



**H E N D I**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

User manual  
Gebrauchsanweisung

# CHEESE-GRATING MACHINE KÄSEREIBE ELEKTRISCH



Item: 226827

You should read this user manual carefully before using the appliance

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen



Keep this manual with the appliance.  
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.



For indoor use only.  
Nur zur Verwendung im Innenbereich.



EN

## INHALTSVERZEICHNIS

	IMPORTANT SAFETY REGULATIONS	
1.	CONTENT ORGANIZATION AND CONSULTATION MODALITY .....	5
2.	GENERAL INFORMATION AND CHARACTERISTICS .....	6
3.	SAFETY INSTRUCTIONS .....	9
4.	TRANSPORT, INBETRIEBNAHME UND ANWENDUNG .....	10
5.	DANGES RESEARCH AND CLEANING .....	14
6.	WARRANTY .....	17
7.	DISCARDING & ENVIRONMENT .....	17



Dear Customer,

Thank you for purchasing this HENDI appliance. Before using the appliance for the first time, please read this manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below.

---

## IMPORTANT SAFETY REGULATIONS

- This appliance is intended for commercial use only and must not be used for household use.
- The appliance must only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and any other liquids. In the event that the appliance should fall into water, immediately remove plug from the socket and do not use until the appliance has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions could cause a risk to lives.
- Never attempt to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- **Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunctions, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- **Never use a damaged appliance!** Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact the retailer if it is damaged.
- **Warning!** Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
- Regularly check the power plug and cord for any damage. If the power plug or power cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons in order to avoid danger or injury.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.
- Ensure that the cord (or extension cord) is positioned so that it will not cause a trip hazard.
- Always keep an eye on the appliance when in use.
- **Warning!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the socket.
- Never carry the appliance by the cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.

EN



- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Connect the power plug to an easily accessible electrical outlet so that in case of emergency the appliance can be unplugged immediately. To completely switch off the appliance pull the power plug out of the electrical outlet.
- Always turn the appliance off before disconnecting the plug.
- Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- This appliance must not be used by children under any circumstances.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Always disconnect the appliance from the mains if it is left unattended or is not in use, and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never leave the appliance unattended during use.

EN



## 1. CONTENT ORGANIZATION AND CONSULTATION MODALITY

### MANUAL IMPORTANCE

The present instruction manual for the use is to be considered as **integral part of the machine**:

1. Must be kept for all the machine life.
2. Must be coupled with the machine in case of its ceasing.
3. Besides to show all useful notices for the operators, contains (collected in specific chapters) the electric diagrams that will be used for the possible maintenance interventions and reparation.

Besides the present manual has been written with the purpose to supply **indications and warnings** to know the supplied machine, to understand its principles and functioning limits. For possible doubts you can call the **Authorized Assistance Center**.

### RESPONSABILITY

- If the present manual endures damages or is lost, it is possible to request a copy to the **Authorized Assistance Center**.
- The present manual reflects **the technical state during** the machine manufacturing; the manufacturer reserves the right to update the production and of consequence other manual issues, without the obligation to update productions or previous manuals, if not in particular cases regarding the health and the people safety.
- Pay particularly attention to the **residual risks content** present on the machine and the prescriptions to which the operators must keep.
- The manufacturer is the responsible for the machine in its original configuration.
- The manufacturer **isn't the responsible** for damages caused from the improper use or not correct of the machine and documentation or for damages caused from the imperative standards violation, negligence, lack of experience, imprudence and the not respect of regulation standards on behalf of the employer, of the operator or the maintenance man and for **every possible damage**, caused from an irrational, improper and/or wrong use.
- The manufacturer isn't the responsible for the consequences caused from the not original spare parts use or of equal characteristics.
- The manufacturer is the responsible only for the information showed in the manual original version in Italian language.
- The prescriptions non-fulfillment contained in this manual will cause the guarantee immediate decay.
- The factory responsables, that supervision to the working activities, in the field of the foreseen respective attributions and competence, must:
  - Carry out the foreseen safety measures;
  - Make informed the operators about the specific risks whom are exposed and bring to their knowledge the prevention essential standards;
  - Prepare and require that the single operators observe the safety standards and use the protection means put at their disposal;
- Work an operator, contemporary, on this product.

EN



## 2. GENERAL INFORMATION AND CHARACTERISTICS

### GENERAL INFORMATION AND CHARACTERISTICS

The mincer – grater, here follow is called “machine”, è designed for:

1. With the grinding group placed from a side, to mince, reduce of size **fresh meat not frozen, through cutting tools** to obtain meat sauce, hamburgers, meatballs and sausages. The meat must be without bones, or other parts of different consistency from the meat.
2. **With the grater group placed on the opposite side of the machine, to grate tough cheese, bread and biscuits.**

The product to grate is loaded manually inside the grater mouth placed in the machine superior zone, and always manually, acting the pressure **with its handle**, the product is driven against the **grater roll**.

The product load must happen in moderate quantity to avoid that lowering the pressure the machine doesn't start, due to the safety micro switch placed in the pressure block. The grater roll, which can be **milled**, cannot be removed from the machine.

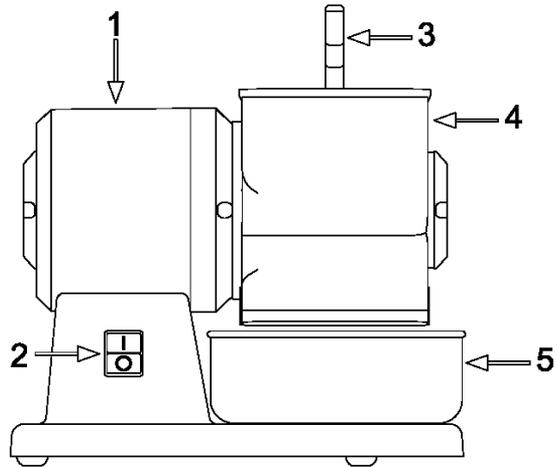
### TECHNISCHE UND BAUTECHNISCHE DATEN

Model	226827
Motor power (W) / (Hp)	380/0,5
Grater mouth internal size (mm)	110 x 65
Grater timetable production (kg/h)	30
Mass (kg)	8
Maximum sizes: A x B x C (mm)	280x250x(H)310
Continue acoustic power level considered equal to A	Minor of 70dBA
Utility frequency	50 Hz
Voltage/ Phase	230 V / 1 N
Auxiliary circuits voltage	AC 24 V – DC 24 V
Mass and neutral	TT i TN
Protection degree	IP X3
Use place	Inside
Machine positioning	<b>Working ground used in the food field of height included between 900/1100mm from the trampling level of adequate capacity, with a free circulation space of at least 800mm</b>
Environment air max. temperature	+40°C
Requested minimum illumination	500 lux

EN



1. Machine body
2. Control switch ON / OFF
3. Pressure handle
4. Grater mouth
5. Collect container



The manufacturer and dealer is not liable for any inaccuracies due to printing errors or transcription, in this manual. In line with our policy of continuous improvement products, we reserve the right to make modification of the product, packaging and specifications contained in the Documentation without prior notice.

**NORMAL USE, IMPROPER USE, NOT CORRECT USE OR FORBIDDEN**

The machine described in the present instructions manual for the use is foreseen to be driven **from an only operator** skilled and prepared on residual risks, but with the competence, in safety matter, of maintenance employees.

EN

In its NORMAL USE, and reasonably foreseeable, the machine With the grater group can be used only to grate tough cheese, bread and biscuits.

**The machine must not be used IN IMPROPER WAY; in particular:**

1. It must not be used for domestic uses,
2. It must not functioned with parameters different from those showed in the technical characteristics table,
3. For every use of the machine with modalities different from those showed in the present manual, the manufacturer declines every responsibility,
4. The user is responsible of the damages resulting from the lacked exercise conditions observance in accordance with the greed technical specifications and order confirmation,
5. The grinding group must not functioned in vain; when the grater group is used, disassembly the grinding group,
6. Not tamper or damage intentionally nor remove or hide the labels.

**The machine must not be used IN NOT CORRECT WAY or FORBIDDEN so some damages or injuries could be caused for the operator; in particular:**

1. It is forbidden to move the machine when it is connected to the electric feeding;
2. It is forbidden to draw the electric feeding cable or the machine to disconnect the feeding plug,
3. It is forbidden to put weights on the machine or on the electric feeding cable,
4. It is forbidden to put the electric feeding cable on sharp parts or with burn danger,
5. It is forbidden the machine use with the damaged and not integer electric feeding cable or with the control devices;
6. It is forbidden to leave the machine off with the electric feeding cable connected with the feeding plug,
7. It is forbidden to leave the loaded machine unguarded;
8. It is forbidden to insert any type of object inside the motor ventilation cap;
9. It is forbidden to put the machine above different objects from the working ground used in the food field of height included between 900 - 1100mm from the trampling level,
10. It is forbidden to insert any kind of object under the machine base or put clothes or other between the machine support pressure feet and the working ground,
11. It is forbidden the use of inflammable substances, corrosive or harmful for the cleaning,
12. It is forbidden to plunge the machine in water or in other liquids;
13. It is forbidden the not authorized personnel use and with clothes different from that showed for the use,
14. It is forbidden to introduce in the grinding neck and in the grater mouth, products or objects having characteristics different from those showed in the normal use, such as for example bones, frozen meat, not food products, or other objects as scarves, etc...,
15. It is forbidden to introduce in the exit zone of the grated product, any object, as for example knives blades, etc...,
16. It is forbidden to remove the hopper during the machine working or however when some food product has been left to work,
17. It is forbidden to slacken the mouth block knob or the blockage wheel both during the working and however before of 5 sec from the machine stop control,
18. It is forbidden the functioning with the protection shelters and fixes not blocked correctly or removed;
19. It is forbidden the partial removal of the protections and of the danger signals.
20. It is forbidden the functioning without that all the precautions about the residual risks elimination have been adopted on behalf of the user,
21. It is forbidden to smoke or use free flame devices and manipulate incandescent materials, unless some suitable safety measures aren't adopted,
22. It is forbidden to work or regulate the control and blockage devices as knobs or similar both during the machine functioning, both if you aren't authorized

**The user is however responsible of the damages resulting from the lacked observance of the specified normal use conditions. For possible doubts you can enquire at the Authorized Assistance Center.**

EN



---

### 3. SAFETY INSTRUCTIONS

#### WARNINGS ON THE RESIDUAL RISKS

##### **Residual risk due to the fixed protections removal, interventions on broken/worn Parts.**

For any occasion the operator must not try to open or remove a fixed protection or tamper a safety device.

In the phase of equipment, maintenance and cleaning, and during all further manual operations that happens introducing the hands or other body parts in the machine dangerous areas, a residual risk remains due above all to:

1. Knocks with machine manufacturing parts,
2. Grazing and/or abrasion with machine rough parts,
3. Sharp pain with the sharpened parts,
4. Cut with tools sharpened parts.

Besides, the operator and the maintenance man must be skilled for the intervention connected to the manual operations with open protections, must be trained on the joined consequent risks and must be authorized from a responsible person.

#### PROTECTION DEVICES ON THE MACHINE

The machine protections and safety devices must not be removed.

If they must be removed for extraordinary maintenance requirements some measures **will have to be immediately adopted ready to put in evidence and to reduce at the possible minimum limit the danger.**

The putting back in its place of the protection or of the safety device must happen as soon as the reasons, that have made necessary their temporary removal, are stopped.

**The machine transmission parts** are completely isolated by means of fixed protections which don't allow the access for none kinematical chain.

For all safety functions including the control and check systems parts joined to the safety, some well-tested components and safety principles have been used.

##### **Grater group:**

1. Taking into account of the machine use modality and its use destination, the moving elements aren't isolated from fixed protections, moving protections or other safety devices.
2. On handle and pressure group a micro switch is placed, which stops the grater roll rotation when it is possible to access through the grater mouth;
3. In the inferior zone of the grater group in correspondence of the grated product exile a grating form fixed protection is present, which prevent the fingers access towards the grater roll.

EN





Grating form Fixed protection



Pressure handle with micro switch

#### 4. TRANSPORT, INBETRIEBNAHME UND ANWENDUNG

The machine management is allowed only to the authorized personnel and opportunely educated and endowed of a sufficient technical experience.

**Before to switch on the machine perform the following operations:**

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

**The not authorized use** of commercial parts and accessories making part of the protections and safety devices can cause some malfunctions and the ranger situation beginning for the operators. **The operator must besides have received an adequate training.**

#### **PACKING REMOVAL – OPENING MODALITY**

The machines are packed so that the infiltration / entering of liquids, organic matters or beings alive is avoided: this is performed from a **covering in polyethylene around the machine**, and inserted in a cardboard box of adequate size. The empty spaces inside the box are occupied from the filling material. Don't waste the packing in the environment, but restore it for possible transportation or address it to the recycling agencies.

The evaluation and the management with the aim of the products biological compatibility used in the packing are of the user competence and responsibility.

It is an employer obligation **to be acquainted of the actual laws in own country and work so that to observe these legislations.**

**It is forbidden and besides liable to fines,** leave the machine and the electric equipment in the environment.

#### **PREPARATION PRELIMINARY OPERATIONS/ELECTRIC FEEDING**

The electric feeding connection must be in conformance with the country legislation in which is used.

The electric feeding must be always of the type and have an intensity corresponding to the specifications indicated in the machine number plate.

### FUNCTIONING DESCRIPTION

The control devices are designed and manufactured so as much sure and reliable and resistant to the service normal stresses, to the foreseeable strains and to the external agents. Besides they are clearly visible, locatable and marked from a suitable marking. Here follow the main control devices are showed:

<b>TYPE / COLOR</b>	<b>REFERENCE / DESCRIPTION</b>
Button / Black	"0" / button for the machine stop control
Button / White	"I" / button for the machine start control

### STARTING

The machine starting is possible only with a voluntary action on the control device foreseen for this aim: white button "I" for the machine starting control.

### STOP

For the stop control push the black button "0". In case of momentary or extended stop, before to get in function the machine, all food products must be removed within the machine: follow the indications relative to the grinding group disassembly.

### FUNCTIONING SAFETY

If the machine is under stress, or is submitted to too long functioning times or submitted at overloaded, the same stops immediately for the thermal protection functioning. In this case wait that it is completely cooled before proceeding to the starting function.

EN

### VOLTAGE LACKING

In case of electric feeding breaking or if the machine is disconnected from the electric net, this last one will be able to be restarted only following the starting function, after the electric feeding back or the reconnection to the electric net.

### PRESSURE OPENING

Lifting for the handle the pressure of the grater group, the machine stops immediately for the safety micro switch functioning.

The machine can be restarted only lowering the pressure up to the height that doesn't allow the fingers introduction towards the grater roll and following successively the starting function.



## CONTROLS AND VERIFICATIONS BEFORE STARTING

VERIFICATION / CONTROL	MODALITY AND CHECKS
Check that: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Extraneous objects aren't on the machine, inside the hopper, inside the machine neck, inside the grater mouth and in correspondence of the exile zone of the grated product</li> </ul>	Sight control of the indicated parts, to check of objects or extraneous bodies lacking as for example different tools, clothes, etc... and that there isn't however the food product. In case of presence, provide with their removal.
Check the cleaning: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Of the pusher</li> <li>• of the grater mouth, of the pressure and the grater roll</li> <li>• of the machine external surface</li> </ul>	All indicated parts surfaces, before the machine use must be checked visually to verify their cleaning. For the sight check of the grinding group internal parts, provide with its disassembly. In case of molds presence or other type of dirtiness, provide with the cleaning procedure in accordance with the chapter 5 indications
Check the integrity: <ul style="list-style-type: none"> <li>• of the fixed protections,</li> <li>• of the grater mouth, the pressure and the grater roll</li> <li>• of the machine body</li> </ul>	All fixed protections, etc..., must perform the function for which have been foreseen. Indicated parts sight check to verify their integrity in their surface external part. The parts must be however changed at the first erosion signals or breaking.
Check the functionality: <ul style="list-style-type: none"> <li>• of the control system parts / safety control;</li> <li>• Of the control devices.</li> </ul>	All devices must perform the function for which have been foreseen. Control directly the devices so that these ones determine the waiting function. The actuators and all parts must be however changed to the first erosion signals or breaking.
Check the absence: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Of strange noises after the starting</li> </ul>	During the functionality checking of the control devices, if there are strange noises, due for example to a seizing or mechanical breaks stop immediately the machine and activate the maintenance service.
Check the absence: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Of oil trails both on the machine support ground both in the Archimedean screw</li> </ul>	Both during the working, both at the end of every work, both in the assembly moment of the grinding group; check the oil trails absence in the indicated parts. If there are some fluid drops stop immediately the machine and activate the maintenance service.

EN

For any intervention type or for the parts change that are damaged, activate the maintenance service. The possible change must happen with manufacturer original products or at least of quality, safety and equivalent characteristics. For analysis contact the **Authorized Assistance Center**.



## **PUT IN FUNCTION**

The machine operator can put in function the machine following in order the under reported indications:

1. Controls positive result for the preparation preliminary operations,
2. Controls positive result for the electric feeding,
3. Plug connection in opportune current socket,
4. For the functioning of the GRATER GROUP:
  - Grinding group disassembly,
  - Checks positive result for the grater roll correct rotation,
  - Checks positive result / verifications before the starting,
  - Finalized checks positive result **and verify the all safety conditions respect**,
  - **Place a gathering basin in the machine anterior zone** in correspondence of the grated product exit zone,
  - Put in the machine left side and start the machine acting the control device of start "I",
  - **Introduce manually the food product** within the grater mouth and drive it towards the grater roll lowering the pressure roll,
  - At the end of the food product introduction, or when in the basins the product is not more left, stop the **machine acting the control device** of stop "0".

**It is recommended to make not work the machine in vain, without the food product.**

## **SWITCHING OFF**

In succession, the switching off must follow what here under indicated:

1. Before the switching off wait the food product exile conclusion from the drilled plate or in the grater roll inferior zone,
2. Stop the machine acting the control device of stop "0",
3. Disconnect the machine plug from the feeding socket,
4. Perform the cleaning interventions.

EN

## **UNBLOCK IN CASE OF OBSTACLE**

During the working, or during the Archimedean screw rotation or of the grater group, due to:

1. The introduction of food products with not homogeneous parts, as for example bones, or other,
2. The introduction of products excessively hard and dry, the machine could block, the machine could block.

The same situation can determine after an electric feeding break, or when the machine is stopped with inside the food product.

To be able to resume normally the working: If the block is happened in the grater roll, the blocked food product must be removed manually.



## 5. DAMAGES RESEARCH AND CLEANING

### Breaks or damages research and moving elements unblocking

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

TYPE	POTENTIAL CAUSE/S	MODALITY AND COMPARISONS
Net voltage lacking	General Black out	Contact the electric energy distributor
	Sicherungen oder vorgeschaltete Thermomagnetschalter haben angesprochen	Nach Behebung der Ursachen, die zum Ansprechen der Schutzvorrichtung geführt haben diese Vorrichtung wieder herstellen. Bei Anhalten des Problems einen Elektriker beiziehen.
Functioning intervention	Protection device intervention inside the machine	Contact an electrician technician: after having eliminated the causes that have determined the protection device intervention, restore it. In case of fuses intervention, change them with types of the same model, calibration and intervention curve.
	Grater group handle lifting	Lifting the grater group pressure handle, the machine stops immediately for the entry in function of the safety micro switch. Lower the pressure up to the height that doesn't allow the fingers introduction towards the grater roll and start the machine.
The machine doesn't function: the Archimedean screw or the grater roll don't rotate	Cause/s not identifiable	Contact directly the Authorized Assistance Center
	Feeding voltage lacking.	Check and restore the electric energy.
	Sectioning devices set on "OFF".	Turn the sectioning devices in the position "ON"
	Intervened fuses or not functioning magneto thermals.	Change the intervened fuses, check the magneto thermal switches state.
	Lacked running button functioning	Check the START button efficiency and eventually contact directly the Authorized Assistance Center.
	Thermal intervention due to the overheating	Wait the complete cooling before the machine restarting
	Damaged micro switch	contact directly the Authorized Assistance Center

EN



## CLEANING

Es ist untersagt, laufende organe oder elemente von hand zu reinigen.

All cleaning interventions must be started only and exclusively, **after having unloaded the machine with the food product in working and having insulated from the electric feeding source and from external energy.**

The machine, the electric equipment and the machine board components **must not be ever washed utilizing water, and not in any kind of jets form and quantity; so, without “bucket” nor “rubber” nor “towel”.** Don't put ever directly the machine in the sink or under the tap.

**The machine hygiene level classification and the associated equipment, for the foreseen use, is 2 (two):** machine that, after an hygiene risk evaluation, is in conformance with applicable international standards requirements, but requests a programmed disassembly for the cleaning.

FREQUENCY	PERSONNEL	MODALITY
At the end of every shift work and however before the daily use	Operator	<p>All the surface and the machine parts destined to come in contact with the food product or with the food zones (the grater mouth and the grater roll) and the jets zones (machine external surface) must be cleaned and disinfected with the under reported modalities.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Scrape the surfaces from the possible food product residuals (for example with plastic scrapers);</li><li>• <b>Clean all the food zone surfaces and jets zone with a morbid dampened clothes (not draining) with detergent diluted in hot water</b> (also common soap for dishes is good). Don't soak them. With a towel clean inside the grinding mouth. Use specific products for steel or for the aluminum: which must be liquids (not in cream or pastries however abrasive) and above all must not contain chlorine. Against the fat substances the denatured alcohol.</li><li>• <b>Rinse with cleaned hot water and successively dry all food zone surfaces and jets zone with soft clothes that don't lose coats.</b></li></ul>

EN



**DISINFECTION**

- Use detergents with PH neutral not oxidizing
- If the hot water is used (> 60°C) use exclusively demineralised water.
- If other products are used, these ones must be adequate to the material type.
- For the machines with aluminium parts or in cast iron (see following table) it is possible to use peracetic acid products.

**PERIODS OF LONG INACTIVITY**

During the machine long inactivity periods provide to pass vigorously on all steel surfaces (especially if stainless) a clothes soaked of Vaseline oil so that to spread a protective veil.

**THINGS DA NON FARE BEFORE OR DURING THE CLEANING:**

- Enter towards the moving elements without to be previously checked of their stop;
- Enter towards the moving elements without have stopped it in safety stop (blockage in zero position of the electric feeding sectioning devices)

**PRODUCTS NOT TO USE:**

- Compressed air with jets towards the zones with flour warehouses and in general towards the machine;
- Vapor equipment;
- Detergent that contains CLORO (also if diluted) or its compounds as: the bleach, the muriatic acid, products to clear the drain caustic soda, products for the marble cleaning, in general decalcifying, etc ... can attack the steel composition, staining and oxidizing it unavoidable. The only above described products fumes can oxidize and in any case corrode the steel;
- Steel wool, brushes or abrasive discs produced with other metals or alloys (ex. Common steel, aluminum, brass, etc...) or tools that have previously cleaned other metals or alloys, that except to scratch the surface.reibende Reinigungspulver;
- Detergents in abrasive dust;
- Fuel, solvents or inflammable and/or corrosive fluids;
- Substances used to clean the silver.

---

## 6. WARRANTY

Any defect affecting the functionality of the appliance that becomes apparent within one year after purchase will be corrected by free repair or replacement provided the appliance has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If the appliance is claimed under warranty, state where and when it was bought and include proof of purchase (f.e. receipt).

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice

---

## 7. DISCARDING & ENVIRONMENT

When decommissioning the appliance, the product must not be disposed of with other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of your waste equipment by handing it over to a designated collection point. Failure to follow this rule may be penalized in accordance with applicable regulations on waste disposal. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment. For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local waste collection company. The manufacturers and importers do not take responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly or through a public system.

EN





Keep this manual with the appliance.  
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.



For indoor use only.  
Nur zur Verwendung im Innenbereich.



DE

## INHALTSVERZEICHNIS

	SICHERHEITSGEGELN	
1.	INHALT UND BENUTZUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG .....	21
2.	ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND EIGENSCHAFTEN .....	22
3.	SICHERHEITSGEGELN.....	25
4.	TRANSPORT, INBETRIEBNAHME UND ANWENDUNG .....	26
5.	FEHLERSUCHE UND REINIGUNG.....	30
6.	GARANTIE.....	33
7.	ENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ .....	33



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes Hendi. Machen Sie sich bitte mit dieser Anleitung noch vor der Inbetriebnahme des Gerätes vertraut, um Schäden durch die unsachgemäße Bedienung zu vermeiden. Den Sicherheitsregeln ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.

## SICHERHEITSREGELN

- Die unsachgemäße Bedienung des Gerätes kann zur schweren Beschädigung des Gerätes sowie zu Verletzungen führen.
- Das vorliegende Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nicht im Haushalt verwendet werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zu dem Zweck zu benutzen, zu dem es hergestellt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf unsachgemäße Bedienung des Gerätes zurückzuführen sind.
- Den Kontakt des Gerätes und des Steckers mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit vermeiden. Den Stecker unverzüglich aus dem Stecker ziehen und das Gerät von einem anerkannten Fachmann prüfen lassen, wenn das Gerät unbeabsichtigterweise ins Wasser fällt. Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften besteht Lebensgefahr.
- Nie eigenständig das Gehäuse des Gerätes zu öffnen versuchen.
- In das Gehäuse des Gerätes keine Gegenstände einführen.
- Den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- **Gefahr eines Stromschlages!** Das Gerät darf nicht selbstständig repariert werden. Sämtliche Mängel und Unzulänglichkeiten sind ausschließlich durch qualifiziertes Personal zu beseitigen.
- **Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen!** Das beschädigte Gerät vom Netz trennen und sich mit dem Verkäufer in Verbindung setzen.
- **Warnung:** Die Elektroteile des Gerätes dürfen weder in Wasser noch in andere Flüssigkeiten getaucht werden. Ebenso ist das Gerät nicht unter fließendes Wasser zu halten.
- Der Stecker und die Stromversorgungsleitung sind regelmäßig auf Beschädigungen zu prüfen. Der beschädigte Stecker oder Leitung sind an eine Servicestelle oder einer anderen qualifizierten Person zur Reparatur zu übergeben, um eventuellen Gefahren und Verletzungen des Körpers vorzubeugen.
- Man muss sich davon überzeugen, ob die Stromversorgungsleitung weder mit scharfkantigen noch mit heißen Gegenständen in Berührung kommt; halten Sie die Leitung weit entfernt von einer offenen Flamme. Um den Stecker aus der Netzsteckdose zu nehmen, muss man immer am Stecker und nicht an der

DE



Leitung ziehen.

- Die Stromversorgungsleitung (oder Verlängerungsleitung) ist vor dem zufälligen Herausziehen aus der Steckdose zu schützen. Die Stromversorgungsleitung muss so geführt werden, dass niemand zufällig darüber stolpern kann.
  - Das Gerät muss während seiner Anwendung ständig kontrolliert werden.
  - Warnung! Wenn der Stecker in der Netzsteckdose ist, muss man das Gerät als an die Stromversorgung angeschlossen betrachten.
  - Bevor der Stecker aus der Netzsteckdose genommen wird, ist das Gerät auszuschalten.
  - Das Gerät darf beim Tragen nicht an der Leitung gehalten werden.
  - Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht mit diesem Gerät mitgeliefert wurde.
  - Das Gerät muss man ausschließlich an die Steckdose mit solch einer Spannung und Frequenz anschließen, wie auf dem Typenschild angegeben wird.
  - Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die an einem leicht und bequem zugänglichen Ort angeordnet ist, und zwar so, dass das Gerät bei einer Störung sofort abgeschaltet werden kann. Um das Gerät vollständig auszuschalten, muss man es von der Stromquelle trennen. Zu diesem Zweck muss man den Stecker, der sich am Ende der vom Gerät getrennten Leitung befindet, aus der Netzsteckdose ziehen.
- DE**
- Vor dem Abtrennen des Steckers ist das Gerät auszuschalten!
  - Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Die Anwendung vom nicht empfohlenen Zubehör stellt eine Gefahr für den Nutzer dar und kann zur Beschädigung des Gerätes führen. Benutzen Sie ausschließlich Ersatzteile und Zubehör im Original.
  - Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit geringerer Motorik, Sensorik oder geistiger Fähigkeit oder mangelhafter Erfahrung und Wissen.
  - Auf keinen Fall darf das Bedienen des Gerätes durch Kinder zugelassen werden.
  - Das Gerät mit Stromversorgungsleitung ist außerhalb der Reichweite von Kindern zu lagern.
  - Ebenso muss dafür gesorgt werden, dass die Kinder das Gerät nicht zum Spielen benutzen.
  - Das Gerät ist immer dann von der Stromversorgung zu trennen, wenn es ohne Aufsicht bleiben soll bzw. auch vor der Montage, Demontage und Reinigung.
  - Während der Nutzung darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden.



## 1. INHALT UND BENUTZUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

### WICHTIGKEIT DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Das vorliegende Bedienungshandbuch ist als **ganzheitlicher Teil des Gerätes** zu betrachten:

1. Für die ganze Lebensdauer des Gerätes muss es beim Gerät aufbewahrt werden.
2. Beim Verkauf des Gerätes muss das Handbuch mit dem Gerät ausgeliefert werden.
3. Im Handbuch befinden sich neben allen für den Bediener nützlichen Informationen auch die Schaltpläne (in spezifischen Kapiteln zusammengefasst), welche für allfällige Wartungs- und Reparatureingriffe benötigt werden.

Außerdem wurde das vorliegende Handbuch mit dem Ziel erstellt, **Hinweise und Warnungen** bekannt zu geben zur besseren Kenntnis des Gerätes, sowie der Grundlagen und Einschränkungen für dessen Betrieb. Bei Zweifeln wenden Sie sich bitte an die **anerkannte Kundendienststelle**.

### HAFTUNG

- Falls das Handbuch beschädigt wird oder verloren geht, kann eine Kopie davon bei der anerkannten Kundendienststelle beantragt werden.
- Das vorliegende Handbuch widerspiegelt den Stand der Technik zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes; der Hersteller behält sich das Recht vor, die Produktion und dementsprechend die anderen Ausgaben des Handbuchs zu aktualisieren ohne Verpflichtung, frühere Produktionen oder Handbücher zu aktualisieren, außer in besonderen Fällen, die die Gesundheit und die Sicherheit von Personen betreffen.
- Besondere Aufmerksamkeit sollte den Restrisiken an dem Gerät und den Vorschriften für die Bediener gewidmet werden.
- Der Hersteller ist verantwortlich für das Gerät in seiner Original-Konfiguration.
- Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch Missbrauch oder falsche Anwendung des Gerätes oder des Handbuchs entstehen könnten, ebenso wenig für Schäden die durch Nichtbeachtung von zwingenden Vorschriften, Nachlässigkeit, Unerfahrenheit, Unvorsichtigkeit oder Nichtbeachtung der Verordnungsbestimmungen seitens des Arbeitgebers, des Bedieners oder des Wartungstechnikers und für eventuelle Störungen durch unvernünftigen Gebrauch, Missbrauch und/oder unzweckmäßigen Gebrauch entstehen könnten
- Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Folgen aus der Anwendung nicht originaler oder nicht gleichwertiger Ersatzteile.
- Der Hersteller ist nur verantwortlich für die in der italienischen Originalversion enthaltenen Informationen.
- Die Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften verursacht das sofortige Entfallen der Garantie. Die Werksverantwortlichen sind im Rahmen der ihnen zugeteilten Befugnisse und Kompetenzen für folgende Punkte zuständig:
  - Umsetzung der vorgeschriebenen Sicherheitsmaßnahmen;
  - Die Arbeiter über die spezifischen Risiken, denen sie ausgesetzt sind, und über die wichtigsten Schutz- und Vorsorgemaßnahmen unterrichten;
  - Anordnen und verlangen, dass die einzelnen Mitarbeiter die Sicherheitsvorschriften beachten und die Ihnen zur Verfügung gestellten Schutzausrüstungen benutzen;
  - Mehr als einen Mitarbeiter gleichzeitig auf dem Gerät arbeiten lassen.

DE



## 2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND EIGENSCHAFTEN

### ANWENDUNG UND BAUTEILE

Käsereibe, nachfolgend "Gerät" genannt, wurden zu folgenden Zwecken entwickelt:

1. über die **seitlich angebrachte Zerkleinerungseinheit** zur Zerkleinerung von frischem, nicht tiefgekühltem oder
2. **über die auf der entgegengesetzten Seite angebrachte Reibeinheit** zur Raspelung und Zerkleinerung von Hartkäse, Brot und Keksen.

Das zu raspelnde Produkt wird von Hand in den Reibvorsatz im oberen Teil des Gerätes eingeführt und ebenfalls von Hand durch Betätigung eines **Pressers mit Griff** wird das Produkt gegen die Raspelrolle gedrückt. Das Einfüllen des Produktes muss in bescheidenen Mengen erfolgen zur Verhinderung eines ungewollten Starts bei der Senkung des Pressers, der durch ein Sicherheitsmikro in der Pressereinheit ausgelöst werden kann. Die Raspelrolle ist **gestanz**t und kann nicht aus dem Gerät entfernt werden.

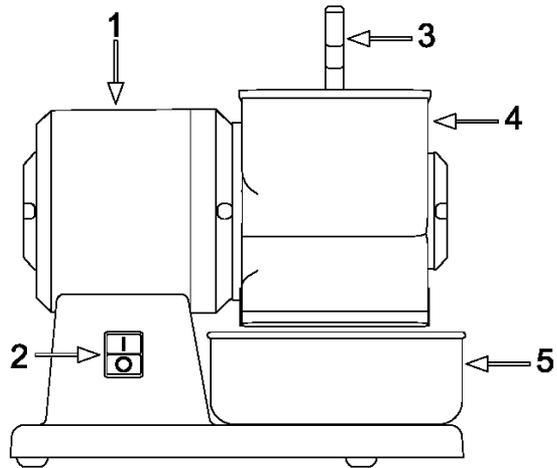
### TECHNISCHE UND BAUTECHNISCHE DATEN

Model	226827
Motorleistung (W) / (Hp)	380/0,5
Innenmaße Raspelvorsatz (mm)	110 x 65
Stundenproduktion Käsereibe (kg/ Std.)	30
Masse (kg)	8
Abmessungen: A x B x C (mm)	280x250x(H)310
Äquivalenter Dauerschallpegel A	Unter 70dBA
Spannungsfrequenz	50 Hz
Spannung/ Phase	230 V / 1 N
Spannung Hilfskreise	AC 24 V - DC 24 V
Masse und Neutralleiter	TT i TN
Schutzgrad	IP X3
Anwendungsort	Innenraum
Aufstellung des Gerätes	Arbeits-tisch für den Lebensmittelbereich in der Höhe zwischen 900/1100mm, abgemessen vom Fußboden passender Tragfähigkeit, mit einem freien Handlungsraum von mind. 800mm
Max. Lufttemperatur	+40°C
Min. Beleuchtung	500 lux

DE



1. Gerätekörper
2. Schalter ON / OFF
3. Griff Presser
4. Reibvorsatz
5. Sammelbehälter



**DER HERSTELLER UND VERKÄUFER TRAGEN KEINE VERANTWORTUNG FÜR IRGENDWELCHE UNSTIMMIGKEITEN, DIE SICH AUS DEN IN DER VORLIEGENDEN ANLEITUNG AUFTRETENDEN DRUCKFEHLERN UND TRANSKRIPTIONEN ERGEBEN. GEMÄß UNSERER POLITIK IN BEZUG AUF DIE WEITERENTWICKLUNG DER PRODUKTE BEHALTEN WIR UNS DAS RECHT VOR, DIE ÄNDERUNGEN AN DEM PRODUKT, DER VERPACKUNG UND DEN IN DER DOKUMENTATION ENTHALTENEN SPEZIFIKATIONEN OHNE VORANKÜNDIGUNG VORZUNEHMEN.**

DE

#### **ZWECKMÄßIGER GEBRAUCH, MISSBRAUCH, FALSCHER ODER VERBOTENER GEBRAUCH**

Das im vorliegenden Handbuch beschriebene Gerät ist für die Anwendung durch **einen einzigen Bediener** vorgesehen. Dieser sollte ausgebildet und bezüglich der Restrisiken informiert sein und zugleich in Bezug auf Sicherheit die Fähigkeiten eines Wartungstechnikers aufweisen.

Beim **ZWECKMÄßIGEN und vernünftigerweise voraussehbaren GEBRAUCH** kann das Gerät nur verwendet werden über die Reibeinheit zur **Raspelung und Zerkleinerung von Hartkäse, Brot und Keksen**.

Das Gerät darf nicht **MISSBRAUCHT** werden; im Besonderen:

1. Kein Gebrauch für den Haushalt,
2. Es darf nicht mit anderen Parametern betrieben werden, als die in der Tabelle zu den technischen Eigenschaften aufgeführten,
3. Für jeden anderen Anwendungszweck des Gerätes als die im vorliegenden Handbuch aufgeführten lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab,
4. Der Anwender ist verantwortlich für Schäden, die aus der Nichtbeachtung der Betriebsbedingungen im technischen Datenblatt und in der Auftragsbestätigung hervorgehen,
5. Die Zerkleinerungseinheit darf nicht leer betrieben werden; bei Benutzung der Reibeinheit die Zerkleinerungseinheit abmontieren,
6. Die Etiketten nicht absichtlich beschädigen und auch nicht entfernen oder verbergen.



Das Gerät darf nicht **AUF UNZWECKMÄßIGE bzw. VERBOTENE WEISE** verwendet werden, da dies Schäden oder Verletzungen an den Bediener verursachen könnte; im Besonderen:

1. Es ist verboten, das ans Stromnetz angeschlossene Gerät **zu bewegen**;
2. Es ist verboten, **das Stromkabel oder das Gerät zu ziehen** um das Gerät vom Stromnetz zu trennen ,
3. Es ist verboten, auf dem Gerät oder auf dem Stromkabel **Gewichte aufzulegen**,
4. Es ist verboten, **das Stromkabel** auf schneidende Teile oder Teile die Verbrennungsgefahren bergen zu legen,
5. Es ist verboten, **das Gerät** mit beschädigtem oder nicht unversehrtem Stromkabel oder Steuervorrichtungen zu betreiben;
6. Es ist verboten, **das Gerät** mit einem an das Stromnetz angeschlossenen Stromkabel ausgeschaltet zu lassen,
7. Es ist verboten, **das befüllte Gerät unbeaufsichtigt zu lassen**;
8. Es ist verboten, **irgendeinen Gegenstand** ins Innere der Lüfterhaube des Motors einzuführen;
9. Es ist verboten, **das Gerät auf andere Gegenstände als ein Arbeitstisch aufzustellen**; dieser muss für den Lebensmittelbereich geeignet sein und zwischen 900 - 1100mm vom Fußboden reichen,
10. Es ist verboten, **irgendeinen Gegenstand** unter das Unterteil des Gerätes zu legen oder Tücher oder andere Gegenstände zwischen den Stützfüßchen am Gerät und den Arbeitstisch **einzuführen**,
11. Es ist verboten, **entflammbare, korrodierende oder schädliche Reinigungsmittel zu verwenden**,
12. Es ist verboten, **das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten einzutauchen**;
13. Es ist verboten, die Anwendung nicht befugtem Personal oder Personen ohne die vorgeschriebene Arbeitskleidung **zu überlassen**,
14. Es ist verboten, **in den Mahlhals der Zerkleinerungseinheit oder in den Reibvorsatz Produkte oder Gegenstände einzuführen**, die andere Eigenschaften aufweisen als die für den zweckmäßigen Gebrauch vorgegebenen, wie z.B. Knochen, tiefgekühltes oder gefrorenes Fleisch, Nicht-Nahrungsmittel oder andere Gegenstände wie Halstücher, etc...,
15. Es ist verboten, in **den Ausgabebereich des geraspelten Produkts irgend einen Gegenstand einzuführen** wie z.B. Messerschneide, etc...,
16. Es ist verboten, **den Trichter während** der Bearbeitung oder jedenfalls wenn zu bearbeitende Nahrungsmittel in das Gerät eingeführt wurden, **zu entfernen**,
17. Es ist verboten, während der Bearbeitung und jedenfalls **5 Sek.** vor dem Halt des Gerätes den **Feststellknauf oder das Feststellrad zu lockern**,
18. Es ist verboten, das Gerät bei nicht richtig befestigter oder fehlender Schutzvorrichtung zu betreiben;
19. Es ist verboten, Schutzvorrichtungen und Warnhinweise teilweise zu entfernen.
20. Es ist verboten, das Gerät zu betreiben wenn durch den Anwender nicht alle **Maßnahmen zur Beseitigung der Restrisiken** ergriffen worden sind,
21. Es ist verboten zu rauchen oder Geräte mit offener **Flamme und glühenden Materialien zu benutzen**, außer bei Anwendung der passenden Sicherheitsmaßnahmen,
22. Es ist verboten, sowohl während des Betriebs als auch bei unerlaubter Handlung Überwachungs- und **Feststellvorrichtungen wie Knäufe und Ähnliches zu betreiben oder einzustellen**

DE

**Der Anwender ist in jedem Fall verantwortlich für Schäden, die aus der fehlenden Beachtung der aufgeführten Anwendungsbedingungen hervorgehen. Für allfällige Zweifel kann der anerkannte Kundendienst beigezogen werden.**



---

### 3. SICHERHEITSANLEITUNGEN

---

#### WARNUNGEN BEZÜGLICH RESTRISIKEN

#### RESTRISIKO AUF GRUND DER ABNAHME VON FESTEN ABSCHIRMUNGEN, EINGRIFFEN AN BESCHÄDIGTEN/ABGENUTZTEN TEILE

Unter keinen Umständen **darf der Bediener versuchen, eine feste Abschirmung zu öffnen oder zu entfernen oder eine Sicherheitsvorrichtung abzuändern.**

In der **Bestückungs-, Wartungs- und Reinigungsphase und während aller anderen manuellen Eingriffe**, die das Einführen der Hände oder anderer Körperteile in die gefährlichen Bereiche des Gerätes beinhalten, bleibt ein Restrisiko, das vor allem besteht aus:

1. Stößen an Bauteilen am Gerät,
2. Reibung und/oder Aufschürfung an rauen Geräteteilen,
3. Stiche durch spitze Teile,
4. Schnitt durch schneidende Teile.

Außerdem müssen der Bediener und der Wartungstechniker **für manuelle Eingriffe bei offenen Abschirmungen ausgebildet werden** und müssen über die daraus folgenden Risiken unterrichtet und durch den Verantwortlichen befugt werden.

---

#### SICHERHEITSVORRICHTUNGEN AM GERÄT

Die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen am Gerät dürfen nicht entfernt werden.

Falls diese wegen außerordentlicher Wartung entfernt werden müssen, **sind sofort Maßnahmen zu ergreifen, um die sich ergebenden Gefahren anzuzeigen und aufs Mindeste zu reduzieren.**

Die Wiederanbringung der Schutzvorrichtung oder Sicherheitsvorrichtung muss gleich nach Behebung der Gründe, die deren zeitweilige Entfernung verursacht hatten, erfolgen.

Die **Antriebs Elemente des Gerätes** sind vollkommen abgesondert durch feste Schutzvorrichtungen, welche den Zugang zu einer kinematischen Kette verhindern.

Für alle anderen Sicherheitsfunktionen, die die Teile des Steuerungssystems beinhalten und mit der Sicherheit verbunden sind, wurden gut geprüfte Bestandteile und Sicherheitsprinzipien verwendet.

#### Reibeinheit:

1. Auf Grund der Anwendungsart des Gerätes und seines Zweckes sind bewegliche Elemente nicht durch feste Abschirmungen, bewegliche Abschirmungen oder andere Sicherheitsvorrichtungen abgetrennt.
2. Auf der Einheit Presser mit Griff befindet sich ein Mikro, der die Rasperrolle stoppt, wenn durch den Reibvorsatz gegriffen werden kann;
3. Im unteren Bereich der Reibeinheit auf der Höhe des Ausgangs des geriebenen Produktes befindet sich eine feste gitterförmige Abschirmung, die das Berühren der Rasperrolle verhindert.

DE





Feste gitterförmige Abschirmung



Griff des Pressers mit Mikro

#### 4. TRANSPORT, INBETRIEBNAHME UND ANWENDUNG

Die Handhabung des Gerätes ist einzig und allein dem befugten und entsprechend ausgebildeten Personal zu überlassen, das außerdem ausreichende technische Kenntnisse aufweisen muss.

**Vor der Einschaltung des Gerätes** die folgenden Schritte durchführen:

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

**Die Benutzung durch Unbefugte** der Geräteteile und des Zubehörs, das als Schutz- und Sicherheitsvorrichtung eingesetzt wird, kann Störungen oder Gefahrensituationen für die Bediener herbeiführen. **Der Bediener muss außerdem** eine angebrachte Ausbildung besitzen.

#### **VERPACKUNG ENTFERNEN - ÖFFNEN**

Die Geräte wurden so verpackt, dass das Durchsickern / Eindringen von Flüssigkeit, organischen Stoffen oder Lebewesen verhindert wird: darum besteht die Verpackung aus einer **Polyäthylen-Verkleidung um das Gerät herum** und das Ganze wird in eine **Kartonschachtel** angemessener Größe eingepackt. Die Leerräume in der Schachtel sind mit **Füllmaterial** gefüllt. Freisetzung der Verpackung in die Umwelt vermeiden, statt dessen diese für allfällige spätere Transporte aufbewahren oder bei den befugten Entsorgungsgesellschaften materialgemäß entsorgen. Die Handhabung und Entsorgung der Verpackungsmaterialien gemäß der biologischen Verträglichkeit liegen in der Verantwortung des Anwenders. Der Arbeitgeber ist verpflichtet, **die diesbezüglich im eigenen Land geltenden Vorschriften zu kennen und in Beachtung jener Vorschriften zu handeln.** **Es ist außerdem untersagt und strafbar**, das Gerät und elektrische Zubehör in der Umwelt frei zu setzen.

#### **VORBEREITUNG/STROMVERSORGUNG**

Der Stromanschluss muss entsprechend den im Aufstellungsland geltenden Vorschriften ausgeführt werden. Die Stromversorgung soll immer dem Typ und der Intensität entsprechen, die auf dem Kennschild am Gerät aufgeführt sind.

## **BETRIEB**

Die Steuerungen wurden entwickelt und hergestellt um sicher, zuverlässig und widerstandsfähig gegenüber Beanspruchungen bei Normalbetrieb, voraussehbaren Beanspruchungen und äußeren Faktoren wirken zu können. Außerdem sind sie gut sichtbar und erkennbar und mit der entsprechenden Markierung gekennzeichnet. Im Folgenden werden die wichtigsten Steuerungen erläutert:

<b>TYP</b>	<b>SYMBOL / BESCHREIBUNG</b>
Taste	"0" / Taste für den Gerätehalt
Taste	"I" / Taste für den Gerätestart

## **START**

Der Gerätestart kann nur durch eine willkürliche Handlung auf der dafür vorgesehenen Steuerung erfolgen: weiße Taste "I" für den Gerätestart.

## **HALT**

Für den Gerätehalt die schwarze Taste "0" betätigen. Bei vorübergehendem oder verlängertem Halt sind vor Wiedereinschaltung des Gerätes alle Nahrungsmittel aus dem Gerät zu entfernen: dafür wird auf die Anweisungen bezüglich der Abmontage der Zerkleinerungseinheit verwiesen.

## **BETRIEBSSICHERHEIT**

Falls das Gerät stark beansprucht, übermäßig langen Betriebszeiten ausgesetzt oder überlastet wird, stellt das Gerät automatisch ab auf Grund des Ansprechens eines Thermoschutzschalters. In diesem Fall warten, bis das Gerät vollkommen abgekühlt ist, bevor es wieder eingeschaltet werden kann.

DE

## **FEHLENDE SPANNUNG**

Bei unterbrochener Stromversorgung oder wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, kann es nur durch einen Startvorgang wieder eingeschaltet werden, **nachdem die Stromversorgung wieder hergestellt oder das Gerät wieder an das Stromnetz angeschlossen wurde.**

## **PRESSER ÖFFNEN**

Durch Anhebung des Griffs am Presser der Reibeinheit wird das Gerät sofort angehalten durch Ansprechen eines Sicherheitsmikros.

Das Gerät kann nur neu gestartet werden, wenn der Presser bis auf die Höhe, die das Einführen der Finger in Richtung Raspelrolle verhindert, abgesenkt wird und anschließend die Startfunktion betätigt wird.



## KONTROLLEN UND ÜBERPRÜFUNGEN VOR DER EINSCHALTUNG

ÜBERPRÜFUNG / KONTROLLE	VORGEHEN
<p>Sicherstellen, dass:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Am Gerät, im Trichter, im Gerätehals, in dem Reibvorsatz und bei der Ausgabe des geriebenen Produktes keine Fremdoobjekte vorhanden sind</li> </ul>	<p>Sichtprüfung der angegebenen Teile zur Sicherstellung, dass keine fremden Gegenstände wie z.B. Werkzeuge, Tücher, etc... und dass auch keine Nahrungsmittel vorhanden sind. Bei Auffinden solcher Objekte, diese entfernen.</p>
<p>Reinheit überprüfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• der Stoßvorrichtung</li> <li>• des Reibvorsatzes, des Pressers und der Rasperolle</li> <li>• der Außenfläche des Gerätes</li> </ul>	<p>Alle Flächen der angegebenen Teile müssen vor der Benutzung des Gerätes einer Sichtprüfung unterzogen werden, um ihre Reinheit zu überprüfen. Für die Sichtprüfung der inneren Teile der Zerkleinerungseinheit muss diese abmontiert werden. Bei Auffinden von Schimmel oder anderen Unreinheiten die Reinigung dieser Teile gemäß beschriebenem Vorgang in Kapitel 5 durchführen</p>
<p>Zustand überprüfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• der festen Abschirmungen,</li> <li>• des Reibvorsatzes, des Pressers und der Rasperolle</li> <li>• des Gerätekörpers</li> </ul>	<p>Alle festen Abschirmungen, etc.. müssen ihre vorgesehene Funktion erfüllen. Sichtprüfung der angegebenen Teile um sicherzustellen, dass diese auf ihrer Außenseite unbeschädigt sind. Diese Teile müssen auf jeden Fall ersetzt werden, sobald erste Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung sichtbar sind.</p>
<p>Betriebsfähigkeit überprüfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• der für die Sicherheit vorgesehenen Steuer/Kontrollteile;</li> <li>• der Steuerungen.</li> </ul>	<p>Alle Vorrichtungen müssen die für sie vorgesehene Funktion erfüllen. Die Vorrichtungen direkt steuern, so dass diese die erwartete Funktion ausführen. Die Stellglieder und alle anderen Teile müssen auf jeden Fall ersetzt werden, sobald erste Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung sichtbar sind.</p>
<p>Sicherstellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dass nach dem Start keine seltsamen Geräusche zu hören sind</li> </ul>	<p>Falls während der Überprüfung des Steuerungenbetriebs seltsame Geräusche festgestellt werden, die z.B. auf Festfressen oder mechanische Brüche hinweisen, sofort das Gerät anhalten und den Wartungsdienst benachrichtigen.</p>
<p>Sicherstellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dass keine Ölschichten sowohl auf der Ablage des Gerätes als auch in der Schnecke vorhanden sind</li> </ul>	<p>Sowohl während der Bearbeitung als auch am Ende jeder Bearbeitung oder zum Zeitpunkt der Montage der Zerkleinerungseinheit überprüfen, dass keine Ölschichten in den angegebenen Stellen vorhanden sind. Falls kleine Tropfen Flüssigkeit festgestellt werden, das Gerät sofort anhalten und den Wartungsdienst benachrichtigen.</p>

DE

Für jede Art Eingriff oder für die Ersetzung der beschädigten Teile **den Wartungsdienst benachrichtigen**. Für die allfällige Ersetzung müssen durch **Original-Teile des Herstellers oder mindestens Teile von gleichwertiger Qualität, Sicherheit und Eigenschaften** benutzt werden. Weitere Auskünfte sind beim **anerkannten Kundendienst erhältlich**.



## **INBETRIEBNAHME**

Der Bediener des Gerätes kann das Gerät in Betrieb nehmen, unter Beachtung der unten stehenden Anweisungen in der angegebenen Reihenfolge:

1. Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der Vorbereitung,
2. Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der Stromversorgung,
3. Anschluss des Steckers an die passende Steckdose,
4. Für den Betrieb der **REIBEINHEIT**:
  - a. **Zerkleinerungseinheit** abmontieren,
  - b. Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich **der richtigen Drehung der Raspelrolle**,
  - c. Positives Ergebnis der Kontrollen / Überprüfungen **vor der Einschaltung**,
  - d. Positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der **Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften**,
  - e. **Einen Sammelbehälter vor das Gerät aufstellen** auf der Höhe der Ausgabe des geriebenen Produktes,
  - f. Sich auf die linke Seite neben dem Gerät stellen und das Gerät einschalten durch Betätigung der Steuerung "I",
  - g. **Die Nahrungsmittel von Hand** in den Reibvorsatz einführen und gegen die Raspelrolle drücken durch Absenkung des Pressergriffs,
  - h. Am Ende der Einführung des Nahrungsmittels in den Gerätehals bzw. wenn kein Produkt mehr in den Sammelbehälter fällt, **das Gerät durch Betätigung der Stopp-Steuerung "0"** ausschalten.

**Auf keinen Fall das Gerät ohne Nahrungsmittel im Inneren laufen lassen.**

## **AUSSCHALTEN**

Anschließend die Abschaltung in folgenden Schritten durchführen:

1. vor der Abschaltung **abwarten, bis die Ausgabe des Nahrungsmittels aus dem unteren Bereich des Reibvorsatzes beendet ist**,
2. **das Gerät anhalten durch Betätigung der Stopp-Steuerung "0"**,
3. **den Stecker des Gerätes** von der Steckdose ziehen,
4. **Reinigungsschritte durchführen.**

## **ENTSPERRUNG BEI HEMMNISSEN**

Während der Bearbeitung bzw. während der Drehung oder der Reibeinheit könnte das Gerät auf Grund von:

1. Einführung ungeeigneter Teile oder Nahrungsmittel wie z.B. Knochen oder anderes,
2. Einführung von übermäßig harten oder trockenen Produkten, gehemmt werden.

Die gleiche Situation kann als Folge einer Störung an der Stromversorgung bzw. wenn das Gerät mit Nahrungsmitteln in seinem Inneren angehalten wird entstehen.

Zur Wiederaufnahme einer normalen Bearbeitung muss zuerst bei einer Hemmung in der Raspelrolle, das hemmende Nahrungsmittelprodukt von Hand entnehmen.

DE



## 5. FEHLERSUCHE UND REINIGUNG

### FEHLERSUCHE UND ENTPERRUNG VON BEWEGLICHEN ELEMENTEN

Im Folgenden werden die Schritte angegeben für die **Fehlersuche und Entsperrung von beweglichen Elementen**, die durch **das Wartungspersonal ausgeführt werden müssen**.

TYP	MÖGLICHE URSACHE/N	VORGEHEN
Netzausfall	Generelles Black Out	Stromversorgungsgesellschaft anfragen
	Sicherungen oder vorgeschaltete Thermomagnetschalter haben angesprochen	Nach Behebung der Ursachen, die zum Ansprechen der Schutzvorrichtung geführt haben diese Vorrichtung wieder herstellen. Bei Anhalten des Problems einen Elektriker beiziehen.
Betriebsunterbrechung	Ansprechen der Schutzvorrichtung im Inneren des Gerätes	Einen Elektriker beiziehen: nach Behebung der Ursachen, die zum Ansprechen der Schutzvorrichtung geführt haben, diese Vorrichtung zurück stellen. <b>Bei Ansprechen</b> der Sicherungen diese durch Sicherungen des gleichen Typs, Eichung und Ansprechkurve ersetzen.
	Griff der Reibeinheit angehoben	Durch Anhebung des Pressergriffes der Reibeinheit hält das Gerät sofort an durch Ansprechen des Sicherheitsmikros. Den Presser bis auf eine Höhe, die die Einführung der Finger bis zur Raspelrolle verhindert, senken und das Gerät starten.
Gerät funktioniert nicht: die Raspelrolle dreht sich nicht	Ursache/n nicht identifizierbar	Direkt den anerkannten Kundendienst beiziehen
	Fehlende Speisespannung.	Stromzufuhr überprüfen und wieder herstellen.
	Netz-Trennvorrichtung auf "OFF".	Die Netz-Trennvorrichtung auf Position "ON" stellen.
	Sicherungen haben angesprochen oder Thermomagnetschalter funktionieren nicht.	Angesprochene Sicherungen ersetzen, den Zustand der Thermomagnetschalter überprüfen.
	Starttaste nicht betriebsfähig	Betriebsfähigkeit der START-Taste überprüfen und eventuell direkt den anerkannten Kundendienst benachrichtigen.
	Thermoschalter hat wegen Überhitzung angesprochen	Vor dem Neustart des Gerätes völlige Abkühlung abwarten
	Defekter Mikro	Direkt den anerkannten Kundendienst beiziehen

DE



## REINIGUNG

### **ES IST UNTERSAGT, LAUFENDE ORGANE ODER ELEMENTE VON HAND ZU REINIGEN.**

Alle Reinigungs Eingriffe dürfen ausschließlich durchgeführt werden, **nachdem das Gerät komplett von dem enthaltenen Nahrungsmittel geleert und von der äußeren Stromversorgungsquelle isoliert wurde.**

Das Gerät, die elektrische Anlage und die Bestandteile auf dem Gerät **dürfen niemals mit Wasser gereinigt werden, ebenso wenig mit einem Strahl, ungeachtet welcher Beschaffenheit oder welcher Menge auch immer; deshalb ohne "Kessel", "Schlauch" oder "Schwamm"** reinigen. Niemals das Gerät in ein Spülbecken oder unter einen Wasserhahn stellen.

**Die Hygienestufe des Gerätes und des passenden Zubehörs für die vorgesehene Anwendung ist 2 (zwei):** Geräte, die auf Grund einer hygienebezogene Risikoanalyse den internationalen Anforderungen entsprechen, jedoch eine programmierte Zerlegung des Gerätes für die Reinigung erfordern.

HÄUFIGKEIT	PERSONAL	VORGANG
Am Ende jeder Arbeitsschicht und jedenfalls vor der täglichen Benutzung	Bediener	<p>Alle Oberflächen und die Teile am Gerät, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, bzw. Nahrungsmittelbereiche (Reibvorsatz und Raspelrolle) und die Spritzbereiche (äußere Oberfläche des Gerätes) müssen gereinigt und desinfiziert werden wie unten angegeben.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Die Oberflächen von eventuellen Nahrungsmittelrückständen befreien (z.B. mit einem Plastikschaber);</li><li>• <b>Alle Oberflächen des Nahrungsmittelbereichs und Spritzbereichs mit einem feuchten weichen Tuch (nicht triefend) und in warmem Wasser verdünntem Reinigungsmittel reinigen</b> (gewöhnliche Abwaschseife genügt). Nicht im Wasser lassen. Mit einem Schwamm das Innere des Zerkleinerungsvorsatzes reinigen. Spezifische Mittel für Stahl verwenden, die flüssig sein müssen (keine Cremes oder Schleifpasten) und vor allem dürfen sie kein Chlor enthalten. Gegen Fett kann denaturierter Alkohol verwendet werden.</li><li>• <b>Mit sauberem warmem Wasser spülen und anschließend alle Oberflächen des Nahrungsmittelbereichs und Spritzbereichs mit einem weichen, nicht faserigen Tuch abtrocknen.</b></li></ul>

DE



**DESINFEKTION**

- Nur Ph-neutrale nicht oxidierte Spülmittel verwenden
- Bei Verwendung von Warmwasser (> 60 °C) soll man nur demineralisiertes Wasser benutzen
- Bei der Verwendung anderer Mittel, müssen sie dem Materialtyp angepasst sein.
- Bei Maschinen mit Teilen aus Aluminium oder Gusseisen (siehe Tabelle unten) können Mittel mit Peressigsäure verwendet werden.

**LANGE BETRIEBSLOSIGKEIT**

- Bei langer Betriebslosigkeit des Gerätes muss auf alle Stahloberflächen (besonders diejenigen aus Edelstahl) reichlich Vaselineöl mit einem Tuch aufgetragen werden, damit diese Teile durch eine zusätzliche Schicht geschützt werden.

**VOR ODER WÄHREND DER REINIGUNG IST ES UNTERSAGT:**

- auf bewegliche Elemente zu greifen, ohne dass zuvor überprüft wurde, ob diese still stehen;
- auf bewegliche Elemente zu greifen ohne dass das Gerät garantiert sicher angehalten wurde (Netz-Trennvorrichtung auf Position Null)

**PRODUKTE, DIE NICHT BENUTZT WERDEN DÜRFEN:**

- Druckluftstrahlen gegen Bereiche, in denen sich Mehl befindet und generell gegen das Gerät;
- Dampfreinigungsgeräte;
- Reinigungsmittel, die CHLOR enthalten (auch nicht verdünnt) oder daraus zusammengesetzt sind, wie: Bleichlauge, Chlorwasserstoffsäure, Natronlauge, Entstopfungsmittel, Reinigungsmittel für Marmor, Entkalkungsmittel, etc ... diese können die Beschaffung des Stahls angreifen und können unwiderrufliche Flecken oder Oxidation verursachen. Die losen Ausströmungen der oben genannten Mittel können oxidieren und in einigen Fällen den Stahl anfressen;
- Metallplättchen, Bürsten oder Polierscheiben aus anderen Metallen oder Legierungen (z.B. gewöhnlicher Stahl, Alu, Messing, etc...) oder Werkzeuge, die zuvor für die Reinigung anderer Metalle oder Legierungen benutzt wurden, könnten die Oberfläche verkratzen.
- reibende Reinigungspulver;
- Benzin, Lösungsmittel oder entflammbar und/oder korrodierende Fluide;
- Silberreinigungsmittel.

---

## 6. GARANTIE

Jeder Defekt, der die Funktion des Gerätes nachteilig beeinflusst und der sich innerhalb eines Jahres nach Ankauf des Gerätes zeigt, wird durch Reparatur oder Auswechslung kostenlos behoben, falls das Gerät den Anleitungen entsprechend gebraucht und gewartet wurde und nicht in irgendeiner Weise falsch behandelt oder unzumutbar benutzt wurde. Ihre gesetzlich verbrieften Rechte bleiben davon unberührt. Ist die Garantie rechtsgültig, geben Sie an, wo und wann Sie das Gerät gekauft haben und legen Sie eine Quittung (z.B. Kassenzettel) bei.

Auf Grund unserer Zielsetzung, die Produktentwicklung stetig fortzusetzen, behalten wir uns das Recht vor, das Produkt, die Verpackung und die Unterlagen ohne vorherige Inkennzeichnung zu ändern.

---

## 7. ENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ

Nach Beendigung seiner Lebensdauer darf das Gerät nicht zusammen mit den Haushaltsabfällen entsorgt werden, sondern es muss an die Sammelstelle für elektrische und elektronische Abfälle gebracht werden. Der Anwender verantwortet für das Abstellen des außer Betrieb gesetzten Gerätes an die Entsorgungsstelle. Die Nichteinhaltung dieser Regel kann gemäß den lokal geltenden Vorschriften bzgl. der Abfallentsorgung bestraft werden. Wenn das außer Betrieb gesetzte Gerätes als separater Abfall richtig abgeholt wird, kann es umweltfreundlich aufbereitet und entsorgt werden, was negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit verringert. Um mehr Informationen über die zugänglichen Dienstleistungen im Bereich der Abfallsammlung zu erhalten, setzen Sie sich in Verbindung mit dem lokalen Abfallabfuhrunternehmen. Der Hersteller, der Importeur und der Verkäufer verantworten nicht für die Wiederaufbereitung, Verarbeitung und Entsorgung von Abfällen, weder direkt noch über ein öffentliches System.

DE







**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 Gądkki, 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](http://www.hendi.eu)

[www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment](https://www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment)

[www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.](https://www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.)

[www.youtube.com/HendiEquipment](https://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.