

BROWIN

**- INSTRUKCJA OBSŁUGI -
NADZIEWARKA DO KIEŁBAS
POZIOMA
POJEMNOŚĆ: 4 KG**



No 311004



— INSTRUKCJA OBSŁUGI — NADZIEWARKA DO KIEŁBAS POZIOMA

Ręczna nadziewarka do kiełbas – prosta obsługa sprawia, że jest idealnym narzędziem zarówno do domowego wyrobu wędlin, jak również do wykorzystania w małych masarniach i gastronomii. Doskonała do napełniania farszem osłonek wędliniarskich. Umożliwia produkcję kiełbas, parówek, kabanosów, salami itp. Zaopatrzona jest w 4 plastikowe lejki w różnych rozmiarach – średnice wynoszą kolejno 14/18/21/25 mm.

Wzmocniony tłok został powleczony silikonem zapewniającym szczelność. System odpowietrzania pozwala zaś na sprawne działanie nadziewarki. Solidna, wzmocniona podstawa z dwoma dokręcanymi ściskami pozwala na stabilne przymocowanie nadziewarki do kuchennego blatu czy stołu.

Użytkowanie:

1. Przed pierwszym użyciem zaleca się umycie nadziewarki ciepłą wodą.
2. Osłonę pierścieniową przednią oraz podkładkę mocującą lejka wraz z odpowiednim lejkiem nakręcić na stalowy pojemnik.
3. Umocować korbę na spiralnym tłoku za pomocą śrubki znajdującej się w zestawie, a następnie osłonę pierścieniową tylną przekręcić do końca tłoka zakończonego dyskiem.
4. Napełnić farszem stalowy pojemnik.
5. Urządzenie ustawić na płaskim, stabilnym podłożu np. blacie kuchennym bądź stole i przy pomocy zacisków przymocować podstawkę nadziewarki do blatu kuchennego czy stołu. Sprawdzić, czy nadziewarka została stabilnie umocowana.
6. Spiralny tłok z osłoną pierścieniową tylną i z zamontowaną korbką wsunąć do stalowego cylindra z farszem i dobrze nakręcić na pojemnik.
7. Jeżeli nadziewarka jest napełniona i dobrze zamocowana, można rozpocząć pracę.

Długość lejków: 15 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. Opakowania należy usunąć zgodnie z przepisami obowiązującymi na terenie Polski.



— INSTRUCTIONS FOR USE — SAUSAGE STUFFER HORIZONTAL

Manual sausage stuffer – easy handling makes it an ideal appliance both for household cold meats production, as well as small abattoirs and food industry. Perfect for filling sausage casings. Fit for production of sausages, hot dogs, kabanosy, salami etc. Equipped with 4 differently sized plastic funnels – diameters, as follows, are 14/18/21/25 mm.

The reinforced piston is coated with silicone, to ensure tightness. The venting system allows for the smooth operation of the stuffer. The solid, reinforced base with two tightened clamps allows for the stuffer to be stably attached to the kitchen counter or table.

User manual:

1. Washing the stuffer with warm water before first use is recommended.
2. Screw the front annular skirt and funnel's mounting pad along with appropriate funnel onto the steel container.

3. Mount the crank onto the spiral rod, using the screw included in the set, then screw the rear annular skirt at the end of the disc-tipped rod.
4. Fill the steel container with filling.
5. Place the device on a flat, stable surface, like a worktop or a table, and fix the stuffer's stand to the worktop or table with the clamps.
Check the stability of the stuffer's fixings.
6. Insert spiral piston with rear ring shield and mounted crank to a steel cylinder with stuffing and screw it firmly onto the container.
7. Once the stuffer is filled and well fixed on the surface, begin operation.

Length of the funnels: 15 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.



— BEDIENUNGSANLEITUNG — WURSTFÜLLER HORIZONTAL

Handbetriebener Wurstfüller - die einfache Bedienung bewirkt, dass er ein hervorragendes Werkzeug sowohl für die häusliche Wurstwarenherstellung als auch für den Gebrauch in kleinen Metzgereien und in der Gastronomie ist. Er eignet sich hervorragend zum Befüllen von Wursthüllen. Er ermöglicht die Herstellung von Würsten, Würstchen, Cabanossi, Salami usw. Er ist mit 4 Plastiktrichtern in verschiedenen Größen ausgestattet - die Durchmesser betragen der Reihe nach 14/18/21/25 mm.

Zusätzlich wurde der Kolben mit einer Silikonschicht, die seine Dichtheit gewährleistet, überzogen. Das Entlüftungssystem erlaubt ein effizientes Funktionieren des Wurstfüllers. Ein solider, verstärkter Fuß mit zwei Schraubklemmen erlaubt eine stabile Montage des Wurstfüllers auf der Küchen- oder Tischplatte.

Nutzung:

1. Vor dem ersten Gebrauch wird empfohlen, den Wurstfüller mit warmen Wasser zu reinigen.
2. Die vordere Ringblende sowie die Unterlegscheibe des Trichters mitsamt dem passenden Trichter an den Stahlbehälter anschrauben.
3. Die Kurbel an dem Spiralkolben mithilfe der im Set befindlichen Schraube befestigen und anschließend die hintere Ringblende bis zum Ende des mit einer Platte endenden Kolbens drehen.
4. Den Stahlbehälter mit der Füllung befüllen.
5. Das Gerät auf einer flachen, stabilen Unterlage aufstellen, z.B. Küchen- oder Tischplatte, und mit den Klemmen den Sockel des Wurstfüllers an der Küchen- oder Tischplatte befestigen. Prüfen, ob der Wurstfüller stabil befestigt wurde.
6. Den spiralen Kolben mit hinterem Schutzring und angebrachter Kurbel in den Stahlzylinder mit Füllung einschieben und fest auf den Behälter schrauben.
7. Wenn der Wurstfüller gefüllt und gut befestigt ist, kann man mit der Arbeit beginnen.

Länge der Trichter: 15 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, Würstehüllen 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 Deutsch geltenden Vorschriften entsorgt werden.



— MANUEL D'UTILISATION — MACHINE À SAUCISSES HORIZONTALE

Poussoir à saucisses manuel-la manipulation facile le fait un appareil idéal pour la production de frigos domestiques, ainsi que pour les petits abbatoirs et l'industrie alimentaire. Parfait pour remplir des boyaux de saucisses. Apte pour la production de saucisses, hot-dogs, kabanosy, mortadelle, etc. Dotés de 4 entonnoirs en plastique de dimensions différentes, les diamètres sont les suivants 14/18/21/25 mm.

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. La base robuste et renforcée avec deux pinces serrées permet une fixation stable sur le plan de travail de la cuisine ou sur la table.

Utilisation:

1. Le lavage du stuffer avec de l'eau chaude avant la première utilisation est recommandé.
2. Vissez la bordure annulaire avant et la garniture de montage de l'entonnoir avec l'entonnoir approprié sur le récipient en acier.
3. Montez la manivelle sur la tige en spirale, en utilisant la vis inclus dans l'ensemble, puis vissez la bordure arrière annulaire à l'extrémité de la tige à disque.
4. Remplissez le récipient en acier avec remplissage.
5. Placez l'appareil sur une surface plane et stable, comme un plan de travail ou une table, et fixez le stand du poussoir au plan de travail ou la table avec des pinces. Vérifiez la stabilité des fixations du poussoir.
6. Insérer le piston en spirale avec une bague de protection arrière et la manivelle dans le cylindre en acier avec la farce et visser bien sur le récipient.
7. Une fois que le remplissage est rempli et bien fixé sur la surface, commencez l'opération.

Longueur de l'entonnoir : 15 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.



— NAUDOJIMO INSTRUKCIJA — DEŠRŲ KIMŠTUVAS HORIZONTALUS

Rankinis dešrų kimštuvai – tai lengvai naudojamas įrenginys, puikiai tinkamas tiek naminiam mėsos gaminių ruošimui, tiek ir naudoti nedidelėse skerdyklose ar viešojo maitinimo įstaigose. Įrenginys skirtas pripildyti dešrų apvalkalus; tiks ruošti mėsos gaminius: dešras, sardėles, įvairias dešreles, saliamį ir t. t. Į rinkinį įeina keturi skirtingo dydžio plastikiniai antgaliai – jų skersmuo atitinkamai yra 14/18/21/25 mm.

Papildomai sutvirtintas stūmoklis padengtas silikonu, kuris užtikrina sandarumą. Oro išleidimo sistema padeda tinkamai veikti kimštuvui. Solidus, sutvirtintas pagrindas su dviem veržiamais gnybtais padeda stabiliai pritvirtinti kimštuvą prie virtuvės stalviršio arba stalo.

Naudojimas:

1. Prieš pirmąkart naudojant kimštuvą rekomenduojama jį perplauti šiltu vandeniu.
2. Prisukite priekinį žiedinį gaubtą ir antgalio tvirtinimo plokštelę drauge su pasirinktu antgaliu prie plieninės talpos.
3. Pritvirtinkite rankeną prie spiralinio strypo naudodamiesi rinkinyje esančiu varžtu; po to prisukite galinį žiedinį gaubtą prie strypo diskiniu galu apačios.
4. Pripildykite plieninę talpą kamšalu.
5. Padėkite įrenginį ant plokščio ir stabilaus paviršiaus, pavyzdžiui, lentynos ar stalviršio, ir pritvirtinkite prie jo kimštuvo stovą naudodamiesi veržikliais.
Patikrinkite, ar kimštuvai pritvirtinti stabiliai.
6. Spiralinį stūmoklį su galiniu žiediniu apsaugu ir pritvirtinta rankenėle įkišti į plieninį cilindrą su įdaru ir gerai užsukti ant indo.
7. Kai kimštuvai bus pripildyti ir stabiliai pritvirtinti prie pasirinkto paviršiaus, pradėkite juos naudoti.

Piltuvėlių ilgis: 15 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

Kimštuvai skirtas prikimšti dešrų apvalkalus parengtu mėsos mišiniu. Kimštuvai naudojami ne pagal paskirtą draudžiamas. Įrenginys netinkamas vaikams.

Įpakavimą šalinti patartina laikantis Lietuvos teritorijoje galiojančių nuostatų.



– LIETOŠANAS INSTRUKCIJA – DESU ŠPRICE HORIZONTĀLA

Manuālais desu pildītājs - viegla lietošana padara to par ideālu iekārtu gan aukstās gaļas ražošanai mājāsaiņniecībā, gan arī mazās kautuvēs un pārtikas rūpniecībā. Tas ir ideāls desu apvalku uzpildei. Piemērota desu, karstmaizī, Kabanosy, salami u.c. ražošanai.

Aprīkots ar 4 dažādu izmēru plastmasas piltuvēm - diametri attiecīgi ir 14/18/21/25 mm.

Hermētiskuma nodrošināšanai, papildus nostiprināto virzuli klāj silikons. Atgaisošanas sistēma nodrošina šļirci nepārtrauktu darbību. Izturīga pamatne ar divām savelkamām spailēm ļauj droši piestiprināt šļirci virtuves galdevī vai galdam.

Lietošana:

1. Ieteicams pirms desu pildītāja izmantošanas to nomazgāt ar siltu ūdeni.
2. Leskrūvējiet priekšējo gredzenveida uzgriezni un piltuves montāžas apvalku kopā ar atbilstošu piltuvi tērauda konteinerā.
3. Uzmontējiet kloķi uz spirālveida stieņa, izmantojot komplektā esošo skrūvi, tad ieskrūvējiet aizmugurējo gredzenveida uzgriezni diskveida stieņa smailes galā.
4. Piepildiet tērauda trauku ar maisījumu.
5. Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas virsmas, piemēram, darba virsmas vai galda, un nostipriniet pildītāja statīvu uz darba virsmas vai galda ar skavām.
Pārbaudiet pildītāja stiprinājumu stabilitāti.
6. Spirālveida virzuli ar gredzenveida aizmugures aizsardzību un uzstādītu rokturi ievietot tērauda cilindrā ar malto gaļu kārtīgi uzskrūvēt konteinerim.
7. Kad pildītājs ir piepildīts un labi nofiksēts uz virsmas, sāciet darbību.

Piltuvju garums: 15 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 – vēlamams 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 jāznīcina saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem Latvijas teritorijā.



— KASUTUSJUHEND — HORISONTAALNE VORSTIPRITS

Kāsitsi kasutatav vorstide tāitja - lihtne kasutatavus teeb sellest tāiusliku seadme nii koduseks vorstiteoks, kui ka väikestesse tapamajadesse ja toiduineteostusesse. Tāiuslik vorstikestade tāitmiseks. Sobib vorstide, hot dogide, kabanosside, salami, jmt. valmistamiseks. Varustatud 4 erisuuruses plastikust lehriga – diameetrid on 14/18/21/25 mm.

Tāiendavalt tugevdatud kolb on kaetud silikooniga hermeetilise tagamiseks. Ūhu ārajuhtimise sūsteem tagab priitsi tōrgeteta tōō. Vastupidav tugevdatud alus koos kahe kinnitusklambriga vōimaldab kinnitada vorstipriitsi kindlalt kōōgilaua vōi lauaplaadi kōlge.

Kasutamine:

1. Enne esmaskordset kasutamist on soovitatav seadet sooja veega pesta.
2. Krūvi esimine rōngakujuline āāris ja lehtri kinnitusleht koos sobiva lehriga terasest mahuti kōlge.
3. Kinnita vānt spiraalvarda kōlge, kasutades selleks komplektis olevat krūvi, seejārel krūvi tagumine rōngakujuline āāris kettaga varda otsa.
4. Tāida terasmahuti tāidisega.
5. Aseta seade lamedale, stabiilsele pinnale, nagu tōōpind vōi laud, ning kinnita tāitja jalg klambritega tōōpinna vōi laua kōlge. Kontrolli tāitja kinnitused ūle.
6. Spiraalkolb koos tagaosas oleva tihendi ja kāepidemega tuleb paigaldada hakklihaga tāidetud terassilindrisse ja kōvasti konteineri kōlge kinni keerata.
7. Kui tāitja on tāidetud ja kindlalt pinnale kinnitatud, alusta tōōd.

Lehtrite pikkus: 15 cm

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Vōtke seade osadeks lahti, puhastage hoolikalt toidujāākidest, seejārel peske puhtaks. Soovitatav on kasutada maheda toimega puhastusvahendeid, mis on mōeldud rasva eemaldamiseks metallpindadelt, samuti ōrna toimega tarvikuid, mis kaitsevad kriimustuste eest – soovitatavalt kāsnu. Pārast puhastamist / pesemist tuleb kōik komplekti komponendid hoolikalt kuivatada ja kuivaks hōōruda. Ōige ja regulaarne hooldus pikendab toote kasutusiga. Hoidke seda heas seisukorras ja kasutage ōigesti.

OHUTUSINFO

Tāitja on mōeldud liha kestade tāitmiseks lihataidisega. Sedame muul otstarbel kasutamine on keelatud. Seade ei ole sobiv lastele. Pakendist tuleks vabaneda Eestis kehtivatele māārusele vastavalt.



— NĀVOD K OBSLUZE — PLNIČKA KLOBĀS HORIZONTĀLNĪ

Ruční plnička klobás – snadná obsluha z ní dělá ideální nástroj pro domácí výrobu studeného masa i pro malá jatka a potravinářský průmysl. Je perfektní k plnění klobásových střivek. Hodí se pro výrobu klobás, párků, salámů apod. Je vybavena 4 plastovými trychtýři o různých průměrech - 14/18/21/25 mm.

Dodatečně zesílený píst je potažen silikonem, který zajišťuje těsnost. Odvzdušňovací systém umožňuje plynulý chod plničky. Robustní, vyztužená základna se dvěma utahovatelnými svěrkami umožňuje stabilní připevnění plničky ke stolní desce.

Použití:

1. Doporučujeme před prvním použitím omýt plničku horkou vodou.
2. Přišroubujte čelní prstencovou obrubu a montážní podložku trychtýře spolu s příslušným trychtýřem na ocelovou nádobu.

3. Namontujte kliku na šnek pomocí šroubu obsaženého v sadě, pak přitáhněte šroub zadní prstencové obruby na konci talířovité tyče zakončené hrotem.
4. Naplňte ocelovou nádobu náplní.
5. Umístěte zařízení na rovný, stabilní povrch, jako je pracovní plocha nebo stůl, a připevněte podstavec plničky k pracovní ploše nebo stolu svorkami.
Zkuste stabilitu upevnění plničky.
6. Spirální šnek s prstencovým zadním krytem a se založenou klikou vlož do ocelové nádoby s nádivkou a dobře ho k nádobě přišroubuj.
7. Jakmile je plnička naplněna a dobře připevněna k povrchu, začněte ji obsluhovat.

Délka plnicích trubek: 15 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 s platnými předpisy na území České republiky.



— РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ — МАШИНКА ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАСЫ ГОРИЗОНТАЛЬНАЯ

Ручной колбасный шприц: простота в обращении делает его идеальным приспособлением как для производства холодного мяса в домашних условиях, так и для небольших скотобоев и пищевой промышленности. Пригоден для производства колбас, хот-догов, кабанос, саями и т.д. Снабжен 4 пластиковыми воронками разного размера, диаметр которых составляет 14/18/21/25 мм.

Дополнительно усиленный поршень покрыт силиконом для обеспечения герметичности. Система удаления воздуха обеспечивает бесперебойную работу набивочной машинки. Прочная усиленная подставка с двумя затягиваемыми зажимами позволяет надежно прикрепить шприц к кухонной стойке или столу.

Использование:

1. Рекомендуются промыть шприц перед первым использованием теплой водой.
2. Привинтите переднюю кольцевую юбку и монтажную опору воронки вместе с соответствующей воронкой на стальной контейнер.
3. С помощью входящего в комплект винта установите кривошип на спиралевидный стержень, а затем привинтите заднюю кольцевую юбку на конце стержня с дисковым наконечником.
4. Заполните стальной контейнер начинкой.
5. Установите устройство на ровную устойчивую поверхность, такую как столешница или стол, и прикрепите стойку шприца к столешнице или столу зажимами. Проверьте устойчивость креплений шприца.
6. Спиральный поршень с задним кольцевым кожухом и со специальной ручкой вставить в стальной цилиндр с набивкой и основательно накрутить на контейнер.
7. После заполнения шприца и надежного закрепления его на поверхности начинайте работать.

Длина дозаторов: 15 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件годно для детей

Упаковку следует утилизировать в соответствии с действующими на территории России нормативами.



— INSTRUȚIUNI DE FOLOSIRE — APARAT DE UMLUT CÂRNAȚI ORIZONTAL

Dispozitiv manual de umplut cârnați - manevrarea uşoară îl face un aparat ideal atât pentru producerea de mezeluri în casă, precum și pentru abatoare mici și industria alimentară. Perfect pentru umplerea cârnaților. Potrivit pentru producerea de cârnați, hot dog, cabanos, salam, etc. Echipat cu 4 pâlnii din plastic de dimensiuni diferite - diametrele sunt după cum urmează 14/18/21/25 mm.

În plus, pistonul consolidat a fost acoperit cu silicon pentru a asigura etanșeitatea. Sistemul de aerare permite buna funcționare a aparatului de umplere. O bază solidă, întărită, cu două cleme strânse, permite o fixare stabilă a aparatului de umplere a cârnaților de blatul sau masa de bucătărie.

Utilizarea:

1. Se recomandă spălarea dispozitivului cu apă caldă înainte de prima utilizare.
2. Înșurubați mantaua circulară frontală și garnitura pâlniei împreună cu pâlnia corespunzătoare pe containerul de oțel.
3. Se montează manivela pe tija spirală, cu ajutorul șurubului inclus în set, apoi se înșurubează mantaua inelară posterioară la capătul tijeii cu disc.
4. Umpleți recipientul de oțel cu tocătură.
5. Amplasați dispozitivul pe o suprafață plană, stabilă, cum ar fi un blat de lucru sau o masă, și fixați suportul dispozitivului de blatul de lucru sau de masă cu cleme.
Se verifică stabilitatea elementelor de fixare ale dispozitivului.
6. Pistonul spiralat cu protecția inelului la spate și manivela montată trebuie introdus în cilindrul din oțel cu umplutură și înșurubat bine pe recipient.
7. O dată ce dispozitivul este umplut și bine fixat pe suprafață, începeți activitatea.

Lungimea pâlniilor: 15 cm

CURĂȚARE ȘI 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 și 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 României.



— NÁVOD NA OBSLUHU — PLNIČKA KLOBÁS HORIZONTÁLNA

Manuálny plnič klobás - vďaka ľahkému ovládaniu je vhodný na spracovanie mäsa doma, ale aj na malých bitúnkoch alebo v potravinárstve. Ideálny na plnenie črievok na klobásy. Vhodný na výrobu klobás, párok, špekáčikov, salám, atď. Sada obsahuje 4 plastové lieviky v týchto priemeroch: 14/18/21/25 mm.

Spevnený piest bol navyše potiahnutý silikónom, ktorý zaručuje tesnosť. Odvzdušňovací systém podporuje správne fungovanie plničky. Riadny a spevnený podstavec s dvomi upínacími skrutkami pre stabilné pripavenie plničky k stolu.

Нáвод на použitie:

1. Pred prvým použitím odporúčame plnič umyť teplou vodou.
2. Priskrutkujte prednú kruhovú obrubu, montážnu podložku lievika a príslušný lievik na oceľovú nádobu.
3. Pomocou skrutky obsiahnutej v sade pripevnite na šnek plniča kľuku, a potom priskrutkujte zadnú kruhovú obrubu na diskovitý koniec šneku.
4. Oceľovú nádobu naplňte plniacou zmesou.
5. Zariadenie umiestnite na plochý, stabilný povrch (pracovná doska alebo stôl) a pomocou svoriek upevnite podstavec plniča o tento pracovný povrch.
Skontrolujte stabilitu všetkých upevnení plniča.
6. Špirálovú závitovku so zadnou prstencovou obrubou a namontovanou kľukou vložte do oceľového piesta s plnkou a pevne naskrutkujte na telo plničky.
7. Keď je plnič naplnený a pevne uchytený o podklad, môžete ho začať používať.

Dĺžka plniacich nátrubkov: 15 cm

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Rozmontujte 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 nepoškabili. 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.



— ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ — КОВБАСНИЙ ШПРИЦ ГОРИЗОНТАЛЬНИЙ

Механічний шприц-наповнювач для ковбас простий у користуванні, що робить його ідеальним пристроєм для виготовлення м'ясних виробів як у домашніх умовах, так і на невеликих бойнях та на підприємствах громадського харчування. Ідеальний для наповнення ковбасних оболонок. Підходить для виготовлення ковбас, хот-догів, мисливських ковбасок, саямі тощо. До комплекту входять 4 насадки різного розміру з діаметрами 14/18/21/25 мм.

Додатково посилений поршень вкрито силіконом для забезпечення щільності. Система видалення повітря забезпечує безперебійну роботу ковбасного шприца. Міцна посилена підставка з двома затягваними затискачами дозволяє надійно прикріпити шприц до стільниці кухонної стійки або столу.

Використання:

1. Перед першим використанням рекомендується помити шприц-наповнювач теплою водою.
2. Пригвинтіть передню кільцеву затискну гайку та монтажну підкладку для насадки разом з відповідною насадкою на сталевий контейнер.
3. Прикріпіть рукоятку на спіральний шнек, використовуючи шуруп, який входить до комплекту, а потім пригвинтіть задню кільцеву затискну гайку на кінець шнеку у формі диска.
4. Наповніть сталевий контейнер начинкою.
5. Установіть прилад на пласку, стабільну поверхню, наприклад, на робочу поверхню або стіл, та закріпіть його за допомогою зажимів.
Перевірте стабільність кріплення шприца-наповнювача.
6. Спіральний поршень із заднім кільцевим кожухом і зі спеціальною ручкою вставити в сталевий циліндр з набивкою і ретельно накрутити на контейнер.
7. Коли шприц-наповнювач зібрано та добре прикріплено до поверхні, починайте наповнення.

Довжина дозаторів: 15 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.



— BRUKSANVISNINGAR — KORVSTOPPARE HORIZONTAL

Manuell korvstoppare - enkel användning gör den idealisk för korvtillverkning i hemmet samt för användning i små slakterier och cateringanläggningar. Perfekt för att fylla korvhöljen med fyllning. Gör det möjligt att tillverka korv, wienerkorv, kabanos, salami osv. Den är utrustad med 4 plasttrattar i olika storlekar - diametrarna är 14/18/21/25 mm.

Den förstärkta kolven har belagts med silikon för att garantera täthet. Ventilationssystemet å andra sidan gör att fyllningsmaskinen fungerar smidigt. Den robusta, förstärkta basen med två skruvklämmor gör det möjligt att fästa fyllningsmaskinen säkert på köksbänken eller bordet.

Användning:

1. Det rekommenderas att tvätta stopparen med varmt vatten före första användningen.
2. Skruva fast det främre ringlocket och trattfixeringsbrickan tillsammans med lämplig tratt på stålbehållaren.
3. Fäst veven på spiralkolven med den medföljande skruven och vrid sedan det bakre ringlocket till spiralkolven. Vrid det bakre ringlocket till kolvens ände som slutar i en skiva. 4.

4. Fyll stålbehållaren med fyllningen.

Placera maskinen på en plan, stabil yta, t.ex. en bänkskiva eller ett bord, och använd clipsen för att fästa fyllningsunderlaget på bänkskivan eller bordet.

Kontrollera att fyllningsunderlaget sitter ordentligt på plats. 6.

6. Sätt in spiralkolven med det bakre ringskyddet och vevhuset i stälcylindern med fyllning och skruva fast i fyllningsskruven.

med fyllningen och skruva fast den ordentligt på behållaren.

7. Om fyllningsmaskinen är fylld och väl fastsatt kan du börja arbeta.

Trattens längd: Längd på trattarna: 15 cm

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Ta isär maskinen, rengör den noggrant från eventuella matrester och tvätta den sedan. Det är lämpligt att använda ett mildt rengöringsmedel som är avsett att ta bort fett från metallytor och ett skonsamt tillbehör för att skydda mot repor - helst en svamp. Efter rengöring/tvätt ska du torka noggrant och torka alla uppsättningsdelar torra. Korrekt och regelbundet underhåll kommer att förlänga produktens användningstid. Se till att den förvaras i gott skick och används på rätt sätt.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Fyllningsmaskinen är avsedd för fyllning av korvhöljen med köttpasta. Använd inte maskinen felaktigt. Maskinen är inte lämplig för barns lek. Kassera förpackningen i enlighet med polska bestämmelser.

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 silikonowego, 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 związanych z powodu uszkodzenia sprzętu.
 14. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą lub serwisem zalecamy dokładnie przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu.
 15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie www.browin.pl w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem reklamacje@browin.pl.
- W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

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](https://www.facebook.com/browinpl)



[@browin.pl](https://www.instagram.com/browin.pl)



[BROWIN](https://www.youtube.com/BROWIN)

...bo domowe jest lepsze!