

SAUSAGE FILLING MACHINE

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS



Item: 282090
282151

You should read this user manual carefully before using the appliance

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil .

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора

A készülék használatá előtt figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót



READ MANUAL

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.
Tartsa az útmutatót a készülék mellett.



INDOOR

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.
Kizárólag beltéri használatra.



FOOD CONTACT



CE

INDEX

1. SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
2. DESCRIPTION OF THE PRODUCTION PROCESS.....	3
3. DEVICE SPECIFICATION.....	3
4. OPERATION AND CLEANING.....	6
5. MAINTENANCE AND STORAGE.....	7
6. TECHNICAL DATA.....	7
7. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	8

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. SAFETY INSTRUCTIONS

- Improper operation or use may cause serious damage to the appliance or injuries.
- The appliance can be used only as intended.
- The manufacturer and the seller shall not be liable for any damage caused by improper operation or use of the appliance.
- Never open the appliance enclosure on your own.
- Do not insert any objects into the appliance enclosure.
- If the appliance falls down or is damaged in another way, always have the appliance checked and, if necessary, repaired by a specialised repair shop before continued use.
- Never repair the appliance on your own. **This may result in a threat to human life.**
- Keep monitoring the appliance during operation.
- Children are unaware of hazards created operating equipment. Never allow children to handle equipment.
- Use only the accessories supplied with the appliance.
- Avoid overloading.
- The appliance must not be used by persons (including children) of impaired physical, sensory or mental abilities, or those who lack appropriate knowledge and experience.

2. DESCRIPTION OF THE PRODUCTION PROCESS

Our stuffer /filler will help you make delicious sausages. The device, equipped with horizontal and vertical racks, has a new gearing system. It has a two-speed gear reduction drive which releases the

plunger for quick and easy filling. The machine is ideal for sausage makers or restaurants aiming at making delicious sausage stuffings.

3. DEVICE SPECIFICATION

- The stuffer/filler has two-speed stuffing/filling system which is quick and easy to use.
- The cylinder and plunger can be easily removed for filling and cleaning.
- Each machine comes with 4 different nozzles. Full stainless steel stuffer/filler comes with 4 different S/S nozzles (nozzles \varnothing 16/22/32/38 mm included as standard).
- The device is equipped with a hardened steel bearing and gearing system which makes it pressure resistant.
- All parts in direct contact with food meet the SGS food hygiene requirements.
- The appliance is available in 2 capacity versions:

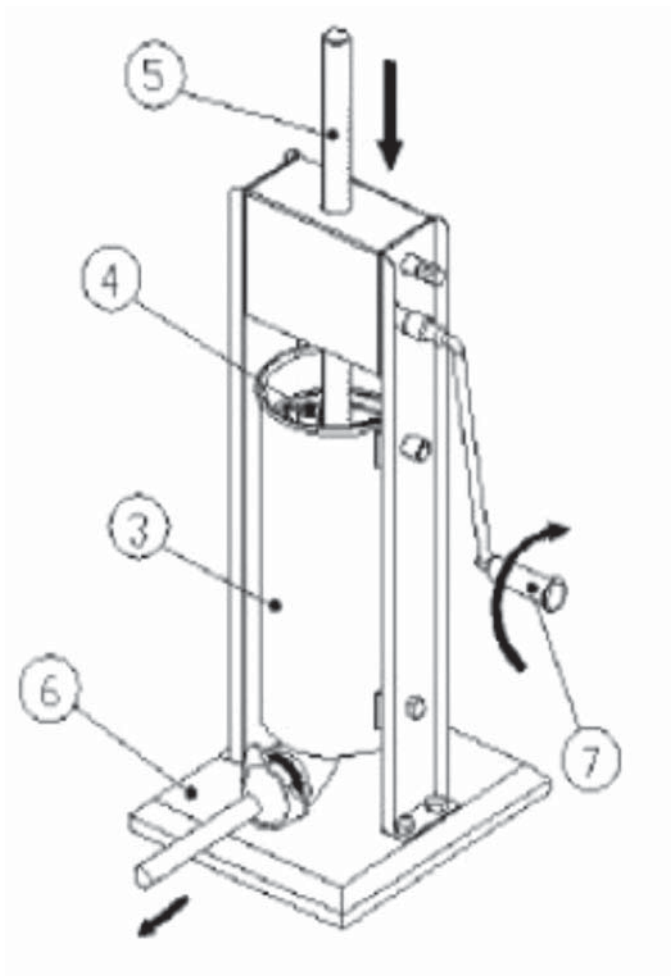
Capacity	Code	Description
7 lt.	282090	stainless steel model
10 lt.	282151	stainless steel model

EN



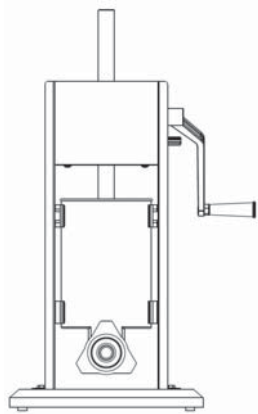
3.1. PARTS

- 3 - cylinder
- 4 - plunger
- 5 - threaded rod
- 6 - base
- 7 - crank handle

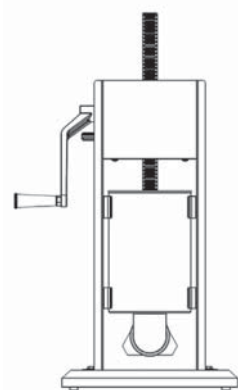


WHILE ASSEMBLING THE MACHINE, DO NOT POSITION THE CYLINDER UPSIDE DOWN

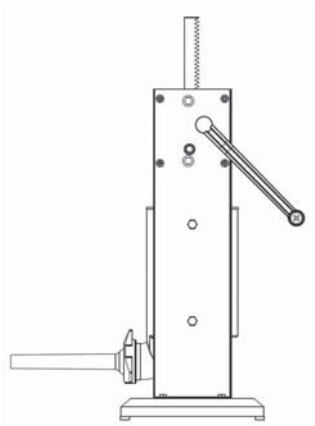
FRONT VIEW



REAR VIEW



SIDE VIEW



4. OPERATION AND CLEANING

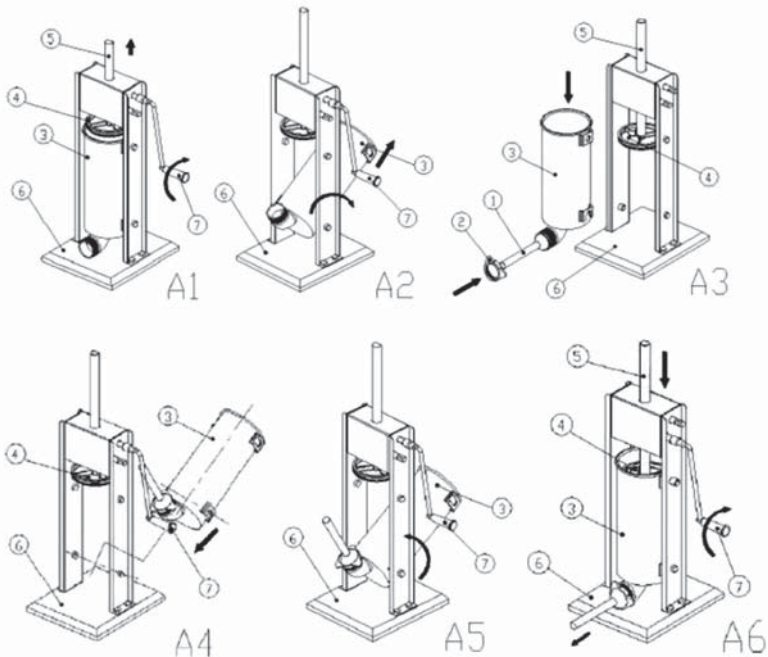
Improper use may damage the device. For safety reasons, please read these manual carefully before operating the device.

4.1. OPERATION

For hygienic purposes please thoroughly clean the device before using it. Clean all parts that have direct contact with food, e.g. cylinder nozzle plunger etc. Use a brush/cloth and suitable detergent approved for use with meat processing equipment. Operate/disassemble the device following the steps below:

- First fit the crank handle on the on fast speed gear system and rotate it clockwise to lift the plunger. Remove the cylinder for cleaning. Remove the plunger for cleaning.
- Having completed the cleaning, install the plunger in its initial position. Make sure it is properly locked in place. Fit the nozzle on the sausage outlet and screw it tight with a locking nut, while filling the properly installed cylinder with meat. Put sausage casing on the nozzle.

- Last step: Switch the crank handle to low speed and turn it clockwise to lower the plunger. The meat will start to come out of the nozzle and into the casing. Form a sausage.
- After the stuffing is finished, remove as much residue as possible with hot water. You can also clean the appliance with a brush/cloth and suitable detergent approved for use with meat processing equipment.
Note: This will dissolve and remove any grease, oils and protein that bacteria may feed on. Rinse again with warm clean water to remove the detergent solution, oils, grease and proteins. The product may be dried using compressed air. Before reassembling make sure that all parts are dry.



5. MAINTENANCE AND STORAGE

Maintenance

- Please strictly follow the user's manual. It will considerably extend the service life of the device.

THE MANUFACTURER SHALL NOT BE LIABLE FOR THE DAMAGE CAUSED BY IMPROPER OPERATION

- It is recommended to add food grease lubricant to the rack and gear system every six months.

In some cases it depends on how much the machine is used.

- It is recommended to replace gaskets every six months, depending on the use.
- Before reassembling make sure that all parts are dry.

Troubleshooting

When making sausages, the following problems may occur:

- The gasket may become stiff if the ambient temperature drops below 15°C.

In that case DO NOT use the appliance. Remove the gasket from the plunger, soak it in hot water to soften and then fit on the plunger adding a food grade lubricant. Resume using the device.

Before using the device check if

- the minced meat comes out from the nozzle and into the casing after pressing hard on the plunger. If not, DO NOT press the plunger harder. Check whether or not the outlet or the nozzle is blocked by the meat, if so, remove the meat.

If blockage occurs, check if the degree of mincing is adequate for the selected nozzle.

STORAGE:

THIS DEVICE MUST BE STORED IN A CLEAN AND DRY PLACE.

DO NOT EXPOSE THE DEVICE TO RAIN OR HUMIDITY.

EN

6. TECHNICAL DATA

HENDI code	Model	Name	Capacity (lt.)	Net weight (kg)	Cylinder dimensions (mm)	Overall dimensions (mm)
282090	SV-7	Sausage stuffer/filler made of	7	13	Ø 140, (H)460	300x300x(H)780
282151	SV-10	stainless steel, vertical	10	14	Ø 219, (H)270	370x330x(H)580

TECHNICAL DATA ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE.



7. ENVIRONMENTAL CONCERNS



When decommissioning the appliance, the product must not be disposed of with other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of your waste equipment by handing it over to a designated collection point. Failure to follow this rule may be penalised in accordance with applicable regulations on waste disposal. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural

resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment. For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local waste collection company. The manufacturers and importers do not take the responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly or through a public system.



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	11
2. BESCHREIBUNG DES HERSTELLUNGSVERFAHRENS.....	11
3. GERÄTESPEZIFIKATION	12
4. BEDIENUNG UND REINIGUNG	14
5. WARTUNG UND AUFBEWAHRUNG	15
6. TECHNISCHE DATEN	15
7. UMWELTSCHUTZ	16

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes Hendi. Machen Sie sich bitte mit dieser Anleitung noch vor der Inbetriebnahme des Gerätes vertraut, um Schäden durch die unsachgemäße Bedienung zu vermeiden. Den Sicherheitsregeln ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Nicht richtige Bedienung und falsche Nutzung können ernsthafte Schäden am Gerät oder Verletzungen von Personen hervorrufen.
- Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den sie entwickelt wurde.
- Hersteller und Verkäufer haften nicht für Schäden, die durch nicht richtige Bedienung und falsche Nutzung des Kühl- und Gefriergeräts hervorgerufen wurden.
- Öffnen Sie niemals selbstständig das Gehäuse des Geräts.
- Stecken Sie keine Gegenstände in das Gehäuse des Kühl- und Gefriergeräts.
- In dem Fall, wenn das Gerät heruntergefallen ist oder auf eine andere Art und Weise beschädigt wurde, muss man vor einer weiteren Verwendung eine Kontrolle bzw. eine eventuelle Reparatur in einer spezialisierten Werkstatt veranlassen.
- Reparieren Sie niemals selbstständig dieses Gerät – das kann Lebensgefahr bedeuten.
- Während der Nutzung ist die Funktion des Geräts zu kontrollieren.
- Kinder sind sich der Gefahr nicht bewusst, die durch den Einsatz von Geräten auftreten kann. Deshalb darf die Bedienung von Geräten durch Kinder niemals zugelassen werden.
- Verwenden Sie kein anderes Zubehör, als mit dem Gerät geliefert wurde.
- Überlastungen sind zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht von solchen Personen (auch von Kindern) genutzt werden, bei denen körperliche, sensorische oder psychische Schwächen festgestellt wurden oder die über das entsprechende Wissen und die Erfahrung nicht verfügen.

2. BESCHREIBUNG DES HERSTELLUNGSVERFAHRENS

Mithilfe unseres Stopf-/Füllgeräts können Sie köstliche Wurstwaren herstellen. Das Gerät ist mit einem horizontalen und vertikalen Gestell ausgestattet und besitzt ein neuartiges Getriebesystem. Der Kolben wird zum schnellen und bedienerfreundlichen

Befüllen über eine Getriebeuntersetzung mit Zweistufigengetriebe angetrieben. Das Gerät eignet sich ideal für Wursthersteller oder Restaurants, die köstliche Wurstfüllungen selber herstellen möchten.



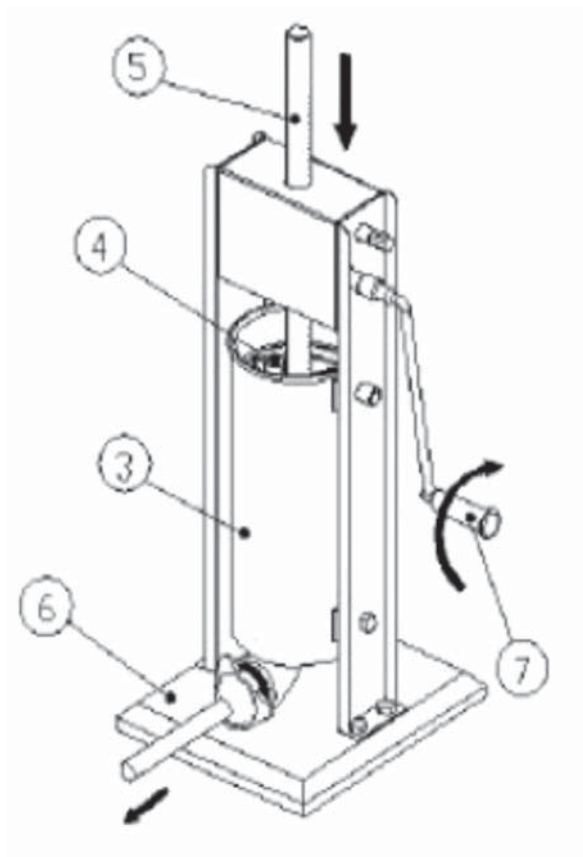
3. GERÄTESPEZIFIKATION

- Das Stopf-/Füllgerät besitzt ein zweistufiges Stopf-/Füllsystem, das schnell und bedienerfreundlich in der Handhabung ist.
- Zylinder und Kolben können zum Befüllen und Reinigen bedienerfreundlich entfernt werden.
- Im Lieferumfang der Geräte sind 4 unterschiedliche Düsen enthalten.
Die Standardausstattung des komplett aus Edelstahl bestehenden Stopf-/Füllgeräts umfasst 4 verschiedene S/S-Düsen mit den Durchmessern 16/22/32/38 mm.
- Das Gerät ist mit einem Lager- und Getriebesystem aus gehärtetem Stahl ausgestattet, wodurch es druckfest ist.
- Alle mit Nahrungsmittel in Berührung stehenden Teile erfüllen die Anforderungen der SGS-Nahrungsmittelhygiene.
- Das Gerät ist mit den folgenden vier Fassungsvermögen erhältlich:

Fassungsvermögen	Code	Beschreibung
7 Liter	282090	Edelstahlmodell
10 Liter	282151	Edelstahlmodell

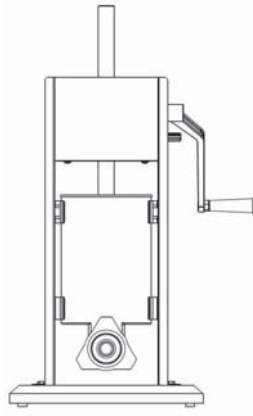
3.1. TEILE

- 3 – Zylinder
- 4 – Kolben
- 5 – Gewindestange
- 6 – Fuß
- 7 – Handkurbel

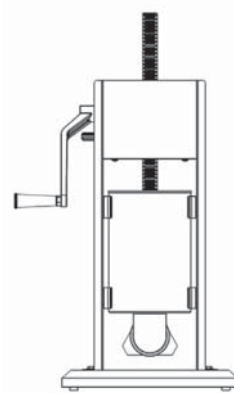


DER ZYLINDER DARF WÄHREND DER MONTAGE NICHT KOPFÜBER POSITIONIERT WERDEN

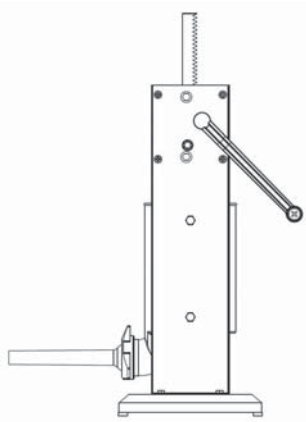
VORDERANSICHT



RÜCKANSICHT



SEITENANSICHT



DE



4. BEDIENUNG UND REINIGUNG

Unsachgemäße Verwendung kann zu Geräteschäden führen. Aus Sicherheitsgründen sollten Sie das vorliegende Handbuch vor dem Bedienen des Geräts sorgfältig durchlesen.

4.1. BEDIENUNG

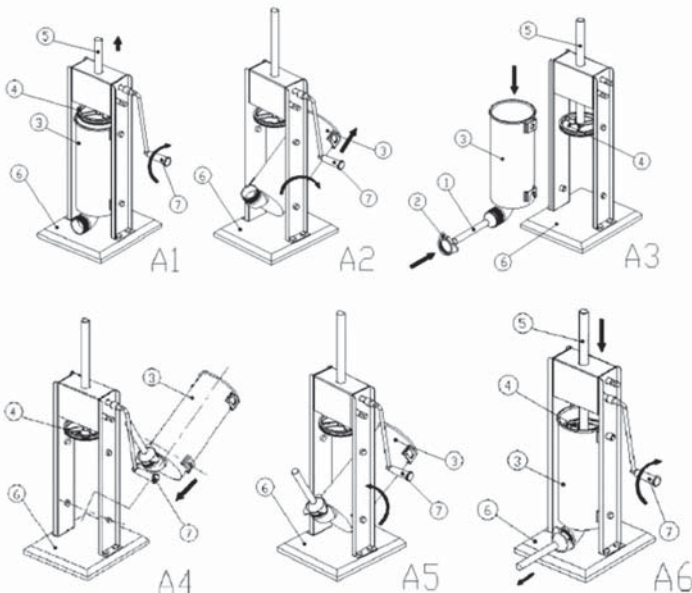
Aus Gründen der Hygiene sollten Sie das Gerät vor der Verwendung sorgfältig reinigen. Säubern Sie alle Teile, die in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln stehen, dazu gehören z.B. Zylinder, Düse, Kolben usw.. Verwenden Sie hierzu eine Bürste / einen Lappen und ein geeignetes Reinigungsmittel, das für fleischverarbeitende Geräte zugelassen ist. Bedienen bzw. demontieren Sie das Gerät gemäß den nachfolgenden Schritten:

- Befestigen Sie die Handkurbel zunächst an dem Schnellantriebssystem und drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn, so dass sich der Kolben nach oben bewegt. Entfernen Sie den Zylinder zum Reinigen. Entfernen Sie den Kolben zum Reinigen.
- Nachdem Sie mit dem Reinigen fertig sind, montieren Sie den Kolben wieder an seiner ursprünglichen Position. Achten Sie darauf, dass er ausreichend befestigt ist. Nun die Düse auf den Wurstaussgang setzen und mit einer Sicherungsmutter festziehen. Füllen Sie den korrekt

montierten Zylinder mit Fleisch und befestigen Sie die Wursthülle an der Düse.

- Letzter Schritt: Handkurbel auf langsame Umdrehung stellen und im Uhrzeigersinn drehen, um den Kolben nach unten zu bewegen.
- Das Fleisch kommt nun langsam aus der Düse heraus und in die Hülle hinein. Formen Sie eine Wurst.
- Nach dem Befüllen möglichst alle Rückstände mit heißem Wasser entfernen. Sie können das Gerät auch mit einer Bürste / einem Lappen und einem geeigneten Reinigungsmittel, das für fleischverarbeitende Geräte zugelassen ist, reinigen.

Hinweis: Dadurch werden jegliche Fette, Öle und Proteine, die ein Nährboden für Bakterien sein könnten, gelöst und entfernt. Nochmals mit warmem sauberem Wasser spülen, um Spülmittel, Öl, Fett und Proteine zu entfernen. Das Gerät kann mit Druckluft getrocknet werden. Achten Sie darauf, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.



5. WARTUNG UND AUFBEWAHRUNG

Wartung

- Das Benutzerhandbuch muss unbedingt beachtet werden. Dadurch wird die Lebensdauer des Geräts erheblich erhöht.

DER HERSTELLER KANN FÜR SCHÄDEN AUFGRUND VON UNSACHGEMÄSSER BEDIENUNG

Fehlersuche und Fehlerbehebung

Bei der Herstellung von Würsten können folgende Probleme auftreten:

- Bei einem Abfallen der Umgebungstemperatur auf unter 15° C kann die Dichtung steif werden. In diesem Fall das Gerät AUF KEINEN FALL verwenden. Dichtung vom Kolben entfernen, in warmes Wasser tauchen, damit die Dichtung weich wird, und dann zusammen mit einem lebensmittelechten Schmierstoff wieder am Kolben befestigen. Das Gerät kann wiederverwendet werden.

AUFBEWAHRUNG:

DIESES GERÄT MUSS AN EINEM SAUBEREN UND TROCKENEM ORT AUFBEWAHRT WERDEN. DAS GERÄT DARF WEDER REGEN NOCH FEUCHTIGKEIT AUSGESETZT WERDEN.

6. TECHNISCHE DATEN

HENDI Code	Modell	Bezeichnung	Fassungsvermögen (Liter)	Nettogewicht (kg)	Zylindermaß (mm)	Gesamtmaß (mm)
282090	SV-7	Wurststopf-/füllgerät	7	13	Ø 140, (H)460	300x300x(H)780
282151	SV-10	aus Edelstahl, vertikal	10	14	Ø 219, (H)270	370x330x(H)580

TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

NICHT HAFTBAR GEMACHT WERDEN

- Es ist empfehlenswert, Gestell und Getriebe mit lebensmittelechten Schmierstoffen zu schmieren.

Vor Verwendung des Geräts überprüfen, ob

- das Hackfleisch nach starkem Drücken des Kolbens aus der Düse herauskommt und in die Hülse wandert. Falls dies nicht der Fall ist, darf der Kolben AUF KEINEN FALL noch stärker gedrückt werden. Überprüfen Sie, ob der Düsenausgang mit Fleisch verstopft ist. Falls dies der Fall ist, muss das Fleisch entfernt werden.

Bei Verstopfungen müssen Sie überprüfen, ob der Feinheitsgrad des Hackfleisches der ausgewählten Düse entspricht.

DE



7. UMWELTSCHUTZ



Nach Beendigung der Nutzung des Produktes darf man es nicht gemeinsam mit den kommunalen Abfallstoffen entsorgen, sondern es nur gesondert bei einem Sammelpunkt für Abfallstoffe abgeben. Der Nutzer haftet für die Abgabe des aus dem Verkehr gezogenen Geräts beim Entsorgungspunkt. Das Nichteinhalten dieser Vorschrift kann entsprechend den geltenden Gesetzen bzgl. der Entsorgung von Abfallstoffen bestraft werden. Wenn das Gerät richtig als Sondermüll aus der Nutzung genommen wird, kann es verarbeitet und auf um-

weltfreundliche Art und Weise entsorgt werden, was den negativen Einfluss auf die Umwelt und Gesundheit verringert. Um mehr Informationen bzgl. der zugänglichen Dienstleistungen im Bereich der Abnahme von Abfallstoffen zu erreichen, muss man sich mit der lokalen Firma zur Entsorgung von Abfallstoffen in Verbindung setzen. Hersteller und Importeure haften nicht für die erneute Verarbeitung, Bearbeitung und Entsorgung der Abfallstoffe, weder direkt noch mittels des öffentlichen Systems.



INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	19
2. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCTIEPROCES.....	19
3. SPECIFICATIES APPARAAT.....	19
4. GEBRUIK EN REINIGEN.....	22
5. ONDERHOUD EN OPSLAG	23
6. TECHNISCHE GEGEVENS	23
7. ZORG VOOR HET MILIEU.....	24

Geachte klant,

Voordat u dit apparaat aansluit, dient u de gehele handleiding zorgvuldig door te lezen om schade als gevolg van onjuist gebruik te voorkomen. Het is erg belangrijk om de veiligheidsvoorschriften door te nemen.

1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Onjuist gebruik kan ernstige schade aan het apparaat of letsel veroorzaken.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt zoals bedoeld.
- De fabrikant en de verkoper zijn niet aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van onjuist gebruik van het apparaat.
- Open de behuizing van het apparaat nooit zelf.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Als het apparaat is gevallen of op een andere manier is beschadigd, laat het dan altijd nakijken en, indien nodig, repareren door een gespecialiseerde reparatiewerkplaats voordat u het apparaat weer gebruikt.
- Repareer het apparaat nooit zelf. **Dit kan tot een levensgevaarlijke situatie leiden.**
- Houd toezicht op het apparaat tijdens gebruik.
- Kinderen zijn zich niet bewust van de gevaren die het gebruik van apparatuur met zich meebrengt. Laat kinderen nooit gebruik maken van de apparaat.
- Gebruik alleen de accessoires die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Vermijd overbelasting.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of geestelijke vermogens, of door personen met een gebrek aan kennis en ervaring.

2. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCTIEPROCES

Onze vuller helpt u de meest heerlijke worsten te maken. Het apparaat, uitgerust met horizontale en verticale tandheugels, heeft een nieuw versnellingsstelsel. Het heeft een aandrijving met tand-

wielreductie voor de zuiger waardoor worsten snel en eenvoudig kunnen worden gevuld. Het apparaat is ideaal voor worstmakers of restaurants die heerlijke worstvullingen willen maken.

3. SPECIFICATIES APPARAAT

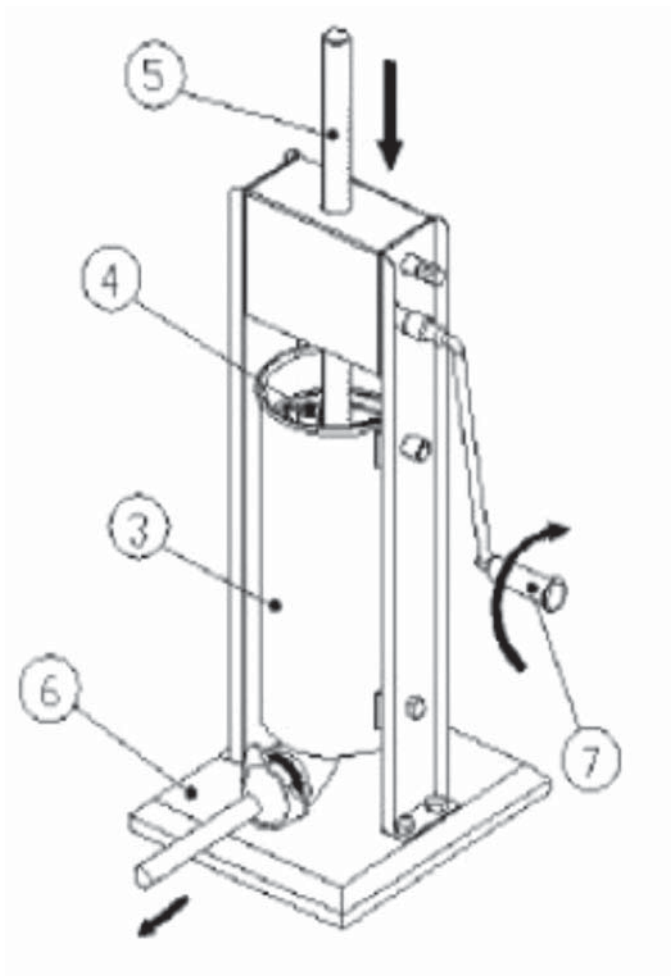
- De vuller heeft een vulsysteem met twee snelheden dat snel en eenvoudig is in gebruik.
- De cilinder en zuiger kunnen eenvoudig worden verwijderd voor vullen en reinigen.
- Elk apparaat komt met 4 verschillende spuitmonden. De volledig roestvrijstalen vuller wordt geleverd met 4 verschillende roestvrijstalen spuitmonden (spuitmonden $\varnothing 16/22/32/38$ mm worden standaard meegeleverd).
- Het apparaat is uitgerust met een gehard stalen lager- en versnellingsstelsel waardoor het drukbestendig is.
- Alle onderdelen die in direct contact komen met voedsel voldoen aan de hygiënische normen van SGS.
- Het apparaat is beschikbaar in 2 versies met verschillende capaciteiten:

Capaciteit	Code	Omschrijving
7 l	282090	roestvrijstalen model
10 l	282151	roestvrijstalen model



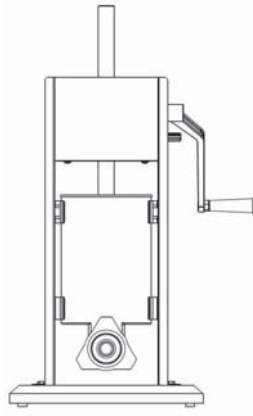
3.1. ONDERDELEN

- 3 – Cilinder
- 4 – Zuiger
- 5 – Draadstang
- 6 – Voetstuk
- 7 – Slinger

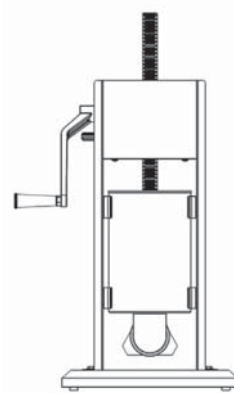


PLAATS DE CILINDER NIET ONDERSTEBOVEN TIJDENS HET MONTEREN VAN HET APPARAAT

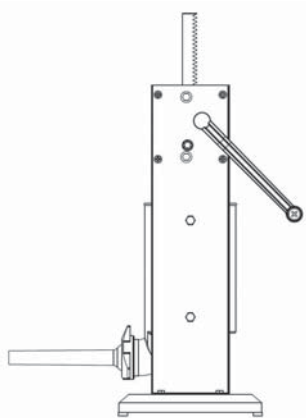
VOORAANZICHT



ACHERAANZICHT



ZIJAAANZICHT



NL



4. GEBRUIK EN REINIGEN

Onjuist gebruik kan het apparaat beschadigen. Om veiligheidsredenen is het belangrijk deze handleiding zorgvuldig door te lezen voordat het apparaat wordt gebruikt.

4.1. GEBRUIK

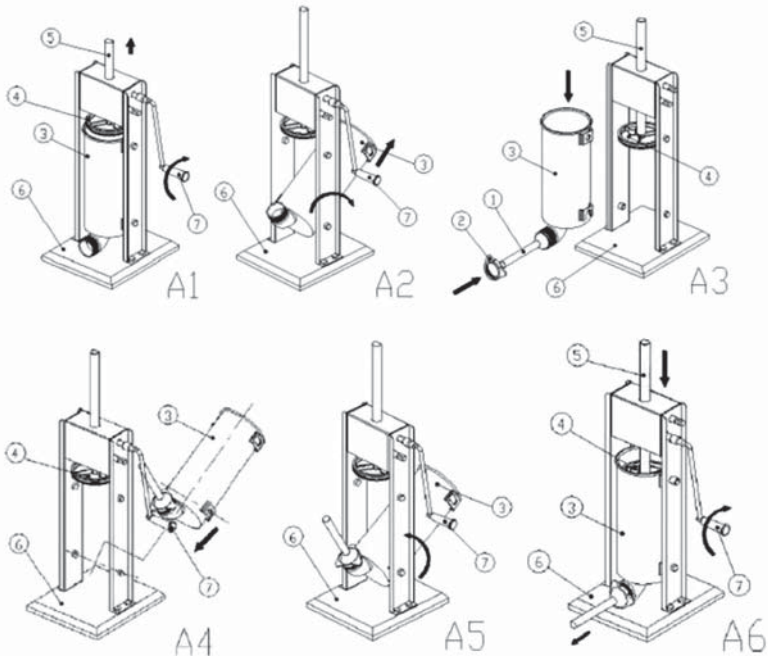
Voor hygiënische doeleinden, reinig het apparaat grondig voordat u het apparaat gebruikt. Reinig alle onderdelen die direct in contact komen met voedsel, bijv. cilinder, spuitmond, zuiger, etc. Gebruik een borstel/doek en geschikt reinigingsmiddel dat is goedgekeurd voor gebruik met apparatuur voor de verwerking van vlees.

Gebruik/demonteer het apparaat door de onderstaande stappen te volgen:

- Monteer eerst de slinger op het versnellingsstelsel en draai de slinger met de klok mee om de zuiger op te tillen. Verwijder de cilinder om te reinigen. Verwijder de zuiger om te reinigen.
- Installeer de zuiger, nadat het reinigen is voltooid, op zijn oorspronkelijke positie. Zorg ervoor dat de zuiger goed op zijn plaats is vastgezet.

Monteer de spuitmond op de worstuitgang, draai goed vast met een borgmoer en vul ondertussen de juist geïnstalleerde cilinder met vlees. Plaats het worstvel op de spuitmond.

- Laatste stap: Schakel de slinger naar lage snelheid en draai met de klok mee om de zuiger te laten zakken. Het vlees komt uit de spuitmond en gaat in het worstvel. Vorm een worst.
- Verwijder, nadat het vullen is voltooid, zoveel mogelijk resten met warm water. U kunt het apparaat ook reinigen met een borstel/doek en geschikt reinigingsmiddel dat is goedgekeurd voor gebruik met apparatuur voor de verwerking van vlees.



Opmerking: Dit zal alle vetten, oliën en eiwitten die bacteriën kunnen voeden ontbinden. Spoel nogmaals met schoon, warm water om de reiningsoplossing, vetten, oliën en eiwitten te ver-

wijderen. Het product kan worden gedroogd met behulp van perslucht. Zorg er voordat het apparaat opnieuw wordt gemonteerd voor dat alle onderdelen droog zijn.

5. ONDERHOUD EN OPSLAG

Onderhoud

- Volg de instructies in de gebruiksaanwijzing strikt op. Dit verlengt de levensduur van het apparaat aanzienlijk.

DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE VEROORZAAKT DOOR ONJUIST GEBRUIK

- Het wordt aanbevolen om elke zes maanden smeermiddel dat geschikt is voor gebruik in combinatie met voedingsmiddelen aan te bren-

gen op de tandheugels en tandwielen

- In sommige gevallen is het afhankelijk van hoeveel het apparaat wordt gebruikt.
- Het wordt aanbevolen de pakkingen elke zes maanden te vervangen, afhankelijk van het gebruik.
- Zorg er voordat u het apparaat opnieuw monteert voor dat alle onderdelen droog zijn.

Problemen oplossen

Bij het maken van worsten kunnen de volgende problemen optreden:

- De pakking kan stijf worden als de omgevingstemperatuur lager is dan 15°C.

Gebruik het apparaat in dat geval NIET. Verwijder de pakking van de zuiger, laat deze in warm water weken en monteer de pakking daarna terug op de zuiger en gebruik een smeermiddel dat geschikt is voor gebruik in combinatie met voedingsmiddelen. Hervat het gebruik van het apparaat.

Controleer voordat u het apparaat gebruikt of

- Het gehakte vlees uit de spuitmond komt en in het worstvel gaat nadat er hard op de zuiger wordt gedrukt. Als dit niet het geval is, druk dan NIET nog harder op de zuiger. Controleer of de uitlaat of de spuitmond is verstopt door vlees. Als dit het geval is, verwijder het vlees dan.

Als er verstopping optreedt, controleer dan of het vlees voldoende wordt gehakt voor de geselecteerde spuitmond.

NL

OPSLAG:

DIT APPARAAT MOET WORDEN OPGESLAGEN OP EEN SCHONE EN DROGE PLAATS. STEL HET APPARAAT NIET BLOOT AAN REGEN OF VOCHT.

6. TECHNISCHE GEGEVENS

HENDI code	Model	Naam	Capaciteit (lt.)	Net gewicht (kg)	Afmetingen cilinder (mm)	Totale afmetingen (mm)
282090	SV-7	Worstvuller gemaakt van	7	13	Ø 140, (H)460	300x300x(H)780
282151	SV-10	roestvrijstaal, verticaal	10	14	Ø 219, (H)270	370x330x(H)580

TECHNISCHE GEGEVEN ZIJN ONDER VOORBEHOUD.



7. ZORG VOOR HET MILIEU



Bij de buitengebruikstelling van het apparaat, mag het niet met het overige huisafval worden verwijderd. In plaats daarvan is het uw verantwoordelijkheid om uw afgedankte apparatuur in te leveren bij een daartoe aangewezen inzamelpunt. Het niet opvolgen van deze regel kan worden bestraft in overeenstemming met de geldende voorschriften voor afvalverwerking. De gescheiden inzameling en recycling van uw afgedankte apparatuur ten tijde van buitengebruikstelling helpt bij de instand-

houding van natuurlijke hulpbronnen en waarborgt dat de apparatuur wordt gerecycled op een manier die de volksgezondheid en het milieu beschermt. Voor meer informatie over waar u uw afval kunt inleveren voor recycling kunt u contact opnemen met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf. De fabrikant en importeurs nemen geen verantwoordelijkheid voor de recycling, behandeling en ecologische verwijdering, hetzij rechtstreeks of via een openbaar systemen.



SPIS TREŚCI

1. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA	27
2. WPROWADZENIE DO PRODUKCJI.....	27
3. CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA	28
4. OBSŁUGA I CZYSZCZENIE	30
5. KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE.....	31
6. PARAMETRY TECHNICZNE	31
7. OCHRONA ŚRODOWISKA	32

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. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent i sprzedawca nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie – **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożeń, jakie może spowodować użytkowanie urządzeń. Nigdy nie pozwalaj dzieciom posługiwać się urządzeniami.
- Nie używaj akcesoriów innych niż dostarczone z urządzeniem.
- Unikaj przeciążenia.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.

2. WPROWADZENIE DO PRODUKCJI

Nasza nadziewarka do kietbas umożliwia produkcję przepysznych kietbasek. Nadziewarka do kietbas z zębatkami poziomymi i pionowymi posiada nowy układ przekładni. Urządzenie jest wyposażone w redukcyjny napęd zębaty z dwoma prędkościami,

który umożliwia zwalnianie ruchomego trzpienia w celu szybkiego i łatwego napętlania. Jest to idealna maszyna dla producentów kietbas lub restauracji, które chcą przyrządzać przepyszne nadzienia do kietbas.

PL



3. CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

- Urządzenie jest wyposażone w układ dwóch prędkości napętniania, który jest łatwy i szybki w obsłudze.
- Siłownik oraz ruchomy trzpień można łatwo zdemontować w celu napętnienia i czyszczenia.
- Każde urządzenie jest wyposażone w 4 różne dysze. Nadziewarka do kielbas o pełnej konstrukcji ze stali nierdzewnej jest wyposażona w 4 różne dysze S/S (dysza o śr. 16/22/32/38 mm w standardzie).

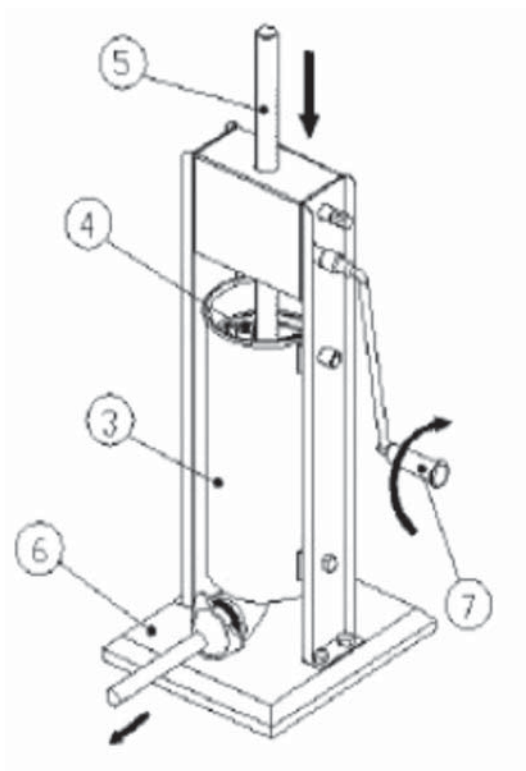
Urządzenie jest wyposażone w łożysko oraz układ przekładni ze stali hartowanej, dzięki czemu jest odporne na ciśnienie.

- Wszystkie części mające bezpośrednią styczność z żywnością spełniają wymogi normy higieny żywności SGS
- Urządzenie dostępne w 2 pojemnościach:

Pojemność	Kod	Opis
7 l	282090	wersja w całości ze stali nierdzewnej
10 l	282151	wersja w całości ze stali nierdzewnej

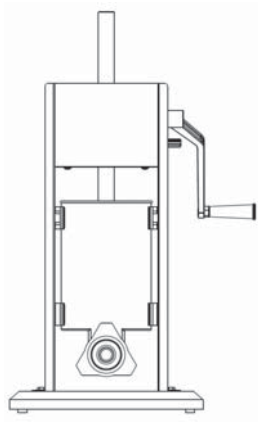
3.1. CZĘŚCI

- 3 – Cylinder
- 4 – Końcówka ruchoma
- 5 – Pręt gwintowany
- 6 – Podstawa
- 7 – Korba ręczna

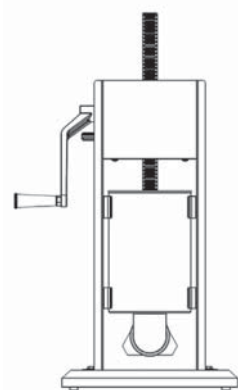


PODCZAS MONTAŻU MASZINY NIE USTAWIAĆ CYLINDRA W ODWROTNEJ POZYCJI

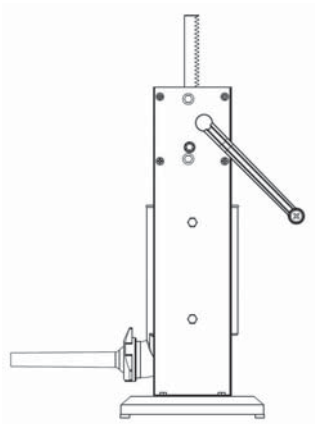
Widok z przodu



Widok z tyłu



Widok z boku



PL



4. OBSŁUGA I CZYSZCZENIE

Nieprawidłowe stosowanie urządzenia może doprowadzić do jego uszkodzenia. Dla zapewnienia bezpieczeństwa, przed użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

4.1. OBSŁUGA

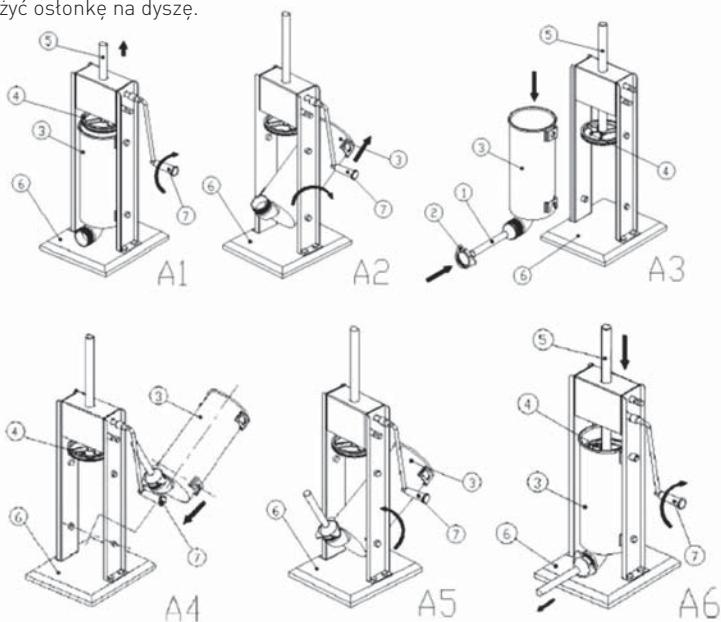
Przed użyciem urządzenie należy dokładnie wyczyścić ze względów higienicznych. Należy wyczyścić wszystkie części mające bezpośredni kontakt z żywnością, na przykład trzpień ruchomy dyszy cylindra, itp. Oczyszczyć szczotką/szmatką oraz odpowiednim detergentem zatwierdzonym do użytku w maszynach do przetwórstwa mięsnego.

Maszynę należy obsługiwać/demontować zgodnie z poniższymi krokami:

- Najpierw natożyć ręczną korbę na układ szybkiej prędkości i obrócić w prawą stronę, aby podnieść do góry ruchomy trzpień. Wyjąć cylinder, aby go wyczyścić. Wyjąć ruchomy trzpień i wyczyścić.
- Po zakończeniu czyszczenia umieścić ruchomy trzpień z powrotem w pozycji wyjściowej. Należy upewnić się, że jest właściwie zablokowany. Zamocować dyszę w wylocie kietbasek i przykręcić nakrętką zabezpieczającą, napetniając umieszczony we właściwym miejscu cylinder mięsem. Następnie założyć ostłonkę na dyszę.

- Ostatni krok: Przeszawić korbę ręczną na niską prędkość i obrócić ją w prawo, aby opuścić ruchomy trzpień. Mięso zacznie się wydobywać z dyszy do ostłonki. Zawiązać kietbaskę.
- Po zakończeniu nadziewania użyć gorącej wody do usunięcia możliwie największej ilości pozostałości.
- Można także oczyścić szczotką/szmatką oraz odpowiednim detergentem zatwierdzonym do użytkowania w urządzeniach do przetwórstwa mięsnego.

Uwaga. Ma to na celu rozpuszczenie i usunięcie tłuszczów, olejów oraz białek, które mogą stanowić pożywkę dla bakterii. Sptukać ponownie czystą ciepłą wodą, aby usunąć roztwór detergent, oleje, tłuszcze i białka. Produkt może być suszony sprężonym powietrzem. Przed ponownym montażem należy upewnić się, że wszystkie części są suche.



5. KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE

Konserwacja:

- Należy ściśle przestrzegać instrukcji obsługi urządzenia. Umożliwi to znaczne wydłużenie okresu użyteczności maszyny.

PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA USZKODZENIA POWSTAŁE NA SKUTEK NIEPRAWIDŁOWEGO UŻYTKOWANIA

- Zaleca się dodanie smaru dopuszczonego do kontaktu z żywnością do układu zębatek oraz

układu przekładni co sześć miesięcy. W niektórych przypadkach jest to uzależnione od intensywności użytkowania urządzenia.

- Co sześć miesięcy zaleca się wymianę uszczeltek, jednak jest to uzależnione od tego intensywności użytkowania urządzenia.
- Po czyszczeniu, przed ponownym montażem należy upewnić się, że wszystkie części są suche.

Rozwiązywanie problemów

Podczas produkcji kietbasy mogą wystąpić następujące sytuacje:

- Uszczelka stanie się sztywna, gdy temperatura otoczenia spadnie poniżej 15°C. NIE należy używać urządzenia, jeżeli tak się stało. Należy zdjąć uszczelkę z trzpienia ruchomego i namoczyć ją w gorącej wodzie, aby ją zmiękczyć, a następnie włożyć uszczelkę na trzpień, dodając olej smarowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Następnie z urządzenia można korzystać bez zakłóceń.

Przed użyciem urządzenia należy sprawdzić czy:

- Zmielone mięso nie wydostaje się z dyszy do ostonki pomimo mocnego nacisku na trzpień ruchomy.

W taki przypadku NIE wywierać jeszcze większego nacisku na trzpień. Zaleca się sprawdzenie, czy wylot lub dysza nadziewarki jest zablokowana przez mięso, a następnie oczyszczenie z mięsa.

W przypadku wystąpienia zablokowania, należy wziąć pod uwagę to, czy rozmiar zmielonego mięsa jest odpowiedni dla dobrej dyszy.

PRZECHOWYWANIE:

NINIEJSZE URZĄDZENIE WYMAGA PRZECHOWYWANIA W CZYSTYM I SUCHYM ŚRODOWISKU. NIE WYSTAWIAĆ URZĄDZENIA NA DZIAŁANIE DESZCZU LUB WILGOCI.

6. PARAMETRY TECHNICZNE

Kod HENDI	Model	Nazwa	Poj. (l)	Waga netto (kg)	Wymiary cylindra (mm)	Wymiary całości (mm)
282090	SV-7	Nadziewarka do	7	13	Ø 140, (H)460	300x300x(H)780
282151	SV-10	kietbas, całość ze stali nierdzewnej, pionowa	10	14	Ø 219, (H)270	370x330x(H)580

PARAMETRY TECHNICZNE MOGĄ ULEC ZMIANIE BEZ UPRZEDZENIA



7. OCHRONA ŚRODOWISKA



Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno utylizować razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za odstawienie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu utylizacji. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone

i zutylizowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady. Producenci i importerzy nie ponoszą odpowiedzialności za ponowne przetwarzanie, obróbkę i utylizację odpadów, ani bezpośrednio ani za pośrednictwem systemu publicznego.



TABLE DE MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	35
2. INTRODUCTION A LA PRODUCTION	35
3. CARACTERISTIQUES DE L'APPAREIL	36
4. UTILISATION ET NETTOYAGE	38
5. ENTRETIEN ET STOCKAGE	39
6. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	39
7. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	40

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil de HENDI. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout endommagement pour cause d'usage abusif. Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- L'utilisation abusive et le maniement incorrect de l'appareil peuvent entraîner une grave détérioration de l'appareil ou provoquer des blessures.
- L'appareil ne peut être utilisé que pour le but auquel il a été conçu.
- Le fabricant et le distributeur déclinent toute responsabilité en cas de dommage dû à une utilisation abusive ou un maniement incorrect.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.
- N'insérez aucun objet dans le boîtier de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci est tombé ou s'il a subi un choc pour toute autre raison. Dans ce cas, faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé à qui vous confierez une éventuelle réparation.
- Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même – **cela peut provoquer un risque d'accident mortel.**
- Contrôlez le fonctionnement de l'appareil lors de l'utilisation.
- Les enfants ne sont pas conscients des risques dus à l'utilisation des appareils. Ne laissez jamais les enfants utiliser des appareils.
- N'utilisez jamais d'accessoires autres que ceux livrés avec l'appareil.
- Évitez toute surcharge.
- L'appareil ne peut pas être utilisé par les personnes (incluant les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles diminuées ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes.

FR

2. INTRODUCTION A LA PRODUCTION

Notre machine à saucisse permet de produire des saucisses délicieuses. La machine à saucisse avec des engrenages horizontaux et verticaux possède un système de transmission. L'appareil est équipé d'une transmission à engrenage à deux

vitesses qui permet de libérer le piston mobile pour le remplissage rapide et facile. Cette machine est parfaite pour les producteurs de saucisses et les restaurants qui veulent préparer un remplissage délicieux pour les saucisses.



3. CARACTERISTIQUES DE L'APPAREIL

L'appareil est équipé d'un système de remplissage à deux vitesses qui est facile et rapide à utiliser.

- Le vérin et le piston mobile peuvent être facilement enlevés pour le remplissage et le nettoyage.
- Chaque appareil est équipé de 4 entonnoirs différents.

La machine à saucisse avec une structure est faite en acier inoxydable, équipée de 4 entonnoirs différents S/S (diamètres standard d'entonnoirs

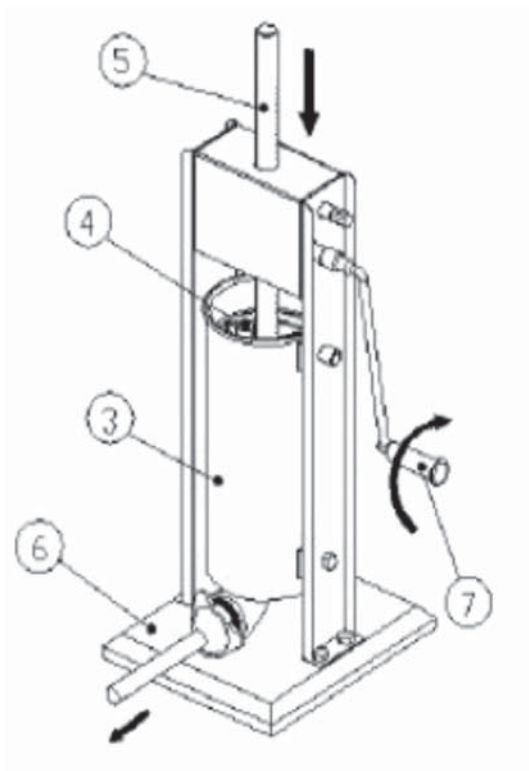
16/22/32/38 mm).

- L'appareil est équipé d'un palier et d'un système de transmission en acier trempé ce qui le rend résistant à la pression.
- Toutes les pièces qui sont en contact direct avec les aliments sont conformes aux normes d'hygiène alimentaire SGS.
- L'appareil est disponible en 2 capacités:

Capacité	Code	Description
7 l	282090	version complètement en acier inoxydable
10 l	282151	version complètement en acier inoxydable

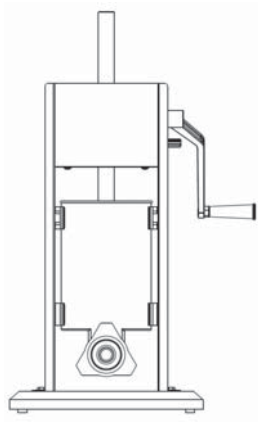
3.1. PIÈCES

- 3 – Cylindre
- 4 – Extrémité mobile
- 5 – Tige filetée
- 6 – Support
- 7 – Manivelle à main

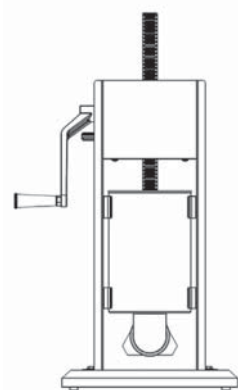


NE PAS POSITIONNER LE CYLINDRE EN POSITION INVERSEE PENDANT LE MONTAGE DE L'APPAREIL

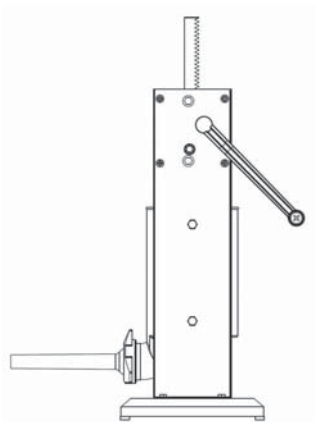
Vue avant



Vue arrière



Vue de côté



FR



4. UTILISATION ET NETTOYAGE

Une mauvaise utilisation de l'appareil peut conduire aux dommages. Pour assurer la sécurité, avant d'utiliser l'appareil lisez attentivement les instructions du mode d'emploi.

4.1. UTILISATION

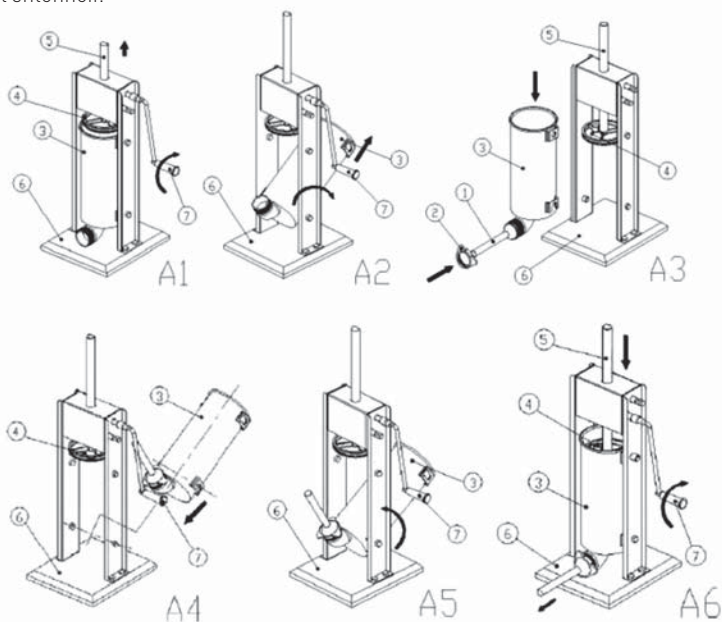
Avant d'utiliser l'appareil nettoyez-le précisément pour des raisons d'hygiène. Nettoyez toutes les pièces qui sont en contact direct avec les aliments, par exemple le piston mobile de l'entonnoir du cylindre etc. Nettoyez avec la brosse/le chiffon et le détergent approuvé pour une utilisation dans des appareils de traitement de la viande.

L'appareil doit être utilisé/démonté conformément aux étapes suivantes:

- Installez d'abord la manivelle à main sur le système de vitesse rapide et tournez à droite pour soulever le piston mobile. Retirez le cylindre pour le nettoyer. Retirez le piston mobile et nettoyez-le.
- Après avoir nettoyé mettez le piston mobile dans la position de départ. Assurez-vous qu'il est correctement bloqué. Fixez l'entonnoir à la sorte des saucisses et serrez en utilisant l'écrou de protection en remplissant le cylindre avec de la viande dans un lieu approprié. Ensuite mettez le protecteur sur l'entonnoir.

- La dernière étape: réglez la manivelle à main à une basse vitesse, tournez-la à droite pour abaisser le piston mobile. La viande commence à sortir de l'entonnoir. Attachez la saucisse.
- Après l'achèvement du remplissage utilisez de l'eau chaude pour enlever le plus de résidus possible.
- Vous pouvez également avec nettoyer la machine avec la brosse/le chiffon et le détergent approuvé pour une utilisation dans des appareils de traitement de la viande.

Attention: Cela a pour but de dissoudre et éliminer de la graisse, de l'huile et des protéines qui peuvent constituer un terrain fertile pour les bactéries. Rincez à nouveau avec de l'eau chaude propre pour éliminer le détergent, l'huile, la graisse et les protéines. Le produit peut être séché à l'air comprimé. Avant de monter l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont sèches.



5. ENTRETIEN ET STOCKAGE

Entretien

- Respectez les instructions d'utilisation de l'appareil. Cela permet de prolonger de manière significative la durée de vie de l'appareil.

LE PRODUCTEUR DECLINE TOUTE LA RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES DUS A UNE MAUVAISE UTILISATION

- Il est recommandé d'ajouter tous les six mois au système d'engrenage et transmission un lubri-

fiant approuvé pour le contact avec les aliments. Dans certains cas la lubrification dépend de l'intensité de l'utilisation de l'appareil.

- Il est recommandé de remplacer les joints tous les six mois, cependant cela dépend de l'intensité de l'utilisation de l'appareil.
- Après le nettoyage et avant le montage, assurez-vous que toutes les pièces sont sèches.

Dépannage

Au cours de la production des saucisses certaines situations peuvent avoir lieu:

- Le joint devient rigide lorsque la température ambiante est inférieure à 15°C.

N'UTILISEZ PAS l'appareil si cela s'est produit.

Enlevez le joint du piston mobile, trempez-le dans l'eau chaude pour qu'il devienne mou, puis mettez le joint sur le piston en ajoutant un lubrifiant approuvé pour le contact avec les aliments.

Avant d'utiliser l'appareil vérifiez que:

- La viande hachée ne sort pas de l'entonnoir dans le protecteur bien que la pression sur le piston mobile soit assez forte.

Dans ce cas, NE pressez pas plus fort sur le piston. Il est recommandé de contrôler si la sortie ou l'entonnoir de la machine à saucisse ne sont pas bloqué(e)s par la viande et puis nettoyer de la viande. Si la machine est bloquée, prenez en considération si la viande hachée est adéquate aux dimensions de l'entonnoir choisi.

FR

STOCKAGE:

CET APPAREIL DOIT ETRE STOCKE DANS UN ENDROIT PROPRE ET SEC.

N'EXPOSEZ PAS LE PRODUIT A LA PLUIE OU A L'HUMIDITE

6. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Code HENDI	Modèle	Dénomination	Capacité (l)	Poids net (kg)	Dimensions du cylindre (mm)	Dimensions totales (mm)
282090	SV-7	Machine à saucisse en acier inoxydable,	7	13	Ø 140, (H)460	300x300x(H)780
282151	SV-10	verticale	10	14	Ø 219, (H)270	370x330x(H)580

LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES PEUVENT ETRE MODIFIEES SANS PREAVIS.



7. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



À la fin de vie du produit celui-ci ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être transmis au centre de réception des déchets. L'utilisateur est responsable de la transmission du produit retiré de l'usage au centre d'élimination. Le non-respect de cette règle peut être sanctionné conformément à la réglementation relative à l'élimination des déchets en vigueur. Si l'appareil est hors d'usage, et il est transmis en tant qu'un déchet séparé, il peut être traité et éliminé d'une

manière visant à protéger l'environnement, ce qui réduit l'impact sur l'environnement et sur la santé. Pour plus d'informations concernant les services disponibles dans le domaine de la collecte des déchets, contactez votre entreprise locale de collecte des déchets. Les fabricants et les importateurs déclinent toute responsabilité du traitement, de recyclage et de l'élimination des déchets, soit directement ou indirectement à travers d'un système public.



INDICE

1. RACCOMANDAZIONI DI SICUREZZA	43
2. DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI PRODUZIONE	43
3. SPECIFICHE DEL DISPOSITIVO	43
4. OPERAZIONI E PULIZIA	46
5. MANUTENZIONE E STOCCAGGIO	47
6. DATI TECNICI	47
7. TUTELA DELL'AMBIENTE	48

Gentile Cliente,

prima di collegare l'apparecchio, voglia leggere attentamente tutte le istruzioni di questo manuale, per acquisire familiarità con le precauzioni e le funzionalità di utilizzo e per evitare eventuali danni, causati da usi impropri. Innanzitutto prenda conoscenza delle pertinenti norme di sicurezza.

1. RACCOMANDAZIONI DI SICUREZZA

- L'uso scorretto e improprio può causare gravi danni all'apparecchio e alle persone.
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato concepito e progettato.
- Il produttore declina ogni responsabilità per danni causati da un utilizzo improprio e gestione scorretta dell'apparecchio.
- Non tentare mai di aprire autonomamente la carcassa dell'apparecchio.
- Non immettere alcun oggetto estraneo nella carcassa dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio dopo un'eventuale caduta o altri danneggiamenti. Far controllare l'apparecchio da un'officina specializzata/autorizzata ed, all'occorrenza, farlo riparare.
- Mai tentare di riparare l'apparecchio autonomamente in quanto **potrebbe comportare pericolo di morte.**
- Controlla il funzionamento dell'apparecchio durante l'utilizzo dello stesso.
- I bambini non sono consapevoli dei rischi connessi all'uso delle apparecchiature. Non lasciare mai che i bambini usino dispositivi senza sorveglianza.
- Non usare alcun accessorio oltre a quelli in dotazione all'apparecchio.
- Evitare il sovraccarico.
- Questo apparecchio **non** è adatto all'uso da persone (vale anche per bambini) con abilità sensoria, motoria o mentale limitata, oppure con le carenze conoscitive ed esperienza.

IT

2. DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI PRODUZIONE

Il nostro insaccatore vi aiuterà a fare deliziose salsicce. Il dispositivo, dotato di cremagliere verticali e orizzontali, ha un nuovo sistema di ingranaggi. Ha un'unità riduttore a due velocità, che rilascia l'ostan-

tuffo per un rapido e facile riempimento. La macchina è ideale per macellerie o ristoranti che desiderano rendere deliziosa ogni salsiccia.

3. SPECIFICHE DEL DISPOSITIVO

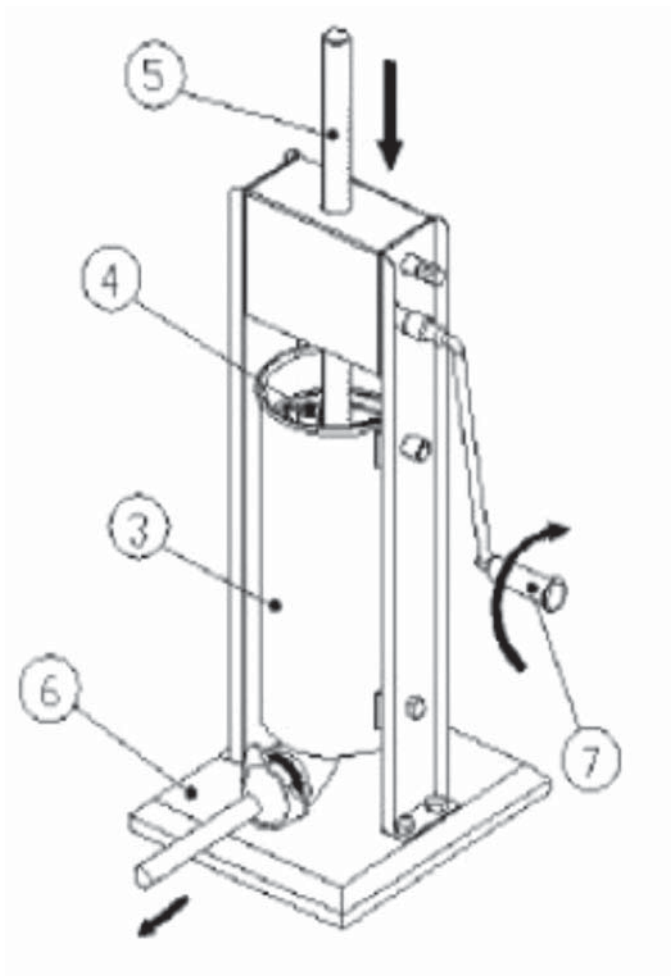
- L'insaccatore ha due velocità di riempimento, sistema che è veloce e facile da usare.
- Il cilindro e il pistone possono essere facilmente rimossi per lavorazione e pulizia.
- Ogni macchina è dotata di 4 ugelli differenti. Ugello in acciaio dotato di 4 differenti ugelli (ugelli Ø16 / 22/32/38 millimetri inclusi)
- Il dispositivo è dotato di un cuscinetto in acciaio temprato che lo rende resistente alla pressione degli ingranaggi.
- Tutte le parti a contatto con gli alimenti rispettano i requisiti di igiene alimentare SGS.
- Il macchinario è disponibile con 2 capacità.

Capacità	Codice	Descrizione
7 l	282090	Modello in acciaio
10 l	282151	Modello in acciaio



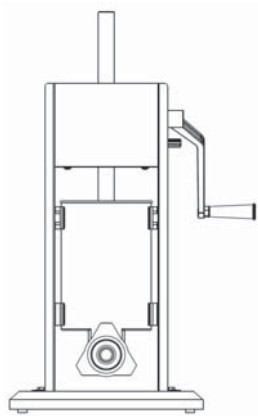
3.1. PARTI

- 3 – cilindro
- 4 – stantuffo
- 5 – barra
- 6 – base
- 7 – manovella

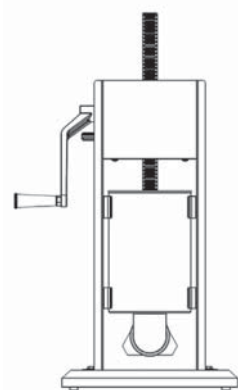


DURANTE L'ASSEMBLAGGIO NON POSIZIONARE IL CILINDRO SOTTOSOPRA

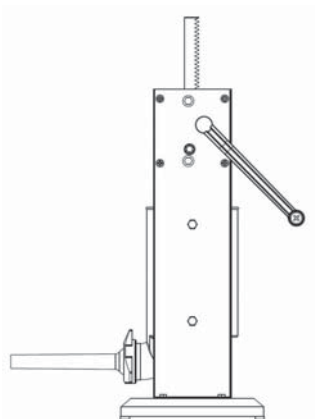
VISIONE FRONTALE



VISIONE POSTERIORE



VISIONE LATERALE



4. OPERAZIONI E PULIZIA

L'uso improprio può danneggiare il dispositivo. Per motivi di sicurezza, si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il dispositivo.

4.1. OPERAZIONI

Per motivi igienici si prega di pulire a fondo il dispositivo prima di utilizzarlo. Pulire tutte le parti che vanno a contatto con gli alimenti, ad esempio il cilindro, l'ugello, lo stantuffo ecc. Utilizzare un pennello / panno e un detergente adatto e approvato per l'utilizzo con apparecchiature di lavorazione della carne.

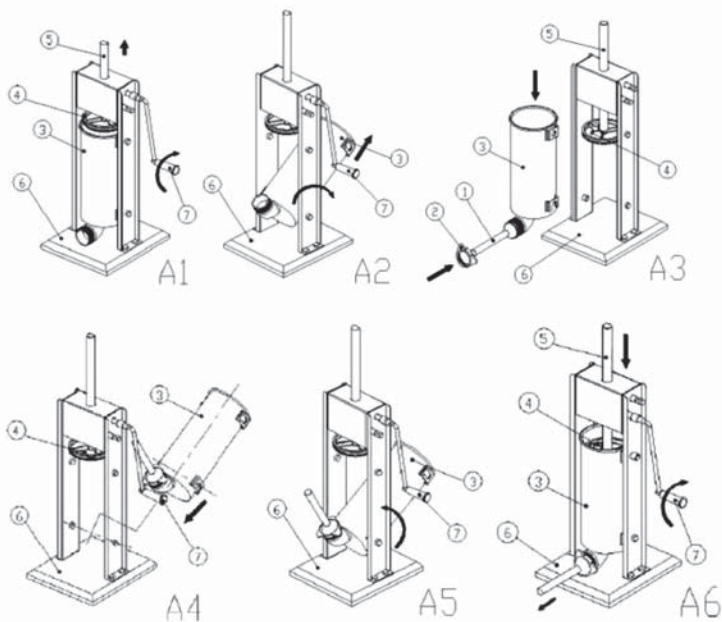
Azionare / smontare il dispositivo seguendo la seguente procedura:

- In primo luogo infilare la manovella sulla sua velocità di marcia veloce e ruotare in senso orario per sollevare il pistone. Rimuovere il cilindro per la pulizia. Rimuovere lo stantuffo per la pulizia.
- Dopo aver completato la pulizia, installare lo stantuffo nella sua posizione iniziale. Assicurarsi che sia correttamente bloccato in posizione. Montare l'ugello sull'uscita salsiccia avvitandolo a fondo con un dado di bloccaggio, nel mentre riempire il cilindro installato correttamente con la

carne. Mettere il budello di salsiccia sull'ugello.

- Ultimo passo: muovere la manovella a bassa velocità e ruotare in senso orario per abbassare il pistone.
- La carne comincerà a passare dall'ugello e nell'involucro formando una salsiccia.
- Dopo l'insaccamento, rimuovere la maggior quantità di residui possibile con acqua calda. È anche possibile pulire l'apparecchio con un pennello / panno e un detergente adatto approvato per le attrezzature della lavorazione della carne.

Nota: Questo si dissolverà e rimuovere ogni traccia di grasso, oli e proteine di cui i batteri possono nutrirsi. Sciacquare di nuovo con acqua pulita calda per rimuovere detergente, soluzione, oli, grassi e proteine. Il prodotto può essere essiccato con aria compressa. Prima del rimontaggio fare in modo che tutte le parti siano asciutte.



5. MANUTENZIONE E STOCCAGGIO

Manutenzione

- Si prega di seguire rigorosamente il manuale dell'utente. Ciò farà ampliare notevolmente la vita utile del dispositivo.
IL PRODUTTORE NON È RESPONSABILE PERIL DANNO CAUSATO UN UTILIZZO IMPROPRIO
- Si raccomanda di aggiungere lubrificante grasso alimentare a cremagliera e ingranaggio sistema

ogni sei mesi. In alcuni casi dipende da quanto viene utilizzata la macchina.

- Si consiglia di sostituire le guarnizioni ogni sei mesi, a seconda dell'uso.
- Prima di rimontare assicurarsi che tutte le parti siano asciutte.

Risoluzione dei problemi

Quando durante la lavorazione i seguenti problemi potrebbero accadere:

- La guarnizione può diventare rigida se la temperatura ambiente scende sotto i 15 ° C. In questo caso NON utilizzare l'apparecchio. Rimuovere la guarnizione del pistone, metterla in ammollo in acqua calda per ammorbidire e poi infilare sullo stantuffo aggiungendo lubrificante. Riprendere a utilizzare il dispositivo.

Prima di utilizzare il dispositivo controllare se

- la carne macinata esce dall'ugello e nel corpo dopo pressioni sul pistone. In caso contrario, non premere lo stantuffo ulteriormente. Controllare se l'uscita o l'ugello sia bloccato dalla carne, in caso affermativo, rimuovere la carne.

In caso di blocco, controllare se il grado di macinazione è adeguata per l'ugello selezionato.

STOCCAGGIO:

QUESTA APPARECCHIATURA DEVE ESSERE POSIZIONATA IN UN'AREA PULITA E ASCIUTTA. NON ESPORRE IL MACCHINARIO A PIOGGIA O UMIDITÀ.

IT

6. DATI TECNICI

HENDI codice	Modello	Nome	Capacità (l)	Peso netto (kg)	Dimensioni cilindro (mm)	Dimensioni generali (mm)
282090	SV-7	Insacchiatrice, realizzato in	7	13	Ø 140, (H)460	300x300x(H)780
282151	SV-10	acciaio inox, verticale	10	14	Ø 219, (H)270	370x330x(H)580

LE CARATTERISTICHE TECNICHE POSSONO ESSERE SOGGETTE A MODIFICHE SENZA PREAVVISO.



7. TUTELA DELL'AMBIENTE



Non smaltire il prodotto, al termine dell'esercizio, assieme ai rifiuti municipali, bensì consegnarlo al punto di raccolta differenziata. La consegna delle apparecchiature ritirate dal servizio, al punto di raccolta, spetta all'utente. L'inosservanza di questa norma può essere penalizzata secondo le normative vigenti in materia di smaltimento dei rifiuti. Se l'apparecchio ritirato dal servizio viene correttamente consegnato come rifiuto separato, può

essere trattato e smaltito in maniera rispettosa dell'ambiente il che riduce l'impatto negativo sia su quest'ultimo che sulla salute. Per ulteriori informazioni inerenti servizi disponibili nel settore della raccolta dei rifiuti industriali, consultare l'azienda di raccolta rifiuti locale. I produttori e gli importatori declinano ogni responsabilità per ogni forma di trasformazione, lavorazione e smaltimento di rifiuti, né direttamente, né mediante le strutture pubbliche.



CUPRINS

1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	51
2. DESCRIEREA PROCESULUI DE PRODUCERE	51
3. SPECIFICAȚII UTILAJ	51
4. OPERARE ȘI CURĂȚARE	54
5. ÎNTREȚINERE ȘI STOCARE	55
6. INFORMAȚII TEHNICE	55
7. INTERESUL FAȚĂ DE MEDIU	56

Stimate client,

Înainte de a conecta aparatul, citiți în întregime și cu atenție manualul pentru a preveni deteriorarea provocată prin utilizarea necorespunzătoare. Este foarte important să citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță.

1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Operarea sau utilizarea necorespunzătoare poate cauza defecțiuni grave ale aparatului sau răni.
- Aparatul poate fi utilizat numai în scopul pentru care a fost proiectat.
- Producătorul și vânzătorul nu vor fi răspunzători pentru defecțiunile cauzate de operarea sau utilizarea necorespunzătoare a aparatului.
- Nu deschideți niciodată singur carcasa aparatului.
- Nu introduceți niciodată obiecte în carcasa aparatului.
- Dacă aparatul cedează sau este deteriorat în orice mod, solicitați întotdeauna verificarea lui și, dacă este necesar, repararea de către un atelier de reparații specializat, înainte de a continua să-l mai utilizați.
- Nu reparați niciodată singur aparatul. **Acest lucru poate pune viața în pericol.**
- Supravegheați aparatul pe durata funcționării.
- Copiii nu cunosc pericolul creat de echipamentul care funcționează. Nu permiteți niciodată copiilor să manipuleze echipamentul.
- Utilizați numai accesoriile furnizate împreună cu aparatul.
- Evitați supraîncărcarea.
- Aparatul nu poate fi utilizat de persoane (inclusiv copii) ale căror abilități fizice, senzoriale și mentale sunt afectate sau care nu posedă cunoștințele și experiența necesare.

2. DESCRIEREA PROCESULUI DE PRODUCERE

Mașina noastră de umplut vă va ajuta să obțineți cârnați delicioși. Utilajul, dotat cu grilaje verticale și orizontale, are un nou sistem de viteze. Are un drive de reducere a schimbătorului cu două viteze care

eliberează bara de presiune pentru umplere rapidă și ușoară. Utilajul este ideal pentru producătorii de cârnați sau restaurante care doresc să producă cârnați delicioși.

3. SPECIFICAȚII UTILAJ

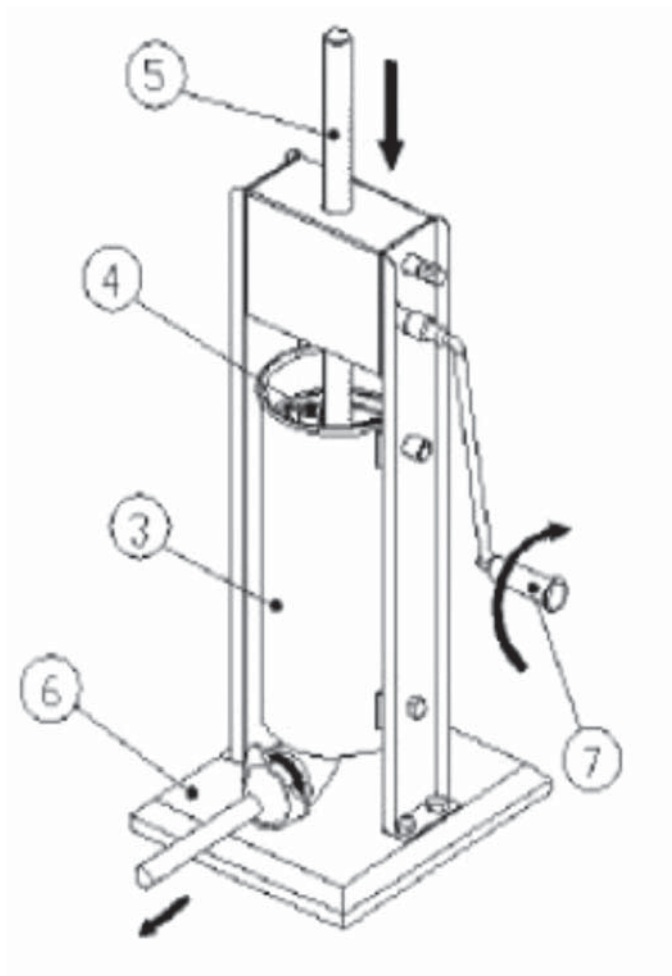
- Mașina de umplut are un sistem cu două viteze care este ușor de utilizat și rapid.
- Cilindrul și bara de presiune pot fi înlăturate ușor pentru a fi umplute și curățate.
- Fiecare utilaj este dotat cu 4 ajutaje diferite. Fiecare dispozitiv de umplut din oțel inoxidabil este dotat cu 4 ajutaje SS diferite (ajutaje $\varnothing 16/22/32/38$ mm incluse standard)
- Dispozitivul este dotat cu un sistem de oțel de marcare și cuplaj întărit care îl face rezistent la presiune.
- Toate piesele în contact direct cu alimentele sunt în concordanță cu cerințele SGS de igienă alimentară
- Echipamentul este disponibil în 2 capacități diferite:

Capacitate	Cod	Descriere
7 lt.	282090	model oțel inoxidabil
10 lt.	282151	model oțel inoxidabil



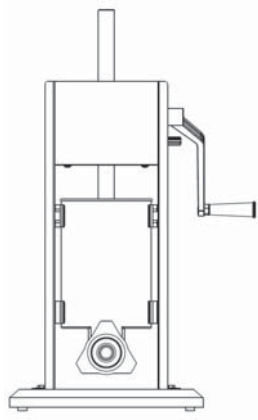
3.1. PIESE

- 3 - cilindru
- 4 - piston
- 5 - tijă filetată
- 6 - bază
- 7 - mâner

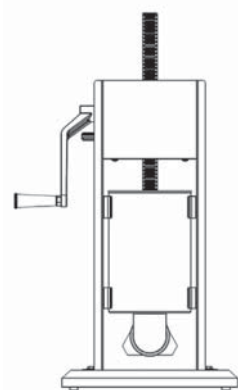


LA ASAMBLAREA UTILAJULUI, NU POZIȚIONAȚI CILINDRUL INVERS

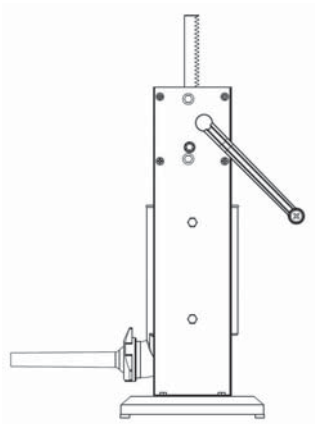
VEDERE DIN FAȚĂ



VEDERE DIN SPATE



VEDERE LATERALĂ



4. OPERARE ȘI CURĂȚARE

Utilizarea necorespunzătoare poate deteriora dispozitivul. Din motive de siguranță, vă rugăm să citiți acest manual cu grijă înainte de operarea dispozitivului.

4.1. OPERARE

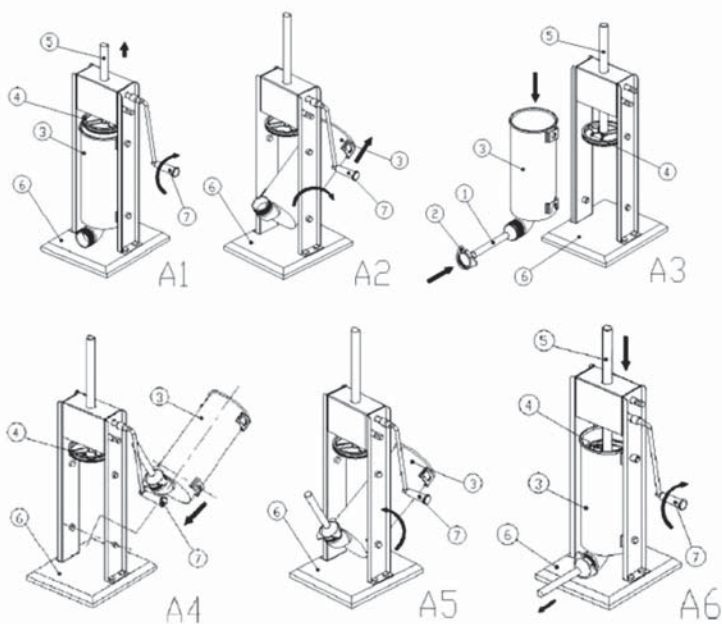
Din motive de igienă, vă rugăm să curățați cu atenție dispozitivul înainte de a-l utiliza. Curățați toate piesele care intră în contact direct cu mâncarea, ex. cilindru ajutor piston etc. Utilizați o perie/cârpă și detergent corespunzător aprobat pentru utilizarea echipamentelor de procesare a cărnii. Operați/dezasamblați dispozitivul urmând pașii:

- Mai întâi fixați mineral pe rapid pe sistemul de viteze și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a ridica pistonul. Înlăturați cilindru pentru curățare. Înlocuiți pistonul pentru curățare
- După curățare, instalați pistonul în poziția inițială. Asigurați-vă că este fixat la locul său. Fixați ajutorul pe orificiul pe care iese cârnațul și înșurubați-l strâns cu un șurub, în timp ce umpleți cu carne cilindru instalat corespunzător.

Puneți învelișul pentru cârnați pe ajutoraj.

- Ultimul pas: Mutați mânerul la viteză mică și întoarceți-l în sensul acelor de ceasornic coborâți pistonul. Carnea v-a ieși din ștuț în învelișul pentru cârnați. Formați cârnațul.
- După încheierea procesului de umplere, înlăturați reziduurile pe cât posibil cu apă caldă. Puteți, de asemenea să utilizați o perie/cârpă și detergent corespunzător aprobat pentru utilizarea echipamentelor de procesare a cărnii.

Notă: Acesta v-a înlătura grăsimea, uleiurile și proteinele care pot produce bacterii. Clățiți din nou cu apă caldă pentru a înlătura soluția de detergent, uleiuri, grăsimi și proteine. Produsul poate fi uscat folosind aer comprimat. Înainte de reasamblare asigurați-vă că piesele sunt uscate.



5. ÎNTREȚINERE ȘI STOCARE

Întreținere

- Vă rugăm să urmați cu strictețe instrucțiunile din manualul de utilizare. Va extinde durata de viață a dispozitivului.

PRODUCĂTORUL NU VA FI CONSIDERAT RESPONSABIL PENTRU DAUNELE CAUZATE ÎN URMA OPERĂRII NECORESPUNZĂTOARE.

- Se recomandă adăugarea unor lubrifianți din

grăsimi alimentare pe grătar și angrenaj.

- Sistem la fiecare șase luni. În unele cazuri depinde de cât de mult este utilizat dispozitivul.
- Se recomandă înlocuirea manșonului la fiecare șase luni, în funcție de utilizare.
- Înainte de reasamblare asigurați-vă că toate piesele sunt uscate.

Defectare

La prepararea cârnaților pot apărea următoarele probleme:

- Manșonul se poate întări dacă temperatura ambientală scade sub 15°C.

În acest caz NU utilizați aplicația. Îndepărtați manșonul de pe piston, introduceți-l în apă caldă pentru a-l înmuia și apoi fixați pe piston adăugând un lubrifiant. Utilizați din nou dispozitivul.

Înainte de utilizarea dispozitivului, verificați dacă

- carnea tocată iese prin ștuț în înveliș după ce apăsați tare pe piston. Dacă nu, NU apăsați mai tare pe piston. Verificați dacă ștuțul este sau nu blocat de carne, dacă da, înlăturați carnea. Dacă are loc un blocaj, verificați dacă gradul de mărunțire este adecvat pentru ștuțul selectat.

STOCARE:

ACEST DISPOZITIV TREBUIE STOCAT ÎNTR-UN LOC CURAT ȘI USCAT. NU EXPUNEȚI DISPOZITIVUL LA PLOI ȘI UMIDITATE.

RO

6. INFORMAȚII TEHNICE

Cod	Model	Nume	Capacitate (lt.)	Greutate netă (kg)	Dimensiuni Cilindru (mm)	Dimensiuni totale (mm)
282090	SV-7	Mașină de umplut cârnați	7	13	Ø 140, (H)460	300x300x(H)780
282151	SV-10	Din oțel inoxidabil, vertical	10	14	Ø 219, (H)270	370x330x(H)580

INFORMAȚII TEHNICE SE POT MODIFICA FĂRĂ NOTIFICARE



7. INTERESUL FAȚĂ DE MEDIU



La dezafectarea aparatului, produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere. În schimb, este responsabilitatea dumneavoastră să eliminați echipamentul uzat prin predarea acestuia la un punct de colectare desemnat. Nerespectarea acestei reguli poate fi penalizată în conformitate cu reglementările aplicabile privind eliminarea deșeurilor. Colectarea separată și reciclarea echipamentului dumneavoastră uzat la momentul debarasării contribuie la conservarea resurselor na-

turale și asigură realizarea reciclării într-un mod care protejează sănătatea ființelor umane și a mediului. Pentru informații suplimentare privind modul în care puteți preda deșeurile dumneavoastră în scopul reciclării, vă rugăm să contactați compania locală de colectare a deșeurilor. Producătorii și importatorii nu-și asumă responsabilitatea cu privire la reciclarea, tratarea și eliminarea ecologică a deșeurilor, fie direct fie prin intermediul unui sistem public.



СОДЕРЖАНИЕ

1. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	59
2. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА	59
3. ХАРАКТЕРИСТИКА УСТРОЙСТВА	60
4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ЧИСТКА	62
5. УХОД И ХРАНЕНИЕ.....	63
6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ	63
7. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	64



До подключения и пуска устройства во избежание возможного ущерба внимательно прочтите всю инструкцию по обслуживанию. Прежде всего, обратите внимание на правила безопасного пользования.

1. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Неправильное обслуживание и неправильная эксплуатация может вызвать серьезные повреждения и причинить ущерб здоровью людей.
- Устройство следует использовать исключительно по назначению, для которого оно было создано.
- Производитель и продавец не отвечают за вред, вызванный неправильным обслуживанием и ненадлежащей эксплуатацией устройства.
- Нельзя вскрывать самостоятельно корпус устройства.
- Нельзя засовывать внутрь корпуса никаких посторонних предметов.
- В случае падения, или повреждения устройства иным способом, перед дальнейшим использованием всегда следует обратиться в службу сервиса для проверки, и возможного его ремонта.
- Никогда не следует даже пытаться отремонтировать устройство самостоятельно – это **может вызвать опасность для здоровья и жизни людей**.
- Нужно следить за правильностью работы устройства.
- Дети не осознают опасности, которую представляют машины и оборудование, поэтому нельзя допускать, чтобы дети ими пользовались самостоятельно.
- Не используйте аксессуары, которые не поставляются вместе с устройством.
- Следует избегать перегрузок устройства.
- К обслуживанию устройства не допускаются лица (включая детей), которые отличаются физической, сенсорной и умственной недееспособностью, лица, которые не обладают должными знаниями и опытом.

RU

2. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Наш наполнитель предназначен для приготовления ароматных и вкусных домашних колбас. Наполнитель оснащен горизонтальными и вертикальными зубчатыми рейками и новой зубчатой передачей; а также редукционной зубчатой передачей с двумя скоростями, благодаря которой

замедляется поршень, что обеспечивает легкое и быстрое наполнение. Идеально подходит для производителей колбасных изделий и ресторанов, которые предлагают аппетитные домашние колбасы.



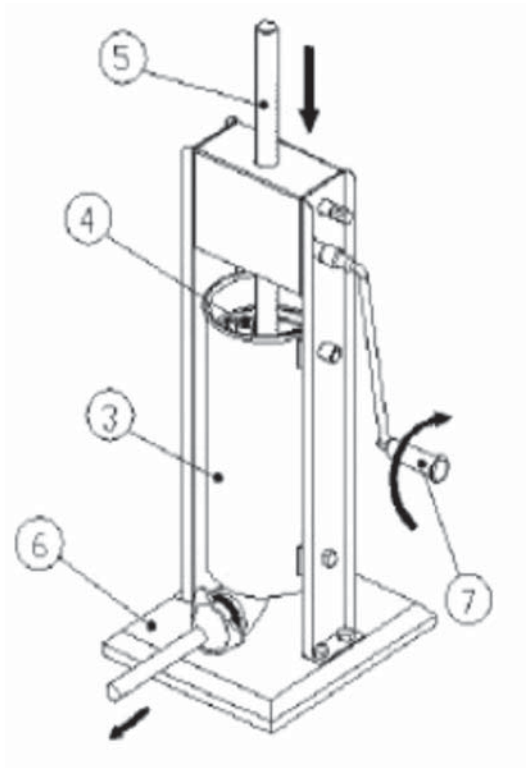
3. ХАРАКТЕРИСТИКА УСТРОЙСТВА

- Устройство оснащено простой в обслуживании двухскоростной передачей.
- Цилиндр и поршень легко демонтируются с целью наполнения и чистки.
- Каждое устройство укомплектовано 4 разными насадками. Наполнитель фарша в полной стандартной комплектации имеет 4 насадки из нержавеющей стали (насадки диаметром 16/22/32/38 мм).
- Устройство оснащено подшипником и зубчатой передачей из закаленной стали, что делает его устойчивым к высоким нагрузкам.
- Все части, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, соответствуют санитарно-гигиеническим нормам.
- Доступны 2 модели разного объёма:

Объём	Артикул	Описание
7 л	282090	модель выполнена полностью из нержавеющей стали
10 л	282151	модель выполнена полностью из нержавеющей стали

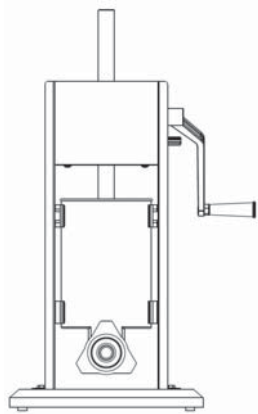
3.1 КОМПОНЕНТЫ

- 3 – Цилиндр
- 4 – Поршень
- 5 – Резьбовой стержень
- 6 – Подставка
- 7 – Коленчатая рукоятка

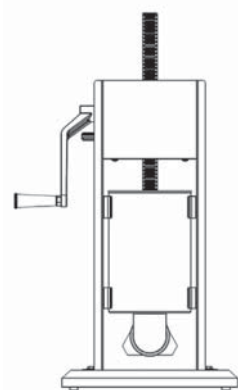


ПРИ УСТАНОВКЕ УСТРОЙСТВА НЕ СТАВИТЬ ЦИЛИНДР В ПЕРЕВЕРНУТОМ ПОЛОЖЕНИИ

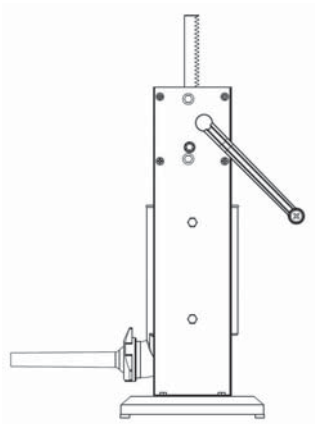
Вид спереди



Вид сзади



Вид сбоку



RU



4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ЧИСТКА

Неправильное использование может привести к повреждениям устройства. Для обеспечения безопасности, перед использованием следует внимательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации.

4.1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

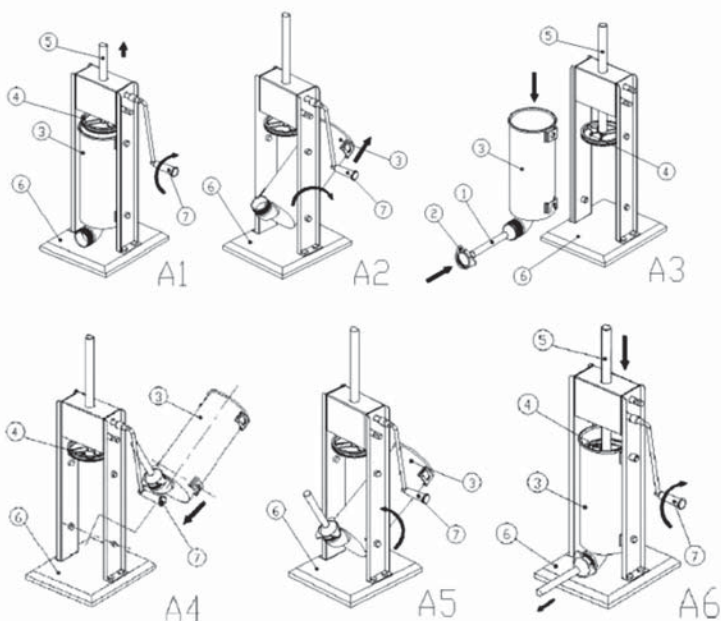
Перед использованием следует тщательно вымыть устройство из гигиенических соображений. Следует очистить все элементы, имеющие непосредственный контакт с пищевыми продуктами, такие как поршень, цилиндр и т.п. Очистить при помощи щётки/тряпки и чистящего средства, пригодного для оборудования для мясной промышленности.

Устройство следует использовать/демонтировать согласно следующим шагам:

- Закрепить коленчатую рукоятку на высокоскоростной передаче и повернуть вправо так, чтобы поднять поршень вверх. Снять цилиндр и вымыть его. Вынуть и вымыть поршень.
- После этого снова установить поршень в исходном положении. Следует убедиться, что

он заблокирован надлежащим образом. Закрепить насадку на выходном отверстии, закрутить предохранительную гайку, наполнить цилиндр, установленный в соответствующем месте, фаршем. Затем надеть оболочку для колбасы на насадку.

- Последний шаг: установить коленчатую рукоятку на низкую скорость и повернуть вправо, чтобы привести поршень в движение. Фарш начнет продвигаться по насадке в оболочку. Завязать колбасу.
- После окончания процесса наполнения устранить как можно больше остатков фарша при помощи горячей воды. Можно использовать щётку/тряпку и чистящее средство, пригодное для оборудования для мясной промышленности.



Внимание. Целью этого является растворение и устранение масел, жиров, и белков, которые могут быть питательной средой для бактерий. Повторно прополоскать чистой теплой водой,

чтобы устранить раствор чистящего средства, масла, жиры и белки. Можно сушить сжатым воздухом. Перед повторной установкой убедиться, что все элементы сухие.

5. УХОД И ХРАНЕНИЕ

Уход:

- Необходимо строго придерживаться инструкции по эксплуатации. Это значительно продлит срок эксплуатации устройства.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПОВРЕЖДЕНИЯ УСТРОЙСТВА В СЛЕДСТВИЕ НЕПРАВИЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Рекомендуется применение смазки для зубчатой передачи, разрешенной для контакта с

пищевыми продуктами, каждые 6 месяцев. В некоторых случаях это зависит от интенсивности использования устройства.

- Каждые 6 месяцев рекомендуется замена прокладок, однако, это зависит от интенсивности использования устройства.
- После чистки, перед повторной установкой следует убедиться, что все элементы сухие.

Устранение неисправностей

В процессе приготовления колбасы могут возникнуть следующие ситуации:

- Прокладка может стать жесткой при температуре ниже 15°C. НЕ использовать устройства в этом случае. Необходимо снять прокладку с поршня и намочить в горячей воде, чтобы ее смягчить, затем надеть прокладку на поршень с добавлением смазки, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами. После этого можно продолжать использование устройства.

Перед использованием устройства следует проверить:

- Проходит ли фарш из насадки в оболочку без оказания сильного давления на поршень. Если этого не происходит, НЕ оказывать еще большего давления на поршень. Рекомендуем проверить, не блокирует ли фарш выходное отверстие или насадку наполнителя, и очистить их от фарша. В случае блокировки следует убедиться, что крупность помола фарша не превышает размер выбранной насадки.

RU

ХРАНЕНИЕ:

ДАННОЕ УСТРОЙСТВО НЕОБХОДИМО ХРАНИТЬ В ЧИСТОМ СУХОМ МЕСТЕ. НЕ ПОДВЕРГАТЬ УСТРОЙСТВО ВОЗДЕЙСТВИЮ ДОЖДЯ И ВЛАГИ.

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Артикул HENDI	Модель	Название	Объем (л)	Вес нетто (кг)	Размер цилиндра (мм)	Габариты устройства (мм)
282090	SV-7	Наполнитель фарша	7	13	Ø 140, (H)460	300x300x(H)780
282151	SV-10	из нержавеющей стали, вертикальный	10	14	Ø 219, (H)270	370x330x(H)580

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ МОГУТ ИЗМЕНИТЬСЯ БЕЗ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



7. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



После окончания эксплуатации устройство не допускается утилизировать вместе с коммунальными отходами. Его следует поставить в специальную точку для таких отходов. За такую поставку отвечает пользователь. Несоблюдение этого требования карается согласно действующему законодательству, относящемуся к утилизации отходов. Снятое с эксплуатации устройство пе-

рерабатывается в продукт не причиняющий вред окружающей среде, не вредивший здоровью человека. Для получения подробной информации относительно сбора отходов следует обратиться к местной фирме, которая этим занимается. Производители и импортеры не отвечают за сбор, переработку и утилизацию отходов ни прямо, ни по линии публичных мероприятий.



TARTALOM

1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	67
2. A TERMELÉSI FOLYAMAT LEÍRÁSA.....	67
3. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA	67
4. MŰKÖDTETÉS ÉS TISZTÍTÁS.....	70
5. KARBANTARTÁS ÉS TÁROLÁS	71
6. MŰSZAKI ADATOK	71
7. LESELEJTEZÉSKOR A TERMÉK NEM HELYEZHETŐ A HÁZTARTÁSI HULLADÉKBA	72

Tisztelt Ügyfelünk,

Köszönjük, hogy ezt a Hendi terméket választotta. Kérjük, a készülék csatlakoztatása előtt olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót a helytelen használat miatti károk elkerülésére. Különösen figyeljen oda az útmutatóban szereplő biztonsági előírásokra.

1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- A helytelen kezelés vagy használat súlyos készülék károsodást vagy sérülést okozhat.
- A készüléket csak rendeltetésszerűen szabad használni.
- A gyártó és az eladó nem felel a készülék helytelen kezelése vagy használata által okozott károkért.
- Soha ne nyissa fel önállóan a készülék burkolatát.
- Ne helyezzen tárgyakat a készülék burkolatán belülre.
- Ha a készülék leesik vagy más módon megsérül, a további használat előtt mindig ellenőriztesse és szükség esetén javíttassa azt meg egy erre szakosodott szervizben.
- Soha ne javítsa meg önállóan a készüléket. **Ezzel emberi életet veszélyeztethet.**
- Működés közben folyamatosan felügyelje a készüléket.
- A gyermekek nincsenek tisztában a működésben lévő elektromos berendezések okozta veszélyekkel. Soha ne engedje meg gyermekeknek villamos berendezések kezelését.
- Csak a készülékhez adott tartozékokat használja.
- Kerülje a túlterhelést.
- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (ideértve a gyermekeket is), továbbá olyan személyek, akik nem rendelkeznek megfelelő tudással és tapasztalattal.

2. A TERMELÉSI FOLYAMAT LEÍRÁSA

Töltőberendezésünk segít Önnek ízletes kolbászok készítésében. A készülék vízszintes és függőleges tartókkal és új sebességfokozatos rendszerrel rendelkezik. Két sebességfokozatos redukciós hajtóval

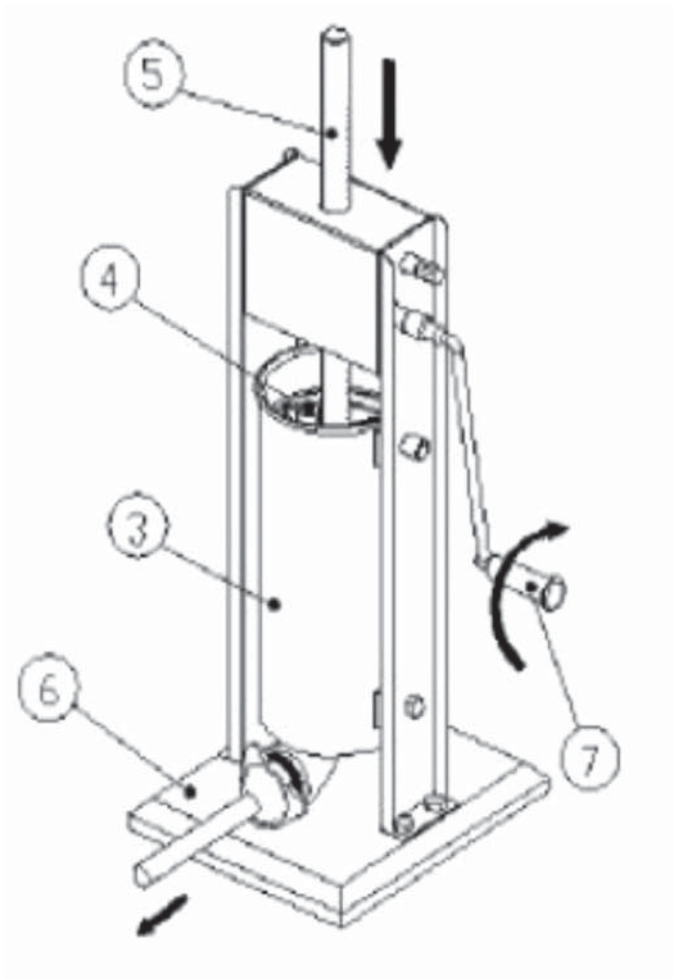
felszerelt, mely kioldja a dugattyút a gyors és könnyed töltés érdekében. A gép ideális kolbászkészítők vagy éttermek számára, akik célja ízletes töltött kolbászok készítése.

3. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- A töltő kétfokozatos töltőrendszerrel rendelkezik, melynek használata gyors és egyszerű.
- A henger és a dugattyú könnyedén eltávolítható a töltéshez és a tisztításhoz.
- Minden gép 4 különböző fúvókával rendelkezik. A teljes rozsdamentes acél töltő 4 különböző S/S fúvókával rendelkezik (a $\varnothing 16/22/32/38$ mm-es fúvókák standard felszerelést alkotnak).
- A készülék keményített acél csapágyas és hajtórendszerrel felszerelt, mely nyomásellenállóvá teszi.
- Minden alkatrész, mely közvetlenül érintkezik az étellel, megfelel az SGS élelmiszer-higiéniái szabványnak.
- Az alkalmazás 4 különböző kapacitású változatban kapható:

Kapacitás	Kód	Leírás
7 l	282090	rozsdamentes acél modell
10 l	282151	rozsdamentes acél modell

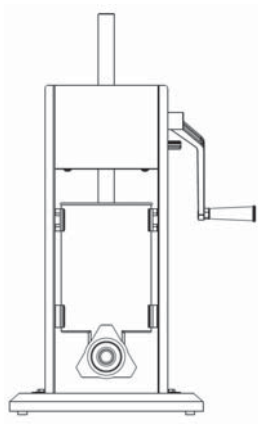




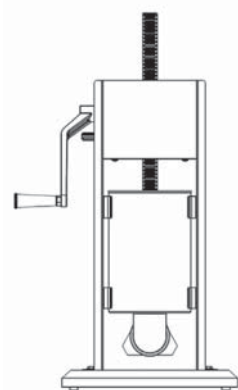
3.1. ALKATRÉSZEK

- 3 - henger
- 4 - dugattyú
- 5 - menetes rúd
- 6 - alap
- 7 - forgatókar

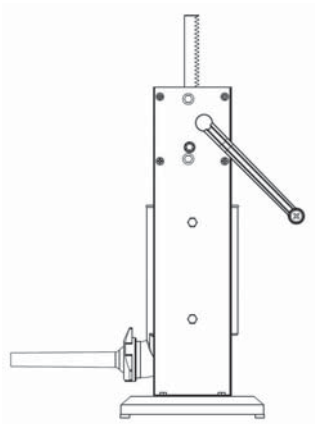
ELÖLNÉZET



HÁTULNÉZET

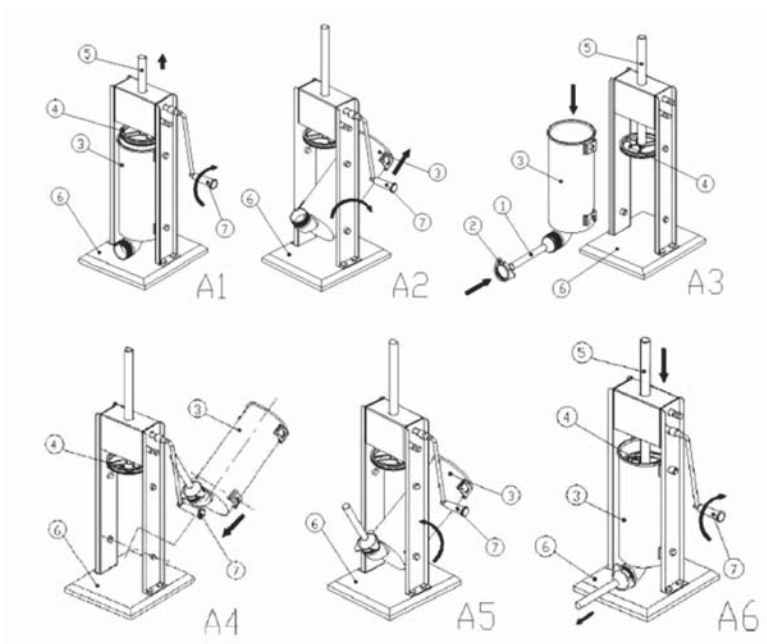


OLDALNÉZET



A GÉP ÖSSZESZERELÉSE SORÁN ÜGYELJEN ARRRA, HOGY A HENGERT NE FEJJELEKÉL FELÉLÉ HELYEZZE BE

HU



4. MŰKÖDTETÉS ÉS TISZTÍTÁS

A helytelen használat károsíthatja a készüléket. Biztonsági okokból kérjük, olvassa át figyelmesen jelen üzemeltetési útmutatót a készülék használatának megkezdése előtt.

4.1. MŰKÖDTETÉS

Higiéniai célból kérjük, alaposan tisztítsa meg a készüléket a használat megkezdése előtt. Tisztítson meg minden alkatrészt, mely közvetlenül érintkezik az ételmisszerrel, pl. a hengert, a fúvókát, a dugattyút stb. Használjon kefé / törlőkendőt és megfelelő tisztítószert, mely engedélyezett húsfeldolgozó felszerelésekkel való használatra. A készülék működtetéséhez / szétszereléséhez kövesse a következő lépéseket:

- Helyezze először a forgatókart a gyors sebességű hajtórendszerre és forgassa azt az óramutató járásával megegyező irányba a dugattyú megemeléséhez.
- Távolítsa el a hengert a tisztításhoz. Távolítsa el a dugattyút a tisztításhoz.
- A tisztítás elvégzése után telepítse a dugattyút az eredeti helyzetbe. Győződjön meg arról, hogy az megfelelően záródik a helyén. Helyezze a fúvókát a kolbász kimenetéhez és csavarozza azt rá szorosan a záróanyákkal, míg a megfelelő-

en telepített hengerrel a töltést végzi. Helyezze a kolbászbőrt a fúvókára.

- Utolsó lépés: Kapcsolja a forgatókart a sebesség csökkentéséhez és forgassa azt az óramutató járásával megegyező irányba a dugattyú eresztéséhez. A hús ezzel a fúvókából a bőrbe jut. Alakítson ki kolbász formát.
- A töltés befejeztével távolítsa el a maradékokat forró vízzel. A felszerelést kefével/törlőkendővel és megfelelő tisztítószertel tisztíthatja, mely engedélyezett húsfeldolgozó készülékekkel való használatra.

Megjegyzés: Ez feloldja és eltávolítja az olajokat, zsírokat és a fehérjét, melyen baktériumok lehetnek. Öblítse át újra tiszta vízzel a tisztítószert, az olajokat, a zsír és a fehérje eltávolításához. A termék sűrített levegő használatával szárítható. Az összeszerelés előtt győződjön meg arról, hogy minden alkatrész száraz.



5. KARBANTARTÁS ÉS TÁROLÁS

Karbantartás

- Kérjük, szigorúan tartsa be a felhasználói kézikönyvben foglaltakat. Ezzel jelentősen növeli a készülék élettartamát.

A GYÁRTÓ NEM FELELŐS A HELYTELEN MŰKÖD-TETÉSBŐL EREDŐ KÁROKÉRT

- Javasoljuk, hogy hathavonta adjon ételmszeripari zsírt az állványra és a hajtórendszerre.

Néhány esetben ez attól függ, hogy milyen gyakran használják a gépet.

- Javasoljuk a tömítések hat havonta való cseréjét, a használat függvényében.
- Az összeszerelés előtt győződjön meg arról, hogy az összes alkatrész száraz.

Hibaelhárítás

Kolbázkészítés során a következő problémák léphetnek fel:

- A tömítések megmerevedhetnek, ha a környezeti hőmérséklet 15°C alá esik.

Ebben az esetben NE használja a berendezést. Távolítsa el a tömítést a dugattyúról, merítse forró vízbe, hogy megpuhuljon, majd helyezze azt vissza a dugattyúra ételmszeripari kenőanyag hozzáadásával. Folytassa a készülék használatát.

A készülék használatának megkezdése előtt ellenőrizze, hogy

- a vagdalt hús a fúvókából jön ki a bőrbe, miután erősen megnyomta a dugattyút. Ha nem, NE nyomja erősebben a dugattyút. Ellenőrizze, hogy a hús nem blokkolja-e a kimenetet vagy a fúvókát. Ha így van, távolítsa el a húst.

Blokkolás észlelése esetén ellenőrizze, hogy a vagdalsági fokozat megfelelő-e az adott fúvókához.

HU

TÁROLÁS

**A KÉSZÜLÉKET TISZTA ÉS SZÁRAZ HELYEN KELL TARTANI.
NE TEGYE KI A KÉSZÜLÉKET ESŐNEK VAGY NEDVESSÉGNEK.**

6. MŰSZAKI ADATOK

HENDI Kód	Modell	Név	Kapacitás (l)	Nettó súly (kg)	A henger méretei (mm)	Teljes méretek (mm)
282090	SV-7	Rozsdamentes acél	7	13	Ø 140, (H)460	300x300x(H)780
282151	SV-10	kolbáztöltő, függőleges	10	14	Ø 219, (H)270	370x330x(H)580

A MŰSZAKI ADATOK ELŐZETES BEJELENTÉS NÉLKÜLI VÁLTOZTATÁSÁNAK JOGA FENNTARTVA.



7. KÖRNYEZETVÉDELMI SZEMPONTOK



A készülék ártalmatlanítása kor a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni. Ön felelős azért, hogy ártalmatlanítása kor a hulladék berendezés kijelölt gyűjtőhelyre kerüljön. E szabály be nem tartása esetén az érvényben lévő előírások szerinti büntetés szabható ki. A hulladék berendezés ártalmatlanítása kor az elkülönített begyűjtés és az újrahasznosítás hozzájárul a természeti erőforrások védelméhez és

ahhoz, hogy az újrahasznosítás az emberi egészség és a környezet megóvása mellett történjen. A hulladékok újrahasznosításra való átadásával kapcsolatos további információkért forduljon a helyi hulladékkezelő vállalathoz. A gyártók és az importőrök nem vállalnak felelősséget a hulladékok újrahasznosításáért, kezeléséért és környezetbarát ártalmatlanításáért, sem közvetlenül, sem nyilvános rendszeren keresztül.



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 Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie nr. 94A, Hala 14
Brasov 500164 RO, Romania
Tel: +40 268 320330
Fax: +40 268 320335
Email: office@hendi.ro

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądkki, Poland
Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
Email: info@hendi.pl

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

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

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.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian
oraz błędów drukarskich w instrukcji.

- Variations et fautes d'impression réservés.
- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.
- Változások, nyomtatás és nyomdai hibák fenntartva.