

Manual sousage tying machine

Klipsownica ręczna do kiełbas

265116



User manual | Gebrauchsanweisung | Gebruiksaanwijzing | Instrukcja obsługi | Mode d'emploi
Istruzioni per l'utente | Instrucțiunile utilizatorului | Руководство по эксплуатации | Οδηγίες χρήσης

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.



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.

1. Important safety regulations

- This appliance is intended for commercial use only and must not be used for household use.
- The appliance must only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Never attempt to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Always keep an eye on the appliance when in use.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.
- Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- This appliance must not be used by children under any circumstances.
- Never leave the appliance unattended during use.

EN



2. General introduction

- The manual clipper is used to bind sausages, hams and other packages. U-shaped clips are placed in both sides of the sausage. It is a patented machine - it has a compact structure and an aesthetic appearance.
- Due to simple usable, reliable operation and low cost, it is an ideal device for small sausage factories.

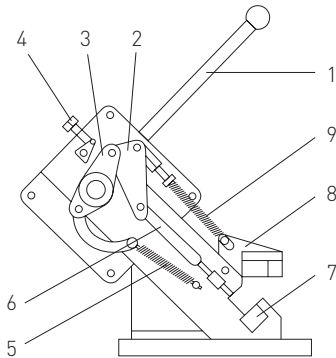


Fig. 1

- | | |
|---------------|----------------------|
| 1. Lever | 6. Stamp |
| 2. Mast | 7. Form for clipping |
| 3. Rocker arm | 8. Press plate |
| 4. Bolt | 9. Clamp of plate |
| 5. Spring | |

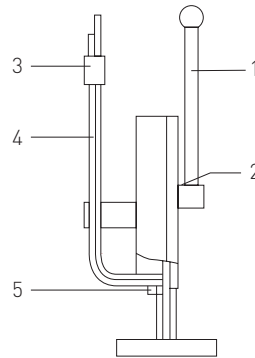


Fig. 2

- | |
|-------------------------------|
| 1. Lever |
| 2. Adding-oil point |
| 3. Ballast |
| 4. Slideway for U-shape clips |
| 5. Connection plate |

3. Basic operation

- Sketches 1 and 2 are the outline of the device.
- When the lever (1) is pulled, the rocker arm (3) rotates and the mast (2) is pressed down so that the clamp (9) pushes the press plate (8) (turning it 45 degrees towards the housing). At the same time, the stamp (6) pushes the U-shaped clip downwards into the form (7) and pre-closing the package; further movement of the lever (1) presses the clip fully - the ends of the clip cross and completely close the package.
- The bolt (4) limits the end point of the stamp (6) to ensure a repeatable degree of tightening of the clip.
- Depending on the type and size of the package, the bolt can be adjusted.

4. Notice

- The degree of airtightness of sausages or hams depends on the size and thickness of the casing (packaging). Select the appropriate degree of compression to ensure a good quality product.
- For transport, some parts are disassembled and shipped separately in boxes. Install the clip guide (4) before use. Add 30 # -40 # machine oil to the part and wipe off the excess.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

1. Sicherheitsregeln

- Die unsachgemäße Bedienung des Geräts kann zur schweren Beschädigung des Geräts sowie zu Verletzungen führen.
- Das vorliegende Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nicht im Haushalt verwendet werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zu dem Zweck zu benutzen, zu dem es hergestellt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf unsachgemäße Bedienung des Geräts zurückzuführen sind.
- Nie eigenständig das Gehäuse des Gerätes zu öffnen versuchen.
- In das Gehäuse des Gerätes keine Gegenstände einführen.
- Das Gerät muss während seiner Anwendung ständig kontrolliert werden.
- Das Gerät darf beim Tragen nicht an der Leitung gehalten werden.
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht mit diesem Gerät mitgeliefert wurde.
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Die Anwendung vom nicht empfohlenen Zubehör stellt eine Gefahr für den Nutzer dar und kann zur Beschädigung des Gerätes führen. Benutzen Sie ausschließlich Ersatzteile und Zubehör im Original.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit geringerer Motorik, Sensorik oder geistiger Fähigkeit oder mangelhafter Erfahrung und Wissen.
- Auf keinen Fall darf das Bedienen des Gerätes durch Kinder zugelassen werden.
- Ebenso muss dafür gesorgt werden, dass die Kinder das Gerät nicht zum Spielen benutzen.
- Das Gerät ist immer dann von der Stromversorgung zu trennen, wenn es ohne Aufsicht bleiben soll bzw. auch vor der Montage, Demontage und Reinigung.
- Während der Nutzung darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden.

DE

2. Generelle Informationen

- Die manuelle Wurstbindevorrichtung wird zum Verschließen von Würsten, Schinken oder anderen Därmen verwendet. Die U-förmigen Clips werden an beiden Seiten der Wurst angebracht. Es handelt sich um ein patentiertes Gerät mit sehr kompakten Abmessungen.
- Durch die einfache Bedienbarkeit, den zuverlässigen Betrieb und die geringen Kosten ist es ein ideales Gerät für kleine Wurstverarbeitungsbetriebe.



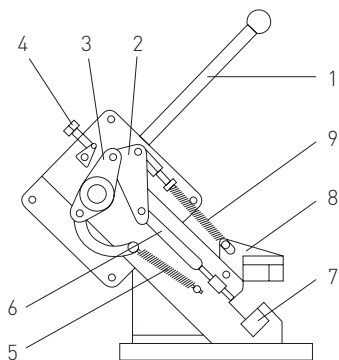


Abb. 1

- | | |
|--------------|----------------|
| 1. Hebel | 6. Stanze |
| 2. Stange | 7. Clip-Form |
| 3. Kipphebel | 8. Pressplatte |
| 4. Bolzen | 9. Klemme |
| 5. Feder | |

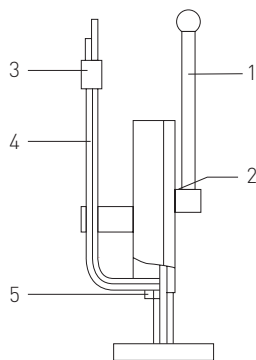


Abb. 2

- | |
|--------------------------------|
| 1. Griff |
| 2. Ölzuführungsspitze |
| 3. Hammer |
| 4. Führungsschiene für U-Clips |
| 5. Verbindungsplatte |

3. Normalbetrieb

- Abbildungen 1 und 2 sind Skizzen des Geräts.
- Wenn der Hebel (1) gezogen wird, dreht sich der Kipphebel (3) und die Stange (2) wird nach unten gedrückt, so dass die Klemme (9) auf die Pressplatte (8) gedrückt und um 45 Grad zum Gehäuse hingedreht wird. Gleichzeitig drückt die Stanze (6) die U-förmige Klammer nach unten in die Clip-Form (7) und schließt die Wurst; ein weiteres Ziehen des Hebels (1) schließt die Klammer

und somit auch die Wurst dann vollständig, indem sich die Enden der Klammer kreuzen.

- Der Bolzen (4) begrenzt den Endpunkt der Stanze (6), um einen konstanten Grad des Festziehens des Clips zu gewährleisten.
- Je nach Art und Größe der Wurst kann der Bolzen unterschiedlich eingestellt werden

4. Hinweis

- Der Grad der Luftdichtheit von Würsten oder Schinken hängt von der Größe und Dicke der jeweiligen Hülle ab. Wählen Sie ein geeignetes Maß an Druck, um eine gute und konstante Produktqualität zu gewährleisten.
- Für den Transport dieses Geräts werden einige

Teile demontiert und in separaten Kartons verschickt. Montieren Sie die Clipführungsschiene (4) vor der ersten Verwendung. Geben Sie 30# -40 # Maschinenöl auf das Teil und wischen Sie überschüssiges danach wieder ab.

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.

1. Veiligheidsinstructies

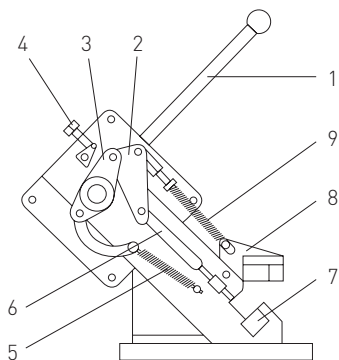
- Onjuiste bediening en verkeerd gebruik van het apparaat kan ernstige schade aan het apparaat en verwonding van personen tot gevolg hebben.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor commerciële doeleinden en mag niet worden gebruikt voor huishoudelijk gebruik.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het werd ontworpen. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuiste bediening en verkeerd gebruik.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Gebruik geen extra hulpmiddelen die niet worden meegeleverd met het apparaat.
- Gebruik nooit accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant. Zij kunnen mogelijk een veiligheidsrisico vormen voor de gebruiker en kunnen het apparaat mogelijk beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, sensorisch of geestelijk vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.

NL

2. Algemene inleiding

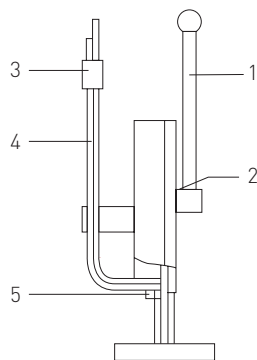
- De handmatige worstclipper wordt gebruikt om worsten, hammen en andere verpakkingen af te binden. Aan beide zijden van de worst worden U-vormige clips bevestigd. Het is een gepatenteerde machine met een compacte constructie en een esthetisch uiterlijk.
- Door de eenvoudige bediening, betrouwbare werking en lage kosten is het een ideaal apparaat voor kleine worstmakerijen.





Afb. 1

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1. Hendel | 6. Stempel |
| 2. Mast | 7. Mal voor afbinden |
| 3. Zwenkarm | 8. Drukplaat |
| 4. Schroef | 9. Bankschroef |
| 5. Veer | |



Afb. 2

- | |
|----------------------------------|
| 1. Hendel |
| 2. Olietoevoerpunt |
| 3. Gewicht |
| 4. U-vormige geleider voor clips |
| 5. Verbindingsplaat |

3. Basisbediening

- Afbeeldingen 1 en 2 laten de bouw van het apparaat zien.
- Wanneer aan de hendel (1) wordt getrokken, draait de zwenkarm (3) en wordt de mast (2) naar beneden gedrukt zodat de bankschroef (9) de drukplaat (8) duwt die 45 ° naar de verpakking toe wordt gedraaid. Tegelijkertijd schuift de stempel (6) de U-vormige clip naar beneden in de mal (7) waardoor de verpakking voorlopig

wordt gesloten; met verdere beweging van de hendel (1) wordt de clip volledig ingedrukt - de uiteinden kruisen elkaar en de verpakking wordt hierdoor volledig gesloten.

- De schroef (4) begrenst het eindpunt van de stempel (6) om een herhaalbare mate van het aandraaien van de clip te verzekeren.
- Afhankelijk van het type en de maat van de verpakking kan de schroef worden aangepast.

4. Opgelet!

- De mate van luchtdichtheid van worsten of hammen is afhankelijk van de grootte en dikte van het worstomhulsel (verpakking). Selecteer de juiste mate van druk bij het afbinden om een product van goede kwaliteit te garanderen.
- Voor transport worden sommige onderdelen gedemonteerd en apart in dozen vervoerd. Monteer vóór gebruik de clipgeleider (4). Voeg machineolie 30#-40# toe aan het onderdeel en veeg de overtollige olie weg.

Szanowny Kliencie,

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

1. Ważne zasady bezpieczeństwa

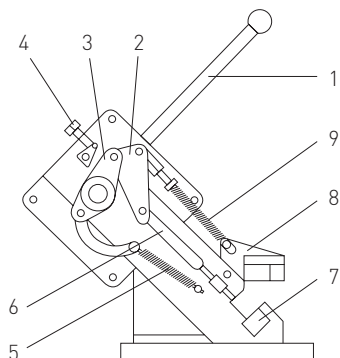
- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użycie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie stosuj wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent i/lub Sprzedawca nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia! W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użyciem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie może to spowodować zagrożenie życia.
- Urządzenie powinno być używane tylko do celów, dla których zostały pierwotnie zaprojektowane.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie używaj akcesoriów innych niż dostarczone z urządzeniem.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcjami osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

PL



2. Ogólne wprowadzenie

- Klipsownica manualna służy do wiązania kietbasek, szynek a także innych opakowań. Klipsy w kształcie litery U są przytwierdzone z obu stron wędliny. Jest to maszyna opatentowana – ma zwartą konstrukcję

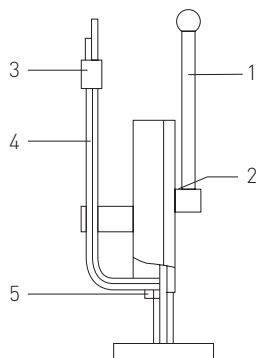


Rys. 1

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| 1. Dźwignia | 6. Stempel |
| 2. Maszt | 7. Forma do klipsowania |
| 3. Ramię wahadłowe | 8. Płyta dociskowa |
| 4. Śruba | 9. Imadło |
| 5. Sprężyna | |

oraz estetyczny wygląd.

- Dzięki prostej obudowie, niezawodnemu działaniu, a także niskiemu kosztowi jest idealnym urządzeniem do niewielkich fabryk wędliniarskich.



Rys. 2

- | |
|----------------------------------------------|
| 1. Dźwignia |
| 2. Punkt podawania oleju |
| 3. Obciążnik |
| 4. Prowadnica w kształcie litery U na klipsy |
| 5. Płytką łączącą |

3. Podstawowa obsługa

- Szkice 1 i 2 stanowią zarys urządzenia.
- Po pociągnięciu dźwigni (1), ramię wahadłowe (3) obraca się, a maszt (2) jest dociskany, tak że imadło (9) popycha płytę dociskową (8) obracając ją o 45° w stronę opakowania. W tym samym czasie stempel (6) przesuwa w dół klips w kształcie litery U, aż do wnętrza formy (7), zamykając wstępnie opakowanie; przy dalszym ruchu

dźwigni (1) klips jest w pełni dociśnięty – końce krzyżują się zamykając kompletnie opakowanie.

- Śruba (4) ogranicza punkt końcowy stempla (6), aby zapewnić powtarzalny stopień dociśnięcia klipsa.
- W zależności od rodzaju i wielkości opakowania, śrubę można regulować.

4. Uwaga!

- Stopień hermetyczności kietbasek lub szynek jest uzależniony od wielkości i grubości ostonki (opakowania). Wybierz odpowiedni stopień dociśnięcia, aby zapewnić produkt o dobrej jakości
- W celu transportu, niektóre części są demontowane i transportowane oddzielnie w pudełkach. Zamontuj przed użyciem prowadnicę na klipsy (4). Dodaj oleju maszynowego 30#-40# do części i wytrzyj nadmiar.

Cher client,

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

1. 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.
- Cet appareil est conçu exclusivement à des fins commerciales et non pour un usage domestique.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour le but il a été conçu. Le fabricant decline toute responsabilité en cas de dommage consécutif à un usage abusif ou un maniement incorrect.
- Ne tentez jamais de démonter vous-même le bâti de l'appareil.
- N'enfoncez aucun objet dans la carcasse de l'appareil.
- N'utilisez jamais les accessoires non recommandés par le fabricant. L'utilisation des accessoires non recommandés peut présenter des risques pour l'utilisateur et provoquer les dommages à l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires originaux.
- Cet appareil n'est pas apte à être utilisé par des personnes (enfants compris) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles diminuées ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser l'appareil pour jouer
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

FR



2. Introduction générale

- La clippeuse manuelle est utilisée pour ficeler les saucisses, les jambons et autres emballages. Des clips en forme de U sont placés des deux côtés de la saucisse. Il s'agit d'une machine brevetée - elle

- a une structure compacte et un aspect esthétique.
- Grâce à sa simplicité d'utilisation, sa fiabilité et son faible coût, c'est un appareil idéal pour les petites productions de saucisses.

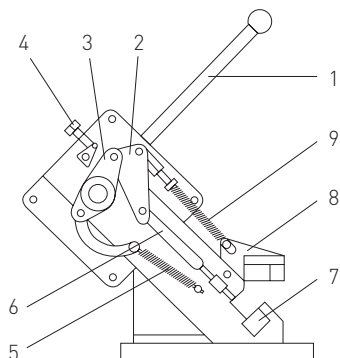


Fig. 1

- | | |
|------------|------------------------|
| 1. Levier | 6. Agrafeuse |
| 2. Montant | 7. Forme pour agraffer |
| 3. Bascule | 8. Plaque de pression |
| 4. Boulon | 9. Pince de la plaque |
| 5. Ressort | |

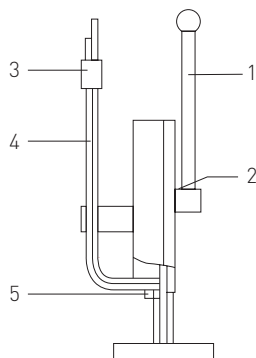


Fig. 2

- | |
|----------------------------|
| 1. Levier |
| 2. Point d'ajout d'huile |
| 3. Ballast |
| 4. Rail pour l'agrafe en U |
| 5. Plaque d'assemblage |

3. Fonctionnement

- Les dessins 1 et 2 représentent le schéma de l'appareil.
- Lorsque le levier (1) est tiré, le bascule (3) tourne et le montant (2) est abaissé de sorte que la pince (9) pousse la plaque de pression (8) (en la tournant de 45 degrés vers le boîtier). En même temps, l'agrafeuse (6) pousse l'agrafe en forme de U vers le bas dans la forme (7) et pré-clôture le paquet ; un mouvement supplémentaire du

- levier (1) presse l'agrafe complètement - les extrémités se croisent et ferment complètement le paquet.
- Le boulon (4) limite le point d'extrémité de l'agrafeuse (6) pour assurer que le degré du serrage de l'agrafe sera reproduit.
- En fonction du type et de la taille du colis, le boulon peut être ajusté.

4. Note !

- Le niveau de la fermeture hermétique des saucisses ou des jambons dépend de la taille et de l'épaisseur du boyau (emballage). Choisissez le niveau de compression approprié pour garantir un produit de bonne qualité.
- Pour le transport, certaines pièces sont démontées et expédiées séparément dans des boîtes. Installez le guide rail de clip (4) avant l'utilisation. Ajouter 30 # -40 # d'huile de machine à la pièce et essuyer l'excédent.

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.

1. Precauzioni di sicurezza

- L'uso scorretto e improprio dell'apparecchio possono danneggiare seriamente l'apparecchio e ferire gli utenti.
- Questo dispositivo è destinato esclusivamente per uso commerciale e non può essere utilizzato per uso domestico.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato concepito e progettato. Il produttore non è responsabile di eventuali danni provocati da uso scorretto ed improprio.
- Non provare mai ad aprire l'involucro dell'apparecchio da soli.
- Non inserire oggetti nell'involucro dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio danneggiato! L'apparecchio difettoso deve essere immediatamente scollegato dalla rete e contattare il rivenditore.
- Non utilizzare qualsiasi accessorio che non è stato fornito con l'apparecchio.
- Non usare gli accessori non raccomandati dal produttore. L'uso di accessori non raccomandati può creare i rischi per l'utente e provocare i danni all'apparecchio. Usare unicamente solo pezzi ed accessori originali.
- Tenere l'apparecchio con il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'utilizzazione.

IT



2. General Introduction

- La legatrice manuale viene utilizzata per sigillare salsicce, prosciutti o altri insaccati. Le clip a forma di U sono attaccate ai lati del traino dei prosciutti. La macchina ha una struttura solida, la sua forma

- è di bell'aspetto, è il prodotto di brevetto nazionale.
- Le sue caratteristiche sono: basso costo, affidabile, semplice, ecc. quindi è la scelta ideale per fabbriche di prosciutti di produzione moderata.

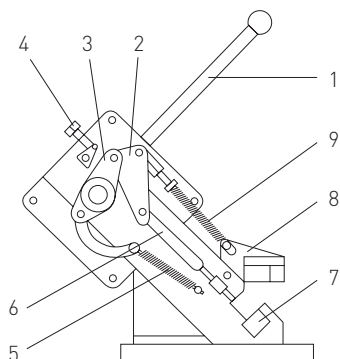


Fig. 1

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| 1. Handle maniglia | 6. Punch punzone |
| 2. Pole leva | 7. Mould stampo |
| 3. Rocker arm bilanciere | 8. Press plate pressa |
| 4. Bolt bullone | 9. Vice-pole tirante |
| 5. Spring molla | |

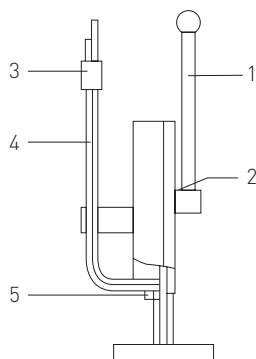


Fig. 2

- | |
|----------------------------------|
| 1. Handle maniglia |
| 2. Adding-oil point ingrassaggio |
| 3. Hammer martello |
| 4. U-sliding clip a U |
| 5. Linking plate timbro |

3. Operazioni

- Quando si tira la maniglia (1), il bilanciere (3) gira e la leva (2) mentre la morsa (9) spinge la pressa (8) e ruota di 45 gradi per legare il carter. Nel frattempo il punzone (6) spinge verso il basso la clip a forma di U, blocca il rivestimento e tocca lo stampo (7); quando la maniglia (1) preme in

modo continuo, la base della clip si incrocia e batte completamente la clip.

- Il bullone (4) limita il punto finale del punzone (6) per garantire che il grado di tenuta delle clip sia identico. A seconda del tipo e delle dimensioni dell'involucro, è possibile regolare il bullone (4).

4. Notare

- Il grado di impermeabilità di salsicce o prosciutti dipende dalle dimensioni e dallo spessore dell'involucro. Si prega di scegliere il grado appropriato di spinta del punzone per garantire la qualità del prodotto.
- Per il trasporto, alcune parti vengono poste nella scatola dopo essere state smontate. Lo scivolo a U deve essere inserito.
- Aggiungere 30 # -40 # olio per macchine e pulire gli eccessi.

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.

1. Reguli de siguranță

- Operarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate avaria grav aparatul și poate cauza răni oamenilor.
- Aparatul este utilizat exclusiv în scopuri comerciale și nu trebuie folosit pentru uz casnic.
- Aparatul poate fi folosit doar în scopul pentru care a fost proiectat. Producătorul nu este răspunzător pentru orice avariere cauzată operării incorecte și a utilizării necorespunzătoare.
- Asigurați-vă că aparatul și ștecherul nu intră în contact cu apă sau alte lichide. În cazul în care aparatul este scăpat în apă, scoateți imediat ștecherul din priză și un tehnician Autorizat trebuie să-l verifice. Dacă nu respectați aceste instrucțiuni, acest lucru poate cauza situații care vă pot pune viața în pericol.
- Nu încercați să deschideți singuri carcasa aparatului.
- Nu utilizați dispozitive suplimentare care nu sunt livrate împreună cu aparatul.
- Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt recomandate de către producător. Acestea pot reprezenta un risc de siguranță pentru utilizator și pot deteriora aparatul. Utilizați numai piese și accesorii originale.
- Acest aparat nu trebuie folosit de copii sau persoane care au capacități mentale, senzoriale sau fizice reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe.
- Acest aparat nu trebuie utilizat sub nicio formă de către copii.
- Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare în cazul în care este lăsat nesupravegheat, precum și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat pe parcursul utilizării.

RO



2. Introducere

- Masina manuala de capsat este folosita pentru a sigila mezeluri. Clipsurile in forma de U sunt amplasate in cele 2 parti ale carcasei. Masina are un design placut patentat la nivel national.
- Caracteristicile acesteia – costuri reduse, functionare de incredere, simplitate in operare – o fac alegerea ideala pentru fabricile de mezeluri.

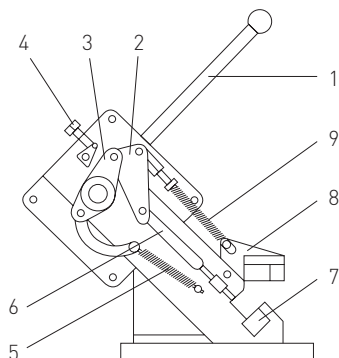


Fig. 1

- | | |
|----------|---------------------|
| 1. Maner | 6. Stanta |
| 2. Stalp | 7. Matrita |
| 3. Brat | 8. Placa de presare |
| 4. Surub | 9. Stalpul opus |
| 5. Arc | |

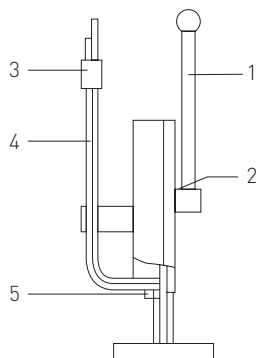


Fig. 2

- | |
|-------------------------------------|
| 1. Maner |
| 2. Punctul de adaugare a uleiului |
| 3. Ciocan |
| 4. Tub de alunecare pentru clipsuri |
| 5. Placa de legatura |

3. Modul de functionare

- Cand apasati manerul [1], bratul [3] se pune in miscare si stalpul [2] exercita presiune asupra stalpului opus [9] astfel incat acesta apasa pe placa de presare [8], care se roteste la 45 de grade pentru a sigila carcasa. Intre timp, stanta [6] pune in miscare clipsurile in forma de U, blocheaza carcasa si atinge matrita [7], manerul [1] apasa in continuare, piciorul clipsului este incrucisat si bate clipsul complet.
- Surubul [4] controleaza stanta [6] astfel incat sigilarea sa fie identica pe ambele parti.

4. Observatii

- Gradul de sigilare ermetica a mezelurilor depinde de marimea si grosimea carcasei. Va rugam sa alegeti masina si clipsurile in forma de U potrivite pentru a asigura calitatea produsului.
- Pentru eficientizarea transportului, unele componente sunt trimise dezasamblate in ambalaj. Conectati tubul de alunecare pentru clipsuri. Necesita adaugare de ulei.

Уважаемый Клиент,

Благодарим за покупку оборудования фирмы HENDI. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией по эксплуатации перед подключением оборудования с целью избежания повреждений, вызванных неправильным обслуживанием. Следует обратить особое внимание на правила безопасности.

1. Правила техники безопасности

- Неправильное обслуживание и несоответствующая эксплуатация могут стать причиной серьёзных повреждений оборудования и травм пользователей.
- Использовать оборудование исключительно по назначению. Производитель и/или Продавец не несёт ответственности за ущерб, причинённый вследствие неправильного обслуживания и несоответствующей эксплуатации оборудования.
- Не открывать корпус оборудования самостоятельно.
- Не вставлять посторонних предметов в корпус оборудования.
- Никогда не использовать повреждённое оборудование! В случае повреждений по другим причинам, перед дальнейшим использованием следует обратиться в специализированный ремонтный пункт для проверки исправности или, при необходимости, ремонта оборудования.
- Не ремонтировать оборудование самостоятельно – это может быть опасно для жизни.
- Оборудование должно использоваться исключительно в целях, для которых оно было изначально спроектировано.
- Дети не осознают опасности от использования электрических устройств. Использование электрических устройств детям без присмотра строго запрещается.
- Не использовать других аксессуаров, кроме тех, которыми укомплектовано оборудование.
- Запрещается использовать оборудование людям (в том числе детям) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людям, которые не имеют соответствующих навыков и опыта, разве что это происходит под присмотром или в соответствии с инструкциями лица, ответственного за их безопасность.

2. Общее введение

- Клипсатор ручной предназначен для клипсования колбас, ветчины и других упаковок. С двух сторон колбасы пережимаются U-образные клипсы. Эта запатентованная машина имеет компактную конструкцию и эстетичный вид.
- Благодаря простоте эксплуатации, надёжности и невысокой стоимости это идеальное устройство для использования в небольших цехах при производстве колбасных изделий

RU



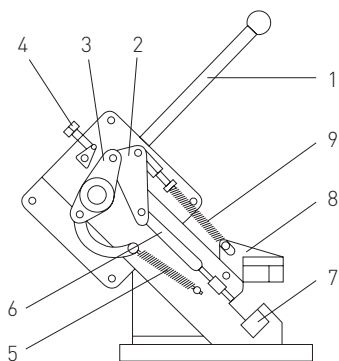


Рис. 1

- | | |
|----------------------|--------------------------|
| 1. Рычаг | 6. Пуансон |
| 2. Мачта | 7. Форма для клипсования |
| 3. Маятниковый рычаг | 8. Прижимная планка |
| 4. Винт | 9. Тиски |
| 5. Пружина | |

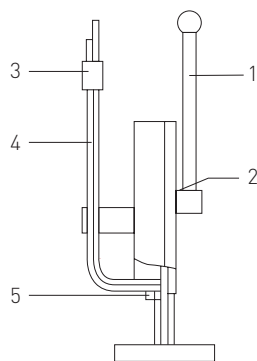


Рис. 2

- | |
|-----------------------------------------------|
| 1. Рычаг |
| 2. Точка долива масла |
| 3. Противовес |
| 4. Направляющая на клипсы U-образной формы |
| 5. Соединительная пластина |

3. Основная операция

- Эскизы 1 и 2 представляют собой схему устройства.
- Когда рычаг (1) потянут, маятниковый рычаг (3) вращается, а мачта (2) прижимается вниз, так что тиски (9) толкают прижимную планку (8), поворачивая ее на 45° в сторону упаковки. В то же время пуансон (6) перемещает U-образную клипсу вниз в форму (7), предварительно закрывая упаковку; при дальнейшем

перемещении рычага (1) клипса полностью прижимается – концы перекрещиваются, чтобы полностью закрыть пакет. Винт (4) ограничивает конечную точку пуансона (6), чтобы обеспечить повторяемую степень затяжки клипс. В зависимости от типа и размера упаковки степень зажима можно регулировать винтом.

4. Внимание!

- Степень герметичности колбасы или ветчины зависит от размера и толщины оболочки (упаковки). Необходимо выбрать подходящую степень сжатия для получения продукта хорошего качества.
- Для транспортировки некоторые детали разбираются и отправляются отдельно в ящиках. Перед использованием установить направляющую на клипсы (4). Добавить к детали машинное масло 30 # -40 # и удалить излишки.

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 λαν- θασμένη χρήση.

Διαβάστε ιδίως τους κανονισμούς ασφαλείας πολύ προσεκτικά.

1. Οδηγίες ασφαλείας

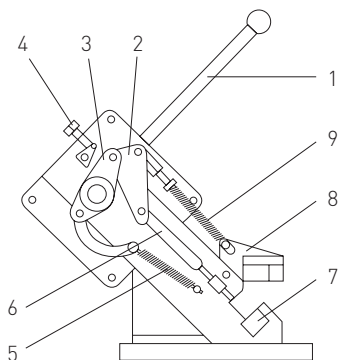
- Η λάθος και η ακατάλληλη χρήση της συσκευής μπορεί να προκαλέσει σοβαρή βλάβη στη συσκευή και να τραυματίσει τον χρήστη.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για το σκοπό για τον οποίο προσδιορίζεται και κατασκευάστηκε. Ο κατασκευαστής ή / και ο πωλητής δεν ευθύνεται για τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν από εσφαλμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.
- Μην προσπαθήσετε να ανοίξετε/κλείσετε το περίβλημα της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα στο περίβλημα της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν πέσει ή έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε άλλο τρόπο. Ελέγξτε και επισκευάστε την, αν είναι απαραίτητο, από πιστοποιημένη εταιρεία επισκευής.
- Μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή. Μπορεί να δημιουργήσει κατάσταση που απειλεί τη ζωή σας.
- Έχετε το νου σας πάντα στη συσκευή κατά τη χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε επιπλέον συσκευές που δεν παρέχονται μαζί με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός και αν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

GR



2. Γενικές οδηγίες

- Η χειροκίνητη αυτή συσκευή χρησιμοποιείται για την δημιουργία λουκάνικων, ζαμπόν και άλλων παρόμοιων προϊόντων. Τα κλιπ σχήματος U τοποθετούνται και στις δύο πλευρές του λουκάνικου. Είναι μια πατενταρισμένη συσκευή - έχει συμπαγή δομή και αισθητική

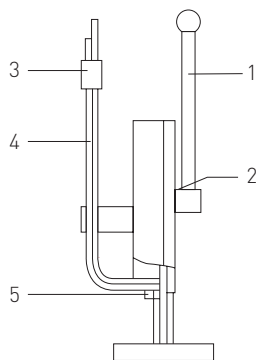


Εικόνα. 1

- | | |
|--------------|-----------------|
| 1. Μοχλός | 6. Σφραγίδα |
| 2. Ιστός | 7. Φόρμα |
| 3. Βραχίονας | 8. Πλάκα πρέσας |
| 4. Μπουλόνι | 9. Σφιγκτήρας |
| 5. Ελατήριο | |

εμφάνιση.

- Λόγω της απλής χρήσης, αξιόπιστης λειτουργίας και του χαμηλού κόστους, είναι μια ιδανική συσκευή για μικρά εργοστάσια αλλαντικών.



Εικόνα. 2

- | |
|---------------------------------|
| 1. Μοχλός |
| 2. Σημείο εισαγωγής λαδιού |
| 3. Έρμα |
| 4. Διαδρομή για κλιπ σχήματος U |
| 5. Πλάκα σύνδεσης |

3. Βασική λειτουργία

- Τα σχέδια 1 και 2 είναι το περίγραμμα της συσκευής. Όταν τραβιέται ο μοχλός (1), ο βραχίονας (3) περιστρέφεται και ο ιστός (2) πιέζεται προς τα κάτω έτσι ώστε ο σφιγκτήρας (9) να ωθεί την πλάκα πρέσας (8) (περιστρέφοντας την 45 μοίρες προς το περίβλημα). Ταυτόχρονα, η σφραγίδα (6) ωθεί το κλιπ σχήματος U προς τα κάτω στη φόρμα (7) και προετοιμάζει το κλείσιμο της συσκευασίας.

Περαιτέρω κίνηση του μοχλού (1) πιέζει πλήρως το κλιπ - τα άκρα του κλιπ διασχίζουν και κλείνουν εντελώς τη συσκευασία.

- Το μπουλόνι (4) περιορίζει τον τερματισμό της σφραγίδας (6) για να διασφαλίσει την επανάληψη της διαδικασίας σφιγίματος του κλιπ.
- Ανάλογα με τον τύπο και το μέγεθος της συσκευασίας, το μπουλόνι μπορεί να ρυθμιστεί.

4. Σημείωση!

- Ο βαθμός στεγανότητας των λουκάνικων ή του ζαμπόν εξαρτάται από το μέγεθος και το πάχος του περιβλήματος (συσκευασία). Επιλέξτε τον κατάλληλο βαθμό συμπίεσης για να εξασφαλίσετε ένα προϊόν καλής ποιότητας.
- Κατά τη μεταφορά, ορισμένα μέρη αποσυναρμολογούνται και αποστέλλονται ξεχωριστά σε κουτιά. Τοποθετήστε τον οδηγό κλιπ (4) πριν από τη χρήση. Προσθέστε λάδι μηχανής 30 # -40 # στο κατάλληλο σημείο και σκουπίστε την περίσσεια.









HENDI

Tools for Chefs

Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Email: info@hendi.eu

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: office.greece@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
Tel: +48 61 6587000
Email: info@hendi.pl

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

Hendi Food Service Equipment GmbH

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

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

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

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błądów 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.