HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

User instructions
Instrukcja obsługi

ROLLING MACHINE
WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY

226629
226636

You should read these user instructions carefully before using the appliance

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

EN

INDEX

CHAPTER 1. GENERAL INFORMATION 3
CHAPTER 2. INSTALLATION 6
CHAPTER 3. FUNCTIONING 7
CHAPTER 4. USE 7
CHAPTER 5. REGULATIONS 8
CHAPTER 6. MAINTENANCE 9
CHAPTER 7. EQUIPMENT DISPOSAL 10

EMISSION: 2014

The manufacturer is not under any obligation to notify of any future modifications of the product.

All rights of this document are reserved and no alteration of re-productions can be made without permission of the manufacturer.

INTRODUCTION

This manual is specifically for the installation, use and maintenance of Rolling machines, so to enable the user to use the product in the best way.

It is important that the manual is kept in good condition and should stay with the equipment at all times, including sale to another person, for security in the use of the equipment.

The manual includes:

- Chapters
- Paragraphs
- Notes

The manual is divided into the following chapters:

CHAPTER 1: General information.
CHAPTER 2: Installation.
CHAPTER 3: Functioning.
CHAPTER 4: Usage.
CHAPTER 5: Regulations.
CHAPTER 6: Maintenance.
CHAPTER 7: Demolition of the machine.

CHAPTER 1. GENERAL INFORMATION

1.2. CHARACTERISTICS OF THE EQUIPMENT

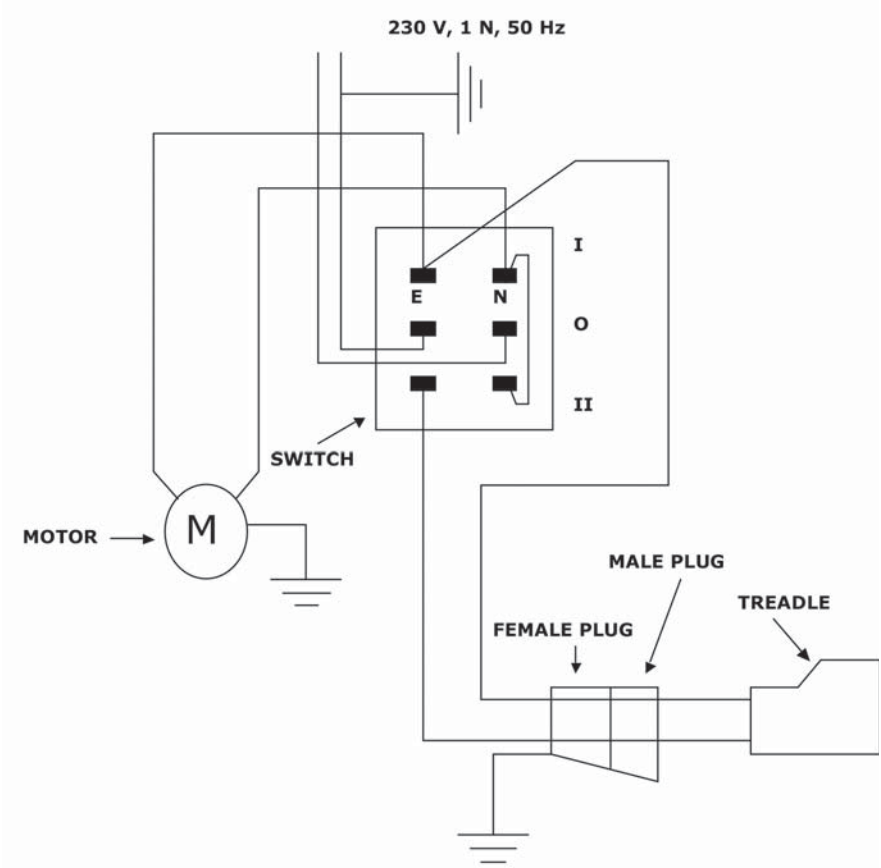
Rolling machines has been designed for food use only This equipment is suitable for making dough for baking and for cakes, it makes easier the creation of disk shapes for: pizza, bread, buns, cakes, etc., maintaining the essential characteristics of the dough itself.

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.

1.3. TECHNICAL FEATURES

Model	HENDI 226629	HENDI 226643
Equipment dimensions LxPxH	440x380x(H)615 mm	540x410x(H)720 mm
Approx Net weight	25 kg	37 kg
Working temperature	+15°C ÷ +45°C	+15°C ÷ +45°C
Approx. Dough weight	80 ÷ 210 g	210 ÷ 700 g
Pizza diameter	Ø 140 ÷ 290 mm	Ø 260 ÷ 400 mm
Voltage	230 V, 1 N, 50 Hz	230 V, 1 N, 50 Hz
Total power	250 W	370 W
The thickness of the dough	0-4 mm	0-4 mm

1.4. ELECTRIC DIAGRAMS



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.
  Disorder can cause dangerous accidents.
- Consider environnemental conditions.
  Do not use the equipment in humid, wet or badly lit environments, close to inflammable liquids or gas.
- Keep away from children and not authorised personnel.
  Do not permit them to go near the equipment or the working area.
- Only use the equipment with the correct voltage.
  Normal usage gives better results.
- Dress in adequate way.
  Do not wear hanging clothes or any items which can be caught in the equipment. Use non-slip shoes. For hygiene and safety keep your hair tied back and wear protective gloves.
- 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.

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 characteristic**s (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.

EN

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.

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) (option)

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 OF THE FOOT PEDAL (OPTION)
The foot pedal will only be installed by request of customer.
The foot pedal is a convenient alternative to the start and stop button and it makes possible to keep the equipment on during the time needed.

This pedal is connected to the equipment by introducing the plug on the side if the equipment.

TO START
Pressing the button (2), the equipment does not start but it is on hold.
Pressing slowly the foot pedal, rollers start moving and the equipment is ready for use.

TO STOP
Taking the foot off of the foot pedal the equipment stops 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.

The thickness can be modified turning the knob:
- (-) turning clockwise for **minimum thickness**
- (+) turning anti-clockwise for **maximum thickness**.

To obtain the best results we suggest you variegate the different regulations.

Ex: Superior roller: 3,5 mm, Lower roller: 2 mm

NOTE
To avoid breaking the dough, let it pass only once through the rollers.

EN

5.2. HOW TO REGULATE THE SHAPE

To obtain the right shape of the disk, it is necessary to readjust the scale to the alteration of the weight of the dough to modify the position of the vertical perfectly to horizontal before entering the lowest rollers.

NOTE
Make sure that the scale is in the highest position when not in use.

5.2.2. HOW TO REGULATE THE SMALL SCALE

This regulation gives the possibility to alter the rotation speed of the dough. Unscrewing the blocking screw it is possible to modify the position of the counterbalance and its sensibility depending on its positioning in one of the three holes in the small balance.

Ex.:
Maximum balance:
- position the counter-balance in the inside hole;
- this is recommended for lower weights.

Medium balance:
- position the counter-balance in the middle hole;
- this is recommended for medium weights.

Minimum balance:
- position the counter-balance in the extreme hole;
- this is recommended for higher weights.

At the end of the regulation block the counterbalance screwing the screw.

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).

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. POSSIBLE 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

EN

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

CZĘŚĆ 1. INFORMACJE OGÓLNE 13
CZĘŚĆ 2. INSTALACJA 16
CZĘŚĆ 3. DZIAŁANIE 17
CZĘŚĆ 4. OBSŁUGA 17
CZĘŚĆ 5. REGULACJA 18
CZĘŚĆ 6. KONSERWACJA 19
CZĘŚĆ 7. UTYLIZACJA URZĄDZENIA 20

WYDANIE: 2014

Producent nie jest zobowiązany do informowania o dalszych zmianach produktu.

Wszystkie prawa do niniejszego dokumentu są zastrzeżone, zmiany i kopiowanie instrukcji bez zezwolenia producenta są wzbronione.

WPROWADZENIE

Niniejsza instrukcja dotyczy instalacji, eksploatacji i konserwacji wałkownic w sposób umożliwiający użytkownikowi najlepsze wykorzystanie ich możliwości.

Instrukcję należy zachować w dobrym stanie i w pobliżu urządzenia, a w przypadku sprzedaży przekazać kolejnemu użytkownikowi w celu zapewnienia bezpiecznej eksploatacji.

Instrukcja składa się z:
- Części
- Punktów
- Uwag

Niniejsza instrukcja składa się z następujących części:
CZĘŚĆ 1: Informacje ogólne
CZĘŚĆ 2: Instalacja
CZĘŚĆ 3: Działanie
CZĘŚĆ 4: Eksploatacja
CZĘŚĆ 5: Regulacja
CZĘŚĆ 6: Konserwacja
CZĘŚĆ 7: Utylizacja urządzenia.

CZĘŚĆ 1. INFORMACJE OGÓLNE

1.2. CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

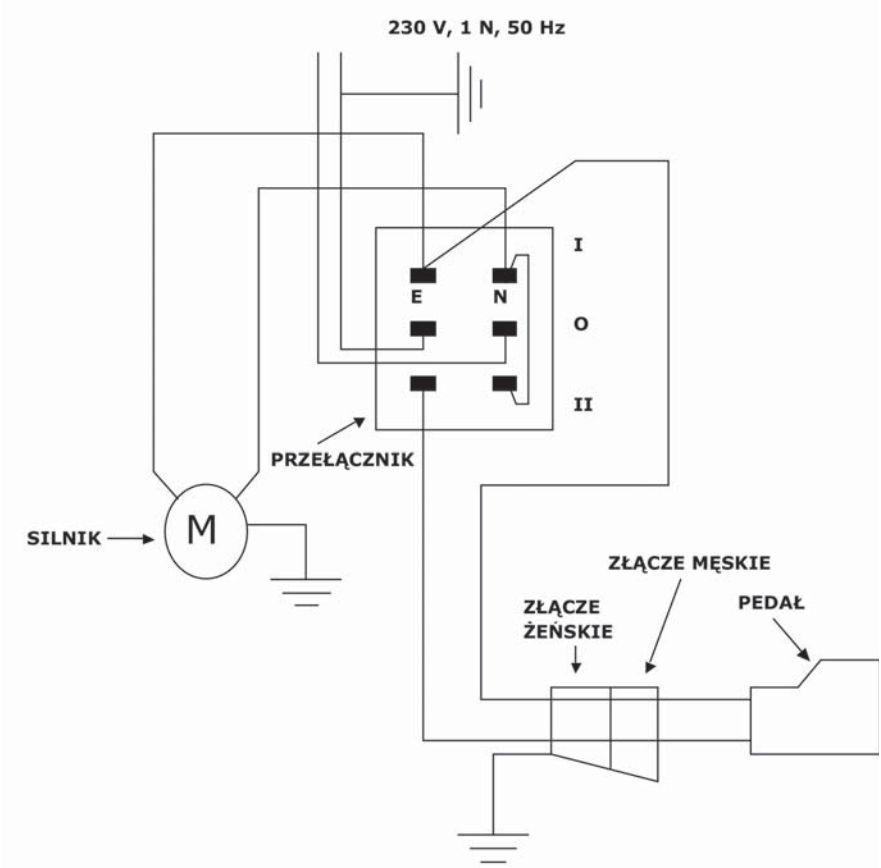
Wałkownice przeznaczone są **wyłącznie do obróbki żywności**. Urządzenie służy do przygotowywania ciasta, ułatwia formowanie placków do pizzy, chleba, bułek, ciast itp., utrzymując przy tym podstawowe parametry ciasta.

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.

1.3. DANE TECHNICZNE

Model	HENDI 226629	HENDI 226643
Wymiary urządzenia LxPxH	440x380x(H)615 mm	540x410x(H)720 mm
Przybliżona masa netto	25 kg	37 kg
Temperatura robocza	+15°C ÷ +45°C	+15°C ÷ +45°C
Przybliżona masa ciasta	80 ÷ 210 g	210 ÷ 700 g
Średnica pizzy	Ø 140 ÷ 290 mm	Ø 260 ÷ 400 mm
Napięcie	230 V, 1 N, 50 Hz	230 V, 1 N, 50 Hz
Moc całkowita	250 W	370 W
Regulacja grubości ciast	0-4 mm	0-4 mm

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.
- Przechowywać z dala od dzieci i nieuprawionych pracowników.
  Nie zezwalać na ich dostęp do urządzenia ani obszaru roboczego.
- Używać urządzenia wyłącznie przy odpowiednim napięciu.
  Zapewnia to lepsze wyniki pracy.
- Należy zakładać odpowiednią odzież.
  Nie zakładać luźnej odzieży ani wiszących przedmiotów, które mogą zostać złapane przez urządzenie. Należy nosić antypoślizgowe obuwie. W celu zapewnienia higieny należy związywać włosy i nosić rękawice ochronne.
- 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.

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.

PL

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.

CZĘŚĆ 3. DZIAŁANIE

3.1. ELEMENTY STEROWANIA
Urządzenie wyposażone jest w następujące elementy sterowania:

Z przodu przycisk:
- Start (1)
- Stop (0)
- Pedał (2) (opcja)

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 następną częścią.

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. KORZYSTANIE Z PEDAŁU (OPCJA)
Pedał nożny instalowany jest wyłącznie na żądanie klienta.
Pedał to wygodna alternatywa dla przycisku uruchamiania i zatrzymywania, umożliwia ciągłą pracę urządzenia przez potrzebny czas.

Pedał podłączony jest do urządzenia za pomocą gniazda z boku.

URUCHOMIENIE
Nacisnąć przycisk (2) - urządzenie nie zostanie uruchomione, ale przełączone w stan gotowości.

Powoli naciskać pedał, wałki zaczną się obracać i urządzenie będzie gotowe do pracy.

WYŁĄCZANIE
Zdjęcie stopy z pedału powoduje zatrzymanie urządzenia.

PL

CZĘŚĆ 5. REGULACJA

Regulacja ustawień urządzenia zależy od zastosowanego ciasta, jego masy, grubości, wielkości i kształtu dysku.

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.

Grubość ciasta można zmienić obracając pokrętło:
- (-) obrót w prawo **zmniejsza grubość**.
- (+) obrót w lewo **zwiększa grubość**.

Aby uzyskać najlepsze wyniki, zalecamy wypróbowanie różnych ustawień.

Przykład: Wałek górny: 3,5 mm, Wałek dolny: 2 mm

UWAGA
Aby uniknąć rozerwania ciasta, należy je tylko raz przepuścić przez wałki.

PL

5.2. REGULACJA KSZTAŁTU

Aby uzyskać odpowiedni kształt placka, należy dostosować przeciwwagę do zmiany ciężaru ciasta i obrócić placek zanim dotrze do wałka dolnego.

UWAGA
Podczas okresu bezczynności urządzenia przeciwwaga powinna znajdować się w najwyższym położeniu.

5.2.2. REGULACJA PRZECIWWAGI

Taka regulacja umożliwia zmianę prędkości, z jaką obraca się ciasto. Odkręcić śrubę blokującą, aby zmienić położenie przeciwwagi i jej czułości w zależności od położenia w jednym albo w trzech otworach.

Przykład:
Maksymalna czułość:
- umieścić przeciwwagę w otworze wewnętrznym;
- zalecane dla niższych wag.

Średnia czułość:
- umieścić przeciwwagę w otworze środkowym;
- zalecane dla średnich wag.

Minimalna czułość:
- umieścić przeciwwagę w otworze zewnętrznym;
- zalecane dla wyższych wag.

Po zakończeniu regulacji zablokować przeciwwagę dokręcając śrubę.

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 część 8).

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

PL

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

Phone: +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 Gądki
Poland

Phone: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH
Gewerbegebiet Ehring 153911 TX Rhenen
5112 Lamprechtshausen
Austria

Phone: +43 (0) 6274 200 10 0
Fax: +43 (0) 6274 200 10 20
Email: office@hendi-austria.com

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.
Str. Zizinului nr. 106A, Complex Duplex 3 Hala G45112
Brasov 500407 RO
Romania

Phone: +40 268 320330
Fax: +40 268 320335
Email: office@hendi.ro

www.hendi.eu

– Changes, printing and typesetting errors reserved.
– Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.

© 2015 Hendi BV Rhenen - The Netherlands

April 2015