

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



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.



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.



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

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.

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.



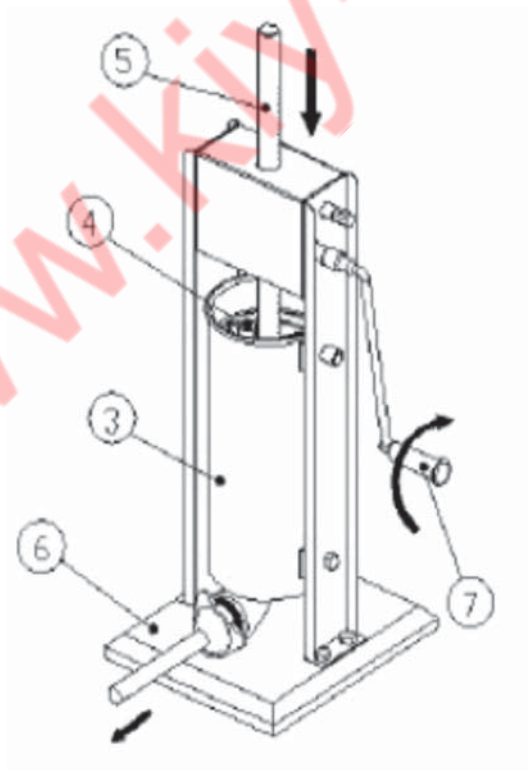
3. ХАРАКТЕРИСТИКА УСТРОЙСТВА

- 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

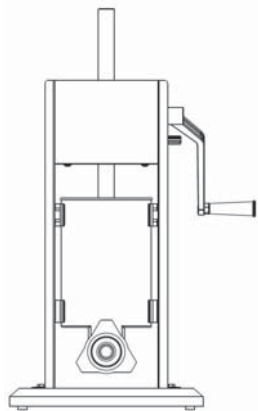
3.1 КОМПОНЕНТЫ

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

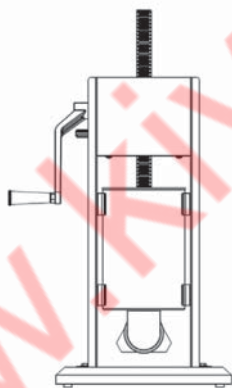


ПРИ УСТАНОВКЕ УСТРОЙСТВА НЕ СТАВИТЬ ЦИЛИНДР В ПЕРЕВЕРНУТОМ ПОЛОЖЕНИИ

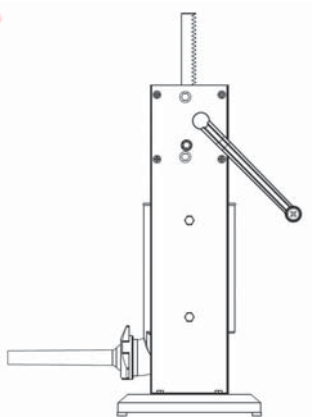
Вид спереди



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

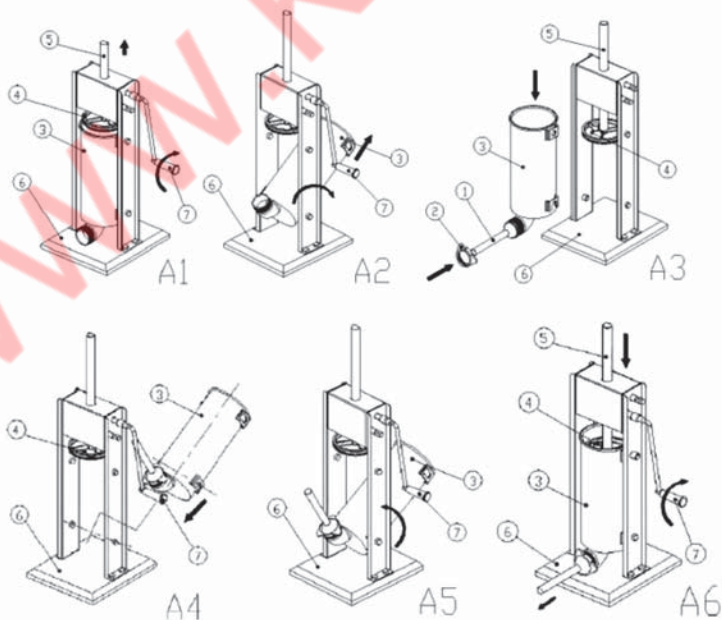
Перед использованием следует тщательно вымыть устройство из гигиенических соображений. Следует очистить все элементы, имеющие непосредственный контакт с пищевыми продуктами, такие как поршень, цилиндр и т.п. Очистить при помощи щётки/тряпки и чистящего средства, пригодного для оборудования для мясной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



H E N D I
FOOD SERVICE EQUIPMENT

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.