

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS WURSTFÜLLER SAUSAGE STUFFER

721305, 721307, 721310

**PL**
2-4**DE**
5-7**EN**
8-10

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. **Instrukcja obsługi każdego urządzenia zawierająca aktualne zdjęcia i rysunki, dostępna jest na stronie internetowej www.stalgast.com w zakładce „pliki do pobrania” przy opisie produktu.**

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.

2. OPIS PRODUKTU

Nadziewarka do kielbas / urządzenie do napełniania kielbasy posiada system przekładni zębatych. Urządzenie jest wyposażone w napęd z redukcją biegów o dwóch prędkościach pracy, który umożliwia użytkownikowi łatwe zwolnienie popychacza w celu szybkiego ponownego napełnienia. Jest to idealne urządzenie dla producentów kielbasy lub restauracji, które chcą przygotowywać wyborne nadzienia do kielbasy.

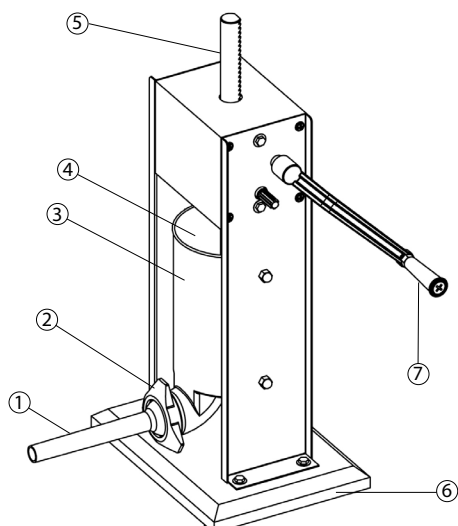
3. PARAMETRY TECHNICZNE

Model	Pojemność (l)	Cylinder (średnica) mm	Ciężar (kg)	Wymiary (mm)
721305V01	5	140x320	11	320x290x680
721307V01	7	140x460	12	320x330x830
721310V01	10	219x270	12	400x360x640

4. BUDOWA URZĄDZENIA

- Urządzenie jest wyposażone w system napełniania o dwóch prędkościach, szybki i łatwy w obsłudze
- Prosty demontaż cylindra i popychacza umożliwia łatwe napełnianie i czyszczenie urządzenia.
- Każde urządzenie posiada 4 różne końcówki lejkowe. (Urządzenie do nadziewania kielbasy z konstrukcją wykonaną w całości ze stali nierdzewnej posiada 4 różne końcówki lejkowe S/S (kończówki o średnicach 16/22/32/38 mm w standardzie).
- Urządzenie posiada łożyska i system przekładni z hartowanej stali, dzięki czemu może wytrzymać duży nacisk.
- Wszystkie elementy urządzenia, które wchodzi w bezpośredni kontakt z produktami spożywczymi spełniają standardy higieny SGS.
- Urządzenie jest dostępne w 3 rozmiarach / pojemnościach: 5L, 7L, 10L

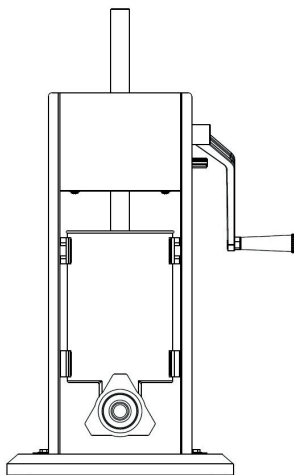
4.1. Elementy urządzenia



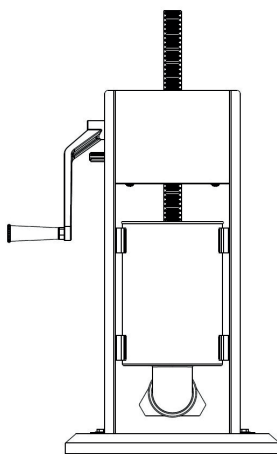
- Kończówka
- Nakrętka w kształcie koniczyny (nakrętka mocująca)
- Cylinder
- Popychacz
- Zębatka / pręt gwintowany
- Podstawa
- Korbka ręczna

Podczas montażu urządzenia należy zwrócić uwagę, aby nie założyć cylindra w pozycji odwrotnej

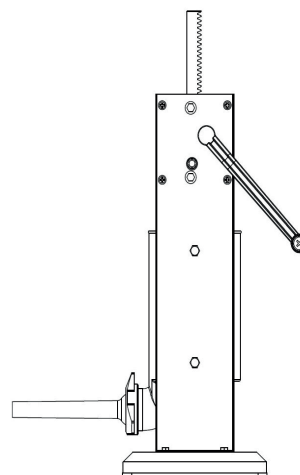
Widok z przodu



Widok z tyłu



Widok z boku



5. OBSŁUGA I CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

Niewłaściwa obsługa urządzenia może spowodować jego uszkodzenie. Ze względów bezpieczeństwa należy koniecznie przeczytać dokładnie niniejszą Instrukcję obsługi przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia.

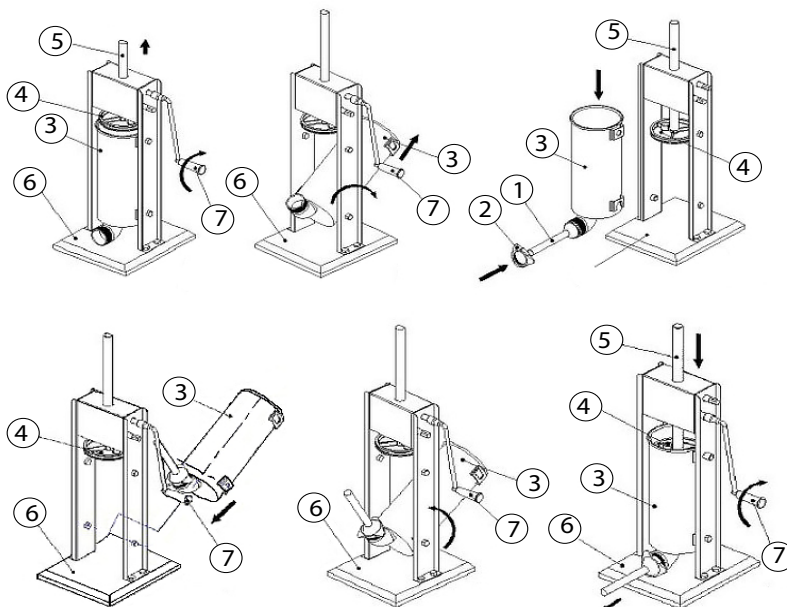
5.1. Obsługa

Przed rozpoczęciem użytkowania nowego urządzenia należy je dokładnie wyczyścić ze względów higienicznych. Umyć wszystkie elementy urządzenia, które mają bezpośredni kontakt z produktami spożywczymi, takie jak: cylinder, końcówki lejkowe, popychacz, itp. Wyczyścić urządzenie za pomocą szczoteczki / szmatki i odpowiedniego detergentu zatwierdzonego do użytku dla urządzeń wykorzystywanych do przetwórstwa mięsa.

Obsługę i demontaż urządzenia należy przeprowadzać zgodnie z podaną niżej procedurą:

1. Najpierw nałożyć ręczną korbkę na system przekładni dużej prędkości i obrócić ją w kierunku zgodnym z kierunkiem obrotu wskazówek zegara, aby unieść popychacz. Następnie zdjąć cylinder i popychacz do czyszczenia.
2. Po zakończeniu czyszczenia założyć popychacz w poprzedniej pozycji i upewnić się, że jest dobrze zamocowany. Nałożyć końcówkę lejkową na otwór wylotowy nadzienia kielbasy i zablokować ją za pomocą nakrętki mocującej, następnie napęlić mięsem umieszczony w odpowiednim miejscu cylinder, a potem założyć osłonkę na końcówkę lejkową.
3. Ostatni krok: założyć korbkę na system przekładni niskiej prędkości i obrócić ją w kierunku obrotu wskazówek zegara, aby opuścić popychacz, wtedy mięso zostanie przepchnięte z końcówki lejkowej do osłonki. Zawiązać kielbasę
4. Po zakończeniu produkcji kielbasy za pomocą gorącej wody usunąć możliwie jak najwięcej pozostałości mięsa. Wyczyścić urządzenie za pomocą szczoteczki / szmatki i odpowiedniego detergentu zatwierdzonego do użytku dla urządzeń wykorzystywanych do przetwórstwa mięsa.

Uwaga: Czyszczenie ma na celu rozpuszczenie i usunięcie tłuszczu, oleju i białka, które mogą być pożywką dla bakterii. Następnie ponownie spłukać elementy urządzenia ciepłą wodą, aby usunąć pozostałości detergentu do czyszczenia, tłuszczu, oleju i białka. Pozostawić urządzenie do wyschnięcia. Przed ponownym montażem urządzenia upewnić się, że wszystkie jego elementy są suche.



6. KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

6.1. Konserwacja:

1. Dokładne zastosowanie się do Instrukcji obsługi urządzenia może znacznie wydłużyć okres jego eksploatacji bez konieczności serwisowania kielbasiarki.
2. Zaleca się smarowanie olejem smarowym dopuszczonym do użytku w urządzeniach mających kontakt z żywnością zębatek i systemu przekładni urządzenia co sześć miesięcy lub w zależności od częstotliwości użytkowania urządzenia.
3. Zaleca się wymianę uszczelki co sześć miesięcy lub w zależności od częstotliwości użytkowania urządzenia.
4. Po zakończeniu czyszczenia, przed ponownym złożeniem urządzenia należy upewnić się, że wszystkie jego elementy są suche.

Rozwiązywanie problemów:

Podczas przygotowywania kielbas użytkownik może zetknąć się z następującymi sytuacjami:

1. Jeżeli temperatura otoczenia w miejscu, w którym pracuje urządzenie jest niższa niż 15 stopni Celsjusza, uszczelka może zeszytnieć. W takim przypadku **NIE NALEŻY** użytkować urządzenia. Należy zdjąć uszczelkę z popychacza i zanurzyć ją w gorącej wodzie, aby zmiękła, a następnie nałożyć uszczelkę na popychacz, nasmarować olejem smarowym dopuszczonym do użytku w urządzeniach mających kontakt z żywnością. Wtedy można bez przeszkód użytkować kielbasiarkę.

Należy sprawdzić przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia:

2. Zmielone mięso nie wydostaje się z końcówki lejkowej do osłonki, pomimo dużego nacisku na popychacz. W takim przypadku **NIE NALEŻY** kontynuować nacisku na popychacz. Należy sprawdzić czy otwór wylotowy lub końcówka lejkowa nie zostały zablokowane mięsem i jeśli tak się stało oczyścić otwór i końcówkę lejkową, usuwając blokadę.

Przed rozpoczęciem pracy należy ocenić czy wielkość kawałków mielonego mięsa jest odpowiednia do wybranej końcówki lejkowej do napełniania kielbasy. Jeżeli końcówka lejkowa jest zbyt mała w stosunku do kawałków mięsa, będzie się blokowała.

6.2. Przechowywanie

Urządzenie należy przechowywać w czystym i suchym miejscu. Nie należy wystawiać urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci. Producent zastrzega sobie prawo wprowadzania zmian parametrów technicznych urządzenia bez wcześniejszego powiadomienia.

7. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Inbetriebnahme lesen Sie sich bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch. Jegliches Kopieren dieser Bedienungsanleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten. Die Bilder und Zeichnungen wurden anschaulich dargestellt und können von Ihrem Gerät abweichen.

ACHTUNG: Die Bedienungsanleitung soll an einem sicheren und für das Personal allgemein zugänglichen Platz aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Parameter bei den Geräten ohne Ankündigung zu ändern.

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Fehlbedienung oder unsachgemäßer Gebrauch können starke Beschädigungen am Gerät oder Menschenverletzung zur Folge haben.
- Das Gerät kann nur zu dem Zwecke genutzt werden, zu dem es entwickelt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die auf eine fehlerhafte Bedienung oder unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind

Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann Lebensgefahr bestehen.

- Öffnen Sie nie selbst das Gehäuse des Geräts.
- Fällt das Gerät hin oder wird es auf eine andere Weise beschädigt, soll es vor weiterem Gebrauch immer geprüft werden und evtl. in einer Fachservicestelle repariert werden.
- Reparieren Sie nie das Gerät selbst – es besteht Lebensgefahr.
- Es ist verboten, Änderungen und Reparaturen durch nicht fachkundige Personen vorzunehmen.
- Kontrollieren Sie den Betrieb des Geräts während seiner Nutzung.
- Vermeiden Sie die Nutzung des Geräts durch Minderjährige, Personen mit verminderten physischen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten, sowie unerfahrene Personen oder Personen ohne Kenntnis über den bestimmungsgemäßen Gebrauch des Geräts. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit zuständigen Person bedienen.

2. BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Der Wurstfüller verfügt über ein Zahnädergetriebe-System. Das Gerät ist mit zweifacher Übersetzung ausgestattet, die es dem Benutzer ermöglicht, den Kolben zum schnellen Nachfüllen leicht zu lösen. Es ist ein ideales Gerät für Wurstproduzenten oder Restaurants, die köstliche Wurstfüllungen zubereiten wollen.

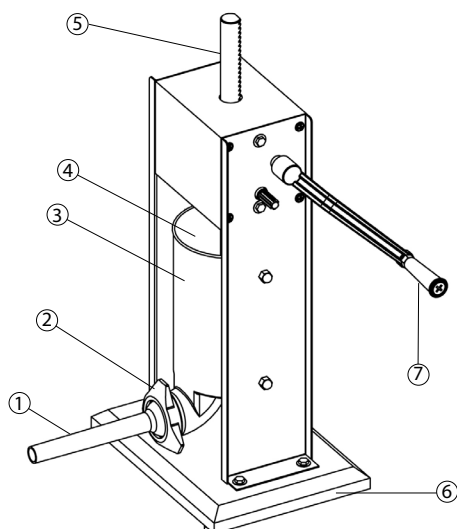
3. TECHNISCHE DATEN

Modell	Kapazität (l)	Zylinder (Ø) mm	Gewicht (kg)	Abmessungen (mm)
VG1201050	5	140x320	11	320x290x680
VG1201070	7	140x460	12	320x330x830
VG1201050	10	219x270	12	400x360x640

4. AUFBAU DES GERÄTS

1. Das Gerät ist mit einem zweistufigen Füllsystem ausgestattet, das schnell und einfach zu bedienen ist.
2. Einfache Demontage des Zylinders und Kolbens erleichtert das Befüllen und Reinigen des Geräts.
3. Jedes Gerät hat 4 verschiedene Füllaufsätze. (Der Wurstfüller in Volledelstahl-Ausführung verfügt über 4 verschiedene Füllaufsätze S/S (Die Aufsätze mit einem Durchmesser von 16/22/32/38 mm gehören zum Gerät und sind im Preis inbegriffen).
4. Das Gerät verfügt über Lager und System von Zahnrädern aus gehärtetem Stahl, die es ihm ermöglichen, hohen Drücken standzuhalten.
5. Alle Komponenten des Geräts, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, entsprechen den SGS-Hygiene-standards.
6. Das Gerät ist in 3 Größen / Kapazitäten erhältlich: 5L, 7L, 10L

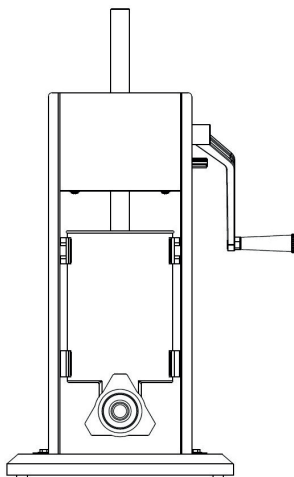
4.1. BAUTEILE DES GERÄTS



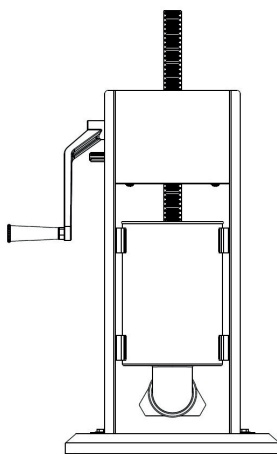
1. Füllaufsatz
2. Kleeblattmutter (Befestigungsmutter)
3. Zylinder
4. Kolben
5. Zahnrad/ Zahnstange
6. Bodenplatte
7. Handkurbel

Bei der Montage des Gerätes ist darauf zu achten, dass der Zylinder nicht in der umgekehrten Position eingesetzt wird.

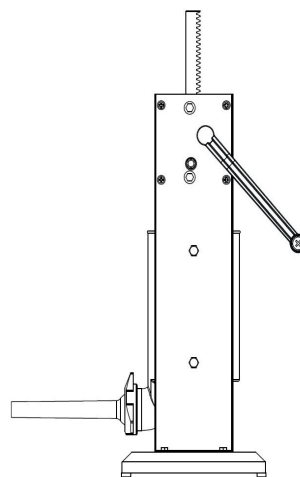
Vorderansicht



Rückansicht



Seitenansicht



5. BEDIENUNG UND REINIGUNG DES GERÄTS

Unsachgemäße Handhabung des Gerätes kann zu Schäden am Gerät führen. Aus Sicherheitsgründen ist es unerlässlich, diese Anleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig zu lesen.

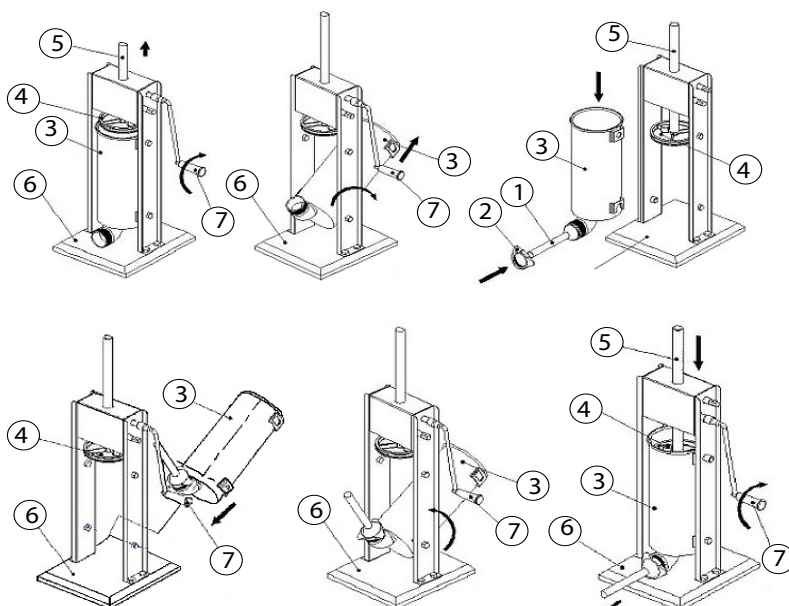
5.1. Bedienung

Vor der Benutzung eines neuen Gerätes muss es aus hygienischen Gründen gründlich gereinigt werden. Waschen Sie alle Komponenten des Gerätes, die mit Lebensmitteln direkt in Berührung kommen, wie z.B. Zylinder, Füllaufsätze, Kolben usw., bevor Sie das neue Gerät in Betrieb nehmen. Reinigen Sie das Gerät mit einer Bürste/einem Lappen und einem geeigneten Reinigungsmittel, das für die Verwendung mit Fleischverarbeitungsgeräten zugelassen ist.

Die Bedienung und Demontage des Gerätes muss nach folgendem Verfahren erfolgen:

1. Legen Sie zunächst die Handkurbel auf das Zahnrädergetriebe-System mit hoher Drehzahl und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um den Kolben anzuheben. Entfernen Sie anschließend den Zylinder und die den Kolben, um sie zu reinigen.
2. Setzen Sie nach Abschluss der Reinigung den Kolben in die vorherige Position ein und vergewissern Sie sich, dass er gut angebracht ist. Setzen Sie den Füllaufsatz auf die Auslauföffnung des Wurstfüllers und sichern Sie ihn mit der Befestigungsmutter. Danach füllen Sie den Zylinder mit Fleisch und setzen Sie dann einen Wurst darm auf den Füllaufsatz.
3. Letzter Schritt: Setzen Sie die Kurbel auf das das Zahnrädergetriebe-System mit niedriger Drehzahl und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um den Kolben abzusenken. Danach wird das Fleisch von dem Füllaufsatz in den Wurst darm geschoben. Anschließend binden Sie die Wurst.
4. Wenn die Produktion der Wurst beendet ist, entfernen Sie vom Gerät so viel Fleisch wie möglich mit heißem Wasser. Reinigen Sie das Gerät mit einer Bürste/einem Lappen und einem geeigneten Reinigungsmittel, das für die Verwendung mit Fleischverarbeitungsgeräten zugelassen ist.

Hinweis: das Ziel der Reinigung ist, Fett, Öl und Eiweiß aufzulösen und zu entfernen, die ein Nährstoff für Bakterien sein können. Spülen Sie die Gerätekomponenten anschließend erneut mit Wasser ab, um Überreste von Reinigungsmitteln, Fetten, Ölen und Eiweiß zu entfernen. Lassen Sie das Gerät trocknen. Vergewissern Sie sich, dass alle Komponenten trocken sind, bevor Sie den Wurstfüller wieder montieren.



6. WARTUNG UND LAGERUNG DES GERÄTS

6.1. Wartung

1. Die genaue Beachtung der Betriebsanleitung des Gerätes kann die Betriebsdauer erheblich verlängern, ohne dass der Wurstfüller gewartet werden muss.
2. Es wird empfohlen, die Zahnräder und das Getriebe des Geräts alle sechs Monate oder je nach Nutzungshäufigkeit des Geräts mit Schmieröl zu schmieren, das für den Einsatz in Geräten zugelassen ist, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
3. Es wird empfohlen, die Dichtung alle sechs Monate oder je nach Nutzungshäufigkeit des Gerätes auszutauschen.
4. Vergewissern Sie sich nach Abschluss der Reinigung, dass alle Komponenten trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.

Problemlösung:

Während der Zubereitung der Würste kann der Gerätebenutzer mit folgenden Situationen konfrontiert werden:

1. Liegt die Umgebungstemperatur am Einsatzort des Gerätes unter 15 Grad Celsius, kann sich die Dichtung versteifen. **ES IST UNTERSAGT**, das Gerät in diesem Fall zu benutzen. Entfernen Sie die Dichtung vom Kolben und tauchen Sie sie zum Erweichen in heißes Wasser, dann tragen Sie die Dichtung auf den Kolben auf und schmieren Sie sie mit Schmieröl, das für den Einsatz in Geräten zugelassen ist, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Dann können Sie den Wurstfüller problemlos benutzen.

Überprüfen Sie dies vor der Verwendung des Geräts:

2. Das Hackfleisch geht trotz des hohen Drucks auf den Kolben nicht aus dem Füllaufsatz in den Wurstdarm rein. In diesem Fall dürfen Sie **NICHT** mit dem Druck auf den Kolben fortfahren. Überprüfen Sie, ob die Auslauföffnung oder der Füllaufsatz nicht durch Fleisch blockiert sind, und wenn ja, reinigen Sie die Öffnung und den Füllaufsatz, indem Sie das zurückbleibende Fleisch entfernen.

Schauen Sie genau vor Arbeitsbeginn, ob die Größe der Hackfleischstücke für den Füllaufsatz geeignet ist. Wenn der Füllaufsatz im Verhältnis zu den Fleischstücken zu klein ist, wird er oft blockiert werden.

6.2. Lagerung

Lagern Sie das Gerät an einem sauberen und trockenen Ort. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an technischen Parametern des Gerätes ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

7. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keiner Garantie unterliegen auch Beschädigungen, die Folge der Witterungsverhältnisse wie Entladungen in der Atmosphäre, Wechsel von Versorgungsspannung, unsachgemäße Einstellung von Werten für die elektrische Versorgungsspannung, Stromversorgung an einer falschen Steckdose, mechanische, thermische, chemische Beschädigungen des Geräts und dadurch entstandene Mängel, sind.

Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente.

Thank you for the purchase of our product. Please read this manual carefully before starting to operate the appliance. All rights reserved. No part of this manual may be reproduced by photocopy, printing or in any other way without prior consent from the manufacturer. Photographs and drawings are furnished by way of example and can vary from the purchased appliance.

NOTE: Keep the manual in a safe place accessible for the personnel.

The manufacturer reserves the right to change technical parameters of the appliance at any time without advance notice.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Incorrect operation and improper use may result in serious damage to the device or injuries to persons.
- The device should only be used for the purpose for which it was designed.
- The manufacturer assumes no liability for any damages caused by incorrect operation and improper use of the device.

Failure to follow this instruction may cause life-threatening situations.

- Never open the housing of the device on your own.
- In case the device falls or is damaged in any other way, before further use it is always necessary for it to be inspected and possibly repaired at a specialized repair point.
- Never attempt to repair the device on your own - it could lead to life-threatening situations.
- It is prohibited for any changes and repairs to be performed by unauthorized persons.
- Control the operation of the device during use.
- Do not allow for the device to be used by minors, people with physical or mental disabilities and people with impaired mobility, as well as persons without the appropriate experience and knowledge regarding the proper use of the device. Such persons can operate the device only under the supervision of a person responsible for safety.

2. PRODUCTION INTRODUCTION

Rack type sausage stuffer/filler has a new gearing system, The machines have gear reduction drive with two speeds, which enables user to release the plunger for quick and easy-re-filling. It is a machine ideal for sausage maker or restaurant who wants to make delicious sausage stuffer.

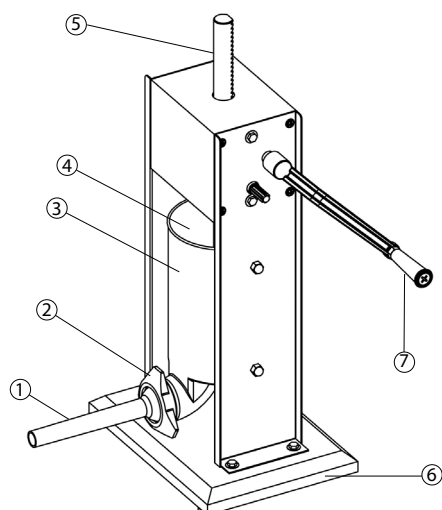
3. TECHNICAL DATA

Model	Volume(l)	Cylinder (Dia) mm	Weight (kg)	Size (mm)
721305V01	5	140*320	11	320x290x680
721307V01	7	140*460	12	320x330x830
721310V01	10	219*270	12	400x360x640

4. CONSTRUCTION OF THE DEVICE

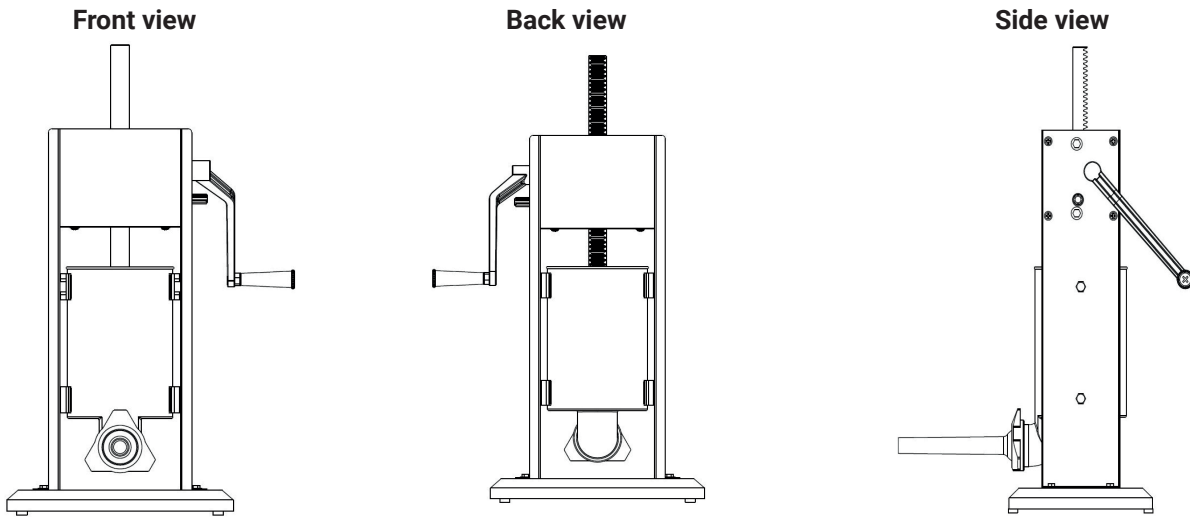
1. The machine is equipped with Two fill rates system , easy to use and quick.
2. The cylinder and plunger can be easy removed for easy stuffing and cleaning.
3. Each machine comes with 4 different nozzles (Full stainless steel construction stuffer/filler comes with 4 different S/S nozzle (nozzle dia 16/22/32/38 mm as standard)).
4. Equipment with Hardened steel bearing and Gear system withstand the pressure.
5. All parts that contact food directly are reach up SGS food hygiene standard.
6. Available in 6 sizes : 5L, 7L, 10L

4.1. Parts



1. Nozzle
2. Trefoil Nut(locking nut)
3. Cylinder
4. Plunger
5. Rack/Thread-rod
6. Base
7. Hand crank

When reassemble the machine,do not put cylinder to oppositely position



5. OPERATION AND THE CLEANING

Improper of this equipment can result in damage. Please read the instruction throughly before using the equipments for safety.

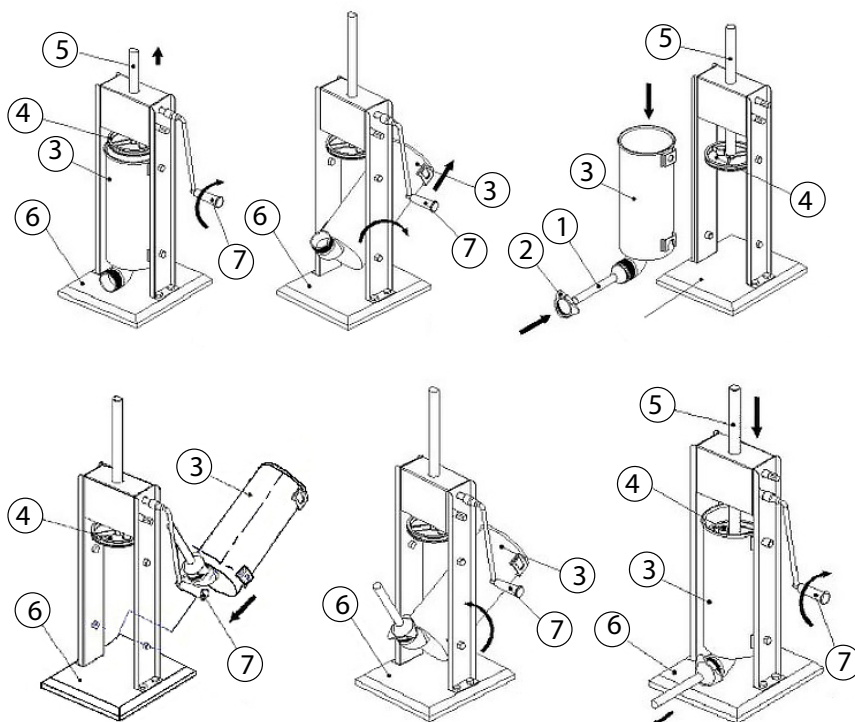
5.1. Operation

Please clean this new equipment throughly before using for hygiene , Clean all parts that contact food directly like the cylinder nozzle plunger etc. Clean with brush/cloth and suitable detergent that approved for use with meat processing equipment

Operation/Disassembly this equipment as per following steps:

1. Firstly, Put hand crank on fast speed gear system and rotate it in clockwise to rise up plunger ,take the cylinder out to clean, and take the plunger off for cleaning.
2. After cleaning finished, put the plunger back to original position, please make sure that it is locked well . fit nozzle on the outlet of sausage and locked by locking nut ,loading meat into cylinder put the it in place , then put the casing on nozzle
3. The last step: put the hand crank on slow gear system, and rotate it in clockwise to bring down plunger, then meat will come out from nozzle to the casing . . tie the sausages up
4. Finished stuff, use hot water to remove as much of meat debris contaminations possible Clean with brush/cloth and suitable detergent that approved for use with meat processing equipment.

Note: Cleaning is designed to dissolve and remove grease, oil AND protein, which can be a breeding ground for bacteria. Then rinse the appliance components again with warm water to remove residual cleaning detergent, grease, oil and protein. Allow the device to dry. Before reassembling the device, make sure all its components are dry.



6. MAINTENANCE AND STORAGE

6.1. Maintenance:

1. Strictly according to the instructions to operate the equipment. will greatly prolong its service life.
2. It is recommended to add food grade lubrication oil to the rack and gear system every six months, but case-by- case basis, depending on how much you use the machine.
3. It is recommended to replace gasket every six months.but case-by- case basis depending on how much you use the machine
4. After cleaning , ensure all parts are dry before reassembly.

Problem solving:

The user might encounter these situations when making sausage:

1. The Gasket would become stiff When the environment temperature below 15 degrees, **DO NOT** use the equipment, if this case happened The right way is take the gasket off from plunger and soak it In hot water for soft, after that, put the gasket on plunger add proper food grade lubrication oil on then you could use the equipment smoothly.

Please check it before using the equipment:

2. The minced meat do not come out from nozzle to casing although there are much pressure was used on plunger, **DO NOT** continue bring much more pressure on plunger when this case happened , it is recommended to check if the outlet or nozzle of stuffer was blocked by meat and clean the meat out. Please consider the size of minced meat whether suitable for nozzle that you choosed, in case blocking happens.

6.2. Storage

This equipment should be stored in clean and dry area do not expose this equipment to rain or moisture.per processing.

7. GUARANTEE

The dealer of the appliance is liable under the guarantee.

The guarantee does not cover any damage resulting from the build-up of limescale inside the appliance. The guarantee also does not cover: damage caused by external forces such as atmospheric discharge, voltage change, incorrect setting of electrical voltage, power supply from unsuitable power outlet, any mechanical, thermal, chemical damage and defects resulting from them. Furthermore, the guarantee does not cover the replacement of exhaustible parts, namely: light bulbs, rubber elements, heating elements damaged by limescale, screws and other elements that are exposed to any form of wear or usage, for example; burners, rubber units as well as any breakdowns or mechanical damage of the appliance elements caused by incorrect storage, transport, maintenance, installation or operation.



Stalgast Sp. z o.o.

Plac Konesera 9, Budynek O, 03-736 Warszawa

tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77

www.stalgast.com email: stalgaſt@stalgaſt.com

• DE •

**Stalgast GmbH
Konsul-Smidt-Str. 76 a
28217 Bremen
Tel.: +49 421 9898066-1
stalgaſt@stalgaſt.de
www.stalgaſt.de**

• EN •

**Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalgaſt.com
www.stalgaſt.eu**

• FR • ES •

**Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalgaſt.com
www.stalgaſt.eu**