bezpośrednio ani za pośrednictwem systemu publicznego.



Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądk, Poland
Tel: +48 61 6587000
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

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

Hendi UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road
Lancaster, LA2 9JX, United Kingdom
Tel: +44 (0)333 0143200
Email: sales@hendi.co.uk

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

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: office.greece@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/HendiFoodServiceEquipment
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.
- Variations et fautes d'impression réservés.

- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.
- Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.