

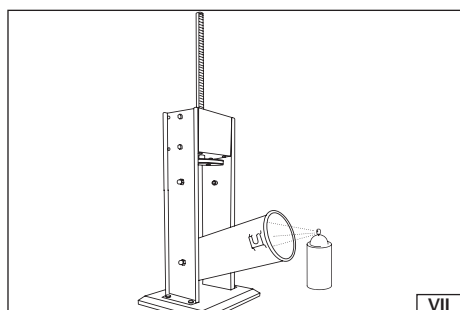
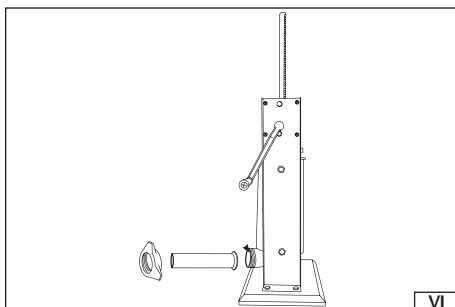
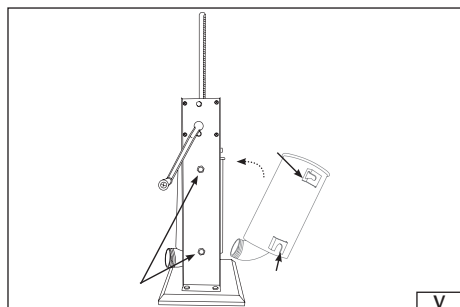
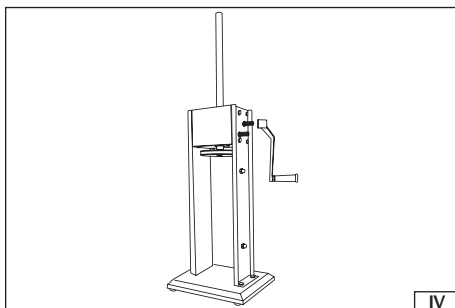
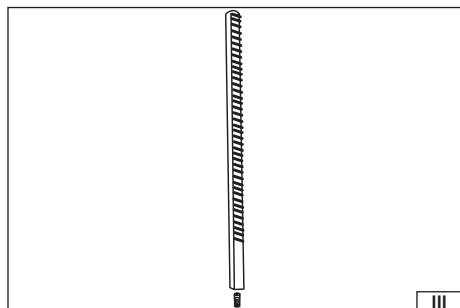
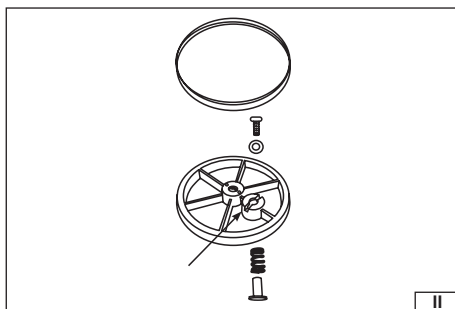
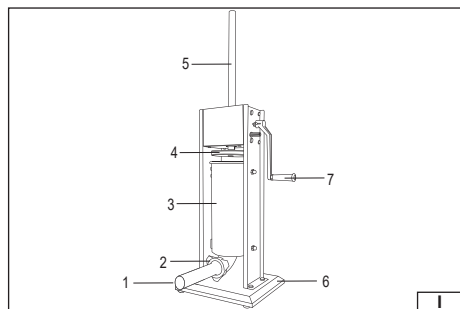
YATO



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

YG-03349





PL

PL

1. dysza
2. nakrętka blokująca
3. cylinder
4. tłok
5. ramię tłoka
6. podstawa
7. korba

EN

1. stuffing tube
2. locking nut
3. cylinder
4. piston
5. piston arm
6. base
7. hand-crank

DE

1. Düse
2. Feststellmutter
3. Zylinder
4. Kolben
5. Kolbenarm
6. Sockel
7. Kurbel

RU

1. форсунка
2. блокирующая гайка
3. цилиндр
4. поршень
5. рычаг поршня
6. основание
7. рукоятка

LT

1. antgalis
2. blokavimo veržė
3. cilindras
4. stūmoklis
5. stūmoklio svirtis
6. pagrindas
7. alkūninė svirtis

LV

1. sprausla
2. bloķēšanas uzgrieznis
3. cilindrs
4. virzulis
5. virzuļa plecs
6. pamatne
7. kloķi

CZ

1. tryska
2. pojistná matice
3. válec
4. píst
5. rameno pístu
6. základna
7. klika

HU

1. adagolófej
2. rögzítő anyacsavar
3. henger
4. dugattyú
5. dugattyúkar
6. alap
7. forgattyú

RO

1. tub de umplere
2. piuliță blocare
3. cilindru
4. piston
5. brațul pistonului
6. bază
7. manivelă

ES

1. boquilla
2. tuerca de bloqueo
3. cilindro
4. pistón
5. brazo del pistón
6. base
7. manivela

FR

1. buse
2. écrou de serrage
3. cylindre
4. piston
5. bras du piston
6. embase
7. manivelle

IT

1. ugello
2. dado di bloccaggio
3. cilindro
4. pistone
5. braccio del pistone
6. base
7. manovella



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



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

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

Nadziewarka do kielbas posiada nowy system napędu. Dzięki dwustopniowej przekładni możliwe jest odłączenie tłoka i szybkie, ponowne napełnienie cylindra. Produkt jest idealny dla wytwórców wędlin i restauracji którzy chcą wytwarzać smaczne kielbasy. Produkt posiada łatwy i szybki system napełniania z dwiema prędkościami. Cylinder i tłok mogą być łatwo wymontowane do napełniania i nadziewania. Nadziewarki wykonane ze stali nierdzewnej posiadają 4 dysze także wykonane ze stali nierdzewnej. Standardowe rozmiary dysz: 16 / 22 / 32 / 38 mm. Wyposażenie wykonane z utwardzonej stali łożyskowej pozwala znieść wytwarzany nacisk.

Wszystkie części, które mają kontakt z żywnością spełniają standardy higieniczne.

Uwaga! W przypadku ponownego montażu produktu, nie ustawiać cylindra w odwrotnej pozycji.

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

OBŚŁUGA PRODUKTU

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

Montaż i obsługę należy przeprowadzić według następujących kroków:

Nasunąć uszczelkę tłoka na tłok (II). Zamontować zawór bezpieczeństwa w tłoku (II). Na górze otworu zaworu położyć podkładkę, a następnie w otwór wprowadzić śrubę. Od dołu otworu wprowadzić tuleję z założoną na nią sprężyną. Śrubę wkręcić w tuleję.

W ramię tłoka wkręcić śrubę (III). Zmontowany tłok umieścić w obudowie nadziewarki (IV).

Zamocować korbę do jednego z wałków napędowych (IV). Wałek umieszczony wyżej służy do szybszego napędzania tłoka.

Wałek umieszczony niżej służy do wolniejszego napędzania tłoka. Obrócić korbę tak, aby tłok znalazł się skrajnej górnej pozycji.

W przypadku biegu szybszego obrót korby w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara opuszcza tłok, a obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara podnosi tłok.

W przypadku biegu wolniejszego obrót korby w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara opuszcza tłok, a obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara podnosi tłok.

Dolne zaczepy cylindra nasunąć na dolne trzpienie w obudowie nadziewarki tak, aby zostały utworzone zawiasy umożliwiające odchylenie cylindra (V). Cylinder ustawić w pionowej pozycji tak, aby był w osi z tłokiem, a górne zaczepy cylindra nasunęły się na górne trzpienie w obudowie nadziewarki.

Do wylotu cylindra zamocować dyszę o wybranej średnicy za pomocą nakrętki mocującej (VI).

Wnętrze cylindra zabezpieczyć za pomocą środka smarnego dopuszczonego do kontaktu z żywnością (VIII).

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

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

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

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

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

KONSERWACJA PRODUKTU

Konserwacja przeprowadzona według zaleceń instrukcji przedłuży czas między naprawami produktu.

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

Zaleca się dodawać olej roślinny do przekładni oraz innych części ruchomych raz na 6 miesięcy lub w zależności od intensywności użytkowania produktu.

Zaleca się wymieniać uszczelkę raz na 6 miesięcy lub w zależności od intensywności użytkowania produktu.

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Podczas wytwarzania kielbasy użytkownik może natknąć się na następujące problemy.

Uszczelka może sztywnieć kiedy temperatura otoczenia spadnie poniżej 15 stopni Celsjusza. Nie należy używać produktu w

takim przypadku. W takim przypadku należy uszczelkę zdemontować z tłoka i zanurzyć ją w gorącej wodzie, aż do zmięknienia. Następnie uszczelkę zamontować z powrotem na tłoku, dodać trochę oleju roślinnego i wznowić pracę.

Uwaga! Sztywność uszczelki należy sprawdzić przed rozpoczęciem pracy.

Jeżeli mięso mielone przestaje wydobywać się z dyszy, nie należy wywierać większego nacisku. Należy wycofać tłok, a następnie sprawdzić czy dysza nie uległa zatkanii. Usunąć ewentualny zator i wznowić pracę.

Uwaga! Należy rozważyć zmianę rozmiaru dyszy lub zmianę rozmiaru zmielonego mięsa, jeżeli zatykanie dyszy będzie się powtarzało.

PRZECHOWYWANIE

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

PARAMETRY TECHNICZNE

Nr kat.	Pojemność (l)	Cylinder (śred. x dł) (mm)	Masa netto (kg)	Masa brutto (kg)	Rozmiar opakowania (mm)
YG-03349	2	113 x 201	6,3	7,3	530x330x280

PRODUCT CHARACTERISTICS

The sausage stuffer has a new drive system. Thanks to the two-stage gearbox, it is possible to disconnect the piston and quickly refill the cylinder. The product is ideal for producers of cold meats and restaurants who want to produce tasty sausages.

The product has an easy and fast filling system with two speeds. The cylinder and piston can be easily removed for filling and stuffing. Stainless steel stuffers have 4 stuffing tubes also made of stainless steel. Standard stuffing tube sizes: 16 / 22 / 32 / 38 mm. The accessories made of hardened bearing steel allows withstanding the generated pressure.

All parts that come into contact with food meet hygiene standards.

Caution! In case of reinstallation, do not place the cylinder in the reverse position.

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

PRODUCT OPERATION

Wash all the product parts before first use. This will ensure the appropriate level of hygiene. All parts that come in direct contact with food, such as the cylinder or piston, should be cleaned with a brush or cloth. Use a suitable cleaning agent, approved for washing meat processing products for washing.

Perform the installation and operation following the steps below:

Slide the piston seal on the piston (II). Install the safety valve in the piston (II). Place a washer on top of the valve opening and then insert a screw into the opening. From the opening bottom, insert the sleeve with the spring on it. Screw the screw into the sleeve. Install the screw (III) into the piston arm. Place the installed piston in the stuffer housing (IV).

Fit the hand-crank to one of the drive shafts (IV). The shaft located higher is used to drive the piston faster. The shaft located below is used to drive the piston slower. Turn the hand-crank so that the piston is in the extreme upper position.

In the case of using the higher gear, the hand-crank clockwise rotation lowers the piston, and the counter-clockwise rotation lifts the piston.

In the case of using the lower gear, the hand-crank counter-clockwise rotation lowers the piston and the clockwise rotation lifts the piston.

Slide the lower cylinder hooks onto the lower pins in the stuffer housing so that hinges are formed to allow the cylinder (V) to be tilted. Place the cylinder in a vertical position so that it is in the axis with the piston, and the upper cylinder hooks have slid onto the upper pins in the stuffer housing.

Attach the stuffing tube of the selected diameter to the cylinder outlet using the mounting nut (VI).

Secure the inside of the cylinder with a lubricant approved for contact with food (VIII).

Tilt the cylinder and insert the meat into it, mount the cylinder so that it is aligned with the piston. Put the sausage casing on the stuffing tube.

Turn the hand-crank; the meat will start to come out of the stuffing tube into the casing. Tie the casing.

After finishing work, use warm water to remove all meat residues and other contaminants. Use a brush or cloth and a suitable cleaning agent approved for washing meat processing products, for washing.

Caution! Remove any residues of meat, fat and proteins that may constitute food for bacteria. Rinse the product thoroughly with clean water to remove the residue of the cleaning agent.

You can dry the product with an air jet or leave it to dry. Make sure that all parts have been dried before installation.

PRODUCT MAINTENANCE

Maintenance performed in accordance with the guidelines contained in the instructions manual will increase the time between the product repairs.

Caution! The manufacturer is not liable for any damage caused by improper use of the product.

It is recommended to add vegetable oil to the gearbox and other moving parts every 6 months or depending on the use intensity of the product.

It is recommended to replace the seal every 6 months or depending on the use intensity of the product.

Make sure that after washing all parts have been dried.

TROUBLESHOOTING

When making sausages, the user may encounter the following problems.

The seal may stiffen when the ambient temperature falls below 15°C. Do not use the product in such a situation. In this case, remove the seal from the piston and immerse it in hot water until it softens. Then install the seal back on the piston, add some vegetable oil and resume work.

Caution! Check the stiffening level of the seal before commencing work.

EN

If the minced meat stops coming out of the stuffing tube, do not apply more pressure. Retract the piston, then check that the stuffing tube is not clogged. Remove any blockage and resume work.
Caution! Consider changing the stuffing tube size or changing the minced meat fineness if clogging of the tube repeats.

STORAGE

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

TECHNICAL DATA

Cat. No.	Capacity (l)	Cylinder (dia. x length) (mm)	Net weight (kg)	Gross weight (kg)	Packing size(mm)
YG-03349	2	113 x 201	6,3	7,3	530x330x280

GERÄTEBESCHREIBUNG

Die Wurstfüllmaschine hat neues Antriebssystem. Durch das zweistufige Getriebe ist es möglich, den Kolben zu trennen und den Zylinder schnell wieder aufzufüllen. Das Produkt ist ideal für Produzenten von Wurstwaren und Restaurants, die leckere Würste herstellen möchten.

Das Produkt hat einfaches und schnelles Abfüllsystem mit zwei Geschwindigkeiten. Der Zylinder und Kolben können zum Füllen einfach ausgebaut werden. Die Edelstahl-Füllmaschinen haben 4 Düsen, die ebenfalls aus Edelstahl gefertigt sind. Standard-Düsengrößen: 16 / 22 / 32 / 38 mm. Die Ausrüstung aus gehärtetem Lagerstahl ermöglicht es, dem entstehenden Druck standzuhalten.

Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, erfüllen Hygienestandards.

Achtung! Wenn das Produkt wieder zusammengebaut wird, den Zylinder nicht umgekehrt einbauen.

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

BEDIENUNG DES GERÄTES

Bitte waschen Sie alle Teile des Produkts vor der Verwendung. Auf diese Weise wird die richtige Hygiene gewährleistet. Alle Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Zylinder oder Kolben, sollten mit einer Bürste oder einem Tuch gereinigt werden. Zur Reinigung ein geeignetes Reinigungsmittel verwenden, das für die Reinigung von Fleisch verarbeitenden Geräten zugelassen ist.

Die Montage und Bedienung müssen in folgenden Schritten erfolgen:

Schieben Sie die Kolbendichtung auf den Kolben (II). Montieren Sie das Sicherheitsventil im Kolben (II). Setzen Sie eine Unterlegscheibe oben auf die Ventilbohrung und führen Sie dann eine Schraube in die Bohrung. Stecken Sie die Hülse mit aufgesetzter Feder von unten in die Bohrung. Schrauben Sie die Schraube in die Hülse ein.

Schrauben Sie die Schraube (III) in den Kolbenarm ein. Setzen Sie den montierten Kolben in das Füllmaschinengehäuse (IV).

Montieren Sie die Kurbel an einer der Antriebswellen (IV). Mit der oben stehenden Welle wird der Kolben schneller angetrieben. Mit der unten stehenden Welle wird der Kolben langsamer angetrieben. Drehen Sie die Kurbel so, dass der Kolben in der oberen Endstellung steht.

Bei schnellerem Gang wird durch Drehen der Kurbel im Uhrzeigersinn der Kolben abgesenkt und gegen den Uhrzeigersinn angehoben.

Bei langsamerem Gang wird durch Drehen der Kurbel gegen den Uhrzeigersinn der Kolben abgesenkt und im Uhrzeigersinn angehoben.

Schieben Sie die unteren Zylinderhaken auf die unteren Stifte im Maschinengehäuse, so dass Scharniere entstehen, die das Wegschwenken des Zylinders (V) ermöglichen. Stellen Sie den Zylinder vertikal, so dass er in einer Achse mit dem Kolben steht und dass die oberen Zylinderhaken auf die oberen Stifte im Maschinengehäuse geschoben sind.

Befestigen Sie am Zylinderauslauf die Düse mit dem gewählten Durchmessers, benutzen Sie dazu die Befestigungsmutter (VI).

Sichern Sie das Innere des Zylinders mit einem Schmiermittel, das für Lebensmittelkontakt (VIII) zugelassen ist.

Schwenken Sie den Zylinder aus und geben Sie das Fleisch hinein, montieren Sie den Zylinder so, dass er mit dem Kolben ausgerichtet ist. Schieben Sie die Wursthülle auf die Düse.

Drehen Sie die Kurbel, das Fleisch wird aus der Düse in die Hülle geschoben. Binden Sie die Hülle zu.

Entfernen Sie nach der Arbeit alle Fleischreste und andere Verunreinigungen mit warmem Wasser. Verwenden Sie zur Reinigung eine Bürste oder ein Tuch und geeignetes Reinigungsmittel, das für die Reinigung von Fleischverarbeitungsgeräten zugelassen ist.

Achtung! Entfernen Sie alle Rückstände von Fleisch, Fett und Proteinen, die als Nahrung für Bakterien dienen können. Spülen Sie das Produkt gründlich in sauberem Wasser aus, um Rückstände von Reinigungsmittel zu entfernen.

Nach der Reinigung mit einem weichen Tuch abtrocknen oder trocknen lassen. Stellen Sie vor der Montage sicher, dass alle Teile getrocknet sind.

WARTUNG DES PRODUKTS

Die gemäß den Anweisungen durchgeführte Wartung verlängert die Zeit zwischen den Produktreparaturen.

Achtung! Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Produktes entstehen.

Es wird empfohlen, dem Getriebe und anderen beweglichen Teilen einmal alle 6 Monate oder je nach Intensität des Produktbetriebes Pflanzenöl hinzuzufügen.

Es wird empfohlen, die Dichtung einmal alle 6 Monate oder je nach Intensität der Einsatzes des Produkts auszutauschen.

Vergewissern Sie sich nach der Reinigung, dass alle Teile getrocknet sind.

PROBLEMBEHEBUNG

Bei der Herstellung von Würsten kann der Benutzer mit folgenden Problemen zu tun haben.

Die Dichtung kann steif werden, wenn die Umgebungstemperatur unter 15 Grad Celsius fällt. Verwenden Sie das Produkt in diesem Fall nicht. Bauen Sie in diesem Fall die Dichtung vom Kolben ab und tauchen Sie sie in heißes Wasser, bis sie weich wird. Montieren Sie dann die Dichtung wieder auf dem Kolben, geben Sie etwas Pflanzenöl darauf und setzen Sie die Arbeit fort.

Achtung! Die Steife der Dichtung sollte vor dem Arbeitsbeginn überprüft werden.

Wenn das Hackfleisch nicht mehr aus der Düse kommt, sollte kein Druck größerer ausgeübt werden. Ziehen Sie den Kolben zurück und prüfen Sie, ob die Düse verstopft ist. Beseitigen Sie eventuelle Verstopfung und setzen Sie die Arbeit fort.

Achtung! Eine Änderung der Düsengröße oder eine Änderung der Hackfleischgröße sollte in Betracht gezogen werden, wenn die Verstopfung der Düse wiederholt vorkommt.

AUFBEWAHRUNG

Das Produkt an einem sauberen und trockenen Ort aufbewahren. Nicht dem Regen oder der Feuchtigkeit aussetzen.

TECHNISCHE DATEN

Katze nein.	Fassungsvermögen (l)	Zylinder (Ø x Länge) (mm)	Nettogewicht (kg)	Bruttogewicht (kg)	Verpackungsgröße (mm)
YG-03349	2	113 x 201	6,3	7,3	530x330x280

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Наполнитель для колбас оснащен новой системой привода. Благодаря двухступенчатой трансмиссии можно отсоединить поршень и быстро наполнить цилиндр. Продукт идеально подходит для производителей копченостей и ресторанов, которые хотят производить вкусную колбасу.

Изделие имеет простую и быструю систему наполнения с двумя скоростями. Цилиндр и поршень можно легко снять для наполнения и начинки. Наполнители из нержавеющей стали имеют 4 форсунки, также изготовленные из нержавеющей стали. Стандартные размеры форсунок: 16 / 22 / 32 / 38 мм. Оборудование из закаленной стали для подшипников позволяет выдерживать создаваемое давление.

Все детали, контактирующие с пищевыми продуктами, соответствуют гигиеническим стандартам.

Внимание! В случае повторной сборки изделия, не переворачивайте цилиндр.

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Пожалуйста, вымойте все детали изделия перед началом его использования. Это обеспечит соблюдение необходимой гигиены. Все детали, находящиеся в непосредственном контакте с пищевыми продуктами, такими как цилиндр или поршень, должны быть очищены щеткой или тканью. Для чистки используйте подходящее чистящее средство, одобренное для чистки продуктов, предназначенных для переработки мяса.

Сборка и эксплуатация должны выполняться в следующей последовательности:

Наденьте прокладку поршня на поршень (II). Установите предохранительный клапан в поршень (II). Поместите шайбу в верхнюю часть отверстия клапана, а затем вставьте болт в отверстие. От нижней части отверстия вставьте втулку с установленной на ней пружинкой. Закрутите болт во втулку.

Закрутите болт в рычаг поршня (III). Поместите собранный поршень в корпус наполнителя (IV).

Установите рукоятку на один из приводных валов (IV). Вал, расположенный выше, используется для более быстрого привода поршня. Вал, расположенный ниже, используется для более медленного привода поршня. Поверните рукоятку так, чтобы поршень находился в крайнем верхнем положении.

Для более быстрой передачи вращения рукоятки по часовой стрелке опускает поршень, а вращение против часовой стрелки поднимает его.

Для более медленной передачи вращения рукоятки против часовой стрелки опускает поршень, а вращение по часовой стрелке поднимает его.

Наденьте нижние крючки цилиндра на нижние штифты в корпусе наполнителя так, чтобы образовались петли, позволяющие отклоняться цилиндру (V). Установите цилиндр в вертикальное положение таким образом, чтобы он находился по одной оси с поршнем, а верхние крючки цилиндра наделись на верхние штифты в корпусе наполнителя.

Прикрепите форсунку выбранного диаметра к выпускному отверстию цилиндра с помощью монтажной гайки (VI).

Защитите внутреннюю часть цилиндра с помощью смазки, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами (VIII).

Отклоните цилиндр и вставьте в него мясо, установите цилиндр так, чтобы он был по одной оси с поршнем. Положите колбасную оболочку на форсунку.

Поворачивайте рукоятку, мясо начнет выходить из форсунки в оболочку. Завяжите оболочку.

После окончания работы используйте теплую воду для удаления всех остатков мяса и других загрязнений. Для чистки используйте щетку или ткань, а также подходящее чистящее средство, одобренное для чистки продуктов, предназначенных для переработки мяса.

Внимание! Удалите все остатки мяса, жира и белков, которые могут стать пищей для бактерий. Тщательно промойте изделие в чистой воде, чтобы удалить остатки чистящего средства.

Изделие можно высушить с помощью струи воздуха или дать ему высохнуть. Перед сборкой убедитесь, что все детали высушены.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Техническое обслуживание, проводимое в соответствии с рекомендациями в руководстве, позволяет увеличить время между ремонтами изделия.

Внимание! Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильным использованием изделия.

В редуктор и другие движущиеся детали рекомендуется добавлять растительное масло один раз в 6 месяцев или в зависимости от интенсивности использования изделия.

Рекомендуется заменять прокладку один раз в 6 месяцев или в зависимости от интенсивности использования изделия.

После очистки убедитесь, что все детали были высушены.

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

При изготовлении колбасы пользователь может столкнуться со следующими проблемами.

Прокладка может стать более жесткой, если температура окружающей среды опустится ниже 15 градусов по Цельсию. В этом случае изделие использовать нельзя. В этом случае снимите прокладку с поршня и погрузите его в горячую воду, пока она не размякнет. Затем установите прокладку обратно на поршень, добавьте немного растительного масла и возобновите работу.

Внимание! Перед началом работы следует проверять жесткость прокладки.

Если измельченное мясо перестает выходить из форсунки, не следует усиливать давление. Выдвиньте поршень и убедитесь, что форсунка не засорена. Устраните все лишние элементы и возобновите работу.

Внимание! Если форсунка будет продолжать засоряться следует рассмотреть возможность изменения размера форсунки или размера измельченного мяса.

ХРАНИЕНИЕ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№ по кат.	Емкость (л)	Цилиндр (диаметр x длина) (мм)	Вес нетто (кг)	Вес брутто (кг)	Размер упаковки (мм)
YG-03349	2	113 x 201	6,3	7,3	530x330x280

PRODUKTO APIBŪDINIMAS

Dešrų kimštuvus turi naują pavaros sistemą. Dėl dviejų pakopų transmisijos galima atjungti stūmoklį ir greitai papildyti cilindrą. Produktas idealiai tinka šaltos mėsos, dešrų gamintojams ir restoranams, norintiems gaminti skanias dešreles.

Produktas turi lengvą ir greitą užpildymo sistemą su dviem greičiais. Cilindrą ir stūmoklį galima lengvai išimti, kad būtų galima juos pripildyti ir paruošti kimšimui. Nerūdijančio plieno kimštuvai taip pat turi 4 iš nerūdijančio plieno pagamintus antgalius. Standartiniai antgalių dydžiai: 16 / 22 / 32 / 38 mm. Įranga, pagaminta iš guolių plieno, leidžia atlaikyti susidariusį slėgį.

Visos dalys, kurios liečiasi su maistu, atitinka higienos standartams.

Dėmesio! Jei produktas surenkamas iš naujo, neatsukite cilindro atbulai.

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

PRODUKTO VALDYMAS

Prieš naudodami išplaukite visas produkto dalis. Tai užtikrins reikiamą higienos lygį. Visas dalis, kurios tiesiogiai liečiasi su maistu, pvz., cilindrą arba stūmoklį, reikia valyti šepetiu arba šluoste. Valymui naudokite tinkamą valymo priemonę, patvirtintą mėsos perdirbimo produktams valyti.

Surinkimas ir eksploatavimas turi būti atliekamas tokiais etapais:

Užstumkite stūmoklio sandariklį ant stūmoklio (II). Į stūmoklį (II) įstatykite apsauginį vožtuvą. Uždėkite poveržlę ant vožtuvo angos, tada įkiškite varžtą į angą. Iš angos apačios įkiškite įvore su spyruokle. Įsukite varžtą į įvorę.

Įsukite varžtą (III) į stūmoklio svirtį. Dėkite surinktą stūmoklį į kimštuvo korpusą (IV).

Prijunkite alkūninę svirtį prie vieno iš varomųjų velenų (IV). Aukščiau esantis velenas naudojamas greitesniam stūmoklio varymui. Žemiau esantis velenas naudojamas lėtesniam stūmoklio varymui. Pasukite alkūninę svirtį taip, kad stūmoklis būtų viršutinėje padėtyje.

Norint įjungti greitesnę pavarą, pasukus alkūninę svirtį pagal laikrodžio rodyklę, stūmoklis nuleidžiamas, o pasukus prieš laikrodžio rodyklę - pakeliamas.

Esant lėtesnėms pavaroms, sukant alkūninę svirtį prieš laikrodžio rodyklę, stūmoklis bus nuleistas, o sukant pagal laikrodžio rodyklę - pakeltas.

Užstumkite apatinius cilindro kablius ant apatinių kaiščių kimštuvo korpuse, kad susidarytų vyriai, leidžiantys cilindrai (V) pakrypti. Nustatykite cilindrą į vertikalią padėtį taip, kad jis būtų sulygiuotas su stūmokliu, o viršutiniai cilindro kabliai būtų užstumti ant viršutinių kaiščių kimštuvo korpuse.

Pritvirtinkite pasirinkto skersmens antgalį prie cilindro angos naudodami tvirtinimo varžlę (VI). Cilindro vidų pritvirtinkite tepalu, tinkamu liestis su maistu (VIII).

Pakreipkite cilindrą ir įdėkite mėsą į jį, sumontuokite cilindrą taip, kad jis būtų sulygiuotas su stūmokliu. Ant antgalio uždėkite dešros apvalką.

Pasukite alkūninę svirtį, mėsa pradės skeistis iš antgalio į apvalką. Užriškite apvalką.

Baigę darbą, naudokite šiltą vandenį, kad pašalintumėte visus mėsos likučius ir kitus teršalus. Valymui naudokite šepetį arba šluostę ir tinkamą valymo priemonę, patvirtintą mėsos perdirbimo produktams valyti.

Dėmesio! Pašalinkite visus mėsos, riebalų ir baltymų likučius, kurie gali būti naudojami kaip maistas bakterijoms. Kruopščiai nuplaukite produktą švariu vandeniu, kad pašalintumėte valymo priemonės likučius.

Produktą galima nusausti minkštu skudurėliu arba leisti jam išdžiūti. Prieš montuodami įsitinkinkite, kad visos dalys buvo išdžiovintos.

PRODUKTO PRIEŽIŪRA

Priežiūra, atliekama pagal instrukcijas, prailgins laiką tarp produkto remontų.

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

Į pavarų dėžę ir kitas judančias dalis rekomenduojama įpilti augalinio aliejaus kartą per 6 mėnesius arba atsižvelgiant į produkto naudojimo intensyvumą.

Rekomenduojama pakeisti tarpiklį kas 6 mėnesius arba priklausomai nuo produkto naudojimo intensyvumo.

Įsitinkinkite, kad po valymo visos dalys buvo išdžiovintos.

PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Gamindamas dešras vartotojas gali susidurti su tokiomis problemomis.

Tarpiklis gali sustingti, kai aplinkos temperatūra nukrenta žemiau 15 laipsnių Celsijaus. Tokiu atveju produkto nenaudokite. Tokiu atveju nuimkite tarpiklį nuo stūmoklio ir panardinkite jį į karštą vandenį, kol jis suminkštės. Tada vėl uždėkite tarpiklį ant stūmoklio, įpilkite šiek tiek augalinio aliejaus ir tęskite darbą.

Dėmesio! Prieš pradėdant darbą, reikia patikrinti tarpiklio standumą.

Jei smulkinta mėsa nebeišeina iš antgalio, ji neturėtų būti spaudžiama. Įtraukite stūmoklį ir patikrinkite, ar antgalis neužsikimšęs. Pašalinkite bet kokį užsikimšimą ir tęskite darbą.

Dėmesio! Jei antgalis užsikemša pakartotinai, reikėtų apsvarstyti galimybę pakeisti antgalio dydį arba smulkintos mėsos dydį.

LAIKYMAS

Produktą laikyti švarioje ir sausoje vietoje. Saugokite produktą nuo lietaus ar drėgmės.

TECHNINIAI PARAMETRAI

Kat. Nr.	Talpa (l)	Cilindras (skersmuo x ilgis) (mm)	Grynasis svoris (kg)	Bruto svoris (kg)	Pakuotės dydis (mm)
YG-03349	2	113 x 201	6,3	7,3	530x330x280

IERĪCES APRAKSTS

Desu pildīšanas ierīce ir aprīkota ar jaunu piedziņas sistēmu. Divpakāpju pārvads ļauj atvienot virzuli un ātri atkārtoti uzpildīt cilindru. Ierīce ir ideāli piemērota desu izstrādājumu ražotājiem un restorāniem, kas vēlas izgatavot garšīgas desas.

Ierīce ir aprīkota ar vienkāršu un ātru pildīšanas sistēmu ar diviem ātrumiem. Cilindru un virzuli var viegli demontēt uzpildīšanai un desu pildīšanai. Desu pildīšanas ierīces, kas izgatavota no nerūsējošā tērauda, ir arī aprīkota ar četrām nerūsējošā tērauda sprauslām. Sprauslu standarta izmēri: 16/22/32/38 mm. Aprīkojums, kas izgatavots no rūdītā gultņu tērauda, ļauj izturēt radīto spiedienu.

Visas daļas, kas saskaras ar pārtiku, atbilst higiēnas standartiem.

Uzmanību! Atkārtotas ierīces salikšanas gadījumā neuzstādiet cilindru otrādi.

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

IERĪCES LIETOŠANA

Pirms sākat lietot ierīci, nomazgājiet visas tā daļas. Tas nodrošina atbilstošu higiēnas līmeni. Visas daļas, kas tieši saskaras ar pārtiku, piemēram, cilindrs vai virzulis, ir jātīra ar birsti vai lupatiņu. Tīrīšanai izmantojiet atbilstošu tīrīšanas līdzekli, kas piemērots ierīču gaļas apstrādei tīrīšanai.

Ierīces salikšana un lietošana ir jāveic sekojoši.

Uzbīdiet virzuļa blīvi uz virzuļa (II). Uzstādiet drošības vārstu virzulī (II). Novietojiet paplāksni vārsta atveres augšdaļā, pēc tam ievietojiet skrūvi atverē. Atveres apakšā ievietojiet ieliktni ar atspēri, kas uzlikta uz to. Ieskrūvējiet skrūvi ieliktnī.

Ieskrūvējiet skrūvi virzuļa plecā (III). Ievietojiet salikto virzuli desu pildīšanas ierīces korpusā (IV).

Piestipriniet kloķi pie vienas no piedziņas vārpstām (IV). Augšējā vārpsta ir paredzēta ātrākai virzuļa darbināšanai. Apakšējā vārpsta ir paredzēta lēnākai virzuļa darbināšanai. Pagrieziet kloķi tā, lai virzulis atrastos galējā augšējā pozīcijā.

Augstākā ātruma gadījumā, pagriežot kloķi pulksteņrādītāja virzienā, virzulis tiek nolaists, un pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, virzulis tiek pacelts.

Zemākā ātruma gadījumā, pagriežot kloķi pretēji pulksteņrādītāja virzienam, virzulis tiek nolaists, un pagriežot pulksteņrādītāja virzienā, virzulis tiek pacelts.

Uzbīdiet apakšējos cilindra āķus uz apakšējām tapām ierīces korpusā tā, lai izveidotos eņģes, kas ļauj noliekt cilindru (V).

Novietojiet cilindru vertikālā stāvoklī tā, lai tas būtu vienā asī ar virzuli un augšējie cilindra āķi uzbīdītos uz tapām ierīces korpusā.

Piestipriniet sprauslu ar vēlamo diametru pie cilindra izejas, izmantojot stiprināšanas uzgriezni (VI).

Aizsargājiet cilindra iekšpusi ar smērvielu, kas paredzēta saskarei ar pārtiku (VIII).

Nolieciet cilindru un ievietojiet tajā gaļu, uzstādiet cilindru tā, lai tas būtu vienā līmenī ar virzuli. Uzlieciet desas apvalku uz sprauslu.

Pagrieziet kloķi, gaļa sāk iznākt no sprauslas apvalkā. Sasieniet apvalku.

Pēc darba pabeigšanas noņemiet visas gaļas atliekas un citus netīrumus ar siltu ūdeni. Tīrīšanai izmantojiet birsti vai lupatiņu un atbilstošu tīrīšanas līdzekli, kas piemērots ierīču gaļas apstrādei tīrīšanai.

Uzmanību! Noņemiet visas gaļas, tauku un olbaltumvielu atliekas, kas var kļūt par baktēriju barību. Rūpīgi noskalojiet ierīci tīrā ūdenī, lai noņemtu tīrīšanas līdzekļa atliekas.

Pēc tīrīšanas ierīci var nosusināt ar gaisa plūsmu vai ļaut tai izžūt. Pirms ierīces salikšanas pārliecinieties, ka visas daļas ir sausas.

IERĪCES TEHNISKĀ APKOPE

Ierīces tehniskā apkope, kas veikta atbilstoši norādījumiem, pagarina laiku starp ierīces remontiem.

Uzmanību! Ražotājs neatbild par bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas lietošanas rezultātā.

Ieteicams pievienot augu eļļu pārvadā un citās kustīgās daļās vienu reizi sešos mēnešos vai atkarībā no ierīces lietošanas intensitātes.

Ieteicams nomaiņīt blīvi pret jaunu vienu reizi sešos mēnešos vai atkarībā no produkta lietošanas intensitātes.

Pēc tīrīšanas pārliecinieties, ka visas ierīces detaļas ir sausas.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

Gatavojot desas, lietotājam var rasties šādas problēmas.

Blīve var kļūt cieta, kad apkārtējā temperatūra nokrīt zem 15 grādiem pēc Celsija. Šajā gadījumā nelietojiet ierīci. Šādā gadījumā noņemiet blīvi no virzuļa un iegremdējiet to karstā ūdenī, līdz tā kļūst mīksta. Pēc tam uzstādiet blīvi atpakaļ uz virzuļa, pievienojiet nedaudz augu eļļas un atsāciet darbu.

Uzmanību! Pirms sākat darbu, vienmēr pārbaudiet blīves cietību.

Ja maltā gaļa vairs pārstāj iznākt no sprauslas, neizdariet lielāku spiedienu. Atvelciet virzuli atpakaļ un pārliedieties, ka sprausla nav aizsērējusi. Likvidējiet iespējamu aizsērējumu un atsāciet darbu.
Uzmanību! Ja sprauslas aizsērēšana atkārtojas, apsveriet sprauslas izmēra vai maltās gaļas izmēra maiņu.

UZGLABĀŠANA

Uzglabājiet ierīci tīrā un sausā vietā. Nepakļaujiet ierīci lietus vai mitruma iedarbībai.

TEHNISKIE PARAMETRI

Kat. Nr.	Tilpums (l)	Cilindrs (dia. x garums) (mm)	Neto svars (kg)	Bruto svars (kg)	Iepakojuma izmērs (mm)
YG-03349	2	113 x 201	6,3	7,3	530x330x280

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Plnička klobás má nový pohonný systém. Díky dvoustupňové převodovce lze píst odpojit a válec rychle doplnit. Výrobek je ideální pro producenty uzenin a restaurace, kteří chtějí vytvářet chutné klobásy.

Výrobek má snadný a rychlý systém plnění se dvěma rychlostmi. Válec a píst lze snadno vyjmout za účelem naplnění a nadívání.

Plničky vykonané z nerezové oceli mají 4 trysky rovněž z nerezové oceli. Standardní velikosti trysky: 16 / 22 / 32 / 38 mm. Zařízení vyrobené z tvrdé ložiskové oceli je schopné odolat generovanému tlaku.

Všechny části, které přicházejí do styku s potravinami, splňují hygienické normy.

Upozornění! V případě opětovné montáže výrobku neobracejte válec.

Nesprávná manipulace s výrobkem může vést k poškození. V zájmu zajištění vlastní bezpečnosti si prosím přečtete celý návod před použitím výrobku.

OBSLUHA VÝROBKU

Před použitím omyjte všechny části výrobku. Zajistěte tím správnou úroveň hygieny. Všechny části, které přicházejí do přímého styku s potravinami, jako je válec a píst, by měly být čistěny kartáčem nebo hadříkem. K čištění používejte vhodný čistící prostředek, který je schválen pro čištění výrobků používaných při zpracování masa.

Instalaci a údržbu je třeba provádět podle následujících kroků:

Nasuněte těsnění pístu na píst (II). Namontujte pojistný ventil do pístu (II). Na horní část otvoru ventilu vložte podložku a následně do otvoru zaveďte šroub. Ze spodní části otvoru vložte pouzdro s pružinou umístěnou na něm. Zašroubujte šroub do pouzdra.

Zašroubujte šroub (III) do ramene pístu. Umístěte sestavený píst do pouzdra v plničce (IV).

Připojte kliku k jednomu z hnacích hřídelů (IV). Hřídel umístěná výše slouží k rychlejšímu pohonu pístu. Hřídel umístěná níže slouží k pomalejšímu pohonu pístu. Otáčejte klikou, dokud nebude píst v nejvyšší poloze.

Pro rychlejší běh otáčení klikou ve směru hodinových ručiček spouští píst a otáčení proti směru hodinových ručiček píst zvedá.

Při pomalejší rychlosti otáčení klikou proti směru hodinových ručiček spouští píst a otáčení ve směru hodinových ručiček píst zvedá.

Nasuněte spodní západky válce na spodní čepy v pouzdře plničky tak, aby se vytvořily závěsy, které umožňují naklápění válce (V). Umístěte válec do svislé polohy tak, aby byl v jedné linii s pístem a horní výstupky válce se nasunuly na horní čepy v pouzdře plničky.

Upevněte trysku zvoleného průměru na výstup z válce pomocí upínací matice (VI).

Zajistěte vnitřek válce potravinářským mazivem (VIII).

Nakloňte válec a vložte do něj maso, namontujte válec tak, aby byl v jedné linii s pístem. Nasaďte klobásové střívkno na trysku.

Otáčejte klikou, maso začne vycházet z trysky do střívkna. Zavažte střívkno.

Po dokončení práce odstraňte pomocí teplé vody všechny zbytky masa a jiné nečistoty. K čištění používejte kartáč nebo hadřík a vhodný čistící prostředek, který je schválen pro čištění výrobků používaných při zpracování masa.

Upozornění! Všechny pozůstatosti masa, tuku a bílkovin, ve kterých se mohou rozvíjet bakterie je nutné odstranit. Výrobek důkladně opláchněte v čisté vodě, abyste odstranili zbytky čistícího prostředku.

Výrobek lze sušit proudem vzduchu nebo nechat uschnout. Před montáží se ujistěte, že jsou všechny části suché.

ÚDRŽBA VÝROBKU

Provádění údržby podle doporučení v návodu prodlouží dobu mezi opravami výrobku.

Upozornění! Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním výrobku.

Doporučuje se přidávat rostlinný olej do ozubených kol a dalších pohyblivých částí jednou za 6 měsíců nebo v závislosti na intenzitě používání výrobku.

Doporučuje se vyměnit těsnění každých 6 měsíců nebo v závislosti na intenzitě používání výrobku.

Po vyčištění se ujistěte, že jsou všechny části suché.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Při výrobě klobásy se uživatel může setkat s následujícími problémy.

Těsnění může ztuhnout, pokud okolní teplota klesne pod 15 stupňů Celsia. V takovém případě výrobek nepoužívejte. V takovém případě odstraňte těsnění z pístu a ponořte jej do horké vody, dokud nezměkne. Následně nasaďte těsnění zpět na píst, přidejte trochu rostlinného oleje a začněte znovu pracovat.

Upozornění! Tuhost těsnění je nutné zkontrolovat před zahájením práce.

Pokud mleté maso přestane vycházet z trysky, nevyvíjejte větší tlak. Zatáhnete píst zpět a zkontrolujte, zda nedošlo k ucpání trysky. Odstraňte případnou blokádu a pokračujte v práci.

Upozornění! Zvažte změnu velikosti trysky nebo změnu velikosti mletého masa, pokud k ucpání trysky dochází opakovaně.

SKLADOVÁNÍ

Výrobek skladujte na čistém a suchém místě. Nevystavujte výrobek působení deště ani vlhkosti.

TECHNICKÉ PARAMETRY

kat. č.	Kapacita (l)	Válec (průměr x délka) (mm)	Čistá hmotnost (kg)	Hrubá hmotnost (kg)	Velikost balení (mm)
YG-03349	2	113 x 201	6,3	7,3	530x330x280

TERMÉK JELLEMZŐI

A kolbásztöltő gép új hajtásrendszerrel rendelkezik. A kétfokozatú áttételnek köszönhetően a dugattyú leválasztható és a henger ismét gyorsan feltölthető. A termék tökéletes hústermelők és finom kolbászokat létrehozni kívánó éttermek számára.

A termék egyszerű és gyors, két sebességű töltési rendszerrel van ellátva. A henger és a dugattyú töltés céljából könnyen eltávolítható. A rozsdamentes acélból készült töltőgépek 4. szintén rozsdamentes acél adagolófejjel rendelkeznek. Szabványos adagolófej méretek: 16 / 22 / 32 / 38 mm. Az edzett csapágyacélból készült berendezés lehetővé teszi a keletkező nyomásnak való ellenállást.

Az élelmiszerekkel érintkező valamennyi alkatrész megfelel a higiéniai előírásoknak.

Figyelem! A termék ismételt összeszerelésekor ne állítsa a hengert fordított helyzetbe.

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

TERMÉK HASZNÁLATA

Használat előtt a termék minden részét meg kell mosni. Ez biztosítja az elégséges higiénit. Az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező valamennyi alkatrész, például a hengert vagy a dugattyút kefével vagy ronggyal kell megtisztítani. A tisztításhoz használjon megfelelő, hűseldolgozó termékek tisztítására alkalmas tisztítószer.

Az összeszerelést és a működtetést a következő lépéseknek megfelelően kell elvégezni:

Csúsztassa fel a dugattyú tömítését a dugattyúra (II). Szerelje fel a biztonsági szelepet a dugattyúra (II). Helyezzen egy alátétet a szelep nyílásának tetejére, majd helyezzen be egy csavart. Helyezze be alulról a nyílásba a rugóval ellátott hüvelyt. Csavarja be a csavart a hüvelybe.

Csavarja be a csavart (III) a dugattyúkarba. Helyezze az összeszerelt dugattyút a töltőgép házába (IV).

Szerelje fel a forgattyút a hajtótengelyek egyikére (IV). A fenti tengely a dugattyú gyorsabb mozgására szolgál. Az alsó tengely a dugattyú lassabb mozgására szolgál. Forgassa el a forgattyút úgy, hogy a dugattyú a legfelső helyzetbe kerüljön.

Nagyobb sebesség esetén a forgattyú óramutató járásával megegyező irányba való elforgatása leengedi, az óramutató járásával ellentétes irányba való elforgatása pedig megemeli a dugattyút.

Lassabb sebesség esetén a forgattyú óramutató járásával ellentétes irányban való elforgatása leengedi, míg az óramutató járásával megegyező irányba való elforgatása megemeli a dugattyút.

Csúsztassa az alsó henger kampóit a töltőgép házának alsó tengelyeire úgy, hogy a henger megdöntését lehetővé tevő zsanérok jöjjenek létre (V). Állítsa a hengert függőleges helyzetbe úgy, hogy a dugattyúval egy vonalba kerüljön, és a henger felső kampói a töltőgép házában lévő felső csapokra csúszzanak.

Csatlakoztassa a kiválasztott átmérőjű adagolófejet a henger kimenetéhez a rögzítőanya (VI) segítségével.

A henger belsejét élelmiszerekkel való érintkezésre jóváhagyott kenőanyaggal védje le (VIII).

Döntse meg a hengert, és helyezze bele a húst, majd rögzítse a hengert úgy, hogy a dugattyúval egy vonalban legyen. Helyezze fel az adagolófejre a kolbász héját.

Forgassa el a forgattyút, melynek hatására a hús az adagolófejből a héjba kerül. Kösse össze a héjat.

A munka befejezése után meleg vízzel távolítsa el az összes húsmaradványt és egyéb szennyeződést. A tisztításhoz használjon keféket vagy törőköndőket, valamint a hűseldolgozó termékek tisztításához jóváhagyott megfelelő tisztítószer.

Figyelem! Távolítsa el a hús, a zsír és a fehérjék maradványait, amelyek baktériumok táplálékául szolgálhatnak. Alaposan öblítse le a terméket tiszta vízzel, hogy eltávolítsa a tisztítószer maradványait.

Szárítsa meg a terméket levegőárammal, vagy hagyja megszáradni. Az összeszerelés előtt győződjön meg arról, hogy minden alkatrész megszáradt.

TERMÉK KARBANTARTÁSA

Az utasítások szerint végzett karbantartás meghosszabbítja a termék javítási intervallumait.

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

A hajtóművet és más mozgó alkatrészeket 6 havonta, illetve a termék használati intenzitásának függvényében ajánlott növényi olajjal bekenni.

A tömítést 6 havonta, vagy a termék használati intenzitásának függvényében ajánlott cserélni.

A tisztítást követően győződjön meg, hogy mindegyik alkatrész megszáradt.

PROBLÉMÁK ELHÁRÍTÁSA

A kolbázkészítés során a felhasználó a következő problémákkal szembesülhet.

A tömítés megmerevedhet, ha a környezeti hőmérséklet 15 Celsius fok alá csökken. Ne használja a terméket ilyen körülmények között. Ebben az esetben távolítsa el a tömítést a dugattyúról, és merítse forró vízbe, amíg meg nem lágyul. Ezután helyezze

vissza a tömítést a dugattyúra, kenje be növényi olajjal, és folytassa a munkát.

Figyelem! A tömítés merevségét a munka megkezdése előtt kell ellenőrizni.

Ha az adagolófejből már nem jön ki darált hús, ne fejtse ki nagyobb nyomást. Húzza vissza a dugattyút, és ellenőrizze, hogy az adagolófej nincs-e eltömődve. Távolítsa el az esetleges elzáródást, és folytassa a műveletet.

Figyelem! Ha az adagolófej ismét eltömődik, fontolja meg a fej méretének vagy a darált hús méretének módosítását.

TÁROLÁS

A terméket tiszta és száraz helyen tárolja. Ne tegye ki a terméket eső vagy nedvesség hatásának.

MŰSZAKI PARAMÉTEREK

Kat. sz.	Kapacitás (l)	Henger (átmérő x hossz) (mm)	Nettó tömeg (kg)	Bruttó tömeg (kg)	Csomagolás mérete (mm)
YG-03349	2	113 x 201	6,3	7,3	530x330x280

CARACTERISTICILE PRODUSULUI

Aparatul de umplut cârnați are un sistem de antrenare nou. Datorită angrenajului în două trepte, este posibil să deconectați pistonul și să reumpleți rapid cilindrul. Produsul este ideal pentru producătorii de produse din mezeluri și restaurante care doresc să producă niște cârnați gustoși.

Produsul are un sistem rapid și simplu de umplere, cu două viteze. Cilindrul și pistonul se pot demonta ușor pentru umplere și presare. Aparatele de umplere din oțel inoxidabil au 4 tuburi de umplere, tot din oțel inoxidabil. Dimensiuni standard ale tuburilor de umplere: 16 / 22 / 32 / 38 mm. Accesorii din oțel călit pot rezista la presiunea generată.

Toate piesele care intră în contact cu alimentele respectă standardele de igienă.

Atenție! În cazul reinstalării, nu puneți cilindrul în poziție inversă.

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

UTILIZAREA PRODUSULUI

Spălați toate piesele produsului înainte de prima utilizare. Prin aceasta se asigură nivelul de igienă corespunzător. Toate piesele care intră în contact cu alimentele, de exemplu cilindrul sau pistonul, trebuie curățate cu o perie sau o lavetă. Folosiți un agent de curățare adecvat, aprobat pentru spălarea produselor de procesare a cărnii.

Efectuați instalarea și utilizarea urmând pașii de mai jos:

Împingeți garnitura pistonului pe piston (II). Instalați ventilul de siguranță în piston (II). Puneți o șaibă peste orificiul ventilului și apoi introduceți un șurub în orificiu. Începând de la partea de jos a deschiderii, introduceți manșonul cu arcul pus. Înșurubați șurubul în manșon.

Instalați șurubul (III) în brațul pistonului. Puneți pistonul instalat în carcasa aparatului de umplut (IV).

Montați manivela la unul dintre axele de antrenare (IV). Axul aflat mai sus este folosit pentru deplasarea mai rapidă a pistonului. Axul aflat mai jos este folosit pentru deplasarea mai lentă a pistonului. Rotiți manivela astfel încât pistonul să se afle în poziția superioară maximă.

În cazul în care folosiți angrenajul superior, prin rotația manivelei în sensul acelor de ceasornic, pistonul coboară și, prin rotația în sens invers acelor de ceasornic, pistonul se ridică.

În cazul în care folosiți angrenajul inferior, prin rotația manivelei în sens invers acelor de ceasornic, pistonul coboară și, prin rotația în sensul acelor de ceasornic, pistonul se ridică.

Introduceți cârligele inferioare ale cilindrului în pinii inferioare din carcasa aparatului astfel încât să se formeze balamale care să permită înclinarea cilindrului (V). Puneți cilindrul în poziție verticală astfel încât să fie aliniat cu pistonul și cârligele superioare ale cilindrului să intre în pinii superioare din carcasa aparatului.

Atașați tubul de umplere cu diametrul selectat la ieșirea cilindrului folosind piulița de montaj (VI).

Aplicați pe interiorul cilindrului un lubrifiant aprobat pentru contactul cu alimentele (VIII).

Înclinați cilindrul și introduceți carnea în el, montați cilindrul astfel încât să fie aliniat cu pistonul. Aplicați membrana cârnațului pe tubul de umplere.

Rotiți manivela; carnea va începe să iasă din tubul de umplere și să intre în membrană. Legați membrana.

După terminarea lucrului, folosiți apă caldă pentru a îndepărta toate reziduurile de carne și alte impurități. Folosiți o perie sau o lavetă și un agent de curățare adecvat, aprobat pentru spălarea produselor de procesare a cărnii.

Atenție! Îndepărtați orice resturi de carne, grăsimi și proteine care pot constitui hrană pentru bacterii. Clătiți bine produsul cu apă curată pentru îndepărtarea resturilor de agent de curățare.

Puteți usca produsul cu jet de aer sau îl puteți lăsa să se usuce. Asigurați-vă că toate piesele sunt uscate înainte de instalare.

ÎNȚEȚINEREA PRODUSULUI

Prin întreținerea efectuată în conformitate cu instrucțiunile conținute în manualele cu instrucțiuni se mărește intervalul dintre reparațiile produsului.

Atenție! Producătorul nu este responsabil pentru nicio daună cauzată de utilizarea necorespunzătoare a produsului.

Se recomandă să adăugați ulei vegetal în angrenaj și la celelalte piese în mișcare la fiecare 6 luni sau în funcție de intensitatea utilizării produsului.

Se recomandă să adăugați ulei vegetal în angrenaj și la celelalte piese în mișcare la fiecare 6 luni sau în funcție de intensitatea utilizării produsului.

Asigurați-vă că toate piesele sunt uscate după spălare.

DEPANARE

La prepararea cârnaților, utilizatorul poate să se confrunte cu problemele următoare:

Garnitura se poate întări când temperatura ambiantă scade sub 15°C. Nu folosiți produsul în asemenea situație. În cazul acesta, scoateți garnitura de la piston și cufundați-o în apă caldă, până ce se moaie. Apoi instalați garnitura la loc pe piston, adăugați puțin ulei vegetal și reluați lucrul.

Atenție! Verificați gradul de întărire al garniturii înainte de începerea lucrului.

În cazul în care carnea tocată nu mai iese din tubul de umplere, nu aplicați mai multă presiune. Retrageți pistonul, apoi verificați dacă tubul de umplere nu este înfundat. Eliminați orice blocaj și reluați lucrul.

Atenție! Luați în considerare înlocuirea tubului cu altul de dimensiune mai mare sau modificarea finetii de tocare a cărnii dacă se repetă înfundarea tubului.

DEPOZITARE

Păstrați produsul în locuri curate și uscate. Nu expuneți produsul la precipitații sau umiditate.

PARAMETRY TECHNICZNE

Cat. Nr.	Capacitate (l)	Cilindru (dia. x lungime) (mm)	Greutate netă (kg)	Greutate brută (kg)	Dimensiunea ambalajului (mm)
YG-03349	2	113 x 201	6,3	7,3	530x330x280

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

La embutidora de salchichas tiene un nuevo sistema de accionamiento. Gracias a la transmisión de dos etapas, es posible desconectar el pistón y rellenar rápidamente el cilindro. El producto es ideal para los productores de embutidos y restaurantes que desean producir salchichas sabrosas.

El producto tiene un sistema de llenado fácil y rápido con dos velocidades. El cilindro y el pistón se pueden quitar fácilmente para su llenado y embutido. Las embutidoras de acero inoxidable tienen 4 boquillas también hechas de acero inoxidable. Tamaños de boquilla estándares: 16 / 22 / 32 / 38 mm. El equipo fabricado en acero endurecido permite soportar la presión producida.

Todas las partes que entran en contacto con los alimentos cumplen con los estándares de higiene.

¡Atención! Si el producto se vuelve a ensamblar, no invierta el cilindro.

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

OPERACIÓN DEL PRODUCTO

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

El montaje y el manejo deben llevarse a cabo en los siguientes pasos:

Inserte la junta del pistón sobre el pistón (II). Instale la válvula de seguridad en el pistón (II). Coloque una arandela en la parte superior del orificio de la válvula, luego inserte un tornillo en el orificio. Desde la parte inferior del orificio, inserte el casquillo con el muelle colocado en él. Enrosque el tornillo en el casquillo.

Instale el tornillo (III) en el brazo del pistón. Coloque el pistón ensamblado en la carcasa de la embutidora (IV).

Instale la manivela en uno de los rodillos de accionamiento (IV). El rodillo situado arriba se utiliza para accionar el pistón más rápidamente. El rodillo inferior se utiliza para accionar el pistón más lentamente. Gire la manivela para que el pistón esté en la posición superior extrema.

En caso de una marcha más rápida, girar la manivela en sentido horario hace bajar el pistón, mientras que girar en sentido antihorario hace subir el pistón.

En caso de una marcha más lenta, girar la manivela en sentido antihorario hace bajar el pistón, mientras que girar en sentido horario hace subir el pistón.

Inserte los ganchos del cilindro inferior sobre los pasadores inferiores en la carcasa de la embutidora de modo que se formen bisagras para permitir que el cilindro (V) se incline. Coloque el cilindro en posición vertical de modo que esté alineado con el pistón y los ganchos del cilindro superior queden insertados en los pasadores superiores en la carcasa de la embutidora.

Conecte la boquilla del diámetro seleccionado a la salida del cilindro utilizando la tuerca de montaje (VI).

Asegure el interior del cilindro con un lubricante aprobado para contacto con alimentos (VIII).

Incline el cilindro e inserte la carne en él, instale el cilindro de modo que esté alineado con el pistón. Coloque la envoltura de salchicha en la boquilla.

Gire la manivela, la carne comenzará a salir de la boquilla hacia la envoltura. Ate la envoltura.

Después de terminar el trabajo, use agua tibia para eliminar todos los residuos de carne y otras impurezas. Para la limpieza, utilice un cepillo o un paño y un agente de limpieza adecuado, aprobado para la limpieza de productos de procesamiento de carne.

¡Atención! Elimine cualquier residuo de carne, grasa y proteínas que pueda usarse como alimento para bacterias. Enjuague bien el producto en agua limpia para eliminar cualquier residuo del agente de limpieza.

El producto se puede limpiar con un chorro de aire o dejarse secar. Asegúrese de que todas las partes se hayan secado antes del ensamblaje.

MANTENIMIENTO DEL PRODUCTO

El mantenimiento realizado de acuerdo con las instrucciones extenderá el tiempo entre las reparaciones del producto.

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

Se recomienda añadir aceite vegetal a la caja de cambios y otras partes móviles una vez cada 6 meses o dependiendo de la intensidad de uso del producto.

Se recomienda reemplazar la junta una vez cada 6 meses o dependiendo de la intensidad de uso del producto.

Asegúrese de que todas las partes se hayan secado después de limpiarlas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Al producir salchichas, el usuario puede encontrar los siguientes problemas.

La junta puede endurecerse cuando la temperatura ambiente desciende por debajo de 15 grados centígrados. No utilice el producto en este caso. En este caso, retire la junta del pistón y sumérjala en agua caliente hasta que se ablande. A continuación, vuelva a instalar la junta en el pistón, añada un poco de aceite vegetal y reanude la operación.

¡Atención! La rigidez de la junta debe verificarse antes de comenzar a trabajar.

Si la carne picada deja de salir de la boquilla, no se debe ejercer más presión. Retraiga el pistón y compruebe que la boquilla no esté obstruida. Elimine cualquier bloqueo y reanude la operación.

¡Atención! Tenga en consideración un cambio en el tamaño de la boquilla o un cambio del tamaño de la carne picada si se repite la obstrucción de la boquilla.

ALMACENAMIENTO

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

PARÁMETROS TÉCNICOS

No gato.	Capacidad (l)	Cilindro (diámetro x largo) (mm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)	Tamaño del embalaje (mm)
YG-03349	2	113 x 201	6,3	7,3	530x330x280

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

La bourreuse à saucisse a un nouveau système d'entraînement. Grâce à la transmission à deux étages, il est possible de déconnecter le piston et de recharger rapidement le cylindre. Le produit est idéal pour les producteurs de viande froide et les restaurants qui veulent produire des saucisses savoureuses.

Le produit a un système de remplissage facile et rapide avec deux vitesses. Le cylindre et le piston peuvent être facilement retirés pour le remplissage. Les bouseuses en acier inoxydable ont 4 buses également en acier inoxydable. Tailles de buse standard : 16 / 22 / 32 / 38 mm. L'équipement en acier trempé permet de résister à la pression produite.

Toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments répondent aux normes d'hygiène.

Attention ! Si le produit est rassemblé, ne pas inverser le cylindre.

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

UTILISATION DU PRODUIT

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

L'assemblage et l'opération doivent être effectués selon les étapes suivantes :

Faire glisser le joint du piston sur le piston (II). Monter la soupape de suppression dans le piston (II). Placer une rondelle sur le dessus du trou de la vanne, puis insérer un boulon dans le trou. À partir du fond du trou, insérer le manchon avec le ressort dessus. Visser la vis dans le manchon.

Visser la vis (III) dans le bras de piston. Placer le piston assemblé dans le boîtier de remplissage (IV).

Monter la manivelle sur l'un des arbres d'entraînement (IV). Le rouleau situé au-dessus est utilisé pour entraîner le piston plus rapidement. L'arbre inférieur est utilisé pour entraîner le piston plus lentement. Tourner la manivelle de façon à ce que le piston soit en position extrême supérieure.

En cas de vitesse élevée, le fait de tourner la manivelle dans le sens horaire abaisse le piston et le fait de la tourner dans le sens antihoraire l'élève.

En cas de vitesses lentes, le fait de tourner la manivelle dans le sens antihoraire abaisse le piston et le fait de tourner dans le sens horaire l'élève.

Faire glisser les crochets du cylindre inférieur sur les goupilles inférieures dans le boîtier de remplissage de sorte que des charnières soient formées pour permettre au cylindre (V) de s'incliner. Placer le cylindre dans une position verticale de sorte qu'il soit aligné avec le piston et que les crochets du cylindre supérieur aient glissé sur les broches supérieures dans le boîtier de remplissage.

Fixer la buse du diamètre sélectionné à la sortie du cylindre à l'aide de l'écrou de montage (VI).

Fixer l'intérieur de la bouteille avec un lubrifiant approuvé pour le contact avec les aliments (VII).

Incliner le cylindre et insérer la viande dans celui-ci, monter le cylindre de sorte qu'il soit aligné avec le piston. Placer le couvercle de la saucisse sur la buse.

Tourner la manivelle, la viande commencera à sortir de la buse dans le couvercle. Attacher la capuche.

Une fois le travail terminé, utiliser de l'eau chaude pour éliminer tous les résidus de viande et autres contaminants. Pour le nettoyage, utiliser une brosse ou un chiffon et un agent de nettoyage approprié approuvé pour le nettoyage des produits de transformation de la viande.

Attention ! Retirer tous les résidus de viande, de graisse et de protéines qui peuvent être utilisés comme aliments pour les bactéries. Rincer soigneusement le produit à l'eau propre pour éliminer tout résidu d'agent de nettoyage.

Le produit peut être séché à l'aide d'un jet d'air ou laissé à sécher. S'assurer que toutes les pièces ont été séchées.

ENTRETIEN DU PRODUIT

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

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

Il est recommandé d'ajouter de l'huile végétale à la boîte de vitesses et à d'autres pièces mobiles tous les 6 mois ou en fonction de l'intensité d'utilisation du produit.

Il est recommandé de remplacer le joint tous les 6 mois ou en fonction de l'intensité d'utilisation du produit.

S'assurer qu'après le nettoyage, toutes les pièces ont été séchées.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Lors de la production de saucisses, l'utilisateur peut rencontrer les problèmes suivants.

Le joint peut se rigidifier lorsque la température ambiante descend en dessous de 15 degrés Celsius. Ne pas utiliser le produit dans ce cas. Dans ce cas, retirer le joint du piston et le plonger dans de l'eau chaude jusqu'à ce qu'il soit ramolli. Ensuite, remettre le joint sur le piston, ajouter de l'huile végétale et reprendre le fonctionnement.

Attention ! La rigidité du joint doit être vérifiée avant de commencer le travail.

Si la viande hachée cesse de sortir de la buse, aucune pression supplémentaire ne doit être exercée. Rétracter le piston et vérifier que la buse n'est pas bouchée. Retirer tout bouchage et reprendre le travail.

Attention ! Un changement dans la taille de la buse ou un changement dans la taille de la viande hachée doit être envisagé si le colmatage de la buse est répété.

STOCKAGE

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

PARAMÈTRES TECHNIQUES

Chat non.	Capacité (l)	Cylindre (dia. x longueur) (mm)	Poids net / kg)	Poids brut (kg)	Taille d'emballage(mm)
YG-03349	2	113 x 201	6,3	7,3	530x330x280

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La macchina insaccatrice per salsicce ha un nuovo sistema di azionamento. Grazie alla trasmissione a due marce, è possibile scollegare il pistone e riempire rapidamente il cilindro. Il prodotto è perfetto per produttori di salumi e ristoranti che vogliono produrre le salsicce gustose.

Il prodotto ha un sistema di riempimento facile e rapido con due velocità. Il cilindro e il pistone possono essere facilmente rimossi per il riempimento. Le macchine riempitrici in acciaio inox sono dotate di 4 ugelli in acciaio inox. Dimensioni standard degli ugelli: 16 / 22 / 32 / 38 mm. L'attrezzatura realizzata in acciaio per cuscinetti indurito permette di resistere alla pressione prodotta.

Tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti soddisfano gli standard di igiene.

Attenzione! Se il prodotto viene riassembleato, non invertire il cilindro.

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

USO DEL PRODOTTO

Si prega di lavare tutte le parti del prodotto prima dell'uso. Ciò garantirà un adeguato livello di igiene. Tutte le parti a contatto diretto con gli alimenti, come il cilindro o il pistone, devono essere pulite con una spazzola o un panno. Per la pulizia utilizzare un detergente adatto, approvato per la pulizia dei prodotti di lavorazione della carne.

Procedere all'assemblaggio ed all'impiego del prodotto secondo i passi seguenti:

Infilare la guarnizione del pistone sul pistone (II). Installare la valvola di sicurezza sul pistone (II). Posizionare una rondella sopra il foro della valvola, quindi inserire un bullone nel foro. Dal fondo del foro inserire il manicotto con la molla assemblata. Avvitare il bullone nel manicotto.

Avvitare il bullone (III) nel braccio del pistone. Posizionare il pistone montato nell'alloggiamento dell'insaccatrice (IV).

Montare la manovella su uno dei rulli di traino (IV). Il rullo superiore serve per muovere più velocemente il pistone. Il rullo inferiore viene utilizzato per muovere il pistone più lentamente. Ruotare la manovella in modo che il pistone si trovi nella posizione estrema superiore.

Durante la marcia più veloce, ruotando la manovella in senso orario si abbassa il pistone e ruotandola in senso antiorario si solleva il pistone.

Durante la marcia più lenta, ruotando la manovella in senso antiorario si abbassa il pistone e ruotandola in senso orario si solleva il pistone.

Far scorrere i ganci inferiori del cilindro sui perni inferiori nell'alloggiamento dell'insaccatrice in modo da ottenere le cerniere per consentire al cilindro (V) di inclinarsi. Posizionare il cilindro in posizione verticale in modo che sia allineato con il pistone e che i ganci superiori del cilindro siano infilati sui perni superiori dell'alloggiamento dell'insaccatrice.

Fissare l'ugello del diametro selezionato all'uscita del cilindro utilizzando il dado di fissaggio (VI).

Proteggere l'interno del cilindro con un lubrificante approvato per il contatto con gli alimenti (VII).

Inclinare il cilindro e inserirvi la carne, installare il cilindro in modo che sia allineato con il pistone. Posizionare l'involucro della salsiccia sull'ugello.

Girare la manovella, la carne comincerà ad uscire dall'ugello nell'involucro. Legare l'involucro.

Dopo aver terminato il lavoro, utilizzare acqua calda per rimuovere tutti i residui di carne e altri contaminanti. Per la pulizia, utilizzare una spazzola o un panno e un detergente adatto approvato per la pulizia dei prodotti di lavorazione della carne.

Attenzione! Rimuovere eventuali residui di carne, grassi e proteine che possono essere utilizzati come alimenti per i batteri. Sciacquare accuratamente il prodotto in acqua pulita per rimuovere eventuali residui del detergente.

Dopo la pulizia asciugare tutte le parti con un flusso dell'aria o lasciarle asciugare. Assicurarsi che tutte le parti del prodotto sono state asciutte prima di assemblarle.

MANUTENZIONE DEL PRODOTTO

La manutenzione eseguita secondo le istruzioni prolungherà il tempo tra le riparazioni del prodotto.

Attenzione! Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per danni causati da un uso improprio del prodotto.

Si consiglia di aggiungere olio vegetale al riduttore e ad altre parti in movimento una volta ogni 6 mesi oppure a seconda della frequenza d'uso del prodotto.

Si consiglia di sostituire la guarnizione una volta ogni 6 mesi o a seconda della frequenza d'uso del prodotto.

Accertarsi che dopo la pulizia tutte le parti siano state asciugate.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Quando si preparano le salsicce, l'utente può affrontare i seguenti problemi.

La guarnizione può irrigidirsi quando la temperatura ambiente scende al di sotto di 15 gradi Celsius. Non utilizzare il prodotto

in questo caso. In questo caso, rimuovere la guarnizione dal pistone e immergerla in acqua calda finché non si ammorbidisce. Quindi rimontare la guarnizione sul pistone, aggiungere un po' d'olio vegetale e riprendere il funzionamento.

Attenzione! Controllare la rigidità della guarnizione prima di iniziare qualsiasi lavorazione.

Se la carne macinata cessa di uscire dall'ugello, non esercitare una pressione maggiore. Arretrare il pistone e verificare se l'ugello non sia intasato. Rimuovere eventuali ostruzioni e riprendere il funzionamento.

Attenzione! Prendere in considerazione una modifica delle dimensioni dell'ugello o una modifica delle dimensioni della carne macinata se l'intasamento dell'ugello si ripete.

CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato in ambienti puliti ed asciutti. Non esporre il prodotto alla pioggia o all'umidità.

PARAMETRI TECNICI

Cat. N.	Capacità (litri)	Cilindro (diam. x lunghezza) (mm)	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni imballo (mm)
YG-03349	2	113 x 201	6,3	7,3	530x330x280