

# *Wurstfüller*



## ***BEDIENUNGSANLEITUNG***

***RWH-03 / RWH-05 / RWH-07***

**Sehr geehrte Kundin,  
Sehr geehrter Kunde,**

für optimale Leistung und Sicherheit Ihrer Wurstfüllmaschine lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Betriebsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise. Bewahren Sie diese Anleitung für späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer auf.

Wir hoffen, dass Sie mit unserem Produkt zufrieden sein werden.

---

## **Inhaltsverzeichnis**

Technische Daten .....	4
Sicherheitshinweise .....	4
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	4
Reinigungs- und Pflegehinweise .....	5
Zusammenbau und Bedienung.....	5
Gewährleistung .....	8
Gewährleistungsbedingungen .....	8
Dauer der Gewährleistung.....	8
Reparatur .....	8
Nachbesserung.....	9
Haftpflichtbeschränkung .....	9

Abbildung und Angaben sind nicht bindend.  
Wir behalten uns Änderungen und Weiterentwicklungen jederzeit vor.

Stand 2016

## Beschreibung



Abbildung Nr.1

1. Gehäuse inkl. Grundplatte
2. Zylinder/Einfülltrichter
3. Füllrohr: D 38mm
4. Füllrohr: D 32mm
5. Füllrohr: D 22mm
6. Füllrohr: D 16mm
7. Schraubverschluss/Kleeblattmutter
8. Handkurbel

## Technische Daten

Modell	RWH-03	RWH-05	RWH-07
Füllmenge, Liter	3	5	7
Material	komplett Edelstahl	komplett Edelstahl	komplett Edelstahl
Getriebe	2-Gang Getriebe, Stahl	2-Gang Getriebe, Stahl	2-Gang Getriebe, Stahl
Maße BxTxH, cm	30 x 30 x 57	30 x 30 x 64	30 x 30 x 79
Gewicht-Brutto, kg	12,5	14,5	15,5

## Sicherheitshinweise

- ✓ Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und verwenden Sie das Gerät nur zur Verarbeitung von Lebensmitteln.
- ✓ Personen mit physischen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen dürfen das Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt und unterwiesen.
- ✓ Stellen Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ✓ Damit Haare, Kleidungsstücke oder Ketten nicht in die beweglichen Teile gelangen, tragen Sie während der Arbeit keinen Schmuck und binden Sie lange Haare zusammen. Arbeiten Sie immer konzentriert.
- ✓ Halten Sie alle Teile des Gerätes und die Zubehörteile unbedingt sauber, da sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Reinigen Sie alle Teile des Gerätes gründlich vor jeder Benutzung.
- ✓ Verwenden Sie keine Lösungsmittel, Waschbenzin oder Alkohol zum Reinigen des Gerätes.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

**WICHTIG:** Dichtungen und den Zylinder / Einfülltrichter immer **mit etwas Speiseöl benetzen / anfeuchten**. So verhindern Sie das Zerquetschen der Dichtung und sorgen für ein längeres Leben Ihres Wurstfüllers.

## Umweltschutz



Die Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Bitte werfen Sie die Verpackungen nicht in den Hausmüll sondern führen Sie diese einer Wiederverwendung zu. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Verwertung zugeführt werden sollten. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb nur über geeignete Sammelstellen.

## Reinigungs- und Pflegehinweise

Vor der ersten Benutzung muss der Wurstfüller gründlich gereinigt werden. Achten Sie dabei besonders auf die Reinigung der Teile die direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen z.B. Zylinder, Dichtung, Füllrohre, Kolben usw.

Nach der Benutzung muss der Wurstfüller gründlich gereinigt werden um Bakterienbildung vorzubeugen.

Wir empfehlen Ihnen nach jeder Reinigung die Zahnräder, Dichtung sowie Zylinder-Innenseite leicht mit Speiseöl zu benetzen.

## Zusammenbau und Bedienung

Wählen Sie das Füllrohr aus (Abb. 1, Teil: 3-6), das Sie für die Produktion verwenden möchten. Es stehen 4 verschiedene Größen zur Verfügung, mit Durchmesser: 16mm, 22mm, 32mm, 38mm.

**Schritt 1.** Setzen Sie die Schraubverschluss/Kleeblattmutter (Abb. 2, Teil 7) auf ein Füllrohr wie abgebildet (Abb. 2) auf:



Abbildung Nr. 2

**Schritt 2.** Befestigen Sie das Füllrohr mit Schraubverschluss/Kleeblattmutter (Abb. 3, Teil 7) an dem Zylinder/Einfülltrichter (Abb.3, Teil 2):



Abbildung Nr. 3

**Schritt 3.** Setzen Sie die Handkurbel (Teil 8) auf die Welle (Abb. 4, Teil 9). Erste Welle ist für den langsamen und die zweite für einen schnellen Gang.



Abbildung 4.

**Schritt 4.** Drehen Sie die Handkurbel bis der Kolben/Stempel (Abb. 5, Teil 10) den Zylinder freigibt.

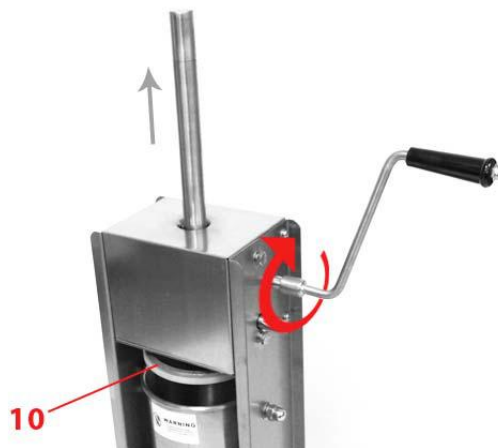


Abbildung Nr. 5

**Schritt 5.** Jetzt können Sie den Zylinder wie abgebildet (Abb. 6 & Abb. 7) kippen.

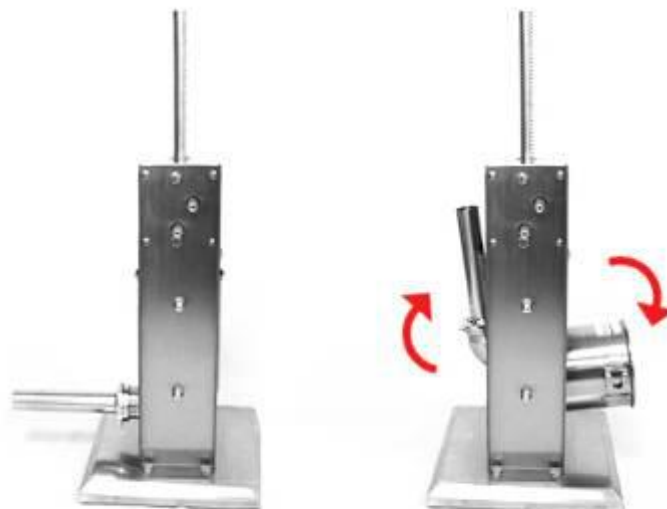


Abbildung Nr. 6



Abbildung Nr. 7

**Achtung:** Der Zylinder/Einfülltrichter ist abnehmbar (Abb. 8). Wenn der Zylinder gekippt ist, können Sie diesen waagrecht rausziehen. Der Zylinder kann gespiegelt eingesetzt werden (Abb. 9). Somit ist der Wurstfüller gleichermaßen für Links- und Rechtshändler geeignet.



Abbildung Nr.8



Abbildung Nr. 9

**Schritt 6.** Füllen Sie das Brät in den Füllbehälter/Zylinder und klappen Sie den Zylinder wieder zurück bis dieser sich arretiert.

**Schritt 7.** Schieben Sie den Wurstarm auf das Füllrohr (Abb. 3, Teil 3-6). Kurbeln Sie nun gleichmäßig mit der Kurbel, so dass sich der Kolben/Stempel (Abb. 5, Teil 10) in den Zylinder/Einfülltrichter schiebt.

Das Brät tritt nun am Füllrohr aus und schiebt sich in den Wurstarm.

## **Gewährleistung**

In jedem Land gelten die von unserer zuständigen Vertriebsgesellschaft herausgegebenen Gewährleistungsbedingungen. Etwaige Störungen an Ihrem Gerät beseitigen wir innerhalb der Gewährleistungsfrist kostenlos, sofern ein Material- oder Herstellungsfehler die Ursache ist. Im Gewährleistungsfall wenden Sie sich bitte mit dem Kaufbeleg an Ihren Händler oder die nächste autorisierte Kundendienststelle.

## **Gewährleistungsbedingungen**

Die Rechnung gilt als Beleg für den Erstkauf und sollte gut aufbewahrt werden. Sie wird für die Inanspruchnahme von Gewährleistung benötigt. Wird das Produkt an einen anderen Benutzer weitergegeben, so hat dieser für den Rest der Gewährleistungszeit Anspruch auf Gewährleistung. Die Rechnung sowie diese Erklärung sollten bei der Weitergabe in seinen Besitz übergehen.

Der Hersteller garantiert, dass dieses Produkt in einem funktionstüchtigen Zustand ist und in technischer Hinsicht mit der beigefügten Dokumentation übereinstimmt.

Gewährleistung gilt nicht für folgende Fälle:

- Bei Mängeln durch: Frachtschäden, Unfall, Naturkatastrophen, Missbrauch, Vandalismus, unsachgemäße Benutzung, fehlerhafte Wartung oder falsche Reparatur Dritter.
- Bei Veränderungen durch unbefugte Eingriffe, Fehlbedienung, anderes Gerät oder Zubehör, falsche Installation, oder sonst nicht von uns genehmigter Modifikation.
- Bei Missachtung von Anweisungen der mitgelieferten Dokumentation.
- Bei Inkompatibilität des Produktes aufgrund von möglicherweise nach dem Kauf eintretenden technischen Innovationen oder Regulationen.
- Bei Inkompatibilität oder Fehlfunktionen, verursacht durch nicht von uns eingesetzte Produktkomponenten.
- Bei Erscheinungen, die im Zusammenhang mit dem normalen Alterungsvorgang des Produktes auftreten.
- Bei Defekten, die durch externe Vorrichtungen verursacht wurden.

## **Dauer der Gewährleistung**

Unsere Produkte werden während der Fertigung und vor der Auslieferung strengen Qualitätsprüfungen unterworfen. Gegen dennoch auftretende Material- oder Verarbeitungsfehler leistet der Hersteller Gewährleistung für eine Dauer von zwei (2) Jahren ab Erstverkaufsdatum. Während dieses Zeitraumes beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Verarbeitungsfehler zurückzuführen sind, durch Reparatur oder Austausch des Produktes oder einzelner Teile des Produktes. Die Gewährleistungsfrist für im Rahmen dieses Gewährleistungsfalles ersetzte und / oder reparierte Teile erlischt zusammen mit der ursprünglichen Gewährleistung für das Produkt.

## **Reparatur**

Alle innerhalb der Gewährleistungszeit aufgetretenen Funktionsfehler, die nachweisbar trotz sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen Gebrauchsanweisung auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind und die nicht Verschleißteile betreffen, werden anstandslos ausgetauscht oder behoben, jedoch nur, wenn Ansprüche aus dieser Gewährleistung unserem Hause gegenüber innerhalb einer Woche nach Auftreten des Funktionsfehlers schriftlich geltend gemacht werden. Die Vorschriften über den Handelskauf sind von dieser Regelung unberührt. Ausgewechselte Teile



gehen in das Eigentum von E.N.Z. Engineering GmbH über. Die für Instandsetzung erforderlichen Ersatzteile und anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

## **Nachbesserung**

Das Recht des Kunden ist zunächst auf Nachbesserung beschränkt. Wenn eine Nachbesserung erfolglos ist, wird dem Kunden ein gleichwertiges Gerät zugestellt.

## **Haftpflichtbeschränkung**

Schadensersatzansprüche sind ausgeschlossen, es sei denn, sie beruhen auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit der E.N.Z. Engineering GMBH oder ihrer Mitarbeiter. Die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt. Wir haften unter keinen Umständen für:

- Von dritter Seite gegen Sie erhobene Forderungen aufgrund von Verlusten oder Beschädigungen.
- Ökonomischen Folgeschäden (Einschließlich verlorener Gewinne oder Einsparungen) oder Begleitschäden, auch in dem Fall, das wir über die Möglichkeit solcher Schäden informiert worden sind.

Auf keinen Fall ist die E.N.Z. Engineering GmbH verantwortlich für jegliche zufällige, indirekte, spezielle Folge- oder andere Schäden jeglicher Art (einschließlich ohne jede Begrenzung Schäden bezüglich Profitverlust, Geschäftsunterbrechung, oder anderen Einbußen), die durch die Verwendung des Produktes oder in jeglicher Beziehung mit dem Produkt, sei es basierend auf Vertrag, Schadensersatz, Nachlässigkeit, strikte Haftpflicht oder anderen Forderungen entstehen. Das gilt auch wenn die E.N.Z. Engineering GmbH im Voraus über die Möglichkeit solcher Schäden informiert wurde. Dieser Ausschluss enthält auch jede Haftpflicht, die aus Forderungen Dritter gegenüber dem Erstkäufer entstehen kann.

### **E.N.Z. Engineering GmbH, Deutschland**

Vertriebs und Service Gesellschaft

E-mail: [support@ricoo.de](mailto:support@ricoo.de)

Internet: [www.ricoo.eu](http://www.ricoo.eu)