

vendi

VENDI HUNGÁRIA Kft.

H-7100 Szekszárd, Rákóczi u. 164.

Telefon/fax:

+36-74/510-053; 510-054; 419-252

E-mail: info@vendi.hu

web: www.vendi.hu

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



KOLBÁSZTÖLTŐK

282137, 282144, 282151, 282090



Olvassa el, és a készülék közelében
őrizze meg jelen használati útmutatót!

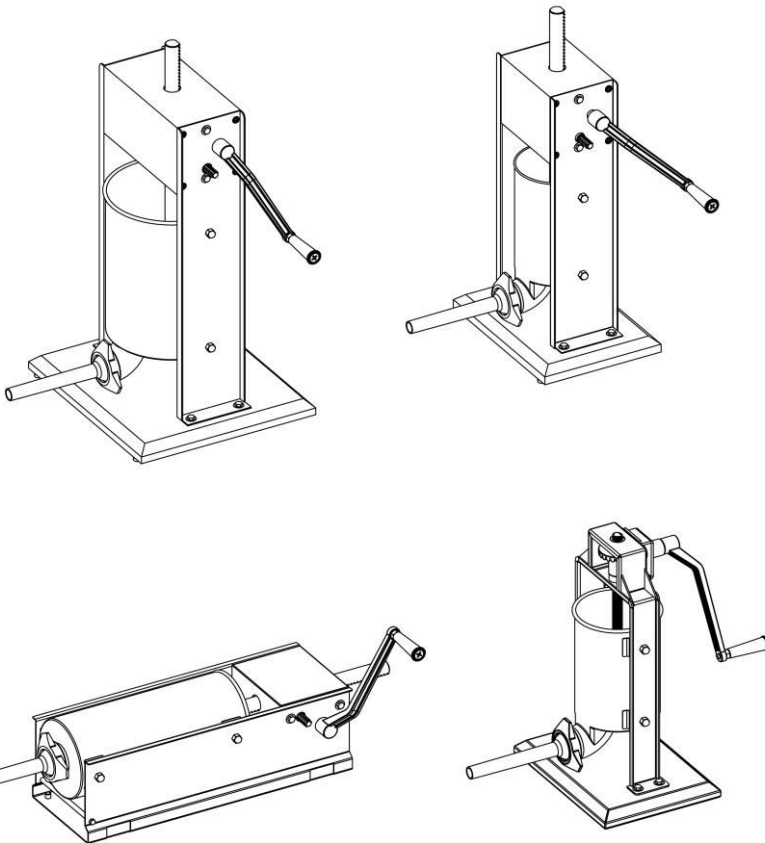


Gyártó: HENDI Food Service Equipment

Importőr: Vendi Hungária Kft.

Szervizbejelentés: a www.vendi.hu weboldalon

vagy a 74/510-054 106 telefonon.



Kérjük olvassa el az utasításokat gondosan, mielőtt használja a készüléket!

TARTALOM

1. FEJEZET A VÁLLALAT RÖVID BEMUTATÁSA.....	P ₁
2. FEJEZET A GYÁRTÁS BEMUTATÁSA.....	P ₂₋₃
3. FEJEZET MŰKÖDTETÉS ÉS TISZTÍTÁS.....	P ₄
3.1 MŰKÖDÉS.....	P ₄
3.2 Két sebességes, állványos kolbásztöltő - függőleges.....	P ₄
3.3 Két sebességes, állványos kolbásztöltő - vízszintes	P ₅
3.4 Egy sebességes, menetes rudas kolbásztöltő - függőleges.....	P ₅
4. FEJEZET KARBANTARTÁS ÉS TÁROLÁS.....	P ₆
5. FEJEZET A KÉSZÜLÉK ROBBANTOTT RAJZA.....	P ₇
5.1 Műszaki adatok.....	P ₇
5.2 Állványos kolbásztöltő vízszintes diagram.....	P ₈
5.3 Állványos kolbásztöltő függőleges diagram	P ₉
5.4 Menetes rudas kolbásztöltő függőleges diagram.....	P ₁₀
JÓTÁLLÁSI KÁRTYA.....	P ₁₁

1. FEJEZET A VÁLLALAT RÖVID BEMUTATÁSA

Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta, a mi vállalatunk élelmiszer feldolgozó gépekre specializálódott sok éve, a fő termékeinek a spirálkaros keverőgép, a húsdaráló, a hússzeletelő, a kolbásztöltő és így tovább, amelyek mind jó minőségűek és biztosított az eladás utáni szerviz, amivel kivívtuk a vásárlók tiszteletét az egész világon.

2. FEJEZET A GYÁRTÁS BEMUTATÁSA

Ízletes kolbászok készítése a töltővel – Élvezet és boldogság

Az állványos kolbásztöltő - akár vízszintes, a függőleges kivitelben – új sebességváltó rendszerrel rendelkezik. A készülékek fordulatszám csökkentővel rendelkeznek és két sebességgel, ami lehetővé teszi, hogy ki lehessen engedni a bűvárdugattyút és ezáltal gyorsan és könnyen lehet feltölteni a készüléket. A gép ideális kolbászkészítéshez éttermekben, ahol ízletes kolbászt szeretnének készíteni.

A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

1) A készülék két kihatású rendszerrel van ellátva és így könnyű használni és gyors (a menetes rudas kolbásztöltőn kívül, amely csak egyszeres rendszerű).

2) A henger és a dugattyú könnyen eltávolítható a könnyű töltés és tisztítás érdekében.

3) Minden egyes készülék 4 különböző fúvókával van ellátva.

A teljesen rozsdamentes acélból készült felépítésű kolbásztöltő 4 különböző S/S fúvókával szállítjuk (a fúvóka átmérője 16/22/32/38mm szabványként), a festett kolbásztöltőket 4 különböző műanyag fúvókával szállítjuk (a fúvóka átmérője 10/20/30/40mm szabványként).

4) A készülékek fel vannak szerelve keményített acél csapággal és sebességváltóval, amely ellenáll a nyomásnak.

5) Az összes élelmiszerrel érintkező rész eléri az SGS élelmiszer higiéniai szabványt.

6) 6 méretben kapható, 3L,5L,7L,10L/12/15L.

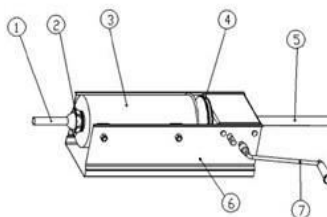
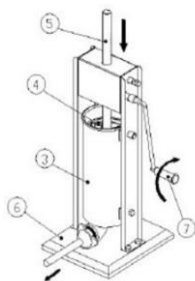
3 típusban kapható

1. Állványos kolbásztöltő - függőleges. 2. Állványos kolbásztöltő - vízszintes. 3. Menetes rudas kolbásztöltő - függőleges.

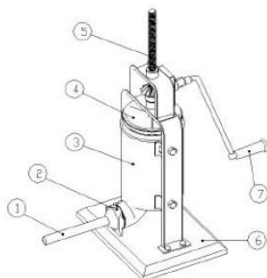
2, Kapható 2 fém kivitelben. 1. Rozsdamentes acélból készült kolbásztöltő. 2. Festett kolbásztöltő

Két sebességes, állványos kolbásztöltő - függőleges

Két sebességes, állványos kolbásztöltő - vízszintes



Egy sebességes, menetes rudas kolbásztöltő - függőleges

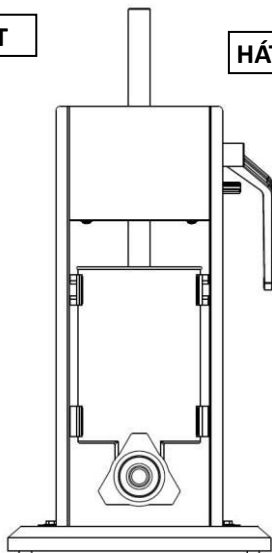


RÉSZEGYSÉGEK:

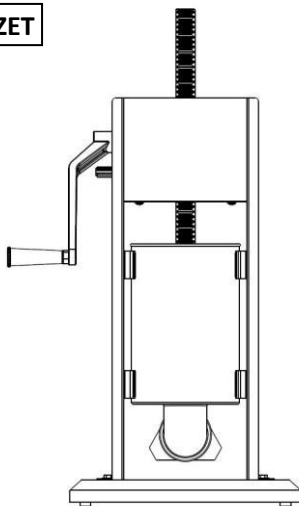
- 1) Fúvóka
- 2) Szárnyas anyja (záró anyja)
- 3) Henger
- 4) Dugattyú
- 5) Állvány/menetes rúd
- 6) Alap
- 7) Kurbli

AMIKOR ÖSSZESZERELI A KÉSZÜLÉKET NE HELYEZZE A HENGERT FORDÍTOTT HELYZETBE

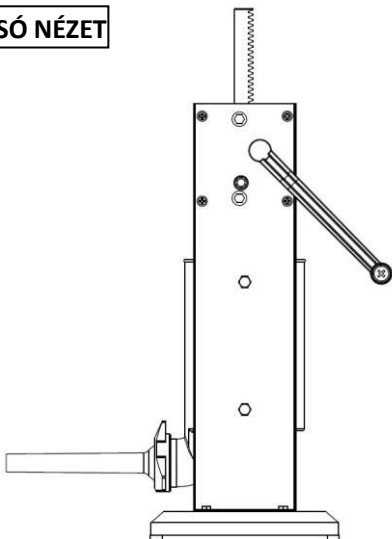
ELŐL NÉZET



HÁTOLDALI NÉZET



OLDALSÓ NÉZET



A MŰSZAKI ADATOK ELŐZETES BEJELENTÉS NÉLKÜL MEGVÁLTOZTATHATÓK

3. FEJEZET MŰKÖDTETÉS ÉS TISZTÍTÁS

A nem megfelelő beszerelés károsodáshoz vezet. Kérjük gondosan olvassa el a használati utasítást, mielőtt használja a készüléket a biztonság érdekében.

3.1 MŰKÖDTETÉS

Kérjük tisztítsa meg az új készüléket alaposan mielőtt használja. Tisztítsa meg az összes részt, amely közvetlen kapcsolatba kerül az élelmiszerekkel, mint például a hengert, a fűvókát, a dugattyút, stb.. A tisztítás kefével vagy ronggyal és megfelelő mosogatószerrel történik, a mosogatószer húsfeldolgozó felszereléshez készült mosogatószer kell legyen.

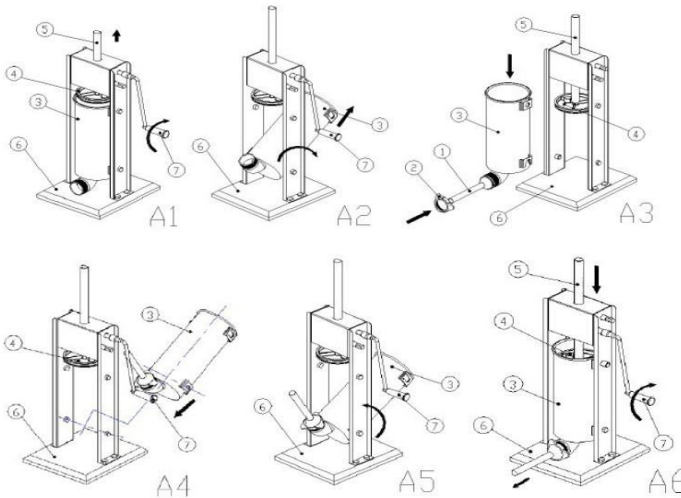
Működtetés/ A készülék szétszerelése a következő lépésekből áll:

- 1) Először helyezze a kurbilit a nagy sebességre és forgassa az óramutató járásának megfelelően, hogy felemelje a dugattyút, ezután vegye ki a hengert és a dugattyút, hogy megtisztítsa azokat.
- 2) A tisztítás után helyezze vissza a dugattyút eredeti helyzetébe és bizonyosodjon meg arról, hogy rendesen lezárta azt. Helyezze be a fűvókát vagy a kolbász kivezetőt és zárja le a lezáró anyával, helyezze a húst a hengerbe és tegye a burkolatot a fűvókára.
- 3) Utolsó lépésként helyezze a kurbilit a lassú sebesség helyzetre és forgassa el az óramutató járása irányába, hogy leengedje a hengert, ezáltal a hús kijön a fűvókán és lehet tölteni a kolbászt.
- 4) A művelet befejezése után forró vízzel távolítsa el a maradék húst, ami a hengerben bent maradt. Tisztítsa meg a készüléket kefével, ronggyal és hűskészítményekhez használható megfelelő mosogatószerrel.

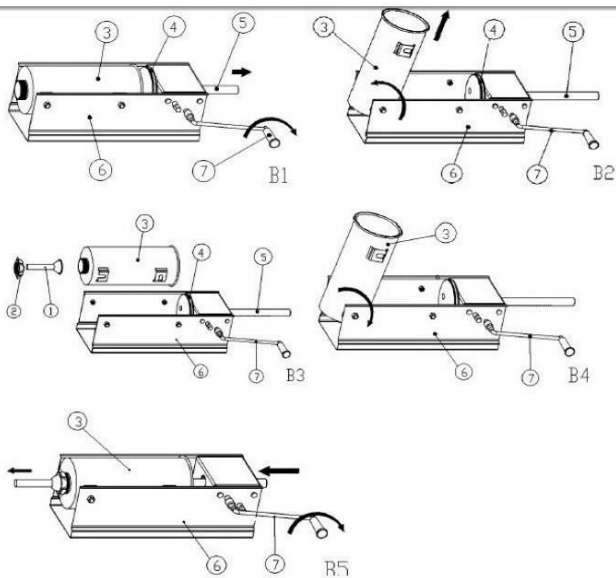
Figyelem! El kell távolítani a maradék zsíradékot, olajat és fehérjéket, amelyeken a baktériumok tenyészhetnek. A tisztítás után öblítse ki a készüléket tiszta meleg vízzel, hogy eltávolítsa a maradék mosogatószert, olajat, zsíradékot és fehérjét.

A készüléket levegő befújással is ki lehet szárítani. Az összeszerelés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy az összes tartozék száraz.

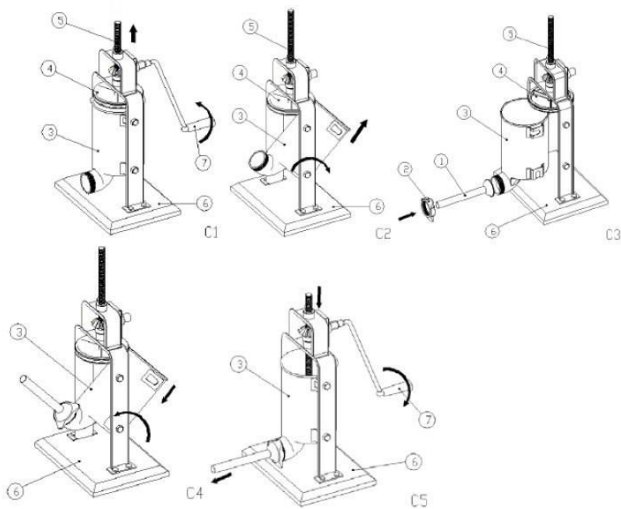
3.2 Két sebességes, állványos kolbásztöltő - függőleges



3.3 Két sebességes, állványos kolbásztöltő - vízszintes



3.4 Egy sebességes, menetes rudas kolbásztöltő – függőleges



A MŰSZAKI ADATOK ELŐZETES BEJELENTÉS NÉLKÜL MEGVÁLTOZTATHATÓK

4. FEJEZET KARBANTARTÁS ÉS TÁROLÁS

Karbantartás:

1) Szigorúan a használati utasítások szerint járjon el, amikor működteti a készüléket és ez hosszú élettartamot biztosít a készüléknek.

A GYÁRTÓ NEM FELELŐS OLYAN KÁROKÉRT, AMELY A NEM MEGFELELŐ MŰKÖDTETÉSBŐL SZÁRMAZNAK

2) Javasoljuk, hogy élelmiszeripari síkosító olajat használjon az állványhoz és a sebességváltó rendszerhez hat hónaponként illetve gyakrabban, attól függően, hogy milyen gyakran használja a készüléket.

3) Javasoljuk, hogy hat hónaponként cserélje ki a tömitést vagy gyakrabban, attól függően, hogy milyen gyakran használja a készüléket.

4) Tisztítás után bizonyosodjon meg arról, hogy minden részegység száraz az összeszerelés előtt.

Probléma megoldás

A felhasználó a következő szituációkkal találkozhat, amikor kolbászt készít:

1) A tömités megkeményedhet, amikor a környezeti hőmérséklet 15 fok alatt van. Ne használja a készüléket, amennyiben ez megtörténik. A helyes megoldás az, hogy eltávolítja a tömitést a dugattyúról és forró vízben áztatja, hogy megpuhuljon azután visszahelyezi azt a dugattyúra és élelmiszeripari síkosítóval kezeli. Ezután a készülék újra használható.

Kérjük ellenőrizze ezt mielőtt használja a készüléket.

2) A darált hús nem jön a fúvókából függetlenül attól, hogy elég nyomást helyezett a dugattyúra. Ne folytassa a nyomás növelését, amikor ez megtörténik, azt javasoljuk, hogy ellenőrizze, hogy a kimenet vagy a fúvóka elzáródott és tisztítsa meg azt a hústól.

Kérjük helyesen válassza meg a darált hús méretét illetve állagát, hogy az megfelel a kiválasztott fúvóka számára, amennyiben elzáródás történik.

TÁROLÁS

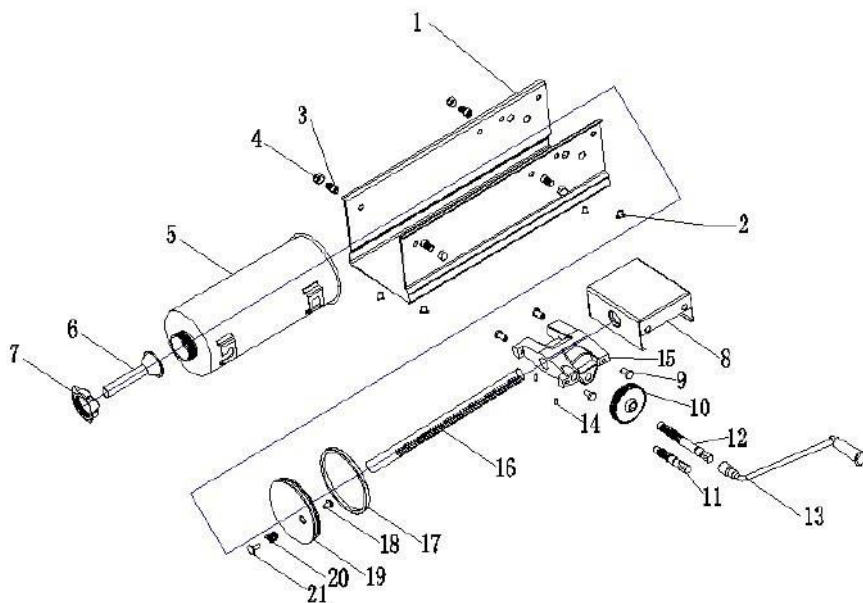
A KÉSZÜLÉKET TISZTA ÉS SZÁRAZ TERÜLETEN KELL TÁROLNI ÉS NEM SZABAD KITENNI ESŐ VAGY NEDVESSÉG HATÁSÁNAK.

5. FEJEZET A KÉSZÜLÉK ROBBANTOTT RAJZA

5.1 Műszaki adatok

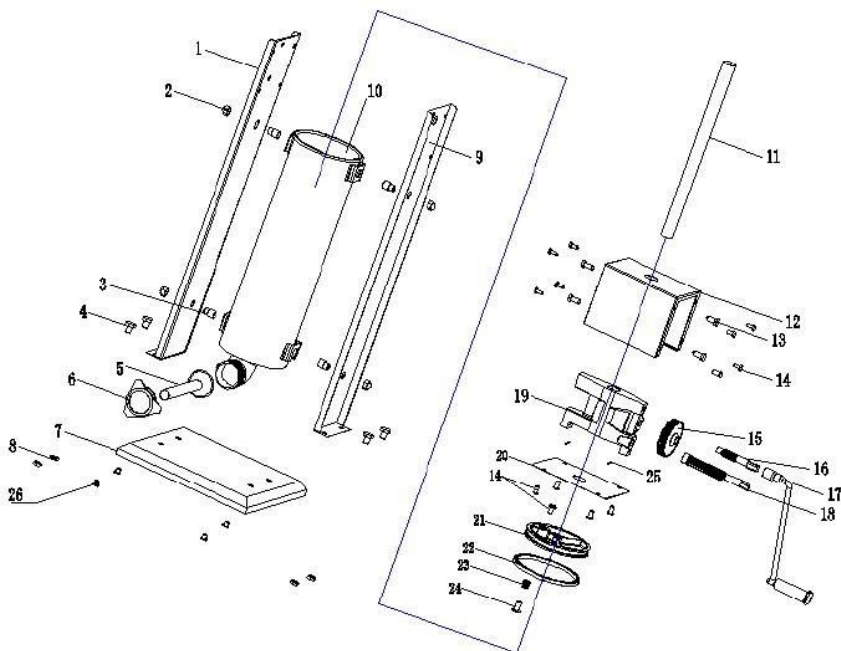
Cikk	Modell	Név	Úrtartalom(font)		Henger(Átmérő)mm	Súly(kg)	Méret(mm)
812000	SV-3	Teljesen rozsdamentes acélból készült kolbásztöltő - függőleges	3	7	φ140*200	11	300*340*570
812001	SV-5		5	11	φ140*320	12	300*340*690
812002	SV-7		7	15	φ140*460	13	300*340*830
812010	SV-10		10	20	φ219*270	14	300*330*580
812011	SV-12		12	25	φ219*320	15	370*300*630
812012	SV-15		15	30	φ219*400	17	370*330*710
812003	CV-3	Festett kolbásztöltő - függőleges	3	7	φ140*200	11	300*340*570
812004	CV-5		5	11	φ140*320	12	300*340*690
812005	CV-7		7	15	φ140*460	13	300*340*830
812013	CV-10		10	20	φ219*270	14	300*300*580
812014	CV-12		12	15	φ219*320	15	370*330*630
812015	CV-15		15	30	φ219*400	17	370*300*710
813000	SH-3	Teljesen rozsdamentes acélból készült kolbásztöltő - vízszintes	3	7	φ140*200	11	300*340*570
813001	SH-5		5	11	φ140*320	12	300*340*690
813002	SH-7		7	15	φ140*460	13	300*340*830
813003	CH-3	Festett kolbásztöltő - vízszintes	3	7	φ140*200	11	300*340*570
813004	CH-5		5	11	φ140*320	12	300*340*690
813005	CH-7		7	15	φ140*460	13	300*340*830
812007	ST-V3	Festett, menetes rudas kolbásztöltő - függőleges	3	7	φ140*200	6	230*310*500
813008	ST-V5		5	11	φ140*320	7.5	230*240*590
813009	ST-V7		7	15	φ140*460	9	230*210*730
813010	ST-V10		10	2.2	φ219*270	10	

5.2 Állvány kolbásztöltő - vízszintes diagram



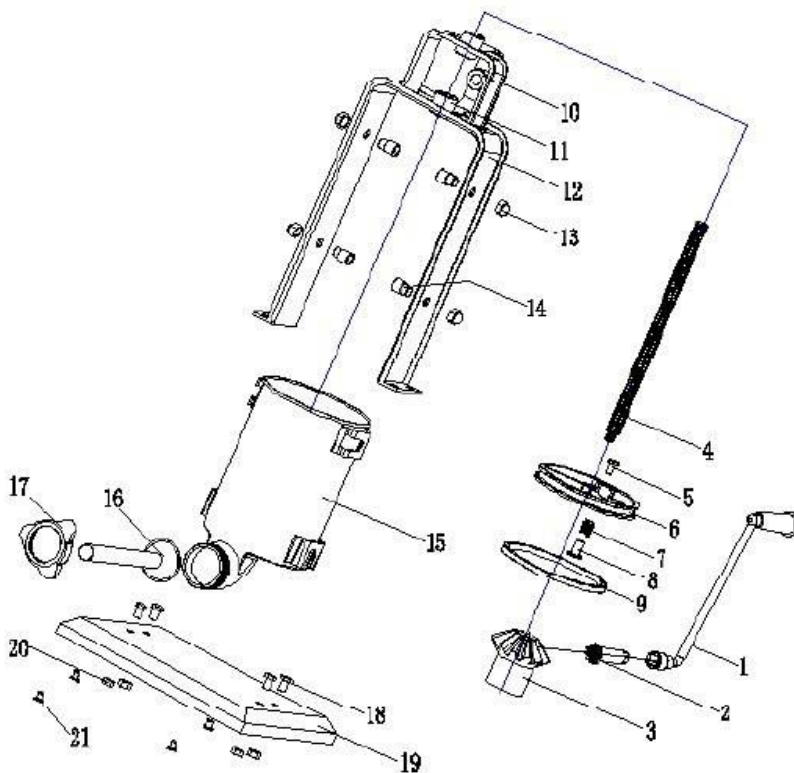
SN	Név	Mennyiség	SN	Név	Mennyiség
1	S/S polc	1	13	Kurbli	1
2	Gumi alátét	4	14	S/S csavar	1
3	Belső hatszögletű csavar	4	15	Fogaskerék alap	1
4	Kalapos anya	4	16	Állvány	1
5	S/S henger	1	17	Tömítés	1
6	Fúvóka	4	18	S/S csavar	1
7	Pillangó anya (záró anya)	1	19	Dugattyú	1
8	Sebességváltó fedél	1	20	Rugó	1
9	Belső hatszögletű csavar	4	21	Kivezető tű	1
10	Fogaskerék	1	22	Rúd	1
11	Fogaskerék nyél kicsi	1	23	Anyá	2
12	Fogaskerék nyél nagy	1			

5.3 Állvány kolbásztöltő - függőleges diagram



SN	Név	Mennyiség	SN	Név	Mennyiség
1	Baloldali polc	1	14	S/S csavar	8
2	Anya	4	15	Fogaskerék	1
3	Belső hatszögletű csavar	4	16	Fogaskerék nyél kicsi	1
4	S/S hatszögletű anya	4	17	Kurbli	1
5	Fúvóka	1	18	Fogaskerék nyél nagy	1
6	Pillangó anya(záró anya)	1	19	Fogaskerék alap	1
7	Alsó alap	1	20	Alsó fedél	1
8	S/S hatszögletű csavar	4	21	Dugattyú	1
9	Jobboldali polc	1	22	Tömítés	1
10	S/S henger	1	23	Rugó	1
11	Állvány	1	24	Kivezető tű	1
12	Fogaskerék fedél	1	25	Rugó köralakú tűje	2
13	Csavar	13	26	Gumi alap	4

5.4 Menetes rudas kolbásztöltő – függőleges diagram



SN	Név	Mennyiség	SN	Név	Mennyiség
1	Kurbli	1	12	Tartó keret	1
2	Esernyő fogaskerék kicsi	1	13	Anya	4
3	Esernyő fogaskerék nagy	1	14	S/S belső hatszögletű csavar	4
4	Menetes rúd	1	15	S/S henger	1
5	S/S anya	1	16	Fűvóka	4
6	Dugattyú	1	17	Pillangó anya(záró anya)	1
7	Rugó	1	18	S/S belső hatszögletű csavar	4
8	Kivezető tű	1	19	Alap	1
9	Tömítés	1	20	Belső hatszögletű csavar	4
10	Csapágy persely A	1	21	Gumi alap	4
11	Csapágy persely C	1			

A MŰSZAKI ADATOK ELŐZETES BEJELENTÉS NÉLKÜL MEGVÁLTOZTATHATÓK