



Bedienungsanleitung LivingActive Wurstfüller

3 L, 5 L, 7 L
Edelstahl



Achtung:

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch!

Bevor dieser Wurstfüller verwendet wird, ist die Einhaltung der folgenden allgemeinen Sicherheitsvorschriften genau zu prüfen. Eine Nichteinhaltung kann zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen führen.

Alle Informationen inklusive Produktvideo mit vielen Tipps finden

Sie auch unter: <https://www.livingactive.de/livingactive-wurstfueller>



Inhalt

Edelstahl Wurstfüller; stehend; (komplette Edelstahlausführung, direkter Zahnstangenantrieb mit Schnell- und Langsamlauf); Je nach Modell: 3 L, 5 L oder 7 L Füllbehälter; 5 Füllrohre aus Edelstahl (Durchmesser 9,5 mm, 16 mm, 22 mm, 32 mm, 38 mm); Ersatz-Silikondichtung;

1. Allgemeine Sicherheitsvorschriften

Das Gerät darf nur von speziell dazu geschulten Personen mit guten Kenntnissen der Sicherheitsbestimmungen bedient werden.

Das Gerät darf von Kindern nicht erreichbar sein.

Bei den beweglichen Teilen darauf achten, dass keine Finger oder Kleidungsstücke eingeklemmt werden können.

Vor jedem Gebrauch auf eventuelle Beschädigungen achten. Überprüfen Sie vor der Verwendung des Wurstfüllers, dass alle Teile ordnungsgemäß funktionieren und die beabsichtigten Funktionen erfüllen.

Betreiben Sie den Wurstfüller niemals mit geöffnetem oder entferntem Getriebegehäusedeckel.

2. Installation/Bedienung

Packen Sie die Maschine aus und nehmen alle Teile aus dem Karton. Stellen Sie den Wurstfüller auf eine rutschfeste stabile Arbeitsplatte. Vor dem ersten Einsatz waschen Sie alle Teile im warmen Wasser mit etwas Spülmittel ab. Danach nochmals alle Teile mit klarem Wasser abspülen. Nachdem alle Teile trocken sind, kann der Wurstfüller zusammengesetzt werden.

Schrauben sie die Überwurfmutter am unteren Ende des Füllbehälters ab. Setzen Sie eines der fünf Füllrohre auf und schrauben sie es mit der Überwurfmutter fest. Achtung: ziehen Sie die vordere Ringmutter nicht zu fest an, da dies den Trichter beschädigen kann.

Stecken Sie nun die Kurbel auf eine der Zahnstangenantriebe und befestigen diese mit der Flügelmutter. Kurbeln Sie die Schubstange ganz aus dem Füllbehälter heraus. Es gibt einen Schnell-Lauf für weiches Brät und einen Langsam-Lauf für festeres Brät, damit weniger Kraftaufwand beim Kurbeln benötigt wird.

Lösen Sie nun den Verriegelungsbolzen und klappen den Füllbehälter nach hinten. Beschichten Sie die Innenseite des Behälters vor Gebrauch gründlich mit lebensmitteltauglichem Fett.

Füllen Sie das Brät in den Füllbehälter und klappen den Behälter wieder zurück und arretieren ihn mit dem Verriegelungsbolzen.

Schieben Sie den Wurst darm auf das Füllrohr.

Kurbeln Sie nun gleichmäßig mit der Kurbel, so dass sich die Schubstange mit Teller in den Füllbehälter schiebt.

Das Brät tritt nun am Füllrohr aus und schiebt sich in den Wurst darm.

3. Wartung

Der Wurstfüller ist weitestgehend wartungsfrei.

Lediglich die Silikondichtung am Teller der Schubstange muss vor jedem Gebrauch mit lebensmitteltauglichem Fett gefettet werden.

Um Bakterienbildung vorzubeugen, muss der Wurstfüller vor und nach jedem Gebrauch entsprechend der Hygienerichtlinie gereinigt werden.

Der Wurstfüller lässt sich einfach reinigen und ist absolut hygienisch.

Der Kolben schließt durch einen Gummiring dicht gegen den Zylinder ab, der einfach entnommen werden kann. Auch das Entlüftungsventil ist so konstruiert, dass es zur Säuberung leicht von oben herausgenommen werden kann.

4. Fülltipps

Die folgenden Vorschläge helfen, den Widerstand beim Füllen mit den Fülltrichtern zu verringern:

Fügen Sie bis zu 1½ Tassen Wasser pro 2 kg gewürztem Fleisch hinzu.
Fügen Sie bis zu ¼ Tasse Pflanzen- oder Olivenöl pro 2 kg gewürztem Fleisch hinzu, um einen besseren Fluss zu erzielen.

