HURAKAN

Инструкция

Шприц колбасный

Модель: HKN-ISV2, HKN-ISV3, HKN-ISV5, HKN-ISV7, HKN-ISV10, HKN-ISV15



Оглавление

1. Технические характеристики 3

2. Сведения о гарантии 3

3. Монтаж и подготовка к работе 4

4. Техника безопасности 4

5. Порядок работы 5

6. Обслуживание и уход 6

7. Техническое обслуживание и ремонт 6

8. Транспортировка и хранение. Утилизация 6

1. Технические характеристики

Модель	Вместимость, Л	Размеры, мм	Масса, кг
HKN-ISV2	2	500x280x238	6
HKN-ISV3	3	550x330x305	11
HKN-ISV5	5	670x330x305	12
HKN-ISV7	7	820x330x305	13
HKN-ISV10	10	670x450x350	20
HKN-ISV15	15	800x450x350	22

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

2. Сведения о гарантии

Аппарат имеет производственно-техническое назначение, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использован только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Беларусь, Казахстан). Покупатель / Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание аппарата квалифицированным техническим персоналом.
Срок гарантии следует уточнять у Продавца, но не менее 6 месяцев с момента его продажи по товарной накладной при условии соблюдения пользователем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящей инструкцией.
Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.
При обнаружении производственных дефектов аппарата следует обратиться в компанию, осуществившую продажу аппарата.

Гарантия не распространяется:
• на периодическое обслуживание, наладку и настройку;
• на ремонт или замену частей в связи с их износом;
• на любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата, указанной в настоящей инструкции;
• на неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием аппарата не по назначению или не в соответствии с инструкцией по эксплуатации;
• на неисправности, связанные с несвоевременной чисткой аппарата, недостаточной квалификацией обслуживающего персонала или некорректным технологическим процессом;
• на неисправности, связанные механическими повреждениями при неправильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, жидкости, дыма или пара, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети, неправильным подключением устройств электрозащиты аппарата;
• на неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации;
• на неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;
• на неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованные для данного изделия.

3. Монтаж и подготовка к работе

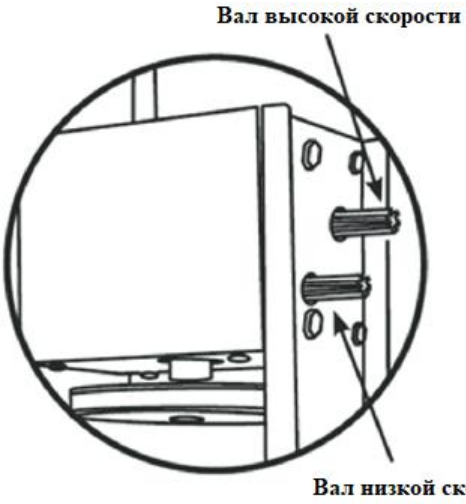
• **Внимание! Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным техническим персоналом.**
• После хранения аппарата в холодном помещении или перевозке в зимних условиях перед началом использования дайте аппарату прогреться при комнатной температуре в течении 2-3 часов в распакованном виде.
• При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
• Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы.
• Перед первым использованием очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».
• Аппарат устанавливается на устойчивом нескользящем горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн, рукомойников, а также теплового оборудования (печи, плиты).
• Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящей инструкцией и не прошедший инструктажа по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.
• Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

4. Техника безопасности

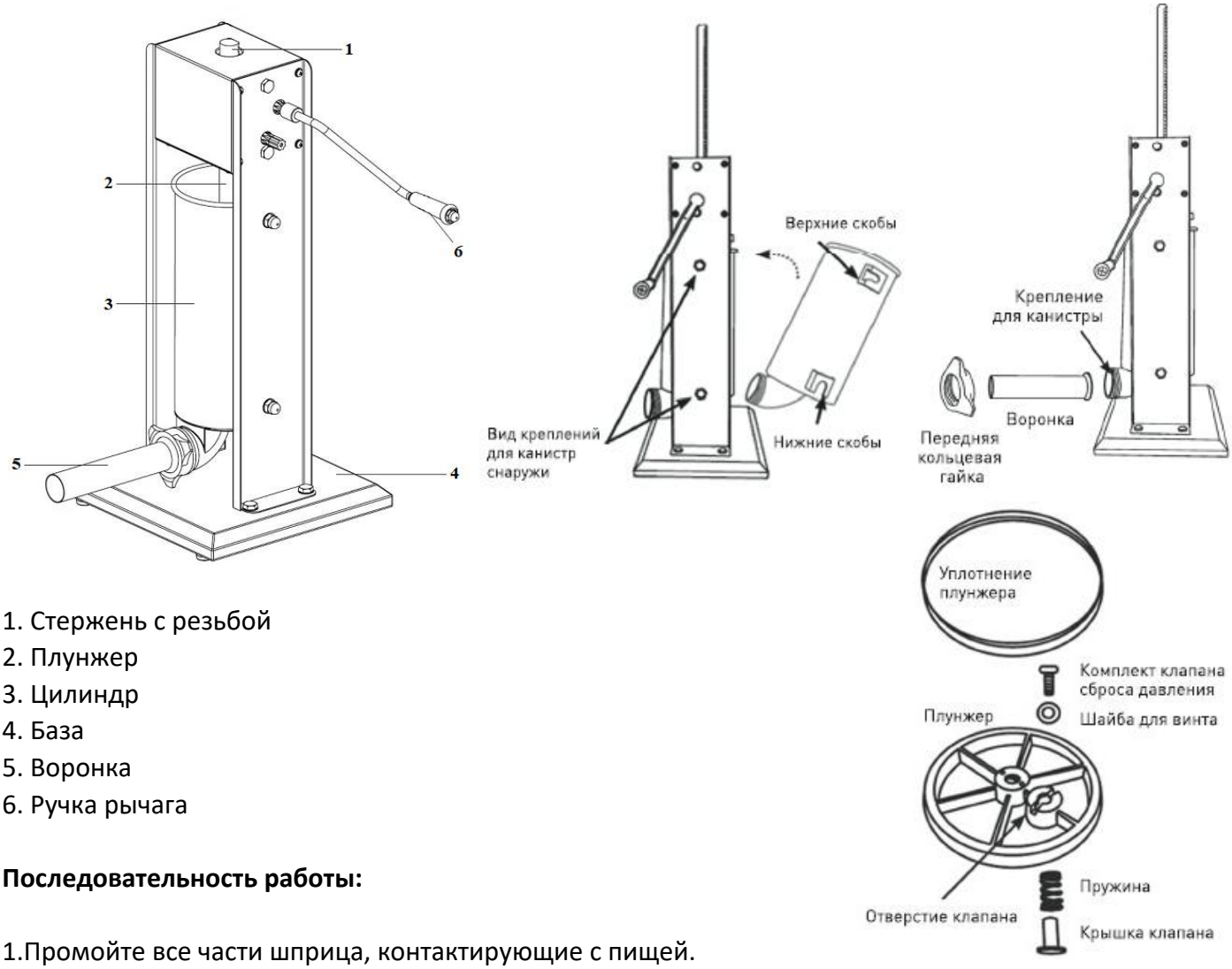
• **Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности**.
• При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности и пожарной безопасности в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.
• Согласно гигиеническим нормам, при работе с оборудованием волосы необходимо убрать назад (рекомендуется использовать защитный головной убор), а также снимать любые потенциально опасные предметы одежды и украшения (свободная одежда, шарфы, шейные платки, галстуки, ожерелья, браслеты, кольца и т.д.).
• Не допускается перегружать аппарат.
• Храните аппарат в недоступном для детей месте.
• Не размещайте посторонние предметы в цилиндре для фарша.
• При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45°C, влажность не должна превышать 85%.
• Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды, а также помещать его в воду. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования.
• Не передвигайте аппарат во время его работы.
• Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

Эксплуатация запрещена:
• при некорректной работе аппарата;
• при повреждении или падении.

5. Порядок работы



• Аппарат предназначен для изготовления колбас на предприятиях питания и фабриках-кухнях.
• Аппарат имеет 2 скорости хода поршня для более мощного выдавливания и быстрого возврата. Изменение скорости вращение достигается путем установки ручки рычага на соответствующий вал.
• Каждый раз перед загрузкой мясной смеси наносите пищевую смазку на внутреннюю поверхность цилиндра и уплотнение плунжера. Пищевая смазка не входит в комплект поставки.
• В состав мясной смеси для колбас не должны входить твердые компоненты (такие как кости, хрящи).
• Загружаемая мясная смесь должна не должна быть замороженной/содержащей замороженные компоненты.
• При температуре ниже +15°C уплотнение плунжера может стать жёстким. В этом случае не вымачивайте уплотнение в горячей воде, достаточно нанести смазку на уплотнение.



1. Стержень с резьбой
2. Плунжер
3. Цилиндр
4. База
5. Воронка
6. Ручка рычага

Последовательность работы:

1.Промойте все части шприца, контактирующие с пищей.
2. Установите воронку нужного диаметра.
3. Вставьте ручку и проверните ее, чтобы вытянуть поршень из шприца.
4. Извлеките освободившийся цилиндр шприца из устройства и наполните его фаршем.
5. Установите цилиндр обратно, проверните ручку, чтобы опустить поршень.
6. Прокручивая ручку, постепенно выдавливайте фарш через выходную трубку.

6. Обслуживание и уход

• Очистку аппарата необходимо производить после каждого использования.
• Для очистки корпуса используйте влажную губку или ветошь.
• Для очистки цилиндра, плунжера и воронки используйте губку или ветошь, смоченные в растворе воды и мягкого моющего средства.
• Тщательно очищайте клапан сбора давления на плунжере после каждого использования.
• После очистки тщательно высушите всё детали аппарата.
• Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

7. Техническое обслуживание и ремонт

ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ, С ПРИВЛЕЧЕНИЕМ КВАЛИФИЦИРОВАННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА.

Техническое обслуживание аппарата должно проходить в соответствии с нормативными документами страны, где используется данный аппарат. Представленный в данной инструкции перечень работ носит рекомендательный характер.

При техническом обслуживании проделайте следующие работы:
• Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
• Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
• Произведите визуальную проверку состояния аппарата.
• Выполните протяжку облицовок, крепежных элементов, подвижных узлов аппарата, а также произведите смазку шестерен редуктора смазкой, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами.

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом.
В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обратиться в сервисную службу.
Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.
С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

8. Транспортировка и хранение. Утилизация

• Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
• При погрузке и транспортировании аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
• Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
• После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.
• Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
• Не допускайте тряски аппарата.

• Не храните аппарат в перевернутом виде.

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию. Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.