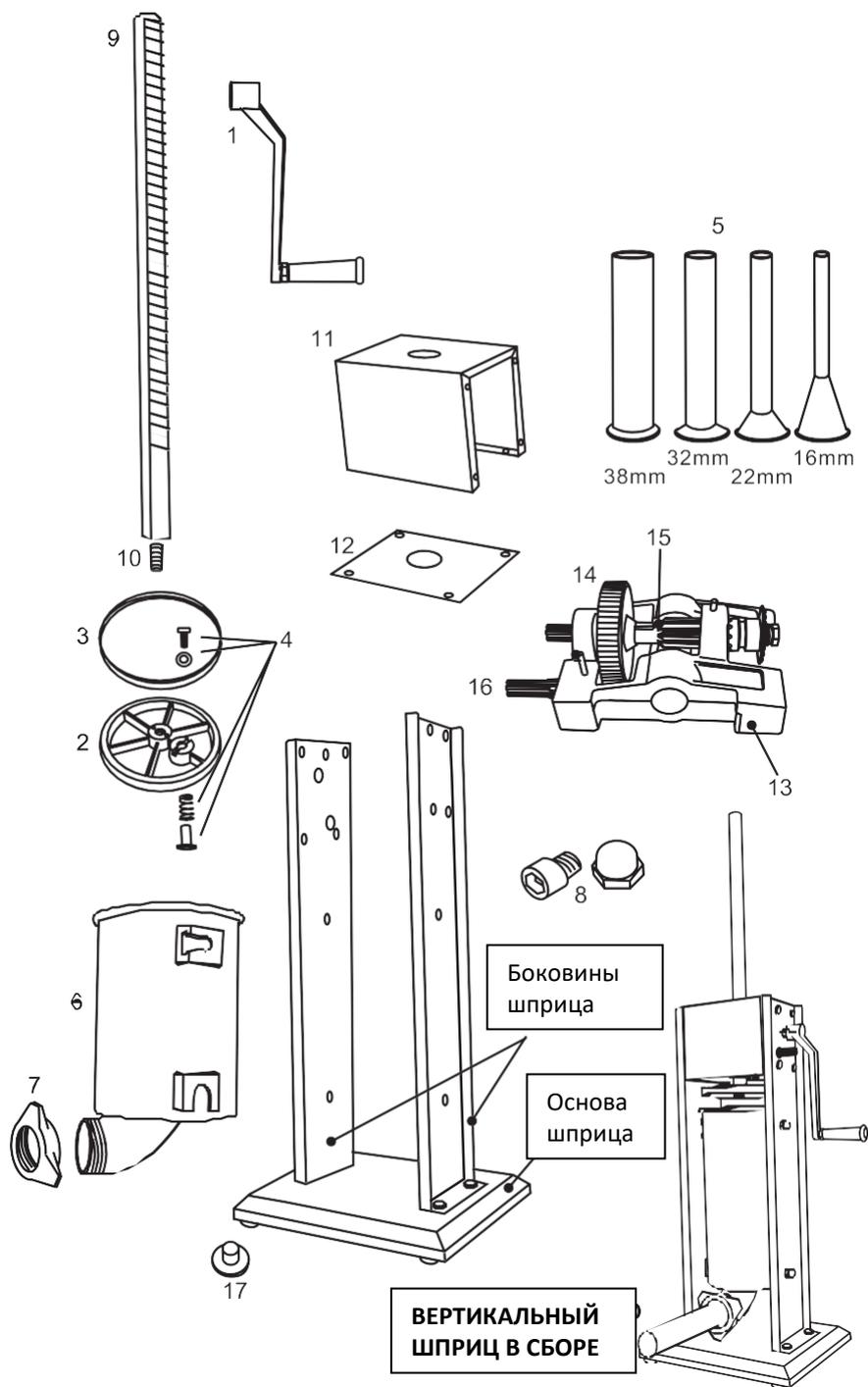


**ВЕРТИКАЛЬНЫЙ
КОЛБАСНЫЙ ШПРИЦ**

5 Ф. (2 Л) 7 Ф. (3 Л) 11 Ф. (5 Л) 15 Ф. (7 Л)





2

СПИСОК ДЕТАЛЕЙ

НОМЕР НА СХЕМЕ	НАЗВАНИЕ ДЕТАЛИ
1	Рукоять
2	Диск плунжера
3	Уплотнение плунжера
4	Клапан сброса давления (комплект из 4 деталей)
5	Комплект воронок из нержавеющей стали (4 шт.)
6	Цилиндр из нержавеющей стали
7	Передняя кольцевая гайка
8	Крепежный комплект цилиндра (4 набора)
9	Вал плунжера
10	Болт плунжера
11	Крышка корпуса передаточного механизма с комплектом оборудования
12	Нижняя крышка корпуса передаточного механизма с комплектом оборудования
13	Корпус передаточного механизма с комплектом оборудования
14	Главная ведущая шестерня
15	Шестерня низкой скорости
16	Шестерня высокой скорости
17	Резиновая ножка (комплект из 4 шт.)

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ



ОСТОРОЖНО!

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДАННОГО УСТРОЙСТВА ПРОЧТИТЕ И ПОЛНОСТЬЮ ПОЙМИТЕ ВСЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ИНСТРУКЦИИ С ОПИСАНИЕМ ПРОЦЕДУР И МЕР ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ. ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕВЫШЕ ВСЕГО! НЕСОБЛЮДЕНИЕ ПРОЦЕДУР И МЕР ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНЫМ ТРАВМАМ ИЛИ МАТЕРИАЛЬНОМУ УЩЕРБУ. **ПОМНИТЕ, ВЫ САМИ ОТВЕЧАЕТЕ ЗА СВОЮ ЛИЧНУЮ БЕЗОПАСНОСТЬ!**

1. ПРОВЕРЬТЕ ДЕТАЛИ НА ПОВРЕЖДЕНИЯ.

Перед использованием шприца проверьте, что все детали исправны и выполняют свою функцию. Проверьте, не застревают ли подвижные детали, крепеж и другие условия, которые могут повлиять на работу.

2. НЕ ПУСКАЙТЕ ДЕТЕЙ К УСТРОЙСТВУ. НИКОГДА НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ УСТРОЙСТВО БЕЗ ПРИСМОТРА. Шприц не игрушка.

3. Производитель не несет никакой ответственности в случае неправильного использования шприца. Неправильное использование шприца приведет к аннулированию гарантии.

4. НИКОГДА не храните и не держите шприц при температуре ниже 0°C.

5. Ремонт должен выполнять уполномоченный дилер. Используйте только оригинальные заводские детали и принадлежности. Изменение конструкции шприца приведет к аннулированию гарантии.

6. Проверьте, что шприц стоит устойчиво во время использования. Все четыре ножки должны быть надежно закреплены на ровной поверхности. Шприц не должен перемещаться во время работы.

7. НИКОГДА не используйте шприц с открытой или снятой крышкой корпуса передаточного механизма.

8. **НАДЕНЬТЕ ЗАЩИТНЫЕ ОЧКИ!** Обычные очки не являются защитными очками. Защитные очки соответствуют требованиям стандарта ANSI Z87.1. Примечание: на одобренных защитных очках нанесена маркировка Z87.

9. НЕ используйте устройство в состоянии наркотического или алкогольного опьянения.

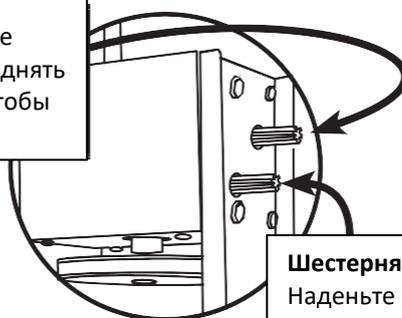
СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО!

Регулярно к нему обращайтесь и используйте, чтобы проинструктировать других сотрудников.

ДВИЖЕНИЕ ШЕСТЕРЕНОК

Шестерня низкой скорости

Наденьте рукоятку и поворачивайте против часовой стрелки, чтобы поднять плунжер, по часовой стрелке — чтобы его опустить.



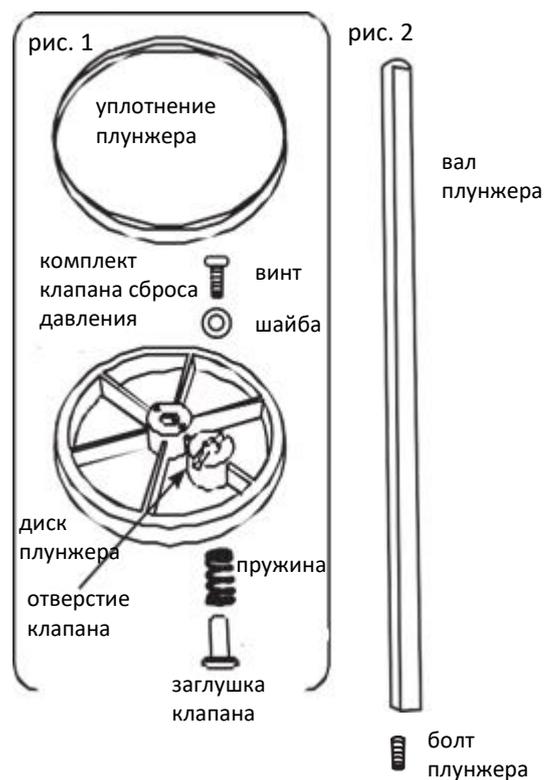
Шестерня низкой скорости

Наденьте рукоятку и поворачивайте против часовой стрелки, чтобы поднять плунжер, по часовой — чтобы его опустить.

СБОРКА

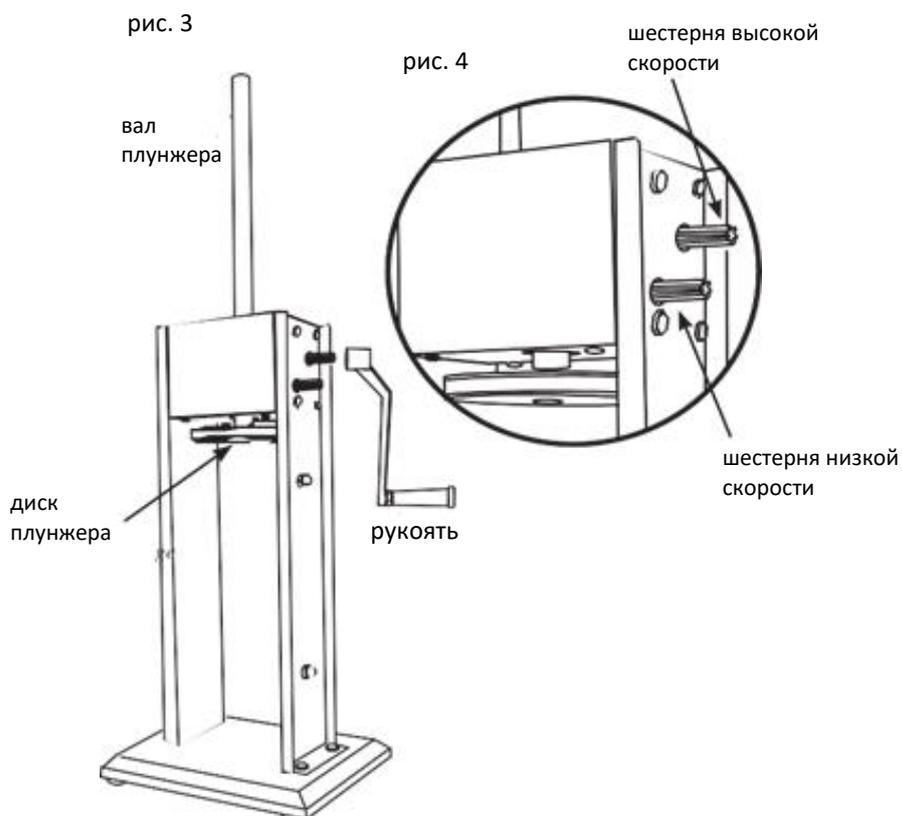
СБОРКА ПЛУНЖЕРА

1. Наденьте уплотнение плунжера на диск плунжера (рис. 1).
2. Соберите на плунжере комплект клапана сброса давления. Сверху диска плунжера поместите шайбу на отверстие клапана, затем вставьте в него через шайбу винт. Снизу диска плунжера на конец винта поставьте пружину, затем закрутите на пружине заглушку клапана.
3. На вал плунжера навинтите винт плунжера (рис. 2).
4. Установите собранный плунжерный диск на вал плунжера (рис. 3).



СБОРКА ШПРИЦА

5. Наденьте рукоять на шестерню высокой или низкой скорости (рис. 4).
6. Поверните рукоять, чтобы поднять плунжер в верхнее положение.



7. Опустите нижние кронштейны цилиндра на крепления цилиндра в корпусе шприца. Поверните нижнюю часть цилиндра внутрь корпуса шприца. Полностью поверните цилиндр в корпус шприца, чтобы верхние кронштейны встали на крепления цилиндра (рис. 5).
8. Выберите и вставьте воронку через переднюю кольцевую гайку. Плотно навинтите переднюю гайку и воронку на цилиндр. НЕ ЗАТЯГИВАЙТЕ СЛИШКОМ СИЛЬНО переднюю кольцевую гайку, так как это может повредить воронку (рис. 6).
9. Тщательно смажьте цилиндр изнутри пищевой смазкой (рис. 7).

рис. 5

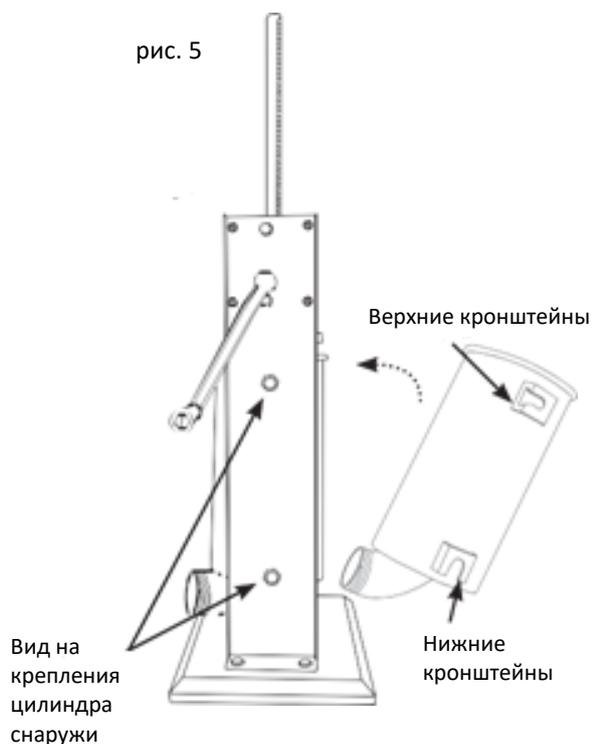


рис. 7

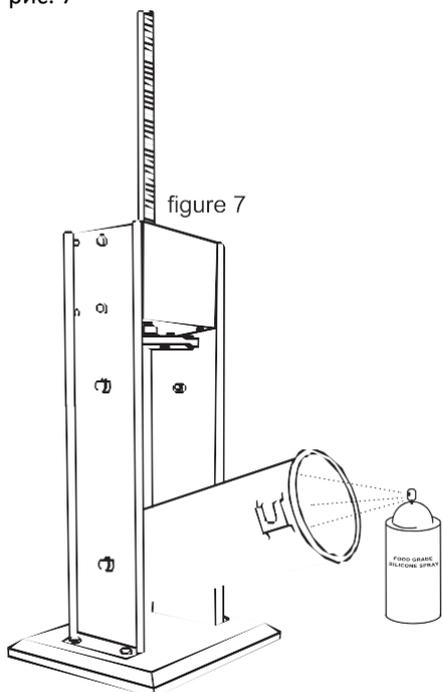
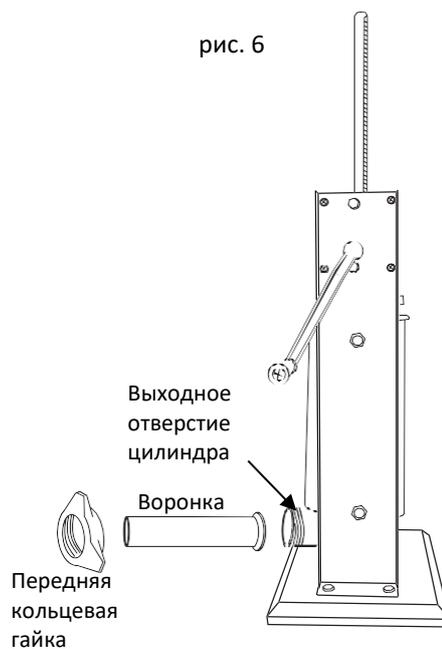


рис. 6



ДЕМОНТАЖ И ЧИСТКА

1. Выкрутите переднюю кольцевую гайку и потяните за воронку, чтобы ее снять.
2. Поворачивайте рукоять, пока плунжер не поднимется над цилиндром.
3. Поверните цилиндр вперед и потяните вверх, чтобы снять с крепления.
4. Отвинтите диск плунжера с вала плунжера. Снимите клапан сброса давления с диска плунжера. Снимите уплотнение с диска плунжера.
5. Промойте горячей мыльной водой все детали, которые касались пищевых продуктов. **ОБЯЗАТЕЛЬНО ЧИСТИТЕ ДЕТАЛИ СРАЗУ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.** Сразу ополосните и тщательно высушите все детали. При необходимости стерилизуйте.
6. После каждого использования полностью смазывайте вал, цилиндр, детали клапана сброса давления и переднюю кольцевую гайку пищевой смазкой.

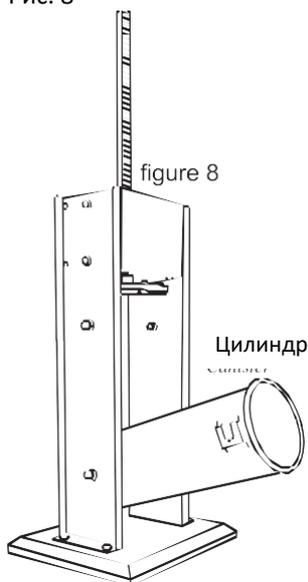
ИНСТРУКЦИИ ПО НАЧИНКЕ

ОСТОРОЖНО! После того как подняли плунжер из цилиндра, МЕДЛЕННО ОСЛАБЬТЕ РУКОЯТЬ. Из-за давления или гравитации рукоять может повернуться назад и вызвать травму.

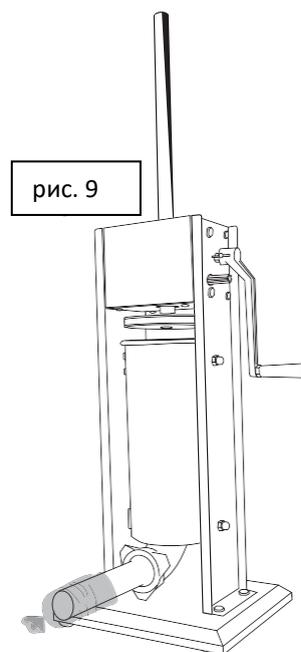
ПРИМЕЧАНИЕ. Перед повторной закладкой фарша нанесите на внутренние поверхности цилиндра.

1. Наклоните цилиндр наружу.
2. Наполните цилиндр фаршем со специями (рис. 8).
3. Плотнo утрамбуйте фарш в цилиндре, чтобы выдавить весь воздух.
4. Снова поверните цилиндр вертикально и наденьте верхние кронштейны на крепления.
5. Поворачивайте рукоять, пока плунжер не войдет в контакт с фаршем, и смесь не будет готова выйти из воронки.

Рис. 8



6. Надевайте оболочку на носик воронки, чтобы вся оболочка оказалась на воронке.
7. Завяжите, закрутите или стяните скобой свободный конец оболочки.
8. Поворачивайте рукоять, чтобы выдавить фарш в оболочку. Для лучшего результата прижимайте оболочку возле конца воронки. Оболочка натянется, и фарш будет плотно набит.
9. Набив оболочку до конца, завяжите, закрутите или стяните скобой конец оболочки, чтобы запечатать в ней фарш.



СОВЕТЫ ПО НАБИВКЕ: Ниже приводим рекомендации, которые позволят снизить сопротивление при использовании 13 мм воронки.

- A. К фаршу добавьте воды до 1,5 чашек (0,4 л) воды на каждые 5 фунтов (2,3 кг) мяса со специями.
- B. Добавьте 1/4 чашки (60 мл) растительного или оливкового масла на каждые 5 фунтов (2,3 кг) фарша для лучшего прохождения.

РЕЦЕПТЫ

ПЕРЕВОД МЕР ОБЪЕМА	
1 ч.л.	5 мл
1 ст. л.	15 мл
1/8 чашки/1 ж. унция	30 мл
1/4 чашки/2 ж. унции	60 мл
1/3 чашки	80 мл
1/2 чашки/4 ж. унции	120 мл
2/3 чашки	160 мл
3/4 чашки/6 ж. унций	180 мл
1 чашка/8 ж. унций/1/2 пинты	240 мл
1 1/2 чашки/ 12 ж. унций	350 мл
2 чашки/16 ж. унций/1 пинта	475 мл
3 чашки/1 1/2 пинты	700 мл
4 чашки/2 пинты/1 кварта	950 мл
4 кварты/1 галлон	3,8 л

ПЕРЕВОД МЕР ВЕСА	
1 унция	28 г
1/4 фунта/4 унции	113 г
1/3 фунта	150 г
1/2 фунта/8 унции	230 г
2/3 фунта	300 г
3/4 фунта/12 унций	340 г
1 фунт/16 унций	450 г
2 фунта	900 г

КОЛБАСА ИЗ ОЛЕНИНЫ

6 фунтов оленины

1/2 ч.л. кайенского перца

2 ч.л. перца

6 фунтов постной свинины

2 ч.л. соли

оболочки для колбас

1/2 ч.л. шалфея

1/2 чашки меда

СВЕЖАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ КОЛБАСА, нежная или острая

5 ч.л. соли

1 ч.л. сахара 2 ч.л. тмина

3 ч.л. растолченного острого перца 1 ч.л. измельченных семян фенхеля (только для острой колбасы)

2 ч.л. крупно молотого черного перца 1 ч.л. кориандра

1 пинта холодной воды 10 фунтов свиного окорока без кости

****ПРИМ.:** для колбас пропустите мясо через крупную решетку мясорубки, добавьте специи, затем снова пропустите через более мелкую решетку.

ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

ОСТОРОЖНО! Важно соблюдать рекомендации по безопасности пищевых продуктов, изложенные в этом руководстве. С самыми современными инструкциями можно ознакомиться на сайте Министерства сельского хозяйства США.

Существуют основные правила, которым следует следовать при обращении с продуктами.

Это **ГОТОВИТЬ**, **РАЗДЕЛЯТЬ**, **ЧИСТИТЬ** и **ОХЛАЖДАТЬ**.

ГОТОВИТЬ

Очень важно готовить пищу до безопасной внутренней температуры, чтобы уничтожить бактерии. В последнее время безопасности котлет и других продуктов, приготовленных с использованием мясного фарша, уделяется большое внимание, и не без оснований. При измельчении мяса бактерии с поверхности смешиваются с измельченной смесью. Если мясной фарш не будет приготовлен при температуре по крайней мере 160-165°F (от 71°C до 74°C), бактерии выживут, и велика вероятность того, что вы заболите. Цельные куски мяса, такие как стейки и отбивные, не содержат внутри опасных бактерий, таких как кишечная палочка, поэтому их можно подавать менее прожаренными. Тем не менее, любая говядина должна быть приготовлена при внутренней температуре не менее 145°F (63°C) (средней прожарки). Безопасная температура для мяса птицы — 180°F (82°C), а цельные куски свинины следует готовить при температуре 160°F (71°C). Яйца также должны быть хорошо приготовлены. Если вы готовите безе или по другому рецепту, в котором используются сырые яйца, купите специально пастеризованные яйца или используйте готовый порошок для безе.

РАЗДЕЛЯТЬ

Продукты, которые будут употребляться в пищу в сыром виде, и продукты, которые будут приготовлены перед употреблением, **ВСЕГДА** должны быть разделены. При контакте сырого мяса или яиц с продуктами, которые будут употребляться в пищу сырыми, происходит перекрестное заражение. Это основная причина пищевых отравлений. Всегда заворачивайте сырое мясо в два слоя и кладите его на нижнюю полку холодильника, чтобы сок не попадал на свежие продукты. Используйте сырое мясо в течение 1-2 дней после покупки или заморозьте для более длительного хранения. Размораживайте замороженное мясо в холодильнике, а не на прилавке.

Обязательно выложите приготовленные на гриле мясо или рыбу на чистое блюдо. Не используйте ту же тарелку, на которой лежало сырое мясо или рыба. Мойте посуду, используемую для приготовления на гриле, после того, как блюдо в последний раз было перевернуто на решетке, а также лопатки и ложки, используемые для перемешивания или переворачивания мяса во время его приготовления.

Обязательно мойте руки после контакта с сырым мясом или сырыми яйцами. После того, как вы прикоснулись к сырому мясу или сырым яйцам, обязательно вымойте руки водой с мылом или протрите их влажной антибактериальной салфеткой. Немытые руки и поверхности во время приготовления пищи является основной причиной перекрестного загрязнения.

ЧИСТИТЬ

Во время приготовления пищи часто мойте руки и рабочие поверхности. Мойте их теплой водой с мылом не менее 15 секунд, затем вытирайте бумажным полотенцем.

ОХЛАЖДАТЬ

Охлаждение продуктов очень важно. Опасная зона размножения бактерий находится в диапазоне от 40°F до 140°F (от 4°C до 6°C). Температура в вашем холодильнике должна быть 40°F (4°C) или ниже; в морозильной камере - 0°F (-17°C) или ниже. Простое правило: подавайте горячие блюда горячими, холодные — холодными. Чтобы блюда оставались горячими при подаче, используйте мармиты или горячие тарелки. Чтобы холодные продукты оставались холодными, используйте емкости с ледяной водой. Никогда не оставляйте продукты при комнатной температуре более чем на 2 часа или 1 час, если воздух нагрелся до 32°C или выше. Собирая продукты для пикника, убедитесь, что они уже охлаждены, когда будут помещены в термосумку. Продукты в термосумке не остывают, они только остаются холодными, если правильно переложены льдом. Горячие готовые продукты следует положить в неглубокие контейнеры и сразу же поставить в холодильник, чтобы они быстро остыли. Обязательно накройте продукты после того, как они остынут.

ПРИМЕЧАНИЕ. При приготовлении оленины и мяса других диких животных следует принять особые меры предосторожности, так как при разделке в поле они могут быть сильно загрязнены. Оленину часто хранят при температурах, которые потенциально могут способствовать размножению бактерий, например, при транспортировке. За дополнительными вопросами или информацией о безопасности мяса и пищевых продуктов обращайтесь в Департамент мяса и птицеводства Министерства сельского хозяйства США.

О КОЛБАСАХ

ВЫБОР МЯСА ДЛЯ КОЛБАС

Производство колбас развивалось на протяжении многих лет и поколений, и в результате существует бесчисленное множество видов колбас, которые можно приготовить, используя основные ингредиенты — мясо, жир и несколько тщательно подобранных специй. Ниже приведены несколько простых рекомендаций, которые помогут приготовить колбасу наилучшего вкуса.

Для приготовления колбасы можно использовать любое мясо: свинину, говядину, бизона, лося и оленя, даже антилопу. При приготовлении оленины или другой красной дичи важно обрезать с мяса весь жир, так как жир из красной дичи прогоркает всего за пять дней. Замените жир свиным или говяжьим, в зависимости от выбранного типа продукта, в соотношении 1 фунт (0,5 кг) жира на каждые 4 фунта (1,8 кг) мяса дичи. Содержание жира в колбасе влияет на ее вкус, текстуру, кулинарные характеристики и срок хранения. Жирность большинства колбас промышленного производства составляет около 20%. При использовании менее 12% жира колбаса получится очень сухой на вкус, а если содержание жира превысит 20%, колбаса может получиться липкой, без запаха, и ее будет трудно приготовить.

ЗАГОТОВКА

Для сохранения мяса и птицы важно правильно заготовить мясо и птицу, а также уничтожить нежелательные микроорганизмы на поверхности мяса, которые вызывают порчу и пищевые заболевания. Существует множество этапов, которые помогают в этом процессе, включая копчение, варку, сушку, охлаждение и добавление ингредиентов для обработки. Самый старый способ добиться этого — добавить в мясо соль. У разных видов бактерий устойчивость к соли сильно различается. Рост некоторых бактерий, например, сальмонеллы, подавляется при концентрации соли всего в 3%, в то время как другие виды, например, стафилококки, способны выживать в гораздо более соленой среде. К счастью, рост многих нежелательных организмов, которые обычно содержатся в обработанном мясе и продуктах из птицы, подавляется при низких концентрациях соли.

Современная технология консервации основана на использовании нитратов и полагается на науку. Лучший способ обеспечить надлежащую консервацию — приобрести одно из многих имеющихся в продаже консервирующих средств в продуктовом или мясном магазине. Очень распространенным средством является нитритная соль, или «пражский порошок», который выпускается в двух вариантах (№1 и №2).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОЛОЧКИ

Существует множество различных видов колбасных оболочек, правильный выбор зависит от личных предпочтений, а также от выбранного типа колбасы. Для большинства колбас подходит натуральная или коллагеновая. Хотя название может ввести в заблуждение, коллагеновая оболочка не синтетический продукт. Она изготавливается из говяжьей шкуры и других тканей. Коллагеновые оболочки однородны по размеру и текстуре и практически не требуют подготовки. «Натуральная» оболочка изготавливается из ягнячьих, овечьих, свиных или коровьих кишок. Она менее однородна по размеру и требует тщательной подготовки. Поэтому более 75% колбас промышленного производства в США изготавливается в коллагеновой оболочке. Для некоторых сортов копченых и вареных колбас используются также волокнистые несъедобные оболочки.

ВИДЫ КОЛБАС

Большинство колбас входят в одну из четырех категорий: сырые, копченые, вареные или вяленые. Все колбасы, за исключением вяленых, должны храниться в холодильнике. Существует также подкатегория сырокопченых колбас.

Среди сырых и сырокопченых колбас вы найдете такие виды, как польская колбаса, итальянская колбаса, колбаски для завтрака и многие другие. Как сырые, так и сырокопченые колбасы необходимо готовить перед употреблением, а также хранить в холодильнике.

К копченым и вареным колбасам относят салями, болонскую, сосиски и многие другие. Для правильного копчения необходима коптильня. Это может быть простая самодельная конструкция из металлической бочки или даже старого холодильника или сложная заводская модель. Большинство копченых колбас разогревают перед подачей на стол. Многие думают, что копченые колбасы хранятся дольше других. К копченым колбасам с точки зрения хранения следует относиться так же, как и к сырым.

Приготовление вяленых колбас требует больше всего времени, так как их вялят на воздухе в течение долгого времени. К таким видам вяленых колбас относятся пепперони, прошутто и различные виды ветчины, и это лишь некоторые из них. Условия, при которых сушится мясо, очень строгие; для получения безопасного и вкусного продукта необходимо тщательно контролировать температуру, время и влажность.

ХРАНЕНИЕ

Важно помнить, что при длительном хранении колбаса теряет свой вкус. Рекомендуется готовить столько колбасы, сколько потребуется на 4-6 недель. Даже замороженная колбаса начнет заметно терять вкус через 6 недель. Замороженную колбасу следует медленно размораживать в холодильнике перед приготовлением или подачей на стол. Быстрое размораживание продукта также ухудшит его вкус.

Manufacturer: **HANGZHOU GARYTON HOTEL EQUIPMENT COMPANY LIMITED**

ROOM 625, BUILDING1, XIXI RUNJING BUILDING, WUCHANG STREET, YUHANG DISTRICT,
HANGZHOU CITY, ZHEJIANG PROVINCE