



HURAKAN

RAPID SAUSAGE FILLER HURAKAN HKN-ISA15, HKN-ISA26, HKN-ISA35



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	4
ENGLISH	EN	6
ESPAÑOL	ES	8
FRANÇAIS	FR	10
ITALIANO	IT	12
LATYŠŠKI	LV	14
LIETUVIŠKAS	LT	16
POLSKI	PL	18
РУССКИЙ	RU	20



EINLEITUNG

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN!

Sie haben ein Profi-Gerät erworben. Vor Sie beginnen, mit dem Gerät zu arbeiten, lesen Sie dieses Datenblatt unbedingt durch. Bewahren Sie es für die gesamte Lebensdauer des Geräts auf.

Denken Sie daran, dass Sie durch Befolgen aller Anweisungen dieses Datenblatts die Lebensdauer des Geräts verlängern und Verletzungen des Personals vermeiden können.

Wir hoffen, dass unsere Empfehlungen Ihre Arbeit mit dem Gerät so weit wie möglich erleichtern.

VERWENDUNGSZWECK

Dieses Gerät ist für den Einsatz in der Gastronomie bestimmt und wird für die Bildung von Wurstwaren mit Hilfe von vorgefertigtem Hackfleisch verwendet.

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine Stromquelle mit den erforderlichen Parametern angeschlossen wird. Vergessen Sie nicht, das Gerät zu erden!
2. Legen Sie das vorbereitete Hackfleisch in den Zylinder der Spritze und schließen Sie den Deckel.
3. Drehen Sie den Schalter am Bedienfeld im Uhrzeigersinn. Danach betätigen Sie den Fußschalter, um die Hackfleischzufuhr über den Aufsatz zu regeln.
4. Drehen Sie den Schalter am Bedienfeld gegen den Uhrzeigersinn und drücken Sie den Fußschalter, um den Kolben (Schieber) in die Ausgangsposition (auf den Boden des Zylinders) zurückfahren zu lassen.

PFLEGE UND WARTUNG

1. Vergessen Sie nicht, vor oder nach der Verwendung des Geräts Zylinder, Deckel, Kolben und Aufsatz zu reinigen.
2. Entfernen Sie niemals die Hydraulikelemente.
3. Es ist verboten, das Gerät unter fließendem Wasser zu waschen.
4. Wischen Sie das Gerät nach der Reinigung mit einem weichen Lappen oder einem trockenen Tuch ab.

TECHNISCHE DATEN

Modell	Volumen	Spannung	Leistung	Leistungsfähigkeit	Gewicht	Abmessungen, mm
HKN-ISA15	15 l	~ 230V	0.75 kW	300 kg/h	120 kg	600x400x1240
HKN-ISA26	26 l		1.1 kW	400 kg/h	160 kg	640x485x1240
HKN-ISA35	35 l		1.1 kW	600 kg/h	180 kg	735x560x1240

SISSEJUHATUS

LUGUPEETUD HÄRRASED!

Olete soetanud professionaalse seadme. Enne töö alustamist tutvuge tingimata käesoleva passiga ning hoidke see alles kogu kasutusaja vältel.

Pidage meeles, et täites kõiki käesolevas passis toodud juhiseid, pikendate seadme tööiga ja väldite teenindavate töötajate vigastusi.

Loodame, et meie soovitusel muudavad teie töö seadmega võimalikult lihtsaks.

OTSTARVE

See seade on mõeldud ühiskondlikes toitlustusettevõtetes tarvitamiseks ja seda kasutatakse vorstitoodete valmistamiseks ettevalmistatud hakkliha abil.

KASUTUSJUHISED

1. Veenduge, et seade on ühendatud vajalike omadustega elektritoiteallikaga. Ärge unustage seadmeid maandada!
2. Asetage ettevalmistatud hakkliha süstlasse ja sulgege kaas.
3. Pöörake juhtpaneelil asuvat lülitit päripäeva. Järgmisena seadke läbi otsaku toimuvat hakkliha etteannet jalglüliti vajutamise teel.
4. Pöörake juhtpaneelil asuvat lülitit vastupäeva ja viige jalglüliti vajutamise teel kolb (tõukur) tagasi algasendisse (silindri põhja).

HOOLDUS JA KORRASHOID

1. Ärge unustage puhastada seadme silindrit, kaant, kolbi ja otsakuid enne või pärast seadme kasutamist.
2. Mitte mingil juhul ärge eemaldage hüdraulikaosi.
3. Seadet on keelatud pesta voolava vee all.
4. Pärast puhastamist pühkige seadet kuiva pehme lapiga või salvrätiga.

TEHNILISED ANDMED

Mudel	Maht	Pinge	Võimsus	Jõudlus	Mass	Mõõtmed, mm
HKN-ISA15	15 l	~ 230 V	0,75 kW	300 kg/t	120 kg	600x400x1240
HKN-ISA26	26 l		1,1 kW	400 kg/t	160 kg	640x485x1240
HKN-ISA35	35 l		1,1 kW	600 kg/t	180 kg	735x560x1240

INTRODUCTION

DEAR CUSTOMER,

You have purchased a piece of professional equipment. Prior to commencing operation, you should read and understand this Datasheet and keep it safe for the entire service life of the equipment.

Please keep in mind that observing the instructions in this Datasheet extends the service life of the equipment and prevents injury of operating personnel.

We hope our recommendations will facilitate the operation of the equipment as much as possible.

USE OF THE PRODUCT

This equipment is designed for use at public catering facilities and is used for making sausage products with prepared minced meat.

OPERATING INSTRUCTION

1. Make sure that the equipment is connected to a power source with the appropriate specifications. Do not forget to earth the equipment!
2. Put the prepared minced meat inside the cylinder of the filler and close the lid.
3. Turn the switch on the control panel clockwise. Then, press the footswitch to adjust the feeding of minced meat through the nozzle.
4. Turn back the switch on the control panel, counterclockwise, and pressing the footswitch to return the piston (pusher) to its original position (at the bottom of the cylinder).

SERVICE AND MAINTENANCE

1. Before or after using the equipment, be sure to clean its cylinder, lid, piston, and nozzle.
2. Never remove the hydraulic elements.
3. Do not wash the equipment under running water.
4. After cleaning, wipe the equipment with a dry soft cloth or a wipe.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Volume	Voltage	Power	Capacity	Weight	Dimensions, mm
HKN-ISA15	15 l	~ 230V	0.75kW	300kg/h	120kg	600x400x1240
HKN-ISA26	26l		1.1kW	400kg/h	160kg	640x485x1240
HKN-ISA35	35l		1.1kW	600kg/h	180kg	735x560x1240

INTRODUCCIÓN

¡ESTIMADOS CLIENTES!

Han adquirido un equipo profesional. Antes de operarlo, asegúrese de leer la ficha técnica y consérvela durante todo el periodo de vida útil del equipo.

Recuerde que al seguir las instrucciones de esta ficha técnica estará prolongando la vida útil del equipo y se evitarán lesiones al personal de mantenimiento.

Esperamos que nuestras recomendaciones faciliten la operación del equipo.

DESIGNACIÓN

Este equipo está diseñado para su uso en empresas gastronómicas y se utiliza para la formación de embutidos con la ayuda de picadillo preparado.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Asegúrese de que el equipo esté conectado a una fuente de alimentación que cumpla con las especificaciones correctas. ¡No olvide conectar el equipo a tierra!
2. Coloque el picadillo preparado dentro del cilindro de la jeringa y cierre la tapa.
3. Mueva el interruptor en el panel de control en el sentido de las agujas del reloj. A continuación, presionando el interruptor de pedal, ajuste la entrada del picadillo a través de la boquilla.
4. Vuelva a colocar el interruptor en el panel de control, en sentido contrario a las agujas del reloj y, presionando el interruptor de pie, vuelva a colocar el pistón (empujador) en su posición original (en el fondo del cilindro).

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Antes o después de usar el equipo, asegúrese de limpiar el cilindro, la tapa, el pistón y la boquilla.
2. Bajo ninguna circunstancia retire los elementos hidráulicos.
3. Está prohibido lavar el equipo bajo el chorro de agua corriente.
4. Después de la limpieza, seque el equipo con un paño suave y seco o una servilleta.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Volumen	Voltaje	Potencia	Rendimiento	Peso	Dimensiones, mm
HKN-ISA15	15 l	~ 230V	0.75 kW	300 kg/h	120 kg	600x40x1240
HKN-ISA26	26 l		1.1 kW	400 kg/h	160 kg	600x485x1240
HKN-ISA35	35 l		1.1 kW	600 kg/h	180 kg	735x560x1240

INTRODUCTION

MESDAMES ET MESSIEURS,

Vous avez acheté un équipement professionnel. Avant de commencer à travailler avec cet appareil, veuillez vous familiariser avec cette notice et conservez-la pendant toute la durée d'utilisation.

Rappelez-vous qu'en suivant toutes les instructions données dans le présent manuel, vous prolongerez la durée d'exploitation de l'équipement et éviterez des blessures au personnel d'entretien.

Nous espérons que nos recommandations faciliteront au maximum votre travail avec l'appareil.

UTILISATION

Cet appareil est destiné à être utilisé dans les entreprises de restauration pour former des charcuteries en utilisant de la viande hachée préparée.

NOTICE D'UTILISATION

1. Vérifiez que l'appareil est branché sur une source d'alimentation avec les caractéristiques recommandées. N'oubliez pas de mettre l'équipement à la terre !
2. Déposez la viande hachée préparée à l'intérieur du cylindre du poussoir et fermez le couvercle.
3. Tournez le commutateur sur le panneau de commande dans le sens horaire. Puis, en appuyant sur le commutateur à pied, réglez l'amenée de la viande hachée à travers la buse.
4. Remplacez le commutateur sur le panneau de commande dans sa position initiale en le tournant dans le sens antihoraire, puis, en appuyant sur le commutateur à pied, faites revenir le piston (le poussoir) à sa position d'origine (au bas du cylindre).

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

1. Avant ou après l'utilisation de l'équipement, n'oubliez pas de nettoyer le cylindre, le couvercle, le piston et la buse.
2. Ne démontez jamais les éléments hydrauliques.
3. Il est interdit de laver l'appareil à l'eau courante.
4. Après le nettoyage, essuyez l'appareil avec une serviette ou un chiffon doux et sec.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Volume	Tension	Puissance	Productivité	Poids	Dimensions, mm
HKN-ISA15	15 l	~ 230V	0.75 kW	300 kg/h	120 kg	600x400x1240
HKN-ISA26	26 l		1.1 kW	400 kg/h	160 kg	640x485x1240
HKN-ISA35	35 l		1.1 kW	600 kg/h	180 kg	735x560x1240

INTRODUZIONE

GENTILI CLIENTI,

Avete acquistato un apparecchio professionale. Prima di iniziare a utilizzarlo, assicuratevi di leggere questa scheda tecnica e di conservarla per tutta la durata del suo impiego.

Ricordate che seguendo tutte le istruzioni fornite in questa scheda tecnica, prolungherete la durata dell'apparecchio ed eviterete infortuni al personale di manutenzione.

Ci auguriamo che i nostri consigli vi facilitino l'uso dell'apparecchio.

FUNZIONE

Questo apparecchio è destinato all'uso in esercizi di ristorazione pubblica e viene utilizzato per formazione di insaccati utilizzando carne macinata preparata.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Assicurarci che l'apparecchio sia collegato a una fonte di alimentazione con le specifiche corrette. Ricordarsi di collegare a terra l'apparecchio!
2. Mettere il ripieno preparato all'interno del cilindro della siringa e chiudere il coperchio.
3. Girare l'interruttore sul pannello di controllo in senso orario. Quindi, premendo l'interruttore a pedale, regolare l'alimentazione della carne macinata attraverso l'ugello.
4. Girare indietro l'interruttore sul pannello di controllo, in senso antiorario e, premendo l'interruttore a pedale, riportare il pistone (spintore) nella posizione originale (sul fondo del cilindro).

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Assicurarci di pulire il cilindro, il coperchio, il pistone e l'ugello prima o dopo l'uso dell'apparecchio.
2. Non rimuovere mai i componenti idraulici.
3. Non lavare l'attrezzatura sotto l'acqua corrente.
4. Dopo la pulizia, strofinare l'apparecchio con un panno morbido asciutto o una salvietta.

DATI TECNICI

Modello	Volume	Alimentazione	Potenza	Capacità produttiva	Peso	Dimensioni, mm
HKN-ISA15	15 l	~ 230V	0,75 KW	300 kg/h	120 kg	600x400x1240
HKN-ISA26	26 l		1,1 KW	400 kg/h	160 kg	640x485x1240
HKN-ISA35	35 l		1,1 KW	600 kg/h	180 kg	735x560x1240

IEVADS

CIEŅĪTAIS PIRCĒJ!

Jūs iegādājāties profesionālo iekārtu. Pirms tās ekspluatācijas uzsākšanas noteikti iepazīstieties ar šīs pases saturu un saglabājiet to visu ekspluatācijas laiku.

Atcerieties, ka, izpildot visus šajā pasē sniegtos norādījumus, jūs pagarināsiet iekārtas ekspluatācijas laiku un nepieļausiet apkalpojošā personāla traumēšanu.

Mēs ceram, ka mūsu ieteikumi maksimāli atvieglos iekārtas ekspluatāciju.

PAREDZĒTAIS LIETOJUMS

Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos un tiek lietota desas izstrādājumu pagatavošanai, izmantojot pagatavotu malto gaļu.

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

1. Pārlicinieties, ka iekārta tiek pieslēgta barošanas avotam ar nepieciešamajiem raksturlielumiem. Neaizmirstiet iezemēt iekārtu!
2. Pagatavotu malto gaļu ielieciet špicē un aizveriet vāciņu.
3. Slēdzi uz vadības paneļa pārslēdziet pulksteņrādītāja kustības virzienā. Pēc tam, nospiežot kājas slēdzi, regulējiet maltās gaļas padevi caur uzgali.
4. Slēdzi uz vadības paneļa pārslēdziet atpakaļ pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam un, nospiežot kājas slēdzi, atgrieziet virzuli (stūmēju) sākotnējā stāvoklī (cilindra dibenā).

APKALPOŠANA UN APKOPE

1. Pirms vai pēc iekārtas izmantošanas veiciet tā cilindra, vāciņa, virzuļa un uzgaļa tīrīšanu.
2. Nekādā gadījumā nenoņemiet hidrauliskos elementus.
3. Aizliegts mazgāt iekārtu tekoša ūdens strūklā.
4. Pēc tīrīšanas noslaukiet iekārtu ar sausu, mīkstu drānu vai salveti.

TEHNISKIE RAKSTURLIELUMI

Modelis	Tilpums	Spriegums	Jauda	Ražīgums	Masa	Izmēri, mm
HKN-ISA15	15 l	~ 230 V	0,75 kW	300 kg/h	120 kg	600x400x1240
HKN-ISA26	26 l		1,1 kW	400 kg/h	160 kg	640x485x1240
HKN-ISA35	35 l		1,1 kW	600 kg/h	180 kg	735x560x1240

ĮVADAS

GERBIAMI PONAI!

Jūs įsigijote profesionalią įrangą. Prieš pradėdami ją naudoti, būtinai perskaitykite šią instrukciją ir saugokite ją visą naudojimo laiką.

Atminkite, kad, laikydamiesi visų šioje instrukcijoje patektų nurodymų, Jūs prailginsite įrangos tarnavimo laiką ir išvengsite aptarnaujančių darbuotojų sužalojimo.

Mes tikimės, kad mūsų rekomendacijos maksimaliai palengvins darbą su įrenginiu.

PASKIRTIS

Ši įranga skirta naudoti viešojo maitinimo įstaigose dešrelėms gaminti iš paruoštos maltos mėsos.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

1. Įsitikinkite, kad įranga yra prijungta prie tinkamų parametrų maitinimo šaltinio. Nepamirškite įžeminti įrangos!
2. Įdėkite paruoštą maltą mėsą į švirkšto cilindrą ir uždarykite dangtį.
3. Pasukite jungiklį valdymo skydelyje pagal laikrodžio rodyklę. Tada paspausdami koją valdomą jungiklį, reguliuokite maltos mėsos tiekimą per antgalį.
4. Pasukite jungiklį valdymo skydelyje atgal prieš laikrodžio rodyklę, paspausdami koją valdomą jungiklį grąžinkite stūmoklį į pradinę padėtį (į cilindro dugną).

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Nepamirškite išvalyti cilindro, dangčio, stūmoklio ir antgalio prieš arba po įrangos naudojimo.
2. Niekada neišimkite hidraulinių elementų.
3. Draudžiama plauti įrangą po tekančiu vandeniu.
4. Išvalę, nušluostykite įrangą sausa minkšta šluoste ar servetėle.

TECHNINIAI PARAMETRAI

Modelis	Talpa	Įtampa	Galia	Našumas	Svoris	Matmenys, mm
HKN-ISA15	15 l	~ 230V	0,75 kW	300 kg/val.	120 kg	600x400x1240
HKN-ISA26	26 l		1.1 kW	400 kg/val.	160 kg	640x485x1240
HKN-ISA35	35 l		1.1 kW	600 kg/val.	180 kg	735x560x1240

WPROWADZENIE

SZANOWNI PAŃSTWO!

Nabyliście sprzęt profesjonalny. Zanim przystąpimy do pracy z nim, koniecznie zapoznajmy się z aktualną Kartą techniczną i zachowajmy go przez cały okres eksploatacji.

Trzeba pamiętać, że stosując się do zaleceń zawartych w niniejszej Karcie technicznej, maksymalnie wydłużamy okres eksploatacji urządzenia i unikamy obrażeń personelu.

Mamy nadzieję, że nasze rekomendacje maksymalnie ułatwią Ci pracę z urządzeniem.

PRZEZNACZENIE

Ten sprzęt jest przeznaczony do użytku w przedsiębiorstwach gastronomicznych i służy do formowania wędlin i kiełbas z użyciem przygotowanego mięsa mielonego.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

1. Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy upewnić się o spełnieniu warunków wymaganych. Nie zapomnij o uziemieniu sprzętu!
2. Włóż przygotowane mięso mielone do cylindra strzykawki i zamknij pokrywę.
3. Przesuń przełącznik na panelu sterowania zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Następnie, naciskając przełącznik nożny, wyreguluj podawanie mięsa mielonego przez dyszę.
4. Przesuń przełącznik na panelu sterowania z powrotem, w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, i naciskając przełącznik nożny, przywróć tłok (popychacz) do pierwotnego położenia (na dno cylindra).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed lub po użyciu urządzenia nie zapomnij wyczyścić cylindra, pokrywę, tłok i dyszę.
2. W żadnym wypadku nie należy usuwać elementów hydraulicznych.
3. Nie wolno przemywać urządzenie strumieniem bieżącej wody.
4. Po wyczyszczeniu wytrzyj urządzenie suchą, miękką szmatką lub ściereczką.

PARAMETRY TECHNICZNE

Model	Pojemność	Napięcie	Moc	Wydajność	Waga	Wymiary, mm
HKN-ISA15	15 l	~ 230V	0.75 kW	300 kg/h	120 kg	600x400x1240
HKN-ISA26	26 l		1.1 kW	400 kg/h	160 kg	640x485x1240
HKN-ISA35	35 l		1.1 kW	600 kg/h	180 kg	735x560x1240

ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травмирования обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для формирования колбасных изделий с помощью подготовленного фарша.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Убедитесь, что оборудование подключается к источнику электропитания с необходимыми характеристиками. Не забудьте оборудование заземлить!
2. Положите подготовленный фарш внутрь цилиндра шприца и закройте крышку.
3. Переведите переключатель на панели управления по часовой стрелке. Далее, нажимая на ножной переключатель, регулируйте подачу фарша через насадку.
4. Переведите переключатель на панели управления обратно, против часовой стрелки и, нажав на ножной переключатель, верните поршень (толкатель) в исходное положение (на дно цилиндра).

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. До или после использования оборудования не забудьте произвести очистку его цилиндра, крышки, поршня и насадки.
2. Ни в коем случае не снимайте гидравлические элементы.
3. Запрещено мыть оборудование под струей проточной воды.
4. После очистки протрите оборудование сухой мягкой тряпкой или салфеткой.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИКИ

Модель	Объем	Напряжение	Мощность	Производи- тельность	Масса	Размеры, мм
HKН-ISA15	15 л	~ 230В	0.75кВт	300 кг/ч	120 кг	600х400х1240
HKН-ISA26	26 л		1.1кВт	400 кг/ч	160 кг	640х485х1240
HKН-ISA35	35 л		1.1кВт	600 кг/ч	180 кг	735х560х1240