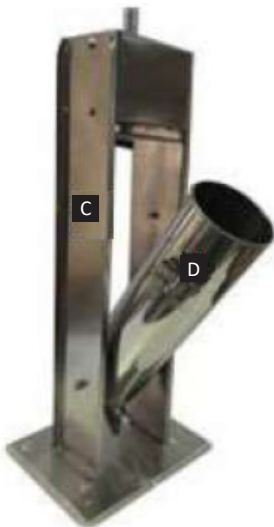
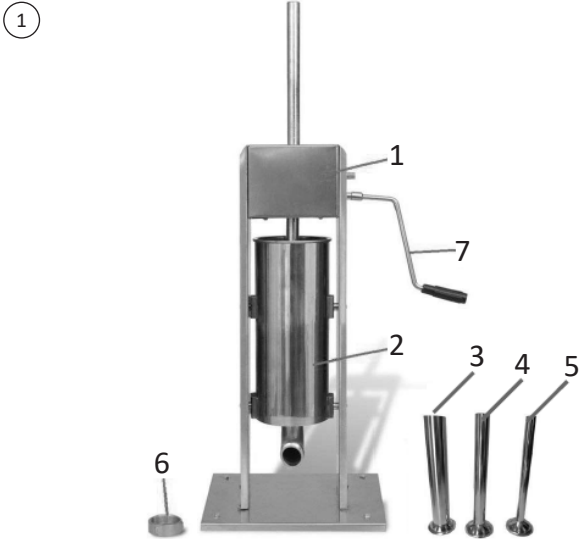




EN: Warning! Must wear protective gloves.
DE: Warnung! Schutzhandschuhe tragen.
FR: Avertissement ! Portez des gants de protection.
NL: Waarschuwing! Draag beschermende handschoenen.
IT: Avvertenza! Indossare guanti protettivi.
PL: Ostrzeżenie! Włóż rękawice ochronne.
SE: Varning! Skyddshandskar måste användas.
ES: ¡Advertencia! Debe usar guantes protectores.

DK: Advarsel! Beskyttelseshandsker skal anvendes.
NO: Advarsel! Må bruke vernehansker.
PT: Aviso! Deve utilizar luvas de proteção.
RO: Avertisment ! Trebuie să purtați mănuși de protecție.
SI: Opozorilo! Nositi je treba zaščitne rokavice.
HU: Figyelmeztetés! Viseljen védőkesztyűt!
CZ: Varování! Je třeba nosit ochranné rukavice.
SK: Varovanie! Musíte používať ochranné rukavice.



EN

1 Warnings and personal safety

General Safety Rules

⚠ Read and fully understand all the instructions and warnings prior to using this unit. Your safety is most important! Failure to comply with the procedures and safeguards may result in serious injury or property damage. Remember, your personal safety is your responsibility!

- Check for damaged parts before using the stuffer. Check that all the parts are operating properly and performing the intended functions. Check for binding of moving parts and mounting that may affect the operation.
- Keep children away. Never leave the appliance unattended. The manufacturer declines any responsibility in case of improper use of the stuffer. Improper use of the stuffer will void the warranty.
- Never store or leave the stuffer at a temperature lower than 0°C.
- Repairs must be carried out by an authorized dealer. Use only factory original parts and accessories. Modification of the stuffer will void the warranty.
- Be sure that the stuffer is stable during use. All four feet should be securely placed on a level surface. The stuffer should not move during operation.
- Never operate the stuffer with the gear housing cover open or removed.
- Do not use while under the influence of drugs or alcohol.
- For household use only.

2 Part List

See image 1

1	Stuffer Body	5	Stuffer Funnel D.16mm
2	Stuffer Cylinder	6	Front Ring Net
3	Stuffer Funnel D.32mm	7	Handle
4	Stuffer Funnel D.22mm		

3 Assembly instructions

1. Attach the handle by sliding it onto either the fast or the slow gear.
2. Turn the handle to bring the plunger to the top of the stuffer.
3. Rest the cylinder's bottom brackets onto the cylinder mounts inside the housing of the stuffer. Pivot the bottom of the cylinder onto the stuffer housing then snap the top brackets onto the canister mounts.
4. Insert the stuffing funnel of choice through the front ring nut. Screw the front ring nut and stuffing funnel to the mouth of the canister until snug. Do not overtighten the front ring nut as this may damage the funnel.
5. Thoroughly coat the inside of the canister with a food-grade lubricant prior to use.

See image 2

A	Fast Gear	C	Cylinder Mounts
B	Slow Gear	D	Brackets

4 Operation Guide

DE

1 Warnung und persönliche Sicherheit

Allgemeine Sicherheitsregeln

⚠ Lesen und verstehen Sie alle Anweisungen und Warnungen vor der Benutzung dieses Gerätes. Ihre Sicherheit ist am wichtigsten! Die Nichtbeachtung der Verfahrenshinweise und Schutzmaßnahmen kann zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen. Denken Sie daran, Ihre persönliche Sicherheit liegt in Ihrer Verantwortung!

- Überprüfen Sie auf beschädigte Teile, bevor Sie den Füller benutzen. Überprüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß funktionieren und die vorgesehenen Funktionen ausführen. Überprüfen Sie auf die Bindung von beweglichen Teilen und Montage, die den Betrieb beeinträchtigen können.
- Halten Sie Kinder fern. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung bei unsachgemäßer Verwendung des Füllers ab. Eine unsachgemäße Verwendung des Füllers führt zu Garantieverlust.
- Lagern Sie niemals den Füller bei einer Temperatur von unter 0 °C.
- Reparaturen müssen von einem autorisierten Fachhändler durchgeführt werden. Verwenden Sie nur werkseitige Originalteile und Zubehör. Eine Änderungsvornahmen am Füller führen zum Erlöschen der Garantie.
- Seien Sie sicher, dass die Presse während des Gebrauchs stabil ist. Alle vier Füße sollten sicher auf einer ebenen Fläche platziert werden. Der Stuffer sollte sich während des Betriebs nicht bewegen.
- Niemals die Presse betätigen, wenn die Getriebegehäuseabdeckung offen oder entfernt ist.
- Verwenden Sie es nicht unter dem Einfluss von Drogen oder Alkohol.
- Nur für den Hausgebrauch.

2 Teile-Liste

Siehe Bild 1

1	Presse-Gehäuse	5	Presse-Trichter 16 mm (Durchmesser)
2	Presse-Zylinder	6	Vorderring-Netz
3	Presse-Trichter 32 mm (Durchmesser)	7	Griff
4	Presse-Trichter 22 mm (Durchmesser)		

3 Montageanleitung

1. Befestigen Sie den Griff, indem Sie ihn entweder auf den schnellen oder den langsamen Gang aufschieben.
2. Drehen Sie den Griff, um den Stößel ans obere Ende des Füllers zu bringen.
3. Legen Sie die Zylinderunterseite auf die Zylinderhalterungen im Gehäuseinneren des Wurstfüllers. Schwenken Sie den Boden des Zylinders auf das Füllgehäuse und schieben Sie dann die oberen Halterungen auf die Kanisterhalterungen.
4. Setzen Sie den Fülltrichter Ihrer Wahl durch die vordere Ringmutter ein. Schrauben Sie die vordere Ringmutter und den Fülltrichter an den Mund des Kanisters bis zum Einrasten. Die vordere Ringmutter nicht zu fest anziehen, da dies den Trichter beschädigen kann.
5. Das Innere des Kanisters vor dem Gebrauch gründlich mit einem Lebensmittelschmiermittel beschmieren.

Siehe Bild 2

A	Schneller Gang	C	Zylinderhalterungen
B	Langsamer Gang	D	Klemmen

4.1 Gear Movement

See image 3

1. Fast Gear Movement

With the handle attached, turn clockwise to raise the plunger, counter-clockwise to lower the plunger.

2. Slow Gear Shaft

With the handle attached, turn counter-clockwise to raise the plunger, clockwise to lower the plunger.

4.2 Stuffing instructions

When the plunger is pulled out of the cylinder, release the handle slowly! Pressure or gravity could cause the handle to spin back slightly and cause injury.

Apply a food-grade lubricant to the interior of the canister before filling it with the meat mixture.

1. Tilt out the cylinder.
2. Fill the cylinder with the meat and seasoning mixture. Do not over stuff.
3. Press the mixture down into the canister firmly to release any trapped air.
4. Pivot the canister back into the upright position and snap the top brackets onto the canister mounts.
5. Turn the handle until the plunger comes in contact with the meat and the mixture is ready to extrude out the end of the stuffing funnel.
6. Slip a casing on the end of the stuffing funnel until the entire casing has slid onto the funnel.
7. Tie or twist the end of the casing to seal it.
8. Turn the handle to squeeze the mixture out into the casing. For best results, apply pressure around the casing that is close to the end of the stuffing funnel. This will hold the casing tight and will enable the mixture to be packed firmly into the casing.
9. When the end of the casing has been reached, tie or twist the end of the casing to seal the contents inside.

Stuffing tips: the following are suggestions to help reduce the resistance when stuffing with the 16mm stuffing funnel.

A. Add water to the meat mixture - up to 1-1/2 cups (0.4L) of water per every 5LB (2.3kg) of seasoned meat.

B. Add 1/4 cup (60ml) of vegetable or olive oil per every 5lb (2.3kg) of seasoned meat for better flow.

See image 4

1	For food use only.
---	--------------------

5 Maintenance and cleaning

- Remove the stuffing funnel by unscrewing the front ring nut and pulling the funnel out.
- Turn the handle until the plunger comes up and out of the cylinder.
- Pivot the cylinder outward. Then pull the cylinder up to remove the cylinder from the stuffer housing.
- Unscrew the plunger from the shaft. Disassemble the pressure-release valve and remove the plunger seal.
- Wash all the parts that have come in contact with meat in hot soapy water. Be sure to clean the parts immediately after use. Rinse and thoroughly dry all the parts immediately. Sterilize as needed.
- Fully lubricate the shaft, cylinder, pressure-release valve components, and the front ring nut with a food-grade lubricant before and after each use.

4 Bedienungsanleitung

4.1 Zahnradbewegung

Siehe Bild 3

1. Schnelle Gangbewegung

Wenn der Griff befestigt ist, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um den Stößel zu heben bzw. gegen den Uhrzeigersinn, um den Kolben zu senken.

2. Langsame Getriebewelle

Wenn der Griff befestigt ist, bitte gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Kolben zu heben bzw. im Uhrzeigersinn, um den Kolben zu senken.

4.2 Anfüllanweisungen

Wenn der Kolben aus dem Zylinder herausgezogen wird, lassen Sie den Griff langsam los! Druck oder Schwerkraft könnten dazu führen, dass der Griff leicht zurückdreht und dadurch Verletzungen verursacht.

Tragen Sie ein Lebensmittel-Schmiermittel in den Innenraum des Kanisters auf, bevor Sie ihn mit der Fleisch-Mischung befüllen.

1. Klappen Sie den Zylinder aus.
2. Füllen Sie den Zylinder mit der Fleisch- und Gewürzmischung. Überfüllen Sie ihn aber nicht.
3. Drücken Sie die Mischung in den Kanister fest ein, damit eingeschlossene Luft entweichen kann.
4. Schwenken Sie den Kanister wieder in die aufrechte Position und schnappen Sie die oberen Klemme auf die Kanisterhalterungen.
5. Drehen Sie den Griff, bis der Stößel mit dem Fleisch in Berührung kommt und die Mischung bereit steht am Fülltrichterende herausgepresst zu werden.
6. Schieben Sie einen Wurstarm auf den Fülltrichterende, bis der gesamte Darm auf den Trichter geschoben ist.
7. Verdrehen oder binden Sie das Ende des Darmes zu, um es zu versiegeln.
8. Drehen Sie den Griff, um die Wurstmischung in das Gehäuse zu pressen. Für beste Ergebnisse, wenden Sie Druck auf das Gehäuse an, nahe am Fülltrichterende. Dadurch wird das Gehäuse fest gehalten und es ermöglicht, dass die Mischung fest in das Gehäuse gepresst wird.
9. Wenn das Ende des Darmes erreicht ist, verdrehen oder binden Sie es zu, um den Inhalt im Inneren zu versiegeln.

Füllungstipps: Im Folgenden finden Sie Vorschläge zur Reduzierung des Widerstandes beim Füllen mit dem 16mm Fülltrichter.

A. Fügen Sie Wasser zur Fleischmischung hinzu - bis zu 1/2 -1 Tassen (0,4 l) Wasser pro 2,3 kg (5 Pfund) Gewürzfleisch.

B. Fügen Sie 1/4 Tasse (60 ml) von pflanzlichem oder Olivenöl pro je 2,3 kg (5 Pfund) Gewürzfleisch für einen besseren Durchfluss.

Siehe Bild 4

1	Nur für Lebensmittelgebrauch.
---	-------------------------------

5 Pflege und Reinigung

- Entfernen Sie den Fülltrichter, indem Sie die vordere Ringmutter herausdrehen und den Trichter herausziehen.
- Drehen Sie am Griff, bis der Kolben nach oben und aus dem Zylinder kommt.
- Schwenken Sie den Zylinder nach außen. Dann ziehen Sie den Zylinder hoch, um diesen aus dem Stopfgehäuse zu entfernen.
- Schrauben Sie den Kolben vom Schaft ab. Demontieren Sie das Druckentlastungsventil und entfernen Sie

- die Kolbendichtung.
- Waschen Sie alle Teile, die in Kontakt mit Fleisch gekommen sind, mit heißem Seifenwasser ab. Achten Sie darauf, die Teile sofort nach Gebrauch zu reinigen. Spülen Sie und trocknen Sie alle Teile gründlich ab.

FR

1 Avertissements et sécurité personnelle

- Règles générales de sécurité
- ⚠ Lire et comprendre pleinement toutes les instructions et les avertissements avant d'utiliser cette appareil. Votre sécurité est la plus importante ! Le non-respect des procédures et des mises en garde peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. Rappelez-vous, votre sécurité personnelle est votre responsabilité !**
- Vérifier les pièces endommagées avant d'utiliser la bouche de remplissage. Vérifier que toutes les pièces fonctionnent correctement et qu'elles remplissent les fonctions prévues. Vérifier la liaison des pièces mobiles et le montage qui peuvent affecter l'opération.
 - Garder les enfants à distance. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation abusive de la bouche de remplissage. Une utilisation incorrecte de la bouche de remplissage annulera la garantie.
 - Ne jamais stocker ou laisser la bouche de remplissage à une température inférieure à 0 °.
 - Les réparations doivent être effectuées par un revendeur agréé. N'utiliser que des pièces et des accessoires originaux d'usine. La modification de la bouche de remplissage annulera la garantie.
 - S'assurer que la bouche de remplissage est stable pendant l'utilisation. Tous les quatre pieds doivent être solidement placés sur une surface plane. La bouche de remplissage ne doit pas bouger pendant l'opération.
 - Ne jamais faire fonctionner la bouche de remplissage avec le couvercle du boîtier d'engrenage ouvert ou retiré.
 - Ne pas l'utiliser sous l'influence de drogues ou d'alcool.
 - Pour usage domestique uniquement.

2 Liste des pièces

Voir l'image 1

1	Corps de la bouche de remplissage	5	Entonnoir de la bouche de remplissage de 16 mm de diamètre
2	Cylindre de la bouche de remplissage	6	Filet d'anneau avant
3	Entonnoir de la bouche de remplissage de 32 mm de diamètre	7	Poignée
4	Entonnoir de la bouche de remplissage de 22 mm de diamètre		

3 Instructions d'assemblage

- Fixer la poignée en la faisant glisser sur l'engrenage rapide ou lent.
- Tourner la poignée pour amener le plongeur à la partie supérieure de la bouche de remplissage.
- Reposer les supports inférieurs du cylindre sur les supports du cylindre à l'intérieur du boîtier de la bouche de remplissage. Pivoter le bas du cylindre sur le boîtier de la bouche de remplissage, puis enclencher les supports supérieurs sur les supports du récipient.
- Insérer l'entonnoir de remplissage de choix à travers l'anneau avant. Visser l'écrou de l'anneau avant et l'entonnoir de remplissage à l'embouchure du récipient jusqu'à ce qu'il soit serré. Ne pas trop serrer l'anneau avant, car cela peut endommager l'entonnoir.
- Lubrifier entièrement l'intérieur du récipient avec un lubrifiant de qualité alimentaire avant l'utilisation.

Voir l'image 2

A	Engrenage rapide	C	Supports du cylindre
B	Engrenage lent	D	Supports

4 Guide de fonctionnement

NL

1 Waarschuwingen en persoonlijke veiligheid

- Algemene Veiligheidsregels
- ⚠ Lees en begrijp alle instructies en waarschuwingen voor gebruik. Uw veiligheid is het allerbelangrijkste! Het niet houden aan procedures en veiligheidsmaatregelen kan leiden tot ernstig letsel of schade aan eigendommen. Denk eraan dat uw veiligheid uw eigen verantwoordelijkheid is!**
- Check voor beschadigde onderdelen voor het gebruiken van de stuffer. Check dat alle onderdelen goed werken en de bedoelde functies goed kunnen uitvoeren. Check voor verboden of bewegende onderdelen die de werking kunnen beïnvloeden.
 - Houd buiten bereik van kinderen. Laat het apparaat nooit buiten toezicht. De fabrikant neemt geen verantwoordelijk over het verkeerd gebruiken van de stuffer. Onjuist gebruik van de stuffer beëindigt de garantie.
 - Sla de stuffer niet op in een ruimte met een temperatuur lager dan 0 °.
 - Reparaties moeten worden uitgevoerd door een bevoegde dealer. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires. Aanpassingen doen aan de stuffer zal de garantie beëindigen.
 - Zorg ervoor dat de stuffer stabiel staat tijdens gebruik. Alle vier de voeten moeten voorzichtig geplaatst worden op een gelijk oppervlak. De stuffer mag niet bewegen tijdens gebruik.
 - Gebruik de stuffer nooit met de behuizing open of verwijderd.
 - Gebruik de machine niet wanneer u onder invloed bent van alcohol of drugs.
 - Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

2 Onderdelenlijst

Zie afbeelding 1

1	Stuffer body	5	Stuffer trechter D.16mm
2	Stuffer cilinder	6	Voorste ringmoer
3	Stuffer trechter D.32mm	7	Handvat
4	Stuffer trechter D.22mm		

3 Montage instructies

- Bevestig de handgreep door het ofwel op de snelle of langzame versnelling te schuiven.
- Draai de handgreep om de zuiger bovenaan de stuffer te brengen.
- Laat de onderste beugels van de cilinder rusten op de standaard binnenin de behuizing van de stuffer. Draai de bodem van de cilinder op de stufferbehuizing en klik de bovenste beugels op de houders.
- Breng de trechter naar keuze door de voorste ringmoer. Schroef de ringmoer en trechter op de mond van de houder tot hij vast zit. Schroef hem niet te vast, dit kan de trechter beschadigen.

- Steriliseren bitte nach Bedarf.
- Den Schaft und Zylinder, bzw. die Druckentlastungsventil-Komponenten und die vordere Ringmutter vor und nach jedem Gebrauch komplett mit Schmiermittel schmieren.

4.1 Mouvement d'engrenage

Voir l'image 3

- Mouvement d'engrenage rapide
- Avec la poignée attachée, tourner dans le sens horaire pour soulever le plongeur, dans le sens antihoraire pour abaisser le plongeur.
- Arbre d'engrenage lent
- Avec la poignée attachée, tourner dans le sens antihoraire pour soulever le plongeur, dans le sens horaire pour abaisser le plongeur.

4.2 Instructions de remplissage

Lorsque le plongeur est retiré du cylindre, relâcher lentement la poignée ! La pression ou la gravité peuvent entraîner un retournement en arrière de la poignée et provoquer des blessures.

Appliquer un lubrifiant de qualité alimentaire à l'intérieur du récipient avant de le remplir avec le mélange de viande.

- Incliner le cylindre.
- Remplir le cylindre avec le mélange de viande et d'assaisonnement. Ne pas remplir en excès.
- Appuyer fermement sur le mélange dans le récipient pour libérer tout air piégé.
- Pivoter le récipient en position verticale et enclencher les supports supérieurs sur les supports du récipient.
- Tourner la poignée jusqu'à ce que le plongeur entre en contact avec la viande et que le mélange soit prêt à extruder à l'extrémité de l'entonnoir de remplissage.
- Glisser un boyau à l'extrémité de l'entonnoir de remplissage jusqu'à ce que le boyau entier soit glissé sur l'entonnoir.
- Nouer ou tourner l'extrémité du boyau pour le sceller.
- Tourner la poignée pour presser le mélange dans le boyau. Pour de meilleurs résultats, appliquer une pression autour du boyau proche de l'extrémité de l'entonnoir de remplissage. Cela maintient le boyau bien serré et permet au mélange d'être emballé fermement dans le boyau.
- Lorsque l'extrémité du boyau a été atteinte, nouer ou tourner l'extrémité du boyau pour sceller le contenu à l'intérieur.

Astuces de remplissage : les suggestions suivantes sont utiles pour réduire la résistance lors du remplissage avec l'entonnoir de remplissage de 16 mm.

- A. Ajouter de l'eau au mélange de viande - jusqu'à 1-1/2 tasses (0,4 litre) d'eau par chaque 5 lb (2,3 kg) de viande assaisonnée.
- B. Ajouter 1/4 tasse (60 ml) d'huile végétale ou d'olive par chaque 5 lb (2,3 kg) de viande assaisonnée pour un meilleur écoulement.

Voir l'image 4

1	Pour usage alimentaire seulement.
---	-----------------------------------

5 Entretien et nettoyage

- Retirer l'entonnoir de remplissage en dévissant l'écrou de l'anneau avant et en tirant l'entonnoir.
- Tourner la poignée jusqu'à ce que le plongeur sorte du cylindre.
- Pivoter le cylindre vers l'extérieur. Ensuite, tirer le cylindre vers le haut pour enlever le cylindre du boîtier de la bouche de remplissage.
- Dévisser le plongeur de l'arbre. Démontez la soupape de dégagement de pression et retirez le joint d'étanchéité du plongeur.
- Laver toutes les pièces qui ont été mises en contact avec la viande dans de l'eau chaude et savonneuse. S'assurer de nettoyer les pièces immédiatement après leur utilisation. Rincer et sécher complètement toutes les pièces immédiatement. Stériliser au besoin.
- Lubrifier complètement l'arbre, le cylindre, les composants de la soupape de pression et l'anneau avant avec un lubrifiant de qualité alimentaire avant et après chaque utilisation.

- Coat de binnenkant van de houder grondig met een food-grade smeermiddel voor gebruik.

Zie afbeelding 2

A	Snelle versnelling	C	Cilinderbevestigingen
B	Langzame versnelling	D	Beugels

4 Gebruikshandleiding

4.1 Versnellingsbeweging

Zie afbeelding 3

- Snelle versnelling
- Met de hendel nog vast, draai tegen de klok in om de zuiger naar boven te brengen en met de klok mee om de zuiger omlaag te brengen.
- Langzame versnellingsas
- Met de hendel nog vast, draai tegen de klok in om de zuiger naar boven te brengen en met de klok mee om de zuiger omlaag te brengen.

4.2 Vul instructies

Als de zuiger uit de cilinder is getrokken, laat de hendel rustig los! Druk of zwaartekracht kan er voor zorgen dat de hendel terugdraait en dit kan letsel veroorzaken.

Breng een food-grade smeermiddel aan op het interieur van de houder, voordat je hem vult met het vleesmengsel.

- Til de cilinder eruit.
- Vul de cilinder met het vlees- en kruidenmengsel. Stop hem niet te vol.
- Druk het mengsel stevig in de houder om vastzittende lucht eruit te persen.
- Draai de houder terug in een rechte positie en klik de bovenste beugels terug op de houderbevestigingen.
- Draai de hendel totdat de zuiger contact maakt met het vlees en het mengsel is klaar om uit het einde van de trechter te komen.
- Stop een omhulsel om het einde van de trechter totdat het gehele omhulsel om de trechter is geschoven.
- Knoop of draai het einde van het omhulsel om hem te sealen.
- Draai de hendel om het mengsel uit het omhulsel te knijpen. Voor de beste resultaten zet je druk om het omhulsel dichtbij het einde van de trechter. Dit houdt het omhulsel strak en zorgt ervoor dat het mengsel stevig in het omhulsel zit verpakt.
- Als het einde van het omhulsel is bereikt, knoop of draai het einde van het omhulsel om de inhoud te sealen.

Vultips: het volgende bevat suggesties om de weerstand te verminderen wanneer je de 16mm trechter

gebruikt.

A. Voeg water toe aan het vleesmengsel - tot aan 1-1/2 beker (0,4L) water per 5LB (2,3kg) gekruid vlees.

B. Voeg 1/4 beker (60ml) olijfolie toe aan elke 5lb (2,3kg) gekruid vlees voor betere stroming.

Zie afbeelding 4

1	Alleen voor voedselgebruik.
---	-----------------------------

5 Onderhoud en schoonmaak

- Verwijder de trechter door de voorste ringmoer los te draaien en de trechter naar buiten te trekken.

IT

1 Avvertenze e sicurezza personale

Norme generali di sicurezza

⚠ **Leggere e comprendere appieno tutte le istruzioni e le avvertenze prima di utilizzare questa unità. La vostra sicurezza è più importante! La mancata osservanza delle procedure e delle garanzie può provocare gravi lesioni o danni materiali. Ricordatevi che la vostra sicurezza personale è vostra responsabilità!**

- Controllare se le parti sono danneggiate prima di utilizzare l'insaccatrice. Verificare che tutte le parti funzionino correttamente ed eseguono le funzioni previste. Controllare i vincoli delle parti in movimento e dei supporti che potrebbero influenzare l'operazione.
- Tenere i bambini lontani. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito. Il produttore si esenta da ogni responsabilità in caso di un'uso improprio dell'insaccatrice. L'uso improprio dell'insaccatrice annulla la garanzia.
- Non conservare mai o lasciare l'insaccatrice ad una temperatura inferiore a 0 ° C.
- Le riparazioni devono essere eseguite da un rivenditore autorizzato. Utilizzare solo parti originali e accessori originali. La modifica dell'insaccatrice annullerà la garanzia.
- Assicurarsi che l'insaccatrice sia stabile durante l'uso. Tutti e quattro piedi devono essere saldamente posizionati su una superficie piana. L'insaccatrice non deve muoversi durante il funzionamento.
- Non azionare mai 'insaccatrice con il coperchio dell'alloggiamento degli ingranaggi aperto o rimosso.
- Non utilizzare la macchina sotto l'influenza di alcool o droghe.
- Questo prodotto è solo per uso domestico.

2 Elenco dei componenti

Vedi immagine 1

1	Corpo dell'insaccatrice	5	Imbuto d'insaccatura D.16mm
2	Cilindro insaccatrice	6	Ghiera frontale
3	Imbuto d'insaccatura D.32mm	7	Manubrio
4	Imbuto d'insaccatura D.22mm		

3 Istruzioni di montaggio

1. Fissare la leva facendola scorrere su uno degli ingranaggi veloce o lento.
2. Ruotare la leva per accompagnare lo stantuffo verso parte superiore dell'insaccatrice.
3. Abbassare le staffe inferiori del cilindro sui supporti del cilindro all'interno dell'alloggiamento dell'insaccatrice. Ruotare la parte inferiore del cilindro sull'alloggiamento dell'insaccatrice e infilare le staffe superiori sui supporti del serbatoio.
4. Inserire l'imbuto di riempimento attraverso la ghiera anteriore. Avvitare la ghiera anteriore e l'imbuto fino alla bocca del serbatoio. Non stringere troppo la ghiera anteriore perché questa potrebbe danneggiare l'imbuto.
5. Prima dell'utilizzo, rivestire delicatamente l'interno del serbatoio con un lubrificante alimentare.

Vedi immagine 2

A	Ingranaggio veloce	C	Supporti del cilindro
B	Ingranaggio lento	D	Staffe

4 Guida operativa

4.1 Movimento dell'ingranaggio

PL

1 Ostrzeżenia i bezpieczeństwo osobiste

Ogólne zasady bezpieczeństwa

⚠ **Przeczytaj i zrozum wszystkie instrukcje i ostrzeżenia na jednostce. Twoje bezpieczeństwo jest najważniejsze! Nieprzestrzeganie wymienionych procedur i ostrzeżeń może skutkować poważnymi zranieniami i uszkodzeniami własności. Pamiętaj, że jesteś odpowiedzialny za swoje bezpieczeństwo.**

- Sprawdź uszkodzone części przed użyciem nadziewarki. Sprawdź wszystkie części, czy działają sprawnie i spełniają swoje funkcje. Sprawdź mocowania ruchomych części, które mogą mieć wpływ na pracę.
- Trzymaj dzieci z dala. Nigdy nie zostawiaj sprzętu bez nadzoru. Producent nie bierze odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku niewłaściwego użycia nadziewarki. Nieprawidłowe użycie unieważni gwarancję.
- Nigdy nie zostawiaj i nie przechowuj nadziewarki w temperaturze poniżej 0°C.
- Naprawy należy przeprowadzać w autoryzowanego sprzedawcy, wykorzystując oryginalne części zapasowe i akcesoria. Modyfikacje unieważniają gwarancję.
- Upewnij się że nadziewarka stoi stabilnie w czasie używania. Wszystkie 4 nóżki powinno się umieścić na poziomej, stabilnej powierzchni. W czasie pracy nie powinno zmieniać się miejsca jej ustawienia.
- Nigdy nie obsługuj z otwartą lub zdjętą obudową.
- Nie obsługuj maszyny pod wpływem narkotyków i/lub alkoholu.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

2 Lista części

Patrz rysunek 1

1	Element główny nadziewarki	5	Lejek nadziewarki średnicy 16 mm
2	Cylinder nadziewarki	6	Przednie sitko
3	Lejek nadziewarki średnicy 32 mm	7	Uchwyt
4	Lejek nadziewarki średnicy 22 mm		

3 Instrukcja montażu

1. Zamocuj rączkę poprzez zsuniecie jej na zębatkę szybką lub wolną.
2. Przekręć rączkę, by tłok przesunął się ku górze nadziewarki.
3. Połóż ramę spodnią na mocowanie cylindra wewnątrz obudowy nadziewarki. Obróć spód cylindra na obudowie a następnie górną ramę na mocowaniu pojemnika.
4. Włóż lejek nadziewarki (wybrany) przez przednią śrubę pierścieniową. Dokręć śrubę i lejek do mocowania zbiornika, dopóki nie zaczepi się właściwie. Nie zacieśniaj zbyt mocno, gdyż może to uszkodzić lejek.
5. Pokryj wnetrze pojemnika nawilżaczem spożywczym nim rozpocznie się jego używanie

Patrz rysunek 2

- Draai de hendel totdat de zuiger omhoog komt uit de cilinder.
- Draai de cilinder naar buiten. Trek dan de cilinder omhoog om hem uit de trechterbehuizing te halen.
- Draai de zuiger los van de schacht. Demonteer het overdrukventiel en verwijder de seal van de zuiger.
- Was alle delen af die contact hebben gehad met vlees in een sopje met heet water. Denk eraan de onderdelen meteen na gebruik schoon te maken. Spoel en droog alle onderdelen direct af. Steriliseer wanneer nodig.
- Smeer de schacht, cilinder, het overdrukventiel en de voorste ringmoer in met een food-grade smeermiddel voor en na elk gebruik.

Vedi immagine 3

1. Ingranaggio a movimento rapido

Con la leva inserita, ruotare in senso orario per sollevare lo stantuffo, in senso antiorario per abbassare lo stantuffo.

2. Albero ingranaggio lento

Con la leva inserita, ruotare in senso antiorario per sollevare lo stantuffo in senso orario per abbassare lo stantuffo.

4.2 Istruzioni per l'insaccatura

Quando il pistone viene estratto dal cilindro, rilasciare lentamente la maniglia! La pressione o la gravità potrebbero far roteare la leva leggermente e causare lesioni.

Applicare un lubrificante alimentare all'interno del contenitore prima di riempirlo con la miscela di carne.

1. Inclinare il cilindro.
2. Riempire il cilindro con la miscela di carne e condimento. Non riempire troppo.
3. Premere saldamente la miscela nel serbatoio per togliere l'aria intrappolata.
4. Ruotare il serbatoio nella posizione verticale e incollare le staffe superiori sui supporti del serbatoio.
5. Ruotare la manopola finché lo stantuffo entra a contatto con la carne e la miscela è pronta per uscire dall'imbuto d'insaccatura.
6. Infilare un involucro alla fine dell'imbuto d'insaccatura finché l'intero involucro non è sull'imbuto.
7. Annodare o torcere l'estremità dell'involucro per sigillarlo.
8. Ruotare la maniglia per spremere la miscela nell'involucro. Per ottenere risultati ottimali, applicare una pressione intorno all'involucro che si trova vicino alla fine dell'imbuto di riempimento. Questo tratterà l'involucro stretto e permetterà che la miscela venga imballata saldamente nell'involucro.
9. Quando è stata raggiunta la fine dell'involucro, annodare o torcere l'estremità dell'involucro per sigillare il contenuto all'interno.

Suggerimenti per l'insaccatura: I seguenti suggerimenti vi aiuteranno a ridurre la resistenza durante l'insaccatura con l'imbuto di riempimento di 16 mm.

A. Aggiungere acqua alla miscela di carne - fino a 1-1 / 2 tazze (0,4L) di acqua per ogni 5LB (2,3 kg) di carne matura.

B. Aggiungere 1/4 di tazza (60ml) di olio di oliva o olio vegetale per ogni 5lb (2,3kg) di carne maturata per un flusso migliore.

Vedi immagine 4

1	Solo per uso alimentare.
---	--------------------------

5 Manutenzione e pulizia

- Rimuovere l'imbuto di riempimento svitando la ghiera anteriore e estrarre l'imbuto.
- Ruotare la leva finché lo stantuffo non esce fuori dal cilindro.
- Ruotare il cilindro verso l'esterno. Quindi tirare il cilindro in alto per rimuovere il cilindro dall'alloggiamento dell'insaccatrice.
- Svitare lo stantuffo dall'albero. Smontare la valvola di sfogo e rimuovere la guarnizione dello stantuffo.
- Lavare tutte le parti che sono entrate a contatto con la carne in acqua calda saponata. Assicurarsi di pulire le parti immediatamente dopo l'uso. Sciacquare e asciugare completamente tutte le parti immediatamente. Sterilizzare se necessario.
- Lubrificare completamente l'albero, il cilindro, i componenti della valvola di sfogo e il dado anulare con un lubrificante alimentare prima e dopo ogni uso.

A	Zębatka szybka	C	Mocowanie cylindra
B	Zębatka wolna	D	Wsporniki

4 Instrukcja obsługi

4.1 Ruch zębatki

Patrz rysunek 3

1. Ruch zębatki szybkiej

Z załączoną rączką, przekręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, by unieść tłok i w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, by obniżyć go.

2. Zębatka wolna

Z załączoną rączką, przekręć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, by unieść i zgodnie z ruchem wskazówek zegara, by obniżyć.

4.2 Instrukcje nadziewania

Gdy tłok jest wyciągany z cylindra wolno zwalniaj rączkę! Zbytnie ciśnienie i grawitacja mogą spowodować, że rączka "odwinie się" i spowoduje zranienie.

Nałóż spożywczy nawilżacz do wnętrza pojemnika, przed wypełnieniem go mieszaną mięsa.

1. Obróć cylinder.
2. Napełnij cylinder mięsem i przyprawami. Nie wkładaj zbyt dużo.
3. Wciśnij mieszaninę do zbiornika, by uwolnić uwięzione powietrze.
4. Odwróć zbiornik do pozycji pionowej i zatrzasknij na mocowaniach.
5. Przekręć rączkę dopóki tłok nie wejdzie w kontakt z mieszaną mięsa i przypraw, która przesunie się na koniec lejka nadziewarki.
6. Wsuń otoczkę z jelita na koniec lejka, tak by znalazła się na nim cała.
7. Zwiąż koniec, by uszczelniać ją (otoczkę).
8. Przekręć rączkę by wcisnąć mieszaninę do obudowy. Dla lepszych rezultatów użyj więcej siły wokół miejsca blisko końcówki lejka nadziewarki. Utrzymaj to otoczkę spójną i ułatwi nakładanie do niej mieszaninę.
9. Gdy jelito skończy się, zwiąż lub zawiąż końcówkę, by zatrzymać zawartość w środku.

Rady: Poniższe sugestie pomogą zredukować opór nadziewając za pomocą 16 mm lejka nadziewarki.

Dodaj wody do mieszanek, do 1-1/2 kubka (0,4 l) na każde 2,3 kg (5 lb) przyprawionego mięsa.

Dodaj 1/4 kubka (60 ml) roślinnego oleju, na każde 2,3 kg (5 lb) przyprawionego mięsa, by lepiej przemieszczało się.

Patrz rysunek 4

1	Do używania z pokarmami.
---	--------------------------

5 Konserwacja i czyszczenie

- Usuń lejek odkręcając przedni pierścień (nakrętkę) i wyciągając go.
- Przekręcaj rączkę, dopóki tłok nie uniesie się nad cylinder.

SE

1 Varningar och personlig säkerhet

Allmänna säkerhetsregler

⚠ Läs och förstå alla instruktioner och varningar innan du använder produkten. Din säkerhet är viktigast! Underlåtenhet att följa procedurer och säkerhetsinstruktioner kan leda till allvarliga personskador eller skador på egendom. Kom ihåg att din personliga säkerhet är ditt ansvar!

- Titta efter skadade delar innan du använder korvstopparen. Kontrollera att alla delar fungerar korrekt och presterar på avsett sätt. Kontrollera de rörliga delarnas och beslagens fästen vilka kan påverka driften.
- Håll barn borta. Lämna inte maskinen utan uppsikt. Tillverkaren avser sig allt ansvar vid felaktig användning av korvstopparen. Felaktig användning av korvstopparen upphäver garantin.
- Förvara eller lämna inte korvstopparen i temperaturer som understiger 0°C.
- Reparationer måste utföras av en auktoriserad handlare. Använd endast originalreservdelar och tillbehör. Ändringar på korvstopparen kommer att upphäva garantin.
- Se till att korvstopparen står stadigt när den används. Alla fyra fötterna ska vara ordentligt placerade på en jämn yta. Korvstopparen får inte röra sig när den är i bruk.
- Använd aldrig korvstopparen om växelhusets skydd är öppet eller borttaget.
- Använd inte om du är påverkad av droger eller alkohol.
- Endast för hushållsbruk.

2 Dellista

Se bild 1

1	Korvstopparens kropp	5	Stoppningsrör D. 16 mm
2	Korvstopparens cylinder	6	Främre ringmutter
3	Stoppningsrör D. 32 mm	7	Handtag
4	Stoppningsrör D. 22 mm		

3 Monteringsanvisningar

1. Fäst handtaget genom att skjuta in det i antingen den snabba eller den långsamma växeln.
2. Vrid på handtaget för att föra kolven till toppen av stopparen.
3. Vila cylinderns bottenfästen på cylinderns beslag på insidan av stopparens hölje. Tippa på botten av cylindern på stopparens hölje och knäpp fast de övre fästena på cylinderns beslag.
4. Sätt in valfritt stoppningsrör genom den främre ringmuttern. Skruva fast ringmuttern och stoppningsröret på munnen på cylindern tills de sitter ordentligt fast. Dra inte åt den främre ringmuttern för hårt eftersom det kan skada röret.
5. Täck insidan av cylindern med livsmedelsgodkänt smörjmedel före användning.

Se bild 2

A	Snabb växel	C	Cylinderbeslag
B	Långsam växel	D	Fästen

ES

1 Advertencias y seguridad personal

Reglas generales de seguridad

⚠ Lea y comprenda todas las instrucciones y advertencias antes de usar esta unidad. ¡Su seguridad es lo más importante! El incumplimiento de los procedimientos y salvaguardas puede resultar en lesiones graves o daños a la propiedad. Recuerde, su seguridad personal es su responsabilidad!

- Compruebe si hay piezas dañadas antes de usar la embutidora. Compruebe que todas las piezas funcionan correctamente y realice las funciones deseadas. Compruebe que las piezas móviles y el montaje no estén atascados y que puedan afectar al funcionamiento.
- Mantenga a los niños alejados. Nunca deje el aparato desatendido. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de uso indebido de la embutidora. El uso incorrecto de la embutidora anulará la garantía.
- Nunca guarde o deje la embutidora a una temperatura inferior a 0 °C.
- Las reparaciones deben ser realizadas por un distribuidor autorizado. Utilice sólo piezas y accesorios originales de fábrica. La modificación de la embutidora anulará la garantía.
- Asegúrese de que la embutidora esté estable durante el uso. Las cuatro patas deben colocarse firmemente sobre una superficie nivelada. La embutidora no debe moverse durante el funcionamiento.
- Nunca opere la rellenadora/embutidora con la tapa de la caja de engranajes abierta o retirada.
- No lo use mientras está bajo la influencia de drogas o alcohol.
- Para uso doméstico solamente.

2 Lista de piezas

Ver imagen 1

1	Cuerpo de la rellenadora	5	Embudo Embutidora D.16mm
2	Cilindro de la rellenadora	6	Malla del anillo frontal
3	Embudo Embutidora D.32mm	7	Mango
4	Embudo Embutidora D.22mm		

3 Instrucciones de montaje

1. Fije la manija deslizando la sobre el engranaje rápido o lento.
2. Gire la manija para llevar el émbolo a la parte superior de la embutidora/rellenadora.
3. Coloque los soportes inferiores del cilindro en los soportes del cilindro dentro de la carcasa de la embutidora. Gire la parte inferior del cilindro sobre la carcasa de la embutidora y, a continuación, encaje los soportes superiores en los soportes del cartucho.
4. Inserte el canal/embudo de relleno de su elección a través de la tuerca delantera. Atornille la tuerca anular delantera y el embudo de relleno a la boca del recipiente hasta que quede ajustado. No apriete demasiado la tuerca anular delantera, ya que podría dañar el embudo.
5. Cubra completamente el interior del recipiente con un lubricante de calidad alimentaria antes de usarlo.

Ver imagen 2

A	Engranaje rápido	C	Soportes de cilindros
B	Engranaje lento	D	Soportes

- Odwróć na drugą stronę. Następnie pociągnij i zdejmij z obudowy nadziewarkę.
- Odkręć tłok z wału. Rozmontuj zawór zwalniania ciśnienia i usuń uszczelnę tłoka.
- Umyj wszystkie części, które miały kontakt z surowym mięsem w wodzie z płynem. Zawsze myj je natychmiast po użyciu. Oplucz i osusz. Jeśli istnieje taka potrzeba wysterylizuj wszystkie elementy.
- Nawilżaj wał, cylinder, zawór ciśnienia i przedni pierścień nawilżaczem spożywczym po każdym użyciu.

4 Bruksanvisning

4.1 Växelrörelse

Se bild 3

1. Snabba växeln

När handtaget är fäst, vrid medurs för att höja kolven och moturs för att sänka kolven.

2. Långsamma växeln

När handtaget är fäst, vrid moturs för att höja kolven och medurs för att sänka kolven.

4.2 Fyllinstruktioner

När kolven har dragits ut från cylindern ska du släppa handtaget långsamt. Tryck eller gravitation kan få handtaget att snurra bakåt och orsaka skada.

Tillsätt ett livsmedelsgodkänt smörjmedel på insidan av cylindern innan du fyller den med köttblandningen.

1. Tippa ut cylindern.
2. Fyll cylindern med kött- och kryddblandning. Fyll inte för mycket.
3. Tryck ned blandningen i cylindern ordentligt för att få bort eventuell kvarvarande luft.
4. Tippa tillbaka cylindern så att den är rak och knäpp fast de övre fästena på cylinderns beslag.
5. Vrid handtaget tills kolven kommer i kontakt med köttet och blandningen är redo att komma ut ur stoppningsröret.
6. Sätt på ett skinn på änden av stoppningsröret och fortsätt tills hela skinnet sitter på röret.
7. Knyt ihop eller vrid änden av skinnet för att försegla det.
8. Vrid handtaget för att trycka ut blandningen i skinnet. För bästa resultat tillämpa tryck runt skinnet som är nära änden av stoppningsröret. Detta kommer göra skinnet tätt och se till att blandningen packas tätt i skinnet.
9. När du har nått änden av skinnet ska du knyta eller vrida änden av skinnet för att försegla innehållet.

Stoppningstips: Följande är förslag för att hjälpa till att minska motståndet när du använder det 16 mm stora röret.

A. Tillsätt vatten till köttblandningen - upp till 4 dl (1-1/2 cup) vatten per 2,3 kg (5 lbs) kött.

B. Tillsätt 60 ml (1/4 cup) vegetabilisk eller olivolja per 2,3 kg (5 lb) kryddat kött för bättre flöde.

Se bild 4

1	Endast för användning med livsmedel.
---	--------------------------------------

5 Underhåll och rengöring

- Ta bort stoppningsröret genom att skruva loss den främre ringmuttern och dra ut röret.
- Vrid handtaget tills kolven kommer upp och ut ur cylindern.
- Tippa cylindern utåt. Dra sedan upp cylindern för att ta bort cylindern från stopparens hölje.
- Skruva loss kolven från skaftet. Ta isär tryckbegränsningsventilen och ta bort kolvens tätning.
- Rengör alla delar som har kommit i kontakt med köttet i varmt tvålatten. Se till att rengöra alla delarna efter varje användning. Skölj och torka noggrant alla delar direkt. Sterilisera vid behov.
- Smörj skaftet, cylindern, tryckbegränsningsventilens delar och den främre ringmuttern med livsmedelsgodkänt smörjmedel före och efter varje användning.

4 Manual de instrucciones

4.1 Movimiento del engranaje

Ver imagen 3

1. Movimiento de engranaje rápido

Con el mango unido, gire en el sentido de las agujas del reloj para levantar el émbolo, en sentido contrario a las agujas del reloj para bajar el émbolo.

2. Eje de engranaje lento

Con el mango unido, gire en sentido antihorario para elevar el émbolo, en el sentido de las agujas del reloj para bajar el émbolo.

4.2 Instrucciones de relleno

¡Cuando el émbolo se saca del cilindro, suelte el mango lentamente! La presión o la gravedad podrían hacer que el asa gire ligeramente hacia atrás y cause lesiones.

Aplique un lubricante de grado alimenticio en el interior del recipiente antes de llenarlo con la mezcla de carne.

1. Incline hacia fuera el cilindro.
2. Llene el cilindro con la mezcla de carne y condimentos. No rellene en exceso.
3. Presione la mezcla hacia abajo en el recipiente firmemente para liberar cualquier aire atrapado.
4. Gire el recipiente hacia atrás en la posición vertical y encaje los soportes superiores en los soportes del cartucho.
5. Gire la manija hasta que el émbolo entre en contacto con la carne y la mezcla esté lista para expulsar el extremo del embudo de relleno.
6. Deslice una carcasa en el extremo del embudo de relleno hasta que toda la carcasa se haya deslizado sobre el embudo.
7. Ate o gire el extremo de la carcasa para sellarlo.
8. Gire la manija para apretar la mezcla hacia afuera en la carcasa. Para obtener los mejores resultados, aplique presión alrededor de la carcasa que está cerca del extremo del embudo de relleno. Esto mantendrá la carcasa apretada y permitirá que la mezcla sea empaquetada firmemente en la carcasa.
9. Cuando se haya alcanzado el extremo de la carcasa, ate o retuerza el extremo de la carcasa para sellar el contenido en su interior.

Consejos de relleno: las siguientes son sugerencias para ayudar a reducir la resistencia al rellenar con el embudo de relleno de 16 mm.

A. Agregue agua a la mezcla de carne - hasta 1-1/2 tazas (0.4L) de agua por cada 5LB (2.3kg) de carne condimentada.

B. Agregue 1/4 taza (60ml) de aceite vegetal o de oliva por cada 5 libras (2.3kg) de carne condimentada para un mejor flujo.

Ver imagen 4

1	Sólo para uso alimentario.
---	----------------------------

5 Mantenimiento y limpieza

- Retire el embudo de relleno desatornillando la tuerca delantera y sacando el embudo.
- Gire el mango hasta que el émbolo suba y salga del cilindro.

- Gire el cilindro hacia afuera. A continuación, tire del cilindro hacia arriba para quitar el cilindro de la carcasa del embutidor.
- Desenrosque el émbolo del eje. Desmonte la válvula de liberación de presión y retire el sello del émbolo.
- Lave todas las partes que han entrado en contacto con la carne en agua caliente jabonosa. Asegúrese de

DK

1 Advarsler og personlig sikkerhed

Generelle sikkerhedsregler

⚠ Læs og forstå alle instruktioner og advarsler inden du bruger denne enhed. Din sikkerhed er vigtigst! Manglende overholdelse af procedurer og sikkerhedsforanstaltninger kan medføre alvorlig personskade eller beskadigelse af ejendom. Husk at din personlige sikkerhed er dit ansvar!

- Kontrollér for beskadigede dele, inden du bruger kødkværnen. Kontrollér, at alle dele fungerer korrekt og udfører de påtænkte funktioner. Kontroller for bindende bevægelige dele og montering, der kan påvirke driften.
- Hold børn væk. Forlad aldrig apparatet uden opsyn. Fabrikanten frafalder ethvert ansvar i tilfælde af ukorrekt brug af kødkværnen. Ukorrekt brug af kødkværnen vil medføre at garantien bortfalder.
- Opbevar aldrig eller efterlad kødkværnen ved en temperatur under 0 °C.
- Reparationer skal udføres af en autoriseret forhandler. Brug kun fabriksoriginale dele og tilbehør. Ændringer på kødkværnen vil annullere garantien.
- Sørg for, at kødkværnen er stabil under brug. Alle fire fødder skal placeres på en plan overflade. Emballagen bør ikke bevæge sig under drift.
- Kør aldrig kødkværnen med gearhusets dæksel åben eller fjernet.
- Brug ikke maskinen under påvirkning af alkohol eller stoffer.
- Kun til husholdningsbrug.

2 Delliste

Se billede 1

1	Hovedel af kødkværnen	5	Kødkværnstragt D. 16 mm
2	Cylinder af kødkværnen	6	Net af forringen
3	Kødkværnstragt D. 32 mm	7	Håndtag
4	Kødkværnstragt D. 22 mm		

3 Monteringsvejledning

- Fastgør håndtaget ved at skubbe det på enten det hurtige eller det langsomme gear.
- Drej håndtaget for at bringe stemplet til toppen af kødkværnen.
- Lad cylinderens bundbeslag hvile på cylinderophængene inde i kødkværnshuset. Drej bunden af cylinderen på kødkværns huset og klik derefter de øverste beslag ind på beholdermonteringen.
- Indsæt den valgte kødkværnstragt gennem den forreste ringmøtrik. Skru frontmøtrikken og kødkværnstragten til munden af beholderen, indtil den er tæt. Stram ikke den forreste ringmøtrik for hårdt, da dette kan beskadige tragten.
- Fyld forsigtigt indersiden af beholderen med et smøremiddel af fødevarer kvalitet inden brug.

Se billede 2

A	Hurtigt gear	C	Cylinderbeslag
B	Langsomt gear	D	Beslag

NO

1 Advarsler og personlig sikkerhet

Generelle sikkerhetsanvisninger

⚠ Les og forstå alle instruksjonene og advarslene før du bruker denne enheten. Din sikkerhet er viktigst! Manglende overholdelse av prosedyrer og garantier kan føre til alvorlig personskade eller skade på eiendom. Husk at din personlige sikkerhet er ditt eget ansvar!

- Kontroller for skadede deler før du bruker stapperen. Kontroller at alle delene fungerer som de skal og utfører de tiltenkte funksjonene. Kontroller de bevegelige delene om de sitter fast og monteringer som kan påvirke driften.
- Hold barn unna. Ikke la apparatet være uten tilsyn. Produsenten avviser ethvert ansvar i tilfelle feilaktig bruk av stapperen. Feil bruk av stapperen vil ugyldiggjøre garantien.
- Oppbevar aldri eller forlat fylleren ett sted ved en temperatur lavere enn 0°C.
- Reparasjoner må utføres av en autorisert forhandler. Bruk bare originale deler og tilbehør. Endring av fylleren vil ugyldiggjøre garantien.
- Pass på at fylleren er stabil under bruk. Alle fire føttene skal plasseres på en jevn overflate. Utstyret skal ikke kunne bevege seg under drift.
- Bruk aldri fylleren med girhusdekslet åpent eller fjernet.
- Ikke bruk dette produktet under påvirkning av alkohol eller rusmidler.
- Dette produktet er kun for privat bruk

2 Deleliste

Se bilde 1

1	Stappeskrog	5	Stappetrakt D.16mm
2	Stappesylinder	6	Ringmuttern
3	Stappetrakt D.32mm	7	Håndtak
4	Stappetrakt D.22mm		

3 Monteringsanvisninger

- Vri håndtaket ved å skyve den til enten det hurtige eller langsomme giret.
- Vri håndtaket for å få stemplet opp til toppen av stapperen.
- Støtt sylinderets bunnbraketter på sylindrefestene på innsiden av stapperens skrog. Drei bunnen av sylindret på stappeskroget, fest så toppbrakettene på kanisterfestene.
- Sett inn ønsket fylletrakt gjennom ringmutteren. Skru på ringmutteren og fylletrakten på munningen på kanisteret slik at den sitter tett på. Ikke stram frontringen for hardt da dette kan føre til skader på trakten.
- Smør innsiden forsiktig og fullstendig med matvennlig smøring før bruk.

Se bilde 2

A	Hurtig gir	C	Sylinderfester
B	Langsom gir	D	Braketter

limpiar las piezas inmediatamente después del uso. Enjuague y seque completamente todas las partes inmediatamente. Esterilice según sea necesario.

- Lubrique completamente el eje, el cilindro, los componentes de la válvula de liberación de presión y la tuerca delantera con un lubricante de calidad alimentaria antes y después de cada uso.

4 Betjeningsvejledning

4.1 Gearbevægelse

Se billede 3

- Hurtig gearbevægelse

Med håndtaget fastgjort, skal der drejes med uret for at hæve stemplet, og mod uret for at sænke stemplet.

- Langsom gearaksel

Med håndtaget fastgjort, drejes der mod uret for at hæve stemplet, og med uret for at sænke stemplet.

4.2 Fyldningsinstruktioner

Når stemplet trækkes ud af cylinderen, skal håndtaget slippes langsomt! Tryk eller tyngdekraft kan medføre, at håndtaget springer lidt tilbage og forårsager skade.

Anbring et smøremiddel af fødevarer kvalitet på indersiden af beholderen, inden du fylder det med kødblandingen.

- Vip cylinderen ud.
- Fyld cylinderen med kød- og krydderblandingen. Overfyld ikke.
- Tryk blandingen let ned i beholderen for at frigive enhver ophobet luft.
- Drej beholderen tilbage i oprejst stilling og klik de øverste beslag på beholdermonteringerne.
- Drej håndtaget indtil stemplet kommer i kontakt med kødet, og blandingen er klar til at ekstrudere ud af enden på kødkværnstragten.
- Sæt en kappe på enden af kødkværnstragten, indtil hele kappen er gledet ned på tragten.
- Bind eller drej enden af foringen for at forsegle den.
- Drej håndtaget for at klemme blandingen ud i huset. For at opnå de bedste resultater skal der påføres tryk rundt om kappen, der ligger tæt på enden af kødkværnstragten. Dette vil holde kappen tæt og vil gøre det muligt for blandingen at blive pakket fast i huset.
- Når enden af foringsrøret er nået, skal du binde eller vride hylsterets ende for at forsegle indholdet indeni.

Fylde tips: Følgende er forslag til at reducere modstanden, når du fylder med fylde trakten på 16 mm.

A. Tilsæt vand til kødblandingen - op til 1-1/2 kopper (0,4 l) vand pr. hver 5LB (2,3 kg) krydret kød.

B. Tilsæt 1/4 kop (60 ml) vegetabilsk eller olivenolie pr. hver 5 lb (2,3 kg) krydret kød for bedre strømning.

Se billede 4

1	Kun til madbrug.
---	------------------

5 Vedligeholdelse og rengøring

- Fjern kødkværnstragten ved at skru den forreste ringmøtrik ud og trække kværnen ud.
- Drej håndtaget, indtil stemplet kommer op og ud af cylinderen.
- Drej cylinderen udad. Træk derefter cylinderen op for at fjerne cylinderen fra kværnhuset.
- Skru stemplet ud af akslen. Afmonter trykkudløsningsventilen og fjern kværnforseglingen.
- Vask alle de dele, der er kommet i kontakt med kød, i varmt sæbevand. Husk at rengøre dele umiddelbart efter brug. Skyl og tør grundigt alle dele omgående. Steriliser efter behov.
- Før og efter hver brug skal aksel-, cylinder-, trykventilkomponenterne og den forreste ringmøtrik fuldt smøres med et smøremiddel af fødevarer kvalitet.

4 Brukerhåndbok

4.1 Gir bevegelse

Se bilde 3

- Hurtig gir bevegelse

Med håndtaket festet, snurr den med klokken for å heve stampelet og mot klokken for å senke stampelet.

- Langsom giraksel

Med håndtaket festet, skru mot klokken for å heve stampelet, med urviseren for å senke stampelet.

4.2 Stappeanvisninger

Når stemplet trekkes ut av sylindren, løsne håndtaket forsiktig! Trykk eller tyngdekraften kan få håndtaket til å snurre litt og forårsake skade.

Smør innsiden forsiktig og fullstendig med matvennlig smøring før du fyller den med noen kjøttblandinger.

- Snu på sylindren.
- Fyll sylindren med kjøtt- og krydderblandingen. Ikke overfyll den.
- Press blandingen godt ned gjennom kanisteret for å tvinge all luft ut.
- Skru beholderen tilbake i oppreist posisjon og fest topphakene på beholderfestene.
- Vri håndtaket til stemplet kommer i kontakt med kjøttet, da er blandingen klar for å bli klemt ut av stappetrakten.
- Skyv et skinn på enden av fylletrakten til hele skinnen har gått inn i trakten.
- Knyt eller vri på enden av skinnen for å forsegle det.
- Vri på håndtaket for å klemme blandingen inn i skinnen. For beste resultat, legg ekstra trykk på skinnen nær enden av fylletrakten. Dette vil holde skinnen tett og hjelpe på med å pakke blandingen godt inn i skinnen.
- Når du når enden av skinnen, vri eller knyt igjen enden for å kunne forsegle inneholdet.

Stappetips: følgende er forslag på hvordan du kan redusere motstanden når du stapper med den 16mm stappetrakten.

A. Tilsett vann i kjøttblandingen - opptil 1-1/2 kopper (0,4L) vann pr. 5lb (2,3 kg) krydret kjøtt.

B. Tilsett 1/4 kopp (60 ml) vegetabilsk olje eller olivenolje per 5lb (2,3kg) krydret kjøtt for bedre flyt.

Se bilde 4

1	Kun for matlaging.
---	--------------------

5 Vedlikehold og rengjøring

- Fjern fylletrakten ved å skru av den fremre ringmutteren og trekk trakten ut.
- Vri på håndtaket til stemplet kommer opp og ut av sylindret.
- Vri sylindren utover. Trekk deretter sylindren opp for å fjerne sylindret fra stappehuset.
- Skru ut stampelet fra akselen. Demonter trykkavlastningsventilen og fjern stempel tetningen.
- Vask alle delene som har kommet i kontakt med kjøtt i varmt såpevann. Pass på at du rengjør delene umiddelbart etter bruk. Skyl og tørk grundig alle delene umiddelbart. Steriliser etter behov.
- Smør aksel-, sylinder-, trykkavlastningsventilens komponenter og frontringmutteren med et smøremiddel av god kvalitet før og etter hver bruk.

PT

1 Avisos e segurança pessoal

Normas gerais de segurança

⚠️ Leia e compreenda completamente todas as instruções e avisos antes de utilizar esta unidade. A sua segurança é importante! O não cumprimento dos procedimentos e salvaguardas pode resultar em ferimentos graves ou danos materiais. Lembre-se, a sua segurança pessoal é da sua responsabilidade!

- Antes de utilizar a máquina verifique se existem partes danificadas. Confirme que todas as partes estão operacionais e funcionais. Verifique a ligação das peças móveis e do conjunto envolvidos no funcionamento.
- Mantenha as crianças afastadas. Nunca deixe o aparelho sem vigilância. O fabricante declina qualquer responsabilidade por situações resultantes de um uso indevido da máquina. O uso indevido da máquina de encher chouriços anulará a garantia.
- Nunca armazene ou deixe o produto em ambientes com uma temperatura inferior a 0ℳ.
- As reparações devem ser realizadas por um revendedor autorizado. Use apenas peças e acessórios originais da fábrica. A modificação do aparelho anulará a garantia.
- Garanta que o aparelho está estável durante a utilização. Os quatro pés devem ser colocados de forma segura numa superfície nivelada. A máquina de encher chouriços não se deve mover durante o funcionamento.
- Nunca utilize a máquina com a tampa do compartimento da engrenagem aberta ou removida.
- Não utilizar enquanto estiver sob a influência de drogas ou álcool.
- Apenas para uso doméstico.

2 Lista de peças

Ver imagem 1

1	Corpo da máquina de enchidos	5	Funil com 16 mm de diâmetro
2	Cilindro da máquina de enchidos	6	Anel com rede frontal
3	Funil com 32 mm de diâmetro	7	Pega
4	Funil com 22 mm de diâmetro		

3 Instruções de montagem

1. Fixe a manivela, escolhendo a ranhura de engrenagem rápida ou lenta.
2. Gire a manivela para colocar o êmbolo na parte superior da máquina de enchidos.
3. Insira os suportes inferiores do cilindro nos encaixes do cilindro que estão dentro do revestimento da máquina. Rode a parte inferior do cilindro para dentro da máquina de encher chouriços e depois encaixe os suportes superiores nos suportes do recipiente.
4. Insira o funil de enchimento escolhido através da porca do anel dianteiro. Aperte a porca do anel dianteiro e o funil de enchimento à boca do recipiente. Não aperte em demasia a porca do anel frontal ou pode danificar o funil.
5. Antes da utilização cubra completamente o interior do recipiente com um lubrificante alimentar.

Ver imagem 2

A	Engrenagem rápida	C	Encaixes do cilindro
B	Engrenagem lenta	D	Suportes

4 Manual de instruções

4.1 Movimento de engrenagens

Ver imagem 3

RO

1 Avertizări și siguranță personală

Reguli generale de siguranță

⚠️ Citiți și înțelegeți pe deplin toate instrucțiunile și avertismentele înainte de a utiliza această unitate. Siguranța dvs. este cea mai importantă! Nerespectarea procedurilor și a măsurilor de protecție poate duce la vătămări grave sau la daune materiale. Amintiți-vă că siguranța dvs. personală este responsabilitatea dvs.!

- Verificați dacă există componente deteriorate înainte de a utiliza dispozitivul de umplere. Verificați dacă toate componentele funcționează corespunzător și dacă efectuează funcțiile dorite. Verificați atingerea pieselor în mișcare și suprapunerile care pot afecta funcționarea.
- Țineți copii la depărtare. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat. Producătorul își declină orice responsabilitate în caz de utilizare necorespunzătoare a dispozitivului de umplere. Utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului va anula garanția.
- Nu depozitați și nu lăsați produsul la o temperatură mai mică de 0° C.
- Reparațiile trebuie efectuate de un distribuitor autorizat. Utilizați numai piese și accesorii originale din fabrică. Modificarea pachetului va anula garanția.
- Asigurați-vă că dispozitivul de umplere este stabil în timpul utilizării. Toate cele patru picioare trebuie plasate în siguranță pe o suprafață plană. Furtunul nu trebuie să se miște în timpul funcționării.
- Nu acționați niciodată dispozitivul de umplere cu capacul carcasei angrenajului deschis sau scos.
- Nu utilizați în timp ce vă aflați sub influența drogurilor sau a alcoolului.
- Numai pentru uz casnic.

2 Părți componente

Vedeți imaginea 1

1	Corp dispozitiv de umplere	5	Pâlnie dispozitiv de umplere D.16 mm
2	Cilindru dispozitiv de umplere	6	Rețea inel frontal
3	Pâlnie dispozitiv de umplere D.32mm	7	Mâner
4	Pâlnie dispozitiv de umplere D.22mm		

3 Instrucțiuni de asamblare

1. Atașați mânerul prin glisarea acestuia, fie pe angrenajul rapid, fie pe cel lent.
2. Rotiți mânerul pentru a aduce pistonul la partea superioară a dispozitivului de umplere.
3. Sprîjiți brațele inferioare ale cilindrului pe suporturile cilindrului din interiorul carcasei dispozitivului de umplere. Pivotați partea inferioară a cilindrului pe carcasa dispozitivului de umplere, apoi fixați consolele superioare pe suporturile cilindrului.
4. Introduceți pâlnia de umplere la alegere prin puiița inelului din față. Înșurubați puiița inelului frontal și pâlnia de umplere în gura cilindrului până când se strânge. Nu strângeți prea mult puiița inelului frontal, deoarece acest lucru poate deteriora pâlnia.
5. Acoperiți cu atenție interiorul recipientului cu un lubrifianț pentru industria alimentară înainte de utilizare.

Vedeți imaginea 2

1. Movimento de engrenagem rápida

Com a manivela presa, gire no sentido horário para subir o êmbolo, e no sentido anti-horário para baixar o êmbolo.

2. Eixo de engrenagem lento

Com a manivela presa, gire no sentido horário para subir o êmbolo, e no sentido horário para baixar o êmbolo.

4.2 Instruções de enchimento

Quando o êmbolo for puxado para fora do cilindro, solte a manivela lentamente! A pressão ou a gravidade podem fazer com que a manivela gire um bocado no sentido inverso causando uma lesão.

Aplique um lubrificante de qualidade alimentar no interior do recipiente antes de enchê-lo com a mistura de carne.

1. Incline o cilindro.
2. Encha o cilindro com a mistura de carne e o tempero. Não encha demasiado.
3. Pressione a mistura para dentro do recipiente firmemente para soltar qualquer ar que tenha ficado preso.
4. Gire o recipiente de volta para a posição vertical e encaixe os suportes superiores nos suportes do recipiente.
5. Gire a manivela até o êmbolo entrar em contacto com a carne e a mistura ficar pronta para ser expulsa pela extremidade do funil de enchimento.
6. Insira um invólucro na extremidade do funil de enchimento até que todo o invólucro esteja no funil.
7. Ate ou torça a extremidade do invólucro de modo a selá-lo.
8. Gire a manivela para espremer a mistura para dentro do invólucro. Para obter melhores resultados, aplique pressão ao redor do invólucro que está perto do final do funil de enchimento. Assim manterá o invólucro apertado e permitirá que a mistura seja colocada firmemente no invólucro.
9. Quando chegar à extremidade do invólucro, amarre ou torça a outra extremidade do invólucro para selar o conteúdo.

Dicas de enchimento: as seguintes dicas são sugestões para ajudar a reduzir a resistência quando encher com o funil de 16 mm.

Adicione água à mistura de carne - até 1-1/2 chávenas (0,4 l) de água - por cada 2,3 kg de carne temperada. Adicione 1/4 de chávena (60 ml) de óleo vegetal ou azeite para cada 5 2,3 kg de carne temperada para um melhor escoamento.

Ver imagem 4

1	Apenas para uso alimentar.
---	----------------------------

5 Manutenção e limpeza

- Remova o funil de enchimento desapertando a porca do anel frontal e puxando o funil para fora.
- Gire a manivela até o êmbolo subir e sair do cilindro.
- Gire o cilindro para fora. Em seguida, puxe o cilindro para cima para o remover da máquina de enchidos.
- Desaparafuse o êmbolo do eixo. Desmonte a válvula de libertação de pressão e remova a selagem do êmbolo.
- Lave todas as partes que estiveram em contacto com a carne em água quente com sabão. Certifique-se de limpar as peças imediatamente após a utilização. Enxague e seque completamente todas as peças imediatamente. Esterilize conforme necessário.
- Lubrifique completamente o eixo, o cilindro, os componentes da válvula de libertação de pressão e a porca do anel frontal com um lubrificante alimentar antes e depois de cada utilização.

A	Angrenaj rapid	C	Suporturi pentru cilindru
B	Angrenaj lent	D	Console

4 Ghid de operare

4.1 Mișcare angrenaj

Vedeți imaginea 3

1. Mișcare angrenaj rapid

Cu mânerul atașat, rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru a ridica pistonul, și în sensul invers acelor de ceasornic pentru a coborî pistonul.

2. Abore angrenaj lent

Cu mânerul atașat, rotiți în sensul invers acelor de ceasornic pentru a ridica pistonul, și în sensul acelor de ceasornic pentru a coborî pistonul.

4.2 Instrucțiuni de umplere

Când pistonul este scos din cilindru, eliberați ușor mânerul! Presiunea sau gravitatea pot cauza mânerul să se rotească înapoi ușor și să provoace răni.

Aplicați un lubrifianț alimentar în interiorul recipientului înainte de a-l umple cu amestecul de carne.

1. Înclinați cilindrul.
2. Umpleți cilindrul cu amestecul de carne și condimente. Nu umpleți prea mult.
3. Apăsăți amestecul în recipient în mod ferm pentru a elibera aerul prins.
4. Pivotați recipientul înapoi în poziție verticală și fixați consolele superioare pe suporturile recipientului.
5. Rotiți mânerul până când pistonul vine în contact cu carnea și amestecul este gata să fie împins în afara capătului pâlniei de umplere.
6. Lăsați să alunece un înveliș la capătul pâlniei de umplere până când tot învelișul a alunecat pe pâlnie.
7. Legați sau răsuciți capătul învelișului pentru a-l sigila.
8. Rotiți mânerul pentru a elibera amestecul în înveliș. Pentru rezultate optime, aplicați presiune în jurul învelișului, care se află aproape de capătul pâlniei de umplere. Aceasta va menține învelișul strâns și va permite amestecului să fie împachetat ferm în înveliș.
9. După atingerea capătului învelișului, legați sau răsuciți capătul acestuia pentru a sigila conținutul în interior.

Sfaturi pentru umplere: următoarele sunt sugestii pentru a reduce rezistența opusă la umplerea cu pâlnia de umplere de 16 mm.

- A. Adăugați apă la amestecul de carne - până la 1-1/2 căni (0,4 l) de apă la fiecare 5 lb (2,3 kg) de carne condimentată.
- B. Adăugați 1/4 cană (60 ml) de ulei vegetal sau de măsline la fiecare 5 lb (2,3 kg) de carne condimentată pentru un debit mai bun.

Vedeți imaginea 4

1	Numai pentru uz alimentar.
---	----------------------------

5 Întreținere și curățare

- Scoateți pâlnia de umplere prin deșurubarea piuliței frontale și tragerea pâlniei.
- Rotiți mânerul până când pistonul se ridică și iese din cilindru.
- Pivotați cilindrul în afară. Apoi trageți cilindrul în sus pentru a scoate cilindrul din carcasa dispozitivului de umplere.
- Deșurubați pistonul din arbore. Dezasamblați supapa de eliberare a presiunii și scoateți etanșarea

SI

1 Opozorila in osebna varnost

Splošna varnostna pravila

⚠ Pred uporabo te enote preberite in v celoti razumite vsa navodila in opozorila. Vaša varnost je najbolj pomembna! Neupoštevanje postopkov in varnostnih navodil lahko vodi do resnih telesnih poškodb ali materialne škode. Zapomnite si, vaša varnost je vaša odgovornost!

- Pred uporabo polnilke preverite morebitne poškodovane dele. Preverite, ali vsi deli pravilno delujejo in opravljajo svoje namenske funkcije. Preverite vpetost gibljivih delov in namestitve, ki lahko vplivajo na delovanje.
- Otroke zadržite stran. Aparata nikoli ne pustite brez nadzora. Proizvajalec zavrača vso odgovornost v primeru nepravilne uporabe polnilke. Nepravilna uporaba polnilke bo razveljavila garancijo.
- Nikoli ne shranjujte polnilke na temperaturi, nižji od 0 °C.
- Popravila mora izvesti pooblaščen prodajalec. Uporabljajte samo originalne tovarniške dele in dodatno opremo. Spreminjanje polnilke bo razveljavilo garancijo.
- Zagotovite, da je polnilka med uporabo stabilna. Vse štiri noge morajo biti varno postavljene na ravno površino. Polnilka se med delovanjem ne sme premikati.
- Nikoli ne uporabljajte polnilke, če je pokrov ohišja menjalnika odprt ali odstranjen.
- Ne uporabljajte, medtem ko ste pod vplivom drog ali alkohola.
- Samo za gospodinjisko uporabo.

2 Seznam delov

Oglejte si sliko 1

1	Osnova polnilke	5	Lijak polnilke D.16 mm
2	Valj polnilke	6	Sprednja obročasta mreža
3	Lijak polnilke D.32 mm	7	Ročaj
4	Lijak polnilke D.22 mm		

3 Navodila za namestitev

- Ročaj pritrdite tako, da ga potisnete na hitro ali počasno prestavo.
- Zavrtite ročico, da bo bat potisnjen na vrh polnilke.
- Spodnje nosilce valjev odložite na nosilce valjev znotraj ohišja polnilke. Zavrtite dno valja na ohišje polnilke in nato pritrdite zgornje nosilce na nosilce posode.
- Izbrani lijak za polnjenje vstavite skozi sprednjo obročasto matico. Privijte sprednjo obročasto matico in lijak za polnjenje na ustje posode, dokler ni tesno. Obročaste matice ne privijte pretesno, ker lahko pride do poškodb lijaka.
- Pred uporabo temeljito prekritje notranjost posode z živilskim mazivom.

Oglejte si sliko 2

A	Hitra prestava	C	Nosilci cilindrov
B	Počasna prestava	D	Nosilci

HU

1 Figyelmeztetések és személyi biztonság

Általános munkavédelmi szabályok

⚠ A készülék használata előtt olvassa el, és legyen teljes mértékben világos az összes utasítás és figyelmeztetés. Az Ön biztonsága a legfontosabb! A biztonsági eljárások be nem tartása súlyos sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat. Ne feledje, hogy Ön felelős a saját biztonságáért!

- Ellenőrizze le, hogy nincsenek-e sérült alkatrészek, mielőtt használná a töltőgépet. Ellenőrizze le, hogy az összes alkatrész megfelelően működjön, és el tudja végezni a kívánt funkciókat. Ellenőrizze le, hogy a mozgó alkatrészek és a rögzítés nem befolyásolja-e működését.
- Tartsa távol a gyerekeket. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget a töltőgép helytelen használata esetén. A töltőgép helytelen használata érvényteleníti a garanciát.
- Soha ne tárolja vagy hagyja a töltőgépet 0°C alatti hőmérsékleten.
- A javításokat csak hivatalos forgalmazó végezheti. Csak eredeti gyári alkatrészeket és tartozékokat használjon. A töltőgépen végzett módosítások érvénytelenítik a garanciát.
- Győződjön meg róla, hogy a töltőgép használat közben stabilan áll. Mind a négy lábat egy sík felülethez kell rögzíteni. A töltőgép nem mozdulhat el működés közben.
- Soha ne működtesse a töltőgépet a henger nyitott fedelével vagy anélkül.
- Ne használja a terméket kábítószert vagy alkohol hatása alatt.
- Kizárólag háztartási használatra.

2 Alkatrészlista

Lásd a képen 1

1	Töltőgép test	5	Töltőgép tölcser D.16 mm
2	Töltőgép henger	6	Elülső gyűrűháló
3	Töltőgép tölcser D.32 mm	7	Markolat
4	Töltőgép tölcser D.22 mm		

3 Szerelési útmutató

- Rögzítse a fogantyút a gyors vagy a lassú fogaskerékre csúsztatással.
- Fordítsa a fogantyút, úgy, hogy a dugattyút a töltőgép tetejére tegye.
- Helyezze a henger alsó konzoljait a henger tartójába a töltőgép borításán belül. Fordítsa el a henger alját a töltőgép borításában, majd a felső tartókapcsokat rögzítse a tartálytartókra.
- Helyezze be a kívánt töltőgép tölcser az első gyűrűs anyára. Csavarja az elülső gyűrűs anyát és a töltőgép tölcser a tartály szájához, amíg az a helyére nem kerül. Ne szorítsa túlságosan meg az elülső csavaranyát, mert ettől meghibásodhat a tölcser.
- Használat előtt alaposan kenje be a tartály belsejét egy élelmiszeripari kenőanyaggal.

Lásd a képen 2

A	Gyors fogaskerék	C	Henger tartók
B	Lassú fogaskerék	D	Keretek:

pistonului.

- Spălați toate piesele care au intrat în contact cu carnea în apă fierbinte cu săpun. Asigurați-vă că ați curățat piesele imediat după utilizare. Clătiți și uscați bine toate piesele imediat. Sterilizați după cum este necesar.
- Lubrifiați complet arborele, cilindrul, componentele supapei de presiune și piulița din față cu un lubrifiant pentru industria alimentară înainte și după fiecare utilizare.

4 Navodila za uporabo

4.1 Premikanje prestav

Oglejte si sliko 3

- Hitro premikanje prestav

S pritirjeno ročico zavrtite v smeri urnega kazalca za dvig bata in v nasprotni smeri urnega kazalca za spust bata.

- Ročica za počasno prestavo.

S pritirjeno ročico zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca za dvig bata in v smeri urnega kazalca za spust bata.

4.2 Navodila za polnjenje

Ko se bat izvleče iz posode, počasi spustite ročaj! Pritisk ali gravitacija lahko povzročita, da se ročaj rahlo obrne nazaj in povzroči telesne poškodbe.

Nanesite živilsko mazivo v notranjost posode, preden jo napolnite z mešanico mesa.

- Nagnite valj.
- Posodo napolnite z mešanico mesa in začimb. Ne prenapolnite.
- Mešanico trdno pritisnite navzdol v posodo, da sprostite zadržan zrak.
- Zavrtite posodo nazaj v pokončni položaj in pripnite zgornje nosilce na držala posode.
- Obrnite ročico, dokler bat ne pride v stik z mesom in je zmes pripravljena za iztiskanje iz lijaka.
- Na konec lijaka za polnjenje namestite ovoj, dokler celoten ovoj ne zdrsne na lijak.
- Privežite ali zavrtite konec ovoja, da ga zapečatite.
- Obrnite ročaj, da mešanico iztisnete v ohišje. Za najboljše rezultate pritisčajte okrog ohišja, ki je najbližje koncu polnilnega lijaka. To bo trdno držalo ohišje in omogočilo, da se mešanica dobro zapakira v ovoj.
- Ko dosežete konec ovoja, privežite ali zavrtite konec ovoja, da se vsebina zapečati.

Nasveti za polnjenje: spodaj so predlogi za zmanjšanje odpornosti pri polnjenju s 16 mm lijakom za polnjenje.

A. Dodajte vodo mešanici mesa - do 1-1/2 skodelici (0,4 L) vode na vsakih 5 lb (2,3 kg) začinenega mesa.

B. Dodajte 1/4 skodelice (60 ml) zelenjave ali oljčnega olja na vsakih 5 lb (2,3 kg) začinenega mesa za boljši pretok.

Oglejte si sliko 4

1	Samo za hrano.
---	----------------

5 Vzdrževanje in čiščenje

- Polnilni lijak odstranite tako, da odvijete matico sprednjega obroča in izvlečete lijak.
- Obrnite ročico, dokler se bat ne dvigne in izstopi iz valja.
- Zavrtite valj navzven. Nato povlecite valj, da ga odstranite iz ohišja polnilke.
- Odvijte bat iz gredi. Razstavite tlačni ventil in odstranite tesnilo bata.
- Vse dele, ki so prišli v stik z mesom, operite v vroči milnici. Dele očistite takoj po uporabi. Vse dele sperite in takoj dobro osušite. Po potrebi sterilizirajte.
- Pred in po vsaki uporabi z živilskim mazivom popolnoma podmažite gred, valj, sestavne dele ventila za sprostitev tlaka in sprednjo obročasto matico.

4 Használati útmutató

4.1 Fogaskerék mozgása

Lásd a képen 3

- Gyors fogaskerék mozgás

Rögzített fogantyúval forgassa az óramutató járásával megegyező irányba a dugattyú felemeléséhez, az óramutató járásával ellentétes irányba a dugattyú leeresztéséhez.

- Lassú fogaskerék tengely

Rögzített fogantyúval forgassa az óramutató járásával megegyező irányba a dugattyú felemeléséhez, az óramutató járásával ellentétes irányba a dugattyú leeresztéséhez.

4.2 Töltési utasítások

Amikor a dugattyút kihúzza a hengerből, lassan engedje el a fogantyút! A nyomás vagy a gravitáció a fogantyút kissé visszafordíthatja és sérülést okozhat.

Mielőtt feltöltené hússal, a tartály belsejét kenje be élelmiszeripari kenőanyaggal.

- Döntse meg a hengert.
- Töltse fel a hengert hús- és fűszerkeverékkel. Ne tömjé túlságosan meg.
- Nyomja erősen össze a húskeveréket a tartályba az esetleges levegő eltávolítása érdekében.
- Fordítsa vissza a tartályt függőleges helyzetbe, és csúsztassa a felső tartókat a tartály tartóira.
- Forgassa a fogantyút, amíg a dugattyú érintkezik a hússal, és ez készen áll a kitöltésre a töltőgép tölcser végénél.
- Csúsztassa a burkolatot a töltőgép tölcser végére, amíg a teljes burkolat rá nem csúszott a tölcserre.
- Kösse be vagy csavarja össze a burkolat végét, hogy lezárja.
- Forgassa a fogantyút, hogy kipréselje a húskeveréket a burkolatba. A legjobb eredményekért nyomást gyakorolhat a burkolat köré, azon a helyen, ahol közel van a töltőgép tölcser végéhez. Így a burkolat szorosan marad és a húskeverék tömötten fog a burkolatba kerülni.
- Amikor a burkolat végéhez ért, kösse össze vagy csavarja be a burkolat végét, hogy lezárja a tartalmat.

Töltési tippek: az alábbi javaslatok segítenek a 16 mm-es tölcserrel való töltéskor az ellenállás csökkentésében.

A. Tegyen vizet a húskeverékhez - legfeljebb 1-1/2 csésze (0,4 liter) vizet minden 5 font (2,3 kg) fűszerezett húshoz.

B. Adjunk hozzá 1/4 csésze (60 ml) növényi vagy olívaolajat minden 5 font (2,3 kg) fűszerezett húshoz, hogy jobban csússzon.

Lásd a képen 4

1	Csak élelmiszerral használandó.
---	---------------------------------

5 Karbantartás és tisztítás/ takarítás

- Távolítsa el a töltőgép tölcser az első gyűrűs anyra kicsavarásával és húzza ki a tölcser.
- Forgassa el a fogantyút, amíg a dugattyú fel nem emelkedik és ki nem jön a hengerből.
- Forgassa a hengert kifelé. Ezután húzza fel a hengert, hogy eltávolítsa a töltőgépéből.
- Csavarja le a dugattyút a tengelyről. Szerelje szét a nyomáscsökkentő szelepet, és távolítsa el a dugattyú tömtetését.

- Mosson meg minden olyan részt, amely a hússal érintkezett forró szappanos vízben. Ne feledje el megtisztítani az alkatrészeket rögtön használat után. Öblítse le és alaposan szárítsa meg az összes alkatrészt. Sterilizálja, ha szükséges.

CZ

1 Upozornění a osobní bezpečnost

Obecné bezpečnostní předpisy

⚠ Než začnete toto zařízení používat, přečtěte si všechny pokyny a varování a obeznamte se s nimi. Vaše bezpečí je to hlavní! Pokud nebudete postupovat podle předpisů a s ohledem na zásady bezpečnosti, může dojít ke vzniku zranění nebo škodám na majetku. Vaše bezpečí závisí na vaší zodpovědnosti!

- Než začnete plničku klobás používat, zkontrolujte, zda nejsou některé části poškozené. Zkontrolujte také, zda všechny části pracují tak, jak mají, a vykonávají svou funkci. Přesvědčte se, že se žádná pohyblivá část nezadrhává a že jsou správně připevněné a nijak nenaruší provoz.
- Udržujte mimo dosah dětí. Nikdy nenechávejte zařízení bez dozoru. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za následky nesprávného použití plničky. Nesprávným použitím plničky zaniká záruka.
- Nikdy plničku neskladujte nebo nezanachávejte v teplotách nižších než 0 °C.
- Opravy musí provést autorizovaný prodejce. K výměnám používejte pouze originální díly a příslušenství. Modifikací plničky zaniká záruka.
- Ujistěte se, že je plnička během používání stabilní. Všechny čtyři nožky musí stát pevně na rovném povrchu. Přístroj by se během práce neměl pohybovat.
- Nikdy s plničkou nepracujte, dokud je kryt pláště otevřený nebo odstraněn.
- Nepoužívejte zařízení pod vlivem alkoholu nebo drog.
- Pouze pro domácí použití.

2 Seznam dílů

Viz obrázek 1

1	Tělo plničky	5	Nálevka plničky p. 16 mm
2	Válec plničky	6	Sítka předního kroužku
3	Nálevka plničky p. 32 mm	7	Rukojeť
4	Nálevka plničky p. 22 mm		

3 Montážní návod

1. Připevněte rukojeť; nasuňte ji buď na rychlý nebo na pomalý převod.
2. Otočte klikou tak, aby se píst vysunul do horní části plničky.
3. Položte držáky dna válce na podstavec uvnitř pláště plničky. Otočte dnem válce na plášti plničky a poté nacvakněte horní držáky na úchyty kanystru.
4. Protáhněte požadovanou plnicí nálevku skrz přední úzkou matici a poté ji zašroubujte spolu s plnicí nálevkou do ústí kanystru, dokud nezapadnou. Nepřetahujte matici, nálevka by se tak mohla poškodit.
5. Před použitím vnitřek kanystru dobře pomažte jedlým mazivem.

Viz obrázek 2

A	Rychlý převod	C	Podstavec válce
B	Pomalý převod	D	Konzole

4 Návod k obsluze

SK

1 Varovanie a osobná bezpečnosť

Všeobecné bezpečnostné pravidlá

⚠ Pred použitím tohto zariadenia si prečítajte a plne sa oboznámte so všetkými pokynmi a varovaniami. Najdôležitejšia je vaša bezpečnosť! Nedodržanie postupov a varovaní môže mať za následok vážne zranenia alebo škody na majetku. Nezabudnite, že vaša osobná bezpečnosť je vašou zodpovednosťou!

- Pred použitím plničky skontrolujte, či nie sú niektoré diely poškodené. Skontrolujte, či všetky súčasti fungujú správne a či plnia určené funkcie. Skontrolujte montáž pohyblivých častí, ktoré by mohli ovplyvniť funkčnosť.
- Udržujte deti mimo dosahu zariadenia. Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nesprávneho použitia. Nesprávne použitie plničky vedie k neplatnosti záruky.
- Plničku nikdy neskladujte ani nenechávajte v prostredí s teplotou nižšou ako 0°C.
- Opravy musí vykonávať autorizovaný predajca. Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo od výrobcu. Úpravou plničky zaniká nárok na záruku.
- Počas používania sa uistite, že je plnička stabilná. Všetky štyri nožičky musia byť pevne položené na rovnej ploche. Počas prevádzky by sa plnička nemala pohybovať.
- Plničku nikdy nepoužívajte s otvoreným alebo odstráneným krytom prevodovej skrine.
- Nepoužívajte ho pod vplyvom drog alebo alkoholu.
- Iba pre domáce použitie.

2 Zoznam častí

Pozrite si obrázok 1

1	Telo plniča	5	Plniaci nástavec D.16mm
2	Valec plniča	6	Predná kruhová mriežka
3	Plniaci nástavec D.32mm	7	Rukoväť
4	Plniaci nástavec D.22mm		

3 Pokyny k zostaveniu

1. Pripevnite rukoväť tak, že ju nasadíte na rýchly alebo pomalý prevodový stupeň.
2. Otáčajte rukoväťou tak, aby ste vysunuli piest plniča nahor.
3. Konzoly na spodnej strane valca položte na držiaky valca vo vnútri krytu plniča. Založte spodnú časť valca na kryt plniča a potom nasadte horné konzoly na držiaky nádoby.
4. Vlozte vybraný plniaci nástavec do prednej kruhovej mriežky. Pevne zaskrutkujte prednú kruhovú maticu a plniaci nástavec na vyústenie nádoby. Nezaťahujte prednú kruhovú maticu príliš silno, pretože by to mohlo poškodiť nástavec.
5. Pred použitím dôkladne natrite vnútro nádoby potravinárskym mazadlom.

Pozrite si obrázok 2

A	Rýchly prevod	C	Držiaky valca
B	Pomalý prevod	D	Úchytky

4 Návod na obsluhu

- Minden használat előtt és után teljesen kenje be a tengelyt, a hengert, a nyomáscsökkentő szelepek alkatrészeit és az első gyűrűs anyát egy élelmiszeripari kenőanyaggal.

4.1 Pohyb převodu

Viz obrázek 3

1. Pohyb rychlého převodu
Po připojení kliky ji otočte po směru hodinových ručiček, čímž zvednete píst. Proti směru hodinových ručiček poté píst stáhnete dolů.
2. Hřídel pomalého převodu
Po připojení kliky ji otočte proti směru hodinových ručiček, čímž zvednete píst. Po směru hodinových ručiček naopak píst stáhnete dolů.

4.2 Pokyny k plnění

Pokud je píst vysunutý nahoru, uvolněte kliku pomalu! Tlak nebo gravitace by mohly způsobit, že se klika pootočí zpět a zraní vás.

Než kanystr naplníte směsí masa, aplikujte dovnitř kanystru jedlé mazivo.

1. Nakloňte válec.
2. Naplňte válec kořeněnou masovou směsí. Nepřepĺnujte.
3. Pevně přitiskněte směs masa ke dnu kanystru, aby se uvolnily všechny vzduchové bubliny.
4. Otočte kanystr zpět do vzpřímené polohy a nacvakněte horní držáky zpět do úchytlů kanystru.
5. Otáčejte klikou, dokud píst nepřijde do kontaktu s masem. V této chvíli je směs v plnicí nálevce připravena k plnění.
6. Navlečte celé střívkno na konec plnicí nálevky.
7. Konec střívkva zavažte nebo zatočte.
8. Otáčením kliky začnete vymačkávat směs do střívkva. Pro nejlepší výsledek střívkno přitlačte k nálevce. Díky tomu bude střívkno pevně držet, a směs masa se tak do něj dobře nahustí.
9. Jakmile dosáhnete konce střívkva, zavažte nebo zakruťte jeho konec, aby se jeho obsah nedostal ven.

Praktické rady: následuje několik tipů pro snížení odporu při plnění pomocí 16mm nálevky.

- A. Přidejte do masové směsi vodu – až 0,4 l na každých 2,3 kg kořeněného masa.
- B. Na každých 2,3 kg kořeněného masa, přidejte 60 ml rostlinného nebo olivového oleje, aby se lépe posouvalo.

Viz obrázek 4

1	Pouze pro výrobu jidla.
---	-------------------------

5 Údržba a čištění

- Odšroubujte přední matici a odstraňte nálevku.
- Otáčejte klikou, dokud není píst vytažený nahoře, mimo válec.
- Otočte válec směrem ven. Poté válec vytáhněte z pláště plničky.
- Odšroubujte píst z hřídele. Rozmontujte ventil pro uvolnění tlaku a odstraňte těsnění pístu.
- Všechny části, které přišly do kontaktu s masem, umyjte okamžitě po použití horkou mýdlovou vodou. Poté všechny části opláchněte a ihned osušte. V případě potřeby sterilizujte.
- Před a po každém použití promažte spojku, válec, komponenty tlakového ventilu a přední matici pomocí jedlého máziva.

4.1 Prevodový stupeň

Pozrite si obrázok 3

1. Rýchly prevodový stupeň
Po upevnení rukoväťe ňou otáčajte v smere hodinových ručičiek, aby ste piest zdvíhali nahor a proti smeru hodinových ručičiek, aby ste piest spúšťali nadol.
2. Pomalý prevodový stupeň
Po upevnení rukoväťe ňou otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, aby ste piest zdvíhali nahor a v smere hodinových ručičiek, aby ste piest spúšťali nadol.

4.2 Návod na plnenie

Keď piest vytiahnete z valca, rukoväť uvoľníte pomaly. Vplyvom tlaku alebo gravitácie sa môže stať, že sa rukoväť otočí naspäť a spôsobí vám zranenia.

Pred naplnením mäsovou zmesou naneste na vnútro nádoby potravinárske mazivo.

1. Vyklapte valec.
2. Valec naplňte zmesou mäsa a korenia. Nevkladajte príliš veľa zmesi.
3. Zmes pevne zatlačte ku dnu nádoby, aby ste vytlačili všetok prítomný vzduch.
4. Otočte nádobu späť do vzpriamenej polohy a založte horné konzoly do držiakov nádoby.
5. Otáčajte rukoväťou, až kým sa piest nedostane do kontaktu s mäsom. Zmes je pripravená na vytlačenie z konca plniaceho nástavca.
6. Nasuňte obal, ktorý chcete naplniť na koniec plniaceho nástavca tak, aby bol celý obal nasunutý na nástavec.
7. Zaviazte alebo zatočte koniec obalu, aby ste ho uzavreli.
8. Otáčaním rukoväte vytlačíte zmes von do obalu. Na dosiahnutie najlepších výsledkov pritlačte na obal v blízkosti konca plniaceho nástavca. Tým zaistíte, že obal bude dobre držať a že zmes bude do obalu pevne natlačená.
9. Po dosiahnutí konca obalu, zaviazte alebo zatočte koniec obalu, aby ste uzavreli obsah vo vnútri.

Tipy na plnenie: nasledujúce odporúčania vám pomôžu znížiť odpor pri plnení 16 mm plniacim nástavcom.

- A. Pridajte do mäsovej zmesi vodu - až 1 a 1/2 šálky (0,4 l) vody na každých 2,3 kg okoreneného mäsa.
- B. Aby ste dosiahli lepší prietok, pridajte 1/4 šálky (60 ml) rastlinného alebo olivového oleja na každých 2,3 kg okoreneného mäsa.

Pozrite si obrázok 4

1	Len na použitie s potravinami.
---	--------------------------------

5 Údržba a čistenie

- Odoberte plniaci nástavec odskrutkovaním prednej kruhovej matice a potiahnutím nástavca smerom von.
- Otáčajte rukoväťou až kým sa piest nevysunie von z valca.
- Otočte valec smerom von. Potom valec vytiahnite nahor, a vyberte ho z krytu plniča.
- Odskrutkujte piest z hriadeľa. Odmontujte pretlakový ventil a odstráňte tesnenie piestu.
- Všetky časti, ktoré prišli do styku s mäsom, umyte v horúcej saponátovej vode. Vyčistite ich ihneď po použití. Všetky časti okamžite opláchnite a dôkladne osušte. Podľa potreby sterilizujte.
- Pred a po každom použití dôkladne namažte hriadeľ, valec, časti pretlakového ventilu a prednú kruhovú maticu potravinárskym mazivom.