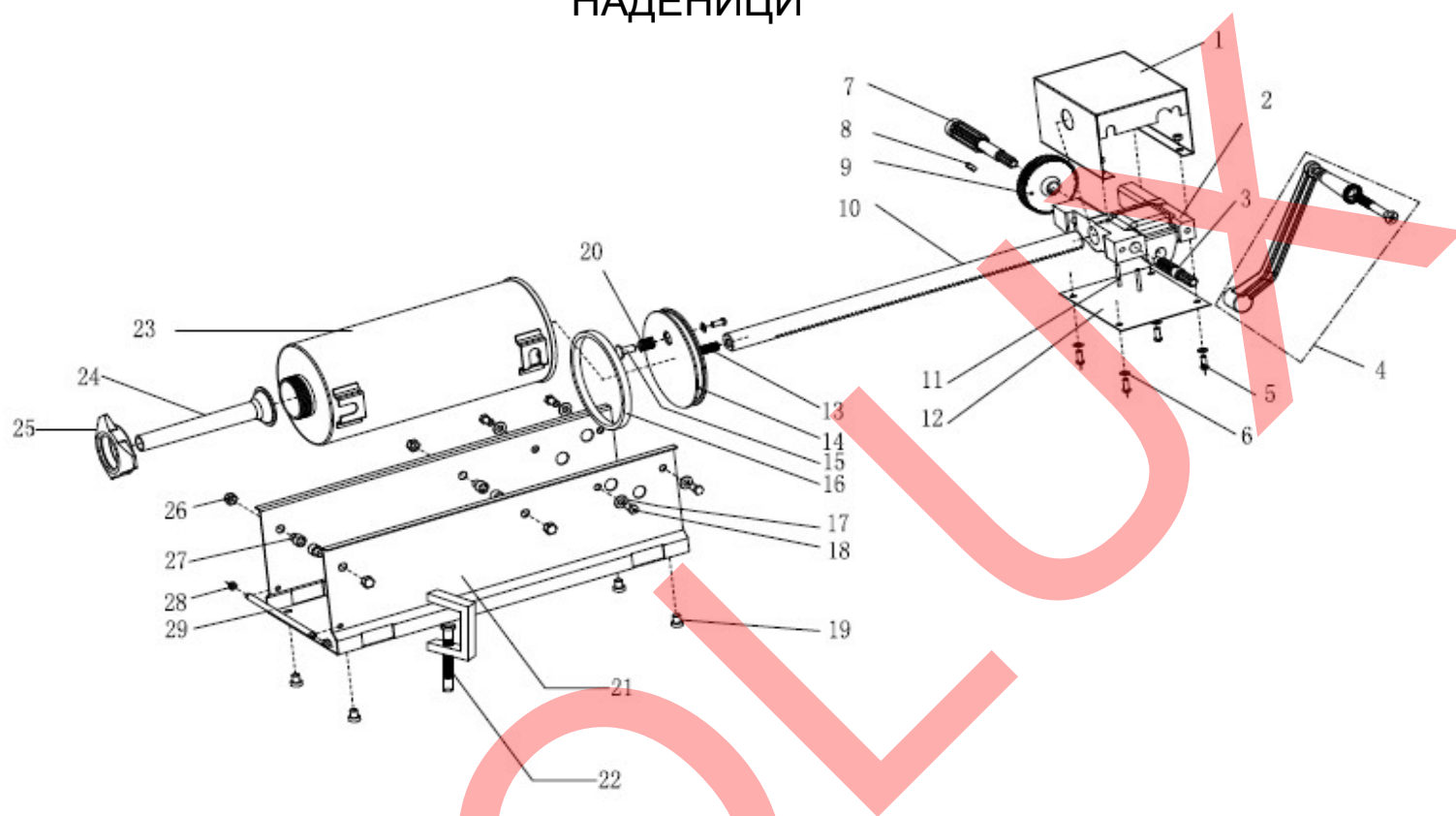


РЪЧНА МАШИНА ЗА ПЪЛНЕНЕ НА НАДЕНИЦИ



част #	описание	част #	описание
1	Капак на механизъм бутало	15	Ринг
2	модул на механизъм бутало	16	Гумено уплътнение
3	Механизъм бърз ход	17	Шайба
4	Дръжка	18	Хексаграм болт
5	Болт	19	Гумен крак
6	Шайба	20	Пружина
7	Голям вал	21	Рафт
8	Ключ	22	С - кламп
9	Предавка	23	S/S цилиндър
10	Главен вал	24	Сет - фуния
11	Еластична кърфица	25	Затегач
12	Долен капак	26	Капаче
13	Двоен болт	27	Вътрешен хексаграм болт
14	Бутало	28	Куполна гайка
		29	Разтегателен вал

ХОРИЗОНТАЛНА МАШИНА ЗА ПЪЛНЕНЕ НА НАДЕНИЦИ ОТ НЕРЪЖДАВЕЙКА

Преди употреба много добре измийте всички части на вашата машина за пълнене на наденици със сапунена вода, за да се отстранят нечистотиите и остатъците от машинно масло.

МОНТАЖ И УПОТРЕБА

1. прикрепете машината за пълнене на наденици върху гладка повърхност посредством шайби (включени)
2. машината за пълнене на наденици е оборудвана с бавни и бързи скорости. За да освободите цилиндъра (#23) поставете дръжката на висока скорост и завъртете обратно на часовниковата стрелка, докато буталото се освободи от цилиндъра. Плъзнете и махнете цилиндъра от рафта (#21).
3. преди да използвате, проверете гумения пръстен (#16) , за да се уверите, че е правилно инсталиран. Каналът на гумения пръстен трябва да е насочен надолу към цилиндъра.
4. слагайте месото в цилиндъра максимално плътно, за да се избегне образуването на въздушни джобове.
5. поставете цилиндъра обратно в рафта на цилиндъра (#21).
6. премахнете затегач (#25), поставете избраният размер туба за пълнене на наденица. Затегнете шайбата за затягане на тубите
7. Поставете червата за пълнене върху тубата за пълнене на наденици.
8. прикрепете дръжката на бавните скорости на машината и завъртете по посока на часовниковата стрелка, така че буталото (#14) да се движи надолу и да избутва месото към тубата за пълнене
9. след оползотворяване на месото, сложете дръжката на бързи скорости, за да може да повторите процедурата.
10. премахнете цилиндъра за почистване. Измийте със топла сапунена вода и подсушете преди употреба отново.
11. почистете буталото, уплътненията и освободете вала отпред.
12. сглобете отново

СОЛ

Солта дава вкус, помага да се задържа вода в месото, и действа като свързващо вещество. Като свързващо вещество, солта може да предизвика ненужна работа, ако инструкциите не се спазват стриктно.

СОЕВ ПРОТЕИН

Соевият протеин е от растителен произход, няма вкус, не съдържа холестерол и дава на месото добра плътност и гладкост.

За да ползвате вашата машина дълго време, след всяка употреба тя трябва щателно да се измива и подсушва. Ако не я ползвате дълго време, може да се напръска с поддържащи препарати, направени специално за хранителната промишленост, които лесно се отмиват преди употреба и са безвредни, с цел да се запази за дълъг период от време машината и да се наслаждавате на работата с нея