



ROYAL
c a t e r i n g

BEDIENUNGSANLEITUNG

User manual | Instrukcja | Návod k použití | Manuel d'utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones


SAUSAGE STUFFER


- **RCWF-3L-H**
- **RCWF-5L-H**
- **RCWF-7L-H**
- **RCWF-12L-H**
- **RCWF-15L-H**



Deutsch	3
English	4
Polski	5
Česky	6
Français	7
Italiano	8
Español	9

PRODUKTNAME	WURSTFÜLLER
PRODUCT NAME	SAUSAGE STUFFER
NAZWA PRODUKTU	NAPEŁNIACZ DO KIEŁBAS
NÁZEV VÝROBKU	PLNIČKA KLOBÁS
NOM DU PRODUIT	POUSSOIR À SAUCISSE
NOME DEL PRODOTTO	INSACCATRICE
NOMBRE DEL PRODUCTO	EMBUTIDORA
MODELL	
PRODUCT MODEL	RCWF-3L-H
MODEL PRODUKTU	RCWF-5L-H
MODEL VÝROBKU	RCWF-7L-H
MODÈLE	RCWF-12L-H
MODELLO	RCWF-15L-H
MODELO	
IMPORTEUR	
IMPORTER	
IMPORTER	
DOVOZCE	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K.
IMPORTATEUR	
IMPORTATORE	
IMPORTADOR	
ADRESSE VON IMPORTEUR	
IMPORTER ADDRESS	
ADRES IMPORTERA	
ADRESA DOVOZCE	UL. NOWY KISIELIN – INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA POLAND, EU
ADRESSE DE L'IMPORTATEUR	
INDIRIZZO DELL'IMPORTATORE	
DIRECCIÓN DEL IMPORTADOR	

 Gebrauchsanweisung beachten.

 **HINWEIS!** In der vorliegenden Anleitung sind Beispielbilder vorhanden, die von dem tatsächlichen Aussehen das Produkt abweichen können.

I. SICHERHEITSHINWEISE

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert.
- Das Ihnen vorliegende Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden.
- Das Gerät von Kindern fernhalten.
- Um Verletzungen vorzubeugen, seien Sie stets vorsichtig bei der Wartung des Gerätes, insbesondere der Schneidscheiben.
- Seien Sie vorsichtig während der Reinigung und der Instandhaltung des Gerätes, und seien Sie sich der Restrisiken bewusst, um Unfälle zu vermeiden.

II. AUFBAU DES GERÄTES



1. Auslauftrichter
2. Mutter, die den Trichter befestigt
3. Zylinder
4. Kurbel
5. Hebel des Stößels
6. Basis

III. ANWENDUNGSGEBIET

Der Wurstfüller dient zum Füllen von Wurst mit Fleischmasse.


Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.


IV. BEDIENUNG

1. Waschen sie die Teile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, vorher sorgfältig.
2. Stecken Sie den Griff auf die obere Halterung von der Kurbel, drehen Sie den Griff in Uhrzeigerichtung, um den Kolben aus dem Zylinder zu bekommen.
3. Ziehen Sie den Zylinder heraus und füllen Sie die Masse ein.
4. Stecken Sie den Zylinder danach wieder zurück und montieren Sie den Ausfalltrichter.
5. Fixieren Sie den Griff auf der unteren Halterung. Drehen Sie den Griff in Uhrzeigerichtung um den Kolben in den Zylinder zu bekommen.
6. Betätigen Sie nun den Griff bis die eingefüllte Masse aufgebraucht ist.
7. Führen Sie Operation Nummer 2 nochmal durch.

V. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie die Maschine täglich und gründlich, um Langlebigkeit und Effizienz des Gerätes zu gewährleisten. Nutzen Sie zur Reinigung warmes Wasser und Seife, Alkohol, Reinigungsmittel ohne Scheuermittel, Bleichmittel oder Salzsäure. Benutzen Sie keine Putzmittel wie Stahlwolle oder Stahlbürsten, um die Oberfläche des Gerätes nicht zu beschädigen.

 Operation manual must be read carefully.

 **PLEASE NOTE!** Drawings in this manual are for illustration purposes only and in some details may differ from the actual machine.

I. PRECAUTIONS

- It is forbidden to use the device if it is damaged or defective.
- The device should not be used by persons with physical or mental disabilities or children or persons with insufficient experience, and/or insufficient knowledge.
- The device must be kept away from children.
- To prevent injuries, always be careful with the maintenance of the device, particularly with the maintenance of the blades.
- When cleaning or servicing the device, please take into consideration all possible hazards – residual risks.

II. THE CONSTRUCTION OF THE DEVICE



1. outlet funnel
2. outlet funnel locking nut
3. cylinder
4. handle
5. pushrod lever
6. base

III. APPLICATION

The sausage stuffer is intended for stuffing sausages with meat batter.


Any damage resulting from a non-conform use of the device is to be paid by the user!


IV. USE OF THE DEVICE

1. Wash the parts which come into contact with food thoroughly, arrange the funnel and fasten the casing link on the funnel.
2. Put the handle in the big gear-axle and turn it clockwise to remove the piston from the cylinder.
3. Pull out the cylinder, add material into it.
4. Put the cylinder back again and fix the outlet funnel.
5. Fix the handle on the small gear-axle and turn it clockwise in order to put the piston in the cylinder.
6. Turn the handle, the material will be in the casing, do it constantly until the material is used up.
7. Perform operation 2 again.

V. CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the device thoroughly every day to ensure correct operation and longevity of the equipment. Clean the surfaces with water and soap, alcohol, detergents without abrasives or substances based on chlorine or soda (chlorine water, muriatic acid). Never use abrasives, steel wool, or similar products as they may damage the paint, the coat or the machine body.

 Należy zapoznać się z instrukcją obsługi.

 **UWAGA!** Ilustracje w niniejszej instrukcji obsługi mają charakter poglądowy i w niektórych szczegółach mogą różnić się od rzeczywistego wyglądu maszyny.

I. ZALECENIA ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie wolno używać urządzenia jeśli jest uszkodzone lub niesprawne.
- Urządzenie nie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej, dzieci, osoby bez doświadczenia lub wiedzy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od dzieci.
- W celu zapobiegania skażeniom należy zawsze zachować ostrożność podczas wykonywania prac związanych z konserwacją urządzenia.
- Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia i wykonywania prac mających na celu utrzymanie urządzenia w należytym stanie oraz być świadomym zagrożeń, co pozwoli na uniknięcie wypadków.

II. BUDOWA URZĄDZENIA



1. lejek wylotowy
2. nakrętka mocująca lejek
3. cylinder
4. korbka
5. dźwignia popychacza
6. podstawa

III. OBSZAR ZASTOSOWANIA

Nadziewarka przeznaczona jest do nadziewania kielbas masą mięsną.

Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem ponosi użytkownik.

IV. UŻYTKOWANIE

1. Przed użyciem należy dokładnie wymyć części wchodzące w kontakt z żywnością.
2. Nasadzić rękojeść na wyżej umiejscowione mocowanie, obracać korbką zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wysunąć ubijak z cylindra.
3. Wyciągnąć cylinder i napełnić masą.
4. Ponownie zamocować cylinder i zamocować lejek wylotowy.
5. Zamocować rękojeść na niżej umiejscowionym mocowaniu, obracać korbką zgodnie ze wskazówkami zegara, aby umieścić ubijak w cylindrze.
6. Obracać korbką do momentu zużycia masy.
7. Przeprowadzić operację numer 2 ponownie.

V. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

W celu zapewnienia długiej żywotności i wydajności urządzenia maszynę należy codziennie dokładnie czyścić. Do czyszczenia należy używać ciepłej wody oraz mydła, alkoholu lub środków czystości nie zawierających środków do szorowania, środków wybielających lub kwasu solnego. Nie należy używać przyrządów do czyszczenia takich jak druciaki czy szczotki stalowe, aby nie uszkodzić powierzchni urządzenia.



Seznamte se s návodem k obsluze.



POZOR! Ilustrace v tomto návodu mají náhledovou povahu, a v některých detailech se od skutečného vzhledu stroje mohou lišit.

I. DOPORUČENÍ TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI

- Nepoužívejte zařízení, pokud je poškozeno nebo nefunkční.
- Zařízení nesmí používat osoby s omezenými pohybovými nebo intelektuálními schopnostmi, děti a osoby bez zkušeností nebo znalostí.
- Udržujte zařízení mimo dosah dětí.
- Aby nedošlo k poranění, během provádění prací spojených s údržbou zařízení vždy postupujte opatrně.
- Během čištění a provádění údržby zařízení postupujte opatrně a pamatujte na případná nebezpečí, zabráníte tak nehodám.

II. KONSTRUKCE ZAŘÍZENÍ



1. výstupní nálevka
2. šroub upevňující nálevku
3. válec
4. klikka
5. zdvihák pístu
6. boční stěna

III. OBLAST POUŽITÍ

Plnička je určena k plnění klobás masovou hmotou.

Odpovědnost za veškeré škody vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením nese uživatel.

IV. POUŽITÍ

1. Před použitím důkladně vymyjte všechny díly, které přicházejí do kontaktu s potravinami.
2. Nasadte rukojeť na výše umístěné upevnění, otáčejte klikou podle pohybu hodinových ručiček až do vysunutí pístu z válce.
3. Vymějte válec a naplňte jej hmotou.
4. Opět válec namontujte a upevněte výstupní nálevku.
5. Nasadte rukojeť na výše umístěné upevnění, otáčejte klikou podle pohybu hodinových ručiček až do umístění pístu ve válci.
6. Otáčejte klikou až do spotřebování hmoty.
7. Opakujte činnost číslo 2.

V. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pro zajištění dlouhé životnosti a výkonnosti je zařízení nutno každý den důkladně vyčistit. K čištění použijte teplou vodu a mýdlo, alkohol nebo čisticí prostředky neobsahující prostředky k drhnutí, bělicí prostředky nebo kyselinu chlorovodíkovou. K čištění nepožívejte takové nástroje jako drátěnky či ocelové kartáče, hrozí poškození povrchu zařízení.



Il est impératif d'avoir lu le manuel d'utilisation avec minutie.



ATTENTION! Certaines illustrations, présentes dans cette notice, peuvent différer de la véritable apparence de l'appareil.

I. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- N'utilisez pas cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement.
- L'appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou sans expérience.
- Tenez l'appareil en dehors de la portée des enfants.
- Pour éviter les blessures, faites toujours preuve de vigilance lors de l'entretien de l'appareil, faites particulièrement attention aux lames.
- Pour éviter les accidents, faites preuve de prudence lors du nettoyage et de l'utilisation de l'appareil.

II. MONTAGE DE L'APPAREIL



1. Tube de remplissage
2. Boulon de fixation du tube
3. Cylindre
4. Manivelle
5. Levier du poussoir
6. Base

III. DOMAINE D'UTILISATION

Le poussoir à saucisse permet de remplir des saucisses avec de la masse de viande.

L'utilisateur assume toute responsabilité en cas de dommages liés à un usage inapproprié de l'appareil.

IV. UTILISATION

1. Nettoyez soigneusement toutes les parties de l'appareil qui doivent entrer en contact avec des produits alimentaires.
2. Placez la poignée sur la partie supérieure de la manivelle, tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour que le poussoir s'extirpe du cylindre.
3. Retirez le cylindre et remplissez-le avec de la masse.
4. Réinsérez le cylindre et montez le tube de remplissage voulu.
5. Fixez ensuite la poignée. Tournez ensuite la manivelle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour que le poussoir s'intègre de nouveau dans le cylindre.
6. Tournez ensuite la manivelle jusqu'à ce que toute la masse soit extraite.
7. Recommencez l'opération numéro 2 encore une fois.

V. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour garantir la longévité et l'efficacité de votre appareil, nettoyez-le tous les jours en profondeur. Pour le nettoyage, veuillez n'utiliser que de l'eau et du savon, de l'alcool, des produits nettoyants sans agents abrasifs, blanchissants ou contenant de l'acide chlorhydrique. N'utilisez pas de laine d'acier ni de brosse métallique afin de ne pas endommager la surface de l'appareil.



Leggere attentamente prima dell'uso.



IMPORTANTE! Nel seguente manuale sono contenute immagini che possono differire dalla macchina nel suo aspetto esteriore.

I. NORME DI SICUREZZA

- Non utilizzare il dispositivo, se non funziona correttamente.
- Il dispositivo presentato in questo manuale non deve essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con facoltà fisiche, sensoriali e psichiche limitate o senza esperienza o formazione idonea.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Durante la manutenzione dell'apparecchio, maneggiare i componenti con cura, soprattutto le parti taglienti, al fine di evitare lesioni.
- Eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio con cura al fine di evitare infortuni.

II. MONTAGGIO DEL DISPOSITIVO



1. Imbuto di scarico
2. Dado di fissaggio dell'imbuto
3. Cilindro
4. Manovella
5. Pistone
6. Base

III. CAMPO DI APPLICAZIONE

L'insaccatrice permette di riempire salsicce con la carne tritata.

L'utente è il solo e unico responsabile dei danni causati da un utilizzo improprio del dispositivo.

IV. FUNZIONAMENTO

1. Lavare con cura prima le parti che entrano in contatto con gli alimenti.
2. Fissare la maniglia sull'attacco superiore della manovella, girare la maniglia in senso orario per estrarre il pistone dal cilindro.
3. Estrarre il cilindro e inserire la carne.
4. Infilare di nuovo il cilindro e montare l'imbuto di scarico.
5. Fissare la maniglia all'attacco inferiore. Girare la maniglia in senso orario per inserire il pistone nel cilindro.
6. Azionare quindi la maniglia fino a che la massa inserita sia esaurita.
7. Eseguire di nuovo l'operazione al punto 2.

V. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire il dispositivo quotidianamente e a fondo per garantirne la durata e la precisione di taglio. Per la pulizia utilizzare acqua calda e sapone, alcol, detersivi senza materiali abrasivi o acidi muriatici. Non utilizzare mai pagliette abrasive o spazzole in acciaio per evitare di rovinare la superficie del prodotto.



Lea detenidamente el manual de instrucciones.



ADVERTENCIA! En este manual se incluyen fotos ilustrativas, que podrían no coincidir exactamente con la apariencia real del dispositivo.

I. MEDIDAS DE SEGURIDAD

- No utilice esta máquina si no funciona correctamente.
- Este aparato no está diseñado para su uso por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Tampoco aquellas que tengan falta de experiencia y/o conocimiento.
- Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños.
- Para evitar lesiones, preste especial atención al realizar el mantenimiento y limpieza de la máquina.

II. MONTAJE DEL APARATO



1. Embudo
2. Tuerca de sujeción del embudo
3. Cilindro
4. Manivela
5. Husillo del pistón
6. Base

III. FUNCIÓN DEL APARATO

Este aparato ha sido concebido para embutir masas de carne.

El usuario es responsable de los daños derivados de un uso inadecuado del aparato.

IV. MONTAJE

1. Lave todas las piezas cuidadosamente antes de que entren en contacto con los alimentos.
2. Inserte el mango en la parte superior de la manivela y gírela en sentido horario para extraer el pistón del cilindro.
3. Tire del cilindro hacia fuera y llénelo de masa.
4. Vuelva a poner el cilindro en posición horizontal y monte el embudo correspondiente.
5. Accione la manivela en sentido antihorario para introducir el pistón en el cilindro
6. Siga girando la manivela hasta que la masa esté completamente embutida.
7. Repita este proceso a partir del paso 3 tantas veces como necesite.

V. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie a fondo la máquina tras cada uso para garantizar su durabilidad y eficiencia. Para ello, utilice agua caliente y jabón, alcohol o detergentes que no contengan abrasivos, ni lejía o ácido clorhídrico. Para no dañar la superficie de esta máquina, no utilice escobillas o estropajos metálicos para su limpieza.





UNSER HAUPTZIEL IST DIE ZUFRIEDENHEIT UNSERER KUNDEN!
BEI FRAGEN KONTAKTIEREN SIE UNS BITTE UNTER:

OUR CUSTOMERS' SATISFACTION IS OUR MAIN GOAL!
PLEASE CONTACT US WITH QUESTIONS AT:

NASZYM GŁÓWNYM CELEM JEST SATYSFAKCJA KLIENTÓW
W PRZYPADKU PYTAŃ PROSIMY O KONTAKT Z PRZEDSTAWICIELEM
W DANYM KRAJU:

NAŠÍM HLAVNÍM CÍLEM JE SPOKOJENOST NAŠICH ZÁKAZNÍKŮ! V PŘÍPADĚ OTÁZEK
NÁS PROŠÍM KONTAKTUJTE NA:

NOTRE BUT PREMIER EST VOTRE SATISFACTION!
POUR TOUTE QUESTION, CONTACTEZ NOUS SUR:

NUESTRO OBJETIVO PRINCIPAL ES LA SATISFACCIÓN DE NUESTROS CLIENTES!
SI TIENE PREGUNTAS, POR FAVOR PÓNGANSE EN CONTACTO CON NOSTROS EN:

I NOSTRO PRINCIPALE OBIETTIVO È LA SODDISFAZIONE DEI NOSTRI CLIENTI!
PER EVENTUALI DOMANDE PER FAVORE, CI CONTATTINO SOTTO:

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.de