



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Reber 8682 N 8682 N](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Tritacarne e spremipomodoro](#)



Manuale d'uso e manutenzione
Notice d'utilisation et entretien
User's Reference: use and maintenance
Bedienungsanleitung und Wartung

ART.: 9600 N – 96xx Nxy - 8710 N - 8820 N - 8410 N - 8910 N - 8310 N

ART.: 9601 N - 90xx Nxy – 95xx Nxy

ART.: 9602 N – 92xx Nxy – 91xx Nxy – 95xx Nxy

ART.: 9603 N – 96xx Nxy – 95xx Nxy

2020



Utilizzo degli imbuti insaccatori - Utilisation des entonnoirs à saucisse

Use of the stuffing funnels - Verwendung der Fülltrichter

IT

Gli imbuto insaccatori si utilizzano per la preparazione di salsicce ed insaccati in genere. Vengono utilizzati una volta che la carne è stata macinata e condita.

Per il loro utilizzo è necessario svitare la ghiera e smontare piastra e coltello, inserire al posto della piastra utilizzata per macinare la corona insaccatrice o una piastra con fori di grandi dimensioni e posizionare l'imbuto insaccatore della dimensione desiderata.

Chiudere il sistema riavvitando la ghiera del tritacarne.

Prestare attenzione alle dimensioni e alla temperatura del macinato da insaccare: un macinato di grandi dimensioni non potrà essere insaccato con un imbuto insaccatore di piccolo diametro; un macinato troppo freddo risulterà colloso e di difficile insaccatura. Prima e dopo l'utilizzo lavare con detergenti non aggressivi ed asciugare accuratamente tutte le parti in contatto con gli alimenti.

F

Les entonnoirs sont utilisés pour la préparation de saucisses et de saucisses en général. Ils sont utilisés une fois la viande hachée et assaisonnée.

Pour leur utilisation, il est nécessaire de dévisser la bague de serrage et de retirer la grille et le couteau, insérer à la place de la grille utilisée pour hacher la couronne d'ensachage ou une grille avec de grands trous et placer l'entonnoir d'ensachage de la taille souhaitée. Fermez le système en vissant la bague de serrage du hachoir.

Faites attention à la taille et à la température de la viande hachée: une viande hachée de gros dimensions ne peut pas être ensaché avec un entonnoir de petit diamètre; un mélange trop froid sera collant et difficile à ensacher. Avant et après utilisation, laver avec des détergents non agressifs et sécher soigneusement toutes les pièces en contact avec les aliments.

EN

The stuffing funnels are used for the preparation of sausages. They are used once the meat has been minced and seasoned. For their use it is necessary to unscrew the ring nut and remove the plate and knife, insert instead of the plate used to grind the bagging crown or a plate with large holes and place the bagging funnel of the desired size. Close the system by screwing on the ring of the mincer. Pay attention to the size and temperature of the mince to be stuffed: a large mince cannot be stuffed with a small diameter stuffing funnel; too cold ground will be sticky and difficult to stuff.

Before and after use, wash with non-aggressive detergents and carefully dry all parts in contact with food.

D

Die Fülltrichter werden zur Herstellung von Würsten und allgemein von Würsten verwendet. Sie werden verwendet, sobald das Fleisch gehackt und gewürzt wurde.

Lösen Sie dazu die Ringmutter, zerlegen Sie die Platte und das Messer, setzen Sie anstelle der Platte, mit der die Beutelkrone geschliffen wurde, eine Platte mit großen Löchern ein und setzen Sie den Beuteltrichter in der gewünschten Größe ein.

Schließen Sie das System, indem Sie den Ring des Fleischwolfs aufschrauben.

Achten Sie auf die Größe und Temperatur des zu füllenden Hackfleischs: ein großes Hackfleisch kann nicht mit einem Fülltrichter mit kleinem Durchmesser gefüllt werden. Zu kalter Boden wird klebrig und schwer zu stopfen sein.

Vor und nach dem Gebrauch waschen Sie nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln und alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile sorgfältig abtrocknen.



42045 LUZZARA - RE - ITALY - VIA VALBRINA, 11
TEL. +39 0522 976153 - FAX +39 0522 976096
www.rebersrl.it - info@rebersrl.it