

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: WFLHB7

Manual sausage stuffer - 7 liters - stainless steel - incl. 4 attachments



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

EN ENGLISH

Product Manual for 7-Liter Stainless Steel Sausage Stuffer

1. General Information

Thank you for choosing our 7-liter stainless steel sausage stuffer. This high-quality kitchen appliance is designed for making homemade sausages with ease and efficiency. It comes equipped with four attachments to suit various sausage types and sizes. Please read this manual thoroughly before using your sausage stuffer for the first time.

2. Safety Information

- General Safety: Always operate the sausage stuffer on a flat, stable surface. Ensure the unit is unplugged when not in use.
- Electrical Safety: Use only on a voltage that matches the specifications provided. Do not use the sausage stuffer with a damaged power cord or plug.
- Hot Surfaces: Some parts of the sausage stuffer may become hot during operation. Use caution when handling.
- Sharp Objects: The attachments are sharp. Handle them with care to avoid cuts and injuries.
- Food Safety: Ensure all ingredients are fresh and comply with food safety standards. Clean all components properly between uses to avoid contamination.
- Children and Pets: Keep the sausage stuffer out of reach of children and pets during operation.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GGM Gastro Sausage Stuffer
- Capacity: 7 liters
- Material: Stainless steel
- Attachments Included:
 - 1/2" sausage nozzle
 - 1" sausage nozzle
 - 2" sausage nozzle
 - Mushroom nozzle
- Dimensions: [Insert Dimensions]
- Weight: [Insert Weight]
- Power: [Insert Power Requirement]

4. Setup and Installation

1. Unbox the sausage stuffer and ensure all components are included.
2. Place the unit on a stable, level surface away from the edge.
3. Attach the desired nozzle to the output of the stuffer by aligning and securing it in place.
4. If applicable, secure any clamps or locking mechanisms to stabilize the unit.
5. Ensure the hopper is clean and ready for filling before proceeding to the next step.

5. Operation

1. Fill the hopper with your sausage mixture, ensuring not to overfill.
2. Secure the lid tightly to prevent spillage during operation.
3. Begin cranking the handle to push the mixture through the attachment and into the casing.
4. Maintain a steady pace to avoid air pockets and ensure even filling.
5. Once the filling is complete, tie off the casing securely.

6. Cleaning and Maintenance

1. Disconnect the sausage stuffer from any power source before cleaning.
2. Disassemble all removable parts, including the nozzles and hopper.
3. Wash each part with warm, soapy water and a soft cloth or sponge. Avoid abrasive cleaners.
4. Rinse thoroughly and dry all components immediately to prevent rust.
5. Store the sausage stuffer in a dry place. Regularly check for any wear and tear, replacing parts as necessary.

7. Troubleshooting

- Issue: Sausage mixture does not come out.
 - Solution: Ensure the hopper is filled properly and that the nozzle is not clogged.
- Issue: Leaking from the base.
 - Solution: Check for a tight seal between parts and ensure all components are securely attached.
- Issue: Handle is difficult to crank.
 - Solution: Ensure the mixture is not too thick; adjust the consistency if necessary.

8. Disposal

Dispose of the sausage stuffer and its components in accordance with your local waste disposal regulations. Metal parts should be disposed of in a way that complies with recycling guidelines.

9. Contact

For inquiries, support, or feedback, please reach out to us:

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

Thank you for your purchase. Enjoy making delicious homemade sausages!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Wurstfüllmaschine 7 Liter aus Edelstahl

1. Allgemeine Informationen

Die Wurstfüllmaschine 7 Liter aus Edelstahl ist ideal für Gastronomiebetriebe, Metzgereien oder für den privaten Gebrauch. Sie ermöglicht das einfache und effiziente Füllen von Wursthüllen in großen Mengen. Diese Maschine ist aus hochwertigen Materialien gefertigt, um Langlebigkeit und einfache Handhabung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Maschine nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Stellen Sie sicher, dass die Wurstfüllmaschine auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
- Berühren Sie die Maschine nicht mit nassen Händen, um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Beschädigungen und ersetzen Sie defekte Teile sofort.
- Halten Sie Kinder und unbefugte Personen während der Benutzung auf Abstand.
- Verwenden Sie die Maschine nicht, wenn sie instabil ist oder wenn Teile fehlen.
- Reinigen Sie die Maschine immer vor und nach Gebrauch gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Kapazität: 7 Liter
- Material: Edelstahl
- Füllrohrmontage: 4 verschiedene Aufsätze
- Abmessungen: 30 cm x 30 cm x 75 cm (B x T x H)
- Gewicht: 8 kg
- Besonderheiten: Leichte Handhabung, einfache Reinigung, stabiler Betrieb

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie die Wurstfüllmaschine auf eine stabile und ebene Oberfläche.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt sind.
3. Befestigen Sie das Füllrohr und wählen Sie den passenden Aufsatz aus. Stecken Sie den Aufsatz auf das Füllrohr.
4. Füllen Sie die Wurstfüllmaschine mit der gewünschten Füllung.
5. Schließen Sie die Maschine an eine geeignete Stromquelle an, sofern Sie elektrisch betrieben werden.

5. Betrieb

- Füllen Sie die Wurstfüllmaschine mit der gewünschten Füllung.
- Betätigen Sie den Handhebel, um die Füllung in die Wursthülle zu drücken.
- Achten Sie darauf, dass die Hülle gleichmäßig gefüllt wird, um ein Platzen zu vermeiden.
- Arbeiten Sie in einem gleichmäßigen Tempo für optimale Ergebnisse.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie die Maschine von der Stromquelle und lassen Sie sie abkühlen.
- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile, einschließlich des Füllrohrs und der Aufsätze.
- Reinigen Sie alle Teile mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Maschine auf Abnutzungen und reinigen Sie sie nach jedem Gebrauch.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Füllung wird nicht gleichmäßig gefüllt.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Füllmenge und das Fülltempo.
- Problem: Die Maschine funktioniert nicht.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Maschine korrekt an die Stromquelle angeschlossen ist und überprüfen Sie die Sicherungen.
- Problem: Teile sind locker.
 - Lösung: Ziehen Sie alle Schrauben und Verbindungen nach.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektronik- und Metallabfälle. Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile und entsorgen Sie diese separat.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder technischen Support kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor het Product: Vleessnijmachine 7 Liter RVS incl. 4 Opzetstukken

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Vleessnijmachine 7 Liter. Dit product is ontworpen voor het maken van worst en andere vleeswaren, met een capaciteit van 7 liter en vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal voor langdurig gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen voor zijn bedoelde doel en volg de instructies in deze handleiding.
- Gebruik altijd de juiste opzetstukken zoals vermeld in deze handleiding.
- Controleer voor gebruik alle onderdelen op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als er schade is geconstateerd.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en van de stroom is gehaald voordat u het schoonmaakt of demonstreert.
- Wees voorzichtig met scherpe onderdelen en opzetstukken tijdens het gebruik en onderhoud.
- Volg alle relevante veiligheidseisen en richtlijnen voor het werken met voedsel en vlees.

3. Productoverzicht en specificaties

- Capaciteit: 7 liter
- Materiaal: Roestvrij staal
- Inclusief 4 opzetstukken
- Afmetingen: [specificaties hier invullen]
- Gewicht: [specificaties hier invullen]
- Voltage: [specificaties hier invullen]
- Vermogen: [specificaties hier invullen]

4. Installatie en Setup

- Plaats de vleessnijmachine op een schone, vlakke ondergrond.
- Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact.
- Bevestig het gewenste opzetstuk stevig aan de uitlaat van de snijmachine.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed vastzitten voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Controles: Controleer voor het eerste gebruik of alle verbindingen stevig zijn en of het apparaat vrij is van obstakels.

5. Bediening

- Vul de vat met het gewenste vlees en sluit het deksel goed af.
- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
- Gebruik de handgreep om het vleesmengsel in het opzetstuk te duwen.
- Controleer regelmatig of het vlees soepel door de machine gaat.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Ontkoppel de opzetstukken en spoel ze af met warm water en milde zeep.
- Maak het roestvrijstalen lichaam schoon met een vochtige doek.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u ze opnieuw bevestigt.
- Controleer regelmatig op slijtage van de onderdelen en vervang ze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De vleessnijmachine draait niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op een stroombron.
- Probleem: Vlees loopt niet goed door de machine.
Oplossing: Controleer of het opzetstuk goed is bevestigd en niet verstopt is.
- Probleem: Er is een onaangename geur.
Oplossing: Zorg ervoor dat de machine goed is schoongemaakt na elk gebruik.

8. Afvalverwerking

- Dit product bevat onderdelen die niet als huisvuil mogen worden weggegooid.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheer om het apparaat op de juiste manier af te voeren.
- Zorg ervoor dat alle elektrische componenten op een veilige manier worden verwijderd.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning 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 7 Litros de Acero Inoxidable (incluye 4 accesorios)

1. Información General

Gracias por elegir la Embutidora de Salchichas de 7 litros de GGM Gastro. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un alto rendimiento en la elaboración de salchichas artesanales y otros embutidos.

2. Información de Seguridad

- Este dispositivo está destinado únicamente para uso en la preparación de alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Asegúrese de leer este manual completamente antes de usar el producto.
- Mantenga la embutidora fuera del alcance de los niños.
- Use siempre protecciones adecuadas durante la operación.
- No toque ninguna parte de la embutidora que esté caliente.
- Revise los componentes antes de cada uso para asegurarse de que no haya daños.
- Desenchufe el dispositivo cuando no esté en uso o cuando realice mantenimiento.
- En caso de mal funcionamiento, no intente reparar el dispositivo usted mismo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 7 litros
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 43 cm x 34 cm x 30 cm
- Peso: 6.5 kg
- Accesorios incluidos: 4 boquillas de diferentes tamaños

4. Configuración e Instalación

1. Retire la embutidora y todos los componentes del embalaje.
2. Coloque la embutidora sobre una superficie plana y resistente.
3. Asegúrese de que la válvula de escape de aire esté en la posición correcta.
4. Conecte las boquillas seleccionadas firmemente en la salida de la embutidora.
5. Inserte el cilindro de la embutidora en la base asegurándose de que esté bien sujeto.

5. Operación

1. Rellene el cilindro con la mezcla de carne preparada.
2. Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada.
3. Ajuste la palanca para comenzar la operación.
4. Controle la presión para evitar la ruptura de las tripas.
5. Una vez finalizada la operación, desenchufe el dispositivo y limpie adecuadamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desmontar todos los componentes y enjuagar con agua tibia y jabón suave.
- Evitar el uso de limpiadores abrasivos.
- Secar completamente antes de ensamblar nuevamente.
- Realizar una revisión mensual de las partes para asegurar un funcionamiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- Si la embutidora no enciende, verifique el enchufe y el suministro eléctrico.
- Si hay fuga de mezcla, asegúrese de que las conexiones estén bien selladas.
- Para cualquier otro problema, consulte con un técnico especializado.

8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.
- No arroje el producto en la basura común.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita soporte, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation - Remplisseur de Saucisses 7 Litres en Acier Inoxydable

1. Informations Générales

Le remplisseur de saucisses de 7 litres en acier inoxydable est conçu pour faciliter la fabrication de saucisses à la maison ou dans un environnement commercial. Ce produit offre durabilité, efficacité et une qualité de fabrication alimentaire.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser le remplisseur de saucisses à toute autre fin que celle prévue.
- Surveillance des enfants : Gardez le produit hors de la portée des enfants lors de son utilisation.
- Coupures et blessures : Manipulez les accessoires avec soin pour éviter les coupures.
- Prévention des brûlures : Ne pas utiliser le matériel avec des ingrédients trop chauds.
- Utilisation correcte : Assurez-vous que toutes les pièces sont correctement installées avant utilisation.
- Mise à la terre : Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagée.
- Nettoyage : Débranchez l'appareil avant le nettoyage.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

Spécifications Techniques :

- Capacité : 7 litres
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Accessoires : Inclus avec 4 embouts différents
- Dimensions : [insérer dimensions]
- Poids : [insérer poids]

4. Installation et Montage

1. Déballage : Retirez le remplisseur de saucisses de son emballage avec soin.
2. Vérification des pièces : Assurez-vous que toutes les parties et accessoires sont présents à l'intérieur de la boîte.
3. Assemblage :
 - Fixez le cylindre en acier inoxydable sur la base.
 - Choisissez l'embout de remplissage souhaité et fixez-le à l'extrémité du cylindre.
4. Fixation : Serrez les réglages selon les indications fournies dans le kit pour garantir la stabilité.

5. Fonctionnement

1. Préparation des ingrédients : Préparez la viande et les épices selon vos recettes.
2. Remplissage : Remplissez le cylindre avec le mélange de viande jusqu'à la ligne de maximum indiquée.
3. Pompage : Actionnez la manivelle pour commencer le remplissage des boyaux.
4. Contrôle : Surveillez le processus pour éviter des obstructions.

6. Nettoyage et Entretien

- Démontage : Après utilisation, démontez les pièces pour un nettoyage facile.
- Nettoyage : Utilisez de l'eau tiède et un détergent doux pour nettoyer le cylindre et les accessoires.
- Séchage : Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les ranger.
- Vérification : Inspectez régulièrement les joints et les pièces pour détecter toute usure.

7. Dépannage

- Problème : Le remplisseur ne fonctionne pas.
 - Solution : Vérifiez que l'appareil est bien branché et que toutes les pièces sont correctement assemblées.
- Problème : Débordement ou obstruction lors du remplissage.
 - Solution : Arrêtez l'appareil, vérifiez le boyau et retirez tout blocage éventuel.

8. Élimination

Disposez de l'appareil et de ses accessoires conformément à la réglementation locale en matière de déchets. Ne jetez pas le produit dans les déchets ménagers si des programmes de recyclage sont disponibles.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre remplisseur de saucisses. Nous vous souhaitons une expérience culinaire réussie.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Macchina per Insaccare Salsicce 7 Litri in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Macchina per Insaccare Salsicce da 7 litri in acciaio inox. Questo prodotto è progettato per fornire un'ottima esperienza di insaccatura per salsicce fresche e altri alimenti. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire prestazioni ottimali e la sicurezza dell'utente.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Appropriato: Utilizzare esclusivamente per insaccare salsicce e alimenti simili.
- Precauzioni per l'Elettricità: Assicurarsi che il dispositivo sia scollegato dalla rete elettrica durante la pulizia e la manutenzione.
- Superficie di Lavoro: Posizionare la macchina su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Manipolazione: Non inserire mani o oggetti estranei nella camera di insaccatura durante il funzionamento.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Componenti Caldi: Alcune parti potrebbero scaldarsi durante il funzionamento. Maneggiarle con cautela.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Capacità: 7 litri
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Accessori Inclusi: 4 coni per insaccatura di diverse dimensioni
- Dimensioni: (specifiche precise)
- Peso: (specifiche precise)
- Colore: Acciaio inox
- Garanzia: (specifiche precise)

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la macchina dalla confezione e verificare che siano presenti tutti gli accessori.
2. Posizionare la macchina su una superficie piana e stabile.
3. Fissare il cono per insaccare scelto sull'uscita dell'insaccatrice.
4. Assicurarsi che il meccanismo di chiusura sia ben sicuro.
5. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

5. Funzionamento

- Riempire la camera di insaccatura con il composto di carne scelto.
- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore di accensione.
- Regolare la velocità di insaccatura secondo necessità, seguendo le istruzioni fornite sul display.
- Monitorare il processo di insaccatura e prestare attenzione alla consistenza del ripieno.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerla la macchina e scollegarla dalla rete elettrica.
- Smontare i componenti accessori e lavarli con acqua calda e sapone, oppure in lavastoviglie se compatibili.
- Pulire la camera di insaccatura con un panno umido.
- Asciugare completamente tutti i componenti prima di rimontarli.

7. Risoluzione dei Problemi

- La macchina non si accende: Controllare il cavo di alimentazione e la presa elettrica.
- Il composto non esce dall'uscita: Verificare che non ci siano ostruzioni nel cono.
- Rumori anomali: Spegnerla l'apparecchio e controllare che tutte le parti siano montate correttamente.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli elettrodomestici. Non gettare l'apparecchio nei rifiuti domestici. Riciclare materiali dove possibile, separando metalli e plastica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania