



**Betriebsanleitung  
für Wurstfüller WFV 5 / WFV 7**

***Instruction manual  
for sausage filler WFV 5 / WFV 7***

Modell WFV 5 (418-1055)

Modell WFV 7 (418-1060)



WFV 5  
(418-1055)

WFV 7  
(418-1060)

English Translation of  
the original

Deutsch - Original

Einleitung / introduction .....	1
Lieferumfang / scope of delivery.....	1
Normen und Richtlinien / standards and directives.....	1
Technische Angaben / technical data .....	2
Symbolerklärung / explanation of symbols .....	2
Allgemeine Hinweise / general information .....	2
Wichtiger Hinweis / important notice.....	2
Sicherheitshinweise / safety notices .....	3
Bedienung des Wurstfüllers / operation of the sausage filler .....	3
Explosionszeichnung / exploded drawing.....	4
Teilename / Part name .....	5
Wartung / maintenance .....	6
Reinigung / cleaning .....	6
Verpackungs-Entsorgung / packaging disposal.....	7

## EINLEITUNG

Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und aufmerksam und beachten Sie die darin gegebenen Hinweise.

In dieser Bedienungsanleitung erhalten Sie Informationen zum Aufbau, zur Einrichtung, zum Betrieb, zur Wartung, zur Reinigung und zur etwaigen Entsorgung dieses Gerätes.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Gerätes und sollte, für alle Personen, die mit der Installation, dem Betrieb, der Reinigung oder der Wartung dieses Gerätes zu tun haben, jederzeit zugänglich, in der Nähe des Gerätes, aufbewahrt werden.

Bei der Weitergabe des Gerätes an Dritte, muss diese Bedienungsanleitung mitgegeben werden.

Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung ist die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet. Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen.

Abbildungen in dieser Anleitung können vom Original Artikel abweichen. Technische Änderungen am Gerät behalten wir uns vor.

## LIEFERUMFANG

- 1 Wurstfüller
- 4 Aufsätze (10, 20, 30, 35 ø mm)
- 1 Betriebsanleitung

## NORMEN UND RICHTLINIEN

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Bei Bedarf lassen wir Ihnen die entsprechende Konformitätserklärung zukommen.



**Manuelle Wurstfüllmaschine für den gewerblichen Gebrauch zur Herstellung von Wurstwaren.**  
*Manual sausage filling machine for commercial use in the production of sausage products.*

## INTRODUCTION

Before commissioning this device, please read these operating instructions carefully and observe the information contained therein.

These operating instructions provide information on the construction, setup, operation, maintenance, cleaning and possible disposal of this device.

These operating instructions are part of the device and should be kept near the device and accessible to all persons involved in the installation, operation, cleaning or maintenance of this device at all times.

When passing on the device to third parties, these operating instructions must be provided.

The safety of the device is no longer guaranteed if these operating instructions are not observed. The manufacturer/dealer cannot be held responsible for damage caused by non-observance of these operating instructions.

Illustrations in this manual may differ from the original article. We reserve the right to make technical changes to the device.

## SCOPE OF DELIVERY

- 1 sausage filler
- 4 attachments (10, 20, 30, 35 ø mm)
- 1 instruction manual

## STANDARDS AND DIRECTIVES

The device complies with the current EU standards and directives.

If required, we will send you the corresponding declaration of conformity.

## TECHNISCHE ANGABEN / TECHNICAL DATA

MODELL	WFV 5	WFV 7
Bestell Nr.: Order No.:	418-1055	418-1060
Material: (Gehäuse und Zylinder) material: (housing and cylinder)	Edelstahl / stainless steel	Edelstahl / stainless steel
Material: (Druckplatte) material: (pressure plate)	Kunststoff / plastic	Kunststoff / plastic
Abmessungen (mm) dimensions (mm)	B 350 x T 320 x H 735	B 380 x T 350 x H 735
Inkl. 4 Füllrohre Ø (mm) incl. 4 filling tubes Ø (mm)	10, 20, 30, 35	10, 20, 30, 35
Füllmenge (l) / filling volume (l)	5	7
Gewicht (kg) / weight (kg)	14	16
Präzisionsgetriebe / precision gear	ja / yes	ja / yes
EAN-Code	4017337 418060	4017337 418077

Technische Änderungen vorbehalten!  
Subject to technical changes!

## SYMBOLERKLÄRUNG / EXPLANATION OF SYMBOLS



### WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

### WARNING!

This symbol indicates dangers which can lead to injuries. It is imperative that you adhere strictly to the instructions on occupational safety and be particularly careful in such cases.

## ALLGEMEINE HINWEISE

- Vor der ersten Inbetriebnahme, lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig und beachten Sie die darin gegebenen Hinweise.
- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät führen und zu Verletzungen des Benutzers.
- Bewahren Sie diese Betriebsanleitung griffbereit, in der Nähe des Gerätes auf.
- Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen.
- Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung ist die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.
- Bei der Weitergabe des Gerätes an Dritte muss diese Bedienungsanleitung mitgegeben werden.

## WICHTIGER HINWEIS

Die Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit entsprechenden Symbolen versehen. Diese weisen auf mögliche Gefahren hin. Die zugehörigen Informationen sind unbedingt zu lesen und zu beachten! Beachten Sie außerdem die Hinweise und Symbole welche auf dem Gerät angebracht sind. Diese müssen zu jeder Zeit gut lesbar und erkennbar sein!

## GENERAL NOTICE

- Before initial operation, read these operating instructions carefully and observe the information contained therein.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunctions of the device and injuries to the user.
- Keep these operating instructions handy in the vicinity of the unit.
- The manufacturer/dealer cannot be held responsible for damage caused by non-observance of these operating instructions.
- The safety of the device is no longer guaranteed if these operating instructions are not observed.
- When passing on the device to third parties, these operating instructions must be provided.

## IMPORTANT NOTICE

The safety instructions in these operating instructions are marked with the appropriate symbols. These indicate possible dangers. The associated information must be read and observed! In addition, observe the notes and symbols that are attached to the device. These must be legible and recognizable at all times!

## SICHERHEITSHINWEISE

- Vor der ersten Inbetriebnahme, lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig und beachten Sie die darin gegebenen Hinweise; dies gilt auch für Personen, die zum ersten mal mit diesem Gerät arbeiten.
- Dieses Gerät darf nur von ausreichend ausgebildetem Personal verwendet werden!
- Beachten Sie die für den Einsatzbereich geltenden Unfallverhütungsvorschriften und die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand auf einem trockenen, dem Gewicht des Gerätes entsprechend ausreichenden, rutschfesten Untergrund.
- Der Benutzer muss sicher und aufrecht vor dem Gerät stehen und alle Komponenten des Gerätes ständig überschauen können.

## SAFETY NOTICES

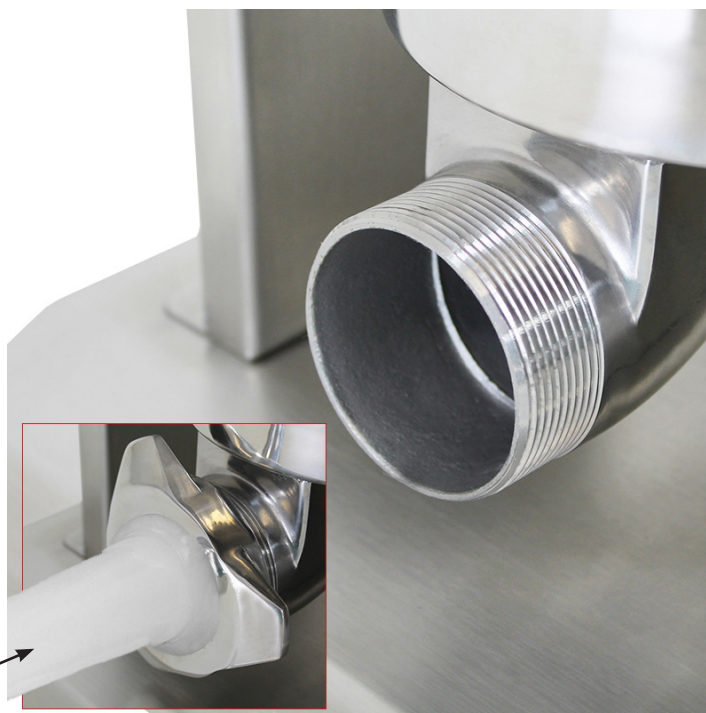
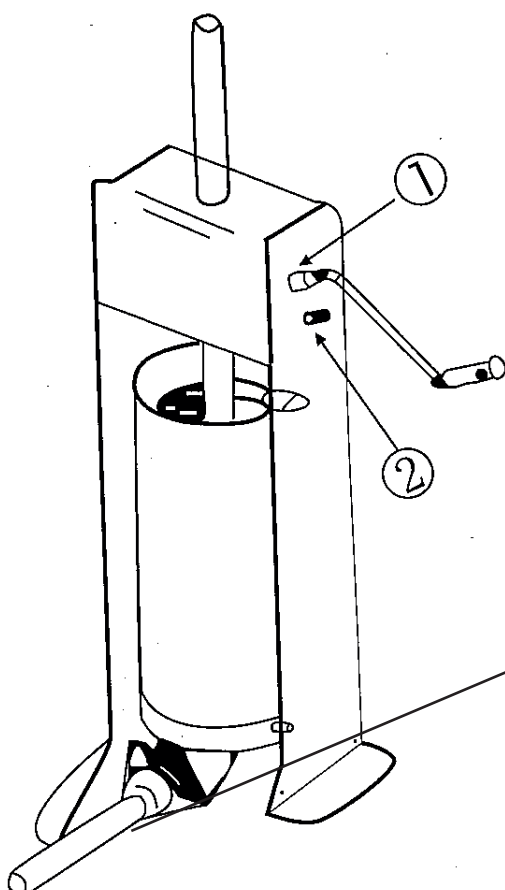
- Before initial operation, read these operating instructions carefully and observe the information given therein; this also applies to persons working with this device for the first time.
- This device may only be used by sufficiently trained personnel!
- Observe the accident prevention regulations applicable to the area of application and the general safety regulations.
- Ensure that the unit stands securely on a dry, non-slip surface that matches the weight of the unit.
- The user must stand safely and upright in front of the device and be able to constantly monitor all components of the device.

## BEDIENUNG DES WURSTFÜLLERS

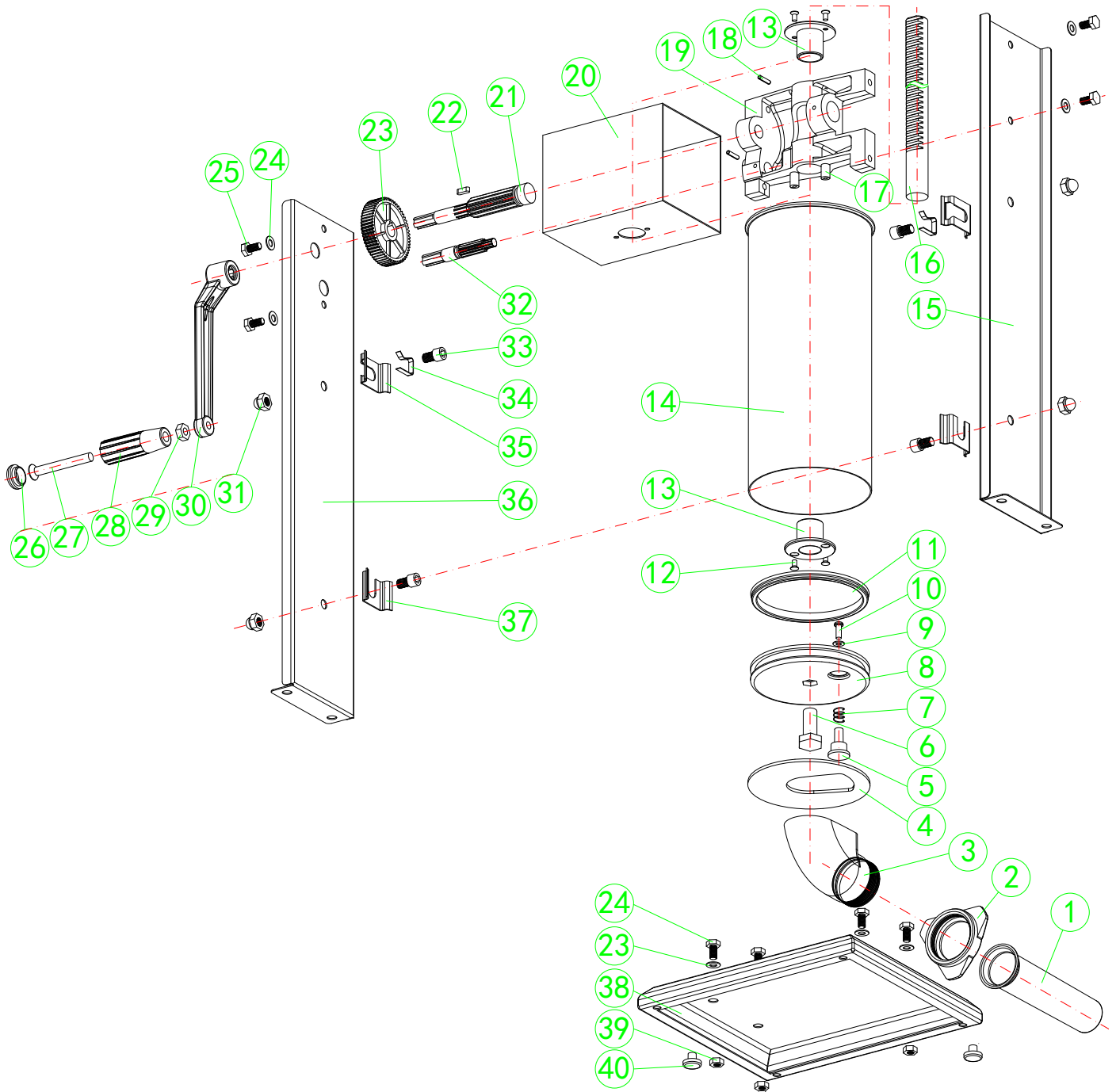
- Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme der Maschine, ob sie beim Transport nicht beschädigt wurde. In diesem Fall wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
- Montieren Sie einen der vier Trichter am Ausgang des Zylinders (3).
- Den Griff (4) auf einen der Getriebestifte (1-2) auf der linken Seite der Maschine montieren.
- Pin Nr. 1: langsame Vorwärtsbewegung
- Pin Nr. 2: schnelle Rückwärtsbewegung

## OPERATION OF THE SAUSAGE FILLER

- Before operating the machine, check that it hasn't been damaged in transit. If that event, please contact your dealer.
- Fit one of the four funnels to the cylinder (3) outlet.
- Fit the handle (4) on one of the gears pins (1-2) on the left side of the machine.
- Pin No. 1: slow forward movement
- Pin No. 2: fast back movement



EXPLOSIONSZEICHNUNG / EXPLODED DRAWING



## TEILENAME / PART NAME

Nr. / No.	Bezeichnung	Name	Nr. / No.	Bezeichnung	Name
1	Trichter	Funnel	21	Wellenzahnrad B	Shaft gear B
2	Kleeblattmutter	Trefoil nut	22	Schlüssel 5x15	Key 5x15
3	Verbindung	Connection	23	Großes Getriebe	Big gear
4	Grundplatte	Base plate	24	Dichtung $\Phi$	Gasket $\Phi 8$
5	Edelstahl-Zylinder	S/S cylinder	25	Schraube M8x16	Screw M8x16
6	Ventil	Valve	26	Lenkerabdeckung	Handlebar cover
7	Schraube M10x20	Screw M10x20	27	Schraube	Screw
8	Frühling	Spring	28	Lenker	Handlebar
9	Druckplatte	Pressure plate	29	Mutter M10	Nut M10
10	Dichtung $\Phi$	Gasket $\Phi 5$	30	Griff	Handle
11	Schraube M5x12	Screw M5x12	31	Hutmutter M8	Domed nut M8
12	Gummiring	Rubber ring	32	Wellenzahnrad A	Shaft gear A
13	Schraube M4x10	Screw M4x10	33	Schraube M8x12	Screw M8x12
14	Stopfbuchse	Gland	34	Frühling	Spring
15	Rechte Ablage	Right shelf	35	Halterung B	Bracket B
16	Gestell	Rack	36	Linkes Fach	Left shelf
17	Runge	Stanchion	37	Halterung A	Bracket A
18	Pin $\Phi$ x20	Pin $\Phi 4$ x20	38	Bodenplatte	Bottom plate
19	Getriebemodul	Gear module	39	Mutter M8	Nut M8
20	Regal	Shelf	40	Gummifuß	Rubber foot



**WARNUNG!**

Vor der Wurstherstellung empfiehlt es sich, ein Stück Fett auf die Druckplatte zu legen. Wenn Sie die Maschine trocken betreiben, könnte die Platte reißen und auf jeden Fall eine übermäßige Reibung an den Innenflächen des Zylinders verursachen.

**WARNING!**

*Before starting making sausages, it is recommended to ruh a piece of fat on the pressure plate. If you operate the machine dry, the plate could crack and at all events, cause excessive friction on the inside surfaces of the cylinder.*

## WARTUNG

Diese wenigen Hinweise ermöglichen es Ihnen, die Wurstfüllung über viele Jahre hinweg effizient zu halten:

1. Regelmäßig den Kolben und auch unter der Platte reinigen. Schmutz im Sitz der Platte lässt ihren regelmäßigen Druck nicht zu, was zu einer übermäßigen Reibung im Inneren des Zylinders führt.
2. Schmieren Sie die Zahnräder jeden Monat mit Mineralfett, Sie vermeiden Oxidation und gewährleisten ein flüssiges Gleiten.
3. die Kugellager und Buchsen regelmäßig überprüfen und bei Beschädigung oder Verschleiß auswechseln.
4. Wenn die Maschine Stöße oder Abstürze aufweist, überprüfen Sie die Ausrichtung des Zylinders mit dem Polster. Zu viel Kraftaufwand am Griff oder eine ungewöhnliche Bewegung des Zylinders beim Drücken oder Zurückgehen bedeuten, dass der Zylinder nicht in einer Linie mit dem Zylinder steht.

Ein guter Service und eine korrekte Anwendung sind unerlässlich, um die Effizienz und Sicherheit der Maschine zu gewährleisten. Der Austausch von Teilen darf nur durchgeführt werden, mit Original-Ersatzteilen. andernfalls geschieht dies auf eigene Gefahr.

## REINIGUNG

Aus Gesundheits- und Hygienegründen, reinigen Sie das Gerät so oft wie möglich.

Verwenden Sie zur Reinigung des Gehäuses und der Außenseiten ein weiches, warm-feuchtes Tuch, in Verbindung mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Zylinder gründlich.

Den Behälter reinigen Sie mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel. Spülen Sie, nach der Reinigung, alles mit klarem Wasser gründlich ab und trocknen Sie die Komponenten mit einem trockenen Tuch.

## MAINTENANCE

These few hints will allow you to keep the sausage stuffer efficient for many years:

1. clean regularly the piston and also under the plate. Dirt in the seat of the plate doesn't allow its regular pressure, causing an excessive friction inside the cylinder.
2. Lubricate the gears every month with mineral grease, you will avoid oxidation and assure a fluent sliding.
3. Periodically check the ball bearings and bushings. Replace them when damaged or particularly worn out.
4. If the machine suffers from bumps or crashes, check the alignment of the cylinder with the pad. Too much effort on the handle or an unusual movement of the cylinder when it presses or goes back, mean that the cylinder isn't in line with the cylinder.

A good service and a correct use are essential to assure efficiency and safety to the machine. Any parts replacement must be carried out only with original spare parts., otherwise it will be at your own risk.

## CLEANING

For health and hygiene reasons, clean the unit as often as possible.

Use a soft, warm moist cloth in combination with a commercially available cleaning agent to clean the housing and the outside.

Clean the cylinders thoroughly.

Clean the container with warm water and a commercially available cleaning agent. After cleaning, rinse everything thoroughly with clear water and dry the components with a dry cloth.



## VERPACKUNGS-ENTSORGUNG



Die Verpackungsmaterialien bitte entsprechend trennen und den zuständigen Sammelstellen zur Wiederverwertung und zur Umweltschonung zuführen.

## PACKAGING DISPOSAL

Please separate the packaging materials accordingly and return them to the responsible collection points for recycling and environmental housing.