



# WURSTFÜLLER

## *Sausage Maker*

PRODUKTNUMMER: 100310



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus unserem Hause entschieden haben. Um möglichst lange Freude mit dem Produkt zu haben und um einen sicheren Umgang damit zu gewährleisten, beachten Sie bitte unbedingt, die umseitig folgende Aufbau-bzw. Bedienungsanleitung. Bitte bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

### Deuba Serviceportal

Für jede Art Service, Reklamationen und technischen Support können Sie sich vertrauensvoll an unsere geschulten Mitarbeiter wenden.

**[www.Deubaservice.de](http://www.Deubaservice.de)**



**Nur für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche Nutzung geeignet.**

Hergestellt für:  
Deuba GmbH & Co. KG  
Zum Wiesenhof 84  
66663 Merzig  
Germany

## ANLEITUNG

ACHTUNG! Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Aufbauanweisungen, um das Risiko von Verletzungen oder Beschädigungen am Produkt zu vermeiden.

Nur für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche Nutzung geeignet!

Wichtig: Lesen Sie die Anleitung vollständig und gründlich durch. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Sollten Sie eines Tages das Produkt weitergeben, achten Sie darauf, auch diese Anleitung weiterzugeben.

Halten Sie kleine Teile außerhalb der Reichweite von Kindern. Achten Sie auch insbesondere beim Auspacken darauf Plastiktüten und anderes Verpackungsmaterial von Kindern fernzuhalten! Erstickungsgefahr!

Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit. Spätere Reklamationen können nicht akzeptiert werden.

Prüfen Sie alle Elemente und Teile auf Schäden. Trotz sorgfältiger Kontrollen kann es passieren, dass auch die beste Ware auf dem Transportweg Schaden nimmt. Bauen Sie in solch einem Fall Ihr Produkt nicht auf. Defekte Teile können Gefahren und Gesundheitsschäden nach sich ziehen.

Nehmen Sie niemals Änderungen am Produkt vor! Durch Änderungen erlischt die Garantie und das Produkt kann unsicher bzw. schlimmstenfalls sogar gefährlich werden.

Verwenden Sie zur Reinigung einen Schwamm und warmes Seifenwasser. Verwenden Sie keine lösungsmittelhaltigen Reiniger oder Waschmittel, z.B. Bleichmittel können das Produkt beschädigen.

### Sicherheitshinweise

- Stellen Sie vor jeder Verwendung sicher, dass die Aufsätze und Zubehörteile des Wurstfüllers richtig montiert sind.
- Versuchen Sie niemals, Teile vom Gerät zu entfernen, solange es noch in Gebrauch ist.
- Vermeiden Sie Stöße, Schläge oder Fall des Geräts. Bereits ab einer geringen Höhe kann das Gerät Schaden nehmen.
- Für entstandene Schäden aufgrund von einer zweckfremden Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Jegliche Modifikation am Produkt kann die Sicherheit negativ beeinflussen, Gefahren verursachen und führt zum Erlöschen der Garantie.

### Inbetriebnahme

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entnehmen Sie die Teile aus dem Füllbehälter.
2. Schrauben Sie die Kurbel auf das hintere Ende der Spindel.
3. Befestigen Sie den Wurstfüller mit Hilfe des Saugfußes auf einer glatten Oberfläche, Tischplatte. Achten Sie darauf, dass sich die Kurbel frei drehen kann.
4. Drehen Sie die Kurbel gegen den Uhrzeigersinn, um die Schubstange mit Teller nach hinten zu bewegen.
5. Stopfen Sie das Brät in den Füllbehälter.
6. Setzen Sie eines der drei Füllrohre in den Fülltrichter und schrauben Sie es mit dem Schraubring auf den Füllbehälter.
7. Schieben Sie den Wurstarm auf das Füllrohr.
8. Kurbeln Sie nun gleichmäßig mit der Kurbel, so dass sich die Schubstange mit dem Teller in den Füllbehälter drückt.
9. Das Brät tritt nun am Füllrohr aus und schiebt sich in den Wurstarm.

### Wartung und Pflege

Der Wurstfüller ist weitestgehend wartungsfrei. Er ist zudem leicht zu reinigen.

Um Bakterienbildung vorzubeugen, muss der Wurstfüller vor und nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Reinigen Sie ihn in heißem Spülwasser mit einem Schwamm. Spülen Sie den Vorsatz gut unter heißem Wasser und trocknen Sie ihn anschließend ab.

Verwenden Sie als zusätzliche Hygienemaßnahme, bei jedem Gebrauch, möglichst Einweghandschuhe.

### Entsorgung:

Am Ende der langen Lebensdauer Ihres Artikels führen Sie bitte die wertvollen Rohstoffe einer fachgerechten Entsorgung zu, so dass ein ordnungsgemäßes Recycling stattfinden kann. Sollten Sie sich nicht sicher sein, wie Sie am besten vorgehen, helfen die örtlichen Entsorgungsbetriebe oder Wertstoffhöfe gerne weiter.

## INSTRUCTIONS

ATTENTION! Observe the safety and assembly instructions in order to avoid the risk of injury or damaging the product.

Only for domestic use and not for commercial use!

Important: Read these instructions carefully and thoroughly. Keep these instructions to read through at a later date. If you give the product to anyone else at some point in the future, please ensure you also pass on this manual.

Keep small parts out of the reach of children. Pay attention especially when unpacking it. Keep plastic bags and other packaging away from children reach. Danger of Suffocation!

Check all elements and parts for damages. Despite careful checks since may happen that even the best product takes damage during the transport.

In this case, do not build up of your product. Defective parts can endanger your health.

Never modify the product! Changes will void the warranty and the product may be unsafe or even dangerous.

For cleaning use a sponge and warm soapy water. Do not use solvent based-cleaners or detergents for example Bleach those can damage the product.

### Safety instructions

- Before each use, make sure that the attachments and accessories of the sausage filler are correctly installed.
- Never attempt to remove parts from the unit while it is still in use.
- Avoid impacts, bashes or fall of the unit. The device can be damaged even from a small height.
- Use the product only for its designed purpose of use. Manufacturer will not assume any responsibility in case of damages cause of an unappropriated use. Any modification applied by customer on the original product will have a negative impact on its safety, cause danger and warranty will be cancelled.

### Operation

1. Take out the device from the packaging and remove the parts from the tank.
2. Screw the crank to the rear end of the spindle.
3. Using the suction base to attach the sausage maker on a smooth surface, table top. Make sure the crank is free to rotate.
4. Turn the crank counterclockwise to move the push rod with the disc backwards.
5. Put the sausage meat into the tank.
6. Insert one of the three filling tubes into the filling funnel and screw it onto the tank with the screw ring.
7. Put the sausage casings on the filling tube.
8. Now turn the crank evenly, so that the rod with the disc pushes into the tank.
9. The sausage meat will leak from the filling tube and pushed into the sausage casing.

### Maintenance and Care

The sausage maker is almost maintenance free. It is also easy to clean.

The sausage maker must be thoroughly cleaned before and after each use, to prevent bacterial formation. Clean it in hot rinse with a sponge. Rinse the header well under hot water and then dry it.

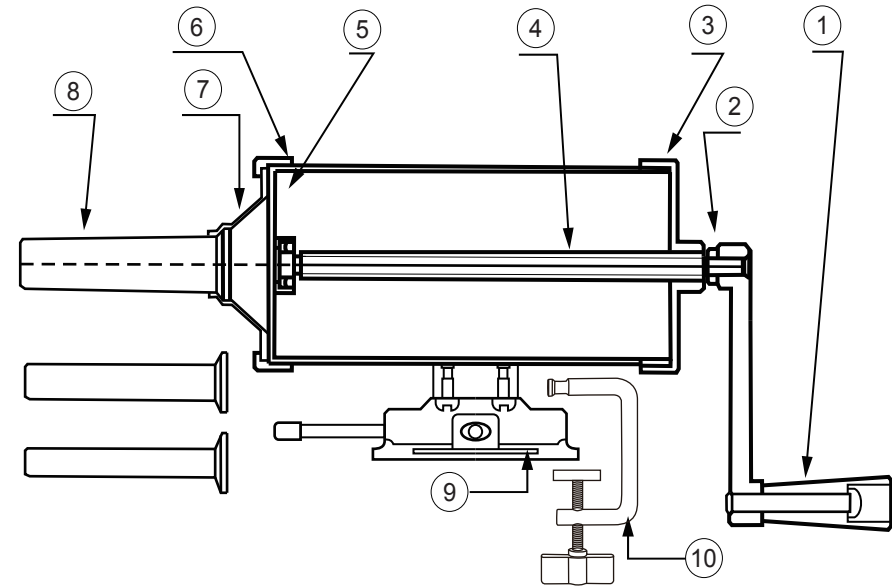
Use disposable gloves as an additional hygienic measure for each use.

### Disposal:

Once item end-of-life, please dispose valuable raw materials for a proper recycling. If you are not sure how to handle it in a correct way please contact your local disposal or recycling centers for advice.



TEIL	STK.
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	1



- 1. Griff
- 2. Stellschraube
- 3. Hintere Abdeckung
- 4. Welle
- 5. Drehscheibe
- 6. Schraubring
- 7. Fülltrichter
- 8. Füllkopf
- 9. Saugbefestigung
- 10. Tisch clip

- 1. Handle
- 2. Setcrew
- 3. Rear Cover
- 4. Spiral Spindle
- 5. Force Disk
- 6. Front Screw Ring
- 7. Funnel Base
- 8. Funnel Head
- 9. Suction Base
- 10. Table clip

Für technischen Support und Serviceanfragen wenden Sie sich vertrauensvoll an unsere geschulten Mitarbeiter unter **www.Deubaservice.de**

Wenn Sie Verbrauchsmaterial, wie z.B. Filter für Pumpen, Staubbeutel für Staubsauger oder ähnliches für Ihr Produkt benötigen, besuchen Sie unseren Internetshop

**www.Deuba24online.de**

Dort finden Sie auch regelmäßige Sonderangebote und weitere, interessante neue Artikel.  
Ein Besuch wird sich immer lohnen.

Hergestellt für:  
Deuba GmbH & Co. KG  
Zum Wiesenhof 84 · 66663 Merzig · Germany

Copyright by



Alle Rechte vorbehalten. Ohne schriftliche Zustimmung der Deuba GmbH & Co. KG darf dieses Handbuch, auch nicht auszugsweise, in irgendeiner Form reproduziert werden oder unter Verwendung elektronischer, mechanischer oder chemischer Verfahren vervielfältigt oder verarbeitet werden. Änderungen im Sinne des technischen Fortschritts können jederzeit ohne Ankündigungen vorgenommen werden. Das Handbuch wird regelmäßig korrigiert. Für technische und drucktechnische Fehler und ihre Folgen übernehmen wir keine Haftung.