



DICK

Traditionsmarke der Profis

Betriebsanleitung (Original)

D

Operating instructions (Translation)

GB

Mode d'emploi (Traduction)

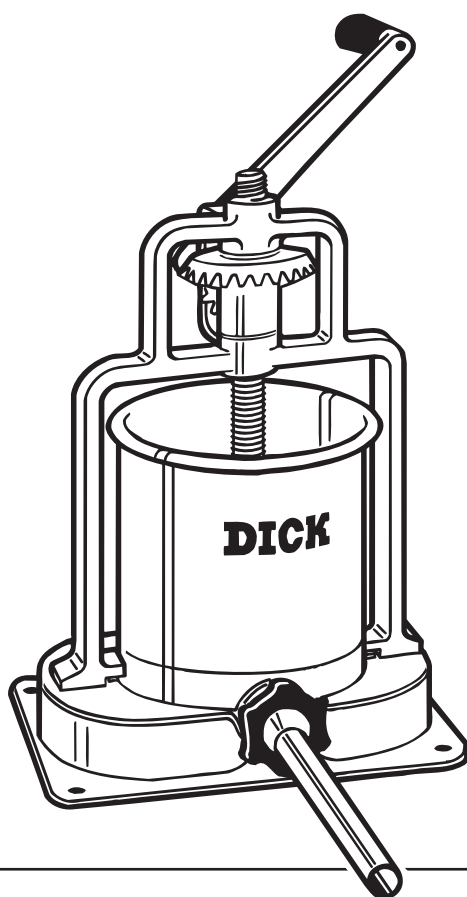
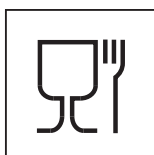
F

Manuale d'istruzioni (Traduzione)

I

Instrucciones de uso (Traducción)

E



HTW

Art.-Nr. / Prod. No. / Réf. / Art. n. / N° ref.: 9 0606 000

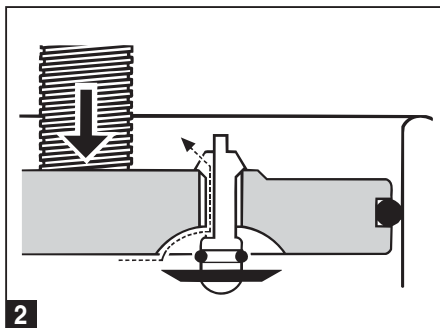
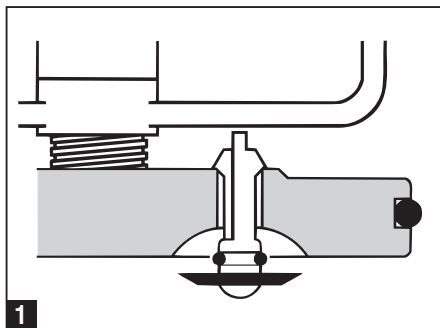
Tischwurstfüller für Hausschlachter

Table-top sausage filler for private butchers

Poussoir à saucisses de table pour charcuteries maison

Insacatrice casa da tavolo

Embutidora de mesa para carnicero



D

Bestimmungsgemäße Verwendung

Den Tischwurstfüller nur in technisch einwandfreiem Zustand sowie bestimmungsgemäß, sicherheits- und gefahrenbewusst benutzen. **Der Tischwurstfüller darf ausschließlich zur Herstellung von Würste aller Art (Einfüllen von Brät in Därme) benutzt werden. Es dürfen ausschließlich Nahrungsmittel verarbeitet werden.** Es darf ausschließlich Originalzubehör und Originalersatzteile von der Firma Friedr. Dick GmbH & Co. KG verwendet werden.

Produkthaftung/Gewährleistung

Unsere Produkte werden mit großer Sorgfalt hergestellt, um unsere Kunden zufrieden zu stellen. Hierzu benötigen wir aber auch Ihre Mitwirkung, weshalb wir Sie bitten, in Ihrem Interesse nachfolgendes zu beachten. In der Betriebsanleitung nicht aufgeführte Arbeiten und Einsatzmöglichkeiten bedürfen der schriftlichen Genehmigung der Firma Friedr. Dick GmbH & Co. KG. DICK-Maschinen sind ausschließlich für den gewerblichen Einsatz konzipiert. Für DICK-Maschinen beträgt die Gewährleistung gegenüber dem Eigentümer 12 Monate, gerechnet ab Liefertag (Nachweis durch Rechnung). Wir haften nicht für Mängel oder Schäden, die durch fehlerhafte Montage bzw. unsachgemäße Inbetriebnahme, ungeeignete, unsachgemäße oder nicht entsprechend der Betriebsanleitung erfolgende Verwendung, nicht in der Betriebsanleitung aufgeführte und ohne schriftliche Genehmigung der Firma Friedr. Dick GmbH & Co. KG vorgenommene Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten, Verwendung von Fremdersatz- und Fremdverschleißteilen bzw. Fremdzubehör, Überlastung bzw. unsachgemäße Behandlung sowie übliche Abnutzung entstehen. Zur Wahrung der Gewährleistung bewahren Sie bitte die Rechnung auf und übersenden uns diese im Original zusammen mit Ihrer schriftlichen Reklamation. Schicken Sie uns bitte keine Maschine zurück, ohne von uns hierzu aufgefordert zu werden. Nach Eingang Ihrer schriftlichen Reklamation werden wir Ihnen mitteilen, ob sie fristgemäß und berechtigt ist und ob die Reparatur von uns vor Ort durchgeführt wird oder Sie gebeten werden, die Maschine zurückzusenden. Wir übernehmen keine Transportkosten für von uns nicht veranlasste Rücksendungen. Verwenden Sie bitte zur Vermeidung von Transportschäden im Rahmen einer Rücksendung ausschließlich die von uns zur Verfügung gestellte Transportverpackung, die deshalb aufzubewahren ist. Die Gewährleistung bezieht sich ausschließlich auf Ausbesserung von Material- und Fertigungsmängeln. Mangelhafte Teile werden nach unserer Wahl von unserem Service unentgeltlich instand gesetzt oder durch fabrikneue Teile ersetzt. Weitergehende Ansprüche entstehen nur bei im Sinne des Gesetzes verweigerter, fehlgeschlagener oder unzumutbarer Nacherfüllung gemäß unseren Allgemeinen Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen. Außerhalb der Gewährleistung können Reparaturen auch durch entsprechende Fachfirmen ausgeführt werden. Verwenden Sie jedoch ausschließlich DICK-Original-Ersatzteile und verwahren Sie die Reparaturrechnung. Weitere Angaben zur Gewährleistung entnehmen Sie bitte unseren Allgemeinen Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen.

Technische Beschreibung/Merkmale

Der Tischwurstfüller ist vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen zu untersuchen. Der Tischwurstfüller muss auf einem geeigneten, waagerechten Untergrund **rutsch- und kippsicher** aufgestellt werden. Durch die vier Bohrungen in der Grundplatte lässt sich der Tischwurstfüller auf der Tischplatte verschrauben. Zylinder und Grundplatte sind aus rostfreiem Stahl gefertigt. Kolben, Ventil, Füllrohre, Überwurfmutter, Dichtringe und Kurbelgriff sind aus hygienisch zugelassenem Kunststoff hergestellt. Der dicht abschließende Kolben ist mit einem Entlüftungsventil versehen. Füllrohre mit Ø12, Ø18, Ø22 und Ø30 mm werden mitgeliefert.

Technische Daten

Länge × Breite × Höhe: 330 × 415 × 445 mm
 Nettogewicht: 13 kg
 Zylindervolumen: 6 Ltr.

Die Rücksauglüftung der DICK-Tischwurstfüller

Das Kolbenventil gewährleistet, dass die Luft, die sich zwischen Brät und Kolben befindet, entweichen kann, während sich der Kolben nach unten bewegt. Außerdem bietet es den Vorteil, dass bei der Aufwärtsbewegung des Kolbens das Füllrohr leer gesaugt wird.

Ventil **öffnet** automatisch, wenn es an das Gestell stößt (**Abb. 1**).

Ventil **entlüftet** automatisch, während sich der Kolben nach unten bewegt (**Abb. 2**).

Ventil **schließt** automatisch, sobald es auf das Brät drückt (**Abb. 3**).

Ventil **schließt** vakuumdicht, sobald es vom Zylinderboden eingedrückt wird (**Abb. 4**) und **saugt** automatisch das Füllrohr leer, sobald sich der Kolben nach oben bewegt (**Abb. 5**).

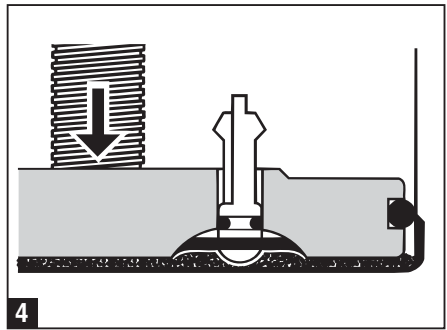
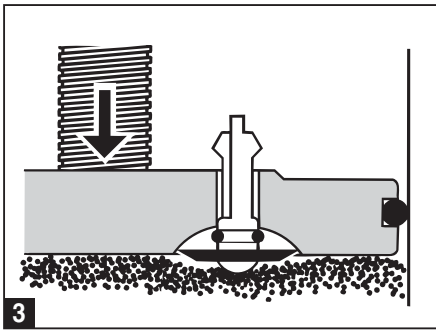
Wartung und Pflege

Den Tischwurstfüller nach jedem Gebrauch sofort gründlich reinigen. Zylinder herausnehmen, Überwurfmutter mit Füllrohr abschrauben. Kolben von der Spindel abschrauben. Dichtring entfernen (z. B. mit der Ecke eines Kunststoffschabers) und Ventil nach unten durchdrücken. Brätreste entfernen und alle Teile gründlich säubern. Diese Teile sind spülmaschinentauglich. Bei manueller Reinigung: Teile mit Bürste unter fließendem Wasser reinigen und durchspülen. Gestell, Getriebeteile, Spindel, Grundplatte und Kurbel mit einem angefeuchteten Tuch gründlich reinigen. Bei Verwendung von Reinigungsmitteln nur solche benutzen, die den geltenden Hygienerichtlinien entsprechen und die angegebenen Reinigungshinweise beachten! Kegelzahnräder und Spindel mit einem für die Lebensmittelverarbeitung zugelassenen Schmiermittel (z. B. Fuchs RENOLIT G7 FG1) schmieren. Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren. Vor einer Nichtbenutzung länger als 3 Wochen Kolbenscheibe demontiert aufbewahren sowie O-Ring von Kolbenscheibe mit einem für die Lebensmittelverarbeitung zugelassenen Schmiermittel (z. B. Fuchs RENOLIT G7 FG1) einfetten.

Hinweis

Die Angaben in dieser Betriebsanleitung können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Ohne die vorherige schriftliche Zustimmung der Firma Friedr. Dick GmbH & Co. KG ist die vollständige oder teilweise Vervielfältigung dieser Betriebsanleitung sowie die Übersetzung in eine andere Sprache nicht zulässig.

Änderungen vorbehalten.



GB

Appropriate use

Only use the table-top sausage filler when in sound working order. It should be employed only for its designated purpose and in consideration of the associated safety and risk issues. **The table-top sausage filler may be used exclusively to produce all kinds of sausage (inserting sausage meat into skins). It is intended exclusively for the processing of foodstuffs.** Only original accessories and spare parts manufactured by Friedr. Dick GmbH & Co. KG may be used.

Product liability/Guarantee

Our products are manufactured with great care in order to satisfy our customers. To achieve this goal we also require your cooperation. That is why we ask you to take into account following points in your own interest. The use of machine for other purposes than mentioned in the operating instructions require the written approval by Friedr. Dick GmbH & Co. KG. DICK machines have been designed exclusively for commercial purposes. For DICK machines a guarantee of 12 months as from date of delivery is given to owners (proof through invoice). We are not liable for defects or damages caused by improper assembly or operation. Furthermore we are not liable for defects or damages caused by use other than described in the operating instructions or without written approval by Friedr. Dick GmbH & Co. KG, alterations or repair. Lastly we are not liable for defects or damages caused by use of non-original spare parts, parts subject to wear and accessories as well as overcharge, improper treatment and normal wear and tear. Keep invoice to ensure guarantee. In case of complaint, send original invoice together with description of complaint to manufacturer. To avoid damages during transport, please keep transport packaging provided by manufacturer and use when returning device. Please do not send machine without having been requested to do so. After receipt of complaint, the manufacturer will inform customer if in due time and justified. A decision will then be taken if repair is carried out on the spot by manufacturer or should be delivered to manufacturer or supplier. The manufacturer does not take over any transport costs for machines which have been sent without explicit authorization. To avoid damages during transport, please keep transport packaging provided by manufacturer and use when returning machine. The guarantee is related exclusively to repair of faulty material and production. Faulty parts will be repaired accordingly or exchanged by new ones free of charge. Further claims emerge only in the sense of the law of denied, failed or unreasonable posterior fulfilment, in accordance with the manufacturer's terms of sale, delivery and payment. Beyond guarantee period, machine may also be repaired by corresponding specialized firms. Use however exclusively DICK original spare parts and keep repair invoice. Further information concerning the guarantee is to be found in manufacturer's terms of sale, delivery and payment.

Technical Description/Characteristics

The table-top sausage filler must be examined thoroughly for damage prior to each usage. The table-top sausage filler must be placed on a suitable, horizontal base so as to prevent slipping and tipping. The table-top sausage filler can be bolted to the work surface using the four holes in the base plate. Cylinder and base plate are produced from stainless steel. Piston, valve, filling tubes, union nuts, sealing rings and crank handle sleeve are produced from plastic approved for hygienic use. The tight-sealing piston is fitted with a vent valve. Filling tubes of Ø12, Ø18, Ø22 and Ø30 mm are supplied with the machine.

Technical Data

Length x Width x Height: 330 x 415 x 445 mm
Net weight: 13 kg
Cylinder volume: 6 ltr. / 12 lbs.

The return ventilation of the DICK table-top sausage filler

The piston valve guarantees that any air between meat and piston can escape as the piston is moving downwards. A further advantage is that the filling tube is sucked clear as the piston is moving upwards.

Valve **opens** automatically when it touches the stand (Fig. 1).

Valve **vents** automatically as the piston moves downwards (Fig. 2).

Valve **closes** automatically as soon as it pushes onto the meat (Fig. 3).

Valve **closes** vacuum-tight as soon as it is pressed by the cylinder floor (Fig. 4).

Valve automatically **sucks** the filling tube clear as soon as the piston moves upwards (Fig. 5).

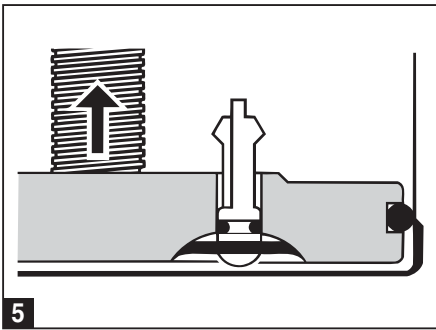
Care and maintenance

Thoroughly clean the table-top sausage filler immediately after use. Remove cylinder, unscrew union nuts and filling tube. Unscrew piston from the spindle. Remove sealing ring (e.g. using the corner of a plastic spatula) and push the valve through in a downwards direction. Remove any meat remnants and clean all parts thoroughly. These parts are dishwasher-safe. If cleaning manually: Brush the parts clean under running water and flush through. Thoroughly clean stand, gear parts, spindle, base plate and crank handle with a damp cloth. Only use cleaning agents that conform to the applicable hygiene guidelines and observe the stated cleaning instructions. Grease conical gearwheel and spindle with a lubricant approved for food processing (e.g. Fuchs RENOLIT G7 FG1) Remount parts in the reverse sequence. If the machine is not to be used for longer than 3 weeks, dismount and store the piston plate and grease the O-ring of the piston plate with a lubricant approved for food processing (e.g. Fuchs RENOLIT G7 FG1).

Note

Details given in these operating instructions can be changed without prior notice. These operating instructions may not be copied either wholly or partially or translated into another language without the written approval of Friedr. Dick GmbH & Co. KG.

Subject to change.



F

Utilisation conforme à l'usage prévu

Le poussoir à saucisses de table doit être utilisé uniquement en bon état de fonctionnement en tenant compte de l'utilisation conforme à l'usage prévu, de la sécurité et des risques. **Le poussoir à saucisses de table doit être utilisé exclusivement pour la fabrication de saucisses de tout type (permet de pousser la chair dans les boyaux). Il convient exclusivement à la transformation de produits alimentaires.** Seuls des accessoires et des pièces détachées d'origine de la société Friedr. Dick GmbH & Co. KG doivent être utilisés.

Responsabilité de produit/Garantie

Nos produits sont fabriqués avec grand soin afin de satisfaire nos clients. Pour atteindre ce but nous avons aussi besoin de votre coopération. C'est pourquoi nous vous demandons d'observer et suivre les points suivants dans votre propre intérêt. Tout usage de la machine au delà de ceux décrits dans ce mode d'emploi, exigent l'approbation écrite par Friedr. Dick GmbH & Co. KG.

Les machines DICK ont été exclusivement conçues pour buts commerciaux. Pour les machines DICK une garantie de 12 mois à partir de la date de livraison est donné aux propriétaires (preuve par la facture). Nous ne sommes pas responsable pour défauts ou dommages causés par l'assemblage défectueux ou usage pas approprié. De plus nous ne sommes pas responsable des défauts ou dommages causés par l'emploi au delà de ceux décrit dans le mode d'emploi ou sans l'approbation par écrit par Friedr. Dick GmbH & Co. KG, changements ou réparations. Finalement nous ne sommes pas responsable pour défauts ou dommages causés par l'emploi de pièces non originales, pièces soumises à l'usure et accessoires comme aussi surcharge, usage pas approprié et usure normale. Garder la facture pour assurer la garantie. En cas de plainte, envoyer la facture originale ensemble avec la description de plainte au fabricant. Nous vous prions de ne pas renvoyer la machine avant d'avoir été prié de le faire. Après le reçu de la plainte, le fabricant informera le client si la plainte est dans le terme de garantie et justifiée. Une décision sera prise si la machine sera réparée sur place par le fabricant ou devra être renvoyée au fabricant ou fournisseur. Le fabricant n'assume pas les frais de transport des machines qui on été renvoyées sans une autorisation explicite. Pour éviter dommages pendant le transport, nous vous prions de garder l'emballage de transport fourni par le fabricant. La garantie est exclusivement référée à la réparation de matériel défectueux et défauts de production. Les pièces défectueuses seront, selon le cas, réparées ou échangées par nouvelles gratuitement. Réclamations émerges seulement dans le sens de la loi de nié, échoué ou déraisonnable postérieur accomplissement conformément au conditions de vente, livraison et paiement. Au delà de la période de garantie, la machine peut être aussi réparée par entreprises spécialisées. Utiliser cependant exclusivement pièces de rechange originales DICK et garder la facture de réparation. Renseignements additionels à propos de la garantie se trouvent dans les conditions de vente, livraison et paiement.

Description technique/Caractéristiques

Le poussoir à saucisses de table doit être vérifié avant chaque utilisation pour rechercher d'éventuels dommages. Le poussoir à saucisses de table doit être posé sur un support horizontal approprié stable et antidérapant. Le poussoir à saucisses de table peut être fixé sur la table au moyen des quatre trous de la semelle. Le cylindre et la semelle sont en acier inoxydable. Le piston, la soupape, les cornets de remplissage, l'écrou-raccord, les joints et la poignée de la manivelle sont fabriqués dans une matière plastique homologuée pour produits alimentaires. Le piston étanche est muni d'une soupape d'échappement. Des cornets de remplissage de Ø12, Ø18, Ø22 et Ø30 mm sont fournis.

Caractéristiques techniques

Longueur x largeur x hauteur: 330 x 415 x 445 mm

Poids net: 13 kg

Volume du cylindre: 6 l

La soupape d'échappement du poussoir à saucisses de table DICK

La soupape du piston garantit l'échappement de l'air se trouvant entre la chair et le piston pendant le déplacement vers le bas du piston. En outre, elle a pour avantage le fait d'aspirer le contenu du cornet de remplissage lors du déplacement vers le haut du piston et de le vider ainsi.

La soupape **s'ouvre** automatiquement lorsqu'elle entre en contact avec le bâti (fig. 1).

La soupape **laisse échapper** l'air automatiquement lorsque le piston se déplace vers le bas (fig. 2).

La soupape **se ferme** automatiquement lorsqu'elle appuie sur la chair (fig. 3).

La soupape **se ferme** de manière étanche au vide lorsqu'elle est enfoncée par le fond du cylindre (fig. 4).

La soupape **vide** automatiquement le cornet de remplissage par aspiration lorsque le piston se déplace vers le haut (fig. 5).

Maintenance et entretien

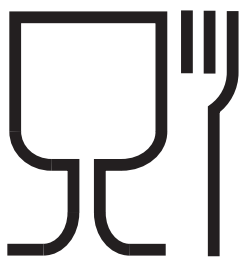
Nettoyer soigneusement le poussoir à saucisses de table immédiatement après usage. Retirer le cylindre, dévisser l'écrou-raccord et le cornet de remplissage. Dévisser le piston de la broche. Enlever le joint (par ex. avec le coin d'un racloir en plastique) et chasser la soupape vers le bas. Retirer les résidus de chair et nettoyer soigneusement toutes les pièces. Ces pièces peuvent être lavées dans un lave-vaisselle. Pour le nettoyage manuel: nettoyer et rincer les pièces avec une brosse à l'eau courante. Nettoyer soigneusement le bâti, les pièces de l'entraînement, la broche, la semelle et la manivelle avec un chiffon humide. En cas d'utilisation de produits de nettoyage, utiliser uniquement des produits conformes aux normes d'hygiène en vigueur et respecter les consignes de nettoyage indiquées! Lubrifier les pignons coniques et la broche avec un lubrifiant homologué pour l'industrie alimentaire (par ex. Fuchs RENOLIT G7 FG1). Remonter les pièces dans l'ordre inverse. En cas de période d'inutilisation supérieure à 3 semaines, stocker la rondelle du piston démontée et graisser le joint torique de la rondelle du piston avec un lubrifiant homologué pour l'industrie alimentaire (par ex. Fuchs RENOLIT G7 FG1).

Avertissements

Les informations fournies dans le présent mode d'emploi peuvent être modifiées sans préavis.

La reproduction partielle ou intégrale du présent mode d'emploi et sa traduction dans d'autres langues ne sont autorisées qu'avec l'accord écrit préalable de la société Friedr. Dick GmbH & Co. KG.

Sous réserve de modifications.



1

Uso corretto

Utilizzare la macchina insaccatrice solo per il suo scopo, in condizioni perfette e tenendo presente la sicurezza e gli eventuali pericoli. **La macchina insaccatrice può essere utilizzata esclusivamente per la produzione di insaccati di qualsiasi tipo (insaccati di carne tritata in budello). Possono essere trattati solamente generi alimentari.** Usare esclusivamente accessori e parti di ricambio originali della Friedr. Dick GmbH & Co. KG.

Responsabilità del produttore/Garanzia

I nostri prodotti sono costruiti con la massima cura per la totale soddisfazione dei nostri clienti. Tuttavia, per questo motivo, abbiamo bisogno anche della vostra collaborazione e pertanto, vi preghiamo nel vostro interesse di osservare quanto segue. Per eseguire lavori e per usi non previsti dalle istruzioni è necessaria l'approvazione scritta della Friedr. Dick GmbH & Co. KG. Le macchine DICK sono studiate esclusivamente per un uso professionale. La garanzia delle macchine DICK è di 12 mesi a partire dal giorno della consegna (fa fede la data della fattura). Si declina ogni responsabilità per difetti o danni derivanti dal montaggio sbagliato o dalla messa in esercizio non corretta o impropria, per l'utilizzo non conforme alle istruzioni d'uso, per modifiche o manutenzioni non riportate nelle istruzioni d'uso ed eseguite senza l'approvazione scritta della Friedr. Dick GmbH & Co. KG, per l'utilizzo di parti di ricambio o accessori di terzi, per sovraccarico o per manipolazione impropria nonché per il naturale deterioramento. Per far valere la garanzia conservare la fattura e spedirla in originale con il vostro reclamo scritto. Vi preghiamo di non spedire macchine senza una nostra preventiva autorizzazione. Al ricevimento del vostro reclamo scritto, vi comunicheremo se tale reclamo rientra nei termini, se è giustificato e se la riparazione verrà eseguita da noi sul posto oppure se sarà necessario spedirci la macchina. Non ci faremo carico dei costi di trasporto per spedizioni da noi non autorizzate. Per evitare danni dovuti al trasporto in caso di spedizione, vi preghiamo di usare esclusivamente l'imballo originale, che deve essere conservato a tal fine. La garanzia si riferisce esclusivamente al ripristino di difetti di materiale e lavorazione. Le parti difettose verranno riparate o sostituite gratuitamente con parti nuove a discrezione del nostro servizio clienti. Si potranno far valere ulteriori richieste, ai sensi della legge, soltanto per inadempienza, adempimento non andato a buon fine o improponibile, in conformità con le nostre condizioni generali di vendita, consegna e pagamento. Per quanto non compreso nella garanzia, le riparazioni possono essere eseguite anche da altre ditte specializzate. In ogni caso utilizzare esclusivamente le parti di ricambio originali DICK e conservare la fattura di riparazione. Per ulteriori dati relativi alla garanzia consultare le nostre condizioni generali di vendita, consegna e pagamento.

Descrizione tecnica/Caratteristiche

Ad ogni utilizzo verificare che la macchina insaccatrice non sia danneggiata. Posizionare la macchina insaccatrice su un ripiano appropriato ed orizzontale in modo che non possa né scivolare, né ribaltarsi. E' possibile fissare la macchina insaccatrice al piano del tavolo attraverso i quattro fori della base. Il cilindro e la base sono di acciaio inossidabile. Pistone, valvola, imbuti, dado di serraggio, anelli di tenuta e manovella sono di materiale plastico igienicamente approvato. Il pistone a tenuta stagna è provvisto di valvola di sfogo. Imbuti di Ø12, Ø18, Ø22 e Ø30 mm sono forniti a corredo.

Dati tecnici

Lunghezza x Larghezza x Altezza: 330 x 415 x 445 mm
Peso netto: 13 Kg
Volume cilindro: 6 litri

Estrattore della insaccatrice da tavolo DICK

La valvola del pistone garantisce la fuoriuscita dell'aria tra la carne tritata ed il pistone, mentre si muove verso il basso. Inoltre offre il vantaggio di creare il vuoto nell'imbuto durante il movimento di risalita del pistone.

La valvola **si apre** automaticamente, quando tocca il telaio (**fig. 1**).

La valvola **espelle l'aria** automaticamente, mentre il pistone si muove verso il basso (**fig. 2**).

La valvola **si chiude** automaticamente, non appena preme sulla carne tritata (**fig. 3**).

La valvola **si chiude** ermeticamente quando la valvola è compressa dalla base del cilindro (**fig. 4**).

La valvola **crea il vuoto** automaticamente nell'imbuto non appena il pistone si muove verso l'alto (**fig. 5**).

Manutenzione e pulizia

Pulire a fondo la macchina insaccatrice ogni volta subito dopo l'uso. Estrarre il cilindro, svitare l'imbuto ed il dado di serraggio. Svitare il pistone dal mandrino. Rimuovere l'anello di tenuta (ad es. con l'angolo di una spatola di plastica) e spingere la valvola verso il basso. Rimuovere i residui di carne e pulire a fondo tutte le parti. Le parti possono essere lavate in lavastoviglie. Per la pulizia manuale: pulire le parti sotto l'acqua corrente con una spazzola e risciacquare. Pulire a fondo il telaio, il mandrino, la piastra di base e la manovella con un panno umido. Utilizzare esclusivamente detergenti corrispondenti alle norme sull'igiene ed osservare le istruzioni per una corretta pulizia! Lubrificare le ruote a denti conici ed il mandrino utilizzando lubrificanti ammessi per la lavorazione di prodotti alimentari (p.es. Fuchs RENOLIT G7 FG1). Rimontare i pezzi seguendo l'ordine inverso. Qualora non si utilizzasse l'insaccatrice per più di 3 settimane, smontare il disco del pistone e lubrificare l'anello di tenuta del disco con un lubrificante ammesso per la lavorazione di prodotti alimentari.

Nota

I dati contenuti nelle presenti istruzioni d'uso sono soggetti a modifiche senza preavviso. Senza esplicito consenso scritto della Friedr. Dick GmbH & Co. KG, è vietata la riproduzione integrale o parziale delle presenti istruzioni d'uso e la traduzione in altre lingue.

Soggetto a modifiche senza preavviso.

Uso apropiado

Utilice la embutidora de mesa sólo en perfectas condiciones técnicas, conforme a las normas y siendo consciente de la seguridad y de los peligros. **La embutidora de mesa se debe utilizar sólo para la fabricación de cualquier tipo de embutido (relleno de carne en intestinos). Sólo se debe utilizar con alimentos.** Sólo se deben usar accesorios y piezas de repuesto originales de la empresa Friedr. Dick GmbH & Co. KG.

Responsabilidad de producto/Garantía

Nuestros productos han sido fabricados cuidadosamente para satisfacer a nuestros clientes. No obstante, su colaboración también es esencial, por lo que le rogamos por su propio interés que tenga en cuenta lo que a continuación le indicamos. Los trabajos y posibilidades de empleo del aparato que no se indiquen en el manual de servicio necesitan la autorización escrita de la compañía Friedr. Dick GmbH & Co. KG. La maquinaria DICK ha sido concebida exclusivamente para un uso industrial. La garantía de las máquinas DICK tiene doce meses de duración contados a partir del día de la entrega, que se confirma mediante la factura. No nos hacemos responsables de defectos o averías causadas por un montaje o una puesta en marcha inapropiados; un uso inapropiado, incorrecto o que no corresponda con lo establecido en el manual de instrucciones; modificaciones o reparaciones que no se indiquen en el manual de instrucciones y que no tengan autorización por escrito de Friedr. Dick GmbH & Co. KG; la utilización de otras piezas de repuesto, desgaste u otros accesorios, sobrecarga, manejo inadecuado o desgaste habitual. Para hacer uso de la garantía debe enviarnos la factura original junto con su reclamación por escrito. No nos envíe ningún aparato si no se lo hemos pedido previamente. Tras la recepción de la reclamación por escrito, le comunicaremos si tiene derecho a ella y si ha sido enviada en el plazo correcto. Además, le informaremos si la realizaremos en el lugar de instalación de la máquina o si por el contrario debe enviárnosla. No nos hacemos cargo de gastos de transporte de envíos no solicitados por nosotros. A fin de evitar daños durante el transporte, en el caso de que tuviera que enviar el aparato, utilice exclusivamente el embalaje de transporte que le proporcionamos, que deberá ser por este motivo guardado. La garantía contempla exclusivamente la reparación de deficiencias en los materiales y en la fabricación. Las piezas defectuosas serán reparadas por nuestro servicio técnico de forma gratuita o sustituidas por otras de nueva fabricación, según nuestro criterio. Sólo tendrá derecho a más reclamaciones según la ley si hubiera un incumplimiento por nuestra parte de nuestras condiciones de venta, entrega o pago. Otras empresas técnicas acreditadas pueden también realizar reparaciones fuera de la garantía. No obstante, debe utilizar piezas de repuesto DICK originales y guardar la factura de la reparación. Para más información acerca de nuestra garantía, le rogamos que consulte nuestras condiciones de venta, entrega y pago.

Descripción técnica/Características

La embutidora de mesa se debe examinar antes de cada utilización por si hubiese daños. La embutidora de mesa se debe montar en una superficie adecuada y nivelada, **antideslizante y estable**. Mediante los cuatro orificios de la plataforma base es posible atornillar la embutidora de mesa en el tablero de la mesa. El cilindro y la plataforma base están fabricados de acero inoxidable. El émbolo, la válvula, los tubos de llenado, la tuerca de unión, los anillos de obturación y el mango de la manivela están fabricados con plástico higiénico autorizado. El émbolo hermetizado viene equipado con una válvula de purga. Los tubos de llenado se suministran con 12, 18, 22 y 30 mm de diámetro.

Datos técnicos

Longitud × anchura × altura: 330 × 415 × 445 mm

Peso neto: 13 kg

Volumen del cilindro: 6 l

La ventilación por reabsorción de la embutidora de mesa DICK

La válvula de émbolo garantiza que el aire que se encuentra entre la carne y el émbolo pueda salirse al mover el émbolo hacia abajo. Además, tiene la ventaja de que vacía el tubo de llenado en el movimiento ascendente del émbolo.

La válvula **se abre** automáticamente al empujar el bastidor (**fig. 1**).

La válvula **purga el aire** de forma automática cuando el émbolo se mueve hacia abajo (**fig. 2**).

La válvula **se cierra** automáticamente, cuando presiona la carne (**fig. 3**).

La válvula **se cierra** al vacío cuando se aplasta desde el fondo del cilindro (**fig. 4**).

La válvula **vacía** automáticamente el tubo de llenado cuando el émbolo se mueve hacia arriba (**fig. 5**).

Mantenimiento y conservación

Limpie la embutidora de mesa con cuidado después de cada uso. Retire el cilindro, desatornille la tuerca de unión con el tubo de llenado. Desatornille el émbolo del husillo. Retire el anillo obturador (por ejemplo con la esquina de una rasqueta de plástico) y empuje la válvula hacia adentro. Retire los restos de carne y limpie todas las piezas con cuidado. Las piezas pueden lavarse en el lavavajillas. Limpieza manual: Fregue las piezas con un cepillo bajo un chorro de agua. Limpie con un paño húmedo y cuidadosamente la carcasa, el husillo, la plataforma base y la manivela. Utilice sólo productos de limpieza que cumplan con las directivas de higiene en vigor. Tenga en cuenta las indicaciones de limpieza. Engrase los engranajes cónicos y el husillo con un lubricante autorizado para el procesamiento de alimentos (por ejemplo Fuchs RENOLIT G7 FG1).

Monte las piezas en el orden inverso al desmontaje. Si no va a utilizar el aparato por un periodo superior a 3 semanas, almacene el disco del émbolo desmontado, y junto con el anillo en O engráselo con un lubricante autorizado para el procesamiento de alimentos (por ejemplo Fuchs RENOLIT G7 FG1).

Nota

Las especificaciones contenidas en este manual de instrucciones pueden modificarse sin notificación previa.

La reproducción total o parcial de este manual de instrucciones, así como su traducción a otros idiomas sin una autorización previa por escrito por parte de la empresa Friedr. Dick GmbH & Co. KG están prohibidas.

Reservado el derecho a realizar modificaciones.

Ersatzteilliste				D
Teile-Nr.	Stück	Bezeichnung	Bestell-Nr.	
1	1	Grundplatte	9 0606 010	
2	1	Zylinder, 6 Ltr.	9 0606 006	
3	1	Gestell	9 0606 030	
7	1	Anlaufscheibe	9 0606 070	
8	2	Mutter	9 0606 080	
9	1	Kurbel	9 0606 008	
10	1	Flügelschraube für Kurbel	9 0606 007	
11-1	1	Getriebe komplett: Spindel, Kegelzahnrad (Mutter), Kegelzahnrad (Welle), Anlaufscheibe	9 0606 100	
50-1	1	Kolben inkl. Einpressmutter	9 0606 200	
52	1	O-Ring, Ø180x5	9 0712 180	
54-1	1	Lüftventil kurz, komplett	9 0606 005	
72	1	Überwurfmutter	9 0706 110	
2016	1	Betriebsanleitung HTW, D/GB/F/I/E	9 0600 160	
3595	1	Füllhörnchen, Satz (Ø12mm, Ø18mm, Ø22mm, Ø30mm)	9 0710 000	

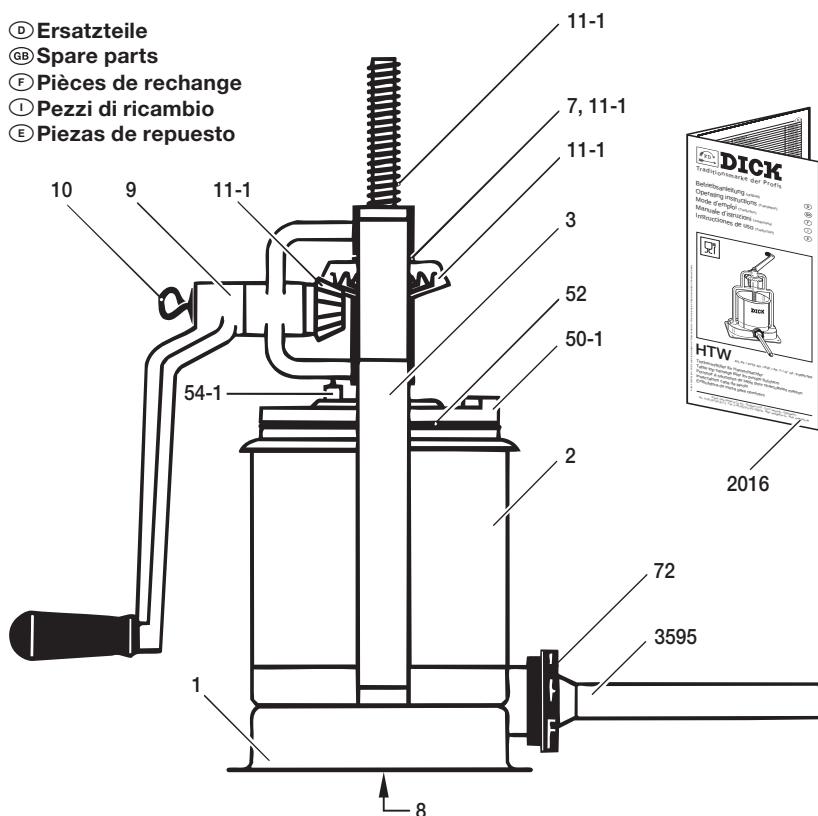
Spare parts list				GB
Part No.	Quant.	Description	Order No.	
1	1	Base plate	9 0606 010	
2	1	Cylinder, 6 ltr./12 lbs	9 0606 006	
3	1	Stand	9 0606 030	
7	1	Loading plate	9 0606 070	
8	2	Nut	9 0606 080	
9	1	Crank handle	9 0606 008	
10	1	Wing screw for crank handle	9 0606 007	
11-1	1	Gears compl. spindle, conical toothed wheel (nut), conical toothed wheel (shaft), loading plate	9 0606 100	
50-1	1	Piston incl. press nut	9 0606 200	
52	1	O-Ring, Ø180x5	9 0712 180	
54-1	1	Short air valve, compl.	9 0606 005	
72	1	Union nut	9 0706 110	
2016	1	Operating manual HTW, D/GB/F/I/E	9 0600 160	
3595	1	Filling tube, set (Ø12mm, Ø18mm, Ø22mm, Ø30mm)	9 0710 000	

Liste des pièces de rechange				F
N° pièce	Quant.	Désignation	Référence	
1	1	Semelle	9 0606 010	
2	1	Cylindre, 6 l	9 0606 006	
3	1	Bâti	9 0606 030	
7	1	Plaque de butée	9 0606 070	
8	2	Ecrou	9 0606 080	
9	1	Manivelle	9 0606 008	
10	1	Vis papillon pour la manivelle	9 0606 007	
11-1	1	Entraînement complet: broche, pignon conique (écrou), pignon conique (arbre), plaque de butée	9 0606 100	
50-1	1	Piston avec ecrou encastré	9 0606 200	
52	1	Joint torique, Ø180x5	9 0712 180	
54-1	1	Soupape d'échappement court, compl.	9 0606 005	
72	1	Ecrou-raccord	9 0706 110	
2016	1	Mode d'emploi HTW, D/GB/F/I/E	9 0600 160	
3595	1	Cornet de remplissage, jeu (Ø12mm, Ø18mm, Ø22mm, Ø30mm)	9 0710 000	

Elenco delle parti di ricambio				I
N° particolare	Pezzi	Denominazione	Codice articolo	
1	1	Base	9 0606 010	
2	1	Cilindro, 6 litri	9 0606 006	
3	1	Telaio	9 0606 030	
7	1	Ralla	9 0606 070	
8	2	Dado	9 0606 080	
9	1	Pisto	9 0606 008	
10	1	Vite ad alette per pistone	9 0606 007	
11-1	1	Azionamento completo: mandrino, ruota a denti conici (dado), ruota a denti conici (albero), ralla	9 0606 100	
50-1	1	Pistone compreso dado di pressione	9 0606 200	
52	1	Anello di tenuta, Ø180x5	9 0712 180	
54-1	1	Valvola di sfianto corta completa	9 0606 005	
72	1	Dado di serraggio	9 0706 110	
2016	1	Istruzioni d'uso HTW, D/GB/F/I/E	9 0600 160	
3595	1	Imbuto, set (Ø12mm, Ø18mm, Ø22mm, Ø30mm)	9 0710 000	

Lista de piezas de repuesto				E
N° pieza	Pieza	Designación	Código	
1	1	Plataforma base	9 0606 010	
2	1	Cilindro, 6 l	9 0606 006	
3	1	Bastidor	9 0606 030	
7	1	Arandela de tope	9 0606 070	
8	2	Tuerca	9 0606 080	
9	1	Manivela	9 0606 008	
10	1	Tornillo de orejetas para la manivela	9 0606 007	
11-1	1	Engranaje compl.: Husillo, engranaje cónico (tuerca), engranaje cónico (eje), arandela de tope	9 0606 100	
50-1	1	Embolo incl. tuerca prisionera	9 0606 200	
52	1	Anillo en O, Ø180x5	9 0712 180	
54-1	1	Valvula de aire corta, compl.	9 0606 005	
72	1	Tuerca de union	9 0706 110	
2016	1	Manual de instrucciones HTW, D/GB/F/I/E	9 0600 160	
3595	1	Tubo de llenado, juego (Ø12mm, Ø18mm, Ø22mm, Ø30mm)	9 0710 000	

- (D) Ersatzteile
 (GB) Spare parts
 (F) Pièces de rechange
 (I) Pezzi di ricambio
 (E) Piezas de repuesto



(D) Ersatzteilbestellung

Ihre Bestellung muss folgende Angaben enthalten:

1. Gewünschte Stückzahl.
2. Bestellnummer (siehe Ersatzteilliste).
3. Bezeichnung (siehe Ersatzteilliste).
4. Typ und Seriennummer des Tischwurstfüllers (siehe Typenschild auf Grundplatte).

(GB) Spare parts order

Your order must include the following details:

1. Required quantity.
2. Order number (see spare parts list).
3. Description (see spare parts list).
4. Type and serial number of the table-top sausage filler (see rating plate on base plate).

(F) Commande de pièces de rechange

Votre commande doit comporter les informations suivantes:

1. Quantité désirée.
2. Référence (voir Liste des pièces de rechange).
3. Désignation (voir Liste des pièces de rechange).
4. Type et numéro de série du poussoir à saucisses de table (voir la plaque signalétique sur la semelle).

(I) Ordine di ricambio

La vostra ordinazione deve contenere i seguenti dati:

1. Quantità di parti desiderate.
2. Codice articolo (vedi elenco ricambio).
3. Denominazione (vedi elenco ricambio).
4. Tipo e numero di serie della macchina insaccatrice da tavolo (vedi targhetta di omologazione sulla base dell'insaccatrice).

(E) Pedido de piezas de repuesto

El pedido debe cumplir los siguientes requisitos:

1. Número de piezas.
2. Código (consulte la lista de piezas de repuesto).
3. Designación (consulte la lista de piezas de repuesto).
4. Número de serie y modelo de la embutidora de mesa (consulte la placa indicadora en la plataforma base).

(D) Ihre Ersatzteilbestellung richten Sie bitte an Ihren Fachhändler oder:

(GB) Send your spare parts order to your specialist dealer or:

(F) Pour commander des pièces de rechange, veuillez vous adresser à votre revendeur ou:

(I) Inviare l'ordine dei ricambi al vostro rivenditore di fiducia:

(E) Para obtener piezas de repuesto dirijase a un comercio especializado o:

Friedr. Dick GmbH & Co. KG
 Postfach 1173
 73777 Deizisau
 GERMANY

Tel/Tél.: (+49) (0)7153 817-0
 Fax: (+49) (0)7153 817-218/-219
 Mail: mail@dick.de
 Web: www.dick.de