



HURAKAN

SAUSAGE FILLER HURAKAN HKN-ISH3, HKN-ISH5, HKN-ISH7



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	4
ENGLISH	EN	6
ESPAÑOL	ES	8
FRANÇAIS	FR	10
ITALIANO	IT	12
LATYŠŠKI	LV	14
LIETUVIŠKAS	LT	16
POLSKI	PL	18
РУССКИЙ	RU	20



SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN!

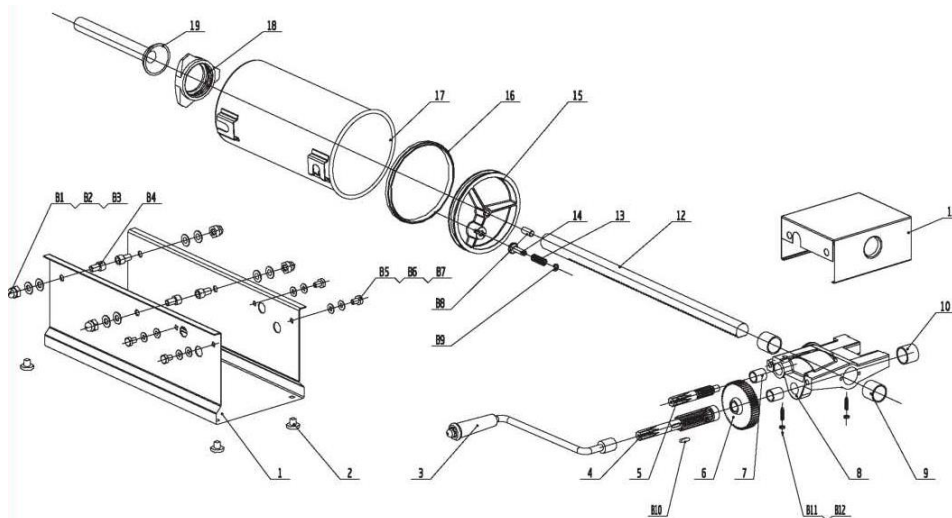
Sie haben ein Profi-Gerät erworben. Vor Arbeitsbeginn mit dem Gerät lesen Sie dieses Datenblatt unbedingt durch. Bewahren Sie es für die gesamte Lebensdauer des Geräts auf.

Denken Sie daran, dass Sie durch Befolgen aller Anweisungen aus diesem Datenblatt die Lebensdauer des Geräts verlängern und Verletzungen des Personals vermeiden können.

Wir hoffen, dass unsere Empfehlungen Ihre Arbeit mit dem Gerät so weit wie möglich erleichtern.

KURZE EINFÜHRUNG

Die Konstruktion ist komplett aus Edelstahl in Form eines horizontalen Modells gefertigt, hat eine lange Lebensdauer, ist mit einem neuen Antriebssystem zum Ausfahren des Kolbens und zum schnellen und bequemen Nachfüllen ausgestattet. Ideal für die Zubereitung von Würstchen zu Hause oder für ein Restaurant, das sich auf feine Würstchen spezialisiert hat; 4 verschiedene Formdüsen aus Edelstahl, leicht zu reinigen und mit zwei Hochgeschwindigkeitsmodi ausgestattet, mit denen der Kolben effizient gedrückt und problemlos ausgefahren werden kann.

KONSTRUKTION UND BEZEICHNUNG DER BAUTEILE

Nr.	BESCHREIBUNG	Nr.	BESCHREIBUNG
1	Grundgehäuse	17	Container aus Edelstahl
2	Gummimesser	18	Vordere Ringmutter
3	Griff	19	Trichtersatz aus Edelstahl
4	Regler für hohe Geschwindigkeit	B1	Kapselmutter
5	Regler für niedrige Geschwindigkeit	B2	S-Scheibe
6	Hauptantrieb	B3	C-Scheibe
7	Lager 1	B4	Spannschraube
8	Antriebsgehäuse mit Befestigungssatz	B5	Schraube
9	Lager 2	B6	S-Scheibe
10	Lager 3	B7	C-Scheibe
11	Deckel für Antriebsgehäuse mit Befestigungssatz	B8	Spannschraube
12	Kolbenstift	B9	Gegenscheibe
13	Feder	B10	Flachschlüssel
14	Druckablassventil	B11	Spannschraube
15	Kolben	B12	Kapselmutter
16	Kolbendichtung		

EINSATZ

1. Waschen Sie die Teile, die in direktem Kontakt mit Lebensmitteln stehen, setzen Sie einen Trichter auf und verbinden Sie ihn mit dem Gehäuse.
2. Drehen Sie den Regler für hohe Geschwindigkeit im Uhrzeigersinn, bis der Kolben aus dem Container austritt.
3. Entnehmen Sie den Container und füllen Sie ihn mit dem Produkt; setzen Sie den Container wieder ein.
4. Drehen Sie den Regler für niedrige Geschwindigkeit im Uhrzeigersinn, bis der Kolben in den Container eintritt.
5. Drehen Sie den Griff so, dass das Produkt die Form einer Wurst bekommt; wiederholen Sie dies, bis Sie das gesamte Produkt verbrauchen.
6. Kehren Sie zu Schritt 2 zurück.

REPARATUR UND PFLEGE

1. Entnehmen Sie nach Gebrauch den Kanister und den Kolben und waschen Sie diese gründlich.
2. Wischen Sie das Gehäuse mit einem Tuch ab.

Schmieren Sie vor und während des Einsatzes zweimal den Antriebsständer, die Regler für hohe und niedrige Geschwindigkeit und die Führungen.

LUGUPEETUD KLIENDID!

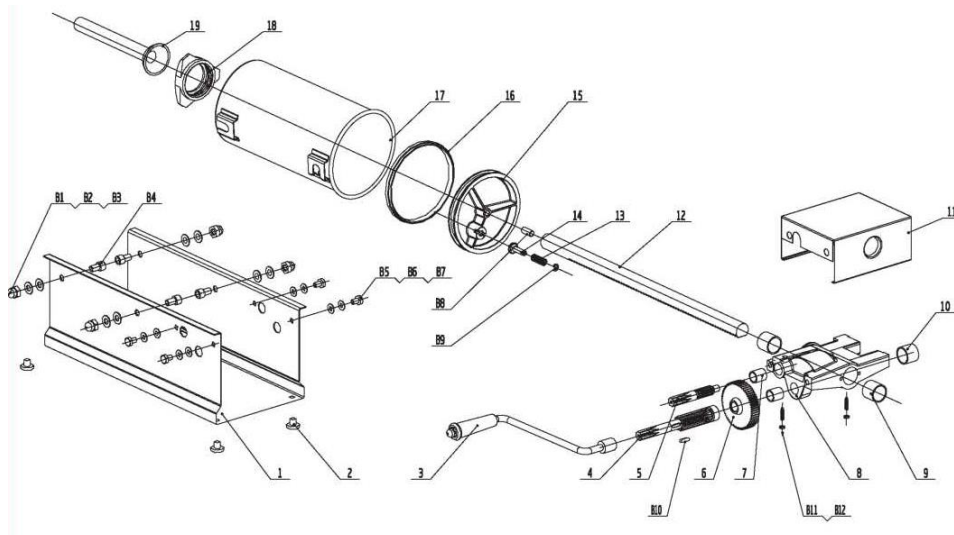
Olete ostnud professionaalse seadme. Enne sellega tööle hakkamist lugege kindlasti läbi käesolev pass ja hoidke see alles kogu seadme kasutusea jooksul.

Pidage meeles, et kõiki käesolevas passis toodud juhiseid järgides pikendate seadme kasutusiga ja vältite teenindavate töötajate vigastusi.

Loodame, et meie soovitusel hõlbustavad suurimal määral teie tööd seadega.

LÜHIKE TUTVUSTUS

Disain on tehtud täielikult roostevabast terasest horisontaalse mudelina, millel on pikk kasutusiga, mis on varustatud uue süsteemiga tsilindri liikumiseks ja kiireks ja mugavaks uuesti täitmiseks. Sobib ideaalselt vorstide valmistamiseks kodus või restoranis, mis on spetsialiseerunud erilistel vorstidel; 4 sorti tarvikuid roostevabast terasest, lihtne puhastada ja tal on kaks kiirliiklusega režiimi, mis võimaldab tõhusalt sisestada tsilindrit ja lihtsalt seda eemaldada.

DISAIN JA OSADE NIMETUSED

Nr	KIRJELDUS	Nr	KIRJELDUS
1	Peamine korpus	17	Roostevabast terasest mahuti
2	Kummist jalad	18	Eesmine rõngasmutter
3	Käepide	19	Lehtrite komplekt roostevabast terasest
4	Suure kiiruse regulaator	B1	Korkmutter
5	Väikese kiiruse regulaator	B2	Seib S
6	Peamine vedu	B3	Seib C
7	Laager 1	B4	Ühenduskruvi
8	Mootori ümbris koos kinnituskomplektiga	B5	Kruvi
9	Laager 2	B6	Seib S
10	Laager 3	B7	Seib C
11	Mootorikate kattekaas koos kinnituskomplektiga	B8	Ühenduskruvi
12	Kolvi varras	B9	Kontra seib
13	Vedru	B10	Lame võti
14	Ventiil rõhualandusseadeldis	B11	Ühenduskruvi
15	Varbkolb	B12	Korkmutter
16	Kolvi tihend		

KASUTAMINE

1. Pese detailid, mis on otseses kontakt toiduainetega, asetage lehter ja ühendage see korpusega.
2. Keera regulaatori käepide suure kiirusega päripäeva, et kolb tuleks konteinerist välja.
3. Eemaldage konteiner ja täida see tootega; asetage konteiner tagasi.
4. Seadke käepide regulaator väikese kiirusega ja keerake seda päripäeva, et kolb läheks konteinerisse.
5. Keera käepide, et toode võtaks vorsti vormi; korrake pidevalt, kuni kasutad kogu toote ära.
6. Mine sammule 2.

REMONT JA HOOLDUS

1. Pärast kasutamist eemaldage kanister ja kolb ja peske.
2. Pühkige õrnalt lapiga.

Enne töö ja kasutamise ajal kaks korda määrige mootorialust, regulaatorid kõrge ja madala kiirusega ja suunaja.

HELLO!

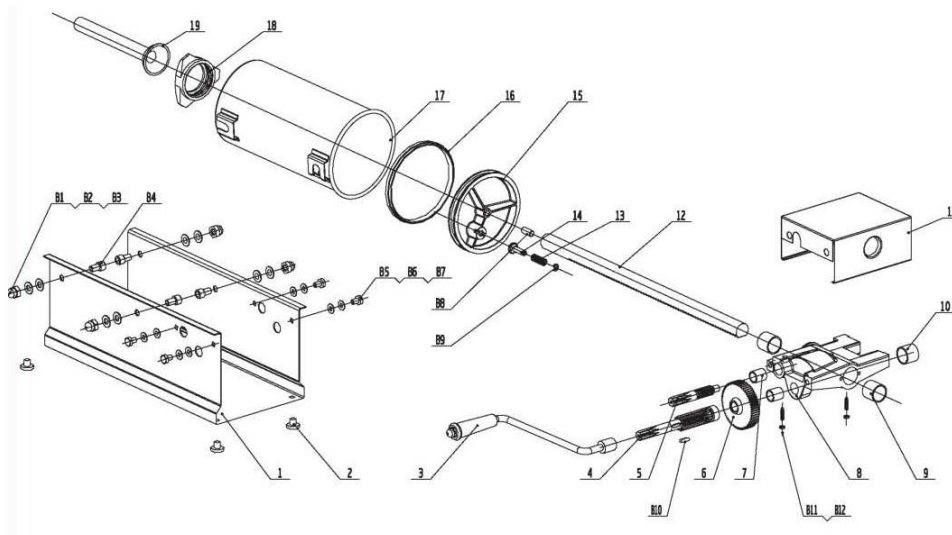
You have purchased professional equipment. Before you start using it, you must familiarize yourself with this Manufacturer's Certificate, which should be kept for the entire service life of the equipment.

Keep in mind that observing the instructions presented in this Manufacturer's Certificate will allow you to extend the service life of the equipment and avoid injury to personnel.

We hope our recommendations will make equipment operation as easy as possible.

BRIEF INTRODUCTION

The entire structure is made of stainless steel in the form of a horizontal model, it has a long service life, and is equipped with a new drive system for plunger extension and fast and convenient refilling. The device is ideal for cooking sausages at home or in a restaurant specializing in gourmet sausages. The device has 4 different types of stainless steel molding nozzles, which are easy to clean and have two speed settings, allowing the plunger to move and extend easily and efficiently.

STRUCTURAL DESIGN AND PART NAMES

No.	DESCRIPTION	No.	DESCRIPTION
1	Main body	17	Stainless steel container
2	Rubber feet	18	Front retainer nut
3	Handle	19	Stainless steel funnel set
4	High speed regulator	B1	Cap nut
5	Low speed regulator	B2	Washer S
6	Main drive	B3	Washer C
7	Bearing 1	B4	Lacing screw
8	Drive casing with mounting kit	B5	Screw
9	Bearing 2	B6	Washer S
10	Bearing 3	B7	Washer C
11	Drive casing cover with mounting kit	B8	Lacing screw
12	Plunger rod	B9	Locking washer
13	Spring	B10	Flat key
14	Pressure relief valve	B11	Lacing screw
15	Plunger	B12	Cap nut
16	Plunger gasket		

APPLICATION

1. Wash the parts that come into direct contact with food, install the funnel and connect it to the body.
2. Turn the high speed knob clockwise until the plunger comes out of the container.
3. Remove the container and fill it with product; insert the container into place.
4. Install the low speed knob and turn it clockwise until the plunger enters the container.
5. Turn the knob to until the product takes the form of a sausage; repeat continuously until you use the entire product.
6. Go back to step 2.

REPAIR AND CARE

1. After use, remove the canister and plunger and rinse thoroughly.
2. Wipe the body with a cloth.

Before and during operation, lubricate the drive cradle, high speed and low speed regulators, and guide rail two times.

ESTIMADOS SEÑORES,

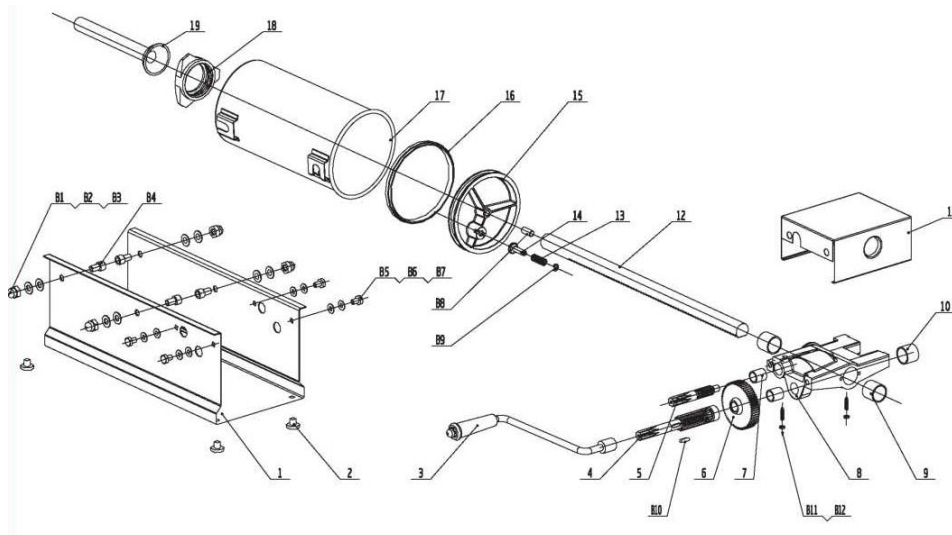
Acaba de adquirir un equipo profesional. Antes de operarlo, asegúrese de leer esta Ficha Técnica y consérvela durante todo el periodo de vida útil del equipo.

Recuerde que al seguir las instrucciones de esta Ficha Técnica estará prolongando la vida útil del equipo y se evitarán lesiones al personal de mantenimiento.

Esperamos que nuestras recomendaciones faciliten la operación del equipo.

BREVE PRESENTACIÓN

La estructura completa está hecha de acero inoxidable en forma de un modelo horizontal, tiene una larga vida útil, está equipada con un nuevo sistema de accionamiento para el desplazamiento del émbolo y el embutimiento rápido y cómodo. Ideal para preparar salchichas en casa o en un restaurante especializado en salchichas gourmet; 4 tipos diferentes de boquillas de moldeo de acero inoxidable, fáciles de limpiar y con dos rangos de velocidad, el émbolo se puede mover fácilmente y es fácil de extender.

DISEÑO Y NOMBRE DE LAS PIEZAS

Nº	DESCRIPCIÓN	Nº	DESCRIPCIÓN
1	Carcasa principal	17	Contenedor de acero inoxidable
2	Patatas de goma	18	Tuerca de anillo frontal
3	Manilla	19	Juego de embudos de acero inoxidable
4	Regulador de alta velocidad	B1	Tuerca de sombrerete
5	Regulador de baja velocidad	B2	Arandela S
6	Accionamiento principal	B3	Arandela C
7	Cojinete 1	B4	Tornillo de amarre
8	Cubierta del accionamiento con kit de montaje	B5	Tornillo
9	Cojinete 2	B6	Arandela S
10	Cojinete 3	B7	Arandela C
11	Tapa de la cubierta del accionamiento con kit de montaje	B8	Tornillo de amarre
12	Vástago del émbolo	B9	Contraarandela
13	Muelle	B10	Llave plana
14	Válvula de alivio de presión	B11	Tornillo de amarre
15	Émbolo	B12	Tuerca de sombrerete
16	Junta del émbolo		

USO

1. Lave las partes que entran en contacto directo con los alimentos, instale el embudo y conéctelo a la carcasa.
2. Gire la manilla del regulador de alta velocidad en sentido de horario hasta que el émbolo salga del contenedor.
3. Retire el contenedor y llénelo con el producto; inserte el contenedor en su lugar.
4. Instale la manilla del regulador baja velocidad y gírela en sentido horario hasta que el émbolo entre en el contenedor.
5. Gire la manilla para que el producto tome forme de una salchicha; repita continuamente hasta que utilice todo el producto.
6. Vuelva al paso 2.

REPARACIÓN Y CUIDADO

1. Después de usare el dispositivo, retire el contenedor y el émbolo y enjuáguelos bien.
2. Limpie la carcasa con una servilleta.

Antes y durante la operación, lubrique dos veces el soporte de la unidad, los reguladores de alta y baja velocidad y la guía.

MESDAMES ET MESSIEURS!

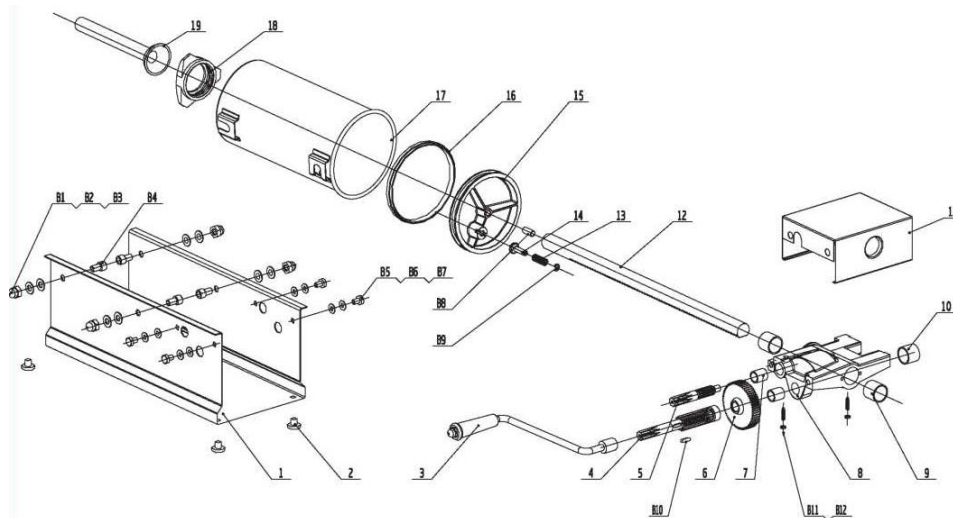
Vous avez acheté un équipement professionnel. Avant de commencer à l'utiliser, assurez-vous de lire ce Mode d'emploi et de le conserver pendant toute la durée de vie de l'équipement.

N'oubliez pas qu'en suivant toutes les instructions énoncées dans ce Mode d'emploi, vous prolongerez la durée de vie de l'équipement et éviterez des blessures au personnel qui l'utilise.

Nous espérons que nos recommandations faciliteront votre utilisation de l'équipement autant que possible.

BRÈVE INTRODUCTION

La structure est entièrement en acier inoxydable sous forme d'un modèle horizontal, a une longue durée de vie, équipé d'un nouveau système d'entraînement permettant la sortie du plongeur et le remplissage rapide et pratique. Ce poussoir à saucisses est idéal pour faire des saucisses à la maison ou pour un restaurant spécialisé dans les saucisses exquises; 4 types de buses de moulage en acier inoxydable, faciles à nettoyer et dotés de deux modes de vitesse permettant de pousser efficacement le plongeur et de le sortir facilement.

CONSTRUCTION ET NOMS DES PIECES

Nº	DESCRIPTION	Nº	DESCRIPTION
1	Boîtier principal	17	Récipient en acier inoxydable
2	Pieds en caoutchouc	18	Écrou annulaire avant
3	Poignée	19	Kit des entonnoirs en acier inoxydable
4	Régulateur à haute vitesse	B1	Écrou à chapeau
5	Régulateur à haute vitesse	B2	Rondelle S
6	Entraînement principal	B3	Rondelle C
7	Palier 1	B4	Vis de serrage
8	Carter de l'entraînement avec un kit de fixations	B5	Vis
9	Palier 2	B6	Rondelle S
10	Palier 3	B7	Rondelle C
11	Couvercle du carter de l'entraînement avec un kit de fixations	B8	Vis de serrage
12	Tige de plongeur	B9	Rondelle de blocage
13	Ressort	B10	Clef plate
14	Soupape de décharge	B11	Vis de serrage
15	Plongeur	B12	Écrou à chapeau
16	Joint d'étanchéité du plongeur		

UTILISATION

1. Lavez les pièces en contact direct avec les aliments, installez l'entonnoir et attachez-le au boîtier.
2. Tournez le bouton de commande à grande vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre pour que le plongeur sorte du récipient.
3. Retirez le récipient et remplissez-le avec l'aliment; remettez le récipient en place.
4. Réglez le bouton du régulateur à basse vitesse et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour que le piston rentre dans le récipient.
5. Tournez le bouton pour que l'aliment prenne la forme d'une saucisse; répétez continuellement jusqu'à ce que vous utilisiez tout l'aliment.
6. Revenez au paragraphe 2.

REPARATION ET ENTRETIEN

1. Après utilisation, retirez le récipient et le plongeur et lavez-les soigneusement.
2. Essuyez le boîtier avec une serviette.

Lubrifiez deux fois le support d'entraînement, les régulateurs à haute et basse vitesse et le guide avant de travailler et pendant l'utilisation.

CARISSIMO ACQUIRENTE!

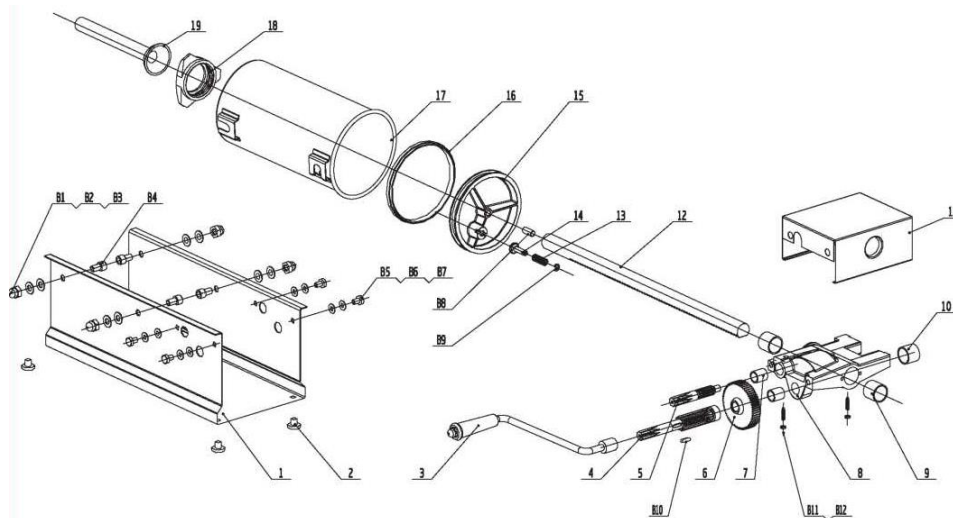
Hai acquistato un'attrezzatura professionale. Prima di iniziare a lavorare, assicurati di leggere il presente documento e conservalo per tutta la durata dell'apparecchio.

Ricorda che, eseguendo tutte le istruzioni contenute in questo documento, allungherai la durata dell'apparecchiatura ed eviterai infortuni al personale.

Ci auguriamo che le nostre raccomandazioni facilitino il più possibile l'utilizzo delle attrezzature.

INTRODUZIONE

La struttura è interamente in acciaio inossidabile, è un modello orizzontale, ha una lunga durata, è dotato di un nuovo sistema di azionamento per l'estensione dello stantuffo e una ricarica rapida e conveniente. Ideale per preparare salsicce a casa o per un ristorante specializzato in salsicce gourmet; 4 varietà di ugelli di modellamento in acciaio inossidabile, facili da pulire e con due modalità ad alta velocità, che consentono di spingere efficacemente lo stantuffo e di estenderlo facilmente.

STRUTTURA E DENOMINAZIONE DEI PEZZI

Nº	DESCRIZIONE	Nº	DESCRIZIONE
1	Corpo principale	17	Contenitore in acciaio inossidabile
2	Piedini di gomma	18	Ghiera frontale
3	Maniglia	19	Set di imbuti in acciaio inossidabile
4	Regolatore di alta velocità	B1	Dado cieco
5	Regolatore di bassa velocità	B2	Rondella S
6	Attuatore principale	B3	Rondella C
7	Cuscinetto 1	B4	Vite di accoppiamento
8	Cofano di attuatore con kit di montaggio	B5	Vite
9	Cuscinetto 2	B6	Rondella S
10	Cuscinetto 3	B7	Rondella C
11	Coperchio del cofano di attuatore con kit di montaggio	B8	Vite di accoppiamento
12	Stelo dello stantuffo	B9	Controrondella
13	Molla	B10	Chiave piatta
14	Valvola di riduzione della pressione	B11	Vite di accoppiamento
15	Stantuffo	B12	Dado cieco
16	Guarnizione dello stantuffo		

USO

1. Lavare le parti che sono a diretto contatto con gli alimenti, installare un imbuto e collegarlo al corpo dell'apparecchio.
2. Ruotare la manopola di regolatore di alta velocità in senso orario fino a quando lo stantuffo esca dal contenitore.
3. Estrarre il contenitore e riempirlo con il prodotto; inserire il contenitore in posizione.
4. Installare la manopola di controllo a bassa velocità e ruotarla in senso orario in modo che lo stantuffo entri nel contenitore.
5. Ruotare la manopola in modo che il prodotto prenda la forma di una salsiccia; ripetere continuamente finché il prodotto si esaurisce.
6. Tornare al punto 2.

RIPARAZIONE E MANUTENZIONE

1. Dopo l'uso, rimuovere il contenitore e lo stantuffo e lavarli accuratamente.
2. Pulire il corpo con una salvietta.

Lubrificare il supporto dell'attuatore, i regolatori di alta e bassa velocità e la guida due volte prima e durante l'uso.

GODĀTAIS KLIENT!

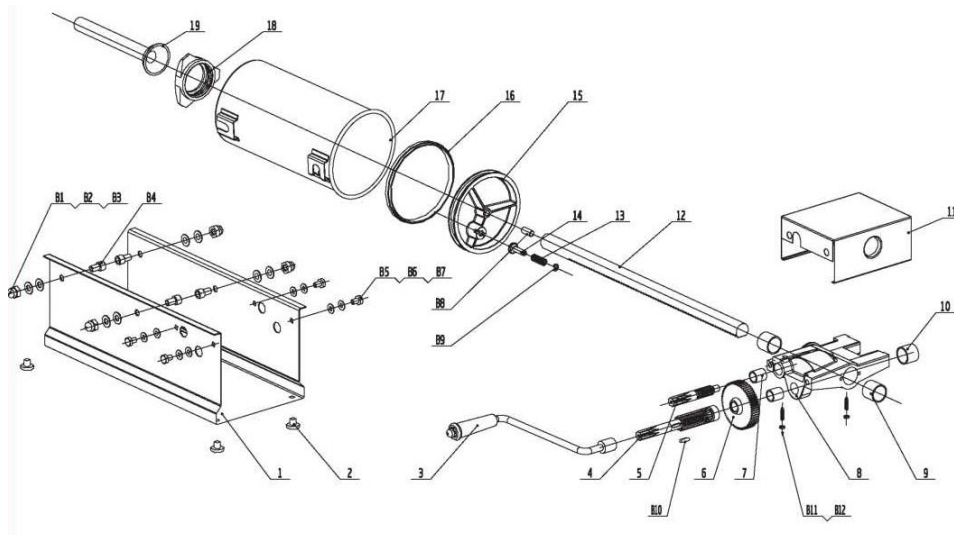
Jūs iegādājāties profesionālo iekārtu. Pirms uzsākt darbu ar to, lūdzam iepazīties ar šo tehnisko pasi un saglabāiet to visu iekārtas ekspluatācijas laiku.

Atcerieties, ka, ievērojot visus norādījumus, kas sniegti šajā tehniskajā pasē, jūs ievērojami pagarināsiet iekārtas ekspluatācijas laiku un pasargāsiet apkalpojošo personālu no traumām.

Mēs ceram, ka mūsu ieteikumi maksimāli atviegos jūsu darbu ar iekārtu.

ĪSS IEVADS

Horizontālā modeļa konstrukcija pilnībā izgatavota no nerūsējošā tērauda, nodrošina garu kalpošanas laiku, ir aprīkota ar jaunu piedziņas sistēmu plunžera izbīdīšanai un ātrai, atkārtotai piepildīšanai. Ideāli piemērots desiņu gatavošanai mājas apstākļos vai restorānā, kura ēdienkartē ir izsmalcinātu desiņu piedāvājums. 4 veidu formēšanas uzgaļi no nerūsējošā tērauda. Viegli tīrāms un aprīkots ar diviem ātruma režīmiem, kas ļauj efektīvi iebīdīt un viegli izvilkāt plunžeri.

KONSTRUKCIJA UN DETAĻU UZSKAITĪJUMS

Nr.	APRAKSTS	Nr.	APRAKSTS
1	Galvenais korpuss	17	Nerūsējošā tērauda tvertne
2	Gumijas kājiņas	18	Priekšējais gredzenveida uzgrieznis
3	Rokturis	19	Nerūsējošā tērauda piltuvju komplekts
4	Liela ātruma regulators	B1	Kupoluzgrieznis
5	Maza ātruma regulators	B2	Paplāksne S
6	Galvenā piedziņa	B3	Paplāksne C
7	1. gultnis	B4	Savilcējskrūve
8	Piedziņas apvalks ar stiprinājumu komplektu	B5	Skrūve
9	2. gultnis	B6	Paplāksne S
10	3. gultnis	B7	Paplāksne C
11	Piedziņas apvalka vāciņš ar stiprinājumu komplektu	B8	Savilcējskrūve
12	Plunžera kāts	B9	Kontrpaplāksne
13	Atspere	B10	Plakanā atslēga
14	Spiediena nolaišanas vārsts	B11	Savilcējskrūve
15	Plunžeris	B12	Kupoluzgrieznis
16	Plunžera starpliņa		

PIELIETOJUMS

1. Detaļas, kas tieši saskaras ar pārtikas produktu, uzstādiet piltuvi un savienojiet to ar korpusu.
2. Pagrieziet liela ātruma regulatora rokturi pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai plunžeris izbīdītos no tvertnes.
3. Izņemiet tvertni un piepildiet to ar produktu; pēc tam tvertni ievietojiet atpakaļ.
4. Uzstādiet maza ātruma regulatora rokturi un pagrieziet to pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai plunžeris iebīdītos tvertnē.
5. Pagrieziet rokturi, lai no produkta izveidotu desiņas formu; atkārtojiet šo darbību, līdz nebūs izlietots viss produkts.
6. Atgriezieties pie 2. darbības.

REMONTS UN APKALPOŠANA

1. Pēc izmantošanas tvertni un plunžeri izņemiet un rūpīgi nomazgājiet.
2. Korpusu noslaukiet ar salveti.

Pirms darba un izmantošanas laikā divas reizes ieeļļojiet piedziņas paliktni, liela un maza ātruma regulatorus un vadotni.

GERBIAMI PONAI!

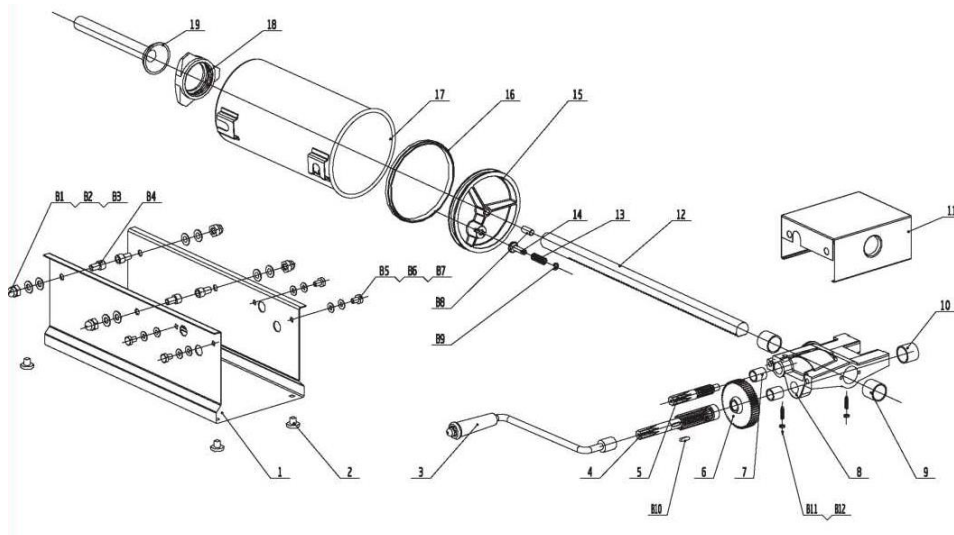
Jūs įsigijote profesionalų prietaisą. Prieš pradėdami jį eksploatuoti, būtinai susipažinkite su šiuo techniniu pasu ir saugokite jį per visą prietaiso eksploatavimo laiką.

Prisiminkite, kad laikydamiesi visų šiame Techniniame pase pateiktų nurodymų, jūs prailginsite įrenginio eksploatavimą ir išvengsite aptarnaujančio personalo traumų.

Tikimės, kad mūsų rekomendacijos maksimaliai palengvins eksploatuoti įrenginį.

TRUMPAS ĮVADAS

Visa konstrukcija pagaminta iš nerūdijančio plieno, kaip horizontalus modelis, pasižymi ilgu tarnavimo laiku, nauja pavaros sistema, leidžiančia išstumti stūmoklį ir greitai bei patogiai kelis kartus užpildyti. Idealiai tinka gaminti dešrelės namuose arba restoranui, kurio specializacija yra rinktinės dešrelės; 4 formavimo antgaliai iš nerūdijančio plieno, kimštuvą lengva valyti, veikia dvejuose greičio režimuose, kurie leidžia efektyviai įstumti stūmoklį ir lengvai jį išstumti.

KONSTRUKCIJA IR DETALIŲ PAVADINIMAS

№	APRAŠYMAS	№	APRAŠYMAS
1	Pagrindinis korpusas	17	Nerūdijančio plieno talpa
2	Guminės kojėlės	18	Priekinė žiedinė veržlė
3	Rankena	19	Nerūdijančio plieno piltuvų komplektas
4	Didelio greičio reguliatorius	B1	Veržlė su dangteliu
5	Mažo greičio reguliatorius	B2	Poveržlė S
6	Pagrindinė pavara	B3	Poveržlė C
7	Guolis 1	B4	Sukabinimo varžtas
8	Pavaros gaubtas su tvirtinimo komplektu	B5	Sraigtas
9	Guolis 2	B6	Poveržlė S
10	Guolis 3	B7	Poveržlė C
11	Pavaros gaubto dangtis su tvirtinimo komplektu	B8	Sukabinimo varžtas
12	Stūmoklio kotelis	B9	Antveržlė
13	Spyruoklė	B10	Plokščias raktas
14	Slėgio mažinimo vožtuvas	B11	Sukabinimo varžtas
15	Stūmoklis	B12	Veržlė su dangteliu
16	Stūmoklio tarpiklis		

NAUDOJIMAS

1. Nuplaukite tiesiogiai su maistu besiliečiančias detales, įdėkite piltuvą ir sujunkite jį su korpusu.
2. Pasukite didelio greičio reguliavimo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kad stūmoklis išlįstų iš konteinerio.
3. Išimkite konteinerį ir užpildykite jį produktu; įdėkite konteinerį į vietą.
4. Pritvirtinkite mažo greičio valdymo rankenėlę ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad stūmoklis įlįstų į talpyklą.
5. Pasukite rankenėlę taip, kad produktas taptų dešros formos; nuolat kartokite, kol nesunaudosite visą produktą.
6. Grįžkite į 2 veiksmą.

REMONTAS IR PRIEŽIŪRA

1. Po naudojimo išimkite konteinerį ir stūmoklį ir gerai nuplaukite.
2. Nušluostykite korpusą servetėle.

Prieš naudojimą ir jo metu du kartus sutepkite pavaros padėklą, didelio ir mažo greičio reguliatorius ir kreipiamąją.

SZANOWNI PAŃSTWO!

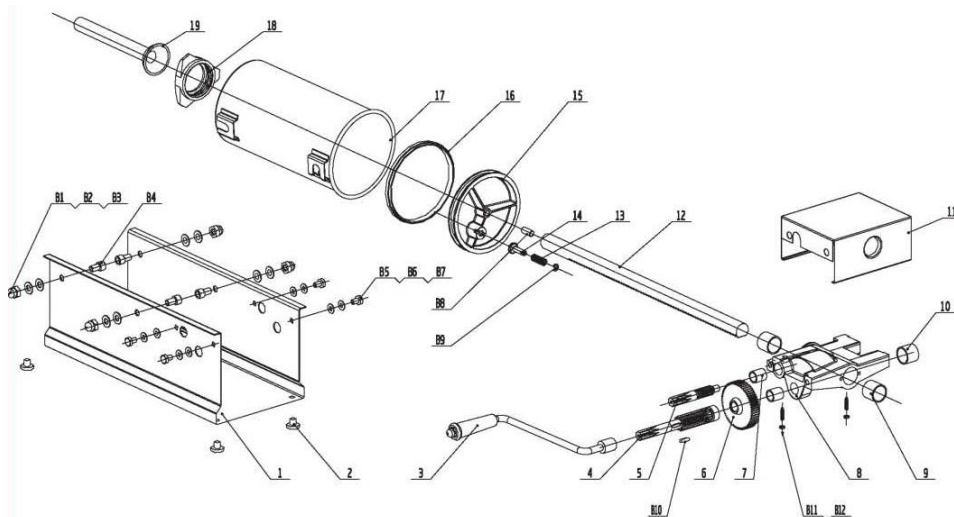
Dokonaliście Państwo zakupu profesjonalnego sprzętu. Przedtem, jak zaczniesz z nim pracować, upewnij się, że przeczytałeś ten Paszport urządzenia i zachowaj go przez cały okres użytkowania sprzętu.

Należy pamiętać, że postępując zgodnie ze wszystkimi wytycznymi, zawartymi w tym Paszporcie, można przedłużyć żywotność urządzenia i uniknąć urazów personelu obsługującego.

Mamy nadzieję, że nasze zalecenia w jak największym stopniu ułatwią Tobie pracę ze sprzętem.

KRÓTKI WSTĘP

Cała konstrukcja wykonana jest ze stali nierdzewnej w postaci modelu poziomego, cechuje się długą żywotnością, jest wyposażona w nowy system napędowy do wysunięcia tłoka oraz szybkiego i wygodnego uzupełnienia ponownego. Urządzenie idealnie nadaje się do gotowania kiełbas w domu lub w restauracji specjalizującej się w produkcji kiełbas dla kiełbas wyszukanych; 4 różne rodzaje dysz do formowania ze stali nierdzewnej, łatwe do czyszczenia i z dwoma zakresami prędkości, więc tłok może być skutecznie i łatwo wstawiany i zasuwany.

KONSTRUKCJA I NAZWA CZĘŚCI

Nr	OPIS	Nr	OPIS
1	Obudowa podstawowa	17	Pojemnik ze stali nierdzewnej
2	Gumowe nóżki	18	Przednia nakrętka pierścieniowa
3	Uchwyt	19	Zestaw lejów ze stali nierdzewnej
4	Regulator wysokiej prędkości	B1	Nakrętka nasadowa
5	Kontroler niskiej prędkości	B2	Podkładka S
6	Napęd główny	B3	Podkładka C
7	łożysko 1	B4	Śruba łącząca
8	Pokrywa napędu z zestawem montażowym	B5	Śruba
9	łożysko 2	B6	Podkładka S
10	łożysko 3	B7	Podkładka C
11	Pokrywa obudowy napędu z zestawem montażowym	B8	Śruba łącząca
12	Trzpień tłoka	B9	Podkładka kontruująca
13	Sprężyna	B10	Klucz płaski
14	Zawór upustowy	B11	Śruba łącząca
15	Tłok	B12	Nakrętka nasadowa
16	Uszczelka tłoka		

ZASTOSOWANIE

1. Umyć części, które mają bezpośredni kontakt z żywnością, zainstalować lejek i podłączyć go do obudowy.
2. Obracać pokrętło regulatora wysokiej prędkości zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż tłok wyjdzie z pojemnika.
3. Wyjmij pojemnik i napełnij jego produktem; włóż pojemnik na miejsce.
4. Ustaw uchwyt pokrętło niskiej prędkości i obracaj ją w kierunku, zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż tłok wejdzie do pojemnika.
5. Obróć pokrętło, aby produkt wyglądał jak kielbaska; powtarzaj nieustannie, aż użyjesz wszystkich produktów.
6. Wróć do kroku 2.

NAPRAWA I PIELĘGNACJA

1. Po użyciu należy wyjąć kanister i tłok oraz dokładnie wypłukać.
2. Wytrzeć obudowę serwetką.

Przed i w trakcie pracy, należy nasmarować dwa razy podstawkę napędu, regulatory wysokiej i niskiej prędkości obrotowej oraz prowadnicę.

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

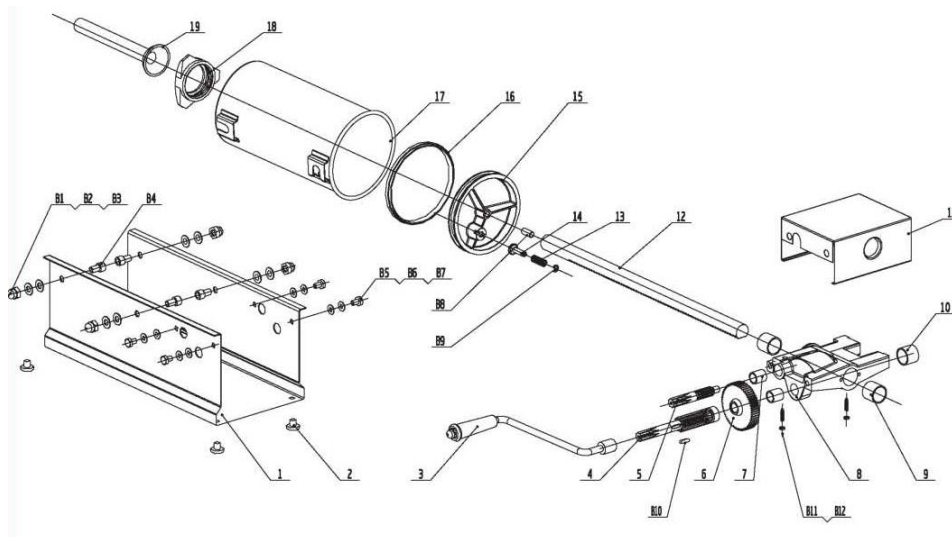
Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации оборудования.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

КРАТКОЕ ВВЕДЕНИЕ

Конструкция выполнена целиком из нержавеющей стали в виде горизонтальной модели, имеет длительный срок службы, оборудована новой приводной системой для выдвижения плунжера и быстрого и удобного повторного заполнения. Идеально подходит для приготовления колбасок в домашних условиях или для ресторана, специализирующегося на изысканных колбасках; 4 разновидности формовочных насадок из нержавеющей стали, легко чистится и имеет два скоростных режима, позволяющих эффективно задвигать плунжер и легко выдвигать его.

КОНСТРУКЦИЯ И НАИМЕНОВАНИЕ ДЕТАЛЕЙ

№	ОПИСАНИЕ	№	ОПИСАНИЕ
1	Основной корпус	17	Контейнер из нержавеющей стали
2	Резиновые ножки	18	Передняя кольцевая гайка
3	Ручка	19	Комплект воронок из нержавеющей стали
4	Регулятор высокой скорости	B1	Колпачковая гайка
5	Регулятор низкой скорости	B2	Шайба S
6	Основной привод	B3	Шайба C
7	Подшипник 1	B4	Стяжной винт
8	Кожух привода с крепёжным комплектом	B5	Винт
9	Подшипник 2	B6	Шайба S
10	Подшипник 3	B7	Шайба C
11	Крышка кожуха привода с крепёжным комплектом	B8	Стяжной винт
12	Стержень плунжера	B9	Контршайба
13	Пружина	B10	Плоский ключ
14	Клапан сброса давления	B11	Стяжной винт
15	Плунжер	B12	Колпачковая гайка
16	Прокладка плунжера		

ПРИМЕНЕНИЕ

1. Вымойте детали, непосредственно соприкасающиеся с продуктом питания, установите воронку и соедините её с корпусом.
2. Поверните ручку регулятора высокой скорости по часовой стрелке, чтобы плунжер вышел из контейнера.
3. Выньте контейнер и заполните его продуктом; вставьте контейнер на место.
4. Установите ручку регулятора низкой скорости и поверните её по часовой стрелке, чтобы плунжер вошёл в контейнер.
5. Поверните ручку, чтобы продукт принял форму колбаски; повторяйте непрерывно, пока не используете весь продукт.
6. Вернитесь к пункту 2.

РЕМОНТ И УХОД

1. После использования извлеките канистру и плунжер и тщательно вымойте.
2. Протрите корпус салфеткой.

Перед работой и во время использования дважды смажьте подставку привода, регуляторы высокой и низкой скорости и направляющую.