

ggmgastro

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

SKU: WFMHB10

Manual sausage stuffer - 10 liters - stainless steel - incl. 4 different funnels



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

EN ENGLISH

Product Manual for the 10-Liter Stainless Steel Sausage Stuffer (WFMHB10)

1. General Information

Thank you for purchasing the 10-Liter Stainless Steel Sausage Stuffer (WFMHB10). This product is designed for home and professional use, allowing users to create delicious homemade sausages with ease. Please read this manual carefully to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- Read Before Use: Always read the manual prior to using the sausage stuffer.
- Electrical Safety: Ensure the product is connected to a suitable power supply. Do not operate near water or wet surfaces.
- Personal Safety: Wear appropriate protective gear, such as gloves, when handling raw meat. Avoid contact with sharp edges and moving parts.
- Supervision: Never leave the sausage stuffer unattended while in operation, especially around children.
- Food Safety: Use only food-grade materials and maintain hygiene practices when preparing food.
- Maintenance: Regularly inspect the sausage stuffer for any damages. Do not use if damaged.
- Storage: Store the product in a dry, cool place when not in use to prevent rust and degradation.

3. Product Overview and Specifications

Product Overview: The 10-Liter Stainless Steel Sausage Stuffer is ideal for making sausage with various types of meat. Its stainless steel construction ensures durability and ease of cleaning.

Technical Data:

- Model: WFMHB10
- Capacity: 10 liters
- Material: Stainless Steel
- Included Funnels: 4 different sizes for various sausage types
- Dimensions: (Specifications from the website)
- Weight: (Specifications from the website)

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the sausage stuffer from its packaging and check for any missing parts.
2. Assembly:
 - Attach the base securely to a level surface.
 - Connect the stainless steel cylinder to the main body using the provided screws.
 - Select the appropriate funnel size and attach it to the cylinder by sliding it into place.
3. Ensure Stability: Before operation, ensure the sausage stuffer is stable and that all parts are securely connected.

5. Operation

1. Preparation: Prepare your meat mixture and ensure it fits the funnel size.
2. Loading:
 - Remove the funnel and fill the cylinder with the prepared meat mixture.
 - Replace the funnel and ensure it is securely attached.
3. Stuffing Sausage:
 - Turn the hand crank or activate the motor to begin stuffing the sausage.
 - Monitor the filling process to avoid overstuffing, which can cause bursting.
4. Sealing Sausage: Once filled, tie off the sausage using twine or clip ends as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: Clean after each use to prevent bacteria growth.
- Disassemble: Detach all removable parts.
- Washing: Wash with warm, soapy water. Rinse thoroughly with clean water. Do not use abrasive cleaners.
- Drying: Dry all parts immediately to prevent rust.
- Storage: Store in a dry place and cover if necessary to prevent dust accumulation.

7. Troubleshooting

- Problem: Sausage mixture is not coming out smoothly.
 - Solution: Check for blockages in the funnel or cylinder. Clean thoroughly and reattempt.
- Problem: Hand crank is hard to turn.
 - Solution: Ensure there is no excessive filling and check for mechanical issues. Lubricate moving parts if necessary.

8. Disposal

Dispose of the product responsibly. Do not dispose of electrical parts in general waste. Check local regulations for disposal of stainless steel and electrical components.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the WFMHB10 Sausage Stuffer. Enjoy your sausage-making experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Wurstfüllmaschine 10 Liter aus Edelstahl mit 4 verschiedenen Trichtern

1. Allgemeine Informationen

Die Wurstfüllmaschine 10 Liter aus Edelstahl ist ein hochwertiges und zuverlässiges Gerät, das entwickelt wurde, um die Herstellung von Würsten einfach und effizient zu gestalten. Dieses Produkt nutzt eine robuste Edelstahlkonstruktion, die Langlebigkeit und einfache Reinigung gewährleistet.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie das gesamte Handbuch sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Verwenden Sie die Maschine nicht in der Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
- Halten Sie die Maschine während des Betriebs immer auf einer stabilen und ebenen Oberfläche.
- Berühren Sie keine beweglichen Teile, während die Maschine in Betrieb ist.
- Verwenden Sie niemals das Gerät, wenn es beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Kinder dürfen nicht mit der Maschine spielen oder diese bedienen.
- Tragen Sie passende Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Füllvolumen: 10 Liter
- Trichter: 4 verschiedene Größen (16 mm, 22 mm, 32 mm, 40 mm)
- Abmessungen: 40 cm x 30 cm x 70 cm
- Gewicht: 12 kg

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Wurstfüllmaschine auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind. Die Maschine sollte mit 4 Trichtern und einer Bedienungsanleitung geliefert werden.
- Befestigen Sie die Maschine mit den vorgesehenen Clips an der Arbeitsfläche, wenn erforderlich.
- Setzen Sie den gewünschten Trichter auf die Maschine und stellen Sie sicher, dass er fest sitzt.
- Füllen Sie das Produkt in den oberen Behälter, aber stellen Sie sicher, dass der Behälter nicht überfüllt ist.

5. Bedienung

- Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
- Füllen Sie den Zylinder langsam mit der Wurstmasse. Verwenden Sie einen Schaber, um die Masse gleichmäßig zu verteilen.
- Beginnen Sie mit dem Füllen der Wurst, indem Sie den Hebel betätigen. Das Produkt wird gleichmäßig durch den Trichter gepresst.
- Achten Sie darauf, die Geschwindigkeit zu regulieren, um zu vermeiden, dass die Wurstmasse reißt.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Materialien, da diese das Edelstahl beschädigen können.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie die Maschine wieder zusammenbauen.

7. Fehlersuche

- Wenn die Maschine nicht funktioniert, überprüfen Sie, ob sie an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Achten Sie darauf, dass der Hebel frei beweglich ist und keine Blockierung vorliegt.
- Bei Anzeichen von Beschädigung wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät in Übereinstimmung mit den lokalen Vorschriften für Elektroschrott.
- Stellen Sie sicher, dass alle abnehmbaren Teile ebenfalls umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Sausage Stuffer - 10 Liters Stainless Steel

1. Algemene Informatie

De 10-liters worstentester is een gebruiksvriendelijk en efficiënt apparaat ontworpen voor het vullen van verschillende soorten worst. Deze worstentester is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal, wat zorgt voor duurzaamheid en een langere levensduur. Deze handleiding biedt gedetailleerde informatie over de werking, installatie en onderhoud van dit product.

2. Veiligheid Informatie

- Gebruik Gemaakt Voor: Alleen voor het vullen van worsten met geschikte vullingen.
- Voorkom Letsel: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld voordat u onderdelen vervangt of onderhoud uitvoert.
- Houd Buiten Bereik van Kinderen: Dit product is niet bedoeld voor gebruik door kinderen. Bewaar het op een veilige plaats.
- Inspecteer Regelmatig: Controleer het apparaat op beschadigingen of slijtage voordat u het gebruikt. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.
- Vermijd Vocht: Plaats het apparaat niet in de buurt van water of in vochtige omgevingen om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik Geschikte Kleding: Draag geschikte werk- of veilige kleding tijdens het gebruik om letsel door scherpe onderdelen te voorkomen.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: WFMHB10
- Capaciteit: 10 liter
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Afmetingen: 48 x 34 x 20 cm
- Gewicht: 6,5 kg
- Funnel Set: Inclusief 4 verschillende trechters voor diverse worstformaten.
- Gebruik: Voor het vullen van rookworst, verse worst, en andere vleesproducten.

4. Installatie en Setup

1. Unboxing: Verwijder de worstentester en alle onderdelen voorzichtig uit de doos.
2. Controleer Onderdelen: Zorg ervoor dat alle onderdelen compleet zijn: de worstentester, vier trechters, en bevestigingsmateriaal.
3. Plaatsing: Zet de worstentester op een stabiele, vlakke ondergrond.
4. Bevestiging: Zorg ervoor dat de worstentester stevig is bevestigd om verschuiven tijdens gebruik te voorkomen.
5. Monteren van de Trechter: Kies de gewenste trechter, lijn deze uit met de opening van de worstentester en bevestig deze stevig.

5. Bediening

1. Vul het reservoir met de gewenste vleesvulling.
2. Plaats de met vlees gevulde trechter op de opener.
3. Gebruik de handgreep om de vulling in de darm te duwen.
4. Zorg ervoor dat de darm gelijkmatig gevuld is om scheuren te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na Gebruik: Maak het apparaat onmiddellijk na gebruik schoon om voedselresten en bacteriën te voorkomen.
- Reiniging: Verwijder alle onderdelen en spoel deze af met warm water en milde zeep. Gebruik een zachte borstel voor moeilijk bereikbare plaatsen.
- Desinfecteren: Gebruik een desinfectiemiddel speciaal voor keukengerei om het apparaat te desinfecteren.
- Droog: Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u ze weer in elkaar zet.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Vullen gaat langzaam of niet goed.
 - Oplossing: Controleer of de trechter goed is bevestigd en of er geen luchtballen in de darm zitten.
- Probleem: Smeermiddelen lekken.
 - Oplossing: Controleer de afdichtingen en zorg ervoor dat ze goed zijn bevestigd en niet beschadigd zijn.

8. Afvoer

Dit product is gemaakt van recyclebare materialen. Volg de lokale richtlijnen voor het recyclen van roestvrij staal en andere materialen. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is gereinigd voordat u het weggooit.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Embutidora de Salchichas de 10 Litros de Acero Inoxidable (Incluye 4 Boquillas Diferentes)

1. Información General

Modelo: WFMHB10

Volumen: 10 litros

Material: Acero inoxidable

Incluye: 4 boquillas diferentes

2. Información de Seguridad

- Este dispositivo está diseñado para uso en la elaboración de alimentos.
- Asegúrese de leer y comprender todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Nunca sobrecargue la embutidora.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Utilice siempre las boquillas adecuadas para el tipo de embutido que desea realizar.
- No sumerja la embutidora en agua ni la limpie con chorros de agua a presión.
- Asegúrese de que todas las conexiones eléctricas estén bien realizadas y sin daños.
- No use el producto si está dañado o mal funcionado.
- En caso de mal funcionamiento, apague el dispositivo y desconéctelo inmediatamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diseño robusto y duradero.
- Capacidad: 10 litros.
- Material: Acero inoxidable de alta calidad, fácil de limpiar.
- Incluye 4 boquillas de diferentes tamaños: 10mm, 20mm, 30mm, y 40mm para diversas aplicaciones.
- Válvula de liberación de presión y fácil manejo.

4. Configuración e Instalación

1. Coloque la embutidora sobre una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que la embutidora esté conectada correctamente a una fuente de alimentación, si es necesario.
3. Seleccione una boquilla adecuada y colóquela firmemente en la salida del cilindro.
4. Asegúrese de que el émbolo esté correctamente colocado en posición inicial.
5. Compruebe que todas las piezas estén bien ensambladas antes de comenzar a usar.

5. Operación

1. Prepare la mezcla de carne y otros ingredientes según su receta.
2. Cargue la mezcla en el cilindro de la embutidora evitando sobrecargar.
3. Coloque la boquilla en el extremo de la tripa o envoltura que desea usar.
4. Operating the lever will push the filling mixture into the casing.
5. Mantenga una presión constante y retira la boquilla cuando haya alcanzado la longitud deseada.
6. Ate o sella los extremos de las salchichas según un procedimiento adecuado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte y desmonte la embutidora después de cada uso.
- Lave todas las partes removibles con agua caliente y jabón suave.
- No use estropajos abrasivos para limpiar las superficies de acero inoxidable.
- Seque completamente las piezas antes de volver a ensamblar.
- Lubrique el émbolo y las partes móviles de vez en cuando para un mejor funcionamiento.

7. Solución de Problemas

- Si el dispositivo no funciona, verifique la conexión eléctrica.
- Si la mezcla no se empuja adecuadamente, asegúrese de que no esté atascada y que la boquilla esté limpia.
- Si hay fugas, verifique las juntas y asegúrese de que todas las piezas estén bien ajustadas.
- En caso de otros problemas, consulte con el servicio técnico.

8. Desecho

- Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales de desecho de residuos.
- Se recomienda separar los materiales reciclables como el acero inoxidable de otros residuos.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Remplisseur de Saucisses 10 Litres en Acier Inoxydable (Incl. 4 Bec pour Différents Types de Saucisses)

1. Informations Générales

Le remplisseur de saucisses de 10 litres en acier inoxydable est conçu pour offrir une expérience optimale dans le remplissage de saucisses. Fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, ce produit est idéal pour une utilisation professionnelle et domestique.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Conforme: Ce produit doit être utilisé uniquement pour le remplissage de saucisses. Toute autre utilisation peut entraîner des dommages ou des blessures.
- Surveillance: Ne laissez jamais le remplisseur sans surveillance pendant son utilisation, en particulier autour des enfants.
- Manipulation: Faites preuve de prudence lors de la manipulation des pièces, notamment des embouts, afin d'éviter les coupures ou les blessures.
- Précautions Électriques: Si le produit est connecté à une source d'alimentation, assurez-vous que vos mains sont sèches.
- Nettoyage: Débranchez le produit (si applicable) avant de procéder au nettoyage.
- Stockage: Conservez le produit dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité et des conditions extrêmes.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

- Capacité: 10 litres
- Matériau: Acier inoxydable
- Poids: À confirmer avec le manuel d'utilisation
- Dimensions: À confirmer avec le manuel d'utilisation
- Accessoires: Inclut 4 embouts différents pour divers types de saucisses

4. Configuration et Installation

1. Déballage: Déballiez soigneusement le remplisseur de saucisses et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Montage:
 - Placez le réservoir en acier inoxydable sur une surface stable.
 - Fixez le piston à l'intérieur du réservoir en veillant à ce qu'il soit bien positionné.
 - Sélectionnez l'un des quatre embouts et fixez-le fermement à l'extrémité de l'outil.
3. Vérification: Assurez-vous que toutes les pièces sont bien assemblées et sécurisées avant d'utiliser le produit.

5. Fonctionnement

1. Préparation: Remplissez le réservoir avec la farce de saucisse de votre choix.
2. Remplissage:
 - Placez l'embout dans l'angle de la peau de saucisse.
 - Actionnez le piston lentement pour commencer à remplir la peau.
3. Terminer: Une fois que la saucisse est pleine, retirez délicatement l'embout.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Après chaque utilisation, démontez toutes les pièces et nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse. Rincez abondamment et laissez sécher.
- Entretien: Vérifiez régulièrement les pièces pour tout signe d'usure. Remplacez les pièces endommagées avant la prochaine utilisation.

7. Dépannage

- Problème: La saucisse ne se remplit pas correctement.
 - Solution: Vérifiez si le piston est correctement installé et s'il n'y a pas d'obstruction dans l'embout.
- Problème: Fuites d'humidité.
 - Solution: Assurez-vous que toutes les connexions sont bien serrées et que le joint est en bon état.

8. Élimination

Conformez-vous aux réglementations locales pour l'élimination des déchets. Le remplisseur de saucisses peut être recyclé en tant que métal. Assurez-vous que l'appareil est hors d'usage avant de le jeter.

9. Contact

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

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

Veillez à conserver ce manuel pour référence future et assurez-vous de respecter toutes les instructions fournies pour garantir une utilisation sécurisée et efficace de votre remplisseur de saucisses.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Macchina per Salsicce da 10 Litri in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

La macchina per salsicce da 10 litri è progettata per la preparazione di salsicce fresche e altri prodotti a base di carne. Realizzata in acciaio inox di alta qualità, offre durabilità e resistenza alla corrosione. Include 4 beccucci di diverse dimensioni per una varietà di applicazioni.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla preparazione di salsicce e non deve essere utilizzato per altri scopi.
- Sicurezza elettrica: Assicurarsi che la macchina sia collegata a una presa con messa a terra. Evitare l'uso in ambienti umidi.
- Protezione personale: Indossare guanti quando si maneggiano parti affilate. Tenere i capelli lunghi raccolti e indossare abbigliamento adatto.
- Schema di emergenza: In caso di malfunzionamento, scollegare immediatamente l'apparecchio e contattare il servizio assistenza.
- Manutenzione: Non smontare l'apparecchio senza seguire le istruzioni del manuale. Utilizzare solo ricambi originali.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: WFMHB10
- Capacità: 10 litri
- Materiale: Acciaio inox
- Accessori: 4 beccucci di diverse dimensioni
- Dimensioni: 50 cm x 25 cm x 40 cm
- Peso: 10 kg
- Garanzia: 2 anni

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Collocare la macchina su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
2. Collegamento elettrico: Collegare il cavo di alimentazione a una presa compatibile.
3. Montaggio dei beccucci: Selezionare e montare il beccuccio desiderato su l'uscita della macchina, assicurandosi che sia fissato correttamente.
4. Verifica di sicurezza: Controllare che tutte le parti siano ben assemblate e che non ci siano perdite.

5. Funzionamento

1. Preparazione: Assicurarsi che tutti gli ingredienti siano pronti e a temperatura ambiente.
2. Accensione: Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore di alimentazione.
3. Riempimento: Riempire il serbatoio con il composto di carne desiderato.
4. Produzione: Far funzionare la macchina e monitorare il flusso della salsiccia attraverso il beccuccio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia dopo l'uso: Spegner e scollegare l'apparecchio prima della pulizia. Rimuovere e lavare i beccucci con acqua calda e sapone.
- Manutenzione: Controllare regolarmente le parti per usura e pulire il serbatoio con un panno umido. Non utilizzare solventi aggressivi.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'apparecchio non si accende: Controllare il collegamento elettrico e l'alimentazione.
- Perdita di materiale: Verificare che i beccucci siano fissati correttamente.
- Flusso irregolare: Assicurarsi che il serbatoio non sia vuoto e che non ci siano ostruzioni.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire l'apparecchio secondo le normative locali sul riciclo. Segregare i materiali plastici e metallici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania