

SAUSAGE FILLING MACHINE

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS



Item: 282090
282151

You should read this user manual carefully before using the appliance

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil .

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора

A készülék használatá előtt figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót



READ MANUAL

Keep this manual with the appliance.
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.
Zachowaj instrukcję urządzenia.
Gardez ces instructions avec cet appareil.
Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.
Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.
Хранить руководство вместе с устройством.
Tartsa az útmutatót a készülék mellett.



INDOOR

For indoor use only.
Nur zur Verwendung im Innenbereich.
Alleen voor gebruik binnenshuis.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
Pour l'usage à l'intérieur seulement.
Destinato solo all'uso domestico.
Numai pentru uz casnic.
Использовать только в помещениях.
Kizárólag beltéri használatra.



FOOD CONTACT



INDEX

1. SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
2. DESCRIPTION OF THE PRODUCTION PROCESS.....	3
3. DEVICE SPECIFICATION.....	3
4. OPERATION AND CLEANING.....	6
5. MAINTENANCE AND STORAGE.....	7
6. TECHNICAL DATA.....	7
7. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	8

TABLE DE MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	35
2. INTRODUCTION A LA PRODUCTION	35
3. CARACTERISTIQUES DE L'APPAREIL	36
4. UTILISATION ET NETTOYAGE	38
5. ENTRETIEN ET STOCKAGE	39
6. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	39
7. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	40



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. CONSIGNES 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.

FR

2. INTRODUCTION A 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.



3. CARACTERISTIQUES DE L'APPAREIL

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.
- Chaque appareil est équipé de 4 entonnoirs différents.

La machine à saucisse avec une structure est faite en acier inoxydable, équipée de 4 entonnoirs différents S/S (diamètres standard d'entonnoirs

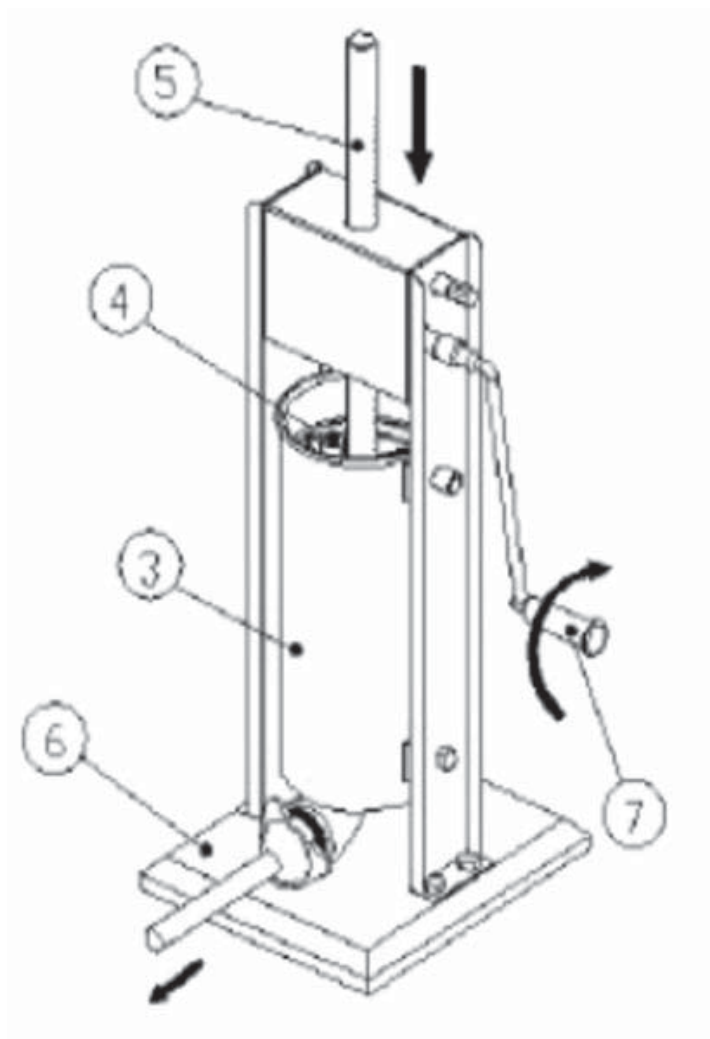
16/22/32/38 mm).

- L'appareil est équipé d'un palier et d'un système de transmission en acier trempé ce qui le rend résistant à la pression.
- Toutes les pièces qui sont en contact direct avec les aliments sont conformes aux normes d'hygiène alimentaire SGS.
- L'appareil est disponible en 2 capacités:

Capacité	Code	Description
7 l	282090	version complètement en acier inoxydable
10 l	282151	version complètement en acier inoxydable

3.1. PIÈCES

- 3 – Cylindre
- 4 – Extrémité mobile
- 5 – Tige filetée
- 6 – Support
- 7 – Manivelle à main

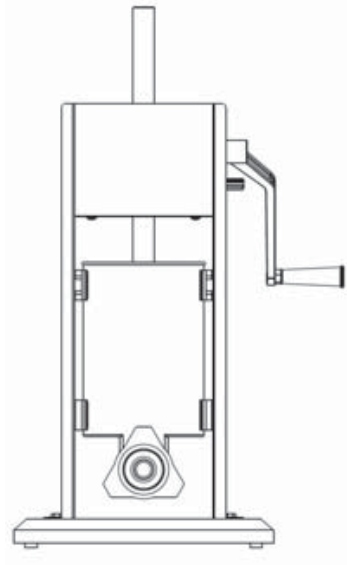


FR

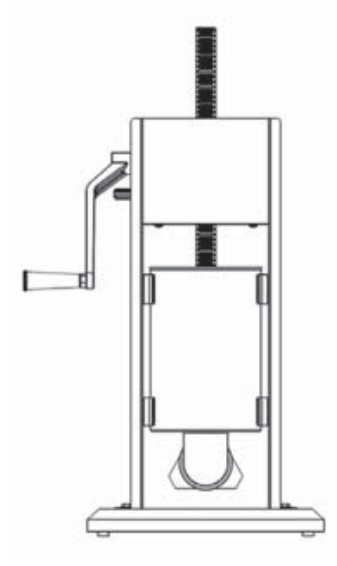


NE PAS POSITIONNER LE CYLINDRE EN POSITION INVERSEE PENDANT LE MONTAGE DE L'APPAREIL

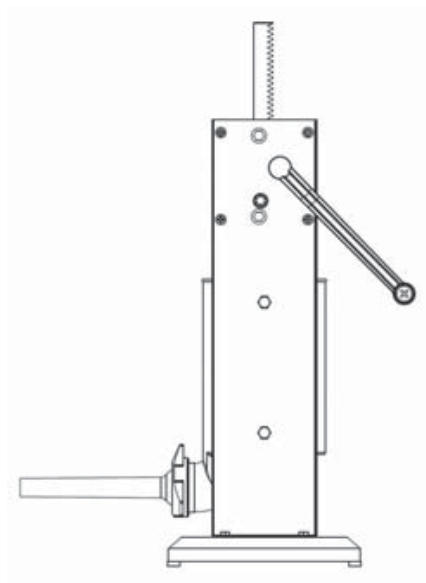
Vue avant



Vue arrière



Vue de côté



FR



4. UTILISATION ET NETTOYAGE

Une mauvaise utilisation de l'appareil peut conduire aux dommages. Pour assurer la sécurité, avant d'utiliser l'appareil lisez attentivement les instructions du mode d'emploi.

4.1. UTILISATION

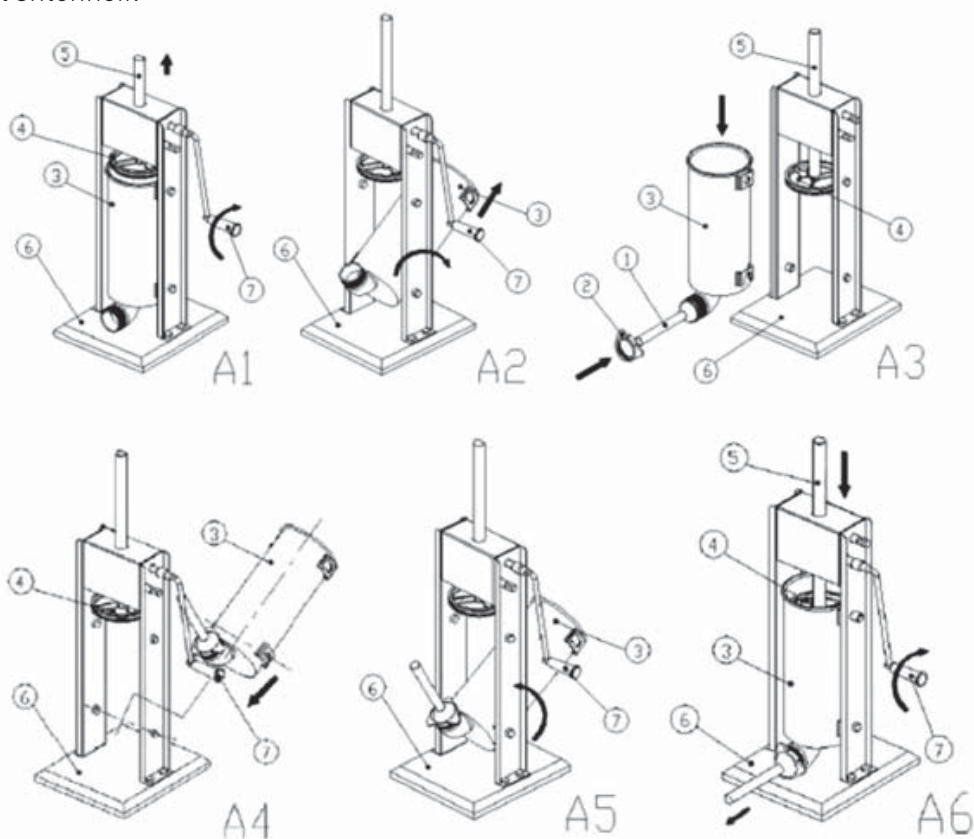
Avant d'utiliser l'appareil nettoyez-le précisément pour des raisons d'hygiène. Nettoyez toutes les pièces qui sont en contact direct avec les aliments, par exemple le piston mobile de l'entonnoir du cylindre etc. Nettoyez avec la brosse/le chiffon et le détergent approuvé pour une utilisation dans des appareils de traitement de la viande.

L'appareil doit être utilisé/démonté conformément aux étapes suivantes:

- Installez d'abord la manivelle à main sur le système de vitesse rapide et tournez à droite pour soulever le piston mobile. Retirez le cylindre pour le nettoyer. Retirez le piston mobile et nettoyez-le.
- Après avoir nettoyé mettez le piston mobile dans la position de départ. Assurez-vous qu'il est correctement bloqué. Fixez l'entonnoir à la sorte des saucisses et serrez en utilisant l'écrou de protection en remplissant le cylindre avec de la viande dans un lieu approprié. Ensuite mettez le protecteur sur l'entonnoir.

- La dernière étape: réglez la manivelle à main à une basse vitesse, tournez-la à droite pour abaisser le piston mobile. La viande commence à sortir de l'entonnoir. Attachez la saucisse.
- Après l'achèvement du remplissage utilisez de l'eau chaude pour enlever le plus de résidus possible.
- Vous pouvez également avec nettoyer la machine avec la brosse/le chiffon et le détergent approuvé pour une utilisation dans des appareils de traitement 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'aire comprimé. Avant de monter l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont sèches.



5. 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 lubri-

fiant 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(e)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.

FR

STOCKAGE:

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

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

6. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Code HENDI	Modèle	Dénomination	Capacité (l)	Poids net (kg)	Dimensions du cylindre (mm)	Dimensions totales (mm)
282090	SV-7	Machine à saucisse	7	13	Ø 140, (H)460	300x300x(H)780
282151	SV-10	en acier inoxydable, verticale	10	14	Ø 219, (H)270	370x330x(H)580

LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES PEUVENT ETRE MODIFIEES SANS PREAVIS.



7. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



A la fin de vie du produit celui-ci ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être transmis au centre de réception des déchets. L'utilisateur est responsable de la transmission du produit retiré de l'usage au centre d'élimination. Le non-respect de cette règle peut être sanctionné conformément à la réglementation relative à l'élimination des déchets en vigueur. Si l'appareil est hors d'usage, et il est transmis en tant qu'un déchet séparé, il peut être traité et éliminé d'une

manière visant à protéger l'environnement, ce qui réduit l'impact sur l'environnement et sur la santé. Pour plus d'informations concernant les services disponibles dans le domaine de la collecte des déchets, contactez votre entreprise locale de collecte des déchets. Les fabricants et les importateurs déclinent toute responsabilité du traitement, de recyclage et de l'élimination des déchets, soit directement ou indirectement à travers d'un système public.