

YATO



PL NADZIEWARKA DO KIELBAS
EN SAUSAGE STUFFER
DE WURSTFÜLLMASCHINE
RU НАПОЛНИТЕЛЬ ДЛЯ КОЛБАС
LT DEŠRŲ KIMŠTUVAS
LV DESU PILDĪŠANAS IERĪCE
CZ PLNIČKA KLOBÁS
HU KOLBÁSZTÖLTŐ GÉP
RO APARAT DE UMPLUT CÂRNAȚI
ES EMBUTIDORA DE SALCHICHAS
FR BOURREUSE À SAUCISSE
IT INSACCATRICE PER SALSICCE

YG-03371

YG-03372

YG-03373





Przeczytać instrukcję
Read the operating instruction
Bedienungsanleitung durchgelesen
Прочитать инструкцию
Perskaityti instrukciją
Jālasa instrukciju
Přečteť návod k použití
Olvasni utasítást
Čtešti instrukčunile
Lea la instruccióñ
Lisez la notice d'utilisation
Leggere il manuale d'uso

PL



Bezpieczny kontakt z żywnością
Safe contact with food
Sicherer Kontakt mit dem Essen
Безопасный контакт с пищевыми продуктами
Saugus saitytis su maistu
Drošs kontakts ar pārtiku
Bezpečný kontakt s potravinami
Biztonságos kapcsolat az élelmiszerekkel
Contactul sigur cu alimentele
Contacto seguro con los alimentos
Contact sécurisé avec les aliments
Contatto sicuro con il cibo

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

Nadziejarka do kielbas posiada nowy system napędu. Dzięki dwustopniowej przekładni możliwe jest odłączenie tłoka i szybkie, ponowne napełnienie cylindra. Produkt jest idealny dla wytwórców wędlin i restauracji którzy chcą wytwarzać smaczne kielbasy. Produkt posiada łatwy i szybki system napełniania z dwiema prędkościami. Cylinder i tłok mogą być łatwo wymontowane do napełniania i nadziewania. Nadziejarki wykonane ze stali nierdzewnej posiadają 4 dysze także wykonane ze stali nierdzewnej. Standardowe rozmiary dysz: 16 / 22 / 32 / 38 mm. Wszystkie części, które mają kontakt z żywnością spełniają standardy higieniczne.

Niewłaściwa obsługa produktu może prowadzić do uszkodzenia. W celu zapewnienia bezpieczeństwa, prosimy przeczytać całą instrukcję przed rozpoczęciem obsługi produktu.

OBSŁUGA PRODUKTU

Prosimy wszystkie części produktu wymyć przed rozpoczęciem użytkowania. Zapewni to właściwy poziom higieny. Wszystkie części mające bezpośredni kontakt z żywnością takie, jak cylinder czy tłok, należy wyczyścić za pomocą szczotki lub szmatki. Do czyszczenia należy użyć odpowiedniego środka czyszczącego, dopuszczonego do czyszczenia produktów przetwarzających mięso.

Odchylić cylinder i włożyć do niego mięso, cylinder zamontować tak, aby znalazł się w jednej osi z tłokiem. Na dyszę założyć osłonkę kielbasy.

Obracać korbą, mięso zacznie wydobywać się z dyszy do osłonki. Zawiązać osłonkę.

Po zakończonej pracy użyć ciepłej wody do usunięcia wszystkich resztek mięsa oraz innych zanieczyszczeń. Do czyszczenia użyć szczotki lub szmatki oraz odpowiedniego środka czyszczącego, dopuszczonego do czyszczenia produktów przetwarzających mięso.

Uwaga! Należy usunąć wszystkie pozostałości mięsa, tłuszczu i białek które mogą być pożywką dla bakterii. Produkt dokładnie wypłukać w czystej wodzie, aby usunąć pozostałości środka czyszczącego.

Produkt można osuszyć za pomocą strumienia powietrza lub pozostawić do wyschnięcia. Upewnić się, że wszystkie części zostały wysuszone przed montażem.

KONSERWACJA PRODUKTU

Konserwacja przeprowadzona według zaleceń instrukcji przedłuży czas między naprawami produktu.

Uwaga! Producent nie ponosi odpowiedzialności za zniszczenia powstałe na skutek nieprawidłowego użytkowania produktu.

Zaleca się dodawać olej roślinny do przekładni oraz innych części ruchomych przed każdym użyciem lub w trakcie pracy, w zależności od intensywności użytkowania produktu.

Należy się upewnić, że po czyszczeniu wszystkie części zostały wysuszone.

PRZECHOWYWANIE

Produkt należy przechowywać w czystym i suchym miejscu. Nie wystawiać produktu na działanie deszczu lub wilgoci.

PARAMETRY TECHNICZNE

Nr kat.	Pojemność (l)	Wymiary produktu (mm)
YG-03371	3	430x210x220
YG-03372	5	560x210x220
YG-03373	7	690x210x220

PRODUCT CHARACTERISTICS

The sausage stuffer has a new drive system. Thanks to the two-stage gear, it is possible to disconnect the piston and quickly refill the cylinder. The product is ideal for sausage manufacturers and restaurants who want to make tasty sausages.

The product has an easy and fast filling system with two speeds. The cylinder and piston can be easily removed for filling and stuffing. The stainless steel stuffers have 4 nozzles also made of stainless steel. Standard nozzle sizes: 16 / 22 / 32 / 38 mm. All parts that come into contact with food meet hygiene standards.

Improper handling of the product may result in damage. To ensure your safety, please read the entire manual before operating the product.

PRODUCT SERVICE

Please wash all parts of the product before use. This will ensure proper hygiene. All parts that come into direct contact with food, such as the cylinder or piston, should be cleaned with a brush or cloth. For cleaning, use an appropriate cleaning agent that is approved for cleaning meat products.

Tilt the cylinder and insert the meat into it, mount the cylinder so that it is in line with the piston. Put the sausage casing on the nozzle.

Turn the crank until the meat begins to come out of the nozzle into the casing. Tie the casing.

After finishing work, use warm water to remove all meat residue and other dirt. For cleaning, use a brush or cloth and an appropriate cleaning agent, approved for cleaning meat processing products.

Note! All meat, fat and protein residues that may be a breeding ground for bacteria should be removed. Rinse the product thoroughly in clean water to remove any residue of the cleaning agent.

The product can be dried with an air jet or left to air dry. Make sure all parts are dry before assembly.

PRODUCT MAINTENANCE

Maintenance performed according to the instructions in this manual will extend the time between product repairs.

Note! The manufacturer is not responsible for damage caused by improper use of the product.

It is recommended to add vegetable oil to the gears and other moving parts before each use or during operation, depending on the intensity of use of the product.

Make sure that all parts are dry after cleaning.

STORAGE

Store the product in a clean and dry place. Do not expose the product to rain or moisture.

TECHNICAL PARAMETERS

Item no.	Capacity (l)	Product dimensions (mm)
YG-03371	3	430x210x220
YG-03372	5	560x210x220
YG-03373	7	690x210x220

PRODUKTMERKMALE

Der Wurstfüller verfügt über ein neues Antriebssystem. Dank des zweistufigen Getriebes ist es möglich, den Kolben abzuklemmen und den Zylinder schnell wieder aufzufüllen. Das Produkt ist ideal für Fleischproduzenten und Restaurants, die schmackhafte Wurstwaren herstellen möchten.

Das Produkt verfügt über ein einfaches und schnelles Befüllsystem mit zwei Geschwindigkeiten. Der Zylinder und der Kolben können zum Befüllen und Füllen leicht entfernt werden. Füller aus Edelstahl verfügen über 4 Düsen, die ebenfalls aus Edelstahl bestehen. Standarddüsendurchmesser: 16 / 22 / 32 / 38 mm. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, entsprechen den Hygienestandards.

Unsachgemäßer Umgang mit dem Produkt kann zu Schäden führen. Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, lesen Sie bitte das gesamte Handbuch, bevor Sie das Produkt in Betrieb nehmen.

HANDHABUNG DES PRODUKTS

Bitte waschen Sie alle Teile des Produkts, bevor Sie es verwenden. Dadurch wird das richtige Maß an Hygiene gewährleistet. Alle Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Zylinder und Kolben, sollten mit einer Bürste oder einem Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie zur Reinigung ein geeignetes, für die Reinigung von Fleischverarbeitungsprodukten zugelassenes Reinigungsmittel.

Kippen Sie den Zylinder und legen Sie das Fleisch hinein. Installieren Sie den Zylinder so, dass er mit dem Kolben ausgerichtet ist. Legen Sie die Wursthülle auf die Düse.

Drehen Sie die Kurbel und das Fleisch beginnt aus der Düse in das Gehäuse zu fließen. Binden Sie die Abdeckung fest.

Nach Beendigung der Arbeit mit warmem Wasser alle Fleischreste und sonstigen Schmutz entfernen. Verwenden Sie zum Reinigen eine Bürste oder ein Tuch und ein geeignetes, für die Reinigung von Fleischverarbeitungsprodukten zugelassenes Reinigungsmittel.

Aufmerksamkeit! Sämtliche Fleisch-, Fett- und Eiweißreste, die einen Nährboden für Bakterien darstellen könnten, sollten entfernt werden. Spülen Sie das Produkt gründlich mit klarem Wasser ab, um alle Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.

Das Produkt kann mit einem Luftstrom getrocknet oder trocknen gelassen werden. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor dem Zusammenbau getrocknet sind.

PRODUKTWARTUNG

Eine gemäß den Anweisungen im Handbuch durchgeführte Wartung verlängert die Zeit zwischen den Reparaturen am Produkt.

Aufmerksamkeit! Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Produkts entstehen.

Es wird empfohlen, das Getriebe und andere bewegliche Teile vor jedem Gebrauch oder während des Betriebs, abhängig von der Intensität der Verwendung des Produkts, mit Pflanzenöl zu schmieren.

Bitte achten Sie darauf, dass alle Teile nach der Reinigung getrocknet sind.

LAGERUNG

Das Produkt sollte an einem sauberen und trockenen Ort gelagert werden. Setzen Sie das Produkt weder Regen noch Feuchtigkeit aus.

TECHNISCHE PARAMETER

Kat.-Nr.	Fassungsvermögen (l)	Produktabmessungen (mm)
YG-03371	3	430x210x220
YG-03372	5	560x210x220
YG-03373	7	690x210x220

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

Колбасный шприц оснащен новой системой привода. Благодаря двухступенчатой передаче можно отсоединить поршень и быстро наполнить цилиндр. Продукт идеально подходит производителям мяса и ресторанам, желающим производить вкусные колбасы.

Продукт оснащен простой и быстрой двухскоростной системой наполнения. Цилиндр и поршень легко снимаются для наполнения и набивки. Наполнители из нержавеющей стали имеют 4 насадки, также изготовленные из нержавеющей стали. Стандартные размеры насадок: 16/22/32/38 мм. Все детали, контактирующие с пищевыми продуктами, соответствуют гигиеническим нормам.

Неправильное обращение с изделием может привести к его повреждению. Для обеспечения вашей безопасности, пожалуйста, прочтите руководство полностью перед использованием продукта.

ОБРАЩЕНИЕ С ПРОДУКЦИЕЙ

Пожалуйста, промойте все части продукта перед его использованием. Это обеспечит должный уровень гигиены. Все детали, которые вступают в непосредственный контакт с пищевыми продуктами, например, цилиндр и поршень, следует очищать щеткой или тканью. Для очистки используйте подходящее чистящее средство, одобренное для очистки продуктов мясопереработки.

Наклоните цилиндр и положите в него мясо, установите цилиндр так, чтобы он был совмещен с поршнем. Наденьте оболочку для колбасы на насадку.

Поверните рукоятку, и мясо начнет вытекать из насадки в корпус. Завяжите чехол.

После окончания работы теплой водой удалите все остатки мяса и другую грязь. Для очистки используйте щетку или тряпку и подходящее чистящее средство, одобренное для чистки продуктов мясопереработки.

Внимание! Все остатки мяса, жира и белков, которые могут быть питательной средой для бактерий, следует удалить. Тщательно промойте изделие в чистой воде, чтобы удалить остатки чистящего средства.

Изделие можно сушить струей воздуха или оставить сохнуть. Перед сборкой убедитесь, что все детали высушены.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРОДУКЦИИ

Техническое обслуживание, выполненное в соответствии с инструкциями руководства, продлит интервал между ремонтами изделия.

Внимание! Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного использования продукта.

Рекомендуется добавлять растительное масло в редуктор и другие движущиеся части перед каждым использованием или во время работы, в зависимости от интенсивности использования изделия.

После очистки убедитесь, что все детали высушены.

ХРАНИЛИЩЕ

Продукт следует хранить в чистом и сухом месте. Не подвергайте изделие воздействию дождя или влаги.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Кот Нет.	Емкость (л)	Размеры изделия (мм)
YG-03371	3	430x210x220
YG-03372	5	560x210x220
YG-03373	7	690x210x220

PRODUKTO CHARAKTERISTIKOS

Dešrų kimštuvus turi naują pavaros sistemą. Dviejų pakopų pavaros dėka galima atjungti stūmoklį ir greitai papildyti cilindą. Produktas idealiai tinka mėsos gamintojams ir restoranams, norintiems pagaminti skanių dešrų.

Produktas turi paprastą ir greitą dviejų greičių pildymo sistemą. Cilindras ir stūmoklis gali būti lengvai nuimami užpildymui ir užpildymui. Nerūdijančio plieno įdėklai turi 4 purkštukus, taip pat iš nerūdijančio plieno. Standartiniai purkštukų dydžiai: 16 / 22 / 32 / 38 mm. Visos su maistu besiliečiančios dalys atitinka higienos normas.

Netinkamai elgiantis su gaminiu galima sugadinti. Norėdami užtikrinti savo saugumą, prieš naudodami gaminį perskaitykite visą vadovą.

PRODUKTŲ TVARKYMAS

Prieš naudodami išplaukite visas gaminio dalis. Tai užtikrins tinkamą higienos lygį. Visas dalis, kurios tiesiogiai liečiasi su maistu, pvz., cilindą ir stūmoklį, reikia nuvalyti šepetiu arba skudurėliu. Valymui naudokite tinkamą valymo priemonę, patvirtintą mėsos perdirbimo produktams valyti.

Pakreipkite cilindą ir įdėkite į jį mėsą, įstatykite cilindą taip, kad jis būtų suderintas su stūmokliu. Ant antgalio uždėkite dešros apvalkalą.

Pasukite švaistiklį ir mėsa pradės tekėti iš antgalio į korpusą. Užriškite dangtelį.

Baigę darbą šiltu vandeniu nuvalykite visus mėsos likučius ir kitus nešvarumus. Valymui naudokite šepetį arba šluostę ir atitinkamą valymo priemonę, patvirtintą mėsos perdirbimo produktams valyti.

Dėmesio! Reikia pašalinti visus mėsos, riebalų ir baltymų likučius, kurie gali būti bakterijų veisimosi terpė. Kruopščiai nuplaukite gaminį švariu vandeniu, kad pašalintumėte likusias valymo priemones.

Produktą galima džiovinti oro srove arba palikti išdžiūti. Prieš surinkdami įsitikinkite, kad visos dalys yra išdžiovintos.

PRODUKTŲ PRIEŽIŪRA

Techninė priežiūra, atlikta pagal vadove pateiktas instrukcijas, prailgins laiką tarp gaminio remonto darbų.

Dėmesio! Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl netinkamo gaminio naudojimo.

Pavarų dėžę ir kitas judančias dalis rekomenduojama įpilti augalinio aliejaus prieš kiekvieną naudojimą arba eksploatacijos metu, priklausomai nuo gaminio naudojimo intensyvumo.

Įsitikinkite, kad po valymo visos dalys yra išdžiovintos.

SANDĖLIAVIMAS

Produktas turi būti laikomas švarioje ir sausoje vietoje. Saugokite gaminį nuo lietaus ar drėgmės.

TECHINIAI PARAMETRAI

Katė Nr.	Talpa (l)	Gaminio matmenys (mm)
YG-03371	3	430x210x220
YG-03372	5	560x210x220
YG-03373	7	690x210x220

PRODUKTA RAKSTUROJUMS

Desu pildītājam ir jauna piedziņas sistēma. Pateicoties divpakāpju pārnesumam, ir iespējams atvienot virzuli un ātri uzpildīt cilindru. Produkts ir ideāli piemērots gaļas ražotājiem un restorāniem, kuri vēlas ražot garšīgas desas.

Produktam ir vienkārša un ātra divu ātrumu uzpildes sistēma. Cilindru un virzuli var viegli noņemt uzpildīšanai un pildīšanai. Nerūsējošā tērauda pildījumiem ir 4 sprauslas, kas izgatavotas arī no nerūsējošā tērauda. Standarta sprauslu izmēri: 16 / 22 / 32 / 38 mm. Visas detaļas, kas nonāk saskarē ar pārtiku, atbilst higiēnas standartiem.

Nepareiza rīcība ar izstrādājumu var izraisīt bojājumus. Lai nodrošinātu savu drošību, lūdzu, pirms izstrādājuma lietošanas izlasiet visu rokasgrāmatu.

PRODUKTU APSTRĀDE

Pirms lietošanas, lūdzu, nomazgājiet visas produkta daļas. Tas nodrošinās atbilstošu higiēnas līmeni. Visas daļas, kas nonāk tiešā saskarē ar pārtiku, piemēram, cilindru un virzuli, jātīra ar otu vai drānu. Tīrīšanai izmantojiet atbilstošu tīrīšanas līdzekli, kas apstiprināts gaļas pārstrādes produktu tīrīšanai.

Sasveriet cilindru un ievietojiet tajā gaļu, uzstādiēt cilindru tā, lai tas būtu saskaņots ar virzuli. Uzlieciet desas apvalku uz sprauslas.

Pagrieziet kloķi, un gaļa sāks plūst no sprauslas korpusā. Piesiet vāku.

Pēc darba pabeigšanas izmantojiet siltu ūdeni, lai noņemtu visas gaļas paliekas un citus netīrumus. Tīrīšanai izmantojiet otu vai drānu un atbilstošu tīrīšanas līdzekli, kas apstiprināts gaļas pārstrādes produktu tīrīšanai.

Uzmanību! Ir jānoņem visas gaļas, tauku un olbaltumvielu paliekas, kas var būt baktēriju vairošanās vieta. Rūpīgi izskalojiet produktu tīrā ūdenī, lai noņemtu atlikušo tīrīšanas līdzekli.

Produktu var žāvēt ar gaisa plūsmu vai atstāt nožūt. Pirms montāžas pārliecinieties, vai visas detaļas ir izžāvētas.

PRODUKTA APKOPE

Apkope, kas veikta saskaņā ar instrukcijām rokasgrāmatā, pagarinās laiku starp izstrādājuma remontdarbiem.

Uzmanību! Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies preces nepareizas lietošanas rezultātā.

Pirms katras lietošanas reizes vai ekspluatācijas laikā, atkarībā no produkta lietošanas intensitātes, ātrumkārbai un citām kustīgajām daļām ieteicams pievienot augu eļļu.

Lūdzu, pārliecinieties, ka visas daļas pēc tīrīšanas ir nožuvušas.

GLABĀŠANA

Produkts jāuzglabā tīrā un sausā vietā. Nepakļaujiet izstrādājumu lietus vai mitruma iedarbībai.

TEHNISKIE PARAMETRI

Kaķa Nr.	Tilpums (l)	Produkta izmēri (mm)
YG-03371	3	430x210x220
YG-03372	5	560x210x220
YG-03373	7	690x210x220

CHARAKTERISTIKA PRODUKTU

Plnička klobás má nový systém pohonu. Díky dvoustupňovému převodu je možné odpojit píst a rychle doplnit válec. Výrobek je ideální pro výrobce masa a restaurace, kteří chtějí vyrábět chutné uzeniny.

Výrobek má snadný a rychlý dvourychlostní systém plnění. Válec a píst lze snadno vyjmout pro plnění a plnění. Plničky vyrobené z nerezové oceli mají 4 trysky také vyrobené z nerezové oceli. Standardní velikosti trysek: 16 / 22 / 32 / 38 mm. Všechny části, které přicházejí do styku s potravinami, splňují hygienické normy.

Nesprávná manipulace s výrobkem může způsobit poškození. Aby byla zajištěna vaše bezpečnost, přečtěte si prosím před uvedením výrobku do provozu celý návod.

MANIPULACE S PRODUKTY

Před použitím umyjte všechny části výrobku. To zajistí správnou úroveň hygieny. Všechny části, které přicházejí do přímého kontaktu s potravinami, jako je válec a píst, by měly být čistěny kartáčem nebo hadříkem. K čištění použijte vhodný čistící prostředek schválený pro čištění masných výrobků.

Nakloňte válec a vložte do něj maso, nainstalujte válec tak, aby byl zarovnaný s pístem. Na trysku nasadíte obal na klobásu.

Otáčejte klikou a maso začne vytékat z trysky do střívka. Zavažte kryt.

Po skončení práce teplou vodou odstraňte všechny zbytky masa a další nečistoty. K čištění používejte kartáč nebo hadřík a vhodný čistící prostředek schválený pro čištění produktů pro zpracování masa.

Pozor! Všechny zbytky masa, tuku a bílkovin, které mohou být živnou půdou pro bakterie, by měly být odstraněny. Výrobek důkladně opláchněte v čisté vodě, abyste odstranili zbytky čistícího prostředku.

Produkt lze sušit proudem vzduchu nebo nechat uschnout. Před montáží se ujistěte, že jsou všechny díly vysušené.

ÚDRŽBA PRODUKTU

Údržba prováděná podle pokynů v návodu prodlouží dobu mezi opravami výrobku.

Pozor! Výrobce neodpovídá za škody vzniklé nesprávným použitím výrobku.

Před každým použitím nebo během provozu se doporučuje přidat rostlinný olej do převodovky a dalších pohyblivých částí v závislosti na intenzitě používání výrobku.

Po čištění se ujistěte, že jsou všechny části suché.

SKLADOVÁNÍ

Výrobek by měl být skladován na čistém a suchém místě. Nevystavujte výrobek dešti nebo vlhkosti.

TECHNICKÉ PARAMETRY

kat. č.	Kapacita (l)	Rozměry produktu (mm)
YG-03371	3	430x210x220
YG-03372	5	560x210x220
YG-03373	7	690x210x220

TERMÉK JELLEMZŐI

A kolbásztöltő új hajtásrendszerrel rendelkezik. A kétfokozatú hajtóműnek köszönhetően lehetőség van a dugattyú leválasztására és a henger gyors utántöltésére. A termék ideális hústermelőknek és éttermeknek, akik ízletes kolbászt szeretnének előállítani. A termék egyszerű és gyors, kétsésséges töltőrendszerrel rendelkezik. A henger és a dugattyú könnyen eltávolítható a feltöltéshez és a töltéshez. A rozsdamentes acélból készült tömések 4 fűvókával szintén rozsdamentes acélból készültek. Szabványos fűvókaméretek: 16 / 22 / 32 / 38 mm. Minden élelmiszerrel érintkező alkatrész megfelel a higiéniai előírásoknak.

A termék nem megfelelő kezelése károsodást okozhat. Biztonsága érdekében kérjük, olvassa el a teljes kézikönyvet a termék használata előtt.

TERMÉKKEZELÉS

Használat előtt mossa el a termék minden részét. Ez biztosítja a megfelelő higiéniai szintet. Minden olyan alkatrészt, amely közvetlenül érintkezik élelmiszerrel, mint például a henger és a dugattyú, kefével vagy ruhával meg kell tisztítani. A tisztításhoz használjon húsfeldolgozó termékek tisztítására jóváhagyott, megfelelő tisztítószert.

Döntse meg a hengert és tegye bele a húst, szerelje be a hengert úgy, hogy egy vonalban legyen a dugattyúval. Helyezze a kolbászburkolatot a fűvókára.

Forgassa el a hajtókart, és a hús elkezd kifolyni a fűvókán a burkolatba. Kösd le a fedelet.

A munka befejezése után meleg vízzel távolítsa el az összes húsmaradványt és egyéb szennyeződések. A tisztításhoz használjon kefét vagy rongyot és a húsfeldolgozó termékek tisztítására jóváhagyott megfelelő tisztítószert.

Figyelem! El kell távolítani minden hús-, zsír- és fehérjemaradványt, amely táptalaj lehet a baktériumok számára. Alaposan öblítse le a terméket tiszta vízben, hogy eltávolítsa a maradék tisztítószert.

A termék szárítható légárammal, vagy hagyhatja megszáradni. Az összeszerelés előtt győződjön meg arról, hogy minden alkatrész megszáradt.

TERMÉK KARBANTARTÁSA

A kézikönyvben leírtak szerint végzett karbantartás meghosszabbítja a termék javításai között eltelt időt.

Figyelem! A gyártó nem vállal felelősséget a termék nem megfelelő használatából eredő károkért.

Javasoljuk, hogy a termék használatának intenzitásától függően minden használat előtt vagy üzem közben növényi olajat töltsön a sebességváltóba és más mozgó alkatrészekbe.

Ügyeljen arra, hogy a tisztítás után minden alkatrész megszáradjon.

TÁROLÁS

A terméket tiszta és száraz helyen kell tárolni. Ne tegye ki a terméket esőnek vagy nedvességnek.

MŰSZAKI PARAMÉTEREK

Kat. sz.	Kapacitás (l)	Termék méretei (mm)
YG-03371	3	430x210x220
YG-03372	5	560x210x220
YG-03373	7	690x210x220

CARACTERISTICILE PRODUSULUI

Umplutura de cârnați are un nou sistem de antrenare. Datorită angrenajului în două trepte, este posibil să deconectați pistonul și să umpleți rapid cilindrul. Produsul este ideal pentru producătorii de carne și restaurantele care doresc să producă cârnați gustoși. Produsul are un sistem de umplere ușor și rapid cu două viteze. Cilindrul și pistonul pot fi îndepărtate cu ușurință pentru umplere și umplere. Umpletoarele din oțel inoxidabil au 4 duze, tot din oțel inoxidabil. Dimensiuni standard duze: 16 / 22 / 32 / 38 mm. Toate piesele care intră în contact cu alimentele respectă standardele de igienă.

Manipularea incorectă a produsului poate duce la deteriorare. Pentru a vă asigura siguranța, vă rugăm să citiți întregul manual înainte de a utiliza produsul.

MANIPULAREA PRODUSELOR

Vă rugăm să spălați toate părțile produsului înainte de a-l folosi. Acest lucru va asigura un nivel adecvat de igienă. Toate piesele care intră în contact direct cu alimentele, cum ar fi cilindrul și pistonul, trebuie curățate cu o perie sau o cârpă. Pentru curățare, utilizați un agent de curățare adecvat, aprobat pentru curățarea produselor de prelucrare a cărnii.

Înclinați cilindrul și puneți carnea în el, instalați cilindrul astfel încât să fie aliniat cu pistonul. Așezați carcasa pentru cârnați pe duză.

Rotiți manivela și carnea va începe să curgă din duză în carcasă. Legați capacul.

După terminarea lucrărilor, folosiți apă caldă pentru a îndepărta toate resturile de carne și alte murdărie. Pentru curățare, utilizați o perie sau o cârpă și un agent de curățare adecvat, aprobat pentru curățarea produselor de prelucrare a cărnii.

Atenție! Toate rămășițele de carne, grăsimi și proteine care pot fi un teren propice pentru bacterii ar trebui îndepărtate. Clătiți bine produsul în apă curată pentru a îndepărta orice agent de curățare rămas.

Produsul poate fi uscat folosind un curent de aer sau lăsat să se usuce. Asigurați-vă că toate piesele sunt uscate înainte de asamblare.

ÎNTREȚINEREA PRODUSULUI

Întreținerea efectuată conform instrucțiunilor din manual va prelungi timpul dintre reparațiile produsului.

Atenție! Producătorul nu este responsabil pentru daunele rezultate din utilizarea incorectă a produsului.

Se recomandă adăugarea uleiului vegetal în cutia de viteze și alte piese mobile înainte de fiecare utilizare sau în timpul funcționării, în funcție de intensitatea de utilizare a produsului.

Vă rugăm să vă asigurați că toate piesele sunt uscate după curățare.

DEPOZITARE

Produsul trebuie depozitat într-un loc curat și uscat. Nu expuneți produsul la ploaie sau umezeală.

PARAMETRI TEHNICI

Cat.	Capacitate (l)	Dimensiuni produs (mm)
YG-03371	3	430x210x220
YG-03372	5	560x210x220
YG-03373	7	690x210x220

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

La embutidora de salchichas dispone de un nuevo sistema de accionamiento. Gracias al engranaje de dos etapas, es posible desconectar el pistón y rellenar rápidamente el cilindro. El producto es ideal para productores de carne y restaurantes que quieran producir salchichas sabrosas.

El producto dispone de un fácil y rápido sistema de llenado de dos velocidades. El cilindro y el pistón se pueden quitar fácilmente para llenar y embutir. Las embutidoras fabricadas en acero inoxidable disponen de 4 boquillas también de acero inoxidable. Tamaños de boquilla estándar: 16 / 22 / 32 / 38 mm. Todas las piezas que entran en contacto con los alimentos cumplen con los estándares de higiene.

La manipulación inadecuada del producto puede provocar daños. Para garantizar su seguridad, lea todo el manual antes de utilizar el producto.

MANEJO DEL PRODUCTO

Lave todas las partes del producto antes de usarlo. Esto garantizará el nivel adecuado de higiene. Todas las piezas que entran en contacto directo con los alimentos, como el cilindro y el pistón, deben limpiarse con un cepillo o un paño. Para la limpieza, utilice un agente de limpieza apropiado aprobado para limpiar productos de procesamiento de carne.

Incline el cilindro y coloque la carne en él, instale el cilindro de modo que quede alineado con el pistón. Coloque la tripa de salchicha en la boquilla.

Gire la manivela y la carne comenzará a salir de la boquilla hacia la tripa. Ata la funda.

Después de terminar el trabajo, utilice agua tibia para eliminar todos los restos de carne y demás suciedad. Para limpiar, utilice un cepillo o paño y un agente de limpieza apropiado aprobado para limpiar productos procesadores de carne.

¡Atención! Se deben eliminar todos los restos de carne, grasas y proteínas que puedan ser caldo de cultivo para las bacterias. Enjuague bien el producto con agua limpia para eliminar cualquier resto de agente limpiador.

El producto se puede secar con corriente de aire o dejar secar. Asegúrese de que todas las piezas estén secas antes del montaje.

MANTENIMIENTO DEL PRODUCTO

El mantenimiento realizado según las instrucciones del manual ampliará el tiempo entre reparaciones del producto.

¡Atención! El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes del uso incorrecto del producto.

Se recomienda añadir aceite vegetal a la caja de cambios y otras piezas móviles antes de cada uso o durante el funcionamiento, dependiendo de la intensidad de uso del producto.

Asegúrese de que todas las piezas estén secas después de la limpieza.

ALMACENAMIENTO

El producto debe almacenarse en un lugar limpio y seco. No exponga el producto a la lluvia o la humedad.

PARÁMETROS TÉCNICOS

gato no.	Capacidad (litros)	Dimensiones del producto (mm)
YG-03371	3	430x210x220
YG-03372	5	560x210x220
YG-03373	7	690x210x220

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Le poussoir à saucisses dispose d'un nouveau système d'entraînement. Grâce à l'engrenage à deux étages, il est possible de déconnecter le piston et de remplir rapidement le cylindre. Le produit est idéal pour les producteurs de viande et les restaurants qui souhaitent produire de délicieuses saucisses.

Le produit dispose d'un système de remplissage simple et rapide à deux vitesses. Le cylindre et le piston peuvent être facilement retirés pour le remplissage et le rembourrage. Les poussoirs en acier inoxydable ont 4 buses également en acier inoxydable. Tailles de buses standard : 16 / 22 / 32 / 38 mm. Toutes les pièces en contact avec les aliments répondent aux normes d'hygiène.

Une mauvaise manipulation du produit peut entraîner des dommages. Pour garantir votre sécurité, veuillez lire l'intégralité du manuel avant d'utiliser le produit.

MANUTENTION DU PRODUIT

Veuillez laver toutes les parties du produit avant de l'utiliser. Cela garantira le bon niveau d'hygiène. Toutes les pièces qui entrent en contact direct avec les aliments, comme le cylindre et le piston, doivent être nettoyées avec une brosse ou un chiffon. Pour le nettoyage, utilisez un produit de nettoyage approprié approuvé pour le nettoyage des produits de transformation de la viande.

Inclinez le cylindre et mettez-y la viande, installez le cylindre de manière à ce qu'il soit aligné avec le piston. Placez le boyau à saucisse sur la buse.

Tournez la manivelle et la viande commencera à s'écouler de la buse vers le boîtier. Attachez la couverture.

Une fois le travail terminé, utilisez de l'eau tiède pour éliminer tous les restes de viande et autres saletés. Pour nettoyer, utilisez une brosse ou un chiffon et un agent nettoyant approprié approuvé pour le nettoyage des produits de transformation de la viande.

Attention! Tous les restes de viande, de graisse et de protéines susceptibles de constituer un terrain fertile pour les bactéries doivent être éliminés. Rincez soigneusement le produit à l'eau claire pour éliminer tout agent nettoyant restant.

Le produit peut être séché à l'aide d'un courant d'air ou laissé sécher. Assurez-vous que toutes les pièces sont séchées avant l'assemblage.

ENTRETIEN DU PRODUIT

L'entretien effectué conformément aux instructions du manuel prolongera le délai entre les réparations du produit.

Attention! Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant d'une mauvaise utilisation du produit.

Il est recommandé d'ajouter de l'huile végétale à la boîte de vitesses et aux autres pièces mobiles avant chaque utilisation ou pendant le fonctionnement, en fonction de l'intensité d'utilisation du produit.

Veuillez vous assurer que toutes les pièces sont séchées après le nettoyage.

STOCKAGE

Le produit doit être stocké dans un endroit propre et sec. N'exposez pas le produit à la pluie ou à l'humidité.

PARAMÈTRES TECHNIQUES

Chat n°.	Capacité (l)	Dimensions du produit (mm)
YG-03371	3	430x210x220
YG-03372	5	560x210x220
YG-03373	7	690x210x220

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

L'insaccatrice per salsicce ha un nuovo sistema di azionamento. Grazie all'ingranaggio a due stadi è possibile scollegare il pistone e ricaricare velocemente il cilindro. Il prodotto è ideale per produttori di carne e ristoranti che vogliono produrre gustosi insaccati. Il prodotto ha un sistema di riempimento facile e veloce a due velocità. Il cilindro e il pistone possono essere facilmente rimossi per il riempimento e l'insacco. Gli insaccatori in acciaio inossidabile hanno 4 ugelli anch'essi in acciaio inossidabile. Dimensioni ugelli standard: 16 / 22 / 32 / 38 mm. Tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti soddisfano gli standard igienici.

Una manipolazione impropria del prodotto può causare danni. Per garantire la vostra sicurezza, leggere l'intero manuale prima di utilizzare il prodotto.

MANIPOLAZIONE DEL PRODOTTO

Si prega di lavare tutte le parti del prodotto prima di utilizzarlo. Ciò garantirà il giusto livello di igiene. Tutte le parti che entrano in contatto diretto con gli alimenti, come cilindro e pistone, devono essere pulite con una spazzola o un panno. Per la pulizia, utilizzare un detergente appropriato approvato per la pulizia dei prodotti per la lavorazione della carne.

Inclinare il cilindro e inserirvi la carne, installare il cilindro in modo che sia allineato con il pistone. Posizionare il budello della salsiccia sulla bocchetta.

Girare la manovella e la carne inizierà a fuoriuscire dall'ugello nell'involucro. Lega la copertina.

Dopo aver terminato il lavoro, utilizzare acqua tiepida per rimuovere tutti i resti di carne e altro sporco. Per pulire, utilizzare una spazzola o un panno e un detergente appropriato approvato per la pulizia dei prodotti per la lavorazione della carne.

Attenzione! Tutti i resti di carne, grasso e proteine che potrebbero costituire terreno fertile per i batteri dovrebbero essere rimossi. Sciacquare accuratamente il prodotto in acqua pulita per rimuovere eventuali residui di detergente.

Il prodotto può essere asciugato utilizzando un flusso d'aria o lasciato asciugare. Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima del montaggio.

MANUTENZIONE DEL PRODOTTO

La manutenzione eseguita secondo le istruzioni contenute nel manuale prolungherà l'intervallo tra le riparazioni del prodotto.

Attenzione! Il produttore non è responsabile per danni derivanti da un uso errato del prodotto.

Si consiglia di aggiungere olio vegetale al cambio e alle altre parti mobili prima di ogni utilizzo o durante il funzionamento, a seconda dell'intensità di utilizzo del prodotto.

Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte dopo la pulizia.

MAGAZZINAGGIO

Il prodotto deve essere conservato in un luogo pulito e asciutto. Non esporre il prodotto alla pioggia o all'umidità.

PARAMETRI TECNICI

Gatto no.	Capacità (l)	Dimensioni del prodotto (mm)
YG-03371	3	430x210x220
YG-03372	5	560x210x220
YG-03373	7	690x210x220

