



HENDI

Tools for Chefs

SAUSAGE FILLING MACHINE

282571, 282588, 282090, 282151, 282137, 282144



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.

Πρέπει να διαβάσετε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Mielőtt használatba venné a készüléket, kérjük, olvassa el figyelmesen jelen használati útmutatót.



Keep these instructions 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.
Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή.



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.
Doar pentru uz la interior.
Использовать только в помещениях.
Για χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο.



Dear Customer,

Thank you for purchasing this Hendi appliance. Before using the appliance for the first time, please read this manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below.

Safety regulations

- 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.
 - Never store or leave the stuffer at a temperature lower than 32°F (0°C).
-

Intended use

- The appliance is intended for professional use.
 - The appliance is designed only for making sausages. Any other use may lead to damage to the appliance or personal injury.
 - Operating the appliance for any other purpose shall be deemed a misuse of the device. The user shall be solely liable for improper use of the device.
-

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.

Device specification

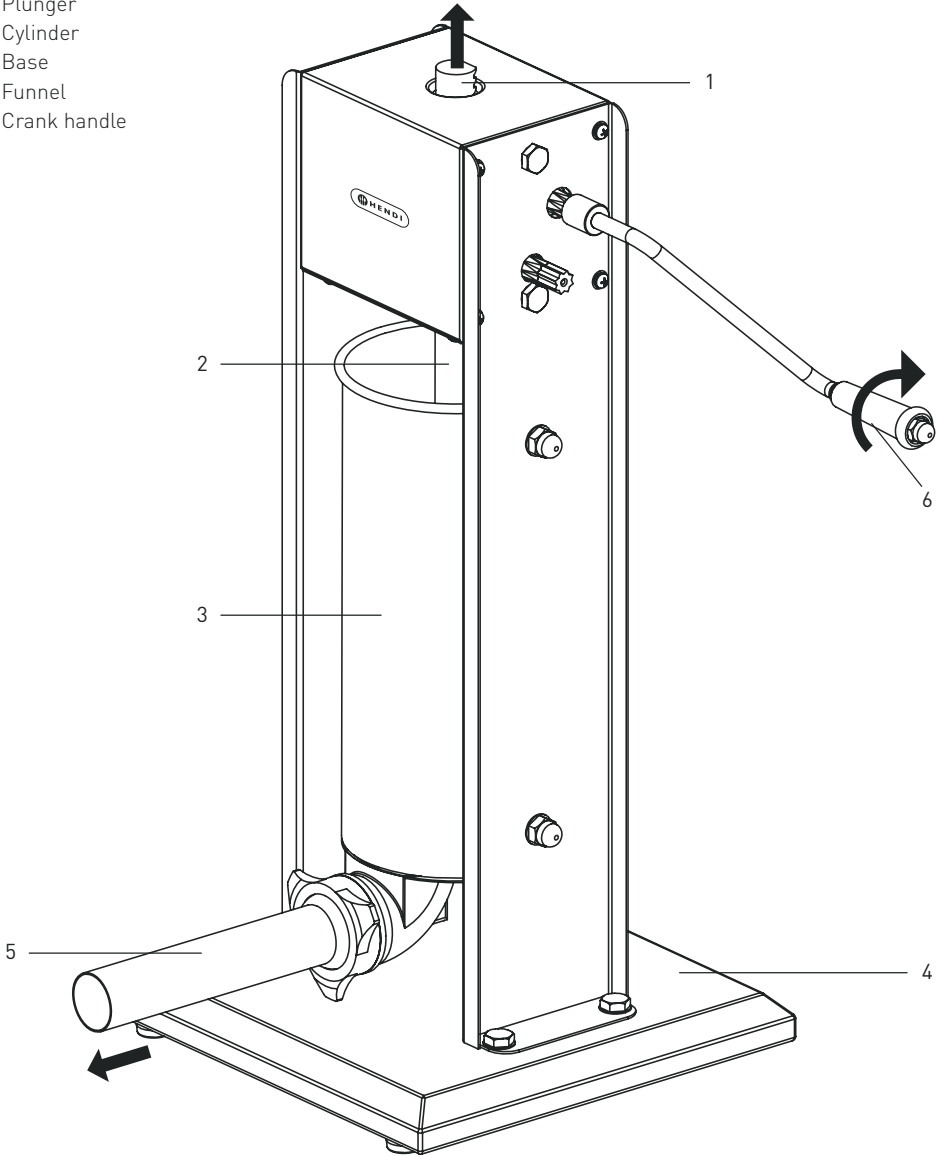
- The stuffer/filler has two-speed stuffing/filling system which is quick and easy to use.
- The cylinder and plunger can be easily removed for filling and cleaning.
- Stainless steel version and red version come with 4 different S/S funnels and 3 different PP funnels separately.
- The device is equipped with a hardened steel bearing and gearing system which makes it pressure resistant.
- All parts in direct contact with food meet the food hygiene requirements.

EN



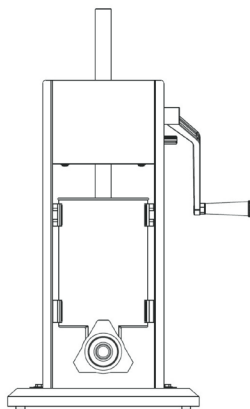
Parts of description

1. Threaded rod
2. Plunger
3. Cylinder
4. Base
5. Funnel
6. Crank handle

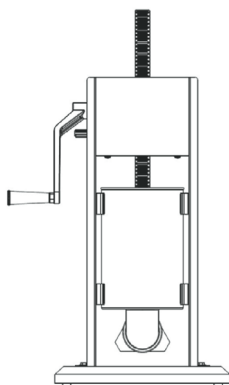


WHILE ASSEMBLING THE MACHINE, DO NOT POSITION THE CYLINDER UPSIDE DOWN

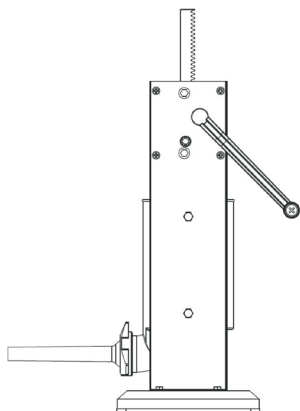
FRONT VIEW



REAR VIEW



SIDE VIEW



Preparation for first use

- Check to make sure the appliance is undamaged. In case of any damage, contact your supplier immediately and do NOT use the appliance.
- Remove all the packing material and protection film (if applicable).
- Place the appliance on a level and steady surface, unless mentioned otherwise

Operation

NOTE: For hygienic purposes please thoroughly clean the device before using it. (see ---> cleaning)

Operate the device following the steps below:

- Fit the crank handle on the on fast speed gear system (Figure 1) and rotate it clockwise to lift the plunger.
- Remove the cylinder for cleaning (Figure 2). Remove the plunger for cleaning (See--->Plunger Assembly/Disassembly).
- Clean the appliance (See ---> Cleaning)
- Having completed the cleaning, install the plunger and cylinder in its initial position separately. Make sure it is properly locked in place.
- Fit the funnels on the sausage outlet and screw it tight with a locking nut (Figure 3).
- Apply a food grease lubricant(not included) to the inner surface of the Canister before filling the meat mixture(Figure 4).

- Filling the properly installed cylinder with meat and put sausage casing on the funnels.
- 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.

Plunger Assembly/Disassembly

- Slide the Plunger seal onto the Plunger (figure 5).
- Assemble the Pressure Release Valve Kit onto the Plunger. From the top of the Plunger, place the Washer onto the Valve Hole, then insert the Screw through the Washer and into the Valve hole. From the underside of the Plunger, place the Spring onto the end of the Screw and twist to secure.
- Screw the Plunger Bolt onto the Plunger Shaft (figure 6) and place the assembled Plunger onto the end of the Plunger Shaft (figure 7).

Figure 1

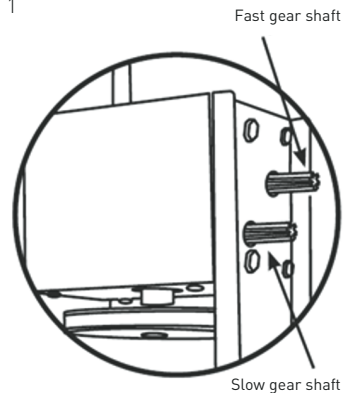


Figure 2

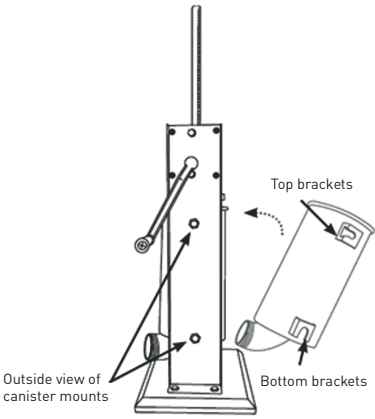


Figure 3

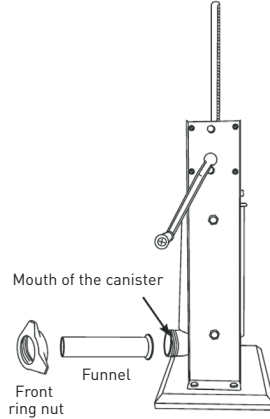


Figure 4

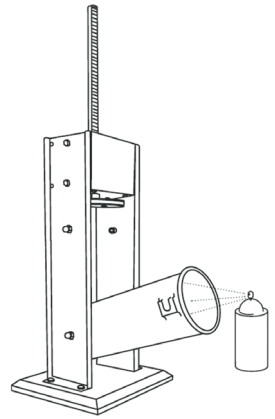


Figure 5

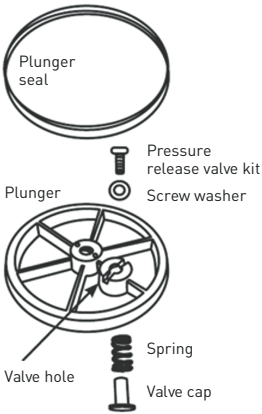


Figure 6

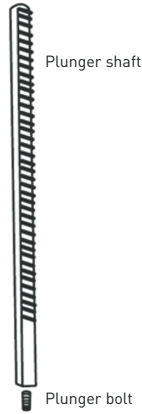
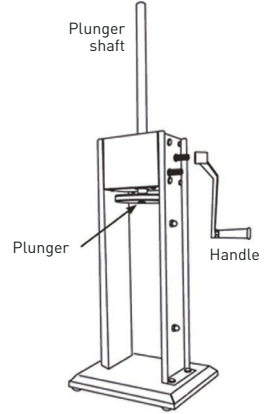


Figure 7



EN

Cleaning

- Clean the outside of the appliance with a damp cloth (water with mild detergent).
- Clean all parts that have direct contact with food, e.g. cylinder, funnels, plunger, and etc. Use a brush/cloth and suitable detergent approved for use with meat processing equipment.

- Never use aggressive cleaning agents or abrasives. Do not use any sharp or pointed objects. Do not use petrol or solvents! Clean with a damp cloth and detergent if necessary.

NOTE: BE SURE TO CLEAN THE PARTS IMMEDIATELY AFTER USE.

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

Technical data

Item number	282571	282588	282090	282151	282137	282144
Colour	Stainless steel				Red	
Approx. net weight	10.5 kg	12 kg	13.5 kg	20 kg	10,5 kg	12 kg
Capacity	3L	5L	7L	10L	3L	5L
Cylinder dimensions	Ø 140x(H)200 mm	Ø 140x(H)320 mm	Ø 140x(H)460 mm	Ø 215x(H)280 mm	Ø 140x(H)200 mm	Ø 140x(H)320 mm
Product dimensions	300x300x(H)530 mm	300x300x(H)640 mm	300x300x(H)790 mm	420x320x(H)650 mm	300x300x(H)530 mm	300x300x(H)640 mm
Funnels material	Stainless steel				PP	
Funnels diameter	ø16/ 22/ 32/ 38 mm				ø19/ 25/ 35 mm	

Technical data are subject to change without notice.



Discarding & Environment

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 penalized 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 re-

sources 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 responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly or through a public system.



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.

Sicherheitsregeln

- 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.
- Lagern oder setzen Sie die Abfüllmaschine niemals einer Temperatur unter 0 °C (32 °F) aus.

Verwendungszweck des Gerätes

- Das Gerät ist für den professionellen Einsatz geeignet.
- Das Gerät ist nur für die Herstellung von Wurstwaren bestimmt. Jede andere Verwendung kann zu Schäden am Gerät oder zu Personenverletzungen führen.
- Jede andere Verwendung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß. Der Benutzer ist allein verantwortlich für die unsachgemäße Nutzung des Gerätes.

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

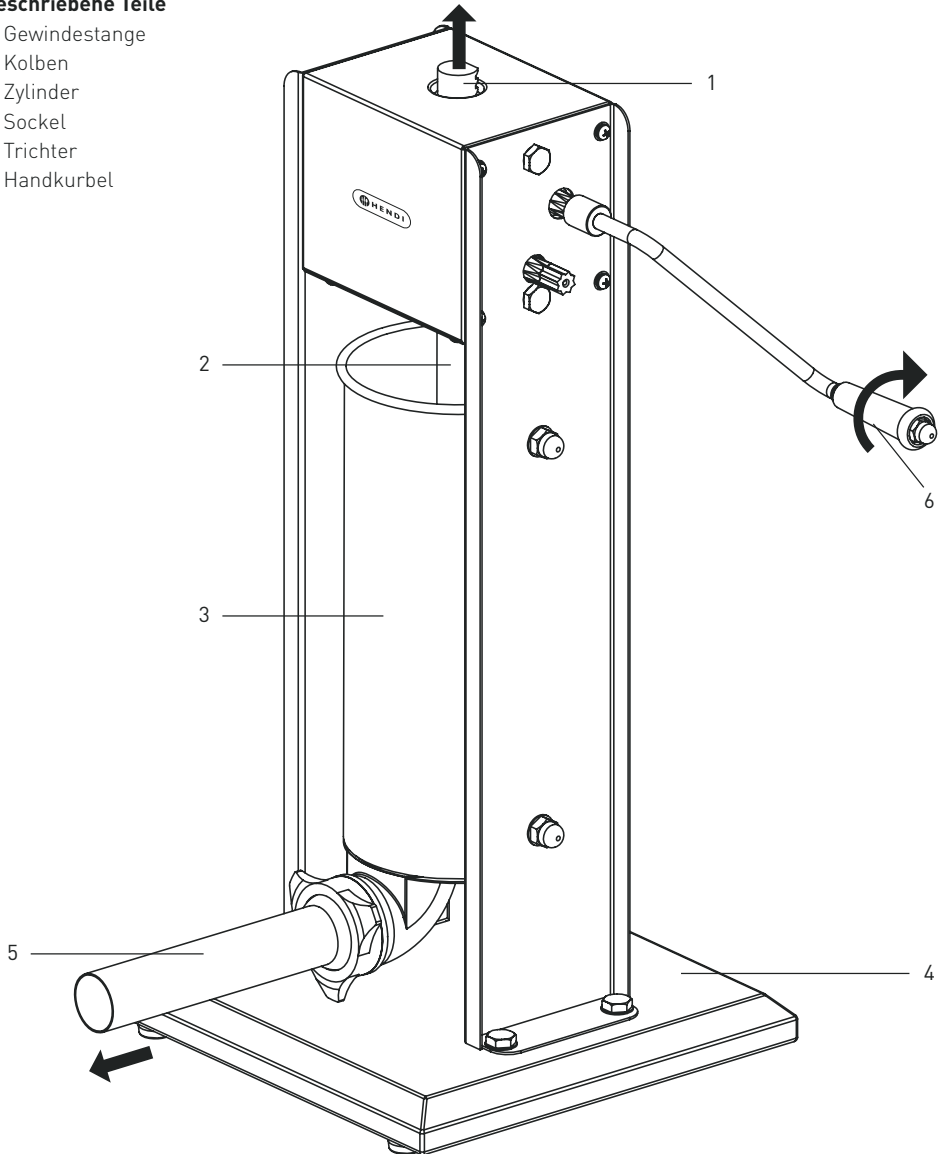
Befüllen über eine Getriebeuntersetzung mit Zweistufengetriebe angetrieben. Das Gerät eignet sich ideal für Wursthersteller oder Restaurants, die köstliche Wurstfüllungen selber herstellen möchten.

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.
- Die Edelstahlversion und die rote Version werden mit 4 verschiedenen S/S-Trichtern und 3 verschiedenen PP-Trichtern separat geliefert.
- 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 Nahrungsmittelhygiene.

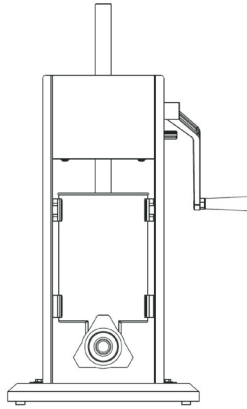
Beschriebene Teile

1. Gewindestange
2. Kolben
3. Zylinder
4. Socket
5. Trichter
6. Handkurbel

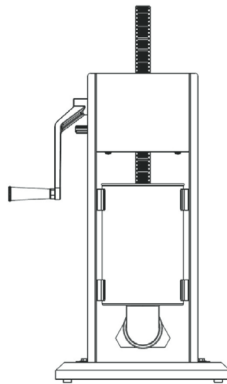


DER ZYLINDER DARF WÄHREND DER MONTAGE NICHT KOPFÜBER POSITIONIERT WERDEN

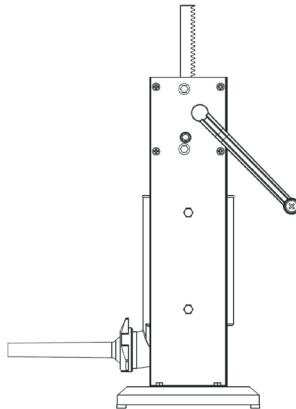
VORDERANSICHT



RÜCKANSICHT



SEITENANSICHT



Vorbereitung für den ersten Einsatz

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unbeschädigt ist. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung sofort an Ihren Lieferanten und verwenden Sie das Gerät NICHT.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und die Schutzfolie (falls zutreffend).
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Oberfläche, sofern nicht anders angegeben

Bedienung

HINWEIS: Aus hygienischen Gründen reinigen Sie das Gerät bitte gründlich, bevor Sie es benutzen. (siehe ---> Reinigung)

Bedienen Sie das Gerät mit den folgenden Schritten:

- Montieren Sie die Handkurbel auf das Schnellganggetriebe (Abbildung 1) und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um den Kolben abzusinken.
- Entfernen Sie den Zylinder zur Reinigung (Abbildung 2). Entfernen Sie den Kolben zur Reinigung (siehe ---> Kolbenmontage/Demontage).
- Reinigen Sie das Gerät (Siehe ---> Reinigung)
- Installieren Sie nach Abschluss der Reinigung Kolben und Zylinder separat in der Ausgangsposition. Vergewissern Sie sich, dass er ordnungsgemäß verriegelt ist.
- Setzen Sie die Trichter auf den Wurstaustauschlauf und schrauben Sie ihn mit einer Kontermutter fest (Abbildung 3).
- Tragen Sie vor dem Einfüllen der Fleischmischung ein Lebensmittelfett (nicht enthalten) auf die Innenfläche des Zylinders auf (Abbildung 4).

- Füllen Sie den ordnungsgemäß installierten Zylinder mit Fleisch und schieben Sie die Wursthülle auf den Trichter.
- Letzter Schritt: Setzen Sie die Handkurbel auf die langsame Getriebewelle und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um den Kolben abzusinken. Das Fleisch kommt aus der Düse und wird in die Hülle gedrückt. Formen Sie eine Wurst.
- Nach Abschluss des Füllvorgangs entfernen Sie so viele Rückstände wie möglich mit heißem Wasser. Sie können das Gerät auch mit einer Bürste/Tuch und einem geeigneten Reinigungsmittel reinigen, das für die Verwendung mit Fleischverarbeitungsanlagen zugelassen ist.

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.

DE

Montage/Demontage des Kolben

Schieben Sie die Kolbendichtung auf den Kolben (Abbildung 5).

- Montieren Sie den Druckablassventilsatz auf den Kolben. Setzen Sie die Unterlegscheibe von der Oberseite des Kolbens aus auf das Ventilloch und führen Sie dann die Schraube durch die Unterlegscheibe und in das Ventilloch ein. Setzen Sie die Feder von der Unterseite des Kolbens auf das Ende der Schraube und drehen Sie sie zur Sicherung.
- Schrauben Sie die Kolbenschraube auf die Kolbenstange (Abbildung 6) und setzen Sie den montierten Kolben auf das Ende der Kolbenstange (Abbildung 7).

Abbildung 1

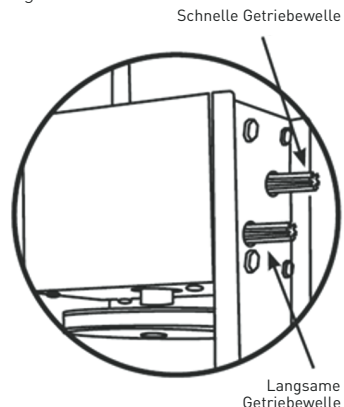


Abbildung 2

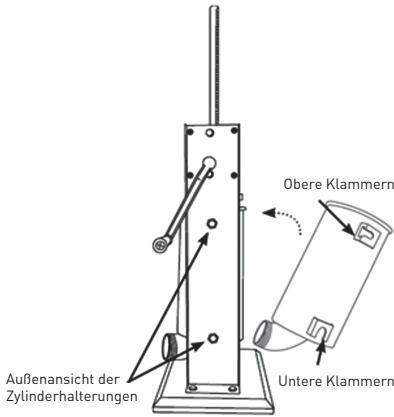


Abbildung 3

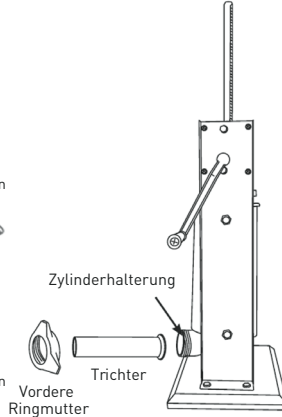


Abbildung 4

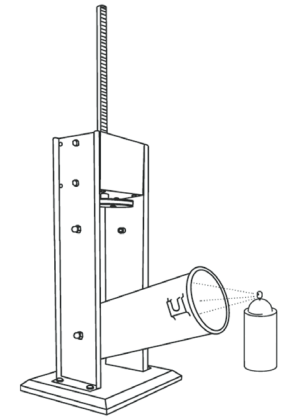


Abbildung 5

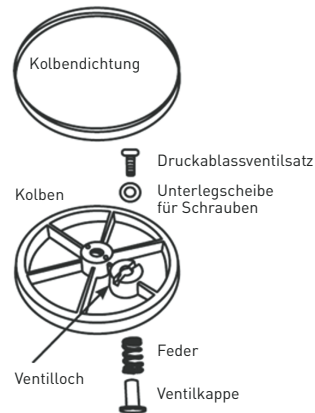


Abbildung 6

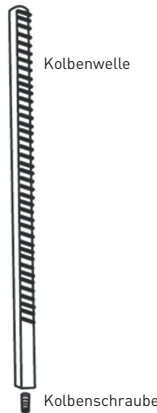
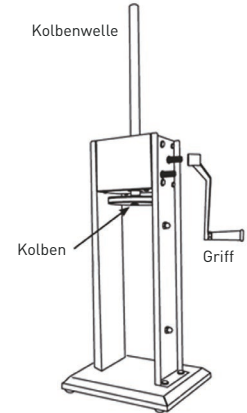


Abbildung 7



DE

Reinigung

- Reinigen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch (Feinwaschmittel in Wasser gelöst).
- Reinigen Sie alle Teile, die direkten Kontakt mit Lebensmitteln haben, z. B. Zylinder, Trichter, Kolben usw. Verwenden Sie eine Bürste/einen Lappen und ein geeignetes Reinigungsmittel, das für die Verwendung mit Fleischverarbeitungsanlagen zugelassen ist.

- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände. Verwenden Sie kein Benzin oder Lösungsmittel! Reinigen Sie bei Bedarf mit einem feuchten Tuch und Reinigungsmittel.

HINWEIS: STELLEN SIE SICHER, DASS DIE TEILE UNMITTELBAR NACH GEBRAUCH GEREINIGT WERDEN.

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 NICHT HAFTBAR GEMACHT WERDEN.

- Es wird empfohlen, das Zahnstangen- und Getriebesystem alle sechs Monate mit Lebensmittelfett zu schmieren. In einigen Fällen hängt es davon ab, wie stark die Maschine genutzt wird.
- Es wird empfohlen, die Dichtungen je nach Verwendung alle sechs Monate zu ersetzen.
- Stellen Sie vor dem Zusammenbau sicher, dass alle Teile trocken sind.

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.

Vor Verwendung des Geräts überprüfen, ob

- das Hackfleisch nach starkem Drücken des Kolbens aus der Düse herauskommt und in die Hülle 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.

AUFBEWAHRUNG:

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

DE

Technische daten

Nr. des Produktes	282571	282588	282090	282151	282137	282144
Farbe	Edelstahl				Rot	
Nettogewicht ca.	10,5 kg	12 kg	13,5 kg	20 kg	10,5 kg	12 kg
Fassungsvermögen	3L	5L	7L	10L	3L	5L
Zylindermaß	Ø140x(H)200 mm	Ø140x(H)320 mm	Ø140x(H)460 mm	Ø215x(H)280 mm	Ø140x(H)200 mm	Ø140x(H)320 mm
Produktabmessungen	300x300x(H)530 mm	300x300x(H)640 mm	300x300x(H)790 mm	420x320x(H)650 mm	300x300x(H)530 mm	300x300x(H)640 mm
Trichter-Material	Edelstahl				PP	
Trichter-Durchmesser	ø16/ 22/ 32/ 38 mm				ø19/ 25/ 35 mm	

Technische Änderungen vorbehalten.



Entsorgung und Umweltschutz

Wird das Gerät außer Betrieb genommen, darf es nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer ist für die Übergabe des Gerätes an eine geeignete Sammelstelle für Altgeräte verantwortlich. Die Nichteinhaltung dieser Regel kann gemäß den geltenden Vorschriften über die Abfallentsorgung bestraft werden. Die getrennte Sammlung und das Recycling der Altgeräte trägt zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei und sorgt

für eine umwelt- und gesundheitsschonende Verwertungsweise. Weitere Informationen darüber, wo Sie Ihre Altgeräte entsorgen können, erhalten Sie bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen. Der Hersteller und der Importeur übernehmen keine Verantwortung für das Recycling sowie die umweltfreundliche Verwertung von Abfällen, weder direkt noch über ein öffentliches System.

Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit Hendi apparaat. Leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt, dit om schade door verkeerd gebruik te voorkomen. Lees vooral de veiligheidsinstructies aandachtig door.

Veiligheidsinstructies

- 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, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of door personen met een gebrek aan kennis en ervaring.
- De stuffer nooit bewaren of achterlaten bij een temperatuur lager dan 32°F (0°C).

Beoogd gebruik

- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik.
- Het apparaat is uitsluitend ontwikkeld voor het maken van worsten. Elk ander gebruik kan leiden tot beschadiging van het apparaat of persoonlijk letsel.
- Gebruik van het apparaat voor andere doeleinden wordt beschouwd als verkeerd gebruik van het apparaat. De gebruiker is volledig aansprakelijk voor alle risico's die voortvloeien uit verkeerd gebruik van het apparaat.

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.

Specificaties apparaat

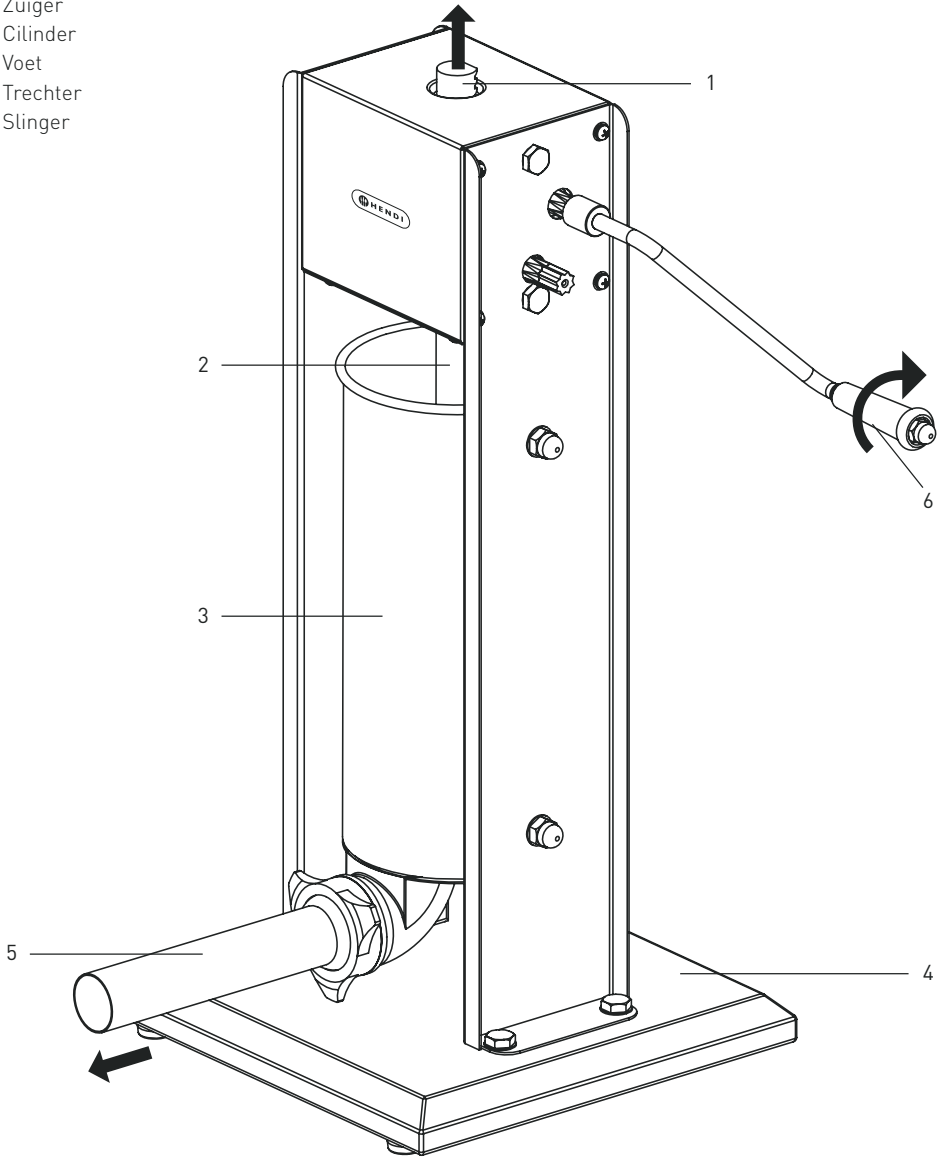
- De vuller heeft een vulsysteem met twee snelheden dat snel en eenvoudig is in gebruik.
- De cilinder en zuiger kunnen eenvoudig worden verwijderd voor vullen en reinigen.
- De versie in roestvrij staal en de rode versie zijn afzonderlijk verkrijgbaar in met vier verschillende trechters en drie verschillende PP-trechters.
- 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.

NL



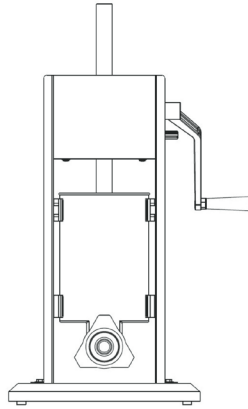
Beschrijving van de onderdelen

1. Stang met schroefdraad
2. Zuiger
3. Cilinder
4. Voet
5. Trechter
6. Slinger

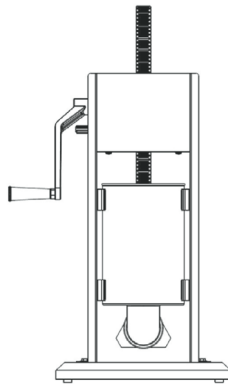


PLAATS DE CILINDER NIET ONDERSTEBOVEN TIJDENS HET MONTEREN VAN HET APPARAAT

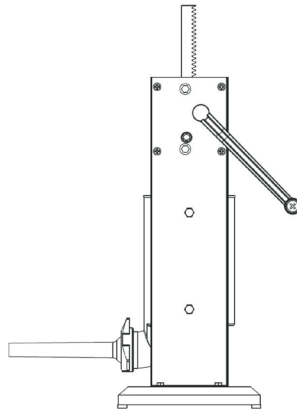
VOORAANZICHT



ACHTERAANZICHT



ZIJAAANZICHT



Vorbereiding voor het eerste gebruik

- Controleer of het apparaat niet beschadigd is. Neem bij schade onmiddellijk contact op met uw leverancier en gebruik het apparaat NIET.
- Verwijder alle verpakking en de beschermende folie (indien van toepassing).
- Plaats het apparaat op een vlak en stabiel oppervlak, tenzij anders wordt aangegeven

Gebruik

LET OP: Maak het apparaat grondig schoon voordat u het gebruikt. (zie ---> reiniging)

Gebruik het apparaat overeenkomstig onderstaande stappen:

- Bevestig de slinger aan het systeem voor de hoge versnelling (Afbeelding 1) en draai het linksom om de zuiger op te tillen.
- Verwijder de cilinder voor reiniging (Afbeelding 2). Verwijder de zuiger voor reiniging (Zie ---> Zuiger monteren/demonteren).
- Maak het apparaat schoon (Zie ---> reiniging)
- Plaats na het schoonmaken de zuiger en de cilinder afzonderlijk in hun oorspronkelijke positie. Zorg ervoor dat ze op hun plaats vergrendeld zijn.
- Plaats de trechters op de uitlaat voor de worsten en draai ze vast met een borgmoer (Afbeelding 3).
- Breng een smeermiddel voor voedingsmiddelen (niet inbegrepen) aan op de binnenkant van de houder voordat u het vlees plaatst (Afbeelding 4).

- Vul de juist geïnstalleerde cilinder met vlees en breng worstvel aan op de trechters.
- Laatste stap: Zet de slinger op lage snelheid en draai deze rechtsom om de zuiger te laten zakken. Het vlees zal uit het verdeelstuk komen en in het vel terecht komen. Een worst draaien.
- Verwijder, na het vullen, zo veel mogelijk resten met heet water. U kunt het apparaat ook schoonmaken met een borstel/doek en schoonmaakmiddel dat geschikt is om te gebruiken met vleesverwerkende apparatuur.

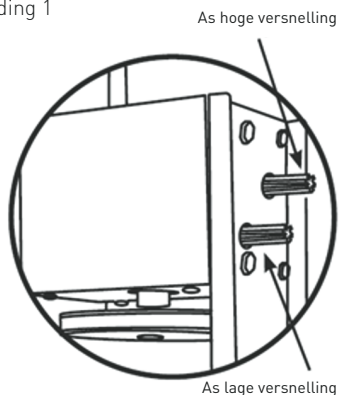
Opmerking: Dit zal alle vetten, oliën en eiwitten die bacteriën kunnen voeden ontbinden. Spoel nogmaals met schoon, warm water om de reinigingssoplossing, vetten, oliën en eiwitten te verwijderen. Het product kan worden gedroogd met behulp van perslucht. Zorg er voordat het apparaat opnieuw wordt gemonteerd voor dat alle onderdelen droog zijn.

Monteren/demonteren van de zuiger

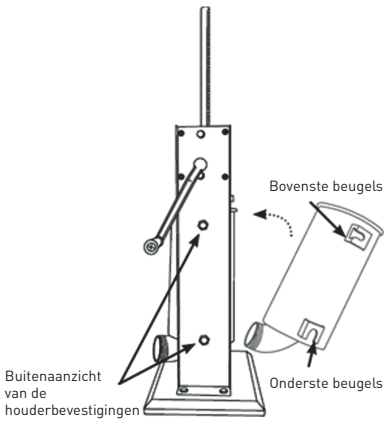
Schuif de zuigerdichting op de zuiger (afbeelding 5).

- Monteer de overdrukklep op de zuiger. Plaats, vanaf de bovenkant van de zuiger, de sluitring op het gat van de klep en draai de schroef door de sluitring in het gat van de klep. Plaats, vanaf de onderkant van de zuiger, de veer op het einde van de schroef en draai om deze vast te zetten.
- Schroef de zuigerbout op de zuigeras (afbeelding 6) en plaats de gemonteerde zuiger op het einde van de zuigeras (afbeelding 7).

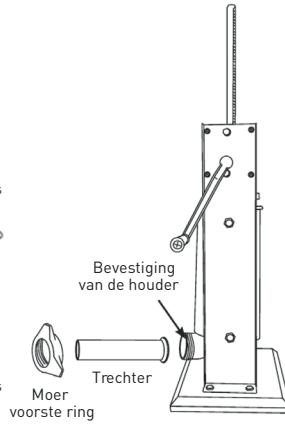
Afbeelding 1



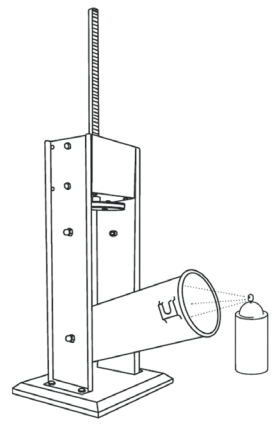
Afbeelding 2



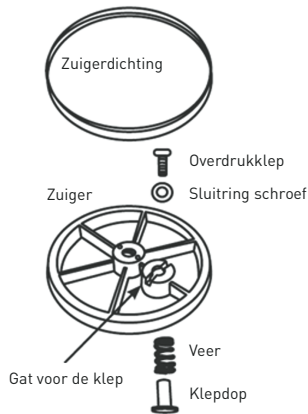
Afbeelding 3



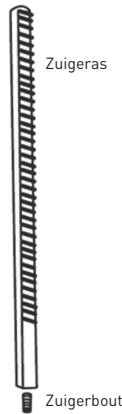
Afbeelding 4



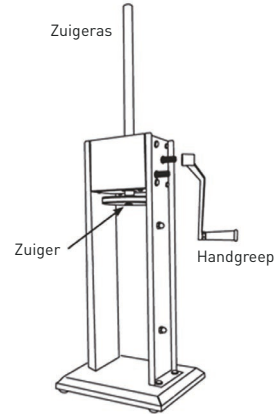
Afbeelding 5



Afbeelding 6



Afbeelding 7



Reiniging

- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek (water met zacht reinigingsmiddel).
- Maak alle delen die rechtstreeks met voedsel in contact komen schoon, bijv. cilinder, trechters, zuiger, enz. Gebruik een borstel/doek en een geschikt reinigingsmiddel, dat gebruikt mag worden bij vleesverwerkende apparatuur.

- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of schuurmiddelen. Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen. Gebruik geen benzine of oplosmiddelen! Reinig met een vochtige doek en reinigingsmiddel indien nodig

LET OP: MAAK DE ONDERDELEN ONMIDDELIJK NA GEBRUIK SCHOON.



Onderhoud en opsag

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 brengen 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.**

Technische gegevens

Itemnr	282571	282588	282090	282151	282137	282144
Kleur	Roestvrij staal				Rood	
Netto gewicht ca.	10,5 kg	12 kg	13,5 kg	20 kg	10,5 kg	12 kg
Capaciteit	3L	5L	7L	10L	3L	5L
Afmetingen cilinder	Ø140x(H)200 mm	Ø140x(H)320 mm	Ø140x(H)460 mm	Ø215x(H)280 mm	Ø140x(H)200 mm	Ø140x(H)320 mm
Productafmetingen	300x300x(H)530 mm	300x300x(H)640 mm	300x300x(H)790 mm	420x320x(H)650 mm	300x300x(H)530 mm	300x300x(H)640 mm
Materiaal van de trechters	Roestvrij staal				PP	
Diameter van de trechters	ø16/ 22/ 32/ 38 mm				ø19/ 25/ 35 mm	

Technische gegevens zijn onder voorbehoud.



Verwijdering & 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 systeem.



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.

Zasady 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 autoryzowanym punkcie serwisowym.
- 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 przecięcia.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.
- Nigdy nie przechowuj ani nie pozostawiaj nadziewarki w temperaturze poniżej 0°C (32°F).

Przeznaczenie

- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowania profesjonalnego.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do wyrobu kietbas. Użycie urządzenia w jakimkolwiek innym celu może prowadzić do jego uszkodzenia bądź obrażeń ciała.
- Wykorzystanie urządzenia w jakimkolwiek innym celu uznane będzie za wykorzystanie niezgodne z przeznaczeniem. Za nieprawidłowe wykorzystanie urządzenia będzie odpowiedzialny wyłącznie użytkownik.

Opis procesu produkcyjnego

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

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

Charakterystyka urządzenia

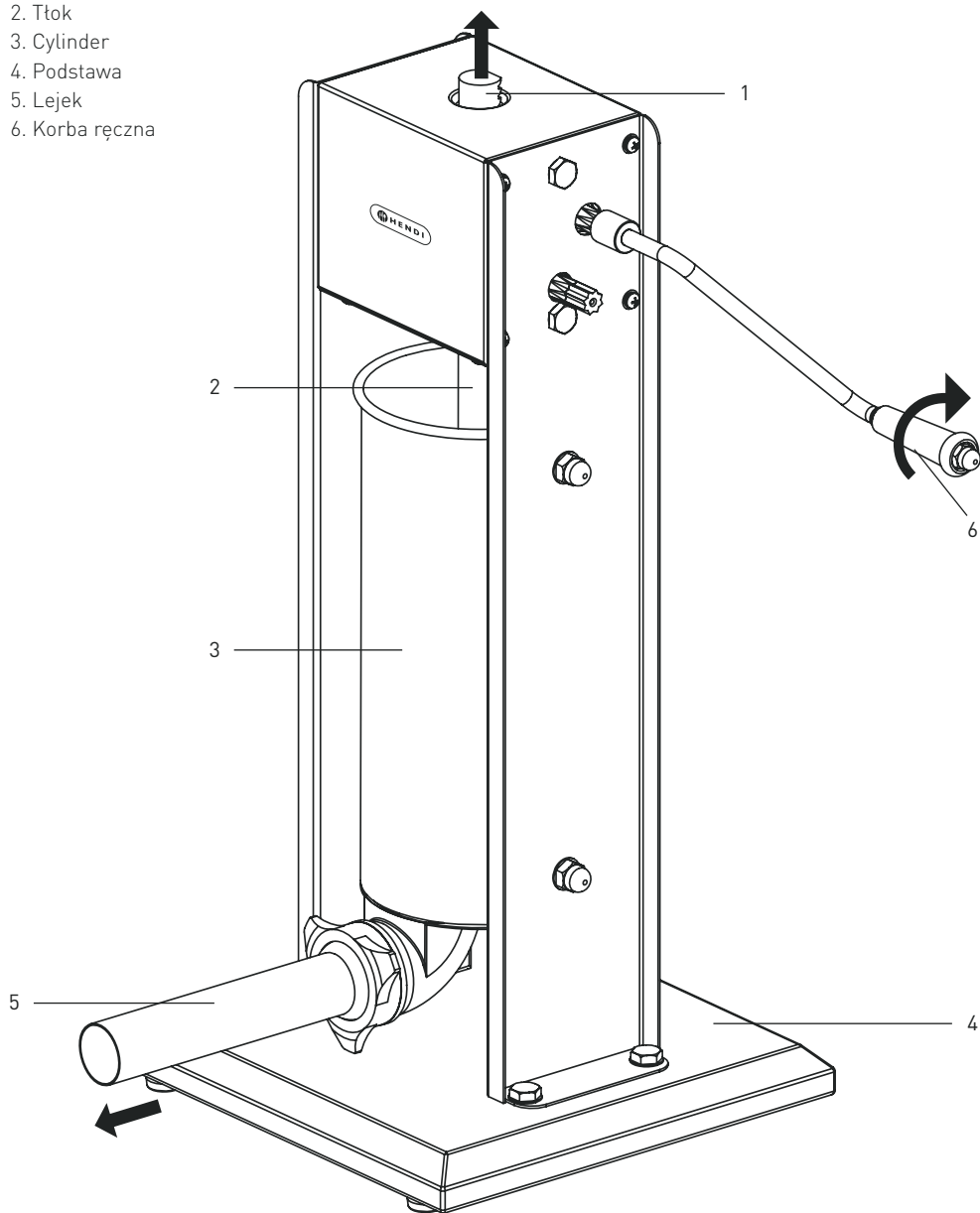
- Urządzenie jest wyposażone w system dwóch prędkości napętniania, który jest łatwy i szybki w obsłudze.
- Siłownik oraz ruchomy trzpień można łatwo zdemontować w celu napętnienia i czyszczenia.
- Urządzenia w wersji ze stali nierdzewnej oraz w wersji czerwonej są wyposażone odpowiednio w 4 różne lejki ze stali nierdzewnej i 3 różne lejki z polipropylenu.

- 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.

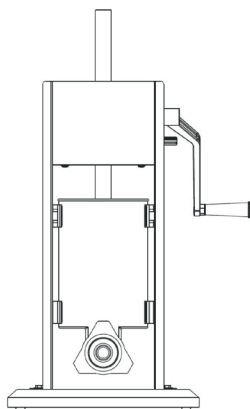
Elementy urządzenia

1. Gwintowany pręt
2. Tłok
3. Cylinder
4. Podstawa
5. Lejek
6. Korba ręczna

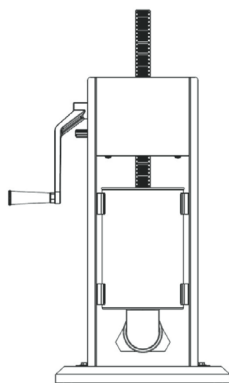


PODCZAS MONTAŻU MASZYNY NIE USTAWIAĆ CYLINDRA W ODWROTNEJ POZYCJI

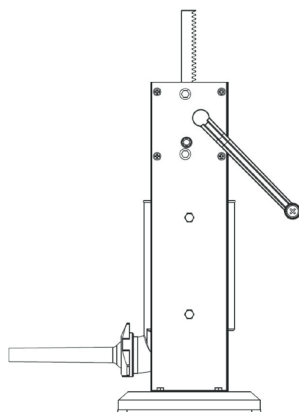
Widok z przodu



Widok z tyłu



Widok z boku



Przygotowanie do pierwszego użycia

- Sprawdź, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń niezwłocznie skontaktuj się z dostawcą i NIE uruchamiaj urządzenia.

- Zdejmij opakowanie i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- O ile nie zalecono inaczej, ustaw urządzenie na płaskim i stabilnym podłożu.

Obsługa

UWAGA: Ze względów higienicznych przed użyciem dokładnie wyczyść urządzenie (zob. punkt ---> Czyszczenie).

- Zamontuj korbę na trzpieniu szybkiego biegu (Rysunek 1) i obróć ją zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aby unieść tłok.
- Wymontuj i wyczyść cylinder (Rysunek 2). Wymontuj i wyczyść tłok (zob. punkt ---> Montaż i demontaż tłoka).
- Wyczyść urządzenie (zob. punkt ---> Czyszczenie).
- Po zakończeniu czyszczenia należy po kolei zamontować tłok i cylinder w położeniu początkowym. Upewnij się, że części zostały prawidłowo zablokowane.
- Zamontuj lejek na wylocie kietbasy i dokręć go nakrętką zabezpieczającą (Rysunek 3).
- Przed napętnieniem cylindra mieszanką mięsną natóż warstwę smaru jadalnego (zakupionego osobno) na wewnętrzną powierzchnię cylindra (Rysunek 4).
- Napętnij prawidłowo zainstalowany cylinder mięsem i natóż ostonkę kietbasy na lejek.

- Ostatni krok: Przetóż dźwignię na trzpień wolnego biegu i obróć ją zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aby opuścić tłok. Mięso zacznie napętniać ostonkę poprzez lejek. Uformuj kietbasę.
- Po wykorzystaniu całego farszu należy usunąć jak najwięcej pozostałości farszu gorącą wodą. Urządzenie można czyścić również szczotką lub szmatką i odpowiednim detergentem zatwierdzonym do użytku z urządzeniami do przetwarzania mięsa.

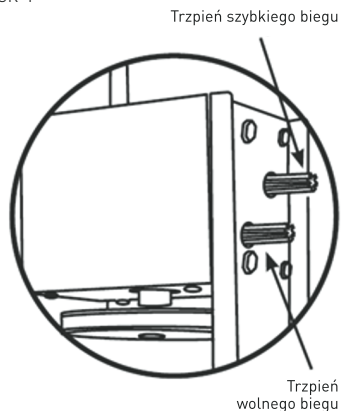
Uwaga. Ma to na celu rozpuszczenie i usunięcie tłuszczów, olejów oraz białek, które mogą stanowić pożywkę dla bakterii. Sptukać ponownie czystą ciepłą wodą, aby usunąć roztwór detergentu, oleje, tłuszcze i białka. Produkt może być suszony sprężonym powietrzem. Przed ponownym montażem należy upewnić się,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

Montaż i demontaż tłoka

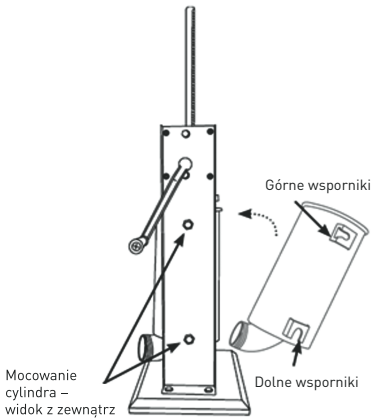
Nasuń uszczelkę tłoka na tłok (Rysunek 5).

- Zamontuj zestaw zaworu upustowego ciśnienia na tłoku. Od góry tłoka umieść podkładkę na otworze zaworu, a następnie wsuń śrubę poprzez podkładkę do otworu zaworu. Od spodu tłoka nasuń sprężynę na śrubę i obróć ją, aby ją zamocować.
- Przykręć śrubę tłoka do watu tłoka (Rysunek 6) i umieść zmontowany tłok na końcu watu tłoka (Rysunek 7).

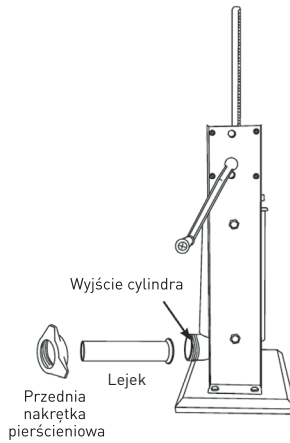
Rysunek 1



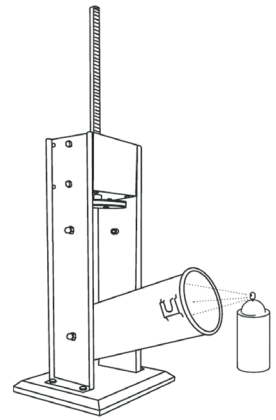
Rysunek 2



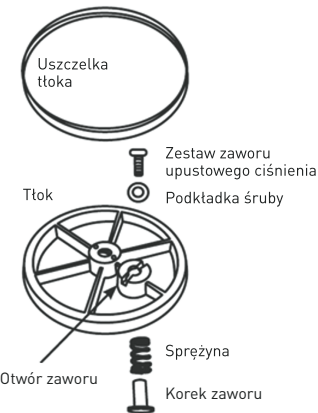
Rysunek 3



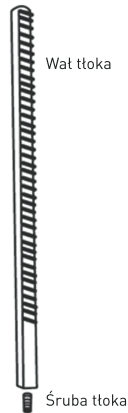
Rysunek 4



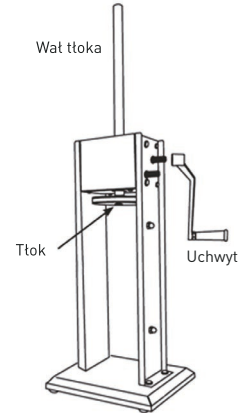
Rysunek 5



Rysunek 6



Rysunek 7



Czyszczenie

- Zewnętrzną powierzchnię urządzenia czyścić za pomocą szmatki zmozonej w wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Wyczyścić wszystkie części, które mają bezpośredni kontakt z żywnością – cylinder, lejki, tłok itp. Użyj szczotki lub szmatki i odpowiedniego detergentu zatwierdzonego do użytku z urządzeniami do przetwarzania mięsa.

- Nie stosuj żrących ani ściernych środków czyszczących. Nie używaj ostrych ani ostro zakończonych przedmiotów. Nie stosuj benzyny ani rozpuszczalników! Czyść urządzenie wilgotną szmatką oraz ewentualnie detergentem.

UWAGA: CZĘŚCI NALEŻY CZYSZCZYĆ ZARAZ PO UŻYCIU.

Konserwacja i przechowywanie

Konserwacja

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

PRODUCENT I/LUB SPRZEDAWCA 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 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.

Parametry techniczne

Nr produktu	282571	282588	282090	282151	282137	282144
Kolor	Stal nierdzewna				Czerwony	
Waga netto ok.	10,5 kg	12 kg	13,5 kg	20 kg	10,5 kg	12 kg
Poj.	3L	5L	7L	10L	3L	5L
Wymiary cylindra	Ø140x(H)200 mm	Ø140x(H)320 mm	Ø140x(H)460 mm	Ø215x(H)280 mm	Ø140x(H)200 mm	Ø140x(H)320 mm
Wymiary produktu	300x300x(H)530 mm	300x300x(H)640 mm	300x300x(H)790 mm	420x320x(H)650 mm	300x300x(H)530 mm	300x300x(H)640 mm
Materiał lejków	Stal nierdzewna				PP	
Średnica lejków	Ø16/ 22/ 32/ 38 mm				Ø19/ 25/ 35 mm	

Parametry techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedzenia.



Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska

Pamiętaj!

Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

Groźą Ci za to kary grzywny!

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno gromadzić razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przekazanie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu gospodarowania odpadami. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutylicowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady.

Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne składniki np. rtęć, ołów, kadm lub freon. Jeśli tego typu substancje przedostaną się w sposób niekontrolowany do środowiska, spowodują skażenie wody i gleby, a także wpłyną niekorzystnie na zdrowie ludzi i zwierząt.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Jednocześnie oszczędzamy naturalne zasoby naszej Ziemi wykorzystując powtórnie surowce uzyskane z przetwarzania sprzętu.

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.

Règles 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.
- Ne jamais stocker ou laisser le produit à une température inférieure à 0 °C (32 °F).

Destination de l'appareil

- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- L'appareil est conçu uniquement pour la fabrication de saucisses. Toute autre utilisation risque d'endommager l'appareil ou d'entraîner des blessures.
- L'utilisation de l'appareil à d'autres fins sera considérée comme une utilisation inappropriée. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation incorrecte de l'appareil.

Introduction à 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.

Device specification

- 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.
- La version en acier inoxydable et la version rouge sont équipées respectivement de 4 entonnoirs S/S et de 3 entonnoirs PP.
- L'appareil est équipé d'un palier et d'un système de transmission en acier trempé ce qui le rend résistant à la pression.

FR

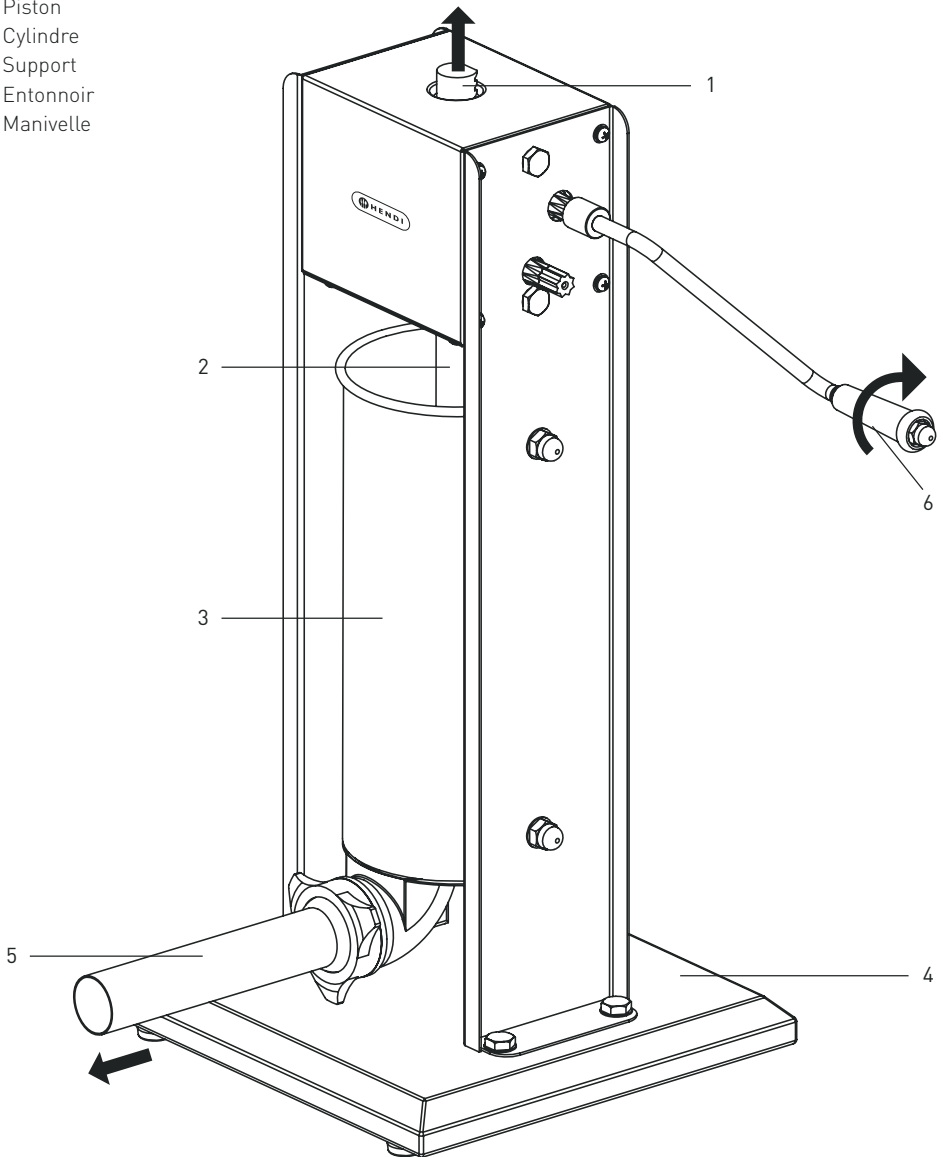


- Toutes les pièces qui sont en contact direct avec les aliments sont conformes aux normes d'hy-

giène alimentaire.

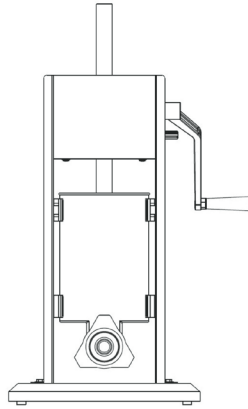
Description de l'appareil

1. Tige filetée
2. Piston
3. Cylindre
4. Support
5. Entonnoir
6. Manivelle

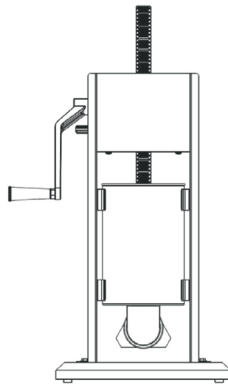


NE PAS POSITIONNER LE CYLINDRE EN POSITION INVERSEE PENDANT LE MONTAGE DE L'APPAREIL

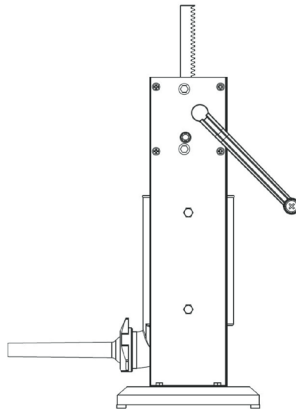
Vue avant



Vue arrière



Vue de côté



Consignes à respecter avant la première utilisation

- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de défaillance, contactez immédiatement votre fournisseur et n'utilisez PAS l'appareil.
- Retirez tous les éléments constituant l'emballage, y compris le film protecteur (le cas échéant).
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable, sauf indication contraire.

Utilisation

REMARQUE : Pour des raisons d'hygiène, veillez à nettoyer soigneusement l'appareil avant de l'utiliser. (voir --> nettoyage)

Pour mettre en marche l'appareil, suivez les étapes ci-dessous :

- Montez la manivelle sur le réducteur de vitesse rapide (figure 1) et faites-la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour actionner le piston.
- Retirez le cylindre pour le nettoyer (Figure 2). Retirez le piston pour le nettoyer (Voir--->Montage/démontage du piston).
- Nettoyez l'appareil (Voir ---> Nettoyage)
- Une fois le nettoyage terminé, installez respectivement le piston et le cylindre dans leur position initiale. Assurez-vous qu'il est correctement verrouillé dans son emplacement.
- Fixez les entonnoirs sur l'appareil à saucisses et vissez-les avec un écrou de blocage (Figure 3).
- Appliquez un lubrifiant alimentaire (non inclus) dans la surface intérieure du récipient avant d'y insérer le mélange de viande (Figure 4).

- Remplissez de viande le cylindre correctement installé et enfitez les boyaux de saucisses sur les entonnoirs.
- Dernière étape : Réglez la manivelle à basse vitesse et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour actionner le piston. La viande commencera à sortir de l'embout puis à pénétrer dans le boyau. Formez une saucisse.
- Une fois l'opération de remplissage terminée, enlevez autant de résidus que possible avec de l'eau chaude. Vous pouvez également nettoyer l'appareil avec une brosse/un chiffon et un détergent autorisé pour les équipements de transformation 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.

Montage/démontage du piston

Faites glisser le couvercle du piston sur celui-ci (figure 5).

- Montez le kit de soupape de décompression sur le piston. En haut du piston, placez la rondelle de fixation sur le trou de la valve, puis insérez la vis à travers la rondelle et dans le trou de la valve. En dessous du piston, placez le ressort sur l'extrémité de la vis et tournez-le pour le fixer.
- Serrez la vis de piston sur la tige de piston (figure 6) et placez le piston assemblé sur l'extrémité de la tige de piston (figure 7).

Figure 1

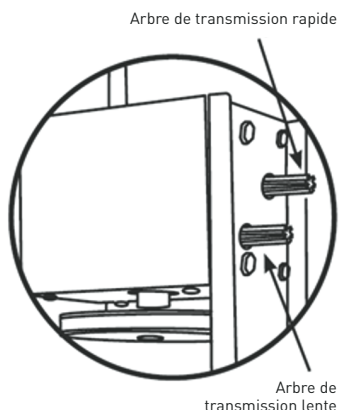


Figure 2

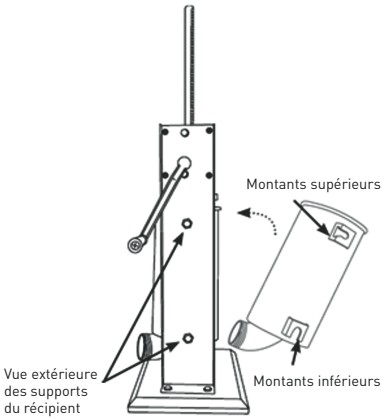


Figure 3

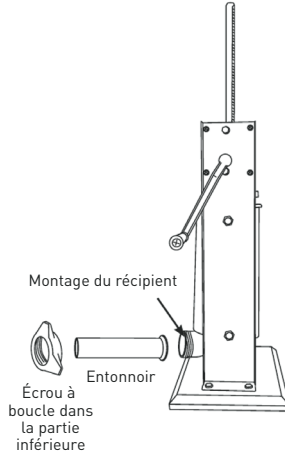


Figure 4

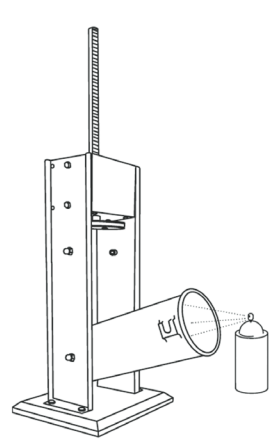


Figure 5

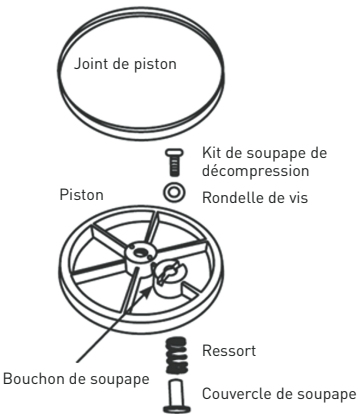


Figure 6

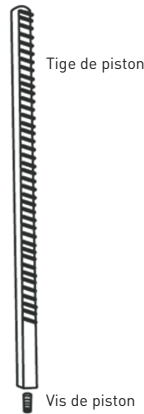
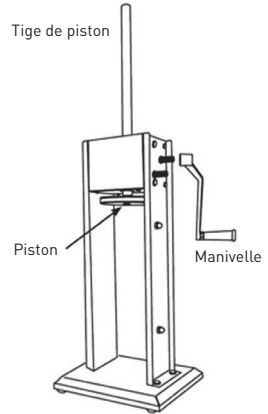


Figure 7



FR

Nettoyage

- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide (de l'eau avec un détergent doux).
- Nettoyez toutes les pièces qui sont en contact direct avec les aliments, comme le cylindre, les entonnoirs, le piston, etc. Nettoyez avec une brosse/un chiffon et un détergent autorisé pour les équipements de transformation de la viande.
- Ne jamais utiliser de produits nettoyants agres-

sifs ou abrasifs. Ne pas utiliser d'objets pointus ou tranchants. Ne pas utiliser d'essence ni de solvants ! Nettoyez avec un chiffon humide et un produit nettoyant si nécessaire.

REMARQUE : VEILLEZ À NETTOYER LES ACCESSOIRES IMMÉDIATEMENT APRÈS LEUR UTILISATION.



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 lubrifi-

ant 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(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.

STOCKAGE:

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

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

Caracteristiques techniques

Numéro de produit	282571	282588	282090	282151	282137	282144
Couleur	En acier inoxydable				Rouge	
Poids net env.	10,5 kg	12 kg	13,5 kg	20 kg	10,5 kg	12 kg
Capacité	3L	5L	7L	10L	3L	5L
Dimensions du cylindre	Ø140x(H)200 mm	Ø140x(H)320 mm	Ø140x(H)460 mm	Ø215x(H)280 mm	Ø140x(H)200 mm	Ø140x(H)320 mm
Dimensions du produit	300x300x(H)530 mm	300x300x(H)640 mm	300x300x(H)790 mm	420x320x(H)650 mm	300x300x(H)530 mm	300x300x(H)640 mm
Accessoires des entonnoirs	En acier inoxydable				PP	
Diamètres des entonnoirs	Ø16/ 22/ 32/ 38 mm				Ø19/ 25/ 35 mm	

Les caracteristiques techniques peuvent etre modifiees sans preavis.



Élimination et protection de l'environnement

En cas de retrait du produit de l'exploitation l'appareil ne peut pas être jeté avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est responsable de la remise de l'équipement au point de collecte approprié pour l'équipement usagé. Le non-respect des dispositions ci-dessus peut entraîner les pénalités conformément à la réglementation applicable en matière d'élimination des déchets. La collecte sélective et le recyclage des équipements usagés contribuent à la conservation des ressources na-

turelles et assurent un recyclage sans danger pour la santé et l'environnement. Pour plus d'informations sur les endroits de collecte des équipements usagés pour le recyclage, contactez la société de collecte des déchets locale. Le producteur et l'importateur ne sont pas responsables du recyclage et du traitement des déchets d'une manière respectueuse de l'environnement directement et dans le système public.



Gentile cliente,

grazie per aver acquistato questo apparecchio Hendi. Ti invitiamo a leggere queste istruzioni per l'uso con attenzione prima di collegare l'apparecchio al fine di evitare danni dovuti a uso improprio. Ti invitiamo inoltre a prestare particolare attenzione alle precauzioni di sicurezza.

Precauzioni 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.
- Non riporre o lasciare mai l'insacchetrice a temperature inferiori a 0° C (32° F).

IT

Destinazione del dispositivo

- Il dispositivo è destinato all'uso professionale.
- L'apparecchio è progettato solo per la produzione di salsicce. Qualsiasi altro utilizzo potrebbe causare danni all'apparecchio o infortuni.
- L'uso del dispositivo per qualsiasi altro scopo sarà considerato un uso improprio. L'utente sarà l'unico responsabile per l'uso scorretto del dispositivo.

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 rilancia

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

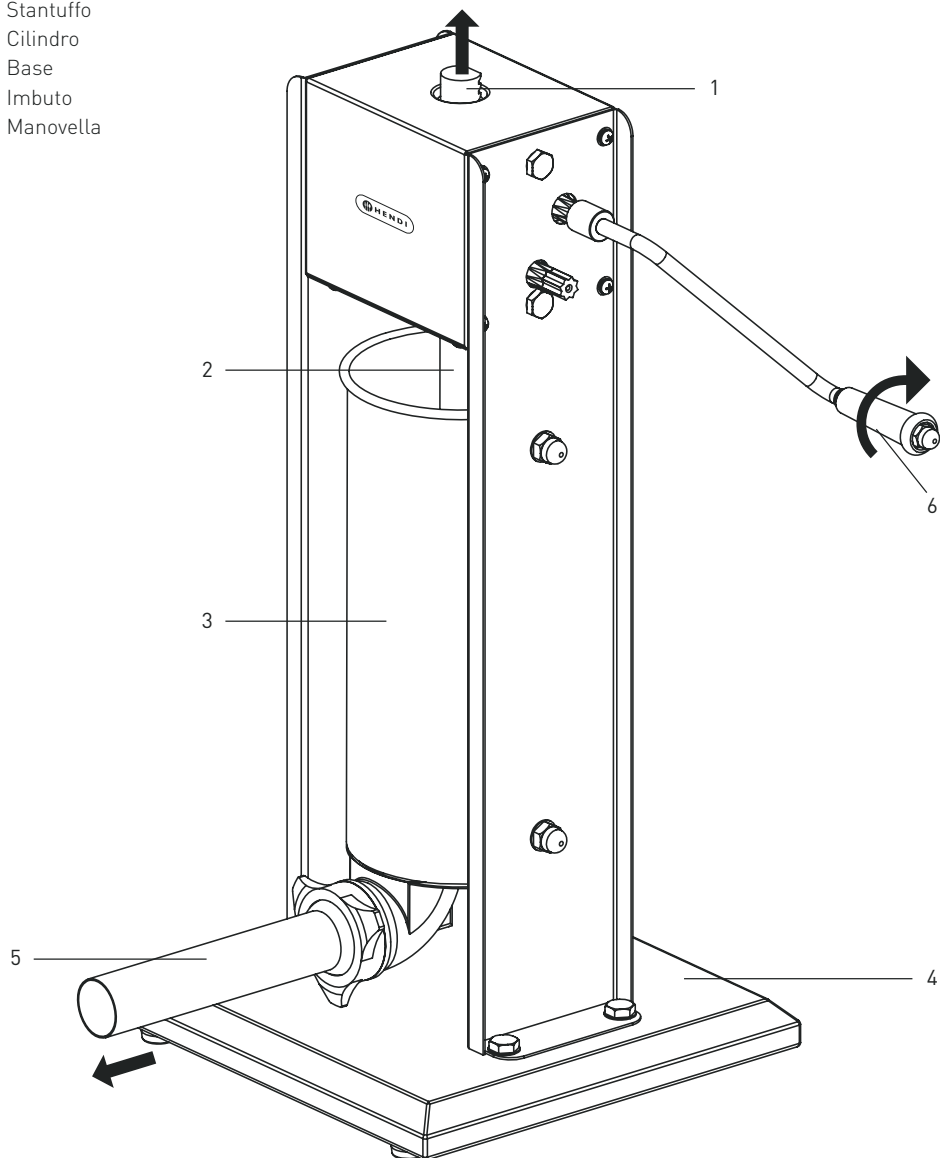
Specifiche del dispositivo

- 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.
- La versione in acciaio inox e quella rossa hanno rispettivamente in dotazione 4 diversi imbuti S/S e 3 diversi imbuti PP.
- 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.



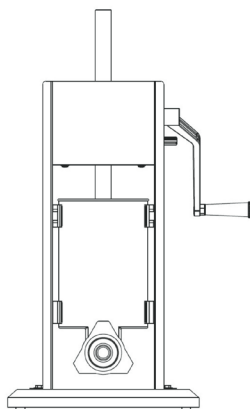
Descrizione dei componenti

1. Asta filettata
2. Stantuffo
3. Cilindro
4. Base
5. Imbuto
6. Manovella

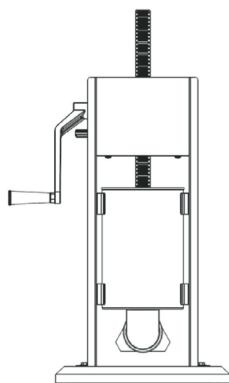


DURANTE L'ASSEMBLAGGIO NON POSIZIONARE IL CILINDRO SOTTOSOPRA

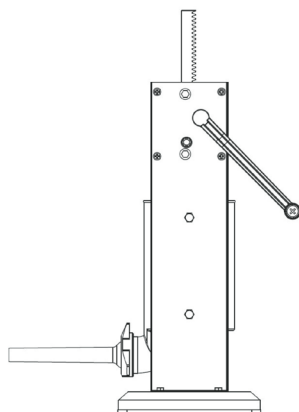
VISIONE FRONTALE



VISIONE POSTERIORE



VISIONE LATERALE



Preparazione per il primo utilizzo

- Verificare che l'apparecchio non presenti danni. Se si riscontrano danni, contattare immediatamente il fornitore e NON usare l'apparecchio.

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e la pellicola protettiva (se presente).
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e robusta, salvo diversa indicazione.

Operazioni

NOTA: Per motivi igienici, pulire con cura il dispositivo prima di utilizzarlo. (vedere ----> pulizia)

Azionare il dispositivo con la seguente procedura:

- Montare la manovella sul sistema di ingranaggi ad alta velocità (Figura 1) e ruotarla in senso orario per sollevare lo stantuffo.
- Rimuovere il cilindro per pulirlo (Figura 2). Rimuovere lo stantuffo per pulirlo (Vedere---->Montaggio/smontaggio dello stantuffo).
- Pulire l'apparecchio (Vedere ----> Pulizia)
- Completata la pulizia, installare lo stantuffo e il cilindro nelle loro posizioni iniziali, separatamente. Assicurarsi che sia bloccato saldamente in posizione.
- Montare l'imbuto sull'uscita delle salsicce e evitarlo saldamente con un dado di bloccaggio (Figura 3).
- Applicare un grasso lubrificante alimentare (non incluso) sulla superficie interna del contenitore prima di riempirlo con la miscela di carne (Figura 4).

- Riempire il cilindro correttamente installato con la carne e mettere il budello per la salsiccia sull'imbuto.
- Ultimo passaggio: Passare la manovella a bassa velocità e ruotarla in senso orario per abbassare lo stantuffo. La carne inizierà a uscire dall'ugello e entrare nel budello. Dare forma alla salsiccia.
- Finito di riempire, rimuovere il più possibile i residui con acqua calda. È possibile pulire l'apparecchio con una spazzola/un panno e un detergente adatto approvato per l'uso su apparecchiature per la 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.

Montaggio/smontaggio dello stantuffo

Far scorrere la guarnizione dello stantuffo sullo stantuffo (figura 5).

- Montare il kit valvola di sfiato della pressione sullo stantuffo. Dalla parte superiore dello stantuffo, posizionare il foro della valvola, poi inserire la vite attraverso la rondella e nel foro della valvola. Dal lato inferiore dello stantuffo, posizionare la molla sull'estremità della vite e ruotarla per fissarla.
- Avvitare il bullone dello stantuffo sulla relativa asta (figura 6) e posizionare lo stantuffo montato sull'estremità della sua asta (figura 7).

Figura 1

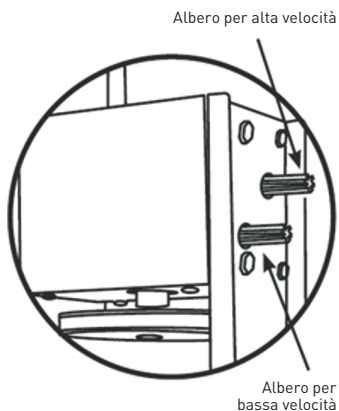


Figura 2

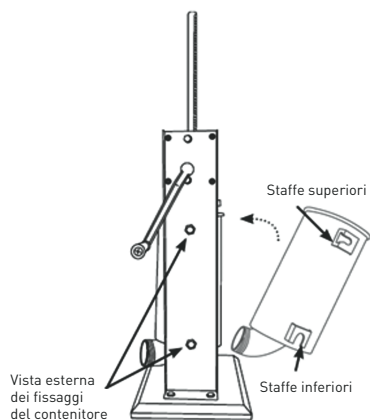


Figura 3

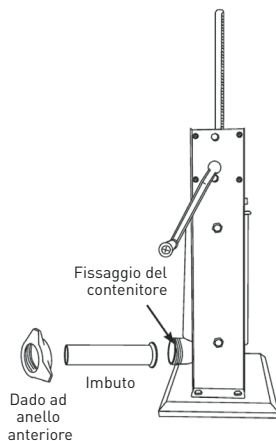


Figura 4

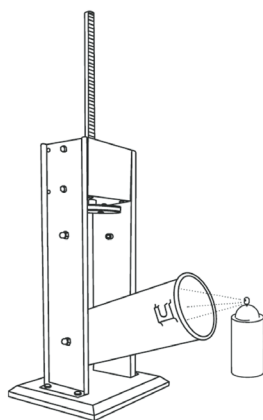


Figura 5



Figura 6

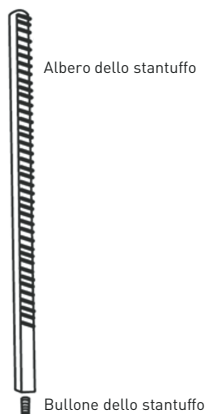
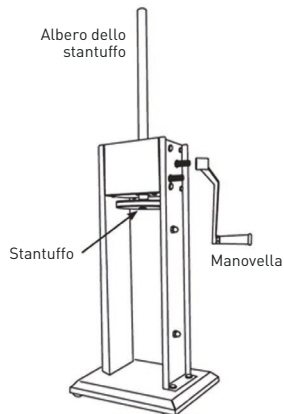


Figura 7



IT

Pulizia

- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido (acqua con detergente neutro).
- Pulire le parti a diretto contatto con gli alimenti, vale a dire cilindro, imbuto, stantuffo, ecc. Usare una spazzola/un panno e detergente adatto approvato per l'uso con apparecchiature per la lavorazione della carne.

- Non usare agenti detergenti aggressivi o abrasivi. Non usare oggetti affilati o appuntiti. Non usare benzina o solventi! Se necessario, pulire con un panno umido e detergente.

NOTA: ASSICURARSI DI PULIRE LE PARTI IMMEDIATAMENTE DOPO L'USO.

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 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.

Dati tecnici

Numero del prodotto	282571	282588	282090	282151	282137	282144
Colore	Acciaio inox				Rosso	
Peso netto circa	10,5 kg	12 kg	13,5 kg	20 kg	10,5 kg	12 kg
Capacità	3L	5L	7L	10L	3L	5L
Dimensioni cilindri	Ø140x(H)200 mm	Ø140x(H)320 mm	Ø140x(H)460 mm	Ø215x(H)280 mm	Ø140x(H)200 mm	Ø140x(H)320 mm
Dimensioni del prodotto	300x300x(H)530 mm	300x300x(H)640 mm	300x300x(H)790 mm	420x320x(H)650 mm	300x300x(H)530 mm	300x300x(H)640 mm
Materiale degli imbusti	Acciaio inox				PP	
Diametro degli imbusti	Ø16/ 22/ 32/ 38 mm				Ø19/ 25/ 35 mm	

Le caratteristiche tecniche possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

Smaltimento e protezione dell'ambiente

In caso di ritiro dell'apparecchiatura dal funzionamento il prodotto non può essere smaltito con altri rifiuti domestici. L'utente è responsabile della consegna dell'attrezzatura al punto di raccolta appropriato per l'attrezzatura usata. Il mancato rispetto delle disposizioni sopramenzionate può comportare l'imposizione di sanzioni in conformità con le normative vigenti in materia di smaltimento dei rifiuti. La raccolta e il riciclaggio selettivi di attrezzature usate contribuiscono alla conserva-

zione delle risorse naturali e garantiscono il riciclaggio in modo tale da non nuocere alla salute e all'ambiente. Per ulteriori informazioni sui luoghi di smaltimento delle apparecchiature usate per il riciclaggio, contattare la società locale di raccolta dei rifiuti. Il produttore e l'importatore non sono responsabili per il riciclaggio e il trattamento dei rifiuti in modo ecologico, sia direttamente che nel quadro del sistema pubblico.



Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat Hendi. Vă rugăm să citiți cu atenția acest manual înainte de a conecta aparatul pentru evitarea defectării ca urmare a utilizării incorecte. Acordați o atenție deosebită regulilor de siguranță.

Reguli 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..
- Nu depozitați niciodată și nu lăsați aparatul de umplut cârnații la o temperatură mai mică de 32 °F (0 °C).

RO

Destinația produsului

- Acesta este un aparat de uz profesional.
- Aparatul este conceput doar pentru producerea cârnaților. Orice altă utilizare poate duce la deteriorarea aparatului sau la vătămare corporală.
- Utilizarea aparatului în orice alt scop reprezintă o utilizare incorectă. Utilizatorul este singurul răspunzător de orice utilizare incorectă a aparatului.

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.

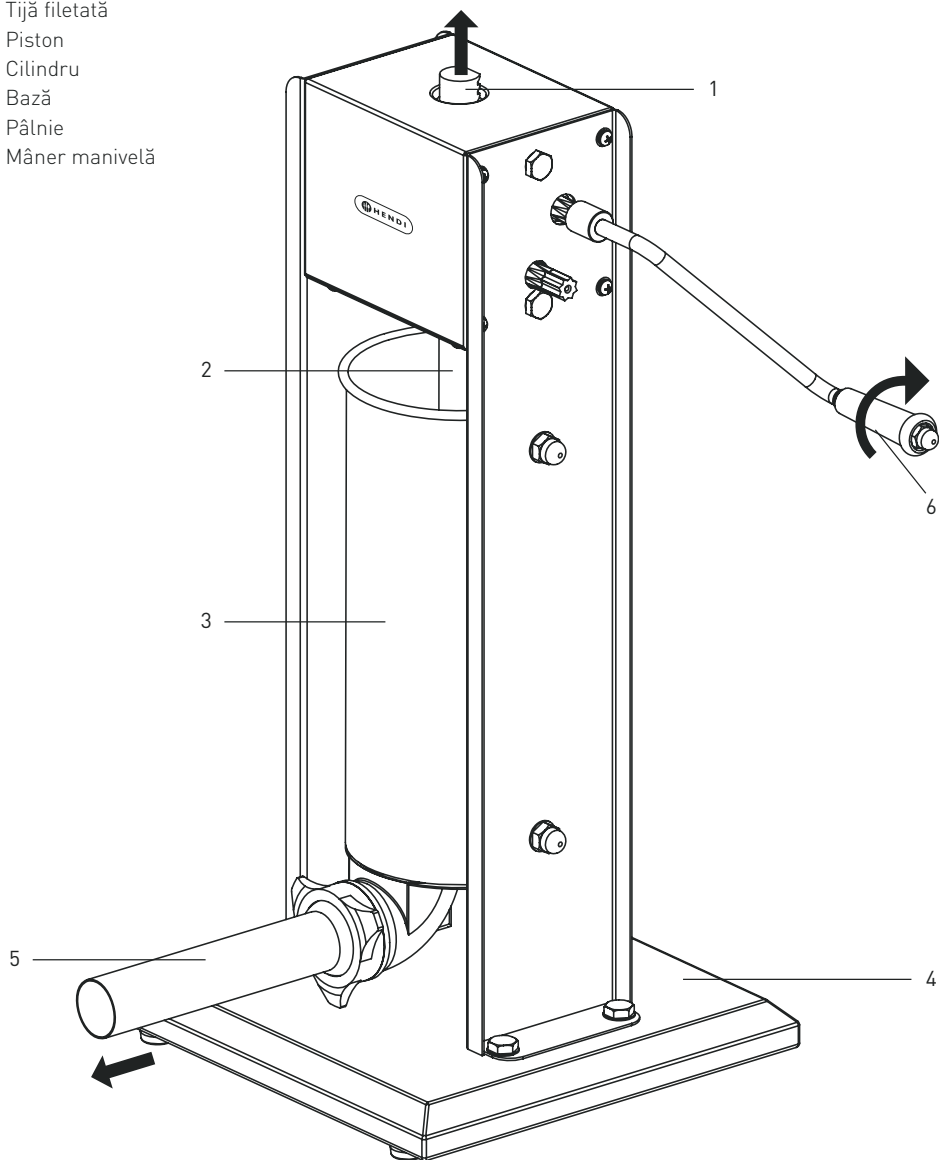
Specificații utilaj

- 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.
- Modelul din oțel inoxidabil și modelul roșu au incluse 4 pâlnii S/S diferite și 3 pâlnii PP diferite separat.
- Dispozitivul este dotat cu un sistem de oțel de marcă și cuplaj întărit care îl face rezistent la presiune.
- Toate piesele în contact direct cu alimentele sunt în concordanță cu cerințele de igienă alimentară .



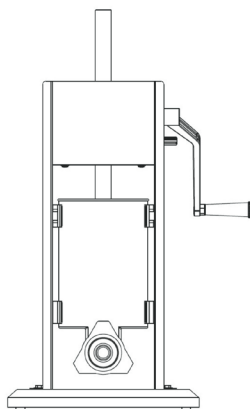
Componente

1. Tijă filetată
2. Piston
3. Cilindru
4. Bază
5. Pânie
6. Mâner manivelă

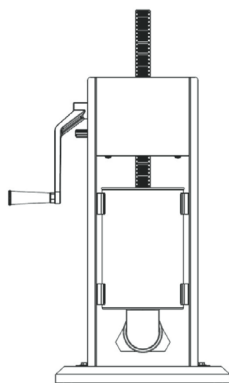


LA ASAMBLAREA UTILAJULUI, NU POZIȚIONAȚI CILINDRUL INVERS

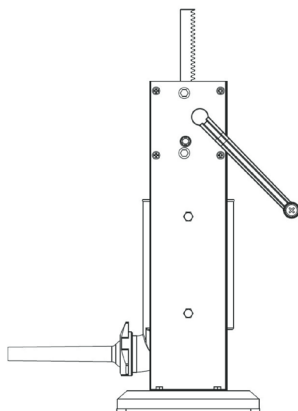
VEDERE DIN FAȚĂ



VEDERE DIN SPATE



VEDERE LATERALĂ



RO



Pregătirea pentru prima utilizare

- Verificați că aparatul nu este deteriorat. În cazul în care există semne de deteriorare, contactați imediat furnizorul și NU utilizați aparatul.

- Îndepărtați complet ambalajul și folia de protecție (dacă este cazul).
- Așezați aparatul pe o suprafață plană și nivelată, cu excepția cazului în care este specificat altfel.

Operare

OBSERVAȚIE: Din motive de igienă, vă rugăm să curățați bine aparatul înainte de a-l utiliza. (a se consulta ----> curățare)

Folosind dispozitivul urmând pașii de mai jos:

- Montați mânerul manivelei pe sistemul de viteze la poziția de viteză rapidă (Figura 1) și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a ridica pistonul.
- Îndepărtați cilindrul pentru a-l curăța (Figura 2). Îndepărtați pistonul pentru a-l curăța (a se consulta---->Asamblare/dezasamblare piston).
- Curățați aparatul (a se consulta ----> Curățare)
- După finalizarea curățării, instalați pe rând pistonul și cilindrul în poziția inițială. Asigurați-vă că ambele componente sunt blocate în mod corespunzător în poziția lor.
- Montați pâlnia pe orificiul de ieșire a cârnaților și înșurubați-o strâns cu o piuliță de blocare (Figura 3).
- Aplicați un lubrifiant alimentar (neinclus) pe interiorul recipientului înainte de a umple cu amestecul de carne (Figura 4).

- Umpleți cilindrul instalat corespunzător cu carne și plasați membrana pentru cârnați pe pâlnie.
- Ultimul pas: Treceți mânerul manivelei pe viteză mică și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a coborî pistonul. Carnea va fi evacuată din duză în membrană. Umpleți un cârnăt.
- După ce ați terminat de umplut, îndepărtați cât mai mult reziduu posibil cu apă fierbinte. De asemenea, puteți curăța aparatul cu o perie/cârpă și un detergent corespunzător, aprobat pentru utilizarea pe echipamente de prelucrare a cărnii.

Notă: Acesta v-a înlătura grăsimea, uleiurile și proteinele care pot produce bacterii. Clătiți 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.

RO

Asamblarea/dezasamblarea pistonului

Glisați sigiliul pistonului pe piston (figura 5).

- Asamblați setul supapei de eliberare a presiunii pe piston. Din partea superioară a pistonului, așezați șaița pe orificiul supapei, apoi introduceți șurubul prin șaiță și în orificiul supapei. Din partea inferioară a pistonului, plasați arcu la capătul șurubului și răsuciți pentru a-l fixa.
- Înșurubați șurubul pistonului pe arborele pistonului (figura 6) și plasați pistonul asamblat pe capătul arborelui pistonului (figura 7).

Figura 1

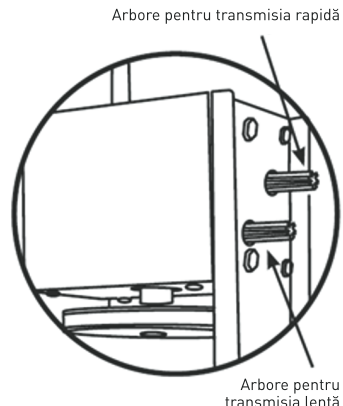


Figura 2

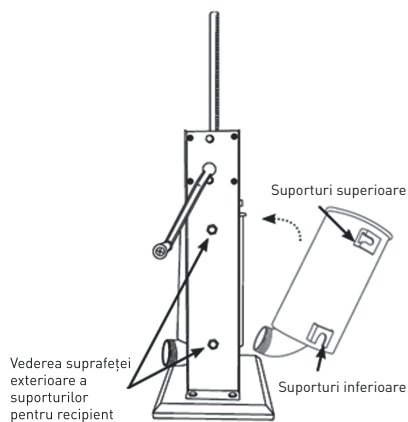


Figura 3

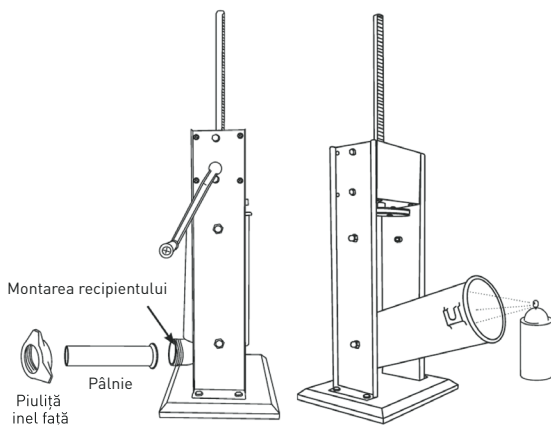


Figura 4

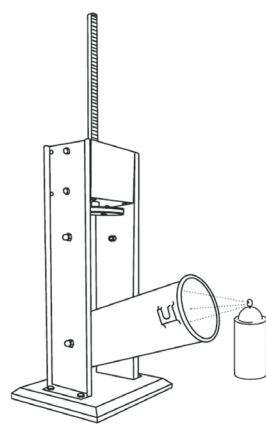


Figura 5

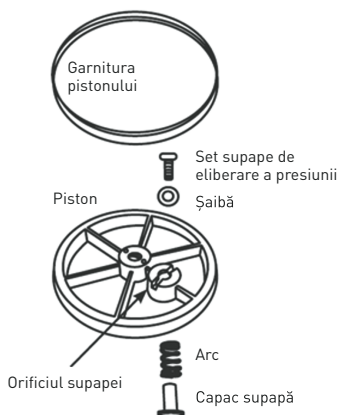


Figura 6

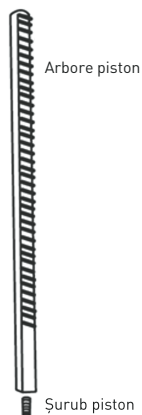
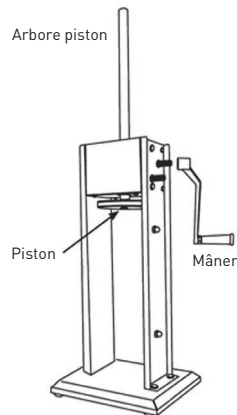


Figura 7



RO

Curățare

- Curățați exteriorul aparatului cu o cârpă umedă (apă cu detergent obișnuit).
- Curățați toate părțile care au contact direct cu alimentele, de exemplu cilindrul, pâlnia, pistonul etc. Folosiți o perie/o cârpă și un detergent corespunzător, aprobat pentru utilizarea împreună cu echipamentul de prelucrare a cărnii.

- Nu utilizați niciodată agenți de curățare agresivi sau abrazivi. Nu utilizați obiecte ascuțite sau tăioase. Nu folosiți benzină sau solvenți! Curățați cu o cârpă umedă și detergent, dacă este necesar.

OBSERVAȚIE: COMPONENTELE TREBUIE CURĂȚATE IMEDIAT DUPĂ UTILIZARE.



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.

RO

Informații tehnice

Articol nr.	282571	282588	282090	282151	282137	282144
Culoare	Oțel inoxidabil				Roșu	
Greutate netă aprox.	10,5 kg	12 kg	13,5 kg	20 kg	10,5 kg	12 kg
Capacitate	3L	5L	7L	10L	3L	5L
Dimensiuni Cilindru	Ø140x(H)200 mm	Ø140x(H)320 mm	Ø140x(H)460 mm	Ø215x(H)280 mm	Ø140x(H)200 mm	Ø140x(H)320 mm
Dimensiunile produsului	300x300x(H)530 mm	300x300x(H)640 mm	300x300x(H)790 mm	420x320x(H)650 mm	300x300x(H)530 mm	300x300x(H)640 mm
Materiale pâlnie	Oțel inoxidabil				PP	
Diametru pâlnie	ø16/ 22/ 32/ 38 mm				ø19/ 25/ 35 mm	

Informații tehnice se pot modifica fără notificare.



Eliminarea și mediul înconjurător

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 își asumă responsabilitatea cu privire la reciclarea, tratarea și eliminarea ecologică a deșeurilor, fie direct, fie prin intermediul unui sistem public.

Большое Вам спасибо за то, что Вы купили оборудование фирмы Hendi. Вам следует внимательно прочитать настоящую инструкцию пользователя во избежание повреждения машины в результате неправильной эксплуатации. Особенно рекомендуем ознакомиться с предупреждениями.

Правила техники 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.
- Не сохраняйте и не оставляйте колбасный шприц при температуре ниже 32°F (0°C).

Назначение устройства

- Устройство предназначено для профессионального использования.
- Данный прибор предназначен только для изготовления колбас. Использование для любых других целей может привести к повреждениям прибора или травмам.
- Использование устройства для любых других целей будет рассматриваться, как использование не по назначению. Пользователь будет нести исключительную ответственность за неправильное использование устройства.

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.

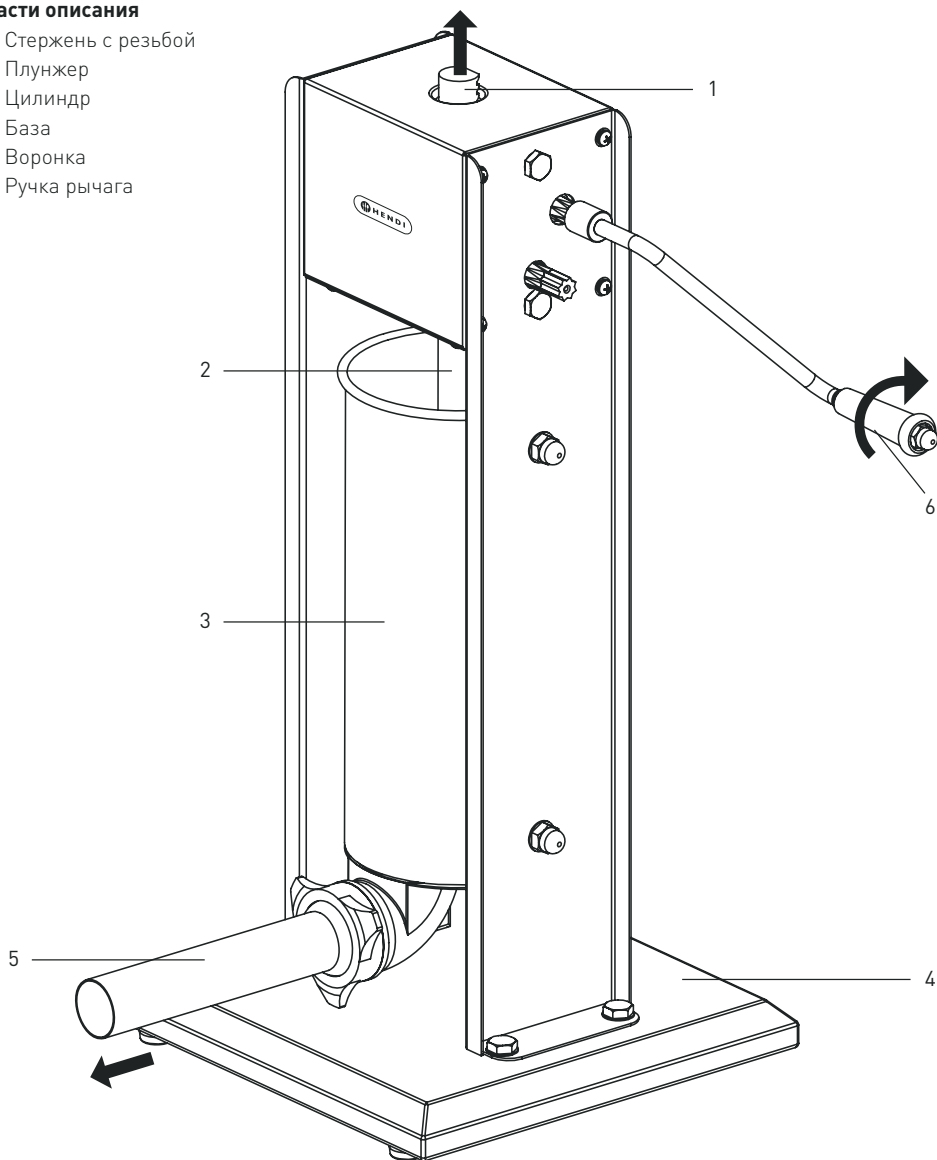


Характеристика устройства

- Устройство оснащено простой в обслуживании двухскоростной передачей.
- Цилиндр и поршень легко демонтируются с целью наполнения и чистки.
- Версия из нержавеющей стали и красная версия поставляются с 4 разными воронками из нержавеющей стали и 3 разными полипропиленовыми воронками отдельно.
- 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.

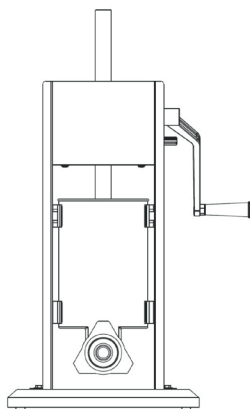
Части описания

1. Стержень с резьбой
2. Плунжер
3. Цилиндр
4. База
5. Воронка
6. Ручка рычага

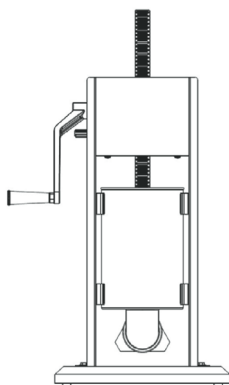


ПРИ УСТАНОВКЕ УСТРОЙСТВА НЕ СТАВИТЬ ЦИЛИНДР В ПЕРЕВЕРНУТОМ ПОЛОЖЕНИИ

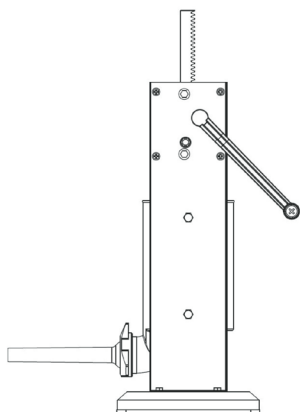
Вид спереди



Вид сзади



Вид сбоку



RU



Подготовка к первому использованию

- Убедитесь, что прибор не поврежден. В случае любых повреждений немедленно обратитесь к поставщику и НЕ используйте прибор.
- Снимите все упаковочные материалы и защитную пленку (если есть).
- Установите устройство на ровную и твердую поверхность, если не указано иное

Использование

ПРИМЕЧАНИЕ. Для гигиенических целей просьба тщательно очистить прибор перед использованием. (см. ----> очистка)

Используйте устройство в соответствии с приведенной ниже процедурой:

- Установите ручку рычага на систему переключения скоростей (рисунок 1) и поверните ее по часовой стрелке, чтобы поднять плунжер.
- Снимите цилиндр для очистки (рис. 2). Снимите плунжер для очистки (см. ----> Сборка и разборка плунжера).
- Выполните очистку прибора (см. ----> Очистка)
- После очистки по отдельности установите плунжер и цилиндр в исходное положение. Убедитесь, что они зафиксировались на месте.
- Установите воронки на выход для колбас и прочно привинтите их фиксирующими гайками (рис. 3).
- Нанесите пищевую смазку (не входит в комплект поставки) на внутреннюю поверхность канистры, прежде чем загружать мясную смесь (рис. 4).

- Заполните правильно установленный цилиндр мясной смесью и поместите оболочки для колбас в воронки.
- Последний шаг: Переключите ручку рычага на низкую скорость и поверните ее по часовой стрелке, чтобы опустить плунжер. Мясо начнет выходить из отверстия в оболочку. Сформируйте колбасу.
- После завершения набивки удалите как можно больше отходов горячей водой. Также вы можете очистить прибор щеткой/тканью и моющим средством, одобренным для использования на мясоперерабатывающем оборудовании.

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.

Сборка и разборка плунжера

Надень уплотнение плунжера на плунжер (рисунок 5).

- Наденьте на плунжер комплект клапана сброса давления. С верхней части плунжера поместите шайбу на отверстие клапана, затем вставьте винт через шайбу в отверстие клапана. Наденьте пружину на конец винта с нижней стороны плунжера и поверните ее, чтобы закрепить.
- Завинтите болт плунжера в вал плунжера (рисунок 6) и поместите плунжер в сборе на конец вала плунжера (рисунок 7).

Рисунок 1

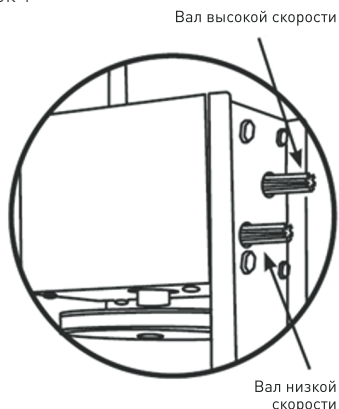


Рисунок 2

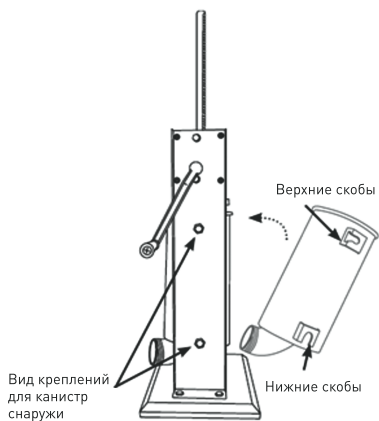


Рисунок 3

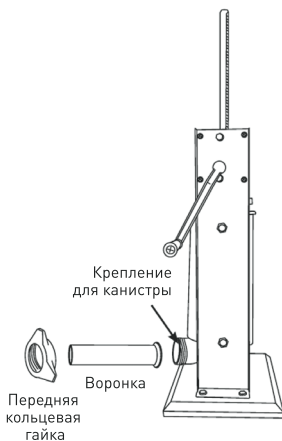


Рисунок 4

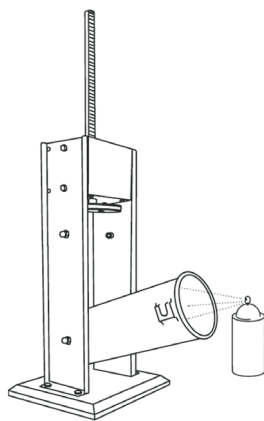


Рисунок 5



Рисунок 6

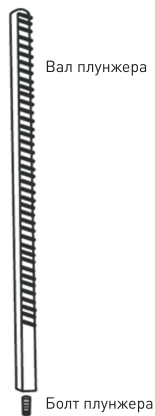
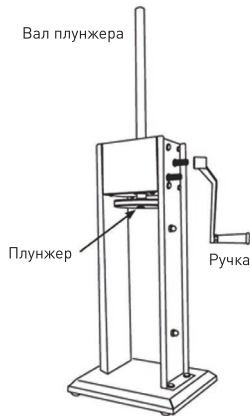


Рисунок 7



RU

Очистка

- Для очистки следует протереть наружную поверхность устройства тканью (смоченной слабым водным раствором моющего средства).
- Необходимо очистить все детали, имевшие прямой контакт с пищевыми продуктами, т. е. цилиндр, воронки, плунжер и т. д. Используйте щетку / ткань и моющее средство, одобренное для использования с мясоперерабатывающим оборудованием.

- Не используйте агрессивные или абразивные моющие средства. Не используйте острые или указанные предметы. Не используйте бензин или растворители! Для очистки использовать влажную ткань и моющее средство, если требуется.

ПРИМЕЧАНИЕ. ДЕТАЛИ СЛЕДУЕТ ОЧИЩАТЬ СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.



Уход и хранение

Уход

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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПОВРЕЖДЕНИЯ УСТРОЙСТВА ВСЛЕДСТВИЕ 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.

Технические параметры

№ продукта	282571	282588	282090	282151	282137	282144
Цвет	Нержавеющая сталь				Красный	
Вес нетто приб.	10,5 кг	12 кг	13,5 кг	20 кг	10,5 кг	12 кг
Объём	3л	5л	7л	10л	3л	5л
Размер цилиндра	Ø140x(H)200 мм	Ø140x(H)320 мм	Ø140x(H)460 мм	Ø215x(H)280 мм	Ø140x(H)200 мм	Ø140x(H)320 мм
Размеры изделия	300x300x(H)530 мм	300x300x(H)640 мм	300x300x(H)790 мм	420x320x(H)650 мм	300x300x(H)530 мм	300x300x(H)640 мм
Материал воронок	Нержавеющая сталь				PP	
Диаметр воронок	Ø16/ 22/ 32/ 38 мм				Ø19/ 25/ 35 мм	

Технические параметры могут измениться без предупреждения.



Утилизация и защита окружающей среды

В случае вывода оборудования из эксплуатации, продукт нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь несет ответственность за передачу оборудования в соответствующий пункт приёма техники бывшей в употреблении. Несоблюдение вышеуказанного положения может привести к наложению штрафов в соответствии с действующими правилами в отношении утилизации отходов. Селективный сбор и утилизация использованного оборудования способствуют сохранению природных

ресурсов и обеспечивают рециркуляцию таким образом, который не вреден для здоровья и окружающей среды. Для получения дополнительной информации о том, где можно отдать использованное оборудование для утилизации, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производитель и импортер не несут ответственности за рециркуляцию и переработку отходов экологически безопасным способом, как непосредственно, так и в рамках государственной системы.



Αγαπητέ πελάτη,

Ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτό το προϊόν HENDI. Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή, προκειμένου να προλάβετε πιθανή βλάβη που μπορεί να οφείλεται σε λανθασμένη χρήση. Διαβάστε ιδίως τους κανονισμούς ασφαλείας πολύ προσεκτικά.

Κανονισμοί ασφαλείας

- Η ακατάλληλη λειτουργία ή χρήση μπορεί να προκαλέσει σοβαρές ζημιές στη συσκευή ή τραυματισμούς.
 - Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όπως προορίζεται.
 - Ο κατασκευαστής και ο πωλητής δεν φέρουν καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά προκαλείται από ακατάλληλη λειτουργία ή χρήση της συσκευής.
 - Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα της συσκευής μόνοι σας.
 - Μην εισαγάγετε αντικείμενα στο περίβλημα της συσκευής.
 - Εάν η συσκευή πέσει ή υποστεί ζημιά με άλλο τρόπο, ελέγχετε πάντα τη συσκευή και, εάν είναι απαραίτητο, και πηγαίνετε την για επισκευή σε εξειδικευμένο κατάστημα επισκευής πριν συνεχίσετε να την χρησιμοποιείτε.
 - Μην επισκευάζετε ποτέ τη συσκευή μόνοι σας.
- Αυτό μπορεί να απειλήσει την ανθρώπινη ζωή.**

- Συνεχίστε να παρακολουθείτε τη συσκευή κατά τη λειτουργία.
- Τα παιδιά δεν γνωρίζουν τους κινδύνους που δημιουργούνται από τη λειτουργία του εξοπλισμού. Μην επιτρέπετε ποτέ σε παιδιά να χειρίζονται τον εξοπλισμό.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα αξεσουάρ που συνοδεύουν τη συσκευή.
- Αποφύγετε την υπερφόρτωση.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένη σωματική, αισθητηριακή ή διανοητική ικανότητα ή από άτομα που δεν διαθέτουν κατάλληλες γνώσεις και εμπειρία.
- Μην αποθηκεύετε και μην αφήνετε ποτέ τη μηχανή γέμισης/πλήρωσης σε θερμοκρασία χαμηλότερη από 32°F (0°C).

Προβλεπόμενη χρήση

- Η συσκευή προορίζεται για επαγγελματική χρήση.
 - Η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για την παρασκευή λουκάνικων. Οποιαδήποτε άλλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό.
- Η χρήση της συσκευής για οποιονδήποτε άλλο σκοπό θεωρείται εσφαλμένη. Ο χρήστης είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για την μη κατάλληλη χρήση της συσκευής.

Description of the production process

Η μηχανή γέμισης/πλήρωσης θα σας βοηθήσει να φτιάξετε νόστιμα λουκάνικα. Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με οριζόντια και κάθετα ράφια και διαθέτει ένα νέο σύστημα μετάδοσης κίνησης. Διαθέτει κίνηση ταχυτήτων δύο ταχυτήτων που

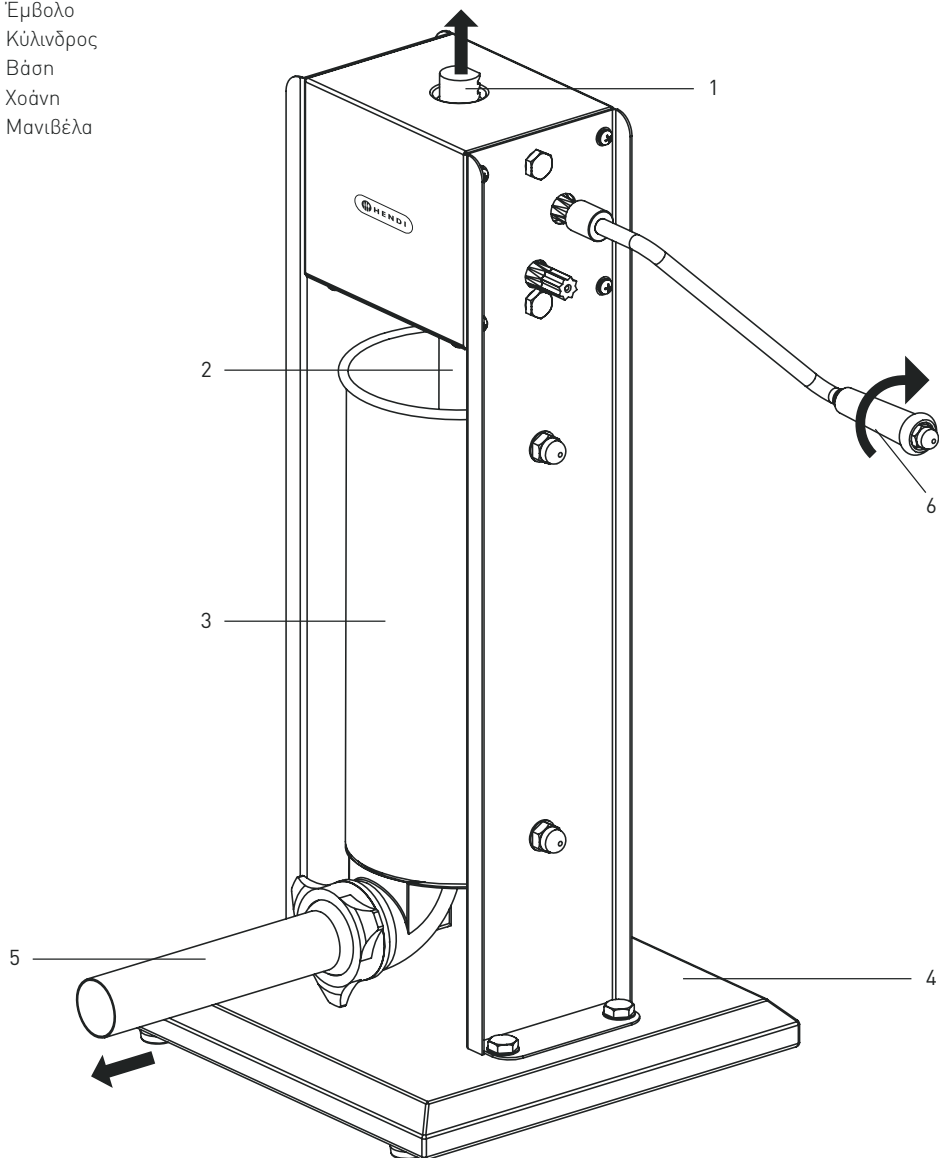
απελευθερώνει το έμβολο για γρήγορη και εύκολη πλήρωση. Το μηχανήμα είναι ιδανικό για παρασκευαστές λουκάνικων ή εστιατόρια που θέλουν να φτιάξουν γευστικές γεμίσεις από λουκάνικο.

Προδιαγραφές συσκευής

- Η μηχανή γέμισης/πλήρωσης διαθέτει σύστημα πλήρωσης/γέμισης δύο ταχυτήτων για γρήγορη και εύκολη χρήση.
 - Ο κύλινδρος και το έμβολο μπορούν εύκολα να αφαιρεθούν για πλήρωση και καθαρισμό.
 - Η έκδοση από ανοξείδωτο ατσάλι και η κόκκινη έκδοση διαθέτουν 4 διαφορετικές χόανες S/S και 3 διαφορετικές χόανες PP ξεχωριστά.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με σκληρά ατσάλινα ρουλεμάν και σύστημα μετάδοσης που την καθιστά ανθεκτική στην πίεση.
 - Όλα τα εξαρτήματα που έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα πληρούν τις απαιτήσεις υγιεινής των τροφίμων.

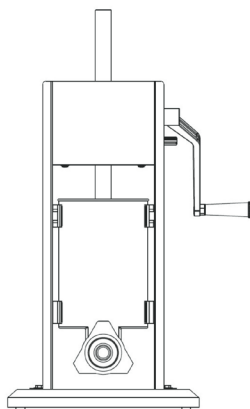
Περιγραφή εξαρτημάτων

1. Σπειρωτός άξονας
2. Έμβολο
3. Κύλινδρος
4. Βάση
5. Χοάνη
6. Μανιβέλα



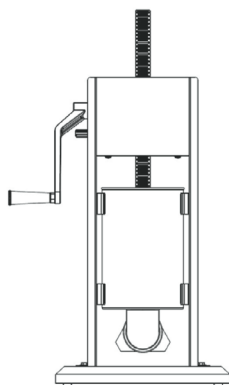
ΚΑΤΑ ΤΗ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΟΣ, ΜΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΕ ΤΟΝ ΚΥΛΙΝΔΡΟ ΑΝΑΠΟΔΑ

ΠΡΟΣΩΨΗ

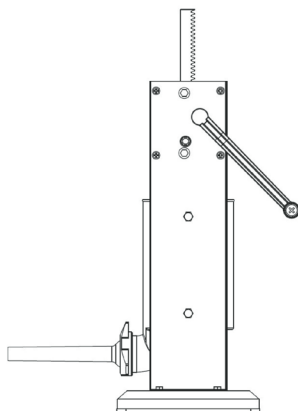


GR

ΠΙΣΩΨΗ



ΠΛΑΙΝΗ ΟΨΗ



Προετοιμασία για την πρώτη χρήση

• Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι κατεστραμμένη. Σε περίπτωση βλάβης, επικοινωνήστε αμέσως με τον προμηθευτή σας και μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

- Αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας και την προστατευτική μεμβράνη (αν υπάρχει)..
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια, εκτός εάν αναφέρεται κάτι διαφορετικό.

Λειτουργία

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για λόγους υγιεινής, καθαρίστε προσεκτικά τη συσκευή πριν τη χρησιμοποιήσετε. (βλ. ---> καθαρισμός)

Λειτουργήστε τη συσκευή ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα:

- Τοποθετήστε τη μανιβέλα στο σύστημα γρήγορης ταχύτητας (Εικόνα 1) και περιστρέψτε τη δεξιόστροφα για να ανυψώσετε το έμβολο.
- Αφαιρέστε τον κύλινδρο για καθαρισμό (Εικόνα 2). Αφαιρέστε το έμβολο για καθαρισμό (βλ. ---> Διάταξη/Αποσυαρμολόγηση εμβόλου).
- Καθαρίστε τη συσκευή (βλ. ---> Καθαρισμός)
- Αφού ολοκληρώσετε τον καθαρισμό, τοποθετήστε το έμβολο και τον κύλινδρο στην αρχική τους θέση ξεχωριστά. Βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει καλά στη θέση του.
- Τοποθετήστε τις χοάνες στην έξοδο του λουκάνικου και βιδώστε τα καλά με ένα παξιμάδι ασφάλισης (Εικόνα 3).
- Απλώστε ένα λιπαντικό τροφίμων (δεν περιλαμβάνεται) στην εσωτερική επιφάνεια του δοχείου πριν γεμίσετε το μείγμα κρέατος (Εικόνα 4).

- Γεμίστε τον σωστά τοποθετημένο κύλινδρο με κρέας και τοποθετήστε τη θήκη λουκάνικου στις χοάνες.
- Τελευταίο βήμα: Γυρίστε τη μανιβέλα στη χαμηλή ταχύτητα και γυρίστε τη δεξιόστροφα για να χαμηλώσετε το έμβολο. Το κρέας θα αρχίσει να βγαίνει από το ακροφύσιο στη θήκη. Θα έχει σχηματιστεί ένα λουκάνικο.
- Αφού τελειώσετε με τη γέμιση, αφαιρέστε όσο το δυνατόν περισσότερα κατάλοιπα με ζεστό νερό. Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε τη συσκευή με βούρτσα/πανί και κατάλληλο απορρυπαντικό εγκεκριμένο για χρήση με εξοπλισμό επεξεργασίας κρέατος.

Σημείωση: Αυτό θα διαλύσει και θα απομακρύνει τυχόν λίπη, έλαια και πρωτεΐνες από τα οποία μπορεί να τρέφονται βακτήρια. Ξεπλύνετε ξανά με ζεστό καθαρό νερό για να αφαιρέσετε το απορρυπαντικό διάλυμα, τα λάδια, τα γράσα και τις πρωτεΐνες. Το προϊόν μπορεί να στεγνώσει με πεπιεσμένο αέρα. Πριν από την επανασυναρμολόγηση βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι στεγνά.

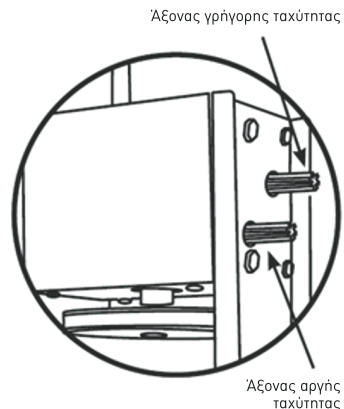
GR

Συναρμολόγηση/Αποσυαρμολόγηση εμβόλου

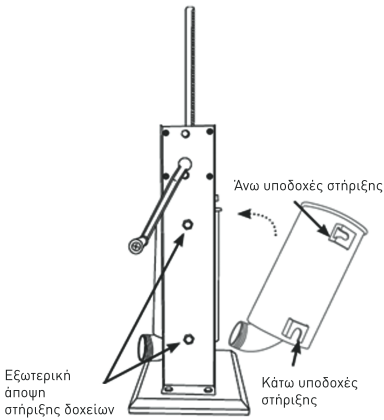
Σύρτε την ταιμούχα του εμβόλου στο έμβολο (Εικόνα 5).

- Συναρμολογήστε το κιτ βαλβίδας απελευθέρωσης πίεσης στο έμβολο. Από την κορυφή του εμβόλου, τοποθετήστε τη ροδέλα στην οπή της βαλβίδας και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τη βίδα μέσω της ταιμούχας στην οπή της βαλβίδας. Από την κάτω πλευρά του εμβόλου, τοποθετήστε το ελατήριο στο τέλος της βίδας και περιστρέψτε για να το ασφαλίσετε.
- Βιδώστε το μπουλόνι του εμβόλου στον άξονα του εμβόλου (Εικόνα 6) και τοποθετήστε το συναρμολογημένο έμβολο στο άκρο του άξονα του εμβόλου (Εικόνα 7).

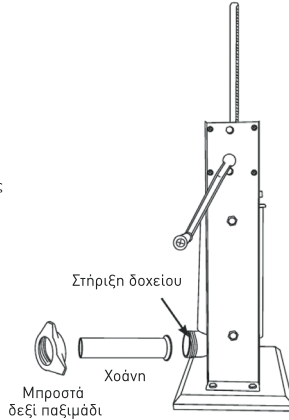
Εικόνα 1



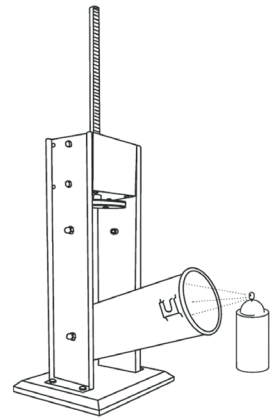
Εικόνα 2



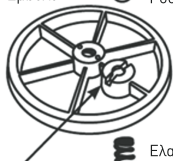
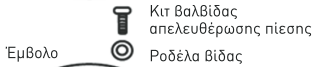
Εικόνα 3



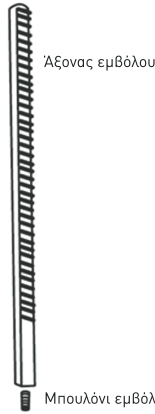
Εικόνα 4



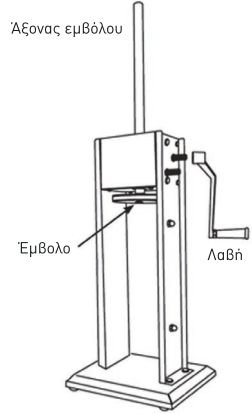
Εικόνα 5



Εικόνα 6



Εικόνα 7



GR

Καθάρισμα

- Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί (νερό με ήπιο απορρυπαντικό).
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα που έρχονται σε άμεση επαφή με τρόφιμα, π.χ. κύλινδρος, χοάνες, έμβολο κ.λπ. Χρησιμοποιήστε βούρτσα/πανί και κατάλληλο απορρυπαντικό εγκεκριμένο για χρήση με εξοπλισμό επεξεργασίας κρέατος.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ επιθετικά καθαριστικά ή λειαντικά. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή κοφτερά αντικείμενα. Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη ή διαλύτες! Καθαρίστε με ένα υγρό πανί και απορρυπαντικό, εάν είναι απαραίτητο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ΚΑΘΑΡΙΣΤΕ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.



Συντήρηση και αποθήκευση

Συντήρηση

• Ακολουθήστε αυστηρά το εγχειρίδιο χρήστη. Θα παρατείνει σημαντικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής.

Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΖΗΜΙΑ ΠΟΥ ΠΡΟΚΛΗΘΗΚΕ ΑΠΟ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ.

- Συνιστάται να προσθέτετε λιπαντικό τροφίμων στη σχάρα και στο σύστημα μετάδοσης κάθε έξι μήνες. Σε ορισμένες περιπτώσεις εξαρτάται από το πόσο χρησιμοποιείται το μηχανήμα.
- Συνιστάται να αλλάζετε τις τσιμούχες κάθε έξι μήνες, ανάλογα με τη χρήση.
- Πριν από την επανασυναρμολόγηση βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι στεγνά.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Κατά την παρασκευή λουκάνικων, ενδέχεται να προκύψουν τα ακόλουθα προβλήματα:

• Η τσιμούχα μπορεί να σκληρύνει εάν η θερμοκρασία περιβάλλοντος πέσει κάτω από τους 15°C.

Σε αυτήν την περίπτωση ΜΗΝ χρησιμοποιείτε τη συσκευή. Αφαιρέστε την τσιμούχα από το έμβολο, εμποτίστε τη σε ζεστό νερό για να μαλακώσει και στη συνέχεια τοποθετήστε τη στο έμβολο προσθέτοντας ένα λιπαντικό τροφίμων. Συνεχίστε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, ελέγξτε εάν

- ο κιμάς βγαίνει από το ακροφύσιο μέσα στη θήκη αφού πιέσετε δυνατά το έμβολο. Εάν όχι, ΜΗΝ πιέσετε το έμβολο πιο δυνατά. Ελέγξτε εάν η έξοδος ή το ακροφύσιο είναι φρακαρισμένα από το κρέας, εάν ναι, αφαιρέστε το κρέας.

Εάν φρακάρει, ελέγξτε εάν ο βαθμός άλεσης είναι επαρκής για το επιλεγμένο ακροφύσιο.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ:

ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΦΥΛΑΣΣΕΤΑΙ ΣΕ ΚΑΘΑΡΟ ΚΑΙ ΣΤΕΓΝΟ ΜΕΡΟΣ.

ΜΗΝ ΕΚΘΕΤΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΒΡΟΧΗ Η ΥΓΡΑΣΙΑ.

GR

Τεχνικά δεδομένα

Αρ. είδους,	282571	282588	282090	282151	282137	282144
Χρώμα	Ανοξειδωτο ασάλι				Κόκκινο	
Καθαρό βάρος περίπου	10,5 kg	12 kg	13,5 kg	20 kg	10,5 kg	12 kg
Χωρητικότητα	3L	5L	7L	10L	3L	5L
Διαστάσεις κυλίνδρου	Ø140x(Y)200 mm	Ø140x(Y)320 mm	Ø140x(Y)460 mm	Ø215x(Y)280 mm	Ø140x(Y)200 mm	Ø140x(Y)320 mm
Διαστάσεις προϊόντος	300x300x(Y)530 mm	300x300x(Y)640 mm	300x300x(Y)790 mm	420x320x(Y)650 mm	300x300x(Y)530 mm	300x300x(Y)640 mm
Υλικό κοάνης	Ανοξειδωτο ασάλι				PP	
Διάμετρος κοάνης	Ø16/ 22/ 32/ 38 mm				Ø19/ 25/ 35 mm	

Technical data are subject to change without notice.



Απόρριψη & Περιβάλλον

Η συσκευή, μετά το πέρας της διάρκειας ζωής της, δεν πρέπει να απορρίπτεται ως οικιακό απόρριμμα. Πρέπει να απορρίπτεται, με δική σας ευθύνη, σε καθορισμένο σημείο συλλογής. Η μη τήρηση αυτού ενδέχεται να τιμωρείται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς για τη διάθεση των απορριμμάτων. Η χωριστή συλλογή και ανακύκλωση αυτής της συσκευής κατά τη στιγμή της απόρριψης βοηθά στη διατήρηση των φυσικών πόρων και εξασφαλίζει την

ανακύκλωσή της με τρόπο που προστατεύει την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πού μπορείτε να απορρίψετε τη συσκευή για ανακύκλωση, επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία συλλογής απορριμμάτων. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς δεν αναλαμβάνουν την ευθύνη ανακύκλωσης, επεξεργασίας και οικολογικής διάθεσης, είτε άμεσα είτε μέσω δημόσιου συστήματος.

ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:

Τηλ.: 213 0 998989 (10 γραμμές)

info@pks-hendi.com

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.

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.
- A töltőt soha ne tárolja vagy hagyja 32°F (0°C) alatti hőmérsékleten.

Rendeltetésszerű használat

- Ez az eszköz professzionális használatra készült.
- A készülék kizárólag hurka/kolbász töltésére készült. Bármilyen egyéb használat a készülék sérüléséhez vagy személyi sérüléshez vezethet.
- A készülék bármilyen egyéb célra való üzemeltetése a készülék nem megfelelő használatának minősül. A készülék nem megfelelő használatáért kizárólagosan a felhasználót terheli a felelősség.

A termelési folyamat leírása

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

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

A készülék leírása

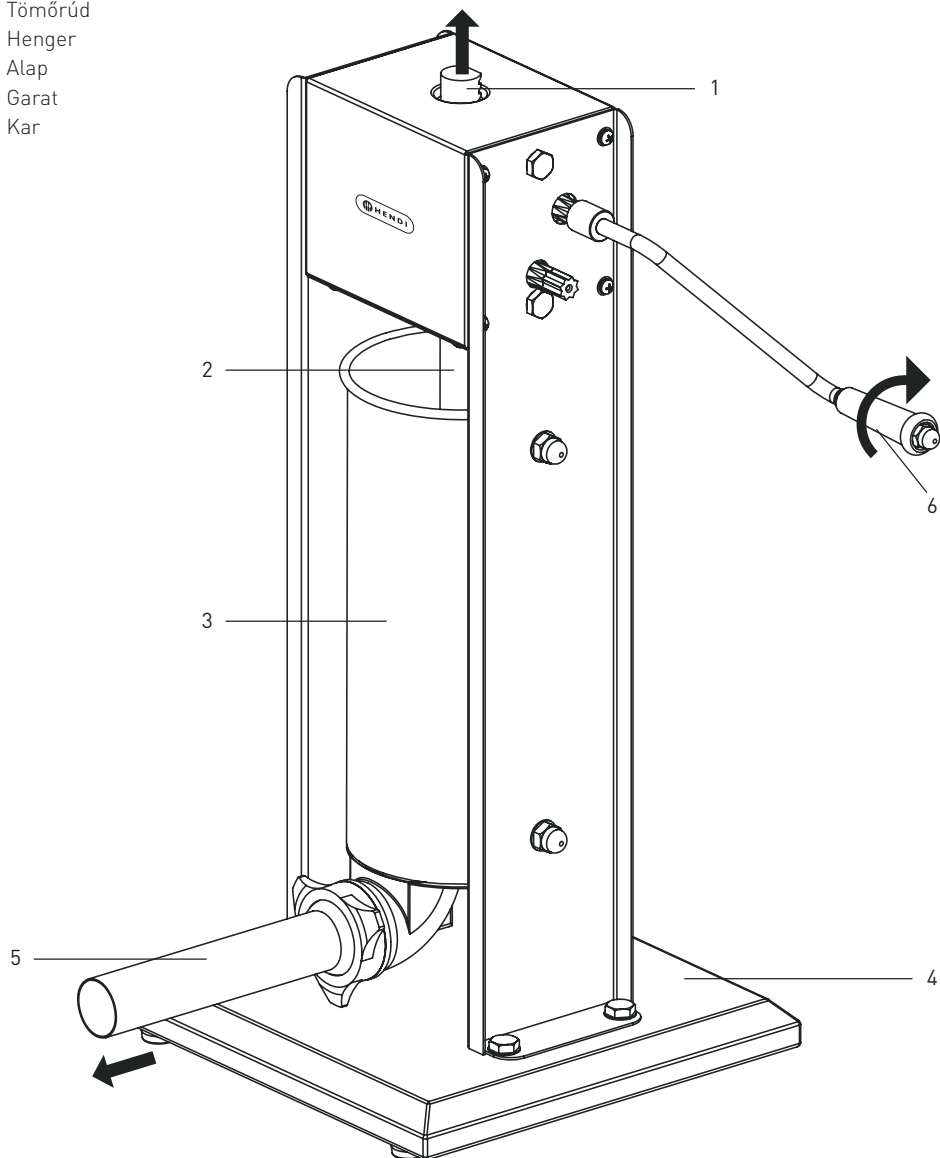
- A töltő kétfokozatos töltőrendszerrel rendelkezik, melynek használata gyors és egyszerű.
- A henger és a dugattyú könnyedén eltávolítható a töltéshez és a tisztításhoz.
- A rozsdamentes acél és a piros változathoz egyaránt 4 különböző S/S garat és 3 különböző PP garat tartozik.
- A készülék keményített acél csapágyas és hajtórendszerrel felszerelt, mely nyomásellenállóvá teszi.
- Minden alkatrész, mely közvetlenül érintkezik az étellel, megfelel az SGS étel-miszer-higiéniái szabványoknak.

HU



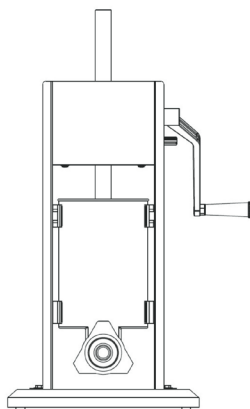
Leírás fejezetei

1. Menetes szár
2. Tömórúd
3. Henger
4. Alap
5. Garat
6. Kar

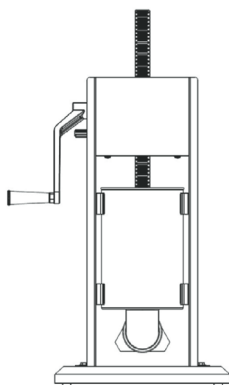


A GÉP ÖSSZESZERELÉSE SORÁN ÜGYELJEN ARRRA, HOGY A HENGERT NE FEJJELEK FELÉ HELYEZZE BE

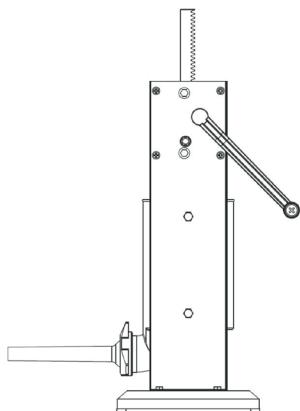
ELÖLNÉZET



HÁTULNÉZET



OLDALNÉZET



HU



Felkészítés az első használatra

- Ellenőrizze a készülék sértetlenségét. Meghibásodás esetén, azonnal vegye fel a kapcsolatot a beszállítóval és NE használja a készüléket.
- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és védőréteget (ha van).
- Eltérő megjelölés hiányában helyezze a készüléket egy egyenletes és biztos felületre

Működtetés

MEGJEGYZÉS: Higiéniai megfontolásból használat előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket. (lásd ---> tisztítás)

A készüléket a következő lépéseknek megfelelően működtesse:

- Illessze a kart a gyors sebesség áttétjére (1. ábra) és az óramutató járásának megfelelő irányba forgatva emelje fel a tömörudat.
- Távolítsa el a hengert a tisztításhoz (2. ábra). Távolítsa el a tömörudat a tisztításhoz (lásd--->Tömörúd össze/szét szerelése).
- Tisztítsa meg a készüléket (lásd ---> Tisztítás)
- A tisztítás végeztével egyenként szerelje fel a tömörudat és a hengert eredeti pozíciójába. Győződjön meg róla, hogy megfelelően rögzültek a helyükön.
- A garatokat illessze a töltő kimenetéhez és a záróanyával szorosan rögzítse (3. ábra).
- A tartály belső felére vigye fel a (nem csatolt) élelmiszeripari kenőzsírt, mielőtt a húskeverékkel feltölti (4. ábra).

- A megfelelően felszerelt hengert töltsse fel hússal és a töltőrúdra húzza fel a belet.
- Utolsó lépés: A kart állítsa alacsony sebességre és az óramutató járásának irányába fordítva engedje le a tömörúd leeresztéséhez. A hús megindul kifelé a csőrből a bélbe. Formáljon kolbászt/hurkát.
- A töltés befejezésével a lehető legtöbb maradványt távolítsa el forró vízzel. A készüléket a húsfeldolgozó készülékeken történő használatra jóváhagyott megfelelő tisztítószerrel és kefével/ ronggyal is tisztíthatja.

Megjegyzés: Ez feloldja és eltávolítja az olajokat, zsírokat és a fehérjét, melyen baktériumok lehetnek. Öblítse át újra tiszta vízzel a tisztítószer, az olajok, a zsír és a fehérje eltávolításához.

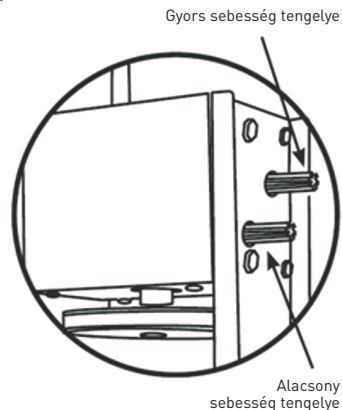
A termék sűrített levegő használatával szárítható. Az összeszerelés előtt győződjön meg arról, hogy minden alkatrész száraz.

Töltőrúd össze/szét szerelése

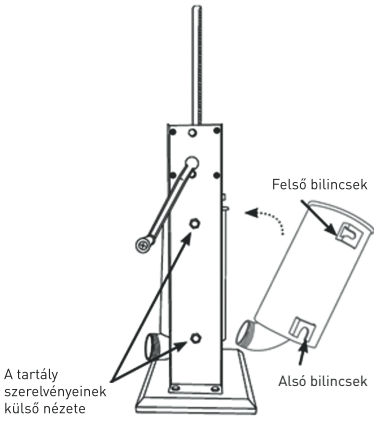
A töltőrúd tömitését csúsztassa rá a töltőrúdra (5. ábra).

- A nyomáscsökkentő szelepkészletet szerelje fel a töltőrúdra. A töltőrúd tetejéről helyezze az alátétet a szelepníllásba, majd az alátétet keresztül vezesse be a csavart a szelepníllásba. A töltőrúd alsó felénél helyezze a rugót a csavar végére és elfordítva rögzítse.
- A töltőrúd csavarját csavarozza fel a töltőrúd tengelyére (6. ábra) és az összeszerelt töltőrúdat helyezze a töltőrúd tengelyének a végére (7. ábra).

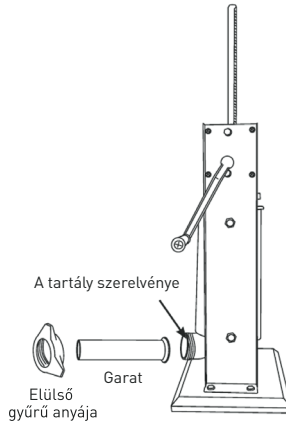
1. ábra



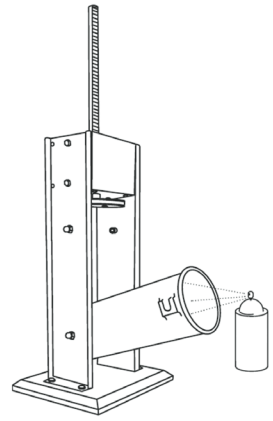
2. ábra



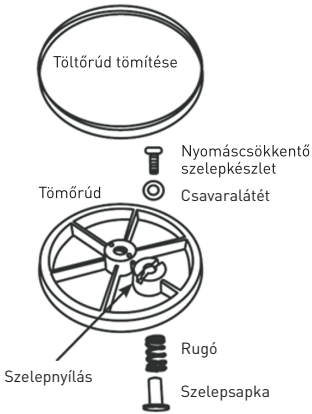
3. ábra



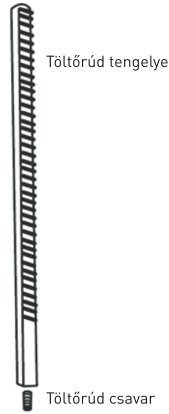
4. ábra



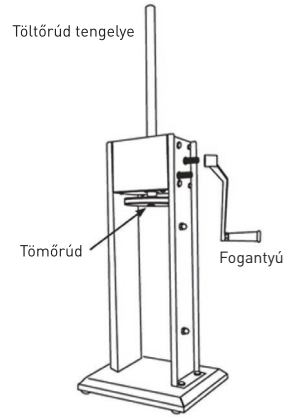
5. ábra



6. ábra



7. ábra



HU

Tisztítás

- A készülék külsejét nedves ruhával tisztítsa (víz és enyhe tisztítószer).
- Tisztítsa meg az étellel közvetlen érintkező összes alkatrészt, pl. a hengert, a garatokat, a töltőrudat, stb. A húsfeldolgozó készülékekkel történő használatra jóváhagyott megfelelő tisztítószerrel és kefét/rongyot használjon.

- Soha ne használjon agresszív tisztítószerket vagy csiszolóanyagokat. Ne használjon semmilyen éles vagy szűrő eszközt. Ne használjon sem benzint, sem oldószereket! Nedves ruhával és szükség esetén öblítővel tisztítsa meg.

MEGJEGYZÉS: GONDOSKODJON RÓLA, HOGY HASZNÁLAT UTÁN AZONNAL MEGTISZTÍTTJA AZ ALKATRÉSZEKET.



Karbantartás és tárolás

Karbantartás

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

A GYÁRTÓ NEM FELELŐS A HELYTELEN MŰKÖDTETÉSŐL EREDŐ KÁROKÉRT.

- Javasoljuk, hogy hathavonta adjon ételmezeripari 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 alkatrészt 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 ételmezeripari 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.**

Műszaki adatok

Tételszám	282571	282588	282090	282151	282137	282144
Szín	Rozsdamentes acél				Piros	
Nettó súly Kb.	10,5 kg	12 kg	13,5 kg	20 kg	10,5 kg	12 kg
Kapacitás	3L	5L	7L	10L	3L	5L
A henger méretei	Ø140x(H)200 mm	Ø140x(H)320 mm	Ø140x(H)460 mm	Ø215x(H)280 mm	Ø140x(H)200 mm	Ø140x(H)320 mm
Termékméreték	300x300x(H)530 mm	300x300x(H)640 mm	300x300x(H)790 mm	420x320x(H)650 mm	300x300x(H)530 mm	300x300x(H)640 mm
Garatok anyaga	Rozsdamentes acél				PP	
Garatok átmérője	Ø16/ 22/ 32/ 38 mm				Ø19/ 25/ 35 mm	

A műszaki adatok előzetes bejelentés nélküli változtatásának joga fenntartva.



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 újra-

hasznosítás 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

Tools for Chefs

Hendi B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
Tel: +31 317 681 040
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
Tel: +48 61 658 7000
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

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

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: info@pks-hendi.com

Hendi Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
Tel: +39 800 727 438
Email: office.italy@hendi.eu

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiToolsforChefs
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.
- Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.
- Változások, nyomtatás és nyomdai hibák fenntartva.