



HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

User manual
Instrukcja obsługi

THE CREAM WHIPPER HENDI 2,5 AND HENDI 9/6 MASZYNA DO BITEJ ŚMIETANY HENDI 2,5 I HENDI 9/6



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.
Zachowaj instrukcję urządzenia.



For indoor use only.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.



INDEX

1. INSTALLATION	4
2. OPERATION	7
3. MAINTENANCE	10
4. TROUBLE-SHOOTING	12
5. APPENDICES	12
6. WARRANTY	22
7. DISCARDING & ENVIRONMENT	22

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.

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.
- 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.

EN



- 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.

1. INSTALLATION

1.1 PRELIMINARY INSPECTION

The machine travels at the customer's risk. In case packing is damaged, immediately inform the carrier.

Immediately inform the carrier also in case of damage to the machine, even if you open the packing a few days after the delivery.

It is always advisable to accept the good SUBJECT TO INSPECTION.

The equipment shall be assembled with great care: falls and shocks can damage it without showing external damages.

EN

1.2 FIELD OF USE

Equipment suitable for the production and cooling of whipped cream for appropriate legal purposes.

1.3 LIMITS OF USE

Other uses are not allowed unless previous authorization from the manufacturer.

The equipment is not suitable for dangerous or flammable liquids.

Max. room temperature: cl. No=32° (according to

the data reported on the nameplate).

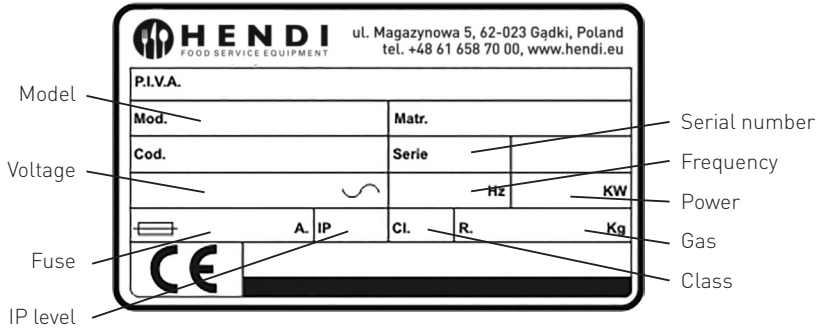
According to the EN standards in force, the equipment is not suitable for mobile applications.



1.4 MACHINE OUTFIT

- N°1 cleaning rod
- N°1 rubber non-return valve
- N°1 gasket dismantling tool
- N° 2 springs for paddles
- Gasket kit
- HENDI lubricant

1.5 MARKING



1.6 START-UP

In the tank a packet is present with the following components for assembly:

sleeve, labyrinth, nozzle, drip collector.

- Insert the sleeve into the apposite guide, until it reaches the pump inlet (pict1). Insert the labyrinth into the sleeve (pict 2)
- Mount the dispensing head, complete with splashguard and star nozzle into the apposite guide and clockwise turn it 45° (pict 3)
- Insert the drip collector into its seat (pict 4).

Before starting the machine up for the first time, it is necessary to thoroughly clean all components and sterilize the parts in contact with the product.

CAUTION!

- **The installation of the equipment shall be carried out by authorized technical personnel only, that shall also take care of maintenance according to the standards in force**
- **Make sure that the supply voltage and mains power comply with the values reported on the rating plate**
- **Connect the machine to a power supply source with efficient earthing contact, interpose an automatic safety switch or provided with adequately rated fuses. The feeder shall be well stretched, avoiding rolling and overlapping. It must not be exposed to possible shocks or tampering attempts; it must not be positioned near liquids or water or source of heat; it must not be damaged, if so, make it be replaced by qualified personnel before connecting the machine to the mains**
- **Do not expose the machine to the sunlight or other sources of heat**
- **Lay the equipment on a flat surface and leave at least 10 cm between the machine side panels and the walls or other obstacles**
- **The side housing the air condenser shall be easily accessible for cleaning.**



Pict. 1



Pict. 2



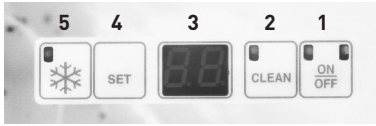
Pict. 3



Pict. 4

2. OPERATION

2.1 CONTROL PANEL, CONTROLS (HENDI 9/6)



Pict. 5

1. ON/OFF button with leds indicating: "connected equipment under voltage" (right led), "machine enabled" (left led);
2. CLEAN: Led "machine under cleaning";
3. DISPLAY showing: temperature monitoring in the tank – alarms display – delivery time in seconds;
4. SET: Pushbutton to switch on timed delivery;
5. Led indicating machine under cooling;
6. Delivery pushbutton;
7. Drip collector;
8. Washing drain plug;
9. Delivery nozzle (splashguard + star nozzle);
10. Dispensing heads;
11. Tank cover. (pict. 5)

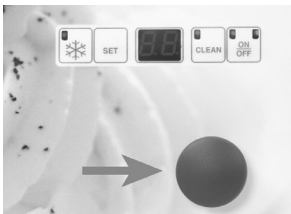
2.2 WHIPPED CREAM DELIVERY



Pict. 6



Pict. 7



Pict. 8

1. Wash and sanitize the machine according to the instructions reported in the paragraph "Washing and lubrication"
2. Turn the master switch "ON", the right led lights up (HENDI 9/6), The compressor cools down the tank until the conservation temperature is reached; due to the thermic inertia of the evaporator on the display may appear negative temperatures: this is not a mistake, but is due to the normal machine function.
3. For both models pour only cold cream in perfect state of preservation into the tank.
For model Hendi 2,5 introduce no more than 2,5 litres of liquid cream, which in any case shall never reach the base of the pump (pict. 6).
For model Hendi 9/6, introduce into removable tank no more than 6 or 9 litres.
4. Rotate the "cream regulator" on the desired position (see paragraph 2.5) (pict 7)
5. To dispense whipped cream, press the pushbutton to deliver the desired quantity (pict 8)



- Avoid pouring the liquid cream on the pump, during tank filling
- Make sure that sugar is well dissolved in cream to avoid that lumps obstruct the suction silicone hose
- In any case, the addition of quantities of sugar superior to 8%-10% of the liquid cream is not recommended because it can limit the increase in volume.

CAUTION!

- **Never add solids, such as pieces of hazelnut, chocolate and so on, which could obstruct the pump and damage the equipment**
- **Avoid to use the pump dry**
- **During operation, always keep the tank cover closed, to avoid the penetration of dust and impurities into the product**
- **Before starting dispensing whipped cream, check that the temperature displayed by the thermometer on the control panel ranges between +1°C and +5°C. Warmer temperatures do not allow cream whipping and hygienic preservation**

2.3 TIMED DELIVERY (HENDI 9/6)

This function is useful in case it is necessary to perform frequent cream deliveries at constant times. The machine is supplied with delivery time set to zero. To insert a value, proceed as follows:

1. Press pushbutton "SET", the value "0.0" appears on the display, at the same time press pushbutton "ON-OFF" to set the new time value. By pulse pressing it, the value on the display increases 0,2 seconds each time, up to a maximum of 6 seconds, then it return to zero and the cycle starts again. Keep the pushbutton

"ON-OFF" pressed and the value on the display quickly passes by.

2. Release the pushbutton and the delivery time value is confirmed. The display shows the cream temperature.
3. Press the delivery pushbutton and the pump starts up until the time, previously set up, is expired.
4. To reset the time value, or to change it, follow the above-mentioned instructions.

EN

2.4 REGULATION CONSERVATION TEMPERATURE (HENDI 9/6)

This function is useful in case it is necessary to regulate the temperature of the thermostat into the product tank. To insert a new temperature value, proceed as follows:

1. Verify that the machine is connected to the electrical net (right led on button ON/OFF is lighted up) and the machine is OFF (left led on button ON/OFF is off).

2. Press contemporaneously buttons "ON/OFF" and "SET", on display will appear the temperature of the thermostat.
3. Keep "SET" pressed and press button "ON/OFF" to insert new temperature value.
4. Ones reached the new value, release button "SET" and "ON/OFF" to store the data. Start the machine pressing "ON/OFF" (left red is on).



2.5 ALARM DISPLAY (HENDI 9/6)

If the display shows the following symbols, the meaning is "short-circuited probe".

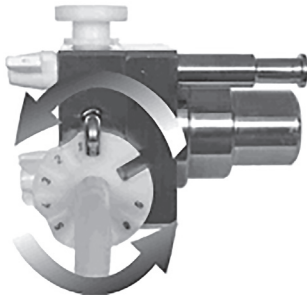


If the display shows the following symbols, the meaning is "disconnected probe".



In both cases it is necessary to ask for the intervention of a technician.

2.6 CREAM WHIPPER REGULATION



Pict. 9

HENDI 2,5 and HENDI 9/6 is suitable to whip fresh cream, vegetable and "rebuilt" cream with percentage of fats ranging between 26 and 40%.

To get a well-whipped cream, it is necessary to act on the "cream regulator" located on the pump body side and to establish the most suitable positions among the 9 present for the kind of cream used and the kind of product to deliver.

Rotate the regulator to low values (1,2,...) to get a less whipped product; rotate it towards higher values (...8,9) to get a cream richer in air (pict 9).

SUGGESTION

Only by means of the "cream regulator", it is possible to have the correct air-liquid mix and therefore an excellent whipped cream.

CAUTION!

For a correct regulation, it is always advisable to start from position no. 1 and progressively rotate the regulator towards the other positions until the desired product can be obtained.

Different creams require different position for whipping. Some vegetable creams and in general creams with high percentages of fats cannot be whipped when the "cream regulator" is set on high positions.

Always make sure that the position indicator is always connected with a notch and never between two notches (pict. 10).



Pict. 10



3. MAINTENANCE

CAUTION!

During maintenance operations, never touch the machine with hands or tools without making sure that the machine is in STOP position, the master switch is off and/or the multipolar plug disconnected.

In case of troubles, make sure that they are not caused by a lack of servicing. On the contrary, ask for the intervention of a technician. In case it is necessary to replace a piece, always ask a distributor or an authorized retailer for ORIGINAL spare parts.

3.1 WASHING AND LUBRICATION

Bacteria and moulds easily proliferate due to the presence of fats in cream, that is why it is necessary to carefully wash and clean all parts in contact with the product. Rustless materials and/or made of plastic for food industry used for our machines, in conformity with the most severe international standards, make washing operations easier, however they cannot prevent mould proliferation, etc. caused by insufficient cleaning.

HENDI recommends to clean the tank and the pump at least twice a week and in any case in compliance with the sanitary standards in force in the country of installation.

In the evening, after sales, in case a complete washing cycle is not foreseen, it is advisable to dismantle the star nozzle, the nozzle, the sleeve and the labyrinth, wash and sanitize them.

Periodically remove O-rings by means of the opposite extractor and carefully wash them.

To perform a correct cleaning of cream whipping machine HENDI 2,5 and HENDI 9/6, proceed as follows:

1. Turn the machine off, take out the inner plug and the sleeve covering the drain (pict 11) and remove cream residues (HENDI 2,5 and HENDI 9/6).
2. Close the drain again and pour warm water into the tank (no more than 40°C). Then accurately wash with water and detergent. Let the solution act for some minutes (HENDI 2,5 and HENDI 9/6).
3. At this point it is possible, but not necessary to carry out a pre-soak cycle. To this purpose, press the delivery pushbutton for max. 3-4 seconds.



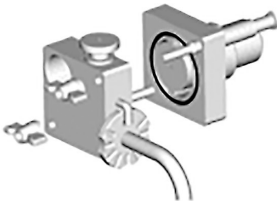
Pict. 11



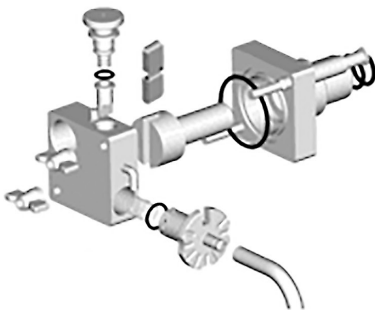
Pict. 12



Pict. 13



Pict. 14



Pict. 15

During this period, the display visualizes (--) and the led "CLEAN" (HENDI 9/6) lights up until the delivery pushbutton is released. Attention: to prevent pump wear, make it run only for the time necessary to cleaning .

4. Counterclockwise turn the dispensing head to remove it: a) draw out the dispensing nozzle and disassemble it (pict 12); b) remove the sleeve by drawing it outwards and take the labyrinth out (pict 13); c) clockwise turn the pump to extract it from its seat. Accurately wash.
5. Disassemble the pump according to the following instructions: a) unscrew the two knobs; b) remove the cover (pict 14); c) draw the rotor with the scrape out; d) take the shutter and the rubber non-return valve out; e) extract the "cream regulator" with relevant spring and suction hose. Wash with detergent solution and clean the suction hose with the apposite cleaning rod; then sanitize (pict 15).
6. To mount the pump again, follow the opposite sequence, remember to apply a thin layer of specific HENDI lubricant on the rotor.
7. Empty the tank of the detergent, rinse with a plenty of water and then sanitize. Before restart the production of whipped cream, completely drain the sanitizer.
8. Mount the nozzle, the sleeve, the labyrinth and the pump on the machine again.
9. Press the pushbutton ON/OFF so that both leds are lighted up.

CAUTION!

- To preserve plastic components and the rotor, never make use of solvents and/or diluents during washing.
- Chemical products for sanitization shall be used according to the standards in force and with utmost caution.
- After each sanitization, do not touch sterilized parts with hands, towels, sponges or others.
- Do not use the pump dry.



4. TROUBLE-SHOOTING

TROUBLE	POSSIBLE CAUSES	REMEDIES
The equipment does not work and the warning lights are off (HENDI 9/6)	Lack of power supply	Check the presence of voltage in the mains
	Automatic breaker tripped or power current fuses blown	Send for the technician
The machine is on, but the temperature in the tank does not fall	Machine not enabled	Press the master switch ON/OFF until both warning lights light up
	Lack of refrigerant in the cooling system	Send for the technician
The product in the tank is frozen	Wrong thermostat temperature	Send for the technician
The cream comes out liquid	Wrong pump regulation	Turn the "cream regulator" to higher positions
	Stuck non-return valve	Wash the shutter and the rubber non-return valve
	The cream is not suitable for whipping	Use another kind of cream
Cream comes out slowly and it is too rich in air	Wrong pump regulation	Turn the "cream regulator" to lower positions
	Tracer not aligned with notches	Make sure that the tracer is in connection with the cream regulator notches
The pump works, but no cream comes out of the nozzle	Possible obstruction of the labyrinth and the nozzle holes	Wash labyrinth and nozzle with warm water
Although the machine is on and the delivery pushbutton is pressed, the pump does not start up	Too much product delivered	Wait a few seconds until the thermal relay is restored and stick to the capacity of the equipment

EN

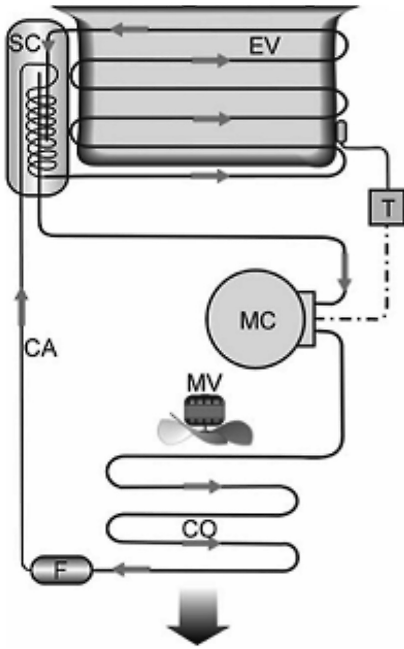
5. APPENDICES

5.1 MACHINE SPECIFICATION

Model	Size (mm)	Net weight (kg)	Tank capacity (l)	Output per hour (kg/h)	Power (kW)	Voltage (V)	Gas
HENDI 2,5	230x560x(H)430	25	2,5	50	0,5	230	0,09 kg R 134 A
HENDI 9/6	295x520x(H)520	37	6/9	100	0,5	230	0,09 kg R 134 A



5.2 REFRIGERANT CIRCUIT DIAGRAM

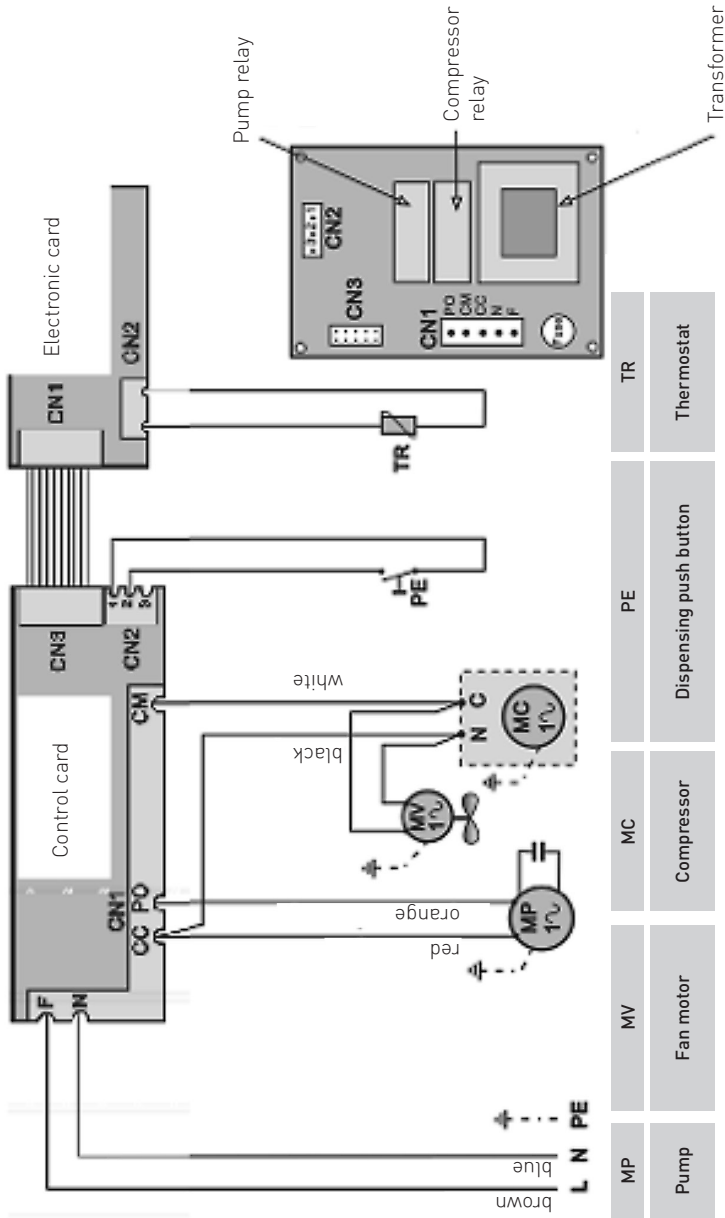


LE -----	LF _____	CA _____
Electrical line	Refrigeration circuit line	Capillary tube
MC	MV	CO
Compressor	Fan motor	Air condenser
F	SC	EV
Filter	Heat exchanger	Evaporator

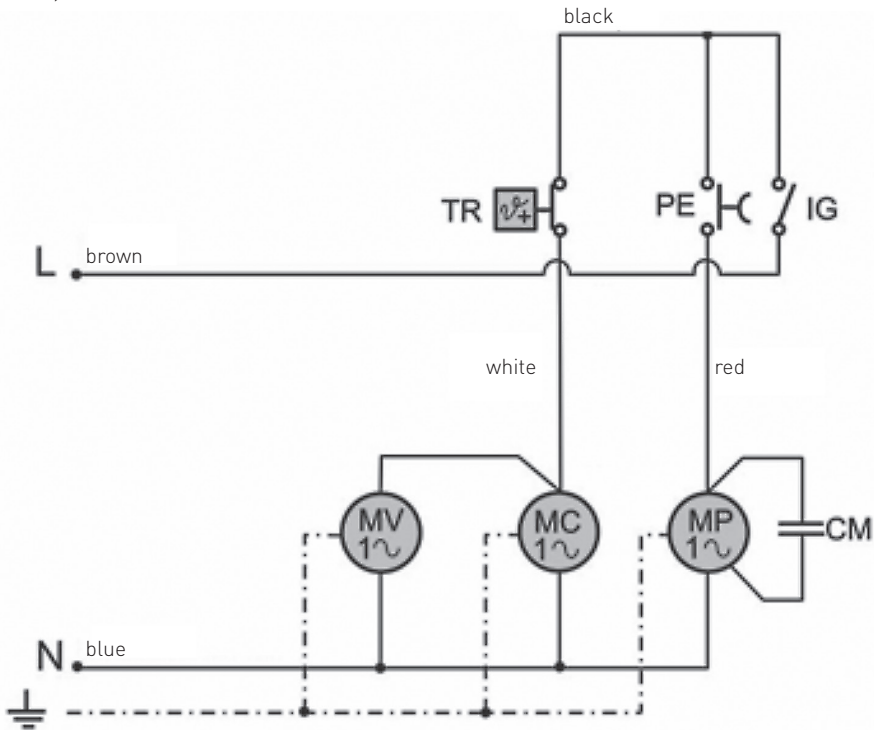
EN



5.3 HENDI 9/6 WIRING DIAGRAM



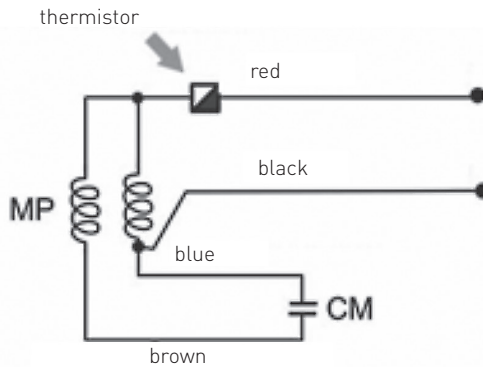
HENDI 2,5 WIRING DIAGRAM



EN

MP	MV	MC	TR	PE	IG	CM
Pump	Fan motor	Compressor	Thermostat	Dispensing push button	Switch	Motor capacitor

PUMP MOTOR CONNECTION

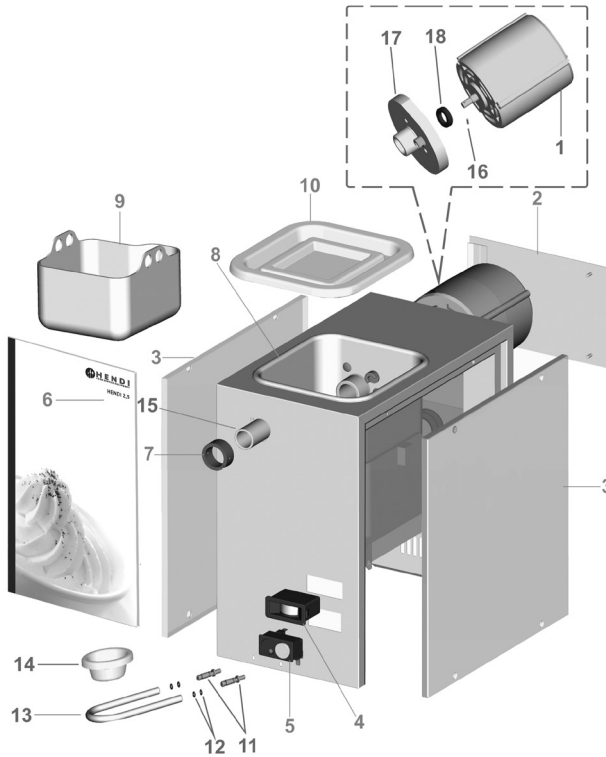


5.4 SPARE PARTS

For spare parts ordering it is recommended to always mention the machine model and the serial number as well as the technical data (voltage, frequency and phases), to make the identification of the component easier. To order spare parts for the compressor, always mention the model specified

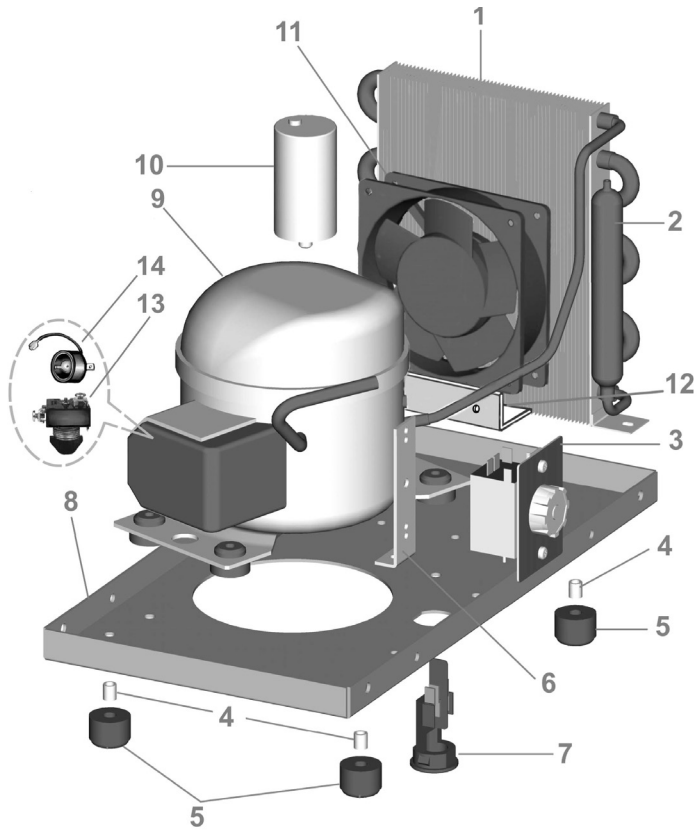
on the motor nameplate. In case it is necessary to replace a component, always ask a distributor or an authorized retailer for ORIGINAL spare parts. HENDI declines any liability for damages to people and/or things due to employment of non-original spare parts.

HENDI 2,5



No	Description	No	Description
1	Motor	10	Cover
2	Back pannel	11	Drip tray support
3	Lateral pannel	12	O.R. 2018
4	Thermometer	13	Support for Drip coll.
5	Switch group	14	Drip collector
6	Front label	15	Tap sleeve
7	Ring	16	Roll
8	Evaporator	17	Insulating support
9	Removeble tank	18	Ring

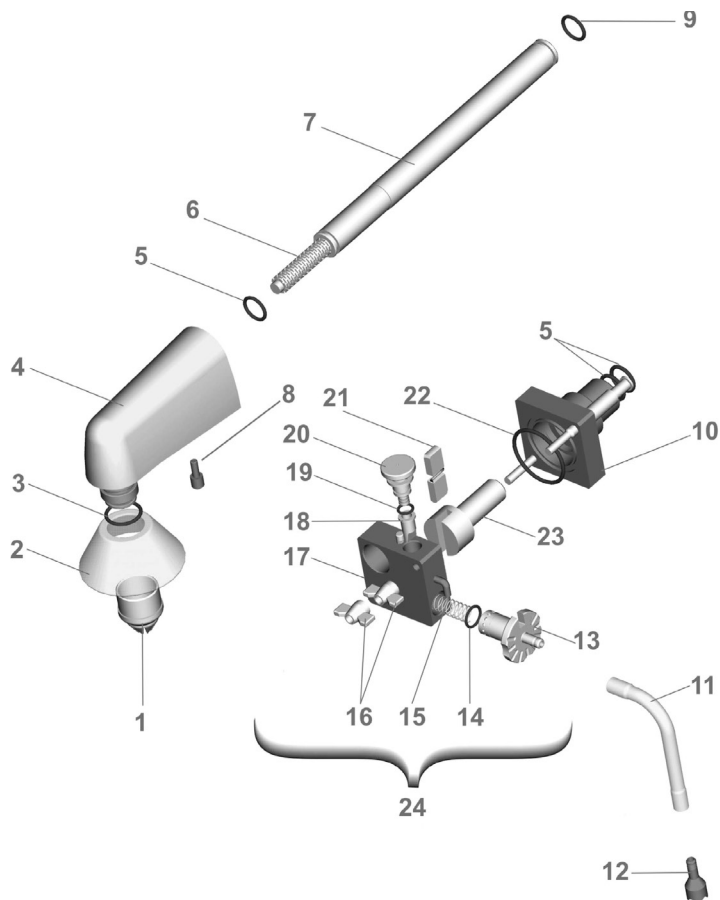
HENDI 2,5



EN

No	Description	No	Description
1	Air condenser	8	Bottom
2	Filter	9	Compressor 220/240 50-60/1
3	Thermostat	10	Condensator
4	Schim	11	Fan motor
5	Feet	12	Fan motor braket
6	Braket	13	Relay
7	Cable grip PA84	14	Klixon



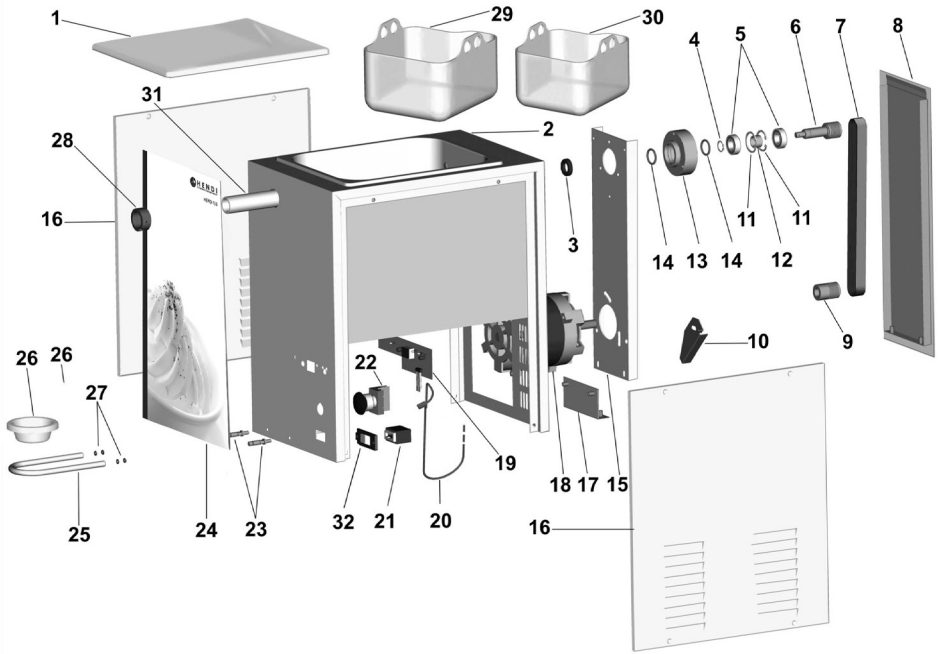


EN

No	Description	No	Description
1	Star nozzle	13	Cream regulator
2	Splash guard	14	Gasket
3	Gasket	15	Spring
4	Tap	16	Knob
5	Gasket	17	Pump cover
6	Labyrinth	18	Non return valve
7	Sleeve	19	Gasket
8	Plug for insert	20	Shutter
9	Gasket	21	Scrape
10	Pump body	22	Gasket
11	Rubber tube (0.135 mt)	23	Rotor
12	Tube head	24	Pump



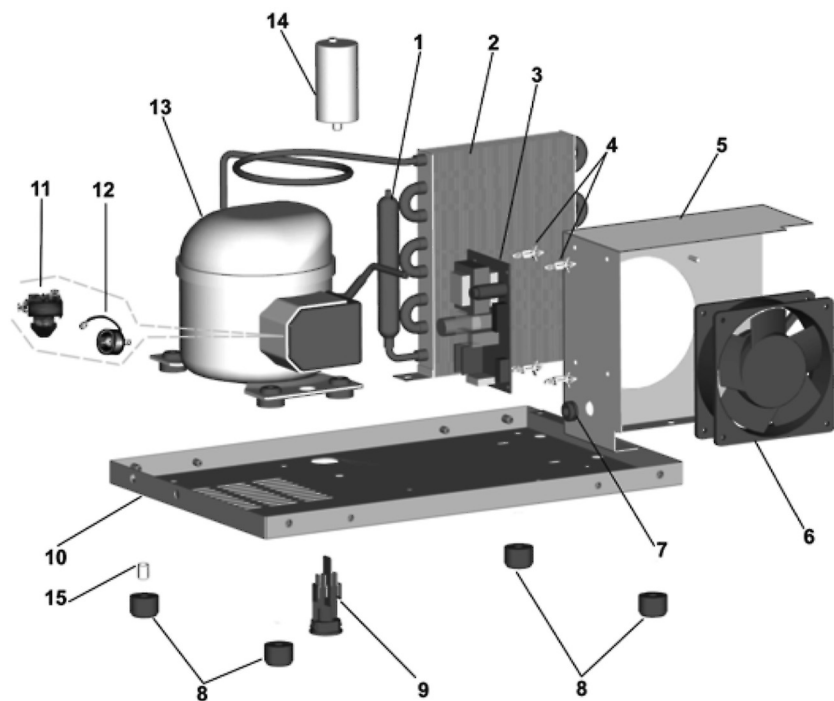
HENDI 9/6



EN

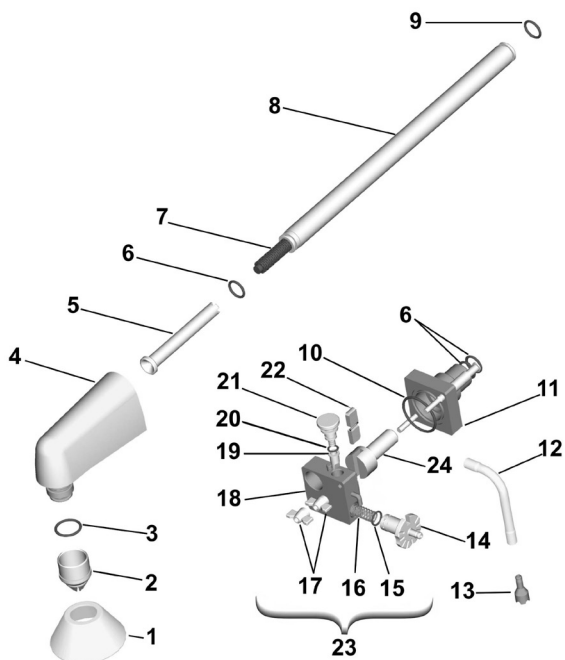
No	Description	No	Description
1	Cover	17	Bracket
2	Evaporator	18	Motor 230/50/1
3	Ring	19	Switch board card
4	Snapping	20	Temp. feeler
5	Bearing	21	Socket
6	Drive shaft	22	Switch
7	Belt	23	Drip tray support
8	Back pannel	24	Front label
9	Guide pulley	25	Support for Drip coll.
10	Belt tightener	26	Drip collector
11	Seegerring	27	O.R. 2018
12	Shim	28	Ring
13	Roller bearing	29	Revomeble tank Lt.6
14	O.R. 2137	30	Revomeble tank Lt.9
15	Support plate	31	Tap sleeve
16	Lateral pannel	32	Support





EN

No	Description	No	Description
1	Filter	9	Cable grip PA84
2	Air condenser	10	Bottom
3	Card	11	Relay
4	Feet	12	Klixon
5	Conveyor	13	Compressor 220-240/50-60/1
6	Fan motor	14	Running condenser
7	Cable grip	15	Schim
8	Feet		



No	Description	No	Description
1	Splash guard	13	Tube head
2	Star nozze	14	Cream regulator
3	Gasket	15	Gasket
4	Tap	16	Spring
5	Pipeguide	17	Knob
6	Gasket	18	Pump cover
7	Labyrinth	19	Non return valve
8	Sleeve	20	Gasket
9	Gasket	21	Shutter
10	Gasket	22	Łopatka
11	Pump body	23	Scrape
12	Rubber tube (0.230 mt)	24	Rotor



6. WARRANTY

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year after purchase will be repaired 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 purchased and include proof of purchase (e.g. 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

At the end of the life of the appliance, please dispose of the appliance according to the regulations and guidelines applicable at the time. Throw

packing materials like plastic and boxes in the appropriate containers.



SPIS TREŚCI

1. INSTALACJA	26
2. OBSŁUGA.....	29
3. KONSERWACJA	31
4. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	34
5. ZAŁĄCZNIKI.....	34
6. GWARANCJA	44
7. WYCOFANE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA	44

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.

Zasady bezpieczeństwa

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku komercyjnego i nie może być stosowane do użytku domowego.
- Urządzenie należy stosować wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjaliście. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!** Nie należy samodzielnie naprawiać urządzenia. Wszelkie usterki i niesprawności winny być usuwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- **Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia!** Uszkodzone urządzenie należy odłączyć od sieci i skontaktować się ze sprzedawcą.
- **Ostrzeżenie:** Nie zanurzać części elektrycznych urządzenia w wodzie ani w innych płynach. Nie wkładać urządzenia pod bieżącą wodę.
- Regularnie sprawdzać wtyczkę i sznur zasilający pod kątem uszkodzeń. Uszkodzoną wtyczkę lub sznur przekazać w celu naprawy do punktu serwisowego lub innej wykwalifikowanej osoby, aby zapobiec ewentualnym zagrożeniom i obrażeniom ciała.
- Upewnić się, czy sznur zasilający nie styka się z ostrymi ani gorącymi przedmiotami; trzymać sznur z dala od otwartego płomienia. Aby wyjąć wtyczkę z gniazdka, zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za sznur.
- Zabezpieczyć sznur zasilający (lub przedłużający) przez przypadkowym wyciągnięciem z kontaktu. Sznur prowadzić w sposób uniemożliwiający przypadkowe potknięcie.
- Stale nadzorować urządzenie podczas użytkowania.
- **Ostrzeżenie!** Jeżeli wtyczka jest włożona do gniazdka, urządzenie należy uważać za podłączone do zasilania.
- Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka wyłączyć urządzenie!
- Nigdy nie przenosić urządzenia, trzymając za sznur.

PL



- Nie używać żadnych akcesoriów, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka o napięciu i częstotliwości podanych na tabliczce znamionowej.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka zlokalizowanego w dogodnym łatwo dostępnym miejscu, tak by w przypadku awarii istniała możliwość natychmiastowego odłączenia urządzenia. W celu całkowitego wyłączenia urządzenia odłączyć je od źródła zasilania. W tym celu wyjąć z gniazdka wtyczkę znajdującą się na końcu sznura odłączanego urządzenia.
- Przed odłączeniem wtyczki zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia!
- Nie korzystać z akcesoriów niezalecanych przez producenta. Zastosowanie niezalecanych akcesoriów może stwarzać zagrożenie dla użytkownika oraz prowadzić do uszkodzenia urządzenia. Korzystać wyłącznie z oryginalnych części i akcesoriów.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.
- W żadnym wypadku nie zezwalać na obsługę urządzenia przez dzieci.
- Urządzenie wraz ze sznurem przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Nie dopuścić, by dzieci wykorzystywały urządzenie do zabawy.
- Zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, jeżeli ma być ono pozostawione bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem i czyszczeniem.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.

1. INSTALACJA

1.1 KONTROLA WSTĘPNA

Urządzenie transportowane jest na odpowiedzialność klienta. W przypadku uszkodzenia opakowania należy natychmiast poinformować o tym przewoźnika.

Należy poinformować przewoźnika o uszkodzeniu również w przypadku, gdy paczka zostanie otwarta

w późniejszym terminie.

Zalecane jest przyjmowanie towaru PO KONTROLI. Urządzenie powinno być montowane ze szczególną troską: upadki czy wstrząsy mogą uszkodzić urządzenie nie pozostawiając śladów zniszczenia na jego zewnętrznych częściach.

1.2 PRZEZNACZENIE

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do wytwarzania i chłodzenia bitej śmietany.

1.3 OGRANICZENIA

Urządzenie nie może być wykorzystane do innych celów bez zgody producenta. Urządzenie nie może być używane wraz z łatwopalnymi płynami.

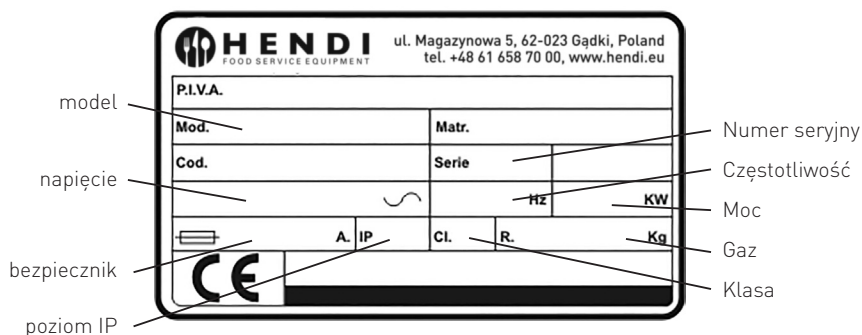
Maksymalna temperatura otoczenia: 32° [zgodnie

z danymi na tabliczce znamionowej]. Zgodnie z normami europejskimi, urządzenie nie może być traktowane jako przenośne.

1.4 WYPOSAŻENIE URZĄDZENIA

- 1 pręt czyszczący
- 1 gumowy, nieruchomy zawór
- 1 urządzenie do demontażu uszczelek
- 2 sprężyny przy topatkach
- zestaw uszczelek
- smar spożywczy

1.5 OZNACZENIA NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ



1.6 ROZRUCH

W zbiorniku urządzenia znajduje się paczka zawierająca następujące elementy: rękaw/tulejka, kanalik, dysza, tacka ociekowa.

- Umieścić rękaw w prowadnicy, tak aby stykał się z wlotem pompy (rys. 1). Wsunąć kanalik do rękawa (rys. 2).
- Zamontować głowicę dozującą, dotączyć ostonę przeciwbryzgową i dyszę końcową w kształcie gwiazdki do prowadnicy i obrócić o 45° (rys. 3).
- Założyć tackę ociekową (rys. 4).
- Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy dokładnie wyczyścić wszystkie elementy i wysterylizować części mające kontakt z żywnością.

UWAGA

- Instalacja i konserwacja urządzenia musi być przeprowadzana wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny, zgodnie z obowiązującymi standardami.
- Upewnić się, czy napięcie sieci jest zgodne z wartością podaną na tabliczce znamionowej.
- Podłączyć urządzenie do źródła zasilania z uziemieniem, automatycznym wyłącznikiem bezpieczeństwa lub wyposażonym w bezpiecznik o odpowiednich parametrach. Kabel zasilający powinien być rozciągnięty, unikać zwijania i zachodzenia. Nie może on być narażony na jakiegokolwiek uszkodzenia; nie może on być umieszczony w pobliżu płynów, wody czy źródła ciepła; nie może zostać uszkodzony, w przeciwnym razie musi być wymieniony przez wykwalifikowany personel przed ponownym podłączeniem do sieci.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie światła słonecznego czy innych źródeł ciepła.
- Urządzenie umieścić na płaskiej powierzchni, przynajmniej 10 cm od ściany lub innych obiektów.
- Boczna ostona skraplacza powietrza musi być łatwo dostępna do oczyszczenia.



Rys. 1



Rys. 2



Rys. 3



Rys. 4

2. OBSŁUGA

2.1 PANEL STEROWANIA, ELEMENTY (HENDI 9/6)



Rys. 5

1. Przycisk ON/OFF z diodą sygnalizującą: „urządzenie pod napięciem” (prawa dioda czerwona), „urządzenie włączone” (lewa dioda czerwona);
2. CZYSZCZENIE: Dioda „czyszczenie urządzenia w toku”;
3. WYŚWIETLACZ wskazujący: temperaturę zbiornika - alarmy - czas podania w sekundach;
4. SET: przycisk służący do ustawienia czasu podawania;
5. Dioda wskazująca stan chłodzenia urządzenia;
6. Przycisk dozowania;
7. Tacka ociekowa;
8. Dysza dozująca (ostona przeciwbryzgowa + dysza w kształcie gwiazdki);
9. Głowice dozujące;
10. Pokrywa zbiornika. (rys. 5)

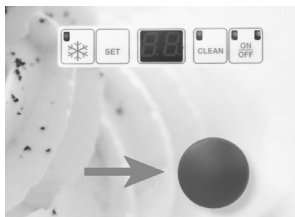
2.2 PRZYGOTOWANIE BITEJ ŚMIETANY



Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8

1. Umyć i zdezynfekować urządzenie zgodnie ze wskazówkami określonymi w pkt. „Mycie i smarowanie”
2. Przetączyć włącznik główny do położenia „ON”, zapalona zostanie prawa czerwona dioda (HENDI 9/6). Sprężarka schłodzi zbiornik do temperatury konserwacji, ze względu na bezwładność cieplną parownika, na wyświetlaczu wskazane mogą być temperatury ujemne - nie jest to błąd, temperatura ujemna wyświetlana jest przy normalnym działaniu urządzenia.
3. Włąć do zbiornika wyłączone zimną śmietaną. Poziomą śmietaną może nigdy sięgać poziomu podstawy pompy (rys. 6 i 7).
W przypadku modelu HENDI 2,5 nie wlewać więcej niż 2,5 l śmietany do wyjmowanego zbiornika. W przypadku modelu HENDI 9/6 nie wlewać więcej niż 9 l do większego wyjmowanego pojemnika lub nie więcej niż 6 l do mniejszego wyjmowanego pojemnika.
Obrócić pokrętko „regulator śmietany” dożądanego położenia (patrz pkt 2.6) (rys. 9).
4. Aby dozować bitą śmietaną, nacisnąć przycisk w celu podania odpowiedniej ilości (rys. 8).



- Przy uzupełnianiu zbiornika unikać lania śmietany bezpośrednio na pompę.
- Upewnić się że cukier jest dobrze rozpuszczony w śmietanie. Może on blokować wysysanie śmietany przez silikonowy wężyk.
- W każdym wypadku, dodanie cukru w ilości większej niż 8%-10% w stosunku do płynnej śmietany nie jest wskazane, może ono ograniczyć spienianie śmietany.

UWAGA!

- **Nigdy nie dodawać stałych elementów takich jak orzechy czy czekolada. Może to zablokować pracę pompy oraz uszkodzić urządzenie.**
- **Unikać pracy pompy „na sucho”.**
- **W trakcie pracy zbiornik musi być zawsze zamknięty, zabezpiecza to produkt przed dostawaniem się do niego kurzu i innych zanieczyszczeń.**
- **Przed pobraniem bitej śmietany upewnić się, że temperatura wskazywana na wyświetlaczu wynosi pomiędzy +1°C a +5°C. Wyższe temperatury uniemożliwią właściwe ubicie i zachowanie śmietany.**

2.3 REGULACJA CZASOWA (TYLKO MODEL HENDI 9/6)

Funkcja ta jest przydatna, gdy konieczne jest częste przygotowywanie śmietany o stałych porach. W dostarczonym urządzeniu parametr czasu podawania jest wyzerowany. Aby wprowadzić wartość, wykonać następujące czynności:

1. Nacisnąć przycisk „SET”, na wyświetlaczu wskazana zostanie wartość „0.0”, jednocześnie nacisnąć przycisk „ON/OFF”, aby wprowadzić nową wartość. Naciskać przycisk, aby zmieniać wartość na wyświetlaczu co 0,2 sekundy do maksymalnej wartości 6 sekund, następnie wyświetlona zostanie ponownie wartość zero i cykl zostanie

rozpoczęty od nowa. Nacisnąć i przytrzymać przycisk „ON/OFF”, wartości na wyświetlaczu będą się szybko zmieniać.

2. Zwolnić przycisk, aby zatwierdzić czas podawania. Na wyświetlaczu wskazana zostanie temperatura śmietany.
3. Nacisnąć przycisk dozowania, pompa zostanie uruchomiona i działać będzie do upływu zadanego czasu.
4. Aby zresetować albo zmienić wartość czasu, wykonać powyższe czynności.

2.4 REGULACJA TEMPERATURY (TYLKO MODEL HENDI 9/6)

Funkcja ta jest przydatna w przypadku, gdy wymagana jest regulacja temperatury termostatu w zbiorniku produktu. Aby wprowadzić nową wartość temperatury, wykonać następujące czynności:

1. Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do sieci (zapalona prawa czerwona dioda przycisku ON/OFF) i czy urządzenie jest wyłączone (lewa dioda przycisku ON/OFF wyłączona).
2. Nacisnąć jednocześnie przyciski „ON/OFF” i „SET”,

na wyświetlaczu wskazana zostanie temperatura termostatu.

3. Przytrzymując przycisk „SET” nacisnąć przycisk „ON/OFF”, aby wprowadzić nową wartość temperatury.
4. Po wyświetleniu nowej wartości zwolnić przyciski „SET” i „ON/OFF”, aby zapisać dane. Uruchomić urządzenie naciskając przycisk „ON/OFF” (lewa czerwona dioda jest zapalona).

2.5 WYŚWIETLANIE ALARMU (TYLKO MODEL HENDI 9/6)

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się poniższy symbol, oznacza to zawarcie sony.

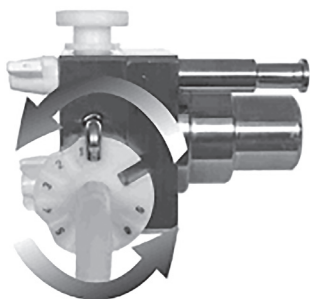


Jeśli na wyświetlaczu pojawi się poniższy symbol, oznacza to odłączenie sondy



W obu przypadkach wymagana jest interwencja serwisanta.

2.6 REGULACJA MASZyny DO BITEJ ŚMIETANY



Rys. 9

Urządzenie przeznaczone jest do ubijania świeżej śmietany, śmietany kremówki i roślinnej o zawartości tłuszczu od 26 do 40%.

W celu uzyskania właściwie ubitej śmietany, operować „regulatorem śmietany” umieszczonym w bocznej części pompy i wybrać najlepsze spośród 9 dostępnych ustawień w zależności od rodzaju śmietany oraz od końcowej formy ubitej śmietany. Obrócić pokrętło tak aby wskazywało wartości (1, 2,...) w celu uzyskania mniej ubitego produktu. Gdy pokrętło jest w położeniu (...8, 9) produkt końcowy jest bardziej ubity i lekki (rys 9).



Rys. 10

SUGESTIA

Otrzymanie właściwej mieszanki śmietany i powietrza, która zapewni uzyskanie doskonale ubitej śmietany możliwe jest za pomocą regulatora.

UWAGA!

W celu poprawnej regulacji sugeruje się rozpoczęcie pracy od położenia nr 1 zmieniając pokrętłem poziomy aż do pozycji, w której otrzymany zostanie właściwy rodzaj produktu.

Ustawienia zależą od rodzaju śmietany.

Niektóre śmietany roślinne i śmietany z dużą zawartością tłuszczu nie zostaną ubite, jeśli regulator ustawiony jest w wysokim położeniu.

Za każdym razem upewnić się czy wskaźnik znajduje się dokładnie w danym położeniu. Wskaźnik nie może znajdować się między dwoma położeniami. (rys. 10).



3. KONSERWACJA

UWAGA!

Nie rozpoczynać czynności konserwacyjnych urządzenia bez wcześniejszego upewnienia się że jest ono wyłączone i znajduje się w pozycji STOP lub odłączone jest ono od zasilania.

W przypadku problemów upewnić się, że nie są

one spowodowane brakiem serwisowania. W przeciwnym wypadku wezwać serwis. W przypadku konieczności wymiany części, wymienić je na ORYGINALNE w autoryzowanej jednostce.

3.1 MYCIE I SMAROWANIE

Obecność tłuszczu w śmietanie ułatwia namnażanie się bakterii i grzybów. Niezbędne jest dokładne mycie i czyszczenie wszystkich części stykających się z produktem. Elementy nierdzewne i/lub plastikowe użyte w naszych urządzeniach zgodne są z wszelkimi normami i standardami międzynarodowymi. Pomimo iż są one łatwe w utrzymaniu i myciu, nie zapobiegą rozwojowi bakterii i grzybów spowodowanemu niewłaściwym i niewystarczającym oczyszczaniem.

Producent zaleca mycie zbiornika i pompy przynajmniej dwa razy w tygodniu, zgodnie z zaleceniami sanitarnymi obowiązującymi w danym kraju.

Wieczorem, po zakończeniu sprzedaży, w przypadku kiedy nie jest przewidywany kompleksowy proces czyszczenia, zaleca się rozmontowanie oraz dokładne umycie i zdezynfekowanie dyszy końcowej o kształcie gwiazdki, obudowy, rękawa i kanałików wylotowych.

Okresowo zdjąć pierścienie typu O-ring za pomocą właściwego ekstraktora i dokładnie je wymyć.

Aby dokładnie wymyć urządzenie, wykonać następujące czynności:

1. Wyłączyć urządzenie, odłączyć od źródła zasilania, wyjąć wewnętrzne części oraz rękaw pokrywający przewód (rys. 11), następnie usunąć resztki śmietany.
2. Zamknąć przewód i nalać ciepłą wodę do zbiornika (temp. nie wyższą niż 40°C). Dokładnie wymyć zbiornik wodą ze środkiem myjącym. Pozostawić roztwór na chwilę w zbiorniku.
3. W tym momencie można przeprowadzić cykl namaczania. W tym celu należy nacisnąć i przytrzymać przycisk dozowania przez maksymalnie 3-4 sekundy.



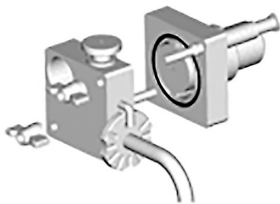
Rys. 11



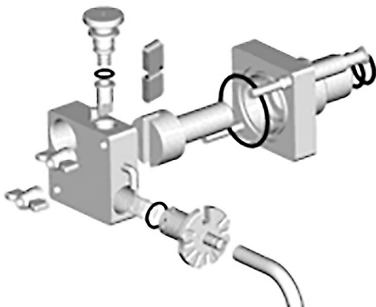
Rys. 12



Rys. 13



Rys. 14



Rys. 15

W tym czasie na wyświetlaczu pojawi się komunikat (--) i zapali się dioda „CLEAN”, która zgłosi po zwolnieniu przycisku. Uwaga: aby zapobiec zużyciu pompy, uruchamiać ją wyłącznie na czas niezbędny do czyszczenia.

4. Aby zdjąć głowicę dozującą, obrócić ją w lewo: a) wysunąć dyszę dozującą i rozmontować ją (rys. 12), b) wyjąć rękaw i wysunąć z niego kanałik (rys. 13), obrócić pompkę w prawo, aby ją wyjąć. Dokładnie wymyć.
5. Wykonać poniższe instrukcje, aby zdemontować pompkę: a) odkręcić dwa pokrętła; b) zdjąć pokrywę (rys. 14), c) wyjąć wirnik z łopatkami, d) wyjąć przegrodę i gumowy zawór, e) wyjąć regulator śmietany, sprężynę i przewód zasysający. Umyć wodą ze środkiem myjącym, przewód zasysający wyczyścić prętem, następnie odkazić (rys. 15).
6. Aby ponownie zamontować pompkę, wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności, pamiętając, aby nałożyć cienką warstwę smaru na wirnik.
7. Opróżnić zbiornik, dobrze wyptukać go wodą i odkazić. Przed ponownym rozpoczęciem wytwarzania bitej śmietany, dokładnie usunąć środek dezynfekujący.
8. Zamontować dyszę, rękaw, kanałik i pompkę.
9. Nacisnąć przycisk ON/OFF, tak aby zapaliły się obie diody LED.

UWAGA!

- Aby zapewnić odpowiednią konserwację plastikowych elementów i wirnika, nigdy nie używać do mycia rozpuszczalników ani rozcieńczalników.
- Środki chemiczne do dezynfekcji stosować zgodnie z obowiązującymi normami i ostrożnie.
- Po każdym odkażeniu nie dotykać oczyszczonych części rękami, ręcznikami ani gąbkami.
- Nie używać pompy „na sucho”.



4. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	POTENCJALNE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie działa, kontrolki są wyłączone (HENDI 9/6)	Brak zasilania	Sprawdzić napięcie sieci
	Zadziałał automatyczny przerywnik albo bezpieczniki	Wezwać serwis
Urządzenie jest włączone, ale temperatura w zbiorniku nie spada	Urządzenie nie jest uruchomione	Naciskać przycisk główny ON/OFF do momentu zapalenia się obu kontrolki
	Brak substancji chłodzącej	Wezwać serwis
Produkt w zbiorniku jest zamrożony	Nieprawidłowa temperatura termostatu	Wezwać serwis
Ubita śmietana jest w formie płynnej	Nieprawidłowa regulacja pompy	Przetączyć „regulator śmietany” do położenia wyższego.
	Zapchany zawór	Wymyć części i zawór
	Nieodpowiedni rodzaj śmietany	Użyć innego rodzaju śmietany
Ubita śmietana dozowana jest zbyt wolno i jest zbyt napowietrzona	Nieprawidłowa regulacja pompy	Przetączyć „regulator śmietany” do położenia niższego.
	Nieprawidłowe położenie wskaźnika	Ustawić wskaźnik w odpowiednim położeniu
Pompa pracuje, ale produkt nie jest dozowany	Możliwe zapchanie kanalika i dyszy	Umyć kanalik i dyszę ciepłą wodą
Urządzenie jest włączone, przycisk dozowania wciśnięty, ale pompa nie uruchamia się	Podano zbyt dużo produktu	Odczekać kilka sekund aż włączy się przełącznik cieplny i nie przepętnić urządzenia

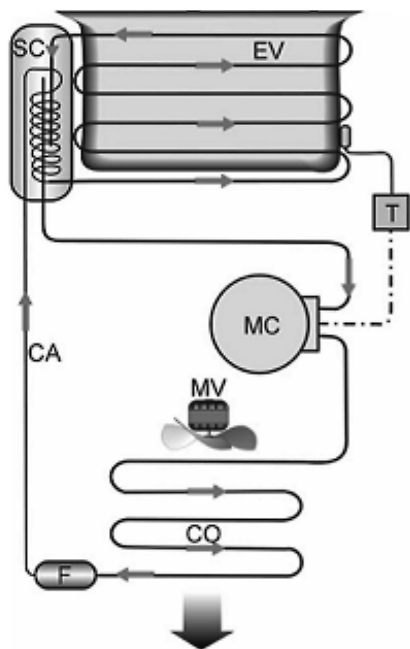
5. ZAŁĄCZNIKI

5.1 SPECYFIKACJA URZĄDZENIA

Model	Wymiary (mm)	Masa netto (kg)	Pojemność (l)	Wydajność (kg/h)	Moc (kW)	Napięcie (V)	Gaz
HENDI 2,5	230x560x(H)430	25	2,5	50	0,5	230	0,09 kg R 134 A
HENDI 9/6	295x520x(H)520	37	6/9	100	0,5	230	0,09 kg R 134 A



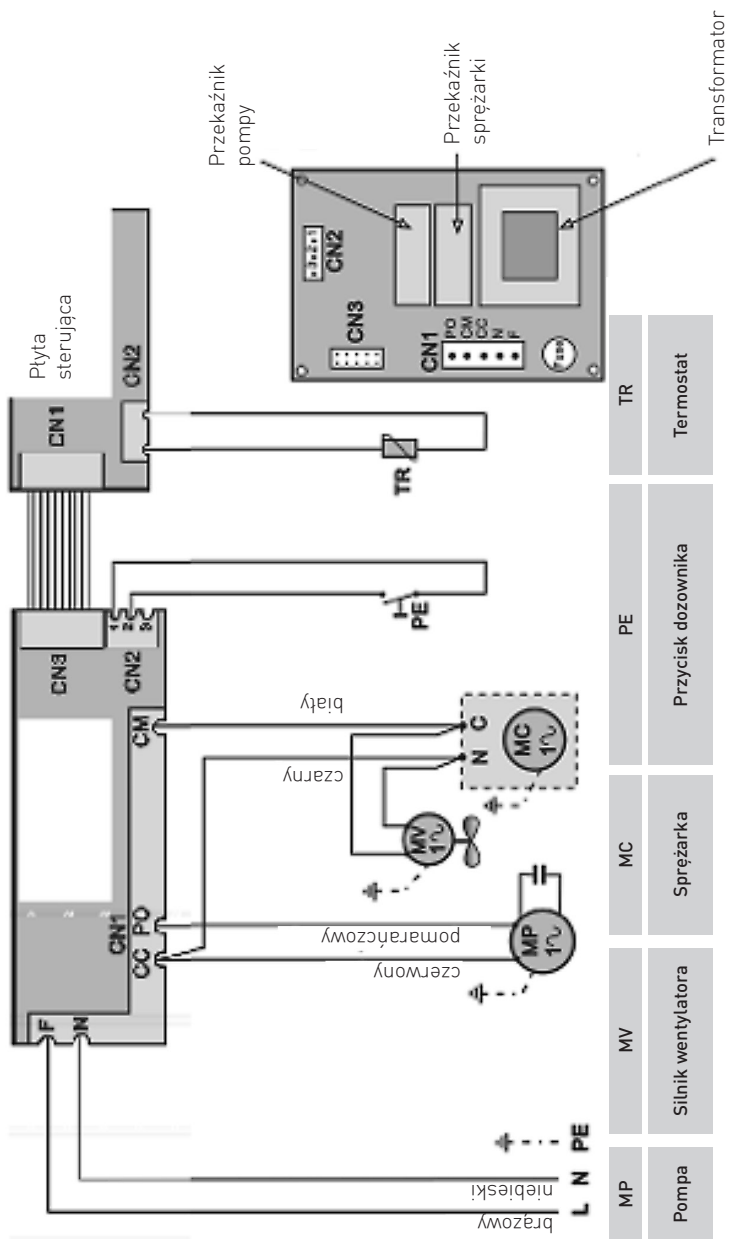
5.2 SCHEMAT KRAŻENIA PŁYNU CHŁODNICZEGO



LE	LF _____	CA _____
Linia elektryczna	Linia przepływu płynu chłodzącego	Rurka kapilarna
MC	MV	CO
Kompresor	Silnik wentylatora	Kondensator powietrza
F	SC	EV
Filtr	Zamiennik ciepła	Odparowywacz

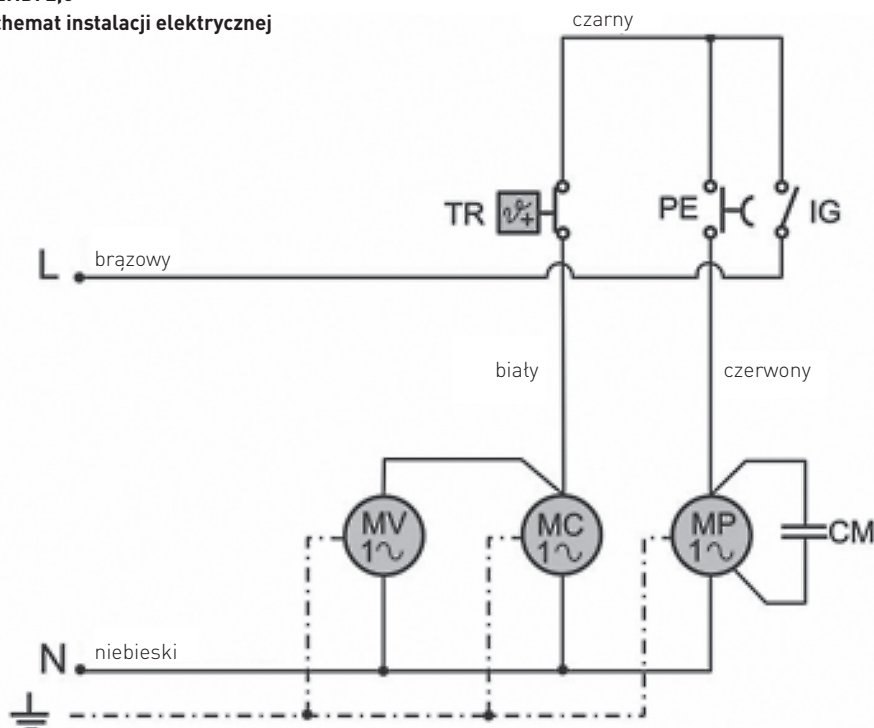


5.3 HENDI 9/6 SCHEMAT INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ



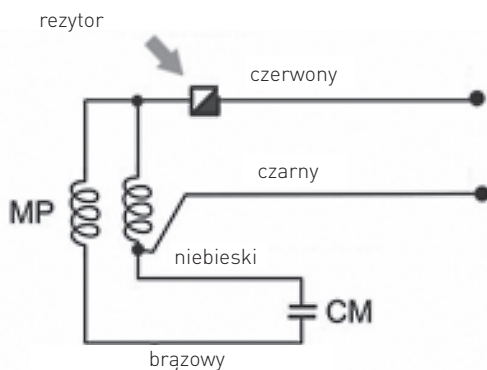
HENDI 2,5

Schemat instalacji elektrycznej



MP	MV	MC	TR	PE	IG	CM
Pompa	Silnik wentylatora	Kompresor	Termostat	Przycisk do wydawania produktu	Przełącznik	Silnik kondensatora

POŁĄCZENIE POMPA – SILNIK

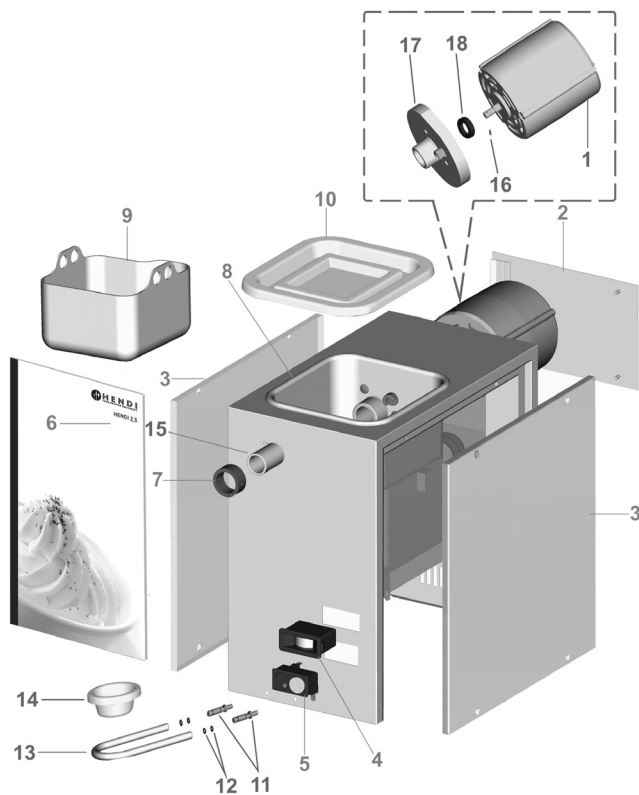


5.4 CZĘŚCI ZAMIENNE

Zamawiając części zamienne zaleca się podanie numeru seryjnego, danych technicznych (napięcie, moc, fazy), co ułatwi identyfikację komponentu. Aby zamówić części zamienne sprężarki, zawsze podać model określony na tabliczce znamionowej silnika.

W przypadku konieczności wymiany części, wymienić je na ORYGINALNE w autoryzowanej jednostce. Producent nie odpowiada za uszkodzenia wynikające z używania nieoryginalnych części.

HENDI 2,5

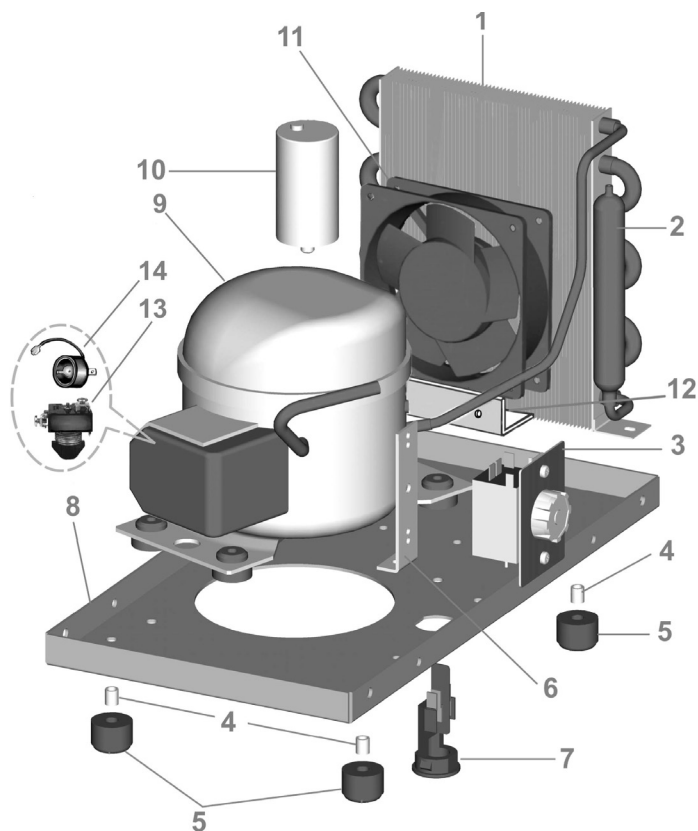


LP. Opis

LP. Opis

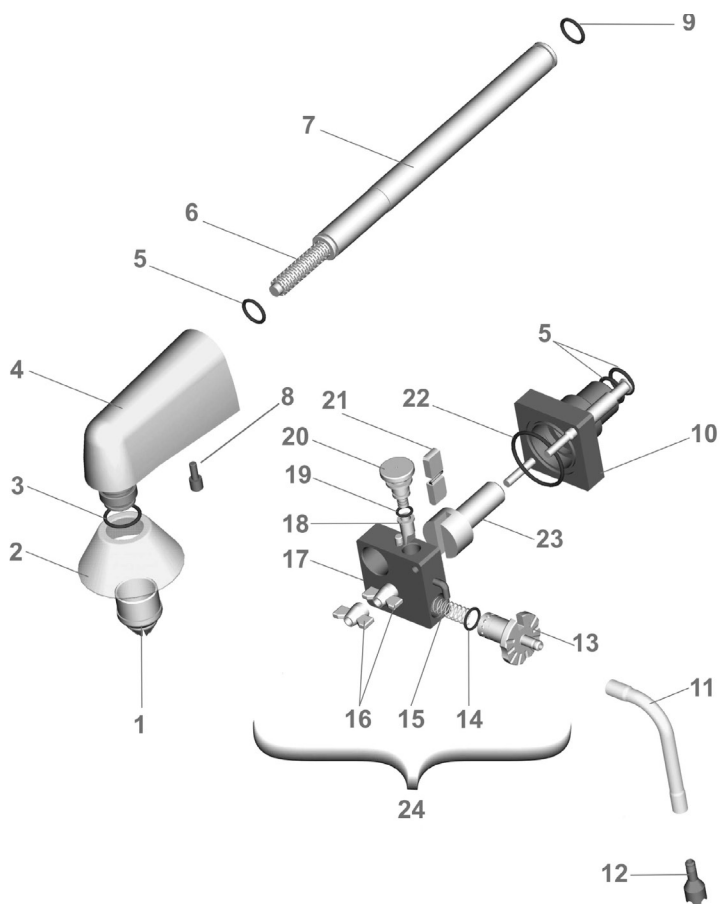
1	Silnik	10	Pokrywa
2	Panel tylny	11	Wspornik tacki ociekowej
3	Panel boczny	12	Pierścień O-ring 2018
4	Termometr	13	Wspornik tacki ociekowej
5	Grupa przetącznika	14	Tacka ociekowa
6	Panel przedni	15	Rękaw
7	Pierścień	16	Watek
8	Parownik	17	Wspornik izolujący
9	Wymowiany zbiornik	18	Pierścień





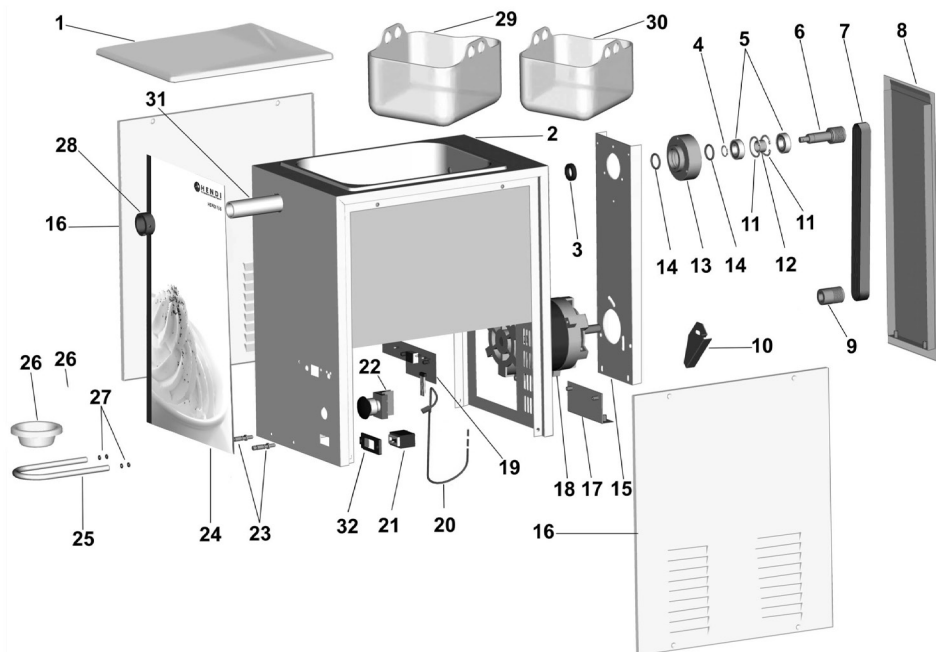
LP.	Opis	LP.	Opis
1	Skrapłacz powietrzny	8	Podstawa
2	Filtr	9	Sprężarka 220/240 50-60/1
3	Termostat	10	Skrapłacz
4	Podkładka ustalająca	11	Silnik wentylatora
5	Nóżki	12	Wspornik silnika wentylatora
6	Wspornik	13	przełącznik
7	Zacisk kablowy PA84	14	Klixon

HENDI 2,5

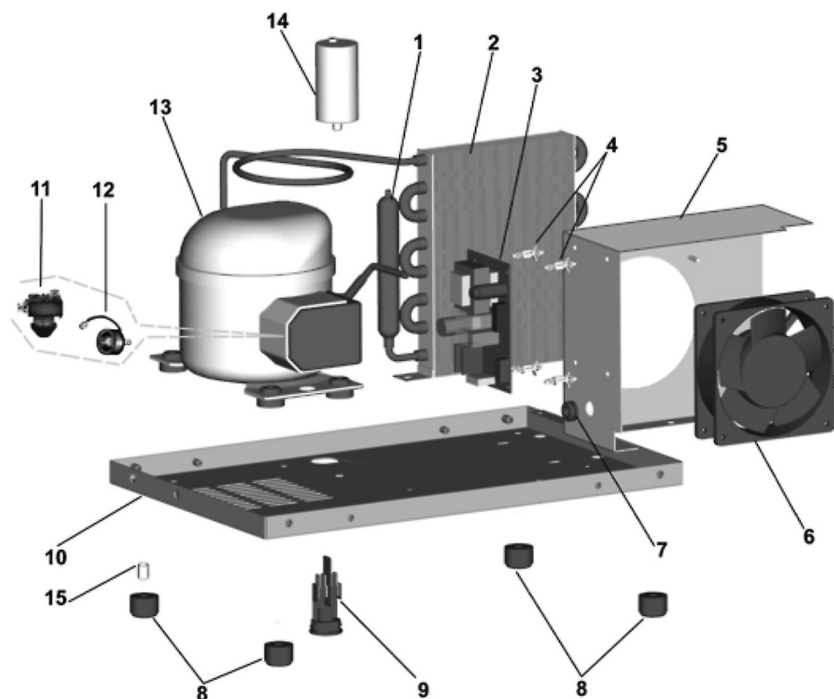


LP.	Opis	LP.	Opis
1	Dysza w kształcie gwiazdki	13	Regulator śmietany
2	Ośłona przeciwbryzgowa	14	Uszczelka
3	Uszczelka	15	Sprężyna
4	Wylot	16	Pokrętło
5	Uszczelka	17	Pokrywa pompy
6	Kanalik	18	Zawór
7	Rękaw	19	Uszczelka
8	Wtyczka	20	Przegroda
9	Uszczelka	21	Łopatką
10	Korpus pompy	22	Uszczelka
11	Przewód gumowy (0,135 m)	23	Wirnik
12	Głowica przewodu	24	Pompa



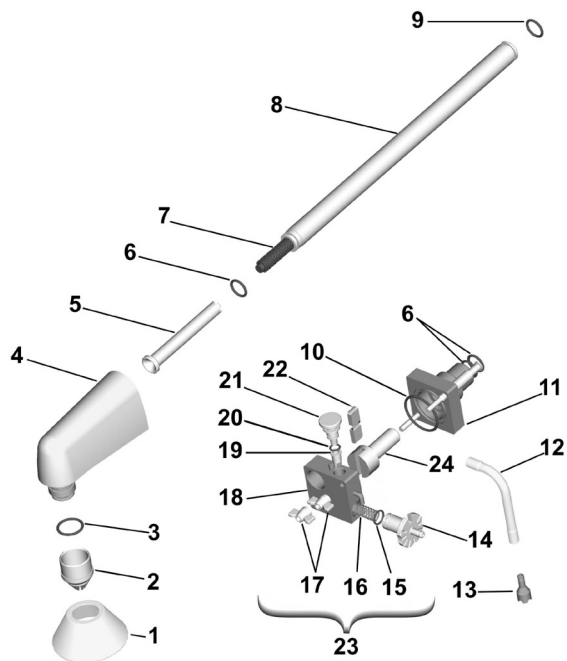


LP.	Opis	LP.	Opis
1	Pokrywa	17	Klamra
2	Parownik	18	Silnik 230/50/1
3	Pierścień	19	Karta rozdzielcza
4	Pierścień sprężynujący	20	Czujnik temperatury
5	Łożysko	21	Gniazdko
6	Wał napędowy	22	Przełącznik
7	Pas	23	Wspornik tacki ociekowej
8	Panel tylny	24	Tabliczka przednia
9	Kółko przewodnicy	25	Wspornik tacki ociekowej
10	Napinacz pasa	26	Tacka ociekowa
11	Pierścień Segera	27	Pierścień O-ring 2018
12	Podkładka ustalająca	28	Pierścień
13	Łożysko wateczkowe	29	Wyjmowany zbiornik 6 l
14	Pierścień O-ring 2137	30	Wyjmowany zbiornik 9 l
15	Płyta wspornikowa	31	Rękaw
16	Panel boczny	32	Wspornik



PL

LP.	Opis	LP.	Opis
1	Filtr	9	Zacisk kablowy PA84
2	Skrapalacz powietrzny	10	Podstawa
3	Karta	11	przełącznik
4	Nóżki	12	Klixon
5	Podajnik	13	Sprężarka 220-240/50-60/1
6	Silnik wentylatora	14	Kondensator
7	Zacisk kablowy	15	Podkładka ustalająca
8	Nóżki		



LP.	Opis	LP.	Opis
1	Ostona przeciwbryzgowa	13	Głowica przewodu
2	Dysza w kształcie gwiazdki	14	Regulator śmietany
3	Uszczelka	15	Uszczelka
4	Wylot	16	Sprężyna
5	Prowadnica rury	17	Pokrętło
6	Uszczelka	18	Pokrywa pompy
7	Kanalik	19	Zawór
8	Rękaw	20	Uszczelka
9	Uszczelka	21	Przegroda
10	Uszczelka	22	Łopátka
11	Korpus pompy	23	Pompa
12	Przewód gumowy (0,230 m)	24	Wirnik



6. GWARANCJA

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika

wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urządzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon). Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.

7. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA

Urządzenie zużyte i wycofane z użytkowania należy zutylizować zgodnie z przepisami i wytycznymi obowiązującymi w momencie wycofania urządzenia.

Materiały opakowaniowe, jak tworzywa sztuczne i pudła, należy umieszczać w pojemnikach na odpady właściwych dla rodzaju materiału.





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 Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5

62-023 Gądkki, Poland

Tel: +48 61 6587000

Fax: +48 61 6587001

Email: info@hendi.pl

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.

- Producent zastrzega sobie prawo do zmian
oraz błędów drukarskich w instrukcji.