

***KRAFT&DELE***  
**PROFESSIONAL**

## **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

**Tłumaczenie instrukcji oryginalnej**

## **NADZIEWARKA DO KIEŁBAS**



**KD4130**

## **SPOSÓB UŻYCIA**

Montaż maszynki do nadziewania kiełbas:

1. Maszynki do nadziewania kiełbas nie należy używać na śliskiej powierzchni.
2. Przymocować maszynkę do rogu stołu. Należy przekonać się, że korbę można swobodnie kręcić.
3. Umocować korbę i dokręcić śrubkę.

## **CZYSZCZENIE**

1. Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć maszynkę, zwracając szczególną uwagę na te części maszynki, które stykają się z pokarmem. Do czyszczenia używamy ciepłej wody z płynem do mycia naczyń. Następnie płuczemy i od razu osuszamy.
2. Po każdorazowym użyciu czyścimy w wyżej podany sposób.
3. Jeżeli maszynka nie będzie przez dłuższy czas używana, należy jej każdą powierzchnię nasmarować olejem. To ochroni ją przed rdzewieniem.

## **NAPEŁNIANIE**

1. Przekręcić korbkę z powrotem, tak aby zębaty wałek był na zewnątrz.
2. Napętnić wałek nadzieniem.
3. Ugniatając nadzienie wyciśnijmy z niego pęcherzyki powietrza.
4. Wybierzmy odpowiednią końcówkę do kiszek i umieśćmy ją na wałku.
5. Kiszki (wieprzowe bądź sztuczne) nakładamy na końcówkę do napętniania i kręcąc korbę zaczynamy napętnianie kiszek.
6. Kiedy kiszki są już napętnione wiążemy guzek na końcu kiszki.
7. Po zakończonym napętnianiu natychmiast oczyszczamy maszynkę według podanego opisu w punkcie „czyszczenie”.