



# Руководство пользователя

Шприц колбасный вертикальный ручной



Модели: CP-SV3, CP-SV5, CP-SV7, CP-SV9, CP-SV12, CP-SV15

## Содержание

1. Технические характеристики	3
2. Сведения о гарантии	9
3. Порядок работы	9
4. Техника безопасности	11
5. Техническое обслуживание и ремонт	12
6. Транспортировка и хранение. Утилизация	12

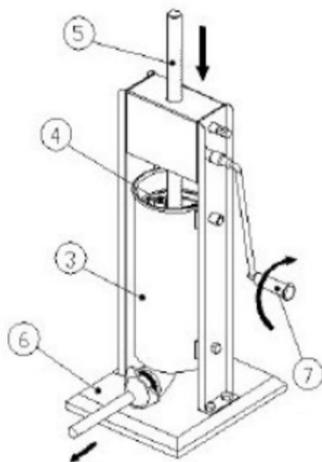
# 1. Технические характеристики

Вертикальный колбасный шприц оборудован новейшей системой переключения скоростей. Устройства имеют редукторный привод с 2 скоростями, что позволяет пользователю быстро и легко набивать колбасы, а также заново заполнять цилиндр продуктом для набивания. Настоящее устройство идеально подходит для мясных цехов и ресторанов, в которых ведется собственное производство колбас/сосисок.

Технические характеристики устройства:

- 1) Устройство оснащено 2 скоростными системами наполнения, пользователь легко может выбрать и установить нужный ему режим (колбасные шприцы с резьбовым/винтовым цилиндром имеют только 1 скоростной режим).
- 2) Цилиндр и поршень легко снимаются, что обеспечивает их легкую чистку и обслуживание.
- 3) В комплектацию каждого устройства входят 4 насадки (колбасные шприцы из нержавеющей стали идут в комплекте с 4 различными насадками из нержавеющей стали диаметром 16/22/32/38 мм; устройства из окрашенного металла идут в комплекте с 4 различными пластиковыми насадками диаметром 10/20/30/40 мм соответственно).
- 4) Оборудование с усиленными стальными подшипниками и роторным приводом выдерживает повышенное давление.
- 5) Все части устройства, непосредственно контактирующие с пищей, соответствуют признанному гигиеническому стандарту SGS.
- 6) Устройство доступно в 6 размерах: 3, 5, 7, 10, 12 и 15 литров.
- 7) Устройство может быть изготовлено из нержавеющей стали, либо металла, окрашенного аэрозольным методом.

## Вертикальный колбасный шприц с 2 скоростями



Комплектующие детали:

- 1) Насадки
- 2) Стопорная/зжимная гайка
- 3) Цилиндр
- 4) Поршень
- 5) Стойка/штифты
- 6) Основание
- 7) Рукоятка

Рис.1

При разборке/сборке устройства цилиндр необходимо устанавливать в правильном направлении.

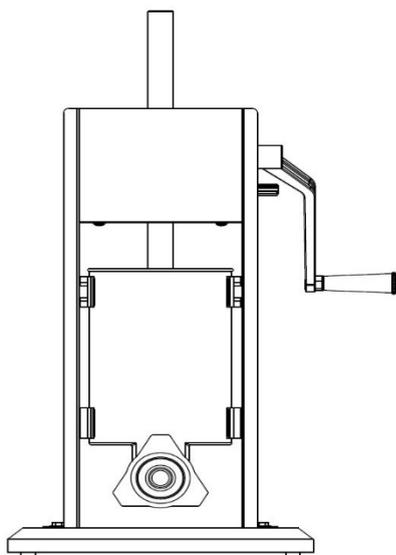


Рис 2. Вид спереди

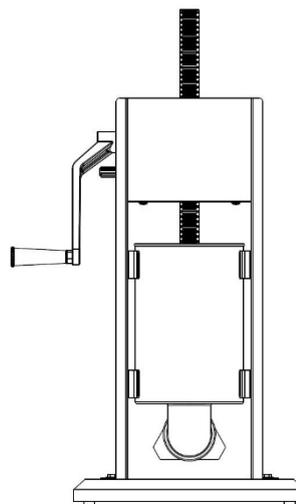


Рис 3. Вид сзади

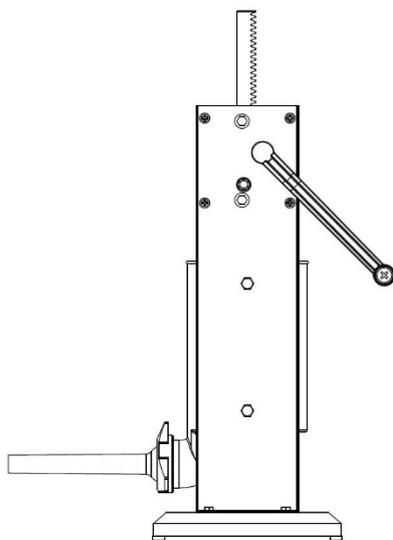


Рис 4. Вид сбоку

Модель	Тип загрузки	Материал корпуса	Объем, л	Размеры цилиндра (D*H), мм	Вес, кг	Габариты, мм
CP-SV3	вертикальный	нержавеющая сталь	3	140*200	11	300*340*570
CP-SV5			5	140*320	12	300*340*690
CP-SV7			7	140*460	13	300*340*830
CP-SV9			10	219*270	14	370*330*580
CP-SV12			12	219*320	15	370*300*630
CP-SV15			15	219*400	17	370*330*710

# Схема вертикального колбасного шприца

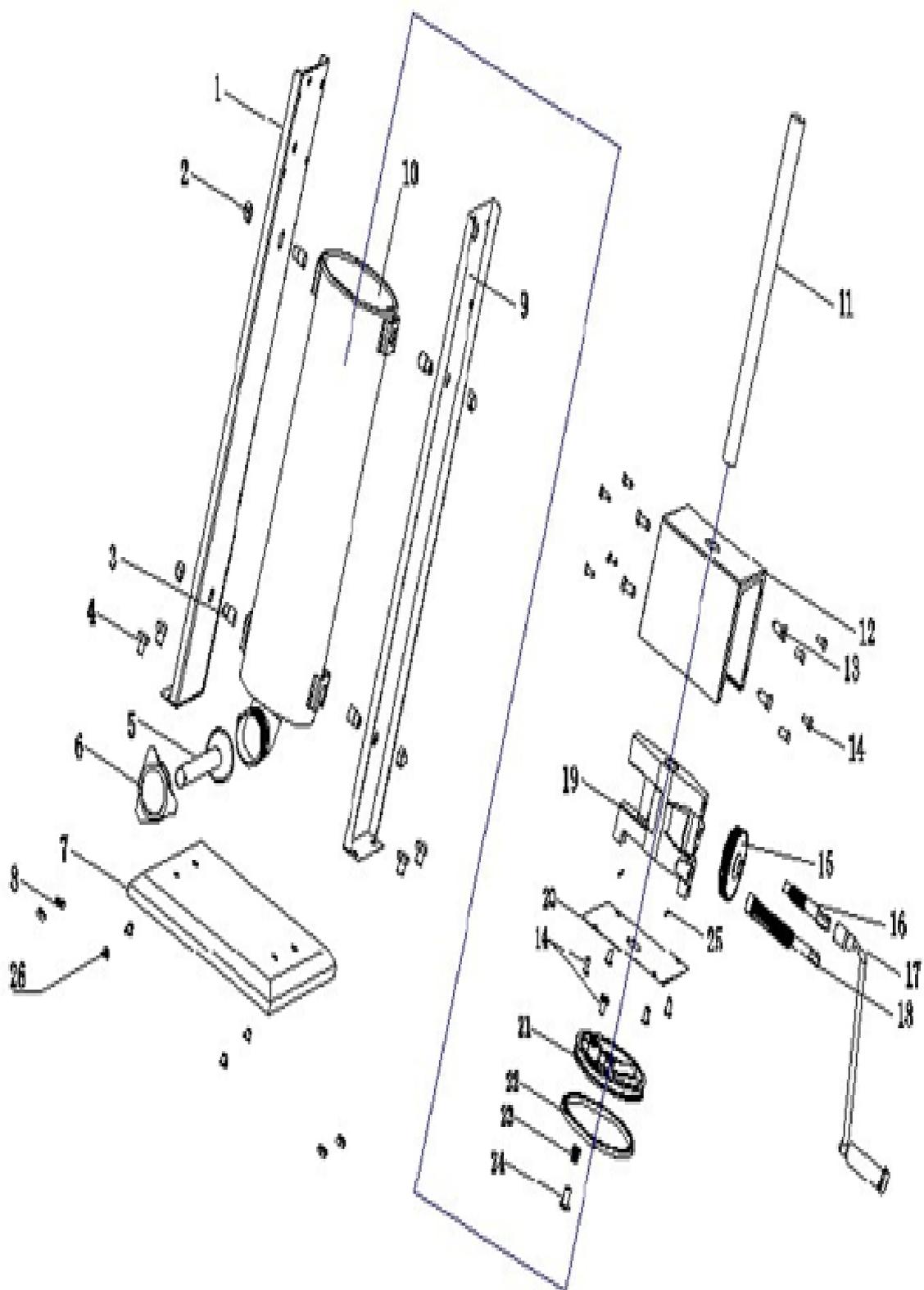


Рис.5

Таблица к Рис.5

№	Наименование	Количество	№	Наименование	Количество
1	Левая боковая стойка	1	14	Крестовой шуруп (нержавеющая сталь)	8
2	Гайка	4	15	Привод	1
3	Внутренний шестиконечный шуруп	4	16	Вал-шестерня маленький	1
4	Шестиконечная гайка (нержавеющая сталь)	4	17	Рукоятка	1
5	Насадка	1	18	Вал-шестерня большой	1
6	Стопорная (замковая) гайка	1	19	Опора привода	1
7	Нижняя планка	1	20	Нижняя крышка	1
8	Шестиконечная гайка (нержавеющая сталь)	4	21	Поршень	1
9	Правая боковая стойка	1	22	Уплотнительная прокладка	1
10	Цилиндр из нержавеющей стали	1	23	Пружина	1
11	Полка	1	24	Вытяжной шплинт	1
12	Крышка привода (шестерен)	1	25	Цилиндрический штифт пружины	2
13	Шуруп	13	26	Прорезиненный коврик	4

Схема расположения цилиндра в колбасном шприце вертикального типа

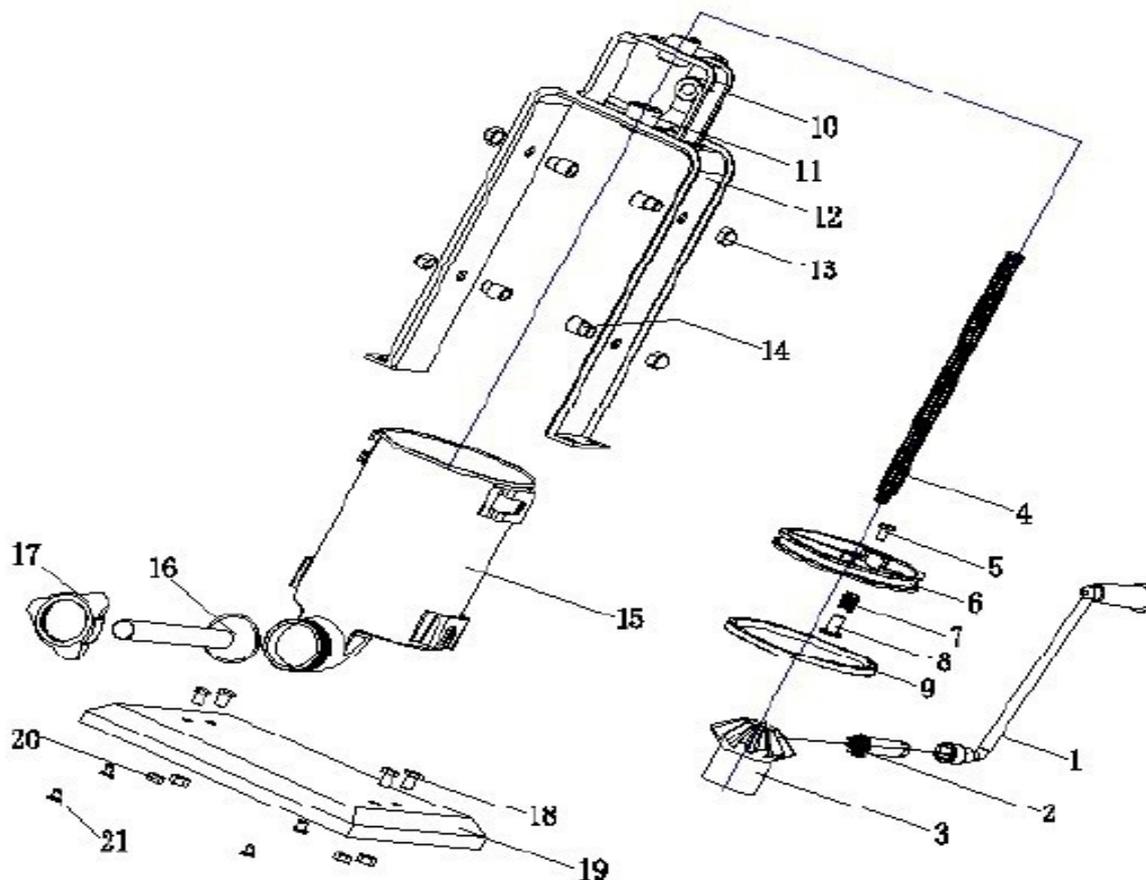


Рис.6

Таблица к Рис.6

№	Наименование	Количество	№	Наименование	Количество
1	Рукоятка	1	12	Опорная рама/каркас	1
2	Конусный привод маленький	1	13	Гайка	4
3	Конусный привод большой	1	14	Внутренний шестиконечный шуруп (нержавеющая сталь)	4
4	Резьбовой цилиндр	1	15	Цилиндр из нержавеющей стали <sup>1</sup>	1
5	Крестовой болт (нержавеющая сталь)	1	16	Насадка	4
6	Поршень	1	17	Стопорная (замковая) гайка	1
7	Пружина	1	18	Внутренний шестиконечный шуруп (нержавеющая сталь)	4

№	Наименование	Количество	№	Наименование	Количество
8	Вытяжной шплинт	1	19	Нижняя планка	1
9	Уплотнительная прокладка	1	20	Внутренняя шестиконечная гайка	4
10	Вал А	1	21	Прорезиненный коврик	4
11	Вал С	1			

Запрещается без согласования с компанией-производителем изменять технические характеристики устройства.

**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 оборудования квалифицированным техническим персоналом.

Срок гарантии 12 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 данное оборудование.

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. Порядок работы

**Внимание!** Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным персоналом, имеющим специальное разрешение в соответствии с нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

Неправильное использование устройства может привести к его повреждению. Перед применением устройства необходимо тщательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации.

Перед применением устройства его необходимо очистить. Тщательно промойте все детали устройства, непосредственно контактирующие с пищей (цилиндр, насадки, поршень и т. д.). При чистке устройства используйте тряпку/губку и моющее средство, которое подходит для чистки предметов, контактирующих с пищей.

При сборке/разборке устройства следуйте приведенным ниже инструкциям (см. Рис.7):

1) Установите рукоятку на 2 скорость («быстро») и поворачивайте по часовой стрелке до тех пор, пока поршень не поднимется, отсоедините цилиндр и выньте поршень. Приступайте к чистке устройства.

2) После чистки установите поршень в его первоначальное положение, убедитесь в том, что он надежно закреплен. Установите требуемую насадку и зафиксируйте ее стопорной гайкой. Загрузите цилиндр и установите его на устройство.

3) Запустите устройство на 1 скорости («медленно»), поворачивайте рукоятку по часовой стрелке для того, чтобы опустить поршень, мясо будет проходить через насадку. Плотнo закрепите оболочку для наполнения колбас/сосисок.

4) После завершения работы, промойте детали устройства теплой водой, удалив остатки мяса. При чистке устройства используйте тряпку/губку и моющее средство, которое подходит для чистки предметов, контактирующих с пищей.

Чистящее средство применяется для удаления жира, масел и протеинов с поверхности устройства, которые способствуют быстрому размножению бактерий. Для удаления чистящего вещества еще раз промойте и протрите устройство.

Дождитесь полного высыхания устройства. Перед сборкой устройства, убедитесь, что все детали полностью просохли.

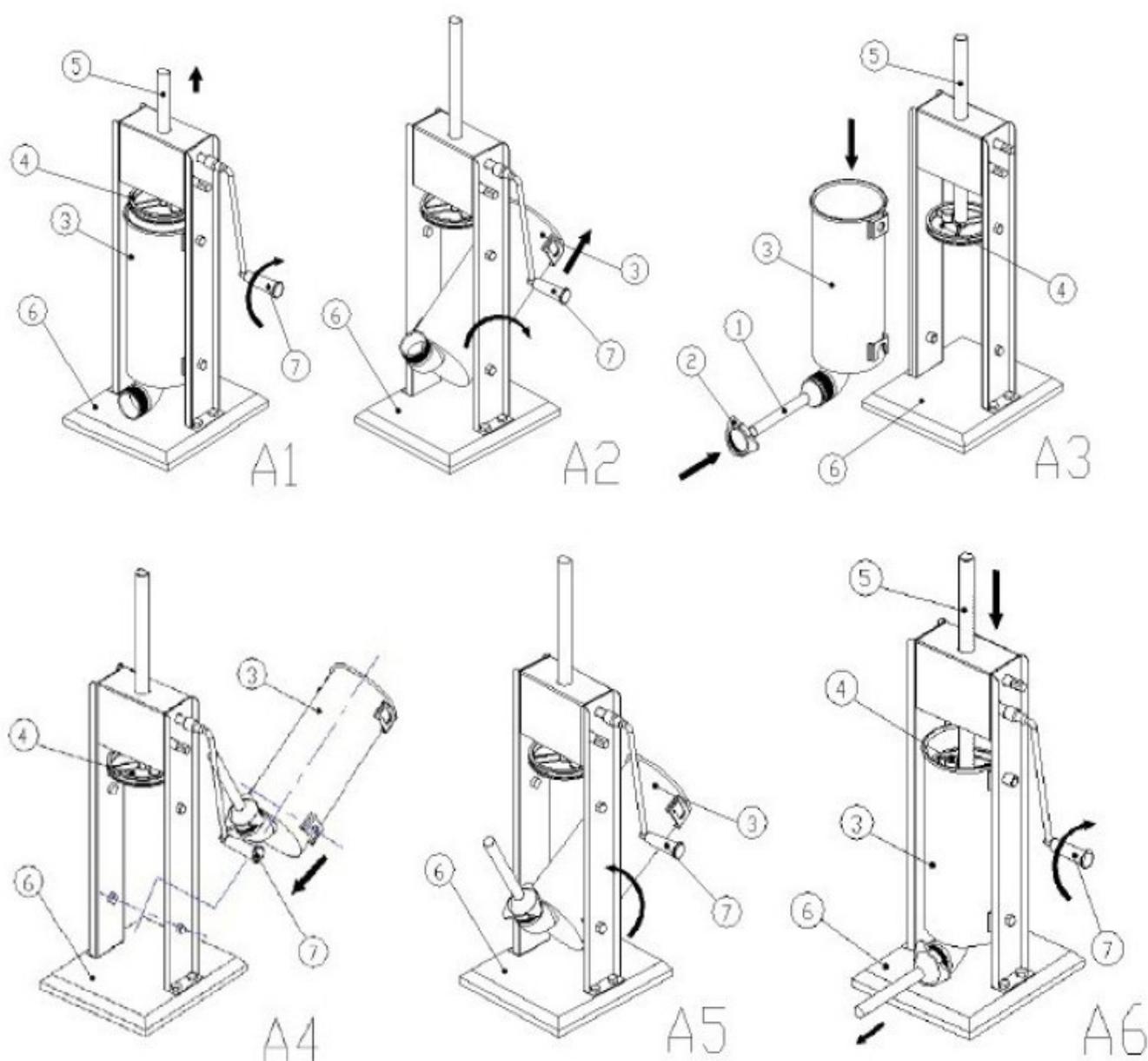


Рис.7

## 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 рекомендуется использование перчаток и длинных фартуков при работе с аппаратом.
- Во время работы аппарата не подносите руки близко к подвижным частям аппарата.
- Не допускается перегружать аппарат.
- Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45°C, влажность не должна превышать 85%.
- Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях - отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды, а также помещать его в воду. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом.
- 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;
- при повреждении питающего кабеля или вилки

## 5. Техническое обслуживание и ремонт

- 1) Производитель не несет ответственности за повреждение устройства в случае неправильного обращения. Следование инструкциям по эксплуатации поможет продлить жизненный цикл устройства.
- 2) Рекомендуется каждые 6 месяцев смазывать привод и внутренние части устройства маслом, пригодным для использования с пищевыми продуктами. Если устройство используется не постоянно, то смазывать его следует в зависимости от частоты применения.
- 3) При постоянном использовании устройства рекомендуется каждые 6 месяцев заменять уплотнители/прокладки; если устройство используется не постоянно, то заменять уплотнители следует в зависимости от частоты применения устройства.
- 4) После чистки устройства, убедитесь, что все детали полностью просохли, только после этого следует собирать устройство.

Пользователь должен учитывать в работе приведенные ниже ситуации:

- 1) Уплотнительная прокладка становится жесткой при температуре ниже 15 градусов. Запрещается использовать устройство, если оно долгое время находилось в помещении с низкой температурой. В подобном случае, перед использованием необходимо снять уплотнительную прокладку с поршня, опустить в горячую воду и оставить там на несколько минут до размягчения, затем, поместите ее обратно на поршень, смажьте специализированным маслом, только после этого устройство будет готово к использованию.
- 2) Если измельченное мясо не поступает из насадки в прикрепленную оболочку, даже, при условии, что давление на поршень было увеличено, запрещается увеличивать давление на поршень. Проверьте, не забиты ли насадка и сам выпускной шприц, при обнаружении подобной проблемы, прочистите насадку и шприц от мяса.
- 3) Загружайте в цилиндр мясо, подходящего размера для используемой насадки, если куски мясной массы оказываются слишком большими, они могут застрять в насадке или выпускном шприце.

## 6. 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.**