

Nadziewarka do kiełbas

Numer katalogowy: 721305, 721307, 721310



Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi.

I. INSTRUKCJE 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 nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.

Nieprzestrzeżenie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- 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.**
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw przez osoby nieupoważnione
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.

2. OPIS PRODUKTU

Nadziewarka do kielbas / urządzenie do napełniania kielbasy posiada system przekładni zębatach. Urządzenie jest wyposażone w napęd z redukcją biegów o dwóch prędkościach pracy, który umożliwia użytkownikowi łatwe zwolnienie popychacza w celu szybkiego ponownego napełnienia. Jest to idealne urządzenie dla producentów kielbasy lub restauracji, które chcą przygotowywać wyborne nadzienia do kielbasy.

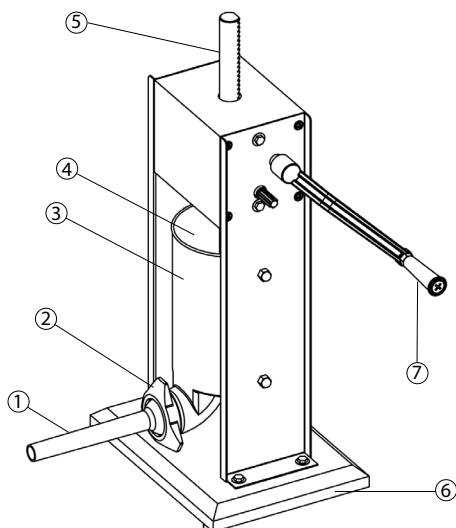
3. PARAMETRY TECHNICZNE

Model	Pojemność (l)	Cylinder (średnica) mm	Ciężar (kg)	Wymiary (mm)
721305	5	140x320	12	300x340x690
721307	7	140x460	13	300x340x830
721310	10	219x270	14	300x330x580

4. BUDOWA URZĄDZENIA

1. Urządzenie jest wyposażone w system napełniania o dwóch prędkościach, szybki i łatwy w obsłudze
2. Prosty demontaż cylindra i popychacza umożliwia łatwe napełnianie i czyszczenie urządzenia.
3. Każde urządzenie posiada 4 różne końcówki lejkowe. (Urządzenie do nadziewania kielbasy z konstrukcją wykonaną w całości ze stali nierdzewnej posiada 4 różne końcówki lejkowe S/S (końcówki o średnicy 16/22/32/38 mm w standardzie).
4. Urządzenie posiada łożyska i system przekładni z hartowanej stali, dzięki czemu może wytrzymać duży nacisk .
5. Wszystkie elementy urządzenia, które wchodzi w bezpośredni kontakt z produktami spożywczymi spełniają standardy higieny SGS.
6. Urządzenie jest dostępne w 3 rozmiarach / pojemnościach: 5L,7L,10L

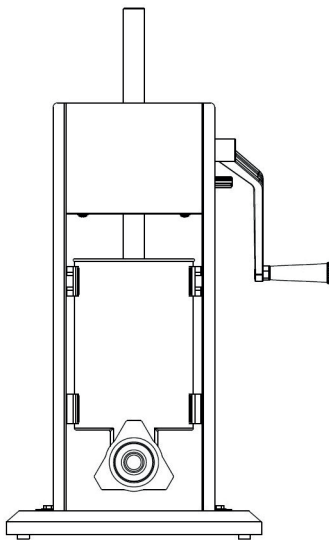
4.1. ELEMENTY URZĄDZENIA:



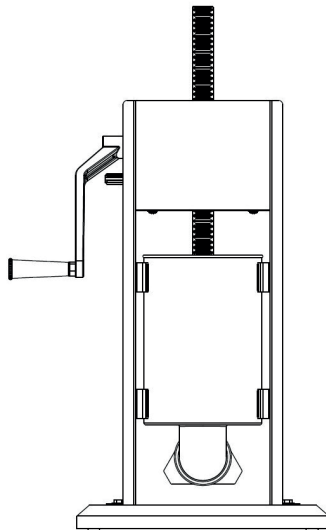
1. Końcówka
2. Nakrętka w kształcie koniczyny (nakrętka mocująca)
3. Cylinder
4. Popychacz
5. Zębata / pręt gwintowany
6. Podstawa
7. Korbka ręczna

Podczas montażu urządzenia należy zwrócić uwagę, aby nie założyć cylindra w pozycji odwrotnej

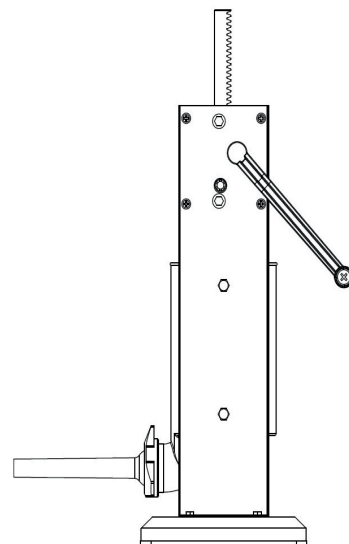
Widok z przodu



Widok z tyłu



Widok z boku



5. OBSŁUGA I CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

Niewłaściwa obsługa urządzenia może spowodować jego uszkodzenie. Ze względów bezpieczeństwa należy koniecznie przeczytać dokładnie niniejszą Instrukcję obsługi przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia.

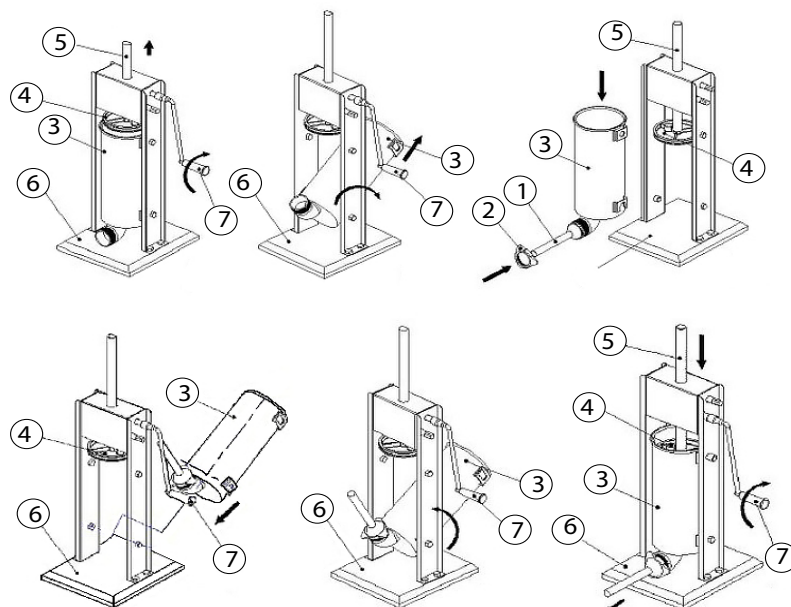
5.1. OBSŁUGA

Przed rozpoczęciem użytkowania nowego urządzenia należy je dokładnie wyczyścić ze względów higienicznych. Umyć wszystkie elementy urządzenia, które mają bezpośredni kontakt z produktami spożywczymi, takie jak: cylinder, końcówki lejkowe, popychacz, itp. Wyczyścić urządzenie za pomocą szczoteczki / szmatki i odpowiedniego detergentu zatwierdzonego do użytku dla urządzeń wykorzystywanych do przetwórstwa mięsa.

Obsługę i demontaż urządzenia należy przeprowadzać zgodnie z podaną niżej procedurą:

1. Najpierw nałożyć ręczną korbkę na system przekładni dużej prędkości i obrócić ją w kierunku zgodnym z kierunkiem obrotu wskazówek zegara, aby unieść popychacz. Następnie zdjąć cylinder i popychacz do czyszczenia.
2. Po zakończeniu czyszczenia założyć popychacz w poprzedniej pozycji i upewnić się, że jest dobrze zamocowany. Nałożyć końcówkę lejkową na otwór wylotowy nadzienia kiełbasy i zablokować ją za pomocą nakrętki mocującej, następnie napełnić mięsem umieszczony w odpowiednim miejscu cylinder, a potem założyć osłonkę na końcówkę lejkową.
3. Ostatni krok: założyć korbkę na system przekładni niskiej prędkości i obrócić ją w kierunku obrotu wskazówek zegara, aby opuścić popychacz, wtedy mięso zostanie przepchnięte z końcówki lejkowej do osłonki. Zawiązać kiełbasę
4. Po zakończeniu produkcji kiełbasy za pomocą gorącej wody usunąć możliwie jak najwięcej pozostałości mięsa. Wyczyścić urządzenie za pomocą szczoteczki / szmatki i odpowiedniego detergentu zatwierdzonego do użytku dla urządzeń wykorzystywanych do przetwórstwa mięsa.

Uwaga: Czyszczenie ma na celu rozpuszczenie i usunięcie tłuszczu, oleju i białka, które mogą być pożywką dla bakterii. Następnie ponownie spłukać elementy urządzenia ciepłą wodą, aby usunąć pozostałości detergentu do czyszczenia, tłuszczu, oleju i białka. Pozostawić urządzenie do wyschnięcia. Przed ponownym montażem urządzenia upewnić się, że wszystkie jego elementy są suche.



Pionowe urządzenia do napełniania kiełbasy o dwóch prędkościach pracy

6. KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

6.1. Konserwacja:

1. Dokładne zastosowanie się do Instrukcji obsługi urządzenia może znacznie wydłużyć okres jego eksploatacji bez konieczności serwisowania kiełbasiarki.
2. Zaleca się smarowanie olejem smarowym dopuszczonym do użytku w urządzeniach mających kontakt z żywnością zębatek i systemu przekładni urządzenia co sześć miesięcy lub w zależności od częstotliwości użytkowania urządzenia.
3. Zaleca się wymianę uszczelki co sześć miesięcy lub w zależności od częstotliwości użytkowania urządzenia.
4. Po zakończeniu czyszczenia, przed ponownym złożeniem urządzenia należy upewnić się, że wszystkie jego elementy są suche.

Rozwiązywanie problemów:

Podczas przygotowywania kiełbas użytkownik może zetknąć się z następującymi sytuacjami:

1. Jeżeli temperatura otoczenia w miejscu, w którym pracuje urządzenie jest niższa niż 15 stopni Celsjusza, uszczelka może zeszywnieć. W takim przypadku **NIE NALEŻY** użytkować urządzenia. Należy zdjąć uszczelkę z popychacza i zanurzyć ją w gorącej wodzie, aby zmiękła, a następnie nałożyć uszczelkę na popychacz, nasmarować olejem smarowym dopuszczonym do użytku w urządzeniach mających kontakt z żywnością. Wtedy można bez przeszkód użytkować kiełbasiarkę.

Należy sprawdzić przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia:

2. Zmielone mięso nie wydostaje się z końcówki lejkowej do osłonki, pomimo dużego nacisku na popychacz. W takim przypadku **NIE NALEŻY** kontynuować nacisku na popychacz. Należy sprawdzić czy otwór wylotowy lub końcówka lejkowa nie zostały zablokowane mięsem i jeśli tak się stało oczyścić otwór i końcówkę lejkową, usuwając blokadę.

Przed rozpoczęciem pracy należy ocenić czy wielkość kawałków mielonego mięsa jest odpowiednia do wybranej końcówki lejkowej do napełniania kiełbasy. Jeżeli końcówka lejkowa jest zbyt mała w stosunku do kawałków mięsa, będzie się blokowała.

6.2. Przechowywanie

Urządzenie należy przechowywać w czystym i suchym miejscu. Nie należy wystawiać urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci. Producent zastrzega sobie prawo wprowadzania zmian parametrów technicznych urządzenia bez wcześniejszego powiadomienia.

7. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

Uszkodzenia wynikające z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają naprawie gwarancyjnej.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np.; uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie. Także wszelkie uszkodzone podzespoły wskutek niewłaściwego użytkowania.

Utrata gwarancji następuje automatycznie w wyniku zerwania plomby gwarancyjnej lub samodzielnej naprawy.