



HENDI

Tools for Chefs

Mieszarka ręczna do farszu na kielbasę

268267, 282687, 282168, 282281



Instrukcja obsługi

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.



Zachowaj instrukcję urządzenia.



Do użytku wewnątrz pomieszczeń.



PL

SPIS TREŚCI

1. WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. INFORMACJE OGÓLNE.....	4
3. INSTALACJA.....	5
4. OBSŁUGA.....	9
5. KONSERWACJA.....	10
6. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA.....	11
7. GWARANCJA.....	11



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.
- Unikaj przeciążenia.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcjami osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

PL



2. INFORMACJE OGÓLNE

Charakterystyka urządzenia

Urządzenie przeznaczone jest do użytku profesjonalnego, więc może być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zakładów przemysłu wędliniarskiego, do kuchni, barów a także dla agroturystyki. Miesza zmielone mięso z innymi dodatkami jak np. przyprawy w celu uzyskania farszu do kiełbas, serdelków i innych wyro-

bów wędliniarskich.

Każde inne użycie uważa się za niezgodnie z przeznaczeniem. Wszelkie konsekwencje z niewłaściwego użytkowania ponosi wyłącznie użytkownik.

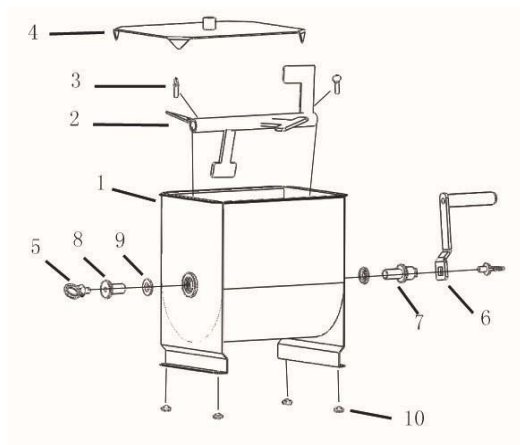
Cała konstrukcja wykonana jest ze stali nierdzewnej. W urządzeniu zastosowano cichobieżny, bezpośredni lub przekładniowy mechanizm przeniesienia napędu.

Dane techniczne:

Kod	Pojemność (l)	Maks. wsad mięsa 1 klasy (kg)	Rodzaj dzieży	Rodzaj przekładni	Wymiary (mm)	Waga netto (kg)
268267	10	6,5	stała	Bezpośrednia. 1 obrót korbki = 1 obrót mieszadła	450x230x(H)335	5,5
282687	18	11,7	stała	Pośrednia. 3 obroty korbki = 1 obrót mieszadła	530x280x(H)400	7,5
282168	11	6,5	przechyłna	Bezpośrednia. 1 obrót korbki = 1 obrót mieszadła	460x240x(H)410	8
282281	20	11	przechyłna	Pośrednia. 3 obroty korbki = 1 obrót mieszadła	550x285x(H)385	9,5

3. INSTALACJA

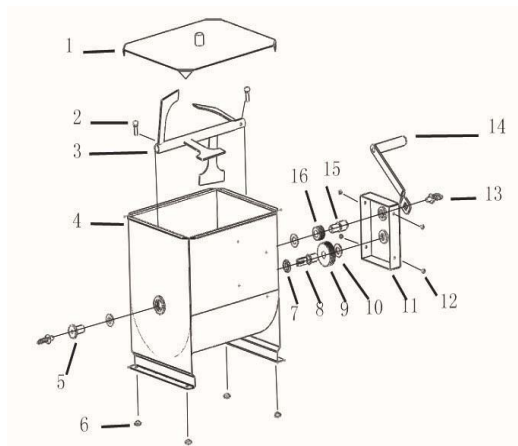
MODEL 282168



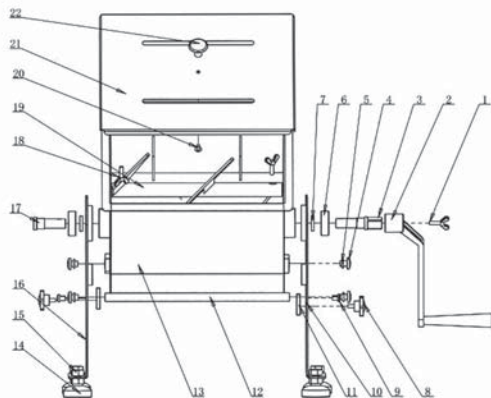
Pozycja	Nazwa	Ilość
1	Obudowa	1
2	Łopatka	1
3	Nakrętka motylkowa ze stali nierdzewnej	2
4	Pokrywa	1
5	Nakrętka pierścieniowa	2
6	Korbka	1
7	Oś	2
8	Oś tylna	1
9	Tulejka nylonowa	2
10	Gumowe nóżki	4
11	Obejma G	Opcja

PL



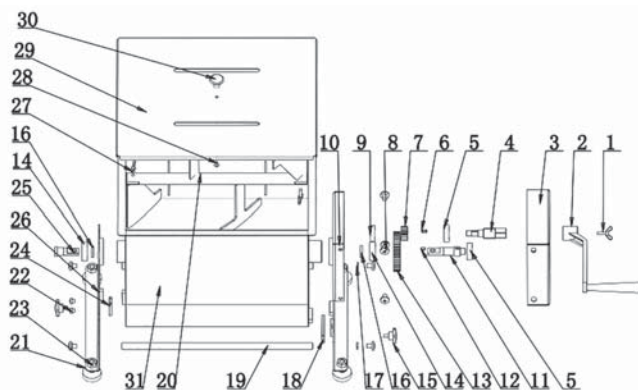


Pozycja	Nazwa	Ilość
1	Pokrywa	1
2	Nakrętka motylkowa ze stali nierdzewnej	2
3	Łopatką	1
4	Obudowa	1
5	Oś tylna	1
6	Gumowe nóżki	4
7	Tulejka nylonowa	2
8	Oś przekładni dużej	1
9	Przekładnia duża	1
10	Tulejka nylonowa	2
11	Skrzynka przekładniowa	1
12	Nakrętka	4
13	Nakrętka pierścieniowa	2
14	Uchwyt	1
15	Oś przekładni małej	1
16	Przekładnia mała	1
17	Obejma G	Opcja



Pozycja	Nazwa	Ilość
1	Nakrętka motylkowa korbki	1
2	Korbka	1
3	Oś mechanizmu obrotowego	1
4	Element blokujący dzieżę - śruba	4
5	Podkładka	4
6	Element dystansowy	4
7	Podkładka	4
8	Element blokujący dzieżę	2
9	Śruba	4
10	Element podstawy	1
11	Element blokujący dzieżę	2
12	Wspornik	2
13	Dzieża	1
14	Nóżki	4
15	Śruby blokujące nóżki	8
16	Element podstawy	1
17	Wał tylny	1
18	Nakrętka motylkowa osi mieszacza	2
19	Oś mieszacza	1
20	Nakrętka	1
21	Pokrywa dzieży	1
22	Uchwyt pokrywy dzieży	1





Pozycja	Nazwa	Ilość
1	Nakrętka motylkowa korbki	1
2	Korbka	1
3	Przekładnia obrotów 3:1	1
4	Oś małego koła zębatego	1
5	Łożysko	1
6	Podkładka	1
7	Małe kółko zębate	1
8	Śruba	8
9	Łożysko	1
10	Przednia podstawa urządzenia	1
11	Oś dużego koła zębatego	1
12	Podkładka	1
13	Duże kółko zębate	1
14	Łożysko	2
15	Nakrętka	2
16	Uszczelka	2
17	Podkładka sprężynowa	4
18	Nakrętka blokująca	1
19	Wspornik	2
20	Oś mieszacza	1
21	Nóżki	4
22	Śruby	2
23	Śruby blokujące nóżki	8
24	Suwak ruchomy	1

25	Wał tylny	1
26	Tylna podstawa urządzenia	1
27	Nakrętka motylkowa	2
28	Śruba	1
29	Pokrywa dzieży	1
30	Uchwyt pokrywy dzieży	1
31	Dzieża	1

4. OBSŁUGA

MODEL 282670, 282168

- Przed przystąpieniem do obsługi urządzenia zapoznaj się dokładnie z instrukcją czyszczenia i obsługi oraz ostrzeżeniami. W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt z producentem.
- Nigdy nie uruchamiaj miazarki bez pokrywy. Chroni ona zarówno operatora, jak i przetwarzaną zawartość.
- Nigdy nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru, zwłaszcza jeśli w pobliżu są dzieci.
- Miazarka do farszów - modele jest przeznaczona do mieszania do 6,5 kg mięsa, wliczając przyprawy i płyny. Jeżeli ilość produktu przetwarzanego w urządzeniu będzie mniejsza od podanej, miazarka może obracać mięso zamiast je mieszać. Nie zalecamy uruchamiania urządzenia, kiedy znajduje się w nim mniej niż 2,5-5 kg mięsa. Zachowaj niniejszą instrukcję obsługi do

późniejszego użytku.

- Przez uruchomieniem wyczyść miazarkę. W tym celu zdejmij pokrywę.
- Zdemontuj zespół łopatki, wyjmując nakrętkę pierścieniową i oś. Wyjmij łopatkę.
- Przed użyciem umyj wnętrze maszyny, w tym obudowę zbiornika na mięso.
- Ponownie zmontuj miazarkę, wykonując czynności wymienione w odwrotnej kolejności.
- Umieść miazarkę na wypoziomowanym stole bądź blacie roboczym. Zamocuj korbkę nakrętką motylkową.
- Włóż do miazarki mięso i pozostałe składniki. Załóż pokrywę i zacznij kręcić korbką.
- Zachowaj niniejszą instrukcję obsługi do późniejszego użytku.

MODEL 282687, 282281

- Przed przystąpieniem do obsługi urządzenia zapoznaj się dokładnie z instrukcją czyszczenia i obsługi oraz ostrzeżeniami. W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt z producentem.
- Nigdy nie uruchamiaj miazarki bez pokrywy. Chroni ona zarówno operatora, jak i przetwarzaną zawartość.
- Nigdy nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru, zwłaszcza jeśli w pobliżu są dzieci.
- Miazarka do farszów jest przeznaczona do mieszania do 11,7 kg mięsa, wliczając przyprawy i płyny. Jeżeli ilość produktu przetwarzanego

w urządzeniu będzie mniejsza od podanej, miazarka może obracać mięso zamiast je mieszać. Nie zalecamy uruchamiania urządzenia, kiedy znajduje się w nim mniej niż 5-7 kg.

- Przez uruchomieniem wyczyść miazarkę. W tym celu zdejmij pokrywę.
- Zdemontuj zespół łopatki. Łopatkę może zostać zdemontowana przez podniesienie jej do potowy lub całkowite wyjęcie z miazarki.
- Przed użyciem umyj wnętrze maszyny, w tym obudowę zbiornika na mięso (dzieżę) przy użyciu roztworu łagodnego płynu do mycia naczyń



- w ciepłej wodzie. Dokładnie wysusz wszystkie części.
- Ponownie zmontuj mieszarkę, wykonując czynności wymienione w odwrotnej kolejności.
 - Umieść mieszarkę na wypoziomowanym stole bądź blacie roboczym. Zamocuj korbkę nakrętką motylkową.
 - Włóż do mieszarki mięso i pozostałe składniki. Załóż pokrywę i zacznij kręcić uchwytem lub podłącz maszynkę do mielenia mięsa do momentu, aż mięso i pozostałe składniki farszu będą równomiernie wymieszane.
 - Zachowaj niniejszą instrukcję obsługi do późniejszego użytku.

5. KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE

W przypadku nieprawidłowego działania lub uszkodzenia urządzenia, skontaktuj się z producentem w celu przekazania urządzenia do autoryzowanego serwisu.

Czyszczenie

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu zgodnie ze wskazówkami w celu uniknięcia jej uszkodzenia oraz ze względów higienicznych. Przy użyciu topatki z drewna lub tworzywa sztucznego usuń pozostałości mięsa, następnie za pomocą miękkiej gąbki zwilżonej ciepłą wodą starannie wyczyść obudowę, topatkę i ruchome zabezpieczenie, wyczyść je do sucha ręcznikiem kuchennym, a następnie przetrzyj wymienione elementy i całą maszynę gładką i czystą ściereczką ze specjalistycznym środkiem czyszczącym przeznaczonym

do urządzeń mających kontakt z żywnością.

W modelach 282168 oraz 282281 dzięki po jej zdemontowaniu można myć w zmywarce.

UWAGA: nie wolno myć w zmywarce ani pod bieżącą wodą oraz nie wolno zanurzać w wodzie obudowy żadnej z mieszarek. Grozi to nieodwracalnym uszkodzeniem przekładni.

Obudowy myć wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu neutralnego.

OSTRZEŻENIE

Nie stosuj chemikaliów ściernych ani żrących. Nie myj urządzenia bieżącą wodą, nie posługuj się szorstkimi ani ściernymi narzędziami ani gąbkami, wetną stalową itd., które mogą uszkodzić powierzchnie i mogą nie spełniać wymogów higienicznych. W celu zapewnienia pełnej wydajności i bezpiecznej eksploatacji maszyny, konieczne jest wykonywanie konserwacji okresowej (co 6 miesięcy) zgodnie z następującymi wskazówkami (patrz tabela kolejny punkt).



Możliwe problemy

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Hałas	Problem w obrębie przekładni lub za mało oleju	Wymień przekładnię lub dodaj oleju

6. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno utylizować razem z odpadami komunalnymi. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za odstąpienie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu utylizacji. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi

utylizacji odpadów. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutylizowane

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

7. GWARANCJA

Każda usterka powodująca złe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na inne, pod warunkiem, że było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane do innych celów lub w jakikolwiek inny niewłaściwy sposób. Nie narusza to innych praw użytkownika, wynikających z przepisów prawa. W przypadku ko-

rzystania z gwarancji, należy podać miejsce i czas zakupu urządzenia, dotychczas do niego dowód zakupu (np. paragon).

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





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, Robakowo
62-023 Gądkki, 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.