The product is designed with a stainless steel cylinder that is removable for easy filling and cleaning. The cylinder switches to the vertical for filling and can be removed to be cleaned in a dishwasher. The epoxy painted base has two plastic coated clamps providing stability and protecting the working surface. {The "click" locking system for the cylinder enables you to check the automatic locking and the unlocking of the machine.} The silicone coated thrust disc provides sealing against water and oil and thus prevents leakage behind the disc during use. The product satisfies environmental protection requirements and is an ideal choice for restaurants, canteens and caterers.

Installation

1. Remove the machine from the box and fix it on a flat table or working surface with the two clamps.
2. Install the crank handle properly on the drive mechanism, inserting a washer and placing the adjusting screw to fix it.
3. Rewind the gear spindle towards the back and pull the red spring control so that the cylinder is raised.
4. Remove the cylinder completely from the mounting so that the silicone coated disc can easily be removed from the spindle.
5. Wash the tube and the other parts with hot soapy water and dry them thoroughly.
6. Gently screw the silicone coated disc onto the spindle.
7. Reposition the cylinder on the mounting and push it down until it locks.
8. Choose the stuffing funnel according to the size of the sausage skin.
9. Unscrew the funnel bracket on the front of the cylinder. Fit the funnel by inserting it through the bracket and screw it back onto the cylinder.

Stuffing

1. Lift the cylinder upwards and fill it with the sausage meat.
2. Return the cylinder to the horizontal position and press it until the lock clicks.

3. Work the skin up the funnel completely by gently pushing it with your fingers (the skin should have been soaked in cold water for 48 hours; then put one end on the water tap and fill it with water to ensure it is not perforated and to enlarge it sufficiently).
4. Turn the crank handle anticlockwise to start making sausages.
5. When the cylinder is empty, rewind the crank handle clockwise and repeat the process from step 1.

Cleaning and maintenance

1. Always wash and dry the machine completely after use.
2. Keep it in good condition for the next use.
3. After a long period of non-use it may be advisable to lubricate the mechanism before using the machine.

Das Produkt ist mit einem Edelstahlzylinder ausgestattet, der zum einfachen Befüllen und Reinigen abnehmbar ist. Der Zylinder schaltet zum Befüllen in die Vertikale und kann zur Reinigung in der Spülmaschine entfernt werden. Die epoxidlackierte Basis verfügt über zwei kunststoffbeschichtete Klemmen, die für Stabilität sorgen und die Arbeitsfläche schützen. (Mit dem „Klick“ -Verriegelungssystem für den Zylinder können Sie die automatische Verriegelung und das Entriegeln der Maschine überprüfen.) Die silikonbeschichtete Druckscheibe dichtet gegen Wasser und Öl ab und verhindert so ein Auslaufen hinter der Scheibe während des Gebrauchs. Das Produkt erfüllt die Umweltschutzanforderungen und ist eine ideale Wahl für Restaurants, Kantinen und Caterer.

Installation

1. Nehmen Sie die Maschine aus der Verpackung und befestigen Sie sie auf einem flachen Tisch oder einer Küchenbank mit zwei Klammern, indem Sie den Basisfalz halten.
2. Montieren Sie den Kurbelgriff richtig auf den Getriebeantrieb, indem Sie eine Unterlegscheibe einsetzen und die Befestigungsschraube aufsetzen.
3. Spulen Sie die Zahnradspindel nach hinten und ziehen Sie die rote Federsteuerung so, dass das Körperrohr nach oben springt.
4. Entfernen Sie das gesamte Körperrohr von der Halterung, so dass der Silikonschieber leicht von der Spindel entfernt werden kann.
5. Waschen Sie das Rohr und andere Teile mit warmem Seifenwasser und wischen Sie es sorgfältig ab.
6. Schrauben Sie den Silikonschieber vorsichtig auf die Spindel.
7. Legen Sie das Körperrohr wieder auf die Halterung und drücken Sie das Rrohr nach unten, bis er einrastet.
8. Wählen Sie Ihren bevorzugten Fülltrichter entsprechend der Größe der Hülle.
9. Lösen Sie den Trichterhalter an der Vorderseite des Körperrohrs und montieren Sie den Trichter, indem Sie ihn durch den Halter einführen und wieder am Hauptkörperrohr befestigen.

Füllung

1. Heben Sie das Körperrohr nach oben und füllen Sie ihn mit Hackfleisch.
2. Drücken Sie das Körperrohr nach unten, bis das Schloss einrastet.
3. Setzen Sie das Gehäuse vollständig auf den Trichter, indem Sie es mit den Fingern bewegen. (In einem früheren Schritt sollte das Schrumpfgehäuse 48 Stunden lang in kaltes Wasser getaucht und dann mit einem Ende auf den Wasserhahn gesetzt und mit Wasser gefüllt werden, damit es ausreichend vergrößert werden kann.)
4. Drehen Sie die Kurbel gegen den Uhrzeigersinn, um Würste zu machen.
5. Wenn das Hackfleisch ausgeht, drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn und wiederholen Sie den Vorgang ab Schritt 1.

Reinigung und Warttung

1. Waschen und trocknen Sie die Maschine nach Gebrauch immer vollständig.
2. Bewahren Sie es für die nächste Verwendung in einem guten Zustand auf.
3. Nach einer langen Zeit, vor dem nächsten Gebrauch, sollte in der mechanischen Position richtig geölt werden.

Le produit est conçu avec un cylindre en acier inoxydable qui est amovible pour faciliter le remplissage et le nettoyage. Le cylindre passe à la verticale pour le remplissage et peut être retiré pour être nettoyé dans un lave-vaisselle. La base, peinte à l'époxy, est dotée de deux pinces recouvertes de plastique qui assurent la stabilité et protègent la surface de travail. (Le système de verrouillage du cylindre vous permet de vérifier le verrouillage et le déverrouillage automatique de la machine).
Le disque de poussée recouvert de silicone assure l'étanchéité à l'eau et à l'huile et empêche ainsi les fuites derrière le disque pendant l'utilisation. Le produit répond aux exigences de protection de l'environnement et constitue un choix idéal pour les restaurants, les cantines et les traiteurs.

Installation

1. Retirez la machine de la boîte et fixez-la sur une table plate ou une surface de travail à l'aide des deux pinces.
2. Installez correctement la manivelle sur le mécanisme d'entraînement, en insérant une rondelle et en plaçant la vis de réglage pour la fixer.
3. Rembobinez l'axe de l'engrenage vers l'arrière et tirez sur la commande à ressort rouge pour que le cylindre soit soulevé.
4. Retirez complètement le cylindre de son support afin que le disque recouvert de silicone puisse être facilement retiré de l'axe.
5. Lavez le tube et les autres pièces à l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.
6. Vissez délicatement le disque enduit de silicone sur l'axe.
7. Repositionnez le cylindre sur le support et poussez-le vers le bas jusqu'à ce qu'il se verrouille.
8. Choisissez l'entonnoir à farce en fonction de la taille de boyau.
9. Dévissez le support de l'entonnoir à l'avant du cylindre. Montez l'entonnoir en l'insérant dans le support et revissez-le sur le cylindre.

COSTWAY
www.costway.fr

Remplissage

1. Soulevez le cylindre et remplissez-le avec la viande hachée à saucisse.
2. Remettez le cylindre en position horizontale et appuyez dessus jusqu'à ce que le verrou s'enclenche.
3. Remontez complètement le boyau dans l'entonnoir en la poussant doucement avec les doigts (le boyau doit avoir été trempé dans de l'eau froide pendant 48 heures ; puis mettez une extrémité sur le robinet d'eau et remplissez-le d'eau pour qu'il ne soit pas perforé et pour l'agrandir suffisamment).
4. Tournez la manivelle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour commencer à faire des saucisses.
5. Lorsque le cylindre est vide, rembobinez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre et répétez le processus à partir de l'étape 1.

Nettoyage et entretien

1. Lavez et séchez toujours complètement la machine après l'utilisation.
2. Conservez-la en bon état pour la prochaine utilisation.
3. Après une longue période de non-utilisation, il peut être conseillé de lubrifier le mécanisme avant d'utiliser la machine.

El producto está diseñado con un cilindro de acero inoxidable que es extraíble para facilitar el llenado y la limpieza. El cilindro cambia a la vertical para el llenado y se puede quitar para limpiarlo en un lavavajillas. La base pintada de epoxi tiene dos abrazaderas recubiertas de plástico que proporcionan estabilidad y protegen la superficie de trabajo. {El sistema de bloqueo "clic" para el cilindro le permite verificar el bloqueo automático y el desbloqueo de la máquina.}El disco de empuje recubierto de silicona proporciona un sellado contra el agua y el aceite y, por lo tanto, evita fugas detrás del disco durante el uso. El producto cumple los requisitos de protección del medio ambiente y es una opción ideal para restaurantes, comedores y empresas de catering.

Instalación

1. Retire la máquina de la caja y fíjela en una mesa plana o superficie de trabajo con las dos abrazaderas.
2. Instale la manivela correctamente en el mecanismo de accionamiento, insertando una arandela y colocando el tornillo de ajuste para fijarlo.
3. Rebobine el eje del engranaje hacia atrás y tire del control de resorte rojo para que el cilindro quede elevado.
4. Retire el cilindro completamente del montaje para que el disco recubierto de silicona se pueda quitar fácilmente del eje.
5. Lave el tubo y las otras partes con agua jabonosa caliente y séquelas bien.
6. Atornille suavemente el disco recubierto de silicona en el eje.
7. Vuelva a colocar el cilindro en el soporte y empújelo hacia abajo hasta que se trabe.
8. Elija el embudo de relleno de acuerdo con el tamaño de la piel de la salchicha.
9. Desatornille el soporte del embudo en la parte delantera del cilindro. Ajuste el embudo insertándolo a través del soporte y atorníllelo nuevamente al cilindro.

Relleno

1. Levante el tanque hacia arriba y revolver con la carne de salchicha.
2. Devuelva el tanque a la posición horizontal y presiónelo hasta que el bloqueo haga clic.

3. Trabe la piel por encima del embudo empujándola suavemente con los dedos (la piel debería haberse empapado en agua fría durante 48 horas; luego coloque un extremo en el grifo de agua, llénelo con agua para asegurarse de que no esté perforado y ampliarlo suficiente).
4. Gire la manivela en sentido antihorario para comenzar a hacer salchichas.
5. Cuando el tanque esté vacío, rebobine la manivela en el sentido de las agujas del reloj y repita el proceso desde el paso 1.

Limpieza y mantenimiento

1. Siempre lave y seque la máquina completamente después de su uso.
2. Manténgalo en buenas condiciones para el próximo uso.
3. Después de un largo período de inactividad, puede ser aconsejable lubricar el mecanismo antes de usar la máquina.

Il prodotto è progettato con un cilindro in acciaio inossidabile che è rimovibile per un facile riempimento e pulizia. Il cilindro passa alla verticale per il riempimento e può essere rimosso per essere pulito in lavastoviglie. La base verniciata con resina epossidica ha due morsetti rivestiti in plastica che forniscono stabilità e proteggono la superficie di lavoro. {Il sistema di bloccaggio "clic" per il cilindro consente di verificare il blocco automatico e lo sblocco della macchina.} Il disco di spinta rivestito in silicone fornisce una tenuta contro acqua e olio e quindi impedisce perdite dietro il disco durante l'uso. Il prodotto soddisfa i requisiti di protezione ambientale ed è la scelta ideale per ristoranti, mense e servizi di catering.

Installazione

1. Remove the machine from the box and fix it on a flat table or working surface with the two clamps.
2. Installare correttamente la manovella sul meccanismo di azionamento, inserendo una rondella e posizionando la vite di regolazione per fissarlo.
3. Riavvolgere il perno dell'ingranaggio verso la parte posteriore e tirare il comando a molla rossa in modo che il cilindro sia sollevato.
4. Rimuovere completamente il cilindro dal supporto in modo che il disco rivestito in silicone possa essere facilmente rimosso dal mandrino.
5. Lavare la provetta e le altre parti con acqua calda e sapone e asciugarle accuratamente.
6. Avvitare delicatamente il disco con rivestimento in silicone sul mandrino.
7. Riposizionare il cilindro sul supporto e spingerlo verso il basso fino a quando non si blocca.
8. Scegli l'imbuto di riempimento in base alle dimensioni della pelle di salsiccia.
9. Svitare la staffa dell'imbuto sulla parte anteriore del cilindro. Montare l'imbuto inserendolo attraverso la staffa e avvitarlo nuovamente sul cilindro.

Ripieno

1. Sollevare il cilindro verso l'alto e riempirlo con la carne di salsiccia.
2. Riportare il cilindro in posizione orizzontale e premerlo fino allo scatto del blocco.

3. Lavare completamente la pelle nell'imbuto spingendolo delicatamente con le dita(la pelle avrebbe dovuto essere immersa in acqua fredda per 48 ore; quindi mettere un'estremità sul rubinetto dell'acqua e riempirla con acqua per assicurarsi che non sia perforata e allargarla sufficientemente).
4. Ruotare la manovella in senso antiorario per iniziare a preparare le salsicce.
5. quando il cilindro è vuoto, riavvolgere la manovella in senso orario e ripetere la procedura dal passo 1.

Pulizia e manutenzione

1. Lavare e asciugare sempre completamente la macchina dopo l'uso.
2. Tenerlo in buone condizioni per il prossimo utilizzo.
3. Dopo un lungo periodo di non utilizzo può essere consigliabile lubrificare il meccanismo prima di utilizzare la macchina.

Produkt został wyposażony w zbiornik ze stali nierdzewnej, który można zdemontować w celu łatwego napełniania i czyszczenia. Zbiornik przełącza się na tryb pionowy w celu napełnienia i można go wyjąć w celu wyczyszczenia w zmywarce do naczyń. Podstawa malowana epoksydem ma dwa zaciski pokryte tworzywem sztucznym, zapewniające stabilność i chroniące powierzchnię roboczą. （System blokowania zbiornika „kliknięciem” umożliwia sprawdzenie automatycznego blokowania i odblokowywania urządzenia.）
Pokryta silikonem tarcza oporowa zapewnia uszczelnienie przed wodą i olejem, a tym samym zapobiega wyciekom za tarczą podczas użytkowania. Produkt spełnia wymogi ochrony środowiska i jest idealnym wyborem dla restauracji, stołówek i firm cateringowych.

Instalacja

1. Wyjmij urządzenie z pudełka i zamocuj je na płaskim stole lub powierzchni roboczej za pomocą dwóch zacisków.
2. Zainstaluj prawidłowo dźwignię korby na mechanizmie napędowym, wkładając podkładkę i wkręcając śrubę regulacyjną, aby ją zamocować.
3. Przewiń wrzeciono przekładni do tyłu i pociągnij dźwignię czerwonej sprężyny, aby podnieść zbiornik.
4. Wyjmij zbiornik całkowicie z uchwytu, aby dysk z powłoką silikonową można było łatwo wyjąć z wrzeciona.
5. Umyj rurkę i inne części gorącą wodą z mydłem i dokładnie wysusz.
6. Delikatnie przykręć silikonową tarczę do wrzeciona.
7. Zmień położenie zbiornika na mocowaniu i dociśnij go, aż się zablokuje.
8. Wybierz lejek do farszu zgodnie z rozmiarem skórki kiełbasy.
9. Odkręć wspornik lejka z przodu zbiornika. Zamontuj lejek, wkładając go przez wspornik i przykręcając z powrotem do zbiornika.

Nadziewanie

1. Podnieś zbiornik do góry i napełnij go farszem.
2. Ustaw zbiornik w pozycji poziomej i naciskaj go, aż zamek zaskoczy.

3. Przełóż skórę przez lejek, delikatnie popychając ją palcami (skórę należy namoczyć w zimnej wodzie przez 48 godzin; następnie nałożyć na koniec kranu i napełnić ją wodą, aby upewnić się, że nie jest perforowana i aby go wystarczająco powiększyć).
4. Obróć korbę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zacząć robić kiełbaski.
5. Gdy zbiornik jest pusty, przewiń korbę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i powtórz procedurę od kroku 1.

Czyszczenie i konserwacja

1. Zawsze myj i susz urządzenie po użyciu.
2. Utrzymaj urządzenie w dobrym stanie do następnego użycia.
3. Po długim okresie nieużywania może być wskazane smarowanie mechanizmu przed użyciem urządzenia.