

# 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: WFMHB3

**Manual sausage stuffer - 3 liters - stainless steel - incl. 4 different funnels**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Sausage Stuffer 3 Liters

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Sausage Stuffer 3 Liters. This high-quality stuffer is designed for both home and professional use, ensuring you can create delicious sausages with ease. It features a robust stainless steel construction and includes four different funnels for a variety of sausage sizes.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use the sausage stuffer on a stable, flat surface. Ensure your hands are dry before handling the product.
- Electrical Safety: This product is manual; however, ensure that any attached components do not come into contact with water to avoid electrical hazards.
- Sharp Objects: Be cautious of sharp edges on the funnels and the stuffer itself. Handle all parts with care to avoid cuts or injuries.
- Child Safety: Keep out of reach of children. The product should only be used by adults familiar with meat processing.
- Hygiene: Always ensure that all parts are thoroughly cleaned and sanitized before and after use to prevent food contamination.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: GGM Gastro Sausage Stuffer 3 Liters
- Capacity: 3 Liters
- Material: Stainless Steel
- Included Funnels: 4 Different Sizes
- Dimensions: 33 cm x 26 cm x 25 cm
- Weight: 3.5 kg

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully unpack all components from the box. Ensure that you have the stuffer body, four funnels, and any additional accessories.
2. Assembling the Stuffer:
  - Attach the main housing onto a stable surface using the attached clamps.
  - Select your desired funnel size and attach it to the end of the stuffer tube by pushing it securely into place.
3. Preparation: Ensure that you have all necessary ingredients prepared for stuffing before operation.

### 5. Operation

1. Filling: Fill the stuffer body with your prepared sausage mixture, ensuring it does not exceed the 3-liter capacity.
2. Stuffing:
  - Turn the handle to begin pushing the mixture through the funnel.
  - Maintain a steady pace to prevent air pockets in the sausage.
3. Sealing: Once stuffing is complete, twist or tie off the end of the sausage as required.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Disassemble all parts after each use. Wash each component in warm soapy water and rinse thoroughly. Avoid abrasive cleaners that may scratch the stainless steel surface.
- Maintenance: Periodically check for any wear or damage to the components, especially the seals and funnels. Replace any worn parts as necessary to ensure optimal performance.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Mixture not moving through the funnel  
Solution: Ensure that the mixture is not too thick. Consider adding broth or fat to achieve a smoother consistency.
- Issue: Air bubbles in sausages  
Solution: Fill the stuffer slowly and steadily. Tap the stuffer gently to release trapped air.

### 8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of it in accordance with the local regulations for metal and plastic waste. Recycle components whenever possible to reduce environmental impact.

### 9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your sausage making!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Wurstfüller 3 Liter aus Edelstahl

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unseren Wurstfüller entschieden haben. Dieses Gerät ist ideal für Hobby- und Profiköche, die Wurstwaren selbst herstellen möchten. Der Wurstfüller besteht aus hochwertigem Edelstahl, der Langlebigkeit und einfache Reinigung gewährleistet.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Wurstfüller ausschließlich gemäß den Anweisungen in diesem Manual.
- Halten Sie das Gerät und alle Zubehörteile außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie vor der Verwendung, dass alle Teile fest sitzen und unbeweglich sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder wenn ein Teil fehlt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser oder feuchten Umgebungen.
- Achten Sie darauf, dass kein Überdruck im Zylinder entsteht, um ein Herausschießen der Wurstmasse zu verhindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Wurstfüller 3 Liter
- Material: Edelstahl
- Fassungsvermögen: 3 Liter
- Lieferumfang: Wurstfüller, 4 verschiedene Trichteraufsätze
- Abmessungen: 26 cm x 18 cm x 40 cm
- Gewicht: 3 kg

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie den Lieferumfang.
- Stellen Sie den Wurstfüller auf eine stabile, ebene Fläche.
- Montieren Sie die Trichteraufsätze nach Wahl auf das entsprechende Ventil des Wurstfüllers. Diese sollten fest sitzen und eine dichte Verbindung bilden.
- Füllen Sie die Wurstmasse in den Behälter des Wurstfüllers, wobei Sie darauf achten sollten, dass keine Luftblasen eingeschlossen werden.
- Schließen Sie das Ventil und vergewissern Sie sich, dass es richtig verschlossen ist.

## 5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass der Wurstfüller betriebsbereit ist und das Ventil verschlossen ist.
- Drücken Sie den Hebel nach unten, um die Wurstmasse durch den Trichter zu pressen.
- Achten Sie darauf, die Wurst zu formen, sodass keine Luftblasen eingeschlossen werden.
- Stellen Sie den Füllprozess gegebenenfalls ein oder an, um die Wurst gleichmäßig zu füllen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Wurstfüller nach jedem Gebrauch gründlich. Entfernen Sie alle Reste und Spuren von Wurstmasse.
- Verwenden Sie mildes Reinigungsmittel und warmes Wasser. Vermeiden Sie aggressive Chemikalien, die den Edelstahl beschädigen können.
- Lassen Sie alle Teile gut trocknen, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und Anschlüsse auf Abnutzung oder Beschädigungen.

## 7. Fehlersuche

- Gerät funktioniert nicht: Überprüfen Sie, ob der Wurstfüller richtig montiert ist und alle Teile fest sitzen.
- Wurstmasse fließt nicht: Stellen Sie sicher, dass der Zylinder nicht überfüllt ist und das Ventil frei von Blockaden ist.
- Luftblasen in der Wurst: Achten Sie darauf, die Wurstmasse gleichmäßig zu verteilen, und drücken Sie den Hebel sanft nach unten.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Elektrogeräten.
- Trennen Sie alle elektronischen Komponenten und Materialien voneinander, um eine umweltgerechte Entsorgung sicherzustellen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Product Manual: Sausage Stuffer 3 Liters - Stainless Steel

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Sausage Stuffer 3 Liters. Dit product is ontworpen om het maken van worst eenvoudig en plezierig te maken, met een duurzame roestvrijstalen constructie en vier verschillende trechters voor variëteit in worstgroottes.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen voor het beoogde doel: Dit product is uitsluitend bedoeld voor het maken van worst. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Kinderen en huisdieren: Houd het apparaat buiten bereik van kinderen en huisdieren om verwondingen te voorkomen.
- Houd uw handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van bewegende delen: Wees voorzichtig bij het gebruik van het apparaat om letsel te voorkomen.
- Schoonmaak: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld voordat u het schoonmaakt.
- Inspectie: Controleer het apparaat regelmatig op slijtage of schade. Gebruik het niet als u defecten opmerkt.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Sausage Stuffer 3 Liters
- Materiaal: Roestvrij staal
- Capaciteit: 3 Liters
- Trechters: Inclusief 4 verschillende trechters
- Afmetingen: 30 cm x 25 cm x 40 cm
- Gewicht: 3 kg

### 4. Installatie en opstelling

1. Haal het apparaat uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen of ontbrekende onderdelen.
2. Plaats de worstvuller op een stabiele, vlakke ondergrond.
3. Bevestig de juiste trechter aan het mondstuk van de worstvuller door deze stevig aan te duwen totdat deze vastklikt.
4. Zorg ervoor dat de klep op de juiste manier is geplaatst voor een goede werking.
5. Bevestig het apparaat aan een tafel of werkoppervlak met bijgeleverde klemmen voor stabiliteit.

### 5. Bediening

1. Vul de worstvuller met gemalen vlees of ander vulsel via de bovenkant.
2. Druk de hendel naar beneden om het vulsel in de trechter te duwen.
3. Beweeg de trechter naar voren terwijl het vlees eruit komt om een gelijkmatige worst te vormen.
4. Knoop de uiteinden van de worst vast om de inhoud te beveiligen.

### 6. Schoonmaak en onderhoud

- Na gebruik: Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Spoel alle verwijderbare onderdelen met warm water en gebruik een milde zeep.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen die krassen kunnen veroorzaken.
- Droog het apparaat grondig om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De worstvuller werkt niet goed.
  - Oplossing: Controleer of de trechter goed is bevestigd en of er genoeg vulsel in de vuller zit.
- Probleem: Er komt geen vlees uit de trechter.
  - Oplossing: Controleer of er verstoppingen zijn en maak indien nodig de trechter schoon.

### 8. Weggoien

Werp dit product alleen weg volgens de lokale regelgeving betreffende afvalverwerking. Dit product bevat geen gevaarlijke materialen, maar is beter recyclebaar als het op de juiste manier wordt verwijderd.

### 9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de Usuario para el Embudidor de Salchichas de 3 Litros de Acero Inoxidable con 4 Embudos Diferentes WFMHB3

## 1. Información General

El embudidor de salchichas de 3 litros está diseñado para facilitar la elaboración de salchichas caseras. Este producto es ideal tanto para uso doméstico como comercial, ofreciendo eficaz y fácilmente la capacidad de crear salchichas de varias dimensiones.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Utilice el embudidor únicamente para el propósito previsto y conforme a las instrucciones del manual.
- Supervisión: Mantenga el embudidor fuera del alcance de niños y personas no capacitadas durante su uso.
- Lesiones: Maneje las partes móviles del embudidor con cuidado. No introduzca las manos ni objetos en el mecanismo en funcionamiento.
- Comprobación: Verifique que el embudidor esté correctamente ensamblado antes de cada uso para evitar fallas.
- Limpieza: Asegúrese de desconectar el embudidor y permitir que se enfríe antes de limpiarlo.
- Materiales: Asegúrese de que todos los ingredientes utilizados sean aptos para el consumo y compatibles con el equipo.

## 3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Modelo: WFMHB3
- Capacidad: 3 litros
- Material: Acero inoxidable
- Accesorios incluidos: 4 embudos de diferentes dimensiones
- Dimensiones: (detalles de dimensiones específicas no proporcionados en la fuente)
- Peso: (detalles de peso específicos no proporcionados en la fuente)

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire todas las partes del embalaje y verifique que estén completas.
2. Enlace el cuerpo del embudidor con la base, utilizando los tornillos suministrados. Asegúrese de que esté firmemente sujeto.
3. Coloque el cilindro de embudido en la parte superior del cuerpo, alineando las pestañas.
4. Seleccione el embudo adecuado y colóquelo en la parte inferior.
5. Asegúrese de que todo esté adecuadamente montado y que no haya piezas sueltas.

## 5. Operación

1. Prepare la mezcla de salchicha y colóquela en el cilindro.
2. Coloque la parte superior del embudidor en su posición.
3. Gire la manivela lentamente, permitiendo que la mezcla salga a través del embudo.
4. Mantenga una presión constante para evitar burbujas de aire dentro de la salchicha.
5. Cierre las salchichas girando y atando las secciones según desee.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desmontar todas las partes después de cada uso.
- Lave el embudidor, el cilindro y los embudos con agua tibia y jabón suave.
- Para eliminar los residuos, use un cepillo suave.
- Enjuague completamente y seque con un paño limpio o al aire.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos o estropajos que puedan dañar la superficie.

## 7. Solución de Problemas

- La mezcla no sale: Verifique si hay taponamientos en el embudo, limpie si es necesario.
- El dispositivo está atascado: Desmonte y revise las conexiones, limpie cualquier ingrediente que se haya adherido.
- Demasiada presión al girar: Asegúrese de que la mezcla no esté demasiado densa o contenga ingredientes fríos que puedan dificultar el flujo.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el embudidor de acuerdo a los estándares de reciclaje locales. Se recomienda separar los componentes de acero inoxidable del plástico si es aplicable.

## 9. Contacto

Para consultas, asistencia o más información, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestro embudidor de salchichas WFMHB3. ¡Disfrute de sus creaciones culinarias!

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Masteur de Saucisse 3 Litres en Acier Inoxydable avec 4 Embouts Différents

## 1. Informations Générales

Le Masteur de Saucisse 3 Litres en Acier Inoxydable est conçu pour faciliter la fabrication de saucisses maison. Il est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour assurer durabilité et performance.

## 2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Gardez les mains et les vêtements éloignés de toutes pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Assurez-vous que l'appareil est sur une surface stable pour éviter toute chute.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne pas utiliser l'appareil pour des applications non prévues.
- Pour tout dysfonctionnement, débranchez l'appareil et contactez le service client.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Capacité : 3 Litres
- Matériaux : Acier Inoxydable
- Fourni avec : 4 embouts différents pour divers types de saucisses
- Dimensions : [ajouter dimensions spécifiques si disponibles]
- Poids : [ajouter poids spécifique si disponible]

## 4. Installation et Mise en Place

- Déballez soigneusement l'appareil et vérifiez qu'il n'y a pas de pièces manquantes.
- Placez le Masteur de Saucisse sur une surface plane et stable.
- Assemblez les embouts en les vissant solidement sur le tube de remplissage.
- Branchez l'appareil à une prise électrique adaptée. Avant de commencer à l'utiliser, vérifiez que tout est correctement monté.

## 5. Fonctionnement

- Préparez la viande et les ingrédients selon votre recette.
- Remplissez le Masteur de Saucisse avec le mélange de viande en veillant à ne pas trop le remplir.
- Actionnez le levier pour remplir les boyaux avec le mélange.
- Surveillez le remplissage pour éviter les bulles d'air et assurez-vous que les boyaux ne se déchirent pas.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil.
- Retirez tous les embouts et lavez-les à l'eau savonneuse.
- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide. Ne pas immerger dans l'eau.
- Vérifiez régulièrement les pièces pour détecter tout signe d'usure et remplacez-les si nécessaire.

## 7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas : vérifiez qu'il est bien branché.
- Si la viande ne s'écoule pas : vérifiez que le tube de remplissage n'est pas obstrué.
- Pour d'autres problèmes, consultez le service client.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil à la poubelle. Recyclez les composants lorsque cela est possible.
- Consultez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électriques.

## 9. Contact

Pour toute information ou assistance, contactez-nous :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tritatutto per Salsicce 3 Litri in Acciaio Inossidabile

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro tritatutto per salsicce da 3 litri in acciaio inox. Questo prodotto è progettato per garantire la massima qualità nella preparazione di salsicce e insaccati. Si prega di seguire attentamente le istruzioni contenute in questo manuale per garantire un utilizzo sicuro e corretto.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo tritatutto è destinato esclusivamente per la preparazione di salsicce. Non utilizzarlo per altri scopi.
- Elettricità: Assicuratevi che il dispositivo sia collegato a una presa elettrica con messa a terra.
- Bambini: Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini e non consentire loro di giocare con il dispositivo.
- Guanti: Indossare guanti quando si maneggiano gli utensili taglienti o la carne cruda.
- Manutenzione: Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione.
- Rivestimenti: Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvidi durante la pulizia.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Tritatutto per Salsicce 3 Litri in Acciaio Inossidabile
- Capacità: 3 litri
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Funzioni incluse: 4 diversi ugelli per creare salsicce di varie dimensioni
- Dimensioni: [inserire le dimensioni specifiche qui]
- Peso: [inserire il peso]
- Garanzia: [inserire la durata della garanzia]

## 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il tritatutto su una superficie piana e stabile.
2. Assicuratevi che il dispositivo sia pulito e asciutto.
3. Selezionare l'ugello desiderato e inserire l'ugello nella bocca di uscita dell'apparecchio.
4. Fissare l'ugello con la vite di bloccaggio se necessaria.
5. Collegare il tritatutto a una presa elettrica compatibile.

## 5. Operazione

1. Tagliare la carne in pezzi di dimensioni appropriate per l'inserimento nell'apparecchio.
2. Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore di accensione.
3. Inserire gradualmente i pezzi di carne attraverso l'imbuto dell'ugello.
4. Utilizzare il pestello incluso per spingere la carne in modo uniforme.
5. Fermare il dispositivo quando il processo è completato e scollegarlo.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il tritatutto dopo ogni uso con un panno umido.
- Smontare gli ugelli e lavalvi a mano con acqua calda e sapone.
- Non immergere il dispositivo completo in acqua.
- Conservare il tritatutto in un luogo asciutto e fresco.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: Verifica il collegamento alla presa elettrica e assicurati che sia funzionale.
- La carne non esce: Controlla che non ci siano ostruzioni nell'ugello.
- Rumori inconsueti: Fermati immediatamente e controlla se ci sono parti danneggiate o mancanti.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettronici e dei materiali pericolosi. Non smaltire il tritatutto con i rifiuti domestici. Contattare gli enti locali per indicazioni su come smaltire correttamente il prodotto.

## 9. Contatti

Per domande o assistenza, contattarci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania