

Urządzenie do tarcia twardych serów (parmezanu)

226827

Instrukcja obsługi



- 1 Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Instrukcja obsługi

Wydanie

listopad 2011 r.

ROZDZIAŁ 1. INFORMACJE O INSTRUKCJI OBSŁUGI

PRZEZNACZENIE INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralną część urządzenia:

1. Należy zachować ją na cały okres eksploatacji urządzenia.
2. Należy przekazać ją wraz z urządzeniem w przypadku sprzedaży.
3. Należy przekazać operatorom wszelkie informacje (przedstawione w poszczególnych rozdziałach), a także schematy elektryczne, które będą przydatne w przypadku ewentualnych napraw.

Ponadto, instrukcja zawiera wskazówki i ostrzeżenia informujące o urządzeniu i pozwalające zrozumieć zasadę jego działania i ograniczenia. W razie wątpliwości należy skontaktować się z autoryzowanym centrum pomocy.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

- W przypadku zniszczenia lub utraty niniejszej instrukcji można zamówić jej kopię w autoryzowanym centrum pomocy.
- Niniejsza instrukcja odzwierciedla stan techniczny na moment produkcji urządzenia, producent zastrzega sobie prawo wprowadzania zmian w produkcji i aktualizacji kolejnych wydań instrukcji, bez obowiązku aktualizowania poprzednich urządzeń ani instrukcji, o ile nie dotyczy to bezpieczeństwa i zdrowia ludzi.
- Należy zwrócić szczególną uwagę na ryzyko resztkowe związane z obsługą urządzenia oraz zalecenia dla operatora.
- Producent odpowiada za urządzenie w jego pierwotnej konfiguracji.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane nieprawidłowym używaniem urządzenia i instrukcji ani za szkody wynikające z naruszenia obowiązujących norm, zaniedbanie, brak doświadczenia, nieostrożność i nieprzestrzeganie przepisów przez pracodawcę, operatora albo konserwatora ani za wszelkie szkody wynikające z nieracjonalnej i niewłaściwej eksploatacji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za konsekwencje wynikające z zastosowania nieoryginalnych części zamiennych albo części o tej samej specyfikacji.
- Producent odpowiada wyłącznie za informacje wskazane w oryginalnej wersji instrukcji sporządzonej w języku włoskim.
- Nieprzestrzeganie zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji powoduje unieważnienie gwarancji.

Należy zapewnić nadzór nad czynnościami roboczymi, ponadto pracownicy nadzorujący muszą:

- Realizować przewidziane środki bezpieczeństwa;
- Informować operatorów o ryzyku, na jakie są narażeni i przekazywać wiedzę na temat zapobiegania i obowiązujących standardów;
- Przygotować operatorów i wymagać od nich przestrzegania standardów bezpieczeństwa, a także stosować dostępne środki ochronne;
- Współpracować z operatorem w zakresie obsługi produktu.

ROZDZIAŁ 2. INFORMACJE OGÓLNE I CHARAKTERYSTYKA

INFORMACJE OGÓLNE I CHARAKTERYSTYKA

Maszynka do tarcia sera, zwana dalej w treści instrukcji „maszynką” albo „urządzeniem”, przeznaczona jest do **tarcia twardych serów, pieczywa i biszkoptów**.

Grupa do mielenia składa się z silnika elektrycznego osadzonego w jednolitym korpusie (podstawowy korpus urządzenia). W niektórych wersjach łącznik można wyjąć zza osłony (korpus z osłoną).

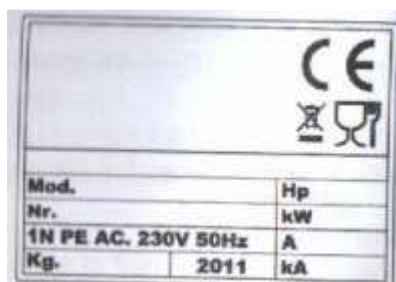
W grupie do tarcia, napęd podawany jest z tego samego silnika, co w przypadku grupy do mielenia.

Produkt do starcia podawany jest ręcznie do wlotu tarki znajdującej się w głównej części urządzenia, następnie, za pomocą uchwytu, dociskany jest do wałka tarki.

Produkt należy dozować w umiarkowanych ilościach, w przypadku przepiętnienia urządzenie nie włączy się, gdyż zadziała mikroprzełącznik bezpieczeństwa.

Tarka montowana jest na stałe do urządzenia.

Na urządzeniu umieszczono tabliczkę znamionową, przykładowa tabliczka wskazana jest poniżej:

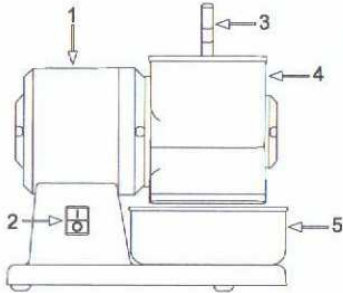


Mod.	Hp
Nr.	kW
1N PE AC. 230V 50Hz	A
Kg.	2011 kA

[tabliczka przykładowa]

DANE TECHNICZNE

Dane techniczne	MODEL
	HENDI 226827
Moc silnika (W) / (KM)	380/0,5
Wymiary wewnętrzne grupy do tarcia (mm)	110 x 65
Wydajność tarcia (kg/godz.)	30
Waga (kg)	8
Maksymalne wymiary (mm)	280x250x(H)310
Stały poziom hałasu uznany za równy A	Mniej niż 70 dBA
Częstotliwość zasilania	50 Hz
Napięcie znamionowe	230 V / 1 N
Napięcie obwodów pomocniczych	AC 24 V – DC 24 V
Układ sieciowy	TT i TN
Stopień ochrony	IP X3
Miejsce eksploatacji	W pomieszczeniach
Umieszczenie urządzenia	Obszar roboczy o wysokości 900-1100 mm nad posadzką, obszar o odpowiedniej wielkości, z zachowaniem odległości od innych urządzeń albo ścian przynajmniej 800 mm
Maksymalna temperatura otoczenia	+40°C
Minimalne oświetlenie	500 luksów
Zgodność produktu z dyrektywami	Dyrektywy 2006/42/WE, 2006/95/WE z późniejszymi zmianami, rozporządzenie 1935/2004

Opis elementów	HENDI 226827
<ol style="list-style-type: none">1. Lej załadowczy2. Włącznik urządzenia3. Uchwyt dociskający4. Wlot tarki5. Pojemnik na produkt	

EKSPLOATACJA NORMALNA, NIEPRAWIDŁOWA ALBO ZABRONIONA

Urządzenie opisane w niniejszej instrukcji obsługi przeznaczone jest do obsługi wyłącznie przez **wyszkolonego operatora** znającego ryzyko reszkowe i zasady bezpieczeństwa.

NORMALNA EKSPLOATACJA urządzenia zgodnie z przeznaczeniem obejmuje:
tarcie twardych serów, pieczywa i biszkoptów.

Z urządzenia nie wolno korzystać w **SPOSÓB NIEWŁAŚCIWY**, w szczególności:

1. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku domowego.
2. Urządzenie należy eksploatować wyłącznie w warunkach technicznych określonych na tabliczce znamionowej.
3. W przypadku eksploatacji urządzenia z akcesoriami innymi niż wskazane w niniejszej umowie, producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności.
4. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za szkody wynikające z nieprzestrzegania warunków roboczych i braku zapewnienia odpowiednich warunków technicznych.
5. Nie ingerować w tabliczki ani nie uszkadzać lub usuwać ich w sposób umyślny.

Urządzenia nie wolno używać **W SPOSÓB NIEWŁAŚCIWY ANI NIEDOZWOLONY**, prowadzący do ryzyka obrażeń operatora, w szczególności:

1. Nie wolno **przenosić urządzenia**, gdy jest ono podłączone do źródła zasilania;
2. Nie wolno **ciągnąć za kabel ani za urządzenie** w celu odłączenia od źródła zasilania,
3. Nie wolno **kłaść obciążenia** na urządzeniu ani na kablu zasilającym;
4. Nie wolno **kłaść kabla zasilającego** na ostrych przedmiotach ani źródłach ciepła;
5. Nie wolno korzystać z urządzenia z **uszkodzonym kablem zasilającym albo niesprawnymi elementami sterowania**;
6. Nie wolno **pozostawiać wyłączonego urządzenia** z kablem zasilającym podłączonym do źródła zasilania;
7. Nie wolno **pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru**;
8. Nie wolno **wkładać żadnych przedmiotów** do otworów wentylacyjnych silnika;
9. Nie wolno **stawiać urządzenia na żadnych przedmiotach** znajdującymi się na wysokości 900 – 1100 mm od posadzki;
10. Nie wolno **podkładać pod urządzenie żadnych przedmiotów** ani podstawiać pod nóżki urządzenia żadnych materiałów ani innych przedmiotów;
11. Nie wolno **używać żadnych łatwopalnych, żrących ani silnie działających substancji** do czyszczenia urządzenia;
12. Nie wolno **zanurzać urządzenia** w wodzie ani innych cieczach;
13. Nie wolno **dopuszczać do obsługi urządzenia przez nieupoważnionych** pracowników w nieodpowiedniej odzieży roboczej;
14. Nie wolno **wpychać do wlotu tarki produktów ani przedmiotów** wykraczających poza zakres normalnego użytkowania, np. kości, mrożonego mięsa, produktów innych niż żywnościowe lub przedmioty takie jak szale itp.;
15. Nie wolno **wprowadzać do wylotu startego produktu żadnych przedmiotów**, np. ostrza noża itp.;
16. Nie wolno **uruchamiać urządzenia z nieprawidłowo zamontowanymi albo usuniętymi zabezpieczeniami**;
17. Nie wolno **demontować w części ani w całości zabezpieczeń** ani urządzeń ostrzegawczych;
18. Nie wolno korzystać z urządzenia **nie zachowując środków ostrożności eliminujących ryzyko resztkowe**;
19. Nie wolno **palić, nie używać otwartego ognia** ani rozżarzonych materiałów bez podjęcia odpowiednich środków ostrożności;
20. Nie wolno **regulować elementów blokujących, np. pokręteł itp.** podczas pracy urządzenia;

Użytkownik ponosi odpowiedzialność za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem warunków normalnego użytkowania. W razie wątpliwości należy skontaktować się z autoryzowanym centrum pomocy.

ROZDZIAŁ 3. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE RYZYKA RESZTKOWEGO

RYZYKO RESZTKOWE ZWIĄZANE Z USUNIĘCIEM STAŁYCH ZABEZPIECZEŃ, INGERENCJI ALBO NAPRAW/ZUŻYTYCH CZĘŚCI

W żadnym wypadku **nie wolno operatorowi podejmować prób otwarcia ani zdjęcia zabezpieczeń albo ingerować w zabezpieczenie.**

W przypadku **konserwacji i czyszczenia urządzenia** i w trakcie **innych czynności wykonywanych ręcznie** występuje ryzyko resztkowe związane z:

1. **Uderzeniem przez pracujące części urządzenia;**
2. **Otarciami lub skaleczeniami o szorstkie części urządzenia;**
3. **Ukłuciem ostrymi częściami urządzenia;**
4. **Skaleczeniem przez ostre elementy urządzenia.**

Poza tym operator i konserwatorzy **muszą być wyszkoleni w zakresie napraw ręcznych przy otwartych zabezpieczeniach**, muszą znać związane z nimi ryzyko i muszą być upoważnieni przez odpowiednią osobę.

ZABEZPIECZENIA MONTOWANE W URZĄDZENIU

Nie wolno usuwać zabezpieczeń urządzenia.

Jeśli wymagane jest ich zdjęcie w celu przeprowadzenia szczególnych czynności konserwacyjnych, **należy niezwłocznie podjąć odpowiednie środki ostrożności zmniejszające zagrożenie do minimum.** Natychmiast zakończeniu powyższych czynności wymagane jest **ponowne założenie zabezpieczeń.**

Części napędowe urządzenia są odizolowane za pomocą stałych zabezpieczeń, które uniemożliwiają dostęp.

W przypadku **funkcji bezpieczeństwa**, w tym elementów sterowania i kontroli, zastosowano sprawdzone części i odpowiednie zasady bezpieczeństwa.

Grupa do tarcia:

1. Zważywszy sposób działania i przeznaczenie urządzenia, ruchome elementy nie są odizolowane od zabezpieczeń stałych ani ruchomych, czy też innego rodzaju.
2. Na uchwycie i elemencie dociskowym umieszczono mikroprzełącznik, który powoduje zatrzymanie wałka tarki, gdy możliwy jest dostęp przez wylot tarki.
3. W dolnej części grupy do tarcia, u wylotu startego produktu, zamontowano ochronę zabezpieczającą palce operatora przed kontaktem z tarką.



ROZDZIAŁ 4. TRANSPORT, ROZRUCH I EKSPLOATACJA

Urządzenie mogą obsługiwać wyłącznie osoby upoważnione, odpowiednio przeszkolone i posiadające niezbędną wiedzę techniczną.

Przed uruchomieniem urządzenia należy wykonać następujące czynności:

- Uważnie przeczytać dokumentację techniczną,
- Zapoznać się z zabezpieczeniami i urządzeniami awaryjnymi, ich lokalizacją i działaniem.

Nieuprawnione zastosowanie części i akcesoriów stanowiących elementy zabezpieczeń może prowadzić do awarii i stanowić zagrożenie dla operatorów. **Ponadto, operator musi przejść odpowiednie szkolenie.**

ZDEJMOWANIE I OTWIERANIE OPAKOWANIA

Urządzenie zabezpieczone jest przed cieczami, ciałami obcymi itp. **folią z polietylenu**, a następnie umieszczone w **pudle z tektury**. Puste przestrzenie w pudle zabezpieczone są **wypełniaczem**.

Nie należy wyrzucać opakowania, tylko zachować do ewentualnego transportu lub oddać do punktu utylizacji odpadów. Odpowiedzialność za ocenę i utylizację odpadów opakowaniowych ponosi użytkownik.

Obowiązkiem pracodawcy jest **zapoznanie się z obowiązującymi przepisami i ich przestrzeganie.**

PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA

Podłączenie do zasilania należy wykonać zgodnie z **przepisami obowiązującymi w kraju eksploatacji.**

Parametry zasilania muszą spełniać wymogi określone na tabliczce znamionowej urządzenia.

OPIS DZIAŁANIA

Elementy sterowania zaprojektowano i wykonano tak, aby były niezawodne i trwałe w warunkach normalnego użytkowania, pod przewidywalnym obciążeniem i wpływem czynników zewnętrznych.

Ponadto, są one wyraźnie widoczne, łatwe do zlokalizowania i odpowiednio oznaczone. Poniżej opisane są główne **elementy sterowania.**

TYP	OPIS
Przycisk	„0”/przycisk zatrzymania urządzenia
Przycisk	„1”/przycisk uruchomienia urządzenia

URUCHOMIENIE

Uruchomienie urządzenia następuje po naciśnięciu **odpowiedniego przycisku**: przycisk z oznaczeniem „I” uruchamia urządzenia.

ZATRZYMANIE

Aby zatrzymać urządzenie, należy nacisnąć przycisk z oznaczeniem „0”. W przypadku zatrzymania **chwilowego albo dłuższego**, przed ponownym uruchomieniem urządzenia należy usunąć wszystkie produkty żywnościowe

BEZPIECZEŃSTWO DZIAŁANIA

Jeśli urządzenie jest **przeciążone** albo poddane zbyt długiej eksploatacji, następuje uruchomienie zabezpieczeń termicznych. W takim przypadku przed ponownym uruchomieniem **należy odczekać, aż urządzenie ostygnie**.

BRAK NAPIĘCIA

W przypadku przerwy w zasilaniu albo odłączenia urządzenia od sieci, **po przywróceniu zasilania albo ponownym podłączeniu do sieci** należy użyć przycisku uruchamiania, aby ponownie uruchomić urządzenie.

OTWIERANIE WYMUSZONE

Podniesienie uchwytu grupy do tarcia powoduje natychmiastowe uruchomienie mikroprzełącznika bezpieczeństwa i zatrzymanie urządzenia. Urządzenie można uruchomić ponownie wyłącznie poprzez opuszczenie uchwytu do wysokości uniemożliwiającej włożenie palców.

KONTROLA PRZED URUCHOMIENIEM

ZAKRES KONTROLI	SPOSÓB WERYFIKACJI
<u>Sprawdzić, czy:</u> <ul style="list-style-type: none">➤ Ciała obce nie przedostały się do urządzenia, np. do leja załadunkowego, wlotu i wylotu grupy do tarcia	Kontrola wzrokowa wskazanych części pod kątem obecności ciał obcych, np. narzędzi, odzieży itp. ani kawałków żywności. W przypadku wykrycia przedmiotów albo żywności należy je usunąć.
<u>Sprawdzić czystość:</u> <ul style="list-style-type: none">➤ Elementów grupy do tarcia➤ Wlotu tarki, uchwytu i wałka➤ Zewnętrznej powierzchni urządzenia	Przed użyciem należy przeprowadzić kontrolę wzrokową czystości wymienionych elementów. W przypadku obecności pleśni albo innych zanieczyszczeń, wyczyścić urządzenie
<u>Sprawdzić stan:</u> <ul style="list-style-type: none">➤ Zabezpieczeń stałych➤ Wlotu tarki, uchwytu i wałka tarki➤ Korpusu urządzenia	Wszystkie stałe zabezpieczenia itp. muszą działać zgodnie z przeznaczeniem. Należy przeprowadzić kontrolę wzrokową ich stanu. Części te należy wymienić w przypadku pierwszych oznak zużycia albo uszkodzenia.
<u>Sprawdzić działanie:</u> <ul style="list-style-type: none">➤ Części elementów sterowania/zabezpieczeń➤ Elementów sterowania	Wszystkie elementy muszą działać zgodnie z przeznaczeniem. Należy bezpośrednio sprawdzić działanie tych elementów. Siłowniki i wszystkie części należy wymienić w przypadku pierwszych oznak zużycia albo uszkodzenia.
<u>Sprawdzić urządzenie pod kątem:</u> <ul style="list-style-type: none">➤ Nietypowych odgłosów po uruchomieniu	W trakcie sprawdzania działania elementów sterowania, jeśli występują nietypowe odgłosy wynikające np. z zakleszczenia albo uszkodzeń mechanicznych, należy niezwłocznie zatrzymać urządzenie i wezwać serwis.

<p><u>Sprawdzić urządzenie pod kątem:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Śladów oleju na urządzeniu 	<p>Podczas pracy urządzenia, po zakończeniu działania należy sprawdzić wymienione części pod kątem śladów oleju. W przypadku zauważenia takich śladów należy niezwłocznie zatrzymać urządzenie i wezwać serwis.</p>
--	---

Jeśli konieczna jest naprawa albo wymiana uszkodzonej części, należy **wezwać serwis**. Nowe części muszą być oryginalne. W celu dokonania analizy należy skontaktować się z autoryzowanym centrum pomocy.

OBSŁUGA

Operator urządzenia może przystąpić do eksploatacji o ile spełniono następujące wymogi:

1. Kontrole potwierdziły przygotowanie urządzenia do pracy,
2. Kontrole potwierdziły odpowiednie zasilanie,
3. Wtyczka kabla zasilającego podłączona jest do odpowiedniego gniazdka.
4. Korzystanie z grupy do tarcia:
 - a. Sprawdzić, czy wałek tarki obraca się poprawnie;
 - b. Przed uruchomieniem przeprowadzić kontrole;
 - c. Sprawdzić, czy spełnione są wszystkie warunki bezpieczeństwa;
 - d. Pod wylotem grupy do tarcia umieścić pojemnik;
 - e. Ręcznie włożyć produkt do starcia do wlotu tarki i docisnąć opuszczając uchwyt;
 - f. Po przetworzeniu całości produktu zatrzymać urządzenie za pomocą przycisku oznaczonego „0”.

Zalecamy nie włączać urządzenia bez produktu.

WYŁĄCZANIE

Aby wyłączyć urządzenie, należy wykonać następujące czynności:

1. Przed wyłączeniem odczekać, aż urządzenie przetworzy całość produktu;
2. Zatrzymać urządzenie za pomocą przycisku oznaczonego „0”;
3. Odłączyć wtyczkę urządzenia od zasilania;
4. Wyczyścić urządzenie.

ZABLOKOWANIE URZĄDZENIA

W trakcie pracy może dojść do zablokowania grupy tarki z uwagi na:

1. Wprowadzenie produktów o niejednorodnej strukturze, np. kości itp.
2. Wprowadzenie produktów zbyt twardych albo wysuszonych, co może spowodować zablokowanie urządzenia.

Podobna sytuacja może wystąpić w przypadku przerwy w zasilaniu albo zatrzymania urządzenia w trakcie przetwarzania żywności.

Wznawianie normalnej pracy urządzenia:

1. Jeśli blokada wystąpiła w grupie do tarcia, kawałki żywności należy usunąć ręcznie.

ROZDZIAŁ 5. IDENTYFIKACJA USZKODZEŃ I CZYSZCZENIE

IDENTYFIKACJA AWARII ALBO USZKODZEŃ I ODBLOKOWANIE ELEMENTÓW RUCHOMYCH

Poniżej przedstawiono czynności, które **osoby odpowiedzialne za konserwację** mogą podjąć w celu **identyfikacji awarii albo uszkodzeń i odblokowania ruchomych elementów**.

RODZAJ	POTENCJALNE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Brak zasilania z sieci	Awaria sieci.	Skontaktować się z dostawcą energii.
	Zadziałanie bezpieczników magneto termicznych przed urządzeniem.	Po wyeliminowaniu przyczyn zadziałania zresetować bezpiecznik. Jeśli problem będzie nadal występować, skontaktować się z elektrykiem.
Przerwa w pracy	Zadziałanie zabezpieczeń wewnątrz urządzenia.	Skontaktować się z elektrykiem, po wyeliminowaniu przyczyn zadziałania zresetować zabezpieczenie. <u>W przypadku zadziałania bezpiecznika</u> wymienić na ten sam model o takich samych parametrach.
	Podniesienie uchwytu grupy do tarcia	Podniesienie uchwytu grupy do tarcia powoduje natychmiastowe zatrzymanie urządzenia przez mikroprzełącznik. Urządzenie można uruchomić ponownie wyłącznie poprzez opuszczenie uchwytu do wysokości uniemożliwiającej włożenie palców do wałka tarki.
	Brak zidentyfikowanej przyczyny	Skontaktować się z <u>autoryzowanym centrum pomocy</u> .
Urządzenie nie działa: wałek tarki nie obraca się	Brak napięcia sieci.	Sprawdzić i przywrócić zasilanie.
	Przepalony bezpiecznik albo niedziałające bezpieczniki magnetyczno-termiczne.	Wymienić przepalony bezpiecznik, sprawdzić stan bezpieczników magnetyczno-termicznych.
	Przycisk uruchamiania nie działa.	Sprawdzić działanie przycisku uruchamiania, ewentualnie skontaktować się z <u>autoryzowanym centrum pomocy</u> .
	Zadziałanie bezpiecznika termicznego wskutek przegrzania.	Przed ponownym uruchomieniem odczekać, aż urządzenie ostygnie.
	Uszkodzony mikroprzełącznik.	Skontaktować się z <u>autoryzowanym centrum pomocy</u> .

CZYSZCZENIE

Zabronione jest ręczne czyszczenie elementów w ruchu.

Do czyszczenia urządzenia można przystąpić wyłącznie po **opróżnieniu z produktów żywnościowych i odłączeniu od zasilania**.

Urządzenia ani elementów elektrycznych **nie wolno myć w wodzie ani za pomocą strumienia wody**. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani nie myć pod kranem.

Klasyfikacja poziomu higieny urządzenia i akcesoriów dla przewidzianego użytku to 2: po ocenie ryzyka higienicznego uznano, że urządzenie spełnia odpowiednie wymogi i standardy międzynarodowe, ale wymaga rozłożenia do czyszczenia.

CZĘSTOTLIWOŚĆ	PRACOWNIK	CZYNNOŚĆ
Na zakończenie zmiany, przed codziennym użyciem	Operator	<p>Wszystkie powierzchnie i części urządzenia mające kontakt z żywnością (lej załadowniczy, <u>uchwyt tarki, wlot i wałek tarki</u>) oraz powierzchnie zewnętrzne urządzenia należy czyścić i dezynfekować w opisany poniżej sposób.</p> <p>Oczyścić powierzchnie z ewentualnych resztek żywności (np. plastikowymi skrobakami),</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Oczyścić wszystkie powierzchnie mające kontakt z żywnością i powierzchnie zewnętrzne wilgotną ściereczką (nie mokrą) z rozcieńczonym w ciepłej wodzie środkiem myjącym (np. zwykłym płynem do naczyń). Nie moczyć elementów urządzenia. Szmatką oczyścić wlot grupy dotarcia. Stosować produkty przeznaczone do pielęgnacji stali albo aluminium: w formie płynu (a nie past czy proszków o właściwościach ściernych), nie mogą one zawierać chloru. Zatłuszczone powierzchnie oczyszczać spirytusem. ➤ Spłukać ciepłą czystą wodą i osuszyć wszystkie powierzchnie mające kontakt z żywnością i powierzchnie zewnętrzne miękką ściereczką niepozostawiającą włókien. <p>DEZYNFEKCJA</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Używać środków myjących z neutralnym pH i nieutleniających ➤ W przypadku zastosowania ciepłej wody (>60°C), używać wyłącznie wody demineralizowanej. ➤ Inne produkty należy dostosować do danego typu materiału. <p>W przypadku urządzeń z częściami aluminiowymi albo żeliwnymi (patrz poniższa tabela) można zastosować produkty z kwasem nadoctowym.</p> <p>OKRESY DŁUŻSZEGO NIEUŻYWANIA URZĄDZENIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ W przypadku dłuższych okresów nieużywania urządzenia na wszystkich powierzchniach stalowych rozprowdzić, za pomocą ściereczki, cienką warstwę wazeliny, tworząc w ten sposób warstewkę ochronną. <p>CZYNNOŚCI NIEDOZWOLONE PRZED ANI W TRAKCIE CZYSZCZENIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Chwytnie ruchomych elementów <u>bez</u>

		<p><u>sprawdzenia, czy zostały zatrzymane</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Chwytnie ruchomych elementów bez zatrzymania w <u>położeniu zabezpieczenia</u> (zablokowanie elementów zasilanych w położeniu zerowym) <p><u>PRODUKTY, KTÓRYCH NIE NALEŻY STOSOWAĆ:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Sprężone powietrze w pomieszczeniach, w których znajduje się mąka</u> i ogólnie w kierunku urządzenia; ➤ <u>Urządzenia parowe;</u> ➤ <u>Środków na bazie CHLORU (nawet w postaci rozcieńczonej)</u> ani z jego zawartością, np. wybielaczy, kwasu solnego, produktów czyszczących na bazie sody kaustycznej, produktów do czyszczenia marmuru, produktów odkamieniających itp., ponieważ mogą nieodwracalnie uszkodzić, odbarwić albo utlenić powierzchnię. Nawet opary tych produktów mogą spowodować utlenienie i korozję stali; ➤ <u>Wełny stalowej, szczotek i tarcz ściernych</u> wytworzonych z metalu lub stopów (np. stali, aluminium, mosiądzu itp.) albo narzędzi używanych wcześniej do czyszczenia innych metali albo stopów, które mogą zarysować powierzchnię. ➤ <u>Środków ściernych;</u> ➤ <u>Benzyny, rozpuszczalników albo cieczy łatwopalnych lub powodujących korozję</u> ➤ <u>Środków do czyszczenia srebra</u>
--	--	--

ROZDZIAŁ 6. SPRZEDAŻ

Należy przestrzegać postanowień dyrektyw 2002/95/WE, 2002/96/WE i 2003/108/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE)



Symbol przekreślonego pojemnika oznacza, że na koniec okresu eksploatacji należy odpowiednio zutylizować urządzenie.



Zagospodarowanie urządzenia po zakończeniu okresu jego eksploatacji organizowane jest przez producenta. Użytkownik chcący zutylizować urządzenie zobowiązany jest skontaktować się z producentem i postępować zgodnie z nowoprzyjętym systemem zbiórki urządzeń.

Odpowiednia zbiórka odpadów, recykling, utylizacja albo sprzedaż pozwalają zmniejszyć ewentualny negatywny wpływ na środowisko i zdrowie i promuje ponowne wykorzystanie materiałów i elementów urządzenia.

Urządzenie nie zawiera substancji niebezpiecznych.

ROZDZIAŁ 7. MATERIAŁY ZASTOSOWANE W PRODUKCJI

Zgodnie z wymogami obsługi i produkcji, urządzenie może składać się z różnych materiałów.

GRUPA	RODZAJE MATERIAŁÓW				
	Stal nierdzewna 18/8	Stal nierdzewna AISI 304	Stal nierdzewna AISI 440	Aluminium dopuszczone do kontaktu z żywnością	Stal hartowana dopuszczona do kontaktu z żywnością
Korpus urządzenia i lej załadowniczy	•			•	
Wałek tarki		•			•
Uchwyt, wlot tarki				•	

Dystrybutor w Polsce:



**Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądk
Polska**

**Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
www.hendi.pl
info@hendi.pl**

(ver. : 05/2015)