

Manuale di istruzioni

Macchina per riempire salsicce

61183

toboli



Immagine a scopo rappresentativo, può variare a seconda del modello

Prima di mettere in funzione il dispositivo, leggere e seguire le istruzioni per l'uso e le indicazioni di sicurezza.

Con riserva di modifiche tecniche!

Come conseguenza del costante sviluppo del prodotto, illustrazioni, passaggi funzionali e dati tecnici possono essere soggetti a leggere variazioni.



Le informazioni contenute in questo documento sono soggette a modifiche senza preavviso. Nessuna parte di questo documento può essere copiata o riprodotta in qualunque forma senza previo consenso scritto di WilTec Wildanger Technik GmbH. Tutti i diritti riservati.

WilTec Wildanger Technik GmbH non si assume alcuna responsabilità per eventuali errori presenti in questo manuale di istruzioni o negli schemi di collegamento.

Sebbene WilTec Wildanger Technik GmbH abbia perseguito ogni sforzo per rendere questo manuale utente completo, corretto e aggiornato, non si esclude la presenza di errori.

Se ha proposte di miglioramento o errori da segnalare, non esiti a contattarci.

Scrivici un'e-mail all'indirizzo:

service@wiltec.info

o utilizzi il nostro modulo di contatto:

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

La versione aggiornata di queste istruzioni è disponibile in più lingue nel nostro shop online, al link:

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

Il nostro indirizzo postale è:

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12
52249 Eschweiler (Germania)

Se desidera spedire indietro un articolo per la sua sostituzione, riparazione o altro, utilizzate il seguente indirizzo. Attenzione! Per poter garantire una gestione efficiente del reclamo o del reso, contatti il nostro servizio di assistenza prima di effettuare la spedizione.

Reparto resi
WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 28
52249 Eschweiler (Germania)

E-mail: **service@wiltec.info**
Tel: +49 2403 55592-0
Fax: +49 2403 55592-15



Introduzione

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto di qualità. Per ridurre al minimo il rischio di lesioni, prendere sempre alcune precauzioni di sicurezza basilari durante l'utilizzo del prodotto. Vi preghiamo pertanto di leggere attentamente il presente manuale di istruzioni e di assicurarvi di averne compreso il contenuto.

Conservare con cura il presente manuale.

Indicazioni di sicurezza

- Un funzionamento improprio può causare danni all'unità o lesioni personali. Si declina ogni responsabilità per qualsiasi danno causato da un uso improprio.
- Rispettare la destinazione d'uso della macchina per salsicce. La macchina è progettata esclusivamente per la preparazione di salsicce. Qualsiasi uso improprio può provocare danni materiali o lesioni.
- Non utilizzare la macchina per salsicce se è danneggiata o se il suo funzionamento è limitato. In tal caso, far controllare la macchina da un esperto.
- Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
- Non inserire alcun oggetto nell'involucro dell'apparecchio.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio omologati. L'uso di pezzi di ricambio inappropriati può portare a gravi danni e lesioni.
- Non lasciare mai la macchina incustodita durante il funzionamento.
- Tenere i bambini lontani dalla macchina.
- La macchina non deve essere utilizzata da bambini e persone con ridotte capacità fisiche o mentali o da persone prive di conoscenze ed esperienze adeguate.

Funzionamento

1. Sciacquare bene le parti a contatto con gli alimenti.
2. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
3. Collegare la manovella all'albero dell'ingranaggio veloce (vedere fig. 1) e ruotare la manovella in senso orario per sollevare il pistone.
4. Posizionare l'ugello sull'uscita e fissarlo con un controdado.
5. Si consiglia di applicare del grasso alimentare (non fornito) prima del riempimento. Riempire quindi il cilindro con la carne e posizionare la pelle della salsiccia sull'ugello.
6. Collegare la manovella all'albero dell'ingranaggio lento (vedi fig. 1) e ruotarla lentamente in senso orario per abbassare il pistone. Mediante l'ugello, la carne viene introdotta nella pelle per formare la salsiccia.

Attenzione! Se la carne non esce dall'ugello, verificare che non vi siano ostruzioni. Rimuovere eventuali ostruzioni e assicurarsi che il grado di macinatura della carne sia sufficiente per l'ugello selezionato.



(1) Albero dell'ingranaggio veloce; (2) Albero dell'ingranaggio lento
Figura 1

Pulizia e cura

- Pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti (ad es. cilindro, ugello, pistone, ecc.) con una spazzola o un panno morbido. Utilizzare un detergente approvato per l'uso con le attrezzature per la lavorazione della carne.
- Pulire l'esterno con un panno umido e un detergente delicato.
- Non utilizzare detergenti aggressivi, solventi o agenti abrasivi e non tentare di pulire l'apparecchio con oggetti appuntiti o taglienti.
- Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima di rimontare la macchina.

Importante! Pulire l'apparecchio subito dopo l'uso e assicurarsi che tutti i residui siano stati rimossi.

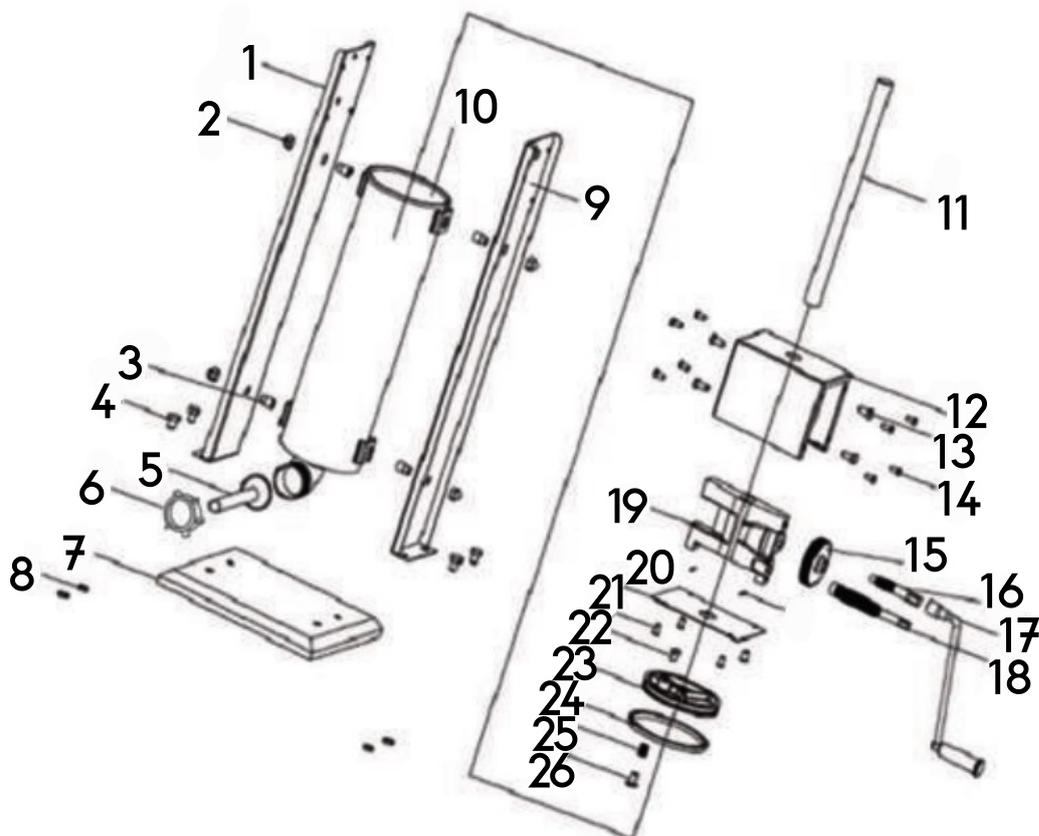
Montaggio e smontaggio del pistone

1. Montare la guarnizione sul pistone.
2. Montare il kit della valvola di rilascio della pressione sul pistone.
3. Posizionare la rondella della parte superiore del pistone sul foro della valvola e inserire la vite attraverso la rondella nel foro della valvola.
4. Posizionare la molla dalla parte inferiore del pistone all'estremità della vite e serrarla.
5. Posizionare il pistone assemblato sull'estremità dell'asta e fissarlo.

Deposito e manutenzione

- Conservare l'apparecchio in un luogo pulito, asciutto e ben ventilato, al riparo dalla luce diretta del sole.
- Non esporre l'unità alla pioggia.
- Applicare del grasso alimentare al sistema di ingranaggi ogni 6 mesi circa.
- Sostituire la guarnizione del pistone quando necessario (ogni 6 mesi circa)

Disegno esploso e lista delle parti



Nº	Denominazione	Q.tà	Nº	Denominazione	Q.tà
1	Coperchio sinistro	1	15	Ingranaggio	1
2	Dado	4	16	Asse dell'ingranaggio piccolo	1
3	Dado esagonale	4	17	Maniglia	1
4	Vite in acciaio inox	4	18	Asse dell'ingranaggio grande	1
5	Ugello	4	19	Base dell'ingranaggio	1
6	Dado a occhiello anteriore	1	20	Piastra di base	1
7	Piastra di base	1	21	Vite a croce in acciaio inox	4
8	Vite in acciaio inox	4	22	Vite a croce in acciaio inox	1
9	Coperchio destro	1	23	Pistone	1
10	Cilindro in acciaio inox	1	24	Guarnizione del pistone	1
11	Asta del pistone	1	25	Molla	1
12	Coperchio dell'ingranaggio	1	26	Perno di sfiato	1
13	Vite a testa esagonale	4	27	Perno elastico	2
14	Vite a croce in acciaio inox	8			

Avvertenza importante

La riproduzione e l'uso ai fini commerciali di una parte o di tutto il manuale sono consentiti solo previa autorizzazione scritta di WilTec Wildanger Technik GmbH.