



Mode d'emploi

Poussoir à saucisses LivingActive

3 L, 5 L, 7 L

Acier inoxydable



Attention !

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation !

Avant d'utiliser ce poussoir à saucisses, veillez à respecter strictement les règles de sécurité générales ci-dessous. Le non-respect de ces consignes peut endommager l'appareil et causer des blessures.

Toutes les informations, y compris une vidéo du produit avec de nombreux conseils, sont disponibles sur :

<https://www.livingactive.de/livingactive-wurstfueller>



Contenu

Poussoir à saucisses en acier inoxydable ; vertical ; (modèle entièrement en acier inoxydable, transmission directe par crémaillère avec modes rapide et lent) ; Selon le modèle : conteneur de 3 L, 5 L ou 7 L ; 5 tubes de remplissage en acier inoxydable (diamètres 9,5 mm, 16 mm, 22 mm, 32 mm, 38 mm) ; joint de rechange en silicone ;

1. Règles de sécurité générales

L'appareil ne doit être utilisé que par des personnes spécialement formées à cet effet et ayant une bonne connaissance des règlements de sécurité.

L'appareil ne doit pas être accessible aux enfants.

Veillez faire attention avec les pièces mobiles, afin d'éviter de coincer vos doigts ou vêtements.

Avant chaque utilisation, vérifier l'absence d'éventuels dommages.

Avant d'utiliser le poussoir à saucisses, assurez-vous que toutes les pièces fonctionnent correctement.

N'utilisez jamais le poussoir avec le couvercle du boîtier d'engrenage ouvert ou retiré.

2. Installation/Utilisation

Déballez la machine et retirez toutes les pièces du carton. Placez le poussoir à saucisses sur un plan de travail stable et antidérapant. Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Rincez ensuite à nouveau toutes les pièces à l'eau claire. Une fois que toutes les pièces sont sèches, le poussoir à saucisses peut être assemblé.

Dévissez l'écrou-raccord à l'extrémité inférieure du conteneur. Installez l'un des cinq tubes de remplissage et vissez-le avec l'écrou-raccord. Attention : ne serrez pas trop l'écrou frontal, cela pourrait endommager l'entonnoir.

Insérez la manivelle sur l'une des transmissions par crémaillère et fixez-la avec l'écrou à oreilles. Tournez la tige de poussée hors du conteneur. Il existe un mode rapide pour la chair à saucisse molle et un mode lent pour la chair à saucisse plus ferme, afin de réduire l'effort nécessaire lors de la rotation.

Desserrez maintenant le boulon de verrouillage et basculez le conteneur vers l'arrière. Enduisez l'intérieur du conteneur de graisse alimentaire avant utilisation.

Versez la chair à saucisse dans le conteneur, remplacez-le en position initiale et verrouillez-le avec le boulon de verrouillage.

Faites glisser le boyau à saucisses sur le tube de remplissage.

Tournez la manivelle de manière régulière de sorte que la tige de poussée et le plateau glissent dans le conteneur.

La chair à saucisse sort maintenant du conteneur et se glisse dans le boyau à saucisses.

3. Entretien

Le poussoir à saucisses nécessite peu d'entretien.

Seul le joint en silicone du plateau de la tige de poussée doit être graissé avec de la graisse alimentaire avant chaque utilisation.

Pour éviter la formation de bactéries, nettoyez le poussoir à saucisses avant et après chaque utilisation selon les directives d'hygiène. Le poussoir à saucisses est facile à nettoyer et parfaitement hygiénique.

Le piston est hermétiquement fermé au cylindre par un anneau en caoutchouc qui peut être facilement retiré. La valve de purge est également conçue pour être facilement retirée par le haut pour être nettoyée.

4. Conseils de remplissage

Les suggestions suivantes aideront à réduire la résistance lors du remplissage avec les entonneirs :

Ajoutez jusqu'à 1½ tasse d'eau pour 2 kg de viande assaisonnée.

Ajoutez jusqu'à ¼ de tasse d'huile végétale ou d'huile d'olive pour 2 kg de viande assaisonnée pour obtenir un meilleur flux.

