LANDIG

Bedienungsanleitung **DE**

Instructions for use **EN**

WURSTFÜLLER
SAUSAGE FILLER



#fürechtejäger

Geräteübersicht

	Name / Art. Nr.	Menge
①	**Zahnstange**	1
②	**Getriebegehäuse**	1
③	**Getriebewelle**	1
④	**Getriebesitz**	1
⑤	**Metallgetriebe**	1
⑥	**Abdeckung**	1
⑦	**Dichtung** / Art. Nr. Z77120	1
⑧	**Kolben**	1
⑨	**Feder**	1
⑩	**Auslassstift**	1
⑪	**Gehäuseplatte links**	1
⑫	**Zylinder**	1
⑬	**Gehäuseplatte rechts**	1
⑭	**Handkurbel** / Art. Nr. Z77121	1
⑮	**Bodenplatte**	1
⑯	**Edelstahl Wurstfülltrichter** **10 mm** / Art. Nr. Z77123 **16 mm** / Art. Nr. Z77124 **22 mm** / Art. Nr. Z77125 **32 mm** / Art. Nr. Z77126 **38 mm** / Art. Nr. Z77127	5
⑰	**Sicherungsmutter**	1
⑱	**Hemmfüsschen** / Art. Nr. Z77122	4

Device overview

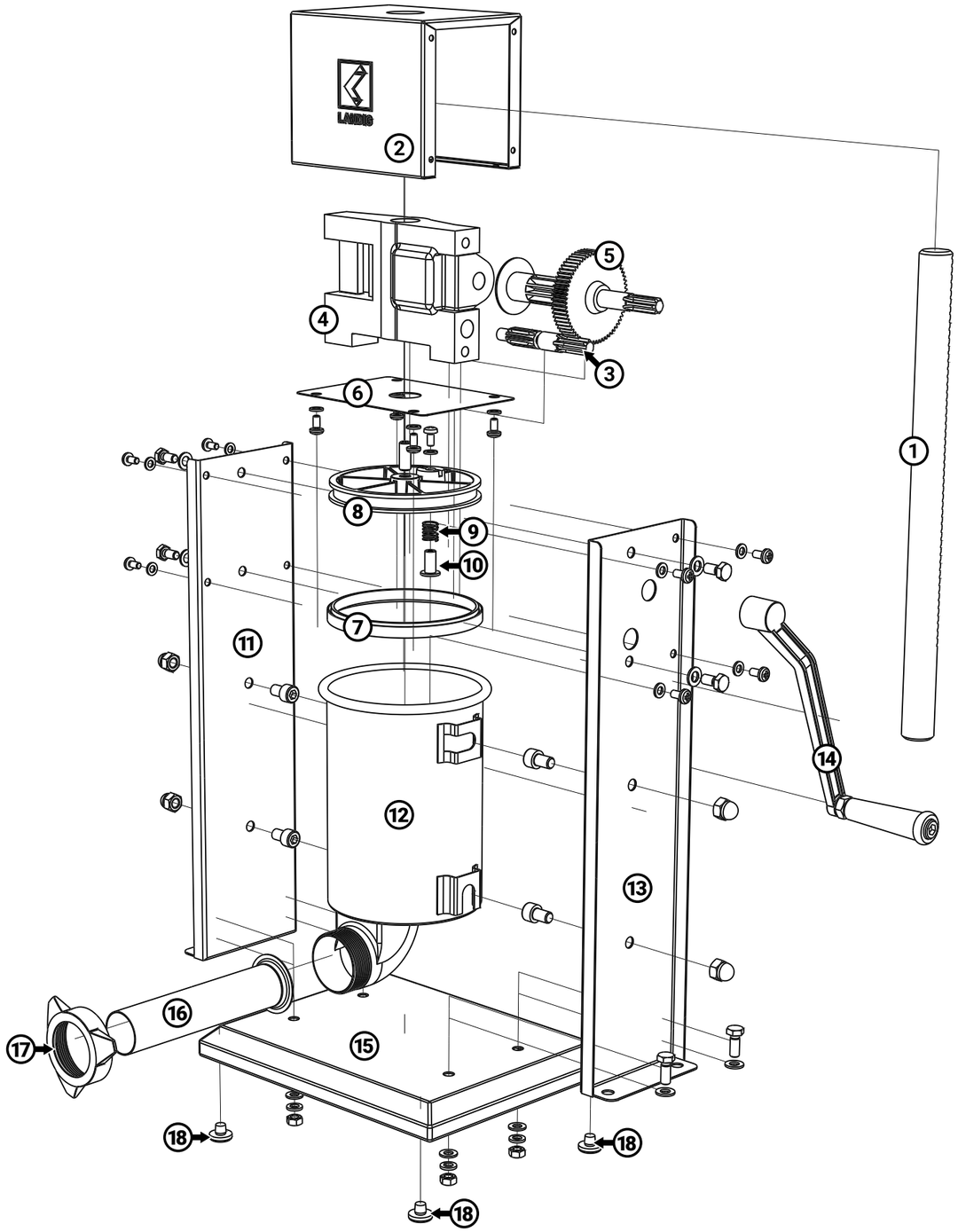
	Name / Product no.	Quantity
①	**Rack**	1
②	**Gear cover**	1
③	**Gear shaft**	1
④	**Gear seat**	1
⑤	**Metal gear**	1
⑥	**Cover lower**	1
⑦	**Gasket** / Product no. Z77120	1
⑧	**Plunger**	1
⑨	**Spring**	1
⑩	**Exhaust pin**	1
⑪	**The left side plate**	1
⑫	**Cylinder**	1
⑬	**The right side plate**	1
⑭	**Handcrank** / Product no. Z77121	1
⑮	**Bottom plate**	1
⑯	**Stainless steel sausage filling funnels** **10 mm** / Product no. Z77123 **16 mm** / Product no. Z77124 **22 mm** / Product no. Z77125 **32 mm** / Product no. Z77126 **38 mm** / Product no. Z77127	5
⑰	**Trefoil nut (locking nut)**	1
⑱	**Rubber mat** / Product no. Z77122	4

WICHTIG

Beim Wiederaufbau der Maschine darf der Zylinder nicht gegenläufig positioniert werden.

IMPORTANT

When reassemble the machine, do not put cylinder oppositely position



DE
EN

Einführung

Der Wurstfüller der Marke Landig zeichnet sich durch seine hohe Qualität und die damit verbundene Langlebigkeit aus. Das Gerät ist mit einem neuen Getriebesystem ausgestattet, welches die Bedienung noch einfacher macht. Der Wurstfüller ist einfach zu befüllen und zu reinigen. Ein gehärtetes Stahllager und Getriebesystem halten auch hohen Drücken sehr gut stand.

Dieses Handbuch enthält Anweisungen zum Wurstfüller 3, 5 und 7 Liter. Diese Anweisungen müssen befolgt werden, um einen sicheren und einwandfreien Betrieb des Produktes zu gewährleisten.

Bedienung und Reinigung

WICHTIG
Bitte reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen vorab sorgfältig.

① Zunächst wird die Handkurbel auf das Schnelllaufgetriebe gesetzt und im Uhrzeigersinn gedreht, um den Kolben hochzuheben. Nehmen Sie den Zylinder zum Reinigen heraus und nehmen Sie den Kolben zum Reinigen ab. Nach Abschluss der Reinigung den Kolben wieder in die Ausgangsposition bringen. Achten Sie darauf, dass er gut befestigt ist.

② Setzen Sie die Düse auf den Wurstauslauf und sichern Sie sie mit einer Kontermutter. Füllen Sie das Fleisch in den Zylinder und setzen Sie diesen ein.

③ Setzen Sie die Handkurbel auf das langsame Getriebesystem und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn, um den Kolben herunterzufahren. Die Fleischmasse fließt aus der Düse in den Darm. Binden Sie die Würste anschließend ab.

Betätigen Sie die Handkurbel so lange, bis die gesamte Masse aufgebraucht ist.

Drehen Sie anschließend die Handkurbel in die entgegengesetzte Richtung, um den Kolben erneut hochzuheben.

Reinigen Sie das Gerät mit einer Bürste/Tuch und einem geeigneten Reinigungsmittel, das für die Verwendung mit Fleischverarbeitungsmaschinen zugelassen ist.

Das Produkt kann an der Luft getrocknet werden. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor dem Zusammenbau trocken sind.

Wartung

Es wird empfohlen, alle sechs Monate lebensmittelechtes Schmieröl in die Zahnstange und das Getriebe zu geben.

Es wird empfohlen, die Dichtung alle sechs Monate auszutauschen.

Stellen Sie nach der Reinigung sicher, dass alle Teile trocken sind, bevor diese wieder montiert werden.

Fehlerbehebung

Die Dichtung wird steif werden, wenn die Umgebungstemperatur unter 15° Celsius liegt. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn dieser Fall eintritt. Der richtige Weg ist, die Dichtung vom Kolben abzunehmen und sie in heißem Wasser zu tränken. Danach die Dichtung auf den Kolben legen und lebensmittelechtes Schmieröl hinzufügen. Dann können Sie das Gerät problemlos benutzen.

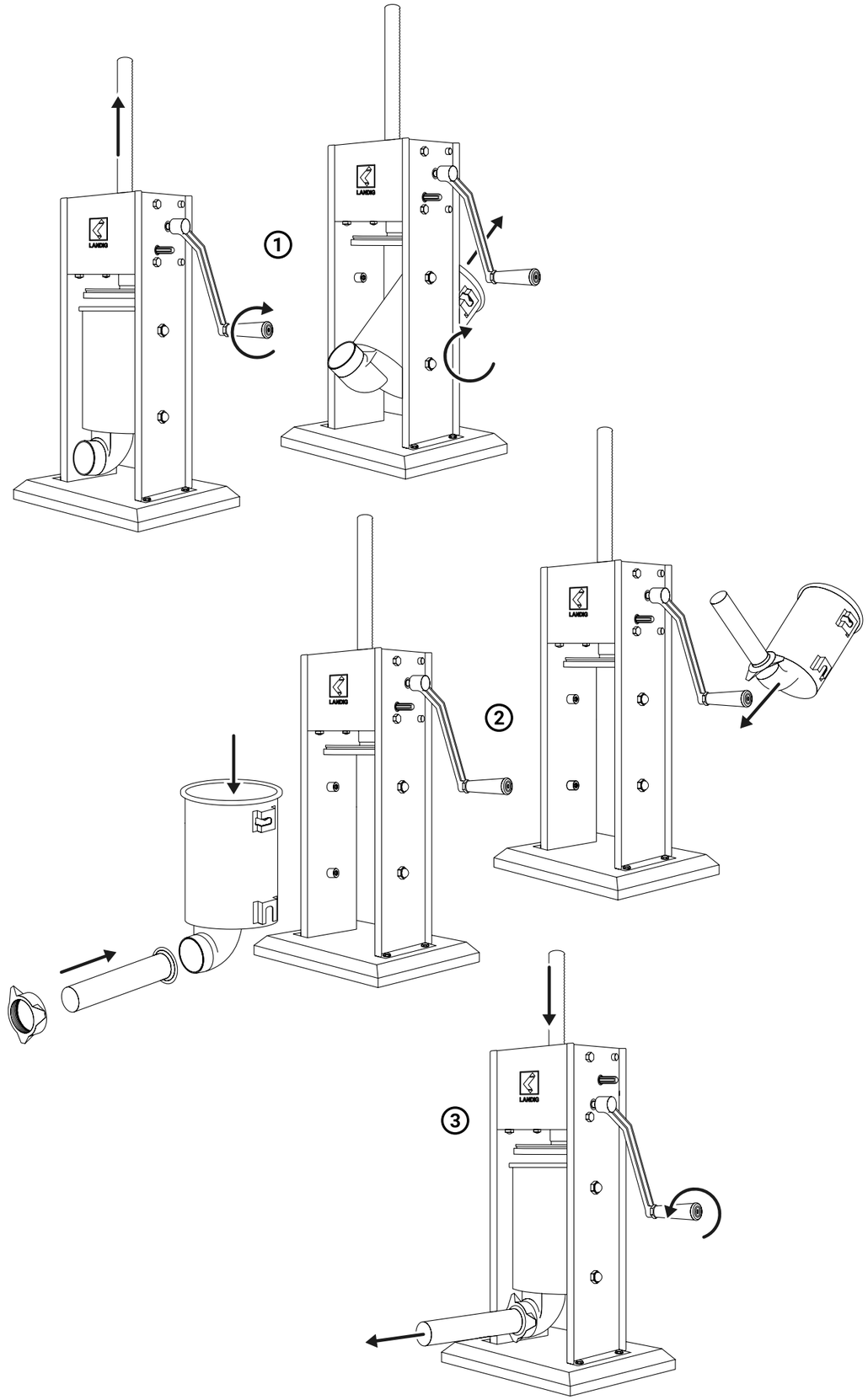
Das Hackfleisch kommt nicht aus der Düse in den Darm, obwohl viel Druck auf den Kolben ausgeübt wurde. Üben Sie keinen weiteren Druck auf den Kolben aus. Es wird empfohlen, zu überprüfen, ob der Auslass oder die Düse des Füllers durch Fleisch blockiert ist. Das Fleisch herausnehmen.

Kundendienst

Wenn Dein Landig Wurstfüller einen Defekt aufweist, wende Dich bitte an Deinen Fachhändler oder an den Landig Kundendienst unter **+49 7581 90430** oder sende eine E-Mail an **info@landig.com**

Fleischwölfe, Gewürzmischung, Därme und vieles mehr

Fleischwölfe sowie Hochwertige Gewürzmischungen und Därme zur Herstellung von Würsten findest Du bei uns im Online Shop unter **www.landig.com**



Introduction

The Landig sausage filler is characterised by its high quality and the associated durability. The machine is equipped with a new gear system which makes operation even easier. The sausage filler is easy to fill and clean. The device is characterized by a hardened steel bearing and gear system, which can withstand the high pressure very well.

This manual contains instructions for sausage filler 3, 5 and 7 litres. These instructions must be followed to ensure safe and proper operation of the product.

Operation and cleaning

WICHTIG

Please clean all parts that come into contact with food carefully in advance.

① Firstly, put the handcrank on the fast speed gear system and rotate it in clockwise to rise up the plunger. Take the cylinder out to clean and take the plunger off for cleaning. After cleaning is finished, put the plunger back to original position. Please make sure that it is locked well.

② Fit the nozzle on the outlet of sausage and lock it by locking nut. Load meat into the cylinder and put it in place.

③ Put the handcrank on slow gear system, and rotate it in clockwise to bring down plunger. Then meat will come out from nozzle to the casing. Tie the sausages up.

Actuate the hand crank until the entire mass has been used up.

Then turn the hand crank in the opposite direction to lift the plunger again.

Clean the device with a brush/cloth and suitable detergent that is approved for use with meat processing equipment.

The product can be air dried. Ensure that all parts are dry before reassembly.

Maintenance

It is recommended to add food grade lubrication oil to the rack and gear system every six months.

It is recommended to replace the gasket every six months.

After cleaning, ensure that all parts are dry before reassembling.

Problem solving

The Gasket would become stiff when the environment temperature is below 15°C. Do not use the equipment, if this case happened. The right way is to take the gasket off from plunger and soak it in hot water for soft. After that, put the gaskest on plunger add food grade lubrication oil. Then you could use the equipment smoothly.

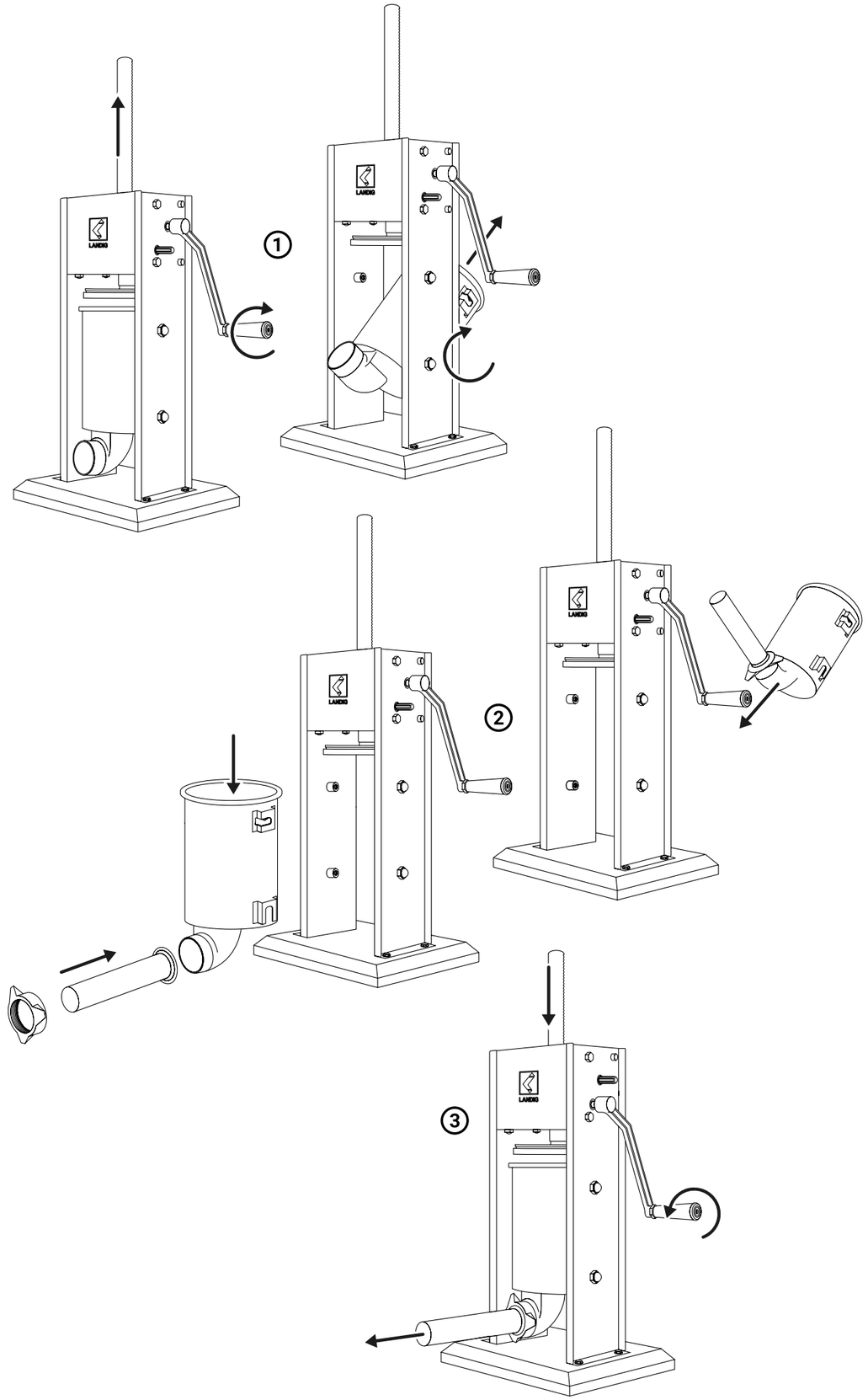
The minced meat do not come out from nozzle to casing although there are much pressure was used on the plunger. Do not continue bring much more pressure on the plunger when this case happened. It is recommended to check if the outlet or nozzle of stuffer is blocked by meat. Clean the meat out.

Customer service

If your Landig meat mincer is defective, please contact your specialist dealer or Landig Customer Service on **+49 7581 90430** or send an email to **info@landig.com**

Meat grinders, spice mixtures, casings and much mor

You can find meat grinders as well as high-quality spice mixtures and casings for sausage making in our online shop at **www.landig.com**



EN

LANDIG

Landig + Lava GmbH & Co. KG
Mackstrasse 90 – 88348 Bad Saulgau – Germany
Tel.: +49 7581 90430 – Email: info@landig.com
Web: www.landig.com

www.facebook.com/landig.wildkuehlung

www.instagram.com/landig.wildkuehlung

Art. Nr. WZ0026
4 251309 917322

Stand: Mai 2020