



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

SKU: WFFC5L

Manual sausage stuffer - 5L



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Sausage Stuffer 5L - WFFC5L

1. General Information

The GGM Gastro Sausage Stuffer 5L (Model: WFFC5L) is designed for efficient sausage preparation with a robust construction suitable for commercial and home use. Its ergonomic design and various nozzle sizes allow for versatility in the making of different types of sausages.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure that the sausage stuffer is used for its intended purpose. Do not attempt to modify or repair the machine unless instructed by a qualified technician.
- Electrical Safety: Make sure the equipment is disconnected from the power supply before cleaning or servicing. Avoid using the appliance with wet hands.
- Operational Safety: Keep hands and loose clothing away from moving parts during operation. Always supervise the appliance when in use, especially around children.
- Hygiene: Wash your hands before and after handling food products. Ensure all components are clean before use to avoid cross-contamination.
- Storage: Store the sausage stuffer in a clean, dry place away from direct sunlight and heat sources.

3. Product Specifications

- Capacity: 5 Liters
- Material: Stainless Steel
- Nozzle Sizes: 16mm, 22mm, 32mm
- Dimensions: 30 x 25 x 40 cm
- Weight: 5.5 kg
- Type: Manual
- Suitable for: Sausages of various sizes

4. Setup and Installation

- Remove all parts from the packaging and ensure you have all components.
- Assemble the sausage stuffing tubes by inserting the desired nozzle into the filling neck.
- Secure the nozzle by turning it clockwise until tightly fastened.
- Place the stuffer on a stable surface for operation.
- Check that the piston moves freely before filling it with the sausage mixture.
- Ensure all parts are properly secured before use.

5. Operation

- Fill the cylinder with prepared sausage mixture, ensuring it is not too full to allow for proper compression.
- Position the nozzle into the casing, making sure it is securely fitted.
- Begin operating the handle to push the sausage mixture through the nozzle into the casing.
- Control the pressure applied to ensure uniform sausage filling without bursting the casing.
- Continue until the casing is filled to the desired length, tying off the end securely.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, disassemble the sausage stuffer completely and wash all parts in warm, soapy water.
- Rinse thoroughly and allow to air dry.
- For stubborn residue, a soft brush can be used to clean nooks and crannies.
- Periodically check for wear and tear, ensuring that all seals and components function properly.
- Do not use harsh chemicals or abrasive materials that may damage the surface.

7. Troubleshooting

- Piston Stuck: Check for food debris and clean if necessary.
- Casing Bursting: Ensure the filling mixture is not overly packed and maintain an even pressure during operation.
- No Filling: Confirm that the unit is properly assembled, and check the filling tube for clogs.
- If the problem persists, contact customer service for assistance.

8. Disposal

- When disposing of the product, ensure that all parts are cleaned and disinfected.
- Dispose of the product in accordance with local regulations for metal and plastic waste.
- Consider recycling parts where possible to minimize environmental impact.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Wurstfüller 5L

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Wurstfüllers 5L! Dieses hochwertige Gerät wurde entwickelt, um Ihnen beim Herstellen von Würsten zu helfen. Bitte lesen Sie dieses Manual sorgfältig durch, um die Funktionalität und Sicherheit Ihres Geräts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor der Verwendung des Geräts lesen Sie alle Anweisungen und Sicherheitswarnungen.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen und ebenen Oberfläche.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Nutzung auf Beschädigungen überprüft wird.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.
- Achten Sie darauf, dass keine elektrischen Kabel in Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kommen.
- Bei Fragen zur Sicherheit oder bei Problemen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Wurstfüller 5L
- Kapazität: 5 Liter
- Material: Edelstahl
- Gesamtabmessungen: 26 x 30 x 54 cm
- Gewicht: 5,5 kg
- Betriebsdruck: 0,5 bis 0,7 MPa
- Füllrohrdurchmesser: 20 mm, 30 mm, 40 mm

4. Einrichtung und Installation

- Unpacken Sie das Gerät und überprüfen Sie alle Teile auf Vollständigkeit.
- Stellen Sie sicher, dass der Wurstfüller auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert wird.
- Montieren Sie das Füllrohr auf dem Gerät.
- Schließen Sie den Wurstfüller an eine geeignete Luftquelle an (wenn erforderlich).
- Überprüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit und Stabilität, bevor Sie mit dem Gebrauch beginnen.

5. Bedienung

- Füllen Sie das Gerät mit der vorbereiteten Wurstmasse.
- Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie den gewünschten Druck ein.
- Beginnen Sie, die Wurst in die vorbereiteten Hüllen zu füllen, indem Sie den Hebel betätigen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Wurstmasse gleichmäßig füllen, um eine optimale Konsistenz zu erreichen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einer milden Seife.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Achten Sie darauf, dass alle Teile gründlich getrocknet sind, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und beweglichen Teile auf Abnutzung und ersetzen Sie diese bei Bedarf.

7. Problemlösung

- Problem: Der Wurstfüller funktioniert nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Stromverbindung oder die Druckeinstellungen.
- Problem: Die Wurstmasse kommt nicht gleichmäßig heraus.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob das Füllrohr verstopft ist und führen Sie eine Reinigung durch.
- Problem: Geräuschentwicklung über das normale Maß.
 - Lösung: Prüfen Sie die mechanischen Teile auf lose Komponenten und ziehen Sie diese gegebenenfalls nach.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden Vorschriften für Elektroschrott und Materialien.
- Achten Sie darauf, umweltfreundliche Praktiken zu verfolgen und das Gerät nicht einfach im Hausmüll zu entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Vleessnijder 5L (WFFC5L)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw keuze voor de Vleessnijder 5L (WFFC5L). Dit apparaat is ontworpen om het maken van worst en andere vleesproducten snel en eenvoudig te maken. Volg deze handleiding zorgvuldig om een optimale werking en veiligheid te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Lees de handleiding volledig door voordat u het apparaat gebruikt. Volg alle instructies op.
- Opstelling: Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond is geplaatst om kantelen te voorkomen.
- Voeding: Gebruik het apparaat alleen met de voorgeschreven voedingsspanning.
- Bescherming tegen kneuzingen: Houd handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van bewegende onderdelen.
- Kinderen: Het apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen. Houd altijd toezicht op kinderen in de buurt van het apparaat.
- Reiniging: Koppel het apparaat altijd los voordat u het schoonmaakt of onderhoud pleegt.
- Schade: Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Neem contact op met de klantenservice voor reparatie.

3. Productspecificaties

- Capaciteit: 5 liter
- Afmetingen: 31 x 23 x 55 cm
- Gewicht: 8 kg
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Spanning: 230V~50/60Hz
- Vermogen: 300W
- Kleur: Zilver

4. Installatie en Setup

1. Plaats de Vleessnijder op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en van het stroomnet is verwijderd.
3. Bevestig de gewenste vulpijp aan de vulopening. Draai deze stevig om lekkage te voorkomen.
4. Sluit de voedingskabel aan op een geaard stopcontact.
5. Controleer of alle onderdelen goed zijn bevestigd en veilig zijn.

5. Gebruik

- Vul de mengkom met het voorgeprepareerde vleesmengsel.
- Zet de Vleessnijder aan met de aan/uit-schakelaar.
- Gebruik de duwstang om het mengsel gelijkmatig in de vulpijp te duwen.
- Stop het proces als de worst op de gewenste lengte is gevormd.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Koppel het apparaat altijd los van het stopcontact voordat u het schoonmaakt.
- Reinig alle verwijderbare onderdelen met warm water en zachte zeep.
- Droog de onderdelen grondig voordat u ze terugplaatst.
- Vermijd schurende middelen of schuurmiddelen om beschadiging te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Apparaat werkt niet: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de stroom. Controleer ook de zekeringen.
- Geen worstvorming: Controleer of het vleesmengsel te droog is. Voeg vocht toe en probeer opnieuw.
- Lekkage: Controleer of de vulpijp goed is bevestigd en dat er geen schade is aan de onderdelen.

8. Afvalverwerking

Zorg ervoor dat defecte apparaten en onderdelen volgens lokale regelgeving worden afgevoerd. Dit kan inhouden dat ze moeten worden geleverd aan een erkend recyclingcentrum.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor het kiezen van onze Vleessnijder 5L. Wij wensen u veel plezier met het gebruik van uw apparaat!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Rellenadora de Salchichas 5L - WFFC5L

1. Información General

La Rellenadora de Salchichas WFFC5L es un equipo de cocina de alta calidad diseñado para la elaboración de salchichas y otros embutidos. Su capacidad de 5 litros permite procesar grandes cantidades de carne de manera eficiente y profesional.

2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Asegúrese de que el equipo esté desconectado antes de realizar cualquier ajuste o limpieza.
- Mantenga la máquina alejada de fuentes de agua para evitar electrocuciones.
- No sobrecargue la máquina; nunca supere su capacidad máxima de 5 litros.
- Utilice siempre la pesa adecuada y herramientas apropiadas para el manejo del producto.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Inspeccione el estado del equipo regularmente para evitar cualquier mal funcionamiento.

3. Visión General y Especificaciones

- Capacidad: 5 litros
- Material: Acero inoxidable de alta calidad, resistente a la corrosión
- Dimensiones: [Por favor, llene con las dimensiones específicas]
- Peso: [Por favor, llene con el peso específico]
- Accesorios incluidos: [Por favor, llene con los accesorios incluidos]
- Uso: Rellenado de salchichas, embutidos y otros productos cárnicos.

4. Configuración e Instalación

1. Retire el equipo de su empaque y compruebe que todas las piezas estén incluidas.
2. Coloque la relladora en una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que la base esté limpia y seca.
4. Fije las piezas de la máquina asegurándose de que estén bien sujetas.
5. Conecte el dispositivo a una fuente de energía adecuada.
6. Realice una inspección visual para asegurarse de que no haya obstrucciones.

5. Funcionamiento

1. Prepare la mezcla de carne y condimentos según su receta.
2. Coloque el embudo adecuado en la parte superior de la máquina.
3. Llene el cilindro de la máquina con la mezcla de carne.
4. Ajuste el tornillo de presión para asegurarse de que el relleno esté bien presionado.
5. Active el dispositivo para comenzar a rellenar las tripas de salchicha, ajustando la velocidad según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la máquina antes de realizar la limpieza.
- Utilice agua tibia y jabón suave para limpiar todas las partes.
- No use limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Seque todas las piezas cuidadosamente antes de almacenar.
- Revise y lubrique las partes móviles según sea necesario.

7. Solución de Problemas

- Si la máquina no arranca, verifique la conexión eléctrica.
- Si hay obstrucción, desconecte y limpie las partes afectadas.
- Si el relleno no fluye adecuadamente, asegúrese de que la mezcla no esté demasiado gruesa.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la máquina, asegúrese de disponer de ella de acuerdo a las normativas locales sobre residuos electrónicos. No deseche en la basura común.

9. Contacto

Para más información, asistencia o piezas de repuesto, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Remplisseur de Saucisses 5L WFFC5L

1. Informations Générales

Le remplisseur de saucisses WFFC5L est un appareil destiné à la fabrication de saucisses. Sa conception robuste et facile à utiliser en fait un outil idéal pour les amateurs de cuisine et les professionnels. Cet appareil est conçu pour une utilisation efficace et sécuritaire.

2. Informations de Sécurité

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas toucher aucune partie chaude de l'appareil lors de son utilisation.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement monté avant de l'utiliser.
- Ne jamais utiliser l'appareil dans un environnement humide.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Vérifiez régulièrement que les pièces ne présentent pas d'usure.
- Ne pas utiliser d'accessoires non fournis avec l'appareil.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Capacité : 5 Litres
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions (L x l x H) : 30 cm x 20 cm x 45 cm
- Poids : 4,2 kg
- Accessoires Inclus : 3 embouts de remplissage, clé de montage

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez le remplisseur de saucisses et vérifiez le contenu.
2. Placez l'appareil sur une surface de travail stable et plane.
3. Installez le tube de remplissage en insérant le bout dans le trou prévu à cet effet et en serrant avec la clé fournie pour le fixer.
4. Vérifiez que toutes les connexions sont correctement serrées avant la première utilisation.
5. Assurez-vous que l'appareil est à une distance adéquate d'une prise électrique si des accessoires électriques sont utilisés.

5. Fonctionnement

1. Remplissez le récipient principal avec la viande hachée préparée.
2. Fixez soigneusement le tube de remplissage.
3. À l'aide de la manivelle, actionnez lentement le mécanisme pour remplir les boyaux.
4. Surveillez le remplissage pour éviter les bulles d'air et les obstructions.
5. Une fois le remplissage terminé, retirez le boyau et attachez-le soigneusement.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui peuvent endommager les surfaces.
- Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant de remonter l'appareil.

7. Résolution de Problèmes

- Problème : La viande ne s'extraît pas correctement.
 - Solution : Vérifiez que le tube de remplissage n'est pas obstrué et que le matériau est correctement préparé.
- Problème : L'appareil ne fonctionne pas.
 - Solution : Assurez-vous que l'appareil est branché correctement et que toutes les connexions sont sécurisées.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil dans les déchets ménagers. Vérifiez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électroménagers et recyclez les matériaux appropriés.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Imbottitore per Salsicce 5L - WFFC5L

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto l'imbottitore per salsicce WFFC5L. Questo prodotto è progettato per aiutarti a preparare salsicce fresche in modo facile e veloce a casa o in un contesto commerciale. Siamo certi che migliorerà la tua esperienza culinaria.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso corretto: Questo imbottitore è destinato esclusivamente all'uso alimentare. Non utilizzare per altri scopi.
- Attenzione ai movimenti: Durante l'utilizzo, evitare il contatto con le parti in movimento per prevenire lesioni.
- Dotazione di sicurezza: Assicurarsi che il prodotto sia ben stabilizzato e posizionato su una superficie piana.
- Sicurezza elettrica: Non utilizzare il prodotto in presenza di acqua o umidità e tenere lontano da fonti di calore.
- Manutenzione: Controllare regolarmente il prodotto per segni di usura o danneggiamento. Non utilizzare se elementi sono danneggiati.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini per evitare incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

L'imbottitore per salsicce WFFC5L è realizzato in acciaio inox di alta qualità, resistente e facile da pulire.

Specifiche Tecniche:

- Capacità: 5 litri
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 37 x 22 x 54 cm
- Peso: 5,5 kg
- Accessori inclusi: 3 tubi per imbottitura (15, 20, 25 mm)
- Facilità d'uso: Manovella ergonomica per un controllo migliore durante l'imbottitura.

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere tutte le parti dall'imballaggio e assicurarsi che non ci siano parti danneggiate.
2. Posizionare l'imbottitore su una superficie piana e stabile.
3. Fissare l'imbottitore utilizzando le viti in dotazione per garantire stabilità.
4. Inserire il tubo desiderato nella parte superiore dell'imbottitore. Assicurarsi che sia ben attaccato.
5. Riempire il tubo con il composto di carne desiderato.

5. Operazione

1. Dopo aver riempito il tubo con il composto, dato che il prodotto è pronto per l'uso, iniziare a girare la manovella.
2. Controllare la pressione e la velocità della carne mentre esce dal tubo.
3. Continuare a ruotare fino a raggiungere il livello di imbottitura desiderato, mantenendo la carne uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

1. Dopo l'uso, smontare il tubo e lavarlo in acqua calda saponata.
2. Pulire il corpo principale dell'imbottitore con un panno umido.
3. Non utilizzare detersivi aggressivi o pagliette abrasive.
4. Asciugare accuratamente tutte le parti prima di riporle.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il composto non esce: Controllare se il tubo è ostruito o se la carne è troppo secca. Aggiungere un po' di liquido.
- Danni visibili: Verificare se ci sono parti danneggiate e non utilizzare il prodotto fino a quando non è stato riparato o sostituito.

8. Smaltimento

Si prega di smaltire il prodotto e i suoi componenti in conformità con le normative locali. Non smaltire nel normale rifiuto domestico. Riciclare quando possibile.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto GGM Gastro. Buon divertimento nella preparazione delle tue salsicce!