VEVOR

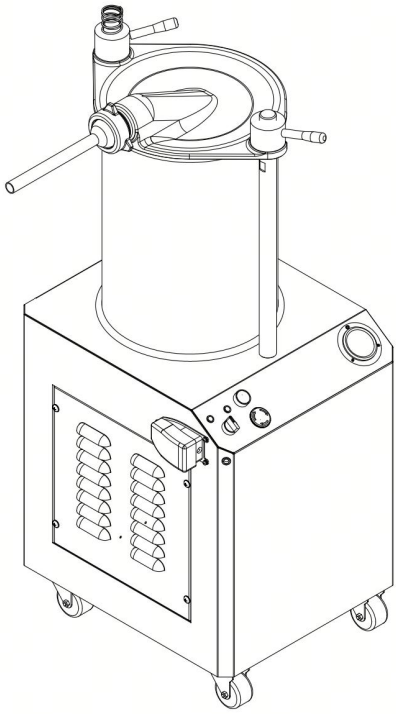
Upgrade · The Home Creator Way

SAUSAGE FILLER

MODEL: GC260A

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Model: GC260A



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	CORRECT DISPOSAL This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices
	FCC Compliance Statement This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:(1)This device may not cause harmful interference, and (2)this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Important SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances,basic safety precautions should always be followed as below:

1. Read all instruction before using this appliance.
2. Do not operate this appliance with a damaged cord,plug or malfunctions.
3. To protect against electrical shock, do not immerse foot switch, cord, plug or stuffer in water or other liquids.
4. This appliance is not intended for using by children.
5. Keep fingers and hands clear of all moving parts.
6. Unplug this appliance when not in use or before cleaning.

7.This appliance is for household use only.
8. Never dip machine into any liquid and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
9. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
10. Always disconnect the machine from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
11. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacture of its service agent or a similar qualified person in order to avoid a hazard.
12. Keep your finger away from moving parts and fitted tools .Never put your fingers etc in hinge mechanism.
13. Use only original spare parts.
14. In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
15. Do not interfere with any safety switches.
16. Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
17. Wait until moving parts stop running before you remove the lid of machine.
18. Do not exceed the maximum content indicated on the accessories.
19. The product complies with relevant standards and regulations.
Installation of this device must comply with all applicable regulations, and it should only be operated in well-ventilated areas. Please read the user manual before installing and using this equipment.
20. Children shall not play with the appliance.
21. This product shall not be used by children.
22. Please properly keep product. Check whether the product is abnormal before use. If it is abnormal, please stop using it.

23. Please use the product according to the intended use, warn of potential injury from misuse.
24. ⚠ **STABILITY:** Place the machine on a stable, flat, and non-slip surface during use. Do not tilt or move the machine while filling to prevent food spillage or machine tipping.
25. ⚠ **MAINTENANCE:** Do not disassemble, modify, or repair the machine without authorization. Replace worn or damaged parts only with manufacturer-supplied, compatible parts that meet FDA/EC standards.
26. ⚠ **CLEANING CAUTION:** Clean the machine immediately after use. Do not use abrasive cleaners, sharp tools, or corrosive chemicals (e.g., bleach) that may damage food-contact surfaces.
27. ⚠ **FOOD SAFETY:** All food-contact parts must be cleaned and disinfected before first use and after each use. Use only food-grade, FDA/EC-approved ingredients and casings.
28. COMPLIANCE STATEMENT: This product is manufactured in compliance with applicable safety standards and regulations for the European Union, United Kingdom, United States and Canada. Do not modify the product in any way, as this may void compliance and create safety hazards.

SAVE THESE INSTRUCTIONS, HOUSEHOLD USE ONLY

BEFORE CONNECTING TO POWER

Before connecting to the power, recheck the type of supply and the mains voltage match with the details given on the rating label on the appliance. Using for the first time, rip off all wrapping paper and plastic bags. Clean the fittings.

1. Product Introduction
This hydraulic sausage stuffer is a professional food filling machine

adopting hydraulic piston driving structure. All food contact parts are made of 304 stainless steel, which is safe, hygienic, corrosion-resistant and easy to clean.

The machine features stable hydraulic pressure, uniform filling speed, no damage to casings, and supports filling various meat fillings, glutinous rice, blood sausage, luncheon meat and other materials. It is widely used in food factories, meat processing workshops and central kitchens.

1.1 Product Advantages

• Stepless hydraulic pressure adjustment, effectively prevent casing rupture

• Detachable barrel structure, no sanitary dead corners

• Foot switch control, easy single-person operation

• Low noise, stable operation, high filling efficiency

Multiple filling nozzle sizes for different casings

2. Technical Parameters

Item	Specification
Working Pressure	0~4 MPa (Recommended 3.0~3.5 MPa)
Hydraulic Oil	46# Anti-wear Hydraulic Oil
Food Contact Material	SUS304 Stainless Steel
Standard Nozzles	φ16, φ22, φ32, φ38
Optional Barrel Volume	18L
Control Mode	Button + Foot Pedal

3. Machine Structure

3.1 Main Components

• Hydraulic Power Unit: Oil tank, oil pump, pressure gauge, pressure regulating valve, motor

• Filling Barrel Assembly: Stainless steel barrel, piston, food-grade seal ring, locking handle

• Filling Nozzle Assembly: Quick-release nozzle, discharge valve
• Control System: Up / Down / Stop button, foot switch, emergency stop button
• Base Frame: Adjustable support feet and lockable casters

4. Installation and Commissioning

4.1 Machine Placement

Place the machine on flat and solid ground, adjust the support feet to keep the machine horizontal, and lock the casters. Reserve enough space for operation and heat dissipation.

4.2 Hydraulic Oil Filling

Open the oil tank cap and fill with 46# hydraulic oil. Keep the oil level between upper and middle scale marks. Do not overfill or underfill.

4.3 Pre-operation Check

Check all seals, nozzles, hydraulic pipes and electric switches to ensure no damage, no leakage and sensitive response.

5. Standard Operating Procedures

5.1 Material Loading

Press DOWN to retract the piston completely. Open the barrel cover and pour uniform filling without ice or hard blocks. Close and lock the barrel tightly.

5.2 Filling Operation

• Install suitable nozzle and put casing on the nozzle
• Tie the casing tail tightly
• Step the foot pedal slightly to exhaust air
• Control pressure and speed uniformly
• Release pedal to stop filling

5.3 Emergency Stop

In case of casing burst, abnormal noise, oil leakage or failure, release the pedal and press the emergency stop button immediately, then cut off power for inspection.

6. Cleaning and Sanitation

6.1 Daily Cleaning

Disassemble nozzle, barrel, piston and seals. Clean all food contact parts with warm water and food detergent. Sterilize with boiling water and dry completely.

Note: Do not flush motor and hydraulic station with water.

6.2 Material Switching Cleaning

Clean the nozzle and barrel thoroughly when changing different fillings to avoid cross contamination.

7. Maintenance Regulations

7.1 Daily Maintenance

Clean residues, check oil leakage, check switch sensitivity, check seal condition.

7.2 Weekly Maintenance

Check hydraulic oil level, clean heat dissipation mesh, lubricate movable parts.

7.3 Monthly Maintenance

Replace aging sealing rings, calibrate pressure gauge, inspect power cables.

7.4 Annual Maintenance

Replace all hydraulic oil, replace oil seals, inspect motor and whole machine safety performance.

8. Safety Operation Rules

- Only trained personnel can operate the machine
- Do not put hands or clothes into working area
- Do not disassemble hydraulic parts under pressure
- Stop machine before cleaning and maintenance
- Prohibit empty cylinder long-time operation

Prohibit mixed use of different hydraulic oil types

9. Troubleshooting

Fault Phenomenon	Cause	Solution
No material output	Low pressure / reversed motor / loose barrel	Adjust pressure / correct phase / lock barrel
Air bubbles in sausage	Air intake / uneven filling	Exhaust air / refine filling
Casing easy to burst	Too high pressure / nozzle too small	Reduce pressure / replace larger nozzle
Hydraulic oil leakage	Loose joint / aging seal	Tighten joint / replace seal
Piston jamming	Dirty oil / dry seal	Replace oil / lubricate or replace seal
Foot switch no response	Line broken / emergency stop locked	Check line / reset emergency stop

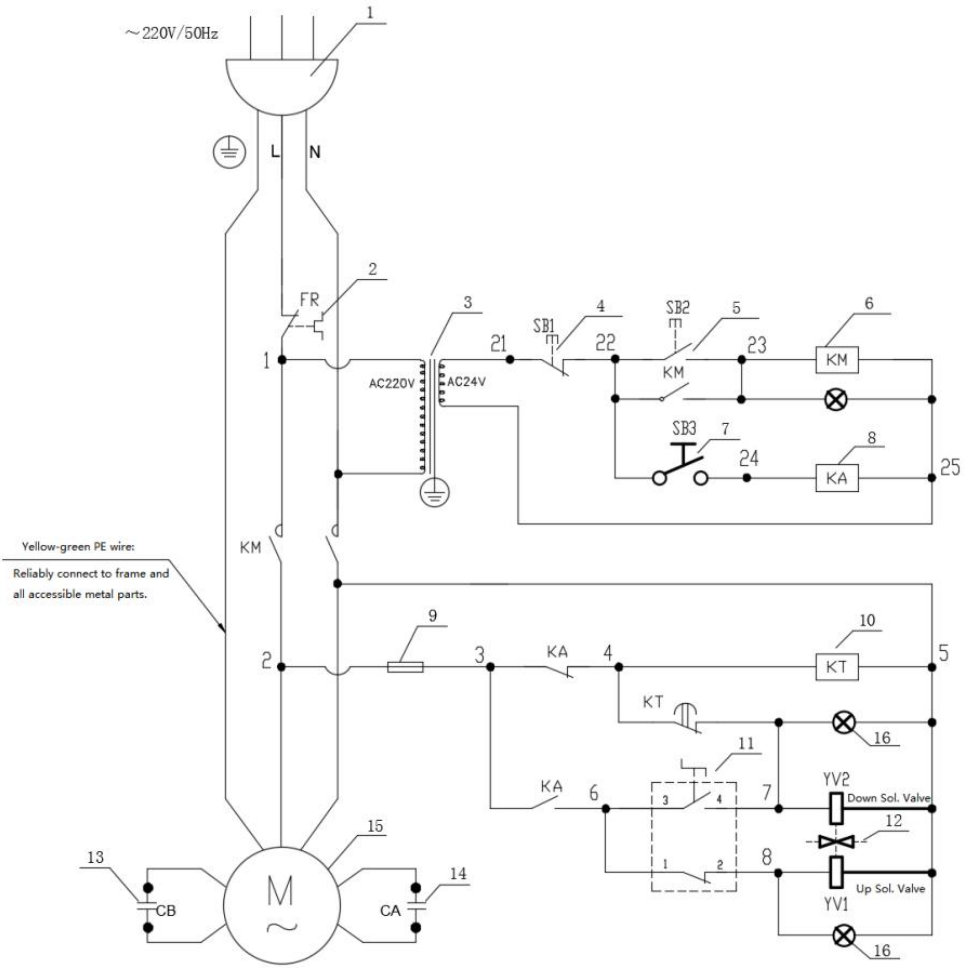
10. Spare Parts Replacement Standard

- Hydraulic Oil: Replace once a year (46# anti-wear oil only)
- Sealing Rings: Replace when deformed, cracked or leaking
- Filling Nozzles: Replace if worn or deformed
- Hydraulic Seals: Replace immediately once oil leakage occurs

11. Storage and Transportation

Store in dry and ventilated room. Keep the machine horizontal during transportation. Tilt angle shall not exceed 15 degrees. Drain oil for long-term storage.

12.Circuit diagram



No.	Name	Specification & Model	Qty
1	Power Cord with Plug	2m	1 Pc
2	Overload Protector	-	1 Pc
3	Transformer	DH-50VA, Input: AC220V,Output: AC24V	1 Pc
4	Emergency Stop Push	Red	1 Pc

	Button		
5	Start Push Button	With 24V Green Signal Lamp	1 Pc
6	AC Contactor	Coil Voltage: AC24V	1 Pc
7	Foot Switch	-	1 Pc
8	Relay	Coil Voltage: AC24V	1 Pc
9	Fuse	1A	1 Pc
10	Time Relay	AH3-3, 0-6S, CoilVoltage: AC220V	1 Pc
11	Rotary 3-positionSelf-locking Switch	-	1 Pc
12	Directional Valve	Coil Voltage: AC220V	1 Pc
13	Starting Capacitor	-	1 Pc
14	Running Capacitor	-	1 Pc
15	Motor	-	1 Pc
16	Lift Signal Lamp	AC220V,Green	2 Pcs

13. Hydraulic Principle

Code	Name	Model	Specification	Qty
R	Hydraulic Pump	P102	2ml/r	1
W	Solenoid Valve	34DO-B6C-T	AC 24V	1
LI	Throttle Valve	LI-10		1
QN	Hydraulic Cylinder	UG-QN63/32-370		1



VEVOR

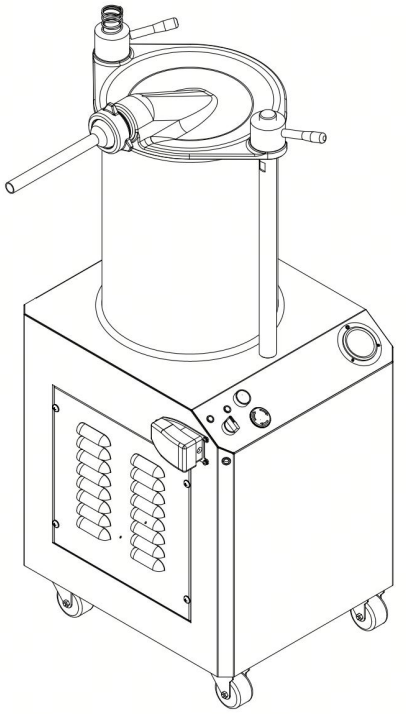
Upgrade · The Home Creator Way

GARNITURE À SAUCISSE

MODÈLE : GC260A

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modèle : GC260A



Voici le mode d'emploi original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous ne vous informons pas des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.

	Avertissement – Afin de réduire les risques de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.
	ÉLIMINATION CORRECTE Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit doit être collecté séparément des déchets ménagers dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits ainsi marqués ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères ordinaires, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques (EEED).
	Déclaration de conformité FCC Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

Important CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de respecter les précautions de sécurité de base.
toujours respecter les règles ci-dessous :
1. Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
2. N'utilisez pas cet appareil si le cordon, la fiche ou le câble d'alimentation sont endommagés. dysfonctionnements.

3. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger la pédale de commande. cordon, prise ou bourre dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.
5. Gardez vos doigts et vos mains éloignés de toutes les pièces mobiles.
6. Débranchez cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
7.Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
8. Ne jamais immerger l'appareil dans un liquide ou en contact avec des bords tranchants. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le. immédiatement.
9. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
10. Débranchez toujours la machine de l'alimentation si elle est laissée sans surveillance et avant de procéder à son assemblage, son démontage ou son nettoyage.
11. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.
12. Gardez vos doigts éloignés des pièces mobiles et des outils fixés. Ne mettez jamais vos doigts, etc., dans le mécanisme de la charnière.
13. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
14. Afin d'assurer la sécurité de vos enfants, veuillez garder tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors de leur portée.
15. Ne pas intervenir sur les interrupteurs de sécurité.
16. Placez la machine sur une surface de travail lisse, plane et stable.

17. Attendez que les pièces mobiles cessent de tourner avant de retirer le couvercle de la machine.
18. Ne pas dépasser la quantité maximale indiquée sur les accessoires.
19. Ce produit est conforme aux normes et réglementations en vigueur. Son installation doit respecter toutes les réglementations applicables et son utilisation doit se faire uniquement dans des zones bien ventilées. Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser cet équipement.
20. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
21. Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants.
22. Veuillez conserver le produit correctement. Vérifiez son état avant utilisation. En cas d'anomalie, cessez immédiatement l'utilisation.
23. Veuillez utiliser le produit conformément à l'usage prévu, et mettre en garde contre les risques de blessures liés à une mauvaise utilisation.
24. ⚠ **STABILITÉ :** Pendant l'utilisation, placez l'appareil sur une surface stable, plane et antidérapante. Ne l'inclinez pas et ne le déplacez pas pendant le remplissage afin d'éviter tout débordement d'aliments ou tout risque de basculement.
25. ⚠ **ENTRETIEN :** Ne pas démonter, modifier ni réparer la machine sans autorisation. Remplacer les pièces usées ou endommagées uniquement par des pièces compatibles fournies par le fabricant et conformes aux normes FDA/CE.
26. ⚠ **PRÉCAUTIONS DE NETTOYAGE :** Nettoyez l'appareil immédiatement après utilisation. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, d'outils tranchants ni de produits chimiques corrosifs (par exemple, de l'eau de Javel) susceptibles d'endommager les surfaces en contact avec les aliments.
27. ⚠ **SÉCURITÉ ALIMENTAIRE :** Toutes les pièces en contact avec les aliments doivent être nettoyées et désinfectées avant la première utilisation et après chaque utilisation. Utilisez uniquement des ingrédients et des boyaux de qualité alimentaire, approuvés par la FDA/CE.
28. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ : Ce produit est fabriqué

conformément aux normes et réglementations de sécurité applicables dans l'Union européenne, au Royaume-Uni, aux États-Unis et au Canada. Toute modification du produit est interdite, sous peine d'invalidation et de risques pour la sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS . USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

AVANT DE BRANCHER L'ALIMENTATION

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que le type d'alimentation et la tension secteur correspondent bien aux indications figurant sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
Lors de la première utilisation, retirez tous les papiers d'emballage et les sacs en plastique. Nettoyez les fixations.

1. Présentation du produit

Cette machine à poussoir à saucisses hydraulique est un appareil professionnel de remplissage alimentaire doté d'un système d'entraînement par piston hydraulique. Toutes les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable 304, un matériau sûr, hygiénique, résistant à la corrosion et facile à nettoyer.
Cette machine se caractérise par une pression hydraulique stable, une vitesse de remplissage uniforme et l'absence d'endommagement des boyaux. Elle permet le remplissage de diverses farces à base de viande, de riz gluant, de boudin noir, de viande en conserve et d'autres ingrédients. Elle est largement utilisée dans les usines agroalimentaires, les ateliers de transformation de la viande et les cuisines centrales.

1.1 Avantages du produit

• Réglage continu de la pression hydraulique, prévenant efficacement la rupture du tubage

• Structure du fût détachable, sans recoins sanitaires inaccessibles
• Commande par pédale, utilisation facile par une seule personne
• Faible niveau sonore, fonctionnement stable, rendement de remplissage élevé
Buses de remplissage de différentes tailles pour différents types de boîtiers

3. Paramètres techniques

Article	Spécification
Pression de service	0 à 4 MPa (recommandé : 3,0 à 3,5 MPa)
Huile hydraulique	Huile hydraulique anti-usure n° 46
Matériaux en contact avec les aliments	Acier inoxydable SUS304
Buses standard	φ1 6 , φ22, φ32, φ3 8
Volume du canon optionnel	1,8 L
Mode de contrôle	Bouton + Pédale

3. Structure de la machine

3.1 Composants principaux

• Groupe hydraulique : réservoir d'huile, pompe à huile, manomètre, vanne de régulation de pression, moteur
• Ensemble du cylindre de remplissage : cylindre en acier inoxydable, piston, joint d'étanchéité de qualité alimentaire, poignée de verrouillage
• Ensemble buse de remplissage : buse à dégagement rapide, vanne de vidange
• Système de commande : bouton Montée/Descente/Arrêt, pédale, bouton d'arrêt d'urgence
• Châssis de base : Pieds de support réglables et roulettes verrouillables

4. Installation et mise en service

4.1 Placement des machines
Placez la machine sur une surface plane et stable, ajustez les pieds de support pour la maintenir à l'horizontale et bloquez les roulettes. Prévoyez un espace suffisant pour son fonctionnement et la dissipation de la chaleur.
4.2 Remplissage d'huile hydraulique
Ouvrez le bouchon du réservoir d'huile et remplissez-le d'huile hydraulique 46#. Maintenez le niveau d'huile entre les repères supérieur et médian. Ne pas trop remplir ni pas assez.
4.3 Contrôle préopératoire
Vérifiez tous les joints, buses, tuyaux hydrauliques et interrupteurs électriques pour vous assurer qu'ils ne sont ni endommagés, ni fuyants, et qu'ils fonctionnent correctement.

5. Procédures opérationnelles standard

5.1 Chargement des matériaux

Appuyez sur le bouton BAS pour rétracter complètement le piston. Ouvrez le couvercle du fût et versez une garniture uniforme, sans glace ni blocs durs. Refermez et verrouillez fermement le fût.

5.2 Opération de remplissage

• Installez la buse appropriée et placez le boîtier sur la buse.
• Attachez fermement l'extrémité du manchon.
• Appuyez légèrement sur la pédale pour évacuer l'air.
• Contrôler la pression et la vitesse de manière uniforme
• Relâchez la pédale pour arrêter le remplissage

5.3 Arrêt d'urgence

En cas d'éclatement du carter, de bruit anormal, de fuite d'huile ou de panne, relâchez la pédale et appuyez immédiatement sur le bouton d'arrêt d'urgence, puis coupez l'alimentation pour inspection.

6. Nettoyage et assainissement

6.1 Nettoyage quotidien

Démontez la buse, le corps, le piston et les joints. Nettoyez toutes les pièces en contact avec les aliments à l'eau chaude et au détergent

alimentaire. Stérilisez à l'eau bouillante et séchez complètement.
Remarque : Ne pas rincer le moteur et la station hydraulique à l'eau.

6.2 Nettoyage par changement de matériau

Nettoyez soigneusement la buse et le corps de la pompe lors du changement de remplissage afin d'éviter toute contamination croisée.

7. Règlement sur l'entretien

7.1 Maintenance quotidienne

Nettoyer les résidus, vérifier les fuites d'huile, vérifier la sensibilité de l'interrupteur, vérifier l'état des joints.

7.2 Maintenance hebdomadaire

Vérifier le niveau d'huile hydraulique, nettoyer la grille de dissipation thermique, lubrifier les pièces mobiles.

7.3 Maintenance mensuelle

Remplacer les joints d'étanchéité usés, étalonner le manomètre, inspecter les câbles d'alimentation.

7.4 Maintenance annuelle

Remplacez toute l'huile hydraulique, remplacez les joints d'huile, inspectez le moteur et vérifiez le bon fonctionnement et la sécurité de l'ensemble de la machine.

8. Règles de sécurité d'utilisation

• Seul le personnel formé est habilité à faire fonctionner la machine
• Ne mettez pas vos mains ni vos vêtements dans la zone de travail.
• Ne pas démonter les pièces hydrauliques sous pression
• Arrêtez la machine avant le nettoyage et la maintenance.
• Interdire le fonctionnement prolongé d'un cylindre vide
Interdire l'utilisation mixte de différents types d'huiles hydrauliques

9. Dépannage

Phénomène de faille	Cause	Solution

Aucun écoulement de matière	Basse pression / moteur inversé / barillet libre	Régler la pression / corriger la phase / verrouiller le barillet
Bulles d'air dans la saucisse	Entrée d'air / remplissage irrégulier	Air d'échappement / remplissage raffiné
Boîtier facile à percer	Pression trop élevée / buse trop petite	Réduire la pression / remplacer la buse par une buse plus grosse
fuite d'huile hydraulique	Joint desserré / joint vieillissant	Resserrer le joint / remplacer le joint
Blocage du piston	Huile sale / joint sec	Remplacer l'huile / lubrifier ou remplacer le joint
La pédale ne répond pas.	Ligne coupée / arrêt d'urgence verrouillé	Vérifier la ligne / réinitialiser l'arrêt d'urgence

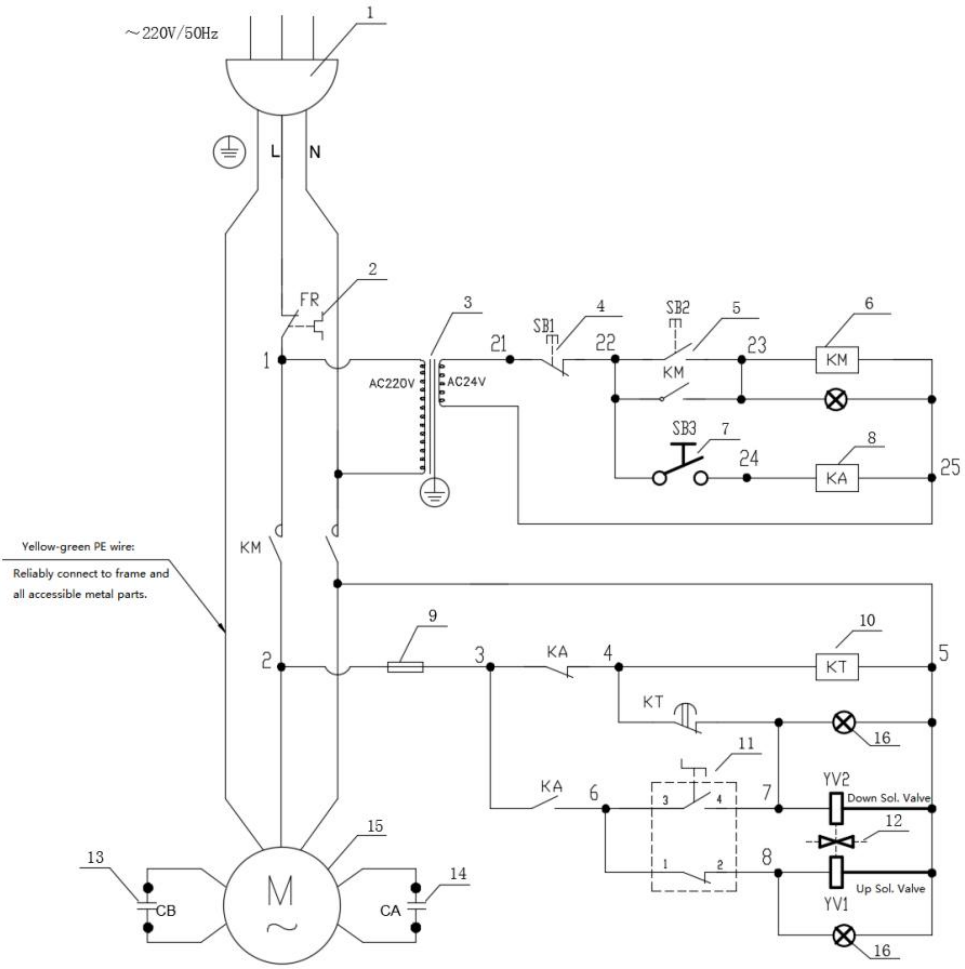
10. Norme de remplacement des pièces de rechange

• Huile hydraulique : à remplacer une fois par an (huile anti-usure 46# uniquement)
• Joints d'étanchéité : à remplacer lorsqu'ils sont déformés, fissurés ou présentent une fuite.
• Buses de remplissage : à remplacer si elles sont usées ou déformées.
• Joints hydrauliques : à remplacer immédiatement en cas de fuite d’huile.

11. Stockage et transport

Entreposer dans un local sec et aéré. Maintenir la machine à l'horizontale pendant le transport. L'angle d'inclinaison ne doit pas dépasser 15 degrés. Vidanger l'huile en cas de stockage prolongé.

12. Schéma du circuit



Non.	Nom	Spécifications et modèle	Qté
1	Cordon d'alimentation avec prise	2 m	1 pièce
2	Protection contre les surcharges	-	1 pièce
3	Transformateur	DH-50VA, Entrée : 220	1 pièce

		V CA, Sortie : 24 V CA	
4	Bouton d'arrêt d'urgence Bouton	Rouge	1 pièce
5	Bouton de démarrage	Avec signal vert 24V Lampe	1 pièce
6	Contacteur CA	Tension de la bobine : 24 V CA	1 pièce
7	Pédale	-	1 pièce
8	Relais	Tension de la bobine : 24 V CA	1 pièce
9	Fusible	1A	1 pièce
10	Relais temporel	AH3-3, 0-6S, Tension de la bobine : 220 V CA	1 pièce
11	Commutateur rotatif à 3 positions à verrouillage automatique	-	1 pièce
12	Valve directionnelle	Tension de la bobine : 220 V CA	1 pièce
13	Condensateur de démarrage	-	1 pièce
14	Condensateur de fonctionnement	-	1 pièce
15	Moteur	-	1 pièce
16	Voyant d'ascenseur	AC220V, Vert	2 pièces

13. Principe hydraulique

Code	Nom	Modèle	Spécification	Qté
R	Pompe hydraulique	P102	2 ml/r	1
W	électrovanne	34DO-B6C-T	24 V CA	1

LI	papillon des gaz	LI-10		1
QN	Cylindre hydraulique	UG-QN63/32-370		1



VEVOR

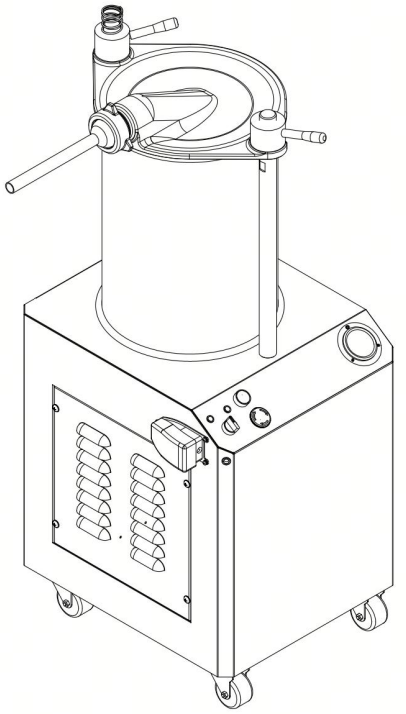
Upgrade · The Home Creator Way

WURSTFÜLLUNG

MODELL: GC260A

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modell: GC260A



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden .

	Warnung – Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
	KORREKTE ENTSORGUNG Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union separat entsorgt werden muss. Dies gilt für das Produkt und sämtliches Zubehör, das mit diesem Symbol gekennzeichnet ist. Produkte dieser Art dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.
	FCC-Konformitätserklärung Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen: (1) Dieses Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen, und (2) dieses Gerät muss alle empfangenen Störungen akzeptieren, einschließlich solcher, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.

Wichtig SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden.
Bitte beachten Sie stets Folgendes:
1. Lesen Sie vor der Benutzung dieses Geräts die gesamte Bedienungsanleitung.
2. Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel, Stecker oder Fehlfunktionen.

3. Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie den Fußschalter nicht ein. Kabel, Stecker oder Füllmaterial in Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
4. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Kinder bestimmt.
5. Halten Sie Finger und Hände von allen beweglichen Teilen fern.
6. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird oder bevor Sie es reinigen.
7. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
8. Tauchen Sie das Gerät niemals in Flüssigkeiten oder an scharfe Kanten. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, ziehen Sie den Netzstecker. sofort.
9. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
10. Trennen Sie die Maschine immer vom Stromnetz, wenn sie unbeaufsichtigt ist, und vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
11. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
12. Halten Sie Ihre Finger von beweglichen Teilen und eingesetzten Werkzeugen fern. Stecken Sie niemals Ihre Finger etc. in den Scharniermechanismus.
13. Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.
14. Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, bewahren Sie bitte sämtliche Verpackungen (Plastiktüten, Kartons, Styropor usw.) außerhalb ihrer Reichweite auf.
15. Betätigen Sie keine Sicherheitsschalter.
16. Stellen Sie die Maschine auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.

17. Warten Sie, bis sich keine beweglichen Teile mehr drehen, bevor Sie den Deckel der Maschine abnehmen.
18. Die auf dem Zubehör angegebene maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden.
19. Das Produkt entspricht den geltenden Normen und Vorschriften. Die Installation dieses Geräts muss allen anwendbaren Vorschriften entsprechen und es darf nur in gut belüfteten Bereichen betrieben werden. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts.
20. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
21. Dieses Produkt darf nicht von Kindern verwendet werden.
22. Bitte bewahren Sie das Produkt ordnungsgemäß auf. Prüfen Sie vor Gebrauch, ob das Produkt Mängel aufweist. Sollte es Mängel aufweisen, stellen Sie die Verwendung bitte ein.
23. Bitte verwenden Sie das Produkt nur gemäß dem vorgesehenen Verwendungszweck. Wir weisen auf mögliche Verletzungen durch unsachgemäße Verwendung hin.
24. ⚠ **STABILITÄT:** Stellen Sie die Maschine während des Gebrauchs auf eine stabile, ebene und rutschfeste Oberfläche. Kippen oder bewegen Sie die Maschine während des Befüllens nicht, um ein Verschütten von Lebensmitteln oder ein Umkippen der Maschine zu verhindern.
25. ⚠ **WARTUNG:** Die Maschine darf ohne Genehmigung weder zerlegt, verändert noch repariert werden. Verschleißteile oder beschädigte Teile dürfen nur durch vom Hersteller gelieferte, kompatible Teile ersetzt werden, die den FDA/EG-Standards entsprechen.
26. ⚠ **REINIGUNGSHINWEIS:** Reinigen Sie das Gerät sofort nach Gebrauch. Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Werkzeuge oder ätzende Chemikalien (z. B. Bleichmittel), die Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, beschädigen könnten.
27. ⚠ LEBENSMITTELSICHERHEIT: Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen vor dem ersten und nach jedem Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden. Verwenden Sie ausschließlich

lebensmittelgeeignete, FDA/EG-zugelassene Zutaten und Verpackungen.
28. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG : Dieses Produkt wird in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsstandards und -vorschriften der Europäischen Union, des Vereinigten Königreichs, der Vereinigten Staaten und Kanadas hergestellt. Jegliche Modifikation des Produkts kann zum Verlust der Konformität und zur Schaffung von Sicherheitsrisiken führen.

Diese Anleitung aufbewahren . Nur für den Hausgebrauch.

VOR DEM ANSCHLUSS AN DIE STROMVERSORGUNG

Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, überprüfen Sie bitte, ob die Art der Stromversorgung und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
Entfernen Sie vor der ersten Benutzung sämtliches Verpackungspapier und Plastiktüten. Reinigen Sie die Anschlüsse.

1. Produkteinführung

Diese hydraulische Wurstfüllmaschine ist eine professionelle Lebensmittelabfüllanlage mit hydraulischem Kolbenantrieb. Alle lebensmittelberührenden Teile sind aus Edelstahl 304 gefertigt und somit sicher, hygienisch, korrosionsbeständig und leicht zu reinigen.
Die Maschine zeichnet sich durch einen stabilen Hydraulikdruck, eine gleichmäßige Füllgeschwindigkeit und die Vermeidung von Beschädigungen der Hüllen aus und eignet sich für die Abfüllung verschiedener Fleischfüllungen, Klebreis, Blutwurst, Dosenfleisch und anderer Materialien. Sie findet breite Anwendung in Lebensmittelbetrieben, Fleischverarbeitungsbetrieben und Großküchen.

1.1 Produktvorteile

• Stufenlose hydraulische Druckeinstellung, verhindert wirksam Gehäusebruch
• Abnehmbare Fassstruktur, keine hygienischen Toträume
• Fußschaltersteuerung, einfache Ein-Personen-Bedienung
• Geräuscharm, stabiler Betrieb, hohe Füllleistung
Mehrere Fülldüsengrößen für verschiedene Gehäuse

4. Technische Parameter

Artikel	Spezifikation
Betriebsdruck	0~4 MPa (Empfohlen: 3,0~3,5 MPa)
Hydrauliköl	46# Verschleißschutz-Hydrauliköl
Lebensmittelkontaktmaterial	Edelstahl SUS304
Standarddüsen	φ1 6 , φ22, φ32, φ3 8
Optionales Fassvolumen	1 8 L
Steuermodus	Knopf + Fußpedal

3. Maschinenstruktur

3.1 Hauptkomponenten

• Hydraulikaggregat: Öltank, Ölpumpe, Manometer, Druckregelventil, Motor
• Füllzylinder-Baugruppe: Edelstahlzylinder, Kolben, lebensmittelechter Dichtungsring, Verriegelungsgriff
• Fülldüsenbaugruppe: Schnellverschlussdüse, Auslassventil
• Steuerungssystem: Auf-/Ab-/Stopp-Taste, Fußschalter, Not-Aus-Taste
• Grundrahmen: Verstellbare Stützfüße und feststellbare Rollen

4. Installation und Inbetriebnahme

4.1 Maschinenaufstellung

Stellen Sie die Maschine auf einen ebenen und festen Untergrund, justieren Sie die Stützfüße, um die Maschine waagerecht zu halten, und arretieren Sie die Rollen. Sorgen Sie für ausreichend Platz zum Arbeiten und zur Wärmeableitung.

4.2 Befüllung mit Hydrauliköl

Öffnen Sie den Öltankdeckel und füllen Sie 46#-Hydrauliköl ein. Halten Sie den Ölstand zwischen der oberen und der mittleren Markierung. Nicht überfüllen oder unterfüllen.

4.3 Voroperationsprüfung

Prüfen Sie alle Dichtungen, Düsen, Hydraulikleitungen und elektrischen Schalter auf Beschädigungen, Leckagen und einwandfreie Funktion.

5. Standardarbeitsanweisungen

5.1 Materialbelastung

Drücken Sie nach unten, um den Kolben vollständig zurückzuziehen. Öffnen Sie den Fassdeckel und füllen Sie die Flüssigkeit gleichmäßig ein, ohne Eis oder harte Klumpen. Schließen und verriegeln Sie den Fass fest.

5.2 Abfüllvorgang

• Montieren Sie die passende Düse und setzen Sie das Gehäuse auf die Düse.
• Binden Sie das Gehäuseende fest.
• Durch leichtes Treten des Fußpedals wird die Luft abgelassen
• Druck und Geschwindigkeit gleichmäßig regeln
• Pedal loslassen, um den Füllvorgang zu stoppen

5.3 Not-Aus

Im Falle eines Gehäusebruchs, ungewöhnlicher Geräusche, Ölaustritts oder sonstiger Funktionsstörungen das Pedal loslassen und sofort den Not-Aus-Knopf drücken, anschließend die Stromzufuhr unterbrechen und eine Inspektion durchführen.

6. Reinigung und Desinfektion

6.1 Tägliche Reinigung

Düse, Zylinder, Kolben und Dichtungen demontieren. Alle Teile, die mit

Lebensmitteln in Berührung kommen, mit warmem Wasser und Lebensmittelreiniger reinigen. Mit kochendem Wasser sterilisieren und vollständig trocknen.
Hinweis: Motor und Hydraulikstation nicht mit Wasser spülen.

6.2 Materialwechselreinigung

Reinigen Sie Düse und Zylinder gründlich, wenn Sie verschiedene Füllungen wechseln, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

7. Wartungsvorschriften

7.1 Tägliche Wartung
Rückstände entfernen, auf Ölleckagen prüfen, Schalterempfindlichkeit prüfen, Dichtungszustand prüfen.
7.2 Wöchentliche Wartung
Hydraulikölstand prüfen, Wärmeableitungsgitter reinigen, bewegliche Teile schmieren.
7.3 Monatliche Wartung
Ersetzen Sie die alten Dichtungsringe, kalibrieren Sie das Manometer und überprüfen Sie die Stromkabel.
7.4 Jährliche Wartung
Hydrauliköl komplett erneuern, Öldichtungen austauschen, Motor und gesamte Maschine auf Sicherheitsfunktion prüfen.

8. Sicherheitsbetriebsregeln

- Nur geschultes Personal darf die Maschine bedienen.
- Hände und Kleidung nicht in den Arbeitsbereich einführen
- Hydraulikteile dürfen nicht unter Druck demontiert werden.
- Maschine vor Reinigung und Wartung anhalten.
- Langzeitbetrieb mit leerem Zylinder verbieten

Die gemischte Verwendung verschiedener Hydraulikölтypen ist verboten.

9. Fehlerbehebung

Fehlerphänomen	Ursache	Lösung

Kein Materialausgang	Niedriger Druck / umgekehrter Motor / lockeres Fass	Druck einstellen / Phase korrigieren / Lauf verriegeln
Luftblasen in der Wurst	Luftansaugung / ungleichmäßige Füllung	Abluft / Feinfüllung
Gehäuse leicht zu zerbrechen	Zu hoher Druck / Düse zu klein	Druck reduzieren / größere Düse verwenden
Hydrauliköllecka ge	Lose Verbindung / alternde Dichtung	Verbindung festziehen / Dichtung ersetzen
Kolbenblockierun g	Verschmutztes Öl / trockene Dichtung	Öl wechseln / schmieren oder Dichtung ersetzen
Fußschalter reagiert nicht	Leitung unterbrochen / Not-Aus-Schalter verriegelt	Leitung prüfen / Not-Aus-Schalter zurücksetzen

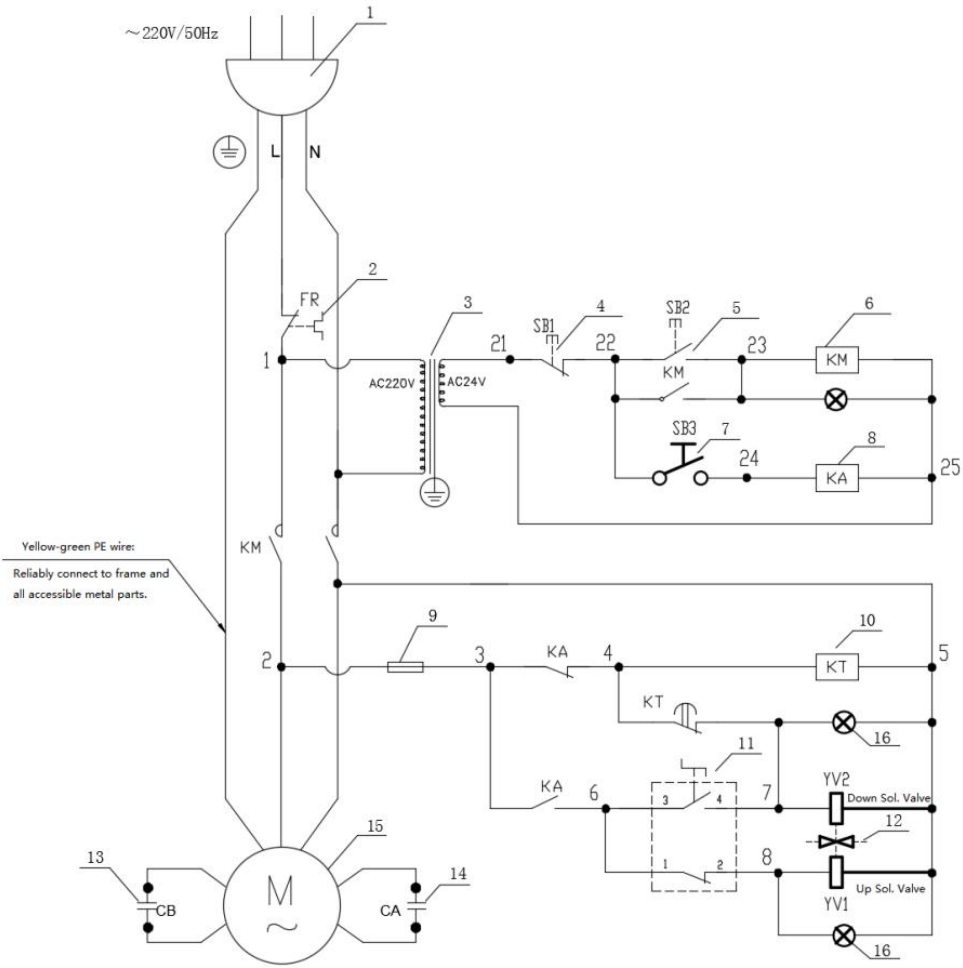
10. Standard für den Austausch von Ersatzteilen

• Hydrauliköl: Einmal jährlich wechseln (nur 46#-Verschleißschutzöl verwenden).
• Dichtungsringe: Ersetzen, wenn sie verformt, rissig oder undicht sind.
• Fülldüsen: Bei Verschleiß oder Verformung austauschen
• Hydraulikdichtungen: Bei Ölleckage sofort austauschen.

11. Lagerung und Transport

In einem trockenen und gut belüfteten Raum lagern. Maschine während des Transports waagerecht halten. Der Neigungswinkel darf 15 Grad nicht überschreiten. Vor längerer Lagerung das Öl ablassen.

12. Schaltplan



NEIN.	Name	Spezifikation & Modell	Menge
1	Netzkabel mit Stecker	2 m	1 Stück
2	Überlastschutz	-	1 Stück
3	Transformator	DH-50VA, Eingang: AC 220 V, Ausgang: AC 24 V	1 Stück
4	Not-Aus-Taste	Rot	1 Stück

	drücken Taste		
5	Startknopf	Mit 24V grünem Signal Lampe	1 Stück
6	Wechselstromschütz	Spulenspannung: AC24V	1 Stück
7	Fußschalter	-	1 Stück
8	Relais	Spulenspannung: AC24V	1 Stück
9	Sicherung	1A	1 Stück
10	Zeitstaffel	AH3-3, 0-6S, Spulenspannung: AC220V	1 Stück
11	Drehschalter mit 3 Positionen und Selbstverriegelung	-	1 Stück
12	Wegeventil	Spulenspannung: AC220V	1 Stück
13	Anlaufkondensator	-	1 Stück
14	Betriebskondensator	-	1 Stück
15	Motor	-	1 Stück
16	Aufzugssignallampe	AC220V, Grün	2 Stück

13. Hydraulisches Prinzip

Code	Name	Modell	Spezifikation	Menge
R	Hydraulikpumpe	P102	2 ml/r	1
W	Magnetventil	34DO-B6C-T	Wechselstrom 24 V	1
LI	Drosselklappe	LI-10		1
QN	Hydraulikzylinder	UG-QN63/32-370		1



VEVOR

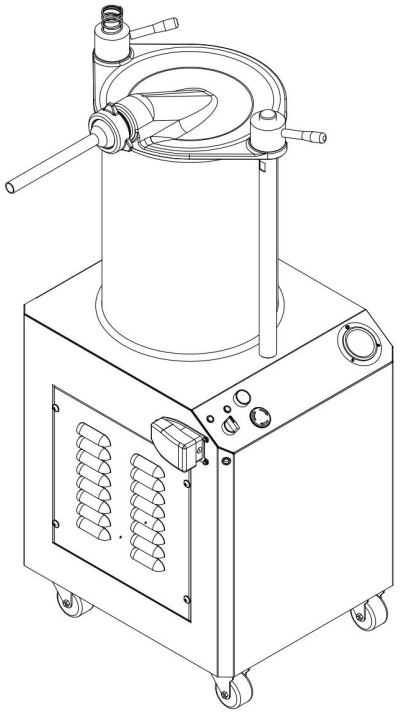
Upgrade · The Home Creator Way

RIPIENO PER SALSICCE

MODELLO: GC260A

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modello: GC260A



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo se non vi informeremo tempestivamente di eventuali aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.

	Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
	SMALTIMENTO CORRETTO Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati in questo modo non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere conferiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
	Dichiarazione di conformità FCC Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni: (1) Questo dispositivo non deve causare interferenze dannose e (2) questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese le interferenze che possono causare un funzionamento indesiderato.

Importante ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base.
Attenersi sempre alle seguenti indicazioni:
1. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare questo apparecchio.
2. Non utilizzare questo apparecchio con un cavo, una spina o una spina danneggiati malfunzionamenti.

3. Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere l'interruttore a pedale, cavo, spina o infilare in acqua o altri liquidi.
4. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte dei bambini.
5. Tenere le dita e le mani lontane da tutte le parti in movimento.
6. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non in uso o prima della pulizia.
7. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
8. Non immergere mai l'apparecchio in liquidi o spigoli vivi. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio è umido o bagnato, scollegarlo dalla presa di corrente. immediatamente.
9. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
10. Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica se lo si lascia incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
11. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente di assistenza autorizzato o da personale qualificato analogo, al fine di evitare pericoli.
12. Tenere le dita lontane dalle parti mobili e dagli attrezzi montati. Non inserire mai le dita, ecc., nel meccanismo della cerniera.
13. Utilizzare esclusivamente ricambi originali.
14. Per garantire la sicurezza dei vostri bambini, tenete tutti gli imballaggi (sacchetti di plastica, scatole, polistirolo, ecc.) fuori dalla loro portata.
15. Non manomettere gli interruttori di sicurezza.
16. Posizionare la macchina su una superficie di lavoro liscia, piana e stabile.
17. Attendere che le parti mobili smettano di funzionare prima di rimuovere il coperchio della macchina.
18. Non superare il contenuto massimo indicato sugli accessori.

19. Il prodotto è conforme alle norme e ai regolamenti pertinenti. L'installazione di questo dispositivo deve essere conforme a tutte le normative applicabili e il suo utilizzo deve avvenire esclusivamente in aree ben ventilate. Si prega di leggere il manuale d'uso prima di installare e utilizzare questa apparecchiatura.

20. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

21. Questo prodotto non deve essere utilizzato dai bambini.

22. Conservare il prodotto in modo appropriato. Prima dell'uso, verificare che il prodotto non presenti anomalie. In caso di anomalie, interromperne immediatamente l'utilizzo.

23. Si prega di utilizzare il prodotto secondo le istruzioni d'uso previste; si sconsiglia l'uso improprio per evitare potenziali lesioni.

24. ⚠ **STABILITÀ:** Durante l'uso, posizionare la macchina su una superficie stabile, piana e antiscivolo. Non inclinare o spostare la macchina durante il riempimento per evitare la fuoriuscita di cibo o il ribaltamento della macchina.

25. ⚠ **MANUTENZIONE:** Non smontare, modificare o riparare la macchina senza autorizzazione. Sostituire le parti usurate o danneggiate solo con parti compatibili fornite dal produttore e conformi agli standard FDA/CE.

26. ⚠ **ATTENZIONE ALLA PULIZIA:** Pulire l'apparecchio immediatamente dopo l'uso. Non utilizzare detergenti abrasivi, strumenti appuntiti o sostanze chimiche corrosive (ad esempio, candeggina) che potrebbero danneggiare le superfici a contatto con gli alimenti.

27. ⚠ **SICUREZZA ALIMENTARE:** Tutte le parti a contatto con gli alimenti devono essere pulite e disinfettate prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo. Utilizzare solo ingredienti e involucri per uso alimentare, approvati dalla FDA/CE.

28. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ : Questo prodotto è fabbricato in conformità con gli standard e le normative di sicurezza applicabili nell'Unione Europea, nel Regno Unito, negli Stati Uniti e in Canada. Non modificare il prodotto in alcun modo, poiché ciò potrebbe invalidare la

conformità e creare pericoli per la sicurezza.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI , SOLO PER USO DOMESTICO

PRIMA DI COLLEGARE ALL'ALIMENTAZIONE

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il tipo di alimentazione e la tensione di rete corrispondano ai dati riportati sull'etichetta apposta sull'apparecchio.
Al primo utilizzo, rimuovere tutta la carta da imballaggio e i sacchetti di plastica. Pulire i raccordi.

1. Introduzione al prodotto

Questa insaccatrice idraulica è una macchina professionale per il riempimento di alimenti che adotta una struttura di azionamento a pistone idraulico. Tutte le parti a contatto con gli alimenti sono realizzate in acciaio inossidabile 304, che è sicuro, igienico, resistente alla corrosione e facile da pulire.
La macchina è caratterizzata da una pressione idraulica stabile, una velocità di riempimento uniforme, non danneggia gli involucri e supporta il riempimento di vari ripieni di carne, riso glutinoso, sanguinaccio, carne in scatola e altri materiali. Trova ampio impiego in stabilimenti alimentari, officine di lavorazione della carne e cucine centralizzate.

1.1 Vantaggi del prodotto

• Regolazione continua della pressione idraulica, previene efficacemente la rottura dell'involucro.
• Struttura del cilindro smontabile, nessuna zona morta igienica
• Comando a pedale, facile utilizzo anche da parte di una sola persona.
• Bassa rumorosità, funzionamento stabile, elevata efficienza di riempimento.
Ugelli di riempimento di diverse dimensioni per adattarsi a involucri

differenti.

5. Parametri tecnici

Articolo	Specifiche
Pressione di lavoro	0~4 MPa (consigliato 3,0~3,5 MPa)
Olio idraulico	Olio idraulico antiusura n. 46
Materiale a contatto con gli alimenti	Acciaio inossidabile SUS304
Ugelli standard	φ1 6 , φ22, φ32, φ3 8
Volume della canna opzionale	1 8 L
Modalità di controllo	Pulsante + pedale

3. Struttura della macchina

3.1 Componenti principali

• Centralina idraulica: serbatoio dell'olio, pompa dell'olio, manometro, valvola di regolazione della pressione, motore
• Gruppo cilindro di riempimento: cilindro in acciaio inox, pistone, anello di tenuta per alimenti, maniglia di bloccaggio.
• Gruppo ugello di riempimento: ugello a sgancio rapido, valvola di scarico
• Sistema di controllo: pulsante Su/Giù/Stop, interruttore a pedale, pulsante di arresto di emergenza
• Telaio di base: piedini di supporto regolabili e ruote bloccabili

4. Installazione e messa in servizio

4.1 Posizionamento delle macchine

Posizionare la macchina su una superficie piana e solida, regolare i piedini di supporto per mantenerla orizzontale e bloccare le ruote. Lasciare spazio sufficiente per il funzionamento e la dissipazione del calore.

4.2 Riempimento dell'olio idraulico

Aprire il tappo del serbatoio dell'olio e riempire con olio idraulico 46#. Mantenere il livello dell'olio tra i segni di riferimento superiore e centrale della scala. Non riempire eccessivamente né insufficientemente.
4.3 Controllo pre -operatorio
Verificare che tutte le guarnizioni, gli ugelli, i tubi idraulici e gli interruttori elettrici siano privi di danni, perdite e che la risposta sia tempestiva.

5. Procedure operative standard

5.1 Caricamento dei materiali

Premere verso il basso per ritrarre completamente il pistone. Aprire il coperchio del cilindro e versare il liquido in modo uniforme, evitando la formazione di ghiaccio o blocchi duri. Chiudere e bloccare saldamente il cilindro.

5.2 Operazione di riempimento

• Installare l'ugello adatto e applicare l'involucro sull'ugello.
• Legare saldamente la coda dell'involucro
• Premere leggermente il pedale per espellere l'aria
• Controllare la pressione e la velocità in modo uniforme
• Rilasciare il pedale per interrompere il riempimento.

5.3 Arresto di emergenza

In caso di rottura dell'involucro, rumori anomali, perdite d'olio o guasti, rilasciare il pedale e premere immediatamente il pulsante di arresto di emergenza, quindi interrompere l'alimentazione per l'ispezione.

6. Pulizia e sanificazione

6.1 Pulizia quotidiana

Smontare l'ugello, il cilindro, il pistone e le guarnizioni. Pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti con acqua calda e detergente per alimenti. Sterilizzare con acqua bollente e asciugare completamente.
Nota: non sciacquare il motore e la centralina idraulica con acqua.

6.2 Pulizia del cambio di materiale

Pulire accuratamente l'ugello e il cilindro quando si cambiano i materiali di riempimento per evitare la contaminazione incrociata.

7. Regolamento di manutenzione

7.1 Manutenzione giornaliera

Rimuovere i residui, verificare eventuali perdite d'olio, controllare la sensibilità dell'interruttore, verificare le condizioni della guarnizione.

7.2 Manutenzione settimanale

Controllare il livello dell'olio idraulico, pulire la griglia di dissipazione del calore e lubrificare le parti mobili.

7.3 Manutenzione mensile

Sostituire le guarnizioni usurate, calibrare il manometro, ispezionare i cavi di alimentazione.

7.4 Manutenzione annuale

Sostituire tutto l'olio idraulico, sostituire le guarnizioni dell'olio, ispezionare il motore e le prestazioni di sicurezza dell'intera macchina.

8. Regole di sicurezza operative

• Solo il personale addestrato può utilizzare la macchina

• Non introdurre mani o indumenti nell'area di lavoro.

• Non smontare i componenti idraulici sotto pressione.

• Arrestare la macchina prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione.

• Vietare il funzionamento prolungato di bombole vuote.

Vietare l'uso combinato di diversi tipi di olio idraulico

9. Risoluzione dei problemi

Fenomeno di guasto	Causa	Soluzione
Nessuna produzione materiale	Bassa pressione / motore invertito / cilindro allentato	Regolare la pressione / fase corretta / bloccare il cilindro
Bolle d'aria nella salsiccia	Presa d'aria / riempimento non	Aria di scarico / riempimento raffinato

	uniforme	
Involucro che si rompe facilmente	Pressione troppo elevata / ugello troppo piccolo	Ridurre la pressione / sostituire l'ugello più grande
Perdita di olio idraulico	Guarnizione allentata/invecchiata	Stringere il giunto / sostituire la guarnizione
Blocco del pistone	Olio sporco / guarnizione a secco	Sostituire l'olio/lubrificare o sostituire la guarnizione
Il pedale non risponde	Linea interrotta / arresto di emergenza bloccato	Controllare la linea / ripristinare il pulsante di arresto di emergenza

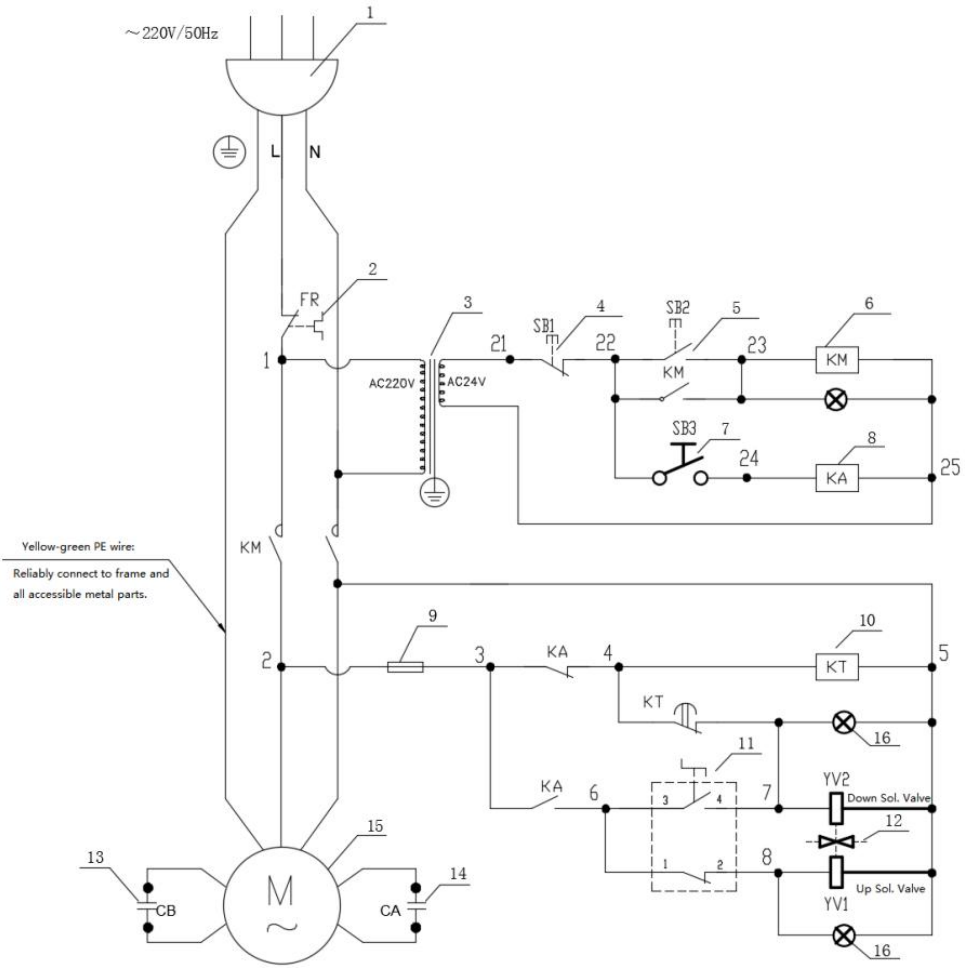
10. Standard di sostituzione dei pezzi di ricambio

• Olio idraulico: sostituire una volta all'anno (solo olio antiusura 46#)
• Anelli di tenuta: sostituirli quando sono deformati, incrinati o presentano perdite.
• Ugelli di riempimento: sostituire se usurati o deformati
• Guarnizioni idrauliche: sostituirle immediatamente in caso di perdite d'olio.

11. Stoccaggio e trasporto

Conservare in un locale asciutto e ventilato. Durante il trasporto, mantenere la macchina in posizione orizzontale. L'angolo di inclinazione non deve superare i 15 gradi. In caso di stoccaggio prolungato, scaricare l'olio.

12. Schema elettrico



NO.	Nome	Specifiche e modello	Quantità
1	Cavo di alimentazione con spina	2 metri	1 pezzo
2	Protezione da sovraccarico	-	1 pezzo
3	Trasformatore	DH-50VA, Ingresso: AC220V, Uscita:	1 pezzo

		AC24V	
4	Premere il pulsante di arresto di emergenza Pulsante	Rosso	1 pezzo
5	Pulsante di avvio	Con segnale verde a 24 V Lampada	1 pezzo
6	Contattore CA	Tensione della bobina: 24 V CA	1 pezzo
7	Interruttore a pedale	-	1 pezzo
8	Pallacanestro	Tensione della bobina: 24 V CA	1 pezzo
9	Fusibile	1A	1 pezzo
10	Time Relay	AH3-3, 0-6S, Tensione bobina: AC220V	1 pezzo
11	Interruttore rotativo autobloccante a 3 posizioni	-	1 pezzo
12	Valvola direzionale	Tensione della bobina: CA 220V	1 pezzo
13	Condensatore di avviamento	-	1 pezzo
14	Condensatore di avviamento	-	1 pezzo
15	Motore	-	1 pezzo
16	Lampada di segnalazione dell'ascensore	AC220V, Verde	2 pezzi

13. Principio idraulico

Codic	Nome	Modello	Specifiche	Qua

e				ntità
R	Pompa idraulica	P102	2 ml/r	1
W	Elettrovalvola	34DO-B6C-T	CA 24V	1
LI	Valvola a farfalla	LI-10		1
QN	Cilindro idraulico	UG-QN63/32-370		1



VEVOR

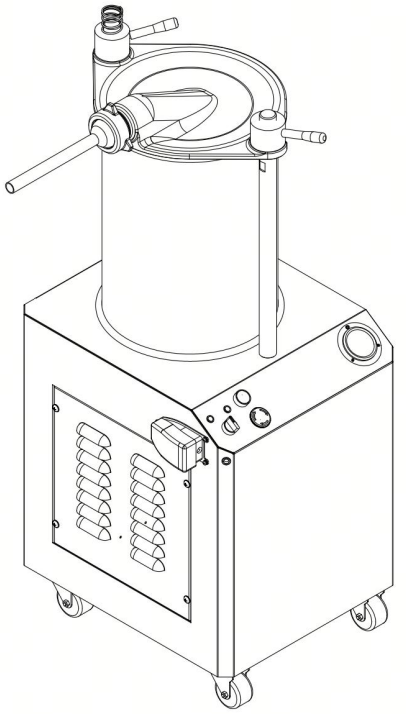
Upgrade · The Home Creator Way

RELLENADOR DE SALCHICHAS

MODELO: GC260A

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modelo: GC260A



Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todo el manual antes de usar el producto. VEVOR se reserva el derecho de interpretar el manual de usuario. El aspecto del producto puede variar con respecto al que reciba. Le pedimos disculpas si no le informamos nuevamente sobre actualizaciones de tecnología o software.

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.
	ELIMINACIÓN CORRECTA Este producto está sujeto a lo dispuesto en la Directiva europea 2012/19/CE. El símbolo de un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados de esta manera no deben desecharse con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.
	Declaración de cumplimiento de la FCC Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones: (1) Este dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo la que pueda provocar un funcionamiento no deseado.

Importante INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben tomar precauciones básicas de seguridad.

Siga siempre las siguientes indicaciones:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.
2. No utilice este aparato con un cable o enchufe dañado. fallos de funcionamiento.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el interruptor de pie. cable, enchufe o relleno en agua u otros líquidos.

4. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños.
5. Mantenga los dedos y las manos alejados de todas las partes móviles.
6. Desenchufe este aparato cuando no esté en uso o antes de limpiarlo.
7. Este aparato es solo para uso doméstico.
8. Nunca sumerja la máquina en ningún líquido ni con bordes afilados. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo. inmediatamente.
9. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre su uso seguro y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
10. Desconecte siempre la máquina de la alimentación eléctrica si la deja desatendida y antes de montarla, desmontarla o limpiarla.
11. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada similar para evitar un peligro.
12. Mantenga los dedos alejados de las piezas móviles y las herramientas instaladas. Nunca introduzca los dedos, etc., en el mecanismo de la bisagra.
13. Utilice únicamente repuestos originales.
14. Para garantizar la seguridad de sus hijos, mantenga todos los envases (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.
15. No manipule ningún interruptor de seguridad.
16. Coloque la máquina sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.
17. Espere a que las piezas móviles dejen de funcionar antes de retirar la tapa de la máquina.
18. No exceda el contenido máximo indicado en los accesorios.
19. El producto cumple con las normas y reglamentos pertinentes. La instalación de este dispositivo debe cumplir con todas las normativas

aplicables y solo debe utilizarse en áreas bien ventiladas. Lea el manual de usuario antes de instalar y utilizar este equipo.

20. Los niños no deben jugar con el aparato.

21. Este producto no debe ser utilizado por niños.

22. Conserve el producto adecuadamente. Compruebe si presenta alguna anomalía antes de usarlo. Si detecta alguna anomalía, deje de usarlo.

23. Utilice el producto de acuerdo con el uso previsto; tenga en cuenta que un uso indebido puede ocasionar lesiones.

24. ⚠ **ESTABILIDAD:** Coloque la máquina sobre una superficie estable, plana y antideslizante durante su uso. No incline ni mueva la máquina mientras la llena para evitar derrames de alimentos o que la máquina se vuelque.

25. ⚠ **MANTENIMIENTO:** No desmonte, modifique ni repare la máquina sin autorización. Reemplace las piezas desgastadas o dañadas únicamente con piezas compatibles suministradas por el fabricante que cumplan con las normas de la FDA/CE.

26. ⚠ **PRECAUCIÓN DE LIMPIEZA:** Limpie la máquina inmediatamente después de usarla. No utilice limpiadores abrasivos, herramientas afiladas ni productos químicos corrosivos (por ejemplo, lejía) que puedan dañar las superficies en contacto con los alimentos.

27. ⚠ **SEGURIDAD ALIMENTARIA:** Todas las partes que entran en contacto con los alimentos deben limpiarse y desinfectarse antes del primer uso y después de cada uso. Utilice únicamente ingredientes y envolturas aptos para uso alimentario y aprobados por la FDA/CE.

28. DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO : Este producto se fabrica de conformidad con las normas y reglamentos de seguridad aplicables en la Unión Europea, el Reino Unido, Estados Unidos y Canadá. No modifique el producto de ninguna manera, ya que esto podría invalidar el cumplimiento y generar riesgos para la seguridad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES , SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ANTES DE CONECTAR A LA ALIMENTACIÓN

Antes de conectar el aparato a la corriente, compruebe que el tipo de alimentación y la tensión de la red eléctrica coincidan con los datos que figuran en la etiqueta de características del aparato.
Antes de usarlo por primera vez, retire todo el papel de embalaje y las bolsas de plástico. Limpie los accesorios.

1. Introducción del producto

Esta embutidora hidráulica es una máquina profesional para el llenado de alimentos que utiliza un sistema de accionamiento por pistón hidráulico. Todas las piezas en contacto con los alimentos están fabricadas en acero inoxidable 304, lo que garantiza seguridad, higiene, resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza.
La máquina cuenta con presión hidráulica estable, velocidad de llenado uniforme, no daña las tripas y permite el llenado de diversos rellenos de carne, arroz glutinoso, morcilla, fiambres y otros materiales. Se utiliza ampliamente en fábricas de alimentos, talleres de procesamiento de carne y cocinas centrales.

1.1 Ventajas del producto

• Ajuste continuo de la presión hidráulica, que previene eficazmente la rotura de la tubería de revestimiento.
• Estructura de barril desmontable, sin rincones muertos sanitarios.
• Control mediante pedal, fácil manejo por una sola persona.
• Bajo nivel de ruido, funcionamiento estable, alta eficiencia de llenado.
Boquillas de llenado de varios tamaños para diferentes tipos de carcasas.

6. Parámetros técnicos

Artículo	Especificación
Presión de trabajo	0~4 MPa (Recomendado 3,0~3,5 MPa)

Aceite hidráulico	Aceite hidráulico antidesgaste n.° 46
Material en contacto con alimentos	Acero inoxidable SUS304
Boquillas estándar	φ1 6 , φ22, φ32, φ3 8
Volumen de barril opcional	1 8 L
Modo de control	Botón + Pedal

3. Estructura de la máquina

3.1 Componentes principales

• Unidad de potencia hidráulica: Depósito de aceite, bomba de aceite, manómetro, válvula reguladora de presión, motor.
• Conjunto del barril de llenado: Barril de acero inoxidable, pistón, anillo de sellado apto para uso alimentario, asa de bloqueo.
• Conjunto de boquilla de llenado: Boquilla de liberación rápida, válvula de descarga
• Sistema de control: Botón de subir/bajar/parar, interruptor de pedal, botón de parada de emergencia.
• Estructura base: Patas de soporte ajustables y ruedas con bloqueo.

4. Instalación y puesta en marcha

4.1 Ubicación de la máquina

Coloque la máquina sobre una superficie plana y firme, ajuste las patas de apoyo para mantenerla horizontal y bloquee las ruedas. Deje suficiente espacio para su funcionamiento y la disipación del calor.

4.2 Llenado de aceite hidráulico

Abra la tapa del depósito de aceite y llénelo con aceite hidráulico 46#. Mantenga el nivel de aceite entre las marcas superior y media de la escala. No lo llene en exceso ni de forma insuficiente.

4. 3 Verificación preoperatoria

Compruebe todos los sellos, boquillas, tuberías hidráulicas e interruptores eléctricos para asegurarse de que no haya daños, fugas y una respuesta

precisa.

5. Procedimientos Operativos Estándar

5.1 Carga de material

Presione hacia abajo para retraer completamente el pistón. Abra la tapa del cilindro y vierta el contenido de manera uniforme, sin hielo ni bloques duros. Cierre y asegure el cilindro firmemente.

5.2 Operación de llenado

• Instale la boquilla adecuada y coloque la carcasa en la boquilla.
• Ata firmemente el extremo de la funda.
• Pise ligeramente el pedal para expulsar el aire.
• Controla la presión y la velocidad de forma uniforme.
• Suelte el pedal para detener el llenado.

5.3 Parada de emergencia

En caso de rotura de la carcasa, ruido anormal, fuga de aceite o avería, suelte el pedal y pulse inmediatamente el botón de parada de emergencia, y luego corte la alimentación para su inspección.

6. Limpieza y desinfección

6.1 Limpieza diaria

Desmonte la boquilla, el cilindro, el pistón y las juntas. Limpie todas las piezas que entran en contacto con los alimentos con agua tibia y detergente para alimentos. Esterilice con agua hirviendo y seque completamente.

Nota: No enjuague el motor ni la estación hidráulica con agua.

6.2 Limpieza de cambio de material

Limpie a fondo la boquilla y el cilindro al cambiar de tipo de relleno para evitar la contaminación cruzada.

7. Normativa de mantenimiento

7.1 Mantenimiento diario

Limpie los residuos, compruebe las fugas de aceite, compruebe la sensibilidad del interruptor, compruebe el estado de las juntas.

7.2 Mantenimiento semanal
Compruebe el nivel de aceite hidráulico, limpie la malla de disipación de calor y lubrique las piezas móviles.
7.3 Mantenimiento mensual
Sustituya las juntas tóricas desgastadas, calibre el manómetro e inspeccione los cables de alimentación.
7.4 Mantenimiento anual
Sustituya todo el aceite hidráulico, reemplace los retenes de aceite e inspeccione el motor y el funcionamiento seguro de toda la máquina.

8. Normas de seguridad operativa

• Solo personal capacitado puede operar la máquina.
• No introduzca las manos ni la ropa en el área de trabajo.
• No desmonte las piezas hidráulicas bajo presión.
• Detenga la máquina antes de la limpieza y el mantenimiento.
• Prohibir el funcionamiento prolongado del cilindro vacío.
Prohibir el uso mixto de diferentes tipos de aceite hidráulico.

9. Solución de problemas

Fenómeno de falla	Causa	Solución
No hay salida de material	Baja presión / motor invertido / depósito suelto	Ajustar la presión / corregir la fase / bloquear el cilindro
Burbujas de aire en la salchicha	Entrada de aire / llenado irregular	Aire de escape / refinar el llenado
Carcasa fácil de romper	Presión demasiado alta / boquilla demasiado pequeña	Reduzca la presión / reemplace la boquilla por una más grande.
Fuga de aceite hidráulico	Junta suelta / sello envejecido	Apriete la junta / reemplace el sello

Atascamiento del pistón	Aceite sucio / junta seca	Cambiar el aceite/lubricar o reemplazar la junta
El interruptor de pedal no responde.	Línea interrumpida / parada de emergencia bloqueada	Comprobación de la línea / reinicio de la parada de emergencia

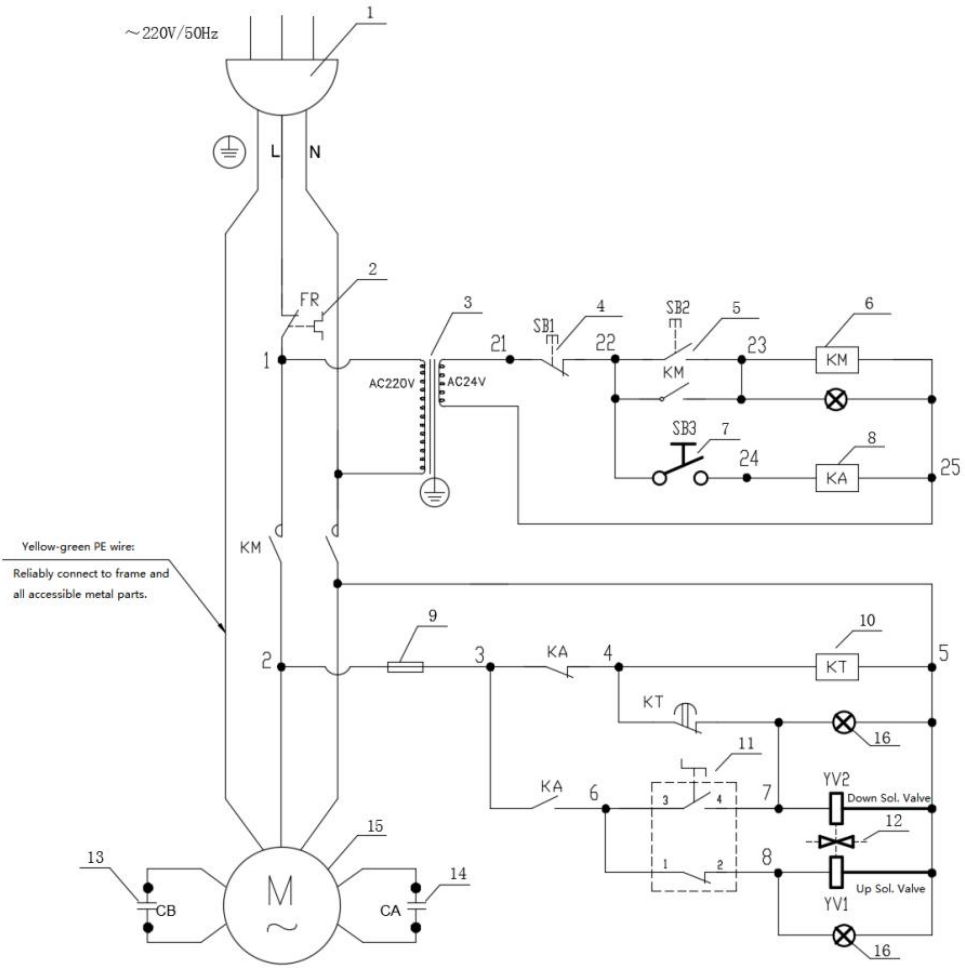
10. Estándar de reemplazo de piezas de repuesto

• Aceite hidráulico: Reemplazar una vez al año (solo aceite antidesgaste 46#).
• Anillos de sellado: Reemplácelos cuando estén deformados, agrietados o presenten fugas.
• Boquillas de llenado: Reemplácelas si están desgastadas o deformadas.
• Juntas hidráulicas: Reemplácelas inmediatamente si se produce una fuga de aceite.

11. Almacenamiento y transporte

Almacenar en un lugar seco y ventilado. Mantener la máquina en posición horizontal durante el transporte. El ángulo de inclinación no debe exceder los 15 grados. Drenar el aceite para almacenamiento prolongado.

12. Diagrama del circuito



No.	Nombre	Especificaciones y modelo	Cantidad
1	Cable de alimentación con enchufe	2 metros	1 pieza
2	Protector de sobrecarga	-	1 pieza
3	Transformador	DH-50VA, Entrada: CA	1 pieza

		220V, Salida: CA 24V	
4	Pulsador de parada de emergencia Botón	Rojo	1 pieza
5	Botón de inicio	Con señal verde de 24 V Lámpara	1 pieza
6	Contactor de CA	Voltaje de la bobina: 24 V CA	1 pieza
7	Interruptor de pie	-	1 pieza
8	Relé	Voltaje de la bobina: 24 V CA	1 pieza
9	Fusible	1A	1 pieza
10	Relevo de tiempo	AH3-3, 0-6S, Voltaje de la bobina: AC220V	1 pieza
11	Interruptor giratorio autoblocante de 3 posiciones	-	1 pieza
12	Válvula direccional	Voltaje de la bobina: 220 V CA	1 pieza
13	Condensador de arranque	-	1 pieza
14	Condensador en marcha	-	1 pieza
15	Motor	-	1 pieza
16	Lámpara de señalización del ascensor	AC220V, Verde	2 piezas

13. Principio hidráulico

Código	Nombre	Modelo	Especificación	Cantida

				d
R	Bomba hidráulica	P102	2 ml/r	1
W	Válvula solenoide	34DO-B6C-T	CA 24V	1
LI	Válvula de mariposa	LI-10		1
QN	Cilindro hidráulico	UG-QN63/32-370		1



VEVOR

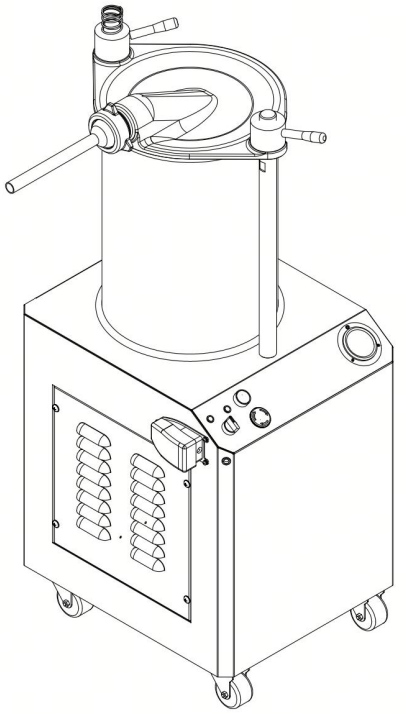
Upgrade · The Home Creator Way

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

MODEL: GC260A

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Model: GC260A



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

	Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
	PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA Niniejszy produkt podlega przepisom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga selektywnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych tym symbolem nie można wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy je dostarczyć do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu.
	Oświadczenie o zgodności z FCC To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Jego działanie podlega następującym dwóm warunkom: (1) Urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń oraz (2) Urządzenie musi akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie.

Ważny INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zachować podstawowe środki ostrożności
zawsze należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:
1. Przed użyciem urządzenia należy przeczytać całą instrukcję.
2. Nie używaj tego urządzenia, jeśli przewód, wtyczka lub inne elementy są uszkodzone. awarie.

3. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzaj przełącznika nożnego, sznurka, wtyczki lub wypełniacza w wodzie lub innych płynach.
4. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci.
5. Trzymaj palce i dłonie z dala od ruchomych części.
6. Odłączaj urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane lub przed czyszczeniem.
7. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
8. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w płynach ani ostrych krawędziach. Nie używaj urządzenia mokrymi rękami. Jeśli urządzenie jest wilgotne lub mokre, odłącz je od zasilania. natychmiast.
9. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
10. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
11. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwisanta producenta lub inną wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
12. Trzymaj palce z dala od ruchomych części i zamontowanych narzędzi. Nigdy nie wkładaj palców itp. do mechanizmu zawiasu.
13. Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
14. Aby zapewnić bezpieczeństwo dzieciom, prosimy, aby wszystkie opakowania (torby plastikowe, pudełka, styropian itp.) znajdowały się poza ich zasięgiem.
15. Nie ingeruj w żadne wyłączniki bezpieczeństwa.
16. Ustaw maszynę na gładkiej, płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej.
17. Przed zdjęciem pokrywy urządzenia należy odczekać, aż ruchome części przestaną się obracać.

18. Nie należy przekraczać maksymalnej zawartości wskazanej na akcesoriach.
19. Produkt jest zgodny z odpowiednimi normami i przepisami. Instalacja tego urządzenia musi być zgodna ze wszystkimi obowiązującymi przepisami i powinno być ono użytkowane wyłącznie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.
20. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
21. Produkt nie powinien być używany przez dzieci.
22. Prosimy o prawidłowe przechowywanie produktu. Przed użyciem należy sprawdzić, czy produkt nie wykazuje oznak nieprawidłowości. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, należy zaprzestać jego używania.
23. Używaj produktu zgodnie z jego przeznaczeniem, ostrzegając przed potencjalnymi obrażeniami spowodowanymi niewłaściwym użyciem.
24. ⚠ **STABILNOŚĆ:** Podczas użytkowania urządzenie należy ustawić na stabilnej, płaskiej i antypoślizgowej powierzchni. Nie przechylać ani nie przesuwać urządzenia podczas napełniania, aby zapobiec rozlaniu jedzenia lub przewróceniu się urządzenia.
25. ⚠ **KONSERWACJA:** Nie wolno demontować, modyfikować ani naprawiać urządzenia bez zezwolenia. Zużyte lub uszkodzone części należy wymieniać wyłącznie na części dostarczone przez producenta, zgodne z normami FDA/EC.
26. ⚠ **UWAGA DOTYCZĄCA CZYSZCZENIA:** Wyczyść urządzenie natychmiast po użyciu. Nie używaj środków czyszczących o działaniu ściernym, ostrych narzędzi ani żrących środków chemicznych (np. wybielacza), które mogą uszkodzić powierzchnie mające kontakt z żywnością.
27. ⚠ BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI: Wszystkie części mające kontakt z żywnością muszą zostać umyte i zdezynfekowane przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym. Należy używać wyłącznie składników i osłonek dopuszczonych do kontaktu z żywnością,

zatwierdzonych przez FDA/WE.

28. OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI : Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i przepisami Unii Europejskiej, Wielkiej Brytanii, Stanów Zjednoczonych i Kanady. Nie należy modyfikować produktu w żaden sposób, ponieważ może to spowodować utratę zgodności i zagrożenie bezpieczeństwa.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ , TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

PRZED PODŁĄCZENIEM DO ZASILANIA

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy ponownie sprawdzić, czy rodzaj zasilania i napięcie sieciowe są zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.
Używając po raz pierwszy, usuń cały papier pakowy i plastikowe torby. Wyczyść armaturę.

1. Wprowadzenie do produktu

Ta hydrauliczna nadziewarka do kiełbas to profesjonalna maszyna do napełniania żywności, wykorzystująca hydrauliczny mechanizm tłokowy. Wszystkie części mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej 304, która jest bezpieczna, higieniczna, odporna na korozję i łatwa w czyszczeniu.
Maszyna charakteryzuje się stabilnym ciśnieniem hydraulicznym, równomierną prędkością napełniania, brakiem uszkodzeń osłonek i obsługuje napełnianie różnymi farszami mięsnymi, kleistym ryżem, kaszanką, mielonką i innymi materiałami. Jest szeroko stosowana w zakładach spożywczych, warsztatach przetwórstwa mięsnego i kuchniach centralnych.

1.1 Zalety produktu

• Bezstopniowa regulacja ciśnienia hydraulicznego skutecznie zapobiega

pękaniu obudowy
• Odłączana konstrukcja beczki, brak higienicznych martwych narożników
• Sterowanie za pomocą przełącznika nożnego, łatwa obsługa przez jedną osobę
• Niski poziom hałasu, stabilna praca, wysoka wydajność napełniania
Różne rozmiary dysz napełniających do różnych obudów

7. Parametry techniczne

Przedmiot	Specyfikacja
Ciśnienie robocze	0~4 MPa (zalecane 3,0~3,5 MPa)
Olej hydrauliczny	46# Olej hydrauliczny przeciwzużyciowy
Materiał mający kontakt z żywnością	Stal nierdzewna SUS304
Standardowe dysze	φ1 6 , φ22, φ32, φ3 8
Opcjonalna objętość beczki	1 8 l
Tryb sterowania	Przycisk + pedał nożny

3. Struktura maszyny

3.1 Główne komponenty

• Zespół hydrauliczny: zbiornik oleju, pompa oleju, manometr, zawór regulacji ciśnienia, silnik
• Zespół beczki napełniającej: beczka ze stali nierdzewnej, tłok, pierścień uszczelniający dopuszczony do kontaktu z żywnością, uchwyt blokujący
• Zespół dyszy napełniającej: dysza szybkozłączna, zawór spustowy
• System sterowania: przycisk góra/dół/stop, przełącznik nożny, przycisk zatrzymania awaryjnego
• Rama podstawowa: Regulowane nóżki podporowe i blokowane kółka

4. Instalacja i uruchomienie

4.1 Rozmieszczenie maszyn
Ustaw maszynę na płaskim i stabilnym podłożu, wyreguluj nóżki podporowe, aby utrzymać maszynę w pozycji poziomej i zablokuj kółka jezdne. Zachowaj wystarczająco dużo miejsca do pracy i odprowadzania ciepła.
4.2 Napełnianie olejem hydraulicznym
Otwórz korek wlewu oleju i napełnij go olejem hydraulicznym o ciśnieniu 46 funtów. Utrzymuj poziom oleju między górnym a środkowym oznaczeniem skali. Nie przepełniaj ani nie dolewaj zbyt mało.
4.3 Kontrola przedoperacyjna
Sprawdź wszystkie uszczelki, dysze, przewody hydrauliczne i przełączniki elektryczne, aby upewnić się, że nie występują żadne uszkodzenia, nieszczelności i że reakcja jest wrażliwa.

5. Standardowe procedury operacyjne

5.1 Załadunek materiału

Naciśnij przycisk W DÓŁ, aby całkowicie wycofać tłok. Otwórz pokrywę lufy i wlej równomierne nadzienie bez lodu i twardych bloków. Zamknij i szczelnie zablokuj lufę.

5.2 Operacja napełniania

- Zamontuj odpowiednią dyszę i załóż na nią obudowę
- Mocno zawiąż ogon osłonki
- Naciśnij lekko pedał nożny, aby wydmuchać powietrze
- Jednolita kontrola ciśnienia i prędkości
- Zwolnij pedał, aby zatrzymać napełnianie

5.3 Zatrzymanie awaryjne

W przypadku pęknięcia obudowy, nietypowego hałasu, wycieku oleju lub awarii, zwolnij pedał i natychmiast naciśnij przycisk zatrzymania awaryjnego, a następnie odłącz zasilanie w celu przeprowadzenia kontroli.

6. Czyszczenie i dezynfekcja

6.1 Codzienne sprzątanie

Zdemontuj dyszę, cylinder, tłok i uszczelki. Umyj wszystkie części mające

kontakt z żywnością ciepłą wodą z detergentem do żywności. Wysterylizuj wrzątkiem i dokładnie wysusz.
Uwaga: Nie przepłukuj silnika ani stacji hydraulicznej wodą.

6.2 Czyszczenie przy zmianie materiału

Dokładnie wyczyść dyszę i lufę przy każdej zmianie napełnienia, aby uniknąć zanieczyszczenia krzyżowego.

7. Przepisy dotyczące konserwacji

7.1 Codzienna konserwacja
Usuń pozostałości, sprawdź wycieki oleju, sprawdź czułość przełącznika, sprawdź stan uszczelek.
7.2 Konserwacja tygodniowa
Sprawdź poziom oleju hydraulicznego, wyczyść siatkę odprowadzającą ciepło, nasmaruj części ruchome.
7.3 Miesięczna konserwacja
Wymień stare pierścienie uszczelniające, skalibruj manometr, sprawdź kable zasilające.
7.4 Roczna konserwacja
Wymień cały olej hydrauliczny, wymień uszczelki olejowe, sprawdź bezpieczeństwo silnika i całej maszyny.

8. Zasady bezpieczeństwa

- Tylko przeszkolony personel może obsługiwać maszynę
- Nie wkładać rąk ani ubrań do obszaru roboczego.
- Nie demontować części hydraulicznych pod ciśnieniem
- Przed czyszczeniem i konserwacją należy zatrzymać maszynę.
- Zabroń długotrwałej pracy pustego cylindra

Zabronione jest mieszane stosowanie różnych rodzajów oleju hydraulicznego

9. Rozwiązywanie problemów

Zjawisko błędu	Przyczyna	Rozwiązanie

Brak wyników materiałowych	Niskie ciśnienie / silnik odwrócony / luźny cylinder	Wyreguluj ciśnienie / popraw fazę / zablokuj lufę
Pęcherzyki powietrza w kiełbasie	Wlot powietrza / nierównomierne napełnianie	Powietrze wylotowe / napełnianie rafinujące
Obudowa łatwa do pęknięcia	Zbyt wysokie ciśnienie / zbyt mała dysza	Zmniejsz ciśnienie / wymień większą dyszę
Wyciek oleju hydraulicznego	Luźne połączenie/starzejące się uszczelnienie	Dokręć złącze / wymień uszczelkę
Zacinanie się tłoka	Brudny olej / sucha uszczelka	Wymień olej/smaruj lub wymień uszczelkę
Brak reakcji przełącznika nożnego	Przerwana linia / zablokowany przystanek awaryjny	Sprawdź linię / zresetuj zatrzymanie awaryjne

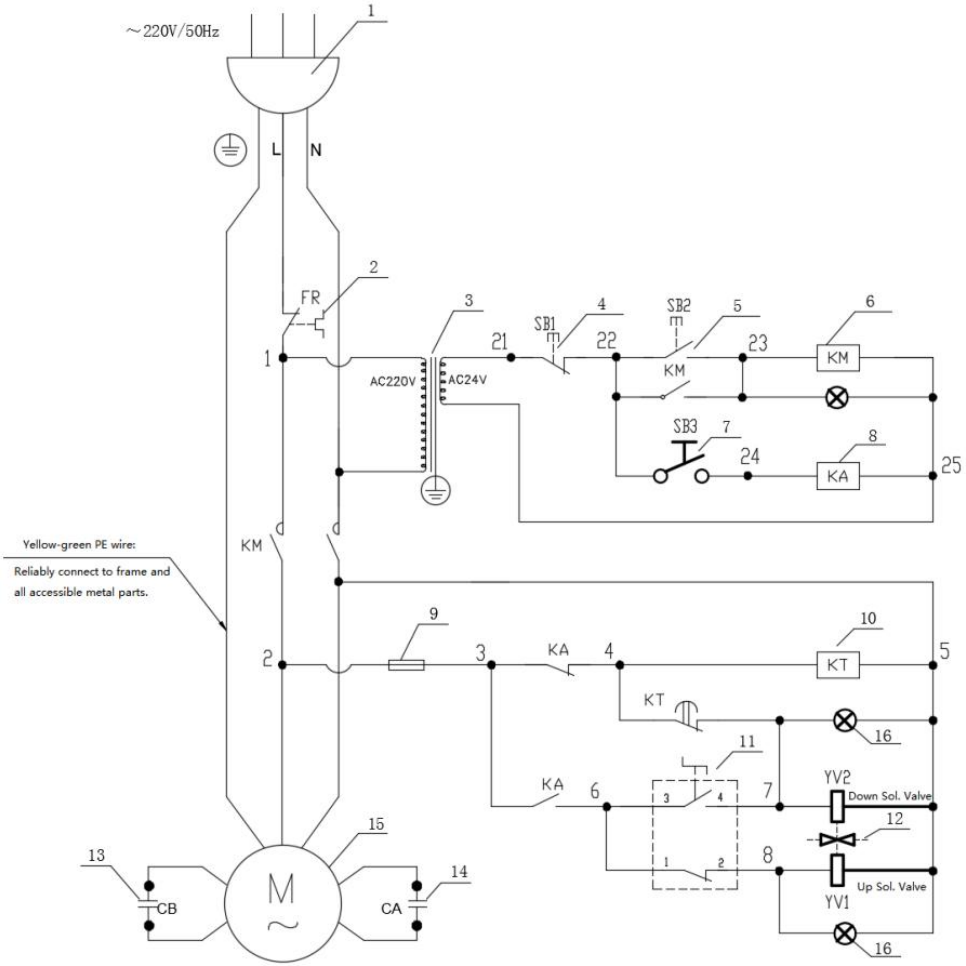
10. Standard wymiany części zamiennych

• Olej hydrauliczny: Wymieniać raz w roku (tylko olej przeciwzużyciowy 46#)
• Pierścienie uszczelniające: Wymienić w przypadku odkształcenia, pęknięcia lub nieszczelności
• Dysze napełniające: Wymienić, jeśli są zużyte lub zdeformowane
• Uszczelki hydrauliczne: W przypadku wycieku oleju należy je natychmiast wymienić

11. Przechowywanie i transport

Przechowywać w suchym i wentylowanym pomieszczeniu. Podczas transportu urządzenie powinno znajdować się w pozycji poziomej. Kąt nachylenia nie może przekraczać 15 stopni. Przed dłuższym przechowywaniem należy spuścić olej.

12. Schemat obwodu



NIE.	Nazwa	Specyfikacja i model	Ilość
1	Przewód zasilający z wtyczką	2m	1 szt.
2	Zabezpieczenie przed przeciążeniem	-	1 szt.
3	Transformator	DH-50VA, wejście:	1 szt.

		AC220V, wyjście: AC24V	
4	Przycisk zatrzymania awaryjnego Przycisk	Czerwony	1 szt.
5	Przycisk Start	Z sygnałem zielonym 24 V Lampa	1 szt.
6	Stycznik prądu przemiennego	Napięcie cewki: AC24V	1 szt.
7	Przełącznik nożny	-	1 szt.
8	Przekaźnik	Napięcie cewki: AC24V	1 szt.
9	Bezpiecznik	1A	1 szt.
10	Przekaźnik czasowy	AH3-3, 0-6S, napięcie cewki: AC220V	1 szt.
11	Obrotowy, 3-pozycyjny, samoblokujący przełącznik	-	1 szt.
12	Zawór kierunkowy	Napięcie cewki: AC220V	1 szt.
13	Kondensator rozruchowy	-	1 szt.
14	Kondensator roboczy	-	1 szt.
15	Silnik	-	1 szt.
16	Lampa sygnalizacyjna windy	AC220V, zielony	2 szt.

13. Zasada hydrauliki

Kod	Nazwa	Model	Specyfikacja	Ilość
R	Pompa	P102	2ml/obr.	1

	hydrauliczna			
W	Zawór elektromagnetyczny	34DO-B6C-T	Prąd zmienny 24 V	1
LI	Zawór przepustnicy	LI-10		1
QN	Siłownik hydrauliczny	UG-QN63/32-370		1



VEVOR

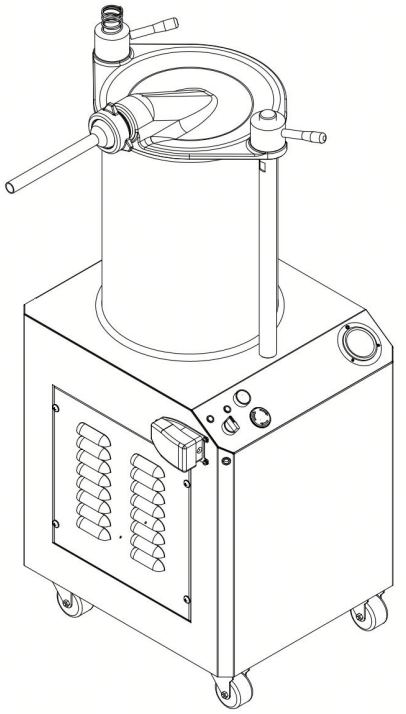
Upgrade · The Home Creator Way

WORSTVULLING

MODEL: GC260A

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Model: GC260A



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.

	Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.
	CORRECTE VERWIJDERING Dit product valt onder de bepalingen van de Europese Richtlijn 2012/19/EC. Het symbool met een doorgestreepte afvalcontainer geeft aan dat dit product in de Europese Unie apart moet worden ingezameld. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die zo zijn gemarkeerd, mogen niet bij het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten.
	FCC-conformiteitsverklaring Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. De werking is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden: (1) Dit apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken, en (2) dit apparaat moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die een ongewenste werking kan veroorzaken.

Belangrijk VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen.
Volg altijd de onderstaande instructies:
1. Lees alle instructies voordat u dit apparaat gebruikt.
2. Gebruik dit apparaat niet met een beschadigd snoer, stekker of storingen.
3. Om elektrische schokken te voorkomen, mag u de voetschakelaar niet onderdompelen. snoer, stekker of stekker in water of andere vloeistoffen.

4. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen.
5. Houd uw vingers en handen uit de buurt van alle bewegende onderdelen.
6. Haal de stekker van dit apparaat uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt of voordat u het schoonmaakt.
7. Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.
8. Dompel het apparaat nooit onder in vloeistoffen of scherpe voorwerpen. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat vochtig of nat is, haal dan de stekker uit het stopcontact. onmiddellijk.
9. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
10. Koppel de machine altijd los van de stroomvoorziening als deze onbeheerd wordt achtergelaten en voordat u de machine monteert, demonteert of schoonmaakt.
11. Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
12. Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en gemonteerd gereedschap. Steek uw vingers nooit in het scharniermechanisme.
13. Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.
14. Om de veiligheid van uw kinderen te waarborgen, dient u alle verpakkingen (plastic zakken, dozen, piepschuim enz.) buiten hun bereik te houden.
15. Bedien geen van de veiligheidsschakelaars.
16. Plaats de machine op een glad, vlak en stabiel werkoppervlak.
17. Wacht tot de bewegende onderdelen stil staan voordat u het deksel van de machine verwijdert.

18. Overschrijd de op de accessoires aangegeven maximale inhoud niet.
19. Het product voldoet aan de relevante normen en voorschriften. De installatie van dit apparaat moet voldoen aan alle geldende voorschriften en het mag alleen worden gebruikt in goed geventileerde ruimtes. Lees de gebruikershandleiding voordat u dit apparaat installeert en gebruikt.
20. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
21. Dit product mag niet door kinderen worden gebruikt.
22. Bewaar het product op de juiste manier. Controleer vóór gebruik of het product niet defect is. Stop het gebruik als er een defect is.
23. Gebruik het product volgens het beoogde gebruik; wij waarschuwen voor mogelijk letsel door verkeerd gebruik.
24. ⚠ **STABILITEIT:** Plaats het apparaat tijdens gebruik op een stabiele, vlakke en antislip ondergrond. Kantel of verplaats het apparaat niet tijdens het vullen om morsen van voedsel of omvallen te voorkomen.
25. ⚠ **ONDERHOUD:** Demonteer, wijzig of repareer de machine niet zonder toestemming. Vervang versleten of beschadigde onderdelen uitsluitend door door de fabrikant geleverde, compatibele onderdelen die voldoen aan de FDA/EC-normen.
26. ⚠ **REINIGINGSINSTRUCTIES:** Reinig het apparaat direct na gebruik. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, scherpe voorwerpen of bijtende chemicaliën (bijv. bleekmiddel) die de oppervlakken die met voedsel in contact komen, kunnen beschadigen.
27. ⚠ **VOEDSELVEILIGHEID:** Alle onderdelen die met voedsel in contact komen, moeten vóór het eerste gebruik en na elk gebruik worden gereinigd en gedesinfecteerd. Gebruik uitsluitend ingrediënten en omhulsels van voedselkwaliteit die zijn goedgekeurd door de FDA/EC.
28. NALEVINGSVERKLARING : Dit product is vervaardigd in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen en -voorschriften voor de Europese Unie, het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten en Canada. Wijzig het product op geen enkele wijze, aangezien dit de conformiteit kan aantasten en veiligheidsrisico's kan opleveren.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES , UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK.

VOORDAT U DE STROOM AANSLUIT

Controleer voordat u het apparaat op het stroomnet aansluit of het type voeding en de netspanning overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
Verwijder bij het eerste gebruik al het verpakkingspapier en de plastic zakken. Maak de onderdelen schoon.

1. Productintroductie

Deze hydraulische worstvuller is een professionele voedselvulmachine met een hydraulische zuigeraandrijving. Alle onderdelen die met voedsel in contact komen, zijn gemaakt van roestvrij staal 304, wat veilig, hygiënisch, corrosiebestendig en gemakkelijk te reinigen is.
De machine kenmerkt zich door een stabiele hydraulische druk, een uniforme vulsnelheid, geen beschadiging van de darmen en is geschikt voor het vullen van diverse vleesvullingen, kleefrijst, bloedworst, lunchvlees en andere materialen. Hij wordt veel gebruikt in voedselverwerkingsfabrieken, vleesverwerkingsbedrijven en centrale keukens.

1.1 Productvoordelen

• Traploze hydraulische drukregeling, waardoor breuk van de behuizing effectief wordt voorkomen.
• Afneembare cilinderconstructie, geen hygiënische dode hoeken.
• Bediening via voetschakelaar, eenvoudig te bedienen door één persoon.
• Geluidsarm, stabiele werking, hoge vulefficiëntie
Meerdere vulmondstukken in verschillende maten voor diverse darmen.

8. Technische parameters

Item	Specificatie
Werkdruk	0~4 MPa (Aanbevolen 3,0~3,5 MPa)
Hydraulische olie	46# Slijtagebestendige hydraulische olie
Materiaal dat in contact komt met levensmiddelen	SUS304 roestvrij staal
Standaard sproeiers	φ1 6 , φ22, φ32, φ3 8
Optioneel vatvolume	1 8 L
Bedieningsmodus	Knop + voetpedaal

3. Machinestructuur

3.1 Belangrijkste componenten

• Hydraulische krachtbron: Olietank, oliepomp, manometer, drukregelklep, motor

• Vulcilinder: Roestvrijstalen cilinder, zuiger, voedselveilige afdichtingsring, vergrendelingshendel

• Vulmondstukassemblage: snelwisselmondstuk, afvoerklep

• Bedieningssysteem: Omhoog/Omlaag/Stop-knop, voetschakelaar, noodstopknop

• Onderstel: Verstelbare steunpoten en vergrendelbare wielen

4. Installatie en inbedrijfstelling

4.1 Machineplaatsing

Plaats de machine op een vlakke en stevige ondergrond, stel de steunpoten zo af dat de machine horizontaal staat en vergrendel de zwenkwielen. Zorg voor voldoende ruimte voor gebruik en warmteafvoer.

4.2 Vullen van hydraulische olie

Open de dop van het oliereservoir en vul het met hydraulische olie van 46 psi. Houd het oliepeil tussen de bovenste en middelste schaalmarkering. Vul het reservoir niet te vol of te leeg.

4.3 Controle vóór de operatie

Controleer alle afdichtingen, sproeiers, hydraulische leidingen en elektrische schakelaars om er zeker van te zijn dat er geen schade of lekkage is en dat alles naar behoren reageert.

5. Standaard werkprocedures

5.1 Materiaalbelading

Druk omlaag om de zuiger volledig terug te trekken. Open het deksel van de cilinder en giet de vulling er gelijkmatig in, zonder ijs of harde klonten. Sluit en vergrendel de cilinder goed.

5.2 Vulproces

• Installeer een geschikt mondstuk en plaats de behuizing op het mondstuk.
• Bind het uiteinde van de omhulling stevig vast.
• Trap het voetpedaal iets in om de lucht af te voeren.
• Regel de druk en snelheid gelijkmatig.
• Laat het pedaal los om het vullen te stoppen.

5.3 Noodstop

In geval van een gescheurde behuizing, abnormaal geluid, olielekkage of een defect, laat u het pedaal los en drukt u onmiddellijk op de noodstopknop. Schakel vervolgens de stroom uit voor inspectie.

6. Reiniging en hygiëne

6.1 Dagelijkse schoonmaak

Demonteer de spuitmond, cilinder, zuiger en afdichtingen. Reinig alle onderdelen die met voedsel in contact komen met warm water en een voedselveilig afwasmiddel. Steriliseer met kokend water en droog ze volledig af.

Let op: Spoel de motor en het hydraulische station niet door met water.

6.2 Reiniging bij het wisselen van materiaal

Reinig de spuitmond en de cilinder grondig bij het wisselen van vullingen om kruisbesmetting te voorkomen.

7. Onderhoudsvoorschriften

7.1 Dagelijks onderhoud
Verwijder resten, controleer op olielekkage, controleer de gevoeligheid van de schakelaar, controleer de staat van de afdichting.
7.2 Wekelijks onderhoud
Controleer het hydraulische oliepeil, reinig het warmteafvoerrooster en smeer de bewegende onderdelen.
7.3 Maandelijks onderhoud
Vervang verouderde afdichtingsringen, kalibreer de drukmeter en controleer de stroomkabels.
7.4 Jaarlijks onderhoud
Vervang alle hydraulische olie, vervang de oliekeerringen en controleer de motor en de algehele veiligheidsprestaties van de machine.

8. Veiligheidsvoorschriften voor de bediening

• Alleen opgeleid personeel mag de machine bedienen.
• Steek uw handen of kleding niet in het werkgebied.
• Demonteer hydraulische onderdelen niet onder druk.
• Schakel de machine uit voordat u gaat reinigen en onderhoud uitvoeren.
• Het is verboden om lege cilinders langdurig te gebruiken.
Het is verboden om verschillende soorten hydraulische olie door elkaar te gebruiken.

9. Probleemoplossing

Foutfenomeen	Oorzaak	Oplossing
Geen materiële output	Lage druk / motor in omgekeerde richting / losse cilinder	Druk aanpassen / fase corrigeren / cilinder vergrendelen
Luchtbellen in worst	Luchtinlaat / ongelijkmatige vulling	Afvoerlucht / verfijning van de vulling
De behuizing is gemakkelijk te barsten.	Te hoge druk / sproeier te klein	Druk verlagen / grotere sproeier vervangen

Lekkage van hydraulische olie	Losse verbinding / verouderde afdichting	Draai de verbinding vast / vervang de afdichting
Zuiger vastgelopen	Vervuilde olie / droge afdichting	Olie bijvullen / smeren of afdichting vervangen
Voetschakelaar reageert niet	Lijn onderbroken / noodstop geblokkeerd	Controleer de lijn / reset de noodstop

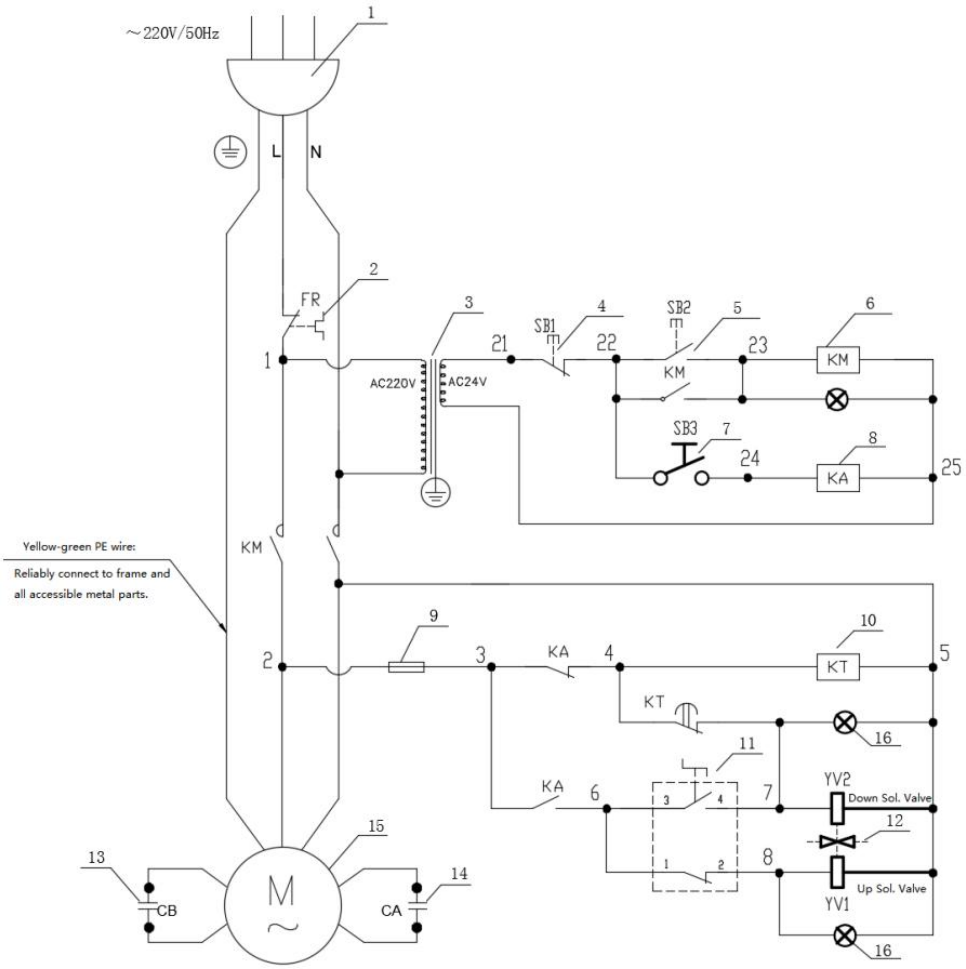
10. Standaard voor vervanging van reserveonderdelen

• Hydraulische olie: eenmaal per jaar vervangen (uitsluitend 46# anti-slijtageolie).
• Afdichtringen: Vervang ze wanneer ze vervormd, gebarsten of lekken.
• Vulmondstukken: Vervang ze indien ze versleten of vervormd zijn.
• Hydraulische afdichtingen: Vervang deze onmiddellijk zodra er olielekkage optreedt.

11. Opslag en transport

Bewaar het apparaat in een droge en geventileerde ruimte. Houd de machine tijdens transport horizontaal. De kantelhoek mag niet meer dan 15 graden bedragen. Tap de olie af voor langdurige opslag.

12. Schakelschema



Nee.	Naam	Specificaties en model	Aantal
1	Stroomkabel met stekker	2m	1 stuk
2	Overbelastingsbeveiliging	-	1 stuk
3	Transformator	DH-50VA, Ingang: AC220V, Uitgang: AC24V	1 stuk
4	Noodstop indrukken Knop	Rood	1 stuk

5	Startknop	Met 24V groen signaal Lamp	1 stuk
6	AC-schakelaar	Spoelspanning: AC24V	1 stuk
7	Voetschakelaar	-	1 stuk
8	Relais	Spoelspanning: AC24V	1 stuk
9	Samensmelten	1A	1 stuk
10	Tijdsoverwinning	AH3-3, 0-6S, Spoelspanning: AC220V	1 stuk
11	Draaischakelaar met 3 standen en zelfvergrendeling	-	1 stuk
12	Richtingsventiel	Spoelspanning: AC220V	1 stuk
13	Startcondensator	-	1 stuk
14	Bedrijfscondensator	-	1 stuk
15	Motor	-	1 stuk
16	Hefsignaallamp	AC220V, groen	2 stuks

13. Hydraulisch principe

Code	Naam	Model	Specificatie	Aantal
R	Hydraulische pomp	P102	2 ml/r	1
W	Solenoïdeklep	34DO-B6C-T	24V wisselstroom	1
LI	Gasklep	LI-10		1
QN	Hydraulische cilinder	UG-QN63/32-370		1



VEVOR

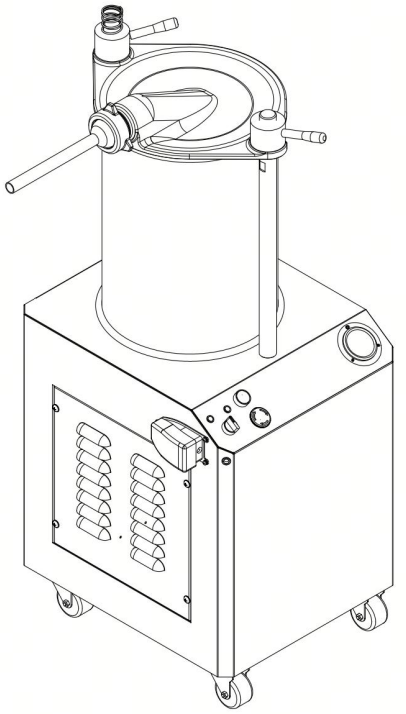
Upgrade · The Home Creator Way

KORVFYLLNING

MODELL: GC260A

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

Modell: GC260A



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

	Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.
	KORREKT AVFALLSHANTERING Denna produkt omfattas av bestämmelserna i EU-direktiv 2012/19/EG. Symbolen som visar en överstruken soptunna indikerar att produkten kräver separat sophämtning inom Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Produkter som är märkta som sådana får inte kasseras med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater.
	FCC-efterlevnadsförklaring Denna enhet uppfyller del 15 i FCC-reglerna. Användning är underkastad följande två villkor: (1) Denna enhet får inte orsaka skadliga störningar, och (2) denna enhet måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift.

Viktig SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder vidtas
alltid följas enligt nedan:

1. Läs alla instruktioner innan du använder apparaten.
2. Använd inte apparaten med skadad sladd, kontakt eller funktionsfel.
3. För att skydda mot elektriska stötar, sänk inte ner fotpedalen, sladd, kontakt eller stoppare i vatten eller andra vätskor.
4. Denna apparat är inte avsedd att användas av barn.
5. Håll fingrar och händer borta från alla rörliga delar.

6. Dra ur sladden till apparaten när den inte används eller före rengöring.
7. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.
8. Doppa aldrig maskinen i vätska eller vassa kanter. Använd inte apparaten med våta händer. Om apparaten är fuktig eller våt, dra ur sladden. omedelbart.
9. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med den. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan handledning.
10. Koppla alltid bort maskinen från strömförsörjningen om den lämnas utan uppsikt och före montering, demontering eller rengöring.
11. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller en liknande kvalificerad person för att undvika fara.
12. Håll fingrarna borta från rörliga delar och monterade verktyg. Stick aldrig in fingrarna etc. i gångjärnsmekanismen.
13. Använd endast originalreservdelar.
14. För att garantera dina barns säkerhet, vänligen förvara all förpackning (plastpåsar, lådor, frigolit etc.) utom räckhåll för dem.
15. Rör inte vid några säkerhetsbrytare.
16. Placera maskinen på en jämn, plan och stabil arbetsyta.
17. Vänta tills de rörliga delarna slutat gå innan du tar bort maskinens lock.
18. Överskrid inte den maximala mängden som anges på tillbehören.
19. Produkten uppfyller relevanta standarder och föreskrifter. Installationen av denna enhet måste uppfylla alla tillämpliga föreskrifter och den bör endast användas i välventilerade utrymmen. Läs användarmanualen innan du installerar och använder denna utrustning.
20. Barn får inte leka med apparaten.
21. Denna produkt får inte användas av barn.
22. Förvara produkten ordentligt. Kontrollera om produkten är avvikande

före användning. Om den är avvikande, sluta använda den.
23. Använd produkten enligt avsett ändamål. Varna för potentiella skador vid felaktig användning.
24. ⚠ **STABILITET:** Placera maskinen på en stabil, plan och halkfri yta under användning. Luta eller flytta inte maskinen under påfyllning för att förhindra att mat spills eller att maskinen välter.
25. ⚠ **UNDERHÅLL:** Demontera, modifiera eller reparera inte maskinen utan tillstånd. Byt endast ut slitna eller skadade delar mot kompatibla delar från tillverkaren som uppfyller FDA/EC-standarder.
26. ⚠ **RENGÖRING VARNING:** Rengör maskinen omedelbart efter användning. Använd inte slipande rengöringsmedel, vassa verktyg eller frätande kemikalier (t.ex. blekmedel) som kan skada ytor som kommer i kontakt med livsmedel.
27. ⚠ **LIVSMEDELSSÄKERHET:** Alla delar som kommer i kontakt med livsmedel måste rengöras och desinficeras före första användningen och efter varje användning. Använd endast livsmedelsklassade, FDA/EG-godkända ingredienser och höljen.
28. ÖVERENSSTÄMMELSEFÖRKLARING : Denna produkt är tillverkad i enlighet med tillämpliga säkerhetsstandarder och föreskrifter för Europeiska unionen, Storbritannien, USA och Kanada. Modifiera inte produkten på något sätt, eftersom det kan upphäva överensstämmelsen och skapa säkerhetsrisker.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER , ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

INNAN ANSLUTNING TILL STRÖM

Innan du ansluter till strömmen, kontrollera att strömförsörjningen och nätspänningen stämmer överens med uppgifterna på apparatens märkskylt.
Riv av allt omslagspapper och plastpåsar när du använder apparaten för

första gången. Rengör beslagen.

1. Produktintroduktion

Denna hydrauliska korvfyllare är en professionell livsmedelsfyllningsmaskin med hydraulisk kolvdrivning. Alla delar som kommer i kontakt med livsmedel är tillverkade av rostfritt stål 304, vilket är säkert, hygieniskt, korrosionsbeständigt och lätt att rengöra.
Maskinen har stabilt hydraultryck, jämn påfyllningshastighet, skadar inte höljena och stöder fyllning av olika köttfyllningar, klibbigt ris, blodkorv, lunchkött och andra material. Den används ofta i livsmedelsfabriker, köttbearbetningsverkstäder och centralkök.

1.1 Produktfördelar

• Steglös hydraulisk tryckjustering, förhindrar effektivt höljesbrott
• Avtagbar tunnstruktur, inga sanitära döda hörn
• Fotpedalstyrning, enkel enmansmanövrering
• Lågt brus, stabil drift, hög fyllningseffektivitet
Flera fyllningsmunstycksstorlekar för olika höljen

9. Tekniska parametrar

Punkt	Specifikation
Arbetstryck	0~4 MPa (Rekommenderas 3,0~3,5 MPa)
Hydraulolja	46# Slitstark hydraulolja
Material som kommer i kontakt med livsmedel	SUS304 rostfritt stål
Standardmunstycken	φ1 6 , φ22, φ32, φ3 8
Valfri fatvolym	18 liter
Kontrollläge	Knapp + Fotpedal

3. Maskinstruktur

3.1 Huvudkomponenter

• Hydraulisk kraftenhet: Oljetank, oljepump, tryckmätare, tryckregleringsventil, motor
• Fyllningsfat: Fat, kolv, livsmedelsklassad tätningsring, låshandtag i rostfritt stål
• Fyllningsmunstycke: Snabbkopplingsmunstycke, utloppsventil
• Styrsystem: Upp/Ner/Stopp-knapp, fotpedal, nödstoppsknapp
• Basram: Justerbara stödfötter och låsbara hjul

4. Installation och driftsättning

4.1 Maskinplacering

Placera maskinen på ett plant och fast underlag, justera stödfötterna för att hålla maskinen horisontell och lås hjulen. Se till att det finns tillräckligt med utrymme för drift och värmeavledning.

4.2 Påfyllning av hydraulolja

Öppna oljetanklocket och fyll på med hydraulolja i dimension 46. Håll oljenivån mellan de övre och mellersta skalmarkeringarna. Överfyll eller för lite.

4. 3 Kontroll före drift

Kontrollera alla tätningar, munstycken, hydraulrör och elbrytare för att säkerställa att de inte är skadade, inte läcker och att de reagerar känsligt.

5. Standardförfaranden

5.1 Materialpåfyllning

Tryck NER för att dra in kolven helt. Öppna cylinderlocket och häll i jämn fyllning utan is eller hårda block. Stäng och lås cylindern ordentligt.

5.2 Fyllningsoperation

• Montera lämpligt munstycke och sätt på höljet på munstycket
• Knyt höljets ände tätt
• Trampa lätt på fotpedalen för att blåsa ut luften
• Kontrollera tryck och hastighet jämnt
• Släpp pedalen för att stoppa påfyllningen

5.3 Nödstopp

Vid sprickbildning i höljet, onormalt ljud, oljeläckage eller fel, släpp pedalen

och tryck omedelbart på nödstoppsknappen. Stäng sedan av strömmen för inspektion.

6. Rengöring och sanitet

6.1 Daglig rengöring

Demontera munstycke, cylinder, kolv och tätningar. Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel med varmt vatten och rengöringsmedel. Sterilisera med kokande vatten och torka helt.

Obs: Spola inte motorn och hydraulstationen med vatten.

6.2 Rengöring av materialbyte

Rengör munstycket och cylindern noggrant vid byte av olika fyllningar för att undvika korskontaminering.

7. Underhållsföreskrifter

7.1 Dagligt underhåll

Rengör rester, kontrollera oljeläckage, kontrollera brytarens känslighet, kontrollera tätningarnas skick.

7.2 Veckovis underhåll

Kontrollera hydrauloljenivån, rengör värmeavledningsnätet, smörj rörliga delar.

7.3 Månatligt underhåll

Byt ut åldrande tätningsringar, kalibrera tryckmätaren, inspektera elkablar.

7.4 Årligt underhåll

Byt all hydraulolja, byt oljepackningar, inspektera motorns och hela maskinens säkerhetsprestanda.

8. Säkerhetsregler för drift

- Endast utbildad personal får använda maskinen
- Stoppa inte händer eller kläder in i arbetsområdet
- Demontera inte hydrauliska delar under tryck
- Stoppa maskinen före rengöring och underhåll
- Förbjud långvarig drift av tom cylinder

Förbjud blandad användning av olika hydrauloljetyper

9. Felsökning

Felfenomen	Orsaka	Lösning
Ingen materialutgång	Lågt tryck / reverserad motor / lös pipa	Justera tryck / korrigera fas / lås pipan
Luftbubblor i korven	Luftintag / ojämn fyllning	Frånluft / raffineringsfyllning
Höljet spricker lätt	För högt tryck / för litet munstycke	Minska trycket / byt ut större munstycke
Läckage av hydraulolja	Lös fog / åldrande tätning	Dra åt skarven / byt tätning
Kolvkärvning	Smutsig olja / torr tätning	Byt olja/smörj eller byt packning
Fotpedalen svarar inte	Linje trasig / nödstopp låst	Kontrollera ledning / återställ nödstopp

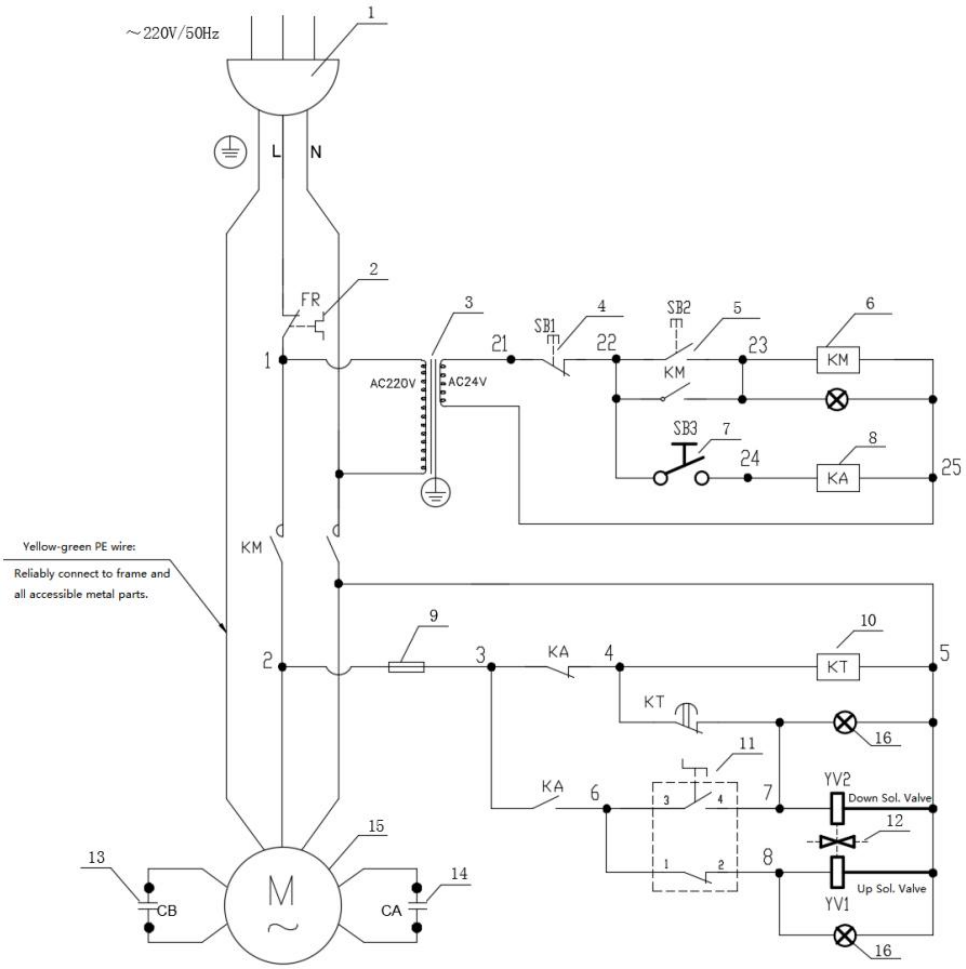
10. Standard för reservdelsutbyte

• Hydraulolja: Byt en gång om året (endast 46# slitageskyddsolja)
• Tätningsringar: Byt ut när de är deformerade, spruckna eller läcker.
• Påfyllningsmunstycken: Byt ut om de är slitna eller deformerade
• Hydrauliska tätningar: Byt omedelbart vid oljeläckage

11. Lagring och transport

Förvara i ett torrt och ventilerat utrymme. Håll maskinen horisontellt under transport. Lutningsvinkeln får inte överstiga 15 grader. Tappa ur oljan vid långtidsförvaring.

12. Kretsschema



Inga.	Namn	Specifikation och modell	Antal
1	Nätsladd med kontakt	2m	1 st
2	Överbelastningsskydd	-	1 st
3	Transformator	DH-50VA, Ingång: AC220V, Utgång: AC24V	1 st
4	Nödstoppstryck	Röd	1 st

	Knapp		
5	Startknapp	Med 24V grön signal Lampa	1 st
6	AC-kontaktor	Spolspänning: AC24V	1 st
7	Fotpedal	-	1 st
8	Relä	Spolspänning: AC24V	1 st
9	Säkring	1A	1 st
10	Tidsrelä	AH3-3, 0-6S, Spolspänning: AC220V	1 st
11	Vridbrytare med 3 lägen, självlåsande	-	1 st
12	Riktningsventil	Spolspänning: AC220V	1 st
13	Startkondensator	-	1 st
14	Löpande kondensator	-	1 st
15	Motor	-	1 st
16	Lyftsignallampa	AC220V, Grön	2 st

13. Hydraulisk princip

Koda	Namn	Modell	Specifikation	Antal
R	Hydraulisk pump	P102	2 ml/r	1
V	Magnetventil	34DO-B6C-T	AC 24V	1
LI	Gasspjäll	LI-10		1
QN	Hydraulcylinder	UG-QN63/32-370		1

