



Instrukcja obsługi
User manual

KRAJALNICA REVOLUTION 220

MEAT SLICER REVOLUTION 220



Item: 210239

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie
dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

You should read this user manual carefully before
using the appliance



Zachowaj instrukcję urządzenia.
Keep this manual with the appliance.



Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
For indoor use only.



SPIS TREŚCI

WPROWADZENIE.....	3
1. INFORMACJE O KRAJALNICY	3
2. DANE TECHNICZNE	5
3. DOSTAWA KRAJALNICY	6
4. INSTALACJA	6
5. OBSŁUGA KRAJALNICY.....	8
6. STANDARDOWE MYCIE	11
7. KONSERWACJA	13
8. LISTA CZĘŚCI ZAMIENNYCH KRAJALNICY.....	14
9. GWARANCJA	15
10. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA	16

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Revolution. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

WPROWADZENIE

Niniejsza instrukcja ma na celu przedstawienie użytkownikom informacji o kraljalnicy i jej specyfikacji oraz dostarczenie niezbędnych instrukcji dotyczących użytkowania i konserwacji urządzenia w celu zapewnienia jego optymalnej eksploatacji i zachowania jego efektywności przez długi czas.

Niniejsza instrukcja jest przeznaczona dla wykwalifikowanych osób posiadających odpowiednie umiejętności, ma za zadanie poinformować ich o użytkowaniu i okresowej konserwacji kraljalnicy.

1. INFORMACJE O KRAJALNICY

1.1. OGÓLNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Kraljalnica może być obsługiwana wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowane osoby, które zapoznaly się ze środkami bezpieczeństwa opisanymi w instrukcji.
- W przypadku zmian personelu, należy przeprowadzić szkolenie.
- Mimo że kraljalnica jest wyposażona w zabezpieczenia niebezpiecznych miejsc, zaleca się nie dotykać noża ani ruchomych elementów.
- Przed przystąpieniem do mycia i konserwacji, odłączyć kraljalnicę od zasilania.
- Należy wziąć pod uwagę ryzyko resztkowe, kiedy zabezpieczenia są zdjęte w celu przeprowadzenia mycia i konserwacji.
- Mycie i konserwacja wymagają skupienia.
- Regularna kontrola przewodu zasilającego jest absolutnie konieczna. Zużyty lub uszkodzony przewód może stanowić duże ryzyko porażenia prądem.
- Jeśli kraljalnica działa nieprawidłowo zaleca się zaprzestanie jej użytkowania i powstrzymanie się od samodzielnej naprawy. Prosimy skontaktować się z autoryzowanym serwisem
- **Nie wolno używać kraljalnicy do krojenia zamrożonych produktów, mięsa z kośćmi lub ryb z ośćmi ani innych produktów innych niż żywnościowe.**
- **Nie wolno obsługiwać kraljalnicy bez pomocy dociskacza, kiedy do pokrojenia pozostał mały kawałek mięsa.**
- **Nie przyjmować niebezpiecznych pozycji, nóż może powodować obrażenia.**

PL

- Producent i/lub sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności w następujących przypadkach:
 - jeśli w krajalnicę ingerował nieupoważniony personel;
 - jeśli niektóre części zostały wymienione na nieoryginalne części zamienne;
 - jeśli instrukcje zawarte w niniejszym dokumencie nie są dokładnie przestrzegane;
 - jeśli krajalnica nie jest czyszczona i oliwiona odpowiednimi produktami.

1.2. SYSTEMY BEZPIECZEŃSTWA ZAMONTOWANE W KRAJALNICY

MECHANICZNY SYSTEM BEZPIECZEŃSTWA

Mechaniczny system bezpieczeństwa krajalnicy opisany w niniejszej instrukcji jest zgodny z dyrektywami WE 2006/42 oraz regulacjami EN 1974.

System bezpieczeństwa składa się z (patrz 1.3.3):

- ostony noża;
- pierścienia;

- obudowy noża;
- dociskacza do mięsa;
- pokrętła dociskacza do mięsa z nakrętką i podkładką dystansową;
- ostona dłoni przy tacce na żywność;

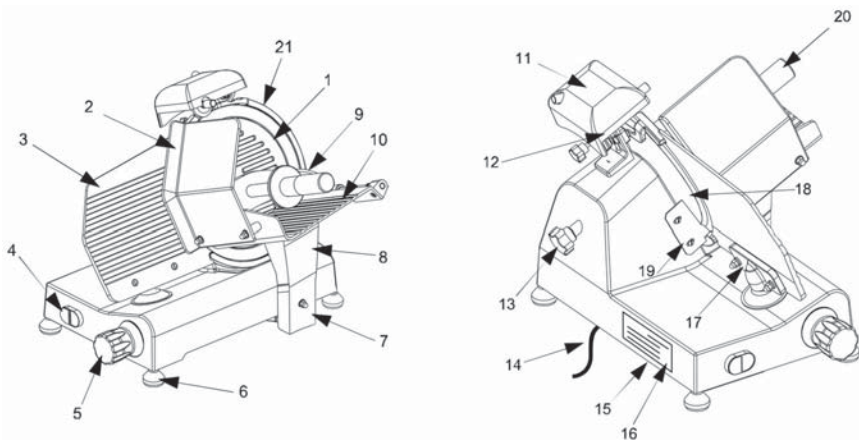
ELEKTRONICZNY SYSTEM BEZPIECZEŃSTWA

Krajalnica wyposażona jest w:

- mikroprzełącznik, który wyłącza krajalnicę jeśli drążek mocujący ostonę noża (poz.13, rys.1) został wyjęty; mikroprzełącznik nie pozwala na ponowne uruchomienie krajalnicy jeśli ostona nie jest ustawiona w pozycji wyłączonej.
- przekaźnik w skrzynce sterującej, który wymusza ponowne uruchomienie krajalnicy w przypadku wystąpienia przerwy w dostawie prądu.

Mimo że krajalnice zgodne z WE są wyposażone w zabezpieczenia elektroniczne i mechaniczne (kiedy krajalnica pracuje oraz w trakcie konserwacji i mycia), wciąż istnieje RYZYKO RESZTKOWE, którego nie da się całkowicie wyeliminować. Ryzyko takie jest wyszczególnione w instrukcji pod znakiem OSTRZEŻENIE. Nóż i inne części urządzenia mogą prowadzić do skaleczeń i obrażeń.

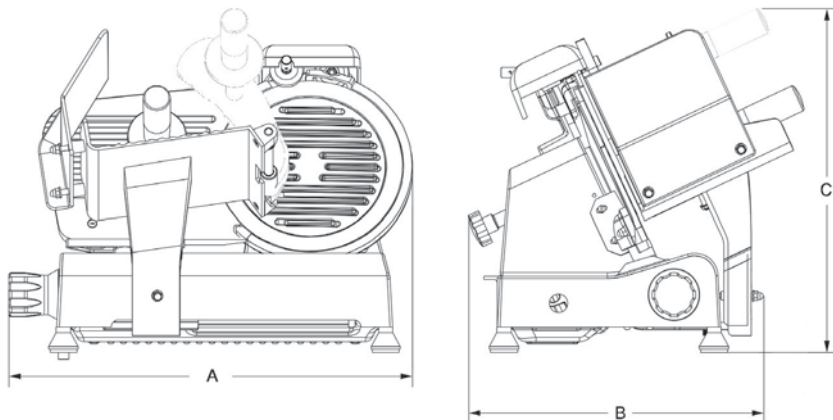
1.3. CZĘŚCI KRAJALNICY



Rys. 1

1. Ostona noża
2. Ostona dłoni
3. Regulator grubości (płyta oporowa)
4. Panel przycisków
5. Pokrętko regulacyjne
6. Nóżki
7. Śruba blokady wózka
8. Wspornik
9. Dociskacz żywności
10. Tacka na żywność
11. Ostrzałka
12. Pokrętko blokady ostrzałki
13. Drażek mocujący ostonę noża
14. Przewód zasilający
15. Podstawa
16. Tabliczka znamionowa - numer seryjny
17. Wspornik regulatora grubości
18. Nóż
19. Deflektor
20. Pokrętko dociskacza do mięsa
21. Ostona pierścieniowa noża

2. DANE TECHNICZNE



Rys. 2

Model	REVOLUTION 210239
Średnica noża	220 mm
Silnik	120 W / 0,15 KM
Zasilanie	230 V/1 N/50 Hz
Grubość krojenia	0 – 11 mm
Zakres wózka	245 mm
Rozmiar tacki	230x230 mm
Wymiary A x B x C	479x398x404 mm
Masa netto	13,3 kg
Poziom hałasu	60 dB

Producent i sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności wynikające z błędów drukarskich lub transkrypcji, występujące w niniejszej instrukcji. Zgodnie z naszą polityką

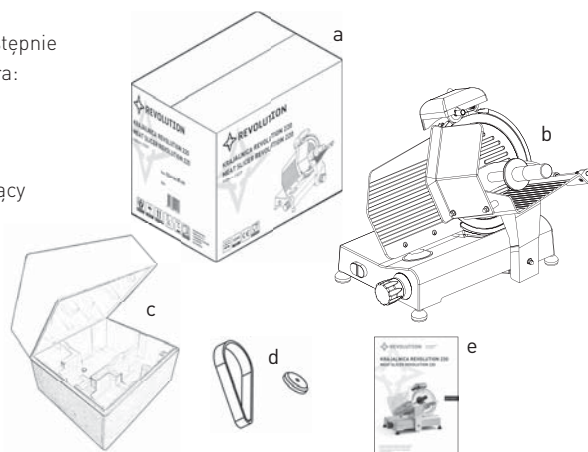
ciągłego udoskonalania produktów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie, opakowaniu oraz specyfikacjach zawartych w dokumentacji bez uprzedniego powiadomienia.

3. DOSTAWA KRAJALNICY

3.1. WYSYŁKA KRAJALNICY

Krajalnice są odpowiednio pakowane, a następnie wysyłane z magazynów. Opakowanie zawiera:

- a) kartonowe pudełko;
- b) krajalnicę;
- c) dwa opakowania z pianki polietylenowej;
- d) koto ściernie ostrzałki oraz pas przenoszący napęd z silnika na nóż
- e) instrukcję;



Rys. 3

3.2. SPRAWDZANIE ZAWARTOŚCI PACZKI PRZY DOSTAWIE

Jeśli przy dostawie nie stwierdzono zewnętrznych uszkodzeń, otworzyć paczkę i sprawdzić, czy zawiera wszystkie elementy. Jeśli przesyłka była przenoszona nieostrożnie, jest wgnieciona lub zniszczona, należy poinformować dostawcę o wszelkich uszkodzeniach. Niezwłocznie przy dostawcy wy-

pełnić szczegółowo odpowiedni formularz z firmy kurierskiej dotyczący zakresu uszkodzeń i/lub braków urządzenia. Późniejsze reklamacje nie będą uznawane. **Nie przewracać paczki!!!** W trakcie transportu należy podnosić karton za 4 narożniki (równoległe do ziemi).

3.3. UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Elementy opakowania (kartonowe pudełko, palety, folia i poliuretan) należą do odpadów komunalnych, zatem można je łatwo zutylizować.

Jeśli krajalnica będzie instalowana w krajach, gdzie obowiązują szczególne przepisy, opakowanie należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

4. INSTALACJA

4.1. USTAWIANIE KRAJALNICY

Krajalnica musi być ustawiona na blacie roboczym odpowiednim do całkowitych wymiarów krajalnicy, wskazanych w „TABLICY 1” (w zależności od modelu). Błat musi być odpowiednio duży, dobrze wyprofilowany, suchy, gładki, wytrzymały, stabilny i

umieszczony na wysokości 80 cm od ziemi. Ponadto urządzenie musi być ustawione w pomieszczeniu o max. wilgotności 75%, o temperaturze od +5°C do +35°C, czyli w warunkach, które nie spowodują usterek krajalnicy.

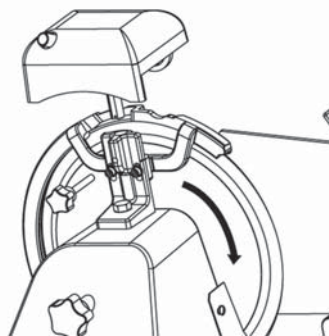
4.2. PODŁĄCZENIE DO SIECI

Krajalnica wyposażona jest w przewód zasilający oraz wtyczkę typu europejskiego.

Podłączyć krajalnicę do źródła zasilania 230 V/1 N /50 Hz. Należy sprawdzić, czy uziemienie działa prawidłowo.

Należy też sprawdzić wartości na tabliczce znamionowej – czy numer seryjny odpowiada wskazaniom na liście przewozowym.

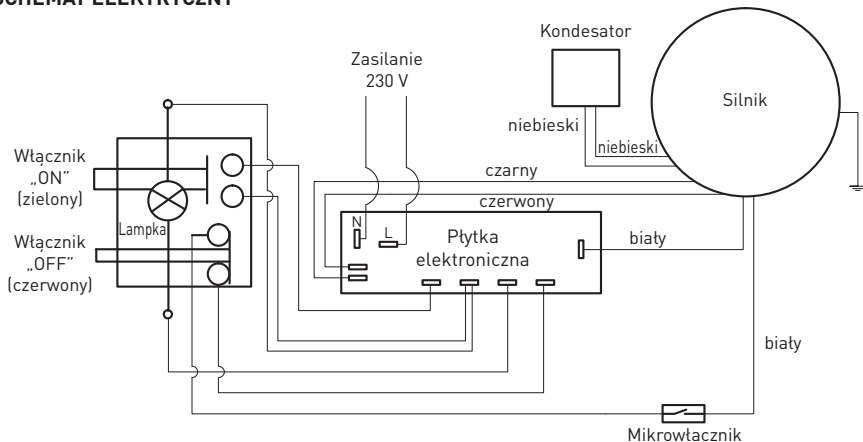
Jeśli kierunek obrotu jest niewłaściwy, zamienić dwa z trzech przewodów zasilania we wtyczce lub w gniazdku.



Rys. 4. Kierunek obrotu noża

 REVOLUTION		
Hendi Polska, ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądkki, tel.: 61 658 70 00, www.revolution.pl		
Krajalnica Revolution 220 / Meat slicer Revolution 220		
Kod/Item: 210239	Napięcie/Voltage: 230 V / 50 Hz	
Data/Date:	Nr seryjny/Serial no.:	

4.3. SCHEMAT ELEKTRYCZNY



PL

4.4. SPRAWDZANIE DZIAŁANIA

Przed przetestowaniem krajalnicy sprawdzić, czy tacka na żywność jest zablokowana. Następnie sprawdzić działanie zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- nacisnąć przycisk włączania „I” (ON) i wyłączenia „0” (OFF);

- sprawdzić przesuw tacki na żywność oraz dociskacza do mięsa;
- sprawdzić działanie i regulację podstawki za pomocą pokrętła regulacyjnego
- sprawdzić działanie ostrzałki;
- sprawdzić, czy krajalnica wyłączy się po odkręceniu dźwaka mocującego osłonę noża.

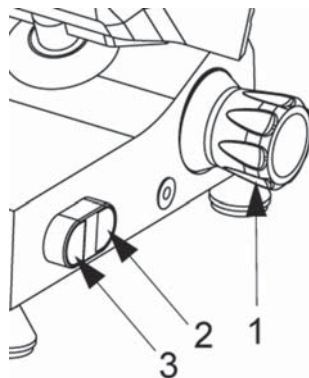
5. OBSŁUGA KRAJALNICY

5.1. ELEMENTY STEROWANIA

Elementy sterowania są umieszczone po lewej stronie podstawy, jak pokazano na poniższym rysunku.

Położenie elementów sterowania

- 1 - Pokrętko regulacyjne do ustawiania grubości plastrów.
- 2 - Przycisk włączania „I”
- 3 - Przycisk wyłączenia „0”



Rys. 6

5.2. UKŁADANIE I KROJENIE ŻYWNOSCI

OSTRZEŻENIE: Produkty przeznaczone do krojenia mogą być układane na tacce do żywności tylko jeśli pokrętko regulacyjne jest ustawione w położeniu „0”, należy też zwrócić szczególną uwagę na nóż i ostre krawędzie.

Procedura przebiega następująco:

- po umieszczeniu produktu na tacce na żywność i oparciu o podstawkę, zablokować go ramieniem z uchwytnymi;
- obracać pokrętko regulacyjne w celu otrzymania pożądanego grubości plastrów;
- aby uniknąć wypadków, osoba obsługująca krajalnicę musi stać przodem do urządzenia w odpowiedniej pozycji: opręć prawą rękę na dociskaczu do mięsa, a lewą obok deflektora (**nie dotykać noża**); ciało musi być w pozycji prostopadłej do blatu roboczego (patrz Rys. 7a). **OSTRZEŻENIE:**

Zwrócić szczególną uwagę: żadna część ciała nie może mieć kontaktu z nożem (patrz Rys.7b);

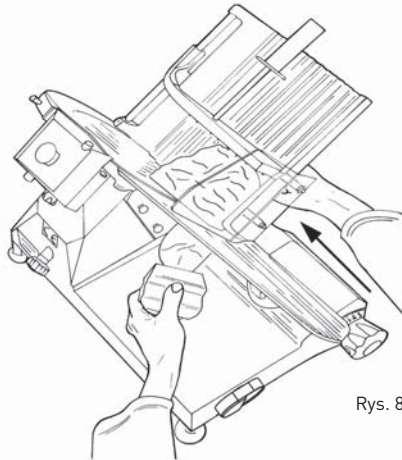
- nacisnąć przycisk włączania „I”;
- równomiernie przesuwając wózek (tacka na żywność + dociskacz do mięsa + wspornik) w kierunku noża, nie dociskając żywności dociskaczem, ponieważ jest dociskana do podstawki pod własnym ciężarem. Nóż z łatwością potnie żywność, a plastry zostaną poprowadzone przez deflektor na tackę (patrz Rys. 8);
- nie obsługiwać krajalnicy bez żywności;
- po pocięciu żywności ustawić pokrętko regulacyjne w pozycji „0” i wyłączyć urządzenie, ustawiając przetacznik w pozycji „0”;
- naostrzyć nóż jak tylko pocięte kawałki będą nierówne lub postrzępione, a krojenie stanie się utrudnione (patrz pkt. 5.3).



Rys. 7a. Prawidłowa pozycja



Rys. 7b. Zła pozycja



Rys. 8. Krojenie mięsa

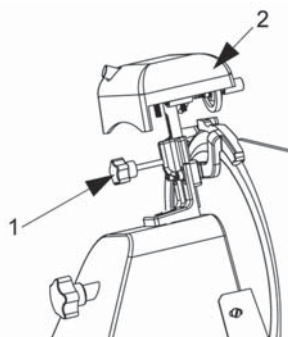
5.3. OSTRZENIE NOŻA

OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do ostrzenia noża należy zwrócić uwagę na **RYZIKO RESZTKOWE** (patrz pkt.1.2.2), które odnosi się do ryzyka obrażeń w przypadku nieprzestrzegania poniższych instrukcji.

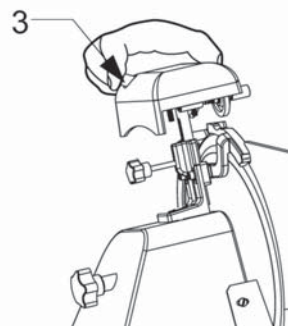
Noż musi być ostrzony co jakiś czas, kiedy tylko stanie się tępy. Należy wypełnić szczegółowe instrukcje:

- po odłączeniu wtyczki od gniazdka, dobrze wyczyścić nóż alkoholem, aby usunąć tłuszcz;
- odkręcić pokrętło (poz.1, Rys.9a), unieść ostrzałkę (poz.2, Rys.9a) do pozycji w której się zablokuje i obrócić o 180°.
- Następnie przesunąć ją do końca, tak aby ostrze noża znajdowało się pomiędzy dwiema ostrzałkami. Zablokować pokrętło;
- włączyć krawalnicę, przetaczając przycisk do pozycji „I” (ON);
- nacisnąć guzik (poz. 3, Rys. 9b), pozwolić, aby ostrze noża ocierało się o ostrzałkę przez około 30/40 sekund, aż na krawędzi ostrza noża utworzy się zadziór;
- naciskać jednocześnie przyciski (poz. 3 i 4, Rys 9c) przez 3-4 sekundy, następnie puścić jednocześnie.
- zaleca się wyczyścić ostrzałki po zakończeniu ostrzenia (patrz pkt. 6.2.3);
- po zakończeniu ostrzenia, przywrócić krawalnicę do pierwotnego stanu poprzez odwrócenie procedury.

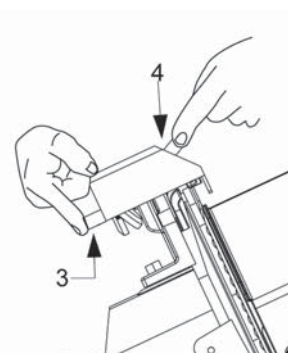
UWAGA: Nie przeciągać usuwania zadziorów powyżej 3-4 sek., aby uniknąć niebezpiecznego skrzywienia krawędzi tnącej.



Rys. 9a



Rys. 9b



Rys. 9c

6. STANDARDOWE MYCIE

6.1. CECHY OGÓLNE

- Mycie kraljalnicy należy przeprowadzać przynajmniej raz dziennie lub częściej, w zależności od potrzeby.
- Mycie musi być szczególnie dokładne w przypadku części kraljalnic mających bezpośredni lub pośredni kontakt z żywnością.
- Kraljalnicy nie wolno czyścić myjką ani strumieniem wody pod ciśnieniem, należy używać wody i neutralnego detergentu. **Nie stosować innych detergentów.** Nie wolno używać narzędzi, szczotek i innych przedmiotów, które mogą uszkodzić powierzchnię kraljalnicy.

Przed przystąpieniem do czyszczenia koniecznie należy:

- odłączyć wtyczkę zasilania od gniazdka, aby całkowicie odciąć kraljalnicę od prądu;
- ustawić pokrętko regulujące w pozycji „0”.

OSTRZEŻENIE: Zwrócić uwagę na ryzyko resztkowe spowodowane tnącymi i/lub ostrymi powierzchniami.

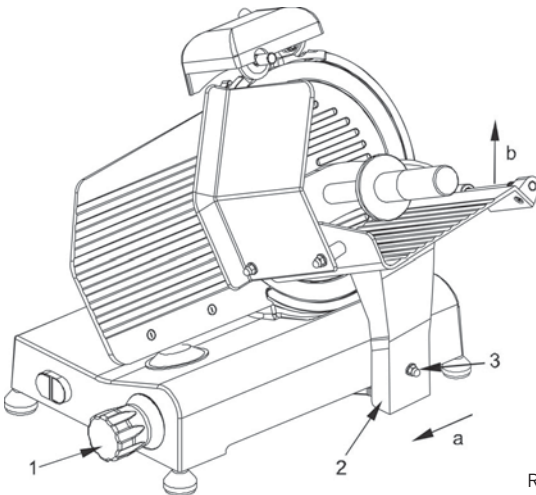
6.2. PROCEDURA MYCIA KRAJALNICY

MYCIE TACKI NA ŻYWNÓŚĆ (patrz Rys.10)

Wózek (tacka na żywność + ramię + wspornik) można łatwo zdemontować:

- ustawić pokrętko regulujące w pozycji „0” (1).
- ustawić wózek (poz. 2) na końcu przesuwu (poz. a), w pobliżu elementów sterowania;

- odkręcić śrubę (poz. 3), przesunąć wózek w górę (poz. b);
- po zdemontowaniu wózka można dokładnie umyć tackę na żywność przy pomocy gorącej wody i neutralnego detergentu (pH 7).



Rys. 10. Zdemontowanie wózka

MYCIE NOŻA, OSŁONY NOŻA I OSŁONY PIERŚCIENIOWEJ NOŻA

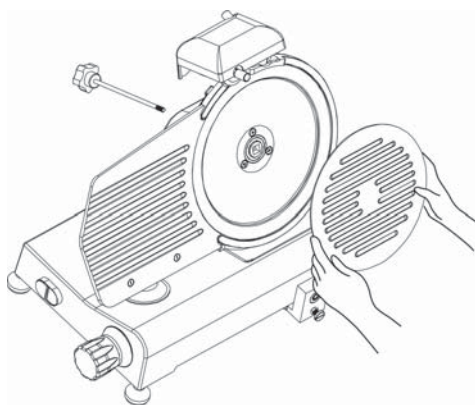
Odkręcić pokrętło dźwigni mocującego (1)
(patrz Rys. 11), aby zdjąć ostonę noża (2).

OSTRZEŻENIE: nóż należy czyścić mokrą szmatką, w metalowych rękawicach.

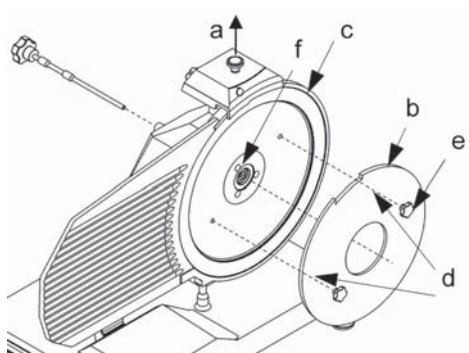
Aby umyć nóż z drugiej strony, należy go zdjąć (patrz Rys. 12).

Nóż zdejmuje się w następujący sposób:

- zdjąć ostonę noża (patrz rys. 12);
- zdjąć ostrzałkę (a) i obrócić pokrętło regulujące, aby przyrząd z plexi do zdejmowania noża (b) przylegał do niego;
- poluzować 3 lub 4 (w zależności od modelu) śruby (f) mocujące nóż;
- przyłożyć przyrząd z plexi (b) do zdejmowania noża, tak aby dwie śruby (e) weszły do otworów w nożu, obracać nóż, aż znajdzie się w odpowiedniej pozycji;
- lekko dokręcić śrubę (e).



Rys. 11. Zdejmowanie osłony noża



Rys. 12. Zakładanie przyrządu z plexi (b) w celu zdjęcia noża

PL

UWAGA: ostonę noża należy myć gorącą wodą z neutralnym detergentem.

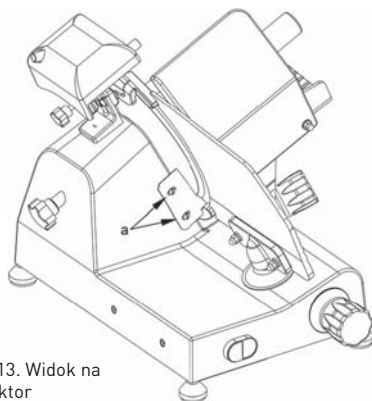
MYCIE OSTRZAŁKI

Mycie ostrzałki polega na wyczyszczeniu kamieni ostrzałki szczotką. Kamienie ostrzałki muszą znajdować się w pozycji zablokowanej, czyli muszą być zwrócone w stronę przeciwną do noża.

MYCIE DEFLEKTORA

Aby zdjąć deflektor należy odkręcić dwie śruby (a) mocujące (patrz Rys. 13).

Umyć deflektor gorącą wodą z neutralnym detergentem.



Rys. 13. Widok na deflektor



7. KONSERWACJA

CECHY OGÓLNE

Przed przystąpieniem do konserwacji należy:

- Odtąć wtyczkę zasilania od gniazdka, aby całkowicie odciąć krajalnicę od prądu.
- Umieścić pokrętło regulujące grubość w pozycji „0”.

PASEK

Nie należy regulować paska. Zazwyczaj należy go wymieniać po 3-4 latach, należy wtedy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

NÓŻKI

Nóżki mogą ulec zniszczeniu i utracić elastyczność, co ma negatywny wpływ na stabilność krajalnicy. W takim przypadku należy je wymienić. Należy wtedy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

PRZEWÓD ZASILAJĄCY

Okresowo sprawdzać zużycie przewodu zasilającego, w razie konieczności skontaktować się z „autoryzowanym serwisem” w celu jego wymiany.

NÓŻ

Należy sprawdzać, czy nóż nie zmniejszył się o więcej niż 10 mm w stosunku do pierwotnej średnicy. W celu wymiany noża, skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

OSTRZAŁKI

Sprawdzać, czy ostrzałki zachowały odpowiednie właściwości ściernie w trakcie ostrzenia. Aby nie uszkodzić noża, muszą być one okresowo wymieniane. W tym celu należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

OLIWIENIE PROWADNIC

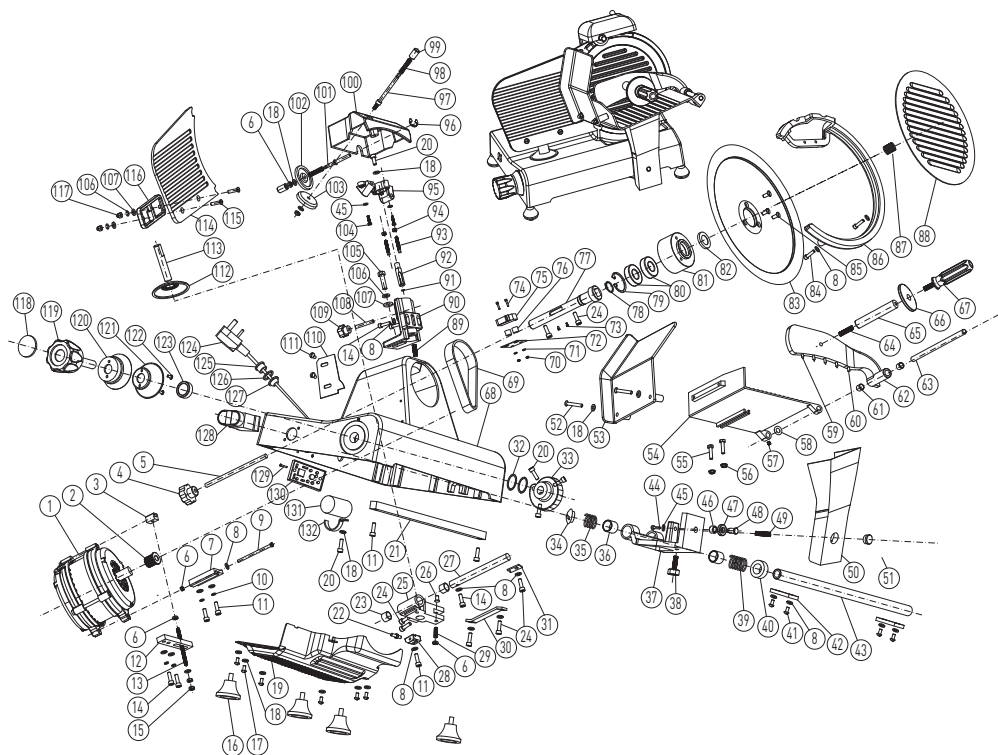
Co jakiś czas nałożyć kilka kropli oleju na okrągłą prowadnicę, po której porusza się wózek. Czynność tę można wykonać przez otwór (OIL) obok pokrętła regulacyjnego.

OZNAKOWANIE PANELU PRZYCISKÓW

Jeśli oznakowanie panelu przycisków uległo uszkodzeniu, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu jego wymiany.



8. LISTA CZĘŚCI ZAMIENNYCH KRAJALNICY



- | | | | | | |
|----|-----------------------------|----|--|----|---|
| 1 | SILNIK | 19 | PŁYTA DOLNA | 36 | TULEJA |
| 2 | MAŁE KOŁO PASOWE SILNIKA | 20 | ŚRUBA | 37 | WSPORNIK |
| 3 | REGULATOR POŁOŻENIA SILNIKA | 21 | OŚ KWADRATOWA | 38 | ŚRUBA REGULACJI DOCISKU STOŁU DO PROWADNICY |
| 4 | ŚRUBY ZABEZPIEZAJĄCE NÓŻ | 22 | STYCZNY TRZON KRZYWKI | 39 | SPRĘŻYNA PRAWA (ODBOJNIK STOŁU PRZESUWNEGO) |
| 5 | ŚRUBY ZABEZPIEZAJĄCE NÓŻ | 23 | TULEJA MIEDZIANA | 40 | NAKRĘTKA |
| 6 | NAKRĘTKA | 24 | ŚRUBA | 41 | ŚRUBA |
| 7 | KORPUS MOCOWANIA SILNIKA | 25 | PODSTAWA PRZESUWU + PRZESUW | 42 | TRZPIEŃ OSI PRZESUWU |
| 8 | PODKŁADKA | 26 | BOLEC REGULACJI GRUBOŚCI KROJENIA | 43 | TULEJA STOŁU PRZESUWNEGO |
| 9 | ŚRUBA | 27 | OŚ PRZESUWU | 44 | ŚRUBA |
| 10 | PODKŁADKA SPRĘŻYNUJĄCA | 28 | AKCESORIUM DO PRZESUWU | 45 | PODKŁADKA |
| 11 | ŚRUBA | 29 | ŚRUBA | 46 | PODKŁADKA |
| 12 | WSPORNIK SILNIKA | 30 | PRZESUW NAPĘDZANY | 47 | ŁOŻYSKO KULKOWE |
| 13 | ŚRUBA | 31 | WYPEŁNIENIE | 48 | TRZPIEŃ PROWADNICY PRZESUWU |
| 14 | ŚRUBA | 32 | PODKŁADKA FALISTA | 49 | ŚRUBA GWINTOWANA |
| 15 | ŚRUBA | 33 | KRZYWKA | 50 | OSŁONA DOLNA STOŁU PRZESUWNEGO |
| 16 | GUMOWA NÓŻKA | 34 | ŚRUBA | 51 | ŚRUBA TRZYMAJĄCA STÓŁ PRZESUWNY |
| 17 | ŚRUBA | 35 | SPRĘŻYNA LEWA (ODBOJNIK STOŁU PRZESUWNEGO) | | |
| 18 | PODKŁADKA | | | | |



52 ŚRUBA	79 PIERŚCIEŃ SKOKOWY	107 PODKŁADKA
53 OSŁONA NA PALCE	80 ŁOŻYSKO KULKOWE	108 ŚRUBA
54 TACKA NA ŻYWNOSĆ	81 KOŁO PASOWE NAPEŁDU NOŻY	109 ŚLIMAK M6
55 ŚRUBA	82 PIERŚCIEŃ USZCZELNIAJĄCY	110 DEFLEKTOR PRZESUWU
56 NAKRĘTKA	83 NÓŻ	111 ŚRUBA
57 ŚRUBA GWINTOWANA	84 ŚRUBA	112 POKRYWA WODOODPORNĄ
58 TULEJKA TEFLONOWA ŁAPY DOCISKOWEJ	85 ŚRUBA	113 TULEJA TRZYMAJĄCA PŁYTY OPOROWEJ
59 GWÓDZIEŃ RAMIENIA	86 PIERŚCIEŃ ZABEZPIECZAJĄCY NÓŻ	114 PŁYTA OPOROWA
60 IGLICA ŁAPY DOCISKOWEJ	87 PRZEKŁADKA	115 ŚRUBA
61 MIEDZIANA TULEJKA RAMIENIA	88 OSŁONA NOŻA	116 ZAŚLEPKA PŁYTY OPOROWEJ
62 RAMIĘ	89 PRZEŁĄCZNIK MAGNETYCZNY	117 NAKRĘTKA
63 TRZPIEŃ RAMIENIA STAŁEGO	90 PODSTAWA OSTRZAŁKI	118 POKRĘTŁO REGULACJI GRUBOŚCI
64 ŚRUBA GWINTOWANA	91 MAGNES	119 POKRĘTŁO REGULACJI GRUBOŚCI
65 PRĘT OKRĄGŁY	92 TRZPIEŃ WSPORNIKA OSTRZAŁKI	120 POKRĘTŁO REGULACJI GRUBOŚCI
66 PIERŚCIEŃ PLASTIKOWY	93 ŚRUBA	121 POKRĘTŁO REGULACJI GRUBOŚCI
67 UCHWYT RAMIENIA	94 NAKRĘTKA	122 ŚRUBA
68 PODSTAWA ALUMINIOWA	95 PODSTAWA OSTRZAŁKI	123 TULEJKA MIEDZIANA
69 PAS PRZENOSZĄCY NAPĘD Z SILNIKA NA NÓŻ	96 PIERŚCIEŃ SKOKOWY	124 PRZEWÓD ZASILANIA
70 NAKRĘTKA	97 TRZPIEŃ KOŁA ŚCIERNEGO GRUBEGO	125 ŚRUBA
71 PODKŁADKA	98 SPRĘŻYNA	126 NAKRĘTKA
72 PŁYTA STAŁA MIKROPRZEŁĄCZNIKA	99 PRZYCIŚC OSTRZAŁKI	127 NAKRĘTKA
73 ŚRUBA	100 OSŁONA OSTRZAŁKI	128 WŁĄCZNIK/WYŁĄCZNIK
74 ŚRUBA	101 TRZPIEŃ KOŁA ŚCIERNEGO DROBNEGO	129 ŚRUBA
75 MIKROPRZEŁĄCZNIK	102 KOŁO ŚCIERNE DROBNE	130 PŁYTA DRUKOWANA
76 PODKŁADKA	103 KOŁO ŚCIERNE GRUBE	131 KONDENSATOR
77 OŚ WYDAJĄCA	104 ŚRUBA	132 UCHWYT TRZYMAJĄCY KONDENSATOR
78 PIERŚCIEŃ SKOKOWY	105 ŚRUBA	
	106 PODKŁADKA SPRĘŻYNUJĄCA	

9. GWARANCJA

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

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

Gwarancja jest wyraźnie wyłączone w następujących sytuacjach:

- Usterki lub uszkodzenia spowodowanego przez transport;
- Błędnej lub nieprawidłowej instalacji produktu (na przykład z powodu niedostatecznego ciągu przewodu kominowego lub wywiewu) w świetle instrukcji podanych w instrukcji obsługi dołączonej do produktu;
- Nieodpowiedniego lub nieprawidłowego zasilania elektrycznego, hydraulicznego lub gazowego;
- Nieuwagi, zaniedbania lub niekompetencji w użytkowaniu produktu, w świetle instrukcji podanych w instrukcji obsługi dołączonej do produktu;
- Użycia produktu do zastosowań innych niż te, do których urządzenie zostało przeznaczone, lub w jakikolwiek sposób niezgodnych z instrukcjami podanymi w podręczniku użytkownika dostarczonym wraz z produktem;
- Ingerencji w produkt;
- Regulacji, konserwacji lub naprawy przeprowadzonych przez nieautoryzowany personel lub z zastosowaniem nieoryginalnych części zamiennych;
- Nieodpowiedniej lub nieuważnej konserwacji produktu, niezgodnej z instrukcjami zawartymi

w podręczniku użytkownika dostarczonym wraz z produktem;

- Uszkodzeń spowodowanych przez pożar, katastrofy ekologiczne, wypadki oraz przyczyny, których nie można utożsamiać z producentem i/lub sprzedawcą.

Ponadto gwarancja nie obejmuje części malowanych albo emaliowanych, pokręteł, lamp, elementów szklanych, kamieni ogniotrwałych i transportu od klientów, użytkownika końcowego lub miejsc sprzedaży do producenta i/lub sprzedawcy i z powrotem. Koszt wymiany i instalacji pieca nie jest objęty gwarancją.

Producent oraz sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, bezpośrednie ani pośrednie spowodowane awarią urządzenia lub na skutek jego nieprzydatności do użycia.

Wszelkie naprawy przeprowadzane w okresie gwarancji nie powodują przedłużenia rzeczony gwarancji ani jej odnowienia. Nikt nie ma prawa modyfikować warunków gwarancji ani wydawać nowej gwarancji ustnej ani pisemnej.

Wszelkie spory będą rozpatrywane przez właściwy sąd w Poznaniu.

PL

OSTRZEŻENIE DLA KUPUJĄCEGO

- Urządzenie do pieczenia jest przeznaczone wyłącznie do pieczenia produktów żywnościowych
- Producent i/lub sprzedawca nie ponosi odpowiedzialność za wykonanie instalacji;
- Producent i/lub sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, bezpośrednie lub pośrednie poniesione przez osoby, zwierzęta lub mienie, spowodowane awarią urządzenia lub na skutek jego nieprzydatności do użycia.

Producent i/lub sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności lub błędy druku powstałe przy kopiowaniu niniejszego podręcznika. Producent zastrzega sobie prawo do modyfikowania produktów, kiedy to uzna za stosowne, również w interesie użytkownika, nie naruszając charakterystyki funkcjonalności i bezpieczeństwa.

10. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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



INDEX

INTRODUCTION	19
1. INFORMATION ON THE SLICER.....	19
2. TECHNICAL DATA	21
3. SUPPLY OF THE SLICER.....	22
4. INSTALLATION	22
5. OPERATING OF THE SLICER	24
6. ORDINARY CLEANING.....	27
7. MAINTENANCE.....	29
8. MEAT SLICER SPARE PARTS LIST	30
9. WARRANTY.....	31
10. DISCARDING & ENVIRONMENT	32



Dear Customer,

Thank you for purchasing this Revolution 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.

INTRODUCTION

This manual is meant to provide customers with information on the slicer and its specifications and the necessary operating and maintenance instructions in order to guarantee the best possible use of the machine and preserve its efficiency in the long term.

This manual is to be used by qualified and skilled people will be informed about the use of the slicer and its periodical maintenance.

1. INFORMATION ON THE SLICER

1.1. GENERAL PRECAUTIONS

- The slicer must be operated only by highly qualified people who are fully aware of the safety measures described in this manual.
- In case of a personnel turn over, training is to be provided in advance.
- Although the slicer is equipped with safety devices in the dangerous points, it is recommended not to touch the blade and the moving components.
- Before starting cleaning and maintenance, disconnect the slicer plug from the supply socket.
- Assess the residual risks carefully when protection devices are removed to carry out cleaning and maintenance.
- Cleaning and maintenance require great concentration.
- A regular control of the electric supply cords is absolutely necessary; a worn-out or damaged cord can expose users to great electric shock hazard.
- If the slicer shows malfunctions, it is recommended not to use it and to abstain from trying to repair it; please call the "SERVICE CENTRE".
- **Do not use the slicer for frozen products, meat and fish with bones and any products other than foodstuffs.**
- **Do not use the slicer without the help of the meat pusher, when the meat is nearly finished.**
- **Do not place yourself in a dangerous position, the blade may cause injuries.**

EN

- The manufacturer is not liable in the following cases:
 - if the slicer has been tampered by non-authorized personnel;
 - if some parts have been substituted by non original spare parts;
 - if the instructions included in this manual are not followed accurately;
 - if the slicer is not cleaned and oiled with the right products.

1.2. SAFETY SYSTEMS INSTALLED IN THE SLICER

MECHANICAL SAFETY SYSTEM

The mechanical safety system of the slicer described in this manual complies with EC directives 2006/42 and regulations EN 1974.

The safety system includes (see 1.3.3):

- blade guard;
- ring;
- blade cover;
- meat pusher;
- meat pusher knob with ring nut and spacer;
- hand cover on the food tray;

ELECTRICAL SAFETY SYSTEM

The slicer is equipped with:

- a micro-switch which stops the slicer in case the tie rod for blade guard (pos.13, Fig. 1) is removed; the micro-switch prevents from restarting the slicer if the guard has not been set in the switch-off position.
- a relay in the control box which requires the re-start of the slicer when a power cut occurs.

Even though CE version slicers are provided with electrical and mechanical protections (when the slicer is working and for maintenance and cleaning operations), there are still **RESIDUAL RISKS** that cannot be eliminated completely; these risks are mentioned in this manual under **WARNING. The blade and other parts of the machine can cause cuts and injuries.**

1.3. SLICER COMPONENTS

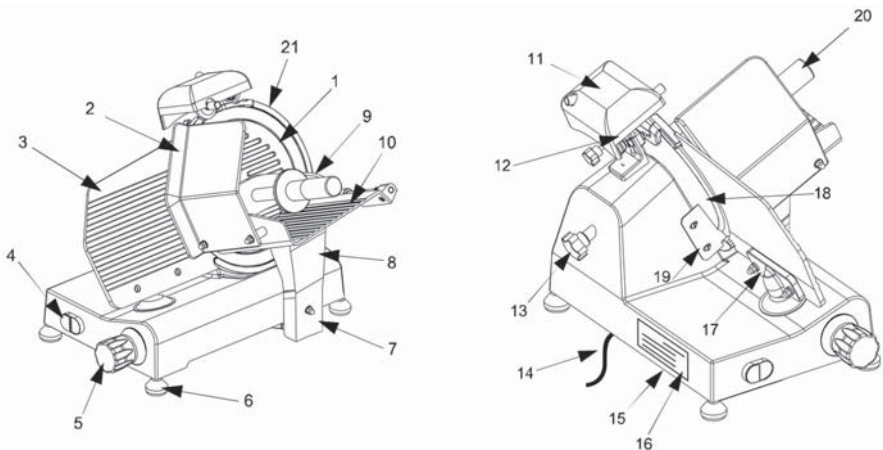


Fig. 1

1. Blade guard
2. Hand cover
3. Thickness gauge (plate)
4. Push-button panel
5. Dial knob
6. Feet
7. Carriage lock screw
8. Stem
9. Meat press
10. Food tray
11. Sharpener
12. Sharpener locking knob
13. Tie rod for blade guard
14. Power supply cord
15. Base
16. Rating plate - serial number
17. Thickness gauge support
18. Blade
19. Deflector
20. Meat press knob
21. Ring

2. TECHNICAL DATA

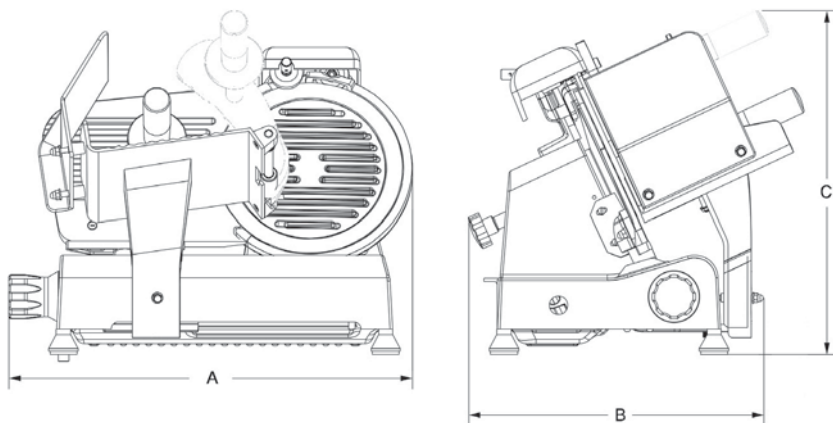


Fig. 2

MODEL REVOLUTION 210239

Blade $\varnothing 220$ mm

Motor 120 W / 0,15 hp

Power Supply 230 V/1 N/50 Hz

Cut thickness 0 - 11 mm

Run of carriage 245 mm

Tray size 230x230 mm

Dimensions A x B x C 479x398x404 mm

Net weight 13,3 kg

Noise level 60 dB

The manufacturer and dealer is not liable for any inaccuracies due to printing errors or transcription, in this manual. In line with our policy of continuous improvement products, we reserve the

right to make modification of the product, packaging and specifications contained in the Documentation without prior notice.

EN

3. SUPPLY OF THE SLICER

3.1. DISPATCH OF THE SLICER

Slicers are accurately packed and then dispatched from our warehouses; the package includes:

- a) a carton box;
- b) the slicer;
- c) two polythene polyfoam packages;
- d) a wheel & a V-welt;
- e) manual;

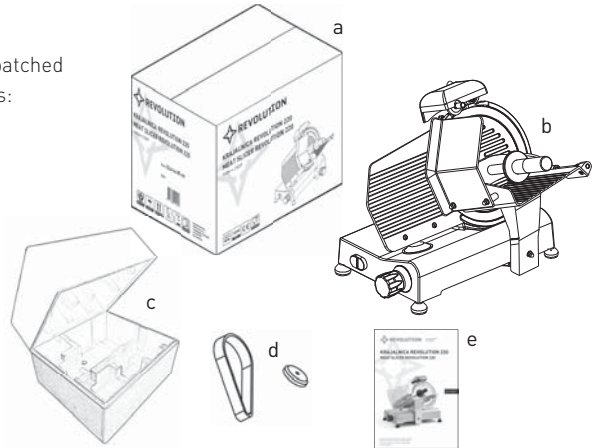


Fig. 3

3.2. PACKAGE CHECK UPON ARRIVAL

If no external damage is evident on the package upon its arrival, open it and check that all the components are inside. If the package has suffered from rough handling, bumps or crashes, the carrier must be informed about any damage; moreover a detailed report on the extent of the

damage caused to the machine must be filled the delivery date shown in the shipping documents. **Do not overturn the package!!!** When the package is transported, make sure, the box is lifted by the 4 corners (parallel to the ground).

3.3. PACKAGING DISPOSAL

The components of the packaging (carton box, pallets, plastic straps and polyurethane) are urban solid waste; therefore they can be easily disposed.

If the slicer is to be installed in countries where specific regulations are in force, packaging must be disposed in compliance with them.

4. INSTALLATION

4.1. SETTING UP ON THE SLICER

The slicer must be installed upon a working table suitable for the slicer's overall dimensions shown in TABELA 1 (according to the model); therefore it must be adequately large, well leveled, dry, smooth, resistant, stable and placed at a height of 80 cm

from the ground.

Moreover the machine must be installed in a room with max. 75% not saline humidity at temperature between +5° and 35°; that is to say in a place that does not provoke the slicer failure.

4.2. ELECTRIC CONNECTION

The slicer is equipped with a power supply cord and a VDE PLUG.

Connect the slicer with 230V/1 N/50Hz power source. Check that the earthing is fully operational. Moreover check that features on the rating plate – serial number correspond to the features shown in the consignment and delivery note.

If the direction of rotation is wrong, reverse two of the three power supply cords in the plug or in the socket.

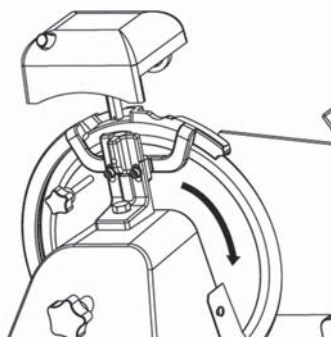
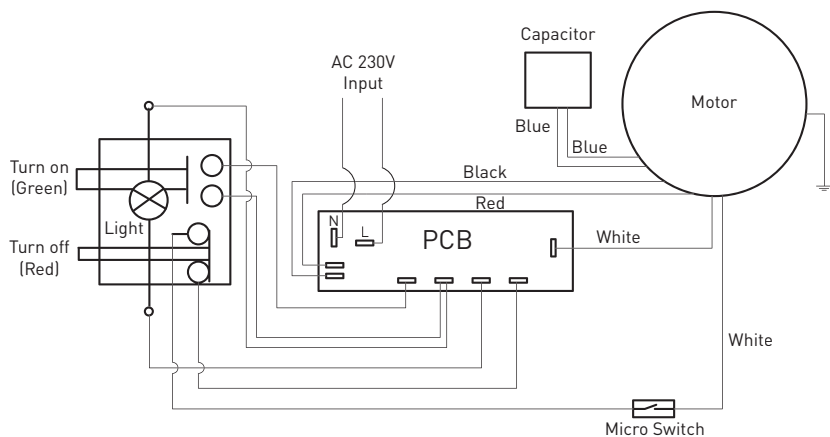


Fig. 4. Sense of blade rotation

 REVOLUTION		
Hendi Polska, ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądkki, tel.: 61 658 70 00, www.revolution.pl		
Krajalnica Revolution 220 / Meat slicer Revolution 220		
Kod/Item: 210239	Napięcie/Voltage: 230 V / 50 Hz	
Data/Date:	Nr seryjny/Serial no.:	

4.3. ELECTRIC CIRCUIT



4.4. FUNCTION CHECK

Before testing the slicer check that the food tray is blocked and then try the function according to the following procedures:

- push the switch-on button "I" (ON) and the switch-off button "O" (OFF);
- check the slicing of the food tray and meat pusher;

- check the functioning and adjustment of the plate through the dial knob;
- check the function of the sharpener;
- check that the slicer stops function by unscrewing the tie rod for blade guard.

5. OPERATING OF THE SLICER

5.1. CONTROLS

Controls are placed on left hand side of the base as shown in the picture below.

Position of controls

- 1 – Dial knob to adjust the cutting thickness.
- 2 – Switch-on button "I"
- 3 – Switch-off button "0"

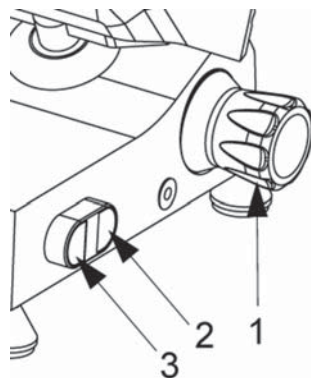


Fig. 6

5.2. LOADING AND SLICING OF FOODSTUFFS

WARNING: Products to be cut must be loaded on the food tray only when the dial knob is set to the "0" position and pay attention to the blade and the sharp edges.

The procedure is as follows:

- once the product has been loaded onto the food tray and placed against the plate, stop it with the arm provided with gripping points;
- adjust the dial knob so as to obtain the desired cutting thickness;
- to avoid accidents, the person who is cutting has to face the machine and stand correctly: put the ring hand on the meat pusher, and then the left one beside the deflector (do not touch the blade); the body must be perpendicular to the working surface [see FIG. n°7a]. **WARNING: Pay the maximum attention: no members of your body**

should enter in contact with the blade (see FIG. n°7b);

- push the switch-on button "I";
- smoothly push the carriage (food tray + meat pusher + stem) towards the blade without exerting pressure on foodstuffs with the meat pusher since they have their own force of gravity which exerts pressure on the thickness gauge. The blade will easily cut foodstuffs and slicers will be guided by the deflector onto the collecting plate [see FIG. n°8];
- do not operate the slicer without foodstuffs;
- once foodstuffs have been cut, set the dial knob in the "0" position and switch off the machine by setting the switch to the "0" position;
- sharpen the blade as soon as slices show a rough or frayed surface and the cutting becomes difficult [see 5.3].



Fig. 7a. Right position



Fig. 7b. Bad position

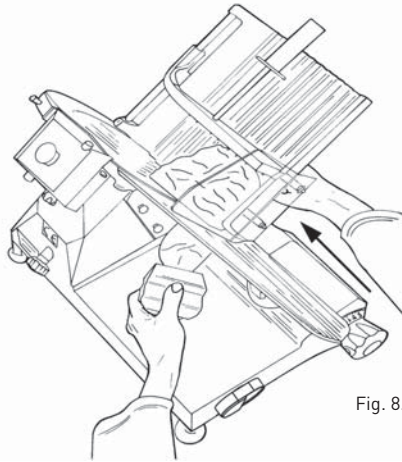


Fig. 8. Meat cut

5.3. SHARPENING OF BLADE

WARNING: Before proceeding with blade sharpening, remain alert to the **RESIDUAL RISKS** (see §1.2.2) that refer to the hazard of injury if the instructions below are not followed.

The blade must be sharpened periodically and as soon as it becomes blunt; the following detailed instructions are to be carried out:

- clean the blade accurately with alcohol to remove grease after the plug has been disconnected from the socket;
- unscrew the knob (1), lift (a) the sharpener (2) up to the locking position and rotate it 180°(b) (see FIG. n°9 a).

Then let it move to the end (c) so that the blade is positioned between the two grinding moles. Lock the knob;

- switch-on the slicer by pushing the button "I" (ON);
- push the small button (3) (see FIG. n°9 b), let the blade rotate against the grinding mole for 30-40 sec. to produce burr on the blade edge;
- push buttons simultaneously for 3-4 seconds (3 and 4) and the leave them simultaneously (see FIG. n°9 c);
- it is recommended to clean the grinding moles by following the sharpening (see § 6.2.3);
- once sharpening has been completed, return the slice to its original setting with the reverse procedure.

NOTE: Do not prolong the burring operation beyond 3-4 sec. in order to prevent the dangerous twisting of the blade cutting edge.

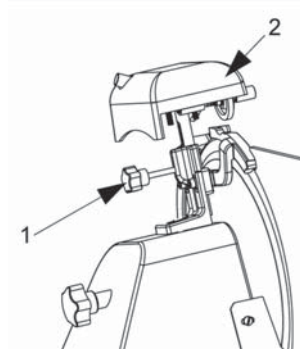


Fig. 9a

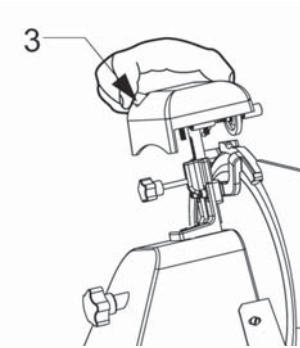


Fig. 9b

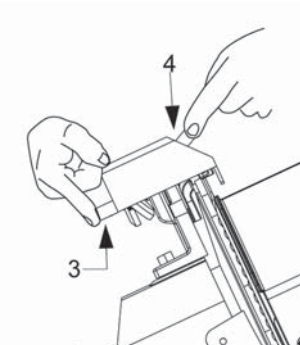


Fig. 9c

6. ORDINARY CLEANING

6.1. GENERAL FEATURES

- The slicer cleaning must be carried out at least once a day or more frequently, if necessary.
- Cleaning must be extremely accurate for those parts of the slicer which are directly or indirectly in contact with foodstuffs.
- The slicer must not be cleaned with water-cleaner and high pressure jets of water, but use water and neutral detergent. **Do not use other detergents.** Tools, brushes and other devices likely to damage the slicer's surface must not be used.

Before carrying out any cleaning operation it is necessary to:

- disconnect the power supply plug from the socket to isolate the slicer from the rest of the electric circuit completely;
- set the dial knob adjusting the plate to the "0" position.

WARNING: Pay attention to residual risks due to cutting and/or sharp edges.

6.2. SLICER CLEANING PROCEDURE

FOOD TRAY CLEANING (SEE FIG. N°10)

The carriage (food tray + arm + stem) is easily removable:

- with the dial knob set in the "0" position (1);
- the carriage (2) at the end of its run (a) near the controls;

- unscrew the screw (3), slide the carriage upwards (b);
- after having removed the carriage, it is possible to clean accurately the food tray with hot water and neutral detergent (PH 7).

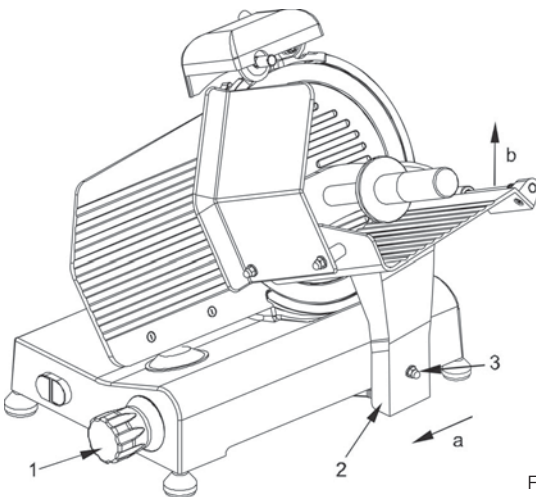


Fig. 10. Release of the carriage

BLADE, BLADE GUARD AND RING CLEANING

Unscrew of the knob of the tie screw (1)
(see FIG. n°11) to release the blade guard (2).

WARNING: the blade cleaning must be carried out with metal gloves and a wet cloth.

To clean the blade on the opposite surface, it is necessary to remove the blade (see FIG. n°12).

The blade is to be removed as follows:

- disassemble the blade cover (see FIG. n°12);
- remove (a) the sharpener and open the thickness blade with the dial knob to make the blade removal tool (b) adhere to the blade;
- loosen the 3 or 4 screws (f) (according to the model) that fix the blade;
- lean the Plexiglas blade removal tool on the blade to obtain the coupling of the blade holes with the two screws (e), turn the blade until it reaches the correct position;
- tighten the screw (e) not excessively.

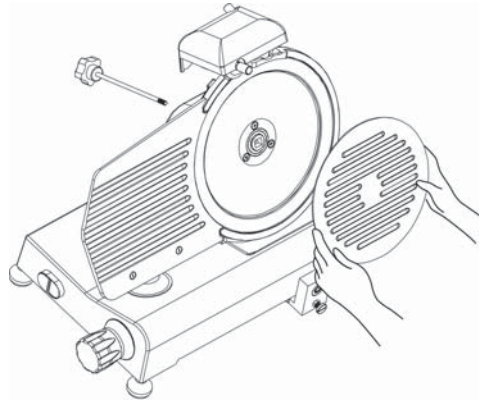


Fig. 11. Release of the blade guard

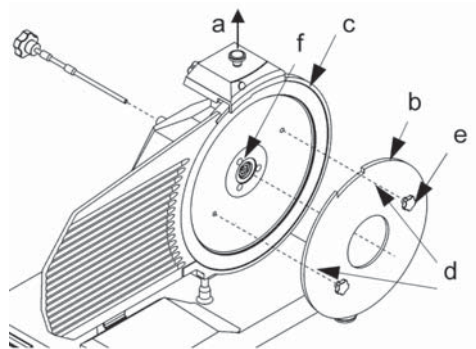


Fig. 12. Placing the mask in order to remove the blade

EN

WARNING: the blade guard must be cleaned with hot water and neutral detergent.

CLEANING OF THE SHARPENER

The sharpener cleaning operation is carried out by rubbing the grinding moles with a brush; the moles must be placed in the safety position which means that they must be turned towards the side opposite to the blade.

CLEANING OF THE DEFLECTOR

The two screws (a) locking the deflector must be unscrewed to remove it (see FIG.n°13).

At this stage clean the deflector with hot water and neutral detergent.

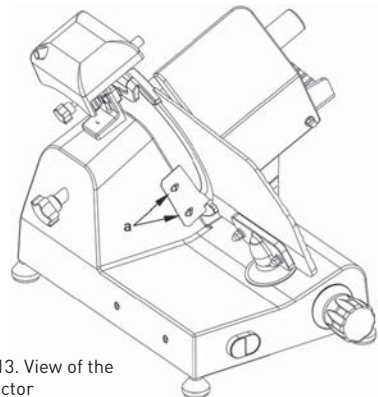


Fig. 13. View of the deflector

7. MAINTENANCE

GENERAL FEATURES

Before starting maintenance it is necessary to:

- Disconnect the power supply cord plug from the socket to isolate the slicer from the electric circuit completely.
- Place the dial knob adjusting the thickness plate in the "0" position.

BELT

The belt is not to be adjusted. Generally it must be replaced after 3-4 years; in this case please call your authorized "SERVICE CENTER".

FEET

Feet may deteriorate and lose elasticity thus reducing the stability of the slicer. In this case they must be replaced.

POWER SUPPLY CORD

Periodically check whether the power supply cord is worn-out and, if this is the case, please call the "SERVICE CENTER" to have it replaced.

BLADE

Check that the blade does not lose more than 10mm of its original diameter. To have it replaced call the "SERVICE CENTER".

GRINDING MOLES

Check that the grinding moles retain their abrasive property during sharpening operations. If they must be replaced not to damage the blade; therefore call the "SERVICE CENTRE".

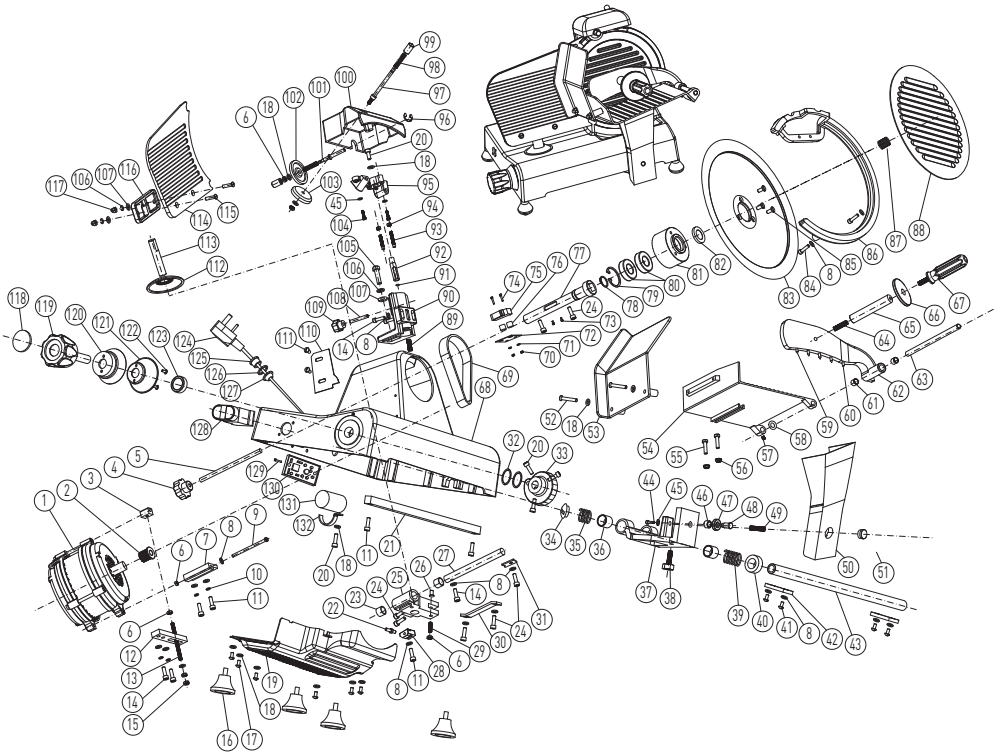
LUBRICATION OF SLIDING GUIDES

From time to time pour some oil drops onto the round bar along which the carriage slides back and forth; this operation can be carried out through the hole (OIL) next to the dial knob.

LABEL OF THE PUSH-BUTTON PANEL

If the label of the push-button panel has been damaged, call the "SERVICE CENTER" to substitute it.

8. MEAT SLICER SPARE PARTS LIST



- | | | |
|-----------------------------|-------------------------|---------------------------|
| 1 Motor | 19 Bottom plate | 37 Towing bracket |
| 2 Small belt wheel of motor | 20 Screw | 38 Bolt |
| 3 Motor adjusting seat | 21 Quadrate axis | 39 Spring (long) |
| 4 Blade guard bolts | 22 Cam osculant shaft | 40 Washer |
| 5 Blade guard bolts | 23 Copper bush | 41 Screw |
| 6 Nut | 24 Screw | 42 Slide axis briquetting |
| 7 Motor fixed plate | 25 Slide mulch + slider | 43 Towing bracket axis |
| 8 Washer | 26 Slide bolt | 44 Screw |
| 9 Screw | 27 Slide axis | 45 Washer |
| 10 Spring washer | 28 Slide accessory | 46 Washer |
| 11 Screw | 29 Screw | 47 Ball bearing |
| 12 Motor bracket | 30 Slider driver | 48 Guide slide pin |
| 13 Screw | 31 Filler piece | 49 Thread screw |
| 14 Screw | 32 Wave washer | 50 Food tray support |
| 15 Screw | 33 Cam | 51 Carriage lock screw |
| 16 Rubber foot | 34 Screw | 52 Screw |
| 17 Screw | 35 Spring (short) | 53 Tray finger guard |
| 18 Washer | 36 Bush | 54 Food tray |



55 Screw	81 Big belt wheel	107 Washer
56 Nut	82 Seal ring	108 Screw
57 Thread screw	83 Blade	109 M6 star wheel
58 Food arm washer	84 Screw	110 Slide deflector
59 Nail of food arm	85 Screw	111 Screw
60 Food arm support	86 Blade guarding ring	112 Waterproof cover
61 Copper sleeve of food arm	87 Spacer	113 Gauge plate support
62 Food arm	88 Blade guard	114 Gauge plate
63 Fixed-arm pin	89 Magnet switch	115 Screw
64 Thread screw	90 Sharpener base of assembled	116 Gauge plate bracket
65 Round bar	91 Magnet	117 Nut
66 Plastic ring	92 Pin of sharpener bracket	118 Thickness adjust knob
67 Food arm handle	93 Screw	119 Thickness adjust knob
68 Aluminium base	94 Nut	120 Thickness adjust knob
69 Belt	95 Sharpener base of subassembly	121 Thickness adjust knob
70 Nut	96 Jump ring	122 Screw
71 Washer	97 Pin of coarse grain emery wheel	123 Copper bush
72 Microswitch fixed plate	98 Spring	124 Power cord
73 Screw	99 Button of sharpener	125 Screw
74 Screw	100 Sharpener cover	126 Nut
75 Microswitch	101 Pin of fine grain emery wheel	127 Nut
76 Washer	102 Fine grain emery wheel	128 On-off switch
77 Output axis	103 Coarse grain emery wheel	129 Screw
78 Jump ring	104 Screw	130 Circuit board
79 Jump ring	105 Screw	131 Capacitor
80 Ball bearing	106 Spring washer	132 Clamp of capacitor

9. WARRANTY

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year after purchase will be repaired by free repair or replacement provided the appliance has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If the appli-

ance is claimed under warranty, state where and when it was purchased and include proof of purchase (e.g. receipt). In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.

Apart from the case when the customer cannot produce the invoice or receipt proving the purchase or when the above-mentioned terms are not complied with, the warranty is expressly excluded in the following cases:

- faults or breakage caused by the transport;
- wrong or incorrect installation of the product (for instance because of insufficient draught of the flue or exhausts) in light of the instructions given in the user's handbook supplied with the product;
- inadequate or abnormal electrical, hydraulic and/or gas supplies;
- carelessness, negligence or incompetence in using the product in light of the instructions given in the user's handbook supplied with the product;
- use of the product for uses different from the one for which it was built or anyway in a manner not compliant with the instructions given in the user's handbook supplied with the product;
- tampering with the product;
- adjustments and/or maintenance and/or repairs carried out by unauthorised personnel and/or with non original spare parts;

- inadequate or careless maintenance of the product in contrast with the user's handbook supplied with the product;
- damages caused by fire, natural disasters and accident as well as by any cause not attributable to company HENDI.

The warranty explicitly excludes: varnished or enamelled parts, knobs, handles, movable or removable plastic parts, bulbs, glass parts, refractories and any accessories.

Company HENDI cannot be held responsible for any damages, either direct or indirect, caused by the product breaking down or following its non-use.

Any repairs carried out during the warranty do not cause said warranty to be extended or renewed.

Nobody is authorised to modify the terms and conditions of the warranty or to issue new verbal or written warranties.

The warranty is valid only for appliances installed in the European Union.

EN

Warning for the Buyer:

1. The cooking appliance is designed only for cooking purposes while the heating appliance is designed only for heating domestic environments;
2. Company HENDI does not install the appliances; the seller shall be responsible for any installation carried out;
3. Company HENDI cannot be held responsible for any damages, either direct or indirect, to people,

pets or property caused by the appliance breaking down or following its non-use.

Company HENDI cannot be held responsible for any inaccuracies due to misprints or mistakes in copying in this handbook. The Manufacturer reserves the right to modify the products as he deems fit, also in the interest of the user, without affecting the vital characteristics of functionality and safety.

10. DISCARDING & ENVIRONMENT

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

ing materials like plastic and boxes in the appropriate containers.





Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądko
Poland

Tel: +48 61 6587000

Fax: +48 61 6587001

www.revolution.pl

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

Copyright 2017 Revolution