

**INDEX**

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

Cher client,

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

## Règlement sur la sécurité

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

FR



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

---

## 1. ORGANISATION DU CONTENU ET MODALITES DE CONSULTATION

---

### BUT DU MANUEL

#### IMPORTANCE DU MANUEL

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

- il doit être gardé pendant toute la vie de la machine.
- il doit accompagner la machine en cas de cession de la même.

- outre à rapporter toutes les informations utiles pour les opérateurs, il contient (recueillis en des chapitres spécifiques), les schémas électriques qui serviront pour les interventions éventuelles d'entretien et réparation.

---

### BUT / FINALITES DU MANUEL

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

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

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

---

### DESTINATAIRES

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

**Le responsable du service de prévention et pro-**

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

## RESPONSABILITES

- Au cas où le manuel présent subirait des endommagements ou serait égaré, il est possible en demandant une copie au **Centre d' Assistance Autorisé**.
- Le manuel présent **reflète l'état de la technique** au moment de la construction de la machine; le constructeur se réserve le droit de mettre à jour la production et par conséquent d'autres éditions du manuel, sans l'obligation de mettre à jour les productions ou les manuels précédant, sinon en des cas particuliers concernant la santé et la sécurité des personnes.
- Faire particulièrement attention au **contenu des risques résidus** présents sur la machine et les prescriptions que les opérateurs doivent suivre.
- Le constructeur **se considère responsable** pour la machine dans sa configuration originelle.
- Le constructeur **ne se considère pas responsable** pour des endommagements provoqués par l'emploi impropre ou non correct de la machine et de la documentation ou pour des endommagements provoqués par l'effraction de normes impératives, négligence, maladresse, imprudence et non respect de normes réglementaires de la part de l'employeur, de l'opérateur ou du maintenanceur et pour toute **panne éventuelle** causée par un emploi irraisonnable, impropre et/ou incorrect
- Le constructeur **ne se considère pas responsable** pour les conséquences provoquées par l'emploi de pièces de rechanges non originelles ou de caractéristiques équivalentes.
- Le constructeur **se considère responsable** seulement pour les informations rapportées dans la version originelle du manuel en langue italienne.
- L'inobservance des prescriptions contenues dans ce manuel provoquera l'immédiate déchéance de la garantie.

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

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

FR

## SIGNIFICATION DE LA SYMBOLOGIE

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



### DANGER

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



### PRECAUTION

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



### ATTENTION

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



## 2. INFORMATIONS GENERALES ET CARACTERISTIQUES

### DESTINATION EMPLOI ET PARTIES CONSTRUCTIVES

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

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

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

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

Le produit alimentaire est chargé manuellement dans le conteneur et successivement, **en employant toutes les deux mains et en saisissant la machine** présenter des risques d'ustions (vapeur ou giclées).

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

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

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

**dans les zones prévues (voir figure page 91)**, la même est:

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

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

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

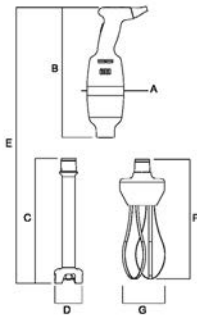
La machine est douée de plaquette d'identification sur laquelle elles sont rapportées les données suivantes:

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

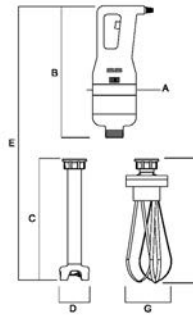
## DONNEES TECHNIQUES ET CONSTRUCTIVES

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

Code: 224328, 224373, 282298



Code: 224380, 224397, 282311, 224359, 224052



FR

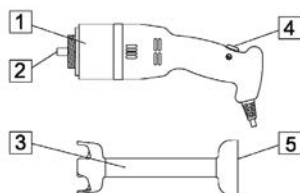


Niveau de pression acoustique continu équivalent pondéré A	unter 70 dBA
Nature du courant - Fréquence	Cfr. Plaque de la machine
Courant à pleine charge	Cfr. Plaque de la machine
Tension nominale d'emploi	Cfr. Plaque de la machine
Tension des circuits auxiliaires	Cfr. Plaque de la machine
Système de protection	Double isolément
Degré de protection	IP X3
Température air milieu max	+40°C
Eclairage minimum demandé	500 lux
Conformités directives de produit	<b>2006/42/CE, 2006/95/CE et modifications successives et intégrations, Reg. 1935/2004</b>

## GRUPE

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

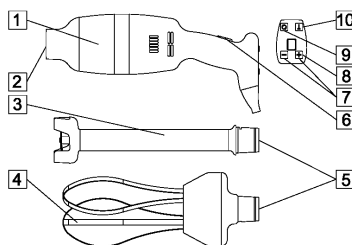
## HENDI 224328



FR

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

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



## EMPLOI NORMAL, EMPLOI IMPROPRE, EMPLOI NON CORRECT OU INTERDIT

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

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

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





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

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



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

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

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

- il est interdit **de tendre le câble d'alimentation électrique ou la machine** pour débrancher la fiche d'alimentation,
- il est interdit **de placer des poids** sur la machine ou sur le câble d'alimentation électrique,
- il est interdit **de positionner le câble d'alimentation électrique** sur des parties coupantes ou avec danger d'ustion,
- il est interdit l'emploi de la machine avec le **câble d'alimentation électrique ou les dispositifs de commande** endommagés et non intacts;
- il est interdit **de laisser la machine arrêtée** avec le câble d'alimentation électrique branché à la fiche,
- il est interdit **d'introduire n'importe quel type d'objet** à l'intérieur de la calotte de ventilation du moteur;
- il est interdit **de positionner la machine sur des objets différents d'un banc de travail** employé dans le secteur alimentaire de hauteur comprise entre 900 -1100mm du plan de piétinement,

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

La machine doit être saisie, soutenue et maniée, **en positionnant les mains dans les zones prescrites (voir figure page 91)**.

manuel présent, le constructeur en décline toute responsabilité,

- l'utilisateur est responsable des dommages résultant de la non observance des conditions d'exercice concordées en siège de spécification technique et de confirmation de commande,
  - **il ne faut pas faire marcher les outils à vide;**
  - ne pas altérer ou détériorer volontairement ni enlever ou cacher les étiquettes.
- 
- il est interdit **l'emploi de substances inflammables, corrosives ou nuisibles pour le nettoyage ou produits excessivement alcalins tels que la soude caustique ou ammoniacale,**
  - il est interdit **de plonger la machine** dans l'eau ou d'autres liquides;
  - il est interdit **l'emploi à un personnel non autorisé** et avec des vêtements différents de ceux indiqués pour l'emploi,
  - il est interdit **l'emploi de l'outil fouet dans les machines à vitesse fixe,**
  - il est interdit **d'introduire dans la casserole avec la machine branchée et en marche, des produits ou des objets ayant des caractéristiques** différentes de celles indiquées dans l'emploi normal, tels que par exemple des os, de la viande congelée, des produits non alimentaires, ou d'autres objets tels que écharpes, etc...,
  - il est interdit **de saisir, soutenir et manier la machine, en positionnant les mains en des zones différentes de celles** indiquées dans l'emploi normal et de toute façon **maintenir en fonction la machine avec une seule main,**
  - il est interdit **de pousser ou faire pousser par d'autres les produits alimentaires ou les ingréd-**





dients vers le fond de la casserole avec la machine insérée et en fonction, et en général introduire les mains ou toute autre partie du corps dans la casserole pendant le fonctionnement de la machine,

- il est interdit **d'introduire la machine dans la casserole outre le cran d'immersion et de toute façon outre le collier de serrage de l'outil,**
- il est interdit **d'enlever la machine de la casserole avant que l'outil se soit complètement arrêté** et de toute façon **avant 10 sec** de la commande d'arrêt de la machine,
- il est interdit **d'agir sur les systèmes de blocage des outils** avant l'arrêt complet de l'outil et de toute façon **avant 10 sec** de la commande d'arrêt



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

de la machine et branchée à l'alimentation électrique,

- il est interdit **l'enlèvement partiel** des protections et des signalisations de danger.
- il est interdit le fonctionnement sans que l'utilisateur n'ait pas adopté toutes les **mesures concernant l'élimination des risques résidus,**
- il est interdit **de fumer ou utiliser des appareils à flamme libre** et manipuler des matériaux incandescents, au moins que l'on n'ait pas adopté des mesures de sécurité appropriées,
- il est interdit d'actionner ou **régler les dispositifs de contrôle et de blocage tels que pommeaux ou similaires** soit pendant le fonctionnement de la machine, soit si l'on n'est pas autorisés.

FR

### 3. INSTRUCTIONS POUR LA SECURITE PREMSE



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

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

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

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

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



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

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



## MILIEUX, PLACES DE TRAVAIL ET DE PASSAGE

Le milieu de travail doit répondre aux qualités requises par la directive 89/654/CEE. Dans la zone de travail ils ne doivent pas être présents des objets étrangers. **L'employeur**, dans le respect de la directive 89/391/CEE, concernant la réalisation de me-

sures visées à favoriser l'amélioration de la sécurité et de la santé des ouvriers pendant le travail, doit pourvoir à éliminer ou réduire les risques résidus indiqués comme prévu dans le manuel présent.

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



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

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

**En outre dans la phase de nettoyage ou déblocage des pièces encastrées dans les lames** qui se produit aussi en introduisant les mains à proximité des outils de coupe, un risque résidu dû surtout **à coupure avec des parties affilées des outils** persiste.

L'opérateur et le manutentionnaire **doivent être formés pour l'intervention liée aux opérations ma-**

reuses de la machine, un risque résidu persiste dû surtout à:

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

**nelles**

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

## 4. MISE EN ROUTE ET EMPLOI



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

**Avant de démarrer la machine** effectuer les opéra-

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

tions suivantes:

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

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



## ASSEMBLAGE / DESASSEMBLAGE

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

de sectionnement en OFF.

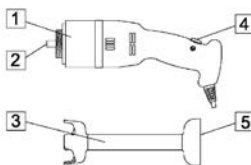
L'assemblage de la machine se déroule en des différentes phases (de façon-exemple on a rapporté la machine avec corps base).

### ASSEMBLAGE OUTIL

#### HENDI 224328

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

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

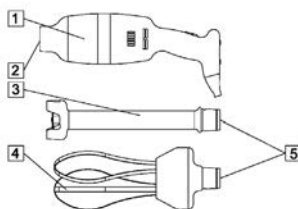


### ASSEMBLAGE OUTIL

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

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

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




FR

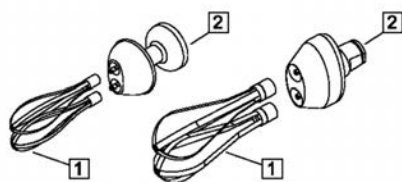
**Les activités de désassemblage** se déroulent en suivant de façon à rebour les phases d'assemblage décrites précédemment.



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

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

## ASSEMBLAGE / DESASSEMBLAGE DES FOUETS



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



## DESCRIPTION DU FONCTIONNEMENT

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

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

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

## DEMARRAGE

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

Machine HENDI: 224328: „⊕” Seulement emploi à action maintenue

Machine HENDI: 224335, 224359, 224380: „Ⓜ” + „⊕”. Seulement emploi à action continue.

## ARRET

Pour la commande d'arrêt presser le poussoir ⊕.

## SECURITE DE FONCTIONNEMENT

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

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

## ABSENCE DE TENSION

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

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



## CONTROLES ET VERIFICATIONS AVANT LA MISE EN MARCHÉ

VERIFICATION / CONTROLE	MODALITES ET VERIFICATIONS
S'assurer que: Il n'y ait pas d'objets dans la casserole d'objets étrangers	Contrôles visuels des parties indiquées, pour s'assurer de l'absence d'objets ou corps étrangers tels que par ex. des outils différents, des chiffons, etc... et qu'il n'y ait pas de toute façon le produit alimentaire. En cas de présence pourvoir à leur enlèvement.
S'assurer du nettoyage: des parties externes de la machine de l'outil le long de sa surface des parties intérieures de l'outil	Toutes les surfaces des parties indiquées, avant l'emploi de la machine, doivent être contrôlées visuellement pour s'assurer de leur nettoyage. En cas de présence de moisissures ou autre type de saleté, pourvoir à la procédure de nettoyage selon les indications dont il est question au chapitre 5.
S'assurer de l'intégrité: des abris fixes du corps de la machine	Tous les abris fixes, etc... doivent exercer la fonction pour laquelle ils ont été prévus. Contrôle visuel des parties indiquées pour s'assurer de leur intégrité dans la partie externe de leur surface. Les parties doivent être de toute façon remplacées aux premières marques d'érosion ou rupture (cfr. Centre d'Assistance Autorisé).
S'assurer de la fonctionnalité: des parties du système de commande /contrôle concernant la sécurité; des dispositifs de commande.	Tous les dispositifs doivent exercer la fonction pour laquelle ils ont été prévus. Commander directement les dispositifs afin qu'ils déterminent la fonction attendue. Les actionneurs et toutes les parties doivent être de toute façon remplacés aux premières marques d'érosion ou rupture (cfr. Centre d'Assistance Autorisé).
S'assurer de l'absence: de bruits étranges après la mise en service	Pendant la vérification de la fonctionnalité des dispositifs de commande, au cas où il y aurait des bruits étranges, dus par exemple à un grippage ou ruptures mécaniques, arrêter immédiatement la machine, et activer le service d'entretien.

FR

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

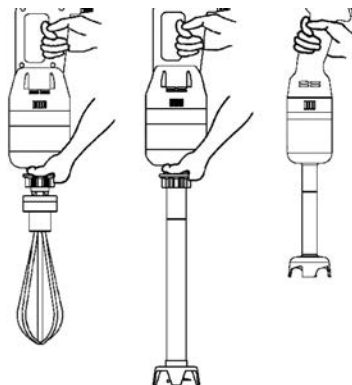
originaux du constructeur ou au moins de qualité, sécurité et caractéristiques équivalentes. Pour des approfondissements contacter le Centre d'Assistance Autorisé.



## MISE EN SERVICE

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

- Résultat positif des contrôles dont il est question dans opérations préliminaires de préparation,
- Résultat positif des contrôles dont il est question dans l'alimentation électrique,
- Branchement de la fiche dans une prise de courant convenable,
- Résultat positif des contrôles dont il est question dans l'assemblage,
- Résultat positif des contrôles / vérifications avant la mise en marche,
- Résultat positif des contrôles finalisés à vérifier le respect de toutes les conditions de sécurité,
- Introduire manuellement le produit alimentaire dans la casserole,
- **Avec l'emploi de toutes les deux mains saisir la machine dans les zones prévues:**
  - La positionner avec l'outil dans la casserole,
  - La démarrer, la maintenir et la manier jusqu'au terme de l'usinage du produit alimentaire,
- Quand le produit alimentaire a atteint la consistance désirée, arrêter la machine et la positionner sur un banc d'appui adéquat,
- décharger manuellement le produit alimentaire de la casserole, en la saisissant avec toutes les deux mains et en versant le produit alimentaire où nécessaire.



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

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

**On recommande de contrôler périodiquement l'intégrité du joint en caoutchouc placé sous la lame (voir dessin à côté) et le remplacer au cas où il serait endommagé ou usé.**

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

