

# SAUSAGE FILLING MACHINE

## NADZIEWARKA DO KIEŁBAS



Item: 282090  
282151  
282571  
282588  
282595  
282601  
282618

You should read this user manual carefully before using the appliance

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi



Keep this manual with the appliance.  
Zachowaj instrukcję urządzenia.



For indoor use only.  
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.



EN

## INDEX

1. DESCRIPTION OF THE PRODUCTION PROCESS .....	3
2. IMPORTANT SAFETY REGULATIONS .....	3
3. DEVICE SPECIFICATION .....	4
4. INTENDED USE .....	4
5. OPERATION AND CLEANING.....	7
6. MAINTENANCE AND STORAGE.....	9
7. WARRANTY.....	9
8. DISCARDING & ENVIRONMENT .....	10



Dear Customer,

Thank you for purchasing this HENDI appliance. Please read this manual carefully before connecting the appliance in order to prevent damage due to incorrect use. Read the safety regulations in particular very carefully.

---

## 1. DESCRIPTION OF THE PRODUCTION PROCESS

Our stuffer/filler will help you make delicious sausages. The device, equipped with horizontal and vertical racks, has a new gearing system. It has a two-speed gear reduction drive which releases

the plunger for quick and easy filling. The machine is ideal for sausage makers or restaurants aiming at making delicious sausage stuffings.

---

## 2. IMPORTANT SAFETY REGULATIONS

Incorrect handling and improper use could result in serious device damage or personal injury.

- The appliance must only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Never attempt to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.
- Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- This appliance must not be used by children under any circumstances.



- **Danger of crushing hands!** Be careful when lowering the plunger.

EN



### 3. INTENDED USE

The device is intended for professional use and can be operated only by qualified personnel.

The device is designed only for meat products such as sausage, frankfurters etc. Operating the appliance for any other purpose shall be deemed a misuse of the device. The user shall be solely liable for improper use of the device.

### 4. DEVICE SPECIFICATION

- The stuffer/filler has two-speed stuffing/filling system which is quick and easy to use.
- The cylinder and plunger can be easily removed for filling and cleaning.
- Full stainless steel stuffer/filler comes with 4 different S/S nozzles (nozzle  $\varnothing$ 16/22/32/38 mm) included as standard and with a height of 180 mm each.
- The device is equipped with a hardened steel bearing and gearing system which makes it pressure resistant.
- All parts in direct contact with food meet the SGS food hygiene requirements.

#### 4.1. TECHNICAL DATA

HENDI code	Sausage stuffer/filler type	Capacity (lt.)	Net weight (kg)	Cylinder dimensions (mm)	Overall dimensions (mm)
282571	Vertical	3	11	$\varnothing$ 140, H 200	300x340x(H)570
282588		5	12	$\varnothing$ 140, H 320	300x340x(H)690
282090		7	13	$\varnothing$ 140, (H)460	300x340x(H)830
282151		10	-	$\varnothing$ 219, (H)270	370x320x(H)670
282595	Horizontal	3	11	$\varnothing$ 140, H 200	470x230x(H)240
282601		5	12	$\varnothing$ 140, H 320	590x230x(H)240
282618		7	13	$\varnothing$ 140, (H)460	830x230x(H)240

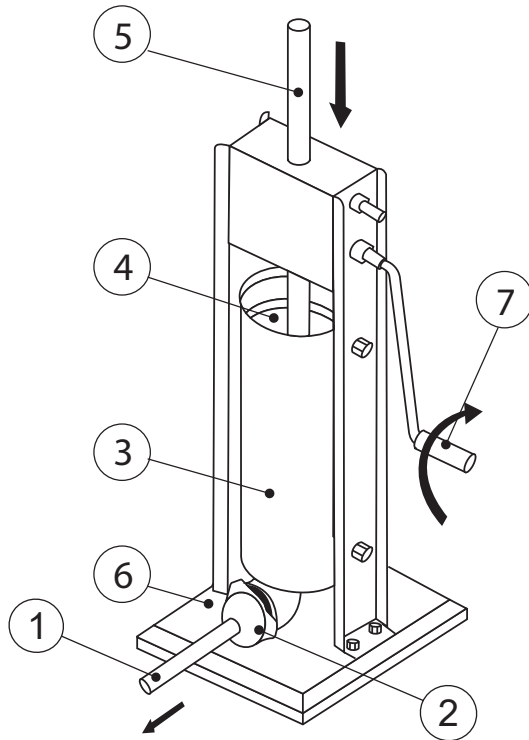
THE MANUFACTURER AND DEALER IS NOT LIABLE FOR ANY INACCURACIES DUE TO PRINTING ERRORS OR TRANSCRIPTION, IN THIS MANUAL. IN LINE WITH OUR POLICY OF CONTINUOUS IMPROVEMENT PRODUCTS, WE RESERVE THE RIGHT TO MAKE MODIFICATION OF THE PRODUCT, PACKAGING AND SPECIFICATIONS CONTAINED IN THE DOCUMENTATION WITHOUT PRIOR NOTICE.



## 4.2. PARTS

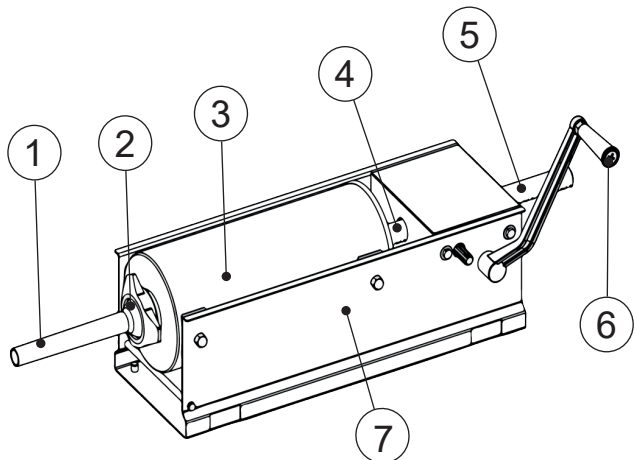
### Sausage stuffer/filer vertical

1	nozzle
2	trefoil nut(locking nut)
3	cylinder
4	plunger
5	threaded rod
6	base
7	crank handle



### Sausage stuffer/filer horizontal

1	nozzle
2	trefoil nut(locking nut)
3	cylinder
4	plunger
5	threaded rod
6	base
7	crank handle

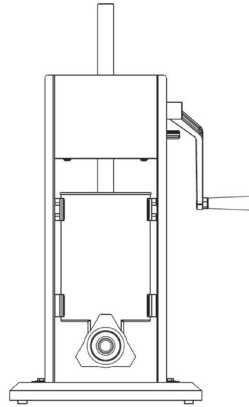


EN

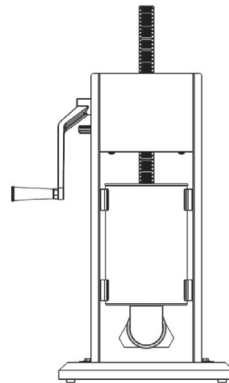


WHILE ASSEMBLING THE MACHINE, DO NOT POSITION THE CYLINDER UPSIDE DOWN

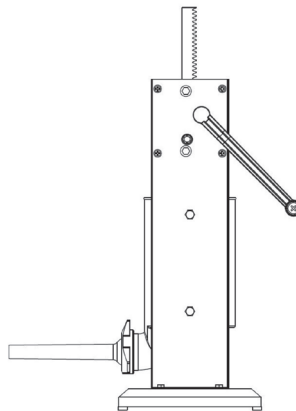
FRONT VIEW



REAR VIEW



SIDE VIEW



EN



## 5. OPERATION AND CLEANING

Improper use may damage the device. For safety reasons, please read these manual carefully before operating the device.

### 5.1. OPERATION

For hygienic purposes please thoroughly clean the device before using it. Clean all parts that have direct contact with food, e.g. cylinder nozzle plunger etc. Use a brush/cloth and suitable detergent approved for use with meat processing equipment. Operate/disassemble the device following the steps below:

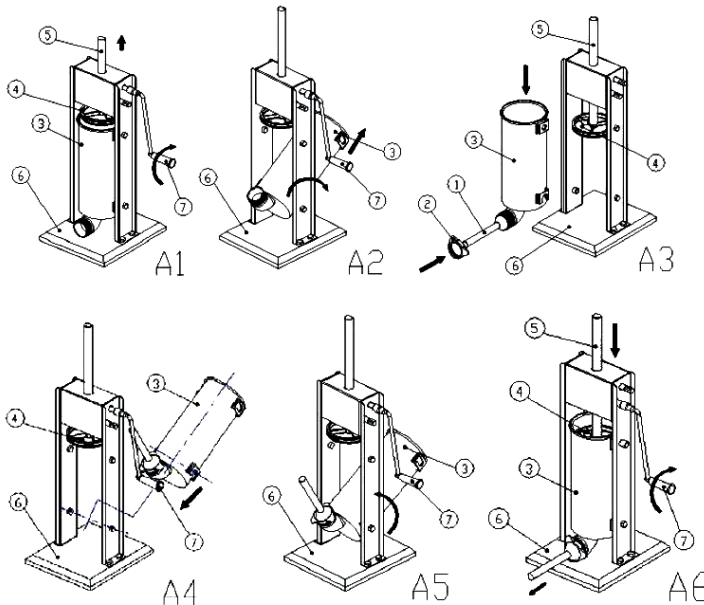
- First fit the crank handle on the on fast speed gear system and rotate it clockwise to lift the plunger. Remove the cylinder for cleaning. Remove the plunger for cleaning.
- Having completed the cleaning, install the plunger in its initial position. Make sure it is properly locked in place. Fit the nozzle on the sausage outlet and screw it tight with a locking nut, while filling the properly installed cylinder with meat. Put sausage casing on the nozzle.

- Last step: Switch the crank handle to low speed and turn it clockwise to lower the plunger. The meat will start to come out of the nozzle and into the casing. Form a sausage.
- After the stuffing is finished, remove as much residue as possible with hot water. You can also clean the appliance with a brush/cloth and suitable detergent approved for use with meat processing equipment.

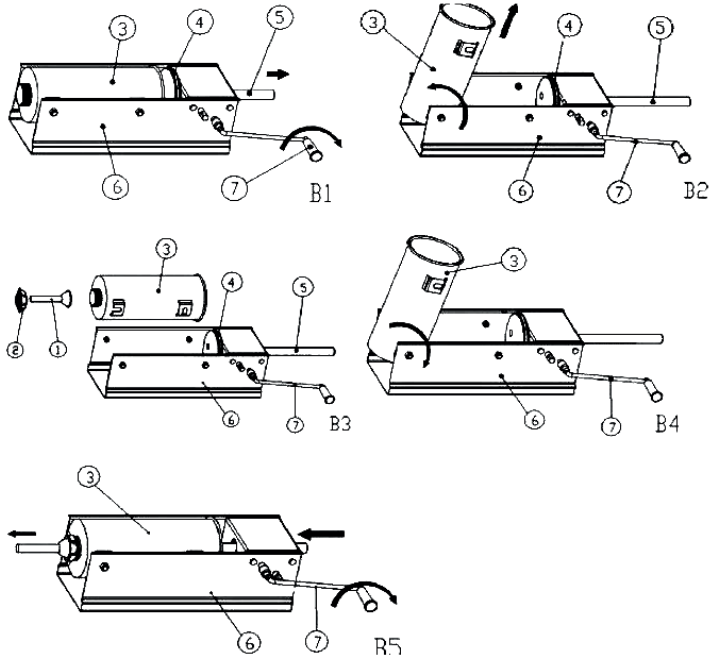
**Note:** This will dissolve and remove any grease, oils and protein that bacteria may feed on. Rinse again with warm clean water to remove the detergent solution, oils, grease and proteins. The product may be dried using compressed air. Before reassembling make sure that all parts are dry.

EN

### OPERATION FOR VERTICAL SAUSAGE STUFFER/FILER



## OPERATION FOR HORIZONTAL SAUSAGE STUFFER/FILER



EN





---

## 6. MAINTENANCE AND STORAGE

### Maintenance

- Please strictly follow the user's manual. It will considerably extend the service life of the device.

### **THE MANUFACTURER SHALL NOT BE LIABLE FOR THE DAMAGE CAUSED BY IMPROPER OPERATION**

- It is recommended to add food grease lubricant

to the rack and gear

- system every six months. In some cases it depends on how much the machine is used.
- It is recommended to replace gaskets every six months, depending on the use.
- Before reassembling make sure that all parts are dry.

### Troubleshooting

When making sausages, the following problems may occur:

- The gasket may become stiff if the ambient temperature drops below 15°C.  
In that case DO NOT use the appliance. Remove the gasket from the plunger, soak it in hot water to soften and then fit on the plunger adding a food grade lubricant. Resume using the device.

Before using the device check if

- the minced meat comes out from the nozzle and into the casing after pressing hard on the plunger. If not, DO NOT press the plunger harder. Check whether or not the outlet or the nozzle is blocked by the meat, if so, remove the meat.

If blockage occurs, check if the degree of mincing is adequate for the selected nozzle.

### STORAGE:

**THIS DEVICE MUST BE STORED IN A CLEAN AND DRY PLACE.  
DO NOT EXPOSE THE DEVICE TO RAIN OR HUMIDITY.**

EN

---

## 7. WARRANTY

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year after purchase will be repaired by free repair or replacement provided the appliance has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If the

appliance is claimed under warranty, state where and when it was purchased and include proof of purchase (e.g. receipt). In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.



## 8 DISCARDING & ENVIRONMENT



When decommissioning the appliance, the product must not be disposed of with other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of your waste equipment by handing it over to a designated collection point. Failure to follow this rule may be penalized in accordance with applicable regulations on waste disposal. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that

protects human health and the environment. For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local waste collection company. The manufacturers and importers do not take responsibility for recycling, treatment and ecological disposal, either directly or through a public system. At the end of the life of the appliance, please dispose of the appliance according to the regulations and guidelines applicable at the time. Throw packing materials like plastic and boxes in the appropriate containers.

EN



**SPIS TREŚCI**

1. WPROWADZENIE DO PRODUKCJI.....	12
2. WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA.....	12
3. PRZEZNACZENIE .....	13
4. CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA .....	13
5. OBSŁUGA I CZYSZCZENIE .....	16
6. KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE.....	18
7. GWARANCJA .....	18
8. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA .....	19

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy HENDI. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

## 1. WPROWADZENIE DO PRODUKCJI

Nasza nadziewarka do kietbas umożliwia produkcję przepysznych kietbasek. Nadziewarka do kietbas z zębatkami poziomymi i pionowymi posiada nowy układ przekładni. Urządzenie jest wyposażone w redukcyjny napęd zębaty z dwoma przed-

kościami, który umożliwia zwalnianie ruchomego trzpienia w celu szybkiego i łatwego napętniania. Jest to idealna maszyna dla producentów kietbas lub restauracji, które chcą przyrządzać przepyszne nadzienia do kietbas.

## 2. WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie należy stosować wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie używać żadnych akcesoriów, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem.
- Nie korzystać z akcesoriów niezalecanych przez producenta. Zastosowanie niezalecanych akcesoriów może stwarzać zagrożenie dla użytkownika oraz prowadzić do uszkodzenia urządzenia. Korzystać wyłącznie z oryginalnych części i akcesoriów.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.
- W żadnym wypadku nie zezwalać na obsługę urządzenia przez dzieci.



- **Niebezpieczeństwo zmiążdżenia dłoni!** Uważaj przy opuszczaniu tłoka.

PL

### 3. PRZEZNACZENIE

Urządzenie przeznaczone jest do użytku profesjonalnego, więc może być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do wyrobów wędliniarskich jak kietbaski, serdelki itp. Każde inne użycie uważa się za niezgodnie z przeznaczeniem. Wszelkie konsekwencje z niewłaściwego użytkownika ponosi wyłącznie użytkownik.

### 4. CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

- Urządzenie jest wyposażone w układ dwóch prędkości napętniania, który jest łatwy i szybki w obsłudze.
- Siłownik oraz ruchomy trzpień można łatwo zdemontować w celu napętnienia i czyszczenia.
- Każde urządzenie jest wyposażone w 4 różne dysze z tworzywa sztucznego (śr. dysz 10/20/30/40 mm), każda o wysokości 180 mm
- Urządzenie jest wyposażone w łożysko oraz układ przekładni ze stali hartowanej, dzięki czemu jest odporne na ciśnienie.
- Wszystkie części mające bezpośrednią styczność z żywnością spełniają wymogi normy higieny żywności SGS
- Urządzenie dostępne w 3 pojemnościach oraz w wersji poziomej lub pionowej

#### 4.1. PARAMETRY TECHNICZNE

PL

Kod HENDI	Typ nadziewarki	Poj. (l)	Waga netto (kg)	Wymiary cylindra (mm)	Wymiary całości (mm)
282571	Pionowa	3	11	Ø 140, H 200	300x340x(H)570
282588		5	12	Ø 140, H 320	300x340x(H)690
282090		7	13	Ø140, (H)460	300x340x(H)830
282151		10	-	Ø219, (H)270	370x320x(H)670
282595	Pozioma	3	11	Ø 140, H 200	470x230x(H)240
282601		5	12	Ø 140, H 320	590x230x(H)240
282618		7	13	Ø140, (H)460	830x230x(H)240

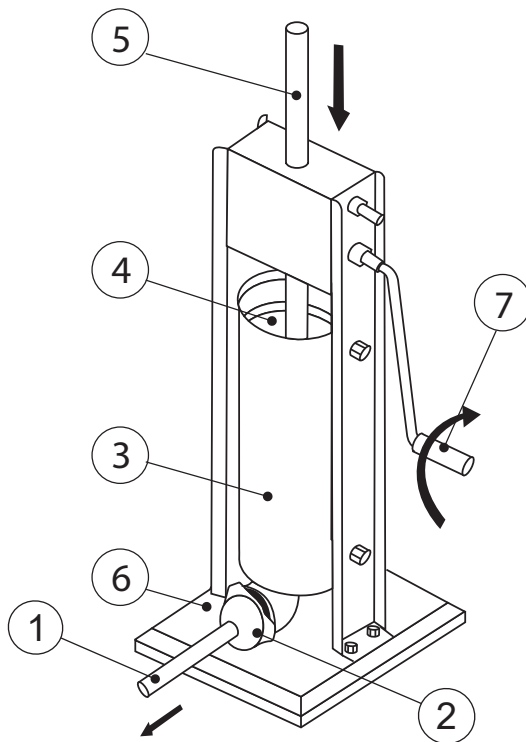
PRODUCENT I SPRZEDAWCA NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK NIEDOKŁADNOŚCI WYNIKAJĄCE Z BŁĘDÓW DRUKARSKICH LUB TRANSKRYPCJI, WYSTĘPUJĄCE W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI. ZGODNIE Z NASZĄ POLITYKĄ CIĄGŁEGO UDOSKONALANIA PRODUKTÓW ZASTRZEGAMY SOBIE PRAWO DO WPROWADZANIA ZMIAN W PRODUKCIE, OPAKOWANIU ORAZ SPECYFIKACJACH ZAWARTYCH W DOKUMENTACJI BEZ UPRZEDNIEGO POWIADOMIENIA.



## 4.2. CZĘŚCI

### Nadziewarka do kiełbasy pionowa

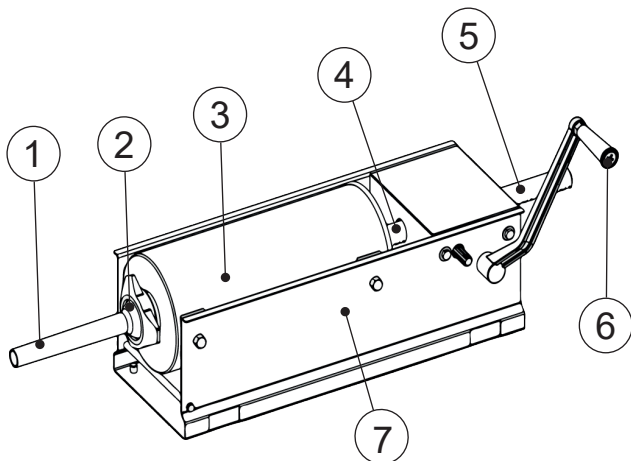
1	dysza
2	nakrętka samozabezpieczająca
3	cyliner
4	ttok
5	pręt gwintowy
6	podstawa
7	korba ręczna



PL

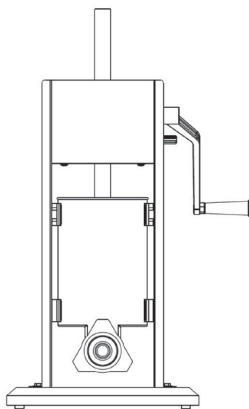
### Nadziewarka do kiełbasy pozioma

1	dysza
2	nakrętka samozabezpieczająca
3	cyliner
4	ttok
5	pręt gwintowy
6	podstawa
7	korba ręczna

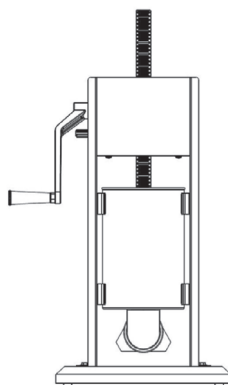


PODCZAS MONTAŻU MASZYNY NIE USTAWIAĆ CYLINDRA W ODWROTNEJ POZYCJI

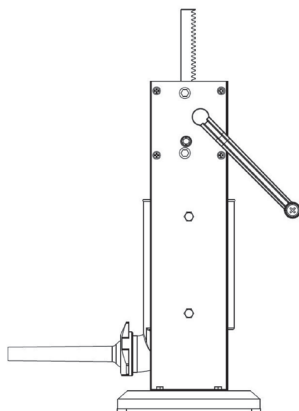
Widok z przodu



Widok z tyłu



Widok z boku



PL



## 5. OBSŁUGA I CZYSZCZENIE

Nieprawidłowe stosowanie urządzenia może doprowadzić do jego uszkodzenia. Dla zapewnienia bezpieczeństwa, przed użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

### 5.1. OBSŁUGA

Przed użyciem urządzenie należy dokładnie wyczyścić ze względów higienicznych. Należy wyczyścić wszystkie części mające bezpośredni kontakt z żywnością, na przykład trzpień ruchomy dyszy cylindra, itp. Oczyszczyć szczotką/szmatką oraz odpowiednim detergentem zatwierdzonym do użytku w maszynach do przetwórstwa mięsnego.

Maszynę należy obsługiwać/demontować zgodnie z poniższymi krokami:

- Najpierw natożyć ręczną korbę na układ szybkiej prędkości i obrócić w prawą stronę, aby podnieść do góry ruchomy trzpień. Wyjąć cylinder, aby go wyczyścić. Wyjąć ruchomy trzpień i wyczyścić.
- Po zakończeniu czyszczenia umieścić ruchomy trzpień z powrotem w pozycji wyjściowej. Należy upewnić się, że jest właściwie zablokowany. Zamocować dyszę na wylocie kietbasek i przykręcić nakrętką zabezpieczającą, napętniając umieszczony we właściwym miejscu cylinder

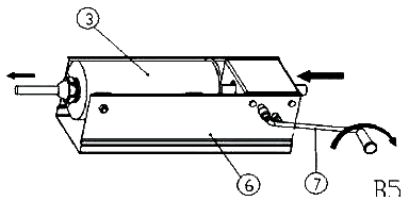
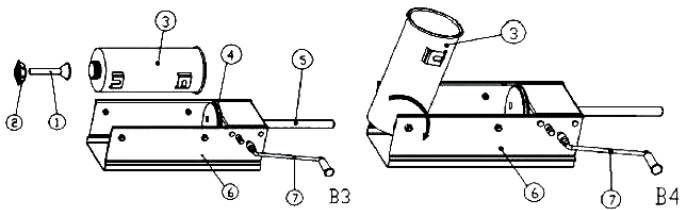
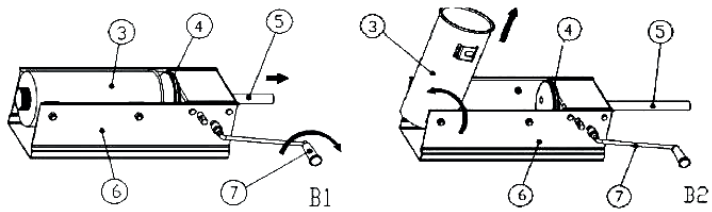
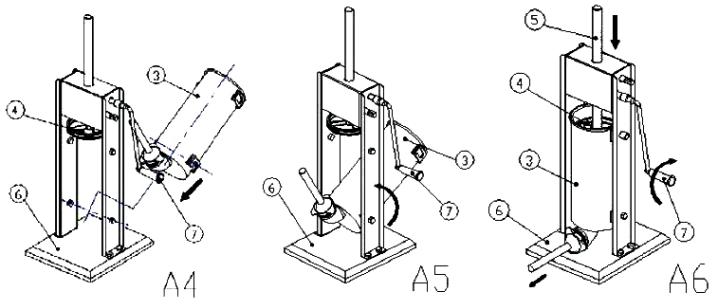
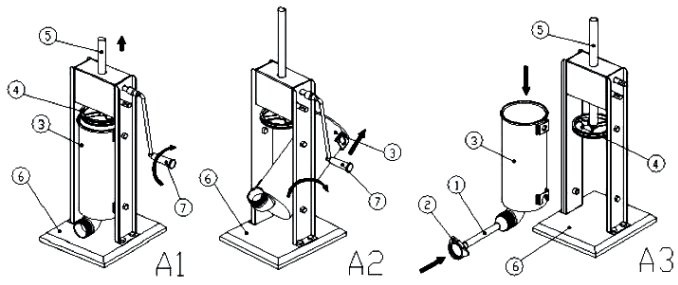
mięsem. Następnie założyć ostonkę na dyszę.

- Ostatni krok: Przetawić korbę ręczną na niską prędkość i obrócić ją w prawo, aby opuścić ruchomy trzpień. Mięso zacznie się wydobywać z dyszy do ostonki. Zawiązać kietbasę.
- Po zakończeniu nadziewania użyć gorącej wody do usunięcia możliwie największej ilości pozostałości.
- Można także oczyścić szczotką/szmatką oraz odpowiednim detergentem zatwierdzonym do użytkowania w urządzeniach do przetwórstwa mięsnego.

**Uwaga.** Ma to na celu rozpuszczenie i usunięcie tłuszczów, olejów oraz białek, które mogą stanowić pożywkę dla bakterii. Sptukać ponownie czystą ciepłą wodą, aby usunąć roztwór detergent, oleje, tłuszcze i białka. Produkt może być suszony sprężonym powietrzem. Przed ponownym montażem należy upewnić się, że wszystkie części są suche.

### OBSŁUGA NADZIEWARKI DO KIEŁBAS PIONOWEJ





PL

## 6. KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE

### Konserwacja:

- Należy ściśle przestrzegać instrukcji obsługi urządzenia. Umożliwi to znaczne wydłużenie okresu użyteczności maszyny.

### **PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA USZKODZENIA POWSTAŁE NA SKUTEK NIEPRAWIDŁOWEGO UŻYTKOWANIA**

- Zaleca się dodanie smaru dopuszczanego do kontaktu z żywnością do układu zębatek oraz

układu przekładni co sześć miesięcy. W niektórych przypadkach jest to uzależnione od intensywności użytkowania urządzenia.

- Co sześć miesięcy zaleca się wymianę uszczelki, jednak jest to uzależnione od tego intensywności użytkowania urządzenia.
- Po czyszczeniu, przed ponownym montażem należy upewnić się, że wszystkie części są suche.

### Rozwiązywanie problemów

Podczas produkcji kiełbasy mogą wystąpić następujące sytuacje:

- Uszczelka stanie się sztywna, gdy temperatura otoczenia spadnie poniżej 15°C. NIE należy używać urządzenia, jeżeli tak się stało. Należy zdjąć uszczelkę z trzpienia ruchomego i namoczyć ją w gorącej wodzie, aby ją zmiękczyć, a następnie włożyć uszczelkę na trzpień, dodając olej smarowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Następnie z urządzenia można korzystać bez zakłóceń.

Przed użyciem urządzenia należy sprawdzić czy:

- Zmielone mięso nie wydostaje się z dyszy do osłonki pomimo mocnego nacisku na trzpień ruchomy.

W taki przypadku NIE wywierać jeszcze większego nacisku na trzpień. Zaleca się sprawdzenie, czy wylot lub dysza nadziewarki jest zablokowana przez mięso, a następnie oczyszczenie z mięsa.

W przypadku wystąpienia zablokowania, należy wziąć pod uwagę to, czy rozmiar zmielonego mięsa jest odpowiedni dla dobranej dyszy.

PL

### **PRZECHOWYWANIE:**

**NINIEJSZE URZĄDZENIE WYMAGA PRZECHOWYWANIA W CZYSTYM I SUCHYM ŚRODOWISKU. NIE WYSTAWIAĆ URZĄDZENIA NA DZIAŁANIE DESZCZU LUB WILGOCI.**

## 7. GWARANCJA

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających

z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urządzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon). Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.

## 8. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA



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 odstawienie 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.











**Hendi B.V.**

Steenoven 21  
3911 TX Rhenen, The Netherlands

**Tel:** +31 (0)317 681 040

**Fax:** +31 (0)317 681 045

**Email:** [info@hendi.eu](mailto:info@hendi.eu)

**Hendi Polska Sp. z o.o.**

ul. Magazynowa 5  
62-023 Gądki, Poland

**Tel:** +48 61 6587000

**Fax:** +48 61 6587001

**Email:** [info@hendi.pl](mailto:info@hendi.pl)

**Hendi Food Service Equipment GmbH**

Gewerbegebiet Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria

**Tel:** +43 (0) 6274 200 10 0

**Fax:** +43 (0) 6274 200 10 20

**Email:** [office.austria@hendi.eu](mailto:office.austria@hendi.eu)

**Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.**

Str. 13 decembrie nr. 94A, Hala 14  
Brasov 500164 RO, Romania

**Tel:** +40 268 320330

**Fax:** +40 268 320335

**Email:** [office@hendi.ro](mailto:office@hendi.ro)

**Hendi HK Ltd.**

1603-5, Tower II, Enterprise Square  
9 Sheung Yuet Road, Kowloon Bay, Hong Kong

**Tel:** +852 2801 5019

**Fax:** + 852 2801 5057

**Email:** [info-hk@hendi.eu](mailto:info-hk@hendi.eu)

**Find Hendi on internet:**

[www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)

[www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment](https://www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment)

[www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.](https://www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.)

[www.youtube.com/HendiEquipment](https://www.youtube.com/HendiEquipment)

- Changes, printing and typesetting errors reserved.

- Producent zastrzega sobie prawo do zmian  
oraz błędów drukarskich w instrukcji.