

Wilk do mięsa Top Line

210765, 210772, 210789



Instrukcja obsługi

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.



Zachowaj instrukcję urządzenia



Do użytku wewnątrz pomieszczeń



SPIS TREŚCI

1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	3
2. SZCZEGÓLNE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA	4
3. CECHY I DANE TECHNICZNE PRODUKTU.....	5
4. PRZEZNACZENIE	6
5. OBSŁUGA I KONSERWACJA	6
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	8
7. SCHEMAT ELEKTRYCZNY	9
8. RECYKLING	9
9. GWARANCJA	10



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 mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie należy stosować wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent i/lub 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 mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalistom. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w autoryzowanym serwisie.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyautoryzowanym serwisie.
- 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
- Urządzenie może być używane tylko zgodnie z przeznaczeniem.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożeń, jakie może spowodować użytkowanie urządzeń elektrycznych. Nigdy nie pozwalaj dzieciom postugiwać się elektrycznymi urządzeniami gospodarstwa domowego bez nadzoru.
- Gdy urządzenie nie jest użytkowane oraz zawsze przed czyszczeniem odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu i zamykając zawór gazu.
- **Uwaga! Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.**

PL



- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie przenoś 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.
- Unikaj przeciążenia.
- Po użyciu wyłącz 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, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcjami osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

2. Szczególne przepisy bezpieczeństwa

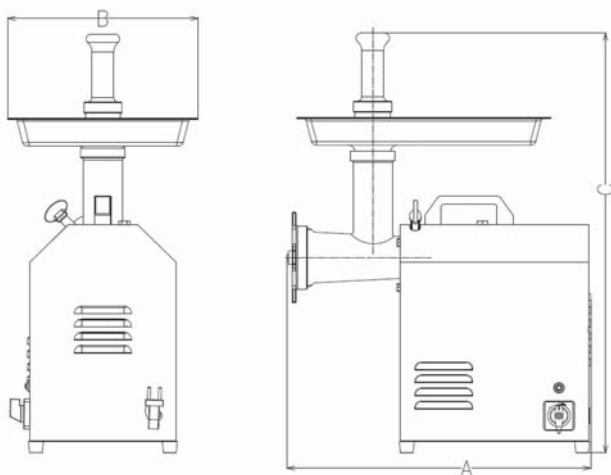
- Korzystanie z urządzenia w nieprawidłowy sposób może prowadzić do jego uszkodzenia oraz do obrażeń ciała użytkownika.
- Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z treścią instrukcji. Takie postępowanie zapewni bezpieczeństwo użytkownikowi. Instrukcję należy zachować do wykorzystania w przyszłości.
- **Nie uruchamiać urządzenia bez wsadu!**
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej. Zaleca się wyłączyć urządzenie po 45 minutach pracy do ostygnięcia.**
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do odpowiedniego źródła zasilania.
- Należy pamiętać o bezwzględnym odłączeniu urządzenia od źródła zasilania przed przystąpieniem i na czas czyszczenia. Podczas czyszczenia urządzenia nie spryskiwać ani nie stosować dużej ilości wody.
- Niewłaściwy montaż ostrza tnącego i sitka może prowadzić do uszkodzenia urządzenia. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowy montaż.
- W urządzeniu NIE przetwarzaj następujących produktów: produkty inne niż spożywcze, produkty zawierające kości/skórę.
- Nie wkładać mięsa do urządzenia palcami ani nie wyjmować go podczas mielenia. Mięso wkładać zawsze za pomocą dołączanego kotka dociskowego z polietylenu.
- Nie włączać urządzenia podczas oczyszczania części znajdujących się w głowicy wilka.
- Zdjąć silikonowe zabezpieczenie przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia.
- Wilk należy ustawiać na płaskiej, poziomej, stabilnej powierzchni roboczej, uniemożliwiającej przesuwanie się urządzenia.
- Wtyczkę i kabel skontrolować pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie korzystać z urządzenia, jeśli wtyczka lub kabel jest uszkodzony.

- Gniazdo zasilania musi być łatwo dostępne dla osoby obsługującej urządzenie, aby umożliwić szybkie odłączenie w przypadku awarii lub podczas czyszczenia. Wymianę kabla, wtyczki lub bezpiecznika może przeprowadzać wyłącznie uprawniony i wykwalifikowany elektryk.

3. Cechy i dane techniczne produktu

OPIS PRODUKTU

- Urządzenie z obudową wykonaną w pełni z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej
- Urządzenie posiada demontowalną gardziel wykonaną ze stali chirurgicznej 304 18/10
- Prosty demontaż gardzeli i wszystkich wewnętrznych części ułatwia czyszczenie urządzenia
- Moc silnika o mocy chwilowej od 550 W do 1100 W (w zależności od modelu)
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Urządzenie wyposażone w rewers w przypadku zatkania gardzeli mielonym mięsem oraz przycisk resetujący do ochrony maszyny przed przeciążeniem
- Elementy urządzenia: taca zatadowcza, sitka, nóż oraz ślimak wykonane ze stali nierdzewnej; lejek do kiełbas oraz kotek dociskowy wykonany z tworzywa sztucznego (PP, PE)
- Wygodny uchwyt na górze korpusu ułatwia przenoszenie urządzenia



DANE TECHNICZNE

kod	210765	210772	210789
wymiar A	370 mm	420 mm	490 mm
wymiar B	250 mm	265 mm	548 mm
wymiar C	490 mm	305 mm	607 mm
moc chwilowa przy zablokowaniu	550 W	735 W	1100 W
moc znamionowa	300 W	550 W	900 W
napięcie	230 V	230 V	230 V
współczynnik szczelności	IPX1	IPX1	IPX1
wydajność	do 80 kg/h	do 150 kg/h	do 250 kg/h
waga	20,5 kg	24,5 kg	31 kg



4. Przeznaczenie

- Urządzenie przeznaczone jest do użytku profesjonalnego, więc może być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników!
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do mielenia świeżego mięsa np. wołowego, wieprzowego, drobiowego, bez kości i skóry. **NIE WOLNO MIELIĆ ZAMROŻONEGO**, wszelkie inne zastosowanie jest niewłaściwe.
- Każde inne użycie uważa się za niezgodnie z przeznaczeniem. Wszelkie konsekwencje z niewłaściwego użytkowania ponosi wyłącznie użytkownik.
- Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia może wystąpić nieprzyjemny zapach wynikający z wypalania pozostałości smarów i oleju stosowanych w procesie produkcyjnym (jeśli dotyczy).

5. Obsługa i konserwacja

5.1. Czyszczenie (przed pierwszym użyciem /podczas codziennej pracy)

Urządzenie wyczyścić przed pierwszym użyciem oraz codziennie przed przystąpieniem do pracy. Jest to istotne ze względów sanitarnych w celu zapewnienia czystości tych części urządzenia, które mają kontakt z żywnością. Za każdym razem przed czyszczeniem bezwzględnie odłączyć wtyczkę od źródła zasilania.

Wszystkie zdemontowane części czyścić w następujący sposób:

- 1) Za pomocą czystej, gorącej wody usunąć wszystkie możliwe większe pozostałości mięsa i inne zanieczyszczenia.
- 2) Oczyszczyć szczoteczką przy użyciu odpowied-

niego roztworu detergentu, zatwierdzonego do użytku w przypadku mycia urządzeń do przetwarzania mięsa.

Uwaga: Powyższe czynności mają na celu usunięcie tłuszczów, olejów i białek, które umożliwiają rozwój dla bakterii.

- 3) Sptukać ponownie czystą, ciepłą wodą w celu usunięcia roztworu środka myjącego, olejów, tłuszczów i białek.
- 4) Urządzenie pozostawić do wyschnięcia. Przed ponownym zmontowaniem i mieleniem upewnić się, czy wszystkie części są suche.

Poniżej przedstawiono kolejne kroki, które należy wykonać w celu demontażu urządzenia:



Rys. 1
Zdjąć tackę na mięso, jednocześnie przekracając i pociągając ją do góry.



Rys. 2
Odkręcić nakrętkę blokującą.



Rys. 3
Zdejmować sito.



Rys. 4
Ostrożnie zdjąć ostrze tnące, uważając na ostre krawędzie.



Rys. 5
Wyjąć ślimak; uważać, aby nie zgubić nylonowej podkładki



Rys. 6
Zdjąć całą gardziel, przytrzymując urządzenie podczas odkręcania nakrętek blokujących

5.2. Montaż

Po czyszczeniu poszczególne części zmontować w następujący sposób:

UWAGA: Na etapie montażu ślimaka trzpień bolca ślimaka w kształcie kwadratu należy umieścić w kwadratowym otworze w obudowie urządzenia.



Rys. A



Rys. B



Rys. C



Rys. D



Rys. E



Rys. F



Rys. G



Rys. H

1. Zamontować ponownie gardziel, przytrzymując urządzenie podczas dokręcania nakrętek blokujących. Nie dokręcać nakrętek zbyt mocno (rys. A-B).
2. Włożyć ślimak (rys. D). Trzpień bolca ślimaka w kształcie kwadratu umieścić w kwadratowym otworze w obudowie urządzenia. **PAMIĘTAJĄC**, by najpierw założyć nylonową podkładkę (rys. C).
3. **OSTROŻNIE** uważając na ostre krawędzie umieścić ostrze tnące na wale ślimaka. Sprawdzić pasowanie kwadratowego otworu w ostrzu na trzpieniu ślimaka (rys. E). Krawędzie tnące ostrza powinny być skierowane na zewnątrz, w kierunku użytkownika.
4. Zamontować ponownie sitko (rys. F). Zwrócić uwagę, by wycięty otwór na jego obrzeżu wpasował się w niewielki sworzeń w górnej części obudowy ślimaka.
5. Włożyć nakrętkę blokującą i ręcznie dokręcić (rys. G). Nie dokręcać zbyt mocno i nie używać żadnych narzędzi do dokręcania.
6. Umieścić tackę na mięso na górnym wylocie gardzeli (rys. H).



5.3. Obsługa wilka do mięsa

Po wykonaniu czynności związanych z czyszczeniem urządzenie jest gotowe do pracy. Włączyć urządzenie do źródła zasilania (**Inależy pamiętać, by włączać je wyłącznie do odpowiedniego źródła zasilania**). Umieścić pokrojone mięso na tacce i delikatnie wsuwać je do gardzieli za pomocą kotka do-

ciskającego. Nie popychać i nie dociskać mięsa zbyt mocno. Może to zablokować silnik i doprowadzić do poważnej awarii. Włączyć urządzenie. Sukcesywnie popychać mięso do gardzieli za pomocą kotka dociskającego.



Po zmieleniu całej porcji mięsa natychmiast wyłączyć urządzenie.

Jeśli mięso zablokuje się, użyć przycisku ruchu wstecznego ślimaka.

UWAGA! Jeśli nie uda się wyeliminować proble-

mu, wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z kontaktu i oczyścić zespół mielący.

WAŻNE: niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej (po 45 min. pracy wyłączyć do ostygnięcia).

5.4. Konserwacja

Ścisłe przestrzeganie zaleceń dotyczących eksploatacji znacznie wydłuży okres użytkowania urządzenia.

Producent i/lub sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności z tytułu uszkodzenia ciała jak i szkód materiałowych spowodowanych przez nieprawi-

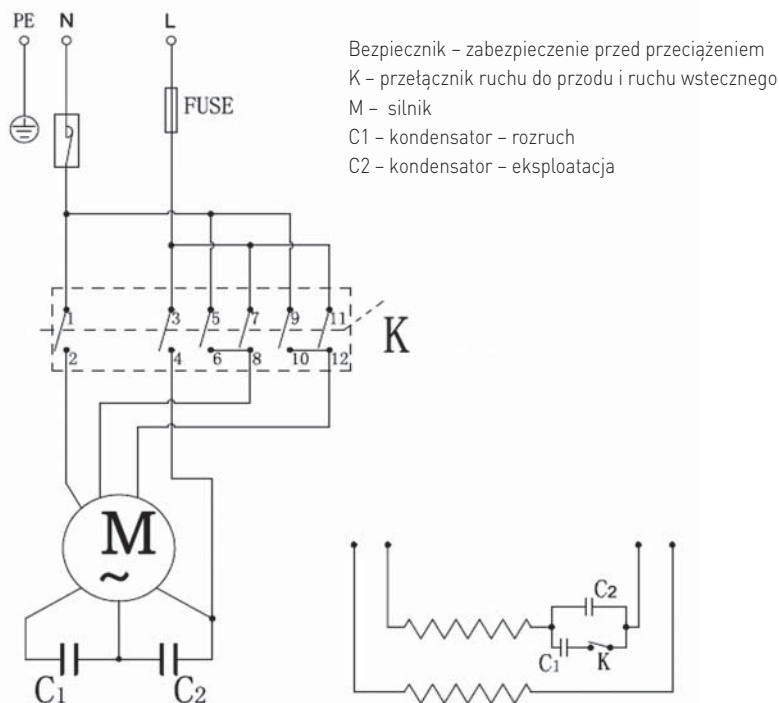
dlową eksploatacją urządzenia.

Urządzenie przechowywać w czystym i suchym miejscu i nie wystawiać go na działanie deszczu lub wilgoci. Urządzenie służy wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.

6. Rozwiązywanie problemów

Rodzaj problemu	Przyczyna	Rozwiązanie
Zmielone mięso wydostające się z zespołu mielącego ma konsystencję miazgi lub jest niewłaściwie pocięte.	Nakrętka blokująca jest poluzowana.	Dokręcić ręcznie nakrętkę blokującą.
	Sitko jest zablokowane.	Oczyścić zespół ostrzy.
	Zespół mielący uległ zużyciu lub stępił się.	Wymienić zespół mielący.
Urządzenie emituje głośne lub nietypowe dźwięki podczas mielenia.	Ostrza nie są zamontowane poprawnie.	Ponownie zamontować ostrza.
	Nakrętka blokująca jest zbyt mocno dokręcona.	Lekko poluzować ręcznie nakrętkę blokującą.
Ślimak nie obraca się – wyłączyć urządzenie, aby uniknąć przegrzania.	Ślimak zablokowany w wyniku zmielenia kości lub innych niepożądanych produktów.	Wyłączyć urządzenie i usunąć niepożądane produkty z obudowy ślimaka.

7. Schemat elektryczny



8. 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 odstawięcie 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.



9. Gwarancja

Każda usterka powodująca złe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na inne, pod warunkiem, że było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane do innych celów lub w jakikolwiek inny niewłaściwy sposób. Nie narusza to innych praw użytkownika, wynikających z przepisów prawa. W przypadku ko-

rzystania z gwarancji, należy podać miejsce i czas zakupu urządzenia, dołączając do niego dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego udoskonalania produktów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie, opakowaniu oraz specyfikacjach zawartych w dokumentacji bez uprzedniego powiadomienia.



HENDI

Tools for Chefs

Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Email: info@hendi.eu

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: office.greece@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 HK Ltd.

1208, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment GmbH

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

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz bęędów 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.