

## — INSTRUKCJA OBSŁUGI —

**NADZIEWARKA DO KIEŁBASY****POZIOMA****POJEMNOŚĆ: 1,5 KG**

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

1. Przed pierwszym użyciem zaleca się umycie nadziewarki ciepłą wodą.
2. Przed użyciem zaleca się rozprowdzić łyżeczkę dowolnego oleju jadalnego na jej powierzchni.
3. Na okrągłej nakładce zamontować lejek przy użyciu dokręcanej osłony pierścieniowej. Nakładkę z lejkiem dokręcić do aluminiowego cylindra.
4. Umocować korbę na spiralnym tłoku za pomocą śrubki znajdującej się w zestawie, a następnie osłonę pierścieniową tylną przekręcić do końca tłoka zakończonych dyskiem.
5. Napełnić farszem cylinder.
6. Urządzenie ustawić na płaskim, stabilnym podłożu np. blacie kuchennym bądź stole za pomocą gumowej przyssawki.  
Sprawdzić, czy nadziewarka została stabilnie umocowana.
7. Spiralny tłok z osłoną pierścieniową tylną i z zamontowaną korbką wsunąć do aluminiowego pojemnika z farszem i dobrze nakręć na pojemnik.
8. Jeżeli nadziewarka jest napełniona i dobrze zamocowana, można rozpocząć pracę.

**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.

**No. 311009**

— INSTRUCTIONS FOR USE—

**SAUSAGE STUFFER**  
**HORIZONTAL**  
**CAPACITY: 1,5 KG**

Manual horizontal stuffer – simple operation makes it an ideal tool for both home making of cured meat, as well as for small meat processing plants and food and catering. Excellent for stuffing casings for cured meat production. Facilitates production of sausages, kabanoses, salami, etc. It is equipped with 4 plastic funnels (with a venting system) of various sizes, with diameters 14, 18, 21 and 25 mm.

1. Prior to first use, wash the stuffer with warm water.
2. Prior to use, apply one tea spoon of any cooking oil on its inner side.
3. Fix a funnel on the round cap using a screwed ring cover. Screw the cap with funnel to an aluminium cylinder.
4. Fix a crank on a spiral piston using the screw provided in the set, then turn the ring cover to the end of the piston capped with a disc.
5. Fill the cylinder with stuffing.
6. Place the device on a flat, stable surface, such as a kitchen worktop or table and using a rubber suction cup.  
Check if the stuffer is firmly mounted.
7. Insert a spiral piston with a back ring cover and with a fixed crank into the steel container with stuffing and screw it firmly onto the container.
8. If the stuffer is filled and firmly mounted, you can commence work.

**SAFETY INSTRUCTIONS**

The stuffer is designed for stuffing casings for cured meat production. It is not allowed to use the unit for purposes other than intended.

The device is not suitable for children to play.

Packaging and waste equipment shall be disposed of in compliance with regulations applicable in the country, where it is used.

**Nr. 311009**



— **BENUTZERHANDBUCH** —  
**WURSTFÜLLER**  
**HORIZONTAL**  
**KAPAZITÄT: 1,5 KG**

Horizontaler manueller Wurstfüller – einfache Handhabung macht ihn zum perfekten Werkzeug für sowohl hausgemachte Wurstwaren als auch für den Einsatz in kleinen Fleischereien und in der Gastronomie. Perfekt für die Füllung von Würstdärmen. Ermöglicht die Herstellung von Wurst, Würstchen, Kabanossi, Salamiwurst usw. Ist mit 4 mit Entlüftungssystem ausgerüsteten Kunststofftrichtern in verschiedenen Größen ausgestattet – ihre Durchmesser betragen, entsprechend, 14, 18, 21, 25, 29 mm.

1. Vor der ersten Inbetriebnahme ist es empfehlenswert, den Wurstfüller mit warmem Wasser zu waschen.
2. Vor jeder Verwendung empfiehlt es sich, einen Teelöffel beliebigen Speiseöls auf der inneren Oberfläche des Wurstfüllers zu verstreichen.
3. Befestigen Sie den Trichter auf die kreisförmige Kappe mit Hilfe des Abdeckungsringes. Ziehen Sie die kreisförmige Kappe mit dem Trichter an den Aluminiumzylinder fest an.
4. Befestigen Sie die Kurbel am Spiralkolben mit Hilfe der mitgelieferten Schraube, dann drehen Sie den hinteren Abdeckungsring bis zum Ende des Kolbens.
5. Füllen Sie das Stahlgehäuse mit Füllung.
6. Stellen Sie das Gerät auf eine gerade, stabile Fläche z.B. auf die Küchenarbeitsplatte oder auf das Tischblatt und befestigen Sie den Wurstfüller mit Hilfe von dem Saugnapf. Überprüfen Sie, ob der Wurstfüller stabil befestigt worden ist.
7. Stecken Sie den Spiralkolben mit dem hinteren Abdeckungsring und mit befestigter Kurbel in den Stahlbehälter mit Füllung hinein und ziehen Sie ihn fest.
8. Wenn der Wurstfüller gefüllt und richtig befestigt ist, können Sie mit der Arbeit beginnen.
- 9.

#### **SICHERHEITSHINWEISE**

Der Wurstfüller ist für die Füllung von Würstdärmen mit Fleischbrei geeignet. Nicht bestimmungsgemäße Verwendung ist untersagt.

Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.

Die Verpackung und das abgenutzte Gerät sollen in Übereinstimmung mit der im jeweiligen Staat geltenden Vorschriften entsorgt werden.

**№ 311009**



**— РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ —  
МАШИНКА ДЛЯ ИЗГОТОВАЛЕНИЯ КОЛБАСЫ  
ГОРИЗОНТАЛЬНАЯ  
ЕМКОСТЬ: 1,5 КГ**

Ручная горизонтальная машинка для изготовления колбас - проста эксплуатации позволяет использовать устройство для изготовления колбас как в домашних условиях, так и на небольших мясоперерабатывающих и гастрономических предприятиях. Досконально подходит для наполнения фаршем колбасных оболочек. Позволяет изготавливать колбасы, сосиски, охотничью колбасу, салями и т.п. Машинка снабжена 4 пластиковыми воронками (с системой деаэрации) различных размеров - диаметром соответственно 14, 18, 21, 25 мм.

1. Перед первым использованием рекомендуется вымыть машинку теплой водой.
2. Перед началом использования рекомендуется смазать внутренние поверхности любым пищевым подсолнечным маслом в количестве 1 чайной ложки.
3. На круглой накладке установить воронку с помощью кольцевого закручивающегося зажима. Накладку с воронкой прикрутить к алюминиевому цилиндру.
4. Установить рукоятку на спиральном поршне, закрепив ее болтиком, находящимся в комплекте, а далее заднюю кольцевую крышку прикрутить к концу поршня, заканчивающемуся диском.
5. Наполнить фаршем цилиндр.
6. Устройство установить на плоском, стабильном основании, например, на кухонной столешнице либо на столе с помощью резиновой присоски.  
Проверить стабильность закрепления устройства.
7. Спиральный поршень с задней кольцевой крышкой и установленной рукояткой вставить в алюминиевый цилиндр с фаршем и основательно накрутить на емкость.
8. Если машинка наполнена и хорошо закреплена, можно начать работу.

#### **УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

Машинка для изготовления колбас предназначена для паполнения колбасных оболочек мясной массой. Использование устройство не в соответствии с назначением запрещено.

Устройство не может использоваться для детских игр.

Упаковку и изношенное устройство следует утилизировать в соответствии с правилами, обязательными на территории государства, где устройство используется.

**Nr. 311009**



**– NAUDOJIMO INSTRUKCIJA –**  
**DEŠRŲ KIMŠTUVAS**  
**HORIZONTALUS**  
**TALPA: 1,5 KG**

Rankinis horizontalus dešrų kimštuvus – paprastai naudojamas, todėl puikiai tinka gaminti mēsos gaminius ir namuose, ir naudoti smulkiose mēsos ar gastronomijas ūmonēse. Puikiai tinka ūdarā kimšti ū mēsos gaminiū apvalkalus. Galima gaminti dešras, dešreles, medžiotojū dešreles, saliamj ir pan. Yra 4 ūvairiū dydžiū plastikiniai piltuvēliai (su oro ūalinimo sistema): 14, 18, 21, 25 mm skersmens.

1. Prieš pirmā kartā naudojant rekomenduojama kimštuvā perplauti ūiltu vandeniu.
  2. Prieš naudojant rekomenduojama kimštovo vidaus paviršiū sutepti ūaukšteliu valgomojo aliejaus.
  3. Priedamu prisukamu ūiediniu gaubtu pritvirtinti piltuvēlj prie apvalaus antdēklo. Antdēklā su piltuvēliu prisukti prie aliumininio cilindro.
  4. Rankenā pritvirtinti prie spiralinio stūmoklio rinkinyje priedamu varžteliu, paskiau galinj ūiedinj gaubtā prisukti iki stūmoklio galo, kuriame yra diskas.
  5. ū cilindrā pridēti ūdaru.
  6. ūrenginj pastatyti ant plokšēio, stabilaus paviršiaus, pvz., virtuvēs stalviršio ar stalo, ir pritvirtinti guminiu siurbtuku.
- Patikrinti, ar kimštuvus patikimai pritvirtintas.
7. Spiralinj stūmoklj su galiniu ūiediniu gaubtu ir pritvirtinta rankena ūkišti ū aliumininj indā su ūdaru ir gerai ūzsukti ant indo.
  8. Jeigu kimštuvus pripildytas ir gerai pritvirtintas, galima pradēti darbā.

## SAUGOS NURODYMAI

Kimštuvus skirtas maltā mēsā kimšti ū mēsos gaminiū apvalkalus. Draudžiama ūrenginj naudoti ne pagal paskirtj.

ūrenginys netinka vaikams ūaisti.

Pakuotē ir panaudotā ūrenginj ūalinti, laikantis ūalies, kurioje ūrenginys naudotas, teisēs aktu ūreikalavimū.

**No 311009**



## – LIETOŠANAS INSTRUKCIJA – DESU ūPRICE HORIZONTĀLA TILPUMS: 1,5 KG

Horizontāla rokas ūprice desu pildīšanai – lietošanas vienkāršība to padara par ideālu instrumentu kā mājas desu izgatavošanai, tā arī lietošanai nelielos desu un kulinārijas cehos. Lieliski noder desu apvalku piepildīšanai ar pildījumu. ūauj ražot desas, desiņas, cīsiņus, salami utml. Aprīkota ar 4 dažādā izmēra plastmasa uzgaļiem (ar atgaisošanas sistēmu) – ar diametriem 14, 18, 21, 25 mm.

1. Pirms pirmās lietošanas ir ieteicams šprici izmazgāt ar siltu ūdeni.
2. Pirms lietošanas ir ieteicams uzklāt uz iekšējās virsmas tējkaroti jebkuras pārtikas eļļas.
3. Uz apaļā uzliktņa uzstādīt uzgali ar aizskrūvējama aizsarggredzena palīdzību. Uzliktni ar uzgali pieskrūvēt alumīnija cilindram.
4. Nostiprināt rokturi ar spirālvirzuli ar komplektā esošās kokskrūves palīdzību, tad pieskrūvēt aizsarggredzenu virzuļa galam ar disku galā.
5. Piepildīt cilindru ar pildījumu.
6. Uzstādīt ierīci uz plakanas, stabilas pamatnes, piemēram, uz virtuves galdvirsmas vai galda, tad ar gumijas piesūcekņa palīdzību piestiprināt šprici pie galdvirsmas vai galda.  
Pārbaudīt, vai šprice ir nostiprināta stabili.
7. Spirālvirzuli ar aizmugures aizsarggredzenu un uzstādīto rokturi ielikt alumīnija konteinerī ar pildījumu un kārtīgi uzskrūvēt uz konteineru.
8. Ja šprice ir piepildīta un labi nostiprināta, var uzsākt darbu.

## **DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI**

Šprice ir paredzēta desu apvalku piepildīšanai ar gaļas masu. Ierīces lietošana neatbilstoši uzdevumam ir aizliegta.

Ierīce nav paredzēta bērnu rotaļām.

Iepakojums un nolietotā ierīce ir utilizējama saskaņā ar valsts, kurā ierīce tiek lietota, teritorijā spēkā esošo likumdošanu.

**Nr 311009**



**— KASUTUSJUHEND —**

## **HORISONTAALNE VORSTIPRITS**

**MAHT 1,5 kg**

Horizontaalse vorsti käsipritsi käsitsemise lihtsus muudab selle ideaalseks tööriistaks nii kodus kui ka väikeses vorsti- ja kulinaariatsehhis. Sobib suurepäraselt vorstikestade täitmiseks. Võimaldab teha vorsti, väikesi vorste, viinereid, salaamit jm. Komplektis on 4 plastotsikut (õhutussüsteemiga) – ø14, 18, 21 ja 25 mm.

1. Enne esmakasutamist on pritsi soovitatav sooja veega pesta.
2. Enne kasutamist on soovitatav pritsi sisepind katta lusikatäie toiduõliga.
3. Paigaldada keeratava kaitsevõru abil otsik ümmargusele kattele. Keerata kate koos otsikuga alumiiniumist silindri külge.
4. Kinnitada käepide komplektis oleva kruvi abil kolvi külge, seejärel kaitserõngas kolvi otsa, mille otsas on ketas.

5. Täita silinder vorstiseguga.
6. Paigaldada seade kummist iminapa abil tasasele stabiilsele pinnale, näiteks köögi tööpinnale või lauale. Kontrollida, kas prits on stabiilselt kinnitatud.
7. Kinnitada spiraalkolb koos tagaosas oleva kaitsevõru ja käepidemega vorstiseguga täidetud alumiiniumist konteinerisse.
8. Kui prits on täidetud ja korralikult kinnitatud, võib tööd alustada.

## **OHUTUSJUHISED**

Prits on ette nähtud vorstikestade lihaseguga täitmiseks. Seadme mitte sihipärane kasutamine on keelatud.

Seade ei ole laste mänguasi.

Pakend ja kulunud seade tuleb utiliseerida kasutuskoha riigi kehtiva seadusandluse kohaselt.

**No 311009**



## **— INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE—**

### **APARAT DE UMPLUT CÂRNAȚI**

### **ORIZONTAL**

### **CAPACITATE: 1,5 KG**

Aparatul manual pentru umplut cârnați orizontal – deservirea simplă îl face un ideal aparat pentru umplut cârnați pentru producția mezelurilor de casă, precum și pentru folosirea în micile măcelării de prelucrare a cărnii și în gastronomie. Perfect pentru umplerea carcaselor pentru mezeluri. Permite producția de carnați, crevnuști, cabanoși, salam etc. Este echipat cu 4 pâlnii din plastic (cu sistem de aerisire) de diferite dimensiuni - cu diametre de 14, 18, 21, 25 mm.

1. Înainte de prima folosire, se recomandă spălarea aparatului pentru umplut cârnați cu apă caldă.
2. Înainte de folosire se recomandă întinderea unei lingurițe de orice fel de ulei de gătit pe suprafața sa interioară.
3. Pe eclisă rotundă montați pâlnia cu ajutorul inelului de protecție pentru strângere. Eclisa rotundă cu pâlnia strângeți-o pe cilindrul din aluminiu.
4. Fixați manivela pe pistonul melcat cu ajutorul șurubului care se găsește în kit, apoi inelului de protecție din spate înșurubați-l până la capătul pistonului terminat cu disc.
5. Puneți umplutura în cilindru.
6. Așezați aparatul pentru umplut cârnați pe o suprafață plană, stabilă, de ex. pe blatul de bucătărie sau pe masă cu ajutorul ventuzei din cauciuc.  
Verificați dacă aparatul pentru umplut cârnați este stabil fixat.
7. Pistonul melcat cu inelului de protecție din spate și cu manivela montată introduceți-l în

recipientul din aluminiu cu umplutură și înșurubați bine pe recipient.

8. Dacă aparatul pentru umplut cârnați are umplutură și este fixat bine se poate începe lucru.

## **INDICAȚII PRIVIND SIGURANȚA**

Aparatul pentru umplut cârnați este destinat pentru umplerea carcaselor de mezeluri cu carne. Este interzisă folosirea aparatului pentru umplut cârnați neconform cu destinația sa.

Acest dispozitiv nu poate fi folosit ca jucărie de către copii.

Ambalajul și echipamentul uzat trebuie îndepărtate în conformitate cu reglementările în vigoare în țara în care este folosit aparatul.

**No 311009**



## **— NÁVOD K OBSLUZE — PLNIČKA KLOBÁS HORIZONTÁLNÍ OBJEM: 1,5 KG**

Ruční plnička klobás horizontální je díky jednoduché obsluze ideálním strojem jak k domácí výrobě uzenin, tak rovněž k použití v malých masnách a gastronomii. Dokonalá k plnění uzenářských střev nádivkou. Je vhodná k výrobě klobás, párků, kabanosů, salámů atp.

S plničkou jsou dodávány 4 umělohmotné trychtýře (s odvodušňovacím systémem), různých rozměrů – jejich průměry jsou postupně 14, 18, 21, 25mm.

1. Před prvním použitím je doporučeno umýt plničku teplou vodou.
2. Před použitím se doporučuje nanést na její vnitřní povrch lžičku libovolného jedlého oleje.
3. Na oválný nástavec upevněte šroubovacím prstencovým krytem trychtýř. Nástavec s trychtýřem našroubujte k hliníkovému válci.
4. Kliku přišroubujte ke spirální hřídeli šroubkem ze soupravy a následně našroubujte zadní prstencový kryt do konce hřídele zakončené diskem.
5. Naplňte válec nádivkou.
6. Zařízení upevněte gumovou přísavkou na plochem, stabilním podloží, například na kuchyňském pultu nebo na stole. Zkontrolujte, zda je plnička stabilně upevněna.
7. Spirální hřídel se zadním prstencovým krytem a se založenou klikou zasuňte do hliníkového válce s nádivkou a dobře našroubujte na komoru.
8. Jestliže je plnička naplněná a dobře připevněná, můžete zahájit práci.



## **DOPORUČENÍ TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI**

Plnička je určena k plnění uzenářských střev masnou hmotou. Je zakázáno používat zařízení v rozporu s jeho určením.

Zařízení není vhodné jako hračka pro děti.

Balení a opotřebované zařízení zlikvidujte shodně z předpisy platnými za území státu, v němž je zařízení používáno.

č. 311009



## **— NÁVOD NA OBSLUHU—**

### **PLNIČKA KLOBÁS**

### **HORIZONTÁLNA**

### **KAPACITA: 1,5 KG**

Ručná plnička klobás horizontálna – vďaka jednoduchej obsluhu je ideálna na domácu výrobu údenín, môže sa tiež používať v malých mäsiarňach a aj gastronomických podnikoch. Je skvelá na plnenie prírodných a umelých čriev. Umožňuje výrobu klobás, párkov, kabanosov, sálami a pod. Zariadenie sa dodáva spolu so 4 plastovými nastavcami/lievikmi (s odvzdušňovacím systémom s rôznou veľkosťou – s priemerom 14, 18, 21, 25 mm.

1. Pred prvým použitím umyte plničku teplou vodou.
2. Pred použitím namastite vnútornú plochu plničky lyžičkou jedlého oleja.
3. Na kruhový nastavec namontuje lievik s pomocou prikrúcanej obruče. Nastavec s lievikom prikrúťte na hliníkový valec.
4. Pripevnite kľuku na šnekový piest pomocou skrutky dodanej spolu so zariadením, a následne prikrúťte zadnú krytku na tanierovú koncovku piestu.
5. Naplníte valec plnkou.
6. Zariadenie umiestnite na rovnom a stabilnom povrchu, napr. na pracovnej doske alebo stole i pripevnite pomocou gumovej prísavky.  
Overte, či ste riadne pripevnili plničku.
7. Šnekový piest so zadnou krytkou a pripevnenou kľukou vsuňte do hliníkového valca s plnkou a riadne prikrúťte.
8. Ak je plnička naplnená a riadne pripevnená, môžete začať plniť klobásy.

## **BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**

Plnička je určená na plnenie prírodných alebo umelých čriev mäsovou plnkou. Zariadenie sa nesmie používať v rozpore s jeho určením.

Deti sa nesmú hrať so zariadením.

Obal a opotrebené zariadenie zlikvidujte v súlade so zákonom platným na území krajiny, v ktorej sa zariadenie používa.

**No 311009**



**— MANUEL D'UTILISATION—**  
**MACHINE À SAUCISSES**  
**HORIZONTALE**  
**CAPACITÉ : 1,5 KG**

La machine à saucisses manuelle horizontale facile à utiliser est un outil idéal pour la production de saucisses à la maison ainsi que pour les petites boucheries et la restauration. Parfaite pour remplir les boyaux de saucisse. Permet la production de saucisses, saucissons, salami etc. Elle est équipée de 4 becs en plastique (avec système de purge) de différentes tailles - les diamètres sont respectivement de 14, 18, 21 et 25 mm.

1. Avant la première utilisation, il est recommandé de laver la machine avec de l'eau chaude.
2. Avant l'utilisation, il est recommandé d'étaler une cuillère à café de toute huile comestible sur sa surface interne.
3. Installer le bec sur la rondelle ronde à l'aide du protège-anneau. Visser la rondelle avec le bec sur le cylindre en aluminium.
4. Fixer la manivelle sur le piston en spirale avec la vis fournie, puis faire pivoter le protège-anneau arrière à l'extrémité du piston en forme de disque.
5. Remplir le cylindre avec de la farce.
6. Placer l'appareil sur une surface plane et stable telle qu'un comptoir de cuisine ou une table avec une ventouse en caoutchouc.  
S'assurer que la machine a été fixée de manière stable.
7. Insérer le piston en spirale avec le protège anneau arrière et la manivelle montée dans le récipient en aluminium avec de la farce et visser bien sur le récipient.
8. Si la machine est remplie et bien fixée, vous pouvez commencer à travailler.

**CONSIGNE DE SÉCURITÉ**

La machine est conçue pour remplir les boyaux. L'utilisation de l'appareil à d'autres fins est interdite.

Le dispositif ne doit pas être utilisé comme un jouet pour les enfants.

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

№ 311009



**— ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ —**  
**КОВБАСНИЙ ШПРИЦ**  
**ГОРИЗОНТАЛЬНИЙ**  
**ОБ'ЄМ: 1,5 КГ**

Ручний ковбасний шприц горизонтальний - простота обслуговування робить його ідеальним інструментом для домашнього виготовлення ковбасних виробів, а також для використання в невеликих фабриках м'ясних виробів та гастрономії. Ідеально підходить для наповнення фаршем м'яких ковбасних оболонок. Дозволяє виробляти ковбаси, сосиски, мисливські сосиски, саямі і т. Він оснащений 4 пластиковими насадками (з вентиляційною системою), різного розміру - діаметром 14, 18, 21, 25 мм відповідно.

1. Перед першим використанням рекомендується промити шприц теплою водою.
  2. Перед використанням рекомендується рівномірно нанести чайну ложку будь-якої їстівної олії на його внутрішню поверхню.
  3. Встановіть насадку на круглу накладку, використовуючи пригвинчувану кільцеву кришку. Накладку з насадкою пригвинтіть до алюмінієвого циліндра.
  4. Закріпіть ручку на спіральному поршні за допомогою гвинта, що входить в комплект, а потім поверніть задню кільцеву кришку до кінця поршня з диском на кінці.
  5. Заповніть циліндр фаршем.
  6. Поставте пристрій на рівну, стабільну поверхню, таку як кухонна стільниця або стіл за допомогою гумової присоски.
- Перевірте, чи стабільно встановлено шприц.
7. Спіральний поршень з задньою кільцевою кришкою і з встановленою ручкою вставте в алюмінієвий контейнер з фаршем і міцно пригвинтіть до контейнера.
  8. Якщо шприц наповнений і добре закріплений, ви можете почати працювати.

**ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Шприц призначений для начинання ковбасних оболонок м'ясною масою. Використання пристрою не за призначенням заборонено.

Пристрій не може використовуватися для дитячих ігор.

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

No 311009



– HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ –

**KOLBÁSZTÖLTŐ**

**VÍZSZINTES**

**ÚRTARTALMA: 1,5 kg**

A vízszintes változatban készült kézi kolbásztöltő, az egyszerű kezelhetőségének köszönhetően ideálisan használató házi főlvágottak készítésénél, kis vágóhidakon és gasztronómiai egységekben. Kiválóan alkalmazható kolbászbelek töltésére. Kolbász, virsli, kabanosz, szalámi gyártását teszi lehetővé.

A termékhez 4 db különböző méretű (légtelenítő rendszerrel ellátott) műanyag töltőcső tartozik, amelyek átmérője 14, 18, 21, 25, mm.

1. Az első használatbavétel előtt ajánlatos melegvízben elmosni a töltő minden tartozékát.
2. Minden használatbavétel előtt kenje be a belső felületeket egy kis kanálnyi tetszőleges étolajjal.
3. Csavarja rá a rögzítő gyűrű segítségével a megfelelő töltőcsövet a kerek fedőre. Ezután a fedőt a töltőcsővel az alumínium hengerre.
4. A készlethez tartozó csavarral erősítse fel a hajtókart a spirális dugattyúra (csigára), majd a hátsó gyűrűs fedelet erősítse a lemezben végződő dugattyú végére.
5. Töltse fel töltelékkel a hengert.
6. Helyezze a berendezést egy lapos stabil felületre, pl. konyhapultra vagy asztalra és a gumis tappanccsal erősítse rá.  
Ellenőrizze, hogy stabilan lett-e felerősítve a töltő.
7. A hátsó gyűrűs fedéllel és hajtókarral felszerelt spirális dugattyút csúsztassa a töltelékkel feltöltött alumínium hengerbe és jól csavarja rá.
8. Ha a megfelelően felereősített töltőtartály fel van töltve, el lehet kezdeni a munkát.

**BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK**

A töltő berendezés kolbászbelek hússal való megtöltésére készült. Tilos a berendezés nem rendeltetésszerű használata.

A készülék nem gyerekjáték, gyermekektől távol tartandó.

A csomagolást és az elhasznált berendezést abban az országában hatályos előírásoknak megfelelően kell ártalmatlanítani, ahol a berendezést használták.

## WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Sp. z o.o. 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 wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 9.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
  - dowód zakupu towaru;
  - nazwę i model towaru;
  - datę sprzedaży (bez skreśleń i poprawek);
  - podpis i pieczętkę sprzedawcy.
7. 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.
8. Reklamujący powinien dostarczyć towar odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
9. 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.
10. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
11. W przypadku, gdy naprawa bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

Nazwa i model	Data sprzedaży	Podpis i pieczętka sprzedawcy