

## Инструкция по применению Шприц колбасный (наполнитель колбас) вертикальный

Уважаемый покупатель! Вы приобрели шприц колбасный вертикальный, который предназначен для приготовления ароматных и вкусных домашних колбас, сосисок, сарделек. Подходит для работы с фаршем любой консистенции.

Простое обслуживание делает его идеальным инструментом для домашнего изготовления мясных изделий. Идеально подходит также для мясокомбинатов и предприятий общественного питания. Благодаря ему Вы легко и быстро заполните начинкой колбасные оболочки. Новый силиконовый герметик диска зажима позволяет эффективно использовать устройство и ускорить процесс набивки колбас. Кроме того, продукт поставляется с 3 насадками с особыми углублениями, которые позволяют плотно заполнить оболочку начинкой (без пузырьков воздуха) и идеально подходит для различных видов колбас. Шприц является вертикальным и занимает мало места на столешнице, что делает его незаменимым в производстве домашних колбас, мяса и субпродуктов.



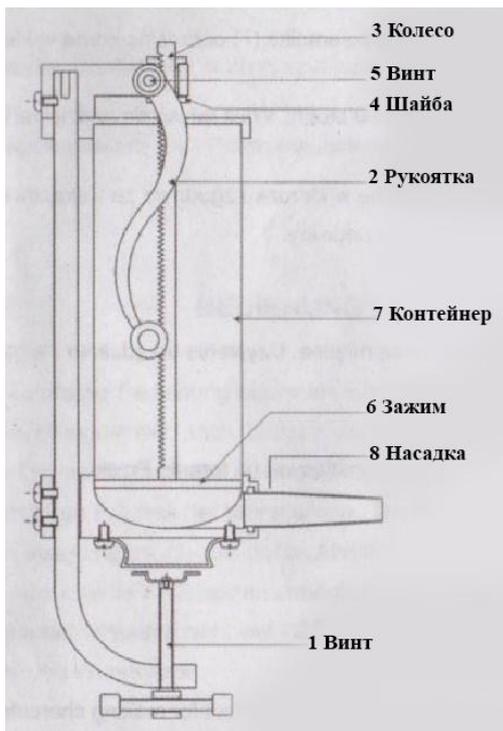
### **КОМПЛЕКТАЦИЯ**

- колбасный шприц;
- 3 насадки диаметром 15/19/22 мм;
- ручка.

### **УСТАНОВКА**

1. Перед первым использованием рекомендуется отвинтить и демонтировать элементы прижима из контейнера и воронку, тщательно промыть с добавлением соответствующих моющих средств и высушить все элементы шприца.
2. Выберите место на столе или на другой столешнице, так, чтобы иметь возможность свободно закрепить винт крепящего прижима (1).
3. Рукоятку (2) установите на оси зубчатого колеса (3).
4. Вставьте шайбу (4).
5. Затяните винт (5).
6. Выберите воронку (8) соответствующего диаметра и установите ее на выходе в нижней части, поворачивая по часовой стрелке.

## ***УСТРОЙСТВО ШПРИЦА КОЛБАСНОГО***



## ***ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСЫ***

1. Когда воронка уже установлена, опустите зажим (6) из контейнера (7), повернув рукоятку против часовой стрелки.
2. Опустив зажим, поверните механизм на 90 градусов. Положите мясо в шприц и поверните обратно механизм в исходное положение.
3. Устройство готово к использованию. Поворачивайте рукоятку по часовой стрелке, чтобы легко и быстро приготовить домашнюю колбасу, сосиски и субпродукты.

## ***РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ***

Устройство для набивки предназначено для набивки колбас мясной массой. Использовать устройство не по назначению запрещено.

Устройство не годится для детских игр.