

# **BEDIENUNGSANLEITUNG**

## **USER MANUAL**

## **MANUEL D'UTILISATION**

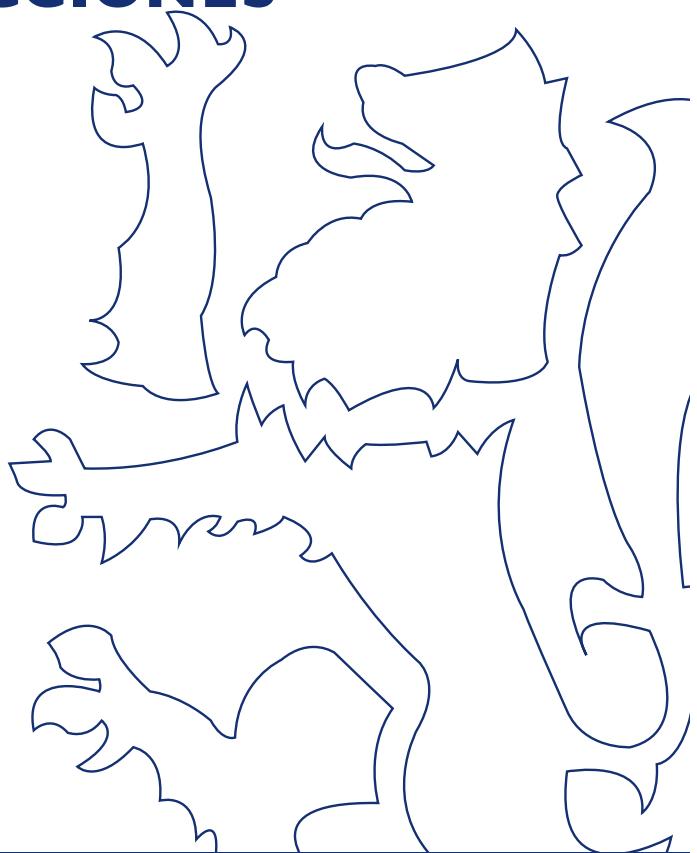
## **ISTRUZIONI PER L'USO**

## **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

## **MANUAL DE INSTRUCCIONES**

### **WURSTFÜLLER**

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

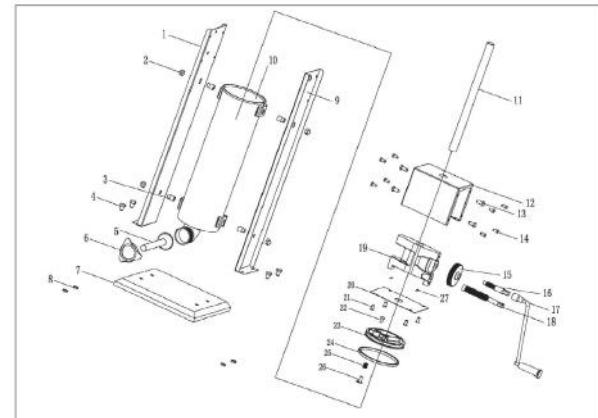


<b>Deutsch</b>	3
<b>English</b>	5
<b>Français</b>	8
<b>Italiano</b>	11
<b>Polski</b>	14
<b>Español</b>	17

## EINFÜHRUNG

Dieser Wurstfüller der Marke Royal Catering zeichnet sich aus durch seine Edelstahlkonstruktion, sein vertikales Design, einfache Reinigung und durch seine Langlebigkeit. Dieses Modell ist ausgestattet mit einem neuen Getriebesystem, welches es dem Benutzer noch einfacher macht den Stampfer zu betätigen. Ein schnelles und einfaches Nachfüllen ist somit garantiert. Dieses Gerät eignet sich für den Privat- und Restaurantgebrauch. Es können vier verschiedene Spezifikationen des Edelstahlrohrs gewählt werden, um unterschiedliche Würste herzustellen. Das Drücken und Heben kann in zwei verschiedenen Geschwindigkeiten ausgeführt werden.

## STRUKTUR



**BEDIENUNG**

Waschen Sie die Teile sorgfältig vorher, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen.

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

**REPARATUR UND WARTUNG**

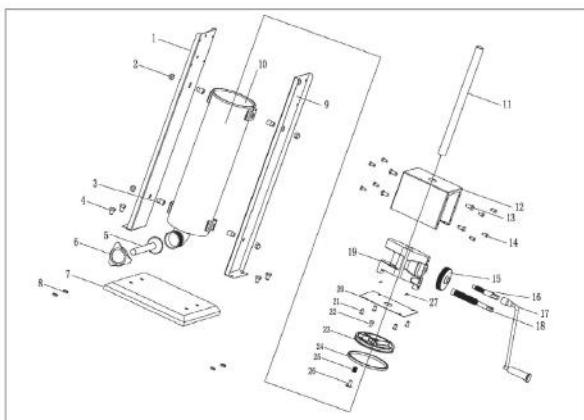
1. Entnehmen Sie den Zylinder und den Kolben nach der Benutzung und waschen Sie diese Teile gründlich.
2. Trocknen Sie das Gehäuse mit einem Tuch.

**USER MANUAL****SAUSAGE STUFFER**

## INTRODUCTION

Full stainless steel construction, vertical design, long service life, it has a new, gearing system, which enables the user to release the plunger for really quick and easy re-filling. It is ideal for the home sausage maker or restaurant wanting to make a Gourmet sausage; 4 different specifications of stainless steel tubes can be used to prepare different kinds of sausage, easy to clean and two speed level for powerful pushing and quick lifting.

STRUCTURE



## OPERATION

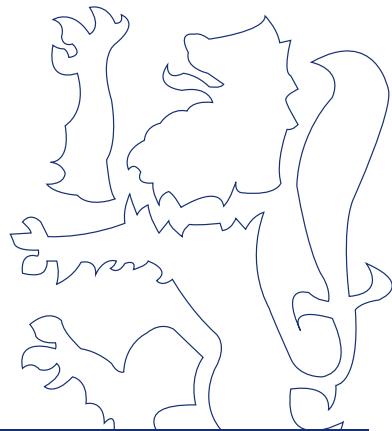
1. Wash the Parts which have contact with the food clearly, arrange the funnel and make the casing link on the funnel.
  2. Put the handle in big gear-axle and turn it clockwise to make the piston out of the cylinder.
  3. Pull out the cylinder, add material into it; Put the cylinder back again.
  4. Fix the handle in small gear-axle turn it clockwise to make the piston into the cylinder.
  5. Turn the handle, material will be in the casing, do it constantly until the material is used up.
  6. Do operation 2 again.

## REPAIR AND MAINTENANCE

1. Take off the cylinder and piston after using and wash them clearly.
  2. Wipe the body with soft cloth.

## MANUEL D'UTILISATION

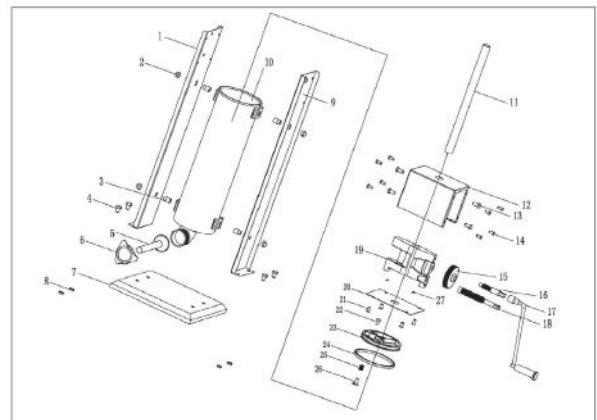
### POUSSOIR À VIANDE



#### INTRODUCTION

Cette machine à saucisses se distingue par sa fabrication d'acier inoxydable, son design vertical, son nettoyage simple et sa longue durée de vie. Ce modèle possède un nouveau système d'engrenage qui simplifie l'utilisation du fouloir. Remplir la machine devient alors très rapide et facile. Cet appareil est très bien approprié pour l'usage privé ou dans les restaurants. Il y a 4 spécifications différentes du tube d'acier fin au choix afin de produire des saucisses différentes. Pour la pression et le levage il y a 2 vitesses au choix.

#### STRUCTURE



# FR

## UTILISATION

1. Lavez les pièces ayant contact avec des aliments avant l'utilisation.
2. Fixez la poignée sur le crochet le plus grand de la manivelle, tournez ensuite la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre afin d'enlever le piston du cylindre.
3. Sortez le cylindre et versez la masse. Remettez le cylindre après.
4. Fixez la poignée sur le crochet de la manivelle la plus petite. Tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre afin de mettre le piston dans le cylindre
5. Appuyez maintenant la poignée jusqu'à la masse remplie est dépassé.
6. Répétez l'opération nr. 2.

## RÉPARATION ET ENTRETIEN

1. Enlevez le cylindre et le piston après l'utilisation et lavez-les.
2. Essuyez la boîte avec un torchon.



## ISTRUZIONI PER L'USO

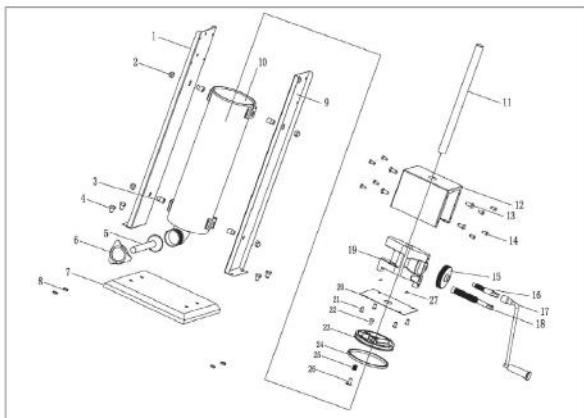
### INSACCATRICE



## INTRODUZIONE

Quest'insaccatrice della marca Royal Catering si distingue per la sua costruzione in acciaio inox, il design verticale, la semplice pulizia e per la sua lunga durata di vita. Questo modello è fornito di un nuovo sistema operativo che facilita all'utente l'azionamento del pistone. In tal modo si garantisce un riempimento veloce e facile. Quest'apparecchio è adatto sia all'impiego privato sia per la ristorazione. Si può scegliere tra quattro diverse specifiche del tubo in acciaio per creare wurstel di diverse tipologie. Si può pressare e sollevare in due diverse velocità.

## STRUTTURA



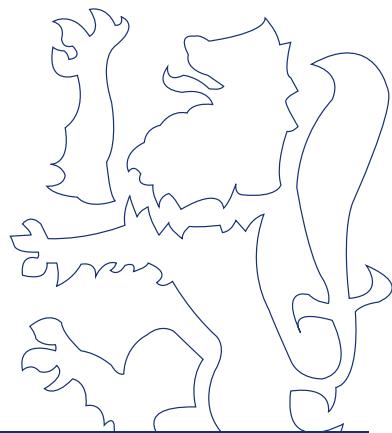
## AZIONAMENTO

1. Dapprima lavate accuratamente i pezzi che vengono a contatto con i prodotti alimentari.
2. Inserite l'impugnatura sul supporto più grande della manovella, girate l'impugnatura in senso orario perché la manovella esca dal cilindro.
3. Estraete il cilindro e mettete dentro la massa. Poi reinserite il cilindro.
4. Fissate l'impugnatura sul supporto della manovella più piccola. Girate l'impugnatura in senso orario affinché la manovella s'inserisca nel cilindro.
5. Azionate l'impugnatura fino a che abbiate usato tutta la massa.
6. Ripetete nuovamente l'operazione numero 2.

## RIPARAZIONE E MANUTENZIONE

1. Estraete il cilindro e il pistone dopo l'uso e lavate accuratamente questi pezzi.
2. Asciugate con un panno il telaio.

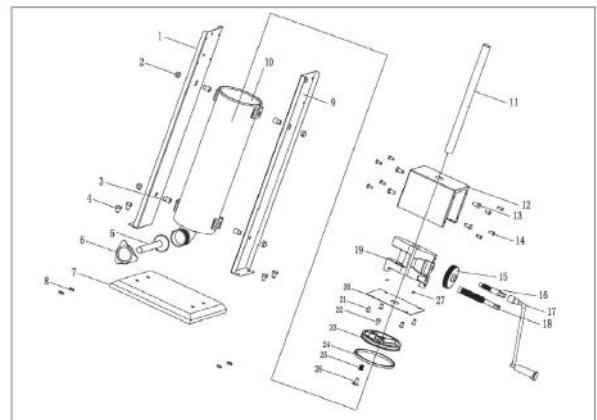
## INSTRUKCJA OBSŁUGI NADZIEWARKA DO KIEŁBASY



### WPROWADZENIE

Nadziewarka do kiełbasy firmy Royal Catering wykonana jest ze stali szlachetnej i jej atutami są: pionowa konstrukcja, a także łatwość czyszczenia i długowieczność. Model ten wyposażono w nowy system przekładni, umożliwiający użytkownikowi prostszą obsługę ubijaka. Gwarantuje to szybkie i łatwe napełnianie. Urządzenie nadaje się do użytku domowego, jak i w restauracjach. Istnieje możliwość użycia 4 rur, dla produkcji różnych kiełbas. Dociskanie i podnoszenie możliwe jest w dwóch prędkościach.

### STRUKTURA



# PL

## OBSŁUGA

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.
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.

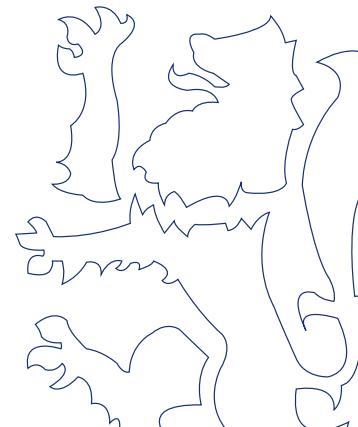
## MYCIE I KONSERWACJA

1. Po użyciu cylinder i kolbę wyciągnąć i dokładnie wymyć.
2. Obudowę osuszyć ręcznikiem.



## MANUAL DE INSTRUCCIONES

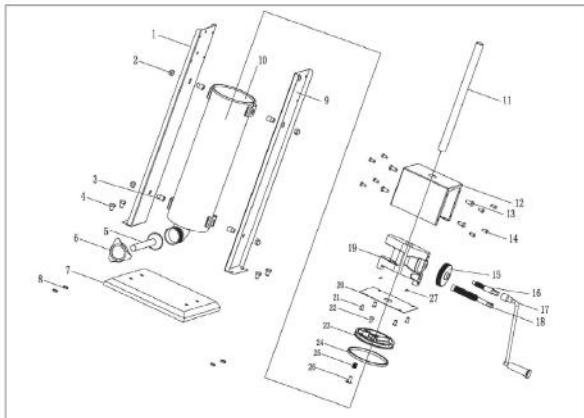
### EMBUTIDORA DE CARNE



## INTRODUCCIÓN

Esta máquina para embutidos destaca por su fabricación con acero inoxidable, su diseño vertical, sencilla limpieza y larga duración de vida. Este modelo posee un nuevo sistema de engranaje que simplifica el uso del batán. Rellenar la embutidora es por ello extremadamente fácil y rápido. Este aparato es apropiado tanto para el uso en el ámbito de la gastronomía profesional como para particulares. Incluye 4 tipos diferentes de tubo de acero fino, a elección, que permiten hacer embutidos de grosor diferente. Para presionar y levantar, el aparato incluye dos velocidades diferentes.

## ESTRUCTURA



## UTILIZACIÓN

1. Limpie las piezas que entran en contacto con los alimentos antes de empezar a usar la máquina.
2. Fije el mango con el gancho más grande de la manivela y gírela a continuación en el sentido de las agujas del reloj para extraer el pistón del cilindro.
3. Saque el cilindro y vierta la masa de carne. Vuelva a colocar el cilindro después.
4. Fije el mango al gancho de la manivela más pequeña. Gire el mango en el sentido de las agujas del reloj para volver a colocar el pistón en el cilindro.
5. Presione ahora el mango hasta que la masa haya sido utilizado.
6. Repita la operación nr. 2.

## REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO

1. Extraiga el cilindro y el pistón tras el uso y lávelo.
2. Limpie la caja con un paño húmedo.



---

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:

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. Dekoracyjna 3  
65-155 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: [info@expondo.de](mailto:info@expondo.de)