

KönigHOFFER

— INSTRUKCJA OBSŁUGI —NADZIEWARKA DO KIELBASY 3KG/FI15/19/22/25

Ręczna nadziewarka do kielbasy – prosta w obsłudze. Idealne narzędzie do domowego wyrobu wędlin, jak również do wykorzystania w małych masarniach i gastronomii. Doskonała do napełniania farszem osłonek wędliniarskich. Produkcja kielbas, parówek, kabanosów, salami itp.. Zaopatrzona jest w 4 plastikowe lejki (z systemem odpowietrzania), w różnych rozmiarach – średnice wynoszą kolejno 15, 19, 22, 25 mm.

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

Urządzenie nie służy do zabawy dla dzieci.

Zużyty sprzęt należy usunąć zgodnie z przepisami obowiązującymi na terenie państwa, w którym urządzenie to jest użytkowane.

IMPORTER :

TADAR spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

62-020 Swarzędz, Jasin

Ul. Poznańska 53

