

(PL) INSTRUKCJA OBSŁUGI - WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI I BEZPIECZEŃSTWA
NADZIEWARKA DO KIEŁBASY SYMBOL: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(EN) USER MANUAL - OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS
SAUSAGE STUFFER SYMBOL: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG - BEDIENUNGS- UND SICHERHEITSHINWEISE
WURSTFÜLLER SYMBOL: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(CZ) NÁVOD K OBSLUZE - PROVOZNÍ A BEZPEČNOSTNÍ RADY
PLNÍCÍ STROJ NA KLOBÁSY SYMBOL: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(FR) MANUEL D'UTILISATION - CONSEILS D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ
POUSOIR À SAUCISSES SYMBOLE: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(IT) MANUALE OPERATIVO - CONSIGLI OPERATIVI E DI SICUREZZA
INSACCATRICE PER SALSICCE SIMBOLO: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(ES) MANUAL DE OPERACIÓN - CONSEJOS DE OPERACIÓN Y SEGURIDAD
EMBUTIDORA DE SALCHICHAS SÍMBOLO: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(NL) BEDIENINGSHANDLEIDING - BEDIENINGS- EN VEILIGHEIDTIPS
WORSTVULLER SYMBOOL: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(SE) BRUKSANVISNING - DRIFT- OCH SÄKERHETSTIPS
KORVSTOPPARE SYMBOL: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(GR) ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ - ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
ΓΕΜΙΣΤΗΡΙ ΛΟΥΚΑΝΙΚΩΝ ΣΥΜΒΟΛΟ: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(RO) MANUAL DE OPERARE - SFATURI DE OPERAREA SI SIGURANTA
APARAT DE UMPLUT CÂRNAȚI SIMBOL: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(PT) MANUAL DE OPERAÇÃO - DICAS DE OPERAÇÃO E SEGURANÇA
ENCHEDOR DE LINGUIÇA SÍMBOLO: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(BG) РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ - СЪВЕТИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ И БЕЗОПАСНОСТ
ПЪЛНИТЕЛ ЗА НАДЕНИЦИ СИМВОЛ: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(HU) HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ – HASZNÁLATI ÉS BIZTONSÁGI TIPP
KOLBÁSZTÖLTŐ ZIMBÓLUM: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(DK) BETJENINGSVEJLEDNING - BETJENINGS- OG SIKKERHEDSTIPS
PØLSEFYLDNINGSMASKINE SYMBOL: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(SK) NÁVOD NA OBSLUHU - RADY NA PREVÁDZKU A BEZPEČNOSŤ
PLNÍČKA NA KLOBÁSY SYMBOL: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(FI) KÄYTTÖOHJE - KÄYTTÖ- JA TURVALLISUUSVINKKEJÄ
MAKKARAN TÄYTTÖLAITE SYMBOLI: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(LT) NAUDOJIMO VADOVAS – NAUDOJIMO IR SAUGOS PATARIMAI
DEŠRELIŲ UŽPILDUVAS SIMBOLIS: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(LV) LIETOŠANAS ROKASGRĀMATA – LIETOŠANAS UN DROŠĪBAS PADOMI
DEŠĻŅU PILDĪTĀJS SIMBOLS: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(EE) KASUTUSJUHEND – KASUTUS- JA OHUTUSJUHEND
VORSTITÄITJA SÜMBOL: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(SI) PRIROČNIK ZA UPORABO - NASVETI ZA UPORABO IN VARNOST
POLNILKA ZA KLOBASE SIMBOL: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(IE) LÁMHLEABHAR OIBRIÚCHÁIN - TIPS OIBRIÚCHÁIN AGUS SÁBHÁILTEACHTA
LÍONADÁN ISPÍNÍ SIOMBOOL: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(MT) MANWAL OPERAT - OPERAZZJONI U GHAJR TAS-SIGURTÀ
MAGNA TAL-IMLEWĠ TAL-CIKK SIMBOLU: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(HR) PRIRUČNIK ZA UPORABU - SAVJETI ZA UPOTREBU I SIGURNOST
PUNILICA ZA KOBASICE SIMBOL: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

(RU) РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ – СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И БЕЗОПАСНОСТИ
НАПОЛНИТЕЛЬ ДЛЯ КОЛБАС СИМВОЛ: 07269 EAN/GTIN: 5907451363164

Importer / Importeur / Importateur / Importatore / Importador / Importör / Εισαγωγέας / Importator / Dovožce / Importador / Вноситель / Importör / Importør / Dovožca / Maahantuoja / Importuotojas / Importētājs / Maaletooja / Uvoznik / Allmhaireoir / Importatur / Uvoznik / Импортёр:

VERK GROUP SIKORSKI SP.K.

WYGODY 16

05-090 PODOLSZYN NOWY

POLAND

info@verkgroup.pl

+48 888055550 / +48 22 670 90 10

internetowa-hurtownia.pl

verk.store

verk.pl



Szanowni Państwo, dziękujemy za zakup naszego produktu!

Przed przystąpieniem do używania produktu, prosimy zapoznać się z poniższą instrukcją w celu prawidłowego użytkowania produktu.

Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość oraz zastosowanie się do jej zaleceń, ponieważ jej nieprzestrzeganie może zagrażać życiu lub zdrowiu.

OPIS

Idealne urządzenie dla miłośników domowych wyrobów wędliniarskich. Prezentujemy ręczną nadziewarkę do kielbasy, która pozwoli Ci łatwo i szybko przygotować domowe kielbasy, kabanosy, czy inne specjały. Dzięki solidnej konstrukcji i prostocie obsługi, stanie się niezastąpionym narzędziem w Twojej kuchni.

- 4 wymienne końcówki: Urządzenie wyposażone jest w cztery końcówki o różnej średnicy, które pozwalają na przygotowanie kielbas o zróżnicowanej grubości (średnice: 10 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm).
- Solidne wykonanie: Wytrzymałe materiały zapewniają długą żywotność i niezawodność podczas użytkowania.
- Prosta obsługa: Ergonomiczna konstrukcja i ręczny mechanizm sprawiają, że nadziewarka jest łatwa w użyciu – wystarczy napełnić pojemnik farszem, wybrać odpowiednią końcówkę i rozpocząć napełnianie osłonek.
- Stabilna podstawa: Antypoślizgowa podstawa zapewnia stabilność urządzenia podczas pracy.
- Kompaktowy rozmiar: Nadziewarka jest niewielka i łatwa do przechowywania, dzięki czemu nie zajmuje dużo miejsca w kuchni.
- Łatwa do czyszczenia: Poszczególne elementy można szybko zdemontować i umyć, co ułatwia utrzymanie higieny.
- Domowe wyroby na wyciągnięcie ręki: Samodzielnie przygotowane kielbasy to gwarancja najwyższej jakości składników i smaku bez konserwantów.
- Uniwersalność: Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami mięsa, przyprawami i osłonkami, tworząc wyroby idealnie dopasowane do Twoich preferencji.
- Ekonomia: Dzięki własnym wyrobom oszczędzasz pieniądze i zyskujesz satysfakcję z samodzielnego przygotowania pysznych dań.

WSKAZÓWKA

- Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
- W przypadku niekompletnej dostawy bądź stwierdzenia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową.

SPOSÓB UŻYCIA

- Wybierz odpowiednią końcówkę do nadziewania i przymocuj ją do korpusu urządzenia.
- Odkręć górną pokrywę i napełnij pojemnik przygotowanym farszem mięsnym.
- Zamknij szczelnie pokrywę i upewnij się, że wszystkie elementy są dobrze osadzone.
- Nałóż osłonkę na końcówkę nadziewającą (jelito naturalne lub sztuczne).
- Obracaj lub naciskaj tłok powoli i równomiernie, aby farsz przesunął się przez końcówkę do osłonki.
- Po zakończeniu nadziewania zdemontuj końcówkę i oczyść urządzenie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Po każdym użyciu rozłóż urządzenie na części (korpus, tłok, końcówki).
- Umyj wszystkie elementy w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.
- Do czyszczenia trudno dostępnych miejsc użyj szczoteczki.
- Dokładnie osusz wszystkie części przed złożeniem i przechowywaniem.
- Nie wystawiaj urządzenia na długotrwałe działanie promieni słonecznych ani wysokich temperatur.

DANE TECHNICZNE

- Materiał wykonania: tworzywo sztuczne
- Schowek na końcówki w tłoku nadziewarki
- 4 wymienne końcówki
- Posiada antypoślizgową podstawę
- Wysokość urządzenia: 25cm
- Średnica podstawy: 10cm
- Średnica pojemnika: 75cm
- Długość końcówki do nabijania: 10cm

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie przeznaczone wyłącznie do użytku z miękkim farszem spożywczym.
- Przechowywać poza zasięgiem dzieci – zawiera małe i ruchome elementy.
- Nie stosować z gorącymi lub płynnymi produktami – ryzyko rozlania lub poparzenia.
- Przed każdym użyciem sprawdzić, czy elementy nie są uszkodzone – w razie potrzeby wymienić.
- Używać na stabilnej, czystej powierzchni roboczej.



WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Zużyty materiał opakowaniowy należy dostarczyć do punktu przeznaczonego do składowania odpadu, wyznaczonego przez urzędy lokalne. Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

Produkt spełnia europejskie oraz krajowe wymagania o bezpieczeństwie urządzeń i produktów.
Zastrzegamy sobie możliwość dokonywania zmian tekstu, designu i danych wyrobu bez uprzedzenia.

Dear Sir or Madam, thank you for purchasing our product!

Before using the product, please read the following instructions to ensure proper use of the product.

Please keep this manual for future reference and follow its recommendations, as failure to follow its instructions may pose a threat to life or health.

DESCRIPTION

The perfect device for lovers of homemade sausage products. We present a manual sausage stuffer that will allow you to easily and quickly prepare homemade sausages, kabanos, or other specialties. Thanks to its solid construction and ease of use, it will become an irreplaceable tool in your kitchen.

- 4 interchangeable tips: The device is equipped with four tips of different diameters, which allow you to prepare sausages of different thicknesses (diameters: 10 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm).
- Solid construction: Durable materials ensure long life and reliability during use.
- Simple operation: The ergonomic design and manual mechanism make the stuffer easy to use – simply fill the container with stuffing, select the appropriate tip and start filling the casings.
- Stable base: The non-slip base ensures the stability of the device during operation.
- Compact size: The stuffer is small and easy to store, so it doesn't take up much space in the kitchen.
- Easy to clean: Individual components can be quickly disassembled and washed, making hygiene easier.
- Homemade products at your fingertips: Homemade sausages are a guarantee of the highest quality ingredients and taste without preservatives.
- Versatile: You can experiment with different types of meat, spices and casings to create products perfectly suited to your preferences.
- Economy: Thanks to your own products, you save money and gain the satisfaction of preparing delicious dishes yourself.

TIP

- The device must be checked for completeness of delivery and any visible damage.
- In the event of an incomplete delivery or if you notice damage due to faulty packaging or transport, please contact the service hotline.

HOW TO USE

- Select the appropriate stuffing tip and attach it to the device body.
- Unscrew the top cover and fill the container with the prepared meat stuffing.
- Close the lid tightly and make sure all components are seated properly.
- Place the casing on the stuffing tip (natural or artificial intestine).
- Turn or press the plunger slowly and evenly to push the filling through the tip into the casing.
- Once stuffing is complete, remove the tip and clean the device.

CLEANING AND MAINTENANCE

- After each use, disassemble the device into its components (body, piston, tips).
- Wash all items in warm water and detergent.
- Use a brush to clean hard-to-reach areas.
- Dry all parts thoroughly before assembly and storage.
- Do not expose the device to prolonged sunlight or high temperatures.

TECHNICAL DATA

- Material: plastic
- Storage for tips in the stuffer piston
- 4 interchangeable tips
- It has a non-slip base
- Device height: 25cm
- Base diameter: 10cm
- Container diameter: 75cm
- Length of the stuffing tip: 10cm

SAFETY INSTRUCTIONS

- The appliance is intended for use with soft food stuffing only.
- Keep out of reach of children – contains small and moving parts.
- Do not use with hot or liquid products – risk of spilling or scalding.
- Before each use, check that the components are not damaged – replace if necessary.
- Use on a stable, clean work surface.



TIPS AND INFORMATION ON THE MANAGEMENT OF USED PACKAGING

The packaging is made of environmentally friendly materials that can be disposed of at your local recycling center.

Used packaging material should be delivered to a waste disposal point designated by local authorities. Information on the possibilities of recycling the used product is provided by the municipal or city office.

The product meets European and national requirements on the safety of devices and products.

We reserve the right to make changes to text, design and product data without notice.

Sehr geehrte Damen und Herren, vielen Dank für den Kauf unseres Produkts!

Lesen Sie vor der Verwendung des Produkts die folgenden Anweisungen, um eine ordnungsgemäße Verwendung des Produkts sicherzustellen.

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf und befolgen Sie die darin enthaltenen Empfehlungen, da die Nichtbefolgung der Anweisungen eine Gefahr für Leben oder Gesundheit darstellen kann.

BESCHREIBUNG

Das perfekte Gerät für Liebhaber selbstgemachter Fleischprodukte. Wir präsentieren einen manuellen Wurstfüller, mit dem Sie einfach und schnell hausgemachte Würstchen, Kabanosy-Würstchen oder andere Spezialitäten zubereiten können. Dank seiner soliden Konstruktion und einfachen Handhabung wird es zu einem unersetzlichen Werkzeug in Ihrer Küche.

- 4 auswechselbare Spitzen: Das Gerät ist mit vier Spitzen unterschiedlichen Durchmessers ausgestattet, die die Zubereitung von Würstchen unterschiedlicher Dicke ermöglichen (Durchmesser: 10 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm).
- Solide Konstruktion: Langlebige Materialien gewährleisten eine lange Lebensdauer und Zuverlässigkeit im Einsatz.
- Einfache Bedienung: Das ergonomische Design und der manuelle Mechanismus machen die Handhabung des Füllers einfach – einfach den Behälter mit Füllung füllen, die entsprechende Spitze auswählen und mit dem Befüllen der Hüllen beginnen.
- Stabiler Standfuß: Der rutschfeste Standfuß sorgt für die Stabilität des Gerätes während des Betriebs.
- Kompakte Größe: Der Füller ist klein und leicht zu verstauen, sodass er in der Küche nicht viel Platz einnimmt.
- Leicht zu reinigen: Einzelne Komponenten lassen sich schnell zerlegen und waschen, was die Hygiene erleichtert.
- Hausgemachtes zum Greifen nah: Hausgemachte Würstchen garantieren höchste Qualität der Zutaten und Geschmack ohne Konservierungsstoffe.
- Vielseitig: Sie können mit verschiedenen Fleischsorten, Gewürzen und Hüllen experimentieren, um Produkte zu kreieren, die perfekt zu Ihren Vorlieben passen.
- Wirtschaftlichkeit: Dank eigener Produkte sparen Sie Geld und haben die Freude, leckere Gerichte selbst zuzubereiten.

TIPP

- Das Gerät ist auf Vollständigkeit der Lieferung und etwaige sichtbare Schäden zu prüfen.
- Im Falle einer unvollständigen Lieferung oder wenn Sie Schäden aufgrund mangelhafter Verpackung oder Transport feststellen, wenden Sie sich bitte an die Service-Hotline.

WIE MAN SIE BENUTZT

- Wählen Sie die passende Stopfspitze aus und befestigen Sie diese am Gerätekörper.
- Schrauben Sie den oberen Deckel ab und füllen Sie den Behälter mit der vorbereiteten Fleischfüllung.
- Schließen Sie den Deckel fest und achten Sie auf den korrekten Sitz aller Komponenten.
- Setzen Sie die Hülle auf die Füllspitze (Naturdarm oder Kunstdarm).
- Durch langsames und gleichmäßiges Drehen oder Drücken des Kolbens wird die Füllung durch die Spitze in die Hülle gedrückt.
- Sobald das Füllen abgeschlossen ist, entfernen Sie die Spitze und reinigen Sie das Gerät.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Nach jedem Gebrauch das Gerät in seine Einzelteile (Körper, Kolben, Spitzen) zerlegen.
- Waschen Sie alle Artikel in warmem Wasser und Spülmittel.
- Verwenden Sie eine Bürste, um schwer zugängliche Stellen zu reinigen.
- Trocknen Sie alle Teile vor der Montage und Lagerung gründlich.
- Setzen Sie das Gerät nicht über längere Zeit der Sonneneinstrahlung oder hohen Temperaturen aus.

TECHNISCHE DATEN

- Material: Kunststoff
- Aufbewahrung für Spitzen im Stopfkolben
- 4 austauschbare Spitzen
- Es hat eine rutschfeste Basis
- Gerätehöhe: 25cm
- Basisdurchmesser: 10cm
- Behälterdurchmesser: 75cm
- Länge der Füllspitze: 10cm

SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät ist nur für die Verwendung mit weichen Lebensmittelfüllungen vorgesehen.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren – enthält kleine und bewegliche Teile.
- Nicht mit heißen oder flüssigen Produkten verwenden – es besteht Verschüttungs- oder Verbrühungsgefahr.
- Vor jedem Gebrauch prüfen, ob die Komponenten beschädigt sind – gegebenenfalls austauschen.
- Auf einer stabilen, sauberen Arbeitsfläche verwenden.



Tipps und Hinweise zum Umgang mit gebrauchten Verpackungen

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie bei Ihrem örtlichen Recyclinghof entsorgen können.

Gebrauchtes Verpackungsmaterial sollte bei der von den örtlichen Behörden dafür vorgesehenen Müllentsorgungsstelle abgegeben werden. Informationen zu den Entsorgungsmöglichkeiten des Altproduktes erteilt das Gemeinde- bzw. Stadtamt.

Das Produkt erfüllt die europäischen und nationalen Anforderungen an die Geräte- und Produktsicherheit.
Wir behalten uns das Recht vor, Text, Design und Produktdaten ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Vážený pane/paní, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu!

Před použitím produktu si prosím přečtěte následující pokyny, abyste zajistili jeho správné používání.

Ušchovejte si prosím tuto příručku pro budoucí použití a řiďte se jejími doporučeními, protože nedodržení pokynů může představovat ohrožení života nebo zdraví.

POPIS

Perfektní zařízení pro milovníky domácích masných výrobků. Představujeme vám ruční plničku klobás, která vám umožní snadno a rychle připravit domácí klobásy, kabanosy klobásy nebo jiné speciality. Díky své pevné konstrukci a snadnému použití se stane nenahraditelným nástrojem ve vaší kuchyni.

- 4 vyměnitelné špičky: Zařízení je vybaveno čtyřmi špičkami různých průměrů, které umožňují přípravu klobás různých tloušťek (průměry: 10 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm).
- Pevná konstrukce: Odolné materiály zajišťují dlouhou životnost a spolehlivost během používání.
- Jednoduchá obsluha: Ergonomický design a manuální mechanismus usnadňují používání plničky – jednoduše naplňte nádobu nádivkou, vyberte vhodný trysku a začněte plnit střívka.
- Stabilní základna: Protiskluzová základna zajišťuje stabilitu zařízení během provozu.
- Kompaktní velikost: Plnička je malá a snadno se skladuje, takže v kuchyni nezabere mnoho místa.
- Snadné čištění: Jednotlivé komponenty lze rychle rozebrat a umýt, což usnadňuje hygienu.
- Domácí produkty na dosah ruky: Domácí klobásy jsou zárukou nejkvalitnějších surovin a chuti bez konzervantů.
- Všestrannost: Můžete experimentovat s různými druhy masa, koření a střívek a vytvořit tak produkty, které dokonale vyhovují vašim preferencím.
- Úspora: Díky vlastním produktům ušetříte peníze a získáte uspokojení z přípravy lahodných pokrmů sami.

TIP

- Zařízení je nutné zkontrolovat, zda je kompletní a zda nevykazuje viditelné poškození.
- V případě neúplné dodávky nebo pokud si všimnete poškození v důsledku vadného balení či přepravy, kontaktujte prosím servisní linku.

JAK POUŽÍVAT

- Vyberte vhodnou vycpávku a připevněte ji k tělu zařízení.
- Odšroubujte horní víko a naplňte nádobu připravenou masovou nádivkou.
- Pevně zavřete víko a ujistěte se, že všechny součásti jsou správně usazeny.
- Nasaďte střívko na nádivku (přírodní nebo umělé střevo).
- Pomalu a rovnoměrně otáčejte nebo stiskněte píst, abyste náplň protlačili špičkou do pouzdra.
- Jakmile je naplnění hotové, vyjměte špičku a zařízení vyčistěte.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po každém použití rozeberte zařízení na jeho součásti (tělo, píst, hroty).
- Všechny předměty perte v teplé vodě s přídavkem pracího prostředku.
- K čištění těžko dostupných míst použijte kartáč.
- Před montáží a uskladněním všechny díly důkladně osušte.
- Nevystavujte zařízení dlouhodobému slunečnímu záření ani vysokým teplotám.

TECHNICKÉ ÚDAJE

- Materiál: plast
- Úložný prostor pro špičky v pístu plničky
- 4 vyměnitelné hroty
- Má protiskluzovou základnu
- Výška zařízení: 25 cm
- Průměr základny: 10 cm
- Průměr nádoby: 75 cm
- Délka plnicí špičky: 10 cm

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Spotřebič je určen pouze pro použití s měkkými náplněmi do potravin.
- Uchovávejte mimo dosah dětí – obsahuje malé a pohyblivé části.
- Nepoužívejte s horkými nebo tekutými výrobky – riziko rozlití nebo opaření.
- Před každým použitím zkontrolujte, zda nejsou součásti poškozené – v případě potřeby je vyměňte.
- Používejte na stabilním a čistém pracovním povrchu.



TIPY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝMI OBALY

Obal je vyroben z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat ve vašem místním sběrném dvoře.

Použitý obalový materiál by měl být odevzdán na místo pro sběr odpadu určené místními úřady. Informace o možnostech likvidace použitého výrobku poskytuje obecní nebo městský úřad.

Výrobek splňuje evropské a národní požadavky na bezpečnost zařízení a výrobků.
Vyhrazujeme si právo provádět změny textu, designu a produktových dat bez předchozího upozornění.

Cher Monsieur ou Madame, merci d'avoir acheté notre produit !

Avant d'utiliser le produit, veuillez lire les instructions suivantes pour garantir une utilisation correcte du produit.

Veuillez conserver ce manuel pour référence ultérieure et suivre ses recommandations, car le non-respect de ses instructions peut constituer une menace pour la vie ou la santé.

DESCRIPTION

L'appareil parfait pour les amateurs de produits carnés faits maison. Nous vous présentons un poussoir à saucisses manuel qui vous permettra de préparer facilement et rapidement des saucisses maison, des saucisses kabanossy ou d'autres spécialités. Grâce à sa construction solide et sa simplicité d'utilisation, il deviendra un outil irremplaçable dans votre cuisine.

- 4 pointes interchangeables : L'appareil est équipé de quatre pointes de diamètres différents, qui permettent de préparer des saucisses de différentes épaisseurs (diamètres : 10 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm).
- Construction solide : les matériaux durables garantissent une longue durée de vie et une fiabilité lors de l'utilisation.
- Fonctionnement simple : la conception ergonomique et le mécanisme manuel rendent le poussoir facile à utiliser : il suffit de remplir le récipient avec la farce, de sélectionner l'embout approprié et de commencer à remplir les boyaux.
- Base stable : La base antidérapante assure la stabilité de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Taille compacte : le remplisseur est petit et facile à ranger, il ne prend donc pas beaucoup de place dans la cuisine.
- Facile à nettoyer : les composants individuels peuvent être rapidement démontés et lavés, ce qui facilite l'hygiène.
- Des produits faits maison à portée de main : Les saucisses faites maison sont la garantie d'ingrédients de la plus haute qualité et d'un goût sans conservateurs.
- Polyvalent : vous pouvez expérimenter différents types de viande, d'épices et de boyaux pour créer des produits parfaitement adaptés à vos préférences.
- Economie : Grâce à vos propres produits, vous économisez de l'argent et gagnez la satisfaction de préparer vous-même de délicieux plats.

CONSEIL

- L'appareil doit être vérifié quant à l'intégralité de la livraison et à tout dommage visible.
- En cas de livraison incomplète ou si vous constatez des dommages dus à un emballage ou à un transport défectueux, veuillez contacter la hotline du service.

MODE D'EMPLOI

- Sélectionnez l'embout de remplissage approprié et fixez-le au corps de l'appareil.
- Dévissez le couvercle supérieur et remplissez le récipient avec la farce de viande préparée.
- Fermez bien le couvercle et assurez-vous que tous les composants sont correctement installés.
- Placer le boyau sur la pointe de farce (boyau naturel ou artificiel).
- Tournez ou appuyez lentement et uniformément sur le piston pour pousser la garniture à travers la pointe dans le boîtier.
- Une fois le remplissage terminé, retirez l'embout et nettoyez l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Après chaque utilisation, démontez l'appareil en ses composants (corps, piston, embouts).
- Lavez tous les articles à l'eau tiède et au détergent.
- Utilisez une brosse pour nettoyer les zones difficiles d'accès.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant l'assemblage et le stockage.
- N'exposez pas l'appareil à la lumière prolongée du soleil ou à des températures élevées.

DONNÉES TECHNIQUES

- Matériau : plastique
- Stockage des pointes dans le piston de remplissage
- 4 embouts interchangeables
- Il a une base antidérapante
- Hauteur de l'appareil : 25 cm
- Diamètre de la base : 10 cm
- Diamètre du conteneur : 75 cm
- Longueur de l'embout de remplissage : 10 cm

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- L'appareil est destiné à être utilisé uniquement avec des farces alimentaires molles.
- Tenir hors de portée des enfants – contient des pièces de petite taille et mobiles.
- Ne pas utiliser avec des produits chauds ou liquides – risque de déversement ou de brûlure.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les composants ne sont pas endommagés – remplacez-les si nécessaire.
- Utiliser sur une surface de travail stable et propre.



CONSEILS ET INFORMATIONS SUR LA GESTION DES EMBALLAGES USAGÉS

L'emballage est composé de matériaux respectueux de l'environnement qui peuvent être éliminés dans votre centre de recyclage local. Les matériaux d'emballage usagés doivent être déposés au point de collecte des déchets désigné par les autorités locales. Des informations sur les possibilités d'élimination du produit usagé sont fournies par le bureau municipal ou de la ville.

Le produit répond aux exigences européennes et nationales en matière de sécurité des appareils et des produits.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications au texte, à la conception et aux données du produit sans préavis.

Gentile Signore/a, grazie per aver acquistato il nostro prodotto!

Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente le seguenti istruzioni per garantirne il corretto utilizzo.

Conservare il presente manuale per riferimento futuro e seguirne le raccomandazioni, poiché il mancato rispetto delle istruzioni può rappresentare un pericolo per la vita o la salute.

DESCRIZIONE

Il dispositivo perfetto per gli amanti dei prodotti a base di carne fatti in casa. Vi presentiamo un'insaccatrice manuale che vi permetterà di preparare in modo semplice e veloce salsicce fatte in casa, salsicce kabanossy o altre specialità. Grazie alla sua solida costruzione e alla semplicità d'uso, diventerà uno strumento insostituibile nella tua cucina.

- 4 punte intercambiabili: l'apparecchio è dotato di quattro punte di diverso diametro, che consentono di preparare salsicce di diverso spessore (diametri: 10 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm).
- Costruzione solida: i materiali durevoli garantiscono lunga durata e affidabilità durante l'uso.
- Funzionamento semplice: il design ergonomico e il meccanismo manuale rendono l'insaccatrice facile da usare: basta riempire il contenitore con il ripieno, selezionare la punta appropriata e iniziare a riempire gli involucri.
- Base stabile: la base antiscivolo garantisce la stabilità del dispositivo durante il funzionamento.
- Dimensioni compatte: il contenitore è piccolo e facile da riporre, quindi non occupa molto spazio in cucina.
- Facile da pulire: i singoli componenti possono essere smontati e lavati rapidamente, semplificando l'igiene.
- Prodotti fatti in casa a portata di mano: le salsicce fatte in casa sono garanzia di ingredienti di altissima qualità e di un gusto senza conservanti.
- Versatile: puoi sperimentare diversi tipi di carne, spezie e involucri per creare prodotti perfettamente adatti alle tue preferenze.
- Economia: Grazie ai prodotti di tua produzione risparmi denaro e hai la soddisfazione di preparare tu stesso dei piatti deliziosi.

MANCIA

- È necessario controllare l'apparecchio per verificare la completezza della fornitura e l'assenza di danni visibili.
- In caso di consegna incompleta o se si notano danni dovuti a imballaggio o trasporto difettosi, si prega di contattare la hotline del servizio clienti.

COME USARE

- Selezionare la punta di riempimento adatta e fissarla al corpo del dispositivo.
- Svitare il coperchio superiore e riempire il contenitore con il ripieno di carne preparato.
- Chiudere bene il coperchio e accertarsi che tutti i componenti siano posizionati correttamente.
- Posizionare l'involucro sulla punta del ripieno (budello naturale o artificiale).
- Ruotare o premere lentamente e in modo uniforme lo stantuffo per spingere il ripieno attraverso la punta nell'involucro.
- Una volta completato il riempimento, rimuovere la punta e pulire il dispositivo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Dopo ogni utilizzo, smontare il dispositivo nei suoi componenti (corpo, pistone, punta).
- Lavare tutti gli articoli con acqua calda e detersivo.
- Utilizzare una spazzola per pulire le aree difficili da raggiungere.
- Asciugare accuratamente tutti i componenti prima del montaggio e dello stoccaggio.
- Non esporre il dispositivo alla luce solare prolungata o a temperature elevate.

DATI TECNICI

- Materiale: plastica
- Conservazione delle punte nel pistone di riempimento
- 4 punte intercambiabili
- Ha una base antiscivolo
- Altezza del dispositivo: 25 cm
- Diametro base: 10 cm
- Diametro del contenitore: 75 cm
- Lunghezza della punta di riempimento: 10 cm

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- L'apparecchio è concepito per essere utilizzato esclusivamente con ripieni morbidi.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini: contiene parti piccole e mobili.
- Non utilizzare con prodotti caldi o liquidi: rischio di fuoriuscita o scottature.
- Prima di ogni utilizzo, verificare che i componenti non siano danneggiati e, se necessario, sostituirli.
- Utilizzare su una superficie di lavoro stabile e pulita.



CONSIGLI E INFORMAZIONI SULLA GESTIONE DEGLI IMBALLAGGI USATI

L'imballaggio è realizzato con materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti presso il centro di riciclaggio locale.

Il materiale di imballaggio usato deve essere consegnato al punto di smaltimento rifiuti designato dalle autorità locali. Le informazioni sulle possibilità di smaltimento del prodotto usato vengono fornite dall'ufficio comunale o comunale.

Il prodotto soddisfa i requisiti europei e nazionali sulla sicurezza dei dispositivi e dei prodotti.
Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche al testo, al design e ai dati del prodotto senza preavviso.

Estimado señor o señora, ¡gracias por adquirir nuestro producto!

Antes de utilizar el producto, lea las siguientes instrucciones para garantizar el uso adecuado del producto.

Conserve este manual para futuras consultas y siga sus recomendaciones, ya que no seguir sus instrucciones puede suponer una amenaza para la vida o la salud.

DESCRIPCIÓN

El dispositivo perfecto para los amantes de los productos cárnicos caseros. Te presentamos una embutidora manual de embutidos que te permitirá preparar de forma fácil y rápida embutidos caseros, longanizas kabanossy, u otras especialidades. Gracias a su sólida construcción y sencillez de uso, se convertirá en una herramienta insustituible en tu cocina.

- 4 puntas intercambiables: El dispositivo está equipado con cuatro puntas de diferentes diámetros, que permiten preparar salchichas de diferentes grosores (diámetros: 10 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm).
- Construcción sólida: Los materiales duraderos garantizan una larga vida útil y confiabilidad durante el uso.
- Operación sencilla: El diseño ergonómico y el mecanismo manual hacen que la embutidora sea fácil de usar: simplemente llene el recipiente con relleno, seleccione la punta adecuada y comience a llenar las tripas.
- Base estable: La base antideslizante asegura la estabilidad del dispositivo durante el funcionamiento.
- Tamaño compacto: La embutidora es pequeña y fácil de almacenar, por lo que no ocupa mucho espacio en la cocina.
- Fácil de limpiar: los componentes individuales se pueden desmontar y lavar rápidamente, lo que facilita la higiene.
- Productos caseros a tu alcance: Los embutidos caseros son garantía de máxima calidad de ingredientes y sabor sin conservantes.
- Versátil: Puedes experimentar con diferentes tipos de carne, especias y tripas para crear productos perfectamente adaptados a tus preferencias.
- Economía: Gracias a tus propios productos ahorras dinero y ganas la satisfacción de preparar tú mismo deliciosos platos.

CONSEJO

- Se debe comprobar que el dispositivo esté completo en el envío y que no presente daños visibles.
- En caso de entrega incompleta o si observa daños debidos a un embalaje o transporte defectuoso, póngase en contacto con la línea directa de servicio técnico.

MODO DE EMPLEO

- Seleccione la punta de relleno adecuada y fíjela al cuerpo del dispositivo.
- Desenrosque la tapa superior y llene el recipiente con el relleno de carne preparado.
- Cierre bien la tapa y asegúrese de que todos los componentes estén colocados correctamente.
- Colocar la tripa sobre la punta del embutido (tripa natural o artificial).
- Gire o presione el émbolo lenta y uniformemente para empujar el relleno a través de la punta hacia la carcasa.
- Una vez completado el relleno, retire la punta y limpie el dispositivo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Después de cada uso, desmontar el aparato en sus componentes (cuerpo, pistón, puntas).
- Lave todos los artículos con agua tibia y detergente.
- Utilice un cepillo para limpiar las zonas difíciles de alcanzar.
- Seque completamente todas las piezas antes de ensamblarlas y guardarlas.
- No exponga el dispositivo a la luz solar prolongada ni a altas temperaturas.

DATOS TÉCNICOS

- Material: plástico
- Almacenamiento de puntas en el pistón del embutidor
- 4 puntas intercambiables
- Tiene una base antideslizante.
- Altura del dispositivo: 25 cm
- Diámetro de la base: 10cm
- Diámetro del contenedor: 75cm
- Longitud de la punta de llenado: 10cm

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- El aparato está diseñado para utilizarse únicamente con relleno de alimentos blandos.
- Mantener fuera del alcance de los niños: contiene piezas pequeñas y móviles.
- No utilizar con productos calientes o líquidos: riesgo de derrames o quemaduras.
- Antes de cada uso, compruebe que los componentes no estén dañados: sustitúyalos si es necesario.
- Úselo sobre una superficie de trabajo estable y limpia.

CONSEJOS E INFORMACIÓN SOBRE LA GESTIÓN DE ENVASES USADOS



El embalaje está fabricado con materiales respetuosos con el medio ambiente que pueden desecharse en el centro de reciclaje local.

El material de embalaje usado deberá entregarse en el punto de eliminación de residuos designado por las autoridades locales. La información sobre las posibilidades de eliminación del producto usado la proporciona la oficina municipal o municipal.

El producto cumple con los requisitos europeos y nacionales sobre seguridad de dispositivos y productos.
Nos reservamos el derecho de realizar cambios en el texto, el diseño y los datos del producto sin previo aviso.

Geachte heer/mevrouw, Dank u wel voor uw aankoop van ons product!

Lees de volgende instructies aandachtig door voordat u het product gebruikt, zodat u het product op de juiste manier kunt gebruiken.

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en volg de aanbevelingen op. Het niet opvolgen van de instructies kan levensgevaarlijk of gevaarlijk zijn voor de gezondheid.

BESCHRIJVING

Het perfecte apparaat voor liefhebbers van zelfgemaakte vleesproducten. Wij presenteren een handmatige worstvulmachine waarmee u eenvoudig en snel zelfgemaakte worsten, kabanosworsten of andere specialiteiten kunt bereiden. Dankzij de solide constructie en het eenvoudige gebruik is het een onmisbaar hulpmiddel in uw keuken.

- 4 verwisselbare punten: Het apparaat is uitgerust met vier punten met verschillende diameters, waardoor u worsten van verschillende diktes kunt bereiden (diameter: 10 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm).
- Stevige constructie: duurzame materialen garanderen een lange levensduur en betrouwbaarheid tijdens gebruik.
- Eenvoudige bediening: Dankzij het ergonomische ontwerp en het handmatige mechanisme is de vulmachine eenvoudig te gebruiken: vul de container eenvoudig met de vulling, selecteer het juiste uiteinde en begin met het vullen van de darmen.
- Stabiele voet: De antislipvoet zorgt ervoor dat het apparaat stabiel staat tijdens gebruik.
- Compact formaat: De stuffer is klein en eenvoudig op te bergen, waardoor hij niet veel ruimte inneemt in de keuken.
- Gemakkelijk schoon te maken: De afzonderlijke onderdelen kunnen snel worden gedemonteerd en gewassen, wat de hygiëne vergemakkelijkt.
- Zelfgemaakte producten binnen handbereik: Zelfgemaakte worsten staan garant voor de hoogste kwaliteit ingrediënten en smaak zonder conserveringsmiddelen.
- Veelzijdig: U kunt experimenteren met verschillende soorten vlees, kruiden en darmen om producten te creëren die perfect bij uw voorkeuren passen.
- Economisch: Dankzij uw eigen producten bespaart u geld en heeft u de voldoening om zelf heerlijke gerechten te bereiden.

TIP

- Controleer of het apparaat compleet is geleverd en of er geen zichtbare schade is.
- Indien de levering niet compleet is of indien u schade constateert die veroorzaakt is door gebrekkige verpakking of transport, neem dan contact op met de servicehotline.

HOE TE GEBRUIKEN

- Selecteer de juiste vulpunt en bevestig deze aan de behuizing van het apparaat.
- Draai het bovenste deksel los en vul de container met de bereide vleesvulling.
- Sluit het deksel goed af en zorg ervoor dat alle onderdelen goed vastzitten.
- Plaats het darmkanaal op de vulpunt (natuurlijke of kunstmatige darm).
- Draai of druk de zuiger langzaam en gelijkmatig in, zodat de vulling door de punt in het omhulsel wordt geduwd.
- Zodra het vullen klaar is, verwijdt u de punt en maakt u het apparaat schoon.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Na elk gebruik moet u het apparaat uit elkaar halen in zijn onderdelen (behuizing, zuiger, punten).
- Was alle artikelen in warm water en wasmiddel.
- Gebruik een borstel om moeilijk bereikbare plekken schoon te maken.
- Droog alle onderdelen grondig af voordat u ze monteert en opbergt.
- Stel het apparaat niet langdurig bloot aan zonlicht of hoge temperaturen.

TECHNISCHE GEGEVENS

- Materiaal: kunststof
- Opslag voor tips in de vulzuiger
- 4 verwisselbare tips
- Het heeft een antislipbasis
- Hoogte apparaat: 25 cm
- Basisdiameter: 10 cm
- Containerdiameter: 75 cm
- Lengte van de vulpunt: 10 cm

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik met zachte voedselvulling.
- Buiten bereik van kinderen houden – bevat kleine en bewegende onderdelen.
- Niet gebruiken met hete of vloeibare producten: gevaar voor morsen of verbranding.
- Controleer voor elk gebruik of de onderdelen niet beschadigd zijn; vervang ze indien nodig.
- Gebruiken op een stabiel en schoon werkoppervlak.

TIPS EN INFORMATIE OVER HET BEHEER VAN GEBRUIKTE VERPAKKINGEN



De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen die u bij uw plaatselijke recyclingcentrum kunt inleveren.

Gebruikt verpakkingsmateriaal dient te worden ingeleverd bij de door de lokale overheid aangewezen afvalinzamelplaats. Informatie over de mogelijkheden voor het afvoeren van het gebruikte product wordt verstrekt door het gemeente- of stadskantoor.

Het product voldoet aan de Europese en nationale eisen op het gebied van de veiligheid van apparaten en producten.

Wij behouden ons het recht voor om zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen in de tekst, het ontwerp en de productgegevens.

Bäste herr eller fru, tack för att du köpt vår produkt!

Innan du använder produkten, läs följande instruktioner för att säkerställa att produkten används korrekt.

Spara denna manual för framtida bruk och följ dess rekommendationer, eftersom underlåtenhet att följa instruktionerna kan utgöra en fara för liv eller hälsa.

BESKRIVNING

Den perfekta apparaten för älskare av hemlagade köttprodukter. Vi presenterar en manuell korvfillare som gör att du enkelt och snabbt kan tillaga hemlagade korvar, kabanosskorvar eller andra specialiteter. Tack vare sin solida konstruktion och enkla användning kommer den att bli ett oersättligt verktyg i ditt kök.

- 4 utbytbara spetsar: Enheten är utrustad med fyra spetsar med olika diametrar, vilket gör att du kan tillaga korv med olika tjocklekar (diametrar: 10 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm).
- Solid konstruktion: Hållbara material säkerställer lång livslängd och tillförlitlighet under användning.
- Enkel användning: Den ergonomiska designen och den manuella mekanismen gör fyllaren enkel att använda – fyll bara behållaren med fyllning, välj lämplig munstycke och börja fylla tarmarna.
- Stabil bas: Den halkfria basen säkerställer enhetens stabilitet under drift.
- Kompakt storlek: Fyllningsmedlet är litet och lätt att förvara, så det tar inte upp mycket plats i köket.
- Lätt att rengöra: Enskilda komponenter kan snabbt demonteras och tvättas, vilket underlättar hygien.
- Hemlagade produkter nära till hands: Hemlagade korvar är en garanti för ingredienser av högsta kvalitet och smak utan konserveringsmedel.
- Mångsidig: Du kan experimentera med olika typer av kött, kryddor och tarmar för att skapa produkter som passar perfekt efter dina preferenser.
- Ekonomi: Tack vare dina egna produkter sparar du pengar och får tillfredsställelsen av att laga läckra rätter själv.

DRICKS

- Apparaten måste kontrolleras för leveransens fullständighet och för synliga skador.
- Vid ofullständig leverans eller om du upptäcker skador på grund av felaktig förpackning eller transport, vänligen kontakta kundtjänst.

HUR MAN ANVÄNDER

- Välj lämplig fyllningsspets och fäst den på enhetens kropp.
- Skruva loss topplocket och fyll behållaren med den färdiga köttfyllningen.
- Stäng locket ordentligt och se till att alla komponenter sitter ordentligt.
- Placera höljet på fyllningsspetsen (naturlig eller artificiell tarm).
- Vrid eller tryck på kolven långsamt och jämnt för att trycka fyllningen genom spetsen och in i höljet.
- När fyllningen är klar, ta bort spetsen och rengör enheten.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Demontera apparaten i dess komponenter (kropp, kolv, spetsar) efter varje användning.
- Tvätta alla föremål i varmt vatten och diskmedel.
- Använd en borste för att rengöra svåråtkomliga områden.
- Torka alla delar noggrant före montering och förvaring.
- Utsätt inte enheten för långvarigt solljus eller höga temperaturer.

TEKNISKA DATA

- Material: plast
- Förvaring för spetsar i påfyllningskolven
- 4 utbytbara spetsar
- Den har en halkfri botten
- Enhetens höjd: 25 cm
- Basdiameter: 10 cm
- Behållardiameter: 75 cm
- Fyllningsspetsens längd: 10 cm

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Apparaten är endast avsedd för användning med mjuka livsmedelsfyllningar.
- Förvaras utom räckhåll för barn – innehåller små och rörliga delar.
- Använd inte med varma eller flytande produkter – risk för spill eller skållning.
- Kontrollera före varje användning att komponenterna inte är skadade – byt ut vid behov.
- Använd på en stabil, ren arbetsyta.

TIPS OCH INFORMATION OM HANTERING AV ANVÄND FÖRPACKNING

Förpackningen är tillverkad av miljövänliga material som kan lämnas in på din lokala återvinningscentral.

Använt förpackningsmaterial ska lämnas till den avfallshanteringsplats som anvisats av lokala myndigheter. Information om möjligheterna att göra sig av med den använda produkten tillhandahålls av kommunen eller stadskontoret.



Produkten uppfyller europeiska och nationella krav på säkerhet för apparater och produkter.

Vi förbehåller oss rätten att göra ändringar i text, design och produktdata utan föregående meddelande.

Αγαπητέ κύριε ή κυρία, σας ευχαριστούμε που αγοράσατε το προϊόν μας!

Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, διαβάστε τις ακόλουθες οδηγίες για να διασφαλίσετε τη σωστή χρήση του.

Παρακαλούμε φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά και ακολουθήστε τις συστάσεις του, καθώς η μη τήρηση των οδηγιών μπορεί να αποτελέσει απειλή για τη ζωή ή την υγεία.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η τέλεια συσκευή για τους λάτρεις των σπιτικών προϊόντων κρέατος. Παρουσιάζουμε ένα χειροκίνητο γεμιστικό λουκάνικων που θα σας επιτρέψει να ετοιμάσετε εύκολα και γρήγορα σπιτικά λουκάνικα, λουκάνικα kabanossy ή άλλες σπεσιαλιτέ. Χάρη στην στιβαρή κατασκευή και την ευκολία χρήσης του, θα γίνει ένα αναντικατάστατο εργαλείο στην κουζίνα σας.

- 4 εναλλάξιμες άκρες: Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με τέσσερις άκρες διαφορετικής διαμέτρου, οι οποίες σας επιτρέπουν να προετοιμάζετε λουκάνικα διαφορετικού πάχους (διάμετροι: 10 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm).
- Στιβαρή κατασκευή: Τα ανθεκτικά υλικά εξασφαλίζουν μεγάλη διάρκεια ζωής και αξιοπιστία κατά τη χρήση.
- Απλή λειτουργία: Ο εργονομικός σχεδιασμός και ο χειροκίνητος μηχανισμός καθιστούν τον γεμιστήρα εύχρηστο – απλώς γεμίστε το δοχείο με γέμιση, επιλέξτε την κατάλληλη μύτη και ξεκινήστε να γεμίζετε τα περιβλήματα.
- Σταθερή βάση: Η αντιολισθητική βάση εξασφαλίζει τη σταθερότητα της συσκευής κατά τη λειτουργία.
- Συμπαγές μέγεθος: Το γεμιστικό είναι μικρό και εύκολο στην αποθήκευση, επομένως δεν καταλαμβάνει πολύ χώρο στην κουζίνα.
- Εύκολος καθαρισμός: Τα μεμονωμένα εξαρτήματα μπορούν να αποσυναρμολογηθούν και να πλυθούν γρήγορα, διευκολύνοντας την υγιεινή.
- Σπιτικά προϊόντα στα χέρια σας: Τα σπιτικά λουκάνικα αποτελούν εγγύηση για τα υψηλότερης ποιότητας συστατικά και τη γεύση χωρίς συντηρητικά.
- Ευέλικτο: Μπορείτε να πειραματιστείτε με διαφορετικά είδη κρέατος, μπαχαρικών και περιβλημάτων για να δημιουργήσετε προϊόντα που ταιριάζουν απόλυτα στις προτιμήσεις σας.
- Οικονομία: Χάρη στα δικά σας προϊόντα, εξοικονομείτε χρήματα και αποκομίζετε την ικανοποίηση της προετοιμασίας νόστιμων πιάτων μόνοι σας.

ΑΚΡΟ

- Η συσκευή πρέπει να ελεγχθεί για την πληρότητα της παράδοσης και για τυχόν ορατές ζημιές.
- Σε περίπτωση ελλιπούς παράδοσης ή εάν παρατηρήσετε ζημιά λόγω ελαττωματικής συσκευασίας ή μεταφοράς, επικοινωνήστε με την τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης πελατών.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ

- Επιλέξτε την κατάλληλη μύτη γέμισης και στερεώστε την στο σώμα της συσκευής.
- Ξεβιδώστε το πάνω καπάκι και γεμίστε το δοχείο με την έτοιμη γέμιση κρέατος.
- Κλείστε καλά το καπάκι και βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν τοποθετηθεί σωστά.
- Τοποθετήστε το περίβλημα στην άκρη της γέμισης (φυσικό ή τεχνητό έντερο).
- Γυρίστε ή πιέστε το έμβολο αργά και ομοιόμορφα για να ωθήσετε τη γέμιση μέσα από την άκρη μέσα στο περίβλημα.
- Μόλις ολοκληρωθεί η γέμιση, αφαιρέστε την άκρη και καθαρίστε τη συσκευή.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Μετά από κάθε χρήση, αποσυναρμολογήστε τη συσκευή στα εξαρτήματά της (σώμα, έμβολο, άκρα).
- Πλύνετε όλα τα αντικείμενα με ζεστό νερό και απορρυπαντικό.
- Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα για να καθαρίσετε τις δυσπρόσιτες περιοχές.
- Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη πριν από τη συναρμολόγηση και την αποθήκευση.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή σε παρατεταμένη έκθεση στο ηλιακό φως ή σε υψηλές θερμοκρασίες.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

- Υλικό: πλαστικό
- Αποθήκευση για μύτες στο έμβολο του στεγανοποιητικού
- 4 εναλλάξιμες άκρες
- Διαθέτει αντιολισθητική βάση
- Ύψος συσκευής: 25 εκ.
- Διάμετρος βάσης: 10 εκ.
- Διάμετρος δοχείου: 75cm
- Μήκος της μύτης γέμισης: 10 εκ.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Η συσκευή προορίζεται μόνο για χρήση με μαλακή γέμιση τροφίμων.
- Να φυλάσσεται μακριά από παιδιά - περιέχει μικρά και κινούμενα μέρη.
- Μην το χρησιμοποιείτε με ζεστά ή υγρά προϊόντα - κίνδυνος διαρροής ή εγκαύματος.
- Πριν από κάθε χρήση, ελέγξτε ότι τα εξαρτήματα δεν έχουν υποστεί ζημιά – αντικαταστήστε τα εάν είναι απαραίτητο.
- Χρησιμοποιήστε σε μια σταθερή, καθαρή επιφάνεια εργασίας.



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΩΝ

Η συσκευασία είναι κατασκευασμένη από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά που μπορούν να απορριφθούν στο τοπικό σας κέντρο ανακύκλωσης.

Τα χρησιμοποιημένα υλικά συσκευασίας θα πρέπει να παραδίδονται στο σημείο διάθεσης αποβλήτων που έχουν ορίσει οι τοπικές αρχές. Πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του χρησιμοποιημένου προϊόντος παρέχονται από το δημοτικό ή δημοτικό γραφείο.

Το προϊόν πληροί τις ευρωπαϊκές και εθνικές απαιτήσεις σχετικά με την ασφάλεια των συσκευών και των προϊόντων.

Διατηρούμε το δικαίωμα να κάνουμε αλλαγές στο κείμενο, το σχεδιασμό και τα δεδομένα προϊόντος χωρίς προειδοποίηση.

Stimate Domnule sau Stimate Doamnă, vă mulțumim pentru achiziționarea produsului nostru!

Înainte de a utiliza produsul, vă rugăm să citiți următoarele instrucțiuni pentru a asigura utilizarea corectă a acestuia.

Vă rugăm să păstrați acest manual pentru referințe ulterioare și să urmați recomandările sale, deoarece nerespectarea instrucțiunilor sale poate reprezenta un pericol pentru viață sau sănătate.

DESCRIERE

Dispozitivul perfect pentru iubitorii de produse din carne făcute în casă. Vă prezentăm un aparat manual de umplut cârnați care vă va permite să preparați ușor și rapid cârnați de casă, cârnați kabanosy sau alte specialități. Datorită construcției sale solide și ușurinței în utilizare, va deveni un instrument de neînlocuit în bucătăria dumneavoastră.

- 4 vârful interschimbabile: Dispozitivul este echipat cu patru vârful de diametre diferite, care vă permit să preparați cârnați de diferite grosimi (diametre: 10 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm).
- Construcție solidă: Materialele durabile asigură o durată lungă de viață și fiabilitate în timpul utilizării.
- Operare simplă: Designul ergonomic și mecanismul manual fac ca umplătorul să fie ușor de utilizat - pur și simplu umpleți recipientul cu umplutură, selectați vârful potrivit și începeți să umpleți membrane.
- Bază stabilă: Baza antiderapantă asigură stabilitatea dispozitivului în timpul funcționării.
- Dimensiune compactă: Umplutura este mică și ușor de depozitat, așa că nu ocupă mult spațiu în bucătărie.
- Ușor de curățat: Componentele individuale pot fi dezasamblate și spălate rapid, facilitând igiena.
- Produse de casă la îndemână: Cârnații de casă sunt o garanție a ingredientelor de cea mai înaltă calitate și a gustului fără conservanți.
- Versatil: Puteți experimenta cu diferite tipuri de carne, condimente și membrane pentru a crea produse perfect adaptate preferințelor dumneavoastră.
- Economie: Datorită propriilor produse, economisiți bani și obțineți satisfacția de a prepara singuri mâncăruri delicioase.

SFAT

- Dispozitivul trebuie verificat pentru a verifica dacă este complet livrat și dacă prezintă orice deteriorări vizibile.
- În cazul unei livrări incomplete sau dacă observați daune cauzate de ambalajul sau transportul defectuos, vă rugăm să contactați linia telefonică de asistență.

CUM SE UTILIZEAZĂ

- Selectați vârful de umplutură potrivit și atașați-l la corpul dispozitivului.
- Deșurubați capacul superior și umpleți recipientul cu umplutura de carne pregătită.
- Închideți bine capacul și asigurați-vă că toate componentele sunt așezate corect.
- Așezați membrana pe vârful umpluturii (intestin natural sau artificial).
- Rotiți sau apăsați pistonul încet și uniform pentru a împinge umplutura prin vârf în carcasă.
- După ce umplerea este completă, scoateți vârful și curățați dispozitivul.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- După fiecare utilizare, dezasamblați dispozitivul în componentele sale (corp, piston, capete).
- Spălați toate articolele în apă caldă și detergent.
- Folosește o perie pentru a curăța zonele greu accesibile.
- Uscați bine toate piesele înainte de asamblare și depozitare.
- Nu expuneți dispozitivul la lumina soarelui prelungită sau la temperaturi ridicate.

DATE TEHNICE

- Material: plastic
- Depozitarea vârfulor în pistonul de umplere
- 4 vârful interschimbabile
- Are o bază antiderapantă
- Înălțimea dispozitivului: 25 cm
- Diametrul bazei: 10 cm
- Diametrul recipientului: 75 cm
- Lungimea vârfului de umplere: 10 cm

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Aparatul este destinat utilizării exclusiv cu umplutură alimentară moale.
- A nu se lăsa la îndemâna copiilor – conține piese mici și mobile.
- Nu utilizați cu produse fierbinți sau lichide - risc de vărsare sau opărire.
- Înainte de fiecare utilizare, verificați dacă componentele nu sunt deteriorate – înlocuiți-le dacă este necesar.
- A se utiliza pe o suprafață de lucru stabilă și curată.



SFATURI ȘI INFORMAȚII PRIVIND GESTIONAREA AMBALAJELELOR FOLOSITE

Ambalajul este fabricat din materiale ecologice care pot fi eliminate la centrul local de reciclare.

Materialele de ambalare folosite trebuie livrate la punctul de eliminare a deșeurilor desemnat de autoritățile locale. Informațiile privind posibilitățile de eliminare a produsului folosit sunt furnizate de către primărie sau primărie.

Produsul îndeplinește cerințele europene și naționale privind siguranța dispozitivelor și produselor.
Ne rezervăm dreptul de a modifica textul, designul și datele despre produs fără notificare prealabilă.

Prezado(a) senhor(a), obrigado(a) por adquirir nosso produto!

Antes de usar o produto, leia as seguintes instruções para garantir o uso correto do produto.

Guarde este manual para referência futura e siga suas recomendações, pois o não cumprimento destas instruções pode representar uma ameaça à vida ou à saúde.

DESCRIÇÃO

O aparelho perfeito para os amantes de produtos cárneos caseiros. Apresentamos um enchedor de salsichas manual que lhe permitirá preparar de forma fácil e rápida salsichas caseiras, salsichas kabanosy ou outras especialidades. Graças à sua construção sólida e simplicidade de uso, ele se tornará uma ferramenta insubstituível na sua cozinha.

- 4 pontas intercambiáveis: O aparelho é equipado com quatro pontas de diâmetros diferentes, que permitem preparar salsichas de diferentes espessuras (diâmetros: 10 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm).
- Construção sólida: materiais duráveis garantem longa vida útil e confiabilidade durante o uso.
- Operação simples: O design ergonômico e o mecanismo manual tornam o enchimento fácil de usar – basta encher o recipiente com o enchimento, selecionar a ponta apropriada e começar a encher as tripas.
- Base estável: a base antiderrapante garante a estabilidade do dispositivo durante a operação.
- Tamanho compacto: o recipiente para encher é pequeno e fácil de guardar, por isso não ocupa muito espaço na cozinha.
- Fácil de limpar: os componentes individuais podem ser rapidamente desmontados e lavados, facilitando a higiene.
- Produtos caseiros na palma da sua mão: salsichas caseiras são garantia de ingredientes da mais alta qualidade e sabor sem conservantes.
- Versátil: você pode experimentar diferentes tipos de carne, temperos e tripas para criar produtos perfeitamente adequados às suas preferências.

Economia: Graças aos seus próprios produtos, você economiza dinheiro e tem a satisfação de preparar você mesmo pratos deliciosos.

DICA

- O dispositivo deve ser verificado quanto à integridade da entrega e a qualquer dano visível.
- Em caso de entrega incompleta ou se notar danos devido a embalagem ou transporte defeituosos, entre em contato com a linha direta de atendimento.

MODO DE USAR

- Selecione a ponta de enchimento apropriada e fixe-a no corpo do dispositivo.
- Desenrosque a tampa superior e encha o recipiente com o recheio de carne preparado.
- Feche bem a tampa e certifique-se de que todos os componentes estejam encaixados corretamente.
- Coloque a tripa na ponta do recheio (tripa natural ou artificial).
- Gire ou pressione o êmbolo lenta e uniformemente para empurrar o enchimento através da ponta para dentro do invólucro.
- Após o enchimento estar concluído, remova a ponta e limpe o dispositivo.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Após cada utilização, desmonte o dispositivo em seus componentes (corpo, pistão, pontas).
- Lave todos os itens em água morna e detergente.
- Use uma escova para limpar áreas de difícil acesso.
- Seque bem todas as peças antes da montagem e do armazenamento.
- Não exponha o dispositivo à luz solar prolongada ou a altas temperaturas.

DADOS TÉCNICOS

- Material: plástico
- Armazenamento para pontas no pistão de enchimento
- 4 pontas intercambiáveis
- Possui base antiderrapante
- Altura do dispositivo: 25 cm
- Diâmetro da base: 10cm
- Diâmetro do recipiente: 75 cm
- Comprimento da ponta de enchimento: 10cm

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- O aparelho foi projetado para ser usado somente com recheios de alimentos macios.
- Mantenha fora do alcance de crianças – contém peças pequenas e móveis.
- Não use com produtos quentes ou líquidos – risco de derramamento ou queimaduras.
- Antes de cada utilização, verifique se os componentes não estão danificados – substitua-os se necessário.
- Use em uma superfície de trabalho estável e limpa.



DICAS E INFORMAÇÕES SOBRE GESTÃO DE EMBALAGENS USADAS

A embalagem é feita de materiais ecológicos que podem ser descartados no centro de reciclagem local.

O material de embalagem usado deve ser entregue no ponto de descarte de resíduos designado pelas autoridades locais. Informações sobre as possibilidades de descarte do produto usado são fornecidas pela prefeitura ou secretaria municipal.

O produto atende aos requisitos europeus e nacionais de segurança de dispositivos e produtos.
Reservamo-nos o direito de fazer alterações no texto, design e dados do produto sem aviso prévio.

Уважаеми господине/госпожо, благодарим Ви, че закупихте нашия продукт!

Преди употреба на продукта, моля, прочетете следните инструкции, за да осигурите правилната му употреба.

Моля, запазете това ръководство за бъдещи справки и следвайте препоръките му, тъй като неспазването на инструкциите може да представлява заплаха за живота или здравето.

ОПИСАНИЕ

Перфектното устройство за любителите на домашно приготвени месни продукти. Представяме ви ръчна пълначка за наденички, която ще ви позволи лесно и бързо да пригответе домашни наденички, кабаноси или други специалитети. Благодарение на здравата си конструкция и лекотата на използване, той ще се превърне в незаменим инструмент във вашата кухня.

- 4 сменяеми накрайника: Устройството е оборудвано с четири накрайника с различен диаметър, които ви позволяват да пригответе колбаси с различна дебелина (диаметри: 10 мм, 15 мм, 19 мм, 22 мм).
- Здрава конструкция: Здравите материали осигуряват дълъг живот и надеждност по време на употреба.
- Лесна работа: Ергономичният дизайн и ръчният механизъм правят пълнежа лесен за употреба – просто напълнете контейнера с пълнеж, изберете подходящия накрайник и започнете да пълните обвивките.
- Стабилна основа: Неплъзгащата се основа осигурява стабилност на устройството по време на работа.
- Компактен размер: Пълнилката е малка и лесна за съхранение, така че не заема много място в кухнята.
- Лесно почистване: Отделните компоненти могат бързо да се разглобят и измият, което улеснява хигиената.
- Домашни продукти на една ръка разстояние: Домашните колбаси са гаранция за най-висококачествени съставки и вкус без консерванти.
- Универсален: Можете да експериментирате с различни видове месо, подправки и обвивки, за да създадете продукти, идеално съобразени с вашите предпочитания.
- Икономичност: Благодарение на собствените си продукти, вие спестявате пари и получавате удовлетворението от това да пригответе вкусни ястия сами.

СЪВЕТ

- Устройството трябва да се провери за пълнота на доставката и за видими повреди.
- В случай на непълна доставка или ако забележите повреди, причинени от неправилна опаковка или транспорт, моля, свържете се с горещата линия за обслужване на клиенти.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ

- Изберете подходящия накрайник за пълнене и го прикрепете към тялото на устройството.
- Развийте горния капак и напълнете контейнера с приготвената плънка от месо.
- Затворете плътно капака и се уверете, че всички компоненти са правилно поставени.
- Поставете обвивката върху върха на плънката (естествено или изкуствено черво).
- Завъртете или натиснете буталото бавно и равномерно, за да избутате пълнежа през накрайника в корпуса.
- След като пълненето е завършено, отстранете накрайника и почистете устройството.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- След всяка употреба разглобявайте устройството на неговите компоненти (корпус, бутало, накрайници).
- Изперете всички предмети в топла вода и перилен препарат.
- Използвайте четка за почистване на труднодостъпни места.
- Подсушете добре всички части преди сглобяване и съхранение.
- Не излагайте устройството на продължителна слънчева светлина или високи температури.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

- Материал: пластмаса
- Съхранение на накрайниците в буталото на пълнителя
- 4 сменяеми накрайника
- Има неплъзгаща се основа
- Височина на устройството: 25 см
- Диаметър на основата: 10 см
- Диаметър на контейнера: 75 см
- Дължина на върха за пълнене: 10 см

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Уредът е предназначен за употреба само с меки хранителни плънки.
- Пазете далеч от деца – съдържа малки и движещи се части.
- Не използвайте с горещи или течни продукти – риск от разливане или изгаряне.
- Преди всяка употреба проверявайте дали компонентите не са повредени – сменете ги, ако е необходимо.
- Използвайте върху стабилна, чиста работна повърхност.



СЪВЕТИ И ИНФОРМАЦИЯ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА ИЗПОЛЗВАНИ ОПАКОВКИ

Опаковката е изработена от екологично чисти материали, които могат да бъдат изхвърлени в местния център за рециклиране. Използваните опаковъчни материали трябва да се предадат на пункта за изхвърляне на отпадъци, определен от местните власти. Информация за възможностите за изхвърляне на използвания продукт се предоставя от общинската или градската служба.

Продуктът отговаря на европейските и националните изисквания за безопасност на устройствата и продуктите.

Запазваме си правото да правим промени в текста, дизайна и данните за продукта без предупреждение.

Tisztelt Hölgyem/Uram! Köszönjük, hogy termékünket választotta!

A termék használata előtt kérjük, olvassa el az alábbi utasításokat a termék megfelelő használata érdekében.

Kérjük, őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi felhasználás céljából, és kövesse az abban foglalt ajánlásokat, mivel az utasítások be nem tartása életveszélyt vagy egészséget veszélyeztethet.

LEÍRÁS

Tökéletes eszköz a házi húskészítmények szerelmeseinek. Bemutatunk egy kézi kolbásztöltőt, amellyel könnyedén és gyorsan elkészíthet házi kolbászokat, kabanosy kolbászokat vagy más specialitásokat. Masszív felépítésének és egyszerű használatának köszönhetően nélkülözhetetlen eszközzé válik a konyhában.

- 4 cserélhető hegy: A készülék négy különböző átmérőjű hegygel van felszerelve, amelyek lehetővé teszik különböző vastagságú kolbászok készítését (átmérők: 10 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm).
- Masszív konstrukció: A tartós anyagok hosszú élettartamot és megbízhatóságot biztosítanak használat közben.
- Egyszerű kezelés: Az ergonomikus kialakítás és a kézi mechanizmus megkönnyíti a töltőkészülék használatát – egyszerűen töltse meg a tartályt töltelékkel, válassza ki a megfelelő hegyet, és kezdje el a bél töltését.
- Stabil talp: A csúszásmentes talp biztosítja a készülék stabilitását működés közben.
- Kompakt méret: A töltelék kicsi és könnyen tárolható, így nem foglal sok helyet a konyhában.
- Könnyen tisztítható: Az egyes alkatrészek gyorsan szétszerelhetők és elmoshatók, ami megkönnyíti a higiénit.
- Házi termékek egy kattintásnyira: A házi készítésű kolbászok garantálják a legmagasabb minőségű alapanyagokat és az ízt tartósítószer nélkül.
- Sokoldalú: Kísérletezhet különböző húsfajtákkal, fűszerekkel és belekkel, hogy tökéletesen az Ön ízlésének megfelelő termékeket hozzon létre.
- Gazdaságosság: Saját termékeinek köszönhetően pénzt takarít meg, és élvezheti a finom ételek elkészítésének örömét.

TIPP

- A készüléket ellenőrizni kell a szállítás teljessége és az esetleges látható sérülések szempontjából.
- Hiányos szállítás esetén, vagy ha hibás csomagolás vagy szállítás miatti sérülést észlel, kérjük, hívja az ügyfélszolgálatot.

HASZNÁLAT

- Válassza ki a megfelelő tömőhegyet, és rögzítse a készülék testéhez.
- Csavarja le a felső fedelet, és töltse meg a tartályt az előkészített húsos töltelékkel.
- Zárja le szorosan a fedelet, és győződjön meg arról, hogy minden alkatrész megfelelően a helyén van.
- Helyezze a bét a töltelék hegyére (természetes vagy műbél).
- Lassan és egyenletesen forgassa vagy nyomja a dugattyút, hogy a töltelék a hegyén keresztül a burkolatba kerüljön.
- Miután a töltés befejeződött, távolítsa el a hegyet és tisztítsa meg a készüléket.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Minden használat után szerelje szét a készüléket alkatrészeire (test, dugattyú, hegyek).
- Mosson el minden tárgyat meleg vízben és mosószerrel.
- A nehezen elérhető területek tisztításához használjon kefét.
- Összeszerelés és tárolás előtt alaposan szárítsa meg az összes alkatrészt.
- Ne tegye ki a készüléket hosszan tartó napfénynek vagy magas hőmérsékletnek.

MŰSZAKI ADATOK

- Anyag: műanyag
- Tárolóhely a hegyeknek a tömítődugattyúban
- 4 cserélhető hegy
- Csúszásmentes talppal rendelkezik
- Eszköz magassága: 25 cm
- Alap átmérője: 10 cm
- Konténer átmérője: 75 cm
- A töltőhegy hossza: 10 cm

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- A készülék kizárólag puha ételek töltelékének elkészítésére szolgál.
- Gyermekektől elzárva tartandó – apró és mozgó alkatrészeket tartalmaz.
- Ne használja forró vagy folyékony termékekkel – kiömlés vagy égési sérülés veszélye áll fenn.
- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy az alkatrészek nem sérültek-e – szükség esetén cserélje ki őket.
- Stabil, tiszta munkafelületen használja.



TIPPEK ÉS INFORMÁCIÓK A HASZNÁLT CSOMAGOLÁS KEZELÉSÉHEZ

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító központban lehet leadni.

A használt csomagolóanyagot a helyi önkormányzat által kijelölt hulladéklerakó helyre kell leadni. A használt termék ártalmatlanításának lehetőségeiről a községi vagy városi hivatal ad felvilágosítást.

A termék megfelel az eszközök és termékek biztonságára vonatkozó európai és nemzeti követelményeknek.
Fenntartjuk a jogot, hogy a szöveget, a dizájnt és a termékadatokat előzetes értesítés nélkül megváltoztassuk.

Kære hr. eller fru, tak fordi du har købt vores produkt!

Læs venligst følgende instruktioner, inden du bruger produktet, for at sikre korrekt brug af produktet.

Gem venligst denne manual til senere brug, og følg dens anbefalinger, da manglende overholdelse af instruktionerne kan udgøre en fare for liv eller helbred.

BESKRIVELSE

Det perfekte apparat for elskere af hjemmelavede kødprodukter. Vi præsenterer en manuel pøsefylder, der giver dig mulighed for nemt og hurtigt at tilberede hjemmelavede pølser, kabanossy-pølser eller andre specialiteter. Takket være dens solide konstruktion og brugervenlighed vil den blive et uerstatteligt redskab i dit køkken.

- 4 udskiftelige spidser: Apparatet er udstyret med fire spidser med forskellige diametre, som giver dig mulighed for at tilberede pølser i forskellige tykkelser (diametre: 10 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm).
- Solid konstruktion: Holdbare materialer sikrer lang levetid og pålidelighed under brug.
- Enkel betjening: Det ergonomiske design og den manuelle mekanisme gør fyldemaskinen nem at bruge – fyld blot beholderen med fyld, vælg den passende dyse, og begynd at fylde tarmene.
- Stabil base: Den skridsikre base sikrer enhedens stabilitet under drift.
- Kompakt størrelse: Fylderen er lille og nem at opbevare, så den optager ikke meget plads i køkkenet.
- Nem at rengøre: Individuelle komponenter kan hurtigt skilles ad og vaskes, hvilket letter hygiejnen.
- Hjemmelavede produkter lige ved hånden: Hjemmelavede pølser er en garanti for ingredienser af højeste kvalitet og smag uden konserveringsmidler.
- Alsidig: Du kan eksperimentere med forskellige typer kød, krydderier og tarme for at skabe produkter, der passer perfekt til dine præferencer.
- Økonomi: Takket være dine egne produkter sparer du penge og får tilfredsstillelsen ved selv at tilberede lækre retter.

TIP

- Apparatet skal kontrolleres for leveringens fuldstændighed og for synlige skader.
- I tilfælde af en ufuldstændig levering, eller hvis du bemærker skader på grund af mangelfuld emballage eller transport, bedes du kontakte service-hotline.

SÅDAN BRUGES

- Vælg den passende fyldningstip, og fastgør den til enhedens hus.
- Skru topdækslet af, og fyld beholderen med det tilberedte kødfyld.
- Luk låget tæt, og sørg for, at alle komponenter sidder korrekt.
- Placer tarmen på fyldspidsen (naturlig eller kunstig tarm).
- Drej eller tryk stemplet langsomt og jævnt ned for at skubbe fyldet gennem spidsen og ind i tarmen.
- Når fyldningen er færdig, fjernes spidsen, og enheden rengøres.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Efter hver brug skal apparatet skilles ad i dets komponenter (hus, stempel, spidser).
- Vask alle genstande i varmt vand og vaskemiddel.
- Brug en børste til at rengøre svært tilgængelige områder.
- Tør alle dele grundigt før montering og opbevaring.
- Udsæt ikke enheden for langvarigt sollys eller høje temperaturer.

TEKNISKE DATA

- Materiale: plastik
- Opbevaring af spidser i påfyldningsstempelt
- 4 udskiftelige spidser
- Den har en skridsikker bund
- Enhedens højde: 25 cm
- Bunddiameter: 10 cm
- Beholderdiameter: 75 cm
- Længde på fyldespidsen: 10 cm

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

- Apparatet er kun beregnet til brug med blødt fyld.
- Opbevares utilgængeligt for børn – indeholder små og bevægelige dele.
- Må ikke anvendes med varme eller flydende produkter – risiko for spild eller skoldning.
- Før hver brug skal du kontrollere, at komponenterne ikke er beskadigede – udskift dem om nødvendigt.
- Brug på en stabil, ren arbejdsflade.

TIPS OG INFORMATION OM HÅNDTERING AF BRUGT EMBALLAGE

Emballagen er lavet af miljøvenlige materialer, der kan bortskaffes på din lokale genbrugsstation.

Brugt emballagemateriale skal afleveres til den affaldsmottagelsesstation, der er udpeget af de lokale myndigheder. Information om mulighederne for bortskaffelse af det brugte produkt gives af kommunen eller bykontoret.



Produktet opfylder europæiske og nationale krav til sikkerhed for apparater og produkter.
Vi forbeholder os retten til at foretage ændringer i tekst, design og produktdata uden varsel.

Vážení pán/pani, ďakujeme vám za zakúpenie nášho produktu!

Pred použitím produktu si prečítajte nasledujúce pokyny, aby ste zabezpečili jeho správne používanie.

Uchovajte si tento návod pre budúce použitie a riaďte sa jeho odporúčaniami, pretože nedodržanie pokynov môže predstavovať ohrozenie života alebo zdravia.

POPIS

Perfektné zariadenie pre milovníkov domácich mäsových výrobkov. Predstavujeme vám ručnú plničku klobás, ktorá vám umožní jednoducho a rýchlo pripraviť domáce klobásy, kabanossy klobásy alebo iné špeciality. Vďaka svojej pevnej konštrukcii a jednoduchému použitiu sa stane nenahraditeľným nástrojom vo vašej kuchyni.

- 4 vymeniteľné hroty: Zariadenie je vybavené štyrmi hrotmi rôznych priemerov, ktoré umožňujú prípravu klobás rôznych hrúbok (priemery: 10 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm).
- Pevná konštrukcia: Odolné materiály zaručujú dlhú životnosť a spoľahlivosť počas používania.
- Jednoduchá obsluha: Ergonomický dizajn a manuálny mechanizmus uľahčujú používanie plničky – jednoducho naplníte nádobu plnkou, vyberte vhodný hrot a začnite plniť črievka.
- Stabilná základňa: Protišmyková základňa zaisťuje stabilitu zariadenia počas prevádzky.
- Kompaktná veľkosť: Plnička je malá a ľahko sa skladuje, takže v kuchyni nezaberie veľa miesta.
- Jednoduché čistenie: Jednotlivé komponenty sa dajú rýchlo rozobrať a umyť, čo uľahčuje hygienu.
- Domáce produkty na dosah ruky: Domáce klobásy sú zárukou najkvalitnejších surovín a chuti bez konzervačných látok.
- Všestranné: Môžete experimentovať s rôznymi druhmi mäsa, korenín a čriev a vytvoriť tak produkty, ktoré dokonale vyhovujú vašim preferenciám.
- Ekonomika: Vďaka vlastným produktom ušetríte peniaze a získate uspokojenie z vlastnej prípravy chutných jedál.

TIP

- Zariadenie je potrebné skontrolovať, či je kompletné a či nie je viditeľne poškodené.
- V prípade neúplnej dodávky alebo ak zistíte poškodenie spôsobené chybným balením alebo prepravou, kontaktujte, prosím, servisnú horúcu linku.

AKO POUŽÍVAŤ

- Vyberte vhodnú plniacu špičku a pripevnite ju k telu zariadenia.
- Odskrutkujte horný kryt a naplňte nádobu pripravenou mäsovou plnkou.
- Pevne zatvorte veko a uistite sa, že všetky komponenty sú správne usadené.
- Nasaďte obal na plnku (prírodné alebo umelé črevo).
- Pomaly a rovnomerne otáčajte alebo stláčajte piest, aby ste náplň pretlačili cez hrot do puzdra.
- Po dokončení plnenia odstráňte hrot a vyčistite zariadenie.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Po každom použití rozoberte zariadenie na jeho súčasti (telo, piest, hroty).
- Všetky veci umyte v teplej vode s prídavkom pracieho prostriedku.
- Na čistenie ťažko dostupných miest použite kefu.
- Pred montážou a uskladnením všetky diely dôkladne osušte.
- Nevystavujte zariadenie dlhodobému slnečnému žiareniu alebo vysokým teplotám.

TECHNICKÉ ÚDAJE

- Materiál: plast
- Úložný priestor pre hroty v pieste plničky
- 4 vymeniteľné hroty
- Má protišmykovú základňu
- Výška zariadenia: 25 cm
- Priemer základne: 10 cm
- Priemer nádoby: 75 cm
- Dĺžka plniaceho hrotu: 10 cm

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Spotrebič je určený len na použitie s mäkkou plnkou do potravín.
- Uchovávajte mimo dosahu detí – obsahuje malé a pohyblivé časti.
- Nepoužívajte s horúcimi alebo tekutými výrobkami – riziko rozliatia alebo obarenia.
- Pred každým použitím skontrolujte, či nie sú komponenty poškodené – v prípade potreby ich vymeňte.
- Používajte na stabilnom a čistom pracovnom povrchu.



TIPY A INFORMÁCIE O NAKLÁDANÍ S POUŽITÝMI OBALOMI

Obal je vyrobený z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať vo vašom miestnom recyklačnom stredisku.

Použitý obalový materiál by mal byť odovzdaný na mieste zberu odpadu určenom miestnymi úradmi. Informácie o možnostiach likvidácie použitého výrobku poskytuje obecný alebo mestský úrad.

Výrobok spĺňa európske a národné požiadavky na bezpečnosť zariadení a výrobkov.
Vyhradzuje si právo na zmeny textu, dizajnu a údajov o produktoch bez predchádzajúceho upozornenia.

Hyvä herra tai rouva, kiitos, että ostit tuotteemme!

Ennen tuotteen käyttöä lue seuraavat ohjeet varmistaaksesi tuotteen asianmukaisen käytön.

Säilytä tämä käyttöohje myöhempää tarvetta varten ja noudata sen suosituksia, sillä ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vaaran hengelle tai terveydelle.

KUVAUS

Täydellinen laite kotitekoisten lihatuotteiden ystäville. Esittelemme manuaalisen makkarantäyttäjän, jonka avulla voit helposti ja nopeasti valmistaa kotitekoisia makkaroita, kabanossy-makkaroita tai muita erikoisuuksia. Vankan rakenteensa ja helppokäyttöisyytensä ansiosta siitä tulee korvaamaton työkalu keittiössäsi.

- 4 vaihdettavaa kärkeä: Laite on varustettu neljällä eri halkaisijaltaan olevalla kärjellä, joiden avulla voit valmistaa eri paksuisia makkaroita (halkaisijat: 10 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm).
- Vankka rakenne: Kestävät materiaalit takaavat pitkän käyttöiän ja luotettavuuden käytön aikana.
- Helppokäyttöinen: Ergonominen muotoilu ja manuaalinen mekanismi tekevät täyttölaitteen käytöstä helppoa – täytä säiliö täyteaineella, valitse sopiva kärki ja aloita suolien täyttäminen.
- Vakaa pohja: Liukumaton pohja varmistaa laitteen vakauden käytön aikana.
- Kompakti koko: Täyteaine on pieni ja helppo säilyttää, joten se ei vie paljon tilaa keittiössä.
- Helppo puhdistaa: Yksittäiset osat voidaan nopeasti purkaa ja pestä, mikä helpottaa hygieniää.
- Kotitekoisia tuotteita kätesi ulottuvilla: Kotitekoiset makkarat takaavat korkealaatuisimmat ainesosat ja maun ilman säilöntäaineita.
- Monipuolinen: Voit kokeilla erilaisia lihatyyppejä, mausteita ja suolia luodaksesi tuotteita, jotka sopivat täydellisesti mieltymyksiisi.
- Taloudellisuus: Omien tuotteidesi ansiosta säästät rahaa ja saat tyydytyksen herkullisten ruokien valmistamisesta itse.

KÄRKI

- Laite on tarkastettava toimituksen täydellisyyden ja mahdollisten näkyvien vaurioiden varalta.
- Jos toimitus on puutteellinen tai huomaat vaurioita, jotka johtuvat viallisesta pakkauksesta tai kuljetuksesta, ota yhteyttä asiakaspalvelunumeroon.

KÄYTTÖOHJEET

- Valitse sopiva täytekärki ja kiinnitä se laitteen runkoon.
- Kierrä yläkansi auki ja täytä säiliö valmistetulla lihatäytteellä.
- Sulje kansi tiiviisti ja varmista, että kaikki osat ovat kunnolla kiinni.
- Aseta kuori täytekärjen (luonnon- tai keinosuoli) päälle.
- Käännä tai paina määntää hitaasti ja tasaisesti työntääksesi täytettä kärjen läpi koteloon.
- Kun täyttö on valmis, poista kärki ja puhdista laite.

PUHDISTUS JA HUOLTO

- Pura laite osiin (runko, mäntä, kärjet) jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Pese kaikki esineet lämpimällä vedellä ja pesuaineella.
- Käytä harjaa puhdistaaksesi vaikeasti tavoitettavat alueet.
- Kuivaa kaikki osat huolellisesti ennen kokoamista ja säilytystä.
- Älä altista laitetta pitkäaikaiselle auringonvalolle tai korkeille lämpötiloille.

TEKNISET TIEDOT

- Materiaali: muovi
- Kärkien säilytyspaikka täyttömännässä
- 4 vaihdettavaa kärkeä
- Siinä on liukumaton pohja
- Laitteen korkeus: 25 cm
- Pohjan halkaisija: 10 cm
- Säiliön halkaisija: 75 cm
- Täytteen kärjen pituus: 10 cm

TURVALLISUUSOHJEET

- Laite on tarkoitettu käytettäväksi vain pehmeiden elintarvikkeiden kanssa.
- Pidä poissa lasten ulottuvilta – sisältää pieniä ja liikkuvia osia.
- Älä käytä kuumien tai nestemäisten tuotteiden kanssa – roiskumis- tai palovammavaara.
- Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että osat eivät ole vaurioituneet – vaihda tarvittaessa.
- Käytä vakaalla ja puhtaalla työalustalla.



VINKKEJÄ JA TIETOJA KÄYTETYN PAKKAUKSEN KÄSITTELYSTÄ

Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan hävittää paikallisessa kierrätyskeskuksessa.

Käytetty pakkausmateriaali tulee toimittaa paikallisten viranomaisten osoittamaan jätteenkäsittelypisteeseen. Tietoa käytetyn tuotteen hävittämismahdollisuuksista antaa kunnan tai kaupungin toimisto.

Tuote täyttää eurooppalaiset ja kansalliset laite- ja tuoteturvallisuusvaatimukset.

Pidätämme oikeuden tehdä muutoksia tekstiin, ulkoasuun ja tuotetietoihin ilman erillistä ilmoitusta.

Gerbiamasis pone arba gerbiamoji ponია, dėkojame, kad įsigijote mūsų gaminį!

Prieš naudodami gaminį, perskaitykite toliau pateiktas instrukcijas, kad užtikrintumėte tinkamą gaminio naudojimą.

Prašome išsaugoti šį vadovą ateičiai ir laikytis jo rekomendacijų, nes nesilaikymas nurodymų gali kelti grėsmę gyvybei ar sveikatai.

APRAŠYMAS

Puikus prietaisas naminių mėsos gaminių mėgėjams. Pristatome rankinį dešrų kimštuvą, kuris leis jums lengvai ir greitai paruošti namines dešreles, kabanosy dešreles ar kitus delikatesus. Dėl tvirtos konstrukcijos ir paprasto naudojimo jis taps nepakeičiamu įrankiu jūsų virtuvėje.

- 4 keičiami antgaliai: Įrenginyje yra keturi skirtingo skersmens antgaliai, kurie leidžia paruošti skirtingo storio dešreles (skersmenys: 10 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm).
- Tvirta konstrukcija: Patvarios medžiagos užtikrina ilgą tarnavimo laiką ir patikimumą naudojimo metu.
- Paprastas valdymas: Ergonomiškas dizainas ir rankinis mechanizmas leidžia lengvai naudoti kimštuvą – tiesiog pripildykite indą įdaru, pasirinkite tinkamą antgalį ir pradėkite pildyti žarnas.
- Stabilus pagrindas: Neslystantis pagrindas užtikrina prietaiso stabilumą veikimo metu.
- Kompaktiškas dydis: Įdaras yra mažas ir lengvai sandėliuojamas, todėl neužima daug vietos virtuvėje.
- Lengva valyti: Atskirus komponentus galima greitai išardyti ir išplauti, todėl higiena yra lengvesnė.
- Naminiai produktai po ranka: naminės dešrelės – tai aukščiausios kokybės ingredientų ir skonio be konservantų garantija.
- Universalumas: galite eksperimentuoti su skirtingų rūšių mėsa, prieskoniais ir apvalkalais, kad sukurtumėte produktus, puikiai atitinkančius jūsų pageidavimus.
- Ekonomija: Dėl savo produktų sutaupote pinigų ir patiriate pasitenkinimą gamindami skanius patiekalus patys.

PATARIMAS

- Būtina patikrinti, ar prietaisas yra pristatytas pilnai ir ar nėra matomų pažeidimų.
- Jei pristatyta nepilna prekė arba pastebėjote pažeidimų dėl netinkamos pakuotės ar transportavimo, susisiekite su klientų aptarnavimo linija.

KAIP NAUDOTI

- Pasirinkite tinkamą įdaro antgalį ir pritvirtinkite jį prie prietaiso korpuso.
- Atsukite viršutinį dangtelį ir pripildykite indą paruoštu mėsos įdaru.
- Sandariai uždarykite dangtelį ir įsitikinkite, kad visi komponentai tinkamai įstatyti.
- Uždėkite apvalkalą ant įdaro antgalio (natūralios arba dirbtinės žarnos).
- Lėtai ir tolygiai sukite arba spauskite stūmoklį, kad įdaras per antgalį patektų į korpusą.
- Baigus pildyti, nuimkite antgalį ir išvalykite prietaisą.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Po kiekvieno naudojimo išardykite prietaisą į visas jo dalis (korpusą, stūmoklį, antgalius).
- Visus daiktus plaukite šiltame vandenyje ir skalbimo priemonėje.
- Sunkiai pasiekiamoms vietoms valyti naudokite šepetį.
- Prieš surinkdami ir laikydami, kruopščiai išdžiovinkite visas dalis.
- Nelaikykite prietaiso ilgalaikėje saulės šviesoje ar aukštoje temperatūroje.

TECHNINIAI DUOMENYS

- Medžiaga: plastikas
- Antgalių laikymas kimštovo stūmoklyje
- 4 keičiami antgaliai
- Jis turi neslidų pagrindą
- Įrenginio aukštis: 25 cm
- Pagrindo skersmuo: 10 cm
- Konteinerio skersmuo: 75 cm
- Užpildo antgalio ilgis: 10 cm

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Prietaisas skirtas naudoti tik su minkštais maisto įdara.
- Laikyti vaikams nepasiekiamoje vietoje – yra smulkių ir judančių dalių.
- Nenaudokite su karštais arba skystais produktais – kyla išsiliejimo arba nudegimo pavojus.
- Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite, ar nepažeisti komponentai – prireikus pakeiskite.
- Naudokite ant stabilaus, švaraus darbo paviršiaus.



PATARIMAI IR INFORMACIJA APIE PANAUDOTŲ PAKUOČIŲ TVARKYMĄ

Pakuotė pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galite utilizuoti vietiniame perdirbimo centre.

Panaudotas pakavimo medžiagas reikia pristatyti į vietos valdžios institucijų nurodytą atliekų surinkimo punktą. Informaciją apie panaudoto gaminio utilizavimo galimybes teikia savivaldybės arba miesto įstaiga.

Produktas atitinka Europos ir nacionalinius prietaisų ir gaminių saugos reikalavimus.

Pasilieiname teisę keisti tekstą, dizainą ir produkto duomenis be įspėjimo.

Godātais kungs vai kundze, paldies, ka iegādājāties mūsu produktu!

Pirms produkta lietošanas, lūdzu, izlasiet tālāk sniegtos norādījumus, lai nodrošinātu pareizu produkta lietošanu.

Lūdzu, saglabājiet šo rokasgrāmatu turpmākai uzziņai un ievērojiet tajā sniegtos ieteikumus, jo norādījumu neievērošana var apdraudēt dzīvību vai veselību.

APRAKSTS

Ideāla ierīce mājās gatavotu gaļas produktu cienītājiem. Piedāvājam manuālu desu pildītāju, kas ļaus jums viegli un ātri pagatavot mājās gatavotas desas, kabanosy desas vai citus gardumus. Pateicoties tā izturīgajai konstrukcijai un lietošanas vienkāršībai, tas kļūs par neaizstājamu instrumentu jūsu virtuvē.

- 4 maināmi uzgaļi: Ierīce ir aprīkota ar četriem dažāda diametra uzgaļiem, kas ļauj pagatavot dažāda biezuma desas (diametrs: 10 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm).
- Izturīga konstrukcija: Izturīgi materiāli nodrošina ilgu kalpošanas laiku un uzticamību lietošanas laikā.
- Vienkārša darbība: Ergonomiskais dizains un manuālais mehānisms padara pildītāju ērti lietojamu – vienkārši piepildiet trauku ar pildījumu, izvēlieties atbilstošo uzgali un sāciet pildīt apvalkus.
- Stabila pamatne: Neslīdošā pamatne nodrošina ierīces stabilitāti darbības laikā.
- Kompakts izmērs: Pildītājs ir mazs un viegli uzglabājams, tāpēc tas neaizņem daudz vietas virtuvē.
- Viegli tīrāms: Atsevišķas sastāvdaļas var ātri izjaukt un mazgāt, tādējādi atvieglojot higiēnu.
- Pašgatavoti produkti jūsu rokai sasniedzamā attālumā: Pašgatavotas desas garantē augstākās kvalitātes sastāvdaļas un garšu bez konservantiem.
- Daudzpusība: Varat eksperimentēt ar dažādiem gaļas veidiem, garšvielām un apvalkiem, lai radītu produktus, kas lieliski atbilst jūsu vēlmēm.
- Ekonomija: Pateicoties saviem produktiem, jūs ietaupāt naudu un gūstat gandarījumu, pats gatavojot gardus ēdienus.

PADOMS

- Ierīce jāpārbauda attiecībā uz piegādes pilnīgumu un jebkādiem redzamiem bojājumiem.
- Nepilnīgas piegādes gadījumā vai ja pamanāt bojājumus, kas radušies nepareiza iepakojuma vai transportēšanas dēļ, lūdzu, sazinieties ar klientu apkalpošanas tālruni.

KĀ LIETOT

- Izvēlieties atbilstošo pildījuma uzgali un piestipriniet to ierīces korpusam.
- Atskrūvējiet augšējo vāku un piepildiet trauku ar sagatavoto gaļas pildījumu.
- Cieši aizveriet vāku un pārliecinieties, vai visas sastāvdaļas ir pareizi ievietotas.
- Novietojiet apvalku uz pildījuma uzgaļa (dabīgas vai mākslīgas zarnas).
- Lēnām un vienmērīgi pagrieziet vai nospiediet virzuli, lai pildījums caur galu iespiestos apvalkā.
- Kad pildīšana ir pabeigta, noņemiet uzgali un notīriet ierīci.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pēc katras lietošanas reizes izjauciet ierīci tās sastāvdaļās (korpus, virzulis, uzgali).
- Nomazgājiet visus priekšmetus siltā ūdenī un ar mazgāšanas līdzekli.
- Grūti sasniedzamu vietu tīrīšanai izmantojiet suku.
- Pirms montāžas un uzglabāšanas rūpīgi nosusiniet visas detaļas.
- Nepakļaujiet ierīci ilgstošai saules gaismai vai augstai temperatūrai.

TEHNISKIE DATI

- Materiāls: plastmasa
- Uzgaļu glabātuve pildītāja virzulī
- 4 maināmi uzgaļi
- Tam ir neslīdoša pamatne
- Ierīces augstums: 25 cm
- Pamatnes diametrs: 10 cm
- Tvertnes diametrs: 75 cm
- Pildījuma uzgaļa garums: 10 cm

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

- Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai ar mīkstu pārtikas pildījumu.
- Sargāt no bērniem – satur mazas un kustīgas detaļas.
- Nelietot ar karstām vai šķidrām vielām – pastāv izliešanas vai applaucēšanās risks.
- Pirms katras lietošanas reizes pārbaudiet, vai detaļas nav bojātas – ja nepieciešams, nomainiet.
- Lietojiet uz stabilas, tīras darba virsmas.



PADOMI UN INFORMĀCIJA PAR LIETOTĀ IEPAKOJUMA APSAIMNIEKOŠANU

Iepakojums ir izgatavots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus var utilizēt vietējā pārstrādes centrā.

Izlietotais iepakojuma materiāls jānogādā vietējo pašvaldību norādītajā atkritumu savākšanas punktā. Informāciju par izlietotā produkta utilizācijas iespējām sniedz pašvaldības vai pilsētas birojs.

Produkts atbilst Eiropas un nacionālajām prasībām attiecībā uz ierīču un produktu drošību.
Mēs paturam tiesības veikt izmaiņas tekstā, dizainā un produktu datos bez iepriekšēja brīdinājuma.

Lugupeetud härra või proua, täname teid meie toote ostmise eest!

Enne toote kasutamist lugege palun järgmisi juhiseid, et tagada toote nõuetekohane kasutamine.

Palun hoidke see juhend alles edaspidiseks kasutamiseks ja järgige selles toodud soovitusi, kuna juhiste eiramine võib ohustada elu või tervist.

KIRJELDUS

Ideaalne seade koduste lihatoodete armastajatele. Tutvustame käsitsi vorstitäitjat, mis võimaldab teil lihtsalt ja kiiresti valmistada omatehtud vorste, kabanosy vorste või muid eriroogasid. Tänu tugevale konstruktsioonile ja kasutusmugavusele saab sellest teie köögis asendamatu tööriist.

- 4 vahetatavat otsikut: Seade on varustatud nelja erineva läbimõõduga otsikuga, mis võimaldavad valmistada erineva paksusega vorste (läbimõõdud: 10 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm).
- Tugev konstruktsioon: vastupidavad materjalid tagavad pika eluea ja töökindluse kasutamise ajal.
- Lihne kasutada: Ergonoomiline disain ja manuaalne mehhanism muudavad täidisemasina kasutamise lihtsaks – täitke lihtsalt anum täidisega, valige sobiv otsik ja alustage ümbriste täitmist.
- Stabiilne alus: Libisemisvastane alus tagab seadme stabiilsuse töötamise ajal.
- Kompaktne suurus: Täidis on väike ja seda on lihtne hoiustada, seega ei võta see köögis palju ruumi.
- Lihne puhastada: Üksikuid komponente saab kiiresti lahti võtta ja pesta, mis lihtsustab hügieeni.
- Kodused tooted käeulatuses: Kodused vorstid on kõrgeima kvaliteediga koostisosade ja maitse garantii ilma säilitusaineteta.
- Mitmekülgne: Saate katsetada erinevat tüüpi liha, vürtside ja ümbristega, et luua tooteid, mis sobivad ideaalselt teie eelistustega.
- Majandus: Tänu oma toodetele säästate raha ja saate nautida ise maitstvate roogade valmistamist.

NIPP

- Seadet tuleb kontrollida tarnimise täielikkuse ja nähtavate kahjustuste suhtes.
- Mittetäieliku tarne korral või kui märkate kahjustusi, mis on tekkinud vigase pakendi või transpordi tõttu, võtke palun ühendust klienditeenindusega.

KASUTAMINE

- Valige sobiv täiteots ja kinnitage see seadme korpuse külge.
- Keerake ülemine kaas lahti ja täitke anum ettevalmistatud lihatäidisega.
- Sulgege kaas tihedalt ja veenduge, et kõik komponendid on korralikult paigas.
- Asetage ümbris täidise otsa (looduslik või tehissool).
- Keera või vajuta kolbi aeglaselt ja ühtlaselt, et suruda täidis läbi otsa korpusesse.
- Kui täitmine on lõppenud, eemaldage ots ja puhastage seade.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Pärast iga kasutamist võtke seade osadeks (korpus, kolb, otsad) lahti.
- Pese kõik esemed sooja vees ja pesuvahendiga.
- Raskesti ligipääsetavate kohtade puhastamiseks kasutage harja.
- Enne kokkupanekut ja hoiustamist kuivatage kõik osad hoolikalt.
- Ärge jätke seadet pikaajaliseks päikesevalguse kätte ega kõrgetele temperatuuridele.

TEHNILISED ANDMED

- Materjal: plastik
- Täitekolvis olevate otsikute hoiustamine
- 4 vahetatavat otsikut
- Sellel on libisemiskindel alus
- Seadme kõrgus: 25 cm
- Aluse läbimõõt: 10 cm
- Konteineri läbimõõt: 75 cm
- Täiteotsa pikkus: 10 cm

OHUTUSJUHISED

- Seade on ette nähtud kasutamiseks ainult pehmete toiduainetega.
- Hoida lastele kättesaamatus kohas – sisaldab väikeseid ja liikuvaid osi.
- Ärge kasutage kuumade või vedelate toodetega – lekke või põletuse oht.
- Enne iga kasutamist kontrollige, et komponendid poleks kahjustatud – vajadusel vahetage välja.
- Kasutage stabiilsel ja puhtal tööpinnal.



NÕUANDEID JA TEAVE KASUTATUD PAKENDI KÄITLEMISE KOHTA

Pakend on valmistatud keskkonnasõbralikest materjalidest, mille saab utiliseerida oma kohalikus taaskasutuskeskuses.

Kasutatud pakkematerjal tuleb toimetada kohaliku omavalitsuse poolt määratud jäätmekäitluspunkti. Kasutatud toote utiliseerimisvõimaluste kohta annab teavet omavalitsuse või linna kantselei.

Toode vastab Euroopa ja riiklikele seadmete ja toodete ohutusnõuetele.

Jätame endale õiguse teha teksti, kujundust ja tooteandmeid ette teatamata muudatusi.

Sploštevani gospod ali gospa, hvala vam za nakup našega izdelka!

Pred uporabo izdelka preberite naslednja navodila, da zagotovite pravilno uporabo izdelka.

Prosimo, shranite ta priročnik za poznejšo uporabo in upoštevajte njegova priporočila, saj lahko neupoštevanje navodil ogroža življenje ali zdravje.

OPIS

Popolna naprava za ljubitelje domačih mesnih izdelkov. Predstavljamo vam ročni polnilnik klobas, s katerim boste lahko enostavno in hitro pripravili domače klobase, kabanossy klobase ali druge specialitete. Zaradi svoje trdne konstrukcije in enostavne uporabe bo postal nenadomestljiv pripomoček v vaši kuhinji.

- 4 zamenljive konice: Naprava je opremljena s štirimi konicami različnih premerov, ki omogočajo pripravo klobas različnih debelin (premeri: 10 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm).
- Trdna konstrukcija: Trpežni materiali zagotavljajo dolgo življenjsko dobo in zanesljivost med uporabo.
- Enostavno upravljanje: Ergonomska zasnova in ročni mehanizem omogočata enostavno uporabo polnilnika – preprosto napolnite posodo z nadevom, izberite ustrezno konico in začnite polniti čreva.
- Stabilna podlaga: Nedrseča podlaga zagotavlja stabilnost naprave med delovanjem.
- Kompaktna velikost: Polnilnik je majhen in enostaven za shranjevanje, zato v kuhinji ne zavzame veliko prostora.
- Enostavno čiščenje: Posamezne komponente je mogoče hitro razstaviti in oprati, kar olajša higieno.
- Domači izdelki na doseg roke: Domače klobase so zagotovilo za najkakovostnejše sestavine in okus brez konzervansov.
- Vsestransko: Eksperimentirate lahko z različnimi vrstami mesa, začimbami in črevi, da ustvarite izdelke, ki popolnoma ustrezajo vašim željam.
- Ekonomičnost: Zahvaljujoč lastnim izdelkom prihranite denar in si zagotovite zadovoljstvo, da sami pripravljate okusne jedi.

NASVET

- Napravo je treba preveriti glede popolnosti dobave in morebitnih vidnih poškodb.
- V primeru nepopolne dobave ali če opazite poškodbe zaradi napačne embalaže ali transporta, se obrnite na servisno službo.

KAKO UPORABLJATI

- Izberite ustrezno konico za polnjenje in jo pritrdite na telo naprave.
- Odvijte zgornji pokrov in posodo napolnite s pripravljenim mesnim nadevom.
- Tesno zaprite pokrov in se prepričajte, da so vse komponente pravilno nameščene.
- Ovoj namestite na nadev (naravno ali umetno črevo).
- Bat počasi in enakomerno obračajte ali pritiskajte, da nadev potisnete skozi konico v ohišje.
- Ko je polnjenje končano, odstranite konico in očistite napravo.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Po vsaki uporabi napravo razstavite na njene sestavne dele (telo, bat, konice).
- Vse predmete operite v topli vodi z detergentom.
- Za čiščenje težko dostopnih mest uporabite krtačo.
- Pred sestavljanjem in shranjevanjem vse dele temeljito posušite.
- Naprave ne izpostavljajte dolgotrajni sončni svetlobi ali visokim temperaturam.

TEHNIČNI PODATKI

- Material: plastika
- Shranjevanje konic v batu polnilnika
- 4 zamenljive konice
- Ima ndrsečo podlago
- Višina naprave: 25 cm
- Premer podnožja: 10 cm
- Premer posode: 75 cm
- Dolžina polnilne konice: 10 cm

VARNOSTNA NAVODILA

- Naprava je namenjena samo uporabi z mehkim nadevom za živila.
- Hraniti izven dosega otrok – vsebuje majhne in gibljive dele.
- Ne uporabljajte z vročimi ali tekočimi izdelki – nevarnost razlitja ali opeklin.
- Pred vsako uporabo preverite, ali so komponente nepoškodovane – po potrebi jih zamenjajte.
- Uporabljajte na stabilni, čisti delovni površini.



NASVETI IN INFORMACIJE O RAVNANJU Z RABLJENO EMBALAŽO

Embalaža je izdelana iz okolju prijaznih materialov, ki jih lahko oddate v lokalnem centru za recikliranje.

Rabljen embalažo je treba dostaviti na zbirališče odpadkov, ki ga določijo lokalni organi. Informacije o možnostih odstranjevanja rabljenega izdelka dobite na občinskem ali mestnem uradu.

Izdelek izpolnjuje evropske in nacionalne zahteve glede varnosti naprav in izdelkov.

Pridržujemo si pravico do sprememb besedila, dizajna in podatkov o izdelkih brez predhodnega obvestila.

A dhuine uasail nó a bhean uasail, go raibh maith agat as ár dtáirge a cheannach!

Sula n-úsáideann tú an táirge, léigh na treoracha seo a leanas le cinntiú go n-úsáidtear an táirge i gceart.

Coinnigh an lámhleabhar seo le do thoil le haghaidh tagartha sa todhchaí agus lean na moltaí atá ann, mar d'fhéadfadh sé go mbeadh bagairt ar do shaol nó ar do shláinte mura leanann tú na treoracha.

CUR SÍOS

An gléas foirfe do lucht leanúna táirgí feola baile. Cuirimid líontóir ispíní láimhe i láthair a ligfidh duit ispíní baile, ispíní kabanossy, nó speisialtachtaí eile a ullmhú go héasca agus go tapa. A bhuíochas dá thógáil láidir agus dá simplíocht úsáide, beidh sé ina uirlis riachtanach i do chistin.

- 4 leid inmhaltaithe: Tá ceithre leid de thrastomhais éagsúla ar an bhfeiste, rud a ligeann duit ispíní de thiús éagsúla a ullmhú (trastomhais: 10 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm).
- Tógáil sholadach: Cinntíonn ábhair mharthanacha saol fada agus iontaofacht le linn úsáide.
- Oibriú simplí: Déanann an dearadh eirgeanamaíochta agus an mheicníocht láimhe an líontóir éasca le húsáid – níl le déanamh ach an coimeádán a líonadh le líonadh, an barr cuí a roghnú agus tosú ag líonadh na gclúdach.
- Bonn cobhsaí: Cinntíonn an bonn neamh-shleamhain cobhsaíocht na feiste le linn oibríochta.
- Méid dlúth: Tá an líonadh beag agus éasca le stóráil, mar sin ní thógann sé mórán spáis sa chistin.
- Éasca le glanadh: Is féidir comhpháirteanna aonair a dhíchóimeáil agus a ní go tapa, rud a fhágann go bhfuil sláinteachas níos éasca.
- Táirgí baile ar fáil go héasca: Is ráthaíocht iad ispíní baile go bhfuil na comhábhair den chaighdeán is airde agus go bhfuil blas gan leasaithe iontu.
- Ilúsáideach: Is féidir leat triail a bhaint as cineálacha éagsúla feola, spíosraí agus cásálacha chun táirgí a chruthú a oireann go foirfe do do chuid sainroghanna.
- Geilleagar: A bhuíochas le do tháirgí féin, sábhálann tú airgead agus faigheann tú sásamh as miasa blasta a ullmhú tú féin.

LEID

- Ní mór an gléas a sheiceáil le haghaidh iomláine an tseachadta agus aon damáiste le feiceáil.
- I gcás seachadta neamhiomlán nó má thugann tú faoi deara damáiste mar gheall ar phacáistiú nó iompar lochtach, déan teagmháil leis an líne chabhrach seirbhíse.

CONASA ÚSÁID

- Roghnaigh an barr líonta cuí agus ceangail é le corp an fheiste.
- Díscríobh an clúdach barr agus líon an coimeádán leis an líonadh feola ullmhaithe.
- Dún an clúdach go docht agus déan cinnte go bhfuil na comhpháirteanna go léir suite i gceart.
- Cuir an cásáil ar bharr an líonta (stéig nádúrtha nó saorga).
- Cas nó brúigh an loine go mall agus go cothrom chun an líonadh a bhrú tríd an rinn isteach sa chásáil.
- Nuair a bheidh an líonadh críochnaithe, bain an barr agus glan an gléas.

GLANADH AGUS COINNEÁIL

- Tar éis gach úsáide, dhíchóimeáil an gléas ina chomhpháirteanna (corp, loine, bairr).
- Nigh gach rud in uisce te agus glantach.
- Bain úsáid as scuab chun limistéir atá deacair a bhaint amach a ghlanadh.
- Triomaigh na codanna go léir go maith roimh thionól agus stóráil.
- Ná nochtaigh an gléas do sholas na gréine nó do theocht ard ar feadh i bhfad.

SONRAÍ TEICNIÚLA

- Ábhar: plaisteach
- Stóráil do na leideanna sa loine líonta
- 4 leid inmhaltaithe
- Tá bonn neamh-shleamhain aige.
- Airde an ghléis: 25cm
- Trastomhas an bhoinn: 10cm
- Trastomhas an choimeádáin: 75cm
- Fad an bharr líonta: 10cm

TREORACHA SÁBHÁILTEACHTA

- Níl an fearas beartaithe ach le húsáid le líonadh bia bog.
- Coinnigh amach ó rochtain leanaí – tá páirteanna beaga agus gluaisteacha ann.
- Ná húsáid le táirgí te nó leachtacha – baol doirteadh nó scalladh.
- Roimh gach úsáid, seiceáil nach bhfuil aon damáiste déanta do na comhpháirteanna – cuir cinn nua ina n-áit más gá.
- Úsáid ar dhromchla oibre cobhsaí, glan.

LEIDEANNA AGUS EOLAS MAIDIR LE BAINISTÍOCHT PACÁISTÍOCHTA ÚSÁIDTE

Tá an pacáistiú déanta as ábhair atá neamhdhíobhálach don chomhshaol agus is féidir iad a dhiúscairt ag d'ionad athchúrsála áitiúil.

Ba chóir ábhar pacáistithe úsáidte a sheachadadh chuig an bpointe diúscairthe dramhaíola atá ainmnithe ag na húdaráis áitiúla.

Cuireann an oifig bhardasach nó chathrach faisnéis ar fáil faoi na féidearthachtaí chun an táirge úsáidte a dhiúscairt.



Comhlíonann an táirge ceanglais Eorpacha agus náisiúnta maidir le sábháilteacht gléasanna agus táirgí.
Forchoimeádaimid an ceart athruithe a dhéanamh ar théacs, dearadh agus sonraí táirge gan fógra.

Għażiż Sinjur jew Sinjura, niringrazzjawk talli xtrajt il-prodott tagħna!

Qabel ma tuża l-prodott, jekk jogħġbok aqra l-istruzzjonijiet li ġejjin biex tiżgura li l-prodott jintuża kif suppost.

Jekk jogħġbok żomm dan il-manwal għal referenza futura u segwi r-rakkomandazzjonijiet tiegħu, għax in-nuqqas li ssegwi l-istruzzjonijiet tiegħu jista' jkun ta' theddida għall-hajja jew għas-saħħa.

DESKRIZZJONI

L-apparat perfett għal min iħobb il-prodotti tal-laħam magħmulin id-dar. Nipprezentaw apparat manwali li jimla z-zalzett li jippermettilek tipprepara zalzett magħmul id-dar, zalzett kabanossy, jew speċjalitajiet oħra faċilment u malajr. Bis-saħħa tal-kostruzzjoni solida tiegħu u s-sempliċità tal-użu, se jsir għodda insostitwibbli fil-kċina tiegħek.

- 4 ponot interkambjabbli: L-apparat huwa mghammar b'erba' ponot ta' dijametri differenti, li jippermettulek tipprepara zalzett ta' ħxuna differenti (dijametri: 10 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm).
- Kostruzzjoni solida: Materjali durabbli jiżguraw hajja twila u affidabbiltà waqt l-użu.
- Thaddim sempliċi: Id-disinn ergonomiku u l-mekkaniżmu manwali jagħmlu l-mili faċli biex tużah – sempliċement imla l-kontenitur bil-mili, aghżel il-ponta xierqa u ibda imla l-kisi.
- Bażi stabbli: Il-baży li ma tizloqx tiżgura l-istabbiltà tal-apparat waqt it-thaddim.
- Daqs kompatt: L-stuffer huwa żgħir u faċli biex taħzen, għalhekk ma jikkupax hafna spazju fil-kċina.
- Faċli biex tnaddaf: Il-komponenti individwali jistgħu jiġu żarmati u maħsula malajr, u b'hekk l-iġjene tkun aktar faċli.
- Prodotti magħmulin id-dar fuq ponot subgħajk: Iz-zalzett magħmul id-dar huwa garanzija tal-ogħla kwalità ta' ingredjenti u toghma mingħajr preservattivi.
- Versatili: Tista' tesperimenta b'tipi differenti ta' laħam, hwawar u qoxra biex toħloq prodotti adattati perfettament għall-preferenzi tiegħek.
- Ekonomija: Bis-saħħa tal-prodotti tiegħek stess, tiffranka l-flus u tikseb is-sodisfazzjon li tipprepara platti delizzjużi int stess.

HJARA

- L-apparat għandu jiġi ċċekkjat għall-kompletezza tal-kunsinna u għal kwalunkwe ħsara vizibbli.
- Fil-każ ta' kunsinna mhux kompluta jew jekk tinnota ħsara minhabba imballaġġ jew trasport difettuż, jekk jogħġbok ikkuntattja l-hotline tas-servizz.

KIF TUŻA

- Aghżel il-ponta tal-mili xierqa u waħħalha mal-korp tal-apparat.
- Holl l-għatu ta' fuq u imla l-kontenitur bil-mili tal-laħam ippreparat.
- Aghlaq l-għatu sewwa u kun żgur li l-komponenti kollha huma mqieghda sew.
- Poġġi l-kisja fuq il-ponta tal-mili (musrana naturali jew artifiċjali).
- Dawwar jew aghfas il-plaṅġer bil-mod u b'mod uniformi biex timbotta l-mili mill-ponta fil-kisi.
- Ladarba l-mili jkun lest, neħhi l-ponta u naddaf l-apparat.

TINDIE U MANUTENZJONI

- Wara kull użu, żarma l-apparat fil-komponenti tiegħu (il-korp, il-pistun, il-ponot).
- Aħsel l-oġġetti kollha f'ilma shun u deterġent.
- Uża pinzell biex tnaddaf żoni diffiċli biex tilhaqhom.
- Nixxef il-partijiet kollha sewwa qabel l-assemblaġġ u l-ħażna.
- Tesponix l-apparat għal dawl tax-xemx għal żmien twil jew temperaturi għoljin.

DEJTA TEKNIKA

- Materjal: plastik
- Ħażna għall-ponot fil-pistun tal-mili
- 4 ponot interkambjabbli
- Għandu baży li ma tizloqx
- Għoli tal-apparat: 25 cm
- Dijametru tal-baży: 10 cm
- Dijametru tal-kontenitur: 75 cm
- Tul tal-ponta tal-mili: 10 cm

STRUZZJONIJIET TA' SIGURTÀ

- L-apparat huwa maħsub biss għall-użu ma' mili tal-ikel artab.
- Żomm fejn ma jintlaħaqx mit-tfal – fih partijiet żgħar u li jiċċaqalqu.
- Tużax ma' prodotti shan jew likwidi – riskju ta' tixrid jew ħruq.
- Qabel kull użu, iċċekkja li l-komponenti mhumix imħassra – ibdelhom jekk meħtieġ.
- Uża fuq wiċċ tax-xogħol stabbli u nadif.



SUGĠERIMENTI U INFORMAZZJONI DWAR IL-ĠESTJONI TAL-IMBALLAĠĠ UŻAT

L-imballaġġ huwa magħmul minn materjali li ma jagħmlux ħsara lill-ambjent li jistgħu jintremew fiċ-ċentru tar-riċiklaġġ lokali tiegħek.

Il-materjal tal-ippakkjar użat għandu jitwassal fil-punt tar-rimi tal-iskart magħżul mill-awtoritajiet lokali. Informazzjoni dwar il-possibbiltajiet ta' kif wiehed jista' jarmi l-prodott użat hija pprovduta mill-uffiċċju municipli jew tal-belt.

Il-prodott jissodisfa r-rekwiżiti Ewropej u nazzjonali dwar is-sikurezza tal-apparati u l-prodotti.
Nirriżervaw id-dritt li nagħmlu bidliet fit-test, fid-disinn u fid-dejta tal-prodott mingħajr avviż.

Poštovani gospodine/gospodo, hvala Vam što ste kupili naš proizvod!

Prije upotrebe proizvoda, molimo pročitajte sljedeće upute kako biste osigurali pravilnu upotrebu proizvoda.

Molimo sačuvajte ovaj priručnik za buduću upotrebu i slijedite njegove preporuke, jer nepoštivanje uputa može predstavljati opasnost za život ili zdravlje.

OPIS

Savršen uređaj za ljubitelje domaćih mesnih proizvoda. Predstavljamo vam ručni punjač kobasica koji će vam omogućiti jednostavnu i brzu pripremu domaćih kobasica, kabanossy kobasica ili drugih specijaliteta. Zahvaljujući svojoj čvrstoj konstrukciji i jednostavnosti korištenja, postat će nezamjenjiv alat u vašoj kuhinji.

- 4 izmjenjiva nastavka: Uređaj je opremljen s četiri nastavka različitih promjera, koji omogućuju pripremu kobasica različitih debljina (promjeri: 10 mm, 15 mm, 19 mm, 22 mm).
- Čvrsta konstrukcija: Izdržljivi materijali osiguravaju dug vijek trajanja i pouzdanost tijekom upotrebe.
- Jednostavno rukovanje: Ergonomski dizajn i ručni mehanizam olakšavaju korištenje punilice – jednostavno napunite posudu nadjevom, odaberite odgovarajući nastavak i počnite puniti crijeva.
- Stabilna baza: Neklizajuća baza osigurava stabilnost uređaja tijekom rada.
- Kompaktna veličina: Punilica je mala i jednostavna za pohranu, tako da ne zauzima puno prostora u kuhinji.
- Jednostavno čišćenje: Pojedinačne komponente mogu se brzo rastaviti i oprati, što olakšava higijenu.
- Domaći proizvodi na dohvat ruke: Domaće kobasice jamstvo su najkvalitetnijih sastojaka i okusa bez konzervansa.
- Svestrano: Možete eksperimentirati s različitim vrstama mesa, začina i crijeva kako biste stvorili proizvode koji savršeno odgovaraju vašim željama.
- Ekonomičnost: Zahvaljujući vlastitim proizvodima, štedite novac i stječete zadovoljstvo samostalnog pripremanja ukusnih jela.

SAVJET

- Uređaj se mora provjeriti na potpunost isporuke i eventualna vidljiva oštećenja.
- U slučaju nepotpune isporuke ili ako primijetite oštećenja zbog neispravnog pakiranja ili transporta, obratite se servisnoj liniji.

KAKO KORISTITI

- Odaberite odgovarajući vrh za punjenje i pričvrstite ga na tijelo uređaja.
- Odvrnite gornji poklopac i napunite posudu pripremljenim nadjevom od mesa.
- Čvrsto zatvorite poklopac i provjerite jesu li sve komponente pravilno postavljene.
- Stavite crijevo na vrh za punjenje (prirodno ili umjetno crijevo).
- Polako i ravnomjerno okrećite ili pritiskajte klip kako biste nadjev kroz vrh potisnuli u kućište.
- Nakon što je punjenje završeno, uklonite vrh i očistite uređaj.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Nakon svake upotrebe, rastavite uređaj na njegove komponente (tijelo, klip, vrhovi).
- Operite sve predmete u toploj vodi i deterdžentu.
- Za čišćenje teško dostupnih mjesta koristite četku.
- Prije sastavljanja i skladištenja sve dijelove temeljito osušite.
- Ne izlažite uređaj dugotrajnoj sunčevoj svjetlosti ili visokim temperaturama.

TEHNIČKI PODACI

- Materijal: plastika
- Spremnik za vrhove u klipu za punjenje
- 4 izmjenjiva vrha
- Ima neklizajuću bazu
- Visina uređaja: 25 cm
- Promjer baze: 10 cm
- Promjer posude: 75 cm
- Duljina vrha za punjenje: 10 cm

SIGURNOSNE UPUTE

- Uređaj je namijenjen samo za korištenje s mekim nadjevom za hranu.
- Čuvati izvan dohvata djece – sadrži male i pokretne dijelove.
- Ne koristiti s vrućim ili tekućim proizvodima – rizik od proljevanja ili opekline.
- Prije svake upotrebe provjerite jesu li komponente oštećene - po potrebi ih zamijenite.
- Koristite na stabilnoj, čistoj radnoj površini.



SAVJETI I INFORMACIJE O UPRAVLJANJU RABLJENOM AMBALAŽOM

Ambalaža je izrađena od ekološki prihvatljivih materijala koji se mogu odložiti u vašem lokalnom centru za recikliranje.

Rabljeni materijal za pakiranje treba dostaviti na odlagalište otpada koje su odredile lokalne vlasti. Informacije o mogućnostima zbrinjavanja korištenog proizvoda daje općinski ili gradski ured.

Proizvod ispunjava europske i nacionalne zahtjeve o sigurnosti uređaja i proizvoda.
Pridržavamo pravo izmjene teksta, dizajna i podataka o proizvodu bez prethodne najave.

Уважаемый господин или госпожа, спасибо за покупку нашего продукта!

Перед использованием продукта, пожалуйста, прочтите следующие инструкции, чтобы обеспечить правильное использование продукта.

Пожалуйста, сохраните данное руководство для дальнейшего использования и следуйте содержащимся в нем рекомендациям, поскольку несоблюдение его инструкций может представлять угрозу жизни или здоровью.

ОПИСАНИЕ

Идеальное устройство для любителей домашних мясных продуктов. Представляем ручной шприц для набивки колбас, который позволит вам легко и быстро приготовить домашние колбасы, кабаноссы или другие деликатесы. Благодаря прочной конструкции и простоте использования он станет незаменимым помощником на вашей кухне.

4 сменные насадки: Устройство оснащено четырьмя насадками разного диаметра, которые позволяют готовить колбаски разной толщины (диаметры: 10 мм, 15 мм, 19 мм, 22 мм).

Прочная конструкция: прочные материалы обеспечивают долгий срок службы и надежность при использовании.

Простота эксплуатации: эргономичная конструкция и ручной механизм делают шприц простым в использовании — просто заполните емкость начинкой, выберите подходящую насадку и приступайте к наполнению оболочек.

Устойчивое основание: Нескользгающее основание обеспечивает устойчивость устройства во время работы.

Компактный размер: наполнитель небольшой и удобный для хранения, поэтому он не займет много места на кухне.

Легко чистить: отдельные компоненты можно быстро разобрать и вымыть, что упрощает соблюдение гигиены.

Домашние продукты у вас под рукой: домашние колбасы — это гарантия высочайшего качества ингредиентов и вкуса без консервантов.

Универсальность: вы можете экспериментировать с различными видами мяса, специями и оболочками, чтобы создавать продукты, идеально соответствующие вашим предпочтениям.

Экономия: Благодаря собственным продуктам вы экономите деньги и получаете удовлетворение от самостоятельного приготовления вкусных блюд.

КОНЧИК

- Необходимо проверить комплектность поставки устройства и отсутствие видимых повреждений.
- В случае неполной поставки или если вы заметили повреждения, вызванные ненадлежащей упаковкой или транспортировкой, пожалуйста, свяжитесь с горячей линией сервисной службы.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

- Выберите подходящую насадку для набивки и прикрепите ее к корпусу устройства.
- Открутите верхнюю крышку и заполните емкость приготовленной мясной начинкой.
- Плотно закройте крышку и убедитесь, что все компоненты установлены правильно.
- Наденьте оболочку на насадку для набивки (натуральную или искусственную кишку).
- Медленно и равномерно поворачивайте или нажимайте на поршень, чтобы протолкнуть начинку через наконечник в оболочку.
- После завершения набивки снимите наконечник и очистите устройство.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- После каждого использования разберите устройство на составные части (корпус, поршень, наконечники).
- Вымойте все предметы в теплой воде с моющим средством.
- Для очистки труднодоступных мест используйте щетку.
- Перед сборкой и хранением все детали тщательно высушиваются.
- Не подвергайте устройство длительному воздействию солнечных лучей или высоких температур.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Материал: пластик
- Хранение наконечников в поршне наполнителя
- 4 сменных насадки
- Имеет нескользкую основу.
- Высота устройства: 25см
- Диаметр основания: 10см
- Диаметр контейнера: 75см
- Длина насадки: 10 см.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор предназначен для использования только с мягкой начинкой.
- Хранить в недоступном для детей месте — содержит мелкие и движущиеся части.
- Не используйте с горячими или жидкими продуктами — риск проливания или ошпаривания.
- Перед каждым использованием проверяйте, не повреждены ли компоненты, при необходимости замените.
- Используйте на устойчивой, чистой рабочей поверхности.



СОВЕТЫ И ИНФОРМАЦИЯ ПО УПРАВЛЕНИЮ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно утилизировать в местном пункте приема вторичной переработки.

Использованный упаковочный материал следует сдавать в пункт утилизации отходов, указанный местными органами власти. Информацию о возможностях утилизации использованного продукта можно получить в органах местного самоуправления или города.

Изделие соответствует европейским и национальным требованиям безопасности приборов и изделий.

Мы оставляем за собой право вносить изменения в текст, дизайн и данные о продукте без предварительного уведомления.

