

BROWIN

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

NADZIEWARKI DO KIEŁBAS PIONOWE
POJEMNOŚĆ: 3, 5, 7 L

EN

USER MANUAL

WURSTFÜLLER VERTIKAL
CAPACITY: 3, 5, 7 L

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG

NADZIEWARKI DO KIEŁBAS PIONOWE
FÜLLMENGE: 3, 5, 7 L

FR

NOTICE D'UTILISATION

MACHINE À SAUCISSES VERTICALE
CAPACITÉ : 3, 5, 7 L

LT

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

VERTIKALŪS DEŠRŲ KIMŠTUVAI
TALPA: 3, 5, 7 L

LV

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

VERTIKĀLĀS DESU ŠĻIRCES
TILPUMS: 3, 5, 7 L

EE

KASUTUSJUHEND

VERTIKAALSED VORSTIPRITSID
MAHT: 3, 5, 7 L

CZ

NÁVOD K POUŽITÍ

VERTIKÁLNÍ PLNIČKY KLOBÁS
OBJEM: 3, 5, 7 L

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ

ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШПРИЦЫ ДЛЯ КОЛБАС
ЕМКОСТЬ: 3, 5, 7 Л

RO

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

APARAT VERTICAL DE UMPLUT CÂRNAȚI
CAPACITATE: 3, 5, 7 L

SK

NÁVOD NA POUŽITIE

PLNIČKY KLOBÁS ZVISLÉ
KAPACITA: 3, 5, 7 L

UA

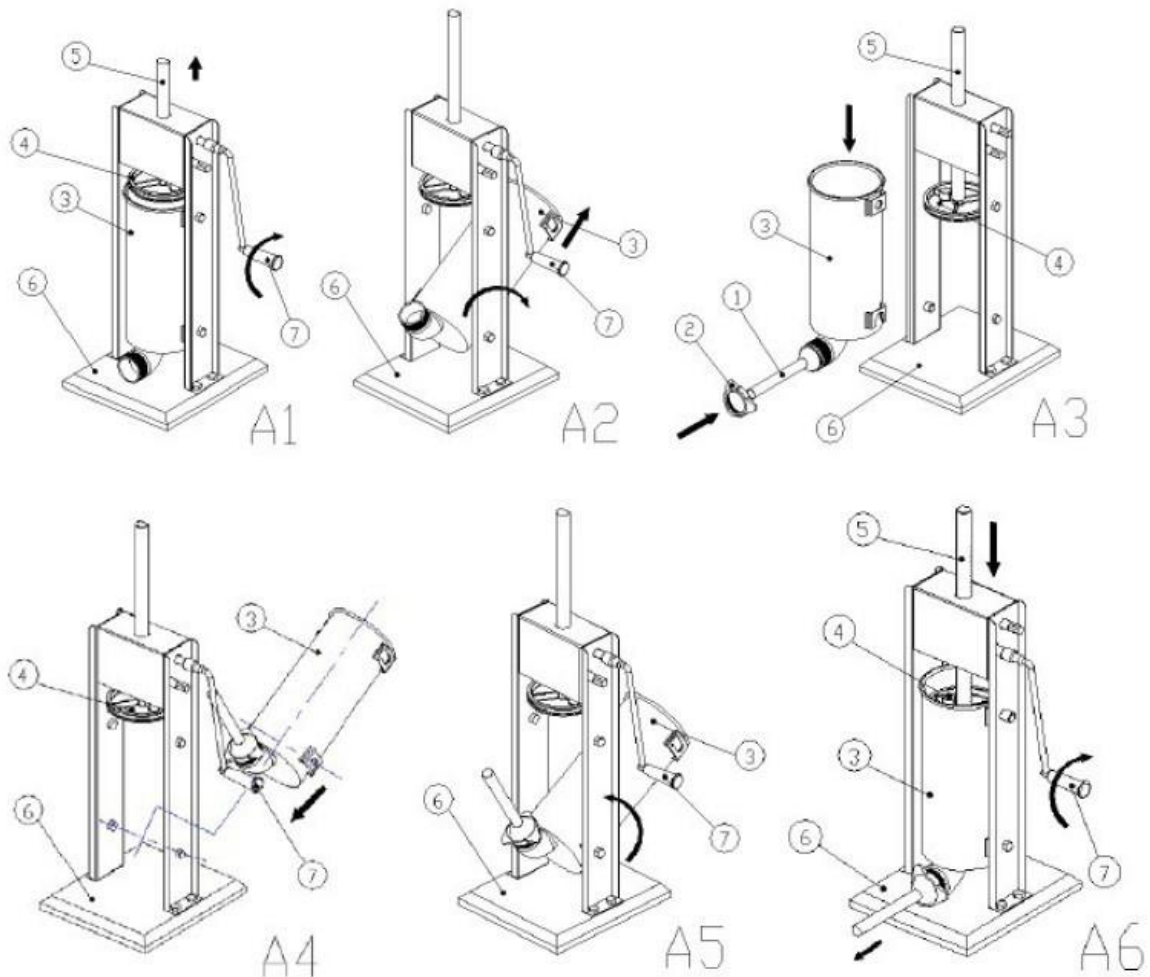
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ВЕРТИКАЛЬНІ НАПОВНЮВАЧІ ДЛЯ КОВБАС
ЄМНІСТЬ: 3, 5, 7 Л



*zdjęcie poglądowe / pictorial photo

No 3110036 / 3110037 / 3110038



PL - Schemat ułatwiający montaż części nadziewarki

1. lejek
2. nakrętka (obwód) do montażu lejka - łączenia go z gwintowanym wylotem cylindra
3. cylinder
4. docisk tłoka
5. trzon tłoka
6. podstawa korpusu
7. korba

EN - Diagram facilitating the assembly of the stuffing machine parts

1. funnel
2. a nut (band) for installing the funnel - connecting it to the threader outlet of the cylinder
3. cylinder
4. piston press
5. piston stem
6. base of the body
7. crank

DE - Schema zur Erleichterung des Montage der Teile des Wurstfüllers

1. Trichter
2. Mutter (Reifen) für Trichtermontage - Verbindung mit dem Gewindeauslass des Zylinders
3. Zylinder
4. Druckteil des Kolbens
5. Kolbenschaft
6. Gehäusebasis
7. Kurbel

FR - Schéma facilitant l'assemblage des pièces de la machine à saucisses

1. entonnoir
2. écrou (collier) pour le montage de l'entonnoir - le raccorder à la sortie fileté du cylindre
3. cylindre
4. élément de pression du piston
5. arbre du piston
6. base du corps
7. manivelle

LT - Kimštuvo dalių surinkimą palengvinanti schema

1. piltuvėlis
2. piltuvėlių tvirtinimo veržlė (apkaba) - sujungia su cilindro sriegine anga
3. cilindras
4. stūmiklio prispaudžiamasis elementas
5. stūmiklio kotas
6. korpuso pagrindas
7. rankena

LV - Shēma kas atvieglo šļircis detaļu montāžu

1. uzgalis
2. uzgrieznis (gredzens) uzgaļa uzstādīšanai - vītņots savienojums ar cilindra izeju
3. cilindrs
4. virzuļa spiednis
5. virzuļa kāts
6. korpusa pamatne
7. rokturis

EE - Vorstipritsi detailide kokkupanekut lihtsustav skeem

1. otsik
2. mutter (rõngas) otsiku paigaldamiseks - keermehendus silindri väljalaskevaga
3. silinder
4. võimenduskolb
5. kolvivarras
6. korpuse alus
7. käepide

CZ - Schéma usnadňující montáž dílů plničky

1. nálevka
2. matice (kroužek) pro montáž nálevky - připojení k závitovému výstupu válce
3. válec
4. upínka pístu
5. trn pístu
6. základna těla
7. klika

RU - Схема, облегчающая сборку деталей шприца

1. воронка
2. гайка (обруч) для крепления воронки - соединение ее с резьбовым выходом цилиндра
3. цилиндр
4. прижим поршня
5. шток поршня
6. подставка корпуса
7. рукоятка

RO - Schema de facilitare a asamblării pieselor aparatului de umplut cârnați

1. Palnie
2. piuliță (jantă) pentru montarea pâlniei - conectarea acesteia la ieșirea filetată a cilindrului
3. cilindru
4. piesă de presare a pistonului
5. arborele pistonului
6. baza corpului
7. manivelă

SK - Montážna schéma dielov plničky

1. trubička
2. matica (obruč) na montáž trubičky - spojenie so závitovým výstupným otvorom cylindra
3. cylinder
4. Tlačiaci časť piesta
5. telo piesta
6. podstavec tela
7. kľuka

UA - Схема для облегчения монтажа деталей напвнювача

1. лійка
2. гайка (обруч) для кріплення лійки - з'єднання її з різьбовим виходом циліндра
3. циліндр
4. затискач поршня
5. шток поршня
6. основа корпусу
7. кривошип



— INSTRUKCJA OBSŁUGI —
NADZIEWARKI DO KIEŁBAS PIONOWE
POJEMNOŚĆ: 3, 5, 7 L

Dziękujemy za wybór produktu z oferty firmy BROWIN. Przed użyciem dokładnie zapoznaj się z instrukcją obsługi i stosuj się do zawartych w niej zaleceń. Instrukcję zachowaj na przyszłość.

Nowoczesne, pionowe nadziewarki do kielbas, profesjonalne, wydajne i wygodne w użyciu, typu rack (ramowa, z podstawą, do mocowania na blatach), dostępne w 3 rozmiarach (o pojemnościach 3 L, 5 L lub 7 L (na ok. 3 kg, 5 kg lub 7 kg wsadu). Do osłonek i jelit, które dają się nałożyć na lejki z zestawu (o średnicach od 14 do 35 mm) – m.in. jelit baranich, wieprzowych, wołowych, osłonek poliamidowych, białkowych itp.

Nadziewarki te są produktem klasy premium – spośród innych wyróżnia je m.in. wyjątkowy zestaw aż 6 praktycznych lejków, w tym lejek idealny do wyrobu kabanosów. Nowy system przekładni, który umożliwi pracę przy dwóch prędkościach, a także szybkie zwalnianie tłoka i jego ponowne napełnienie. Bieg szybki wykorzystasz do unoszenia tłoka, a bieg wolny do napełniania osłonek farszem. Wzmocniona, pełna rama ze stali nierdzawnej oraz zaciski do przymocowania nadziewarki do blatu.

CECHY NADZIEWARKI:

- pojemność 3 / 5 / 7 L
- korpus, cylinder i tłok ze stali nierdzewnej
- wzmocniona, solidna i stabilna konstrukcja z podstawą
- system przekładni o dwóch prędkościach
- **aż 6 lejków** z systemem odpowietrzania, w tym lejek do kabanosów* (ø 14*/18/21/25/29/35 mm)
- tłok z odpowietrznikiem i wymienną silikonową uszczelką
- łożysko ze stali hartowanej, wytrzymałe na duży nacisk
- 2 zaciski mocujące do blatów
- śruba mocująca korbę, zapobiegająca jej przypadkowemu odłączeniu się w czasie pracy
- łatwo demontowalny cylinder i zdejmowana uszczelka tłoka
- łatwe czyszczenie urządzenia
- możliwość montażu cylindra w dwóch kierunkach, wygodna obsługa przez osoby prawo- i leworęczne
- produkt atestowany, przeznaczony do kontaktu z żywnością

Elementy zestawu:

- korpus
- podstawa
- cylinder
- tłok z uszczelką
- system przekładni i łożysko (w korpusie ramy) oraz 2 króćce do montażu korby
- korba i śruba do przytwierdzenia korby
- 6 lejków z systemem odpowietrzania
- nakrętka (obręcz) do montażu lejków
- 2 zaciski mocujące do blatów
- instrukcja obsługi

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przy montażu, demontażu i podczas użytkowania urządzenia należy stosować się do zasad podanych w niniejszej instrukcji.
- Używanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem jest zabronione.
- Urządzenie mechaniczne – podczas użytkowania zachowaj ostrożność.
- Produkt nie jest zabawką – podczas używania należy zadbać, by dzieci nie miały dostępu do urządzenia bez nadzoru dorosłych.

Przygotowanie nadziewarki do pracy i proces nadziewania

Przed pierwszym i każdym kolejnym użyciem nadziewarkę dokładnie umyj ciepłą wodą.

1. Przymocuj nadziewarkę do stabilnego blatu, używając zacisków mocujących. Dzięki tym zaciskom zapewnisz idealną stabilność nadziewarki przy każdej ilości wsadu.
2. Korbę osadź w górnej części ramy na karbowanym króćcu przekładni szybkiego biegu (tym umieszczonym wyżej). Kręcąc korbę unieś tłok ponad cylinder.
3. Wybierz wygodną dla siebie pozycję podczas nadziewania (np. ustawienie korby na prawą lub lewą rękę) – i w zależności od tego pozostaw lub zmień ustawienie cylindra w ramie korpusu, kierując wylot cylindra w odpowiednią stronę.

By zmienić ustawienie cylindra:

- a) przy uniesionym tłoku odchyl cylinder pod takim kątem, by jego boczne uchwyty mogły się wysunąć z trzpieni ramy korpusu i odłącz cylinder;
- b) osadź cylinder na trzpieniach od drugiej strony ramy (analogicznie jak przy wyjmowaniu).
- Przy uniesionym tłoku maksymalnie odchyl cylinder od osi korpusu i używając oleju jadalnego (1 łyżeczka) nasmaruj jego wewnętrzną powierzchnię, a także silikonową uszczelkę tłoka. Zapewni to właściwą pracę tłoka i pozwoli wydłużyć żywotność urządzenia.
 - Na wylocie cylindra zamontuj wybrany lejek (o średnicy dopasowanej do rozmiaru jelita / osłonki) – w tym celu użyj stalowej nakrętki blokującej. Dokręć ją mocno, ale z wyczuciem.
 - Zewnętrzną powierzchnię lejka nasmaruj olejem jadalnym – ułatwi to proces nadziewania.
 - Odchyl cylinder i napełnij go przygotowanym farszem, dobrze go ubijając. W górnej części cylindra zostaw miejsce na wprowadzenie dociskowej części tłoka. Wypełniony cylinder ustaw w pionie, umieść korbę na wolnym biegu (dolnym króćcu). Używając dołączonej śruby zabezpiecz korbę przed zsunięciem się z króćcu (z wyczuciem dokręć śrubę). Upewnij się, że jest dobrze zablokowana.
 - Kręcąc korbą wprowadź tłok do cylindra.
 - Przed założeniem jelita czy osłonki z wyczuciem dociśnij farsz w takim stopniu, by całkowicie wypełnił lejek. Dzięki temu unikniesz napowietrzenia lejka i łatwiej naciągniesz jelito / osłonkę.
 - Odpowiednio przygotowane jelito lub osłonkę (wg instrukcji na opakowaniu) naciągnij na lejek i rozpocznij proces nadziewania.
 - Kręć korbą przesuwając tłok w dół cylindra – farsz zacznie się wydobywać z lejka i napełniać jelito / osłonkę.
 - Wypełnione jelito / osłonkę zawiąż sznurkiem wędliniarskim.

Demontaż i czyszczenie

Konstrukcja urządzenia zapewnia łatwy demontaż części wymagających umycia, a także wyczyszczenie pozostałych elementów.

- Zdejmij lejek, odkręcając nakrętkę blokującą.
- W celu wyjęcia cylindra unieś tłok – aby zrobić to wygodnie i szybko, przełóż korbę na szybszy bieg (górny króciec w ramie) i kręcąc nią unieś tłok ponad cylinder.
- Odchyl i wyjmij cylinder oraz zdejmij silikonową uszczelkę. Dokładnie oczyść nadziewarkę z resztek farszu, a następnie umyj wszystkie części mające kontakt z mięsem w gorącej wodzie. Szczególnie dokładnie umyj używane przy nadziewaniu lejki, wnętrze cylindra i uszczelkę tłoka. Ważne jest zwłaszcza usunięcie wszystkich organicznych pozostałości, które mogłyby stanowić pożywkę dla bakterii. Używaj łagodnych środków czyszczących przeznaczonych do usuwania tłuszczu z powierzchni metalowych oraz delikatnych akcesoriów, chroniących przed zarysowaniem – najlepiej gąbki. Wyjmowane / odłączne elementy nadziewarek można myć w zmywarce – o ile pozwolą na to ich gabaryty (różne w zależności od rozmiaru danej nadziewarki).
- Po umyciu i wyczyszczeniu wszystkie elementy nadziewarki opłucz w czystej ciepłej wodzie, a następnie dokładnie wysusz i wytrzyj do sucha.

Konserwacja i przechowywanie urządzenia

- Użytkowanie urządzenia zgodnie z instrukcją znacznie wydłuży jego żywotność.
- Zaleca się dodawanie oleju spożywczego do systemu zębatek i przekładni co 6 miesięcy. W indywidualnych przypadkach częstotliwość tę dopasuj do intensywności użytkowania nadziewarki. W tym celu odkręć śruby przytrzymujące osłonę łożyska w górnej części korpusu i zdejmij osłonę.
- Zaleca się wymianę silikonowej uszczelki tłoka co 6 miesięcy, a w indywidualnych przypadkach w zależności od intensywności użytkowania urządzenia. Zapasowe uszczelki znajdziesz w asortymencie firmy Browin.
- Przed odłożeniem urządzenia do czasu ponownego użycia upewnij się, że wszystkie jego części są suche.
- Urządzenie powinno być przechowywane w czystym i suchym miejscu, nie należy narażać go na działanie deszczu lub wilgoci.

Utylizacja: Opakowanie i zużyty sprzęt należy usunąć zgodnie z przepisami obowiązującymi na terenie państwa, w którym urządzenie to jest użytkowane.

Parametry techniczne

Symbol	Nazwa	Pojemność (L / LB)		Waga netto (kg)	Wymiary nadziewarki (mm)	Wymiary cylindra (mm)	Wymiary opakowania (mm)
311036	Nadziewarka do kiełbas pionowa	3	7	8,1	300 x 220 x (H)523	Φ142 x 200	355 x 280 x 580
311037		5	11	9,3	300 x 220 x (H)637	Φ142 x 315	355 x 280 x 690
311038		7	15	10,7	300 x 280 x (H)765	Φ142 x 445	355 x 335 x 820

Lejki: długość całkowita 165 mm, Ø: 14, 18, 21, 25, 29, 35 mm

Rozwiązywanie ewentualnych problemów:

Jeśli uszczelka tłoka stała się zbyt sztywna:	przed użyciem urządzenia zdejmij uszczelkę i namocz w gorącej wodzie – a gdy zmięknie, nałóż ją na tłok i posmaruj olejem jadalnym.
Jeśli pomimo mocnego nacisku tłoka farsz nie wydostaje się do osłonki / nastąpiło zablokowanie pracy nadziewarki:	NIE zwiększaj nacisku na tłok; • sprawdź, czy lejek lub wylot cylindra nie są zablokowane przez gęsty farsz i w razie potrzeby udrożnij te części; • sprawdź, czy rozmiar zmielonego mięsa jest odpowiedni dla dobranej dyszy.



— USER MANUAL — VERTICAL STUFFERS FOR SAUSAGES CAPACITY: 3, 5, 7 L

Thank you for choosing a product from BROWIN's offer. Before using the product, carefully read the user manual and follow the recommendations contained therein. Retain the user manual for the future.

Modern, vertical sausage stuffing machines, professional, efficient and convenient to use, rack-type (frame, with base, for mounting on worktops), available in 3 sizes (with capacities of 3 L, 5 L or 7 L (for approx. 3 kg, 5 kg or 7 kg of stuffing). For casings and intestines that can be applied onto the set's funnels (with diameters from 14 to 35 mm) - including sheep casings, pork casings, beef casings, polyamide casings, protein casings, etc.

These stuffing machines are a premium product - they are distinguished from their competition by things like the unique set of up to 6 practical funnels, including a funnel ideal for making kabanos sausages. A new gearbox system enables two-speed operation, as well as rapid piston release and refilling. You can use the fast gear to lift the piston and the slow gear to fill the casings with stuffing. Features a reinforced, solid stainless-steel frame and clamps for attaching the stuffer to the worktop.

STUFFER FEATURES:

- capacity of 3 / 5 / 7 L
- body, cylinder and piston made of stainless steel
- reinforced, robust and stable design with base plate
- two-speed gear system
- **6 funnels** with a venting system, including a funnel for kabanos sausages* (ø 14*/18/21/25/29/35 mm)
- piston with air vent and replaceable silicone seal
- hardened steel bearing, resistant to high pressure
- 2 fixing clamps for worktops
- crank fixing screw, preventing accidental detachment during operation
- easily dismountable cylinder and removable piston gasket
- easy cleaning of the device
- two-way cylinder mounting possible, comfortable operation for right- and left-handers
- attested product, suitable for food contact

Contents of the set:

- body
- basis
- cylinder
- piston with gasket
- gear system and bearing (in the body of the frame) and 2 stub pipes for installing the crank
- a crank and a bolt for fixing the crank
- 6 funnels with a venting system
- a nut (band) for installing the funnels
- 2 fixing clamps for worktops
- user manual

Safety guidelines

- When assembling, disassembling and using the unit, the rules given in this manual must be followed.
- It is forbidden to use the product in a manner inconsistent with its intended use.
- Mechanical device - apply caution when using it.
- The product is not a toy - when using it, ensure that no children have access to the appliance without adult supervision.

Preparing the stuffing machine for operation and the stuffing process

Wash the stuffing machine thoroughly with warm water before using it for the first time and each time thereafter.

1. Fix the stuffing machine to a sturdy worktop using the fixing clamps. With these clamps, you will ensure perfect stability of the stuffing machine at any batch size.
2. Set the crank at the top of the frame on the notched stub pipe of the high-speed gear (the one positioned higher). Turn the crank to lift the piston above the cylinder.
3. Choose a position that is comfortable for you when stuffing (e.g. setting the crank for the right or left hand) - and, depending on this, leave or change the position of the cylinder in the body frame by pointing the cylinder outlet in the right direction.
To reposition the cylinder:
 - a) with the piston raised, tilt the cylinder at such an angle that its side handles can slide out of the body frame pins, and detach the cylinder;
 - b) fit the cylinder onto the pins on the other side of the frame (similar to removal).
4. With the piston raised, tilt the cylinder as far as possible from the axis of the body and, using edible oil (1 teaspoon), lubricate its inner surface as well as the silicone seal of the piston. This will ensure proper piston operation and extend the life of the unit.
5. Fit the funnel of your choice (with a diameter to match the size of the intestine / casing) onto the outlet of the cylinder - use a steel lock nut for this purpose. Tighten it firmly but sensitively.
6. Lubricate the outside of the funnel with edible oil - this will make the stuffing process easier.
7. Tilt the cylinder and fill it with the prepared stuffing, ramming it in well. Leave a space in the top of the cylinder for the insertion of the pressure part of the piston.
Position the filled cylinder vertically and place the crank on the free gear (lower stub pipe). Using the screw provided, secure the crank against slipping off the stub pipe (tighten the screw sensitively). Make sure it is well locked.
8. Turn the crank to drive the piston into the cylinder.
9. Before inserting the intestine or casing, press the filling down enough to fill the funnel completely. This avoids aeration of the funnel and makes it easier to stretch the intestine/casing.
10. Pull the suitably prepared intestine or casing (according to the instructions on the packaging) onto the funnel and start the stuffing process.
11. Turn the crank to move the piston down the cylinder - the stuffing will start to come out of the funnel and fill the intestine/casing.
12. Tie the filled intestine/casing with meat processing string.

Dismantling and cleaning

The design of the unit ensures easy disassembly of the parts that need to be washed and cleaning of the remaining components.

1. Remove the funnel by unscrewing the locking nut.
2. To remove the cylinder, lift the piston - to do this conveniently and quickly, switch the crank to a faster gear (the top stub pipe in the frame) and lift the piston above the cylinder by twisting the crank.
3. Tilt and remove the cylinder and remove the silicone seal.
Thoroughly clean the stuffing machine of any leftover stuffing and then wash all its parts coming into contact with the meat in hot water. In particular, thoroughly wash the funnels used for stuffing, the inside of the cylinder and the piston seal. It is particularly important to remove all organic residues that could provide a breeding ground for bacteria.
Use mild cleaning agents intended for removing fat from metal surfaces, and gentle accessories that protect against scratching – sponges are the best choice.
The removable/detachable parts of the stuffing machine are dishwasher-safe, as far as the size of the parts (which varies depending on the size of the particular stuffing machine) allows.
4. After washing and cleaning, rinse all the parts of the stuffing machine in clean warm water and then dry them thoroughly and wipe them completely dry.

Maintenance and storage of the device

- Using the device in accordance with the manual will significantly extend its service life.
- It is recommended to add food grade oil to the gear and pinion system every 6 months. Adjust this frequency on a case-by-case basis according to the intensity of use of the stuffer. To do this, unscrew the screws holding the bearing cover in place at the top of the body and remove the cover.
- It is recommended to replace the silicone seal of the piston every 6 months, and on a case-by-case basis depending on the intensity of use of the unit. Replacement gaskets can be found in Browin's range of products.
- Make sure all parts of the unit are dry before putting it away until further use.
- The device should be stored in a clean and dry place and should not be exposed to rain or moisture.

Disposal: The packaging and worn equipment should be disposed of in line with provisions of the law binding on the territory of the country where the device is used.

Technical parameters

Symbol	Name	Capacity (L / LB)		Net weight (kg)	Stuffer dimensions (mm)	Cylinder dimension s (mm)	Packaging size (mm)
311036	Vertical stuffer for sausages	3	7	8.1	300 x 220 x (H)523	Φ142 x 200	355 x 280 x 580
311037		5	11	9.3	300 x 220 x (H)637	Φ142 x 315	355 x 280 x 690
311038		7	15	10.7	300 x 280 x (H)765	Φ142 x 445	355 x 335 x 820

Funnels: total length 165 mm, Ø: 14, 18, 21, 25, 29, 35 mm

Resolution of possible problems:

If the piston gasket has become too stiff:	before using the device, remove the gasket and soak it in hot water. Once it softens, apply it onto the piston and lubricate it with edible oil.
If the filling does not flow into the casing despite firm pressure from the piston / the stuffing machine is blocked:	DO NOT increase the pressure on the piston; - check that the funnel or the outlet of the cylinder are not blocked by thick stuffing and, if necessary, unblock these parts; - Check that the fineness of the minced meat is suitable for the selected nozzle.



— BEDIENUNGSANLEITUNG — WURSTFÜLLER VERTIKAL FÜLLMENGE: 3, 5, 7 L

Vielen Dank für die Wahl eines Produkts aus dem Angebot der Firma BROWIN. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Gebrauch sorgfältig durch und befolgen Sie die darin enthaltenen Empfehlungen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Moderne, vertikale Wurstfüller, professionell, effizient und komfortabel in der Bedienung, Gestell (Rahmen, mit Basis, zur Montage auf der Arbeitsplatte), erhältlich in 3 Größen (mit Fassungsvermögen von 3 L, 5 L oder 7 L (für ca. 3 kg, 5 kg oder 7 kg Füllung). Für Hüllen und Därme, die auf den Trichter des Sets aufgesetzt werden können (Durchmesser von 14 bis 35 mm) – u. a. Schafsdärme, Schweinedärme, Rinderdärme, Polyamid- und Eiweißhüllen u. Ä.

Diese Wurstfüller sind ein Premiumprodukt – sie heben sich unter anderem durch ein einzigartiges Set mit bis zu 6 praktischen Trichtern, darunter ein Trichter, der ideal für die Herstellung Kabanossi ist, ab. Ein neues Getriebesystem, das den Betrieb mit zwei Geschwindigkeiten sowie das schnelle Lösen und Nachfüllen des Kolbens ermöglicht. Der schnelle Gang dient zum Anheben des Kolbens und der langsame Gang zum Füllen der Hüllen mit Einlage. Verstärkter, massiver Rahmen aus rostfreiem Stahl und Klammern zur Befestigung des Wurstfüllers an der Arbeitsplatte.

MERKMALE DES WURSTFÜLLERS:

- Füllmenge 3 / 5 / 7 L
- Gehäuse, Zylinder und Kolben aus rostfreiem Stahl
- verstärkte, robuste und stabile Konstruktion mit Basis
- zweistufiges Getriebesystem
- bis zu 6 Trichter** mit Entlüftungssystem, einschließlich eines Trichters für Kabanossi* (Ø 14*/18/21/25/29/35 mm)
- Kolben mit Entlüfter und austauschbarer Silikondichtung
- Lager aus gehärtetem Stahl, beständig gegen hohen Druck
- 2 Klemmhalter für Tischplatten
- Befestigungsschraube für die Kurbel, um das unbeabsichtigte Lösen der Kurbel während des Betriebs zu verhindern
- leicht abnehmbarer Zylinder und abnehmbare Kolbendichtung
- einfache Reinigung des Geräts
- Möglichkeit, den Zylinder in zwei Richtungen zu montieren, ermöglicht eine ergonomische Handhabung sowohl für Rechts- als auch für Linkshänder
- attestiertes Produkt, zum Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen

Elemente des Sets:

- Gehäuse
- Basis

- Zylinder
- Kolben mit Dichtung
- Getriebesystem und Lager (im Rahmenkörper) und 2 Stützen für die Montage der Kurbel
- Kurbel und Kurbelbefestigungsschraube
- 6 Trichter mit Entlüftungssystem
- Mutter (Reifen) für Trichtermontage
- 2 Klemmhalter für Tischplatten
- Bedienungsanleitung

Sicherheitshinweise

- Bei der Montage, Demontage und Benutzung des Geräts müssen die in dieser Anleitung aufgeführten Grundsätze beachtet werden.
- Eine zweckentfremdete Verwendung des Geräts ist verboten.
- Mechanisches Gerät – Vorsicht bei der Verwendung.
- Das Produkt ist kein Spielzeug – achten Sie bei der Verwendung darauf, dass Kinder nicht ohne Aufsicht von Erwachsenen Zugang zu dem Gerät haben.

Vorbereiten des Wurstfüllers für den Betrieb und der Füllvorgang

Waschen Sie die den Wurstfüller vor dem ersten Gebrauch und danach jedes Mal gründlich mit warmem Wasser.

1. Befestigen Sie den Wurstfüller mit den Befestigungsklammern an einer stabilen Arbeitsplatte. Mit diesen Klammern gewährleisten Sie die perfekte Stabilität des Wurstfüllers bei jeder Einlagenmenge.
2. Setzen Sie die Kurbel oben auf dem Rahmen auf den eingekerbten Stützens des Schnellganggetriebes (der oben ist). Drehen Sie die Kurbel, um den Kolben über den Zylinder zu heben.
3. Wählen Sie beim Füllen eine für Sie bequeme Position (z. B. Kurbelausrichtung nach rechts oder links) – und je nachdem belassen oder ändern Sie die Ausrichtung des Zylinders im Gehäuserahmen, so dass der Zylinderauslass in die richtige Richtung zeigt.
So ändern Sie die Ausrichtung des Zylinders:
 - a) bei angehobenem Kolben kippen Sie den Zylinder in einem solchen Winkel, dass seine seitlichen Griffe aus den Stiften des Gehäuserahmens herausgleiten können, und koppeln Sie den Zylinder ab;
 - b) montieren Sie den Zylinder auf die Stifte auf der anderen Seite des Rahmens (ähnlich wie beim Ausbau).
4. Kippen Sie den Zylinder bei angehobenem Kolben so weit wie möglich von der Achse des Gehäuses weg und schmieren Sie seine Innenfläche sowie die Silikondichtung des Kolbens mit Speiseöl (1 Teelöffel) ein. Dadurch wird der ordnungsgemäße Betrieb des Kolbens gewährleistet und die Lebensdauer des Geräts verlängert.
5. Montieren Sie den Trichter Ihrer Wahl (mit einem Durchmesser, der der Größe des Darms / der Hülle entspricht) auf den Auslass des Zylinders – verwenden Sie dazu eine Kontermutter aus Stahl. Ziehen Sie sie fest, aber vorsichtig an.
6. Schmieren Sie die Außenseite des Trichters mit Speiseöl ein – das erleichtert das Füllen.
7. Kippen Sie den Zylinder und füllen Sie ihn dicht mit der vorbereiteten Füllung. Lassen Sie im oberen Teil des Zylinders einen Freiraum für das Einsetzen des Druckteils des Kolbens.
Stellen Sie den gefüllten Zylinder aufrecht hin, platzieren Sie die Kurbel auf dem langsamen Gang (unteren Stützen). Sichern Sie die Kurbel mit der mitgelieferten Schraube gegen Abrutschen vom Stützen (ziehen Sie die Schraube vorsichtig an). Stellen Sie sicher, dass sie gut blockiert ist.
8. Drehen Sie die Kurbel, um den Kolben in den Zylinder zu schieben.
9. Drücken Sie die Füllung vor dem Einsetzen des Darms oder der Hülle so weit nach unten, dass der Trichter vollständig gefüllt ist. Dadurch wird die Belüftung des Trichters vermieden und das Aufsetzen des Darms/der Hülle erleichtert.
10. Spannen Sie den entsprechend vorbereiteten Darm oder die Hülle (gemäß den Anweisungen auf der Verpackung) über den Trichter und beginnen Sie mit dem Füllvorgang.
11. Drehen Sie die Kurbel, indem Sie den Kolben im Zylinder nach unten bewegen – die Füllung beginnt aus dem Trichter zu kommen und den Darm/die Hülle zu füllen.
12. Binden Sie den gefüllten Darm/Hülle mit einer Wurstschnur zusammen.

Demontage und Reinigung

Die Konstruktion des Geräts ermöglicht eine einfache Demontage der zu reinigenden Teile sowie die Reinigung der übrigen Komponenten.

1. Entfernen Sie den Trichter, indem Sie die Kontermutter abschrauben.
2. Um den Zylinder auszubauen, heben Sie den Kolben an – das geht bequem und schnell, indem Sie die Kurbel in einen schnelleren Gang bringen (der obere Stützen im Rahmen) und durch Drehen den Kolben über den Zylinder heben.
3. Kippen und entfernen Sie den Zylinder und die Silikondichtung.
Reinigen Sie den Wurstfüller gründlich von den Resten der Füllung und waschen Sie dann alle Teile, die mit dem Fleisch in Berührung kamen, in heißem Wasser. Waschen Sie vor allem die Fülltrichter, das Innere des Zylinders und die Kolbendichtung gründlich. Insbesondere ist es wichtig, alle organischen Rückstände zu entfernen, die einen Nährboden für Bakterien bilden könnten.
Verwenden Sie milde Reinigungsmittel, die Fett von Metalloberflächen entfernen, und sanftes Zubehör zum Schutz vor Kratzern – vorzugsweise einen Schwamm.

Die herausnehmbaren / abnehmbaren Teile des Wurstfüllers sind spülmaschinenfest, soweit die Größe der Teile (die je nach Größe des jeweiligen Wurstfüllers variiert) dies zulässt.

4. Spülen Sie nach dem Waschen und Reinigen alle Teile des Wurstfüllers in sauberem, warmem Wasser ab und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab und wischen Sie sie trocken.

Wartung und Lagerung des Geräts

- Wenn Sie das Gerät gemäß den Anweisungen verwenden, verlängert sich seine Lebensdauer erheblich.
- Es wird empfohlen, dem Getriebe und dem Zahnstangensystem alle 6 Monate Speiseöl zuzuführen. Passen Sie diese Häufigkeit von Fall zu Fall an die Intensität der Nutzung des Wurstfüllers an. Lösen Sie dazu die Schrauben, mit denen der Lagerdeckel an der Oberseite des Gehäuses befestigt ist, und nehmen Sie den Deckel ab.
- Es wird empfohlen, die Silikondichtung des Kolbens alle 6 Monate und von Fall zu Fall, je nach Intensität der Nutzung des Geräts, zu ersetzen. Ersatzdichtungen sind im Sortiment der Firma Browin zu finden.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile des Geräts trocken sind, bevor Sie es bis zur nächsten Verwendung wegstellen.
- Das Gerät sollte an einem sauberen und trockenen Ort gelagert und weder Regen noch Feuchtigkeit ausgesetzt werden.

Entsorgung: Verpackungen und gebrauchte Geräte müssen gemäß den Vorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, entsorgt werden.

Technische Parameter

Symbol	Bezeichnung	Füllmenge (L / LB)		Nettogewicht (kg)	Abmessungen des Wurstfüllers (mm)	Abmessungen des Zylinders (mm)	Abmessungen der Verpackung (mm)
311036	Wurstfüller vertikal	3	7	8,1	300 x 220 x (H)523	Φ142 x 200	355 x 280 x 580
311037		5	11	9,3	300 x 220 x (H)637	Φ142 x 315	355 x 280 x 690
311038		7	15	10,7	300 x 280 x (H)765	Φ142 x 445	355 x 335 x 820

Trichter: Gesamtlänge 165 mm, Ø: 14, 18, 21, 25, 29, 35 mm

Lösung von eventuellen Problemen:

Wenn die Kolbendichtung zu schwergängig geworden ist:	Bevor Sie das Gerät benutzen, nehmen Sie die Dichtung ab und legen Sie sie in heißes Wasser. Wenn sie weich ist, legen Sie sie auf den Kolben und schmieren Sie sie mit Speiseöl ein.
Wenn die Füllung trotz festem Druck des Kolbens nicht in die Hülle fließt / der Wurstfüller blockiert ist:	Erhöhen Sie NICHT den Druck auf den Kolben; • Prüfen Sie, ob der Trichter oder der Auslass des Zylinders nicht durch eine dicke Füllung verstopft sind und machen Sie diese Teile gegebenenfalls frei; • Prüfen Sie, ob die Größe des Hackfleischs für die gewählte Düse geeignet ist.



— NOTICE D'UTILISATION —
MACHINE À SAUCISSES VERTICALE
CAPACITÉ : 3, 5, 7 L

Merci d'avoir choisi le produit BROWIN. Avant utilisation, lisez attentivement la notice d'utilisation et suivez les instructions qu'elle contient. Conservez le manuel pour toute référence ultérieure.

Les machines à saucisses verticales modernes, professionnelles, efficaces et confortables à utiliser, de type rack (cadre, avec base, pour montage sur le plan de travail), disponible en 3 tailles (avec des capacités de 3 L, 5 L ou 7 L (pour des charges d'environ 3 kg, 5 kg ou 7 kg). Pour les boyaux et les intestins qui peuvent être installés sur les entonnoirs de l'ensemble (avec des diamètres de 14 à 35 mm) - y compris les boyaux de mouton, les boyaux de porc, les boyaux de bœuf, les boyaux en polyamide, les boyaux protéiques, etc.

Ces machines à saucisses sont des produits haut de gamme. Elles se distinguent notamment par un ensemble unique comprenant jusqu'à 6 entonnoirs pratiques, dont un entonnoir idéal pour la fabrication des kabanos. Un

nouveau système de transmission qui permet un fonctionnement à deux vitesses, ainsi qu'une libération et un remplissage rapides du piston. Vous utiliserez la vitesse rapide pour soulever le piston et la vitesse lente pour remplir les boyaux de farce. Cadre en acier inoxydable solide et renforcé et pinces pour fixer la machine au plan de travail.

CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE À SAUCISSES :

- capacité 3 / 5 / 7 L
- corps, cylindre et piston en acier inoxydable
- conception renforcée, robuste et stable avec base
- système de transmission à deux vitesses
- **6 entonnoirs** avec système de purge, y compris entonnoir pour kabanos* (ø 14*/18/21/25/29/35 mm)
- piston avec évent et joint en silicone remplaçable
- palier en acier trempé, résistant à la haute pression
- 2 pinces de fixation pour les plans de travail
- vis de fixation de la manivelle pour éviter tout détachement accidentel en cours de fonctionnement
- cylindre facilement démontable et joint de piston amovible
- nettoyage facile
- possibilité de monter le cylindre dans les deux sens, confort d'utilisation pour les droitiers et les gauchers
- produit attesté, destiné à entrer en contact avec les aliments

Éléments du kit :

- corps
- base
- cylindre
- piston avec joint
- système de transmission et palier (dans le corps du cadre) et 2 connecteurs pour monter la manivelle
- manivelle et vis pour fixer la manivelle
- 6 entonnoirs avec système de purge
- écrou (collier) pour le montage des entonnoirs
- 2 pinces de fixation pour les plans de travail
- notice d'utilisation

Consignes de sécurité

- Lors du montage, du démontage et de l'utilisation de l'appareil, les règles contenues dans cette notice doivent être respectées.
- L'utilisation de l'appareil à d'autres fins est interdite.
- Appareil mécanique - utiliser avec précaution.
- Le produit n'est pas un jouet - lors de son utilisation, veillez à ce que les enfants n'aient pas accès à l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Préparation de la machine à saucisses et processus de remplissage

Lavez soigneusement la machine à saucisses à l'eau chaude avant de l'utiliser pour la première fois et à chaque fois par la suite.

1. Fixez la machine sur un plan de travail solide à l'aide des pinces de fixation. Grâce à ces pinces, vous assurez une parfaite stabilité de la machine à saucisses, quelle que soit la taille des charges.
2. Placez la manivelle en haut du cadre sur l'embout à encoches de l'engrenage de grande vitesse (celui du haut). Tournez la manivelle pour soulever le piston au-dessus du cylindre.
3. Choisissez une position confortable pour vous lors du remplissage (par exemple, la position de la manivelle de la main droite ou de la main gauche) - et, en fonction de cela, laissez ou modifiez la position du cylindre dans le cadre du corps, en orientant la sortie du cylindre dans la bonne direction.
Pour modifier la position du cylindre :
 - a) le piston étant relevé, inclinez le cylindre à un angle tel que ses poignées latérales puissent glisser hors des goupilles du cadre du corps et déconnectez le cylindre ;
 - b) montez le cylindre sur les goupilles de l'autre côté du cadre (comme pour le retrait).
4. Le piston étant relevé, inclinez le cylindre le plus loin possible de l'axe du corps et, à l'aide d'huile alimentaire (1 cuillère à café), lubrifiez sa surface intérieure ainsi que le joint de piston en silicone. Cela permet d'assurer le bon fonctionnement du piston et de prolonger la durée de vie de l'appareil.
5. Installez l'entonnoir de votre choix (dont le diamètre correspond à la taille de l'intestin/du boyau) sur la sortie du cylindre - utilisez un contre-écrou en acier à cet effet. Serrez-le fermement mais doucement.
6. Lubrifiez l'extérieur de l'entonnoir avec de l'huile alimentaire - cela facilitera le processus de remplissage.
7. Inclinez le cylindre et le remplissez avec la farce préparée, en la pressant bien. Laissez un espace dans la partie supérieure du cylindre pour l'insertion de l'élément de pression du piston.
Mettez le cylindre rempli debout, placez la manivelle au ralenti (embout inférieur). À l'aide de la vis fournie, bloquez la manivelle pour éviter qu'elle ne tombe de l'embout (serrer la vis avec précaution). Assurez-vous qu'elle est bien bloquée.
8. Tournez la manivelle pour insérer le piston dans le cylindre.
9. Avant d'installer l'intestin ou le boyau, appuyez sur la farce de manière à remplir complètement l'entonnoir. Cela évite l'aération de l'entonnoir et facilite l'étirement du boyau.

10. Installez l'intestin ou le boyau préparé de manière adéquate (selon les instructions figurant sur l'emballage) sur l'entonnoir et commencez le processus de remplissage.
11. Tournez la manivelle en déplaçant le piston vers le bas du cylindre - la farce commence à sortir de l'entonnoir et à remplir le boyau.
12. Attachez l'intestin/le boyau rempli avec de la ficelle à saucisse.

Démontage et nettoyage

La conception de l'appareil permet de démonter facilement les pièces à laver et de nettoyer les autres composants.

1. Retirez l'entonnoir en dévissant l'écrou de blocage.
2. Pour retirer le cylindre, il faut soulever le piston - pour le faire confortablement et rapidement, il faut mettre la manivelle dans un engrenage plus rapide (l'embout supérieur dans le cadre) et, en la faisant tourner, soulever le piston au-dessus du cylindre.
3. Inclinez et retirez le cylindre et enlevez le joint en silicone.
Nettoyez soigneusement la machine de tout reste de farce, puis lavez à l'eau chaude toutes les parties en contact avec la viande. Lavez soigneusement les entonnoirs utilisés pour le remplissage, l'intérieur du cylindre et le joint du piston. En particulier, il est important d'éliminer tous les résidus organiques qui pourraient constituer un terrain propice à la prolifération des bactéries.
Utilisez des produits de nettoyage doux conçus pour dégraisser les surfaces métalliques et les accessoires délicats qui protègent contre les rayures : de préférence une éponge.
Les pièces amovibles/détachables de la machine à saucisses peuvent être lavées au lave-vaisselle, dans la mesure où la taille des pièces (qui varie en fonction de la taille de la machine) le permet.
4. Après le lavage et le nettoyage, rincez toutes les parties de la machine à saucisses à l'eau chaude propre, puis séchez-les soigneusement et essuyez-les.

Maintenance et stockage de la machine

- L'utilisation de l'appareil conformément aux instructions permet de prolonger considérablement sa durée de vie.
- Il est recommandé d'ajouter de l'huile de qualité alimentaire au système d'engrenage et de pignon tous les 6 mois. Ajustez cette fréquence au cas par cas en fonction de l'intensité de l'utilisation de la machine. Pour ce faire, dévissez les vis qui maintiennent le couvercle du palier en place sur le dessus du corps et retirez le couvercle.
- Il est recommandé de remplacer le joint silicone du piston tous les 6 mois, et au cas par cas en fonction de l'intensité d'utilisation de l'appareil. Des joints de rechange sont disponibles dans la gamme Browin.
- Assurez-vous que toutes les parties de l'appareil sont sèches avant de le ranger jusqu'à ce que vous l'utilisiez à nouveau.
- L'appareil doit être stocké dans un endroit propre et sec et ne doit pas être exposé à la pluie ou à l'humidité.

Élimination : L'emballage et le matériel usagé doivent être éliminés conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé.

Paramètres techniques

Symbole	Nom	Capacité (L / LB)		Poids net (kg)	Dimensions de la machine (mm)	Dimension s du cylindre (mm)	Dimensions de l'emballage (mm)
311036	Machine à saucisses verticale	3	7	8,1	300 x 220 x (H)523	Φ142 x 200	355 x 280 x 580
311037		5	11	9,3	300 x 220 x (H)637	Φ142 x 315	355 x 280 x 690
311038		7	15	10,7	300 x 280 x (H)765	Φ142 x 445	355 x 335 x 820

Entonnoirs : longueur totale 165 mm, Ø: 14, 18, 21, 25, 29, 35 mm

Dépannage:

Si le joint du piston est devenu trop rigide:	avant d'utiliser l'appareil, retirez le joint et trempez-le dans de l'eau chaude - et lorsqu'il se ramollit, appliquez-le sur le piston et lubrifiez-le avec de l'huile alimentaire.
Si la farce ne s'écoule pas dans le boyau malgré une forte pression du piston / la machine est bloquée:	N'augmentez pas la pression sur le piston ; • assurez-vous que l'entonnoir ou la sortie du cylindre ne sont pas obstrués par une farce dense et, le cas échéant, débloquez ces éléments; • assurez-vous que la taille de la viande hachée est adaptée à la buse sélectionnée.



**– NAUDOJIMO INSTRUKCIJA –
VERTIKALŲS DEŠRŲ KIMŠTUVAI
TALPA: 3, 5, 7 L**

Ačiū, kad pasirinkote įmonės BROWIN siūlomą gaminį. Prieš naudodami atidžiai susipažinkite su naudojimo instrukcija ir laikykitės joje pateikiamų nurodymų. Instrukciją išsaugokite ateičiai.

Profesionalios paskirties našus ir patogūs naudoti pastatomi šiuolaikiniai vertikalūs dešrų kimštuvai (rėminiai su pagrindu, tvirtinami prie stalviršių) siūlomi 3 dydžių (3l, 5 l arba 7 l talpos (apie 3 kg, 5 kg arba 7 kg kemšamos mėsos). Tinka apvalkams ir žarnoms, kurias galima užmauti ant komplekto piltuvėlių (skersmuo nuo 14 iki 35 mm), pvz., avių, kiaulių, galvijų žarnas, poliamidinius, baltyminius apvalkus ir pan.

Kimštuvai yra aukščiausios klasės gaminiai, kuriuos iš kitų išskiria, pvz., nepaprastas net 6 praktiškų piltuvėlių, įskaitant medžiotojų dešrelėms kimšti idealiai tinkantį piltuvėlį, komplektas. Naujoji pavarų sistema, kuri leidžia dirbti dviem greičiais, taip pat greitai ištuštinti ir iš naujo pripildyti stūmiklį. Greitąją pavarą galima naudoti stūmikliui kelti, o lėtąją – pripildyti apvalkus maltos mėsos. Sutvirtintas, pilnaviduris nerūdijančiojo plieno rėmas ir gnybtai skirti tvirtinti kimštuvą prie stalviršio.

KIMŠTUVO SAVYBĖS:

- talpa 3 / 5 / 7 l
- korpusas, cilindras ir stūmoklis iš nerūdijančiojo plieno
- sutvirtinta, solidi ir stabili konstrukcija su pagrindu
- dviejų greičių pavarų sistema
- **net 6 piltuvėliai** su oro šalinimo sistema, įskaitant medžiotojų dešrelių piltuvėlių* (ø 14* / 18 / 21 / 25 / 29 / 35 mm)
- stūmiklis su alsuokliu ir keičiama silikono tarpine
- grūdinto plieno guolis, atsparus dideliui spaudimui
- 2 tvirtinimo prie stalviršio gnybtai
- rankenos tvirtinimo varžtas, saugantis, kad netyčia nenukristų dirbant
- lengvai išimamas cilindras ir nuimama stūmiklio tarpinė
- lengvai valomas prietaisas
- cilindrą galima tvirtinti dviem kryptimis, patogiu naudoti dešinia- ir kairiarankiams
- patikrintas gaminys, skirtas liesti su maistu

Komplekto elementai:

- korpusas
- pagrindas
- cilindras
- stūmiklis su tarpine
- pavarų sistema ir guolis (rėmo korpuse) bei 3 atvamzdžiai rankenai pritvirtinti
- rankena ir rankenos tvirtinimo varžtas
- 6 piltuvėliai su oro šalinimo sistema
- piltuvėlių tvirtinimo veržlė (apkaba)
- 2 tvirtinimo prie stalviršio gnybtai
- naudojimo instrukcija

Saugos nurodymai

- Surenkant, ardant ir naudojant prietaisą būtina laikytis šioje instrukcijoje pateikiamų taisyklių.
- Draudžiama prietaisą naudoti ne pagal paskirtį.
- Mechaninis prietaisas – naudokite atsargiai.
- Gaminys nėra žaislas – naudodami pasirūpinkite, kad vaikai nepasiektų prietaiso neprižiūrimi suaugusių.

Kimštovo paruošimas ir kimšimas

Kiekvieną kartą prieš naudodami kimštuvą gerai nuplaukite šiltu vandeniu.

1. Pritvirtinkite kimštuvą prie stabilaus stalviršio tvirtinimo gnybtais. Gnybtai užtikrina idealų kimštovo stabilumą esant bet kokiems kemšamos mėsos kiekiui.
2. Rankeną užmaukite ant rėmo viršutinės dalies greitosios pavaros rievėto atvamzdžio (esančio aukščiau). Sukdami rankeną pakelkite stūmiklį virš cilindro.
3. Pasirinkite patogią sau padėtį kimšdami (pvz., rankeną tvirtinkite dešiniarankiams arba kairiarankiams skirtose padėtyje) – atsižvelgdami į tai palikite arba pakeiskite cilindro padėties korpuso rėme ir nukreipkite cilindro angą ir atitinkamą pusę.

Norėdami pakeisti cilindro padėtį:

- a) kai stūmiklis pakeltas, atlenkite cilindrą tokiu kampu, kad jo šoniniai laikikliai išslinktų iš korpuso rėmo strypų, ir atsekite cilindrą;

b) užmaukite cilindrą ant strypų iš kitos rėmo pusės (taip pat kaip ir išimdami).

- Kai stūmiklis pakeltas, iki galo atlenkite cilindrą nuo korpuso ašies ir valgomuoju aliejumi (1 šaukštelis) sutepkite jo vidinį paviršių, taip pat silikoninę stūmiklio tarpinę. Tai būtina, kad tinkamai veiktų stūmiklis ir ilgiau laikytų prietaisas.
- Prie cilindro angos pritvirtinkite pasirinktą piltuvėlį (kurio skersmuo atitinka žarnų / apvalkalų dydį) – naudokite plieninę blokavimo veržlę. Priveržkite ją stipriai, bet atsargiai.
- Išorinį piltuvėlio paviršių sutepkite valgomuoju aliejumi – tai palengvins kimšimą.
- Atlenkite cilindrą ir pripildykite jį paruošta malta mėsa, kurią gerai sugrūskite. Cilindro viršutinėje dalyje palikite vietos stūmiklio prispaudžiamajam elementui įdėti.
Pripildytą cilindrą pastatykite vertikaliai, rankeną užmaukite ant lėtos pavaros (apatinio atvamzdžio). Pridedamu varžtu prisukite rankeną, kad nenusimautų nuo atvamzdžio (atsargiai priveržkite varžtą). Įsitikinkite, kad gerai pritvirtinta.
- Sukdami rankeną įstumkite stūmiklį į cilindrą.
- Prieš užmaudami žarną ar apvalkalą atsargiai pagrūskite maltą mėsą taip, kad užpildytų visą piltuvėlį. Tai padės pašalinti orą iš piltuvėlio ir lengviau užmauti žarną / apvalkalą.
- Tinkamai (pagal pakuotės instrukciją) paruoštą žarną ar apvalkalą užmaukite ant piltuvėlio ir pradėkite kimšti.
- Sukite rankeną slinkdami stūmiklį į cilindro apačią – malta mėsa pradės lįsti iš piltuvėlio ir užpildyti žarną / apvalkalą.
- Pripildytą žarną / apvalkalą užriškite rūkymo virvele.

Ardymas ir valymas

Prietaiso konstrukcija leidžia jį lengvai išardyti, kad būtų galima išplauti dalis ir išvalyti kitus elementus.

- Nuimkite piltuvėlį, atsukdami blokavimo veržlę.
- Cilindrui išimti pakelkite stūmiklį – kad būtų galima tai padaryti patogiai ir greitai, perdėkite rankeną ant greitesnės pavaros (viršutinio atvamzdžio rėme) ir sukdami rankeną pakelkite stūmiklį virš cilindro.
- Atlenkite ir išimkite cilindrą bei nuimkite silikoninę tarpinę.
Gerai išvalykite iš kimštuvo maltos mėsos likučius, paskiau visas dalis, kurios liečiasi su mėsa, nuplaukite karštame vandenyje. Ypač gerai nuplaukite kemšant naudotus piltuvėlius, cilindro vidų ir stūmiklio tarpinę. Svarbu pašalinti visas organines likučius, kurie galėtų tapti bakterijų mitybos terpe.
Naudokite švelnius valiklius, skirtus riebalams pašalinti nuo metalinių paviršių, ir švelnius priedus, saugančius nuo įbrėžimų – geriausia kempinę.
Išimamus / atsukamus kimštuvo elementus galima plauti indaplovėje – jeigu tai leidžia jų gabaritai (kurie skiriasi, atsižvelgiant į kimštuvo dydį).
- Nuplautus ir išvalytus visus kimštuvo elementus praskalaukite švariame šiltame vandenyje, paskiau gerai išdžiovinkite ir nušluostykite, kad būtų sausi.

Prietaiso priežiūra ir laikymas

- Jeigu prietaisas naudojamas pagal instrukciją, ženkliai pailgėja jo ilgaamžiškumas.
- Rekomenduojama valgomojo aliejaus pilti į krumpliaračių ir pavarų sistemą kas 6 mėnesius. Atskirais atvejais dažnumą parinkti pagal tai, kaip dažnai kimštuvas naudojamas. Tam tikslui atsukite varžtą, kuris laiko guolio gaubtą viršutinėje korpuso dalyje, ir nuimkite gaubtą.
- Rekomenduojama stūmiklio silikoninę tarpinę keisti kas 6 mėnesius, o atskirais atvejais, atsižvelgiant į tai, kaip dažnai prietaisas naudojamas. Atsarginių tarpinių rasite įmonės „Browin“ pasiūlyme.
- Prieš padedami prietaisą iki kito karto, įsitikinkite, kad visos jo dalys yra sausos.
- Prietaisą laikykite švarioje ir sausoje vietoje, saugokite, kad jo neveiktų lietus ar drėgmė.

Utilizavimas: Pakuotę ir panaudotą prietaisą šalinkite, laikydamiesi šalies, kurioje prietaisas naudotas, teisės aktų reikalavimų.

Techniniai parametrai

Kodas	Pavadinimas	Talpa (L / LB)		Grynasis svoris (kg)	Kimštuvo matmenys (mm)	Cilindro matmenys (mm)	Pakuotės matmenys (mm)
311036	Vertikalus dešrų kimštuvas	3	7	8,1	300 x 220 x (H)523	Φ142 x 200	355 x 280 x 580
311037		5	11	9,3	300 x 220 x (H)637	Φ142 x 315	355 x 280 x 690
311038		7	15	10,7	300 x 280 x (H)765	Φ142 x 445	355 x 335 x 820

Piltuvėliai: bendrasis ilgis 165 mm, Ø: 14, 18, 21, 25, 29, 35 mm

Galimų problemų sprendimas:

Jeigu stūmiklio tarpinė pernelyg sustandėjo:	prieš naudodami prietaisą nuimkite tarpinę ir pamirkykite karštame vandenyje – kai tarpinė suminkštėja, užmaukite ją ant stūmiklio ir patepkite valgomuoju aliejumi.
Jeigu smarkiai spaudžiant stūmiklį, malta mėsa nelenda į apvalkalą / kimštuvas užsikirtę:	stipriau NESPAUSKITE stūmiklio; • patikrinkite, ar piltuvėlio arba cilindro angos

	neužkimšo tiršta malta mēsa ir prireikus atkimšķite šias dalis; • patikrinkite, ar maltos mēsos stambumas tinkamas pasirinktam piltuvēliui.
--	--



– LIETOŠANAS INSTRUKCIJA –
VERTIKĀLĀS DESU ŠĪRCES
TILPUMS: 3, 5, 7 L

Pateicamies par kompānijas BROWIN produkcijas izvēli. Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju un ievērojiet tajā norādītās rekomendācijas. Saglabāiet instrukciju lietošanai nākotnē.

Mūsdienu vertikālās desu šīrces ir profesionālas, efektīvas un ērti lietojamas rack tipa ierīcēs (rāmis, ar pamatni piestiprināšanai pie galda), kas ir pieejamas trīs izmēros (tilpums 3l, 5l vai 7l (aptuveni 3kg, 5kg vai 7kg pildījuma)). Piemērots zarnām un apvalkiem, kurus var uzvilkt uz komplekta stiprinājumiem (ar diametru no 14 līdz 35 mm), ieskaitot aitas, cūkas, liellopu, poliamīda, olbaltumvielu un citus apvalkus. Šīs šīrces ir augstākās kvalitātes produkti, un, cita starpā, tās izceļas ar unikālu 6 praktisku piltuvju komplektu, ieskaitot uzgali Kabanos desiņu gatavošanai. Jaunā reduktora shēma ļauj darboties ar diviem ātrumiem, kā arī ātri atbrīvot virzuli un atkal to uzpildīt. Jūs varat izmantot ātro režīmu, lai paceltu virzuli, un lēno režīmu - apvalku pildīšanai. Pastiprināts nerūsējošā tērauda rāmis un skavas šīrces piestiprināšanai pie galda.

ŠĪRCES PARAMETRI

- tilpums: 3/ 5/ 7 l
- nerūsējošā tērauda korpuss, cilindrs un virzulis
- pastiprināta, izturīga un stabila konstrukcija ar pamatni
- divu ātrumu reduktors
- līdz 6 piltuvēm ar gaisa atvadīšanas sistēmu, ieskaitot uzgali Kabanos desiņām* (ø 14*/18/21/25/29/35 mm)
- virzulis ar gaisa novadīšanas vārstu un maināmu silikona blīvi
- rūdīta tērauda gultnis, noturīgs pret lielu slodzi
- 2 skavas piestiprināšanai pie galda
- roktura stiprinājuma skrūve, kas neļauj tam nejauši atvienoties darbības laikā
- viegli noņemams cilindrs un virzuļa blīve
- viegla ierīces tīrīšana
- iespēja uzstādīt cilindru divos virzienos, ērta lietošana gan ar labo, gan kreiso roku
- ierīce ir sertificēta saskarei ar pārtiku

Komplektācija:

- korpuss
- pamatne
- cilindrs
- virzulis ar blīvi
- reduktors un gultnis (rāmja korpusā) un 2 uzgaļi roktura uzstādīšanai
- rokturis un skrūve roktura piestiprināšanai
- līdz 6 uzgaļiem ar gaisa atvadīšanas sistēmu
- uzgrieznis (gredzens) uzgaļu uzstādīšanai
- 2 skavas piestiprināšanai pie galda
- lietošanas instrukcija

Drošības rekomendācijas:

- Uzstādot, demontējot un lietojot ierīci, ievērojiet šajā instrukcijā minētos noteikumus.
- Ierīci ir aizliegts izmantot neparedzētiem nolūkiem.
- Ierīce ir mehāniska, lietošanas laikā esiet piesardzīgi.
- Ierīce nav rotaļlieta, lietojot, pārliecinieties, ka bērniem nav piekļuves ierīcei bez pieaugušo uzraudzības.

Šīrces sagatavošana darbam un ekspluatācijas process

Pirms pirmās un katras nākamās lietošanas rūpīgi izskalojiet šīrci ar siltu ūdeni.

1. Piestipriniet šīrci pie stabila galda, izmantojot stiprinājumus. Pateicoties šiem stiprinājumiem, Jūs nodrošināsiet perfektu šīrces stabilitāti ar jebkuru pildījuma daudzumu.
2. Uzstādiet rokturi rāmja augšpusē uz ātrā reduktora zobainā galeņa (atrodas augstāk). Pagriežot rokturi, paceliet virzuli virs cilindra.
3. Desu pildīšanas laikā izvēlieties sev ērtu pozīciju (piemēram, uzstādiet rokturi kreisajā vai labajā pusē) - un, atkarībā no tā, atstājiet esošajā stāvoklī vai mainiet cilindra pozīciju korpusā, virzot cilindra izeju pareizajā virzienā.

Lai mainītu cilindra stāvokli:

- a. kad virzulis ir pacelts, novirziet cilindru tādā leņķī, lai tā sānu turētāji varētu izvīzīties no korpusa rāmja tapām un atvienot cilindru;
 - b. uzstādiet cilindru uz tapām rāmja otrā pusē (līdzīgi kā izņēmot).
4. Kad virzulis ir pacelts, pēc iespējas atvirziet cilindru no korpusa ass un, izmantojot pārtikas eļļu (1 tējkarote), ieeļļojiet tā iekšējo virsmu un virzuļa silikona blīvi. Tas nodrošinās virzuļa pareizu darbību un pagarinās ierīces kalpošanas laiku.
 5. Uz cilindra izejas uzstādiet izvēlēto uzgali (ar diametru, kas piemērots apvalka izmēram) - šim nolūkam izmantojiet tērauda fiksācijas uzgriezni. Pievelciet to cieši, bet uzmanīgi.
 6. Ieeļļojiet uzgaļa ārpusi ar pārtikas eļļu - tas atvieglос uzlikšanas procesu.
 7. Atlieciet cilindru un piepildiet to ar sagatavoto pildījumu, labi sablīvējot. Cilindra augšpusē atstājiet vietu virzuļa spiešanas daļas ievietošanai.
Piepildīto cilindru novietojiet vertikālā stāvoklī, novietojiet rokturi brīvgaitas stāvoklī (apakšējais regulators). Izmantojot komplektā iekļauto skrūvi, fiksējiet rokturi, lai tas neslīdētu un rūpīgi nostipriniet skrūvi. Pārļiecinieties, ka tas ir labi bloķēts.
 8. Pagriežot rokturi, ievadiet virzuli cilindrā.
 9. Pirms zarnas vai apvalka uzlikšanas, sabīdīet pildījumu pietiekami, lai tas pilnībā piepildītu uzgali. Tas novērsīs gaisa klātbūtni uzgalī un atvieglос zarnu/apvalka nostiepšanos.
 10. Uzlieciet sagatavoto zarnu vai apvalku (saskaņā ar instrukcijām uz iepakojuma) uz uzgaļa un sāciet pildīšanas procesu.
 11. Pagriežot rokturi un pārvietojot virzuli uz leju cilindrā, pildījums tiks izspiests no uzgaļa un aizpildīs apvalku.
 12. Aizsieniet aizpildīto apvalku ar pārtikas diegu.

Demontāža un tīrīšana

Ierīces konstrukcija nodrošina vieglu detaļu demontāžu, kurām nepieciešama mazgāšana, kā arī pārējo elementu tīrīšanu.

1. Noņemiet uzgali, atskrūvējot fiksācijas uzgriezni.
2. Lai noņemtu cilindru, paceliet virzuli - ērtībai un ātrumam iestatiet rokturi ātrajā režīmā (rāmja augšējais galenis) un, pagriežot to, paceliet virzuli virs cilindra.
3. Atlieciet un noņemiet cilindru, kā arī noņemiet silikona blīvi. Rūpīgi notīriet šļirci no pildījuma atlikumiem, pēc tam visas detaļas, kas saskaras ar gaļu, noskalojiet karstā ūdenī. Īpaši rūpīgi izskalojiet izmantotos uzgaļus, cilindra iekšpusi un virzuļa blīvi. Ir ļoti svarīgi noņemt visus organiskos atlikumus, kas var kalpot kā barība baktērijām. Izmantojiet maigus mazgāšanas līdzekļus, kas paredzēti tauku noņemšanai no metāla virsmām, kā arī delikātus mazgāšanas piederumus, kas novērš skrāpējumus - vislabāk ir sūkļus. Šļirci noņemamos / atvienojamos elementus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā - ja to izmēri pieļauj (tie ir atšķirīgi atkarībā no šīs šļircs lieluma).
4. Pēc mazgāšanas un tīrīšanas visus šļircs elementus noskalojiet tīrā, siltā ūdenī, pēc tam rūpīgi nosusiniet un noslaukiet līdz tie kļūst sausi.

Ierīces apkope un uzglabāšana

- Ierīces izmantošana saskaņā ar instrukcijām ievērojami pagarinās tās kalpošanas laiku.
- Reduktoru ieteicams ieeļļot ar pārtikas eļļu ik pēc 6 mēnešiem. Atsevišķos gadījumos biežumu var palielināt atkarībā no lietošanas intensitātes. Lai to izdarītu, atskrūvējiet skrūves, kas tur gultņa aizsargu korpusa augšpusē, un noņemiet aizsargu.
- Ieteicams mainīt virzuļa silikona blīvi ik pēc 6 mēnešiem, bet dažos gadījumos tas ir atkarīgs no ierīces lietošanas intensitātes. Rezerves blīves var atrast kompānijas Browin sortimentā.
- Pirms novietojat ierīci uzglabāšanai līdz nākamajai lietošanai, pārļiecinieties, vai visas tās daļas ir sausas.
- Ierīce jāuzglabā tīrā un sausā vietā, nepakļaujot to lietus vai mitruma iedarbībai.

Utilizācija: Iepakojums un izmantotais aprīkojums ir jāutilizē saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem valstī, kurā tiek izmantota šī ierīce.

Tehniskie raksturojumi

Simbols	Nosaukums	Tilpums (l / mārciņas)		Neto svars (kg)	Šļircs izmēri (mm)	Cilindra izmēri (mm)	Iepakojuma izmēri (mm)
311036	Vertikālā desu šļirce	3	7	8,1	300 x 220 x (H)523	Φ142 x 200	355 x 280 x 580
311037		5	11	9,3	300 x 220 x (H)637	Φ142 x 315	355 x 280 x 690
311038		7	15	10,7	300 x 280 x (H)765	Φ142 x 445	355 x 335 x 820

Uzgaļi: kopējais garums 165 mm, Ø: 14, 18, 21, 25, 29, 35 mm

Iespējamo problēmu risināšana:

Ja virzuļa blīve ir kļuvusi pārāk cieta:	pirms ierīces lietošanas noņemiet blīvi un izmērcējiet to karstā ūdenī - kad tā kļūs mīkstāka, uzlieciet to uz virzuļa un ieeļļojiet ar pārtikas eļļu.
Ja, neskatoties uz spēcīgo virzuļa spiedienu, pildījums neieplūst apvalkā / ierīce ir pārstājusi darboties:	NEPALIELINIET spiedienu uz virzuli; - pārbaudiet, vai stiprinājums vai cilindra izeja nav bloķēta ar biezu pildījumu, un, ja nepieciešams, atbloķējiet šīs daļas; - pārbaudiet, vai gaļas sasmalcināšanas pakāpe atbilst izvēlētajām pildāmajām detaļām.



— KASUTUSJUHEND — VERTIKAALSED VORSTIPRITSID MAHT: 3, 5, 7 L

Tānāme teid, et valisite toote BROWINI tootevalikust. Lugege kāsesolev kasutusjuhend tāhelepanelikult lābi ja jārgige selles sisalduvaid soovitusi. Hoidke kasutusjuhend edasiseks kasutamiseks alles.

Kaasaegsed vertikālsed vorstipritsid on profesionālsed, tōhusad ja kasutusmugavad rack-tūpi seadmed (raamiga, alusega laua kūlge kinnitāmiseks), mis on saadaval kolmes suuruses (mahutavusega 3 l, 5 l vōi 7 l (līgikaudu 3 kg, 5 kg vōi 7 kg tādist)). Vorstipritside otsikud (lābimōōduga 14 - 35 mm) sobivad soolekestadele ja loomasooltele, sh lamba-, sea- ja veisesooltele ning polūamiid-, valgu- ja muudele vorstikestadele. Need vorstipritsid kuuluvad premium-klassi toodete hulka ja sisaldavad muuhulgas komplekti kuuest ainulaadsest praktisest lehrīst, kaasa arvatud otsik kabanosside valmistāmiseks. Reduktori uus skeem vōimaldab kahe kiirusega tōōtamist, samuti kolvi kiiret tūhjendamist ja selle uuesti tāitmist. Te saate kasutada kiiret režīmi kolvi tōstmiseks ja aeglast kestade tāitmiseks. Vorstipritsidel on tugevdatud roostevabast terasest raam ja klambrit vorstipritsi laua kūlge kinnitāmiseks.

VORSTIPRITSI PARAMEETRID

- maht 3 / 5 / 7 l
- korpus, silinder ja kolb on roostevabast terasest
- tugevdatud, vastupidav ja stabiils alusega konstruksioon
- kahe kiirusega reduktor
- kuni kuus ōhu eemalejuhtimise sūsteemiga lehrīst, kaasa arvatud otsik kabanosside* jaoks (ø 14*/18/21/25/29/35 mm)
- kolb ōhu eemalejuhtimise klapi ja vahetatava silikoontihendiga
- karastatud terasest, suure koormustaluvusega
- 2 klambrit laua kūlge kinnitāmiseks
- kruvi kāēpideme kinnitāmiseks, mis hoiab āra selle juhusliku lahtitulemise tōōtamise ajal
- kerģesti eemaldatav silinder ja kolvi tihend
- seadme puhastāmise lihtsus
- vōimalus paigaldada silinder kahes suunas, mugav kasutada nii parema kui ka vasaku kāēga
- seade on lābinud vastava atesteerimise ja see tohib toiduainetega kokku puutuda

Komplekti kuuluvad:

- korpus
- alus
- silinder
- kolb tihendiga
- reduktor ja laager (korpuse raamis) ning kaks otsikut kāēpideme paigaldāmiseks
- kāēpide ja kruvi kāēpideme kinnitāmiseks
- kuni kuus ōhu eemalejuhtimise sūsteemiga otsikut
- mutter (rōngas) otsikute paigaldāmiseks
- kaks klambrit laua kūlge kinnitāmiseks
- kasutusjuhend

Ohutusjuhised:

- Jārgige seadme kokkupanekul, lahtivōtmisel ja kasutamisel selles juhendis esitatud reegleid.
- Seadme mittesihipārane kasutāmne on keelatud.
- Seade on mehaanilsine, olģe selle kasutamisel ettevaatlīk.
- Seade ei ole mānguasi, jālgige selle kasutamisel, et lapsed ei pāāseks seadme juurde ilma tāiskasvanute jārelevalveta.

Vorstipritsi ettevalmistamine tööks ja kasutamisprotsessiks

Peske vorstiprits enne esmakasutamist ja iga kord pärast kasutamist hoolikalt sooja veega puhtaks.

1. Kinnitage vorstiprits kinnitusklambrite abil kindlalt seisva laua külge. Tänu nendele kinnitusklambritele tagate vorstipritsi ideaalse stabiilsuse mistahes koguse täidisega.
2. Paigaldage käepide raami ülemises osas reduktori kiirrežiimi hammastega juhtsabale (on kõrgemal). Käepidet pöörates tõstate kolvi silindri kohale.
3. Valige vorstide täitmisel teile sobiv asend (näiteks paigaldage käepide vasakult või paremalt poolt) - ja olenevalt sellest jätke see nii nagu see on või muutke silindri asendit korpuses, suunates silindri väljundava vajalikus suunas. Silindri asendi muutmiseks:
 - a. kallutage tõstetud kolvi korral silindrit sellise nurga all, et selle külgmised hoidikud saaksid korpuse raami tihvtide vahelt välja libiseda ja silindri lahti ühendada;
 - b. paigaldage silinder raami teisel küljel olevate tihvtide külge (sarnaselt eemaldamisega).
4. Kallutage tõstetud kolviga silinder korpuse teljest võimalikult kaugele ja määrige toiduõliga (1 tl) kokku selle sisepind ja silikoonist kolvitihend. See tagab kolvi õige töö ja pikendab seadme eluiga.
5. Paigaldage silindri väljundavas väljavaliitud otsik (vorstikesta suurusele sobiva läbimõõduga) - kasutage selleks terasest kinnitusmutrit. See tuleb kinni keerata tugevalt, kuid ettevaatlikult.
6. Määrige otsiku välispind toiduõliga – see lihtsustab vorstikesta pealetõmbamist otsikule.
7. Kallutage silindrit ja täitke see ettevalmistatud täidisega, tihendades seda hoolikalt. Jätke silindri ülaosas ruumi kolvi surveosa sisestamiseks. Pange täidetud silinder vertikaalasendisse, asetage käepide vabakäigule (alumisele või). Kinnitage kaasasoleva kruvi abil käepide nii, et see ei libiseks, ja kinnitage kruvi korralikult. Veenduge, et see oleks hästi blokeeritud.
8. Keerates käepidet, viige kolb silindrisse.
9. Keerutage tädist enne soole või vorstikesta otsikule pealetõmbamist nii, et see täidaks otsiku täielikult. See väldib õhu sattumist otsikusse ja vähendab soole/vorstikesta pinget.
10. Pange ettevalmistatud sool või vorstikest (vastavalt pakendil olevale juhisele) otsikule ja hakake seda täidisega täitma.
11. Pöörates käepidet ja liigutades kolbi mööda silindrit allapoole, pressitakse tädis otsikust välja ja see täidab kesta.
12. Siduge täidetud vorstikest toidunööri kinni.

Lahtivõtmine ja puhastamine

Seadme disain tagab pesemist vajavate osade lihtsa lahtivõtmise, samuti ülejäänud elementide puhastamise.

1. Keerake kinnitusmutter lahti ja eemaldage otsik.
2. Tõstke silindri kättesaamiseks kolb üles – mugavuse ja kiiruse huvides seadke käepide kiirrežiimile (ülemine juhtsaba raamil) ja tõstke seda pöörates kolb silindri kohale.
3. Kallutage ja võtke silinder välja ning samuti eemaldage silikoonihend. Puhastage vorstiprits põhjalikult täidise jääkidest, seejärel loputage kõiki lihaga kokkupuutunud osasid kuumas vees. Peske eriti hoolikalt kasutatud otsikuid, silindri sisemust ja kolvi tihendit. Väga oluline on eemaldada kõik orgaanilised jäägid, mis võivad olla toiduks bakteritele. Kasutage õrna toimega pesemisvahendeid, mis on mõeldud rasva eemaldamiseks metallpindadelt, samuti õrna puhastustarvikuid, mis hoiavad ära kriimustuste tekke – selleks sobivad kõige paremini pesukäsnad. Vorstipritside väljavõetavaid/eemaldatavaid elemente võib pesta nõudepesumasinas, kui nende mõõtmed seda võimaldavad (on erinevate mõõtmetega, olenevalt antud vorstipritsi suurusest).
4. Loputage pärast pesemist ja puhastamist vorstipritsi kõiki osasid puhta sooja veega, seejärel kuivatage hoolikalt ja hõõruge kuivaks.

Seadme hooldus ja hoidmine

- Seadme kasutamine vastavalt juhistele pikendab oluliselt selle kasutusiga.
- Soovitav on määrada reduktorit toiduõliga iga 6 kuu tagant. Üksikutele juhtudel võib sagedust suurendada sõltuvalt kasutamise intensiivsusest. Selleks keerake lahti kruvid, mis hoiavad laagrikaitset korpuse ülemises osas ja eemaldage kaitse.
- Kolvi silikoonihendit on soovitav vahetada iga 6 kuu tagant, aga üksikutele juhtudel sõltub see seadme kasutamise intensiivsusest. Tagavaratihendid leiab Browini tootevalikust.
- Veenduge enne seadme järgmise kasutuskorralduse hoiule panemist, et kõik detailid on kuivad.
- Seadet tuleb hoida puhtas ja kuivas kohas, eemal vihmast ja niiskusest.

Utiliseerimine: Pakend ja kasutatud seade tuleb utiliseerida vastavalt selles riigis kehtivatele eeskirjadele, kus seda seadet kasutatakse.

Tehnilised andmed

Sümbol	Nimetus	Maht (l / nael)		Netokaal (kg)	Vorstipritsi mõõtmed (mm)	Silindri mõõtmed (mm)	Pakendi mõõtmed (mm)
311036	Vertikaalne vorstiprits	3	7	8,1	300 x 220 x (H)523	Φ142 x 200	355 x 280 x 580
311037		5	11	9,3	300 x 220 x (H)637	Φ142 x 315	355 x 280 x 690

311038		7	15	10,7	300 x 280 x (H)765	Φ142 x 445	355 x 335 x 820
--------	--	---	----	------	-----------------------	---------------	--------------------

Otsikud: üldpikkus 165 mm, Ø: 14, 18, 21, 25, 29, 35 mm

Võimalike probleemide lahendamine:

Kui kolvi tihend on muutunud liiga jäigaks:	eemaldage enne seadme kasutamist tihend ja leotage seda kuumas vees seni, kuni see on muutunud pehmeks, pange see kolvile ja määrige toiduõliga.
Kui vaatamata kolvi tugevale surumisele ei liigu täidis kesta sisse / seade on lakanud töötamast:	ÄRGE suurendage survet kolvile; - kontrollige, kas otsik või silindri väljalaskeava on paksu täidisega blokeeritud ja vajadusel vabastage need osad; - kontrollige, kas liha peenestusaste vastab täitmiseks valitud osadele.



— NÁVOD K POUŽITÍ — VERTIKÁLNÍ PLNIČKY KLOBÁS OBJEM: 3, 5, 7 L

Děkujeme, že jste si vybrali produkt z nabídky společnosti BROWIN. Před použitím si pečlivě přečtěte návod k použití a dodržujte v něm uvedené pokyny. Uchovejte návod pro budoucí použití.

Moderní, vertikální plničky klobás, profesionální, efektivní a pohodlné k použití, typu rack (rámové, se základnou, pro upevnění do pracovních desek), dostupné ve 3 velikostech (o objemu 3 l, 5 l nebo 7 l – na asi 3 kg, 5 kg nebo 7 kg náplně). Na přírodní a umělá střeva, která lze nasadit na nálevky ze sady (o průměrech od 14 do 35 mm) – např. skopová, vepřová, hovězí střeva, polyamidová a proteinová umělá střeva apod.

Tyto plničky jsou produktem prémiové třídy – od ostatních se odlišují např. unikátní sadou až 6 praktických nálevek, včetně nálevky na kabanosy. Nový systém převodů, který umožňuje dvourychlostní provoz, a také rychlé uvolnění pístu a jeho opětovné plnění. Rychlý režim použijete pro zvedání pístu, a pomalý režim pro plnění stěv náplní. Posílený, plný rám z nerezové oceli a svorky pro upevnění plničky na pracovní desku.

VLASTNOSTI PLNIČKY:

- objem 3/5/7 l
- tělo, válec a píst z nerezové oceli
- posílená, pevná a stabilní konstrukce se základnou
- dvourychlostní systém převodů
- **až 6 nálevek** se systémem odvzdušňování, včetně nálevky na kabanosy* (Ø 14*/18/21/25/29/35 mm)
- píst s odvzdušněním a vyměnitelným silikonovým těsněním
- ložisko z tvrzené oceli odolné proti vysokému tlaku
- 2 upevňovací svorky pro pracovní desky
- šroub upevňující kliku, zabraňující jejímu náhodnému odpojení během provozu
- snadno vyjímatelný válec a odnímatelné těsnění pístu
- snadné čištění zařízení
- možnost montáže válce ve dvou směrech, pohodlné ovládání pro praváky a leváky
- certifikovaný produkt, určený pro styk s potravinami

Prvky sady:

- tělo
- základna
- válec
- píst s těsněním
- systém převodů a ložisko (v těle rámu) a 2 nástavce pro montáž kliky
- klika a šroub pro upevnění kliky
- 6 nálevek se systémem odvzdušňování
- matice (kroužek) pro montáž nálevky
- 2 upevňovací svorky pro pracovní desky
- návod k použití

Bezpečnostní pokyny

- Při montáži, demontáži a používání zařízení dodržujte pravidla uvedená v tomto návodu.

- Je zakázáno používat zařízení v rozporu s jeho určením.
- Mechanické zařízení – buďte opatrní při používání.
- Produkt není hračka – při používání zajistěte, aby děti neměly přístup k zařízení bez dozoru dospělé osoby.

Příprava plničky k provozu a proces plnění

Před prvním a každým dalším použitím důkladně omyjte plničku teplou vodou.

1. Připevněte plničku na stabilní pracovní desku pomocí upevňovacích svorek. Díky těmto svorkám zajistíte dokonalou stabilitu plničky při každém množství náplně.
2. Umístěte kliku v horní části rámu na drážkovaném nastavci převodu rychlého režimu (umístěném nahoře). Otáčením kliky zvednete píst nad válec.
3. Zvolte polohu, která je pro vás pohodlná při plnění (např. nastavení kliky pro praváky nebo leváky) – a v závislosti na tom ponechte nebo změňte nastavení válce v rámu těla nasměrováním výstupu válce vhodným směrem.
Pro změnu nastavení válce:
 - a) při zvednutém pístu nakloňte válec pod takovým úhlem, aby jeho boční držáky se mohly vysunout z čepů rámu těla a odpojte válec;
 - b) nasadte válec na čepy z druhé strany rámu (stejně jako při vyjímání).
4. Při zvednutém pístu nakloňte válec co nejvíce od osy těla a namažte jedlým olejem (1 lžička) jeho vnitřní povrch a silikonové těsnění pístu. To zajistí správnou funkci pístu a prodlouží životnost zařízení.
5. Na výstup válce nasadte vybranou nálevku (s průměrem odpovídajícím rozměru střevo) – použijte ocelovou pojistnou matici. Silně utáhněte.
6. Namažte vnější povrch nálevky jedlým olejem – usnadní to proces plnění.
7. Nakloňte válec a naplňte jej připravenou náplní, dobře ji zatlačte. V horní části válce ponechte prostor na umístění tlakové části pístu.
Naplněný válec umístěte ve svislé poloze, nastavte kliku na pomalý režim (spodní nastavec). Pomocí dodaného šroubu zajistěte kliku proti sklouznutí z nastavce (utáhněte šroub). Ujistěte se, že je řádně zajištěná.
8. Otáčením kliky vsuňte píst do válce.
9. Před nasazením střevo lehce zatlačte náplň tak, aby zcela zaplnila nálevku. Díky tomu se vyhnete provzdušnění nálevky a bude snazší natahovat střevo.
10. Řádně připravené střevo (podle návodu na obalu) natáhněte na nálevku a začněte proces plnění.
11. Otáčením klikou posuňte píst do dolní části válce – náplň začne vytékat z nálevky a plnit střevo.
12. Naplněné střevo svažte uzenářským provázkem.

Demontáž a čištění

Konstrukce zařízení zajišťuje snadnou demontáž dílů, které vyžadují umytí, a také čištění ostatních prvků.

1. Odstraňte nálevku odšroubováním pojistné matice.
2. Pro vyjmutí válce zvedněte píst – aby to bylo pohodlné a rychlé, nastavte kliku na rychlejší režim (horní nastavec v rámu) a otáčením zvedněte píst nad válec.
3. Nakloňte a vyjměte válec a odstraňte silikonové těsnění.
Důkladně očistěte plničku od zbytků náplně, poté omyjte horkou vodou všechny díly, které přišly do styku s masem. Zvláště důkladně omyjte nálevky používané k plnění, vnitřní část válce a těsnění pístu. Zvláště důležité je odstranit všechny organické zbytky, který by mohly poskytnout živnou půdu pro bakterie.
Použijte jemné čisticí prostředky určené k odstranění tuku z kovových povrchů a jemných příslušenství, které chrání před poškrábáním – nejlépe houbou.
Vyjímatelné/odnímatelné prvky plniček lze mýt v myčce na nádobí – pokud to jejich rozměry dovolují (různé v závislosti na velikosti dané plničky).
4. Po umytí a vyčištění opláchněte všechny prvky plničky čistou teplou vodou, a poté důkladně osušte a vytřete do sucha.

Údržba a skladování zařízení

- Používáním zařízení v souladu s návodem výrazně prodloužíte jeho životnost.
- Doporučuje se každých 6 měsíců přidávat jedlý olej do systému ozubnic a převodů. V jednotlivých případech přizpůsobte četnost mazání intenzitě používání plničky. Za tímto účelem odšroubujte šrouby držící kryt ložiska v horní části těla a sejměte kryt.
- Doporučuje se každých 6 měsíců vyměnit silikonové těsnění pístu, a v jednotlivých případech – v závislosti na intenzitě používání zařízení. Náhradní těsnění najdete v nabídce společnosti Browin.
- Před odložením zařízení do dalšího použití se ujistěte, že jsou všechny jeho části suché.
- Zařízení skladujte na čistém a suchém místě, nevystavujte jej dešti nebo vlhkosti.

Likvidace: Obal a opotřeбенé zařízení likvidujte v souladu s předpisy platnými v zemi, kde se zařízení používá.

Technické parametry

Symbol	Název	Objem (l/lb)		Netto hmotnost (kg)	Rozměry plničky (mm)	Rozměry válce (mm)	Rozměry obalu (mm)
311036	Vertikální plnička klobás	3	7	8,1	300 x 220 x (H)523	Φ142 x 200	355 x 280 x 580

311037		5	11	9,3	300 x 220 x (H)637	Φ142 x 315	355 x 280 x 690
311038		7	15	10,7	300 x 280 x (H)765	Φ142 x 445	355 x 335 x 820

Нáлевкy: celková délka 165 mm, Ø: 14, 18, 21, 25, 29, 35 mm

Řešení případných problémů:

Pokud je těsnění pístu příliš tuhé:	před použitím zařízení odstraňte těsnění a namočte jej do horké vody – když změkne, nasadte jej na píst a namažte jedlým olejem.
Pokud i přes silný tlak na píst nevychází náplň do střeva/plnička je zablokována:	NEZVYŠUJTE tlak na píst; • zkontrolujte, zda není nálevka nebo výstup válce ucpány hustou náplní, v případě potřeby uvolněte tyto části; • zkontrolujte, zda je velikost mletého masa vhodná pro zvolenou trysku.



– ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ – ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШПРИЦЫ ДЛЯ КОЛБАС ЕМКОСТЬ: 3, 5, 7 Л

Благодарим вас за выбор продукта из предложения компании BROWIN. Прежде чем использовать, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации и следуйте содержащимся в ней инструкциям. Инструкцию необходимо хранить для использования в будущем.

Современные вертикальные колбасные шприцы, профессиональные, производительные и удобные в использовании, стоечные типа rack (рамные, с подставкой, для установки на столешницах), предлагаются 3 размера (емкостью 3 л, 5 л или 7 л (примерно на 3 кг, 5 кг или 7 кг фарша). Для оболочек и кишок, которые можно надевать на воронки из комплекта (диаметром от 14 до 35 мм), например, бараньих, свиных и говяжьих кишок, полиамидных и белковых оболочек и т.п.

Эти шприцы являются продуктом премиум-класса. Среди других они отличаются, например, уникальным набором из 6 практических воронок, в том числе воронка, идеально подходящая для приготовления колбасок кабаносов. Новая система передач, позволяющая работать на двух скоростях, а также быстрое отвод и наполнение поршня. Быстрая скорость используется для поднятия поршня, а медленная передача – для наполнения оболочек фаршем. Усиленная цельная рама из нержавеющей стали и зажимы для крепления шприца к столешнице.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ШПРИЦА:

- емкость 3 / 5 / 7 Л
- корпус, цилиндр и поршень из нержавеющей стали
- усиленная, надежная и устойчивая конструкция с подставкой
- система передач с двумя скоростями
- **целых 6 воронок** с системой обезвоздушивания, включая воронки для кабаносов* (Ø 14*/18/21/25/29/35 мм)
- поршень с воздухоотводчиком и сменной силиконовой прокладкой
- подшипник из закаленной стали, стойкий к высокому нажиму
- 2 зажима для крепления к столешницам
- винт крепления рукоятки, предотвращающий ее случайное отсоединение во время работы
- легко снимаемый цилиндр и съемная прокладка поршня
- легкая очистка устройства
- возможность установки цилиндра в двух направлениях, удобство обслуживания правшами и левшами
- изделие сертифицировано для контакта с пищевыми продуктами

Элементы комплекта:

- корпус
- подставка
- цилиндр
- поршень с прокладкой
- система передач и подшипник (в корпусе рамы), а также 2 цапфы для крепления кривошипной рукоятки
- рукоятка и винт для закрепления рукоятки
- 6 воронок с системой обезвоздушивания

- гайка (обруч) для крепления воронок
- 2 зажима для крепления к столешницам
- инструкция по эксплуатации

Указания по безопасности

- При сборке, разборке и при использовании устройства необходимо соблюдать правила, указанные в настоящей инструкции.
- Использование устройства не по назначению запрещено.
- Устройство механическое – соблюдайте осторожность во время использования.
- Продукт не является игрушкой – во время использования следите за тем, чтобы дети не имели доступа к устройству без присмотра взрослых.

Подготовка шприца к работе и процесс фарширования

Перед первым и каждым последующим использованием тщательно промывайте шприц теплой водой.

1. Закрепите шприц на устойчивой столешнице с помощью крепежных зажимов. Благодаря этим зажимам вы обеспечите идеальную устойчивость шприца при любом количестве фарша.
2. Установите кривошипную рукоятку в верхней части рамы на шлицевую цапфу быстрой передачи (расположенная выше). Поворачивая рукоятку, поднимите поршень над цилиндром.
3. Выберите удобное для вас положение при фаршировании (например, установка рукоятки под правую или левую руку), и в зависимости от этого оставьте или измените положение цилиндра в раме корпуса, направив выход цилиндра в соответствующую сторону.
Чтобы изменить установку цилиндра:
 - а) при поднятом поршне наклоните цилиндр под таким углом, чтобы его боковые держатели могли выскользнуть из штифтов рамы корпуса и отсоедините цилиндр;
 - б) посадите цилиндр на штифты с другой стороны рамы (аналогично снятию).
4. При поднятом поршне отклоните цилиндр как можно дальше от оси корпуса и, используя растительное масло (1 чайная ложка), смажьте его внутреннюю поверхность, а также силиконовую прокладку поршня. Это необходимо для обеспечения нормальной работы поршня и продления срока службы устройства.
5. На выходе из цилиндра установите выбранную воронку (с диаметром, соответствующим размеру кишки/оболочки). Для этого используйте стальную контргайку. Затяните ее сильно, но до упора.
6. Смажьте внешнюю поверхность воронки растительным маслом – это облегчит процесс фарширования.
7. Наклоните цилиндр и наполните его приготовленным фаршем, хорошо его утрамбовывая. В верхней части цилиндра оставьте место для вставки прижимной части поршня.
Установите наполненный цилиндр вертикально, наденьте рукоятку на цапфу медленной скорости (нижняя цапфа). С помощью прилагаемого винта предохраните рукоятку от соскальзывания с цапфы (затяните винт до упора). Удостоверьтесь, что она хорошо зафиксирована.
8. Поворачивая рукоятку, вставьте поршень в цилиндр.
9. Перед тем, как надеть кишку или оболочку, сильно вдавите фарш до такой степени, чтобы он полностью заполнил воронку. Благодаря этому вы избежите завоздушивания воронки и будет легче натягивать кишку/оболочку.
10. Соответствующим образом подготовленную кишку или оболочку (согласно инструкции на упаковке) натяните на воронку и приступайте к процессу фарширования.
11. Крутите рукоятку, передвигая поршень вниз цилиндра, при этом фарш начнет выходить из воронки и заполнять кишку / оболочку.
12. Перевяжите наполненную кишку/оболочку колбасным шпагатом.

Разборка и чистка

Конструкция устройства обеспечивает легкий демонтаж деталей, требующих промывки, а также чистку других элементов.

1. Снимите воронку, отвернув стопорную гайку.
2. Для того, чтобы снять цилиндр, поднимите поршень. Чтобы сделать это удобно и быстро, переставьте рукоятку на быструю передачу (верхняя цапфа в раме) и, поворачивая ее, поднимите поршень над цилиндром.
3. Наклоните и снимите цилиндр, а также силиконовую прокладку.
Тщательно очистите шприц от остатков фарша, затем промойте все части, соприкасающиеся с мясом, в горячей воде. Особенно тщательно промойте воронки, используемые для фарширования, внутреннюю часть цилиндра и прокладку поршня. Особенно важно удалить все органические остатки, которые могут стать питательной средой для бактерий.
Используйте мягкие моющие средства, предназначенные для удаления жира с металлических поверхностей, а также деликатные чистящие принадлежности, предохраняющие от царапин, предпочтительно губки.
Снимаемые / съемные элементы шприцов можно мыть в посудомоечной машине, если это позволяют их размеры (различные в зависимости от типоразмера данного шприца).
4. После мытья и чистки прополощите все элементы шприца в чистой теплой воде, затем тщательно высушите и протрите насухо.

Уход за устройством и его хранение

- Использование устройства согласно инструкции значительно продлит срок его службы.
- Рекомендуется добавлять растительное масло в систему зубчатой передачи через каждые 6 месяцев. В отдельных случаях выбирайте периодичность в зависимости от интенсивности использования шприца. Для этого открутите винты крепления крышки подшипника в верхней части корпуса и снимите крышку.
- Силиконовую прокладку поршня рекомендуется заменять через каждые 6 месяцев, а в отдельных случаях в зависимости от интенсивности использования устройства. Запасные прокладки имеются в ассортименте фирмы Browin.
- Перед тем как отложить устройство до повторного его использования, удостоверьтесь, что все его части сухие.
- Устройство следует хранить в чистом и сухом месте, не подвергать воздействию дождя или влаги.

Утилизация: Упаковку и использованное устройство следует утилизировать в соответствии с действующими нормативами страны, в которой используется устройство.

Технические параметры

Символ	Название	Емкость (Л / ФУНТ)		Вес нетто (кг)	Размеры шприца (мм)	Размеры цилиндра (мм)	Размеры упаковки (мм)
311036	Вертикальный шприц для колбас	3	7	8,1	300 x 220 x (H)523	Ф142 x 200	355 x 280 x 580
311037		5	11	9,3	300 x 220 x (H)637	Ф142 x 315	355 x 280 x 690
311038		7	15	10,7	300 x 280 x (H)765	Ф142 x 445	355 x 335 x 820

Воронки: общая длина 165 мм, Ø: 14, 18, 21, 25, 29, 35 мм

Решение возможных проблем:

Если прокладка поршня стала слишком жесткая:	перед использованием устройства снимите прокладку и замочите ее в горячей воде, а когда она размякнет, наденьте ее на поршень и смажьте растительным маслом.
Если, несмотря на сильный нажим поршня, фарш не поступает в кишку / оболочку, шприц забился:	НЕ увеличивайте нажим на поршень; • удостоверьтесь, что воронка или выпускное отверстие цилиндра не забиты густым фаршем, и при необходимости прочистите эти части; • удостоверьтесь, что размер измельченного мяса соответствует выбранной насадке.



— INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE — APARAT VERTICAL DE UMPLUT CÂRNAȚI CAPACITATE: 3, 5, 7 L

Vă mulțumim că ați ales un produs din oferta companiei BROWIN. Înainte de utilizare, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și respectați recomandările cuprinse în acestea. Păstrați instrucțiunile pentru referințe ulterioare.

Aparatele moderne de umplut cârnați, verticale, profesionale, eficiente și confortabile, de tip rack (cadru, cu bază, pentru fixare pe blat), sunt disponibile în 3 dimensiuni (cu capacități de 3 L, 5 L sau 7 L (pentru încărcături de aproximativ 3 kg, 5 kg sau 7 kg)). Pentru membrane și intestine care pot fi introduse în pâlniile setului (cu diametre cuprinse între 14 și 35 mm) - inclusiv intestine de oaie, intestine de porc, intestine de vită, membrane de poliamidă, membrane proteice etc.

Aceste aparate de umplut sunt un produs premium – care se disting printre altele, printr-un set unic de până la 6 pâlnii practice, inclusiv o pâlnie ideală pentru prepararea cabanoșilor. Un nou sistem de cutie de viteze care permite funcționarea în două viteze, precum și eliberarea și reumplerea rapidă a pistonului. Veți folosi angrenajul rapid pentru a ridica pistonul, iar cel lent pentru a umple membranele cu umplutură. Are un cadru robust din oțel inoxidabil, consolidat și cleme pentru fixarea aparatului pe blat.

CARACTERISTICILE DISPOZITIVULUI DE UMLERE:

- capacitate 3 / 5 / 7 L
- corp, cilindru și piston din oțel inoxidabil
- construcție consolidată, robustă și stabilă cu placă de bază
- sistem de transmisie cu două viteze
- **6 pâlnii** cu sistem de aerisire, inclusiv pâlnie pentru cabanoși* (ø 14*/18/21/25/29/35 mm)
- piston cu aerisire și garnitură de silikon înlocuibilă
- rulment din oțel călit, rezistent la presiune ridicată
- 2 cleme de fixare pentru blaturi
- șurub de fixare a manivelei pentru a preveni detașarea accidentală în timpul funcționării
- cilindru ușor de detașat și garnitură de etanșare a pistonului detașabilă
- curățare ușoară a aparatului
- posibilitatea de montare a cilindrului în două direcții, operare confortabilă pentru dreptaci și stângaci
- produs certificat, destinat contactului cu alimentele

Componentele setului:

- corp
- bază
- cilindru
- piston cu garnitură
- sistem de angrenaje și rulment (în corpul cadrului) și 2 pedaliere
- manivelă și șurub de fixare a manivelei
- 6 pâlnii cu sistem de aerisire
- piuliță (jantă) pentru ansamblul pâlniilor
- 2 cleme de fixare pentru blaturi
- instrucțiuni de utilizare

Instrucțiuni de siguranță

- La asamblarea, dezasamblarea și utilizarea aparatului, trebuie respectate regulile prezentate în aceste instrucțiuni.
- Este interzisă utilizarea dispozitivului în alte scopuri decât cele prevăzute.
- Dispozitiv mecanic - fiți prudenți în timpul utilizării.
- Produsul nu este o jucărie - atunci când îl utilizați, asigurați-vă că copiii nu au acces la dispozitiv fără supravegherea unui adult.

Pregătirea de funcționare a aparatului de umplut cârnați și procesul de umplere

Spălați bine aparatul de umplut cârnați cu apă caldă înainte de a-l folosi pentru prima dată și de fiecare dată după utilizare.

1. Fixați aparatul de umplut cârnați pe un blat de masă robust cu ajutorul clemelor de fixare. Cu aceste cleme, veți asigura o stabilitate perfectă a aparatului de umplut cârnați la orice cantitate de umplutură.
2. Așezați manivela în partea de sus a cadrului pe muchiile crestate ale angrenajului de mare viteză (cel de mai sus). Rotiți manivela pentru a ridica pistonul deasupra cilindrului.
3. Alegeți o poziție confortabilă în timpul umplerii (de exemplu, poziția manivelei pentru mâna dreaptă sau pentru mâna stângă) - și, în funcție de aceasta, lăsați sau modificați poziția cilindrului în cadrul corpului, îndreptând ieșirea cilindrului în direcția corectă.
Pentru a modifica setarea cilindrului:
 - a) cu pistonul ridicat, înclinați cilindrul la un unghi astfel încât mânerul său lateral să poată aluneca din știfturile cadrului corpului și deconectați cilindrul;
 - b) montați cilindrul pe știfturile de pe cealaltă parte a cadrului (similar cu demontarea).
4. Cu pistonul ridicat, înclinați cilindrul cât mai mult posibil față de axa corpului și, folosind ulei comestibil (1 linguriță), lubrifiați suprafața interioară a acestuia, precum și garnitura de silikon a pistonului. Acest lucru va asigura funcționarea corectă a pistonului și va prelunge durata de viață a unității.
5. Montați pâlnia la alegere (cu un diametru care să corespundă dimensiunii intestinului/membranei) pe ieșirea cilindrului - utilizați o piuliță de blocare din oțel în acest scop. Strângeți-o ferm, dar cu grijă.
6. Lubrifiați partea exterioară a pâlniei cu ulei comestibil - acest lucru va facilita procesul de umplere.
7. Înclinați cilindrul și umpleți-l cu umplutura pregătită, presând-o bine. Lăsați un spațiu în partea superioară a cilindrului pentru introducerea părții de presiune a pistonului.
Puneți cilindrul umplut în poziție verticală, așezați manivela pe angrenajul liber (spîța inferioară). Cu ajutorul șurubului furnizat, fixați manivela pentru a nu aluneca de pe manșon (strângeți șurubul cu grijă). Asigurați-vă că este bine blocat.
8. Prin rotirea manivelei, introduceți pistonul în cilindru.
9. Înainte de a introduce intestinul sau membrana, apăsați umplutura în jos suficient pentru a umple complet pâlnia. Astfel se evită aerisirea pâlniei și se întinde mai ușor intestinul/membrana.
10. Întindeți intestinul sau membrana pregătită corespunzător (conform instrucțiunilor de pe ambalaj) peste pâlnie și începeți procesul de umplere.
11. Rotiți manivela mișcând pistonul în josul cilindrului - umplutura va începe să iasă din pâlnie și să umple intestinul/membrana.
12. Se leagă intestinul/membrana umplută cu sfoară pentru cârnați.

Demontarea și curățarea

Construcția dispozitivului asigură demontarea ușoară a părților care trebuie spălate, precum și curățarea componentelor rămase.

1. Îndepărtați pâlnia prin deșurubarea piuliței de blocare.
2. Pentru a scoate cilindrul, ridicați pistonul - pentru a face acest lucru confortabil și rapid, puneți manivela într-o treaptă de viteză mai rapidă (spița de sus din cadru) și, prin rotirea acesteia, ridicați pistonul deasupra cilindrului.
3. Înclinați și scoateți cilindrul și îndepărtați garnitura de silicon.

Curățați temeinic aparatul de umplut de resturile de umplutură, apoi spălați în apă caldă toate părțile care intră în contact cu carnea. Spălați cu grijă în special pâlniile folosite pentru umplere, interiorul cilindrului și garnitura pistonului. Este important să se elimine, în mod special, toate reziduurile organice care ar putea constitui un teren propice pentru bacterii.

Se recomandă utilizarea unor detergenți ușori, concepuți pentru a îndepărta grăsimea de pe suprafețele metalice și accesorii delicate care protejează împotriva zgârieturilor - de preferință un burete.

Piese detașabile ale aparatului de umplut cârnați pot fi spălate în mașina de spălat vase, în măsura în care dimensiunea pieselor (care variază în funcție de dimensiunea mașinii de umplutură) permite acest lucru.

4. După spălare și curățare, clătiți toate piesele aparatului de umplut cârnați în apă caldă curată, apoi uscați-le bine și ștergeți.

Întreținerea și depozitarea aparatului

- Utilizarea aparatului în conformitate cu instrucțiunile va prelungi semnificativ durata de viață a acestuia.
- Se recomandă să adăugați ulei alimentar de calitate la sistemul de angrenaje și pinioane la fiecare 6 luni. Ajustați această frecvență de la caz la caz, în funcție de intensitatea de utilizare a aparatului de umplere. Pentru a face acest lucru, deșurubați șuruburile care țin capacul rulmentului în partea superioară a corpului și scoateți capacul.
- Se recomandă înlocuirea garniturii de silicon a pistonului la fiecare 6 luni și de la caz la caz, în funcție de intensitatea de utilizare a aparatului. Garniturile de schimb pot fi găsite în gama Browin.
- Asigurați-vă că toate piesele aparatului sunt uscate înainte de a-l depozita până când îl veți folosi din nou.
- Dispozitivul trebuie depozitat într-un loc curat și uscat și nu trebuie expus la ploaie sau umiditate.

Eliminarea: Ambalajul și aparatul uzat trebuie eliminate în conformitate cu reglementările în vigoare din țara în care este utilizat dispozitivul.

Parametri tehnici

Simbol	Denumire	Capacitate (L / LB)		Greutate a netă (kg)	Dimensiunile de umplere (mm)	Dimensiunile cilindrului (mm)	Dimensiunile ambalajului (mm)
311036	Aparat vertical de umplut cârnați	3	7	8,1	300 x 220 x (H)523	Φ142 x 200	355 x 280 x 580
311037		5	11	9,3	300 x 220 x (H)637	Φ142 x 315	355 x 280 x 690
311038		7	15	10,7	300 x 280 x (H)765	Φ142 x 445	355 x 335 x 820

Pâlnii: lungime totală 165 mm, Ø: 14, 18, 21, 25, 29, 35 mm

Soluționarea eventualelor probleme:

În cazul în care garnitura pistonului a devenit prea rigidă:	Înainte de a utiliza aparatul, scoateți garnitura și înmuiați-o în apă caldă - și când se înmoaie, aplicați-o pe piston și lubrifiați-o cu ulei comestibil.
Dacă umplutura nu curge în membrană în ciuda presiunii ferme a pistonului / aparatul de umplut este blocat:	NU măriți presiunea asupra pistonului; • verificați dacă pâlnia sau ieșirea cilindrului nu sunt blocate de umplutura groasă și, dacă este necesar, deblocați aceste părți; • verificați dacă dimensiunea cârnii tocate este potrivită pentru duza selectată.



— NÁVOD NA POUŽITIE —
PLNIČKY KLOBÁS ZVISLÉ
KAPACITA: 3, 5, 7 L

Ďakujeme, že ste zvolili produkt od spoločnosti BROWIN. Pred použitím prečítajte pozorne tento návod na použitie a dodržiavajte v ňom uvedené pokyny. Nechajte tento návod na budúce použitie.

Moderné zvislé plničky klobás na profesionálne použitie, efektívne a pohodlné, typ rack (rám s podstavcom, na pripavenie k pultu), dostupné 3 veľkosti (s kapacitou 3 L, 5 L lub 7 L (na cca 3 kg, 5 kg lub 7 kg plnky). Na prírodné a umelé črevá, ktoré sa môžu natiahnuť na trubičky (s priemerom od 14 do 35 mm) – napr. baranie, bravčové, hovädzie črevá, polyamidové črevá, bielkovinové črevá a pod.

Plničky sú produktom najvyššej kvality – sú výnimočné napr. tým, že majú set 6 praktických trubičiek, vrátane trubičky ideálnej na výrobu kabanosov. Nový prevodový systém umožňuje prácu zariadenia pri dvoch rýchlostiach, a aj rýchle uvoľnenie piesta a jeho opakované naplnenie. Vyššiu rýchlosť použijete na dvíhanie piesta, a tu nižšiu na plnenie čriev plnkou. Spevnený, kompletný rám z nerezovej ocele a upínacie skrutky na pripavenie plničky na pult.

VLASTNOSTI PLNIČKY:

- kapacita 3 / 5 / 7 L
- telo, cylinder a piest z nerezovej ocele
- spevnená, riadna a stabilná konštrukcia s podstavcom
- dve rýchlosti plnenia
- **6 trubičiek** s odvzdušňovacím systémom, vrátane trubičky na kabanosy* (ø 14*/18/21/25/29/35 mm)
- piest s odvzdušnením a nahraditeľným silikónovým tesnením
- ložisko z kalenej ocele a prevodový systém, ktorý zaručuje odolnosť aj pri silnom tlaku
- 2 upínacie skrutky na pult
- montážna skrutka na kľuku, ktorá predchádza jej náhodnému odpojeniu počas používania
- ľahko odnímateľný cylinder a odnímateľné tesnenie piesta
- jednoduché čistenie zariadenia
- možnosť montáže cylindra v oboch smeroch pre ergonomickú prevádzku pre pravákov a ľavákov a aj pohodlné umiestnenie plničky na pulte
- certifikovaný produkt určený na kontakt s potravinami

Jednotlivé diely zariadenia:

- telo
- podstavec
- cylinder
- piest s tesnením
- prevodový systém a ložisko (v tele rámu) a aj 2 prvky na montáž kľuky
- kľuka a skrutka na montáž kľuky
- 6 trubičiek s odvzdušňovacím systémom
- matica (obruč) na montáž trubičiek
- 2 upínacie skrutky na pult
- návod na obsluhu

Bezpečnostné pokyny

- Počas montáže, demontáže a počas používania zariadenia dodržiavajte pokyny uvedené v tomto návode na použitie.
- Používanie zariadenia v rozpore s jeho zameraným použitím je zakázané.
- Mechanické zariadenie – buďte opatrní počas používania.
- Výrobok nie je hračka – počas používania zabezpečte, aby deti nemali prístup k zariadeniu bez dohľadu dospelých osoby.

Príprava plničky a plnenie

Pred prvým použitím a každým ďalším použitím plničku riadne umyte teplou vodou.

1. Pripievajte plničku k stabilnému pultu s pomocou upínacích skrutiek. S týmito upínacími skrutkami zabezpečíte ideálnu stabilitu zariadenia pri každom množstve plnky.
2. Kľuku pripievajte k hornej časti rámu na zvolený montážny prvok prevodového systému rýchlejšieho stupňa (ten vyššie). Otáčaním kľuky dvíhate piest nad cylinder.
3. Nastavte pre seba pohodlnú polohu na plnenie (napr. umiestnenie kľuky na pravú alebo ľavú ruku) – a podľa toho ponechajte alebo upravte nastavenia cylindra v ráme tela a nastavte výstupný otvor vhodným smerom.

Na zmenu nastavení cylindra:

- a) pri dvíhnutom pieste odchýľte cylinder s takým uhlom, aby jeho bočné upevňovacie prvky sa mohli vysunúť z čapov rámu tela a vymontujte cylinder;

- b) uložte cylinder na čapoch na druhej strane rámu (analogicky ako pri vymontovaní).
- Pri zdvihnutom pieste maximálne odchýľte cylinder od osi tela a natriete jedlým olejom (1 lyžička) jeho vnútorný povrch a aj silikónové tesnenie piesta. Týmto zabezpečíte riadny pohyb piesta a predĺžite životnosť zariadenia.
 - Na výstupný otvor cylindra pripevnite zvolenú trubičku (s priemerom podľa veľkosti čreva) – použite na to oceľovú blokujúcu maticu. Silne, avšak pozorne, ju dotiahnite.
 - Vonkajší povrch trubičky natriete jedlým olejom – týmto zjednodušíte plnenie.
 - Odchýľte cylinder a naplníte ho pripravenou a riadne dotlačenou plnkou. V hornej časti cylindra nechajte priestor na vsunutie tlačiacej časti piesta.
Naplnený cylinder umiestnite v zvislej polohe, umiestnite kľuku na voľnobehu (spodný montážny prvok). S pomocou dodanej skrutky zabezpečte kľuku pred zosunutím z montážneho prvku (pozorne dotiahnite skrutku). Uistite sa, že je riadne zablokovávaná.
 - Otáčaním kľuky zaveďte piest do cylindra.
 - Pred nasunutím čreva pozorne dotlačte plnku tak, aby úplne naplnila trubičku. Tým sa vyhnute vzduchu v trubičke a ľahšie natiahnete črevo.
 - Vhodne pripravené črevo (podľa návodu na balení) natiahnite na trubičku a začnite plniť.
 - Otáčajte kľuku a presúvajte piest smerom dole cylindra – plnka začne vychádzať z trubičky a plniť črevo.
 - Naplnené črevo obviažte údenárskym špagátikom.

Demontáž a čistenie

Konštrukcia zariadenia umožňuje jednoduchú demontáž dielov na mytie a aj čistenie ostatných dielov.

- Vymontujte trubičku odkrútením blokujúcej matice.
- Na odstránenie cylindra dvihnite piest – aby ste to urobili pohodlne a rýchlo, preložte kľuku na vyšší stupeň (horný montážny prvok na ráme) a otáčaním kľuky dvihnite piest nad cylinder.
- Odchýľte a vytiahnite cylinder a odstráňte silikónové tesnenie.
Riadne očistite plničku, odstráňte pozostatky plnky, a následne umyte v horúcej vode všetky diely, ktoré mali kontakt s mäsom. Zvlášť pozorne umyte používané na plnenie trubičky, vnútro cylindra a tesnenie piesta. Dôležité je predovšetkým odstrániť organické pozostatky, ktoré by baktérie mohli použiť ako živnú pôdu. Používajte jemné čistiace prostriedky určené na odstránenie tuku z kovových povrchov a jemné príslušenstvo na čistenie, ktoré chráni pred vznikom rýh – napr. hubku.
Odnímateľné / demontovateľné diely plničiek môžu byť umývané v umývačke riadu – ak ich veľkosť to umožňuje (veľkosti plničiek sú rôzne).
- Po umytí a vyčistení všetky diely plničky opláchnite čistou teplou vodou a následne riadne osušte.

Údržba a skladovanie

- používanie zariadenia v súlade s návodom na použitie podstatne predlží jeho životnosť.
- odporúča sa používanie potravinárskeho oleja na ošetrovanie prevodového systému a zubatých kolies každých 6 mesiacov. V individuálnych prípadoch prispôbte frekvenciu mazania k intenzite používania plničky. Na tento účel odkrúťte skrutky držiace kryt ložiska v hornej časti tela a odstráňte kryt.
- Odporúčame výmenu silikónového tesnenia piesta každých 6 mesiacov, a v individuálnych prípadoch podľa intenzity používania zariadenia. Náhradné tesnenie nájdete v predajni spoločnosti Browin.
- Pred ponechaním zariadenia do času opakovaného použitia sa uistite, že sú všetky diely plničky suché.
- Zariadenie by malo byť skladované na čistom a suchom mieste, mimo dosahu dažďu a vlhkosti.

Likvidácia: Balenie a opotrebené zariadenie likvidujte v súlade s platnou legislatívou na území krajiny, v ktorej sa zariadenie používa.

Technické parametre

Symbol	Názov	Kapacita (L / LB)		Hmotnosť netto (kg)	Veľkosti plničky (mm)	Veľkosti cylindra (mm)	Veľkosti balenia (mm)
311036	Plnička klobás zvislá	3	7	8,1	300 x 220 x (H)523	Φ142 x 200	355 x 280 x 580
311037		5	11	9,3	300 x 220 x (H)637	Φ142 x 315	355 x 280 x 690
311038		7	15	10,7	300 x 280 x (H)765	Φ142 x 445	355 x 335 x 820

Trubičky: celková dĺžka 165 mm, Ø: 14, 18, 21, 25, 29, 35 mm

Riešenie prípadných problémov:

Ak je tesnenie príliš tvrdé:	pred použitím zariadenia odstráňte tesnenie a namočte v horúcej vode – ak zmäkne, nasuňte tesnenie na piest a natriete jedlým olejom.
Ak napriek silnému tlaku na piest plnka nevpadá do čreva / plnička je zablokovávaná:	NEzvyšujte tlak na piest; • Skontrolujte, či trubička alebo výstupný otvor cylindra nie sú zablokovévané hustou plnkou a v prípade

- | | |
|--|--|
| | potreby ich odblokujte;
• Skontrolujte, či veľkosť kúskov mletého mäsa je vhodná k zvolenej trubičke. |
|--|--|



— ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ —
ВЕРТИКАЛЬНІ НАПОВНЮВАЧІ ДЛЯ КОВБАС
ЄМНІСТЬ: 3, 5, 7 Л

Дякуємо, що вибрали продукт із пропозиції компанії BROWIN. Перед використанням уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та дотримуйтесь рекомендацій, що містяться в ній. Збережіть цю інструкцію для подальшого використання.

Сучасні, вертикальні наповнювачі для ковбас професійні, ефективні та зручні у використанні, типу «rack» (рамні, з основою, для монтажу на стільницю), доступні в 3 розмірах (ємність 3 л, 5 л або 7 л (для приблизно 3 кг), 5 кг або 7 кг начинки). Для оболонки і кишок, які можна надіти на лійки з набору (діаметром від 14 до 35 мм) - напр. баранячі, свинячі та яловичі кишки, поліамідні та білкові оболонки та ін.

Ці наповнювачі є продуктом преміум класу - їх відрізняє від інших, зокрема, унікальний набір з цілих 6 практичних лійок, включаючи лійку, ідеальну для приготування сосисок кабанос. Нова система передач, яка дозволяє працювати на двох швидкостях, а також швидко відпускати поршень і наповнювати його повторно. Швидку передачу використовують, щоб підняти поршень, а повільну передачу, щоб наповнити оболонку начинкою. Посилена суцільна рама з нержавіючої сталі та затискачі для кріплення наповнювача до робочої стільниці.

ХАРАКТЕРИСТИКИ НАПОВНЮВАЧА:

- ємність 3 / 5 / 7 Л
- корпус, циліндр і поршень з нержавіючої сталі
- посилена, міцна та стійка конструкція з основою
- двошвидкісна система передач
- **аж 6 лійок** з вентиляційною системою, включаючи лійку для сосисок кабанос* (Ø 14*/18/21/25/29/35 мм)
- поршень з вентиляційним отвором і змінним силіконовим ущільнювачем
- підшипник із загартованої сталі, стійкий до високого тиску
- 2 затискачі для кріплення до стільниць
- гвинт кріплення кривошипа, що запобігає його випадковому від'єднанню під час роботи
- легкознімний циліндр і знімне ущільнення поршня
- легке очищення пристрою
- можливість монтажу циліндра в двох напрямках, зручність експлуатації правшами та лівшами
- сертифікований продукт, призначений для контакту з харчовими продуктами.

Елементи набору:

- корпус
- основа
- циліндр
- поршень з ущільнювачем
- система передач і підшипник (в корпусі рами) і 2 патрубкі для кріплення кривошипа
- кривошип і гвинт для фіксації кривошипа
- 6 лійок з вентиляційною системою
- гайка (обідок) для кріплення лійок
- 2 затискачі для кріплення до стільниць
- інструкція з експлуатації

Вказівки щодо безпеки

- Під час монтажу, демонтажу та використання пристрою дотримуйтесь правил, наведених у цій інструкції.
- Використання пристрою не за призначенням заборонено.
- Механічний пристрій - під час використання зберігайте обережність.
- Продукт не є іграшкою - під час використання переконайтеся, що діти не мають доступу до пристрою без нагляду дорослих.

Підготовка наповнювача до роботи та процес набивання

Перед першим і кожним наступним використанням ретельно мийте наповнювач теплою водою.

1. Закріпіть наповнювач на стійкій стільниці за допомогою затискачів. Завдяки цим затискачам ви забезпечите ідеальну стійкість наповнювача при будь-якій кількості начинки.
2. Встановіть кривошип у верхній частині рами на гофрований патрубок швидкої передачі (той, що

розташований вище). Обертаючи кривошип, підніміть поршень над циліндром.

3. Виберіть зручне для вас положення під час набивання (наприклад, установивши кривошип для правої або лівої руки) - і в залежності від цього залиште або змініть положення циліндра в рамі корпусу, направивши вихід циліндра у відповідний бік.

Щоб змінити установку циліндра:

- а) при піднятому поршні нахиліть циліндр під таким кутом, щоб його бокові тримачі могли вислизнути зі стрижнів рами корпусу, і від'єднайте циліндр;
 - б) встановіть циліндр на стрижні з іншого боку рами (так само, як при знятті).
4. При піднятому поршні максимально нахиліть циліндр від осі корпусу і рослинною оливою (1 чайна ложка) змастіть його внутрішню поверхню, а також силіконовий ущільнювач поршня. Це забезпечить справну роботу поршня і продовжить термін служби пристрою.
 5. На виході з циліндра встановіть обрану лійку (діаметром, що відповідає розміру кишки/оболонки) - для цього використовуйте сталеву контргайку. Затягніть її міцно, але обережно.
 6. Зовнішню поверхню лійки змастіть рослинною оливою - це полегшить процес набивання.
 7. Нахиліть циліндр і наповніть його приготовлений фаршем, добре його збивши. У верхній частині циліндра залиште місце для вставки натискної частини поршня. Наповнений циліндр встановіть вертикально, кривошип поставте на вільний хід (нижній патрубок). Використовуючи додатний гвинт, зафіксуйте кривошип від зісковзування з патрубку (обережно затягніть гвинт). Переконайтеся, що він добре зафіксований.
 8. Поверніть кривошип, щоб вставити поршень у циліндр.
 9. Перед тим, як надіти кишку або оболонку з очищенням, обережно притисніть фарш до такої міри, щоб він повністю заповнив лійку. Завдяки цьому ви уникнете аерації лійки і легше розтягнете кишку / оболонку.
 10. Правильно підготовлену кишку або оболонку (відповідно до інструкції на упаковці) натягніть на лійку і почніть процес набивання.
 11. Поверніть кривошип, щоб перемістити поршень вниз по циліндру - фарш почне виходити з лійки і заповнювати кишку/оболонку.
 12. Перев'яжіть наповнену кишку/оболонку ковбасною ниткою.

Демонтаж та очищення

Конструкція пристрою забезпечує легкий демонтаж деталей, які потребують миття, а також чищення інших елементів.

1. Зніміть лійку, відкрутивши контргайку.
2. Щоб зняти циліндр, підніміть поршень - щоб зробити це зручно і швидко, переведіть кривошип на більш швидку передачу (верхній патрубок в рамі) і обертанням ним підніміть поршень над циліндром.
3. Нахиліть і вийміть циліндр та зніміть силіконову прокладку.
Ретельно очистіть наповнювач від будь-яких залишків фаршу, потім промийте всі деталі, які контактують з м'ясом, у гарячій воді. Особливо ретельно промивають лійки, які використовуються для набивання, внутрішню частину циліндра і ущільнення поршня. Особливо важливо видалити всі органічні залишки, які можуть стати живильним середовищем для бактерій.
Рекомендується використовувати м'які чистячі засоби, призначені для видалення жиру з металевих поверхонь та делікатні аксесуари, що захищають від подряпин - бажано губки.
Знімні / роз'ємні елементи наповнювачів можна мити в посудомийній машині - якщо дозволяють їх розміри (різні в залежності від розміру даного наповнювача).
4. Після миття і чищення прополощіть всі елементи наповнювача в чистій теплій воді, потім ретельно просушіть і витріть насухо.

Консервація і зберігання пристрою.

- Використання пристрою відповідно до інструкції значно продовжить термін його служби.
- Рекомендується кожні 6 місяців додавати рослинну олію в систему зубчаток і передач. В окремих випадках регулюйте цю частоту відповідно до інтенсивності використання наповнювача. Для цього відкрутіть гвинти, що тримають кришку підшипника у верхній частині корпусу, і зніміть кришку.
- Рекомендується замінювати силіконове ущільнення поршня кожні 6 місяців, а також в окремих випадках залежно від інтенсивності використання пристрою. Запасні ущільнення можна знайти в асортименті компанії Browin.
- Переконайтеся, що всі частини сухі, перш ніж відкласти пристрій до повторного використання.
- Пристрій слід зберігати в чистому і сухому місці, не піддавайте його впливу дощу або вологи.

Утилізація: Упаковку та використане обладнання слід усунути відповідно до нормативів, що діють в країні, де використовується пристрій.

Технічні параметри

Символ	Назва	Об'єм (L / LB)		Вага нетто (кг)	Розміри наповнювача (мм)	Розміри циліндра (мм)	Розміри упаковки (мм)
311036	Вертикальний наповнювач для ковбас	3	7	8,1	300 x 220 x (H)523	F142 x 200	355 x 280 x 580

311037		5	11	9,3	300 x 220 x (H)637	F142 x 315	355 x 280 x 690
311038		7	15	10,7	300 x 280 x (H)765	F142 x 445	355 x 335 x 820

Лійки: загальна довжина 165 мм, Ø: 14, 18, 21, 25, 29, 35 мм

Усунення можливих проблем:

Якщо ущільнювач поршня став занадто жорстким:	перед використанням пристрою зніміть ущільнювач і замочіть його в гарячій воді - а коли він розм'якне, надіньте його на поршень і змастіть рослинною олією.
Якщо, незважаючи на сильний натиск поршня, фарш не виходить в оболонку, відбулося блокування роботи наповнювача:	НЕ збільшуйте тиск на поршень; • перевірте, чи лійка або вихідний отвір циліндра не заблоковано густим фаршем, і за потреби прочистіть ці деталі; • перевірте, чи розмір фаршу підходить для обраної насадки.

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji na produkt wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.
7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji użytkowania. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją.
10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.
11. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
 - użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.
12. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.
13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanych z powodu uszkodzenia sprzętu.
14. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą lub serwisem zalecamy dokładnie przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu.
15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie www.browin.pl w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem reklamacje@browin.pl. W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

BROWIN

Sp. z o.o. Sp. k.

ul. Pryncypalna 129/141

PL 93-373 Łódź

tel. +48 42 23 23 230

browin@browin.pl

www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA:



@browinpl



@browin.pl



BROWIN