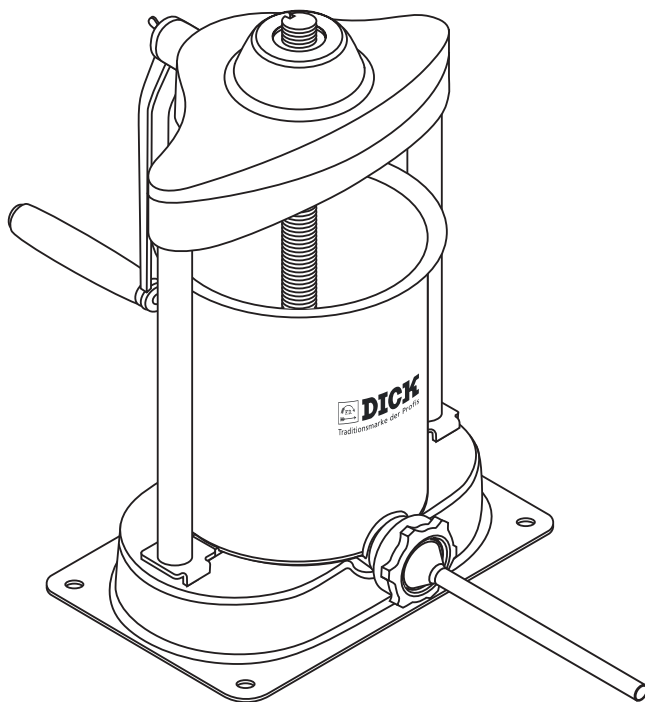




DICK

Traditionsmarke der Profis



Betriebsanleitung (Original)

Tischwurstfüller für Hausschlachter

HTW II

Art.-Nr. 9 0607 000

6,8 l Füllrohre Kunststoff

Art.-Nr. 9 0617 010

6,8 l Füllrohre Edelstahl

Art.-Nr. 9 0603 000

3,0 l Füllrohre Kunststoff

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

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

Hersteller- und Kundendienstadresse

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



Besuchen Sie auch den Friedr. Dick Youtube-Kanal:
<https://www.youtube.com/user/FriedrDick/videos>
Videos zeigen die Bedienung der Friedr. Dick Maschinen.

Copyright

© 2023 Firma Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Diese Betriebsanleitung ist urheberrechtlich geschützt; alle üblichen Rechte vorbehalten.
Die Vervielfältigung dieser Betriebsanleitung, auch auszugsweise, ist nur mit Genehmigung der Firma Friedr. Dick GmbH & Co. KG gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadenersatz und können strafrechtliche Folgen haben.

Inhaltsverzeichnis

1	Benutzerhinweise	5
1.1	Allgemein	5
1.2	Darstellungskonventionen	5
1.2.1	Anleitungen und Anweisungen	5
1.2.2	Aufzählungen	5
1.2.3	Handlungsweisen	6
2	Lieferumfang	7
2.1	Paketinhalt	7
2.2	Maschine auspacken	7
3	Umweltschutz	8
4	Sicherheit	9
4.1	Bedeutung der Warnhinweise	9
4.1.1	Kennzeichnung von Verletzungsgefahren	9
4.1.2	Kennzeichnung von Sachschäden	9
4.1.3	Kennzeichnung von zusätzlichen Informationen	9
4.1.4	Bildzeichen zu den Sicherheitshinweisen	9
4.2	Bestimmungsgemäße Verwendung	10
5	Aufbau und Funktion	12
5.1	Technische Daten	12
5.2	Aufbau des HTW II	13
5.3	Funktion	14
6	Inbetriebnahme	15
6.1	Vor der Montage der Maschine	15
6.2	Aufstellen und Befestigung des Wurstfüllers	15
6.3	Maschine montieren	16
6.3.1	Maschine fixieren	16
6.3.2	Kurbel befestigen	17
6.3.3	Kolben befestigen	17
6.3.4	Zylinder einfügen	18
6.3.5	Füllrohr montieren	19
7	Betrieb	21
8	Wartung und Pflege	23

8.1	Wartung	23
8.2	Getriebe fetten	23
8.3	Reinigung und Pflege	24
8.3.1	Reinigung des HTW II	24

9	Ersatzteile	27
----------	--------------------	-----------

1 Benutzerhinweise

1.1 Allgemein

Diese Betriebsanleitung ist Bestandteil des HTW II mit der auf dem Typenschild angegebenen Seriennummer. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite der Bodenplatte.

Diese Betriebsanleitung muss immer griffbereit in der Nähe der Maschine aufbewahrt werden. Sie enthält wichtige Hinweise für eine sichere, sachgerechte und wirtschaftliche Nutzung der Maschine.

Diese Betriebsanleitung muss von jeder Person gelesen und verstanden worden sein, bevor sie die folgenden Arbeiten mit der Maschine durchführen darf:

- In Betrieb nehmen
- Bedienen
- Warten

HINWEIS



Vermeiden Sie Gefahren und senken Sie die Reparaturkosten:

⇒ Bei allen Arbeiten an und mit der Maschine muss die Betriebsanleitung beachtet werden.

Die technischen Informationen und Bedienungshinweise in dieser Betriebsanleitung entsprechen dem letzten Stand bei Auslieferung der Maschinen. Konstruktive Weiterentwicklungen und Änderungen bleiben der Firma Friedr. Dick GmbH & Co. KG vorbehalten.

Alle Richtungsangaben beziehen sich auf den Blickwinkel des Bedieners.

1.2 Darstellungskonventionen

1.2.1 Anleitungen und Anweisungen

Handlungsschritte, deren Reihenfolge eingehalten werden muss, sind als nummerierte Liste dargestellt:

1. Handlungsanweisung Schritt 1.
2. Handlungsanweisung Schritt 2.

1.2.2 Aufzählungen

Aufzählungen ohne zwingende Reihenfolge sind als Liste mit Aufzählungspunkten oder Spiegelstrichen dargestellt:

- Eigenschaft A
 - Detail 1
 - Detail 2
- Eigenschaft B

1.2.3 Handlungsweisen

Handlungsweisen zur Vermeidung von Gefahren bzw. das weitere Vorgehen werden mit einem Pfeil gekennzeichnet:

- ⇒ Vorgehen 1
 - Detail 1
 - Detail 2
- ⇒ Vorgehen 2

2 Lieferumfang

2.1 Paketinhalt

- Grundgestell mit Getriebe mit montiertem Kolben, Dichtring und Ventil
- Zylinder
- Kurbel
- Flügelschraube
- Satz Füllrohre
- Überwurfmutter
- Betriebsanleitung

2.2 Maschine auspacken

1. Die Maschine umgehend nach dem Erwerb auspacken.
2. Prüfen, ob die Maschine Mängel oder Schäden durch den Transport erlitten hat.
 - ⇒ Den Originalkarton für eine eventuell nötige Rücksendung aufbewahren, damit bei der Rücksendung keine Transportschäden entstehen.
3. Die Vollständigkeit des Lieferumfangs überprüfen.
 - ⇒ Fehlende Teile/Mängel umgehend dem Fachhändler melden. Reklamationen zu einem späteren Zeitpunkt können nicht mehr berücksichtigt werden.
 - ⇒ Die Rechnung während der Zeit der Gewährleistung als Kaufbeleg aufbewahren.
4. Im Reklamationsfall schriftlich an den Fachhändler wenden, die Originalrechnung beilegen und eine genaue Beschreibung der bestehenden Mängel beifügen.
5. Vor der Rücksendung der Ware auf die Antwort des Fachhändlers warten, um die nötigen Schritte einleiten zu können.
 - ⇒ Die Firma Friedr. Dick GmbH & Co. KG übernimmt keine Transportkosten für Rücksendungen, die nicht angewiesen wurden.

3 Umweltschutz

HINWEIS



ENTSORGUNG

Altmaschinen, Austauschteile und Verpackungen bestehen aus recyclingfähigen Materialien.



⇒ Die o.g. Materialien müssen eigenverantwortlich gemäß den in den jeweiligen Ländern geltenden gesetzlichen Vorschriften (ordnungsgemäß und umweltgerecht) entsorgt werden.

4 Sicherheit

4.1 Bedeutung der Warnhinweise

4.1.1 Kennzeichnung von Verletzungsgefahren

In dieser Betriebsanleitung bezeichnen Signalwörter wie **WARNUNG** oder **VORSICHT** die Abstufung einer möglichen Verletzungsgefahr.

WARNUNG zeigt eine potentiell gefährliche Situation an, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder ernster Verletzung führen kann.

VORSICHT zeigt eine potentiell gefährliche Situation an, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu geringfügiger oder leichter Verletzung führen kann.

4.1.2 Kennzeichnung von Sachschäden

ACHTUNG zeigt eine potentiell gefährliche Situation an, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu Sachschäden führen kann.

4.1.3 Kennzeichnung von zusätzlichen Informationen

HINWEIS gibt zusätzliche Informationen und hilfreiche Tipps für die sichere und effiziente Nutzung des Gerätes.

4.1.4 Bildzeichen zu den Sicherheitshinweisen

Wichtige oder besonders nützliche Informationen werden zur schnellen Erfassung mit Symbolen hervorgehoben:



WARNHINWEIS – kennzeichnet einen Warnhinweis, der unbedingt beachtet werden muss.



GEBOT – kennzeichnet Handlungsanweisungen, die aus Sicherheitsgründen eingehalten werden müssen.



HINWEIS, TIPP – kennzeichnet allgemeine Hinweise, die Anwendungstipps und nützliche Informationen enthalten.



Betriebsanleitung lesen – weist auf die Beachtung der Betriebsanleitung hin, da Nichtbeachtung zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann.

4.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

- Der Tischwurstfüller HTW II ist für fleischverarbeitendes Handwerk, Gastronomen sowie ambitionierte Privatpersonen, die ihre eigene Wurst herstellen wollen.
- Der Tischwurstfüller darf ausschließlich zur Herstellung von Würsten aus schlachtwarmen Fleisch sowie alle weichen und warmen Kochwürste verwendet werden. Es dürfen ausschließlich Nahrungsmittel verarbeitet werden.
- Der Tischwurstfüller darf nur in technisch einwandfreiem Zustand und innerhalb seiner Verwendungsgrenzen benutzt werden.
- Es sind ausschließlich Originalzubehör und Originalersatzteile vom Hersteller zu verwenden.

Jegliche andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

- Eine industrielle Nutzung ist nicht vorgesehen. Weiterhin ist die Nutzung des HTW II von Personen und Kindern mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten zu unterlassen.
- Die Verwendung von Teilen, die keine Original-Ersatzteile sind, stellt ein nicht einschätzbares Risiko dar, das zu Verletzungen führen kann.

Für Schäden, die aus einer nicht bestimmungsgemäßen Verwendung resultieren, haftet der Betreiber.

HINWEIS



Eine einwandfreie Funktion ist nur bei weichem Brät gegeben, wie z. B. Blutwurst, Leberwurst oder warm „geschrotete“ Bratwurst, also alle Kochwürste (da warm/weich gefüllt) und alle Würste aus schlachtwarmen Fleisch.

Würste aus durchgekühltem Material und Rohwurstsorten wie z. B. Haussalami, Edelsalami oder Cervelat usw. lassen sich nicht füllen, da hier die Temperatur nahe dem Gefrierpunkt liegt (Grundmaterial wird gefroren verarbeitet).

4.3 Allgemeine Sicherheitshinweise

WARNUNG



GEFÄHRDUNG DURCH FALSCHER HANDHABUNG

Eine falsche Bedienung kann zu Sach- und Personenschäden führen.

- ⇒ Die Maschine darf nur von Personen benutzt werden, die die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben.

5 Aufbau und Funktion

5.1 Technische Daten

Ausführung 6,8 I

	Füllrohre Kunst- stoff	Füllrohre Edelstahl
Nettogewicht	12,5 kg	
Länge × Breite × Höhe	332 × 436 × 484 mm	
maximal zulässiges Drehmoment an der Kurbel	50 Nm (Gewichtskraft von 20 kg an der Kurbel)	
Durchmesser der mitgelieferten Füllrohre	12 mm / 18 mm / 22 mm / 33 mm	13 mm / 16 mm / 23 mm / 32 mm

Ausführung 3 I

	Füllrohre Kunststoff
Nettogewicht	4,9 kg
Länge × Breite × Höhe	240 × 155 × 403 mm
maximal zulässiges Drehmoment an der Kurbel	10 Nm (Gewichtskraft von 5 kg an der Kurbel)
Durchmesser der mitgelieferten Füllrohre	17 mm / 21 mm / 25 mm

5.2 Aufbau des HTW II

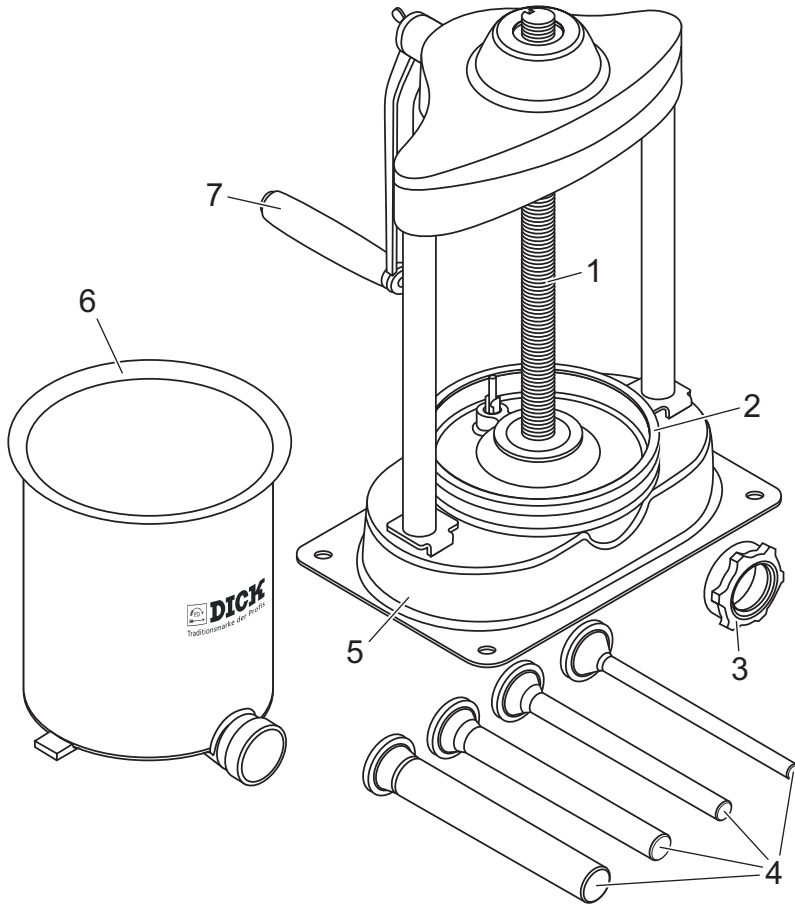


Bild 1 – Aufbau des HTW II

- [1-1] Gewindespindel
- [1-2] Kolben mit Dichtring und Ventil
- [1-3] Überwurfmutter
- [1-4] Füllrohre (bei 6,8 l: 4 Stück, bei 3 l: 3 Stück)
- [1-5] Grundplatte
- [1-6] Zylinder
- [1-7] Kurbel

5.3 Funktion

Der Tischwurstfüller besteht aus einer Grundplatte **[1-5]** mit Niederhalter für den Zylinder **[1-6]**, in den das Brät gefüllt wird. Das gepresste Brät gelangt über ein Füllrohr **[1-4]** in den Wurst darm. Das Füllrohr ist auswechselbar und mit einer Überwurfmutter **[1-3]** am Zylinder befestigt. Zum Pressen des Bräts wird der Kolben **[1-2]** durch die Gewindespindel **[1-1]** gesenkt. Betätigt wird die Maschine über die Kurbel **[1-7]**.

Bauteile sind aus Kunststoff und Edelstahl.

6 Inbetriebnahme

6.1 Vor der Montage der Maschine

Der Tischwurstfüller ist vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen zu untersuchen und hygienisch zu reinigen, dazu beachten Sie das Kapitel Reinigung und Wartung.

VORSICHT



GEFÄHRDUNG DURCH DEFEKTE MASCHINENTEILE

Eine Inbetriebnahme einer beschädigten Maschine kann zu Sach- und Personenschäden führen.

⇒ die Maschine darf nur im unbeschädigten Zustand in Betrieb genommen werden.

Bei Beschädigungen ist die Maschine sofort außer Betrieb zu nehmen.

6.2 Aufstellen und Befestigung des Wurstfüllers

Für den Betrieb muss der Wurstfüller am Tisch befestigt werden.

- Kurbel aufstecken und Flügelschraube befestigen.
- Bei Montage Gewinde der Kolbenmutter minimal fetten (erleichtert Demontage).
- Kolben auf Gewindespindel bis Anschlag aufschrauben. Kontrolle durch richtige Ventilposition (siehe 6.3.3 Kolben befestigen).

Nur bei Ausführung 6,8 I

- Ventil in Kolben stecken – auf Vollständigkeit und Beweglichkeit kontrollieren (siehe 8.3 Reinigung und Pflege).

VORSICHT



VERLETZUNGSGEFAHR BEI NICHT SACHGEMÄSSER MONTAGE DER MASCHINE

Eine rutschende, fallende oder kippende Maschine kann auf Hände oder Füße stürzen und zu Verletzungen führen.

- ⇒ Die Maschine nur auf einem stabilen, tragfähigen Tisch oder sonstigen Unterbau aufstellen, der das Gewicht der Maschine tragen kann.
- ⇒ Der Unterbau darf nicht beweglich oder mit Rollen ausgerüstet sein.
- ⇒ Die Maschine muss auf einer ebenen, rutschfesten Oberfläche stehen.
- ⇒ Die Grundplatte muss mit vier M10 Schrauben und Unterlegscheiben an den Unterbau fixiert werden.

6.3 Maschine montieren

6.3.1 Maschine fixieren

Die Maschine ist durch die vier Montagebohrungen **[2-2]** fest am Untergrund mit M10 Schrauben und Unterlegscheiben zu montieren.

- [2-1]** Grundplatte
- [2-2]** Montagebohrung

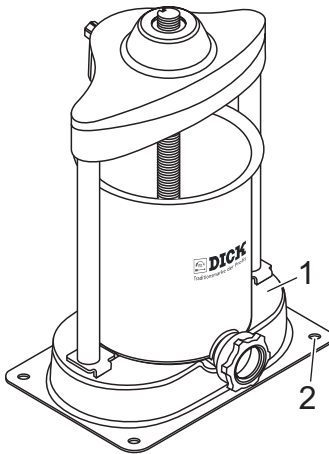
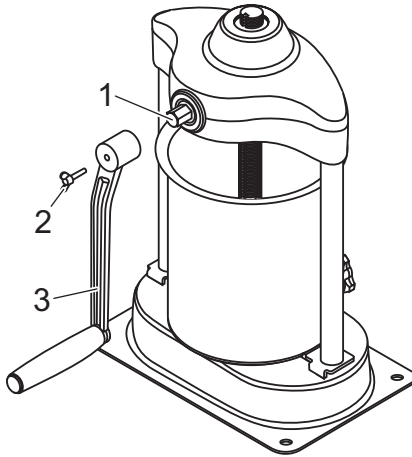


Bild 2 – HTW II

6.3.2 Kurbel befestigen

1. Die Kurbel **[3-3]** auf die Antriebswelle **[3-1]** stecken.
2. Die Kurbel **[3-3]** mit der Flügelschraube **[3-2]** befestigen.



- [3-1]** Antriebswelle
[3-2] Flügelschraube
[3-3] Kurbel

Bild 3 – Montage der Kurbel

6.3.3 Kolben befestigen

HINWEIS



Bei nicht vollständig aufgeschraubtem Kolben kann beim Arbeitshub das Gewinde irreparabel beschädigt werden.

1. Den Dichtring des Kolbens vor der Montage überprüfen und ggf. schmieren.
2. Die Kolbenmutter **[4-5]** bis zum Anschlag auf die Gewindespindel **[4-1]** aufschrauben.

Nur bei Ausführung 6,8 I

3. Das Ventil **[4-4]** muss in Richtung der Antriebswelle **[4-2]** positioniert sein.

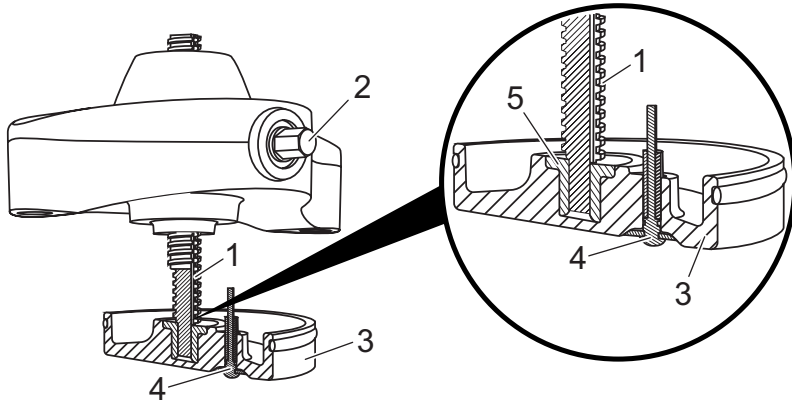


Bild 4 – Kolben montiert (Ausführung 6,8 I)

- [4-1] Gewindespindel
- [4-2] Antriebswelle
- [4-3] Kolben
- [4-4] Ventil
- [4-5] Kolbenmutter

Ausführung 3 I:

Kolben wird einfach nur bis zum Anschlag eingeschraubt. Es muss keine Positionierung beachtet werden.

6.3.4 Zylinder einfügen

VORSICHT



VERLETZUNGSGEFAHR BEIM UMGANG MIT DEM ZYLINDER

Beim Tragen oder Heben des Zylinders kann dieser fallen oder rutschen. Beim Einführen kann Quetschgefahr bestehen.

- ⇒ Den Zylinder in unmittelbarer Nähe zur Maschine befüllen.
- ⇒ Beim Einführen des Zylinders nicht loskurbeln, während sich die Hände in der Maschine befinden.

1. Den Kolben [5-1] ganz nach oben kurbeln.
2. Den Zylinder [5-2] fluchtend in die Niederhalter [5-4] des HTW II einführen und am Kolben [5-1] ausrichten.

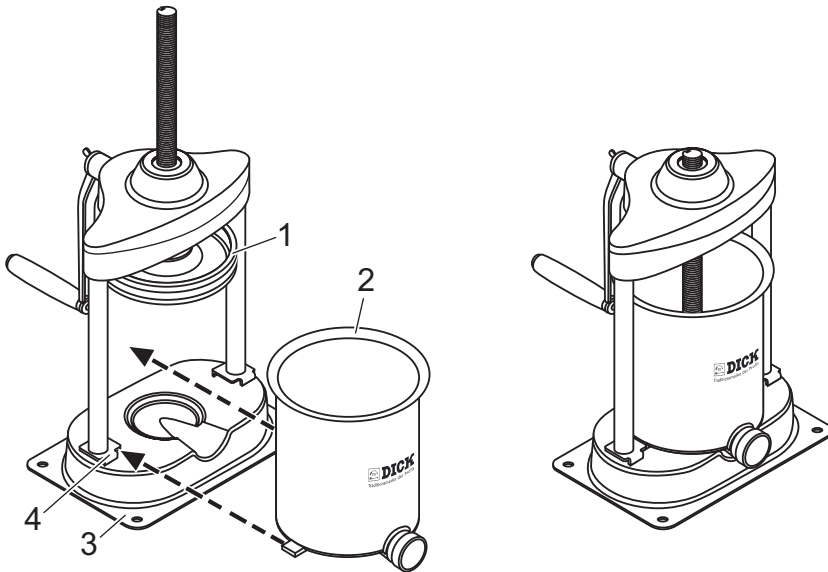
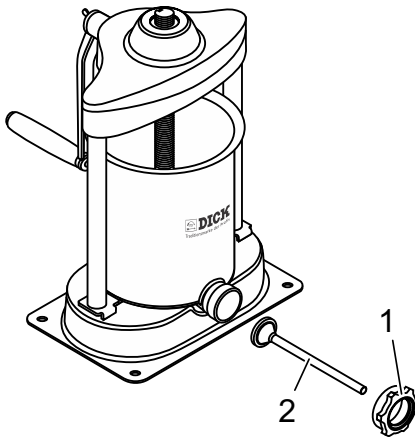


Bild 5 – Zylinder einführen

- [5-1] Kolben
- [5-2] Zylinder
- [5-3] Grundplatte
- [5-4] Niederhalter

6.3.5 Füllrohr montieren

1. Das gewünschte Füllrohr [6-2] auswählen.
2. Die Überwurfmutter [6-1] montieren.



[6-1] Überwurfmutter
[6-2] Füllrohr

Bild 6 – Montage Füllrohr

7 Betrieb

WARNUNG



VERLETZUNG DURCH FALSCHER HANDHABUNG

Die falsche Handhabung der Maschine kann zu stumpfen Verletzungen führen. Die Maschine darf nur von Personen benutzt werden, die

- ⇒ die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben,
- ⇒ mit der Inbetriebnahme, Bedienung und Wartung der Maschine vertraut sind,
- ⇒ die Maschine nur entsprechend der zugelassenen Anwendung betreiben (siehe 4.2 Bestimmungsgemäße Verwendung).

WARNUNG



GEFÄHRDUNG DURCH VERNACHLÄSSIGEN DER HYGIENEGELN BEI DER VERARBEITUNG VON LEBENSMITTELN

Das Vernachlässigen der Hygieneregeln kann zu Krankheiten und Infektionen führen. Die Maschine darf nur benutzt werden, wenn

- ⇒ diese vor jeder Benutzung gereinigt wurde,
- ⇒ die Hände gewaschen sind oder Handschuhe getragen werden,
- ⇒ ein Haarnetz getragen wird.

VORSICHT



VERLETZUNGSGEFAHR

Die Kurbel steht beim Verdichten des Bräts unter Spannung und kann zurückschlagen.

- ⇒ Beim Befüllen so wenig Luft wie möglich einschließen.

VORSICHT**QUETSCHGEFAHR ZWISCHEN KOLBEN UND ZYLINDER**

Beim Einführen des Kolbens in den Zylinder besteht Quetschgefahr.

Während des Einführens nicht in den Zylinder greifen.

1. In der Be- und Entladeposition muss der Kolben ganz oben sein. Gefahr der Beschädigung des Ventils durch den Zylinder!
2. Gewünschte Füllrohrgröße mit Überwurfmutter auf Zylinder schrauben.
3. Brät einfüllen.
4. Zylinder fluchtend in die Niederhalter einführen.
5. Kolben nach unten kurbeln, bis Brät aus dem Füllrohr austritt.
6. Darm auf Füllrohr aufziehen und anschließend einseitig verschließen.
7. Durch die Betätigung der Kurbel wird das Brät in den Darm gedrückt. Der Prozess wird dann mit der Hand geführt, so dass der Darm sich kontrolliert entfaltet.
8. Darm auf gewünschte Länge mit Brät füllen und entsprechend der Wurstsorte abbinden oder abdrehen.

Bei Ausführung 3 I

9. Nachdem der Kolben auf dem Boden des Zylinders aufsitzt, wieder bis ganz nach oben kurbeln.

Bei Ausführung 6,8 I

9. Nachdem der Kolben auf dem Boden des Zylinders aufsitzt, noch einmal kurz stärker drücken um das Ventil zu verschließen.
10. Kolben wieder bis ganz nach oben kurbeln.

8 Wartung und Pflege

8.1 Wartung

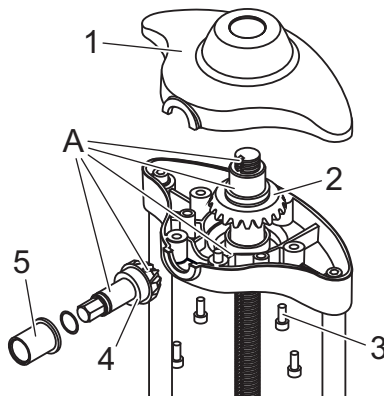
Den Tischwurstfüller nach jedem Gebrauch sofort gründlich reinigen.

1. Zylinder herausnehmen.
2. Überwurfmutter mit Füllrohr abschrauben.
3. Kolben von der Gewindespindel abschrauben.
4. Dichtring entfernen (z. B. mit der Ecke eines Kunststoffschabers) und Ventil nach unten drücken und herausnehmen.
5. Brätreste entfernen und alle Teile gründlich säubern. Alle Einzelteile aus Kunststoff sind spülmaschinengeeignet.

Bei manueller Reinigung:

Einzelteile mit Bürste unter fließendem Wasser reinigen und durchspülen. Gestell, Getriebegehäuse, Gewindespindel, 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! Einzelteile in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren. Kolben separat aufbewahren.

8.2 Getriebe fetten



- [7-1] Gehäuseoberschale
- [7-2] Kegelrad
- [7-3] Innensechskantschrauben
- [7-4] Ritzel
- [7-5] Lagerbuchse
- [7-A] Schmierstellen

Bild 7 – Demontage Getriebe

Demontage:

1. Die 5 Innensechskantschrauben [7-3] in der Gehäuseunterschale heraus-schrauben.

2. Gehäuseoberschale **[7-1]** abheben.
3. Kegelrad **[7-2]** herausziehen.
4. Ritzel **[7-4]** mit Lagerbuchse **[7-5]** anheben.
5. Lagerbuchse **[7-5]** abziehen.
6. An den Schmierstellen **[7-A]** die Schmierung überprüfen und ggf. nachschmieren.

HINWEIS



Für das Getriebe wird ein lebensmittelechtes Fett min. der Klasse USDA H2 benötigt.

7. Die Montage der Einzelteile erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

HINWEIS



Die Pflege und Wartung des Getriebes muss einmal jährlich durchgeführt werden.

8.3 Reinigung und Pflege

- Kolben separat lagern – erst vor Verwendung montieren. Korrosion zwischen Kolbenmutter und Gewindespindel erschwert die Demontage.
- Funktion und Vollständigkeit des Ventils nach jedem Reinigen überprüfen.
- Dichtring des Kolbens nach jedem Reinigen fetten.

HINWEIS



Für die Ventildichtungen wird ein lebensmittelechtes Fett min. der Klasse USDA H1 benötigt.

Die Gewindespindel ist einmal jährlich mit einem für die Lebensmittelverarbeitung zugelassenen Schmiermittel (z. B. CASSIDA FM GREASE) zu schmieren.

8.3.1 Reinigung des HTW II

- Alle Bauteile, welche mit Lebensmittel in Kontakt kommen, müssen entsprechend hygienisch gereinigt werden.
- Bauteile mit schwer zu reinigenden Räumen (z. B. im Bereich von Dich-

tungen und Bauteilübergängen) müssen demontiert und mit entsprechender Sorgfalt gereinigt werden, damit die Dichtungen nicht beschädigt werden.

- Das Getriebegehäuse darf zur Reinigung nicht ein- oder untergetaucht werden.
- Auf den Eintrittsbereich der Gewindespindel darf kein Strahlwasser treffen. Dieser Bereich sollte nur mit Hilfe eines Tuches gereinigt werden.
- Der O-Ring **[8-4]** des Ventils **[8-3]** bei der Variante 6,8 I sitzt fest und muss zur Reinigung nicht demontiert werden.

Bei Ausführung 6,8 I

- Das Ventil **[8-3]** auf Vollständigkeit und Beweglichkeit kontrollieren.

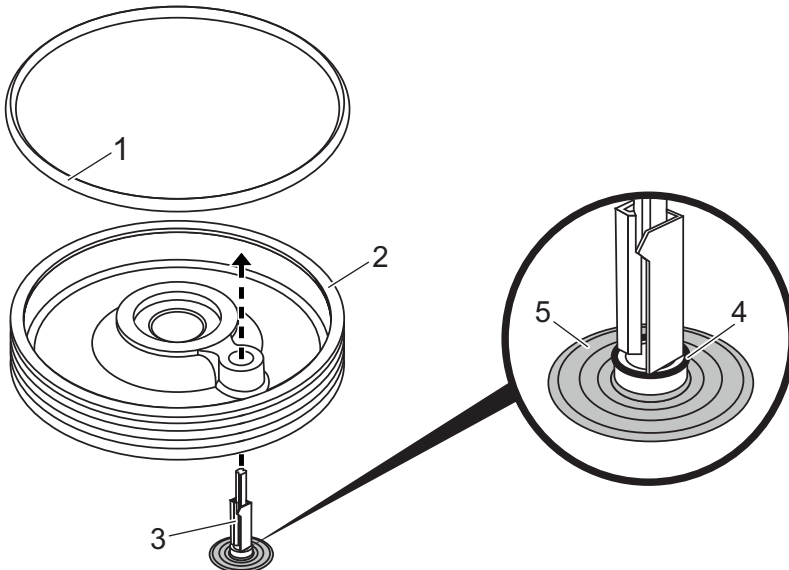


Bild 8 – Kolben mit Dichtring (Ausführung 6,8 I)

- [8-1]** Dichtring
- [8-2]** Kolben
- [8-3]** Ventil
- [8-4]** O-Ring
- [8-5]** Dichtscheibe

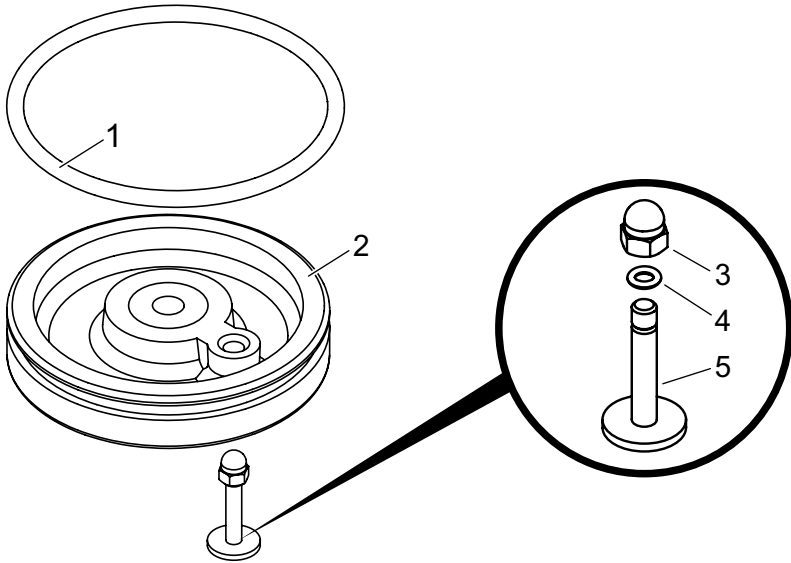


Bild 9 – Kolben mit Dichtring (Ausführung 3 l)

- [9-1] Dichtring
- [9-2] Kolben
- [9-3] Hutmutter
- [9-4] O-Ring
- [9-5] Ventil

9 Ersatzteile

Eine Ersatzteilzeichnung und die Ersatzteilliste stehen unter www.dick.de zur Verfügung.

VORSICHT



VERLETZUNGSGEFAHR DURCH FALSCHER ERSATZTEILE

Die Verwendung von Teilen, die keine Original-Ersatzteile sind, stellt ein nicht einschätzbares Risiko dar, das zu Verletzungen führen kann.

⇒ Ausschließlich Original-Ersatzteile der Firma Friedr. Dick GmbH & Co. KG verwenden

VORSICHT



VERLETZUNGSGEFAHR DURCH FALSCHER MONTAGE

Eine unsachgemäße Montage der Ersatzteile kann Verletzungen und Beschädigungen der Maschine hervorrufen.

⇒ Reparaturen dürfen nur von ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

Bei Ersatzteilbestellungen wählen Sie bitte aus der im Internet zur Verfügung stehenden Ersatzteilliste die zu ersetzenden Teile mit Bestellnummer und Benennung aus. Ihre Bestellung muss folgende Angaben enthalten:

1. Gewünschte Stückzahl,
2. Bestellnummer,
3. Benennung,
4. Maschinentyp, Maschinen-Artikelnummer, Seriennummer, Baujahr (siehe Typenschild auf der Unterseite der Grundplatte).

Ihre Ersatzteilbestellungen sowie Reparaturanfragen richten Sie bitte an Ihren Fachhändler. Ihren Fachhändler finden Sie unter:

www.dick.de/de/koch-und-fleischerwerkzeuge/haendler



