

Wilk do mięsa HENDI 12
HENDI 22
Kitchen Line

282199, 282007

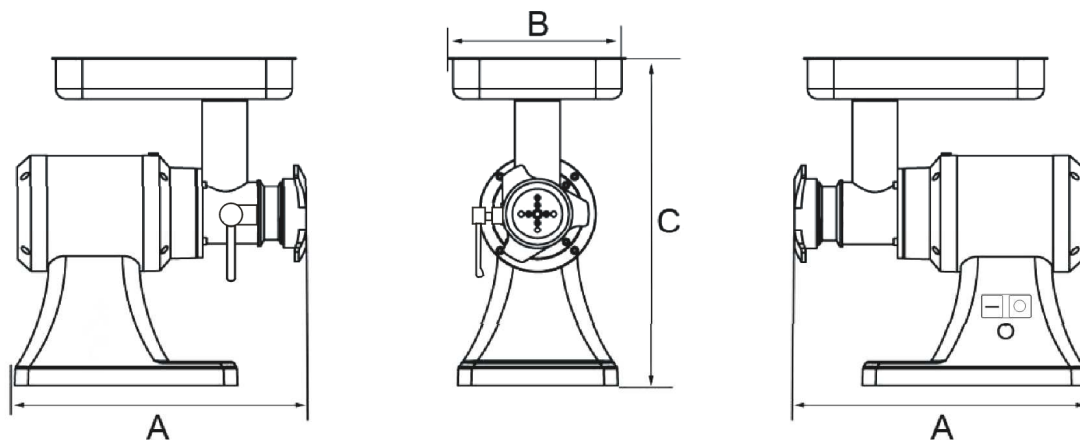
Instrukcja obsługi



Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

PODSTAWOWE PARAMETRY TECHNICZNE

Rys. 1



MODEL	ZASILANIE (V)	MOC (W)	IŁOŚĆ OBROTÓW NA MIN.	A (DŁUGOŚĆ, mm)	B (GŁĘBOKOŚĆ, mm)	C (WYSOKOŚĆ, mm)
282199	230/50Hz	750	170	370	220	440
282007	230/50Hz	1100	170	430	250	510

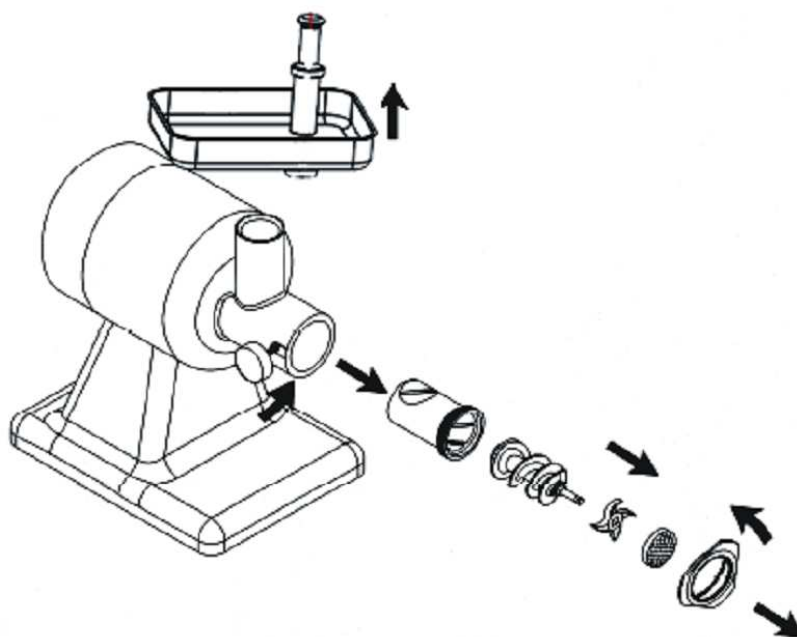
WSTĘP

1. Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
2. Aby w pełni wykorzystać możliwości urządzenia, należy dobrze poznać jego funkcje (Punkt 3).
3. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do mielenia świeżego mięsa.
4. Konserwacja urządzenia polega na kilku prostych czynnościach, które może wykonywać operator.
5. Aby zapewnić długi okres eksploatacji urządzenia i obniżenie kosztów użytkowania, należy stosować się do niniejszej instrukcji.
6. Urządzenie zostało zaprojektowane przez producenta tak, aby zapewnić bezpieczeństwo użytkowania.
Nie wolno demontować ani ingerować w zabezpieczenia zainstalowane przez producenta.
7. Aby zapewnić bezpieczeństwo, należy także postępować zgodnie z instrukcjami podczas instalacji i podłączania urządzenia do sieci.
8. Urządzenie należy instalować w środowisku roboczym wolnym od czynników korozyjnych.
9. Obszar instalacji nie może być zagrożony wybuchem.
10. Producent nie ponosi odpowiedzialności za awarie, wypadki lub usterki spowodowane nieprzestrzeganiem (lub niezastosowaniem) niniejszej instrukcji. Ponadto, producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie modyfikacje, zmiany lub instalację akcesoriów, które nie zostały wcześniej zatwierdzone.
11. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
12. Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i należy przechowywać ją w bezpiecznym miejscu. Funkcje, dane i rysunki przedstawione w niniejszej instrukcji stanowią wyłączną własność producenta.
13. Instrukcji nie wolno kopiować ani udostępniać w całości ani w części.

UWAGA: Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania należy sprawdzić, czy specyfikacja urządzenia na tabliczce znamionowej odpowiada lokalnym parametrom.

1. Przy pierwszym użyciu należy zdjąć głowicę i dokładnie umyć wszystkie części.
2. Przed mieleniem należy dokręcić śrubę skrzydełkową do oporu. Nie należy używać narzędzi ani dokręcać śruby zbyt mocno.
3. Przygotować mięso do mielenia usuwając skórę i kości. Następnie pociąć mięso na kawałki o odpowiedniej wielkości.
4. Włożyć mięso do leja i popchnąć kołkiem dociskowym dołączonym do urządzenia. Nigdy nie popychać mięsa palcami, dłońmi ani innymi przedmiotami.
5. Po zakończeniu użytkowania odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Zdjąć głowicę, umyć i dokładnie osuszyć wszystkie części.
6. W przypadku przeładowania urządzenia nastąpi jego automatyczne wyłączenie, aby uniknąć uszkodzenia. Wyłączyć urządzenie, pozostawić na kilka minut do ostygnięcia, nacisnąć przycisk resetowania i ponownie włączyć.
7. W przypadku zablokowania głowicy, wyłącz urządzenie, zdemontuj głowicę (patrz rysunek poniżej), aby wyjąć blokujące kawałki mięsa, a następnie ponownie zmontuj elementy urządzenia.

Rys.2



Uwaga: Podczas mielenia mięso powinno gładko wychodzić z urządzenia. Jeśli tak nie jest lub jeśli mięso ma postać pasty, należy rozważyć następujące przyczyny i sposoby ich wyeliminowania:

Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
1. Zbyt mocne dokręcenie.	Poluzować i dokręcić ręcznie do lekkiego oporu. Nie dokręcać zbyt mocno.
2. Sitko jest zablokowane	Zdjąć sitko i wyczyścić, założyć ponownie.
3. Stępione ostrza noży	Można je naostrzyć, zalecana wymiana.

MODEL	Wydajność chwilowa (kg/h)	Średnica sitka (mm)	Waga netto (kg)
282199	200	70	19
282007	300	82	24

UWAGA: maszyna nie jest przeznaczona do pracy ciągłej.

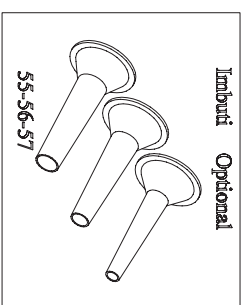
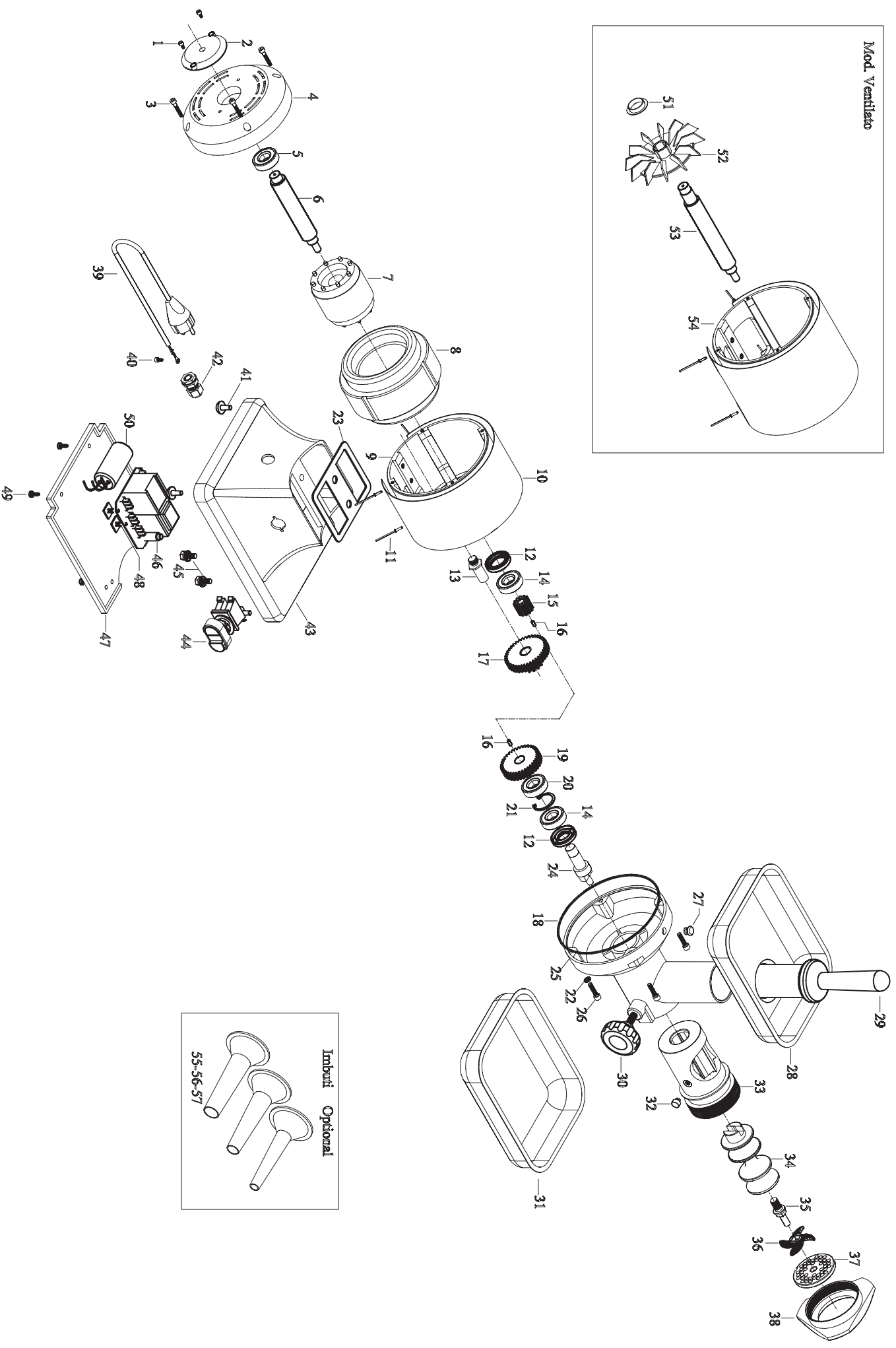
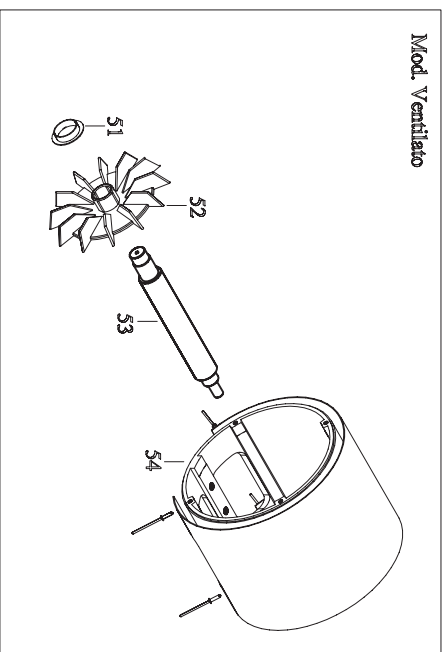
Po każdych 5 minutach pracy należy wyłączyć i poczekać 5 minut

Nie dopuszczać do przegrzania silnika.

Uzupełniać w miarę potrzeb olej w przekładniach silnika

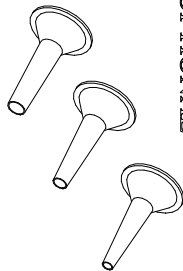
TRUTACARNE MOD. 12 "CE"

Mod. Ventilato

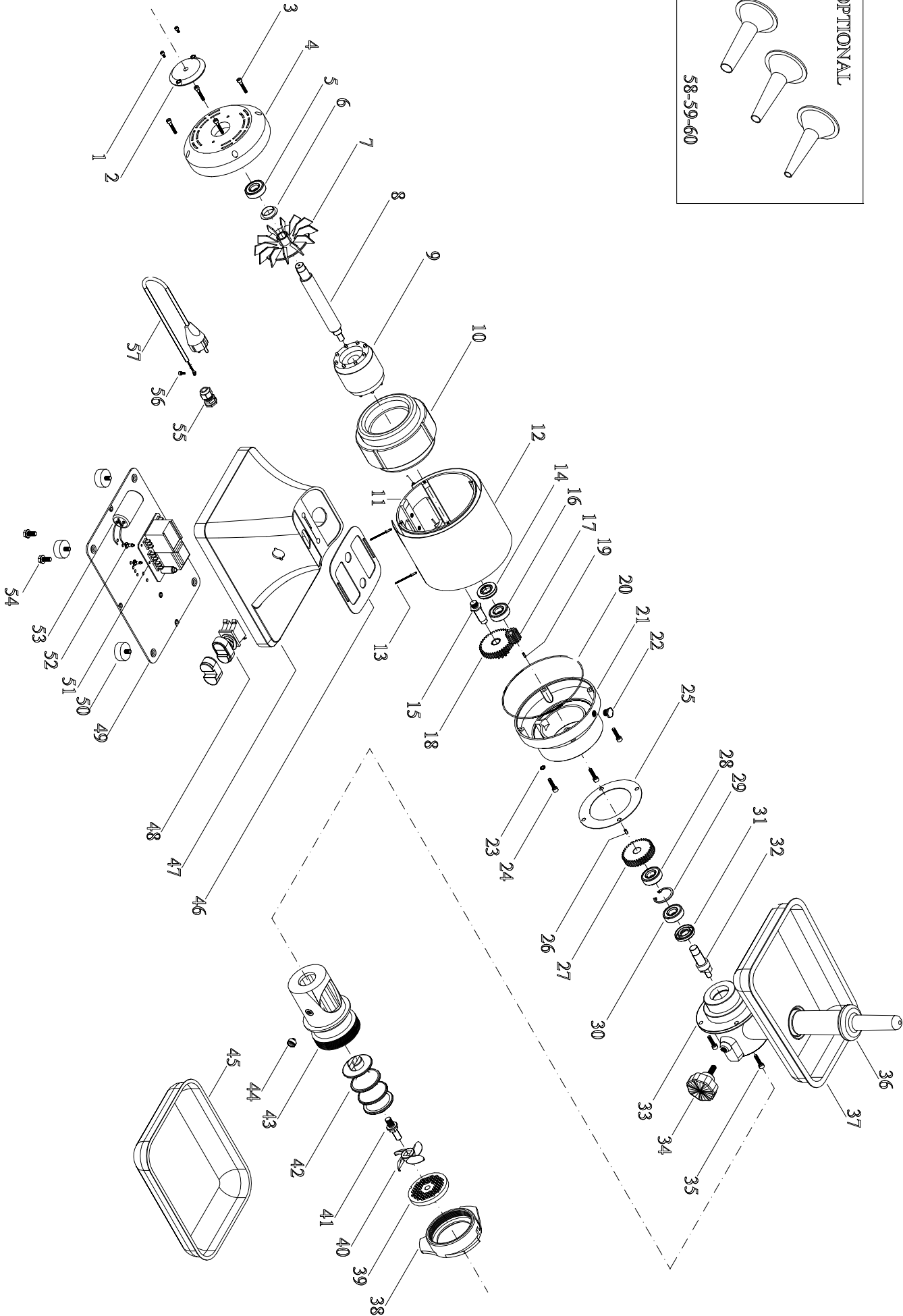


TRITACARNE Mod.22 CE

OPTIONAL



58-59-60



Dystrybutor w Polsce:



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

**Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
www.hendi.pl
info@hendi.pl**

(ver. : 09/2014)