

Mode d'emploi

Machine à saucisses

61183

toboli



Illustration similaire, peut varier selon le modèle

Veillez lire et respecter le mode d'emploi et les consignes de sécurité avant la mise en service.

Sous réserve de modifications techniques !

En raison du développement constant, les illustrations, les étapes de fonctionnement ainsi que les données techniques peuvent varier légèrement.



Les informations contenues dans ce document sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. Aucune partie de ce document ne peut être copiée ou reproduite sous une autre forme sans autorisation écrite préalable. Tous les droits sont réservés.

La société WilTec Wildanger Technik GmbH décline toute responsabilité en cas d'erreurs dans ce manuel d'utilisation ou dans les schémas de raccordement.

Bien que WilTec Wildanger Technik GmbH ait tout mis en œuvre pour que ce manuel d'utilisation soit complet, précis et à jour, une marge d'erreur peut néanmoins subsister.

Si vous trouviez une erreur ou si vous désiriez nous communiquer des suggestions quant aux améliorations à apporter, n'hésitez pas à nous contacter. Vos messages seront les bienvenus !

Pour tout renseignement, écrivez-nous à l'adresse électronique suivante :

service@wiltec.info

Ou bien utilisez le formulaire de contact qui figure dans le lien suivant :

<https://www.wiltec.de/contacts/>

La version actuelle de ce manuel d'utilisation est disponible dans plusieurs langues dans notre boutique en ligne. Cliquez sur le lien ci-dessous :

<https://www.wiltec.de/docsearch>

Pour un envoi par voie postale de vos réclamations, notre service après-vente se tient à votre disposition à l'adresse suivante :

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12
52249 Eschweiler – Allemagne

Pour le retour de votre marchandise en vue d'un échange, d'une réparation ou autre, veuillez utiliser également l'adresse suivante. Attention ! Ne renvoyez jamais la marchandise sans l'accord préalable de notre SAV. Autrement, l'envoi sera refusé à la réception.

Service des retours
Retourenabteilung
WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 28
52249 Eschweiler – Allemagne

E-Mail : service@wiltec.info
Tél : +49 2403 55592-0
Fax : +49 2403 55592-15



Introduction

Merci d'avoir opté pour ce produit de qualité. Afin de réduire tout risque de blessure, nous vous prions de toujours prendre quelques mesures de sécurité de base lors de l'utilisation de cet article. Veuillez lire attentivement ce manuel et vous assurer de l'avoir bien compris.

Conservez ce mode d'emploi dans un lieu sûr.

Consignes de sécurité

- Toute utilisation incorrecte peut provoquer des dommages matériels et des blessures. Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages causés par une mauvaise utilisation.
- Utilisez la machine à saucisses exclusivement comme prévu. La machine est exclusivement destinée à la préparation de saucisses. Toute utilisation incorrecte peut entraîner des dommages ou des blessures.
- N'utilisez pas la machine à saucisses lorsqu'elle est endommagée ou ne fonctionne pas correctement. Dans ce cas, demandez à une personne qualifiée de la contrôler.
- N'ouvrez jamais le boîtier de la machine.
- N'introduisez aucun objet dans le boîtier.
- Utilisez uniquement des pièces détachées approuvées. Toute utilisation de pièces détachées inappropriées peut entraîner des dommages ou des blessures.
- Pendant l'opération, ne laissez jamais la machine sans surveillance.
- Tenez les enfants toujours éloignés de l'appareil.
- La machine ne doit pas être utilisée par des personnes, y compris les enfants, ayant des capacités physiques ou psychiques limitées ou par des personnes qui manquent de connaissances et d'expériences nécessaires.

Opération

1. Les composants qui entrent en contact avec les aliments doivent être bien lavés.
2. Placez la machine à saucisses sur une surface plane et stable.
3. Montez la manivelle sur l'arbre de l'entraînement rapide (voir fig. 1) et tournez-la en sens horaire pour monter le piston.
4. Placer la buse sur la sortie de viande et fixez-la en utilisant un contre-écrou.
5. Il est recommandé d'appliquer une petite quantité de graisse alimentaire (non incluse) avant de commencer le remplissage des saucisses. Puis remplissez le cylindre de viande et placez la peau de saucisson sur la buse.
6. Montez la manivelle sur l'arbre de l'entraînement lent (voir fig. 1) et tournez-la lentement en sens horaire pour descendre le piston. La viande est guidée à travers la buse pour arriver dans la peau, la saucisse se forme.

Attention ! Si la viande ne sort pas de la buse, assurez-vous qu'il n'y a pas d'obstruction. Enlevez toute obstruction et assurez-vous que la viande est suffisamment concassée pour passer à travers la buse choisie.



(1) arbre de l'entraînement rapide ; (2) arbre de l'entraînement lent

Figure 1

Nettoyage et maintenance

- Nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments (p. ex. le cylindre, la buse, le piston, etc.) en utilisant une brosse molle ou un chiffon mou. Utilisez uniquement du détergent approuvé pour l'utilisation avec des machines de traitement de viande.
- La face extérieure se nettoie avec un chiffon humide ou un détergent doux.
- N'utilisez ni détergents, ni solvants, ni abrasifs agressifs ; n'essayez pas de nettoyer la machine avec des objets tranchés ou aigus.
- Assurez-vous que tous les composants sont secs avant de réassembler la machine à saucisses.

Note ! Après utilisation, nettoyez immédiatement la machine à saucisses et assurez-vous que tous les résidus sont/ont été retirés.

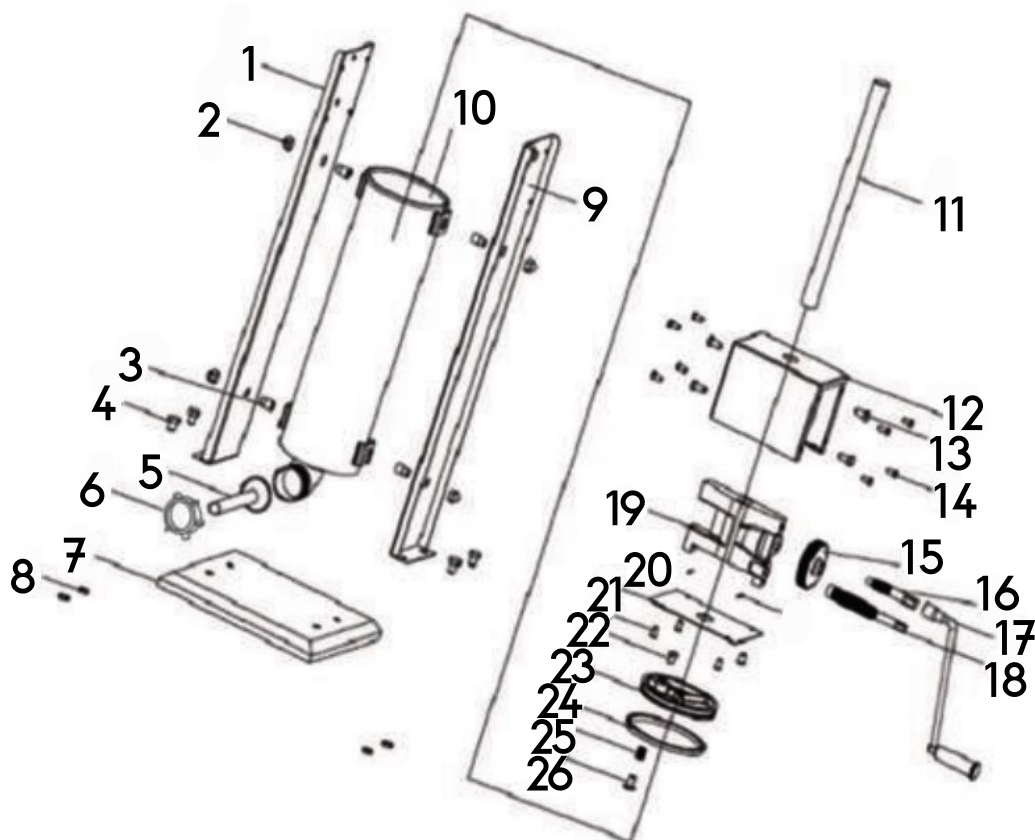
Montage et démontage du piston

1. Montez le joint du piston au piston.
2. Montez le kit de valve de purge au piston.
3. Placez la rondelle du haut du piston sur le trou de la valve et introduisez la vis dans le trou à travers la rondelle.
4. Placez le ressort du bas du piston sur l'extrémité de la vis et serrez celle-ci.
5. Le piston assemblé se place sur l'extrémité de la tige du piston et s'y fixe.

Stockage et entretien

- Stockez la machine à saucisses dans un endroit propre, sec et bien ventilé qui ne soit pas exposé aux rayons directs du soleil.
- N'exposez pas la machine à la pluie.
- Après tous les 6 mois environ, appliquez une petite quantité de graisse alimentaire sur le système d'entraînement.
- Remplacez le joint du piston si nécessaire (après tous les 6 mois environ).

Vue éclatée et liste des pièces



N°	Dénomination	Qté	N°	Dénomination	Qté
1	Couvercle gauche	1	15	Entraînement	1
2	Écrou	4	16	Arbre du petit entraînement	1
3	Écrou à six pans creux	4	17	Poignée	1
4	Vis en acier inox	4	18	Arbre du grand entraînement	1
5	Buse	4	19	Base de l'entraînement	1
6	Écrou cylindrique avant	1	20	Plaque de base	1
7	Plaque de base	1	21	Vis à fentes en croix en acier inox	4
8	Vis en acier inox	4	22	Vis à fentes en croix en acier inox	1
9	Couvercle droit	1	23	Piston	1
10	Cylindre en acier inox	1	24	Joint de piston	1
11	Tige de piston	1	25	Ressort	1
12	Couvercle de l'entraînement	1	26	Goupille de purge	1
13	Vis hexagonale	4	27	Goupille élastique	2
14	Vis à fentes en croix en acier inox	8			

Avis important :

Toute reproduction et toute utilisation à des fins commerciales, même partielle de ce mode d'emploi, ne sont autorisées qu'avec l'accord préalable de la société WilTec Wildanger Technik GmbH.