

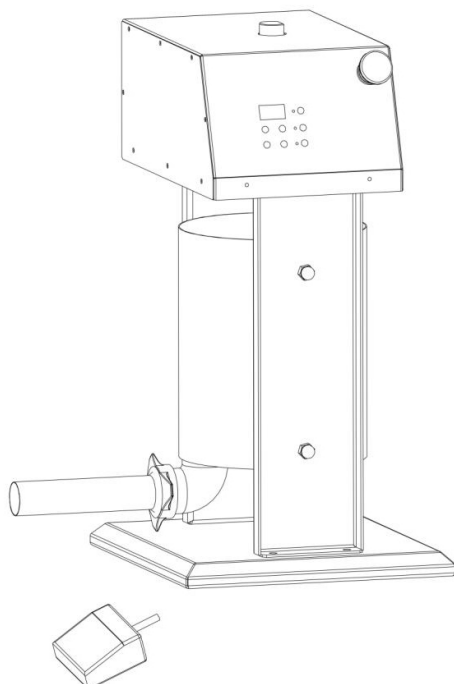
technica



Instrukcja obsługi Elektrycznej nadziewarki do kiełbas

Model:
241315

1.00



Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy dokładnie przeczytać instrukcję dla bezpieczeństwa i zachować ją do wykorzystania w przyszłości.

Instrukcja oryginalna

Spis treści

- 1. Informacje ogólne**
- 2. Czyszczenie i użytkowanie**
- 3. Przechowywanie i konserwacja**
- 4. Rysunki techniczne**
- 5. Deklaracja zgodności WE**

1. Informacje ogólne

1. Krótkie wprowadzenie

Nasza elektryczna nadziewarka do kiełbas jest dobrze zaprojektowanym produktem, który jest wyjątkowo intuicyjny w obsłudze, a także łatwy w czyszczeniu dzięki zastosowaniu wyjmowanego cylindra. Jest ona przeznaczona do komercyjnego przygotowywania kiełbasy. Produkt charakteryzuje się stabilną pracą i długą żywotnością.

2. Zalety:

1. Na górnej stronie tłoka znajduje się zawór odpowietrzający, który umożliwia uwolnienie nadmiarowego powietrza w czasie pracy, a wokół jego krawędzi znajduje się wysokiej jakości uszczelka, która zapobiega wydostawaniu się mięsa ponad tłok.
2. Części mające kontakt z mięsem (tłok, cylinder, lejki ze stali nierdzewnej) są zgodne z normą higieny żywności.
3. Komponenty elektryczne są wysokiej jakości, co zapewnia stabilność pracy.
4. Prędkość w dół może być regulowana i jest ona widoczna na panelu sterowania.
5. Każdy egzemplarz jest wyposażony w 4 sztuki lejków ze stali nierdzewnej w różnych średnicach (16/22/32/38mm).
6. Cała obudowa jest wykonana ze stali nierdzewnej, która jest bezpieczna, nietoksyczna, odporna na rdzę i łatwa do czyszczenia.
7. Maszyna jest złożona przez połączenie spawania i śrub, co gwarantuje bezpieczeństwo i niezawodność.

3. Ostrzeżenia:

Nieprawidłowa obsługa może spowodować uszkodzenie nadziewarki do kiełbas lub zagrożenie dla ludzi i mienia. Proszę dokładnie przeczytać instrukcję przed użyciem maszyny dla zapewnienia bezpieczeństwa pracy i zachować ją na przyszłość.

1. Proszę trzymać maszynę z dala od dzieci i osób o ograniczonych funkcjach umysłowych, sensorycznych i intelektualnych.
2. Nie używaj maszyny jeśli czujesz się zmęczony, chorujesz lub jesteś pod wpływem alkoholu lub leków.
3. Maszyna służy wyłącznie do nadziewania kiełbas farszem z mięsa bez skóry i kości. Zabronione jest używanie mrożonej żywności lub nie będącej mięsem i twardych materiałów.
4. Aby uniknąć sporadycznego włączania się maszyny, przed podłączeniem do źródła zasilania upewnij się, że wyłącznik awaryjny jest w pozycji aktywnej.
5. Sprawdź, czy kabel zasilający jest nienaruszony. Tylko profesjonalny i przeszkolony personel może wymienić kabel zasilający, jeśli jest uszkodzony.

Proszę upewnić się, że napięcie wejściowe jest zgodne z tabliczką znamionową przed każdorazowym podłączeniem do źródła zasilania. Zaleca się podłączenie przewodu zasilającego do gniazda znajdującego się najbliżej maszyny, w celu szybkiego odłączenia od źródła zasilania, jeśli w procesie zmiękczenia mięsa wystąpią nieprawidłowości.

6. Nie używaj maszyny, jeśli osłona przekładni jest otwarta lub wyjęta.
7. Proszę unikać przeciążania maszyny.
8. Jeśli maszyna zostanie zablokowana przez znajdujący się w niej farsz, proszę zatrzymać jej pracę, a następnie ponownie uruchomić na chwilę i powtórzyć te operacje kilka razy. Jednak, aby uniknąć pracy silnika w wysokiej temperaturze, nie wolno wykonywać tej operacji przez długi czas. W przypadku, gdy odblokowanie ciągle nie będzie możliwe należy zdemontować cylinder i ręcznie usunąć blokujące elementy.

2. Czyszczenie i użytkowanie

1. Czyszczenie

1. Aby zapewnić higienę, przed codziennym użyciem, powinno się wyczyścić wszystkie części elektrycznej nadziewarki do mięsa. Ważne jest, aby najpierw wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania. Proszę wyczyścić części mające kontakt z żywnością za pomocą ciepłej wody z mydłem i detergentu bezpiecznego dla żywności, a następnie wytrzeć zewnętrzne części wilgotną szmatką.
2. Aby uniknąć rozmnażania się bakterii, po użyciu maszyny proszę natychmiast wyczyścić wszystkie części urządzenia, jak podkreślono powyżej. Proszę ponownie zmontować wszystkie części po ich wyschnięciu.

2. Użytkowanie elektrycznej nadziewarki do kiełbas:

1. Proszę umieścić maszynę na czystej, suchej, ognioodpornej i stabilnej powierzchni. Ze względu na ciężar maszyny, proszę zadbać o bezpieczeństwo podczas dźwigania i przenoszenia. Proszę nasmarować uszczelkę olejem spożywczym przed napełnieniem kiełbasek.
2. Przygotowane mięso nie powinno zawierać skóry ani kości.
3. Po podłączeniu do źródła zasilania, proszę wyłączyć przełącznik awaryjny i poczekać 3 sekundy.
4. Naciśnij przycisk , następnie naciśnij przycisk  lub naciśnij pedał, tłok będzie się wznosił ze stałą prędkością 10. Uwaga: Jeżeli naciśniesz tylko przycisk , ale nie naciśniesz przycisku , urządzenie nie będzie mogło się samo uruchomić.
5. Kiedy tłok wzniesie się do maksymalnej górnej pozycji, automatycznie się zatrzyma. Odchyl cylinder, aby włożyć przygotowane mięso.

6. W razie potrzeby wyjąć cylinder. Założyć lejek na wylot cylindra i dokręcić nakrętkę zabezpieczającą.
7. Ustawić cylinder z powrotem w pierwotnej pozycji. Upewnij się, że cylinder jest w pozycji pionowej i równoległy do lewej i prawej ściany obudowy.
8. Naciśnij przycisk  następnie naciśnij przycisk  lub  aby wybrać prędkość pomiędzy 1 i 10. Naciśnij przycisk  lub naciśnij ponownie na pedał, tłok będzie opadał, podczas tego procesu można zmieniać prędkość w zależności od potrzeb.
9. Gdy tłok zejdzie do minimalnej dolnej pozycji, zatrzyma się automatycznie. Kiedy mięso jest u wylotu lejka, proszę nałożyć osłonkę do kiełbas (brak w zestawie).
10. Nigdy nie pozwól, aby włosy, biżuteria, ubrania i przybory znalazły się blisko ruchomych części podczas użytkowania.
11. Ogólnie, kiedy tłok wznosi się lub opada, jeżeli chcesz go zatrzymać, po prostu naciśnij przycisk  lub puść pedał. Jeśli chcesz rozpocząć pracę, proszę wykonać czynności z punktu (4). lub (8).

3. Przechowywanie i konserwacja

1. Przechowywanie

1. Proszę przechowywać urządzenie w wentylowanym, czystym i suchym miejscu, wolnym od wilgoci i bezpośredniego światła słonecznego.

2. Konserwacja

1. Uzupelniaj olej do smarowania w zależności od intensywności użytkowania maszyny. Co najmniej raz na 6 miesięcy.
2. Wymieniaj uszczelkę w zależności od intensywności użytkowania maszyny. Co najmniej raz na 6 miesięcy.
Producent/dystrybutor nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które są spowodowane przez niewłaściwe użycie.

3. Rozwiązywanie problemów:

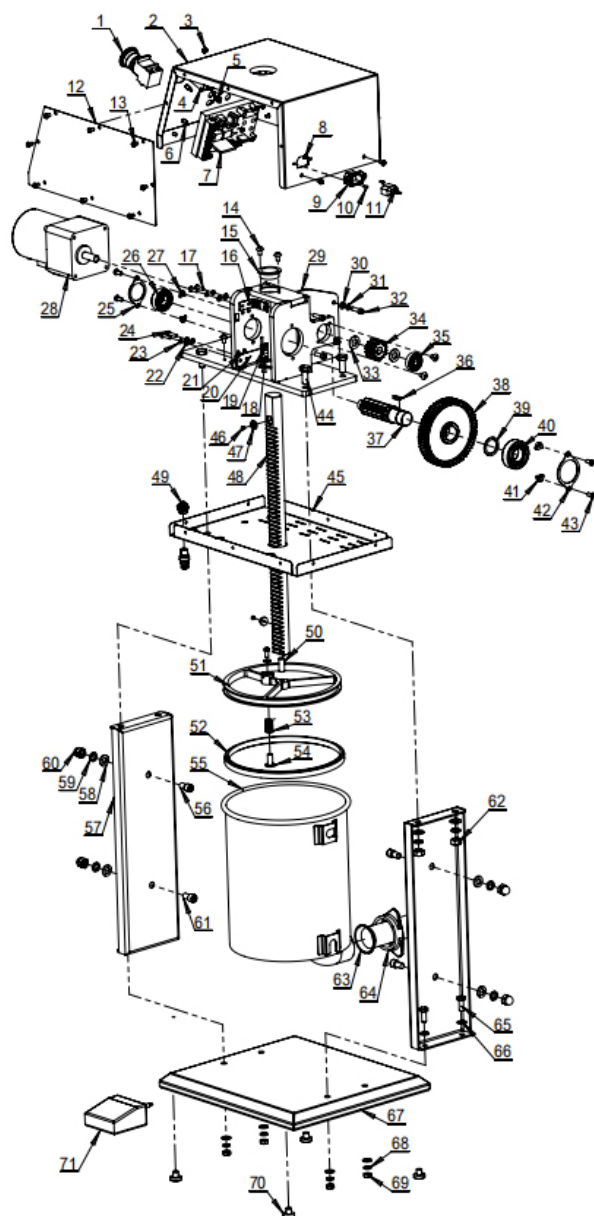
Jeżeli	Rozwiązanie
Uszczelka staje się sztywna, gdy temperatura otoczenia spada poniżej 15°C.	1. Zaprząść używania urządzenia. 2. Zanurzyć uszczelkę w gorącej wodzie o temperaturze 60°C w celu zmiękczenia, uprzednio zdejmując ją z tłoka. 3. Dodaj trochę oleju smarującego (klasa spożywcza) między uszczelką a tłokiem.
Mięso nie wychodzi z lejka do osłonek, choć nacisk tłoka jest duży.	1. Przestać doprowadzać do dużego nacisku tłoka. 2. Usunąć elementy blokujące z tulei i/lub cylindra. 3. Proszę sprawdzić, czy mięsa jest odpowiednio przygotowane do rozmiaru tulei.

4. Rysunki techniczne

1. Parametry 2. Rysunek złożeniowy elektrycznej nadziewarki do kiełbas 241315

Model:	241315
Pojemność:	15L
Cylinder (śr.*W):	Ø219*400mm
Waga:	17 Kg
Rozmiar:	767*370*330mm
Moc:	60W
Ilość obrotów silnika:	1350 obr./min
Napięcie znamionowe:	230V~50Hz
Szybkość podnoszenia:	7mm/s
Szybkość opadania:	0-7mm/s

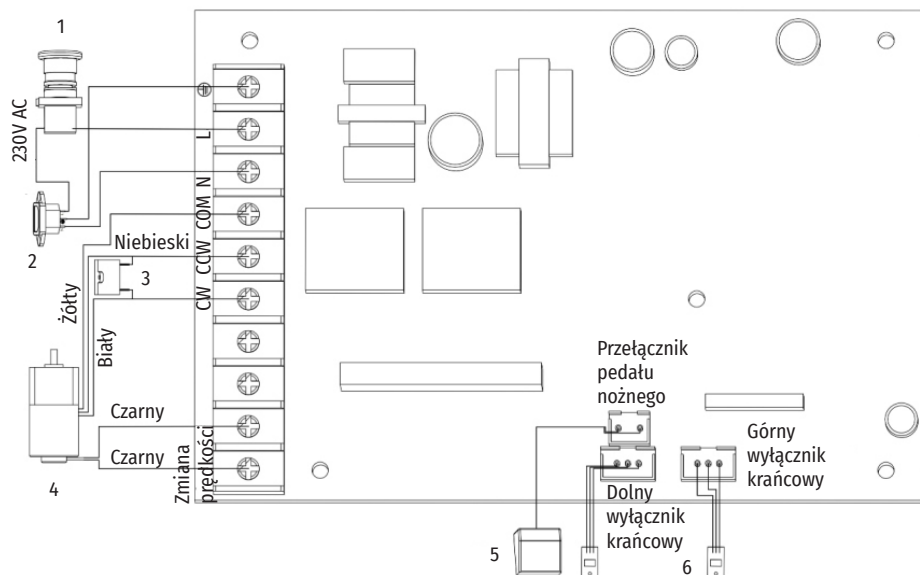
2. Rysunek złożeniowy elektrycznej nadziewarki do kiełbas 241315



Nr	Nazwa	Ilość	Nr	Nazwa	Ilość
1	Wyłącznik awaryjny	1 szt.	37	Duży wałek zębaty	1 szt.
2	Górna obudowa	1 szt.	38	Duże koło zębate	1 szt.
3	Nakrętka	1 szt.	39	Pierścień	1 szt.
4	Kondensator	1 szt.	40	Łożysko	1 szt.
5	Element żelowy	1 szt.	41	Przegroda łożyska	2 szt.
6	Element żelowy	4 szt.	42	Podkładka pod łożysko	1 szt.
7	Płyta elektryczna	1 szt.	43	Śruba	5 szt.
8	Nakrętka	14 szt.	44	Śruba	4 szt.
9	Wtyczka 3 pinowa	1 szt.	45	Środkowa płyta obudowy	1 szt.
10	Śruba	2 szt.	46	Śruba	2 szt.
11	Gniazdo zasilania	1 szt.	47	Magnes	2 szt.
12	Boczna osłona	2 szt.	48	Stelaż	1 szt.
13	Śruba	20 szt.	49	Łącznik okrągły	1 szt.
14	Śruba	7 szt.	50	Śruba	1 szt.
15	Tuleja miedziana	2 szt.	51	Duży tłok	1 szt.
16	Górny chip czujnika	1 szt.	52	Duża uszczelka	1 szt.
17	Nakrętka	2 szt.	53	Sprężyna	1 szt.
18	Czujnik	2 szt.	54	Odpowietrzenie	1 szt.
19	Śruba	2 szt.	55	Cylinder	1 szt.
20	Dolny chip czujnika	1 szt.	56	Śruba	2 szt.
21	Podkładka chipa dolnego czujnika	1 szt.	57	Obudowa boczna	2 szt.
22	Uszczelka płaska	4 szt.	58	Uszczelka płaska	8 szt.
23	Uszczelka elastyczna	4 szt.	59	Uszczelka elastyczna	8 szt.
24	Śruba	2 szt.	60	Nakrętka	4 szt.
25	Przegroda łożyska	1 szt.	61	Śruba	2 szt.
26	Łożysko	1 szt.	62	Nakrętka	4 szt.
27	Podkładka pod łożysko	2 szt.	63	Dysza	1 szt.
28	Silnik	1 szt.	64	Nakrętka trapezowa	1 szt.
29	Gniazdo przekładni	1 szt.	65	Śruba	4 szt.
30	Uszczelka płaska	3 szt.	66	Uszczelka płaska	8 szt.
31	Uszczelka elastyczna	2 szt.	67	Podstawa	1 szt.
32	Śruba	4 szt.	68	Uszczelka elastyczna	4 szt.
33	Mały pierścień zębaty	2 szt.	69	Nakrętka	4 szt.
34	Mała przekładnia	1 szt.	70	Mata gumowa	4 szt.
35	Łożysko	1 szt.	71	Pedał	1 szt.

2. Schemat obwodu

Schemat obwodu jednofazowej nadziewarki do kiełbas 241315



Nr	Nazwa	Ilość
1	Wyłącznik awaryjny	1
2	Gniazdo	1
3	Kondensator	1
4	Silnik	1
5	Pedał	1
6	Głowica indukcyjna	2

5. Deklaracja zgodności WE

W rozumieniu dyrektywy maszynowej 2006/42/WE, załącznik II, pkt. 1, lit. A

Producent: TECHNICA GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

Adres: ul. Miłosna 2, 43-430 Ochaby Małe

Nazwa maszyny: Elektryczna nadziewarka do kiełbas

Typ maszyny: 241315

Spełnia wymagania wszystkich następujących dyrektyw europejskich:

Dyrektywa 2006/42/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 maja 2006 r. w sprawie maszyn, zmieniająca dyrektywę 95/16/WE, (Dz. Urz. L 157 z 9.6.2006, str. 24-86)

Spełnia wymagania innych mających zastosowanie dyrektyw europejskich lub odpowiednich przepisów:

- Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/30/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do kompatybilności elektromagnetycznej, (Dz. Urz. L 96 z 29.3.2014, str. 79-106)
- Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2011/65/UE z dnia 8 czerwca 2011 r. w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, (Dz. Urz. L 174 z 1.7.2011, str. 88-110)
- Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, (Dz.U. L 338 z 13.11.2004, str. 4–17)
- 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, (Dz.U. L 384 z 29.12.2006, str. 75–78)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, (Dz.U. L 12 z 15.1.2011, str. 1–89)

Spełnia wymagania następujących norm zharmonizowanych:

Spełnia wymagania następujących innych norm technicznych i specyfikacji:

EN 60335-1: 2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021

EN 60335-2-64:2000 + A1:2002

EN 62233:2008

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021

EN IEC 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2021

EN IEC 55014-2:2021

Nazwisko i adres osoby mającej miejsce zamieszkania lub siedzibę we Wspólnocie, upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej:

Ruben Bujok

ul. Miłosna 2

43-430 Ochaby Małe, Polska

