HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

User manual
Instrukcja obsługi

ROLLING MACHINE
WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY



Item: 226643

You should read this user manual carefully before using the appliance

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi



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



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







CE

INDEX

01. GENERAL INFORMATION 3
02. INSTALLATION 5
03. FUNCTIONING 6
04. USE 7
05. REGULATIONS 8
06. MAINTENANCE 8
07. EQUIPMENT DISPOSAL 9

Dear Customer,

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

CHAPTER 1. GENERAL INFORMATION

1.2 Characteristics of the equipment

Rolling machines has been designed **for food use only** This equipment is suitable for making dough for baking and for cakes, it makes easier the creation of disk shapes for: pizza, bread, buns, cakes, etc., maintaining the essential characteristics of the dough itself.

Every rolling machine consist of a steel structure with a pair of rollers with their own safety system. The rollers runs thanks to an electric motor started by a switch supplied by an electric plug, one slide and, in addiction, a foot pedal to start/stop the equipment can be used if connected to the dedicated plug.

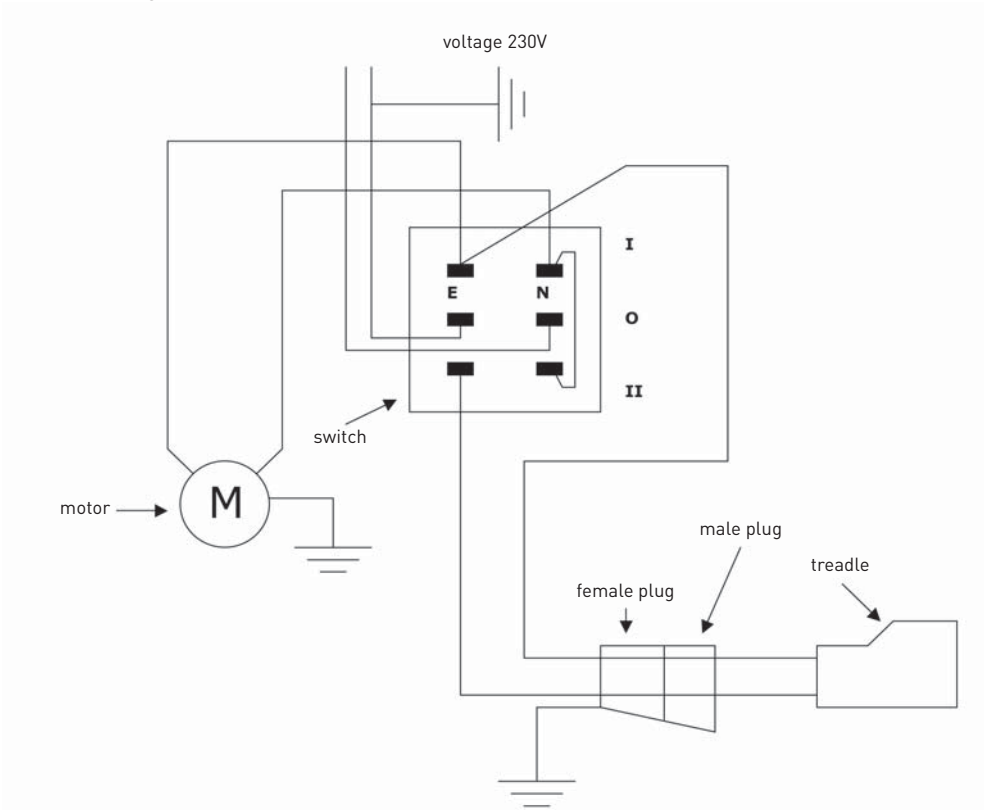
The metal toggle switch on the front is used to turn the machine on (up position), off (middle), and manual (down). Operators use the pedal-control **to start-stop** the machine for manual control.

EN

1.3 Technical characteristics

Model	HENDI 226643
Equipmentdimensions	635x410x(H)680 mm
Approx Net weight	41 kg
Working temperature	+15°C ÷ +45°C
Approx. Doughweight	220 g ÷ 1000 g
Pizza diameter	Ø 260-450 mm
Max doughwidth	450 mm
The thickness of the dough	0 – 4 mm
Voltage	230 V, 1 N, 50 Hz
Total power	370 W

1.4 Electricdiagrams



EN

1.5 Information regarding acoustic noises

The acoustic pressure level well-pondered A measured on an equal equipment, turned out to be steady and lower of 70 dB (A).

1.6 General security indications

Although the equipment has been manufactured in compliance with the security, electrical, mechanical and hygienic regulations in force at the time of manufacturing, it can be dangerous if:

- Used in cases and conditions different to those described by the manufacturer.
- Modifications of the proportionate covers.
- Inattention to the instructions of:

Installation – Functioning – Usage – Maintenance.

IMPORTANT

Installations and maintenance have to be carried out by qualified personnel authorised by the manufacturer who is not responsible for any mistaken installation or manumission.

1.7 Security indications

IMPORTANT
Carefully read the instructions before using the equipment.

WARNING
To avoid dangerous conditions and/or possible injuries caused by. Electric current, mechanical parts, fire or hygiene problems, you must follow the safety warnings step by step.

- Keep in order your working area.
  Disordercan cause dangerous accidents.
- Consider environ-mental conditions.
  Do not use the machine in humid, wet or badly lit environments, close to inflammable liquids or gas.
- Protect the cable.
  Do not pull the cable to extract the plug. Do non leave the cable near high temperatures, sharp object, water or solvents.
- Avoid insecure positions.
  Find the best surface to ensure the equipment is balanced.
- Always pay maximum attention.
  Do not be distracted when using the equipment.
- Take the plug off.
  When the equipment is not in use, before cleaning, maintenance and moving it.
- Do not use further extensions.
- Check that the equipment is not damaged.
  Before using the equipment, carefully check that all security devices are working.
  Check that: the mobile parts are not blocked, there are not any parts damaged, all the parts have been set-up correctly and all the conditions that could influence the regular functioning of the equipment are in working order.
- Repairing the equipment by qualified personnel
  The repairs can only be carried out by qualified people, using original spare parts. The non-compliance with these rules can represent danger for the user.

EN

CHAPTER 2. INSTALLATION

2.1 Instructions for the User

The environmental conditions in which the equipment must be installed must follow these characteristics:

- install in a dry place
- keep away from water and heat sources
- ensure an adequate ventilation and lighting (corresponding to hygiene and security rules following the existing laws).

The surface must be Horizontal, no objects should obstruct the normal ventilation of the equipment.

IMPORTANT
The user's electric power supply must be provided with an automatic differential switch which has to be suitable to the equipment and have a distance between the contacts of at least 3 mm.
It is particularly important to have a good ground system.

Check that the electrical data of the user's electric system corresponds to the equipment requirements stated on the rating plat and on the above **technical characteristics (1.3)**.

2.2 Installation methods

The equipment is delivered in a closed package.
After having taken out the equipment from the packaging, proceed as follows:

- Position the equipment in the corresponding location.
- Remove protection film avoiding contact with utensils that can damage the surfaces

NOTE

All the material belonging to the packaging must be disposed in conformity of the local law in force.

2.3 Electrical connection

The connection of the equipment to the electrical power supply must be made through the provided cable and plug.

2.4 Positioning of the equipment

The plug must be accessible without any kind of movement.
The cable connecting the equipment to the wail plug must not be pulled tightly is must be kept always in order.

EN

CHAPTER 3. FUNCTIONING

3.1 Control devices

The equipment is provided with the following control devices:

Bottom on the front:

- Start (1)
- Stop (0)
- Foot pedal (2) **Manual operation mode (use foot-pedal in this mode)**.

3.2 Functional test

After electrical connection to the socket, the equipment is ready for the functional verification.

Start: press the button (1), the equipment starts.

Stop: press the button (0), the equipment stops.

Start the equipment without dough and let it run for 1 minute to make sure it is functioning properly.

CHAPTER 4. USE

Before every working-cycle always make sure that the equipment is perfectly cleaned, in particular those surfaces that get in touch with the dough. If necessary clean the equipment as indicated in the following chapter.

4.1 Use of the equipment

TO START
Push the button in position1; the equipment starts the two rollers and it is now ready to be used.

Before introducing the dough previously left to rise (at least 6 to 8 hours) open the rollers using the handle (in position 3-4).The dough needs to be floured and squashed slightly to get through the rollers. When the dough comes out it will be in an oval shape and you will notice reduction of thickness. Towards the end of this step, you need to support with your hand the dough until it come out completely. At this stage rotate the dough in a transversal way of about 90° and put it trough the rollers once more (in position 1-2). You will finally get an almost perfect disk shape dough that can be easily enhanced with few finishing touches by hand.

TO STOP
Press the button (0).

4.2 Usage for the shaping of the disks

After turning on the machine with the toggle switch in position 1 or 2, and starting the movement of rollers with the foot pedal, you can start working.

Before introducing in opening of the highest cover the small ball of dough previously left to rise (at least 6 to 8 hours), squash the sides slightly so it can easily go through the highest rollers When the dough comes out, you will see a reduction of thickness , with an oval sAt the end of the trial, support on exit the dough with your hand letting it advance slowly till it comes out, at the end of this the rollers must be stopped. Turn the dough to 90° placing it in the lowest rollers ready for the next trial. Out of these rollers it will have a disk shape**,** this shape is not perfect so it needs the finishing touches by hand.

EN

4.3 Usage for the shaping of rectangles

Position a baking pan under the machine clean and big enough to fit underneath.

Turn on the machine ,start rollers, then introduce in the opening of the highest cover the small ball of dough previously left to rise (at least 6 to 8 hours), squash sides slightly to facilitate entrance in the rollers through which , on the first trial the dough becomes thinner.

At the end of trial, it is necessary for medium or big weights to proceed as follows: go forward step by step , for another constant manual widening of the dough , positioning for the next trial trough the rollers , from here the shaped dough will fall down into the baking pan.

IMPORTANT
Turn off the machine when you have finished working.

CHAPTER 5. REGULATIONS

Regulating the equipment can only be recommended as there are different characteristics of: the dough, the weight, the thickness, the size and the shape of the disk.

Therefore the correct regulating of the equipment must be made by experimenting.
The equipment is provided with medium size regulation.

5.1 How to regulate the thickness

IMPORTANT
All the regulations have to be done when the equipment is off.

With this equipment, you can reach different dough thicknesses; just by turning the knob you can unblocked them pulling the black lever.

NOTE
To avoid the dough braking, it must pass through the rollers only once.

CHAPTER 6. MAINTENANCE

WARNING
Before carrying out any kind of maintenance or cleaning you must take out the plug.
In any case of mal-functioning or damages of the equipment you must apply for authorised assistance from the manufacturer. (See chapter 8).

EN

6.1 Cleaning

Cleaning must be done every time the equipment has been used **following all the rules to prevent malfunctioning of the equipment and for hygienic purposes**.
Using a proper bush, first clean the residue of flour and dough. Release the springs, loosen the dough scrapers then turn the regulating levers in position, maximum opening of the rollers.
Clean very carefully the equipment and all the parts, also the disassembled parts, using a sponge or a cloth dampen with tepid water and detergent. Rinse out very well to completely remove the detergent. Dry with blotting paper, then clean first the surface in contact with the dough and then all the equipment with a clean and soft cloth soaked with a specific disinfectant for alimentary use.

WARNING
It is important not to use chemical abrasive or corrosive products. Absolutely avoid using running water, non-smooth tools such as steel wool, sponges, etc...These can damage the surface and compromise the hygienically safety.

Mount everything in this order: the scraping dough pieces, the springs, the slides and the protections.

Check that all pieces have been correctly positioned and fixed.

6.2 Lubrification of shafts and rollers

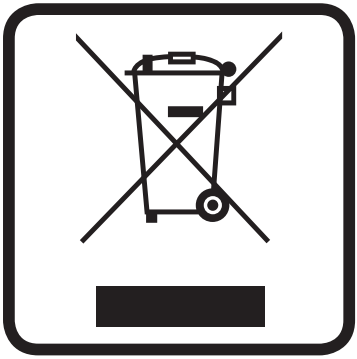
It is necessary to grease shafts and rollers every year. Take the protection, the slanted wall, the springs and the dough-scrapers off; unscrew the fixing screws and take off first the back-panel and then the stands; take off the rollers and the joints. Clean all these parts accurately by means of a sponge, warm water and food detergent, rinse thoroughly and dry it with absorbing paper. Grease both the shafts and the back on and fix all the parts, starting from the last taken-off piece.

6.3 Possibles anomalies

Anomaly	Cause	Solution
• The equipment does not run	lack of electric power supply	Check the user's electrical system
	The foot pedal is connected to the equipment	Step the foot pedal

CHAPTER 7. EQUIPMENT DISPOSAL

Actuation of the directives 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE, about the dangerous substances use reduction in the electric and electronic equipment, as well as the refuse selling.



The barred garbage symbol included on the machine shows the needs that the machinery at the end of its useful life is sold in appropriate centers.
The present machine rubbish collection at the end of its life is organized and managed from the producer.
The user that will be able to get rid of the present machine will have so to contact the producer and follow the new adopted system to allow the equipment rubbish collection reached at the life end.
The adequate rubbish collection for the equipment successive starting dismissed to the recycling, to the treatment and to the environmentally compatible selling contributes to prevent possible negative effects on the environment and on the health and favors the reuse and/or material recycling of the equipment.
In the machine dangerous substances are not present.

EN

PL

SPIS TREŚCI

01. INFORMACJE OGÓLNE 11
02. INSTALACJA 13
03. DZIAŁANIE 14
04. OBSŁUGA 15
05. REGULACJA 16
06. KONSERWACJA 16
07. UTYLIZACJA URZĄDZENIA 17

Szanowny Kliencie,

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

CZĘŚĆ 1. INFORMACJE OGÓLNE

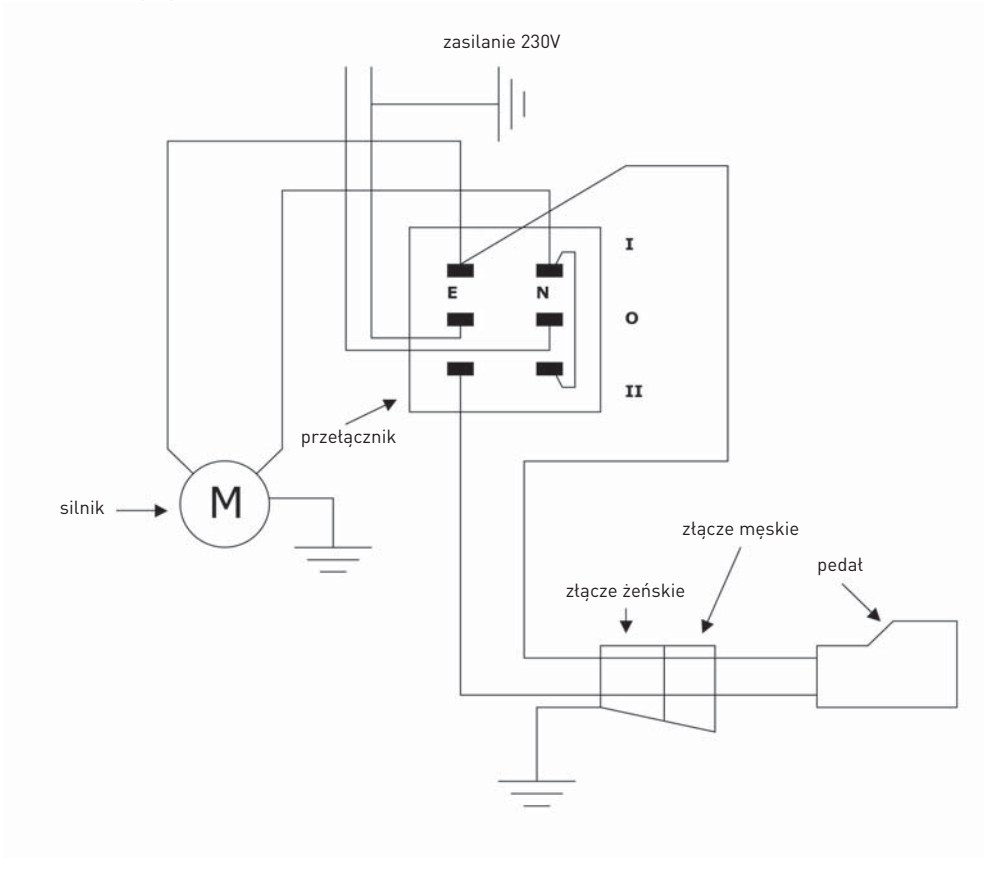
1.2 Charakterystyka urządzenia

Wałkownice przeznaczone są wyłącznie do **obróbki żywności**. Urządzenie służy do przygotowywania ciasta, ułatwia formowanie placków do pizzy, chleba, bułek, ciast itp., utrzymując przy tym podstawowe parametry ciasta.

Każda wałkownica składa się ze stalowej ramy i pary wałków z własnym systemem bezpieczeństwa. Wałki poruszane są za pomocą silnika elektrycznego zasilanego z wtyczki, ślizgacza i pedału służącego do uruchomienia/zatrzymania urządzenia, podłączanego do specjalnego gniazda.
Metalowy przełącznik z przodu służy do włączania urządzenia (położenie górne), wyłączania urządzenia (położenie środkowe) i włączania trybu ręcznego (położenie dolne). Pedał umożliwia operatorom **uruchamianie/zatrzymywania** urządzenia.

Model	HENDI 226643
Wymiary urządzenia	635x410x(H)680 mm
Przybliżona masa netto	41 kg
Temperatura robocza	+15°C ÷ +45°C
Przybliżona masa ciasta	220 g ÷ 1000 g
Średnica pizzy	Ø 260-450 mm
Maksymalna szerokość ciasta	450 mm
Grubość ciasta	0 – 4 mm
Napięcie	230 V, 1 N, 50 Hz
Moc całkowita	370 W

1.3 Charakterystyka techniczna



PL

1.4 Schematy elektryczne

1.5 Informacje dotyczące hałasu

Poziom ciśnienia akustycznego mierzony na identycznym urządzeniu był stały i nie przekraczał 70 dB (A).

1.6 Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa:

Chociaż urządzenie wykonano zgodnie z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa, instalacji elektrycznych i higieny obowiązującymi w momencie wytworzenia, może stanowić zagrożenie w przypadku:

- Stosowania w warunkach innych niż zalecone przez producenta,
- Modyfikacji osłon,
- Nieprzestrzegania instrukcji: instalacji - działania - obsługi - konserwacji.

WAŻNE

Instalację i konserwację musi przeprowadzić wykwalifikowany personel upoważniony przez producenta, który nie ponosi odpowiedzialności za błędy w instalacji.

1.7 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE
Przed użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

OSTRZEŻENIE
Aby uniknąć niebezpieczeństw lub możliwych obrażeń spowodowanych przez prąd elektryczny, części mechaniczne, pożar lub problemy z higieną, należy ściśle stosować się do ostrzeżeń bezpieczeństwa.

- Utrzymywać obszar roboczy w czystości.
  Nieporządek może prowadzić do niebezpiecznych wypadków.
- Zwracać uwagę na otoczenie.
  Nie używać urządzenia w środowisku wilgotnym, mokrym lub źle oświetlonym, w pobliżu łatwopalnych cieczy lub gazów.
- Chronić przewód zasilania
  Nie ciągnąć za przewód, aby odłączyć wtyczkę. Nie umieszczać przewodu w miejscach o wysokiej temperaturze, w pobliżu ostrych przedmiotów, wody albo rozpuszczalników.
- Unikać niezabezpieczonego położenia urządzenia.
  Umieścić urządzenie na powierzchni gwarantującej jego stabilność.
- Zawsze zachowywać maksymalną ostrożność.
  Podczas obsługi skoncentrować się na urządzeniu.
- Odłączać wtyczkę
  Gdy urządzenie nie jest używane, przed czyszczeniem, konserwacją i przenoszeniem.
- Nie używać przedłużaczy.
- Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone.
  Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia sprawdzić, czy wszystkie zabezpieczenia działają. Sprawdzić, czy ruchome części urządzenia nie są zablokowane, czy nie występują uszkodzenia części, czy wszystkie części poprawnie skonfigurowano i czy wszystkie warunki, które mogą mieć wpływ na działanie urządzenia są odpowiednie.
- Naprawy urządzenia mogą przeprowadzać wyłącznie wykwalifikowani pracownicy.
  Urządzenie mogą naprawiać wyłącznie wykwalifikowane osoby, używając oryginalnych części. Nieprzestrzeganie niniejszych zasad może stanowić zagrożenie dla użytkownika.

PL

CZĘŚĆ 2. INSTALACJA

2.1 Instrukcja dla instalatora

Warunki instalacji urządzenia:
- instalować w suchym miejscu
- instalować z dala od źródeł wody i ciepła
- zapewnić odpowiednią wentylację i oświetlenie odpowiadające obowiązującym przepisom dotyczącym higieny i bezpieczeństwa.

Powierzchnia instalacji urządzenia musi być pozioma, urządzenie musi mieć zapewnioną odpowiednią wentylację.

WAŻNE
Instalacja elektryczna musi być wyposażona w automatyczny wyłącznik różnicowo-prądowy, przy czym minimalna odległość między stykami musi wynosić przynajmniej 3 mm.
Szczególne znaczenie ma odpowiedni system uziemienia.

Sprawdzić, czy parametry instalacji elektrycznej odpowiadają wymogom urządzenia określonym na tabliczce znamionowej przedstawionej w pkt. **charakterystyka techniczna** (1.3).

2.2 Sposób instalacji

Urządzenie dostarczane jest w zamkniętym opakowaniu.
Po rozpakowaniu urządzenia należy wykonać następujące czynności:
- Ustawić urządzenie w odpowiednim miejscu.
- Zdjąć folię ochronną unikając kontaktu ostrych narzędzi z powierzchnią urządzenia.

UWAGA
Wszystkie materiały opakowaniowe należy zutylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

2.3 Podłączenie do instalacji elektrycznej

Urządzenie należy podłączyć do zasilania za pomocą dostarczonego kabla z wtyczką.

2.4 Umiejscowienie urządzenia

Dostęp do wtyczki musi był łatwy, niewymagający przesuwania urządzenia.
Kabel zasilający podłączony do gniazdka ściennego nie może być naciśnięty i musi być utrzymany w odpowiednim stanie.

PL

CZĘŚĆ 3. DZIAŁANIE

3.1 Elementy sterowania

Urządzenie wyposażone jest w następujące elementy sterowania:

Z przodu przycisk z opisem:
- Start (1)
- Stop (0)

Pedał (2) **Tryb ręczny (wymaga zastosowania pedału)**.

3.2 Sprawdzenie działania

Po podłączeniu do gniazdka urządzenie jest gotowe do sprawdzenia działania.

Start: nacisnąć przycisk (1), urządzenie zostanie uruchomione.

Stop: nacisnąć przycisk (0), urządzenie zostanie zatrzymane.

Uruchomić urządzenie, odczekać 1 minutę pracy urządzenia, sprawdzając, czy działa poprawnie.

CZĘŚĆ 4. OBSŁUGA

Przed rozpoczęciem cyklu roboczego zawsze sprawdzać, czy urządzenie jest czyste, w szczególności dotyczy to powierzchni mających kontakt z ciastem. W razie potrzeby wyczyścić urządzenie zgodnie z następnym rozdziałem.

4.1 Obsługa urządzenia

URUCHOMIENIE
Nacisnąć przycisk 1, urządzenie uruchomi dwa wałki, jest gotowe do pracy.

Przed położeniem wyrośniętego ciasta (minimum 6-8 godzin) otworzyć wałki za pomocą uchwytu (położenie 3-4). Ciasto należy oprószyć mąką i delikatnie ścisnąć, aby przeszło przez wałki. Po przejściu przez wałki ciasto będzie miało owalny kształt i widoczne będzie zmniejszenie grubości. Przed całkowitym przejściem ciasta należy chwycić je dłonią. Następnie obrócić ciasto o ok. 90° i ponownie podać na wałki (położenie 1-2). W efekcie uzyskany zostanie niemal idealne koło, które można poprawić ręcznie.

WYŁĄCZANIE
Nacisnąć przycisk (0).

4.2 Formowanie okrągłych placków

Po włączeniu urządzenia poprzez przełączenie przełącznika do położenia 1 albo 2 i uruchomieniu wałków pedałem można rozpocząć pracę.

Przed włożeniem do otworu w osłonie wyrośniętego (przez 6-8 godzin) ciasta oprószonego mąką delikatnie ścisnąć kulkę ciasta, aby łatwo przeszła przez górne wałki. Gdy ciasto przejdzie przez wałki widoczne będzie zmniejszenie grubości i nadanie owalnego kształtu. Pod koniec wałkowania należy złapać ciasto ręką i odczekać aż do końca przejdzie przed wałki. Po zakończeniu należy zatrzymać wałki. Obrócić ciasto o 90° i skierować na dolne wałki. Po rozwałkowaniu ciasto będzie miało okrągły kształt, nie będzie on idealny, konieczne będzie wykończenie ręczne.

PL

4.3 Formowanie prostokątnych placków

Pod urządzeniem umieścić odpowiednich rozmiarów blachę.

Włączyć urządzenie, uruchomić wałki, następnie do otworu osłony włożyć niewielką kulkę wyrośniętego (od 6 do 8 godzin) ciasta, lekko ściskając, aby ułatwić podanie na wałki i rozwałkowanie.

Po zakończeniu wykonać następujące czynności (dla średniej i dużej wagi): wykonywać poszczególne kroki, aby dalej rozwałkowywać ciasto, kierując je na dolne wałki, skąd uformowane ciasto spadnie na blachę.

WAŻNE
Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie.

CZĘŚĆ 5. REGULACJA

Regulacja ustawień urządzenia zależy od zastosowanego ciasta, jego masy, grubości, wielkości i kształtu placka. Odpowiednią regulację urządzenia można osiągnąć metoda prób i błędów.
Urządzenie dostarczane jest z ustawieniami średnimi.

5.1 Regulacja grubości

WAŻNE
Wszystkie zmiany ustawień należy przeprowadzać przy wyłączonym urządzeniu.

Urządzenie pozwala na zmianę grubości ciasta, wystarczy obrócić pokrętło. Aby odblokować pokrętło, należy pociągnąć czarną dźwignię.

UWAGA
Aby uniknąć porwania ciasta, nie należy podawać go na wałki tylko raz.

CZĘŚĆ 6. KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE
Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych lub czyszczenia należy odłączyć wtyczkę od gniazdka. W przypadku nieprawidłowego działania lub awarii urządzenia należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu producenta. (patrz rozdział 8).

PL

6.1 Czyszczenie

Mycie należy przeprowadzać po każdym użyciu urządzenia, **przestrzegając wszystkich zasad mających na celu uniknięcie awarii urządzenia oraz ze względów higienicznych**.
Najpierw należy usunąć pozostałości mąki i ciasta odpowiednią szczotką. Zwolnić sprężyny, poluzować skrobaki, następnie obrócić dźwignie regulujące do maksymalnego otwarcia wałków.
Dokładnie wyczyścić urządzenie i wszystkie części (także zdemontowane) za pomocą gąbki albo ściereczki, letniej wody i detergentu. Dokładnie spłukać, aby usunąć detergent. Osuszyć ręcznikiem papierowym, najpierw wyczyścić powierzchnię mającą kontakt z ciastem, następnie pozostałą część urządzenia wyczyścić za pomocą miękkiej ściereczki ze środkiem dezynfekującym do urządzeń mających kontakt z żywnością.

OSTRZEŻENIE
Nie używać chemicznych środków ściernych ani powodujących korozję. Nie myć pod bieżącą wodą, z użyciem ściernych przedmiotów, np. wełny stalowej, szorstkich gąbek itp. Mogą one uszkodzić powierzchnię i obniżyć bezpieczeństwo higieniczne.

Zamontować części w następującej kolejności: skrobaki, sprężyny, ślizgacze i osłony.

Sprawdzić, czy wszystkie elementy zostały poprawnie zamontowane i zamocowane.

6.2 Smarowanie wałów i wałków

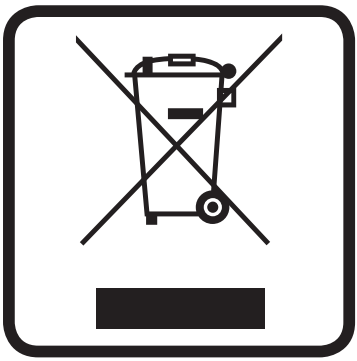
Raz w roku należy smarować wały i wałki. Zdjąć osłony, ukośną płytę, sprężyny i skrobaki, odkręcić śruby mocujące i zdjąć najpierw panel tylny, a następnie stojaki. Zdjąć wałki i łączenia. Dokładnie umyć wszystkie te części gąbką, ciepłą wodą i detergentem dopuszczonym do kontaktu z żywnością, dokładnie spłukać i osuszyć ręcznikiem papierowym. Nasmarować oba wały i zamocować wszystkie części z powrotem, zaczynając od ostatniej zdjętej.

6.3 Możliwe nieprawidłowe działanie

Nieprawidłowe działanie	Przyczyna	Rozwiązanie
• Urządzenie nie włącza się.	Brak zasilania	Sprawdzić instalację elektryczną.
	Do urządzenia podłączony jest pedał	Nacisnąć pedał stopą.

CZĘŚĆ 7. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

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



Symbol odpadu zakazanego umieszczony na maszynie oznacza konieczność utylizacji urządzenia po zakończeniu eksploatacji w specjalnym zakładzie.
Obecnie odbiór urządzeń do złomowania po zakończeniu ich okresu eksploatacji jest organizowany i zarządzany przez producenta. Chcąc usunąć urządzenie po zakończeniu używania, użytkownik musi skontaktować się z producentem, a następnie postępować zgodnie z nowo przyjętym systemem zbiorki odpadów obowiązującym w czasie, gdy okres eksploatacji urządzenia zostanie zakończony.
Utylizacja odpadów właściwa dla urządzeń poddawanych recyklingowi, przetwarzaniu lub złomowaniu przyczynia się do zapobiegania ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia, a także zachęca do korzystania z surowców wtórnych lub recyklingu materiałów wchodzących w skład produktu.
W urządzeniu nie występują substancje niebezpieczne.

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Hendi B.V.
Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Fax: +31 (0)317 681 045
Email: info@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.
Str. Zizinului nr. 106A, Complex Duplex 3 Hala G4
Brasov 500407 RO, Romania
Tel: +40 268 320330
Fax: +40 268 320335
Email: office@hendi.ro

Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądki, Poland
Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
Email: info@hendi.pl

Hendi HK Ltd.
1603-5, Tower II, Enterprise Square
9 Sheung Yuet Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2801 5019
Fax: +852 2801 5057
Email: info-hk@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment GmbH
Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Fax: +43 (0) 6274 200 10 20
Email: office.austria@hendi.eu

Find Hendi on internet:
www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.
- Variations et fautes d'impression réservés.
- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.

© 2015 Hendi BV Rhenen - The Netherlands
Ver: 18-05-2015