

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: WFLHB3

Manual sausage stuffer - 3 liters - stainless steel - incl. attachments



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Sausage Stuffer 3 Liters Stainless Steel (WFLHB3)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Sausage Stuffer 3 Liters. This high-quality stainless steel sausage stuffer is designed for both professional and home use, offering durability and ease of use. This manual provides essential information for proper usage, maintenance, and troubleshooting.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always read the manual before using the sausage stuffer. Ensure the device is assembled properly and securely before operation.
- **Electrical Safety:** Do not use the sausage stuffer near water or damp areas. Ensure that hands are dry before operating any electric parts.
- **Personal Safety:** Wear appropriate clothing and safety gear while using the product to avoid injuries. Keep fingers and other body parts clear of moving parts during operation.
- **Children:** Keep the sausage stuffer out of the reach of children and never allow unsupervised use.
- **Handling Hot Materials:** Be cautious when filling sausages, as the contents can be hot. Use appropriate tools to handle hot materials.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** WFLHB3
- **Capacity:** 3 Liters
- **Material:** Stainless Steel
- **Range of Attachments:** Included various sizes for different sausage types
- **Dimensions:** Approximately 30 cm (height) x 25 cm (width) x 15 cm (depth)
- **Weight:** 5 kg
- **Functionality:** Manual operation

4. Setup and Installation

1. **Unboxing the Product:** Carefully remove the sausage stuffer from the packaging. Ensure all parts are included: stainless steel cylinder, base, crank handle, attachments, and rubber gasket.

2. Assembly:

- Attach the cylinder to the base by aligning and securing the screws provided.
- Insert the rubber gasket inside the cylinder's opening to create a seal.
- Choose the desired attachment size and slide it into the end of the cylinder until it clicks into place.

3. **Final Check:** Ensure all components are tightly secured and check for any visible damage before use.

5. Operation

1. Fill the cylinder with sausage mixture, leaving some space at the top.
2. Secure the filled cylinder onto the base.
3. Turn the crank handle clockwise to start stuffing the sausage casings.
4. Monitor the flow and adjust the pressure as required to prevent breakage.
5. Once stuffed, tie off the ends of the sausage and remove the attachment.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Disassemble all parts after use. Wash the stainless steel components in warm, soapy water and rinse thoroughly. Do not use abrasives to clean the stainless surface.
- **Drying:** Ensure all parts are completely dry before reassembly to prevent rust.
- **Inspection:** Regularly check for any wear or damage to the rubber gasket and attachments. Replace parts as necessary.

7. Troubleshooting

- **Sausage Casing Breaks:** Ensure the casing is not overfilled and that the mixture is not too thick.
- **Difficulty Cranking:** Check for blockages in the cylinder or ensure the attachment is secured properly.
- **Leaking Mixture:** Inspect the rubber gasket for damage and replace if necessary.

8. Disposal

Dispose of this product responsibly at the end of its lifecycle. Please follow local regulations for the disposal of stainless steel materials and components.

9. Contact

For assistance or more information, please contact us:

- **Email:** info@ggmgastro.com
- **Phone:** 0800 7000 220
- **Address:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Wurstfüllmaschine 3 Liter Edelstahl inkl. Zubehör

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Wurstfüllmaschine 3 Liter aus Edelstahl. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine einfache und effiziente Möglichkeit zu bieten, Würste herzustellen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die beste Leistung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Sicherheitshinweise:

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
 - Halten Sie das Gerät von Kindern und unbefugten Personen fern.
 - Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
 - Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder vor der Reinigung.
- Vermeidung von Verletzungen:
- Berühren Sie niemals die beweglichen Teile während des Betriebs.
 - Verwenden Sie Schutzhandschuhe beim Arbeiten mit scharfen Messern oder Zubehör.
- Elektrische Sicherheit:
- Nur an eine geprüfte Steckdose anschließen.
 - Überprüfen Sie das Kabel auf Beschädigungen, bevor Sie das Gerät benutzen.

3. Produktübersicht und -spezifikationen

- Kapazität: 3 Liter
- Material: Edelstahl
- Zubehör: verschiedene Aufsätze zum Füllen von Würsten
- Abmessungen: 30 cm x 20 cm x 45 cm
- Gewicht: 5 kg
- Spannung: 220-240V

4. Einrichtung und Installation

- Entpacken Sie die Wurstfüllmaschine sorgfältig und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale Fläche.
- Montieren Sie die gewünschten Aufsätze, indem Sie diese fest an der Füllöffnung befestigen.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.

5. Betrieb

- Füllen Sie die Wurstfüllmaschine mit der gewünschten Mischung.
- Drücken Sie den Hebel, um die Füllung in die Wursthaut zu drücken.
- Achten Sie darauf, gleichmäßigen Druck auszuüben, um ein reibungsloses Füllen zu gewährleisten.
- Überwachen Sie den Füllvorgang und stoppen Sie, wenn die gewünschte Füllmenge erreicht ist.

6. Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und mildes Spülmittel, um das Gerät und die Aufsätze zu reinigen.
- Vermeiden Sie scharfe Reinigungsmittel und Scheuermittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Unregelmäßiges Füllen: Stellen Sie sicher, dass die Wursthaut richtig aufgesetzt und nicht blockiert ist.
- Leckage: Überprüfen Sie die Dichtungen und stellen Sie sicher, dass alle Teile fest sitzen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Achten Sie darauf, das Gerät vor der Entsorgung von Strom und Wasser zu trennen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Sausage Stuffer 3 Liters Stainless Steel (including attachments)

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Sausage Stuffer 3 Liters. Deze hoogwaardige vulling is ontworpen om een breed scala aan worsten en andere vleesproducten te maken. Lees deze handleiding zorgvuldig door om de beste resultaten te behalen.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat tijdens gebruik.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen; het is niet ontworpen voor gebruik door kinderen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel en volgens de aanwijzingen in deze handleiding.
- Controleer altijd of het apparaat goed is gemonteerd voordat u het gebruikt.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen bevestigd zijn en goed functioneren.
- Als het apparaat schade vertoont, gebruik het dan niet en neem contact op met de klantenservice.
- Reinig het apparaat grondig voor en na gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Vermijd contact met scherpe randen en rijdend vlees. Draag indien nodig beschermende handschoenen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Sausage Stuffer 3 Liters
- Materiaal: Roestvrij staal
- Capaciteit: 3 liter
- Inclusief accessoires: Diverse uitlooptuiten voor verschillende formaten worsten
- Afmetingen: (specificaties kunnen variëren, raadpleeg de website voor details)
- Gewicht: (specificaties kunnen variëren, raadpleeg de website voor details)

4. Installatie en Setup

- Verwijder het apparaat en alle onderdelen uit de verpakking.
- Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en in goede staat zijn.
- Plaats de basis van de worstenvuller op een vlakke ondergrond.
- Bevestig de vulbuis aan de onderkant van het apparaat door deze stevig vast te draaien.
- Kies de gewenste uitlooptuit en zorg ervoor dat deze goed is bevestigd.
- Vul de worstenvuller met vlees of mengsel door de bovenzijde te openen. Zorg ervoor dat het niet te vol is.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat het apparaat is geïnstalleerd en klaar is voor gebruik.
- Begin met het draaien aan de handmatige bovenknop om het product naar de uitlooptuit te duwen.
- Wees zorgvuldig en behoud een constante snelheid voor uniforme worsten.
- Stop met vullen zodra de gewenste lengte is bereikt.

6. Reinigen en Onderhouden

- Maak het apparaat schoon na elk gebruik om bacteriën te voorkomen.
- Gebruik warme zeep en een zachte spons om het roestvrijstalen oppervlak schoon te maken.
- Spoel alle onderdelen grondig af met schoon water en laat ze drogen.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats en vermijd blootstelling aan vocht.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het vlees komt niet door de uitlooptuit.
Oplossing: Controleer of de vulbuis niet verstopt is en zorg ervoor dat je de juiste hoeveelheid vlees gebruikt.
- Probleem: Het apparaat lekt.
Oplossing: Controleer alle verbindingen en zorg ervoor dat ze goed vastzitten.

8. Afvoer

- Volg lokale wetgeving voor de afvoer van het apparaat en zijn onderdelen.
- Recycle waar mogelijk; materialen zoals roestvrij staal kunnen vaak opnieuw worden gebruikt.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Embutidora de Salchichas 3 Litros de Acero Inoxidable con Accesorios (WFLHB3)

1. Información General

La embutidora de salchichas WFLHB3 es un equipo esencial para la preparación de salchichas caseras. Este dispositivo está diseñado para facilitar el proceso de embutido y es adecuado tanto para el uso doméstico como comercial.

2. Información de Seguridad

- Uso apropiado: Utilice la embutidora únicamente para embutir salchichas y productos alimenticios similares.
- Electricidad: Este producto no es eléctrico. No utilice fuentes de energía inapropiadas.
- Montaje seguro: Asegúrese de que todos los componentes están montados correctamente antes de usar.
- Superficie estable: Coloque la embutidora sobre una superficie plana y estable durante su uso.
- Mano de obra: Mantenga manos y dedos alejados de las partes móviles y de la boquilla durante el funcionamiento.
- Limpieza: Desconecte de la fuente de poder (si estuviera conectado) antes de limpiar.
- Almacenamiento: Mantenga el producto en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 3 litros
- Material: Acero inoxidable
- Peso: 5 kg
- Dimensiones: 35 cm x 15 cm x 15 cm
- Incluye: Varios accesorios para diferentes tamaños de salchichas
- Aprobación: CE, conforme a las normativas de seguridad de productos

4. Instalación y Configuración

1. Desembale la embutidora y revise que todos los componentes estén presentes.
2. Coloque la embutidora sobre una superficie plana y estable.
3. Ensamble la base con el cilindro vertical utilizando los pernos incluidos.
4. Asegúrese de que la palanca esté correctamente fijada al cilindro.
5. Instale la boquilla del tamaño deseado en la parte final del cilindro y asegúrela firmemente.

5. Operación

1. Llene el cilindro con la mezcla de carne y especias que desee.
2. Coloque la boquilla en el extremo del intestino de la salchicha.
3. Gire la manivela lentamente para comenzar a embutir.
4. Controle la presión para evitar que el intestino se rompa.
5. Una vez completado, retire la salchicha embutida y amarre los extremos si es necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desmonte todos los accesorios y la boquilla.
- Lave todos los componentes con agua tibia y jabón suave.
- No use estropajos abrasivos ni productos químicos agresivos.
- Seque bien todas las partes antes de almacenarlas.
- Inspeccione la embutidora regularmente en busca de desgaste.

7. Solución de Problemas

- No embute la carne: Asegúrese de que no hay obstrucciones en la boquilla.
- Construcción débil: Verifique que todos los tornillos estén bien ajustados.
- Dificultad en el giro: Lubrique la manivela si es necesario.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, no deseche el producto en la basura común. Las partes de acero inoxidable deben ser recicladas apropiadamente. Consulte con los servicios locales sobre la eliminación de productos metálicos.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, por favor contacte a:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Injecteur à saucisse 3 Litres en Acier Inoxydable

1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de l'injecteur à saucisse 3 litres en acier inoxydable. Cet appareil est spécialement conçu pour faciliter la préparation de saucisses maison. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, il assure durabilité et hygiène.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant l'utilisation.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon humide.
- Utilisez seulement les pièces fournies et ne modifiez pas l'appareil.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Évitez les surfaces chaudes ou rugueuses.
- Vérifiez régulièrement l'état des pièces. Remplacez celles qui sont usées ou endommagées.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé.
- En cas de problème, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le service client.

3. Présentation et Spécifications du Produit

- Modèle : Injecteur à saucisse 3 Litres
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : 3 litres
- Accessoires : Embouts pour différentes tailles de saucisse
- Dimensions : 450 x 300 x 250 mm
- Poids : 5 kg

4. Mise en Place et Installation

1. Retirez l'injecteur de l'emballage.
2. Assurez-vous que toutes les pièces soient présentes (corps de l'injecteur, accessoires).
3. Placez l'injecteur sur une surface plane et stable.
4. Fixez l'embout approprié à l'extrémité de l'injecteur.
5. Si nécessaire, consultez le guide d'utilisation pour le montage des accessoires.

5. Fonctionnement

1. Remplissez le réservoir de viande hachée préparée.
2. Assurez-vous que le piston est complètement en haut.
3. Alignez l'embout avec l'enveloppe de saucisse.
4. Appuyez lentement sur le piston pour injecter la viande dans l'enveloppe.
5. Relâchez le piston lorsque l'enveloppe est pleine.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'injecteur avant le nettoyage.
- Utilisez de l'eau tiède et un détergent doux pour nettoyer les surfaces.
- Ne pas utiliser d'abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Rincez abondamment et laissez sécher complètement avant de ranger.

7. Dépannage

- Si la viande ne sort pas correctement, vérifiez si le piston est bien en place.
- Si l'embout est bloqué, retirez-le et nettoyez-le.
- En cas d'autres problèmes, consultez notre service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Reportez-vous aux lois locales concernant le recyclage des appareils électroménagers.
- Les matériaux inoxydables peuvent être recyclés dans les centres appropriés.

9. Contact

Pour toute question supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Insaccatrice per Salsicce 3 Litri in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale dell'insaccatrice per salsicce da 3 litri in acciaio inox. Questo dispositivo è progettato per aiutarti a preparare salsicce fresche e gustose in modo semplice e veloce. Assicurati di seguire tutte le istruzioni e le linee guida di sicurezza per un utilizzo ottimale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Tenere l'insaccatrice lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e pulita durante l'uso.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o danneggiato.
- Non immergere l'unità base in acqua o altri liquidi.
- Utilizzare solo accessori e ricambi approvati dal produttore.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante la lavorazione del cibo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Modello: Insaccatrice per Salsicce 3 Litri

Specifiche Tecniche:

- Capacità: 3 litri
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 32 x 21 x 40 cm
- Peso: 3.5 kg
- Accessori inclusi: Tubo per insaccare, adattatori di diverse dimensioni
- Facilità d'uso: Manovella e leva di pressione

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere l'insaccatrice dalla confezione e controllare che non ci siano parti danneggiate.
2. Posizionare l'insaccatrice su una superficie piana e stabile.
3. Fissare l'insaccatrice al tavolo utilizzando le ventose o le viti di montaggio fornite, se necessario.
4. Assicurarsi che i tubi di insaccamento siano ben collegati all'uscita dell'insaccatrice.

5. Operazione

1. Preparare la carne e gli ingredienti secondo la ricetta desiderata.
2. Riempire la camera dell'insaccatrice con la carne preparata.
3. Posizionare il tubo di insaccamento scelto sull'apertura.
4. Ruotare la manovella o utilizzare la leva per azionare il meccanismo di insaccamento, facendo attenzione a non sovraccaricare il dispositivo.
5. Continuare fino a quando la quantità di salsiccia desiderata è stata insaccata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, smontare tutti i componenti e pulirli con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare spugne abrasive per evitare graffi.
- Asciugare completamente tutte le parti prima di riporle.
- Controllare regolarmente le parti per eventuali segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il dispositivo non funziona correttamente, controllare che sia montato correttamente.
- Se il meccanismo di insaccamento è bloccato, verificare che non ci siano materiali incastrati e pulirlo.
- Per altri problemi, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. L'acciaio inossidabile può essere riciclato. Non smaltire il prodotto in modo irresponsabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania