BROWIN

- INSTRUKCJA OBSŁUGI -
NADZIEWARKA DO KIEŁBAS PIONOWA
POJEMNOŚĆ 5 KG



No 311006

JĘZYKI	- INSTRUKCJA OBSŁUGI - NADZIEWARKA DO KIEŁBAS PIONOWA POJEMNOŚĆ 5 KG **PL - 3**	- INSTRUCTIONS FOR USE - SAUSAGE STUFFER VERTICAL CAPACITY: 5 KG **EN - 4**
	- BENUTZERHANDBUCH - WURSTFÜLLER VERTIKAL KAPAZITÄT: 5 KG **DE - 5**	- MANUEL D'UTILISATION - MACHINE À SAUCISSES VERTICALE CAPACITÉ : 5 KG **FR - 6**
- NAUDOJIMO INSTRUKCIJA - DEŠRŲ KIMŠTUVAS VERTIKALUS TALPA: 5 KG **LT - 7**	- LIETOŠANAS INSTRUKCIJA - DESU ŠPRICE VERTIKĀLA TILPUMS: 5 KG **LV - 8**	- Kasutusjuhend - VERTIKAALNE VORSTIPRITS MAHT 5 KG **EE - 9**
- NÁVOD K OBSLUZE - PLNIČKA KLOBÁS SVISLÁ OBJEM: 5 KG **CZ - 10**	- РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - МАШИНКА ДЛЯ ИЗГОТОАЛЕНИЯ КОЛБАСЫ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ: 5 КГ **RU - 11**	- INSTRUCŢIUNI DE FOLOSIRE - APARAT DE UMPLUT CÂRNAŢI VERTICAL CAPACITATE: 5 KG **RO - 12**
- NÁVOD NA OBSLUHU - PLNIČKA KLOBÁS VERTIKÁLNA KAPACITA: 5 KG **SK - 13**	- ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ - КОВБАСНИЙ ШПРИЦ ВЕРТИКАЛЬНИЙ ОБ"ЄМ: 5 КГ **UA - 14**	- BRUKSANVISNING - KORVSTÄLLARE VERTIKAL KAPACITET: 5 KG **SE - 15**

311006

PL

– INSTRUKCJA OBSŁUGI –
NADZIEWARKA DO KIEŁBASY PIONOWA
POJEMNOŚĆ: 5 KG

Niezastąpiona w domowej produkcji wędlin - nierdzewna pionowa nadziewarka idealnie sprawdzi się podczas przygotowywania domowych kiełbas, wędlin, a także potraw z podrobów, których smak zachwyci Twoich bliskich! Doskonała do napełniania farszem różnego rodzaju osłonek. Umożliwia produkcję wyrobów wymagających użycia osłonek od średnicy 14 mm (wzwyż) m.in.: jelit baranich, wieprzowych, wołowych, osłonek poliamidowych, białkowych itp.
Urządzenie zaopatrzone jest w 6 plastikowych lejków w różnych rozmiarach - ich średnice wynoszą kolejno: 14/18/21/25/29/35 mm.
Tłok urządzenia wykonano ze stali nierdzewnej i posiada on konstrukcję zapobiegającą jego zniekształceniu przy dużych siłach nacisku na farsz. Dodatkowo wzmocniony tłok został powleczony silikonem zapewniającym szczelność. System odpowietrzania pozwala zaś na sprawne działanie nadziewarki.

Użytkowanie:
1. Przed pierwszym użyciem umyj nadziewarki ciepłą wodą.
2. Urządzenie przymocuj do blatu za pomocą zacisków.
3. Korbę umocuj na wałku przekładni znajdującej się na ramieniu tłoka, używając do tego dołączonej śrubki.
4. Po zamocowaniu korby wykręć tłok maksymalnie do góry i przekręć go tak, aby znajdował poza osią cylindra nadziewarki.
5. Nasmaruj olejem jadalnym wewnętrzną ścianę cylindra oraz silikonowy tłok. Niezastosowanie smarowania może uszkodzić mechanicznie produkt.
6. Zamontuj lejek, po czym nasmaruj olejem jadalnym jego zewnętrzną ściankę, w celu ułatwienia procesu nadziewania.
7. Napełnij cylinder farszem, dobrze go ubijając.
8. Przed założeniem jelita lub innej osłonki lejek powinien być napełniony farszem do końca, dzięki czemu uniknie się jego napowietrzenia i ułatwi naciąganie jelita na lejek.
9. Przygotowanie odpowiednio (wg instrukcji użytkowania) jelita lub osłonki naciągnij na lejek i rozpocznij proces nadziewania.

Długość lejków: 16,5 cm

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
Rozłóż urządzenie na części, dokładnie oczyść z resztek jedzenia, a następnie umyj.
Wskazane jest używanie łagodnych środków czyszczących przeznaczonych do usuwania tłuszczu z powierzchni metalowych oraz delikatnych akcesoriów, chroniących przed zarysowaniem – najlepiej gąbki. Po wyczyszczeniu / umyciu wszystkie elementy zestawu dokładnie wysusz i wytrzyj do sucha.
Właściwa i regularna konserwacja przedłuży użytkowanie produktu. Dbaj, aby był on w dobrym stanie przechowywany i właściwie wykorzystywany.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA
Nadziewarka przeznaczona jest do nadziewania osłonek wędliniarskich masą mięsną. Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest zabronione.

Urządzenie nie nadaje się do zabawy dla dzieci.
Opakowanie i zużyty sprzęt należy usunąć zgodnie z przepisami obowiązującymi na terenie państwa, w którym urządzenie to jest użytkowane.

311006

EN

– INSTRUCTIONS FOR USE–
SAUSAGE STUFFER VERTICAL
CAPACITY: 5 KG

An indispensable tool when making cold cuts at home - the stainless vertical stuffer will be a perfect companion when you make your own sausages, cold cuts, as well as giblets dishes, whose taste will delight your loved ones! Perfect for stuffing various types of casings. It enables you to prepare products which require the use of casings with a diameter of 14 mm (and more), including sheep, pork and beef intestines, polyamide casings, protein casings, etc.
The device is equipped with 6 plastic funnels of various sizes - their diameters are: 14/18/21/25/29/35 mm. The piston is made of stainless steel and its structure prevents its deformation by high pressure forces. Additionally, the reinforced piston is coated with silicone, to ensure tightness. The venting system allows for the smooth operation of the stuffer.

Instructions for use:
1. Before first use, wash the stuffer with warm water.
2. Attach the device to the counter with clamps.
3. Attach the crank to the gear shaft on the piston arm using the screw provided.
4. After fastening the crank, unscrew the piston upwards as fas as possible turn it so that it is outside the axis of the stuffer cylinder.
5. Lubricate the cylinder inner wall and the silicone piston with cooking oil. Lack of lubrication can lead to mechanical damage to the product.
6. Attach the funnel and lubricate its outer wall with cooking oil, to facilitate the stuffing process.
7. Fill the cylinder with the stuffing, tamping it down well.
8. Before putting the intestine or other casing on, the funnel should be completely filled with the stuffing, which will help avoid entrapment of air and make it easier to pull the intestine onto the funnel.
9. Pull the intestines or casings (prepared according to the instructions) onto the funnel and start the stuffing process.

Length of the funnels: 16,5 cm

CLEANING AND MAINTENANCE
Disassemble the appliance, thoroughly clean it of food residues, and then wash it.
It is recommended to use mild cleaning agents designed to remove grease from metal surfaces and delicate accessories that protect against scratching - preferably a sponge. After cleaning / washing, all components of the kit should be thoroughly dried and wiped dry.
Proper and regular maintenance will extend the life of the product. Make sure it is in good condition and properly used.

SAFETY INFORMATION
The stuffer is intended for stuffing of meat casings with meat batter. Improper use of the device is prohibited. Device not suitable for children.
Packaging should be disposed of in compliance with the regulations in force in the territory of England.

311006

DE

─ BENUTZERHANDBUCH ─
WURSTFÜLLER VERTIKAL
KAPAZITÄT: 5 KG

Unersetzlich bei der Produktion von Würsten zuhause - der rostfreie vertikale Wurstfüller wird sich ideal bei der Zubereitung von hausgemachten Würsten, Fleischwaren sowie Gerichten aus Innereien bewähren, deren Geschmack Ihre Lieben begeistern wird! Ideal für die Füllung von verschiedenen Wursthüllen. Ermöglicht die Produktion von Erzeugnissen, für die Hüllen von einem Durchmesser ab 14 mm, wie Schafdärme, Schweinedärme, Rinderdärme, Polyamid- und Eiweißhüllen u. Ä., gebraucht werden.
Das Gerät ist mit 6 Plastiktrichtern in verschiedenen Größen ausgestattet, deren Durchmesser jeweils: 14/18/21/25/29/35 mm betragen.
Der Kolben des Geräts wurde aus rostfreiem Stahl gefertigt. Er wurde so konstruiert, dass er bei großer Aufpresskraft auf die Füllung formbeständig bleibt. Zusätzlich wurde der Kolben mit einer Silikonschicht, die seine Dichtheit gewährleistet, überzogen. Das Entlüftungssystem erlaubt ein effizientes Funktionieren des Wurstfüllers.

Nutzung:
1. Vor der ersten Verwendung den Wurstfüller mit warmem Wasser waschen.
2. Das Gerät an ein Küchen- oder Tischblatt mittels Klemmen befestigen.
3. Die Kurbel auf der Welle des Getriebes, das sich auf dem Arm des Kolbens befindet, mit einer Schraube befestigen.
4. Nach Befestigung der Kurbel den Kolben maximal hochdrehen und so herumdrehen, dass er sich außerhalb der Achse des Zylinders des Wurstfüllers befindet.
5. Die Innenwand des Zylinders und den Silikonkolben mit Speiseöl bestreichen. Mangelnde Schmierung kann zu mechanischen Schäden am Produkt führen.
6. Den Trichter montieren und seine Innenwand mit Speiseöl bestreichen, um den Befüllungsvorgang zu erleichtern.
7. Den Zylinder mit der Füllung füllen, sie gut festklopfen.
8. Vor dem Aufstülpen des Darms oder einer anderen Hülle, sollte der Trichter mit der Füllung bis zum Ende gefüllt sein, damit keine Luft in ihn gelangt und der Darm leichter auf den Trichter aufgestülpt werden kann.
9. Die entsprechend (gem. Anleitung) vorbereiteten Därme oder Hüllen auf den Trichter aufstülpen und befüllen.

Länge der Trichter: 16,5 cm

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG
Zerlegen Sie das Gerät, reinigen Sie es gründlich von Speiseresten und waschen Sie es anschließend.
Es wird empfohlen, milde Reinigungsmittel zum Entfetten von Metalloberflächen und empfindliches Zubehör zum Schutz vor Kratzern zu verwenden - vorzugsweise mit einem Schwamm. Nach dem Reinigen / Waschen sollten alle Elemente des Sets gründlich getrocknet und trocken gewischt werden.
Eine ordnungsgemäße und regelmäßige Wartung verlängert die Lebensdauer des Produkts. Stellen Sie sicher, dass es in gutem Zustand ist und ordnungsgemäß verwendet wird.

SICHERHEITSHINWEISE
Der Wurstfüller ist dafür bestimmt, Wursthüllen mit Fleischmasse zu befüllen. Das zweckentfremdete Verwenden des Gerätes ist verboten.
Das Gerät eignet sich nicht für Kinder zum Spielen. Die Verpackungen sollen gemäß der auf dem Gebiet Deutschland geltenden Vorschriften entsorgt werden.

311006

FR

─ MANUEL D'UTILISATION─
MACHINE À SAUCISSES VERTICALE
CAPACITÉ : 5 KG

Indispensable dans la production domestique de saucisses - en inox, légère, verticale - parfaite pour la préparation de saucisses maison, de charcuterie, ainsi que d'abats, dont le goût ravira vos proches ! Idéale pour farcir différents types de boyaux. Elle permet de fabriquer des produits nécessitant l'utilisation de boyaux d'un diamètre de 14 mm (ou plus) tels que : boyaux de mouton, boyaux de porc et de bœuf, boyaux en polyamide, boyaux protéiques, etc.
La machine est équipée de 6 entonnoirs en plastique de tailles différentes - leurs diamètres sont: 14/18/21/25/29/35 mm.
Le piston de la machine est en acier inoxydable et a une conception qui l'empêche de se déformer lorsque des forces importantes sont appliquées sur la farce. De plus, le piston renforcé a été recouvert de silicone pour assurer l'étanchéité. Le système de purge permet un fonctionnement sans problème de la machine à saucisses.

Utilisation:
1. Avant la première utilisation, lavez la machine avec de l'eau chaude.
2. Fixez la machine à la table à l'aide des pinces.
3. Fixez la manivelle à l'arbre de transmission situé sur le bras du piston à l'aide de la vis fournie.
4. Après avoir fixé la manivelle, dévissez le piston vers le haut et faites-le tourner de manière à ce qu'il se trouve en dehors de l'axe du cylindre de la machine.
5. Lubrifiez la paroi intérieure du cylindre et le piston en silicone avec de l'huile alimentaire. L'absence de lubrification peut endommager le produit mécaniquement.
6. Installez l'entonnoir, puis lubrifiez sa paroi extérieure avec de l'huile alimentaire pour faciliter le processus de farcir.
7. Remplissez le cylindre avec de la farce, en la compressant bien.
8. Avant de placer un intestin ou autre boyau, l'entonnoir doit déjà être complètement rempli de la farce pour éviter l'aération et faciliter le passage de l'intestin sur l'entonnoir.
9. Insérez les intestins ou les boyaux préparés selon les instructions sur l'entonnoir et commencez le processus de farcir.

Longueur de l'entonnoir: 16,5 cm.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN
Démontez l'appareil, nettoyez-le soigneusement pour éliminer tout résidu de nourriture, puis lavez-le.
Il est conseillé d'utiliser des détergents doux conçus pour dégraisser les surfaces métalliques et les accessoires délicats qui protègent contre les rayures, de préférence une éponge. Après le nettoyage / le lavage, tous les éléments de l'ensemble doivent être soigneusement séchés et essuyés.
Un entretien approprié et régulier prolongera l'utilisation du produit. Veillez à ce qu'il soit stocké en bon état et utilisé correctement.

INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ
Le remplissage est destiné pour le remplissage des intestins avec du pâte de viande. La mauvaise utilisation de l'appareil est interdite. Dispositif non approprié pour enfants.
L'emballage doit être éliminé conformément à la réglementation en vigueur sur le territoire de la France.

311006

LT

– NAUDOJIMO INSTRUKCIJA –
DEŠRŲ KIMŠTUVAS VERTIKALUS
TALPA: 5 KG

Nepakeičiamas namuose gaminant rūkytus mėsos gaminius - nerūdijančiojo plieno vertikalus kimštuvas idealiai tinka gaminant namines dešras, rūkytus mėsos gaminius, taip pat subproduktų gaminius, kurių skonis nustebins Jūsų artimuosius! Puikiai tinka maltą mėsą kimšti į įvairių rūšių apvalkalus. Tinka gaminti gaminius, kuriems naudojami apvalkalai nuo 14 mm (ir daugiau) skersmens, pvz., avių, kiaulių, jaučių žarnos, poliamidiniai, baltyminiai apvalkalai ir pan.
Yra 6 įvairių dydžių plastikiniai piltuvėliai - jų skersmuo paeiliui: 14/18/21/25/29/35 mm.
Stūmoklis pagamintas iš nerūdijančiojo plieno, jo konstrukcija saugo nuo deformavimosi, kai malta mėsa spaudžiama didele jėga. Papildomai sutvirtintas stūmoklis padengtas silikonu, kuris užtikrina sandarumą. Oro išleidimo sistema padeda tinkamai veikti kimštuvui.

Naudojimas:
1. Prieš pirmą kartą naudojant kimštuvą nuplauti šiltu vandeniu.
2. Prietaisą pritvirtinti prie stalviršio gnybtais.
3. Rankeną pritvirtinti prie pavaros, kuri yra ant stūmoklio peties, veleno pridedamu varžteliu.
4. Pritvirtinus rankeną stūmoklį maksimaliai išsukti aukštyn ir pasukti taip, kad būtų už kimštuvo cilindro ašies.
5. Valgomuoju aliejumi sutepti cilindro vidinę sienelę ir silikoninį stūmoklį. Netepamą gaminį galima mechaniškai sugadinti.
6. Pritvirtinti piltuvėlį, paskiau sutepti jo išorinę sienelę valgomuoju aliejumi, kad būtų lengviau kimšti.
7. Cilindrą pripildyti maltos mėsos ir gerai ją sugrūsti.
8. Prieš užmaunant žarną ar kitą apvalkalą piltuvėlis turėtų būti ik galo pripildytas maltos mėsos, kad į jį nepatektų oro ir būtų lengviau mauti žarną ant piltuvėlio.
9. Tinkamai (pagal naudojimo instrukciją) paruoštą žarną arba apvalkalą užmauti ant piltuvėlio ir pradėti kimšti.

Piltuvėlių ilgis: 16,5 cm

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA
Išardykite prietaisą dalimis, kruopščiai išvalykite maisto likučius, paskiau nuplaukite.
Patartina naudoti švelnius valiklius, skirtus riebalams šalinti nuo metalinių paviršių, ir švelnius priedus, saugančius nuo įbrėžimų - geriausia kempinę. Išvalius (išplovus) visas rinkinio dalis kruopščiai išdžiovinti ir nuvalyti, kad būtų sausos.
Tinkama ir reguliari priežiūra pailgina gaminio naudojimą. Rūpinkitės, kad būtų laikomas geros būklės ir tinkamai naudojamas.

SAUGOS INFORMACIJA
Kimštuvas skirtas prikimšti dešrų apvalkalus parengtu mėsos mišiniu. Kimštuvo naudojimas ne pagal paskirtį draudžiamas.
Įrenginys netinkamas vaikams.
Įpakavimą šalinti patartina laikantis Lietuvos teritorijoje galiojančių nuostatų.

311006

LV

– LIETOŠANAS INSTRUKCIJA–
DESU ŠPRICE VERTIKĀLA
TILPUMS: 5 KG

Neaizstājama mājas šķiņķa gatavošanā - vertikāla nerūsējošā tērauda šļirce būs lieliski piemērota mājas desu, šķiņķa, kā arī ēdienu no aknām pagatavošanai, kuru garša iepriecinās Jūsu tuviniekus! Ideāli piemērota apvalku piepildīšanai ar dažādu pildījumu. Tā ļauj radīt produkciju, kuras gatavošanā tiek lietoti apvalki diametrā no 14 mm (un lielāki), tai skaitā: aitas, cūkas, liellopu, poliamīda, olbaltumvielu utt.
Ierīce ir aprīkota ar dažāda izmēra plastmasas piltuvēm - to diametri attiecīgi ir: 14/18/21/25/29/35 mm.
Ierīces virzulis ir izgatavots no nerūsējošā tērauda un tam ir konstrukcija, kas novērš tā deformāciju pie būtiska spiediena uz pildījumu. Hermētiskuma nodrošināšanai, papildus nostiprināto virzuli klāj silikons. Atgaisošanas sistēma nodrošina šļirces nepārtrauktu darbību.

Lietošana:
1. Pirms pirmās lietošanas izskalojiet šļirci ar siltu ūdeni.
2. Ar spaiļu mehānismu piestipriniet ierīci pie galdvirsmas.
3. Ar komplektā esošas skrūves palīdzību pievienojiet kloķi reduktora vārpstai uz virzuļa sviras.
4. Pēc kloķa montāžas pavirziet virzuli maksimāli uz augšu un pagrieziet to tādā veidā, lai tas atrastos ārpus šļirces cilindra ass.
5. Iesmērējiet cilindra iekšējo sieniņu un silikona virzuli ar augu eļļu. Smērvielas nelietošana var radīt mehāniskus produkta bojājumus
6. Uzstādiet piltuvi, tad, piepildīšanas procesa atvieglošanai, iesmērējiet tās ārējo sieniņu ar augu eļļu.
7. Piepildiet cilindru ar pildījumu to sablīvējot.
8. Pirms zarnas vai cita apvalka novietošanas piltuvei ir jābūt pilnīgi aizpildītai ar pildījumu, lai izvairītos no gaisa iekļūšanas tajā un atvieglotu zarnas uzvilkšanu uz piltuves.
9. Pienācīgi sagatavotu (atbilstoši lietošanas pamācībai) zarnu vai apvalku uzvelciet uz piltuves un sāciet pildīšanas procesu.

Piltuvju garums: 16,5 cm

TĪRĪŠANA UN APKOPE
Sadaliet ierīci sastāvdaļās, rūpīgi notīriet pārtikas atlikumus, tad nomazgājiet.
Ir ieteicams izmantot mīkstus tīrīšanas līdzekļus, paredzētus tauku notīrīšanai no metāla virsmām, kā arī delikātus aksesuārus, kas pasargā no skrāpējumiem - vēlams sūkļus. Pēc tīrīšanas/mazgāšanas nosusiniet visus komponentus un rūpīgi noslaukiet.
Pareiza un regulāra apkope pagarinās produkta lietošanas termiņu. Uzturiet to labā stāvoklī un pareizi lietojiet.

DROŠĪBAS INFORMĀCIJA
Pildītājs paredzēts gaļas apvalku pildījumam ar gaļas masu. Nepareiza ierīces lietošana ir aizliegta.
Ierīce nav piemērota bērniem.
Iepakojums jāiznīcina saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem Latvijas teritorijā.

311006

EE

─ KASUTUSJUHEND ─
VERTIKAALNE VORSTIPRITS
MAHT 5 KG

Asendamatu singi valmistamiseks kodutootmises - roostevabast terasest vertikaalne prits sobib suurepäraselt koduvorstide, kodusingi, samuti maksaroogade valmistamiseks, mille maitse rõõmustab teie lähedasi! Sobib ideaalselt erinevat liiki vorstikestade täitmiseks täidisega. Sellega saab valmistada tooteid, mille valmistamiseks on vajalikud vorstikestad läbimõõduga alates 14 mm (ja suurema), sealhulgas vorstikestad: lambasoolest, seasoolest, veisesoolest, polüamiidist, valkudest jms.
Seade on varustatud 6 erineva suurusega plastiklehtriga - nende läbimõõdud on vastavalt: 14/18/21/25/29/35 mm
Seadme kolb on valmistatud roostevabast terasest ja on sellise konstruktsiooniga, mis hoiab ära selle deformeerumise, kui täidist surutakse tugevalt. Täiendavalt tugevdatud kolb on kaetud silikooniga, et tagada hermeetilisus. Õhu ärajuhtimise süsteem tagab pritsi tõrgeteta töö.

Kasutamine:
1. Peske vorstiprits enne esmakordset kasutamist sooja veega puhtaks.
2. Kinnitage seade kinnitusklambrite abil lauaplaadi külge.
3. Kinnitage vänt kolvi hooval kaasasoleva kruvi abil reduktori võlli külge.
4. Keerake pärast vända paigaldamist kolb maksimaalselt ülespoole ja keerake seda selliselt, et see asuks väljaspool pritsi sindri telje piire.
5. Määrige silindri sisemist seina ja silikoonkolbi taimeõliga. Määrde mittekasutamine võib seadet mehaaniliselt kahjustada.
6. Paigaldage lehter, seejärel määrige selle välisseina taimeõliga, et kergendada täistoppimise protsessi.
7. Täitke silinder täidisega, pressides seda tihedalt.
8. Enne lehtri külge soole või muu vorstikesta panemist peab lehter olema täidisega täielikult täidetud, et vältida sellesse õhu sattumist ja kergendada soole tõmbamist lehtrile.
9. Tõmmake nõuetekohaselt ettevalmistatud (vastavalt kasutusjuhendile) sool või vorstikest lehtrile ja alustage vorstikesta täistoppimise protsessiga.

Lehtrite pikkus: 16,5 cm

PUHASTAMINE JA HOOLDUS
Võtke seade osadeks lahti, puhastage hoolikalt toidujääkidest, seejärel peske puhtaks.
Soovitatav on kasutada maheda toimega puhastusvahendeid, mis on mõeldud rasva eemaldamiseks metallpindadelt, samuti õrna toimega tarvikuid, mis kaitsevad kriimustuste eest - soovitatavalt käsnu. Pärast puhastamist / pesemist tuleb kõik komplekti komponendid hoolikalt kuivatada ja kuivaks hõõruda.
Õige ja regulaarne hooldus pikendab toote kasutusiga. Hoidke seda heas seisukorras ja kasutage õigesti.

OHUTUSINFO
Täitja on mõeldud liha kestade täitmiseks lihatäidisega. Sedame muul otstarbel kasutamine on keelatud.
Seade ei ole sobiv lastele.
Pakendist tuleks vabaneda Eesti kehtivatele määrustele vastavalt.

311006

CZ

– NÁVOD K OBSLUZE –
PLNIČKA KLOBÁS SVISLÁ
OBJEM: 5 KG

Nenahraditelná při domácí výrobě uzenin - nerezová vertikální plnička se perfektně hodí při přípravě domácích klobás, uzenin i pokrmů z drobů a vnitřností, jejichž chuť okouzlí Vaše blízké! Vynikající pro plnění různých typů potravinářských obalů. Umožňuje výrobu výrobků, které vyžadují použití obalů o průměru 14 mm (nahoru), a to mj.: ovčích, vepřových, hovězích střev, polyamidových a bílkovinných obalů apod.
Zařízení je vybaveno 6 plastovými plnícími trubičkami v různých velikostech - jejich průměry jsou: 14/18/21/25/29/35 mm. Píst zařízení je vyroben z nerezové oceli a má konstrukci, která zabraňuje jeho deformování při velkých přítlačných silách působících na nádivku. Dodatečně zesílený píst je potažen silikonem, který zajišťuje těsnost. Odvzdušňovací systém umožňuje plynulý chod plničky.

Použití:
1. Před prvním použitím omyjte plničku teplou vodou.
2. Připevněte zařízení ke stolní desce pomocí upínacích svěrek.
3. Pomocí dodaného šroubu namontujte kliku na hřídel převodovky umístěné na rameni pístu.
4. Po namontování kliky vyšroubujte píst maximálně nahoru a otočte jej tak, aby se nacházel mimo osu válce plničky.
5. Promažte vnitřní stěnu válce a silikonový píst jedlým olejem. Nebude-li prováděno řádné mazání, může dojít k mechanickému poškození výrobku.
6. Nainstalujte plnící trubku, a pak jeho vnější stěnu namažte jedlým olejem za účelem usnadnění procesu plnění.
7. Naplňte válec nádivkou a dobře ji utlačte.
8. Před umístěním střeva nebo jiného obalu by měla být plnící trubka zcela naplněna nádivkou. Díky tomu se vyhnete jejímu provzdušnění a natažení střeva na plnící trubku bude jednodušší.
9. Připravené (podle návodu k použití) střeva nebo obaly natáhněte na plnící trubku a začněte proces plnění.

Délka plnících trubek: 16,5 cm

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
Zařízení demontujte na jednotlivé součásti, důkladně je očistěte od zbytků potravin a poté umyjte.
Doporučuje se používat jemné čisticí prostředky určené k odstraňování mastnoty z kovových povrchů a jemné příslušenství, které chrání povrch před poškrábáním - nejlépe houbu. Po vyčištění / umytí důkladně vysušte všechny součásti soupravy a otřete do sucha.
Vhodná a pravidelná údržba prodlužuje používání výrobku. Dbejte na to, aby se výrobek uchovával v dobrém stavu a aby byl správně používán.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE
Tato plnička je určena k plnění masových střev masovou směsí. Nesprávné používání zařízení je zakázáno.
Zařízení není vhodné pro děti.
Balení by mělo být likvidováno v souladu splatnými předpisy na území České Republiky.

311006

RU

— РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ —
МАШИНКА ДЛЯ ИЗГОТОАЛЕНИЯ КОЛБАСЫ ВЕРТИКАЛЬНАЯ
ЕМКОСТЬ: 5 КГ

езаменима в домашнем производстве колбас - вертикальная машинка из нержавеющей стали отлично подойдет для приготовления домашних колбас, копченостей, а также блюд из потрохов, вкус которых порадует ваших близких! Идеально подходит для набивки различных видов оболочек. Позволяет производить продукцию, требующую использования оболочек диаметром от 14 мм (и выше), в том числе: овечьих, свиных, говяжьих кишек, полиамидных, белковых оболочек и т. п.
Устройство оснащено 6 пластиковыми дозаторами разного размера - их диаметры составляют: 14/18/21/25/29/35 мм.
Поршень устройства изготовлен из нержавеющей стали и имеет конструкцию, предотвращающую его деформацию, когда при набивке прикладывается значительная сила. Дополнительно усиленный поршень покрыт силиконом для обеспечения герметичности. Система удаления воздуха обеспечивает бесперебойную работу набивочной машинки.

Использование:
1. Перед первым использованием вымойте машинку теплой водой.
2. Устройство крепится к столешнице зажимами.
3. Закрепите рукоятку на передаточном валу на коромысле поршня с помощью прилагаемого винта.
4. После установки рукоятки выверните поршень максимально вверх и поверните его так, чтобы он находился за пределами оси цилиндра шприца.
5. Смажьте внутреннюю стенку цилиндра и силиконовый поршень пищевым маслом. Отсутствие смазки может привести к механическому повреждению изделия.
6. Установите дозатор, а затем смажьте маслом его внешнюю стенку, чтобы облегчить процесс начинки.
7. Наполните цилиндр фаршем, хорошо его утрамбовав.
8. Перед надеванием кишки или другой оболочки дозатор должен быть полностью заполнен фаршем, чтобы избежать попадания воздуха и облегчить натягивание кишки.
9. Подготовленные соответствующим образом (по инструкции) кишки или оболочки натяните на дозатор и приступайте к набивке.

Длина дозаторов: 16,5 см

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ
Разберите прибор, тщательно очистите от остатков пищи и затем помойте.
Рекомендуется использовать мягкие моющие средства для обезжиривания металлических поверхностей и деликатных аксессуаров для защиты от царапин - желательно губкой. После очистки / стирки все элементы набора необходимо тщательно просушить и насухо протереть.
Правильное и регулярное обслуживание продлит срок службы изделия. Убедитесь, что он в хорошем состоянии и используется правильно.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ
Шприц предназначен для набивки оболочек для мяса фаршевой эмульсией. Неправильное использование устройства запрещено. Устройство не пригодно для детей
Упаковку следует утилизировать в соответствии с действующими на территории России нормативами.

311006

RO

– INSTRUCŢIUNI DE FOLOSIRE–
APARAT DE UMPLUT CÂRNAŢI VERTICAL
CAPACITATE: 5 KG

De neînlocuit în producţia de mezeluri de casă - aparatul de umplut cârnați din din aluminiu, ușor, pe orizontală este perfect pentru prepararea cârnaților de casă, a mezelurilor, precum și a felurilor de mâncare a căror gust îi va încânta pe cei dragi! Perfect pentru umplerea diferitelor tipuri de membrane. Permite producerea de produse care necesită utilizarea unor membrane cu un diametru de 14 mm (în sus), de ex. intestine de oaie, de porc, de vită, membrane de poliamidă, de proteine,etc.
Aparatul de umplere a cârnaților este echipat cu 6 pâlnii din plastic cu un sistem de aerisire, de diferite dimensiuni - diametrul lor este de: 14/18/21/25/29/35 mm.
Aparatul de umplut cârnați este, de asemenea, echipat cu o ventuză care facilitează fixarea rapidă pe suprafeţele netede şi un filet care lucrează pe o piuliță de alamă consolidată. În plus, pistonul consolidat a fost acoperit cu silicon pentru a asigura etanșeitatea. Sistemul de aerare permite buna funcționare a aparatului de umplere.

Utilizarea:
1. Înainte de prima utilizare, spălați aparatul de umplere a cârnaților cu apă caldă.
2. Atașați manivela la arborele de viteze de pe brațul pistonului folosind șurubul furnizat.
3. Deșurubați corpul posterior al aparatului de umplere a cârnaților cu pistonul instalat, scoateți-l complet din cilindru.
4. Lubrifiați cu ulei comestibil peretele interior al cilindrului, pistonul din silicon și pâlnia, precum și toate filetele.
5. Instalați pâlnia și apoi ungeți peretele exterior cu ulei comestibil pentru a facilita procesul de umplere. Lipsa de lubrifiere poate deteriora mecanic produsul.
6. Umpleți cilindrul cu umplutură, bătându-l bine.
7. Umeziți ușor ventuza cu apă pentru o mai bună aderență.
8. Atașați dispozitivul cu o ventuză pe o suprafață netedă, de exemplu, un blat sau o masă.
9. Înșurubați corpul din spate cu pistonul înapoi pe cilindru.
10. Înainte de a plasa intestinul sau altă membrană, pâlnia ar trebui să fie complet umplută cu umplutură, ceea ce va evita aerisirea acesteia și va facilita tragerea intestinului pe pâlnie.
11. Pregătiți corespunzător intestinele sau membranele conform instrucțiunilor de utilizare, puneți-le pe pâlnie și începeți procesul de umplere.

Lungimea pâlniilor: 16,5 cm

CURĂŢARE ŞI ÎNTREȚINERE
Demontați aparatul în piese componente, curățați-l bine de resturile de alimente, apoi spălați-l.
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. După curățare / spălare, toate componentele setului trebuie să fie bine șterse şi uscate.
O întreținere adecvată și regulată va prelungi durata de viață a produsului. Asigurați-vă că este în stare bună și este utilizat corespunzător.

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA
Dispozitivul este destinat pentru umplerea mațelor cu tocătură. Utilizarea improprie a dispozitivului este interzisă.
Dispozitivul nu este potrivit pentru copii.
Ambalajul trebuie să fie eliminat în conformitate cu reglementările în vigoare pe teritoriul România.

311006

SK

– NÁVOD NA OBSLUHU–
PLNIČKA KLOBÁS VERTIKÁLNA
KAPACITA: 5 KG

Nenahraditeľná pri domácej výrobe klobás - nerezová vertikálna plnička je ideálna na výrobu domácich klobás, jaterníc a pod., ktorých chuť očaruje vašich blízkych! Skvelá na plnenie rôznymi plnkami prírodných aj umelých obalov. Umožňuje výrobu údenín, na ktoré sa vyžaduje obal s priemerom 14 mm (a viac), napr.: baraních, bravčových, hovädzích čriev, polyamidových a bielkovinový obalov a pod.
Súčasťou dodávky je 6 plastových nátrubkov s rôznou veľkosťou - s nasledujúcim priemerom 14/18/21/25/29/35 mm.
Piest bol vytvorený z nerezovej ocele a má konštrukciu, ktorá predchádza deformácii aj v prípade silnejšieho tlačenia na plnku. Okrem toho bol piest potiahnutý silikónom, ktorý zaručuje tesnosť. A odvzdušňovací systém podporuje správne fungovanie plničky.

Návod na použitie:
1. Pred prvým použitím umyte plničku teplou vodou.
2. Zariadenie pripevnite na stôl s pomocou upínacích skrutiek.
3. Kľuku pripevnite na valček s prevodom, na ramene piestu, s pomocou skrutky dodanej spolu so zariadením.
4. Po montáži kľuky vytočte piest maximálne hore a otočte ho tak, aby sa nachádzal mimo osi valca plničky.
5. Natreté jedlým olejom vnútro valca a silikónový piest. Nemazaním súčiastok môžete spôsobiť mechanické poškodenie výrobku.
6. Pripevnite nátrubok, a pre zjednodušenie plnenia natriete ho zvonka jedlým olejom.
7. Naplníte valec plnkou, plnku riadne stlačte.
8. Pred natiahnutím čreva (umelého alebo prírodného) naplníte nátrubok plnkou do konca, aby ste nevtlačili vzduch do čreva a ľahšie natiahli črevo na nátrubok.
9. Vhodné pripravené črevá (prírodné alebo umelé - podľa návodu na použitie) natiahnite na nátrubok a začnite plniť.

Dĺžka plniacich nátrubkov: 16,5 cm

ČISTENIE A ÚDRŽBA
Rozmontuje zariadenie na jednotlivé súčiastky, riadne ich očistite z pozostatkov potravín, a následne umyte. Odporúčame používať jemné čistiace prostriedky určené na odstránenie tuku z kovových povrchov a aj jemné handričky a hubky, aby ste zariadenie nepoškrabali. Po vyčistení / umytí všetky súčiastky riadne osušte.
Vhodné a pravidelné vykonávanie údržbárskych prác predlží životnosť zariadenia. Výrobok skladujte a používajte v súlade s návodom.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE
Plnič je určený na plnenie črievok mletou mäsovou zmesou. Nesprávne používanie prístroja je zakázané.
Prístroj nie je vhodný pre deti.
Obal musí byť zlikvidovaný v súlade s platnými predpismi na území Slovenska.

311006

UA

— ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ —
КОВБАСНИЙ ШПРИЦ ВЕРТИКАЛЬНИЙ
ОБ"ЄМ: 5 КГ

Незамінна в домашньому виробництві ковбас - вертикальний шприц з неіржавкої сталі відмінно підійде для приготування домашніх ковбас, копченостей, а також страв з потруху, смак яких потішить ваших близьких! Ідеально підходить для набивання різних видів оболонок. Дозволяє виробляти продукцію, що вимагає використання оболонок діаметром від 14 мм (і вище), в тому числі: овечих, свинячих, яловичих кишок, поліамідних, білкових оболонок тощо.
Пристрій оснащено 6 пластиковими дозаторами різного розміру - їхні діаметри становлять: 14/18/21/25/29/35 мм.
Поршень пристрою виготовлений з неіржавкої сталі і має конструкцію, що запобігає його деформації, коли при набиванні докладається значна сила. Додатково посилений поршень вкрито силіконом для забезпечення щільності. Система видалення повітря забезпечує безперебійну роботу ковбасного шприца.

Використання:
1. Перед першим використанням промийте шприц теплою водою.
2. Пристрій кріпиться до стільниці затискачами.
3. Закріпіть корбу на передавальному валу на коромислі поршня за допомогою доданого гвинта.
4. Після встановлення корби виверніть поршень максимально догори і поверніть його так, щоб він знаходився за межами осі циліндра шприца.
5. Змастіть внутрішню стінку циліндра та силіконовий поршень харчовою олією. Невикористання мастила може призвести до механічного пошкодження виробу.
6. Встановіть дозатор, а потім змастіть олією його зовнішню стінку, щоб полегшити процес начиняння.
7. Наповніть циліндр фаршем, добре його утрамбувавши.
8. Перед надяганням кишки або іншої оболонки дозатор має бути повністю заповнено фаршем, щоб уникнути потрапляння повітря і полегшити натягування кишки.
9. Підготовлені відповідним чином (за інструкцією) кишки або оболонки натягніть на дозатор і починайте набивання.

Довжина дозаторів: 16,5 см

ОЧИЩЕННЯ ТА КОНСЕРВАЦІЯ
Розібрати пристрій на деталі, ретельно очистити, а потім помити.
Рекомендується використовувати м'які засоби для чищення, призначені для видалення жиру з металевих поверхонь, а також делікатні засоби для чищення аксесуари, для захисту від стирання, переважно губку. Після очищення/миття усі елементи ретельно висушити і витерти насухо.
Правильна і регулярна консервація продовжить термін користування виробом. Подбайте про те, щоб виріб зберігався у хорошому стані і використовувався за призначенням.

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ
Шприц-наповнювач призначений для наповнення м’ясних оболонок подрібненим м’ясом.
Використання не за призначенням - заборонене.
Пристрій не можна давати дітям.
У разі подання скарги товар повинен бути наданий у повній комплектації згідно з чинним законодавством України.

311006

SE

─ HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ ─
KOLBÁSZTÖLTŐ FÜGGŐLEGES
ŰRTARTALMA: 5 KG

Ett oumbärligt verktyg när du gör pålägg hemma - den rostfria vertikala fyllaren kommer att vara en perfekt följeslagare när du gör din egen korv, pålägg, såväl som inälvor, vars smak kommer att glädja dina nära och kära! Perfekt för att stoppa olika typer av höljen. Det gör att du kan förbereda produkter som kräver användning av höljen med en diameter på 14 mm (och mer), inklusive tarmar av får, fläsk och nötkött, polyamidhöljen, proteinhöljen, etc.

Enheten är utrustad med 6 plasttrattar i olika storlekar - deras diametrar är: 14/18/21/25/29/35 mm.

Kolven är gjord av rostfritt stål och dess struktur förhindrar dess deformation av höga tryckkrafter. Dessutom är den förstärkta kolven belagd med silikon för att säkerställa täthet. Ventilationssystemet möjliggör smidig drift av fyllaren.

Användningsinstruktioner:
1. Före första användning, tvätta fyllningen med varmt vatten.
2. Fäst enheten på disken med klämmor.
3. Fäst veven på växelaxeln på kolvarmen med den medföljande skruven.
4. Efter att ha fäst veven, skruva loss kolven uppåt så snabbt som möjligt och vrid den så att den är utanför fyllningscylinderns axel.
5. Smörj cylinderns innervägg och silikonkolven med matolja. Brist på smörjning kan leda till mekanisk skada på produkten.
6. Fäst tratten och smörj in dess yttervägg med matolja för att underlätta fyllningsprocessen.
7. Fyll cylindern med fyllningen, trampa ner den ordentligt.
8. Innan tarmen eller annat hölje sätts på ska tratten vara helt fylld med fyllningen, vilket hjälper till att undvika att luft fastnar och gör det lättare att dra in tarmen på tratten.
9. Dra tarmarna eller höljena (beredda enligt instruktionerna) på tratten och påbörja stoppningsprocessen.

Trattarnas längd: 16,5 cm

STÄDNING OCH UNDERHÅLL
Ta isär apparaten, rengör den noggrant från matrester och tvätta den sedan.
Det rekommenderas att använda milda rengöringsmedel utformade för att ta bort fett från metallytor och ömtåliga tillbehör som skyddar mot repor - gärna en svamp. Efter rengöring/tvätt ska alla komponenter i satsen torkas noggrant och torkas torra.
Korrekt och regelbundet underhåll förlänger produktens livslängd. Se till att den är i gott skick och korrekt använd.

SÄKERHETSINFORMATION
Fyllaren är avsedd för fyllning av kötttarm med köttsmet. Felaktig användning av enheten är förbjuden.
Enheten är inte lämplig för barn.
Förpackningar ska kasseras i enlighet med gällande bestämmelser på Sveriges territorium.

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, z wykluczeniem tłoka sylikonowego, którego okres gwarancji wynosi 6 miesięcy.

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;
- uszkodzeń tłoka spowodowane normalnym zużyciem materiału, chyba że uszkodzenia powstały w wyniku wad materiałowych lub wadliwego wykonania;
- użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych;
- części silikonowych oraz plastikowych zużywających się w naturalny sposób takich jak: uszczelka, tłok, lejki.

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 związanym 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.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu

i zachęcamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie naszej Firmy.

Ogólne bezpieczeństwo produktów (GPSR)
General Product Safety Regulation (GPSR)
Allgemeine Produktsicherheit (GPSR)
https://browin.com/gpsr

BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.
ul. Pryncypalna 129/141
PL, 93-373 Łódź
tel: +48 42 232 32 00
browin@browin.pl
www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA:

@browinpl @browin.pl BROWIN

...bo domowe jest lepsze!