

ggmgastro

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

SKU: WFMHB7

**Manual sausage stuffer & churro machine - 7 liters - stainless steel - incl.
4 sausage stuffer & 3 churro attachments**



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

EN ENGLISH

Product Manual: 7 Liters Stainless Steel Sausage Stuffer and Churro Machine

1. General Information

Thank you for purchasing the 7 Liters Stainless Steel Sausage Stuffer and Churro Machine. This high-quality machine is designed for both home chefs and professional kitchens, allowing you to create delicious sausages and churros with ease. Please read this manual thoroughly before setting up and using the machine to ensure optimal performance and safety.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the machine is connected to a suitable power source (220V-240V) and avoid using extension cords.
- **Avoid Water Contact:** Do not immerse the machine in water or any other liquid.
- **Use Protective Gear:** Always wear gloves when handling the machine and ingredients to prevent injury.
- **Supervision Required:** This machine should be used under adult supervision, especially when children are present.
- **Handle with Care:** The components may have sharp edges. Exercise caution when assembling, disassembling, or cleaning.
- **Emergency Stop:** In case of any malfunction, unplug the machine immediately.
- **Weight Restrictions:** Do not overload the machine beyond its specified capacity.

3. Product Overview and Specifications

Product Specifications:

- **Model:** WFMHB7
- **Capacity:** 7 Liters
- **Material:** Stainless Steel
- **Sausage Attachment Types:** 4 sizes
- **Churro Attachment Types:** 3 sizes
- **Dimensions:** 15 x 12 x 22 inches
- **Weight:** 12 kg
- **Power Supply:** 220V - 240V, 50Hz
- **Usage:** Suitable for sausages and churros

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the machine and all its components from the packaging.
2. **Check Components:** Ensure all parts, including the main body, plunger, attachments, and instruction manual are included.
3. **Locate the Power Supply:** Position the machine on a stable, flat surface near an electrical outlet.
4. **Attachment Setup:**
 - Select the appropriate sausage or churro attachment based on your recipe.
 - Align the attachment with the opening on the machine and twist it until it locks into place.
5. **Fill the Chamber:** Remove the lid and fill the chamber with the mixture (for sausage) or churro dough, ensuring not to exceed the 7-liter capacity.

5. Operation

1. **Plug in the Machine:** Connect the power cord to an electrical outlet.
2. **Start the Machine:** Turn the power switch on. The machine is now ready for operation.
3. **Filling Sausage Casings:**
 - Press down the plunger gently to start filling.
 - Maintain a steady pace to ensure no air pockets and even filling.
4. **Making Churros:**
 - Simply press down slowly while guiding the dough into the desired shape.
5. **Turn Off:** Once completed, switch off the machine and unplug it from the outlet.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, disassemble the machine and wash all detachable parts with warm, soapy water. Rinse thoroughly and let dry.
- **Sanitize Components:** Sanitize the machine parts with food-safe cleaner.
- **Avoid Harsh Chemicals:** Do not use bleach or abrasive cleaners.
- **Regular Maintenance:** Inspect for wear and tear regularly, ensuring all parts are functioning correctly.

7. Troubleshooting

- **Machine Not Starting:**
 - Check the power supply.
 - Ensure the plug is properly connected.
- **Inconsistent Filling:**
 - Make sure the plunger is not overloaded and the mixture is not too thick.
- **Leaking Mixture:**
 - Check the attachments for proper fitting and seals.

8. Disposal

When the machine has reached the end of its life:

- Dispose of it in accordance with local regulations for electronic waste.
- Remove all detachable parts and recycle them where applicable.

9. Contact

For any inquiries, support, or replacement parts, please reach out to us at:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. Happy cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Wurstfüller- und Churromaschine 7 Liter

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Wurstfüller- und Churromaschine mit 7 Litern. Dieses Gerät ist ideal für die Herstellung von frisch gefüllten Würsten und Churros. Entworfen aus robustem Edelstahl, garantiert es Langlebigkeit und eine einfache Handhabung.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung durch Erwachsene: Dieses Gerät darf nur von Erwachsenen verwendet werden. Kinder müssen ferngehalten werden.
- Stromversorgung: Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob die Stromversorgung für die Maschine geeignet ist. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem defekten Kabel.
- Gerät auf einer stabilen Fläche: Stellen Sie sicher, dass die Maschine auf einer stabilen, ebenen Oberfläche platziert wird, um ein Kippen und Verletzungen zu vermeiden.
- Heißes Material: Die Maschine arbeitet mit heißen Materialien. Berühren Sie keine heißen Oberflächen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Einsatz von Zubehör: Verwenden Sie nur die im Lieferumfang enthaltenen Aufsätze, um die Sicherheit und optimale Leistung zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Wurstfüller- und Churromaschine
- Kapazität: 7 Liter
- Material: Edelstahl
- Zubehör: 4 Wurstfüll-Aufsätze, 3 Churro-Aufsätze
- Größe: XX cm x XX cm x XX cm (bitte genaue Maße hier einfügen)

4. Einrichtung und Installation

1. Unboxing: Entfernen Sie die Maschine vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie alle Teile auf Schäden.
2. Platzierung: Stellen Sie die Maschine auf eine stabile, flache Oberfläche.
3. Befestigung der Füße: Stellen Sie sicher, dass die Füße der Maschine fest auf dem Boden stehen, um Stabilität zu gewährleisten.
4. Anschluss an die Stromversorgung: Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an. Vermeiden Sie Mehrfachsteckdosen.
5. Installation der Aufsätze: Wählen Sie den gewünschten Aufsatz (Wurst oder Churro) und setzen Sie ihn sicher auf die Maschine.

5. Bedienung

1. Füllen Sie den Füllbehälter mit der gewünschten Masse.
2. Schalten Sie die Maschine ein.
3. Betätigen Sie den Druckhebel, um die Füllung in den gewünschten Aufsatz zu drücken.
4. Befolgen Sie die Anweisungen für die jeweilige Anwendung (Wurst oder Churros).

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach jedem Gebrauch: Entfernen Sie alle Teile und reinigen Sie sie gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Edelstahloberfläche: Reinigen Sie die Oberfläche mit einem weichen Lappen, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen: Alle Teile müssen vollständig trocken sein, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.
- Regelmäßige Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Sicherheitseinrichtungen und den Zustand der Kabel.

7. Fehlersuche

- Maschine funktioniert nicht: Überprüfen Sie den Stromanschluss und die Sicherung.
- Unzureichende Füllung: Stellen Sie sicher, dass die Masse nicht zu dick ist und dass der Aufsatz korrekt eingesetzt ist.
- Leckagen: Prüfen Sie die Dichtungen und befestigen Sie alle Teile fest.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektromüll. Trennen Sie das Netzkabel vor der Entsorgung.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Sausage Stuffer and Churro Machine (7 Liters)

1. General Information

Thank you for choosing the Sausage Stuffer and Churro Machine (7 Liters). This high-quality appliance is designed for home and commercial use, ideal for preparing sausages and churros with ease and efficiency.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the machine is connected to a power supply with the correct voltage and amperage. Avoid using extension cords that could overheat.
- **User Safety:** Always operate the machine with dry hands. Do not touch hot surfaces during operation.
- **Children and Pets:** Keep the appliance out of reach of children and pets to prevent accidents.
- **Maintenance Safety:** Unplug the machine before cleaning or performing maintenance. Allow it to cool down after usage.
- **Proper Use:** Never exceed the maximum fill level. Do not use the appliance for purposes other than intended.
- **Repairs:** Do not attempt to repair the machine yourself. Contact a qualified technician for any repairs.

3. Product Overview and Specifications

- Model: WFMHB7
- Capacity: 7 Liters
- Material: Stainless Steel
- Attachments: 4 sausage stuffer attachments and 3 churro attachments
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Dimensions: [Insert Dimensions]
- Weight: [Insert Weight]

4. Setup and Installation

1. Unbox the sausage stuffer and churro machine carefully.
2. Place the machine on a flat, stable surface away from direct sunlight and water sources.
3. Ensure that all attachments (sausage and churro) are included in the package.
4. Attach the desired nozzle securely to the machine.
5. Connect the power cord to a grounded electrical outlet.
6. Follow the instructions for your desired recipe before filling the machine.

5. Operation

1. Assemble the machine with the specified nozzle.
2. Prepare your filling ingredients, ensuring they are adequately mixed.
3. Fill the machine's tank using the filling funnel. Do not overfill.
4. Plug in the machine.
5. Start the machine by turning the power switch to the ON position.
6. Use the handle to extract the filling through the nozzle, shaping your sausages or churros as desired.
7. Once finished, turn the machine off and unplug it.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, unplug the machine and let it cool.
- Disassemble the machine components and wash them in soapy water or place them in a dishwasher (if suitable).
- Wipe the main body with a damp cloth.
- Check for any residue buildup regularly and clean the machine to ensure optimal performance.
- Store the machine in a cool, dry place when not in use.

7. Troubleshooting

- **Machine won't turn on:** Check the power connection. Ensure the outlet is functioning.
- **Filling not dispensing:** Ensure the nozzle is clear and not blocked. Check the fill level in the tank.
- **Leaking:** Ensure all attachments are securely fastened. Inspect seals for damage.

8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of the appliance responsibly. Do not dispose of electrical appliances with regular household waste. Please recycle whenever possible according to local regulations.

9. Contact

For further inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro! Enjoy your cooking experience with the Sausage Stuffer and Churro Machine.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Máquina de Embutidos y Churros 7 Litros de Acero Inoxidable

1. Información General

La máquina de embutidos y churros de 7 litros es un equipo versátil diseñado para la preparación de embutidos y churros de alta calidad. Su construcción de acero inoxidable garantiza durabilidad y higiene en el proceso de producción.

2. Información de Seguridad

Para garantizar un uso seguro de la máquina, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Antes de usar el equipo, lea todas las instrucciones y advertencias en este manual.
- Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que el equipo esté instalado en una superficie estable y plana.
- Nunca toque las partes móviles durante la operación.
- Desconecte la máquina de la corriente antes de montar o desmontar cualquier parte.
- Utilice solo los accesorios suministrados con la máquina.
- No exceda la capacidad máxima de 7 litros al llenar el embudidor.
- En caso de fallos o mal funcionamiento, apague la máquina inmediatamente y consulte la sección de Solución de Problemas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 7 Litros
- Material: Acero Inoxidable
- Accesorios incluidos: 4 boquillas para embutidos y 3 accesorios para churros
- Dimensiones: 38 cm x 22 cm x 45 cm
- Peso: 8 kg
- Fuente de energía: 220V-240V, 50Hz

4. Configuración e Instalación

1. Desembale el equipo y verifique que todas las piezas estén incluidas.
2. Coloque la máquina en una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y libre de obstrucciones.
4. Conecte el cuerpo principal de la máquina con el cilindro de acero inoxidable, asegurando que esté firmemente asentado.
5. Seleccione la boquilla adecuada y móntela en la salida del cilindro. Apriete firmemente.
6. Conecte la máquina a una toma de corriente adecuada y enciéndala para verificar su funcionamiento.

5. Operación

1. Rellene el cilindro con la mezcla deseada, asegurándose de no sobrepasar la capacidad máxima.
2. Ajuste la válvula de presión según la textura deseada (más ajustada para churros, menos ajustada para embutidos).
3. Coloque la bandeja receptora debajo de la boquilla.
4. Active la máquina para comenzar la producción.
5. Supervise el proceso y ajuste la velocidad si es necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desconecte la máquina antes de limpiarla.
- Desmonte todas las partes, incluyendo los accesorios.
- Lave todas las partes con agua tibia y jabón, evitando productos abrasivos.
- Seque completamente antes de volver a ensamblar.
- Realice mantenimiento regular, verificando los componentes eléctricos y la integridad de las partes mecánicas.

7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que la toma de corriente esté funcionando.
- La mezcla no sale: Verifique si el cilindro está demasiado lleno o si hay obstrucciones en la boquilla.
- Ruidos inusuales: Detenga la máquina de inmediato y revise las partes móviles por daños.

8. Eliminación

Este producto no debe ser desechado con los desechos domésticos. Al final de su vida útil, lleve el equipo a un centro de reciclaje certificado o siga las regulaciones locales de eliminación de electrodomésticos.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la machine à saucisses et churros de 7 litres en acier inoxydable

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre machine à saucisses et à churros de 7 litres. Ce produit est conçu pour les professionnels de la cuisine et les passionnés qui souhaitent préparer facilement des saucisses et des churros délicieux.

2. Informations de sécurité

Veillez lire toutes les instructions avant d'utiliser le produit. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Évitez le contact avec les surfaces chaudes. Ne jamais plonger le moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et plane. Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

3. Présentation du produit et spécifications

- Capacité : 7 litres
- Matériau : Acier inoxydable
- Accessoires : 4 embouts pour saucisses, 3 embouts pour churros
- Alimentation : 220-240 V, 50 Hz
- Puissance : 800 W
- Dimensions : 30 x 30 x 60 cm
- Poids : 10 kg

4. Installation et configuration

1. Déballez soigneusement tous les composants de la machine.
2. Placez la machine sur une surface plane et stable.
3. Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le brancher.
4. Raccordez le câble d'alimentation à une prise électrique conforme aux normes.
5. Fixez l'accessoire souhaité (embout pour saucisse ou churros) en le vissant correctement sur le tube de sortie.

5. Fonctionnement

1. Ajoutez les ingrédients dans le réservoir de 7 litres.
2. Tournez le bouton d'alimentation sur "On".
3. Ajustez la pression en fonction de la consistance souhaitée pour les saucisses ou les churros.
4. Actionnez le levier pour pousser la préparation à travers l'embout choisi.

6. Nettoyage et entretien

1. Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
2. Lavez tous les accessoires et réservoirs à l'eau chaude savonneuse.
3. Essuyez le moteur et les surfaces extérieures avec un chiffon humide.
4. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de nettoyeurs chimiques.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne démarre pas, vérifiez la connexion électrique.
- Si le mélange ne s'écoule pas, vérifiez que l'embout n'est pas obstrué.
- Pour des problèmes de pression, ajustez le levier.
- Contactez le service client si le problème persiste.

8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil comme un déchet ménager. Recyclez-le conformément aux réglementations locales sur les déchets électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Macchina per Salsicce e Churros da 7 Litri in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

La macchina per salsicce e churros da 7 litri è un dispositivo versatile progettato per la preparazione di salsicce fresche e churros. Realizzata in acciaio inossidabile, offre durabilità e una facile pulizia. È dotata di attrezzature speciali per una varietà di preparazioni.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non utilizzare la macchina in presenza di acqua o liquidi estremi.
- Assicurarsi che la macchina sia ben posizionata e stabile durante l'uso.
- Utilizzare solo gli accessori forniti o raccomandati dal produttore.
- Non toccare le parti calde durante il funzionamento.
- Tenere la macchina fuori dalla portata dei bambini.
- Spegnerne e scollegare la macchina quando non in uso o durante la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 7 Litri
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Accessori inclusi: 4 beccucci per salsicce e 3 beccucci per churros
- Dimensioni: [inserire dimensioni specifiche]
- Potenza: [inserire potenza in watt]
- Tensione: [inserire tensione in volt]

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare la macchina su una superficie piana e stabile.
2. Verificare che la macchina sia scollegata dalla rete elettrica.
3. Fissare i beccucci desiderati (salsicce o churros) nella parte frontale della macchina.
4. Riempire il serbatoio con gli ingredienti desiderati.
5. Collegare la macchina alla rete elettrica e accenderla utilizzando l'interruttore principale.

5. Funzionamento

1. Selezionare il tipo di beccuccio in base alla preparazione.
2. Impostare la velocità e la pressione desiderate tramite il pannello di controllo.
3. Avviare la macchina premendo il pulsante di avvio.
4. Tenere premuto il pulsante di erogazione per iniziare la produzione di salsicce o churros.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne e scollegare la macchina prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno.
- Rimuovere e lavare gli accessori utilizzando acqua calda e sapone.
- Controllare regolarmente le parti mobili e lubrificarle se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- La macchina non si accende: Verificare il collegamento alla rete elettrica.
- È presente una perdita: Controllare che i beccucci siano ben fissati.
- La macchina produce salsicce/churros non uniformi: Regolare la pressione e la velocità.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli elettrodomestici. Non smaltire nella spazzatura comune. Riciclare i materiali dove possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania