



Maszyna do bitej śmietany

HENDI 2,5 - 290903

HENDI 9/6 - 999443

Instrukcja obsługi



Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Gratulujemy zakupu maszyny do bitej śmietany HENDI.

Niniejsza instrukcja dołączona do urządzenia stanowi jego integralną i ważną część i należy przekazać ją użytkownikowi końcowemu. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności zaleca się dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, aby maksymalnie wykorzystać możliwości urządzenia. Na poniższych stronach przedstawiono wszystkie informacje niezbędne do poprawnej instalacji, rozruchu, regulacji i serwisowania urządzenia. Producent. zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian niezbędnych do udoskonalenia produktu lub instrukcji bez uprzedniego powiadomienia i do dołączania zmian do kolejnych wydań.



Nie wolno dotykać urządzenia w trakcie wytwarzania, konserwacji ani czyszczenia rękami ani narzędziami nie upewniwszy się, że urządzenie jest w położeniu STOP, wyłącznik główny jest wyłączony, a wtyczka wielobiegunowa odłączona.

Producent oraz/lub dystrybutor zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za wypadki wynikające z nieprawidłowego użytkowania urządzenia i nieprzestrzegania powyższych zaleceń.

SPIS TREŚCI

Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

SPIS TREŚCI	3
1. INSTALACJA	4
1.1 Kontrola wstępna	4
1.2 Przeznaczenie	4
1.7 Ograniczenia	4
1.8 Wyposażenie urządzenia	4
1.9 Oznaczenie	4
1.10 Rozruch	5
2. OBSŁUGA	6
2.1 Panel sterowania, elementy (HENDI 9/6)	6
2.2 Przygotowanie bitej śmietany	6
2.3 Regulacja czasowa (HENDI 9/6)	7
2.4 Regulacja temperatury (HENDI 9/6)	7
2.5 Wyświetlanie alarmu (HENDI 9/6)	8
2.6 Regulacja maszyny do bitej śmietany	8
3. KONSERWACJA	10
3.1 Mycie i smarowanie	10
4. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	11
5. ZAŁĄCZNIKI	12
5.1 Specyfikacja urządzenia	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
5.2 Schemat krążenia płynu chłodniczego	13
5.3 HENDI 2,5 – HENDI 9/6 Schemat instalacji elektrycznej	14
5.4 CZĘŚCI ZAMIENNE	16

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.

1.7 Ograniczenia

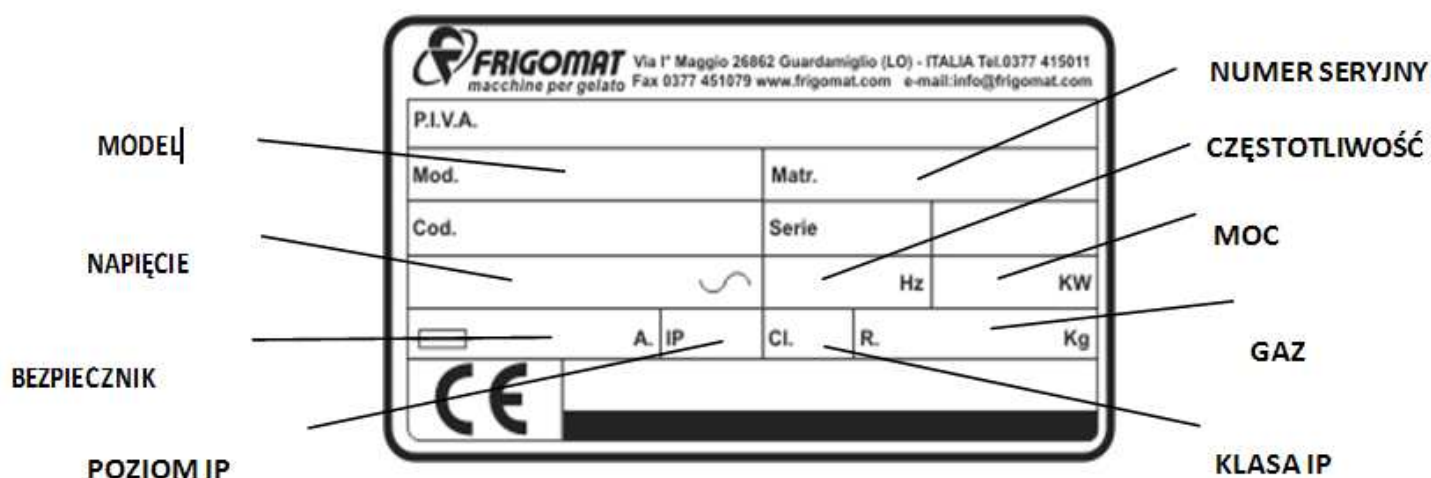
Urządzenie nie może być wykorzystane do innych celów bez zgody producenta. Urządzenie nie może być używane wraz z łatwopalnymi płynami.

Maksymalna temperatura otoczenia: 32° (zgodnie z danymi na tabliczce znamionowej). Zgodnie z normami europejskimi, urządzenie nie może być traktowane jako przenośne.

1.8 Wyposażenie urządzenia

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

1.9 Oznaczenia na tabliczce znamionowej





rys. 1



rys. 2



rys. 3



rys. 4

1.10 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, dołączyć osłonę 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 produktem.



- Instalacja i konserwacja urządzenia powinny być przeprowadzane 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, należy 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 należy wystawiać urządzenia na działanie światła słonecznego czy innych źródeł ciepła.

- Urządzenie powinno być umieszczone na płaskiej powierzchni, przynajmniej 10 cm od ściany lub innych obiektów.

- Boczna osłona skraplacza powietrza powinna być łatwo dostępna do czyszczenia.

2. OBSŁUGA

2.1 Panel sterowania, elementy (HENDI 9/6)



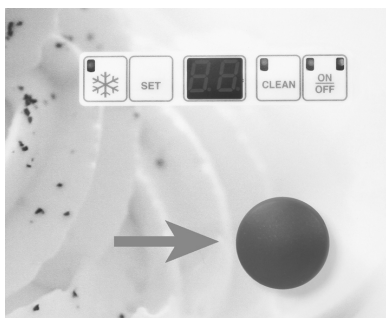
rys. 5



rys. 6



rys. 7



rys. 8



1. Przycisk ON/OFF z diodą sygnalizującą: „urządzenie podłączone pod napięcie” (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 (osłona przeciwbryzgowa + dysza w kształcie gwiazdki);
9. Głowice dozujące;
10. Pokrywa zbiornika. (rys. 5)

2.2 Przygotowanie bitej śmietany

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. Należy wlewać do zbiornika tylko zimną śmietanę. Poziomą śmietanę nie powinien 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 pokrętkę „regulator śmietany” dożądanego położenia (patrz pkt 2.6) (rys. 9).
4. Aby dozować bitą śmietanę, nacisnąć przycisk w celu podania odpowiedniej ilości (rys. 8).

5. Aby podawać śmietanę w trybie ciągłym, należy nacisnąć przycisk i obrócić go w prawo, aby przerwać podawanie nacisnąć i obrócić w lewo (tylko w modelu HENDI 9/6)
- Przy uzupełnianiu zbiornika należy unikać lania śmietany bezpośrednio na pompę.
 - Należy upewnić się że cukier jest dobrze rozpuszczony w śmietanie. Może on blokować wsysanie 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.



- Nigdy nie należy dodawać stałych elementów takich jak orzechy czy czekolada. Może to zablokować pracę pompy oraz uszkodzić urządzenie.
- Należy 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 należy 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, należy 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)

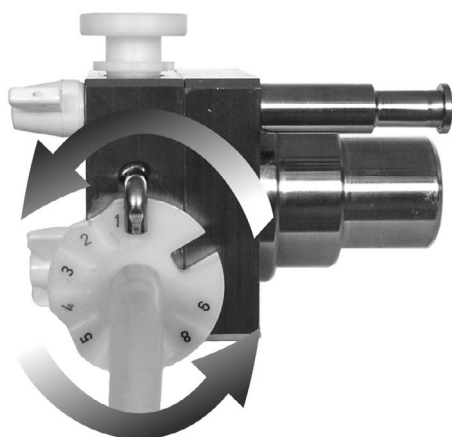
Jeśli na wyświetlaczu wskazane są następujący symbol, oznacza to *zwarcie sondy*.



Jeśli na wyświetlaczu wskazane są następujący symbol, oznacza to *odłączenie sondy*.



W obu przypadkach wymagana jest interwencja serwisanta.



rys. 9

2.6 Regulacja maszyny do bitej śmietany

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

W celu uzyskania właściwie ubitej śmietany, należy 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.

Należy 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



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



W celu poprawnej regulacji sugeruje się rozpoczęcie pracy od położenia nr 1 zmieniając pokrętkę poziomo 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.

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

3. KONSERWACJA



Nie należy nigdy dotykać urządzeń bez wcześniejszego upewnienia się że jest ono wyłączone i znajduje się w pozycji STOP lub odłączone jest ono od zasilania.

W przypadku problemów należy upewnić się, że nie są one spowodowane brakiem serwisowania. W przeciwnym wypadku wezwać serwis. W przypadku konieczności wymiany części, należy 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 zapobiegają 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 kanalików wylotowych.

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

Aby dokładnie wymyć urządzenie, należy 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.



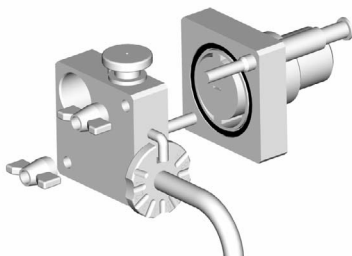
rys. 11



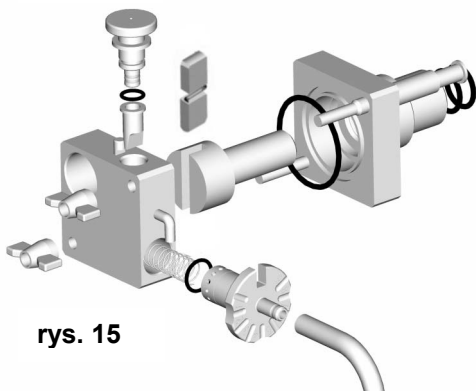
rys. 12



rys. 13



rys. 14



rys. 15

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

4. Aby zdjąć głowicę dozującą, należy obrócić ją w lewo: a) wysunąć dyszę dozującą i rozmontować ją (rys. 12), b) wyjąć rękaw i wysunąć z niego kanalik (rys. 13), obrócić pompkę w prawo, aby ją wyjąć. Dokładnie wymyć.
5. Wykonać poniższe instrukcje, aby zdemontować pompkę: a) odkręcić dwa pokrętki; 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. Należy opróżnić zbiornik, dobrze wypłukać go wodą i odkazić. Przed ponownym rozpoczęciem wytwarzania bitej śmietany, należy dokładnie usunąć środek dezynfekujący.
8. Zamontować dyszę, rękaw, kanalik i pompkę.
9. Nacisnąć przycisk ON/OFF, tak aby zapaliły się obie diody LED.



- Aby zapewnić odpowiednią konserwację plastikowych elementów i wirnika, nigdy nie używać do mycia rozpuszczalników ani rozcieńczalników.
- Środki chemiczne do dezynfekcji należy 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 kontroltek.
	Brak substancji chłodzącej	Wezwać serwis
Produkt w zbiorniku jest zamarznięty	Nieprawidłowa temperatura termostatu	Wezwać serwis
Ubita śmietana jest w formie płynnej	Nieprawidłowa regulacja pompy	Przełączyć „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	Przełączyć „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 przepełniać urządzenia.

5. ZAŁĄCZNIKI

HENDI 2,5,

Specyfikacja urządzenia

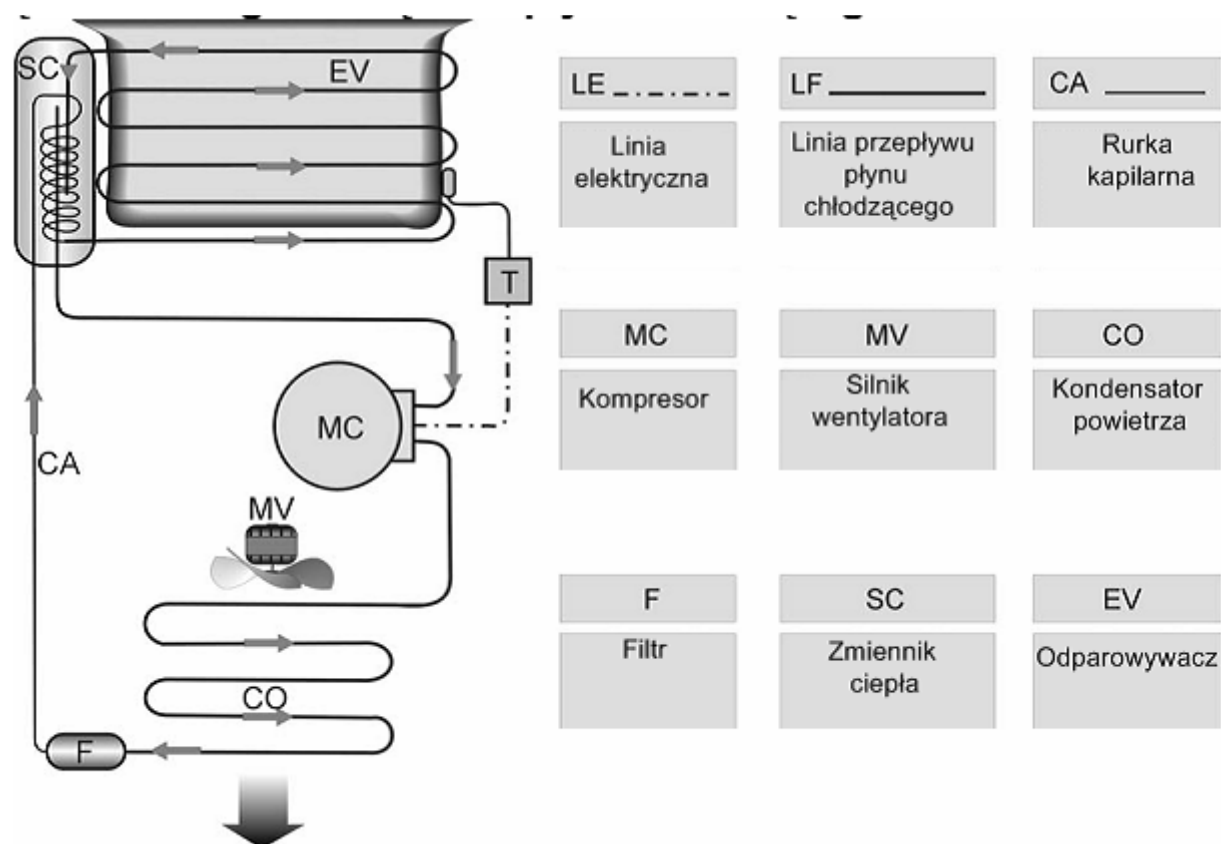
Wymiary	Masa netto	Pojemność	Produkcja na godzinę	Moc	Napięcie	Gaz
230 x 560 wys. 430 mm	25 kg	2,5 l	50 kg/h	0.5 kW	230 V	0,090 kg R 134 A

HENDI 9/6

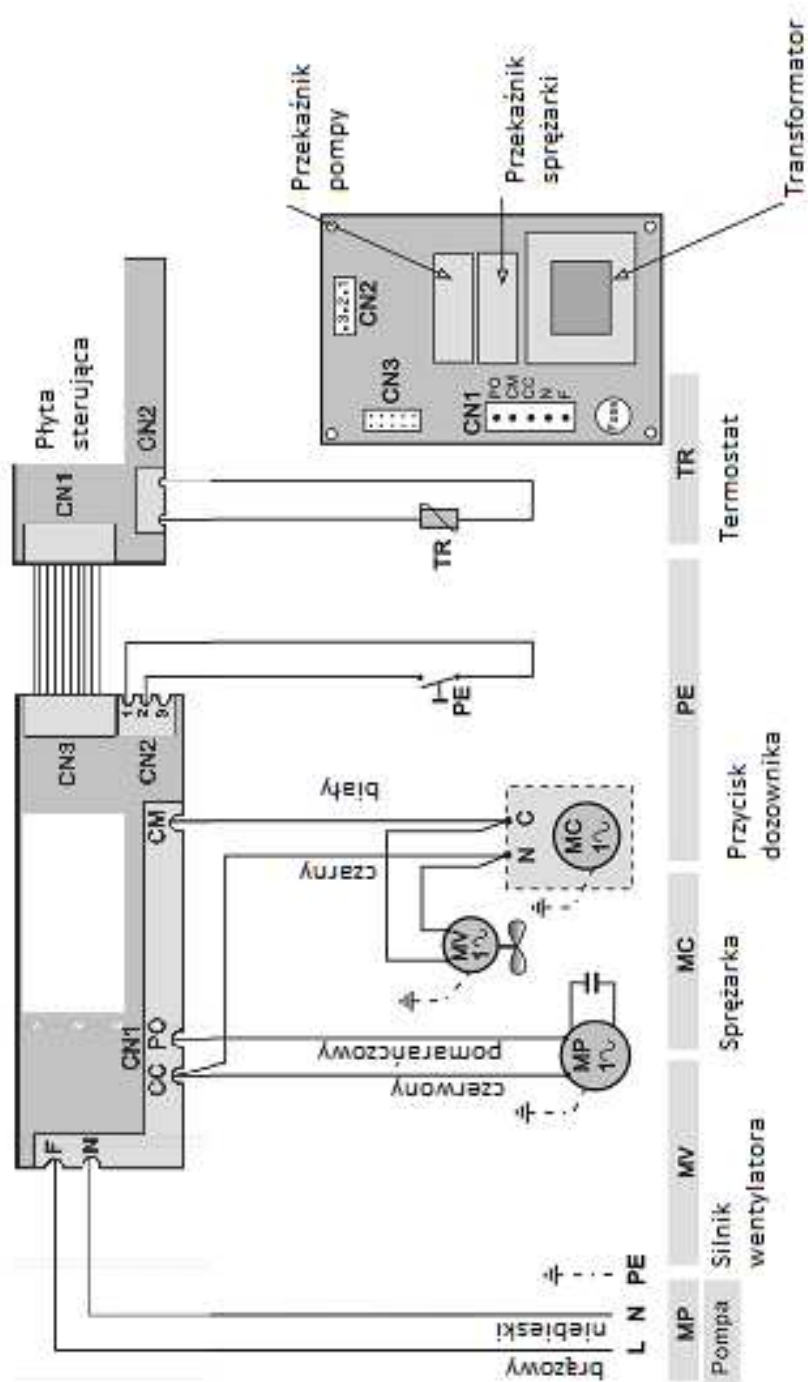
Specyfikacja urządzenia

Wymiary	Masa netto	Pojemność	Produkcja na godzinę	Moc	Napięcie	Gaz
295 x 520 wys. 520 mm	37 kg	6/9 l	100 kg/h	0.5 kW	230 V	0,090 kg R 134 A

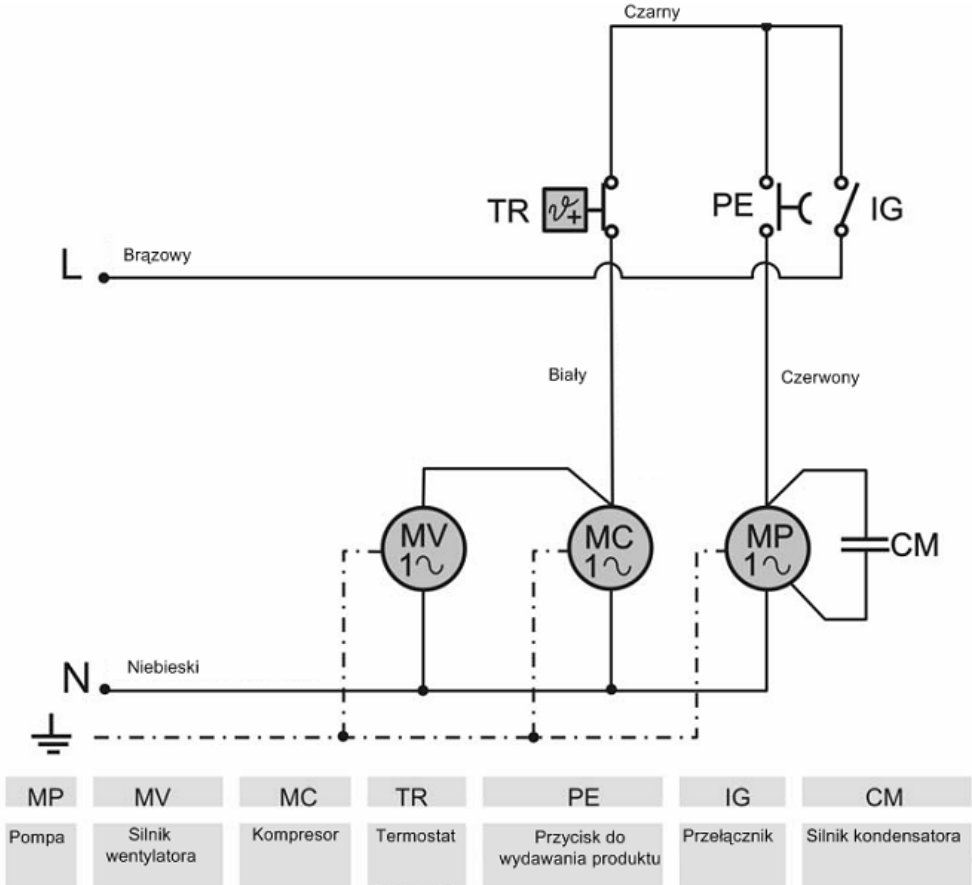
5.2 Schemat krążenia płynu chłodniczego



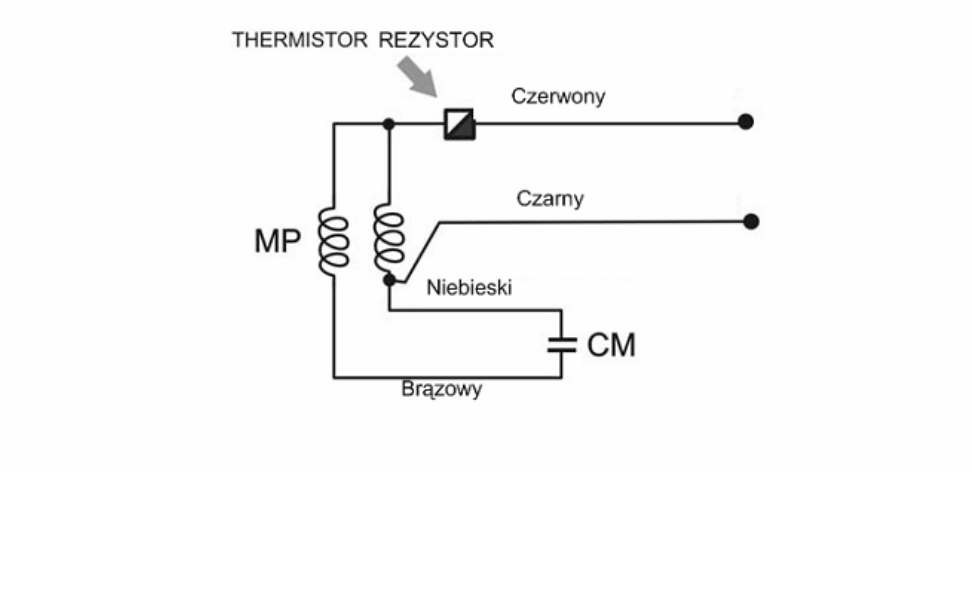
5.3 HENDI 9/6 Schemat instalacji elektrycznej



HENDI 2,5
Schemat instalacji elektrycznej

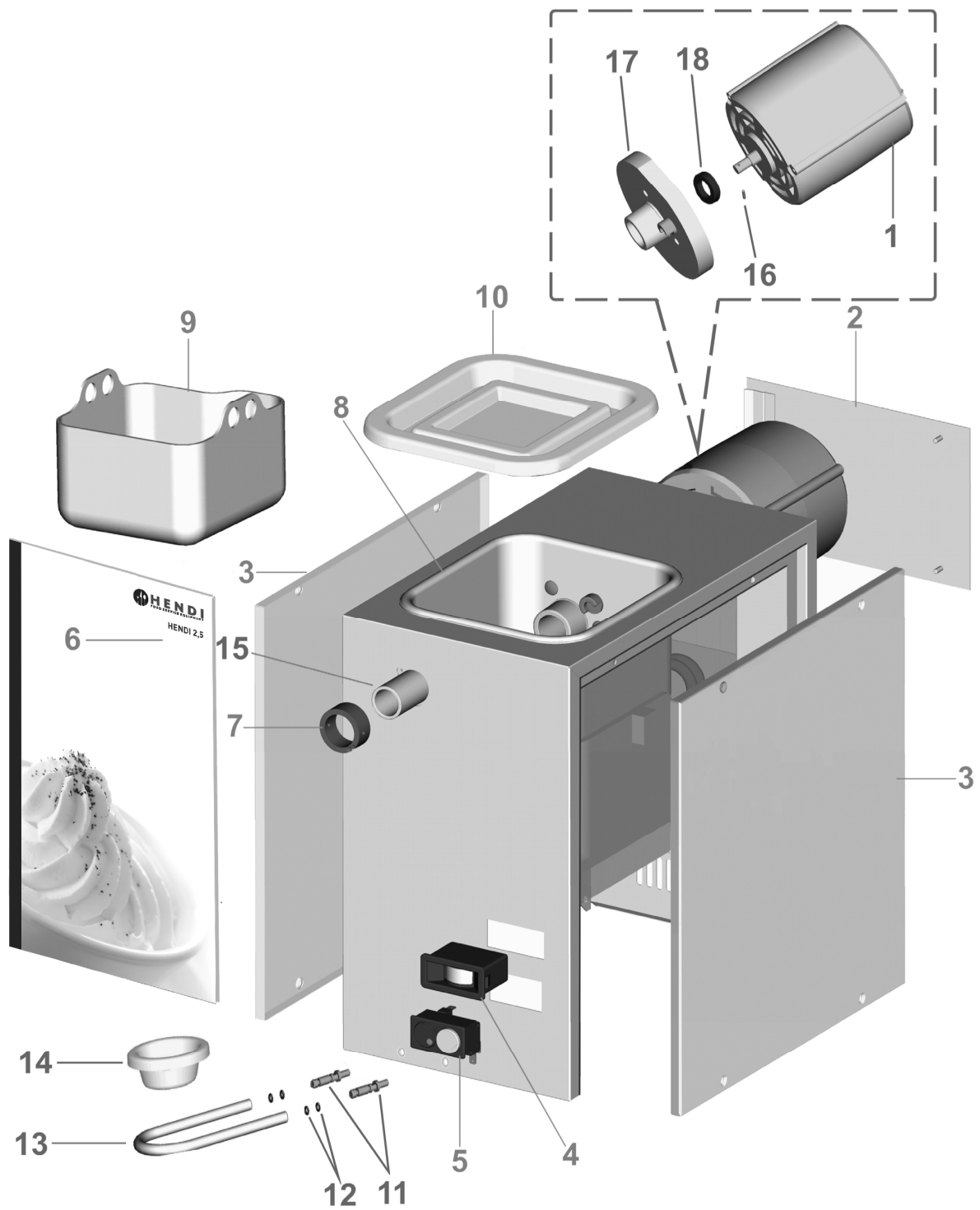


POŁĄCZENIE POMPA – SILNIK

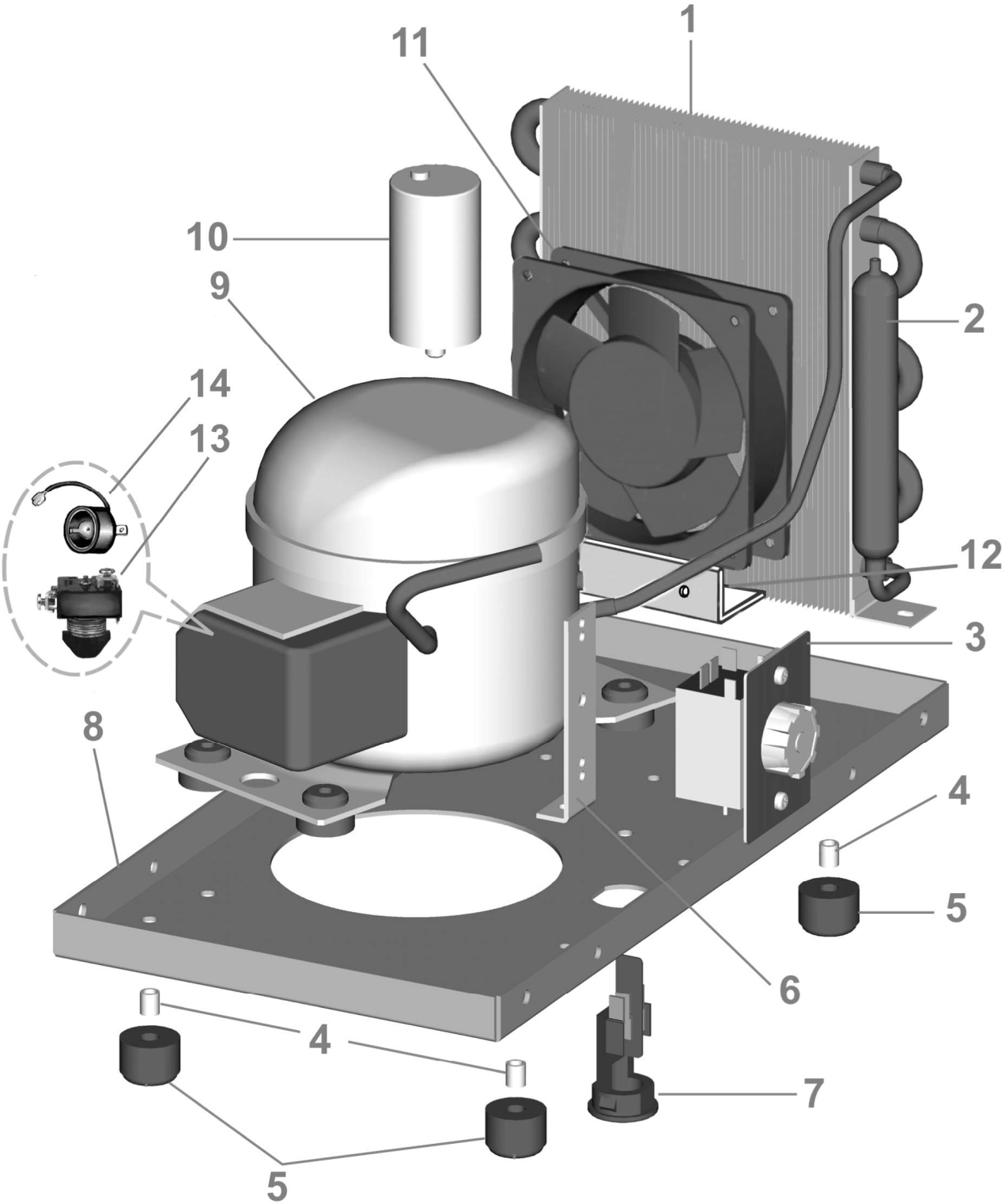


5.4 CZĘŚCI ZAMIENNE

Zamawiając części zamienne należy przedstawić kod odpowiadający danej części. Zaleca się również podanie numeru seryjnego, danych technicznych (napięcie, moc, fazy), co ułatwi identyfikację komponentu. Aby zamówić części zamienne sprężarki, należy zawsze podać model określony na tabliczce znamionowej silnika. W przypadku konieczności wymiany części, należy wymienić je na ORYGINALNE w autoryzowanej jednostce. Producent nie odpowiada za uszkodzenia wynikające z używania nieoryginalnych części.

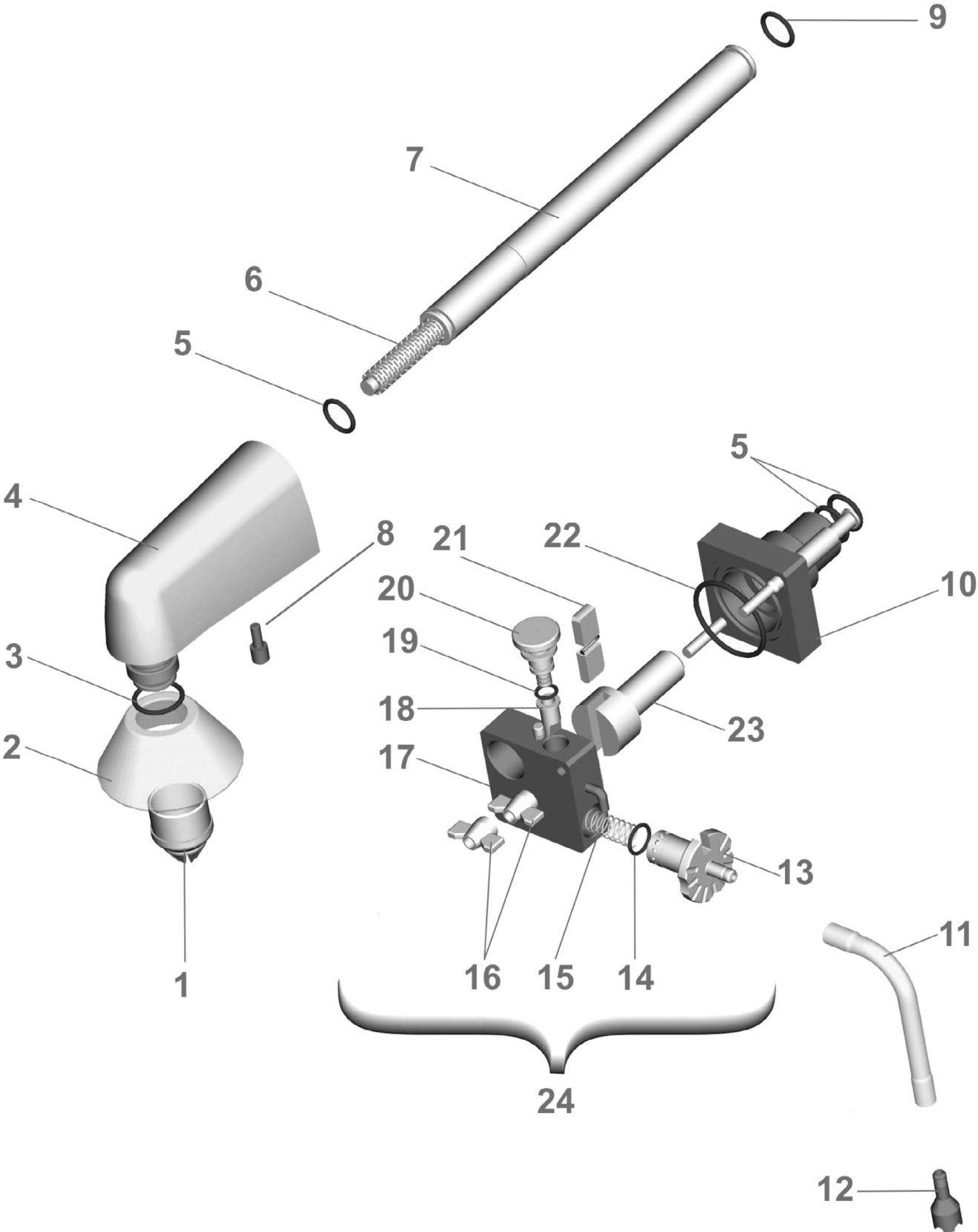


P.	Kod	OPIS
1	B01.333.00	Silnik
2	A02.37115	Panel tylny
3	A02.37116	Panel boczny
4	B11.37485	Termometr
5	E07.37486	Grupa przełącznika
6	M02.3827	Panel przedni
7	Z87.37130	Pierścień
8	Z56.37484	Parownik
9	P16.37133	Wyjmowany zbiornik
10	P03.136	Pokrywa
11	B09.066	Wspornik tacki ociekowej
12	P10.017	Pierścień O-ring 2018
13	A03.37756	Wspornik tacki ociekowej
14	P03.053	Tacka ociekowa
15	B09.158	Rękaw
16	B16.115	Wątek
17	B10.193	Wspornik izolujący
18	P11.049.01	Pierścień



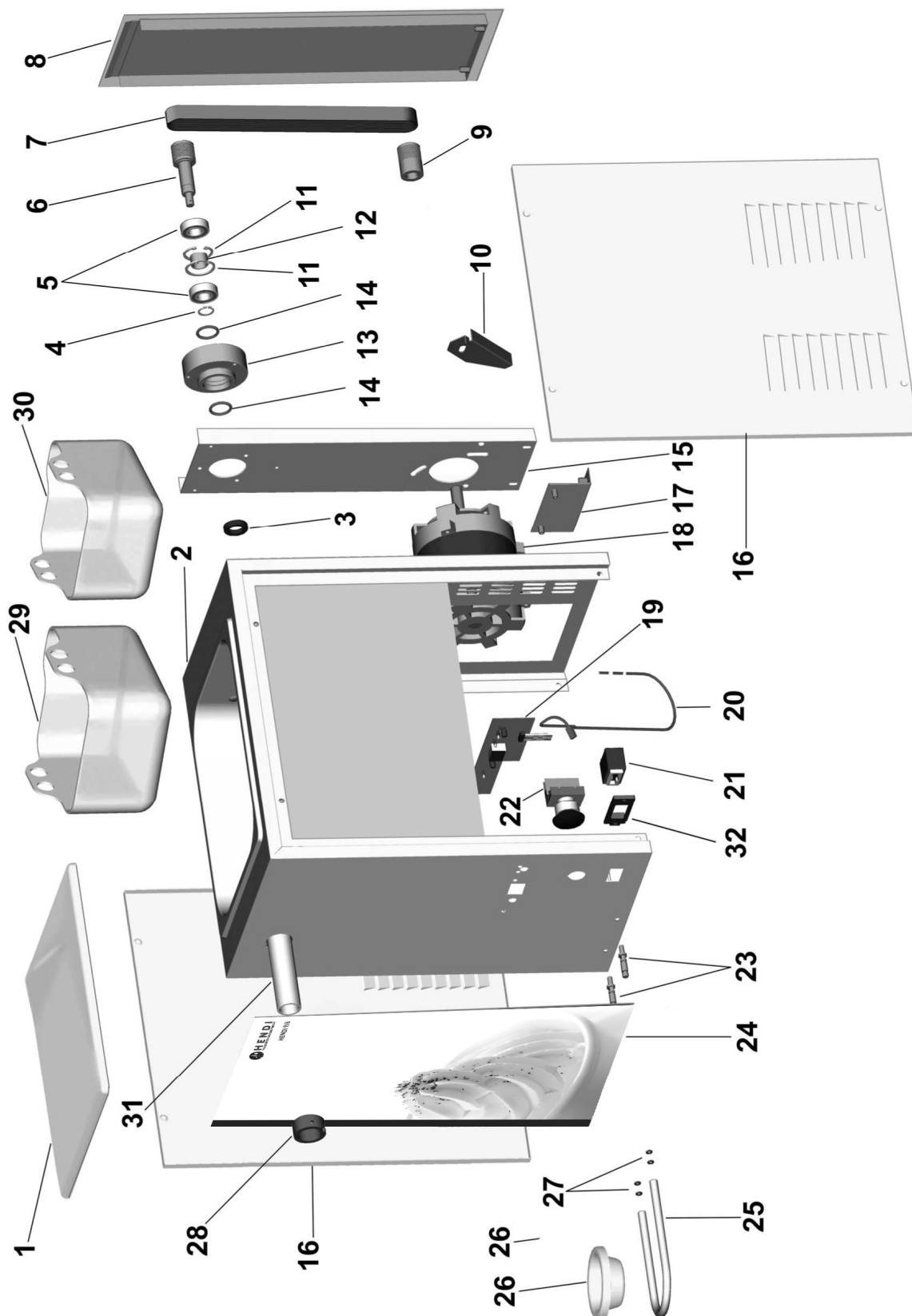
HENDI 2,5 s.02 Tab. 2/3

P.	Kod	OPIS
1	A03.048	Skrapłacz powietrzny
2	A07.033	Filtr
3	A02.143	Termostat
4	B10.015	Podkładka ustalająca
5	P06.077	Nóżki
6	F03.240	Wspornik
7	D06.143	Zacisk kablowy PA84
8	A01.37117	Podstawa
9	A01.199	Sprężarka 220/240 50-60/1
10	D04.109.05	Skrapłacz
11	B01.340	Silnik wentylatora
12	A04.37897	Wspornik silnika wentylatora
13	E06.37064	przełącznik
14	E06.37065	Klixon



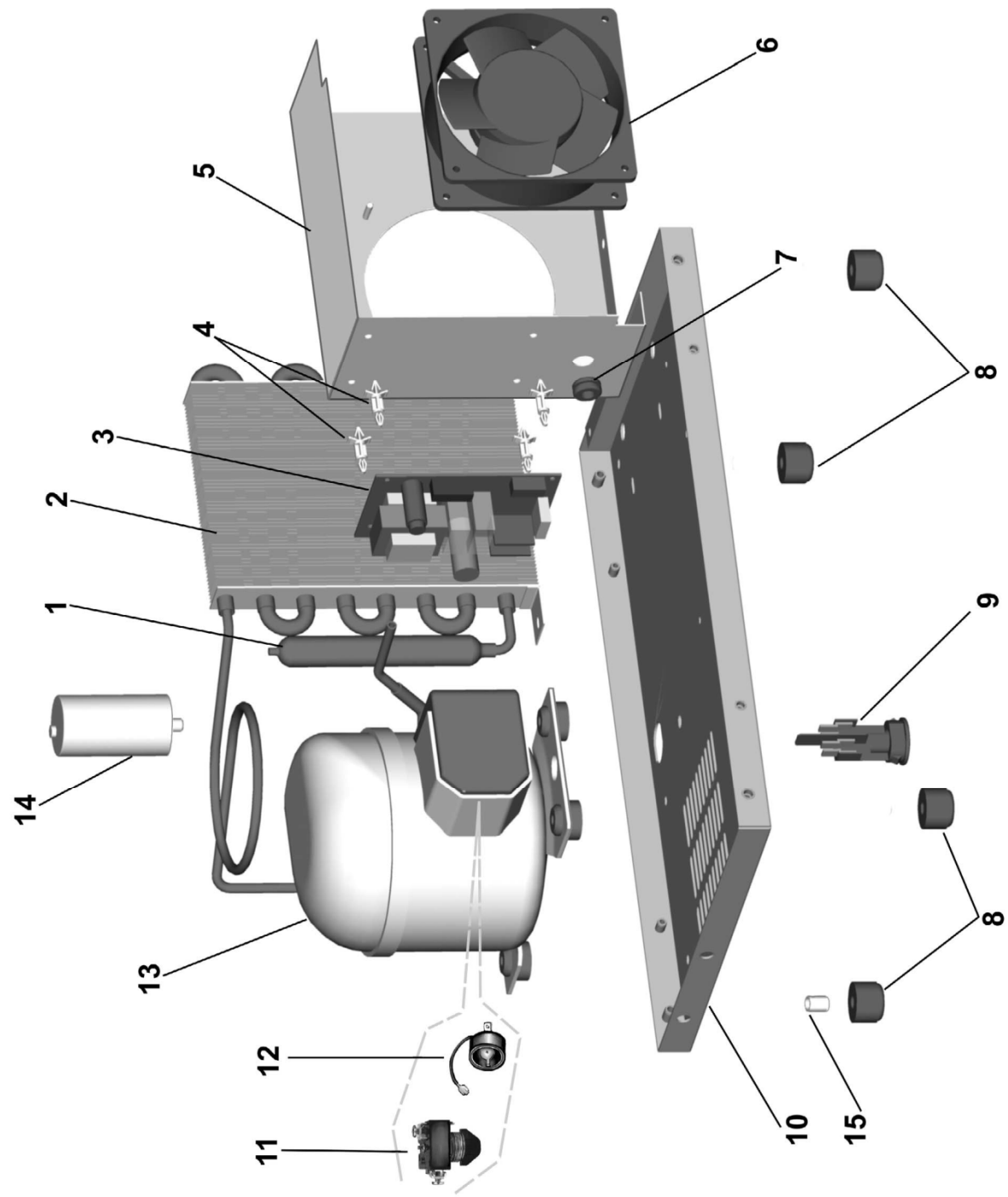
HENDI 2,5 s.02 Tab. 3/3

P.	Kod	Opis
1	P09.028	Dysza w kształcie gwiazdki
2	P09.006	Ośłona przeciwbryzgowa
3	P10.045	Uszczelka
4	Z84.35271	Wylot
5	P10.105	Uszczelka
6	P09.029	Kanalik
7	B03.027	Rękaw
8	P02.145	Wtyczka
9	P10.028	Uszczelka
10	Z89.37016	Korpus pompy
11	T10.080	Przewód gumowy (0,135 m)
12	B17.175	Głowica przewodu
13	P22.37022	Regulator śmietany
14	P10.103	Uszczelka
15	B11.055	Sprężyna
16	V14.0001	Pokrętło
17	Z89.37017	Pokrywa pompy
18	P02.37049	Zawór
19	P10.019	Uszczelka
20	P22.37023	Przegroda
21	P22.40664	Łopatka
22	P10.031	Uszczelka
23	B17.115	Wirnik
24	Z06.37015	Pompa



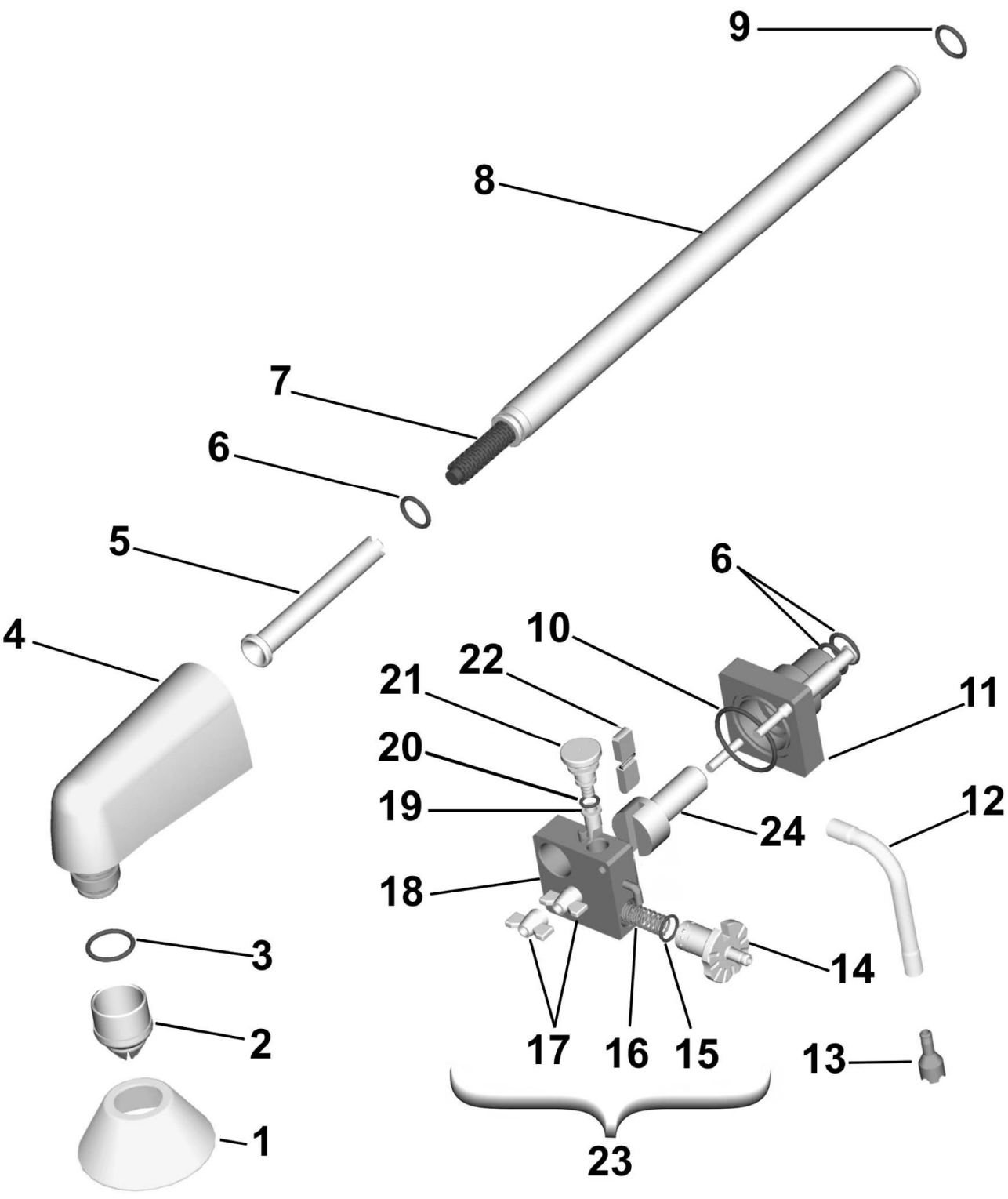
HENDI 9/6 s.02 Tab. 1/3

P.	Kod	OPIS
1	P16.37759	Pokrywa
2	Z56.37735	Parownik
3	P02.37760	Pierścień
4	V14.073	Pierścień sprężynujący
5	B14.036	Łożysko
6	L21.37743	Wał napędowy
7	P10.37754	Pas
8	A02.37758	Panel tylny
9	L06.37739	Kółko prowadnicy
10	A01.37740	Napinacz pasa
11	V14.072	Pierścień Segera
12	L21.37742	Podkładka ustalająca
13	L21.37741	Łożysko wałeczkowe
14	P10.014	Pierścień O-ring 2137
15	A01.37738	Płyta wspornikowa
16	A02.37757	Panel boczny
17	A01.37737	Klamra
18	E01.37733	Silnik 230/50/1
19	E15.40622	Karta rozdzielcza
20	E05.38215	Czujnik temperatury
21	E07.37747	Gniazdko
22	D05.147.01	Przełącznik
23	B09.066	Wspornik tacki ociekowej
24	M02.3827	Tabliczka przednia
25	A03.37756	Wspornik tacki ociekowej
26	P03.053	Tacka ociekowa
27	P10.017	Pierścień O-ring 2018
28	Z87.37130	Pierścień
29	P16.37745	Wyjmowany zbiornik 6 l
30	P16.37819	Wyjmowany zbiornik 9 l
31	B09.158	Rękaw
32	D05.082	Wspornik



HEI 9/6 s.02 Tab. 2/3

P.	Kod	OPIS
1	A07.033	Filtr
2	A03.048	Skraplacz powietrzny
3	E15.40620	Karta
4	D06.126	Nóżki
5	A04.37732	Podajnik
6	B01.340	Silnik wentylatora
7	D06.157	Zacisk kablowy
8	P06.077	Nóżki
9	D06.143	Zacisk kablowy PA84
10	A01.37731	Podstawa
11	E06.37064	przełącznik
12	E06.37065	Klixon
13	A01.199	Sprężarka 220-240/50-60/1
14	D04.196	Kondensator
15	B10.015	Podkładka ustalająca



HENDI 9/6 s.02 Tab. 3/3

P.	Kod	OPIS
1	P09.006	Ośłona przeciwbryzgowa
2	P09.028	Dysza w kształcie gwiazdki
3	P10.045	Uszczelka
4	Z84.35271	Wylot
5	L19.37753	Prowadnica rury
6	P10.105	Uszczelka
7	P09.029	Kanalik
8	L19.37746	Rękaw
9	P10.028	Uszczelka
10	P10.031	Uszczelka
11	Z89.37016	Korpus pompy
12	T10.085	Przewód gumowy (0,230 m)
13	B17.175	Głowica przewodu
14	P22.37022	Regulator śmietany
15	P10.103	Uszczelka
16	B11.055	Sprężyna
17	V14.0001	Pokrętło
18	Z89.37017	Pokrywa pompy
19	P02.37049	Zawór
20	P10.019	Uszczelka
21	P22.37023	Przegroda
22	P22.40664	Łopatka
23	Z06.37015	Pompa
24	B17.115	Wirnik

UWAGI

1) HAŁAS

POZIOM EMISJI HAŁASU W DECYBELACH (metoda pomiaru A)

Zgodnie z dyrektywą 89/392 i normą EN 23741 (A-
ważony równoważnik ciągłego poziomu ciśnienia akustycznego)

MODEL	POZIOM (A)
HENDI 2,5	< = 58 dB (A)
HENDI 9/6	< = 58 dB (A)

2) UTYLIZACJA MATERIAŁÓW OPAKOWANIOWYCH

Po otwarciu skrzyni lub pudła należy posegregować różne materiały i zutylizować je zgodnie z obowiązującymi przepisami.

3) WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA - INSTRUKCJE

Urządzenie obejmuje części elektryczne lub elektroniczne, które mogą zawierać płyny lub oleje. W celu poprawnego wycofania z użytkowania albo utylizacji należy zapoznać się z lokalnymi przepisami.

4) POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU AWARII

W razie konieczności zastosowania urządzeń gaśniczych, należy sprawdzić, że są odpowiednie do napięcia występującego na płycie.





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. : 07/2014)