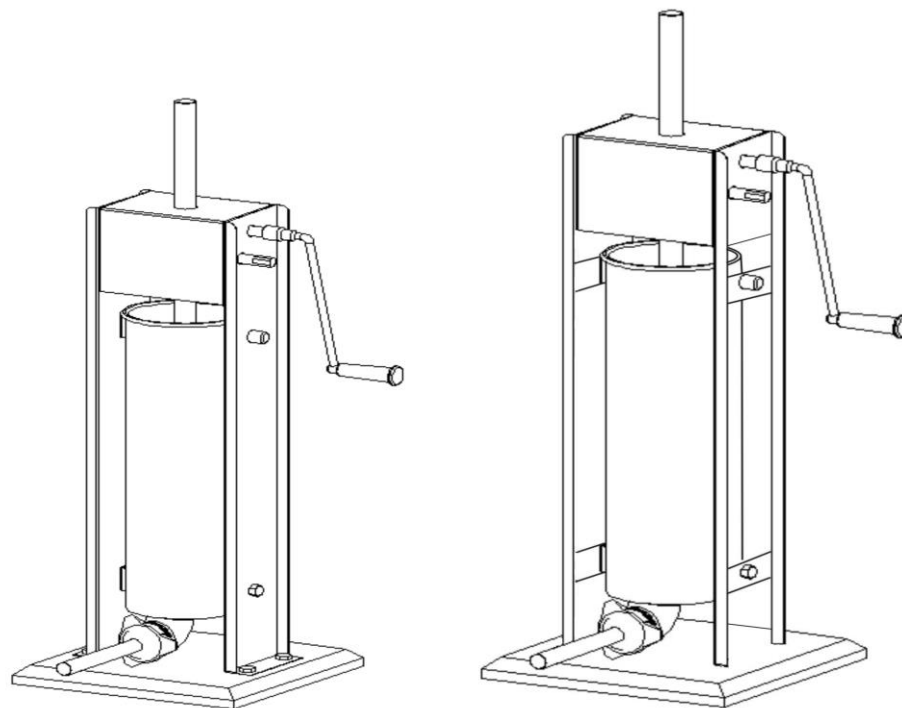


# Vertikal Pølsestapper 5 liter Manual



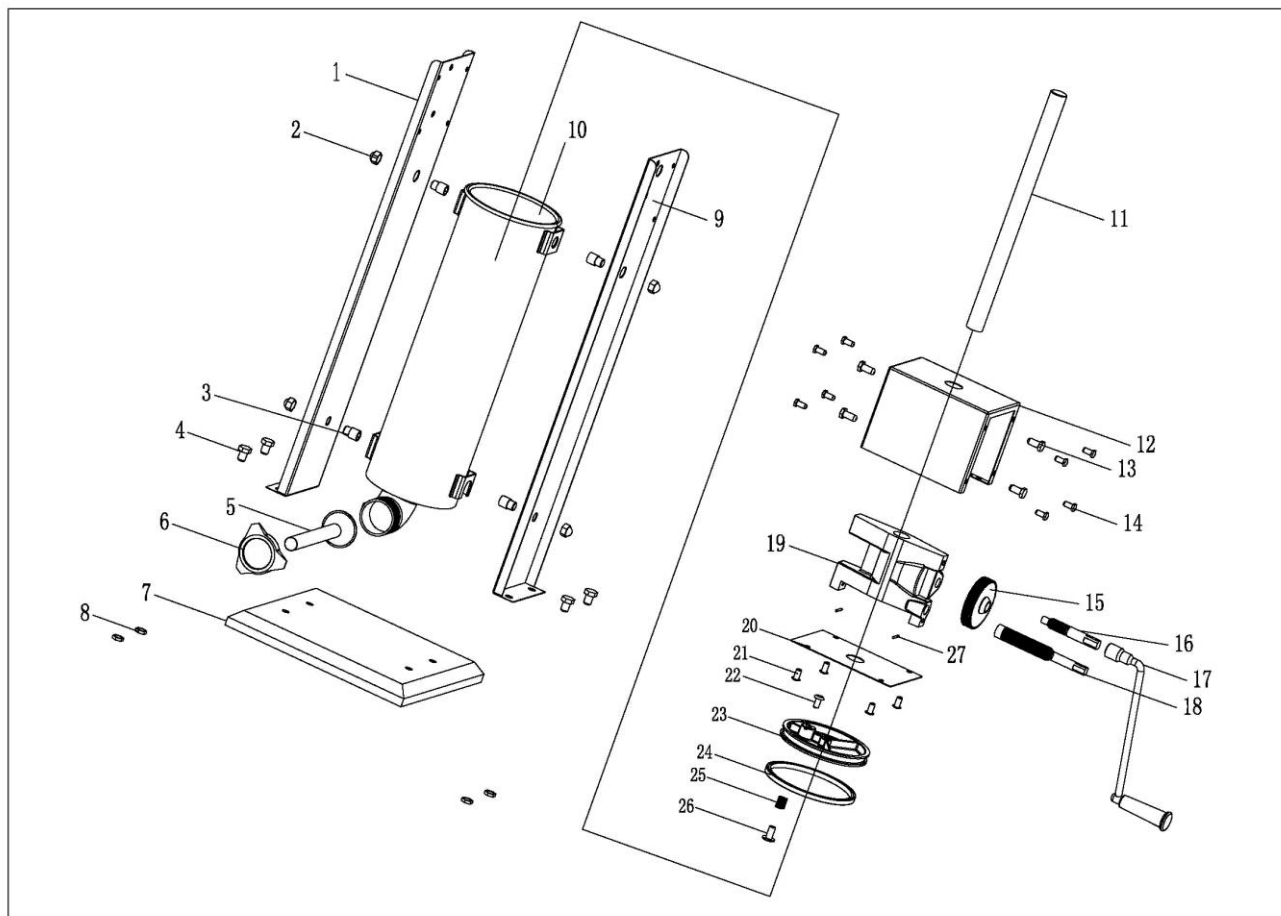
**Bre**  
COM

**Viktig:** Les manualen nøye før bruk

## I. Introduksjon

Denne maskinen har en solid konstruksjon som inkluderer en rustfri stålbase, metall gir, sylinder for enkelt påfylling og renhold. Gir med to nivåer, 1 for stapping og 2 for raskt å fjerne sylinder. Den har 4 forskjellige størrelser på pølsehorn 10, 20, 30, og 40 mm. Pølse pakkeren er perfekt for slaktere, husholdninger, delikatesser, kafeer og restauranter.

## II. Pølsestapper, oversikt.



### III. Pølsestapper komponenter

SN	Varenummer	Navn	Antall
1	612001001	Venstre sideplate	1
2	612001002	Skrue til sideplate	4
3	612001003	Innvendig mutter	4
4	612001004	Skrue sideplate, base	4
5	612001005	Pølsehorn	4
6	612001006	Festeskrue pølsehorn	1
7	612001007	Fot / base	1
8	612001008	Skrue til Fot/base	4
9	612001009	Venstre sideplate	1
10	612001010	Sylinder 5 L	1
11	612001011	Hovedaksel	1
12	612001012	Girboks, deksel	1
13	612001013	Festeskrue	4
14	612001014	Festeskrue sideplate, girboks	8

SN	Varenummer	Navn	Antall
15	612001015	Gear	1
16	612001016	Liten gear aksel	1
17	612001017	Sveiv	1
18	612001018	Stor gear aksel	1
19	612001019	Gear base	1
20	612001020	Bunnplate	1
21	612001021	Bolt geardeksel	4
22	612001022	Skrue til ventil	1
23	612001023	Stempel	1
24	612001024	Pakning til stempel	1
25	612001025	Fjær til ventil	1
26	612001026	Ventil pinne	1
27	612001027	Elastisk pinne	2

#### **IV. Bruk**

- 1) Kontroller at alle deler som har kontakt med pølsen, er blitt vasket og rengjort.
- 2) Monter pølsehorn av riktig diameter.
- 3) Sett håndtaket på den øverste gir akselen for raskt å få stemplet ut av sylindren.
- 4) Ta ut sylindren og fyll pølsedeigen i den.
- 4) Sett sylindren tilbake igjen.
- 5) Fest håndtaket i den nedre gir akselen for å stappe pølser.
- 6) Fortsett å dreie håndtaket slik at massen beveger seg gjennom pølsehornet i samme hastighet
- 7) Vri håndtaket til du har tømt sylindren.
- 8) Gjenta hvis nødvendig.

#### **V. Reparasjon og vedlikehold**

- 1) Fjern, vask og rengjør alle deler som kom i kontakt med pølsen.
- 2) Tørk av ikke-flyttbare komponenter med klut for å eliminere bakterier.
- 3) Smør bevegelige deler og gir for produktets levetid.

