

YATO

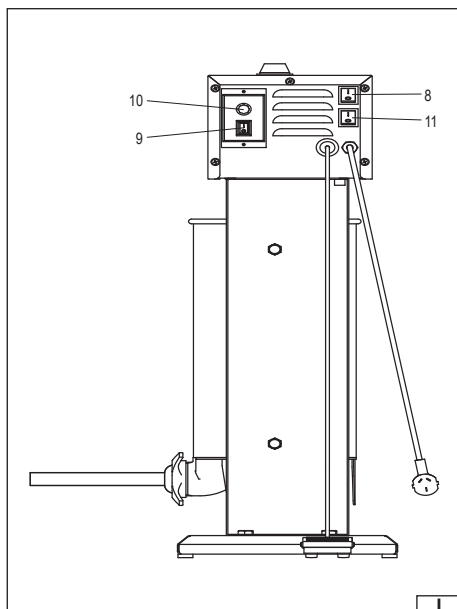
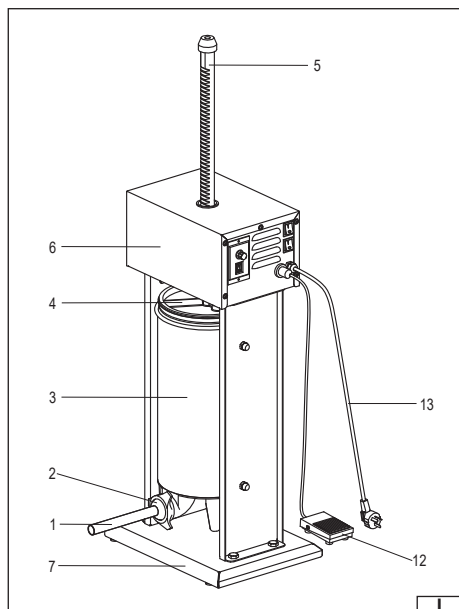


PL **NADZIEWARKA DO KIELBAS**
EN **SAUSAGE STUFFER**
DE **WURSTFÜLLMASCHINE**
RU **НАПОЛНИТЕЛЬ ФАРША**
LT **DEŠRŲ KIMŠTUVAS**
LV **DESU PILDĪTĀJS**
CZ **PLNÍČKA NA KLOBÁSY**
HU **KOLBÁSZTÖLTŐ**
RO **MAȘINĂ DE UMPLUT CÂRNAȚI**
ES **EMBUTIDORA DE SALCHICHAS**
FR **REMP LISSEUSE DE SAUCISSE**
IT **INSACCATRICE PER SALSICCIA**

YG-03379

YG-03382





PL

PL

1. dysza
2. nakrętka blokująca
3. cylinder
4. tłok
5. trzpień tłoka / trzpień gwintowany
6. obudowa silnika
7. podstawa
8. włącznik zasilania
9. włącznik napędu tłoka
10. regulator prędkości tłoka
11. przełącznik kierunku ruchu tłoka
12. włącznik nadziewarki
13. kabel zasilający z wtyczką

EN

1. nozzle
2. locking nut
3. cylinder
4. piston
5. piston pin/threaded pin
6. motor housing
7. feet
8. power switch
9. piston drive switch
10. piston speed control
11. piston direction switch
12. stuffing machine switch
13. power cord with plug

DE

1. Düse
2. Feststellmutter
3. Zylinder
4. Kolben
5. Kolbenbolzen/Gewindebolzen
6. Motorgehäuse
7. Basis
8. Netzschalter
9. Schalter für den Kolbenantrieb
10. Kolbengeschwindigkeitsregler
11. Kolbenrichtungsschalter
12. Schalter der Wurstfüllmaschine
13. Stromkabel mit Stecker

RU

1. насадка
2. блокирующая гайка
3. цилиндр
4. поршень
5. поршневой палец / штифт с резьбой
6. корпус двигателя
7. основание
8. выключатель питания
9. выключатель привода поршня
10. регулятор скорости поршня
11. переключатель направления движения поршня
12. выключатель наполнителя
13. шнур питания с вилкой

LT

1. antgalis
2. blokavimo veržė
3. cilindras
4. stūmoklis
5. stūmoklio kaištis / srieginis kaištis
6. variklio korpusas
7. pagrindas
8. maitinimo jungiklis
9. stūmoklio pavaros jungiklis
10. katilo greičio reguliatorius
11. stūmoklio kryptų perjungiklis
12. kimštuvo jungiklis
13. maitinimo kabelis su kištuku

LV

1. sprausa
2. bloķēšanas uzgrieznis
3. cilindrs
4. virzulis
5. virzuļa tapa/tapa ar vītņi
6. dzinēja korpus
7. pamatne
8. strāvas slēdzis
9. virzuļa piedziņas slēdzis
10. virzuļa ātruma regulators
11. virzuļa kustības virziena slēdzis
12. desu pildīšanas ierīces slēdzis
13. barošanas kabelis ar kontaktdakšņu

CZ

1. tryska
2. pojistná matice
3. válec
4. píst
5. tm pístu / závitový tm
6. kryt motoru
7. podstavec
8. spínač napájení
9. spínač pohonu pístu
10. regulátor rychlosti pístu
11. přepínač směru pohybu pístu
12. spínač plničky
13. napájecí kabel se zástrčkou

HU

1. adagolófej
2. rögzítő anyacsavar
3. henger
4. dugattyú
5. dugattyúcsap / menetes csap
6. motor védőburkolata
7. talp
8. tápkapcsoló
9. dugattyúhajtás kapcsoló
10. dugattyú sebesség-szabályozó
11. dugattyú irányváltó kapcsoló
12. töltőgép kapcsoló
13. tápkábel dugóval

RO

1. duză
2. piuliță blocare
3. cilindru
4. piston
5. știft piston / știft filetat
6. carcasa motorului
7. picioare
8. comutator de alimentare
9. comutator acționare piston
10. reglarea turății pistonului
11. comutator pentru sensul de deplasare a pistonului
12. comutator mașină de umplut
13. cablu electric cu ștecher

ES

1. boquilla
2. tuerca de bloqueo
3. cilindro
4. pistón
5. pasador del pistón / pasador roscado
6. caja del motor
7. base
8. interruptor de encendido / apagado
9. interruptor de accionamiento del pistón
10. control de velocidad del pistón
11. interruptor de dirección del pistón
12. interruptor de la embudidora
13. cable de alimentación con enchufe

FR

1. buse
2. écrou de serrage
3. cylindre
4. piston
5. axe de piston / axe fileté
6. boîtier du moteur
7. embase
8. interrupteur d'alimentation
9. interrupteur d'entraînement du piston
10. régulateur de vitesse du piston
11. interrupteur de direction du piston
12. interrupteur de la machine à empailler
13. cordon d'alimentation avec fiche

IT

1. ugello
2. dado di fissaggio
3. cilindro
4. pistone
5. perno del pistone / perno filettato
6. alloggiamento del motore
7. base
8. pulsante di accensione
9. interruttore di azionamento del pistone
10. regolatore di velocità del pistone
11. interruttore di direzione del movimento del pistone
12. interruttore dell'insacatrice per salumi
13. cavo di alimentazione con spina



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



Bezpieczny kontakt z żywnością
Safe contact with food
Sicherer Kontakt mit dem Essen
Безопасный контакт с пищевыми продуктами
Saugus saįlytis 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



Ten symbol informuje o zakazie umieszczania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (w tym baterii i akumulatorów) łącznie z innymi odpadami. Zużyty sprzęt powinien być zbierany selektywnie i przekazany do punktu zbierania w celu zapewnienia jego recyklingu i odzysku, aby ograniczyć ilość odpadów oraz zmniejszyć stopień wykorzystania zasobów naturalnych. Niekontrolowane uwalnianie składników niebezpiecznych zawartych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym może stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego oraz powodować negatywne zmiany w środowisku naturalnym. Gospodarstwo domowe pełni ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Więcej informacji o właściwych metodach recyklingu można uzyskać u władz lokalnych lub sprzedawcy.

This symbol indicates that waste electrical and electronic equipment (including batteries and storage cells) cannot be disposed of with other types of waste. Waste equipment should be collected and handed over separately to a collection point for recycling and recovery, in order to reduce the amount of waste and the use of natural resources. Uncontrolled release of hazardous components contained in electrical and electronic equipment may pose a risk to human health and have adverse effects for the environment. The household plays an important role in contributing to reuse and recovery, including recycling of waste equipment. For more information about the appropriate recycling methods, contact your local authority or retailer.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte (einschließlich Batterien und Akkumulatoren) nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen. Altgeräte sollten getrennt gesammelt und bei einer Sammelstelle abgegeben werden, um deren Recycling und Verwertung zu gewährleisten und so die Abfallmenge und die Nutzung natürlicher Ressourcen zu reduzieren. Die unkontrollierte Freisetzung gefährlicher Stoffe, die in Elektro- und Elektronikgeräten enthalten sind, kann eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen und negative Auswirkungen auf die Umwelt haben. Der Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Wiederverwendung und Verwertung, einschließlich des Recyclings von Altgeräten. Weitere Informationen zu den geeigneten Recyclingverfahren erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Händler.

Этот символ информирует о запрете помещать изношенное электрическое и электронное оборудование (в том числе батареи и аккумуляторы) вместе с другими отходами. Изношенное оборудование должно собираться селективно и передаваться в точку сбора, чтобы обеспечить его переработку и утилизацию, для того, чтобы ограничить количество отходов, и уменьшить использование природных ресурсов. Неконтролируемый выброс опасных веществ, содержащихся в электрическом и электронном оборудовании, может представлять угрозу для здоровья человека, и приводить к негативным изменениям в окружающей среде. Домашнее хозяйство играет важную роль при повторном использовании и утилизации, в том числе, утилизации изношенного оборудования. Подробную информацию о правильных методах утилизации можно получить у местных властей или у продавца.

Šis simbols rāda, ka draudzīgā iestādē panaudotā elektrīne ir elektroniskā ierāģa (īskaitant baterijas ir akumulatorius) kartu su kitomis atliekoms. Naudota ierāģa turētu būt renkama atskairi ir siūnciami į surinkimo punktą, kad būtų užtikrintas jos perdirimas ir utilizavimas, siekiant sumažinti atliekas ir sumažinti gamtos išteklių naudojimą. Nekontroliuojamas pavojingų komponentų, esančių elektros ir elektroninėje įrangoje, išsiskyrimas gali kelti pavojų žmonių sveikatai ir sukelti neigiamus natūralios aplinkos pokyčius. Namų ūkis vaidina svarbų vaidmenį prisidedant prie pakartotinio įrenginių naudojimo ir utilizavimo, įskaitant perdirimą. Norėdami gauti daugiau informacijos apie tinkamus perdirimo būdus, susisiekite su savo vietos valdžios institucijomis ar pardavėju.

Šis simbols informē par aizliegumu izmest elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumos (tostarp baterijas un akumulatorus) kopā ar citiem atkritumiem. Nolietotas iekārtas ir jāsavāc atsevišķi un jānodod savākšanas punktā ar mērķi nodrošināt atkritumu atveidojo pārstādi un reģenerāciju, lai ierobežotu to apjomu un samazinātu dabas resursu izmantošanas līmeni. Elektriskajās un elektroniskajās iekārtās ieviesto bīstamo sastāvdaļu nekontrolēta izdalīšanās var radīt cilvēku veselības apdraudējumu un izraisīt negatīvas izmaiņas apkārtnē vidē. Mājsaimniecība pilda svarīgu lomu atveidojās izmantošanas un reģenerācijas, tostarp nolietoto iekārtu pārstādes veicināšanā. Vairāk informācijas par atbilstošām atveidojās pārstādes metodēm var saņemt pie vietējo varas iestāžu pārstāvējiem vai pārdavēju.

Tento symbol informuje, že je zakázáno likvidovat použité elektrické a elektronické zařízení (včetně baterií a akumulátorů) společně s jiným odpadem. Použitá zařízení by měla být shromažďována selektivně a odeslána na sběrné místo, aby byla zajištěna jeho recyklace a využití, aby se snížilo množství odpadu a snížil stupeň využívání přírodních zdrojů. Nekontrolované uvolňování nebezpečných složek obsažených v elektrických a elektronických zařízeních může představovat hrozbu pro lidské zdraví a způsobit negativní změny v přírodním prostředí. Domácnost hraje důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace použitého zařízení. Další informace o vhodných způsobech recyklace Vám poskytne místní úřad nebo prodejce.

Ez a szimbólum arra hívja fel a figyelmet, hogy tilos az elhasznált elektromos és elektronikus készüléket (többek között elemeket és akkumulátorokat) egyéb hulladékokkal együtt kidobni. Az elhasznált készüléket szelektíven gyűjtse és a hulladék mennyiségének, valamint a természetes erőforrások felhasználásának csökkentése érdekében adja le a megfelelő gyűjtőpontban újrafeldolgozás és újrahasznosítás céljából. Az elektromos és elektronikus készülékekben található veszélyes összetevők ellenőrzetlen kibocsátása veszélyt jelenthet az emberi egészségre és negatív változásokat okozhat a természetes környezetben. A háztartások fontos szerepet töltenek be az elhasznált készülék újrafeldolgozásában és újrahasznosításában. Az újrahasznosítás megfelelő módjairól kapcsolatos további információkat a helyi hatóságoktól vagy a termék értékesítőitől szerezhet.

Este símbolo indica que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (incluidas las pilas y acumuladores) no pueden eliminarse junto con otros residuos. Los aparatos usados deben recogerse por separado y entregarse a un punto de recogida para garantizar su reciclado y recuperación a fin de reducir la cantidad de residuos y el uso de los recursos naturales. La liberación incontrolada de componentes peligrosos contenidos en los aparatos eléctricos y electrónicos puede suponer un riesgo para la salud humana y causar efectos adversos en el medio ambiente. El hogar desempeña un papel importante en la contribución a la reutilización y recuperación, incluido el reciclado de los residuos de aparatos. Para obtener más información sobre los métodos de reciclaje adecuados, póngase en contacto con su autoridad local o distribuidor.

Acest simbol indică faptul că deșeurile de echipamente electrice și electronice (inclusiv baterii și acumulatori) nu pot fi eliminate împreună cu alte tipuri de deșeuri. Deșeurile de echipamente trebuie colectate și preluate separat la un punct de colectare în vederea reciclării și recuperării, pentru a reduce cantitatea de deșeuri și consumul de resurse naturale. Eliberarea necontrolată a componentelor periculoase conținute în echipamentele electrice și electronice poate prezenta un risc pentru sănătatea oamenilor și are efect advers asupra mediului. Gospodăriile joacă un rol important prin contribuția lor la reutilizare și recuperare, inclusiv reciclarea deșeurilor de echipamente. Pentru mai multe informații în legătură cu metodele de reciclare adecvate, contactați autoritățile locale sau distribuitorul dumneavoastră.

Ce symbole indique que les déchets d'équipements électriques et électroniques (y compris les piles et accumulateurs) ne peuvent être éliminés avec d'autres déchets. Les équipements usagés devraient être collectés séparément et remis à un point de collecte afin d'assurer leur recyclage et leur valorisation et de réduire ainsi la quantité de déchets et l'utilisation des ressources naturelles. La dissémination incontrôlée de composants dangereux contenus dans des équipements électriques et électroniques peut présenter un risque pour la santé humaine et avoir des effets néfastes sur l'environnement. Le ménage joue un rôle important en contribuant à la réutilisation et à la valorisation, y compris le recyclage des équipements usagés. Pour plus d'informations sur les méthodes de recyclage appropriées, contactez votre autorité locale ou votre revendeur.

Questo simbolo indica che l'apparecchiatura elettrica e elettronica usata (compresa le batterie e gli accumulatori) non può essere smaltita insieme con altri rifiuti. Le apparecchiature usurate devono essere raccolte separatamente e consegnate al punto di raccolta specializzato per garantire il riciclaggio e il recupero, al fine di ridurre la quantità di rifiuti e diminuire l'uso delle risorse naturali. Il rilascio incontrollato dei componenti pericolosi contenuti nelle apparecchiature elettriche e elettroniche può costituire il rischio per la salute umana e causare gli effetti negativi sull'ambiente naturale. Il nucleo familiare svolge il ruolo importante nel contribuire al riutilizzo e al recupero, compreso il riciclaggio dell'apparecchiatura usata. Per ottenere le ulteriori informazioni sui metodi di riciclaggio appropriati, contattate l'autorità locale o il rivenditore.

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

Nadziewarka do kielbas wyposażona w napęd elektryczny przesuwający tłok nadziewarki ułatwia przygotowanie kielbas w krótkim czasie. Regulacja prędkości opuszczania tłoka umożliwia dostosowanie prędkości nadziewania w zależności od konsystencji farszu jak i wielkości oraz grubości osłonki. Nożny włącznik ułatwia kontrolę podczas procesu nadziewania.

Produkt jest idealny dla wytwórców wędlin i restauracji którzy chcą wytwarzać smaczne kielbasy.

Nadziewarki wykonane ze stali nierdzewnej posiadają 4 dysze także wykonane ze stali nierdzewnej. Standardowe rozmiary dysz: 16 / 22 / 32 / 38 mm. Wyposażenie wykonane z utwardzonej stali żyłyskowej pozwala znieść wytwarzany nacisk.

Wszystkie części, które mają kontakt z żywnością spełniają standardy higieniczne. Produkt jest dostępny w dwóch wielkościach: 10l lub 15l.

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

Prawidłowa, niezawodna i bezpieczna praca urządzenia zależna jest od właściwej eksploatacji, dlatego:

Przed przystąpieniem do użytkowania produktu należy przeczytać całą instrukcję i zachować ją.

Za szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa i zaleceń niniejszej instrukcji dostawca nie ponosi odpowiedzialności.

WYPOSAŻENIE

Produkt jest dostarczany w stanie kompletnym, ale wymaga pewnych czynności przygotowawczych przed rozpoczęciem pracy, opisanych w dalszej części instrukcji.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Uwaga! Przeczytać wszystkie poniższe instrukcje. Nieprzestrzeganie ich może prowadzić do porażenia elektrycznego, pożaru, albo do uszkodzeń ciała.

PRZESTRZEGAĆ PONIŻSZYCH INSTRUKCJI

Produkt przeznaczony jest tylko do przyrządzania nadzienia do kielbas.

Mięso należy przygotować do nadziewania pozbawiając je skóry, kości oraz chrząstek.

Nie należy korzystać z produktu w środowisku o zwiększonym ryzyku wybuchu, zawierającym palne ciecze, gazy lub opary.

Produkt należy ustawiać na płaskich, równych i twardych powierzchniach. Nie stawiać produktu w pobliżu źródeł ciepła lub ognia. Produkt ustawić tak, aby zapewnić właściwą wentylację wokół produktu. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych w obudowie produktu. Należy zachować odstęp 10 cm wokół produktu. Nad produktem należy przewidzieć miejsce na swobodną obsługę produktu. Produkt ustawić tak, aby pozostawić swobodny dostęp do gniazdka elektrycznego, do którego zostanie podłączona wtyczka przewodu zasilającego produkt. Ustawienie powinno także zapewniać swobodny dostęp do wyłącznika produktu.

Produkt należy podłączać tylko do sieci elektrycznej o napięciu i częstotliwości widocznych na tabliczce znamionowej urządzenia. Wtyczka kabla zasilającego musi pasować do gniazdka sieciowego. Nie wolno modyfikować wtyczki. Nie wolno stosować żadnych adapterów w celu przystosowania wtyczki do gniazdka. Niemodyfikowana wtyczka pasująca do gniazdka zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

Po każdym wykorzystaniu należy odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazda siecio-

wego.

Unikać kontaktu z uziemionymi powierzchniami takimi jak rury, grzejniki i chłodziarki. Uziemienie ciała zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

Produkt jest przeznaczony tylko do pracy wewnątrz pomieszczeń. Nie należy narażać produktu na kontakt z opadami atmosferycznymi lub wilgocią. Woda i wilgoć, która dostanie się do wnętrza produktu zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Nie zanurzać produktu w wodzie lub innej cieczy.

Nie przeciążać kabla zasilającego. Nie używać kabla zasilającego do noszenia produktu, podłączania i odłączania wtyczki od gniazdka sieciowego. Unikać kontaktu kabla zasilającego z ciepłem, olejami, ostrymi krawędziami i ruchomymi elementami. Uszkodzenie kabla zasilającego zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego (np. przecięcie, stopienie izolacji) należy natychmiast odłączyć wtyczkę kabla od gniazdka, a następnie przekazać produkt do autoryzowanego zakładu naprawczego. Zabronione jest użytkowanie produktu z uszkodzonym kablem zasilającym. Zabroniona jest naprawa kabla zasilającego, kabel musi zostać wymieniony na nowy w autoryzowanym punkcie serwisowym. Produkt musi być podłączony bezpośrednio do pojedynczego gniazdka sieci zasilającej. Zabronione jest korzystanie z przedłużaczy, rozgałęźników i gniazd podwójnych. Obwód sieci zasilającej musi być wyposażony w przewód ochronny oraz zabezpieczenie 16 A.

W przypadku zauważenia uszkodzenia jakiegokolwiek części produktu zabronione jest jego dalsze użytkowanie. W takim przypadku należy produkt przekazać do autoryzowanego punktu serwisowego.

Należy stosować tylko dysze oraz inne akcesoria dostarczone wraz z produktem lub oryginalne akcesoria i części zamienne udostępnione przez producenta. Zabronione jest przerabianie części w celu dopasowania ich do produktu.

Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez dzieci. Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, chyba, że zostanie zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania produktu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się produktem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji produktu.

OBŚŁUGA PRODUKTU

Przygotowanie do pracy

Produkt należy rozpakować, całkowicie usuwając wszystkie elementy opakowania.

Zaleca się zachować opakowanie, może być pomocne przy późniejszym transporcie i magazynowaniu produktu.

Sprawdź produkt pod kątem uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń nie należy używać produktu przed usunięciem uszkodzeń lub wymianą uszkodzonych elementów na nowe, wolne od uszkodzeń.

Uwaga! Każdą czynność związaną z wymianą części, regulacją lub konserwacją produktu należy wykonywać tylko i wyłącznie przy odłączonym zasilaniu. Wtyczka kabla zasilającego musi być odłączona od gniazdka sieciowego.

Uwaga! Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy dokładnie umyć wszystkie części mające bezpośredni kontakt z żywnością. Zapewni to właściwy poziom higieny. Wszystkie części mające bezpośredni kontakt z żywnością takie jak cylinder, tłok oraz dysze należy wyczyścić za pomocą szcztotki lub szmatki. Do czyszczenia produktu stosować tylko łagodne środki przeznaczone do czyszczenia naczyń kuchennych.

Obsługę / demontaż należy przeprowadzić według następujących kroków:

Jeżeli tłok produktu znajduje się w cylindrze należy go podnieść, tak aby demontaż cylindra był możliwy. Upewnić się, że wyłącznik zasilania produktu oraz wyłącznik napędu tłoka znajdują się w pozycji wyłączony – O. Wtyczkę kabla zasilającego podłączyć do

gniazdka sieciowego. Przetawić włącznik zasilania produktu w pozycję włączony – I. Przełącznik ruchu tłoka przestawić w pozycję podnoszenia – I, a następnie uruchomić napęd tłoka przestawiając włącznik w pozycję – I. Po podniesieniu tłoka wyłączyć napęd oraz zasilanie produktu przestawiając włącznik napędu oraz włącznik zasilania w pozycję wyłączony – O, a następnie odłączyć wtyczkę kabla zasilającego produkt od gniazdka sieciowego. Zdemontować cylinder wyciągając go z zaczepów produktu. Do czyszczenia użyć szczotki lub szmatki oraz odpowiedniego środka przeznaczonego do czyszczenia naczyń kuchennych. Pozostałości środka czyszczącego usunąć miękką tkaniną lekko nasączoną czystą wodą. Następnie osuszyć wszystkie powierzchnie za pomocą suchej, miękkiej tkaniny.

Po wyczyszczeniu zamontować wybraną dyszę do wylotu cylindra i zabezpieczyć ją za pomocą nakrętki blokującej. Włożyć mięso do cylindra, cylinder zamontować na miejscu. Na dyszę założyć osłonkę kielbasy. Wtyczkę kabla zasilającego podłączyć do gniazdka sieciowego. Włącznik zasilania przestawić w pozycję włączony – I. Przełącznik ruchu tłoka przestawić w pozycję opuszczania – O. Włącznik napędu tłoka przestawić w pozycję włączony – I. Naciśnięcie i przytrzymanie nożnego włącznika nadziewarki spowoduje opuszczanie się tłoka. Mięso zacznie wydobywać się z dyszy do osłonki. Zawiązać osłonkę. Za pomocą pokrętki regulacji obrotów dostosować odpowiednią prędkość nadziewania. Przekręcając pokrętko regulatora zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara prędkość nadziewania zwiększa się, przekręcając pokrętko regulatora odwrotnie do kierunku ruchu wskazówek zegara prędkość nadziewania zmniejsza się. Zwolnienie nacisku na nożny włącznik nadziewania zatrzymuje opuszczanie się tłoka. Po zakończeniu pracy podnieść tłok, tak aby demontaż cylindra był możliwy, wyłączyć napęd oraz zasilanie produktu, a następnie odłączyć wtyczkę kabla zasilającego produkt od gniazdka sieciowego. Przystąpić do konserwacji produktu.

Konserwacja produktu

Uwaga! Przed każdym czyszczeniem należy wyłączyć produkt, odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka, odczekać do jego ostudzenia i dopiero wtedy przystąpić do konserwacji.

Uwaga! Ze względu na przeznaczenie produktu do przygotowywania żywności należy produkt starannie konserwować. Pozwoli to zachować właściwą higienę. Produkt należy poddawać konserwacji po każdym użyciu.

Do czyszczenia obudowy produktu stosować tylko łagodne środki przeznaczone do czyszczenia naczyń kuchennych. Zabronione jest stosowanie środków czyszczących ściernych np. proszek lub mleczko czyszczące oraz środków zawierających substancje żrące. Nie stosować do czyszczenia rozpuszczalników benzyn lub alkoholi.

Środek czyszczący należy rozcieńczyć wodą zgodnie z informacjami do niego dołączonymi, następnie nanieść na miękką tkaninę i oczyścić produkt z zewnątrz.

Pozostałości środka czyszczącego usunąć miękką tkaniną lekko nasączoną czystą wodą. Następnie osuszyć wszystkie powierzchnie za pomocą suchej, miękkiej tkaniny.

Uwaga! Produkt nie jest przeznaczony do czyszczenia za pomocą strumienia wody. Nie należy też zanurzać produktu w wodzie lub w innym płynie.

Zdemontować cylinder wyciągając go z zaczepów produktu. Odkręcić nakrętkę blokującą dyszę. Wszystkie części dokładnie oczyścić z resztek mięsa. Do czyszczenia użyć szczotki lub szmatki oraz odpowiedniego środka przeznaczonego do czyszczenia naczyń kuchennych. Pozostałości środka czyszczącego usunąć miękką tkaniną lekko nasączoną czystą wodą. Następnie osuszyć wszystkie elementy za pomocą suchej, miękkiej tkaniny.

Transport i magazynowanie produktu

Jeżeli produkt nie będzie użytkowany przez dłuższy czas należy produkt wyłączyć i odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka. Dokładnie wyczyścić i osuszyć produkt.

Produkt podczas magazynowania przechowywać w pomieszczeniach, chronić przed dostępem kurzu, brudu i wilgoci. Zaleca się magazynowanie produktu w fabrycznym opakowaniu.

Magazynować i transportować produkt w położeniu roboczym. Nie przechylać, nie układać produktów warstwowo. Nie stawiać niczego na produkcie.

DANE TECHNICZNE

Parametr	Jednostka miary	Wartość	
Numer katalogowy		YG-03379	YG-03382
Napięcie znamionowe	[V~]	220-230	220-230
Częstotliwość znamionowa	[Hz]	50	50
Moc znamionowa	[W]	120	120
Klasa izolacji		I	I
Pojemność	[l]	10	15
Masa netto	[kg]	25	27

PRODUCT OVERVIEW

Sausage stuffer equipped with an electric drive that moves the stuffer piston makes it easy to prepare sausages in a short time. The control of the speed of lowering the piston allows the filling speed to be adjusted depending on the consistency of the filling as well as the size and thickness of the casing. A foot switch makes it easy to control during the stuffing process.

The product is ideal for producers of cold meats and restaurants who want to produce tasty sausages.

Stainless steel stuffers have 4 stuffing tubes also made of stainless steel. Standard stuffing tube sizes: 16 / 22 / 32 / 38 mm. The accessories made of hardened bearing steel allows withstanding the generated pressure.

All parts that come into contact with food meet hygiene standards. The product is available in two sizes: 10 l or 15 l.

Improper operation of the product can lead to damage. To ensure safety, read the entire instructions manual before operating the product.

The correct, reliable and safe operation of the device depends on its proper use, therefore:

Read the entire instructions manual before the first use of the product and keep it for future reference.

The supplier shall not be held liable for any damage resulting from failure to observe the safety regulations and recommendations specified in this instructions manual.

EQUIPMENT

The delivered product is complete but requires a number of preparatory actions described further in the instructions manual.

SAFETY INSTRUCTIONS

Note! Read all the following instructions. Failure to observe them may result in an electric shock, fire or personal injury.

OBSERVE THE INSTRUCTIONS BELOW

The product is intended only for the preparation of sausage stuffing.

The meat for stuffing must be prepared by removing the skin, bones and cartilage.

Do not use the product in an explosive environment with flammable liquids, gases or vapours.

The product should be positioned on flat, even and hard surfaces. Do not place the product near heat or fire sources. Position the product so as to ensure proper ventilation around it. Do not cover the ventilation openings in the product housing. Maintain a distance of 10 cm around the product. Ensure enough room over the product to enable its free operation. Place the product so as to allow easy access to the electric outlet to which its power cord plug will be connected. The positioning should also provide free access to the product off switch.

Connect the product only to a power network providing the voltage and frequency indicated on the nameplate of the unit. The plug of the power cord must match the electric socket. Do not modify the plug. Do not use any adapters to fit the plug into the socket. Using an unmodified plug that matches the socket reduces the risk of electric shock.

After each use, unplug the power cord plug from the socket.

Avoid contact with grounded surfaces such as pipes, radiators and refrigerators. Grounding of the body increases the risk of electric shock.

The product is intended for indoor use only. Do not expose the product to any precipitation or moisture. If water and moisture enter the product, the risk of an electric shock is significantly

increased. Do not immerse the product in water or any other liquid.

Do not overload the power cord. Do not use the power cord to carry the product, connect or disconnect the plug from the electric outlet. Avoid any contact between the power cord and heat sources, oil, sharp edges or moving parts. Damage to the power cord increases the risk of an electric shock. If the power cord is damaged (e.g. it is cut or its insulation is melted), immediately unplug the power cord plug from the socket and return it to an authorised service centre. It is forbidden to use the product with a damaged power cord. Repairing the power cord is forbidden. It must be replaced with a new one at an authorised service centre. The product must be connected directly to a single outlet of the mains. It is forbidden to use extension cords, adapters or double outlets. The mains supply circuit must be fitted with a protective conductor and a 16 A protective device.

Should any signs of damage to any part of the product be visible, stop using it. In this case, the product must be handed over to an authorised service centre.

Use only nozzles and other accessories supplied with the product or original accessories and spare parts provided by the manufacturer. It is forbidden to modify the parts to adapt them to the product.

The product is not to be used by children. This product cannot be used by people with impaired physical or mental abilities, or by people without experience in or understanding of the operation of the device unless they are supervised or instructed in the safe use of the product so that they understand the associated operating risks. Children should not play with the product. Children should not be allowed to clean or maintain the product without the supervision of an adult.

PRODUCT OPERATION

Preparing for operation

The product must be unpacked by removing all packaging elements.

It is recommended to keep the packaging, as it can be helpful for further transport and storage of the product.

Check the product for damage. If any damage is detected, do not use the product until the damage has been repaired or the damaged components are replaced with new ones that are free of defects.

Note! Replacement of parts, adjustment or maintenance of the product should only be performed with the product disconnected from the power supply. The power cord plug must be unplugged from the electric outlet.

Note! Thoroughly wash all parts in direct contact with food before using the product. This will ensure the appropriate level of hygiene. All parts that come in direct contact with food, such as the cylinder, piston and nozzles, should be cleaned with a brush or cloth. Use only mild kitchen cleaning agents to clean it.

Handling/disassembly should be carried out according to the following steps:

If the product piston is in the cylinder, it must be lifted so that the cylinder can be removed. Ensure that the product power switch and the piston drive switch are in the off – O position. Plug the power cord plug in the electrical outlet. Turn the product power switch to the on position – I. Turn the piston movement switch to the lift position – L, and then start the piston drive by turning the switch to the on position – I. After lifting the piston, switch off the drive and the product power by turning the drive switch and the power switch to the off position – O, and then unplug the product power cord from the mains socket. Remove the cylinder by pulling it out of the product's hooks. To clean, use a brush or cloth and a suitable detergent designed for cleaning cookware. Remove any residues of the cleaning agent with a soft cloth slightly soaked in clean water. Then dry all surfaces with a dry, soft cloth.

After cleaning, fit the chosen nozzle to the cylinder outlet and secure it with the lock nut. Place the meat in the cylinder, fit the cylinder in place. Put the sausage casing on the stuffing tube. Plug the power cord plug in the electrical outlet. Move the power switch to the on position – I. Move the piston movement switch to the lowering position – O. Move the piston drive switch to the on – I position. Pressing and holding the foot switch of the stuffing machine will lower the piston. The meat will start to come out of the nozzle into the casing. Tie the casing. Use the speed control knob to adjust the appropriate stuffing speed. By turning the regulator knob clockwise the stuffing speed increases, by turning the regulator knob counterclockwise the stuffing speed decreases. Releasing pressure on the filling foot switch stops the piston lowering. When the work is complete, lift the piston so that the cylinder can be removed, switch off the drive and the power supply to the product, and then disconnect the plug of the product's

power cable from the mains socket. Proceed with product maintenance.

Product maintenance

Note! Before each cleaning, turn off the product, unplug the power cord plug from the electric outlet, wait for the device to cool down and then proceed with maintenance.

Note! Due to the product's intended use which is food preparation, the product should be maintained carefully. This will help to maintain proper hygiene. The maintenance of the product should be carried out after each use.

Use only mild kitchen cleaning agents to clean the product housing. Never use abrasive cleaning agents, e.g. cleaning powder or milk, or agents containing corrosive substances. Do not use any solvents, petrol or alcohol to clean the product.

Dilute the cleaning agent with water, according to the instructions supplied with it. Then, apply it on a soft cloth and clean the outside of the product.

Remove any residues of the cleaning agent with a soft cloth slightly soaked in clean water. Then dry all surfaces with a dry, soft cloth.

Note! The product is not designed for water jet cleaning. Never immerse the product in water or any other liquid.

Remove the cylinder by pulling it out of the product's hooks. Unscrew the nozzle lock nut. Thoroughly clean all parts of meat. To clean, use a brush or cloth and a suitable detergent designed for cleaning cookware. Remove any residues of the cleaning agent with a soft cloth slightly soaked in clean water. Then dry all components with a dry, soft cloth.

Transport and storage

If the product is not to be used for a longer period, turn it off and unplug the power cord plug from the electric outlet. Thoroughly clean and dry the product.

If stored, keep the product indoors, and make sure it is not exposed to dust, dirt, or moisture. It is recommended to store the product in its original packaging.

Store and transport the product in the working position. Do not tilt or place the products in layers. Do not place anything on the product.

TECHNICAL DATA

Parameter	Unit	Value	
Part No.		YG-03379	YG-03382
Rated voltage	[V~]	220-230	220-230
Rated frequency	[Hz]	50	50
Rated power	[W]	120	120
Insulation class		I	I
Capacity	[l]	10	15
Net weight	[kg]	25	27

PRODUKTBESCHREIBUNG

Eine Wurstfüllmaschine ist mit einem elektrischen Antrieb zur Bewegung des Kolben ausgestattet, was die Zubereitung von Würsten in kurzer Zeit erleichtert. Durch die Einstellung der Geschwindigkeit der Kolbenabsenkung kann die Füllgeschwindigkeit in Abhängigkeit von der Konsistenz der Füllung sowie der Größe und Dicke der Wursthülle angepasst werden. Ein Fußschalter erleichtert die Steuerung während des Füllvorgangs.

Das Produkt ist ideal für Produzenten von Würstwaren und Restaurants, die leckere Würste herstellen möchten.

Die Edelstahl-Füllmaschinen haben 4 Düsen, die ebenfalls aus Edelstahl gefertigt sind. Standard-Düsengrößen: 16 / 22 / 32 / 38 mm. Die Ausrüstung aus gehärtetem Lagerstahl ermöglicht es, dem entstehenden Druck standzuhalten.

Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, erfüllen Hygienestandards. Das Produkt ist in zwei Größen erhältlich: 10 Liter oder 15 Liter.

Der unsachgemäße Umgang mit dem Produkt kann zu Schäden führen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, lesen Sie bitte die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Produkt in Betrieb nehmen.

Der korrekte, zuverlässige und sichere Betrieb des Gerätes hängt von der ordnungsgemäßen Bedienung ab, deswegen:

Lesen Sie vor Beginn der Arbeiten die gesamte Bedienungsanleitung durch und bewahren Sie sie für die weitere Nutzung auf.

Der Lieferant haftet nicht für Schäden, die durch die Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Empfehlungen dieser Bedienungsanleitung verursacht werden.

ZUBEHÖR

Das Gerät wird komplett geliefert, muss aber vor der Inbetriebnahme vorbereitet werden, wie unten beschrieben.

SICHERHEITSHINWEISE

Achtung! Lesen Sie alle folgenden Anweisungen durch. Bei Nichtbeachten kann es zum elektrischen Schlag, Brand, oder zu Körperverletzungen kommen.

BERÜCKSICHTIGEN SIE FOLGENDE ANWEISUNGEN

Das Produkt ist nur für die Zubereitung von Wurstfüllungen bestimmt.

Das Fleisch für die Füllung durch Entfernung von Haut, Knochen und Knorpeln vorbereiten. Verwenden Sie das Gerät nicht in einer explosionsgefährdeten Umgebung mit brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder Dämpfen.

Stellen Sie das Gerät auf ebenen und harten Untergründen auf. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärme- oder Feuerquellen auf. Positionieren Sie das Produkt so, dass eine ausreichende Belüftung um das Produkt herum gewährleistet ist. Decken Sie die Lüftungsöffnungen im Produktgehäuse nicht ab. Ein Abstand von 10 cm um das Produkt herum sollte eingehalten werden. Oberhalb des Produkts muss Platz für die freie Handhabung des Produkts sein. Stellen Sie das Produkt so auf, dass Sie freien Zugang an die Steckdose, an die der Netzstecker des Produkts angeschlossen wird, haben. Die Aufstellung des Gerätes sollte auch freien Zugang zum Geräteschalter ermöglichen.

Schließen Sie das Gerät ausschließlich an das Stromnetz mit einer auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung und Frequenz an. Der Stecker des Netzkabels muss an die Steckdose passen. Den Stecker nicht verändern. Keine Adapter verwenden, um den Stecker an die Steckdose anzupassen. Ein unveränderter Stecker, der an die Steckdose passt, verringert die Gefahr eines Stromschlags.

Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Kontakt mit geerdeten Oberflächen wie Rohren, Heizkörpern und Kühlgeräten meiden. Die Erdung des Körpers erhöht die Gefahr eines elektrischen Schlages.

Das Gerät ist nur für den Betrieb im Innenbereich vorgesehen. Setzen Sie das Gerät weder Regen noch Feuchtigkeit aus. Wasser und Feuchtigkeit, die in das Gerät eindringen, erhöhen die Gefahr eines Stromschlages. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Überlasten Sie das Netzkabel nicht. Verwenden Sie das Netzkabel nicht zum Tragen, Anschließen oder Trennen des Gerätesteckers von der Steckdose. Vermeiden Sie den Kontakt des Netzkabels mit heißen Gegenständen, Ölen, scharfen Kanten und beweglichen Elementen. Eine Beschädigung des Netzkabels erhöht die Gefahr eines Stromschlages. Wenn das Netzkabel beschädigt ist (z.B. wegen durchgeschnittener bzw. verschmolzener Isolierung), ziehen Sie sofort den Gerätestecker aus der Steckdose und geben Sie das Gerät bei einer autorisierten Servicestelle ab. Die Verwendung des Gerätes mit einem beschädigten Netzkabel ist strengstens untersagt. Die Reparatur des Netzkabels ist unzulässig. Das Kabel muss in einer autorisierten Servicestelle durch ein neues ersetzt werden. Das Gerät muss direkt an eine einzige Steckdose angeschlossen werden. Es ist verboten, Verlängerungskabel, Steckverteiler und Doppelsteckdosen zu verwenden. Der Netzstromkreis muss mit einem Schutzleiter und einer Absicherung von 16 A versehen sein.

Wenn Sie Schäden an einem Teil des Geräts feststellen, darf das Gerät nicht weiter verwendet werden. In diesem Fall übergeben Sie das Produkt bitte an eine autorisierte Servicestelle. Verwenden Sie nur die mit dem Produkt gelieferten Düsen und sonstigen Zubehörteile oder vom Hersteller zur Verfügung gestelltes Originalzubehör und -ersatzteile. Es ist verboten, die Teile umzubauen um sie an das Produkt anzupassen.

Das Produkt ist nicht für Kinder bestimmt. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Leistungsfähigkeit, sowie von Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse bestimmt, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts unterwiesen, damit die daraus resultierenden Gefahren verstanden werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

BEDIENUNG DES PRODUKTS

Vorbereitung zum Betrieb

Das Gerät sollte ausgepackt und alle Teile der Verpackung sollten vollständig entfernt werden.

Es wird empfohlen, die Verpackung aufzubewahren. Sie kann für den späteren Transport und die Lagerung des Geräts hilfreich sein.

Überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Wenn Sie eine Beschädigung feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, bis der Schaden behoben ist oder die beschädigten Komponenten durch neue, unbeschädigte Komponenten ersetzt wurden.

Achtung! Alle Arbeiten beim Austausch der Teile, bei der Einstellung oder Wartung des Produktes sollen bei getrennter Stromversorgung ausgeführt werden. Der Netzstecker muss aus der Wandsteckdose gezogen sein.

Achtung! Waschen Sie alle Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich, bevor Sie das Produkt verwenden. Auf diese Weise wird die richtige Hygiene gewährleistet. Alle Teile mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln, wie Zylinder, Kolben und Düsen, sollten mit einer Bürste oder einem Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie nur milde Küchenreiniger zur Reinigung des Geräts.

Die Handhabung/Demontage sollte gemäß den folgenden Schritten erfolgen:

Wenn sich der Produktkolben im Zylinder befindet, muss er angehoben werden, damit der Zylinder entfernt werden kann. Vergewissern Sie sich, dass der Netzschalter des Geräts und der Schalter für den Kolbenantrieb in der Position Aus (O) stehen. Netz-

kabel an die Steckdose anschließen. Bringen Sie den Netzschalter des Geräts in die Position Ein (I). Bringen Sie den Schalter für die Kolbenbewegung in die Position „Heben - I“ und starten Sie dann den Kolbenantrieb, indem Sie den Schalter in die Position „I“ bringen. Schalten Sie nach dem Anheben des Kolbens den Antrieb und die Stromversorgung des Geräts aus, indem Sie den Antriebsschalter und den Netzschalter in die Position Aus (O) bringen und dann das Netzkabel des Geräts aus der Steckdose ziehen. Entfernen Sie den Zylinder, indem Sie ihn aus den Haken des Produkts herausziehen. Verwenden Sie zur Reinigung eine Bürste oder ein Tuch und ein geeignetes Reinigungsmittel für Kochgeschirr. Entfernen Sie die Reste des Reinigungsmittels mit einem weichen, leicht mit klarem Wasser getränkten Tuch. Anschließend trocknen Sie alle Oberflächen mit einem trockenen, weichen Tuch.

Nach der Reinigung setzen Sie die gewählte Düse auf den Zylinderausgang und sichern sie mit der Kontermutter. Das Fleisch in den Zylinder legen, den Zylinder aufsetzen. Schieben Sie die Wursthülle auf die Düse. Netzkabel an die Steckdose anschließen. Bringen Sie den Netzschalter in die Position Ein (I). Bringen Sie den Schalter für die Kolbenbewegung in die Position „Absenken - O“. Bringen Sie den Schalter für den Kolbenantrieb in die Position Ein (I). Durch Drücken und Halten des Fußschalters an der Wurstfüllmaschine wird der Kolben abgesenkt. Das Fleisch kommt nun aus der Düse in die Hülle. Binden Sie die Hülle zu. Verwenden Sie den Geschwindigkeitsregler, um die geeignete Füllgeschwindigkeit einzustellen. Durch Drehen des Reglers im Uhrzeigersinn erhöht sich die Füllgeschwindigkeit der Wurst, durch Drehen des Reglers gegen den Uhrzeigersinn verringert sich die Füllgeschwindigkeit. Durch Nachlassen des Drucks auf den Füllfußschalter wird das Absenken des Kolbens gestoppt. Nach Abschluss der Arbeiten heben Sie den Kolben an, damit der Zylinder entfernt werden kann, schalten Sie den Antrieb und die Stromversorgung des Produkts aus und ziehen Sie den Stecker des Stromkabels des Produkts aus der Steckdose. Fahren Sie mit der Produktwartung fort.

Wartung des Geräts

Achtung! Schalten Sie vor jeder Reinigung das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose, warten Sie, bis es abgekühlt ist, und fahren Sie dann mit der Wartung fort.

Achtung! Aufgrund der Zweckbestimmung des Produkts für die Lebensmittelzubereitung sollte das Produkt sorgfältig gewartet werden. Dies wird dazu beitragen, die richtige Hygiene zu gewährleisten. Das Produkt sollte nach jedem Gebrauch gewartet werden.

Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel für die Reinigung des Produktgehäuses. Es ist verboten, abrasive Reinigungsmittel wie Reinigungspulver oder Scheuermilch und Mittel, die ätzende Substanzen enthalten, zu verwenden. Verwenden Sie keine Lösungsmittel, Benzin oder Alkohol zur Reinigung.

Das Reinigungsmittel wird entsprechend den Angaben mit Wasser verdünnt, dann auf ein weiches Tuch aufgetragen und das Produkt von außen gereinigt.

Entfernen Sie die Reste des Reinigungsmittels mit einem weichen, leicht mit klarem Wasser getränkten Tuch. Anschließend trocknen Sie alle Oberflächen mit einem trockenen, weichen Tuch.

Achtung! Das Produkt ist nicht für die Reinigung mit einem Wasserstrahl ausgelegt. Tauchen Sie das Produkt auch nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Entfernen Sie den Zylinder, indem Sie ihn aus den Haken des Produkts herausziehen. Schrauben Sie die Kontermutter der Düse ab. Reinigen Sie alle Teile des Geräts gründlich von allen Fleischresten. Verwenden Sie zur Reinigung eine Bürste oder ein Tuch und ein geeignetes Reinigungsmittel für Kochgeschirr. Entfernen Sie die Reste des Reinigungsmittels mit einem weichen, leicht mit klarem Wasser getränkten Tuch. Trocknen Sie dann alle Teile mit einem trockenen, weichen Tuch ab.

Transport und Lagerung des Produktes

Wenn das Produkt über einen längeren Zeitraum nicht benutzt werden soll, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen und trocknen Sie das Gerät gründlich.

Bewahren Sie das Gerät in geschlossenen Räumen auf, ohne es dem Staub, Schmutz oder der Feuchtigkeit auszusetzen. Es wird empfohlen, das Gerät in der Originalverpackung zu lagern.

Lagern Sie das Produkt in seiner Arbeitsposition. Nicht kippen, nicht stapeln. Keine Gegenstände aufs Produkt legen.

TECHNISCHE DATEN

Parameter	Maßeinheit	Wert	
Artikel-Nr.		YG-03379	YG-03382
Nennspannung	[V~]	220-230	220-230
Nennfrequenz	[Hz]	50	50
Nennleistung	[W]	120	120
Schutzklasse		I	I
Fassungsvermögen	[l]	10	15
Nettogewicht	[kg]	25	27

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Наполнитель оснащен электроприводом, который перемещает поршень наполнителя, что облегчает приготовление колбасных изделий за короткое время. Регулировка скорости опускания поршня позволяет регулировать скорость наполнения в зависимости от консистенции фарша, а также размера и толщины оболочки. Ножной переключатель облегчает управление в процессе наполнения.

Продукт идеально подходит для производителей копченостей и ресторанов, которые хотят производить вкусную колбасу. Наполнители из нержавеющей стали имеют 4 форсунки, также изготовленные из нержавеющей стали. Стандартные размеры форсунок: 16 / 22 / 32 / 38 мм. Оборудование из закаленной стали для подшипников позволяет выдерживать создаваемое давление.

Все детали, контактирующие с пищевыми продуктами, соответствуют гигиеническим стандартам. Продукт выпускается в двух размерах: 10 л или 15 л.

Неправильное обращение с продуктом может привести к его повреждению. Для обеспечения безопасности, пожалуйста, полностью прочитайте руководство перед началом работы с изделием.

Правильная, надежная и безопасная работа устройства зависит от правильной эксплуатации, поэтому:

Перед тем, как начать использовать изделие, необходимо ознакомиться с руководством по эксплуатации и сохранить его.

За ущерб, причиненный в результате несоблюдения правил техники безопасности и рекомендаций настоящего руководства, поставщик не несет ответственности.

АКССЕССУАРЫ

Прибор поставляется в комплектном состоянии, но требует проведения подготовительных действий перед началом использования, описанных в дальнейшей части инструкции.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Прочитайте все нижеприведенные инструкции. Их несоблюдение может привести к поражению электрическим током, пожару или к травме.

НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ НИЖЕУКАЗАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

Продукт предназначен только для приготовления колбасных начинок.

Подготовьте мясо для наполнения, удаляя с него кожу, кости, а также хрящи.

Не используйте изделие в среде с повышенным риском возникновения взрыва, содержащей горючие жидкости, газы или пары.

Установите прибор на ровной, плоской и твердой поверхности. Не ставьте изделие вблизи источников тепла или огня. Установите изделие таким образом, чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию вокруг изделия. Не закрывайте вентиляционные отверстия в корпусе изделия. Сохраните расстояние 10 см вокруг изделия. Предусмотрите над изделием место для его свободного использования. Установите изделие таким образом, чтобы обеспечить свободный доступ к розетке, к которой будет подключена вилка кабеля питания изделия. Его установка должна также обеспечить свободный доступ к выключателю изделия.

Изделие следует подключать только к электрической сети с напряжением и частотой, которые указаны на информационной табличке изделия. Вилка шнура питания должна соответствовать электрической розетке. Нельзя модифицировать вилку. Нельзя использовать какие-либо адаптеры для приспособления вилки к розетке. Немодифи-

цированная вилка, соответствующая розетке, снижает опасность поражения электрическим током.

После каждого использования выньте вилку шнура питания из электрической розетки. Избегайте контакта с заземленными поверхностями, такими как трубы, радиаторы и холодильники. Заземление тела повышает опасность поражения электрическим током.

Изделие предназначено только для работы внутри помещений. Не подвергайте изделие воздействию атмосферных осадков или влаги. Вода и влага, которые попадают внутрь изделия, повышают опасность поражения электрическим током. Не погружайте изделие в воду или другую жидкость.

Не допускайте перегрузки шнура питания. Не используйте шнур питания для того, чтобы перемещать изделие, чтобы вставлять и вынимать вилку из электрической розетки. Избегайте контакта шнура питания с теплом, маслами, острыми крошками и подвижными элементами. Повреждение шнура питания увеличивает опасность поражения электрическим током. В случае повреждения кабеля питания (например, разреза, расплавления изоляции) следует немедленно отсоединить вилку кабеля от сетевой розетки, а затем передать продукт в авторизованный сервисный центр. Запрещено использование изделия с поврежденным шнуром питания. Запрещен ремонт шнура питания, шнур должен быть заменен новым в авторизованном сервисном центре. Изделие должно быть подключено непосредственно к одной электрической розетке. Запрещается использовать удлинители, разветвители и двойные розетки. Цепь сети питания должна быть оснащена защитным кабелем и предохранителем 16 А.

В случае, если были замечены повреждения какой-либо детали изделия, запрещено его дальнейшее использование. В таком случае передайте изделие в ремонт в авторизованный сервисный центр.

Используйте только насадки, а также другие аксессуары, поставленные вместе с изделием или оригинальные аксессуары и запасные части, предоставленные производителем. Запрещается переделывать детали для того, чтобы адаптировать их к изделию. Изделие не предназначено для использования детьми. Изделие не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, умственными возможностями, а также лицами, не имеющими опыта, и без знания устройства, если только будет обеспечен надзор либо инструктаж в отношении безопасного использования изделия, так чтобы связанные с этим опасности были понятны. Не позволяйте детям играть с устройством. Дети без надзора не должны выполнять чистку и проводить технический уход за изделием.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Подготовка к работе

Достаньте изделие из упаковки, удаляя все элементы упаковки.

Рекомендуется сохранить упаковку, она может быть пригодна при дальнейшей транспортировке и хранении изделия.

Проверьте изделие на отсутствие повреждений. В случае обнаружения каких-либо повреждений не используйте изделие до устранения повреждений либо замены поврежденных элементов новыми, свободными от повреждений.

Внимание! Любую операцию, связанную с заменой деталей, регулировкой или техническим уходом за продуктом, выполняйте только при отключенном электропитании. Вилка кабеля питания должна быть отсоединена от сетевой розетки.

Внимание! Тщательно вымойте все детали, непосредственно контактирующие с продуктами питания, перед использованием изделия. Это обеспечит соблюдение необходимой гигиены. Все детали, находящиеся в непосредственном контакте

с пищевыми продуктами, такие как цилиндр, поршень и насадка, должны быть очищены щеткой или тканью. Для очистки изделия используйте только мягкие моющие средства, предназначенные для чистки кухонной посуды.

Обслуживание / демонтаж должны выполняться в соответствии со следующими шагами:

Если поршень изделия находится в цилиндре, его необходимо приподнять, чтобы можно было снять цилиндр. Убедитесь, что выключатель питания изделия и выключатель привода поршня находятся в положении «выключено - О». Вилка кабеля питания должна соответствовать розетке электросети. Поверните выключатель питания изделия в положение «включено - I». Поверните переключатель движения поршня в положение подъема - I, а затем запустите привод поршня, повернув переключатель в положение - I. После подъема поршня выключите привод и питание изделия, повернув выключатель привода и выключатель питания в положение «выключено - О», а затем выньте вилку шнура питания изделия из сетевой розетки. Снимите цилиндр, вытащив его из фиксаторов изделия. Для чистки используйте щетку или тряпку и подходящее моющее средство, предназначенное для мытья посуды. Остатки чистящего средства удалите с помощью мягкой ткани, смоченной чистой водой. Затем высушите все поверхности с помощью сухой, мягкой ткани.

После очистки установите выбранную насадку на выходное отверстие цилиндра и закрепите ее контргайкой. Поместите мясо в цилиндр, установите цилиндр на место. Положите колбасную оболочку на форсунку. Вилка кабеля питания должна соответствовать розетке электросети. Переведите выключатель питания в положение «включено - I». Переведите переключатель движения поршня в положение опускания - О. Переведите выключатель привода поршня в положение «включено - I». Нажатие и удержание ножного выключателя наполнителя приведет к опусканию поршня. Мясо начнет выходить из насадки в оболочку. Завяжите оболочку. С помощью ручки регулировки скорости установите нужную скорость наполнения. При повороте ручки регулятора по часовой стрелке скорость наполнения увеличивается, при повороте ручки регулятора против часовой стрелки скорость наполнения уменьшается. Ослабление давления на ножной переключатель наполнения останавливает опускание поршня. По окончании работы поднимите поршень, чтобы можно было снять цилиндр, выключите привод и питание изделия, а затем отсоедините вилку кабеля питания изделия от сетевой розетки. Приступайте к обслуживанию изделия.

Техническое обслуживание

Внимание! Перед каждой очисткой выключите изделие, выньте вилку шнура питания из электрической розетки, подождите до его остывания, и только тогда приступите к проведению технического ухода.

Внимание! В связи с назначением изделия для приготовления пищевых продуктов, необходимо провести тщательное техническое обслуживание изделия. Это позволит поддержать надлежащую гигиену. Проводите технический уход изделия после каждого использования.

Для очистки корпуса изделия используйте только мягкие моющие средства, предназначенные для чистки кухонной посуды. Запрещается применять абразивные чистящие средства, например, порошок или чистящее молочко, а также средства, содержащие едкие вещества. Не используйте для чистки растворители, бензин или спирт.

Моющее средство необходимо разбавить водой в соответствии с прилагаемой к нему информацией, затем нанести на мягкую ткань и очистить изделие снаружи.

Остатки чистящего средства удалите с помощью мягкой ткани, смоченной чистой водой. Затем высушите все поверхности с помощью сухой, мягкой ткани.

Внимание! Изделие не предусмотрено для очистки с помощью струи воды. Не погружайте также изделие в воду или другую жидкость.

Снимите цилиндр, вытащив его из фиксаторов изделия. Открутите контргайку насадки. Тщательно очистите все детали от остатков мяса. Для чистки используйте щетку или тряпку и подходящее моющее средство, предназначенное для мытья посуды. Остатки чистящего средства удалите с помощью мягкой ткани, смоченной чистой водой. Затем высушите все компоненты с помощью сухой, мягкой ткани.

Транспортировка и хранение изделия

Если продукт не будет использоваться в течение длительного периода времени, выключите его и отсоедините шнур питания от розетки. Тщательно очистите и высушите изделие.

Во время хранения, складировать изделие в помещениях, защищать от доступа пыли, грязи и влаги. Изделие рекомендуется хранить в заводской упаковке.

Изделие храните и перевозите в рабочем положении. Не наклоняйте, не укладывайте продукты слоями друг на друга. Не кладите ничего на изделие.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Единица измерения	Значение	
Номер по каталогу		YG-03379	YG-03382
Номинальное напряжение	[В~]	220-230	220-230
Номинальная частота	[Гц]	50	50
Номинальная мощность	[Вт]	120	120
Класс изоляции		I	I
Емкость	[л]	10	15
Масса нетто	[кг]	25	27

PRODUKTO APIBŪDINIMAS

Dešrų kimštuvu su elektrine pavana, judinančia kimšimo stūmoklį, lengviau paruošti dešreles per trumpą laiką. Stūmoklio nuleidimo greičio reguliavimas leidžia reguliuoti užpildymo greitį priklausomai nuo įdaro konsistencijos, taip pat nuo korpuso dydžio ir storio. Kojinis jungiklis palengvina valdymą kimšimo proceso metu.

Produktas idealiai tinka šaltos mėsos, dešrų gamintojams ir restoranams, norintiems gaminti skanias dešreles.

Nerūdijančio plieno kimštuvai taip pat turi 4 iš nerūdijančio plieno pagamintus antgalius. Standartiniai antgalių dydžiai: 16 / 22 / 32 / 38 mm. Įranga, pagaminta iš guolių plieno, leidžia atlaikyti susidariusį slėgį.

Visos dalys, kurios liečiasi su maistu, atitinka higienos standartams. Produktas yra dviejų dydžių: 10 l arba 15 l.

Netinkamai naudojant produktą galima jį sugadinti. Kad užtikrintumėte saugumą, prieš pradėdami darbą perskaitykite visą instrukciją.

Teisingas, patikimas ir saugus įrenginio veikimas priklauso nuo tinkamo naudojimo, todėl:

Prieš naudodami produktą reikia perskaityti visą instrukciją ir ją išsaugoti ateičiai.

Tiekėjas neatsako už nuostolius, atsiradusius dėl saugos taisyklių ir šios instrukcijos rekomendacijų nesilaikymo.

KOMPLEKTACIJA

Produktas pristatomas pilnai surinktas, tačiau prieš pradėdami darbą jis turi būti paruoštas pagal žemiau pateiktą naudojimo instrukciją.

SAUGUMO INSTRUKCIJOS

Dėmesio! Perskaityti žemiau esančias instrukcijas. Jų nesilaikymas gali sukelti elektros smūgį, gaisrą arba kūno sužalojimus.

LAIKYKITĖS ŠIŲ INSTRUKCIJŲ

Produktas skirtas tik dešrų įdarams gaminti.

Mėsa turėtų būti paruošta kimšimui pašalinant odą, kaulus ir kremzles.

Nedėti ir nenaudoti produkto aplinkoje, kurioje yra padidėjusi sprogimo rizika, kur yra lengvai užsidegančių skysčių, dujų ar garų.

Produktas turi būti dedamas ant plokščių, lygių ir kietų paviršių. Nedėti produkto šalia karščio ar ugnies šaltinių. Produktą pastatyti taip, kad aplink produktą būtų atitinkama ventiliacija.

Neužmenkti produkto korpuso ventiliacijos angų. Reikia palikti 10 cm atstumą nuo produkto.

Virš produkto turi būti numatyta vieta laisvam produkto valdymui. Produktą pastatyti taip, kad būtų tarpas taip elektros lizdo su kuriuo bus įjungtas produkto maitinimo laido kištukas.

Pastatymo vieta taip pat turėtų užtikrinti laisvą prieigą prie produkto jungiklio.

Produktas turėtų būti prijungtas tik prie prietaiso duomenų lentelėje maitinimo įtampos ir dažnio. Maitinimo kabelio kištukas turi atitikti maitinimo lizdą. Kištuko negalima modifikuoti.

Kištuko prijungimui prie lizdo nenaudoti jokių adapterių. Prie lizdo tinkantis nemodifikuotas kištukas sumažina elektros smūgio riziką.

Po kiekvieno naudojimo atjungti maitinimo kabelį iš elektros lizdo.

Vengti kontakto su žemintais paviršiais, pavyzdžiui, vamzdžiais, radiatoriais ir aušintuvais.

Kūno žeminimas padidina elektros šoko riziką.

Produktas skirtas naudoti tik patalpose. Saugoti produktą nuo atmosferinių kritulių ar drėgmės. Į produktą patenkantis vanduo ir drėgmė padidina elektros šoko riziką. Nenardyti pro-

dukto vandenyje ar kitame skystyje.

Neperkrauti maitinimo kabelio. Nenaudoti maitinimo laido nešiojimui, kištuko prijungimui arba atjungimui nuo maitinimo lizdo. Vengti elektros laido kontakto su šiluma, aliejumi, aštriais kraštais ir judančiomis dalimis. Maitinimo kabelio pažeidimas padidina elektros šoko riziką. Jei elektros laidas sugadintas (pvz. supjaustytas, išsileidusi izoliacija), nedelsiant atjungti kabelio kištuką nuo lizdo, o tada perduoti produktą į autorizuatą remontų centrą. Draudžiama naudoti produktą su pažeistu maitinimo kabeliu. Draudžiama taisyti maitinimo kabelį, jį reikia pakeisti nauju autorizuotame techninės priežiūros centre. Produktas turi būti prijungtas tiesiogiai prie pavienio elektros tinklo lizdo. Draudžiama naudoti ilgintuvus, skirstytuvus ir dvigubus lizdus. Maitinimo grandinėje turi būti apsauginis laidas ir 16 A apsauga.

Jei pastebėta, kad kuri nors produkto dalis yra pažeista, tolesnis naudojimas yra draudžiamas. Tokiu atveju reikia pateikti produktą į autorizuatą servisą.

Naudoti antgalius ir kitas dalis, kurie tiekiami su produktu arba gamintojo pateiktais originaliais priedais ir atsarginėmis dalimis. Draudžiama modifikuoti dalis, siekiant pritaikyti jas prie produkto.

Šis produktas nėra skirtas naudoti vaikams. Produktas nėra skirtas naudoti asmenims su sumažėjusiais fiziniais ar psichiniais gebėjimais ir asmenims, neturintiems patirties ir žinių apie prietaisą, išskyrus atvejus, kai yra priežiūra ar nurodymai dėl produkto naudojimo saugumo, taip, kad būtų suprasta susijusi su tuo rizika. Vaikai neturėtų žaisti su produktu. Vaikams be priežiūros negalima leisti atlikti produkto valymo ir priežiūros.

PRODUKTO VALDYMAS

Paruošimas darbui

Produktas turi būti išpakuotas, visiškai pašalinus visus pakavimo elementus.

Rekomenduojama laikyti pakuotėje, ji gali būti naudinga tolesniam produkto transportavimui ir saugojimui.

Patikrinkite, ar produktas nepažeistas. Jei pastebite kokią nors pažeidimą, nenaudokite produkto kol pažeidimai nepašalinoti ar kol sugadinti elementai nepakeisti naujais, be pažeidimų.

Dėmesio! Bet kokia operacija, susijusi su dalių keitimu, produkto reguliavimu ar priežiūra, turėtų būti atliekama tik atjungus produktą. Maitinimo kabelio kištukas turi būti atjungtas nuo maitinimo lizdo.

Dėmesio! Prieš naudodami produktą kruopščiai nuplaukite visas dalis, kurios tiesiogiai liečiasi su maistu. Tai užtikrins reikiamą higienos lygį. Visas dalis, kurios tiesiogiai liečiasi su maistu, pvz., cilindrą, stūmoklį arba antgalį, reikia valyti šepetėliu arba šluoste. Produkto valymui naudokite tik švelnius produktus skirtus virtuvinių indų valymui.

Tvarkymą ir (arba) išmontavimą reikia atlikti pagal toliau nurodytus veiksmus:

Jei produkto stūmoklis yra ciline, jį reikia pakelti, kad būtų galima išimti cilindrą. Įsitikinkite, kad produkto maitinimo jungiklis ir stūmoklio pavaros jungiklis yra išjungimo – O padėtyje. Maitinimo laido kištuką įkišti į prietaisą, o po to į elektros lizdą. Pasukite produkto maitinimo jungiklį į jungimo padėtį – I. Pasukite stūmoklio judėjimo jungiklį į pakėlimo padėtį – I, tada paleiskite stūmoklio pavarą, pasukdami jungiklį į jungimo padėtį – I. Pakėlę stūmoklį, išjunkite pavarą ir produkto maitinimą, pasukdami pavarų jungiklį ir maitinimo jungiklį į išjungimo padėtį – O, tada ištraukite produkto maitinimo laidą iš elektros tinklo lizdo. Išimkite cilindrą ištraukdami jį iš produkto kabliukų. Norėdami išvalyti, naudokite šepetėlį arba šluostę ir tinkamą indams valyti skirtą ploviklį. Nuvalykite valymo priemonės likučius truputį švari vandeniu suvilgyta švelnia šluoste. Tada nusauskinkite visus paviršius sausa minkšta šluoste.

Išvalę pritvirtinkite pasirinktą antgalį prie cilindro išėjimo angos ir užfiksukite jį fiksavimo veržle. Įdėkite mėsa į cilindrą, įstatykite cilindrą į vietą. Ant antgalio uždėkite dešros apvalką. Maitinimo laido kištuką įkišti į prietaisą, o po to į elektros lizdą. Perjunkite maitinimo jungiklį į jungimo padėtį – I. Perjunkite stūmoklio judėjimo jungiklį į nuleidimo padėtį – O. Perjunkite stūmoklio pavaros jungiklį į jungimo padėtį – I. Paspaudus ir laikant nuspaustą kimštuvo kojinių jungiklį, stūmoklis bus nuleistas. Mėsa pradės veržtis iš antgalio į apvalkalą. Užriškite apvalką. Greičio reguliavimo rankenėle nustatykite reikiamą įdaro greitį. Sukant regulatoriaus rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, didinamas įdaro greitis, o sukant regulatoriaus rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę – mažinamas įdaro greitis. Atleisus spaudimą į užpildymo kojinių jungiklį, stūmoklio nuleidimas sustabdomas. Baigę darbą, pakelkite stūmoklį, kad būtų galima išimti cilindrą, išjunkite pavarą ir produkto maitinimo šaltinį, tada ištraukite produkto maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo. Tęskite produkto techninę priežiūrą.

Produkto priežiūra

Dėmesio! Prieš kiekvieną valymą, išjunkite produktą, atjunkite maitinimo laidą nuo lizdo, palaukite, kol jis atvės, ir tada atlikite techninę priežiūrą.

Dėmesio! Atsižvelgiant į produkto paskirtį maisto gaminimui, produktas turi būti kruopščiai prižiūrimas. Tai leis išlaikyti tinkamą higieną. Po kiekvieno panaudojimo reikia atlikti priežiūrą.

Produkto korpuso valymui naudokite tik švelnius produktus skirtus virtuvių indų valymui. Draudžiama naudoti abrazyvinius valiklius, pvz., miltelius ar valomąjį pienelį, bei priemones turinčias esdinančias chemines medžiagas. Nenaudokite benzino ar alkoholių tirpiklių valymui.

Valymo priemonę reikia atskiesti vandeniu pagal prie jos pateiktą informaciją, tada užtepti ant minkštos šluostės ir nuvalyti produktą iš išorės.

Nuvalykite valymo priemonės likučius truputį švariu vandeniu suvilgyta švelnia šluoste. Tada nusauskinkite visus paviršius sausa minkšta šluoste.

Dėmesio! Produktas nėra skirtas valyti su vandens srove. Negalima merkti produkto vandenyje ar kitame skystyje.

Išimkite cilindrą ištraukdami jį iš produkto kabliukų. Atsukite antgalio fiksavimo veržlę. Kruopščiai pašalinkite visus mėsos likučius. Norėdami išvalyti, naudokite šepetėlį arba šluostę ir tinkamą indams valyti skirtą ploviklį. Nuvalykite valymo priemonės likučius truputį švariu vandeniu suvilgyta švelnia šluoste. Tada nusauskinkite visus elementus sausa minkšta šluoste.

Produkto transportavimas ir laikymas

Jeigu produktas nebus ilgą laiką naudojamas, reikia jį išjungti, o elektros laido kištukas turi būti atjungtas nuo lizdo. Gerai išvalyti ir išdžiovinti produktą.

Laikyti produktą patalpose, saugoti nuo dulkių, purvo ir drėgmės. Rekomenduojama produktą laikyti originalioje pakuotėje.

Produktą laikyti ir transportuoti darbinėje padėtyje. Laikyti pasvirusio, nedėti produktų sluoksniais. Nieko nedėti ant produkto.

TECHNINIAI DUOMENYS

Parametras	Mato vienetas	Vertė	
Katalogo numeris		YG-03379	YG-03382
Nominali įtampa	[V~]	220-230	220-230
Nominalus dažnis	[Hz]	50	50
Nominali galia	[W]	120	120
Izoliacijos klasė		I	I
Talpa	[l]	10	15
Grynasis svoris	[kg]	25	27

IERĪCES APRAKSTS

Desu pildīšanas ierīce ir aprīkota ar elektrisko piedziņu, kas pārvieto desu pildīšanas ierīces virzuli, atvieglo desu pagatavošanu īsā laikā. Virzuļa nolaišanas ātruma regulēšana ļauj pielāgot desu pildīšanas ātrumu atkarībā no pildījuma konsistences, kā arī no apvalka izmēra un biezuma. Kājas slēdzis ļauj viegli kontrolēt ierīci pildīšanas procesa laikā.

Ierīce ir ideāli piemērota desu izstrādājumu ražotājiem un restorāniem, kas vēlas izgatavot garšīgas desas.

Desu pildīšanas ierīces, kas izgatavota no nerūsējošā tērauda, ir arī aprīkota ar četrām nerūsējošā tērauda sprauslām. Sprauslu standarta izmēri: 16/22/32/38 mm. Aprīkojums, kas izgatavots no rūdītā gultņu tērauda, ļauj izturēt radīto spiedienu.

Visas daļas, kas saskaras ar pārtiku, atbilst higiēnas standartiem. Ierīce ir pieejama divos izmēros: 10 l vai 15 l.

Nepareiza ierīces lietošana var izraisīt tās bojājumu. Lai nodrošinātu drošību, pirms sākat lietot ierīci, iepazīstieties ar visu lietošanas instrukciju.

Pareiza, uzticama un droša ierīces darbība ir atkarīga no tās pareizas ekspluatācijas, tāpēc:

Pirms iekārtas lietošanas lūdzam rūpīgi iepazīties ar instrukcijas saturu un pēc izlasīšanas to saglabāt.

Ierīci drīkst izmantot tikai norādītajam mērķim. Piegādātājs neuzņemas atbildību par bojājumiem vai negadījumiem, kas radušies šo pamācību un drošības noteikumu neievērošanas rezultātā.

APRĪKOJUMS

Ierīce tiek piegādāta pilnīgi samontētā stāvoklī, tomēr pirms darba sākšanas ir jāveic noteiktas sagatavošanas darbības, kas aprakstītas tālāk instrukcijā.

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

Uzmanību! Izlasiet visus tālāk sniegtos norādījumus. To neievērošana var kļūt par elektrošoka, ugunsgrēka vai traumu iemeslu.

IEVĒROT TĀLĀK SNIEGTOS NORĀDĪJUMUS

Ierīce ir paredzēta tikai desu pildījumu pagatavošanai.

Sagatavojiet gaļu desu pildīšanai, noņemot ādu, kaulus un skrimšļus.

Ierīci nedrīkst lietot sprādzienbīstamā vidē, kas satur viegli uzliesmojošus šķidrumus, gāzes vai tvaikus.

Uzstādiet ierīci uz plakanām, līdzinām un cietām virsmām. Neuzstādiet ierīci siltuma vai uguns avotu tuvumā. Uzstādiet ierīci tā, lai nodrošinātu pareizu ventilāciju ap to. Neaizsedziet ventilācijas atveres ierīces korpusā. Atstājiet 10 cm attālumu ap ierīci. Virs ierīces ir jāparedz vieta brīvai ierīces lietošanai. Uzstādiet ierīci tā, lai nodrošinātu brīvu piekļuvi elektrotīkla kontaktligzdai, kurai pievienota ierīces barošanas kabeļa kontaktdakša. Ierīcei ir jābūt arī uzstādītai tā, lai nodrošinātu brīvu piekļuvi tās izslēgšanas slēdzim.

Pievienojiet ierīci tikai elektriskajam tīklam ar spriegumu un frekvenci, kas norādīti ierīces datu plāksnītē. Barošanas kabeļa kontaktdakšai ir jābūt piemērotai kontaktligzdai. Nedrīkst modificēt kontaktdakšu. Nedrīkst izmantot nekādus adapterus, lai pielāgotu kontaktdakšu kontaktligzdai. Nemodificētā kontaktdakša, kas piemērota kontaktligzdai, samazina elektrošoka risku.

Pēc katras ierīces lietošanas reizes atvienojiet barošanas kabeļa kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas.

Izvairieties no saskares ar iezemētām virsmām, tādām kā caurules, radiatoru un ledusskapji.

Kermeņa iezemēšana paaugstina elektrošoka risku.

Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai iekšējās. Ierīci nedrīkst pakļaut atmosfēras nokrišņu vai mitruma iedarbībai. Ierīces iekšpusē nokļuvušais ūdens un mitrums palielina elektriskās strāvas trieciena risku. Neiegremdēt ierīci ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā.

Nepārslogot strāvas vadu. Neizmantojiet barošanas kabeli ierīces pārnešanai, kontaktdakšas pievienošanai kontaktligzdai un atvienošanai no tā. Izvairīties no strāvas vada saskares ar siltumu, eļļām, asām malām un kustīgiem elementiem. Strāvas vada bojājums palielina elektriskās strāvas trieciena risku. Strāvas vada bojājuma gadījumā (piemēram, pārgriezts, sakususi izolācija) nekavējoties atvienot vada kontaktdakšu no kontaktligzdas un nodot ierīci autorizētā servisa centrā. Aizliegts izmantot ierīci ar bojātu strāvas vadu. Aizliegts remontēt strāvas vadu. Tas ir jānomaina pret jaunu autorizētā servisa centrā. Ierīcei ir jābūt pievienotai tieši vienvietīgai barošanas tīkla kontaktligzdai. Nedrīkst izmantot pagarinātājus, sadalītājus un dubultās kontaktligzdas. Barošanas tīklam ir jābūt aprīkotam ar aizsargvadu un aizsargierīci ar strāvas lielumu līdz 16 A.

Ja ir pamanīti jebkura ierīces elementa bojājumi, ierīci nedrīkst turpināt lietot. Šādā gadījumā tā ir jānodod autorizētajā servisa centrā.

Izmantojiet tikai sprauslas un citus piederumus, kas iekļauti ierīces komplektā, vai oriģinālos piederumus un rezerves daļas, ko nodrošina ražotājs. Daļas nedrīkst modificēt, lai pielāgotu tās ierīcei.

Ierīce nav paredzēta bērnu lietošanai. Ierīci var lietot cilvēki ar samazinātām fiziskām un garīgām spējām un cilvēki bez pieredzes un zināšanām par ierīci, ja viņi atrodas uzraudzībā vai ir instruēti par drošu ierīces lietošanu tā, lai saistīti ar to riski būtu saprotami. Bērni nedrīkst rotāties ar ierīci. Bērni bez uzraudzības nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un tehnisko apkopi.

IERĪCES LIETOŠANA

Sagatavošana darbībai

Izņemiet ierīci no iepakojuma un noņemiet visus iepakojuma elementus.

Iepakojumu ieteicams saglabāt turpmākai ierīces pārvadāšanai vai uzglabāšanai.

Pārbaudiet ierīci, lai pārliecinātos, ka tā nav bojāta. Ja ir konstatēti jebkādi bojājumi, nelietojiet ierīci līdz bojājumu novēršanai vai bojāto elementu nomaiņai pret jauniem elementiem, kas nav bojāti.

Uzmanību! Veicot visas darbības, kas saistītas ar daļu nomaiņu, ierīces regulēšanu vai koššanu, ierīcei vienmēr ir jābūt atvienotai no barošanas avota. Barošanas kabeļa kontaktdakšai ir jābūt atvienotai no tīkla kontaktligzdas.

Uzmanību! Pirms ierīces lietošanas sākšanas rūpīgi nomazgājiet visas daļas, kas nonāk tiešā saskarē ar pārtiku. Tas nodrošina atbilstošu higiēnas līmeni. Visas daļas, kas tieši saskaras ar pārtiku, piemēram, cilindrs, virzulis vai sprauslas ir jātīra ar birsti vai lupatiņu. Ierīces tīrīšanai izmantojiet tikai maigus līdzekļus, kas paredzēti virtuves trauku tīrīšanai.

Apkalpošana/demontāža ir jāveic saskaņā ar šādiem soļiem.

Ja ierīces virzulis atrodas cilindrā, tas ir jāpaceļ tā, lai būtu iespējama cilindra demontāža. Pārliecinieties, ka ierīces barošanas slēdzis un virzuļa piedziņas slēdzis ir pozīcijā "izslēgts — O". Pieslēdziet barošanas vada kontaktdakšu tīkla kontaktligzdai. Pārvietojiet izstrādājuma barošanas slēdzi pozīcijā "ieslēgts — I". Pārvietojiet virzuļa kustības slēdzi pacelšanas pozīcijā — "I" un pēc tam iedarbiniet virzuļa piedziņu, pārvietojot slēdzi pozīcijā "ieslēgts — I". Pēc virzuļa pacelšanas izslēdziet piedziņu un ierīces barošanu, pārvietojot piedziņas slēdzi un barošanas slēdzi pozīcijā "izslēgts — O" un pēc tam izņemiet izstrādājuma barošanas kabeļa kontaktdakšu no elektrotīkla kontaktligzdas. Demontējiet cilindru, izvelkot to no ierīces fiksatoriem. Izmantojiet tīrīšanai birsti vai lupatiņu un piemērotu mazgāšanas līdzekli, kas paredzēts virtuves trauku tīrīšanai. Neņemiet tīrīšanas līdzekļa atliekas ar mīkstu lupatiņu, kas viegli samitrināta ar ūdeni. Pēc tam nosusiniet visas virsmas ar sausu, mīkstu lupatiņu.

Pēc tīrīšanas uzstādiet izvēlēto sprauslu cilindra iezē un nostipriniet to ar bloķēšanas uzgriezni. Ievietojiet gaļu cilindrā, uzstādiet cilindru savā vietā. Uzlieciet desas apvalku uz sprauslu. Pieslēdziet barošanas vada kontaktdakšu tīkla kontaktligzdai. Pārvietojiet barošanas slēdzi pozīcijā "ieslēgts — I". Pārvietojiet virzuļa kustības pārslēgu nolaišanas pozīcijā — "O". Pārvietojiet virzuļa piedziņas slēdzi pozīcijā "ieslēgts — I". Nospiežot un turot nospiestu desu pildīšanas ierīces kāju slēdzi, virzulis tiek nolaiests. Gaļa sāk iznākt no sprauslas apvalkā. Sasieniet apvalku. Izmantojot ātruma regulēšanas griezmo pogu, iestatiet atbilstošu desu

pildīšanas ātrumu. Pagriežot regulatora grozāmo pogu pulkstenrādītāja virzienā, desu pildīšanas ātrums tiek paaugstināts, un pagriežot regulatora grozāmo pogu pretēji pulkstenrādītāja virzienam, desu pildīšanas ātrums tiek samazināts. Atlaižot spiedienu uz desu pildīšanas kāju slēdzi, virzuļa nolaišana tiek apturēta. Pēc darba pabeigšanas paceliet virzuli tā, lai būtu iespējama cilindra demontāža, izslēdziet piedziņu un ierīces barošanu un pēc tam atvienojiet ierīces barošanas kabeļa kontaktdakšu no elektrotīkla kontaktligzdas. Veiciet ierīces tehnisko apkopi.

Ierīces tehniskā apkope

Uzmanību! Pirms katras tīrīšanas reizes izslēdziet ierīci, atvienojiet barošanas kabeļa kontaktdakšu no kontaktligzdas, pagaidiet, līdz ierīce pilnībā nodziest, un tikai pēc tam veiciet tehnisko apkopi.

Uzmanību! Nemot vērā, ka ierīce ir paredzēta pārtikas pagatavošanai, ir rūpīgi jāveic tās tehniskā apkope. Tas ļauj nodrošināt pareizu higiēnu. Veiciet ierīces tehnisko apkopi pēc katras lietošanas reizes.

Ierīces korpusa tīrīšanai izmantojiet tikai maigus līdzekļus, kas paredzēti virtuves trauku tīrīšanai. Nedrīkst izmantot abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, piemēram, tīrīšanas pulveri vai pienīgu, un līdzekļus, kas satur kodīgas vielas. Neizmantojiet tīrīšanai šķīdinātājus, benzīnu vai spirtus.

Atšķaidiet tīrīšanas līdzekli ar ūdeni atbilstoši tam pievienotajai informācijai, pēc tam uzklājiet to uz mīkstu lupatiņu un iztīriet ierīci no ārpusēs.

Noņemiet tīrīšanas līdzekļa atliekas ar mīkstu lupatiņu, kas viegli samitrināta ar ūdeni. Pēc tam nosusiniet visas virsmas ar sausu, mīkstu lupatiņu.

Uzmanību! Ierīce nav paredzēta tīrīšanai ar ūdens plūsmu. Neiegremdējiet arī ierīci ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā.

Demontējiet cilindru, izvelkot to no ierīces fiksatoriem. Atskrūvējiet sprauslas bloķēšanas uzgriezni. Rūpīgi iztīriet visas daļas no gaļas atliekām. Izmantojiet tīrīšanai birsti vai lupatiņu un piemērotu mazgāšanas līdzekli, kas paredzēts virtuves trauku tīrīšanai. Noņemiet tīrīšanas līdzekļa atliekas ar mīkstu lupatiņu, kas viegli samitrināta ar ūdeni. Pēc tam nosusiniet visus elementus ar sausu, mīkstu drānu.

Ierīces transportēšana un uzglabāšana

Ja ierīce netiek lietota ilgāku laiku, izslēdziet to un atvienojiet barošanas kabeļa kontaktdakšu no kontaktligzdas. Rūpīgi iztīriet un nosusiniet ierīci.

Glabājiet ierīci telpās, aizsargājiet to no putekļu, netīrumu un mitruma piekļuves. Ierīci ieteicams glabāt oriģinālajā iepakojumā.

Uzglabājiet un transportējiet ierīci darba pozīcijā. Nenolieciet ierīces un nesalieciet tās kārtās. Neuzstādiet neko uz ierīces.

TEHNISKIE PARAMETRI

Parametrs	Mērvienība	Vērtība	
Kataloga numurs		YG-03379	YG-03382
Nominālais spriegums	[V~]	220–230	220–230
Nominālā frekvence	[Hz]	50	50
Nominālā jauda	[W]	120	120
Izolācijas klase		I	I
Tilpums	[l]	10	15
Neto svars	[kg]	25	27

VLASTNOSTI VÝROBKU

Plnička klobás vybavená elektrickým pohonem, který zajišťuje pohyb plnicího pístu, umožňuje přípravu klobás v krátkém čase. Regulace rychlosti spouštění pístu umožňuje nastavit rychlost plnění klobás v závislosti na konzistenci náplně a také na velikosti a tloušťce střívků. Nožní spínač usnadňuje ovládání během procesu plnění.

Výrobek je ideální pro producenty uzenin i restaurace, kde chtějí vyrábět chutné klobásy.

Plničky jsou vyrobeny z nerezové oceli, mají 4 trysky rovněž z nerezové oceli. Standardní rozměry trysek: 16 / 22 / 32 / 38 mm. Zařízení je vyrobeno z tvrzené ložiskové oceli, je schopné odolat generovanému tlaku.

Všechny části, které přicházejí do styku s potravinami, splňují hygienické normy. Výrobek je k dispozici ve dvou velikostech: 10 l nebo 15 l.

Nesprávná manipulace s výrobkem může vést k poškození. V zájmu zajištění vlastní bezpečnosti Vás prosíme, abyste si před použitím výrobku přečetli celý návod.

Správný, spolehlivý a bezpečný provoz zařízení závisí na jeho správném používání, proto:

Před použitím výrobku si přečtěte celou příručku a uschovejte ji pro další potřebu.

Dodavatel není odpovědný za jakékoli škody vzniklé nedodržením bezpečnostních předpisů a doporučení obsažených v této příručce.

VYBAVENÍ

Výrobek je dodáván v úplném stavu, ale před uvedením do provozu vyžaduje provedení určitých přípravných kroků popsanych v další části této příručky.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Upozornění! Přečtěte si všechny níže uvedené pokyny. V případě jejich nedodržení může dojít k úrazu elektrickým proudem, požáru nebo zranění.

DODRŽUJTE NÁSLEDUJÍCÍ POKYNY

Výrobek je určen pouze k přípravě náplní do klobás.

Z masa určeného k plnění klobás se musí odstranit kůže, kosti a chrupavky.

Nepoužívejte výrobek v prostředí se zvýšeným rizikem výbuchu, obsahujícím hořlavé kapaliny, plyny nebo výpary.

Výrobek pokládejte na ploché, rovné a tvrdé povrchy. Výrobek neumísťujte v blízkosti zdrojů tepla nebo ohně. Umístěte výrobek tak, aby byla kolem výrobku zajištěna dostatečná ventilace. Nezakrývejte ventilační otvory v pouzdře výrobku. Udržujte odstup kolem výrobku 10 cm. Nad výrobkem musí být zajištěno místo pro snadnou manipulaci s ním. Umístěte výrobek tak, aby byl zajištěn volný přístup k elektrické zásuvce, do které bude připojena zástrčka napájecího kabelu výrobku. Umístění by také mělo zajistit snadný přístup k vypínači výrobku.

Výrobek smí být připojen pouze k síti s napětím a frekvencí, jaká je uvedena na jeho typovém štítku. Zástrčka napájecího kabelu musí odpovídat síťové zásuvce. Není dovoleno zástrčku modifikovat. Pro připojení zástrčky do zásuvky nepoužívejte žádné adaptéry. Ne-modifikovaná zástrčka, která zapadne do zásuvky, snižuje riziko úrazu elektrickým proudem. Po každém použití odpojte zástrčku napájecího kabelu od síťové zásuvky.

Vyhýbejte se kontaktu s uzemněnými předměty, jakými jsou například trubky, radiátory a chladničky. Uzemnění těla zvyšuje riziko úrazu elektrickým proudem.

Výrobek je určen pouze pro práci uvnitř místnosti. Nevystavujte výrobek dešti ani vlhkosti. Voda a vlhkost, které se dostanou dovnitř výrobku, zvyšují riziko úrazu elektrickým proudem. Výrobek neponořujte do vody ani do jiné kapaliny.

Nepřetěžujte napájecí kabel. Nepoužívejte napájecí kabel k přenášení výrobku, netahejte za něj pro připojení nebo odpojení zástrčky ze síťové zásuvky. Vyhněte se kontaktu napájecího kabelu s teplem, oleji, ostrými hranami a pohyblivými prvky. Poškození napájecího kabelu zvyšuje riziko úrazu elektrickým proudem. V případě poškození napájecího kabelu (např. přetrnutí, roztavení izolace) ihned odpojte zástrčku ze zásuvky a předejte výrobek do autorizovaného servisu. Je zakázáno používat výrobek s poškozeným napájecím kabelem. Je zakázáno napájecí kabel opravovat, kabel musí být v autorizovaném servisním středisku vyměněn za nový. Výrobek musí být připojen bezprostředně k samostatné síťové zásuvce. Je zakázáno používat prodlužovací kabely, rozbočovače a zdvojené zásuvky. Napájecí obvod musí být vybaven ochranným - nulovým vodičem a pojistkou 16 A.

Pokud objevíte známky poškození jakékoli části výrobku, je jeho další používání zakázáno. V takovém případě je nutné výrobek předat do autorizovaného servisu.

Používejte pouze trysky a jiná příslušenství dodávaná s výrobkem nebo originální příslušenství a náhradní díly dodané výrobcem. Je zakázáno modifikovat díly tak, aby odpovídaly výrobku.

Výrobek nesmějí používat děti. Tento výrobek nesmí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi práce se zařízením, ledaže by byl zajištěn dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání výrobku tak, aby si byly vědomy příslušných rizik. Děti si s výrobkem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a údržbu výrobku bez dozoru.

OBSLUHA VÝROBKU

Příprava k práci

Výrobek je třeba rozbalit a všechny obalové prvky zcela odstranit.

Doporučuje se obal uschovat, může být užitečný při pozdější přepravě a skladování výrobku.

Zkontrolujte, zda nedošlo k poškození výrobku. Při zjištění jakéhokoli poškození výrobek nepoužívejte, dokud nebudou poškození odstraněna nebo poškozené části vyměněny za nové, nepoškozené.

Upozornění! Každá činnost související s výměnou dílů, seřízením nebo údržbou výrobku musí být prováděna pouze při odpojeném napájení. Zástrčka napájecího kabelu musí být odpojena od elektrické zásuvky.

Upozornění! Před použitím výrobku důkladně umyjte všechny části, které přicházejí do přímého styku s potravinami. Zajistěte tím správnou úroveň hygieny. Všechny části, které přicházejí do přímého styku s potravinami, jako je válec a píst, se musí čistit kartáčem nebo hadříkem. K očištění výrobku používejte pouze jemné prostředky určené k mytí kuchyňského nádobí.

Manipulaci/demontáž provádějte podle následujících kroků:

Pokud je píst výrobku ve válci, je třeba ho zvednout, aby bylo možné válec vyjmout. Zkontrolujte, zda jsou vypínač napájení výrobku a vypínač pohonu pístu v poloze vypnuto - „O“. Zástrčku napájecího kabelu zapněte do síťové zásuvky. Přepněte spínač napájení výrobku do polohy zapnuto - „I“. Přepněte spínač pohybu pístu do polohy zvednutí - „I“, potom spusťte pohon pístu přepnutím spínače do polohy zapnuto - „I“. Po zvednutí pístu vypněte pohon a napájení výrobku přepnutím spínače pohonu a spínače napájení do polohy vypnuto - „O“, potom odpojte napájecí kabel výrobku ze síťové zásuvky. Válec vyjměte vytáhnutím z úchytů výrobku. K čištění používejte kartáč nebo hadřík a vhodný čistící prostředek určený k mytí nádobí. Zbytky čistícího prostředku odstraňte měkkým hadříkem, lehce navlhčeným čistou vodou. Potom všechny plochy osušte suchým, měkkým hadříkem.

Po vyčištění nasadte vybranou trysku na výstup válce a zajistěte ji pojistnou maticí. Vložte do válce maso, nasadte válec na místo. Nasadte na trysku klobásové střívkó. Zástrčku napájecího kabelu zapněte do síťové zásuvky. Přepněte spínač napájení do polohy zapnuto - „I“. Přepněte spínač pohybu pístu do polohy spuštění - „O“. Přepněte přepínač pohonu pístu do polohy zapnuto - „I“. Stisknutím a přidržením nožního spínače plničky píst spustíte. Maso začne z trysky postupovat do střívkó. Střívkó zavažte. Knoflíkem regulace otáček nastavte vhodnou rychlost plnění. Otáčením knoflíku regulátoru ve směru hodinových ručiček se rychlost plnění zvyšuje, otáčením knoflíku regulátoru proti směru hodinových ručiček se rychlost plnění snižuje. Uvolněním tlaku na nožní

spínač plnění se spuštěním pístu zastaví. Po dokončení práce zvedněte píst tak, aby bylo možné válec vyjmout, vypněte pohon a napájení výrobku, potom odpojte zástrčku napájecího kabelu výrobku ze síťové zásuvky. Nyní můžete přistoupit k údržbě výrobku.

Údržba výrobku

Upozornění! Před každým čištěním výrobek vypněte, odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky, vyčkejte až výrobek zchladne a pokračujte v údržbě.

Upozornění! Vzhledem k zamýšlenému použití výrobku k přípravě pokrmů je třeba výrobek pečlivě udržovat v čistotě. Je tedy třeba zachovávat příslušné hygienické podmínky. Údržbu výrobku je nutné provést po každém použití.

K čištění krytu výrobku používejte pouze jemné prostředky určené k mytí kuchyňského nádobí. Je zakázáno používat abrazivní čisticí prostředky, např. prášek nebo čisticí mléko, a látky obsahující žíraviny. Nepoužívejte k čištění rozpouštědla, benzin nebo alkohol.

Čisticí prostředek nařed'te vodou podle přiložených informací, potom naneste na měkký hadřík a vyčistěte výrobek zvenčí a zevnitř.

Zbytky čisticího prostředku odstraňte měkkým hadříkem, lehce navlhčeným čistou vodou. Potom všechny plochy osušte suchým, měkkým hadříkem.

Upozornění! Výrobek není určen k čištění proudem vody. Výrobek také neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.

Válec vyjměte vytáhnutím z úchytů výrobku. Odšroubujte pojistnou matici trysky. Všechny části důkladně očištěte od všech zbytků masa. K čištění používejte kartáč nebo hadřík a vhodný čisticí prostředek určený k mytí nádobí. Zbytky čisticího prostředku odstraňte měkkým hadříkem, lehce navlhčeným čistou vodou. Potom všechny prvky osušte suchým, měkkým hadříkem.

Přeprava a skladování výrobku

Nebudete-li výrobek delší dobu používat, vypněte ho a odpojte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky. Výrobek důkladně očištěte a osušte.

Výrobek skladujte v uzavřeném prostoru, chraňte ho před prachem, nečistotami a vlhkostí. Doporučuje se skladovat výrobek v originálním obalu.

Výrobek skladujte a přepravujte v pracovní poloze. Výrobky nenaklánějte ani neukládejte ve vrstvách. Na výrobek nic nepokládejte.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Parametr	Měrná jednotka	Hodnota	
Katalogové číslo		YG-03379	YG-03382
Jmenovité napětí	[V~]	220-230	220-230
Jmenovitá frekvence	[Hz]	50	50
Jmenovitý výkon	[W]	120	120
Třída izolace		I	I
Kapacita	[l]	10	15
Čistá hmotnost	[kg]	25	27

A TERMÉK JELLEMZŐI

A töltő dugattyúját mozgató elektromos meghajtással ellátott kolbászöltő megkönnyíti a kolbász rövid időn belüli elkészítését. A dugattyú leeresztési sebességének szabályozása lehetővé teszi a töltési sebesség beállítását a töltelék állagától, valamint a kolbászból méretétől és vastagságától függően. A lábkapcsoló megkönnyíti az irányítást a töltési folyamat során.

A termék tökéletes hústermelők és finom kolbászokat létrehozni kívánó éttermek számára.

A rozsdamentes acélból készült töltőgépek 4, szintén rozsdamentes acél adagolófejjel rendelkeznek. Szabványos adagolófej méretek: 16 / 22 / 32 / 38 mm. Az edzett csapágyacélból készült berendezés lehetővé teszi a keletkező nyomásnak való ellenállást. Az élelmiszerekkel érintkező valamennyi alkatrész megfelel a higiéniai előírásoknak. A termék két méretben kapható: 10 l vagy 15 l.

A termék nem megfelelő kezelése károsodást okozhat. A biztonság érdekében kérjük, olvassa el a használati útmutató teljes tartalmát a termék használata előtt.

A készülék hibátlan, megbízható és biztonságos működése a megfelelő használaton múlik, ezért:

A termék használata előtt olvassa el az egész használati útmutatót és őrizze azt meg.

A biztonsági előírások és a jelen útmutató ajánlásainak be nem tartásából eredő károkért a gyártó nem felel.

TARTOZÉKOK

A termék kompletten kerül szállításra, azonban a használata előtt néhány előkészítő lépésre van szükség, amelyet a kézikönyv később ismertet.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Figyelem! Az összes alábbi utasítást olvassa el! Az utasítások be nem tartása áramütéshez, tűzhez vagy sérüléshez vezethet.

TARTSA BE AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOKAT!

A termék kizárólag kolbászöltelékek készítésére szolgál.

Húsdarálás előtt távolítsa el a bőrt, csontokat és porcokat.

Ne használja a terméket robbanásveszélyes, valamint gyúlékony folyadékokat, gázokat vagy gőzöket tartalmazó környezetben.

A terméket lapos, egyenletes és kemény felületre helyezze. Ne helyezze a terméket hőforráshoz vagy tűzhez közel. Helyezze el a terméket úgy, hogy megfelelő szellőzést biztosítson a készülék mindegyik oldalán. Ne takarja le a termék házában található szellőzőnyílásokat. Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet a termék körül. Hagyjon a termék felett elég helyet ahhoz, hogy lehetővé váljon a gondmentes kezelése. A terméket úgy helyezze el, hogy mindig szabadon hozzáférjen a konnektorhoz, melyhez a termék tápkábelének dugóját csatlakoztatta. Az elhelyezése tegye lehetővé továbbá a termék kapcsológombjának akadálymentes elérését.

A terméket kizárólag a készüléken található adattáblán feltüntetett feszültségnek és frekvenciának megfelelő elektromos hálózathoz csatlakoztassa. A tápkábel dugójának illeszkednie kell az elektromos aljzatba. Nem szabad a dugót módosítani. Tilos a tápkábelt adapter segítségével az aljzathoz igazítani. A nem módosított, aljzatba illő dugó használata csökkenti az elektromos áramütés kockázatát.

Minden használat után húzza ki a tápkábel dugóját az elektromos aljzattól.

Kerülje a földelt készülékekkel, pl. csővel, radiátorral, hűtővel való érintkezést. A test földelése növeli az elektromos áramütés kockázatát.

A termék kizárólag beltéri használatra készült. Ne tegye ki a készüléket csapadéknak vagy nedvességnek. A termék belsejébe kerülő víz vagy nedvesség növeli az elektromos áramütés kockázatát. Ne merítse a terméket vízbe vagy egyéb folyadékba.

Ne terhelje túl a tápkábelt. Ne használja a tápkábelt a termék áthelyezéséhez és a dugó aljzatból való kihúzásához. Kerülje a tápkábel meleg felülettel, olajjal, éles tárggyal vagy mozgó alkatrészrel történő érintkezését. A tápkábel károsodása növeli az elektromos áramütés kockázatát. Sérült tápkábel esetén (pl. átvágott kábel, megolvadt szigetelés) azonnal húzza ki a dugót az aljzatból, majd adja le a terméket hivatalos szervizben. Tilos a terméket sérült tápkábelrel használni. Tilos a tápkábel javítása, azt minden esetben hivatalos szerviznek kell egy újra cserélnie. A terméket közvetlenül egy egyaljzatos elektromos aljzatba kell csatlakoztatni. Tilos hosszabbítók, elosztók és dupla aljzatok használata. Az elektromos hálózat áramköre legyen ellátva földeléssel és 16 A biztosítókkal.

Ha a termék bármely alkatrészén sérülést vél felfedezni, tilos a készülék további használata. Ebben az esetben adja le a terméket hivatalos szervizben.

Kizárólag a termékhez mellékelt vagy a gyártó által biztosított adagolófejet, tartozékokat és cserealkatrészeket használja. Tilos az alkatrészeket a termékhez való hozzáigazítás jegyében módosítani.

Gyermekek nem használhatják a terméket. A készüléket csak akkor használhatják korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel élő vagy megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, ha felügyelet alatt állnak vagy utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan és megértik a fennálló veszélyeket. Gyermekek ne játszanak a termékkel. Gyermekek felügyelet nélkül ne tisztítsák a terméket és ne végezzenek rajta karbantartási munkálatokat.

A TERMÉK HASZNÁLATA

Előkészítés

Csomagolja ki a terméket és távolítsa el a csomagolást.

Ajánlott megőrizni a csomagolást, mivel az a termék későbbi szállítása vagy tárolása során jól jöhet.

Ellenőrizze, hogy a termék sérülésmentes-e. Ha bármilyen sérülést észlel, ne használja a terméket mindaddig, amíg a sérülést el nem távolítja, vagy a sérült alkatrészeket új, sérülésmentesre nem cseréli.

Figyelem! Az alkatrészcserével, beállítással, valamint a termék karbantartásával kapcsolatos tevékenységek csak és kizárólag árammentesítve hajthatók végre. A szerszám elektromos csatlakozóját ki kell húzni a konnektorból.

Figyelem! A termék használata előtt alaposan mossa el az élelmiszerrel közvetlenül érintkező részeket. Ez biztosítja az elégséges higiénit. Az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező valamennyi alkatrészt, például a hengert vagy a dugattyút kefével vagy ronggyal kell megtisztítani. A termék tisztításához kizárólag gyengéd, konyhai edények mosására szolgáló mosószereket használjon.

A kezelést/ szétszerelést a következő lépések szerint kell elvégezni:

Ha a termék dugattyúja a hengerben van, akkor azt fel kell emelni, hogy a henger eltávolítható legyen. Győződjön meg arról, hogy a termék hálózati kapcsolója és a dugattyúhajtás kapcsolója kikapcsolt - O állásban van. Csatlakoztassa a termék tápkábelét az elektromos aljzathoz. Fordítsa a termék hálózati kapcsolóját bekapcsolt állásba - I. Fordítsa a dugattyúmozgató kapcsolóját emelő állásba - I, majd indítsa el a dugattyúhajtást a kapcsoló - I helyzetbe állításával. A dugattyú kiemelése után kapcsolja ki a hajtást és a termék tápellátását a hajtáskapcsoló és a hálózati kapcsoló kikapcsolt állásba - O fordításával, majd húzza ki a termék hálózati kábelét a hálózati aljzatból. Vegye ki a hengert a termék kampóiból való kihúzással. A tisztításhoz használjon kefével vagy ruhával megfelelő, főzőedények tisztítására szolgáló tisztítószer. A tisztítószer maradványt puha, enyhén nedves ronggyal kell eltávolítani. Ezt követően száraz, puha ronggyal törölje szárazra a felületeket.

A tisztítás után illessze a kiválasztott fűvókát a henger kivezetőnyílásához, és rögzítse a záróanyával. Helyezze a húst a hengerbe, illessze a hengert a helyére. Helyezze fel az adagolófejet a kolbász bétl. Csatlakoztassa a termék tápkábelét az elektromos

aljzathoz. Állítsa a hálózati kapcsolót bekapcsolt állásba - I. Állítsa a dugattyú mozgatásának kapcsolóját leengedő állásba - O. Állítsa a dugattyúhajtás kapcsolóját a be - I állásba. A töltőgép lábkapcsolójának lenyomása és nyomva tartása a dugattyú leeresztéséhez vezet. A hús elkezd kijönni a fúvókából a bélbe. Kösse össze a belet. A sebességszabályozó gombbal állítsa be a megfelelő töltési sebességet. A szabályozógombot az óramutató járásával megegyező irányba forgatva a töltési sebesség nő, a szabályozógombot az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva a töltési sebesség csökken. A töltő lábkapcsolóra gyakorolt nyomás elengedése megállítja a dugattyú leeresztését. A munka befejeztével emelje fel a dugattyút, hogy a henger eltávolítható legyen, kapcsolja ki a meghajtást és a termék áramellátását, majd húzza ki a termék tápkábelének dugóját a hálózati aljzathól. Folytassa a termék karbantartásával.

A termék karbantartása

Figyelem! Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a terméket, húzza ki a tápkábelt az aljzathól és várja meg, hogy a termék teljesen lehűljön. Kizárólag ezt követően hajtsa végre a karbantartási munkálatokat.

Figyelem! Mivel a termék élelmiszer feldolgozására szolgál, rendkívül fontos a megfelelő karbantartás. Ez teszi lehetővé az elvárt tisztaság fenntartását. A terméket minden használat után vesse alá karbantartási eljárásoknak.

A termék ház tisztításához kizárólag gyengéd, konyhai edények mosására szolgáló mosószereket használjon. Tilos súroló hatású tisztítószer, pl. por vagy mosószer, valamint maró hatású anyagokat tartalmazó szerek használata. Tisztításkor ne használjon benzint vagy alkoholt.

A tisztítószer az ahhoz mellékelte útmutatónak megfelelően kell vízzel felhígítani, majd puha rongyra helyezni és a terméket kívülről és belülről letisztítani.

A tisztítószert maradványt puha, enyhén nedves ronggyal kell eltávolítani. Ezt követően száraz, puha ronggyal törölje szárazra a felületeket.

Figyelem! A termék nem tisztítható folyóvíz alatt. Ezenkívül ne merítse a terméket vízbe vagy más folyadékba.

Vegye ki a hengert a termék kamrából való kihúzással. Csavarja ki a adagolófej rögzítőanyáját. Alaposan tisztítsa meg az összes alkatrészt, hogy eltávolítsa a húsmaradványokat. A tisztításhoz használjon kefét vagy ruhát és megfelelő, főzőedények tisztítására szolgáló tisztítószer. A tisztítószert maradványt puha, enyhén nedves ronggyal kell eltávolítani. Ezt követően szárítsa meg az összes elemet egy száraz, puha ruhával.

A termék szállítása és tárolása

Ha a termék hosszabb ideig használaton kívül marad, kapcsolja ki a terméket és húzza ki a tápkábel dugóját a konnektorból. Alaposan tisztítsa meg és szárítsa meg a terméket.

A terméket portól, szennyeződéstől és nedvességtől védett helyiségben tárolja. Ajánlott a terméket gyári csomagolásban tárolni. A készüléket munkavégzési helyzetben tárolja és szállítsa. Ne döntse meg és ne rakásolja. Ne helyezzen semmit a termékre.

MŰSZAKI ADATOK

Paraméter	Mértékegység	Érték	
Katalógusszám		YG-03379	YG-03382
Névleges feszültség	[V~]	220-230	220-230
Névleges frekvencia	[Hz]	50	50
Névleges teljesítmény	[W]	120	120
Érintésvédelmi osztály		I	I
Kapacitás	[l]	10	15
Nettó tömeg	[kg]	25	27

PREZENTAREA GENERALĂ A PRODUSULUI

Aparatul de umplut cârnați echipat cu un sistem de acționare electric care deplasează pistonul de umplere permite prepararea ușoară a cârnaților într-un timp scurt. Controlul vitezei de coborâre a pistonului permite ajustarea vitezei de umplere în funcție de consistența umpluturii precum și de dimensiunea și grosimea membranei. Un comutator de picior ușurează controlul în timpul procesului de umplere.

Produsul este ideal pentru producătorii de produse din mezeluri și restaurante care doresc să prepare niște cârnați gustoși.

Aparatele de umplere din oțel inoxidabil au 4 tuburi de umplere, tot din oțel inoxidabil. Dimensiuni standard ale tuburilor de umplere: 16 / 22 / 32 / 38 mm. Accesoriiile din oțel călit pot rezista la presiunea generată.

Toate piesele care intră în contact cu alimentele respectă standardele de igienă. Produsul este disponibil în două dimensiuni: 10 l sau 15 l.

Utilizarea necorespunzătoare a produsului poate duce la deteriorarea sa. Pentru siguranță, vă rugăm să citiți tot manualul de utilizare înainte de utilizarea produsului.

Funcționarea corectă, fiabilă și sigură a aparatului depinde de utilizarea sa corectă, de aceea:

Citiți întregul manual cu instrucțiuni înainte de prima utilizare a produsului și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

Furnizorul nu acceptă nicio responsabilitate pentru daune rezultate în urma nerespectării regulilor de siguranță și instrucțiunilor din acest manual.

ECHIPAMENT

Produsul este livrat în stare completă dar necesită un număr de operațiuni preliminare înainte de utilizare, descrise în continuare în acest manual.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Notă! Citiți toate instrucțiunile următoare. Nerespectarea instrucțiunilor poate provoca electrocutare, incendiu sau accidente.

RESPECTAȚI INSTRUCȚIUNILE URMĂTOARE

Aparatul este destinat doar pentru umplerea cârnaților.

Carnea trebuie pregătită prin îndepărtarea pielii, oaselor și cartilajelor.

Nu folosiți produsul într-un mediu exploziv care conține lichide, gaze sau vapori inflamabili.

Produsul trebuie plasat pe o suprafață plată, dreaptă și dură. Nu puneți aparatul în apropiere de surse de căldură sau foc. Poziționați aparatul astfel încât să asigurați ventilația corespunzătoare în jurul lui. Nu acoperiți orificiile de ventilație din carcasa aparatului. Lăsați o distanță de 10 cm în jurul aparatului. Asigurați suficient spațiu deasupra aparatului pentru a permite utilizarea sa nestingherită. Plasați aparatul astfel încât să permită accesul ușor la priza electrică unde se conectează cablul de alimentare. Poziția aparatului trebuie să asigure de asemenea accesul liber la comutatorul electric.

Conectați aparatul la doar la o rețea electrică având tensiunea și frecvența indicate pe placa de identificare. Ștecherul cablului electric trebuie să corespundă prizei electrice. Nu modificați ștecherul. Nu folosiți adaptoare pentru adaptarea ștecherului la priză. Utilizarea unui ștecher nemodificat, care se potrivește la priză reduce riscul de electrocutare.

După fiecare utilizare, scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare.

Evitați contactul cu suprafețe împământate, cum sunt conductele, radiatoarele și frigiderale.

Atîngerea unor obiecte cu împământare crește riscul de electrocutare.

Aparatul este destinat exclusiv utilizării la interior. Nu expuneți aparatul la precipitații sau umiditate. În cazul în care în produs pătrunde apă sau umiditate, riscul de electrocutare crește semnificativ. Nu cufundați produsul în apă sau alte lichide.

Nu suprasolicitați cablul de alimentare. Nu folosiți cablul de alimentare pentru a transporta aparatul sau a conecta sau deconecta ștecherul la sau de la priză. Evitați contactul cablului de alimentare cu căldura, uleiurile, muchii ascuțite și piese în mișcare. Deteriorarea cablului de alimentare crește riscul de electrocutare. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat (de ex. este tăiat, sau are izolația topită), scoateți imediat ștecherul din priză și returnați-l unei unități de service autorizate. Este interzis să folosiți produsul cu cablul de alimentare deteriorat. Este interzisă repararea cablului de alimentare. El trebuie înlocuit cu unul nou la o unitate de service autorizată. Aparatul trebuie conectat direct la o priză simplă de perete a rețelei electrice. Este interzis să folosiți prelungitoare, triplu-ștechere sau prize duble. Rețeaua de alimentare electrică trebuie echipată cu conductor de împământare și siguranță de 16 A. În cazul în care sunt vizibile semne de deteriorare ale vreunui component al aparatului, încetați să îl mai folosiți. În cazul acesta, produsul trebuie dus la un centru de service autorizat. Folosiți doar duzele și alte accesorii livrate cu produsul sau accesorii și piese de schimb originale furnizate de producător. Este interzisă modificarea pieselor pentru a se potrivi cu aparatul.

Produsul nu este destinat utilizării de către copii. Acest produs poate fi folosit de către orice persoană cu abilități fizice sau mentale reduse sau de persoane care nu dețin experiență și nu sunt familiarizate cu aparatul sub supraveghere sau dacă și se asigură instruire în legătură cu utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și prevenirea posibilelor pericole legate de utilizare. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Copiii nu trebuie lăsați să curețe sau să întrețină produsul fără a fi supravegheați de un adult.

UTILIZAREA PRODUSULUI

Pregătirea pentru lucru

Produsul trebuie dezambalat prin îndepărtarea completă a componentelor ambalajului.

Se recomandă să păstrați ambalajul, el poate fi util la transportul și depozitarea ulterioară a aparatului.

Verificați produsul să nu prezinte defecțiuni. În cazul în care se descoperă vreo defecțiune, nu folosiți produsul înainte de remedierea defecțiunii sau înlocuirea noilor componentelor defecte cu unele noi, fără defecte.

Notă! Înlocuirea pieselor, ajustarea sau întreținerea produsului trebuie făcute doar cu aparatul scos din priză. Cablul de alimentare trebuie deconectat de la priză.

Notă! Spălați bine toate piesele în contact cu alimentele înainte de utilizarea produsului. Prin aceasta se asigură nivelul de igienă corespunzător. Toate piesele care intră în contact cu alimentele, de exemplu cilindrul, pistonul și duzele, trebuie curățate cu o perie sau o lavetă. Folosiți doar agenți de curățare de bucătărie neagresivi pentru curățarea produsului.

Manipularea / demontarea trebuie efectuate în conformitate cu pașii următori:

Dacă pistonul este în cilindru, el trebuie ridicat astfel încât cilindrul să poată fi scos. Asigurați-vă că comutatorul de alimentare al produsului și comutatorul de acționare a pistonului sunt în poziția oprit – O. Introduceți ștecherul cablului de alimentare în priza de rețea. Puneți comutatorul de alimentare al produsului pe poziția pornit – I. Puneți comutatorul de deplasare a pistonului pe poziția de ridicare a pistonului – I și apoi porniți acționarea pistonului punând comutatorul de acționare a pistonului pe poziția pornit – I. După ridicarea pistonului, opriți acționarea și alimentarea produsului punând comutatorul de acționare și comutatorul de alimentare pe poziția oprit – O și apoi scoateți ștecherul produsului din priză. Îndepărtați cilindrul desfacându-l din cârțile produsului. Pentru curățare, folosiți o perie sau o lavetă și un detergent adecvat pentru curățarea articolelor de bucătărie. Îndepărtați reziduurile de agent de curățare cu o lavetă moale, ușor mușcată în apă curată. Apoi uscați toate suprafețele cu o lavetă moale, uscată.

După curățare, montați duza aleasă pe ieșirea cilindrului și asigurați-i cu piliuța de blocare. Introduceți carnea în cilindru, puneți cilindrul pe poziție. Aplicați membrana cârnăului pe tubul de umplere. Introduceți ștecherul cablului de alimentare în priza de rețea. Treceți comutatorul de alimentare pe poziția pornit – I. Treceți comutatorul de deplasare a pistonului pe poziția de coborâre – O. Treceți comutatorul de acționare a pistonului pe poziția pornit – I. Prin apăsarea și ținerea apăsată a comutatorului de picior

a mașinii de umplut se coboară pistonul. Carnea va începe să iasă prin duză și să intre în membrană. Legați membrana. Folosiți butonul de reglare a vitezei pentru a ajusta viteza de umplere corespunzătoare. Prin rotirea butonului de reglare în sensul acelor de ceasornic, viteza de umplere crește iar prin rotirea butonului în sens invers acelor de ceasornic, viteza de umplere scade. Prin eliberarea presiunii exercitate asupra comutatorului de picior, se oprește coborârea pistonului. La terminarea lucrului, ridicați pistonul astfel încât cilindru să poată fi scos, opriți acționarea și alimentare electrică a produsului și apoi scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare al produsului. Treceți la operațiile de întreținere a produsului.

ÎNȚEȚINEREA PRODUSULUI

Notă! Întotdeauna înainte de curățare opriți aparatul, scoateți ștecherul din priză, așteptați să se răcească aparatul și apoi treceți la operațiile de întreținere.

Notă! Deoarece aparatul este destinat preparării alimentelor, întreținerea sa trebuie făcută cu atenție. Aceasta va permite menținerea unei igiene corespunzătoare. Întreținerea aparatului trebuie efectuată după fiecare utilizare.

Folosiți doar agenți de curățare neagresivi de bucătărie pentru curățarea carcasei produsului. Este ABSOLUT interzis să folosiți agenți de curățare abrazivi, de exemplu pulberi sau emulsii de curățare, sau agenți care conțin substanțe corozive. Nu folosiți benzină, solvenți sau alcool pentru curățarea aparatului.

Diluati agentul de curățare cu apă în conformitate cu instrucțiunile care însoțesc agentul de curățare. Apoi, aplicați-l cu o lavetă moale și curățați exteriorul și exteriorul produsului.

Îndepărtați reziduurile de agent de curățare cu o lavetă moale, ușor mușată în apă curată. Apoi uscați toate suprafețele cu o lavetă moale, uscată.

Notă! Aparatul nu este destinat curățării cu jet de apă. Nu cufundați niciodată aparatul în apă sau alte lichide.

Îndepărtați cilindru desfăcându-l din cârligele produsului. Deșurubați piulița de blocare a duzei. Curățați bine de carne toate piesele. Pentru curățare, folosiți o perie sau o lavetă și un detergent adecvat pentru curățarea articolelor de bucătărie. Îndepărtați reziduurile de agent de curățare cu o lavetă moale, ușor mușată în apă curată. Apoi uscați toate componentele cu o lavetă moale, uscată.

TRANSPORT ȘI DEPOZITARE

Dacă nu folosiți produsul o perioadă mai îndelungată, opriți-l și scoateți ștecherul din priză. Curățați și uscați cu grijă aparatul.

La depozitare, țineți produsul în interior și asigurați-vă că nu este expus la praf, murdărie sau umiditate. Se recomandă să păstrați aparatul în ambalajul original.

Țineți și transportați produsul în poziție de lucru. Nu înclinați și nu stivuiți produsul la depozitare. Nu puneți nimic deasupra produsului.

DATE TEHNICE

Parametru	Unitate	Valoare	
Nr. piesă		YG-03379	YG-03382
Tensiune nominală	[V~]	220-230	220-230
Frecvență nominală	[Hz]	50	50
Putere nominală	[W]	120	120
Clasa de izolație		I	I
Capacitate	[l]	10	15
Masă netă	[kg]	25	27

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Una embutidora equipada con un accionamiento eléctrico que mueve el pistón de embutición facilita la preparación de salchichas en poco tiempo. La regulación de la velocidad de descenso del pistón permite ajustar la velocidad de embutición en función de la consistencia del relleno, así como del tamaño y el grosor de la envoltura. Un interruptor de pedal facilita el control durante el proceso de embutición.

El producto es ideal para los productores de embutidos y restaurantes que desean producir salchichas sabrosas.

Las embutidoras de acero inoxidable tienen 4 boquillas también hechas de acero inoxidable. Tamaños de boquilla estándares: 16 / 22 / 32 / 38 mm. El equipo fabricado en acero endurecido permite soportar la presión producida.

Todas las partes que entran en contacto con los alimentos cumplen con los estándares de higiene. El producto está disponible en dos tamaños: 10L o 15L.

El manejo inadecuado del producto puede provocar daños. Para garantizar la seguridad, lea todo el manual antes de utilizar el producto.

Un trabajo correcto, fiable y seguro del aparato depende de su operación adecuada, por lo tanto:

Lea este manual antes de utilizar el producto y consérvelo para futuras consultas.

El proveedor no asume responsabilidad de daños derivados del incumplimiento de las normas de seguridad e instrucciones contenidas en este manual.

EQUIPAMIENTO

El producto se suministra como completo, pero requiere que se lleven a cabo ciertas operaciones de preparación descritas más adelante en el manual antes de usarlo.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

¡Atención! Lea todas las siguientes instrucciones. Su incumplimiento podrá provocar choques eléctricos, incendio o lesiones corporales.

CUMPLA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES

El producto está destinado únicamente a la preparación de rellenos de salchichas.

La carne deberá prepararse para la embutición por eliminación de la piel, los huesos y el cartílago.

No use el aparato en entornos con riesgo elevado de explosión, donde existan líquidos, gases o vapores inflamables.

El aparato debe colocarse en superficies planas, iguales y duras. No coloque el aparato cerca de las fuentes de calor o fuego. Coloque el producto de manera que se asegure una ventilación adecuada alrededor del mismo. No cubra las aberturas de ventilación de la carcasa del producto. Se debe mantener una distancia de 10 cm alrededor del producto. Encima del producto debe preverse un espacio para su libre manipulación. Coloque el producto de modo que haya libre acceso a la toma de corriente en la que está puesto el enchufe del cable de alimentación del producto. La ubicación del aparato también debe proporcionar acceso libre al interruptor del mismo.

Conecte el aparato solo a la red eléctrica de tensión y frecuencia indicadas en la chapa de identificación del mismo. El enchufe del cable de alimentación debe encajar en la toma de corriente. Está prohibido modificar el enchufe. Está prohibido usar adaptadores para hacer coincidir el enchufe con la toma. Un enchufe no modificado que encaje en la toma reduce el

riesgo de choques eléctricos.

Después de cada uso desconecte el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente.

Evite el contacto con superficies no conectadas a tierra, tales como tubos, radiadores y refrigeradores. La conexión a tierra del cuerpo aumenta el riesgo de choques eléctricos.

El aparato está dedicado solo al trabajo en los interiores. No exponga el aparato al contacto con precipitaciones o humedad. El agua y la humedad que entren en el aparato aumentan el riesgo de choques eléctricos. No sumerja el aparato en agua o en otro líquido.

No sobrecargue el cable de alimentación. No use el cable de alimentación para trasladar, conectar y desconectar el enchufe de la toma de corriente. Evite el contacto del cable de alimentación con calor, aceites, bordes agudos y elementos en movimiento. Los daños del cable de alimentación aumentan el riesgo de choques eléctricos. Si el cable de alimentación está dañado (p.ej. corte, aislamiento fundido), desconecte inmediatamente el enchufe del cable de la toma de corriente y entregue el producto a un punto de servicio autorizado.

Está prohibido usar el aparato con el cable de alimentación dañado. Está prohibido reparar el cable de alimentación – el cable debe sustituirse con uno nuevo en un punto de servicio autorizado. El producto debe conectarse directamente a una toma de corriente individual. Está prohibido el uso de alargadores, adaptadores y tomas dobles. El circuito de red debe estar equipado con un conductor de protección y una protección de 16 A.

Si se percibe cualquier daño en los elementos del aparato, está prohibido continuar su uso. En este caso, entregue el producto a un centro de servicio autorizado.

Utilice únicamente boquillas y otros accesorios suministrados con el producto o los accesorios y repuestos originales suministrados por el fabricante. Está prohibido modificar las piezas para ajustarlas al producto.

El producto no puede ser usado por los niños. El aparato no puede ser usado por personas con discapacidades físicas, mentales o sin experiencia y conocimientos del mismo, a no ser que se garantice supervisión o formación de cómo usarlo de manera segura explicando los riesgos existentes de modo que sean comprensibles. Los niños no deberán jugar con el producto. Los niños no supervisados no deberán hacer limpieza ni operaciones de mantenimiento del aparato.

OPERACIÓN DEL PRODUCTO

Preparación para la operación

El producto debe ser desembalado, eliminando por completo todos los elementos del embalaje.

Se recomienda guardar el embalaje, puede ser útil para el posterior transporte y almacenamiento del producto.

Compruebe si el producto no está dañado. Si encuentra algún daño, no utilice el producto antes de eliminar el daño o sustituir las piezas dañadas por otras nuevas que estén libres de daños.

¡Atención! Cualquier cambio de piezas, ajuste o mantenimiento del producto solo debe realizarse con la fuente de alimentación desconectada. El enchufe del cable de alimentación debe estar desconectado de la toma de corriente.

¡Atención! Lave a fondo todas las piezas en contacto directo con los alimentos antes de utilizar el producto. Esto garantizará un nivel adecuado de higiene. Todas las partes en contacto directo con los alimentos, como el cilindro, el pistón o las boquillas, deben limpiarse con un cepillo o paño. Use solo detergentes suaves de cocina para limpiar el producto.

La manipulación y el desmontaje deben realizarse de acuerdo con los siguientes pasos:

Si el pistón del producto está en el cilindro, debe levantarse para poder extraer el cilindro. Asegúrese de que el interruptor de alimentación del producto y el interruptor de accionamiento del pistón estén en la posición de apagado - O. El enchufe del cable de alimentación debe introducirse en la toma de corriente. Gire el interruptor de alimentación del producto a la posición de encendido - I. Gire el interruptor de movimiento del pistón a la posición de elevación - I y, a continuación, ponga en marcha el accionamiento del pistón girando el interruptor a la posición de encendido - I. Después de elevar el pistón, desconecte el accionamiento y el

interruptor de alimentación en la posición de apagado - O y, a continuación, desenchufe el cable de alimentación del producto de la toma de corriente. Retire el cilindro tirando de él fuera de los ganchos del producto. Para limpiarlo, utilice un cepillo o un paño y un detergente adecuado diseñado para la limpieza de utensilios de cocina. Elimine cualquier residuo de producto de limpieza con un paño suave ligeramente empapado en agua limpia. A continuación, seque todas las superficies con un paño seco y suave.

Después de la limpieza, coloque la boquilla seleccionada en la salida del cilindro y fíjela con la contratuerca. Coloque la carne en el cilindro, fije el cilindro en su sitio. Coloque la envoltura de salchicha en la boquilla. El enchufe del cable de alimentación debe introducirse en la toma de corriente. Coloque el interruptor de encendido en la posición de encendido - I. Coloque el interruptor de movimiento del pistón en la posición de descenso - O. Coloque el interruptor de accionamiento del pistón en la posición de encendido - I. Mantenga pulsado el interruptor de pedal de la embutidora para bajar el pistón. La carne empezará a salir por la boquilla hacia la envoltura. Ate la envoltura. Utilice el mando de control de velocidad para ajustar la velocidad de embutición adecuada. Girar el mando del regulador en el sentido de las agujas del reloj aumenta la velocidad de embutición, girar el mando del regulador en el sentido contrario a las agujas del reloj disminuye la velocidad de embutición. Al liberar la presión sobre el interruptor de pedal de embutición, se detiene el descenso del pistón. Una vez finalizado el trabajo, levante el pistón para poder extraer el cilindro, desconecte el accionamiento y la alimentación eléctrica del producto y, a continuación, retire el enchufe del cable de alimentación del producto de la toma de corriente. Proceda al mantenimiento del producto.

Mantenimiento del producto

¡Atención! Antes de cada limpieza, apague el producto, desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente, espere a que se enfríe y solo entonces proceda con el mantenimiento.

¡Atención! Debido a la finalidad del producto para la preparación de alimentos, el producto deberá conservarse cuidadosamente. Esto ayudará a mantener una higiene adecuada. El producto debe someterse al mantenimiento después de cada uso.

Use solo detergentes suaves de cocina para limpiar la carcasa del producto. Está prohibido el uso de productos de limpieza abrasivos, por ejemplo, detergentes en polvo o leche, o productos que contengan sustancias corrosivas. No utilice disolventes, gasolina o alcohol para limpiar.

Diluya el producto de limpieza con agua de acuerdo con la información suministrada con el mismo, luego aplíquelo sobre el paño suave y limpie el aparato desde el exterior.

Elimine cualquier residuo de producto de limpieza con un paño suave ligeramente empapado en agua limpia. A continuación, seque todas las superficies con un paño seco y suave.

¡Atención! El producto no está destinado a ser limpiado con un chorro de agua. No sumerja el producto en agua ni en otro líquido.

Retire el cilindro tirando de él fuera de los ganchos del producto. Desenrosque la contratuerca de la boquilla. Limpie a fondo todas las partes eliminando los restos de la carne. Para limpiarlo, utilice un cepillo o un paño y un detergente adecuado diseñado para la limpieza de utensilios de cocina. Elimine cualquier residuo de producto de limpieza con un paño suave ligeramente empapado en agua limpia. A continuación, seque todos los elementos con un paño seco y suave.

Transporte y almacenamiento del producto

Si el producto no se utiliza durante un período de tiempo prolongado, apáguelo y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Limpie a fondo y seque el producto.

Almacene el producto en los interiores, no lo exponga al polvo, la suciedad o la humedad. Se recomienda guardar el producto en su embalaje original.

Almacene y transporte el producto en su posición de trabajo. No incline, no apile los productos en capas. No coloque nada sobre el dispositivo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Unidad de medida	Valor	
Número de catálogo		YG-03379	YG-03382
Tensión nominal	[V~]	220-230	220-230
Frecuencia nominal	[Hz]	50	50
Potencia nominal	[W]	120	120
Clase de aislamiento		I	I
Capacitancia	[I]	10	15
Peso neto	[kg]	25	27

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Une remplisseuse à saucisses équipée d'un entraînement électrique qui déplace le piston de farce facilite la préparation des saucisses en peu de temps. Le réglage de la vitesse d'abaissement du piston permet d'ajuster la vitesse de remplissage en fonction de la consistance du remplissage ainsi que de la taille et de l'épaisseur du boyau. Une pédale de commande facilite le contrôle pendant le procédé de remplissage.

Le produit est idéal pour les producteurs de viande froide et les restaurants qui veulent produire des saucisses savoureuses.

Les remplisseuses à saucisses en acier inoxydable ont 4 buses également en acier inoxydable. Tailles de buse standard : 16 / 22 / 32 / 38 mm. L'équipement en acier trempé permet de résister à la pression produite.

Toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments répondent aux normes d'hygiène. Le produit est disponible en deux tailles : 10 l ou 15 l.

Une mauvaise manipulation du produit peut entraîner des dommages. Pour garantir la sécurité, il convient de lire l'intégralité de ce manuel avant d'utiliser le produit.

Un fonctionnement correct, fiable et sûr de l'appareil dépend donc de son bon fonctionnement :

Lire et conserver ce manuel avant d'utiliser le produit.

Le fournisseur n'est pas responsable des dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité et des recommandations de ce manuel.

ÉQUIPEMENT

Le produit est livré complet, mais doit être préparé avant d'être utilisé, comme décrit ci-dessous.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Attention ! Lisez toutes les instructions suivantes. Le non-respect de ces consignes peut entraîner une électrocution, un incendie ou des blessures corporelles.

SUIVEZ LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS

Le produit est destiné uniquement à la préparation de farces pour saucisses.

La viande doit être préparée pour le remplissage et dépourvue de peau, d'os et de cartilage. N'utilisez pas le produit dans un environnement explosif avec des liquides, gaz ou vapeurs inflammables.

Placez le produit sur des surfaces planes, uniformes et dures. Ne placez pas le produit à proximité de sources de chaleur ou d'incendie. Positionnez le produit de manière à assurer une bonne ventilation autour du produit. Ne couvrez pas les ouvertures de ventilation dans le boîtier du produit. Une distance de 10 cm doit être respectée autour du produit. Au-dessus du produit, il doit y avoir de la place pour la libre manipulation du produit. Positionnez l'appareil de manière à ce qu'il y ait un accès libre à la prise électrique à laquelle la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil est branchée. Le réglage doit également permettre un accès libre à l'interrupteur du produit.

Ne branchez l'appareil qu'au réseau électrique dont la tension et la fréquence sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. La fiche du cordon d'alimentation doit s'adapter à la prise murale. Ne modifiez pas la fiche. N'utilisez pas d'adaptateur pour brancher la fiche sur la prise. Une fiche, non transformée, branchée sur une prise de courant réduit le risque d'électrocution.

Après chaque utilisation, débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant. Évitez tout contact avec des surfaces mises à la terre telles que des tuyaux, des radiateurs et des refroidisseurs. La mise du corps à la terre augmente le risque d'électrocution.

Le produit est destiné à un usage intérieur uniquement. N'exposez pas le produit à la pluie ou à l'humidité. L'eau et l'humidité qui pénètrent dans le produit augmentent le risque de choc électrique. N'immergez pas le produit dans l'eau ou tout autre liquide.

N'exercez pas de contrainte sur le cordon d'alimentation. N'utilisez pas le cordon d'alimentation pour déplacer le produit, pour brancher ou débrancher la prise de courant. Évitez le contact du cordon d'alimentation avec la chaleur, l'huile, les arêtes vives et les pièces mobiles. Les dommages au cordon d'alimentation augmentent le risque de choc électrique. Si le cordon d'alimentation est endommagé (par exemple : coupure, isolant fondu), débranchez-le immédiatement de la prise murale et envoyez-le dans un centre de service agréé. Il est interdit d'utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé. Il est interdit de réparer le cordon d'alimentation, il doit être remplacé par un nouveau dans un centre de service autorisé. Le produit doit être connecté directement à une seule prise de courant. Il est interdit d'utiliser des rallonges, fiches multiples et prises doubles. Le circuit secteur doit être équipé d'un conducteur de protection et d'une protection de 16 A.

En cas de détection des dommages sur une partie du produit, son utilisation ultérieure est interdite. Dans ce cas, apportez le produit à un centre de service agréé.

N'utilisez pas que les rouleaux et autres accessoires fournis avec le produit ou les accessoires et pièces de rechange d'origine fournis par le fabricant. Il est interdit de modifier les pièces pour les adapter au produit.

Ce produit n'est pas destiné aux enfants. Le produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant une capacité physique, sensorielle et relationnelle réduite, ou qui sont familière avec le produit, à moins qu'une supervision ou des instructions ne soient données pour s'assurer qu'il est utilisé de manière sûre afin de s'assurer que les dangers possibles sont clairement compris. Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit. Les enfants non accompagnés ne devront pas effectuer le nettoyage et l'entretien du produit.

UTILISATION DU PRODUIT

Préparation avant l'utilisation

Le produit doit être déballé et tous les éléments de l'emballage complètement retirés.

Il est recommandé de conserver l'emballage, il peut être utile pour le transport et le stockage ultérieur du produit.

Vérifiez que le produit n'est pas endommagé. En cas de dommages, n'utilisez pas le produit tant qu'il n'a pas été réparé ou que les composants endommagés n'ont pas été remplacés par des composants neufs et intacts.

Attention ! Le remplacement de pièces, le réglage ou l'entretien de l'appareil ne doivent être effectués que lorsque l'alimentation électrique est débranchée. La fiche du cordon d'alimentation de l'outil doit être débranchée de la prise de courant.

Attention ! Lavez soigneusement toutes les pièces en contact direct avec les aliments avant d'utiliser le produit. Cela permet d'assurer le bon niveau d'hygiène. Toutes les pièces en contact direct avec les aliments, telles que le cylindre, le piston ou les buses, doivent être nettoyées avec une brosse ou un chiffon. Utilisez uniquement des nettoyeurs doux de cuisine pour nettoyer le produit.

La manipulation et le démontage doivent être effectués selon les étapes suivantes :

Si le piston du produit se trouve dans le cylindre, il doit être soulevé pour que le cylindre puisse être retiré. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation du produit et l'interrupteur d'entraînement du piston sont en position d'arrêt – O. Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise murale. Placez l'interrupteur d'alimentation du produit en position de marche – I. Placez l'interrupteur de mouvement du piston en position de levage – I, puis démarrez l'entraînement du piston en plaçant l'interrupteur en position de marche – I. Après avoir soulevé le piston, arrêtez l'entraînement et l'alimentation du produit en plaçant l'interrupteur d'entraînement et l'interrupteur d'alimentation en position d'arrêt – O, puis débranchez le cordon d'alimentation du produit de la

prise de courant. Retirez le cylindre en le tirant hors des crochets du produit. Pour le nettoyage, utilisez une brosse ou un chiffon et un détergent approprié conçu pour le nettoyage des ustensiles de cuisine. Enlevez le produit de nettoyage restant avec un chiffon doux légèrement imbibé d'eau propre. Séchez ensuite toutes les surfaces avec un chiffon, doux et sec.

Après le nettoyage, installez la buse sélectionnée sur la sortie du cylindre et fixez-la à l'aide du contre-écrou. Placez la viande dans le cylindre, mettez le cylindre en place. Placez le couvercle de la saucisse sur la buse. Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise murale. Placez l'interrupteur d'alimentation en position de marche – I. Placez l'interrupteur de mouvement du piston en position d'abaissement – O. Placez l'interrupteur d'entraînement du piston en position marche – I. Appuyez sur la pédale de commande de la remplisseuse et maintenez-la enfoncée pour abaisser le piston. La viande commence à sortir de l'embout dans le boyau. Mettez en place le boyau. Utilisez le bouton de réglage de la vitesse pour ajuster la vitesse de remplissage appropriée. En tournant le bouton du régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre, la vitesse de remplissage augmente, en tournant le bouton du régulateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, la vitesse de remplissage diminue. Le relâchement de l'appui sur la pédale de remplissage arrête la descente du piston. Une fois le travail terminé, soulevez le piston de manière à pouvoir retirer le cylindre, éteignez l'entraînement et l'alimentation électrique du produit, puis débranchez la fiche du câble d'alimentation du produit de la prise de courant. Procédez à l'entretien du produit.

Entretien du produit

Attention ! Avant de nettoyer, éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale, attendez qu'il refroidisse, puis procédez à l'entretien.

Attention ! En raison de l'utilisation du produit pour la préparation des aliments, le produit doit être soigneusement conservé. Cela aidera à maintenir une bonne hygiène. Le produit doit être entretenu après chaque utilisation.

Utilisez uniquement des nettoyeurs doux de cuisine pour nettoyer le boîtier du produit. Il est interdit d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs, par exemple de la poudre ou de la crème à récurer ou des produits contenant des substances corrosives. N'utilisez pas d'essence ou de solvants contenant de l'alcool pour le nettoyage.

Diluez le produit de nettoyage avec de l'eau selon les instructions fournies pour le produit, puis appliquez-le sur un chiffon doux et nettoyez le produit de l'extérieur.

Enlevez le produit de nettoyage restant avec un chiffon doux légèrement imbibé d'eau propre. Séchez ensuite toutes les surfaces avec un chiffon doux et sec.

Attention ! Le produit n'est pas conçu pour être nettoyé par jet d'eau. N'immergez jamais le produit dans l'eau ou tout autre liquide.

Retirez le cylindre en le tirant hors des crochets du produit. Dévissez le contre-écrou de la buse. Nettoyez soigneusement toutes les parties de la viande. Pour le nettoyage, utilisez une brosse ou un chiffon et un détergent approprié conçu pour le nettoyage des ustensiles de cuisine. Enlevez le produit de nettoyage restant avec un chiffon doux légèrement imbibé d'eau propre. Séchez ensuite toutes les éléments avec un chiffon doux et sec.

Transport et stockage du produit

Si le produit ne doit pas être utilisé pendant une période prolongée, éteignez-le et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale. Nettoyez et séchez soigneusement le produit.

Stockez le produit à l'intérieur pendant l'entreposage, ne l'exposez pas à la poussière, à la saleté ou à l'humidité. Il est recommandé de conserver le produit dans son emballage d'origine.

Stockez et transportez le produit en position de travail. N'inclinez pas, n'empilez pas les produits en couches. Ne placez rien sur le produit.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Paramètre	Unité de mesure	Valeur	
Référence catalogue		YG-03379	YG-03382
Tension nominale	[V~]	220-230	220-230
Fréquence nominale	[Hz]	50	50
Puissance nominale	[W]	120	120
Classe d'isolation		I	I
Capacité	[l]	10	15
Masse net	[kg]	25	27

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

L'insaccatrice per salumi, dotata di un azionamento elettrico che muove il pistone dell'apparecchio, facilita la preparazione di salsicce in breve tempo. La regolazione della velocità di abbassamento del pistone consente di regolare la velocità di riempimento in base alla consistenza del ripieno, alle dimensioni e allo spessore del budello. L'interruttore a pedale facilita il controllo durante il processo di insacco.

Il prodotto è perfetto per fabbricanti di salumi e ristoranti che vogliono produrre le salsicce gustose.

Le insaccatrici in acciaio inox sono dotate di 4 ugelli anche in acciaio inox. Dimensioni standard degli ugelli: 16 / 22 / 32 / 38 mm.

Gli accessori realizzati in acciaio per cuscinetti indurito sono in grado di resistere alla pressione prodotta.

Tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti rispettano gli standard di igiene. Il prodotto è disponibile in due dimensioni: 10 l o 15 l.

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

Il funzionamento corretto, affidabile e sicuro dell'apparecchio dipende dal suo uso corretto:

Prima dell'utilizzo del prodotto leggere l'intero manuale d'uso e conservarlo.

Il fornitore declina ogni responsabilità per danni derivanti dalla mancata osservanza delle norme di sicurezza e delle raccomandazioni contenute nel presente manuale.

ACCESSORI

Il prodotto viene consegnato completo, ma richiede una serie di attività di assemblaggio prima di cominciare l'utilizzo, le quali sono descritte nella parte successiva del presente manuale.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Attenzione! Leggere tutte le seguenti istruzioni. L'inosservanza delle istruzioni può causare scosse elettriche, incendi o lesioni.

RISPETTARE LE SEGUENTI AVVERTENZE

Il prodotto è progettato esclusivamente per la preparazione di ripieni per salsicce.

Le carni devono essere preparate per l'insacco mediante l'asportazione della pelle, delle ossa e delle cartilagini.

Non utilizzare il prodotto in ambienti a rischio di esplosioni, nella presenza di liquidi, gas o vapori infiammabili.

Installare il prodotto su superfici piane, orizzontali e solide. Non posizionare il prodotto vicino a fonti di calore o fuoco. Posizionare il prodotto in modo da garantire una corretta ventilazione intorno al prodotto. Non coprire le aperture di ventilazione nell'involucro del prodotto. Attorno al prodotto deve essere mantenuta una distanza di 10 cm. Sopra il prodotto deve esserci spazio per poter manipolare agevolmente il prodotto. Posizionare il prodotto in modo da poter avere un facile accesso alla presa elettrica, alla quale sarà collegata la spina del cavo di alimentazione del prodotto. Il posizionamento dovrebbe inoltre garantire il libero accesso al pulsante di spegnimento del prodotto.

Collegare il prodotto alla rete elettrica solo con le tensioni e le frequenze indicate sulla targhetta del prodotto. La spina del cavo di alimentazione deve essere inserita nella presa di corrente. Non modificare la spina. Non utilizzare adattatori per adattare la spina alla presa. La spina non modificata adatta alla presa utilizzata riduce il rischio di scosse elettriche.

Dopo ogni utilizzo scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

Evitare il contatto con superfici collegate a terra come tubi, radiatori e raffreddatori. La messa a terra del corpo aumenta il rischio di scosse elettriche.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso in ambienti chiusi. Non esporre il prodotto alle precipitazioni atmosferiche o all'umidità. La penetrazione dell'acqua e dell'umidità all'interno del prodotto aumenta il rischio di scosse elettriche. Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi.

Non sovraccaricare il cavo di alimentazione. Non utilizzare il cavo di alimentazione per trasportare il prodotto o per collegare o scollegare la spina dalla presa. Evitare il contatto del cavo di alimentazione con calore, olio, spigoli vivi e parti mobili. Il danneggiamento del cavo di alimentazione aumenta il rischio di scosse elettriche. Se il cavo di alimentazione è danneggiato (ad esempio taglio, isolamento fuso), scollegarlo immediatamente dalla presa di corrente e farlo restituirlo ad un centro di assistenza autorizzato. È vietato utilizzare il prodotto con il cavo di alimentazione danneggiato. È vietato riparare il cavo di alimentazione; farlo sostituire con uno nuovo presso un centro di assistenza autorizzato. Il prodotto deve essere collegato direttamente ad una presa di corrente singola. È vietato usare prolunghe, ciabatte multiple e prese doppie. Il circuito di rete deve essere dotato di un conduttore di protezione e di una protezione da 16 A.

Se si notano danni a qualsiasi parte del prodotto, è vietato continuare ad utilizzarlo. In tal caso portare il prodotto presso un centro di assistenza autorizzato.

Utilizzare esclusivamente ugelli e altri accessori forniti con il prodotto o accessori originali e pezzi di ricambio forniti dal produttore. È vietato modificare le parti per adattarle al prodotto.

È vietato l'uso del prodotto dai bambini. Il prodotto non è destinato all'uso da parte delle persone con capacità fisiche e mentali ridotte e che non hanno esperienza e familiarità con l'apparecchio, a meno che sotto supervisione per garantire che il prodotto sia utilizzato in modo sicuro e con la comprensione dei rischi correlati. I bambini non devono giocare con il prodotto. I bambini non accompagnati non devono eseguire la pulizia e la manutenzione del prodotto.

USO DEL PRODOTTO

Preparazione per l'utilizzo

Il prodotto deve essere disimballato e tutte le parti dell'imballaggio devono essere completamente rimosse.

Si consiglia di conservare l'imballaggio, può essere utile per il successivo trasporto e stoccaggio del prodotto.

Controllare se il prodotto non sia danneggiato. In caso di danni utilizzare il prodotto solo dopo aver riparato il danno o aver sostituito i componenti danneggiati con componenti nuovi e non danneggiati.

Attenzione! Effettuare ogni operazione relativa alla sostituzione, regolazione o manutenzione del prodotto solo quando il prodotto è scollegato dall'alimentazione. La spina del cavo di alimentazione deve essere scollegata dalla presa di corrente.

Attenzione! Prima di utilizzare il prodotto, lavare accuratamente tutte le parti a diretto contatto con gli alimenti. Ciò garantirà un adeguato livello di igiene. Tutte le parti a contatto diretto con gli alimenti, come il cilindro, il pistone e gli ugelli, devono essere pulite con una spazzola o un panno. Per la pulizia del prodotto utilizzare solo detergenti delicati destinati alla pulizia di piatti.

La manipolazione e lo smontaggio devono essere eseguiti secondo le seguenti fasi:

Se il pistone del prodotto si trova nel cilindro, è necessario sollevarlo per poter rimuovere il cilindro. Assicurarsi che il pulsante di accensione del prodotto e l'interruttore di azionamento del pistone siano in posizione di spegnimento – O. Inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente. Portare il pulsante di accensione del prodotto in posizione di accensione – I. Portare l'interruttore di movimento del pistone in posizione di sollevamento – I, quindi avviare l'azionamento del pistone portando l'interruttore in posizione – I. Dopo aver sollevato il pistone, spegnere l'azionamento e l'alimentazione del prodotto portando l'interruttore di azionamento e il pulsante di accensione in posizione di spegnimento – O, quindi scollegare il cavo di alimentazione del prodotto dalla presa di corrente. Rimuovere il cilindro estraendolo dai fermi del prodotto. Per la pulizia, utilizzare una spazzola o un panno

e un detergente adatto alla pulizia dei piatti. Rimuovere eventuali residui del detergente con un panno morbido leggermente imbevuto di acqua pulita. Quindi asciugare tutta la superficie con un panno morbido e asciutto.

Dopo la pulizia, installare un ugello selezionato sull'uscita del cilindro e fissarlo con il dado di fissaggio. Inserire la carne nel cilindro, installare il cilindro in posizione. Infilare il budello per salsicce sull'ugello. Inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente. Portare il pulsante di accensione in posizione di accensione – I. Portare l'interruttore di movimento del pistone in posizione di abbassamento – O. Portare l'interruttore di azionamento del pistone in posizione di accensione – I. Tenendo premuto l'interruttore a pedale dell'insaccatrice, il pistone si abbassa. La carne inizierà a fuoriuscire dall'ugello nel budello. Legare il budello. Utilizzare la manopola di regolazione della velocità per impostare la velocità di insacco appropriata. Ruotando la manopola del regolatore in senso orario la velocità di insacco aumenta, ruotando la manopola del regolatore in senso antiorario la velocità di insacco diminuisce. Rilasciando la pressione sull'interruttore a pedale di insacco, il pistone si abbassa. Al termine del lavoro, sollevare il pistone in modo da poter rimuovere il cilindro, spegnere l'azionamento e l'alimentazione del prodotto, quindi scollegare la spina del cavo di alimentazione del prodotto dalla presa di corrente. Procedere alla manutenzione del prodotto.

Manutenzione del prodotto

Attenzione! Prima della pulizia, spegnere il prodotto, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente, attendere che si raffreddi, quindi procedere con la manutenzione.

Attenzione! Siccome il prodotto è progettato per la preparazione di alimenti, deve essere sottoposto a una manutenzione accurata. Questo permetterà di mantenere una corretta igiene. Il prodotto deve essere sottoposto alla manutenzione dopo ogni utilizzo. Per la pulizia dell'alloggiamento del prodotto utilizzare solo detergenti delicati per i piatti. È vietato l'uso di detergenti abrasivi, ad esempio in polvere o in forma liquida, e preparati contenenti sostanze corrosive. Per la pulizia non utilizzare solventi a base di benzina o alcool.

Diluire il detergente con acqua seguendo le istruzioni sulla sua etichetta, quindi applicarlo su un panno morbido e pulire il prodotto all'esterno.

Rimuovere eventuali residui del detergente con un panno morbido leggermente imbevuto di acqua pulita. Quindi asciugare tutta la superficie con un panno morbido e asciutto.

Attenzione! Il prodotto non è progettato per la pulizia a getto d'acqua. Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi.

Rimuovere il cilindro estraendolo dai fermi del prodotto. Svitare il dado di fissaggio dell'ugello. Pulire accuratamente tutte le parti dei residui della carne. Per la pulizia, utilizzare una spazzola o un panno e un detergente adatto alla pulizia dei piatti. Rimuovere eventuali residui del detergente con un panno morbido leggermente imbevuto di acqua pulita. Quindi asciugare tutte le parti con un panno morbido e asciutto.

Trasporto e stoccaggio del prodotto

Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnerlo e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro. Pulire e asciugare accuratamente il prodotto.

Stoccare il prodotto nei luoghi chiusi, proteggerlo dalla sporcizia, dall'umidità e dalle polveri. Si raccomanda di stoccare il prodotto nella confezione originale.

Conservare e trasportare il prodotto in posizione di lavoro. Non inclinare, non impilare i prodotti. Non appoggiare nulla sul prodotto.

DATI TECNICI

Parametro	Unità di misura	Valore	
Numero di catalogo		YG-03379	YG-03382
Tensione nominale	[V~]	220-230	220-230
Frequenza nominale	[Hz]	50	50
Potenza nominale	[W]	120	120
Classe di isolamento		I	I
Capacità	[l]	10	15
Peso netto	[kg]	25	27

TOYA S.A.
ul. Sołtysowicka 13 - 15
51 - 168 Wrocław
tel.: 071 32 46 200
fax: 071 32 46 373
e-mail: biuro@yato.pl

ODDZIAŁ WARSZAWSKI
Teren ProLogis Park Nadarzyn
al. Kasztanowa 160
05 - 831 Młochów k. Nadarzyna
tel.: 022 73 82 800
fax: 022 73 82 828

TOYA ROMANIA SA
Soseaua Odai 109-123
Sector 1, Bucuresti
www.yato.ro
office@yato.ro
tel: 031 710 8692
fax 0317104008

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

1124/YG-03379/EC/2024

Deklarujemy z pełną odpowiedzialnością, że niżej wymienione wyroby:

Nadziewarka do kielbas, 220 - 230 V~; 50/60 Hz; 120 W; 10 l; nr kat. YG-03379

Nadziewarka do kielbas, 220 - 230 V~; 50/60 Hz; 120 W; 15 l; nr kat. YG-03382

do których odnosi się niniejsza deklaracja, są zgodne z poniższymi normami:

EN 60204-1:2018
EN ISO 12100:2010
EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021

i spełniają wymagania dyrektyw:

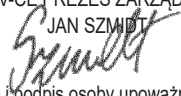
2006/42/WE Maszyny i urządzenia bezpieczeństwa
2014/30/EU Kompatybilność elektromagnetyczna
2011/65/EU Substancje niebezpieczne w sprzęcie elektrycznym
1935/2004/EC Produkty mające kontakt z żywnością

Numer seryjny: dotyczy wszystkich numerów seryjnych urządzeń wymienionych w deklaracji

Nazwisko i adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej:

Agnieszka Rędział
TOYA S.A., ul. Sołtysowicka 13 - 15, 51-168 Wrocław, Polska

V-CE PREZES ZARZĄDU
JAN SZMIDT



(nazwisko i podpis osoby upoważnionej)

Wrocław, 2024.11.04

(miejsce i data wystawienia)

TOYA S.A.
ul. Sołtysowicka 13 - 15
51 - 168 Wrocław
tel.: 071 32 46 200
fax: 071 32 46 373
e-mail: biuro@yato.pl

ODDZIAŁ WARSZAWSKI
Teren ProLogis Park Nadarzyn
al. Kasztanowa 160
05 - 831 Młochów k. Nadarzyna
tel.: 022 73 82 800
fax: 022 73 82 828

TOYA ROMANIA SA
Soseaua Odai 109-123
Sector 1, Bucuresti
www.yato.ro
office@yato.ro
tel: 031 710 8692
fax 0317104008

DECLARATION OF CONFORMITY

1124/YG-03379/EC/2024

We declare and guarantee with full responsibility that the following products:

Sausage stuffer, 220 - 230 V~; 50/60 Hz; 120 W; 10 l; nr kat. YG-03379

Sausage stuffer, 220 - 230 V~; 50/60 Hz; 120 W; 15 l; nr kat. YG-03382

meet requirements of the following European Standards / Technical Specifications:

EN 60204-1:2018
EN ISO 12100:2010
EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021

and fulfill requirements of the following European Directives:

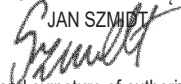
2006/42/EC Machinery and safety elements
2014/30/EU Electromagnetic compatibility (EMC) Directive
2011/65/EU Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances
1935/2004/EC Materials and articles intended to come into contact with food

Serial number: concern all serials numbers of item(s) mentioned in this declaration

The person authorized to compile the technical file:

Agnieszka Rędziaś
TOYA S.A., ul. Sołtysowicka 13 - 15, 51-168 Wrocław, Polska

V-CE PREZES ZARZADU

JAN SZMIDT


(Name and signature of authorized person)

Wrocław, 2024.11.04

(Place and date of issue)

TOYA S.A.
ul. Soltysovicka 13 - 15
51 - 168 Wrocław
tel.: 071 32 46 200
fax: 071 32 46 373
e-mail: biuro@yato.pl

ODDZIAŁ WARSZAWSKI
Teren ProLogis Park Nadarzyn
al. Kasztanowa 160
05 - 831 Młochów k. Nadarzyna
tel.: 022 73 82 800
fax: 022 73 82 828

TOYA ROMANIA SA
Soseaua Odai 109-123
Sector 1, Bucuresti
www.yato.ro
office@yato.ro
tel: 031 710 8692
fax 0317104008

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

1124/YG-03379/EC/2024

Declarăm și garantăm pe proprie răspundere că produsele următoare:

Mașină de umplut cârnați, 220 - 230 V~; 50/60 Hz; 120 W; 10 l; nr kat. YG-03379

Mașină de umplut cârnați, 220 - 230 V~; 50/60 Hz; 120 W; 15 l; nr kat. YG-03382

satisfac cerințele Standardelor europene / Specificațiilor tehnice următoare:

EN 60204-1:2018
EN ISO 12100:2010
EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021

și satisfac cerințele Directivelor europene următoare:

2006/42/WE Directiva pentru utilaje și dispozitive de siguranță (H.G. nr. 1029/2008)
2014/30/UE Directiva privind compatibilitatea electromagnetică (EMC) (H.G. nr. 487/2016)
2011/65/UE Restricția utilizării unor substanțe periculoase (H.G. nr. 322/2013)
1935/2004/EC Materiale și articole destinate să intre în contact cu alimente

Număr de serie: se referă la toate numere de serie ale articolelor specificate în această declarație

Persoana autorizată să întocmească dosarul tehnic:

Agnieszka Rędziaś

TOYA S.A., ul. Soltysovicka 13 - 15, 51-168 Wrocław, Polonia

Wrocław, 2024.11.04

(locul și data emiterii)

V-CE PREZES ZARZĄDU

JAN SZMIDT

(nume și semnătura persoanei autorizate)