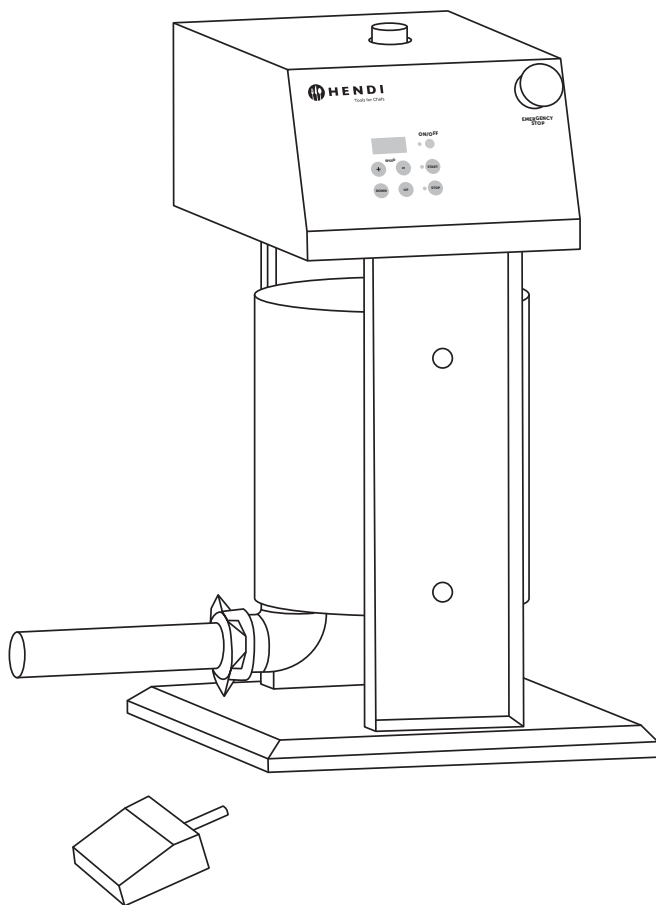




Tools for Chefs

Nadziewarka pionowa 15 l z napędem elektrycznym

282083



Instrukcja obsługi

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.



Zachowaj instrukcję urządzenia



Do użytku wewnątrz pomieszczeń



SPIS TREŚCI

1. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA	3
2. SZCZEGÓLNE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA	4
3. PARAMETRY TECHNICZNE	5
4. OPIS PRODUKTU	5
5. PRZEZNACZENIE	5
6. PRZYGOTOWANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	5
7. OBSŁUGA MASZYNY I PANEL STEROWANIA	6
8. CZYSZCZENIE I ZABEZPIECZENIE	6
9. RECYKLING	7
10. DEKLARACJA ZGODNOŚCI	7



Szanowny Kliencie,

Przed podłączeniem urządzenia dokładnie przeczytaj całą instrukcję obsługi, aby niewłaściwym użytkowaniem nie spowodować żadnej szkody. Przede wszystkim zapoznaj się z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa użytkowania.

1. 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.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalistom. **Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.**
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy silnika urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę silnika urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie – **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go przed otwartym ogniem. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu ani się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożeń, jakie może spowodować użytkowanie urządzeń elektrycznych. Nigdy nie pozwalaj dzieciom posługiwać się elektrycznymi urządzeniami.
- Gdy urządzenie nie jest użytkowane oraz zawsze przed czyszczeniem odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- **Uwaga!** Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.

PL



- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.
- Nie używaj akcesoriów innych niż dostarczone z urządzeniem.
- Urządzenie można podłączać wyłącznie do gniazda o natężeniu i częstotliwości zgodnej z danymi znajdującymi się na tabliczce znamionowej.
- Unikać przeciążenia.
- Po użyciu wyłączyć urządzenie wyjmując wtyczkę z gniazda.
- Przed napełnieniem lub czyszczeniem zawsze należy wyjmować wtyczkę z gniazda.
- Instalacja elektryczna musi odpowiadać krajowym i lokalnym przepisom.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.

2. Szczególne przepisy bezpieczeństwa

- Upewnij się, że napięcie w gniazdku jest zgodne z tabliczką znamionową na urządzeniu i że gniazdko jest wyposażone w bolec uziemiający
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.
- Nie stosuj żadnych dodatkowych środków oprócz tych, które zostały dostarczone wraz z urządzeniem.
- Urządzenie nie służy do pracy ciągłej. Po każdych 15 minutach pracy zrób 5 minutową przerwę.
- Kawatki nadzienia muszą być bezwzględnie mniejsze niż średnica dyszy przez które mają wychodzić. W przeciwnym razie może dojść do zatkania dyszy, zablokowania silnika i jego spalania.

3. Parametry techniczne

Kod	282083
Wymiary zewnętrzne	450x350x(H)750 mm
Wymiary w opakowaniu	500x40x(H)800 mm
Pojemność cylindra w kilogramach	13 kg mięsa
Pojemność cylindra w litrach	15 l
Prędkość opadania tłoka w cylindrze	Regulowana od 0 do 10 mm/s
Moc silnika	90 W
Napięcie	230 V
Waga netto	30 kg
Waga brutto	35 kg

4. Opis produktu

- obudowa produktu wykonana jest ze stali nierdzewnej, która jest bezpieczna, nietoksyczna, nie rdzewieje i jest łatwa do czyszczenia;
- urządzenia elektryczne znanej marki o stabilnej jakości;
- prędkość opadania tłoka można regulować, a aktualną prędkość można zobaczyć na panelu dotykowym

5. Przeznaczenie

Nadziewarka do kielbas umożliwia produkcję przepysznych kielbasek.

Jest to idealna maszyna dla małych producentów kielbas, restauracji, barów, gospodarstw agroturystycznych, które chcą przyrządzać przepyszne nadzienia do kielbas. Do pojemnika wolno wkładać

wyłącznie nadzienie, z którego produkuje się kielbasy.

Każde inne użycie uważa się za niezgodnie z przeznaczeniem ze wszelkimi wynikającymi z tego konsekwencjami.

6. Przygotowanie przed pierwszym użyciem

- Sprawdź, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń niezwłocznie skontaktuj się ze swoim dostawcą i **NIE** korzystaj z urządzenia.
- Zdjąć całe opakowanie i folię ochronną (o ile dotyczy).
- Wyczyścić urządzenie przy pomocy letniej wody i miękkiej szmatki.
- O ile nie zalecono inaczej, ustawić urządzenie na płaskim i stabilnym podłożu.
- Zapewnić wystarczającą przestrzeń wokół urządzenia, aby umożliwić swobodny dostęp do urządzenia.
- Ustaw urządzenie tak, aby mieć zawsze dobry dostęp do wtyczki.

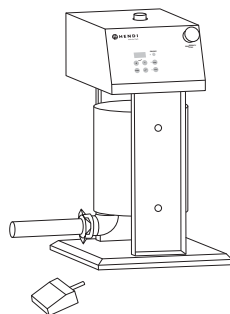
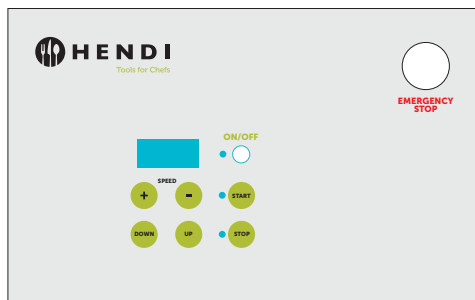


7. Obsługa maszyny i panel sterowania

1. Wyjmij cylinder na farsz pochylając go w kierunku przeciwnym niż otwór na lejek.
2. Aby wyjąć cylinder tłok musi znajdować się ponad cylindrem.
3. Zamocuj odpowiedni lejek do cylindra i zabezpiecz go specjalną nakrętką.
4. Napętnij cylinder farszem. Do pojemnika wolno wkładać wyłącznie farsz, z którego produkuje

się kietbasy. Kawatki farszu muszą być względnie mniejsze niż średnica dyszy przez które mają wychodzić. W przeciwnym razie może dojść do zatkania dyszy, zablokowania silnika i jego spalania.

5. Ponownie zamontuj cylinder do obudowy urządzenia.
6. Podłącz urządzeni do źródła prądu.



PL

7. Przyciśnij przycisk ON/OFF – główny włącznik prądu.
8. Przyciskiem „Down” włączasz pracę tłoka ku dołowi.
9. Przyciskiem „Up” włączasz pracę tłoka w górę.
10. Zwiększenie prędkości przesuwu tłoka następuje poprzez wciśnięcie przycisku „Speed+”, a zmniejszenie prędkości „Speed-”
11. W każdym momencie można zatrzymać pracę przyciskiem „Stop”.

12. Pracę w trybie przerywanym uzyskasz przyciskając przyciski „Up” lub „Down” i używając do tego pedału nożnego.
13. W razie niebezpieczeństwa przyciśnij przycisk „Emergency stop”.

UWAGA: w przypadku zatkania się lejka natychmiast wyłączysz maszynę. Zbyt długa praca silnika przy zatkanym lejku doprowadzić może do uszkodzenia silnika

8. Czyszczenie i zabezpieczenie

1. Wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania, aby uniknąć wypadków podczas czyszczenia.
2. Obudowę urządzenia czyścić wilgotną ścierką z dodatkiem neutralnego środka myjącego, np., płyn do mycia naczyń
3. Unikać zalania silnika wodą
4. Cylinder oraz końcówki można myć z zmywarce gastronomicznej. Po umyciu dokładnie wysuszyć i przechowywać w przewiewnym miejscu.
5. Żadnych elementów nie szorować urządzenia

metalowymi skrobakami. Spowoduje to uszkodzenie powłoki

6. Nie czyścić urządzenia bezpośrednim strumieniem wody. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia funkcji elektrycznych.
7. W przypadku dłuższych okresów nieużywania należy odciąć zasilanie i odłączyć wtyczkę od gniazdka sieciowego.
8. Zębatki tłoka przecierać regularnie wazeliną spożywczą. Najlepiej po każdym umyciu.



9. Recykling



Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno utylizować razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za odstawienie 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.

10. Deklaracja zgodności



Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądkki
Polska

tel: +48 658 70 00
fax: +48 658 70 01
www.hendi.pl
info@hendi.pl

Deklaracja Zgodności / Declaration of conformity

Hendi Polska oświadcza, na swoją wyłączną odpowiedzialność, że poniższe produkty: / Hendi Poland hereby declares under his own responsibility that the products:

Kod Produktu / Product number: **282083**

Nazwa Produktu / Product name: **Nadziewarka elektryczna do kiełbas 15 L / Electric Sausage Stuffer 15 L**

Marka / Brand: **HENDI**

Spełnia wymagania zasadnicze określone w następujących dyrektywach: / Meets the essential requirements as described in:

2014/35/EU	Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/35/EU z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do udostępniania na rynku sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia
2014/35/EU	DIRECTIVE 2014/35/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 26 February 2014 on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits
2014/30/EU	Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/30/EU z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do kompatybilności elektromagnetycznej
2014/30/EU	DIRECTIVE 2014/30/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 26 February 2014 on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility
2011/65/EU	DYREKTYWA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY 2011/65/EU z dnia 8 czerwca 2011 r. w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym
2011/65/EU	DIRECTIVE 2011/65/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 8 June 2011 on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment
2006/42/WE	DYREKTYWA 2006/42/WE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 17 maja 2006 r. w sprawie maszyn, zmieniająca dyrektywę 95/16/WE
2006/42/EC	DIRECTIVE 2006/42/EC OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 17 May 2006 on machinery, and amending Directive 95/16/EC

Spełnia wymagania określone w rozporządzeniach: / Meets the requirements as described in regulations:

1935/2004/WE	Rozporządzenie ramowe WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uchylające Dyrektywę 80/591/EWG i 88/109/EWG
1935/2004/EC	REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/591/EEC and 88/109/EEC
2023/2006/WE	ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
2023/2006/EC	COMMISSION REGULATION (EC) No 2023/2006 of 22 December 2006 on good manufacturing practices for materials and articles intended to come into contact with food

Został zaprojektowany i wykonany zgodnie z normami zharmonizowanymi: / Has been engineered and manufactured in conformity to harmonized standards:

EN 55014-1:2017
EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019
EN 60335-2-64:2006+A1:2002
EN 62233:2008
EN IEC 61000-3-2:2019
EN 61000-3-3:2013+A1:2019
EN 55014-2:2015

Gądkki,
28.08.2020

Maksymilian Kutys
Prezesa Zarządu

HENDI Polska Sp. z o.o. (1)
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądkki
Polska
NIP: 7702 200 200
REGON: 140424/15





HENDI

Tools for Chefs

Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Email: info@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 Food Service Equipment GmbH

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

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

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: office.greece@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.