



HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

User manual
Instrukcja obsługi

CUTLERY DRYERS

URZĄDZENIE DO POLEROWANIA SZTUĆCÓW



Item: 231517

You should read this user manual carefully before using the appliance

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi



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



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



INDEX

1. WARNINGS.....	3
2. MACHINE DESCRIPTION.....	4
3. TECHNICAL SPECIFICATIONS	4
4. INSTALLATION	5
5. USE.....	6
6. MAINTENANCE.....	7
7. MALFUNCTIONS.....	9
8. WIRING DIAGRAM	10
9. LIST OF SPARE PARTS	11

Dear Customer,

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

1. WARNINGS

“INSTRUCTION MANUAL” IDENTIFICATION

The instruction manual is a document published and/or further reference.
by HENDI. For a specific order and is an integral part All reproduction and disclosure rights for this manual and relevant cited and/or enclosed documents of the machine.
This document is suitably identified to permit tracing are reserved. Copyright by HENDI.

DOCUMENT SCOPE

The main scope is to prepare the customer and personnel assigned to interact with the machine so that they operate in accordance with the indications found in this document to protect and safeguard personnel.

HOW TO READ AND USE THE “INSTRUCTION MANUAL”

This document, published in 1 contract copy, is an even in the event the machine is transferred to third integral part of the machine and therefore included parties.
in the initial supply. Therefore, it must be kept **Any additional copies of this document must be ordered from HENDI.**
and suitably used for the entire machine work life,

USING THE MANUAL

The use manual is the document that accompanies the machine from its construction to its demolition. **The manual must be read before any activity that involves the machine is undertaken including handling and unloading the machine from the transport means.**
It is therefore an integral part of the machine.

GENERAL WARNINGS

- When unpacking, make sure the machine is not damaged. In case of doubt, to not operate the machine. Contact customer service.
- This cutlery dryer must only be operated by suitably trained adults.

INSTALLATION

- Internal packaging must be removed from the machine before use. The machine may be damaged if the protection devices used for transport are not removed, or not fully removed before use. Consult the relevant paragraph in the use manual.
- After installing the machine, make sure it does not rest on the power cord.
- After positioning the machine, lock the brakes on the front wheels before use (for ASC30A and ASC50A only).
- The machine is equipped with wheels for handling in loco; however, it is not suited for being towed: the wheels can only be used for small manual movements.

EN

USE

- This machine is designed to dry stainless steel and silver cutlery after washing. Do not use it for purposes other than those for which it was designed.
- Do not place your hands inside the drying basin. High temperatures are reached near the heat resistance temperatures (about 150 °C) and could burn.
- Ultraviolet light: direct exposure burns eyes and skin.
- Do not overload the machine. Follow the instructions in the manual.
- Resting against or sitting on the machine may cause it to tip.

CUSTOMER SERVICE/REPAIRS

- In the event of malfunctions, do not attempt to repair the machine unassisted. Repairs made by unqualified personnel may cause damages.
- For any repairs, contact an authorized HENDI service centre and request original spare parts.

2. MACHINE DESCRIPTION

These machines were designed to resolve stainless steel and silver cutlery drying problems after washing. The highly absorbent (environmentally friendly) vegetable granulate product in the vibrating circular

tank along with the thermostatically controlled heating element dries cutlery to a perfect shine leaving no water stains.



Fig. 1

The machines shown in the illustrations are made up of:

- Stainless steel structure
- Rubber lined circular basin
- Loading door
- Unloading door
- Control panel
- Basin flap (*)
- Locking wheels (*).

(*) Except for models ASC10A and ASC15A

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Production	pc./hour	2000 ÷ 3000
Max. cutlery dimension	mm	250
Power supply (1~)	V	230
Frequency	Hz	50/60
Absorption	A	3
Total installed power	W	570
Eco grain load (Corncob)	kg	2,5
Machine dimensions	mm	570x510x(H)380
Weight	kg	45
Average noise level when operating	db(A)	< 80

4. INSTALLATION

SAFETY DEVICES FOR TRANSPORT

Before starting the machine make sure all the safety devices used for transport have been removed. Keeping all pieces for future use is recommended if the machine is moved in the future.

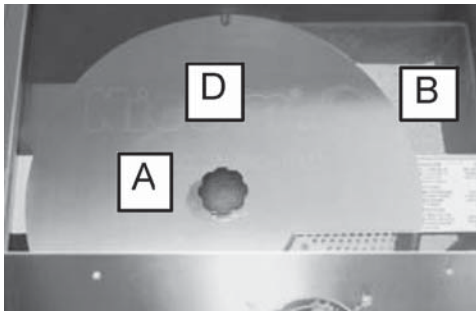


Fig. 2

1. Lift the machine lid.
2. Unscrew and remove the fastening knob (A) (Fig. 1).
3. Remove the basin lock brackets (B) (Fig. 1).
4. Assemble the lid and screw in the fastening knob.

The lid (D) must be closed before using the machine.

POSITIONING

Install the machine on a flat surface. Make sure the machine does not touch walls or other appliances in the installation area.

ELECTRICAL CONNECTIONS

The machine is equipped with a power plug cord for connections to the user's mains.

Verify that the voltage and frequency of the power supply comply with the data of the nameplate

applied on the machine.

Make sure that the electrical system is able to support the require maximum load, also considering the other appliances in use.

CONNECT THE MACHINE TO A SOCKET WITH GROUNDING

The manufacturer is not liable to damages or injuries caused by neglect to observe the abovementioned safety regulations.

When replacing the power supply cable please apply to the HENDI Technical Service.

EN



5. USE



Fig. 3

CONTROL PANEL

1. **AUTOMATIC POWER SWITCH** Powers the machine
2. **POWER INDICATOR LIGHT** Indicates that the machine is on.
3. **TEMPERATURE INDICATOR LIGHT** It indicates that the heating element is on. It switches off when the machine has reached the required temperature.

LOADING THE CORNCOB

Start the machine using the power switch {1} (Fig.3). Slowly pour the corncob (eco granular) in the upper loading door.

Pour the exact amount of corncob indicated in the technical specifications table.

Never allow the machine to run without having first making sure there is a corn cob in the drying

tank. This will prevent over-heating and damage to the tank's rubber lining.

Replace the corn cob with every 25-30 days of use. Always verify that the cutlery loaded into the machine is wet but free from oil, grease and acid substances in order not to deteriorate the coating of the tank.

EN

THERMOSTAT

The machine is equipped with a thermostat to adjust dryer element temperature (corncob). Adjustment is made by manufactures. technicians during their testing. No further adjustment is required.

The machine normally operates with the thermostat adjusted between 40° and 50°C in normal environmental conditions where machine use is foreseen.

LOADING THE MACHINE



Fig. 4

Start the machine using the power switch {1} (Fig. 3). Wait for the temperature indicator light {3} to switch off (approximately 20 min) before placing cutlery inside the machine.

Turn the UV lamp on by means of the selector {3} (Fig. 3). Position the cutlery recovery basin on the specific shelf (Fig. 5).

Place cutlery to be dried in the loading door on the upper part of the machine. Gradually introduce cutlery to be dried to prevent them from entangling.

After the use of the dryer, before switching it off, it is advisable to keep it running for 10-15 min to allow the corncob to thoroughly dry.



SAFETY WARNINGS

Safety features have been included by the manufacturer to protect operators during their work and therefore should not be removed unless for cleaning and maintenance.

Do not place your hands inside the drying basin. High temperatures are reached near the heat resistance

(about 150 °C) and could burn.

Ultraviolet light: direct exposure burns eyes and skin.

Resting against or sitting on the machine may cause it to tip.

6. MAINTENANCE

INTERNAL AND EXTERNAL CLEANING

Clean the machine daily removing any materials deposited during use. Use a sponge with warm water and dry with a soft cloth. Do not use abrasive substances.

Important: do not use alcohol, solvents or similar

products.

Clean the machine interior (basin) every time the corncob is replaced. Only use a sponge with warm water and dry with a soft cloth.

ECO GRAIN REPLACEMENT (CORNCOB)

Replace the corn cob with every 25-30 days of use.



Fig. 5

1. Disconnect the machine from the power supply by unplugging it.
2. Lift the machine lid (A) (Fig. 6).
3. Unscrew and remove the fastening knob and remove the basin lid (B) (Fig. 7).
4. Remove corncob from the basin: Manually removing (with a small shovel) the corncob and vacuuming residue is recommended.
5. Clean the basin interior.
6. Pour the exact amount of corncob (see technical specifications table) directly into the basin.
7. When finished, assemble the basin lid.
8. Close the machine lid (A) (Fig. 6).

EN



UV LIGHT CLEANING

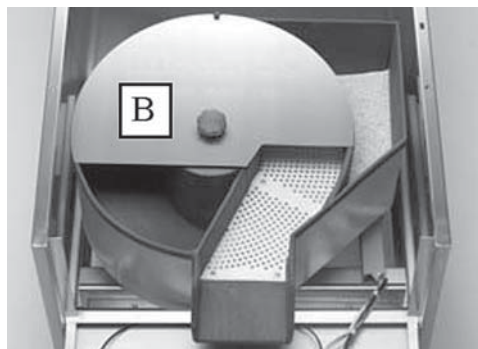


Fig. 6

1. Disconnect the machine from the power supply by unplugging it.
2. Lift the machine lid (A) (Fig. 6)..
3. Unscrew and remove (with the supplied key) the upper fastening screws on the front panel and loosen the lower side screws (Fig. 6).
4. Accurately clean the light bulb using a soft cloth removing dust that be accumulate with use. Avoid touching the light bulb with your bare hands.
5. When finished, assemble the front panel on the machine.

UV LIGHT REPLACEMENT



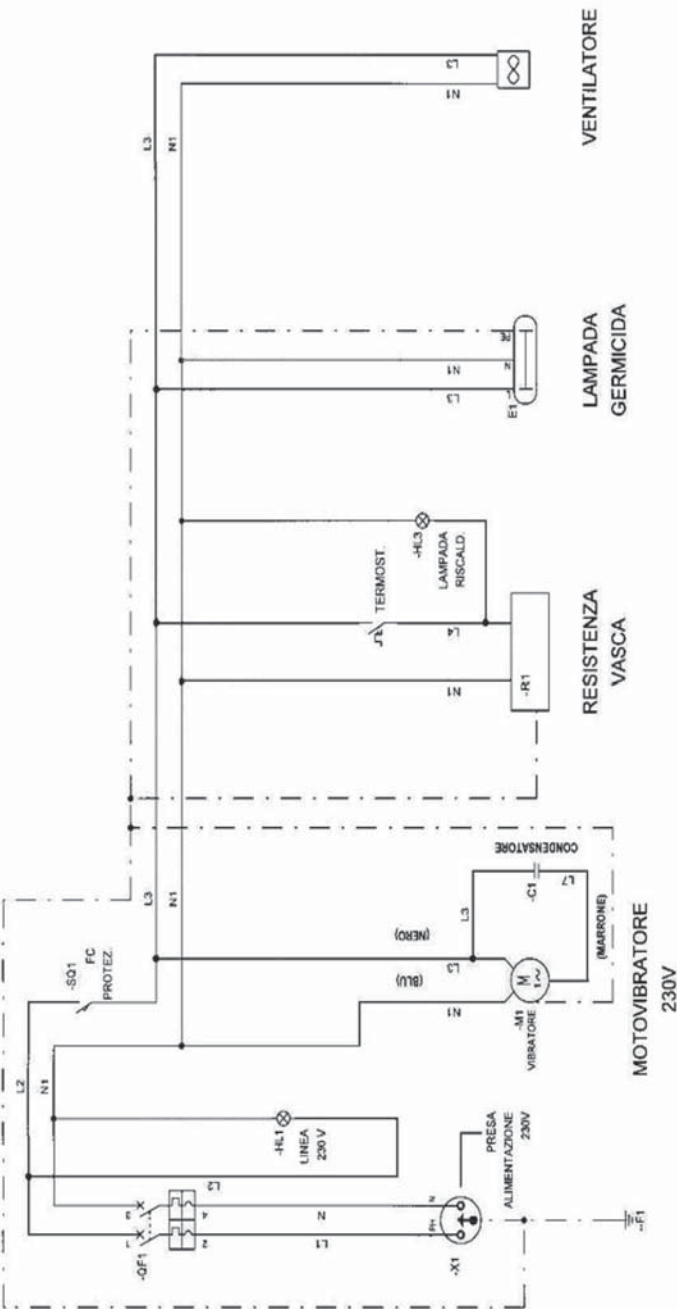
Fig. 7

1. Disconnect the machine from the power supply by unplugging it.
2. Lift the machine lid (A) (Fig. 6).
3. Unscrew and remove (with the supplied key) the upper fastening screws on the front panel and loosen the lower side screws (Fig. 6).
4. Remove the light bulb by rotating it 90° and extracting with care.
5. Carefully handle the light bulb and avoid touching it with your bare hands, dirtying the tube surfaces during assembly.
6. When finished, assemble the front panel on the machine.
7. Close the machine lid (A) (Fig. 6).

7. MALFUNCTIONS

Malfunction	Possible causes
The machine does not work	No power in the socket.
	The plug is not correctly inserted.
	The automatic power switch is not on (0).
	The machine lid is not correctly closed.
	The automatic circuit breaker was triggered.
The UV light does not turn on	Light plug disconnected.
	Light bulb burned out.
The machine does not heat	Heating element broken (call customer service).
	Thermostat broken (call customer service).
The corncob (eco grain) tends to burn	Thermostat broken (call customer service).
	Faulty or incorrectly positioned temperature probe (call customer service).
The dried cutlery is not polished or appears stained	The corncob (eco grain) has lost its absorbent and polishing properties (replace it).

8. WIRING DIAGRAM



Key

QF1	Automatic switch
HL1	Line indicator light
SQ1	Safety limit switch
M1	Motor
C1	Condenser
R1	Resistance
HL3	Heat indicator light
EH	Thermostat
E1	UV light
M2	Fan

9. LIST OF SPARE PARTS

	HENDI 231517
8 W UV light	32207068
Mini – ceiling light 8W 230 V 50 Hz	32207069
Moto-vibrator 220/230V MF rpm1440 with grounding 50Hz	32302101
Condenser	32702026
Fan 120x120 220V	32401022
Flat resistance- 230V - 440W	32604027
Thermostat	32501038
Automatic switch	32201291
Indicator light	32201104
Limit switch	32201078
Perforated service box safe for contact with food	31704067
Service box safe for contact with food	31704069
Ecological grain GRAECOL 3 kg	HENDI 975909



SPIS TREŚCI

1. OSTRZEŻENIA	13
2. OPIS URZĄDZENIA	14
3. SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	14
4. INSTALACJA	15
5. OBSŁUGA	16
6. KONSERWACJA.....	17
7. AWARIE.....	18
8. SCHEMAT ELEKTRYCZNY.....	19
9. LISTA CZĘŚCI ZAMIENNYCH.....	20

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.

1. OSTRZEŻENIA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Instrukcja stanowi dokument wydany przez firmę HENDI POLSKA Sp. z o.o. do określonego zamówienia i jest integralną częścią urządzenia. Niniejszy dokument jest powinien być łatwo identyfikowany, aby umożliwić szybkie wyszukanie i odwołania. Wszelkie prawa do kopiowania i ujawniania niniejszej instrukcji i powoływanych w niej albo załączonych dokumentach są zastrzeżone. Prawa autorskie HENDI POLSKA Sp. z o.o.

ZAKRES DOKUMENTU

Głównym celem dokumentu jest przygotowanie klienta i pracowników wyznaczonych do obsługi maszyny do prawidłowej eksploatacji zgodnie ze wskazówkami i w bezpieczny sposób.

KORZYSTANIE Z INSTRUKCJI

Niniejszy egzemplarz instrukcji stanowi integralną część urządzenia. Instrukcję należy zachować na cały okres eksploatacji urządzenia, nawet w przypadku przekazania urządzenia osobom trzecim. Wszelkie dodatkowe kopie dokumentu należy zamówić w firmie HENDI POLSKA Sp. z o.o.

KORZYSTANIE Z INSTRUKCJI

Instrukcja stanowi dokument towarzyszący urządzeniu od momentu wytworzenia do utylizacji. Dla tego stanowi jego integralny element. Przed rozpoczęciem eksploatacji, a także przez rozładowaniem urządzenia ze środka transportu należy zapoznać się z instrukcją.

OSTRZEŻENIA OGÓLNE

- Podczas rozpakowywania należy uważać, aby nie uszkodzić urządzenia. W przypadku wątpliwości nie używać urządzenia. Skontaktować się z obsługą klienta.
- Urządzenie mogą obsługiwać wyłącznie odpowiednio wyszkoleni pracownicy.

INSTALACJA

- Przed oddaniem urządzenia do eksploatacji należy zdjąć opakowanie. Nieusunięcie albo niepełne usunięcie zabezpieczeń transportowych może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia. Należy zapoznać się z odpowiednim punktem instrukcji.
- Po instalacji urządzenia sprawdzić, czy nie stoi ono na kablu zasilającym.



PRZEZNACZENIE

- Urządzenie przeznaczone jest do suszenia i polerowania sztućców stalowych i srebrnych po umyciu. Nie należy używać go niezgodnie z przeznaczeniem.
- Nie wkładać rąk do komory suszenia. Urządzenie pracuje w wysokiej temperaturze (ok. 150°C), może dojść do poparzeń.
- Promienie UV: bezpośrednie wystawienie na ich działanie prowadzi do poparzeń oczu i skóry.
- Nie przepętniać urządzenia. Postępować zgodnie z poleceniami w instrukcji.
- Opieranie się albo siadanie na urządzeniu może je przewrócić.

SERWIS/NAPRAWY

- W przypadku nieprawidłowego działania lub problemów nie próbować samodzielnie naprawiać urządzenia. Naprawy wykonane przez niewykwalifikowanych pracowników mogą prowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- W celu naprawy należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

2. OPIS URZĄDZENIA

Urządzenie przeznaczone jest do suszenia i polerowania sztućców stalowych i srebrnych po umyciu. Do suszenia sztućców i usuwania z nich śladów po wodzie stosowany jest wysokochłonny (ekologiczny) granulat roślinny umieszczany w wibrującym okrągłym pojemniku z grzałką.



Rys. 1

Urządzenia przedstawione na zdjęciach składają się z:

- Obudowy ze stali nierdzewnej
- Okrągłej, wyłożonej gumowym materiałem komory
- Otworu wlotowego
- Otworu wylotowego
- Panelu sterowania

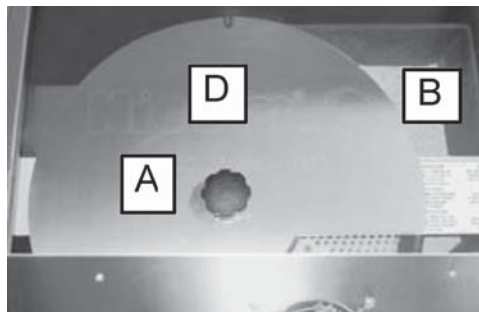
3. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Wydajność	szt./godz.	2000 – 3000
Maksymalna długość sztućców	mm	250
Zasilanie	V	230
Częstotliwość	Hz	50/60
Zabezpieczenie	A	3
Moc	W	570
Granulat ekologiczny (kukurydziany)	kg	2,5
Wymiary urządzenia	mm	570x510x(H)380
Waga	kg	45
Średnia emisja hałasu podczas pracy	dB (A)	< 80

4. INSTALACJA

ZABEZPIECZENIA TRANSPORTOWE

Przed uruchomieniem urządzenia należy usunąć wszystkie zabezpieczenia transportowe. Należy zachować zabezpieczenia na wypadek transportu urządzenia w przyszłości.



Rys. 2

1. Podnieść pokrywę urządzenia.
2. Odkręcić i zdjąć pokrętło mocujące (A) (rys. 2).
3. Zdjąć klamry blokujące komorę (B) (rys. 2).
4. Zamontować pokrywę i zamocować pokrętłem.

Przed użyciem urządzenia należy zamknąć pokrywę (D).

UMIEJSCOWIENIE

Urządzenie należy zainstalować na płaskiej powierzchni. Upewnić się, że urządzenie nie styka się ze ścianami albo innymi urządzeniami.

POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

Urządzenie wyposażone jest w kabel zasilający do podłączenia do sieci.

Należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość zasilania odpowiadają parametrom na tabliczce znamionowej urządzenia.

Upewnić się, że instalacja elektryczna obsługuje wymagane obciążenie maksymalne, uwzględniając inne podłączone urządzenia.

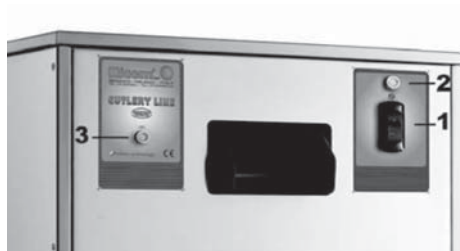
Podłączyć urządzenie do gniazdka z uziemieniem.

Producent nie odpowiada za uszkodzenia ani obrażenia spowodowane nieprzestrzeganiem powyższych zasad bezpieczeństwa.

Aby wymienić kabel zasilający, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym firmy HENDI POLSKA Sp. z o.o.



5. OBSŁUGA



Rys. 3

PANEL STEROWANIA

1. **AUTOMATYCZNY WŁĄCZNIK** Włącza zasilanie urządzenia
2. **KONTROLKA ZASILANIA** Sygnalizuje, że urządzenie jest włączone.
3. **KONTROLKA TEMPERATURY** Oznacza, że grzałka jest włączona. Wyłącza się, gdy urządzenie osiągnie wymaganą temperaturę.

WSYPIWANIE GRANULATU KUKURYDZIANEGO

Uruchomić urządzenie za pomocą włącznika [1] (rys. 3). Powoli wsypywać granulę kukurydzianą przez górny wlot.

Wyspać ilość granulatu wskazaną w tabeli specyfikacji technicznych.

Nie uruchamiać urządzenia nie upewniwszy się, że w pojemniku znajduje się granulę. Pozwoli to

uniknąć przegrzania i uszkodzenia gumowej okładziny pojemnika.

Co 25-30 dni eksploatacji wymieniać granulę.

Zawsze dokładnie sprawdzać, czy sztućce ładowane do urządzenia są mokre i wolne od oleju, tłuszczu i kwasów, które mogą uszkodzić powłokę pojemnika.

PL

TERMOSTAT

Urządzenie wyposażono w termostat pozwalający regulować temperaturę granulatu suszącego.

Urządzenie regulowane jest przez serwisantów producenta podczas prób. Dalsza regulacja nie jest wymagana.

Urządzenie zazwyczaj pracuje przy temperaturze ustawionej w zakresie od 40° do 50°C w normalnych warunkach, dla których przewidziano eksploatację urządzenia.

ŁADOWANIE URZĄDZENIA



Rys. 4

Uruchomić urządzenie za pomocą włącznika [1] (rys. 3). Odczekać aż zgaśnie kontrolka temperatury [3] (ok. 20 min.) przed umieszczeniem sztućców w urządzeniu.

Włączyć lampę UV za pomocą przycisku [3] (rys. 3). Zamontować półkę na sztućce (rys. 5).

Sztućce do wysuszenia podać przez otwór w górnej części urządzenia. Stopniowo wkładać sztućce do wysuszenia, aby uniknąć ich sklejania.

Po zakończeniu używania i przed wyłączeniem zaleca się pozostawienie urządzenia pracującego na 10-15 min w celu osuszenia granulatu.



OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie wyposażono w zabezpieczenia fabryczne mające chronić operatorów, poza myciem i konserwacją nie wolno ich zdejmować.

Nie wkładać rąk do komory suszenia. Urządzenie pracuje w wysokiej temperaturze (ok. 150°C), może dojść do poparzeń.

Promienie UV: bezpośrednie wystawienie na ich działanie prowadzi do poparzeń oczu i skóry.

ZABRANIA SIĘ OPIERAĆ I/LUB SIADAĆ NA URZĄDZENIU. Opieranie się i/lub siadanie na urządzeniu może je przewrócić i przyczynić się do uszkodzeń ciała.

6. KONSERWACJA

CZYSZCZENIE WEWNĄTRZ I NA ZEWNĄTRZ

Codziennie czyścić urządzenie usuwając ewentualne nagromadzone osady. Myć gąbką z ciepłą wodą i osuszyć miękką ścierką. Nie stosować środków ściernych.

Ważne: nie używać alkoholu, rozpuszczalników ani

podobnych produktów.

Wnętrze urządzenia (komorę) czyścić przy każdej wymianie granulatu. Myć tylko gąbką z ciepłą wodą i osuszyć miękką ścierką.

WYMIANA GRANULATU KUKURYDZIANEGO

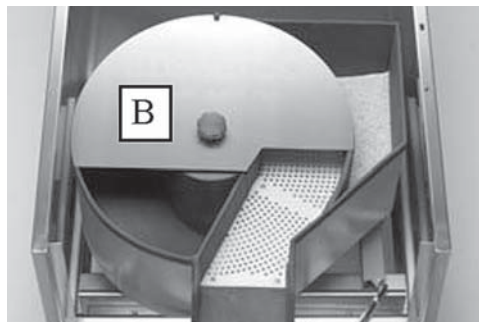


Rys. 5

1. Odtąć urządzenie od zasilania odtwarzając kabel.
2. Podnieść pokrywę urządzenia (A) (rys. 6).
3. Odkręcić i zdjąć pokrętło mocujące i zdjąć pokrywę komory (B) (rys. 7).
4. Usunąć granulatu z komory: Zalecane jest ręczne (łopatką) usunięcie granulatu i odessanie pozostałości.
5. Wyczyścić wnętrze komory.
6. Wsypać odpowiednią ilość granulatu kukurydzianego (patrz tabela specyfikacji technicznych) bezpośrednio do komory.
7. Po zakończeniu założyć pokrywę komory.
8. Zamknąć pokrywę urządzenia (A) (rys. 6).

PL

CZYSZCZENIE LAMPY UV



Rys. 6

1. Odtąć urządzenie od zasilania odtwarzając kabel.
2. Podnieść pokrywę urządzenia (A) (rys. 6).
3. Odkręcić (dołączonym kluczem) i zdjąć górne śruby mocujące z przedniego panelu i poluzować dolne śruby boczne (rys. 6).
4. Dokładnie wyczyścić żarówkę miękką ściereczką usuwając nagromadzony kurz. Unikać dotykania żarówki gołymi rękami.
5. Po zakończeniu założyć przedni panel na urządzenie.



WYMIANA LAMPY UV



Rys. 7

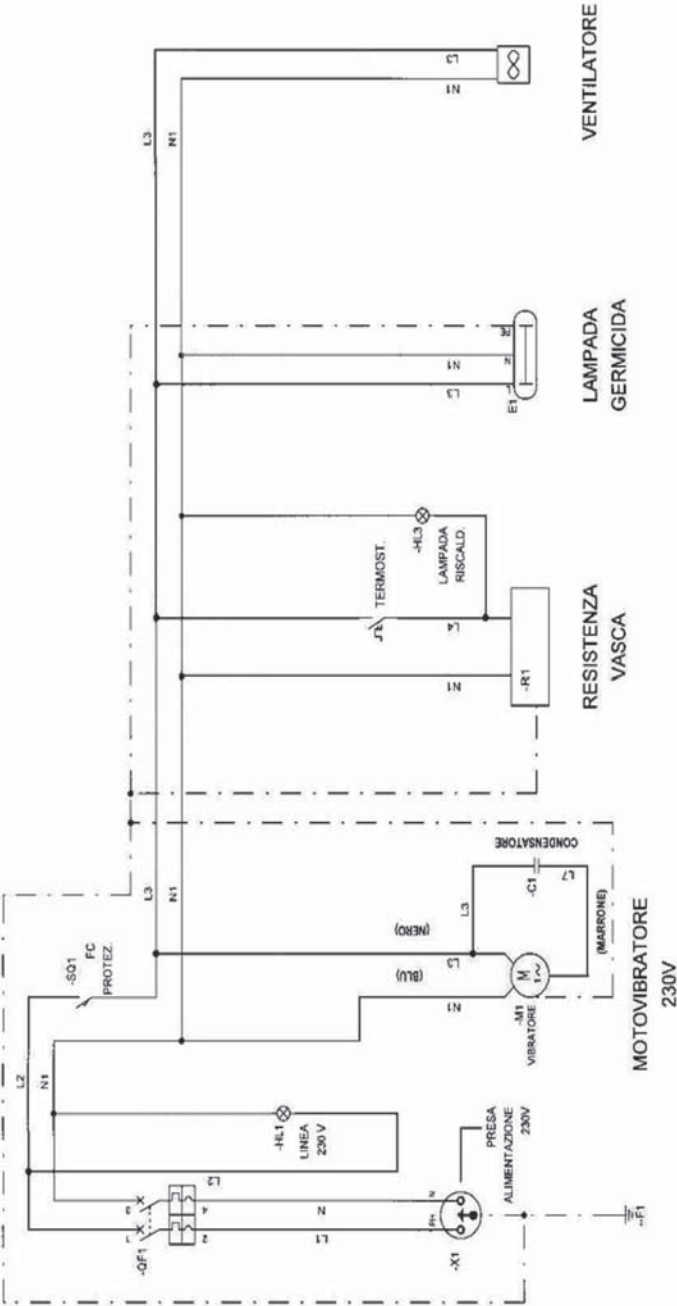
Aby zapewnić odpowiednie działanie urządzenia, lampę (światłówkę) należy wymieniać do 8000 godzin

1. Odtąć urządzenie od zasilania odtwarzając kabel.
2. Podnieść pokrywę urządzenia (A) (rys. 6).
3. Odkręcić (dotaczonym kluczem) i zdjąć górne śruby mocujące z przedniego panelu i poluzować dolne śruby boczne (rys. 6).
4. Obrócić żarówkę o 90° i ostrożnie ją wyjąć.
5. Ostrożnie obchodzić się z żarówką, unikać dotykania jej gołymi rękoma i zabrudzenia powierzchni w trakcie montażu.
6. Po zakończeniu założyć przedni panel na urządzenie.
7. Zamknąć pokrywę urządzenia (A) (rys. 6).

7. AWARIE

Awaria	Możliwe przyczyny
Urządzenie nie włącza się	Brak zasilania w gniazdku
	Nieprawidłowo podłączona wtyczka
	Wtycznik nie został włączony
	Nieprawidłowe zamknięcie pokrywy urządzenia
	Zadziałanie automatycznego wyłącznika
Lampa UV nie włącza się	Wtyczka lampy odłączona
	Przepalona żarówka
Urządzenie nie nagrzewa się	Uszkodzenie grzałki (wezwać serwis)
	Uszkodzenie termostatu (wezwać serwis)
Granulat przypala się	Uszkodzenie termostatu (wezwać serwis)
	Uszkodzona albo niepoprawnie podłączona sonda (wezwać serwis)
Osuszone sztuczce nie są wypolerowane lub występują plamy	Granulat utracił właściwości chłonne i polerujące (wymienić granulat)

8. SCHEMAT ELEKTRYCZNY



Przycisk	
QF1	Włącznik
HL1	Kontrolka zasilania
SQ1	Wyłącznik bezpieczeństwa
M1	Silnik
C1	Kondensator
R1	Rezystor
HL3	Kontrolka nagrzewania
EH	Termostat
E1	Lampa UV
M2	Wentylator



9. LISTA CZĘŚCI ZAMIENNYCH

	HENDI 231517
Lampa UV 8W	32207068
Mini - oświetlenie górne 8W 230 V 50 Hz	32207069
Silnik wibracyjny 220/230V MF obr/min 1440 z uziemieniem 50Hz	32302101
Kondensator	32702026
Wentylator 120x120 220V	32401022
Rezystor płaski - 230V - 440W	32604027
Termostat	32501038
Włącznik	32201291
Kontrolka	32201104
Wyłącznik bezpieczeństwa	32201078
Perforowana skrzynka dopuszczona do kontaktu z żywnością	31704067
Serwisowa skrzynka dopuszczona do kontaktu z żywnością	31704069
Granulat ekologiczny waga 3 kg	HENDI 975909



[illegible]

[illegible]

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 Gądk, Poland
Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

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

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

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

Hendi HK Ltd.

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

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.