

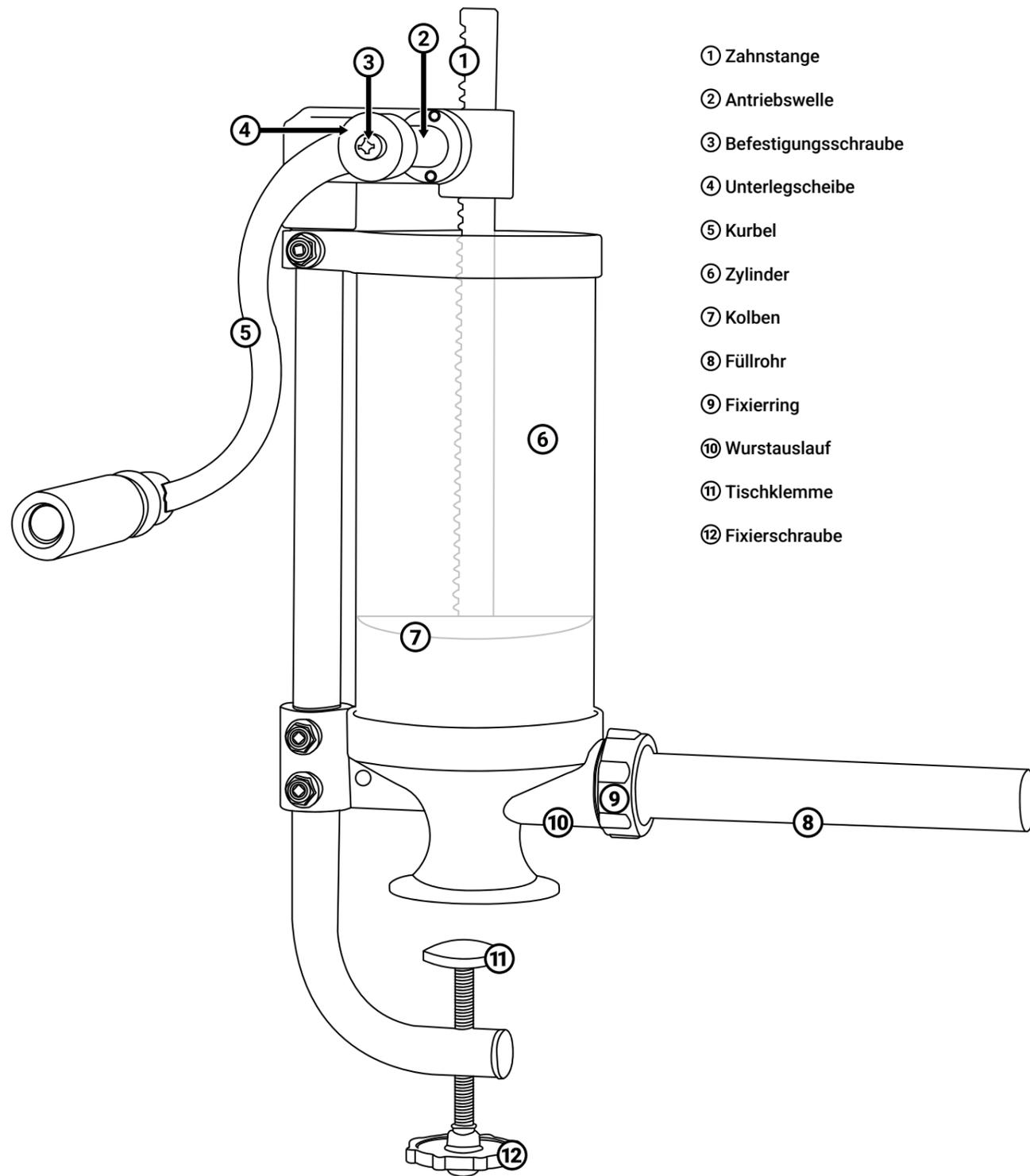
LANDIG

Bedienungsanleitung **DE**

Instructions for use **EN**

TISCHWURSTFÜLLER TABLE-TOP SAUSAGE FILLER





- ① Zahnstange
- ② Antriebswelle
- ③ Befestigungsschraube
- ④ Unterlegscheibe
- ⑤ Kurbel
- ⑥ Zylinder
- ⑦ Kolben
- ⑧ Füllrohr
- ⑨ Fixiering
- ⑩ Wurstaustauslauf
- ⑪ Tischklemme
- ⑫ Fixierschraube

Sicherheitshinweise

Durch die Drehbewegung der Kurbel mit Handkraft wird das Brät verdichtet und es entsteht eine Gegenkraft, welche die Kurbel beim schnellen bzw. versehentlichen Loslassen zurückschlagen lässt.

⚠️ WARNUNG

Um eine Verletzungsgefahr zu vermeiden, Kurbel erst loslassen, wenn durch Zurückdrehen und Entspannen keine Kraft mehr an der Kurbel vorhanden ist. Niemals mit nassen oder fettigen Händen arbeiten. Kurbel immer fest umgreifen.

Vor dem Erstgebrauch

Sämtliche Einzelteile gründlich mit Spülmittel und warmem Wasser reinigen, um diese von eventuellen Produktionsrückständen zu befreien.

Montage

An einem geeigneten, ebenen Tisch den Füller durch Festklammern fixieren. Die Fixierschraube ⑫ der Tischklemme drehen, bis der Füller korrekt am Tisch fixiert ist. Die Kurbel ⑤ auf der Antriebswelle ② montieren, die Unterlegscheibe ④ einlegen und mit der Befestigungsschraube ③ fixieren. Anschließend das Füllrohr ⑧ zur Hand nehmen und unten am Auslass montieren. Hierfür den Fixiering ⑨ nach rechts drehen.

Wurstherstellung

Geeigneten Darm auf das Füllrohr ⑧ schieben und die Kurbel ⑤ gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Kolben ⑦ aus dem Zylinder ⑥ zu heben und anschließend um 90° nach rechts zu bewegen. Die vorbereitete Wurstmasse in den Zylinder geben und die Druckplatte wieder nach unten bewegen. Langsam am Griff drehen, um die Wurstmasse ans Ende der Tülle zu drücken. Anschließend den Darm verknoten (um zu verhindern, dass er mit Luft gefüllt wird). Der Wurstfüller ist jetzt einsatzbereit.

Die Kurbel ⑤ langsam im Uhrzeigersinn drehen, um den Darm mit der Wurstmasse zu befüllen. Am Ende die Würste in entgegengesetzte Richtung abdrehen.

Weitere Hinweise:

- Das zu verarbeitende Wurstbrät muss gekühlt sein.
- Für ein besseres Ergebnis den Kunst- oder Naturdarm vorab für ca. 10 Minuten in lauwarmes Wasser legen.
- Den gefüllten Darm / die gefüllte Wursthülle während des Füllvorgangs vorsichtig auf eine saubere, trockene Oberfläche legen.

- Den Darm langsam füllen, um Luft einschließen zu vermeiden. Sollten dennoch Luftblasen in der Wurst sichtbar sein, mit dem Landig Wurststüpfel in den Darm stechen.

DE

- Die letzten 10–15 cm des Darms nicht befüllen.

Reinigung und Wartung

Den Kolben ⑦ wie oben beschrieben aus dem Zylinder ⑥ heben und das Füllrohr ⑧ sowie die Kurbel ⑤ abnehmen.

Anschließend den Füller mit warmem Wasser und Spülmittel spülen und abtrocknen.

Der Silikonkolben ⑦ ist einfach zu entnehmen und vollständig dicht.

Es wird empfohlen, alle sechs Monate lebensmittelechtes Schmieröl in die Zahnstange ① und die Antriebswelle ② zu geben.

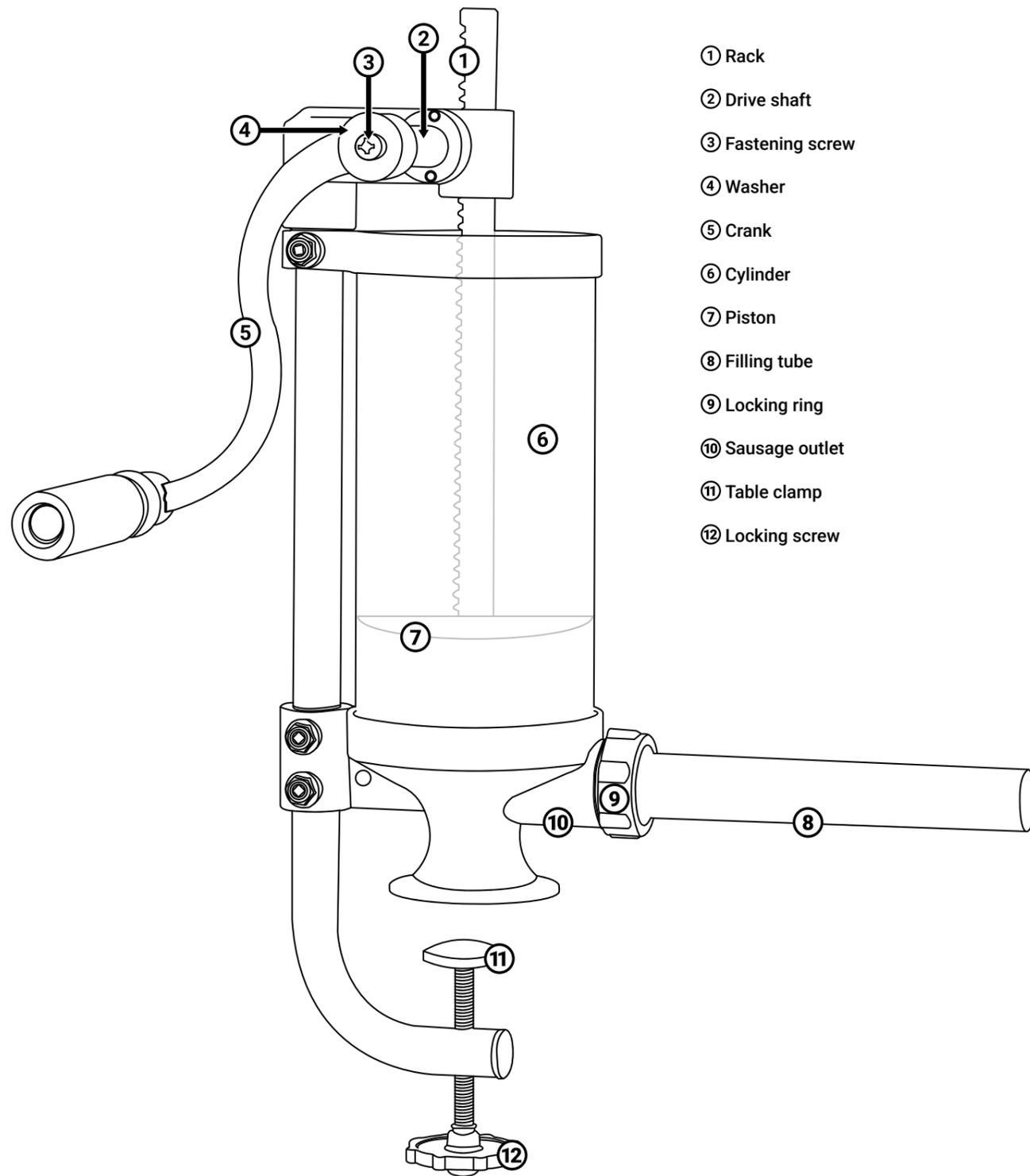
⚠️ WARNUNG

Der Wurstfüller und dessen Anbauteile sind nicht für die Spülmaschine geeignet.

Kundendienst

Wenn Dein Tischwurstfüller 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

Device overview



- ① Rack
- ② Drive shaft
- ③ Fastening screw
- ④ Washer
- ⑤ Crank
- ⑥ Cylinder
- ⑦ Piston
- ⑧ Filling tube
- ⑨ Locking ring
- ⑩ Sausage outlet
- ⑪ Table clamp
- ⑫ Locking screw

Safety instructions

By turning the crank manually, the meat mixture is compressed. This creates a counterforce that can cause the crank to snap back if released quickly or unintentionally.

⚠ WARNING

To avoid the risk of injury, release the crank only after turning it back and ensuring that no force remains on it. Never operate with wet or greasy hands. Always grip the crank firmly.

Before first use

Thoroughly clean all individual parts with dish soap and warm water to remove any production residues.

Assembly

Place the filler on a suitable, flat table and secure it by tightening the table clamp. Turn the locking screw ⑫ of the table clamp until the filler is firmly fixed to the table. Mount the crank ⑤ onto the drive shaft ②, insert the washer ④, and secure it with the fastening screw ③. Then take the filling tube ⑧ and mount it to the lower outlet. To do this, turn the locking ring ⑨ to the right.

Sausage making

Slide a suitable casing onto the filling tube ⑧ and turn the crank ⑤ counterclockwise to lift the piston ⑦ out of the cylinder ⑥. Then rotate it 90° to the right. Fill the prepared sausage mixture into the cylinder and move the pressure plate back down. Slowly turn the handle to press the mixture to the end of the tube. Tie a knot in the casing to prevent air from entering. The sausage filler is now ready for use. Turn the crank ⑤ slowly clockwise to fill the casing with the sausage mixture. Finally, twist the sausages in alternating directions.

Additional Notes:

- The sausage mixture to be processed must be chilled.
- For better results, soak the artificial or natural casing in lukewarm water for about 10 minutes beforehand.
- During filling, carefully place the filled casing on a clean, dry surface.
- Fill the casing slowly to avoid air pockets. If air bubbles are still visible in the sausage, pierce the casing with the Landig sausage pricker.
- Do not fill the last 10–15 cm of the casing.

Cleaning and maintenance

Remove the piston ⑦ from the cylinder ⑥ as described above and detach the filling tube ⑧ as well as the crank ⑤.

Then rinse the filler with warm water and dish soap and dry thoroughly.

The silicone piston ⑦ is easy to remove and completely sealed.

It is recommended to apply food-grade lubricant to the rack ① and the drive shaft ② every six months.

⚠ WARNING

The sausage filler and its attachments are not dishwasher-safe.

Customer service

If your table sausage filler is defective, please contact your specialist dealer or the Landig customer service at **+49 7581 90430**, or send an email to **info@landig.com**



LANDIG

Landig + Lava GmbH & Co. KG

Mackstraße 90 – 88348 Bad Saulgau – Germany

Tel.: +49 7581 90430 – Email: info@landig.com

Web: www.landig.com

Folge uns auf Social Media



Art. Nr.: WZ0020



Stand: 12/2022