



**USER'S MANUAL/HANDBUCH
/MANUEL DE L'UTILISATEUR/MANUAL DEL USUARIO
/MANUALE UTENTE/INSTRUKCJA OBSŁUGI**

KC42159

Sausage Maker / Würstfüller / Machine à Saucisses
/ Embutidora de Salchichas / Macchina per Salsicce
/ Nadziewarka do kiełbas

EN:

The product is designed with a stainless steel cylinder that is removable for easy filling and cleaning. The cylinder switches to the vertical for filling and can be removed to be cleaned in a dishwasher. The epoxy painted base has two plastic coated clamps providing stability and protecting the working surface. {The "click" locking system for the cylinder enables you to check the automatic locking and the unlocking of the machine.} The silicone coated thrust disc provides sealing against water and oil and thus prevents leakage behind the disc during use. The product satisfies environmental protection requirements and is an ideal choice for restaurants, canteens and caterers.

Installation

1. Remove the machine from the box and fix it on a flat table or working surface with the two clamps.
2. Install the crank handle properly on the drive mechanism, inserting a washer and placing the adjusting screw to fix it.
3. Rewind the gear spindle towards the back and pull the red spring control so that the cylinder is raised.
4. Remove the cylinder completely from the mounting so that the silicone coated disc can easily be removed from the spindle.
5. Wash the tube and the other parts with hot soapy water and dry them thoroughly.
6. Gently screw the silicone coated disc onto the spindle.
7. Reposition the cylinder on the mounting and push it down until it locks.
8. Choose the stuffing funnel according to the size of the sausage skin.
9. Unscrew the funnel bracket on the front of the cylinder. Fit the funnel by inserting it through the bracket and screw it back onto the cylinder.

Stuffing

1. Lift the cylinder upwards and fill it with the sausage meat.
2. Return the cylinder to the horizontal position and press it until the lock clicks.
3. Work the skin up the funnel completely by gently pushing it with your fingers (the skin should have been soaked in cold water for 48 hours; then put one end on the water tap and fill it with water to ensure it is not perforated and to enlarge it sufficiently).
4. Turn the crank handle anticlockwise to start making sausages.
5. When the cylinder is empty, rewind the crank handle clockwise and repeat the process from step 1.

Cleaning and Maintenance

1. Always wash and dry the machine completely after use.
2. Keep it in good condition for the next use.
3. After a long period of non-use, it may be advisable to lubricate the mechanism before using the machine.

DE:

Der Artikel ist mit einem Edelstahlzylinder ausgestattet, der zur einfachen Befüllung und Reinigung abnehmbar ist. Der Zylinder lässt sich zum Befüllen in die Senkrechte stellen und kann zur Reinigung in der Spülmaschine herausgenommen werden. Der epoxidharzlackierte Sockel hat zwei kunststoffbeschichtete Klammern, die für Stabilität sorgen und die Arbeitsfläche schützen. {Das "Klick"-Verriegelungssystem des Zylinders ermöglicht die Kontrolle der automatischen Ver- und Entriegelung des Artikels.} Die silikonbeschichtete Druckscheibe dichtet gegen Wasser und Öl ab und verhindert so ein Auslaufen hinter der Scheibe während des Gebrauchs. Der Artikel erfüllt die Anforderungen des Umweltschutzes und ist eine ideale Wahl für Restaurants, Kantinen und Caterer.

Einbau

1. Nehmen Sie den Artikel aus dem Karton und befestigen Sie ihn mit den beiden Klammern auf einem flachen Tisch oder einer Arbeitsfläche.
2. Montieren Sie die Kurbel ordnungsgemäß auf dem Antriebsmechanismus, legen Sie eine Unterlegscheibe ein und befestigen Sie sie mit der Stellschraube.
3. Drehen Sie die Getriebespindel nach hinten und ziehen Sie an der roten Federsteuerung, so dass der Zylinder angehoben wird.
4. Nehmen Sie den Zylinder vollständig aus der Halterung, damit die silikonbeschichtete Scheibe leicht von der Spindel entfernt werden kann.
5. Waschen Sie das Rohr und die anderen Teile mit heißem Seifenwasser und trocknen Sie sie gründlich ab.
6. Schrauben Sie die silikonbeschichtete Scheibe vorsichtig auf die Spindel.
7. Setzen Sie den Zylinder wieder auf die Halterung und drücken Sie ihn nach unten, bis er einrastet.
8. Wählen Sie den Fülltrichter entsprechend der Größe der Wursthaut.
9. Schrauben Sie die Trichterhalterung an der Vorderseite des Zylinders ab. Stecken Sie den Trichter durch die Halterung und schrauben Sie ihn wieder auf den Zylinder.

Füllung

1. Heben Sie den Zylinder an und füllen Sie ihn mit dem Brät.
2. Bringen Sie den Zylinder wieder in die waagerechte Position und drücken Sie ihn, bis der Verschluss einrastet.
3. Ziehen Sie den Darm vollständig in den Trichter ein, indem Sie ihn vorsichtig mit den Fingern eindrücken (der Darm sollte 48 Stunden lang in kaltem Wasser eingeweicht worden sein; stellen Sie dann ein Ende auf den Wasserhahn und füllen Sie ihn mit Wasser, um sicherzustellen, dass er nicht durchlöchert ist und um ihn ausreichend zu vergrößern).
4. Drehen Sie die Kurbel gegen den Uhrzeigersinn, um mit der Wurstherstellung zu beginnen.
5. Wenn der Zylinder leer ist, drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn zurück und wiederholen Sie den Vorgang ab Schritt 1.

Reinigung und Wartung

1. Waschen und trocknen Sie den Artikel nach dem Gebrauch immer vollständig ab.
2. Bewahren Sie es in gutem Zustand für den nächsten Gebrauch auf.
3. Nach längerem Nichtgebrauch kann es ratsam sein, den Mechanismus vor der Verwendung des Artikels zu schmieren.

FR:

Le produit est équipé d'un cylindre en acier inoxydable amovible pour faciliter le remplissage et le nettoyage. Le cylindre peut être placé en position verticale pour le remplissage et peut être retiré pour le nettoyage au lave-vaisselle. La base recouverte d'époxy est dotée de deux pinces recouvertes de plastique qui assurent la stabilité et protègent la surface de travail. {Le système de verrouillage «clic» du cylindre permet de contrôler le verrouillage et le déverrouillage automatiques de la machine.} Le disque de poussée recouvert de silicone assure l'étanchéité à l'eau et à l'huile et empêche ainsi les fuites derrière le disque pendant l'utilisation. Le produit répond aux exigences de protection de l'environnement et constitue un choix idéal pour les restaurants, les cantines et les traiteurs.

Installation

1. Retirez l'article de la boîte et utilisez les deux pinces pour le fixer sur une table plate ou une surface de travail.
2. Assemblez correctement la manivelle sur le mécanisme d'entraînement, insérez une rondelle et fixez avec la vis de réglage.
3. Rembobinez l'axe de l'engrenage vers l'arrière et tirez sur la commande à ressort rouge pour soulever le cylindre.
4. Retirez complètement le cylindre du support pour permettre le disque enduite de silicone d'être facilement retirée de l'axe.
5. Lavez le tube et les autres pièces avec de l'eau chaude savonneuse et séchez soigneusement.
6. Vissez soigneusement le disque enduit de silicone sur l'axe.
7. Replacez le cylindre sur le support et poussez vers le bas jusqu'à ce qu'il se verrouille.
8. Choisissez l'entonnoir à farce en fonction de la taille de boyau.
9. Dévissez le support de l'entonnoir de l'avant du cylindre. Insérez l'entonnoir dans le support et revissez-le sur le cylindre.

Remplissage

1. Soulevez le cylindre et remplissez-le avec la viande hachée à saucisse.
2. Remettez le cylindre en position horizontale et appuyez dessus jusqu'à ce que le verrou s'enclenche.
3. Remontez complètement le boyau dans l'entonnoir en la poussant doucement avec les doigts (le boyau doit avoir été trempé dans de l'eau froide pendant 48 heures ; puis mettez une extrémité sur le robinet d'eau et remplissez-le d'eau pour qu'il ne soit pas perforé et pour l'agrandir suffisamment).
4. Tournez la manivelle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour commencer à faire des saucisses.
5. Lorsque le cylindre est vide, rembobinez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre et répétez le processus à partir de l'étape 1.

Nettoyage et Entretien

1. Lavez et séchez toujours complètement l'article après utilisation.
2. Gardez-le en bon état pour la prochaine utilisation.
3. Après une longue période de non-utilisation, il peut être conseillé de lubrifier le mécanisme avant d'utiliser la machine.

ES:

El producto está diseñado con un cilindro de acero inoxidable que es extraíble para facilitar el llenado y la limpieza. El cilindro se pone en vertical para el llenado y se puede extraer para limpiarlo en el lavavajillas. La base pintada en epoxi tiene dos abrazaderas recubiertas de plástico que proporcionan estabilidad y protegen la superficie de trabajo. (El sistema de bloqueo "clic" del cilindro permite comprobar el bloqueo y el desbloqueo automático de la máquina). El disco de empuje recubierto de silicona proporciona un sellado contra el agua y el aceite y, por tanto, evita las fugas detrás del disco durante su uso. El producto cumple los requisitos de protección del medio ambiente y es una opción ideal para restaurantes, comedores y empresas de catering.

Instalación

1. Saque la máquina de la caja y fíjela en una mesa o superficie de trabajo plana con las dos abrazaderas.
2. Instale la manivela correctamente en el mecanismo de accionamiento, insertando una arandela y colocando el tornillo de ajuste para fijarla.
3. Gire el eje de engranaje hacia la parte posterior y tire del control de resorte rojo para que el cilindro se eleve.
4. Retire el cilindro completamente del soporte para que el disco recubierto de silicona pueda retirarse fácilmente del eje.
5. Lave el tubo y las demás piezas con agua jabonosa caliente y séquelos a fondo.
6. Enrosque suavemente el disco recubierto de silicona en el eje.
7. Vuelva a colocar el cilindro en el soporte y empújelo hacia abajo hasta que se bloquee.
8. Elija el embudo de relleno de acuerdo con el tamaño de la piel de la salchicha.
9. Desenrosque el soporte del embudo en la parte delantera del cilindro. Coloque el embudo introduciéndolo a través del soporte y atorníllelo de nuevo en el cilindro.

Relleno

1. Levante el cilindro hacia arriba y llénelo con la carne de salchicha.
2. Vuelva a colocar el cilindro en posición horizontal y presione hasta que el bloqueo haga clic.
3. Suba completamente la piel por el embudo empujándola suavemente con los dedos (la piel debe haber estado en remojo en agua fría durante 48 horas; luego ponga un extremo en el grifo y llénela de agua para asegurarse de que no está perforada y para agrandarla suficientemente).
4. Gire la manivela en sentido contrario a las agujas del reloj para empezar a hacer salchichas.
5. Cuando el cilindro esté vacío, vuelva a girar la manivela en el sentido de las agujas del reloj y repita el proceso desde el paso 1.

Limpieza y Mantenimiento

1. Lave y seque siempre la máquina por completo después de usarla.
2. Manténgala en buen estado para el próximo uso.
3. Después de un largo periodo de inactividad, puede ser aconsejable lubricar el mecanismo antes de utilizar la máquina.

IT:

Il prodotto è progettato con un cilindro in acciaio inossidabile che è rimovibile per un facile riempimento e pulizia. Il cilindro si mette in posizione verticale per il riempimento e può essere rimosso per pulirlo in lavastoviglie. La base verniciata con la resina epossidica è munita dei due morsetti rivestiti in plastica che forniscono la stabilità e proteggono la superficie. {Il sistema di blocco a "clic" del cilindro ti consente di controllare il blocco e lo sblocco automatici della macchina.} Il disco di spinta rivestito in silicone fornisce una tenuta contro l'acqua e l'olio e impedisce le perdite dietro il disco durante l'uso. Il prodotto soddisfa i requisiti di protezione ambientale ed è la scelta ideale per ristoranti, mense e fornitori di cibo.

Installazione

1. Prendere la macchina dalla scatola e posizionarla su un tavolo piano o una superficie di lavoro con i due morsetti.
2. Installare correttamente la manovella sul meccanismo di azionamento, inserire la rondella e posizionare la vite di regolazione per fissare la manovella.
3. Ruotare il mandrino dell'ingranaggio all'indietro e tirare il comando a molla rosso per sollevare il cilindro.
4. Rimuovere completamente il cilindro dal supporto in modo che il disco rivestito in silicone possa essere facilmente rimosso dal mandrino.
5. Lavare il tubo e le altre parti con l'acqua calda e il sapone e asciugarli completamente.
6. Avvitare delicatamente il disco rivestito in silicone sul mandrino.
7. Riposizionare il cilindro sul supporto e spingerlo verso il basso fino a quando si blocca.
8. Scegliere l'imbuto di riempimento a seconda delle dimensioni della pelle di salsicce.
9. Svitare la staffa dell'imbuto sulla parte anteriore del cilindro. Montare l'imbuto inserendolo attraverso la staffa e riavvitarlo al cilindro.

Riempimento

1. Sollevare il cilindro e riempirlo con la carne di salsicce.
2. Riposizionare il cilindro in posizione orizzontale e premerlo fino a quando si blocca.
3. Mettere completamente la pelle all'imbuto spingendola delicatamente con le dita (la pelle dovrebbe essere stata immersa in acqua fredda per 48 ore; quindi mettere un'estremità della pelle sul rubinetto dell'acqua e riempirla con acqua per assicurarsi che la pelle non sia rotta e per ingrandire la pelle sufficientemente).
4. Ruotare la manovella in senso antiorario per iniziare a preparare le salsicce.
5. Quando il cilindro è vuoto, ruotare la manovella in senso orario e ripetere la procedura dal passo 1.

Pulizia e manutenzione

1. Lavare e asciugare sempre completamente la macchina dopo l'utilizzo.
2. Conservare la macchina in buone condizioni per la prossima volta dell'utilizzo.
3. Dopo un lungo periodo di non utilizzo, sarebbe consigliabile lubrificare il meccanismo prima di utilizzare la macchina.

PL:

Produkt został wyposażony w zbiornik ze stali nierdzewnej, który można zdemontować w celu łatwego napełniania i czyszczenia. Zbiornik przełącza się na tryb pionowy w celu napełnienia i można go wyjąć w celu wyczyszczenia w zmywarce do naczyń. Podstawa malowana epoksydem ma dwa zaciski pokryte tworzywem sztucznym, zapewniające stabilność i chroniące powierzchnię roboczą. (System blokowania zbiornika „kliknięciem” umożliwi sprawdzenie automatycznego blokowania i odblokowywania urządzenia).

Pokryta silikonem tarcza oporowa zapewnia uszczelnienie przed wodą i olejem, a tym samym zapobiega wyciekom za tarczą podczas użytkowania. Produkt spełnia wymogi ochrony środowiska i jest idealnym wyborem dla restauracji, stołówek i firm cateringowych.

Instalacja

1. Wyjmij urządzenie z pudełka i zamocuj je na płaskim stole lub powierzchni roboczej za pomocą dwóch zacisków.
2. Zainstaluj prawidłowo dźwignię korby na mechanizmie napędowym, wkładając podkładkę i wkręcając śrubę regulacyjną, aby ją zamocować.
3. Przewiń wrzeciono przekładni do tyłu i pociągnij dźwignię czerwonej sprężyny, aby podnieść zbiornik.
4. Wyjmij zbiornik całkowicie z uchwytu, aby dysk z powłoką silikonową można było łatwo wyjąć z wrzeciona.
5. Umyj rurkę i inne części gorącą wodą z mydłem i dokładnie wysusz.
6. Delikatnie przykręć silikonową tarczę do wrzeciona.
7. Zmień położenie zbiornika na mocowaniu i dociśnij go, aż się zablokuje.
8. Wybierz lejek do farszu zgodnie z rozmiarem skórki kiełbasy.
9. Odkręć wspornik lejka z przodu zbiornika. Zamontuj lejek, wkładając go przez wspornik i przykręcając z powrotem do zbiornika.

Nadziewanie

1. Podnieś zbiornik do góry i napełnij go farszem.
2. Ustaw zbiornik w pozycji poziomej i naciskaj go, aż zamek zaskoczy.
3. Przelóż skórę przez lejek, delikatnie popychając ją palcami (skórę należy namoczyć w zimnej wodzie przez 48 godzin; następnie nałożyć na koniec kranu i napełnić ją wodą, aby upewnić się, że nie jest perforowana i aby go wystarczająco powiększyć).
4. Obróć korbę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zacząć robić kiełbaski.
5. Gdy zbiornik jest pusty, przewiń korbę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i powtórz procedurę od kroku 1.

Czyszczenie i konserwacja

1. Zawsze myj i susz urządzenie po użyciu.
2. Utrzymaj urządzenie w dobrym stanie do następnego użycia.
3. Po długim okresie nieużywania może być wskazane smarowanie mechanizmu przed użyciem urządzenia.

US office: Fontana

UK office: Ipswich

AU office: Truganina

DE office: FDS GmbH, Neuer Höltingbaum 36, 22143 Hamburg, Deutschland

FR office: Saint Vigor d'Ymonville

PL office: Gdańsk