

# Manual de instrucciones

## Embutidora de salchichas

61183

# toboli



Imagen similar, puede diferir según el modelo

Por favor, lea y respete las instrucciones de uso e indicaciones de seguridad antes de la puesta en marcha.

¡Reservado el derecho a modificaciones técnicas!

Debido a continuos desarrollos, ilustraciones, pasos operativos y datos técnicos pueden diferir ligeramente.



Las informaciones contenidas en este documento pueden ser en cualquier momento y sin previo aviso modificadas. Ninguna parte de este documento puede ser, sin autorización previa y por escrito, copiada o de otro modo reproducida. Quedan reservados todos los derechos.

La empresa WilTec Wildanger Technik GmbH no asume ninguna responsabilidad sobre posibles errores contenidos en este manual de usuario o en los diagramas de conexión.

A pesar de que la empresa WilTec Wildanger Technik GmbH ha realizado el mayor esfuerzo posible para asegurarse de que este manual de usuario sea completo, preciso y actual, no se descarta que pudieran existir errores.

Si usted hubiera encontrado un error o quisiera compartir con nosotros una sugerencia de mejora, estaremos encantados de escucharle.

Envíenos un correo electrónico a:

[service@wiltec.info](mailto:service@wiltec.info)

o utilice nuestro formulario de contacto:

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

La versión actual de este manual de instrucciones en varios idiomas la puede encontrar en nuestra tienda online bajo el enlace:

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

Nuestra dirección postal es:

WilTec Wildanger Technik GmbH  
Königsbenden 12  
52249 Eschweiler

Para el reenvío de su mercancía debido a un cambio, una reparación u otros fines, por favor, utilice la siguiente dirección. ¡Atención! Para garantizar un proceso de reclamación o devolución fluido, póngase sin falta en contacto con nuestro equipo de atención al cliente antes del reenvío de la mercancía.

Departamento de devoluciones  
WilTec Wildanger Technik GmbH  
Königsbenden 28  
52249 Eschweiler

E-Mail: **service@wiltec.info**

Tel: +49 2403 55592-0

Fax: +49 2403 55592-15



## Introducción

Muchas gracias por haberse decidido a comprar este producto de calidad. Para minimizar el riesgo de lesiones, le rogamos que tome algunas medidas básicas de seguridad siempre que usted utilice este producto. Por favor, lea atentamente este manual de instrucciones y asegúrese de haberlo entendido. Guarde bien este manual de instrucciones.

## Indicaciones de seguridad

- Un uso inadecuado de este producto puede dañar la máquina o provocar lesiones. No se asume ninguna responsabilidad por daños causados por un uso inadecuado.
- Utilice esta embutidora solo conforme a lo previsto. La máquina está destinada exclusivamente a la embutición de salchichas. Un uso inadecuado puede provocar daños materiales y lesiones.
- No utilice la máquina si presenta daños o si tienen limitada su capacidad para funcionar. En este caso, haga revisar la máquina por personal cualificado.
- No abra nunca la carcasa de la máquina.
- No introduzca ningún objeto en la carcasa.
- Utilice solamente piezas de repuesto homologadas. El uso de piezas de repuesto inadecuadas puede provocar daños materiales y lesiones.
- No deje nunca la máquina desatendida durante su funcionamiento.
- Mantenga a los niños alejados de la máquina.
- La máquina no debe ser utilizada por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos.

## Manejo

1. Aclare bien las partes que entran en contacto con los alimentos.
2. Coloque la embutidora en una superficie nivelada y estable.
3. Fije la manivela al eje de transmisión rápido (véase fig. 1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj para elevar el pistón.
4. Coloque la boquilla en la salida y fíjela con una contratuerca.
5. Se recomienda aplicar grasa alimentaria (no incluida) antes del llenado. A continuación, llene el cilindro con carne y coloque la piel de salchicha en la boquilla.
6. Fije la manivela al eje de transmisión lento (véase fig. 1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj para bajar el pistón. La carne se introduce a través de la boquilla en la piel de salchicha para formar la salchicha.

**¡Atención!** Si la carne no sale por la boquilla, asegúrese de que no haya ninguna obstrucción. Elimine las posibles obstrucciones y asegúrese de que el grado de picado de la carne es suficiente para la boquilla seleccionada.



(1) Eje de transmisión rápido; (2) Eje de transmisión lento

**Figura 1**

### Limpeza y cuidado

- Limpie todas las piezas que entran en contacto con los alimentos (p. ej. el cilindro, la boquilla, el pistón, etc.) con un cepillo suave o un paño. Utilice productos de limpieza aprobados para su uso con equipos de procesamiento de carne.
- Limpie el exterior con un paño húmedo y un detergente suave.
- No utilice productos de limpieza agresivos, disolventes o agentes abrasivos. No intente nunca limpiar el aparato con objetos afilados o puntiagudos.
- Después de la limpieza, asegúrese primero de que todas las piezas estén secas antes de volver a montar la embutidora.

**¡Aviso!** Limpie la máquina de embutidos inmediatamente después de su uso y asegúrese de que se han eliminado todos los residuos.

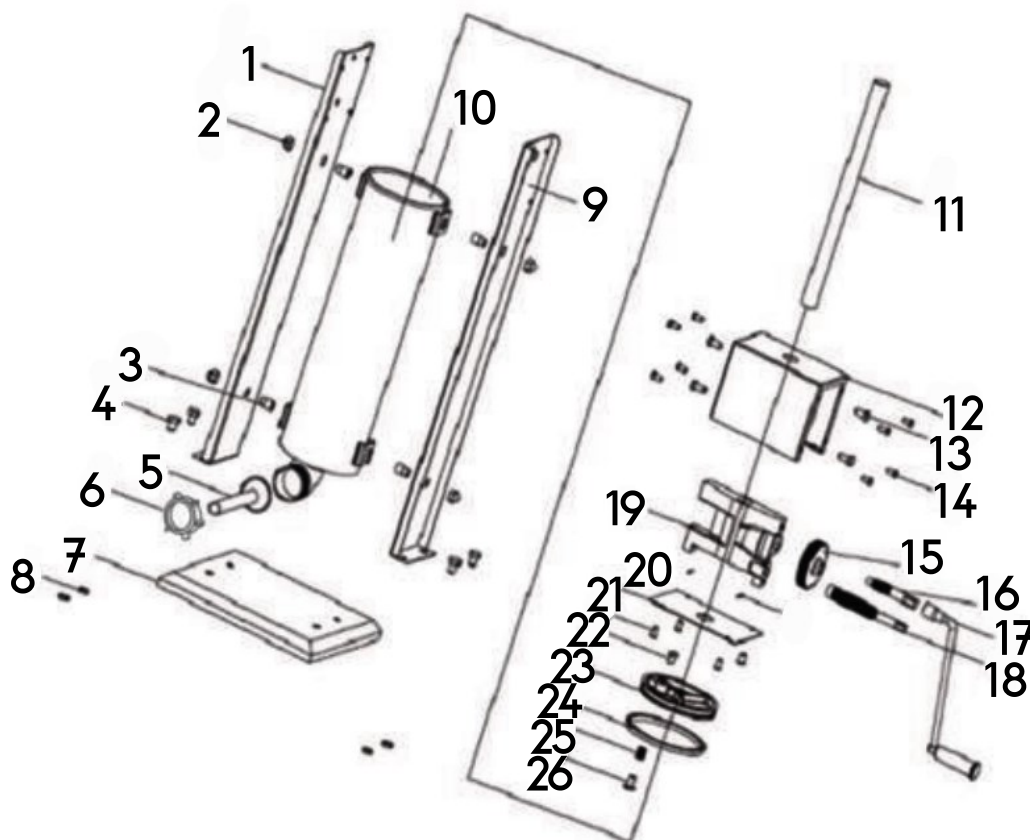
### Montaje y desmontaje del pistón

1. Coloque la junta del pistón en el pistón.
2. Monte el conjunto de válvula de descarga de presión en el pistón.
3. Coloque la arandela plana de la parte superior del pistón en el orificio de la válvula. Inserte el tornillo a través de la arandela en el orificio de la válvula.
4. Monte el muelle de la parte inferior del pistón en el extremo del tornillo y apriételo.
5. Introduzca el pistón montado en el extremo del vástago y fíjelo

### Almacenaje y mantenimiento

- Guarde la embutidora en un lugar limpio, seco y bien ventilado, sin luz solar directa.
- No exponga el dispositivo a la lluvia.
- Engrase el sistema de engranajes cada 6 meses aproximadamente.
- Sustituya la junta del pistón según sea necesario (aproximadamente cada 6 meses).

Despiece y lista de piezas



Nº	Denominación	Uds.	Nº	Denominación	Uds.
1	Cubierta de la izquierda	1	15	Transmisión	1
2	Tuerca	4	16	Eje de la transmisión pequeña	1
3	Tuerca de hexágono interior	4	17	Manivela	1
4	Tornillo de acero inoxidable	4	18	Eje de la transmisión grande	1
5	Boquilla	4	19	Base de la transmisión	1
6	Tuerca de anillo delantera	1	20	Placa base	1
7	Placa base	1	21	Tornillo en cruz de acero inoxidable	4
8	Tornillo de acero inoxidable	4	22	Tornillo en cruz de acero inoxidable	1
9	Cubierta de la derecha	1	23	Pistón	1
10	Cilindro de acero inoxidable	1	24	Junta del pistón	1
11	Vástago del pistón	1	25	Muelle	1
12	Cubierta de la transmisión	1	26	Pasador de ventilación	1
13	Tornillo hexagonal	4	27	Pasador elástico	2
14	Tornillo en cruz de acero inoxidable	8			

Aviso importante:

La reimpresión de este manual, también parcial, así como cualquier uso comercial, incluso de algunas de sus partes, solo con autorización por escrito de la empresa WilTec Wildanger Technik GmbH.