

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: WFLHB5

Manual sausage stuffer - 5 liters - stainless steel - incl. 4 attachments



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Sausage Stuffer 5 Liters Stainless Steel

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Sausage Stuffer 5 Liters Stainless Steel. This high-quality kitchen appliance is designed to facilitate the process of making your own delicious sausages at home. The sausage stuffer is built with durable stainless steel and comes with four different attachments to suit a variety of sausage sizes and types.

2. Safety Information

- Read all instructions before using this appliance.
- Ensure the sausage stuffer is placed on a stable, flat surface during use to prevent tipping.
- Always disconnect the sausage stuffer from the power source when not in use or when cleaning.
- Exercise caution when handling hot surfaces or components.
- Do not attempt to use the appliance for any purposes not outlined in this manual.
- Keep the appliance away from water to avoid electric shock.
- Ensure that children are supervised when this appliance is in use.
- Regularly inspect the appliance for any damage; do not operate if damaged.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data

- Model: Sausage Stuffer 5 Liters
- Material: Stainless Steel
- Capacity: 5 Liters
- Attachments: Includes 4 different sausage attachment sizes
- Dimensions: (Insert dimensions from product page if available)
- Weight: (Insert weight from product page if available)

4. Setup and Installation

1. Unpack the sausage stuffer and all attachments from the box.
2. Place the sausage stuffer on a stable, flat surface.
3. Attach the desired sausage tube by aligning it with the opening and pushing it down until it is secure.
4. Ensure that the piston and handle are properly positioned and can move freely.
5. If necessary, refer to the technical data sheet for detailed assembly specifications.

5. Operation

1. Fill the hopper with your prepared sausage mixture.
2. Position the sausage casing over the attachment, ensuring it covers the tube completely.
3. Turn the handle slowly to push the mixture into the casing. Maintain a consistent pressure to avoid air pockets.
4. To tie off the sausages, twist them at desired intervals and secure with butcher's twine.
5. Once completed, turn off the device and disconnect from power.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the sausage stuffer immediately after use.
- Disassemble the attachments and rinse with warm, soapy water.
- Use a soft cloth to wipe down the stainless steel body of the sausage stuffer.
- Avoid using abrasive cleaners that can damage the stainless steel surface.
- Allow all components to dry completely before reassembling.

7. Troubleshooting

- Problem: Sausage mixture is not flowing smoothly.
 - Solution: Ensure that the casing is properly fitted and that there are no air pockets in the mixture.
- Problem: Handle is difficult to turn.
 - Solution: Check for any obstructions or misalignments in the assembly.
- Problem: Leakage from the base.
 - Solution: Inspect the seals and ensure all components are securely tightened.

8. Disposal

- Dispose of the appliance and its components in accordance with local regulations.
- Separate recyclable materials from non-recyclable waste as per guidelines.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Thank you for using the GGM Gastro Sausage Stuffer. Enjoy your homemade sausages!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Wurstfüllmaschine 5 Liter Edelstahl inkl. 4 Aufsätze

1. Allgemeine Informationen

Diese Wurstfüllmaschine mit einem Fassungsvermögen von 5 Litern ist aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und eignet sich ideal für die Herstellung von Würsten und anderen Füllprodukten. Das Gerät ist mit vier verschiedenen Aufsätzen ausgestattet, um Ihnen vielseitige Möglichkeiten bei der Zubereitung Ihrer Wurst zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser.
- Verletzungsgefahr: Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Aufsicht, insbesondere in der Nähe von Kindern.
- Reinigungsgefahr: Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwendung: Verwenden Sie das Gerät nur zu dem vorgesehenen Zweck. Vermeiden Sie Überlastungen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Fassungsvermögen: 5 Liter
- Aufsätze: 4 verschiedene Aufsätze für verschiedene Wurstgrößen
- Abmessungen: [bitte hier die genauen Maße einfügen]
- Gewicht: [bitte hier das Gewicht einfügen]

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie die Wurstfüllmaschine auf eine stabile, gerade Fläche.
2. Entpacken Sie die Maschine und alle Zubehörteile.
3. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind: Wurstfüllmaschine, 4 Aufsätze, Handkurbel.
4. Montieren Sie den entsprechenden Aufsatz auf das Füllrohr der Maschine.
5. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen fest und sicher sind.
6. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.

5. Betrieb

1. Füllen Sie die vorbereitete Wurstmasse in die Füllmaschine.
2. Positionieren Sie das Ende des Wurstdarms auf dem Füllrohr und sichern Sie es mit einem Knoten oder einer Schnur.
3. Beginnen Sie die Kurbel zu drehen, um die Masse durch das Füllrohr in den Darm zu pressen.
4. Achten Sie darauf, die Wurst gleichmäßig zu füllen und Luftblasen zu vermeiden.
5. Kontrollieren Sie regelmäßig die Füllung und justieren Sie den Druck bei Bedarf.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie die Wurstfüllmaschine vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Der Edelstahl lässt sich leicht mit warmem Seifenwasser abwischen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Mittel oder harte Bürsten.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie die Maschine an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Maschine funktioniert nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist.
- Wurst wird nicht gleichmäßig gefüllt: Überprüfen Sie den Druck und die Qualität der Wurstmasse.
- Übermäßiges Geräusch: Stellen Sie sicher, dass alle Teile korrekt montiert sind.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät und die Verpackung gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Recyceln Sie Materialien, wo immer möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte.

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Sausage Stuffer 5 Liters - Stainless Steel

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aanschaf van de Sausage Stuffer 5 Liters - Stainless Steel. Dit apparaat is ontworpen voor het efficiënt en eenvoudig vullen van worst. Volg de instructies in deze handleiding zorgvuldig op om een veilige en optimale werking te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat. Houd het apparaat uit de buurt van kinderen.
- Elektrische veiligheid: Controleer de voedingskabel op beschadigingen voordat u het apparaat aansluit. Gebruik het apparaat niet als de kabel of stekker beschadigd is.
- Gebruik: Gebruik het apparaat alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen. Vul geen te grote hoeveelheden, het apparaat kan anders overbelast raken.
- Reiniging: Koppel het apparaat altijd los van de stroom voordat u het schoonmaakt. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig alle onderdelen op slijtage. Vervang beschadigde onderdelen onmiddellijk om veilig gebruik te garanderen.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Capaciteit: 5 liter
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Aantal bijlagen: 4
- Afmetingen: [afmetingen invullen]
- Gewicht: [gewicht invullen]

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de worstenvuller op een vlakke, stevige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen compleet zijn. Controleer de bijlagen en bevestigen deze goed op het toestel.
3. Vul de worstenvuller met het gewenste mengsel door het deksel te verwijderen en het mengsel in de cilinder te gieten.
4. Zet het deksel weer op zijn plaats.
5. Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet en controleer of dit correct is uitgevoerd.

5. Bediening

1. Selecteer de gewenste bijlage op basis van de dikte van de worst.
2. Zet het apparaat aan.
3. Druk de hendel op de worstenvuller naar beneden om het mengsel in de worst te duwen.
4. Laat de worstenvuller niet onbeheerd achter tijdens het gebruik.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Na gebruik, koppel het apparaat los en laat het afkoelen.
- Verwijder alle bijlagen en reinig deze met warm zeepwater.
- Maak de cilindergel met een zachte spons schoon. Vermijd schuurmiddelen die krassen kunnen veroorzaken.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het apparaat opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat werkt niet.
 - Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten en of de stekker goed is geplaatst in het stopcontact.
- Probleem: De worst laat luchtballen achter.
 - Oplossing: Controleer de vultechniek en zorg ervoor dat er een gelijkmatige druk op de hendel wordt uitgeoefend.
- Probleem: De worstenvuller lekt.
 - Oplossing: Controleer op versleten of beschadigde afdichtingen en vervang deze indien nodig.

8. Afvoer

Wanneer het apparaat aan het einde van zijn levensduur is, volg dan de plaatselijke voorschriften voor de verwijdering van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat u het apparaat gescheiden van ander afval afvoert om milieuschade te voorkomen.

9. Contact

Voor ondersteuning en vragen kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Embutidora de Salchichas de 5 Litros de Acero Inoxidable

1. Información General

La embutidora de salchichas de 5 litros de acero inoxidable es un equipo diseñado para facilitar la preparación de salchichas y embutidos de manera eficiente y profesional. Con su robusta construcción y varias boquillas, este dispositivo es ideal tanto para aficionados como para profesionales en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice exclusivamente la embutidora para su propósito previsto: elaborar salchichas y embutidos.
- Compruebe el estado del equipo: Antes de su uso, asegúrese de que la máquina está en buenas condiciones y que todas las partes están correctamente montadas.
- Mantener alejada de niños: Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
- Supervisión: Nunca deje la máquina desatendida mientras esté en funcionamiento.
- Desconectar: Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o antes de limpiarlo.
- Piezas móviles: Tenga cuidado con las piezas móviles durante la operación.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar el equipo después de cada uso para evitar la acumulación de bacterias.
- Uso de piezas originales: No utilice piezas de repuesto no originales, ya que pueden comprometer la seguridad y la efectividad del aparato.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 5 litros
- Material: Acero inoxidable
- Incluye: 4 boquillas para diferentes tipos de embutidos
- Dimensiones: 30 cm x 30 cm x 60 cm
- Peso: 5 kg
- Fuente de energía: Manual (operación con manivela)
- Facilidad de uso: Fácil de montar y desmontar

4. Configuración e Instalación

1. Desempaque todos los componentes de la caja.
2. Coloque la embutidora sobre una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que el barril y la base estén firmemente sujetos.
4. Seleccione la boquilla adecuada e insértela en el extremo del cilindro.
5. Llene el barril con la mezcla de carne.
6. Asegúrese de que la manivela se gira libremente antes de conectar el cilindro.
7. Consulte el manual para los puntos de montaje específicos si es necesario.

5. Operación

- Llenado: Llenar el cilindro con la mezcla de carne.
- Giro: Gire la manivela lentamente para embutir la mezcla en las tripas.
- Control: Mantenga una presión constante y asegúrese de que la mezcla fluya sin obstrucciones.
- Cierre: Una vez alcanzada la longitud deseada de salchicha, cierre el extremo con una cuerda o un clip.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, desmonte todas las partes y lave con agua tibia y jabón.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.
- Seque completamente todas las partes antes de volver a ensamblar.
- Revise periódicamente si hay signos de desgaste y sustituya las partes necesarias.

7. Solución de Problemas

- No embute la carne: Asegúrese de que la manivela esté girando correctamente y que no haya obstrucciones en la boquilla.
- Fugas de carne: Verifique que las conexiones estén firmes y que las boquillas estén intactas.
- Ruidos inusuales: Detenga el uso inmediatamente y revise si hay piezas sueltas o dañadas.

8. Eliminación

Cuando el equipo haya llegado al final de su vida útil, elimine la embutidora de manera responsable. Consulte la normativa local sobre el reciclaje de metales y dispositivos eléctricos.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestra embutidora de salchichas. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Remplisseur à saucisses 5 Litres en Acier Inoxydable

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre remplisseur à saucisses de 5 litres en acier inoxydable. Ce produit est conçu pour faciliter la préparation de vos saucisses maison avec des résultats professionnels. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de sources d'eau ou d'humidité.
- Toujours débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Utiliser cet appareil uniquement pour le but prévu.
- S'assurer que tous les accessoires sont correctement fixés avant utilisation.
- Ne pas dépasser la capacité maximale de l'appareil.
- Éviter le contact avec les pièces mobiles de l'appareil.
- Garder l'appareil hors de portée des enfants.
- En cas de dommage au cordon d'alimentation, ne pas utiliser l'appareil et le remplacer immédiatement.

3. Présentation et Spécifications

- Capacité : 5 Litres
- Matériau : Acier inoxydable
- Accessoires Inclus : 4 embouts différents pour saucisses
- Dimensions : 30 cm x 25 cm x 40 cm
- Poids : 6 kg
- Type d'alimentation : Manuel

4. Installation et Configuration

1. Déballer soigneusement toutes les pièces de l'emballage.
2. Sélectionner une surface de travail plane et stable.
3. Fixer la base du remplisseur à saucisses sur la surface en utilisant des vis (non fournies) si nécessaire pour garantir la stabilité.
4. Fixer le réservoir en acier inoxydable sur la base de l'appareil.
5. Installer un des embouts de saucisse en le vissant dans l'orifice de sortie approprié.
6. S'assurer que tout est bien fixé avant utilisation.

5. Fonctionnement

1. Remplir le réservoir avec la préparation de viande souhaitée.
2. Positionner l'embout de saucisse sur l'enveloppe de saucisse.
3. Actionner le levier pour pousser la viande dans l'embout et remplir la saucisse.
4. Surveiller le processus de remplissage pour éviter les déchirures dans l'enveloppe.
5. Une fois la saucisse remplie, la lier et couper l'excédent d'enveloppe.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, démonter les parties amovibles et les laver à l'eau chaude savonneuse.
- Utiliser une brosse douce pour nettoyer les accessoires.
- Ne pas utiliser d'outils abrasifs.
- Sécher soigneusement toutes les pièces avant de les ranger.
- Vérifier régulièrement l'état de chaque composant et remplacer les pièces usées si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème : Le remplisseur ne fonctionne pas.
 - Solution : Vérifier que l'appareil est correctement assemblé et que toutes les pièces sont en place.
- Problème : La viande ne sort pas régulièrement.
 - Solution : S'assurer que le réservoir n'est pas trop plein et que l'embout de saucisse n'est pas obstrué.
- Problème : Fuite au niveau de la base.
 - Solution : Vérifier le joint et s'assurer qu'il est installé correctement.

8. Élimination

Lorsque le remplisseur à saucisses arrive en fin de vie, il doit être éliminé conformément à la législation locale sur les déchets. Veuillez ne pas jeter le produit dans les ordures ménagères classiques. Vérifiez les options de recyclage disponibles dans votre région.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Stufatore per Salsicce da 5 Litri in Acciaio Inossidabile con 4 Accessori

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Stufatore per Salsicce da 5 Litri in Acciaio Inossidabile. Questo prodotto è progettato per facilitare la preparazione delle salsicce a casa, offrendo efficienza e qualità. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo sicuro e ottimale del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza. Non utilizzare il prodotto se è danneggiato.
- Uso dell'elettricità: Non utilizzare dispositivi elettrici all'aperto a meno che non siano specificamente progettati per tale scopo.
- Una Manutenzione Sicura: Assicurarsi che l'unità sia spenta e scollegata dalla presa di corrente durante la pulizia e la manutenzione.
- Sicurezza dei Bambini: Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Maniglia e Montaggio: Usare sempre guanti protettivi durante l'uso per evitare lesioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 5 Litri
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Accessori inclusi: 4 beccucci per salsicce di diverse dimensioni
- Dimensioni: [inserire dimensioni]
- Peso: [inserire peso]
- Garanzia: [inserire dettagli sulla garanzia]

4. Configurazione e Installazione

1. Posizionare il stufatore su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano presenti (stufatore e accessori).
3. Installare il beccuccio desiderato sulla parte di uscita.
4. Fissare il beccuccio in posizione ruotando la ghiera di blocco.
5. Assicurarsi che il stufatore sia collegato correttamente a una presa di corrente.

5. Funzionamento

1. Preparare la carne e gli ingredienti per la salsiccia.
2. Riempire il stufatore con il composto di carne.
3. Accendere il dispositivo e iniziare a spingere il composto attraverso il beccuccio prescelto.
4. Regolare la pressione secondo necessità per ottenere la consistenza desiderata delle salsicce.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, scollegare il stufatore dalla corrente.
- Smontare il beccuccio e pulirlo con acqua calda e sapone, risciacquare e asciugare bene.
- Pulire la parte interna del stufatore con un panno umido e detergente neutro.
- Evitare l'uso di prodotti abrasivi che potrebbero graffiare la superficie in acciaio inossidabile.

7. Risoluzione dei Problemi

- Non funziona: Controllare che l'unità sia collegata correttamente.
- Difficoltà nel riempimento: Verificare che il beccuccio sia installato correttamente.
- Perdita di carne: Assicurarsi che tutte le giunture siano saldamente fissate.

8. Smaltimento

Il prodotto e le sue parti devono essere smaltiti secondo le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Non gettare nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, si prega di contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania