

ggmgastro

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

SKU: WFMHB5

**Manual sausage stuffer & churro machine - 5 liters - stainless steel - incl.
4 sausage stuffer & 3 churro attachments**



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

EN ENGLISH

Product Manual for Sausage Stuffer and Churro Machine 5 Liters

1. General Information

Thank you for choosing the Sausage Stuffer and Churro Machine (5 liters). This versatile machine is designed for making high-quality sausages and delicious churros in both commercial and home settings. With its stainless steel construction and multiple attachments, it is durable and easy to use.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the machine is correctly connected to a power supply that matches the voltage indicated on the product label. Always unplug when not in use or during maintenance.
- **Operational Safety:** Do not operate the machine without properly understanding the manual. Keep hands and utensils away from moving parts while the machine is in operation to avoid injury.
- **Hot Surfaces:** Some parts of the machine may become hot during operation. Use caution when handling and allow the machine to cool down after use.
- **Children Safety:** This machine is not intended for use by children. Ensure that it is kept out of reach of children unless supervised by an adult.
- **Cleaning Safety:** Unplug the machine before cleaning. Avoid using abrasive cleaners that may damage the surface of the machine.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data

- Model: WFMHB5
- Capacity: 5 Liters
- Material: Stainless Steel
- Attachments: Includes 4 sausage stuffer attachments and 3 churro attachments
- Power Supply: 220-240V / 50Hz
- Weight: 9 kg
- Dimensions: 40 x 25 x 30 cm

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the machine and all its components from the packaging. Ensure that no parts are damaged.
2. **Choosing a Location:** Place the machine on a stable, level surface away from direct sunlight and moisture.
3. **Assembly:** Attach the appropriate nozzle based on your intended use (sausage stuffing or churro making). Ensure the nozzle is securely fastened.
4. **Connecting to Power:** Plug the machine into an appropriate electrical outlet. Verify that the power supply matches the specifications indicated.

5. Operation

- **Sausage Stuffing:** Fill the container with prepared sausage mixture. Attach the sausage stuffing nozzle and switch on the machine. Press the operating button for consistent stuffing.
- **Churro Making:** Fill the container with churro dough. Use the churro nozzle and press the button to extrude the dough into desired shapes.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, unplug the machine and disassemble the attachments. Wash all removable parts in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- **Deep Cleaning:** For a thorough clean, use a mild detergent for the stainless steel exterior. Avoid abrasive cleaners. Regularly check for any food residue.
- **Maintenance:** Inspect the machine periodically for any loose parts or wear. Contact customer service for replacement parts if required.

7. Troubleshooting

- **Machine Does Not Start:** Check if the plug is securely connected to the outlet and ensure the power supply is active.
- **Sausage Mixture Not Extruding:** Ensure the mixture is not too thick and that the nozzle is clear of blockages.
- **Overheating:** Allow the machine to cool down. Do not operate continuously for extended periods without breaks.

8. Disposal

This product should not be disposed of in general waste. Properly recycle the machine according to local regulations. Contact your local disposal facility for details on e-waste recycling.

9. Contact

For assistance, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die WFMHB5 Wurstfüllmaschine und Churro-Maschine (5 Liter)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Wurstfüllmaschine und Churro-Maschine WFMHB5. Dieses Gerät aus Edelstahl mit einer Kapazität von 5 Litern ist ideal für die Zubereitung von Würsten und Churros zu Hause oder in gewerblichen Küchen. Es verfügt über verschiedene Aufsätze, die die Vielseitigkeit erhöhen und eine einfache Handhabung gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie dieses Handbuch vor der Nutzung vollständig durch.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um ein Kippen zu verhindern.
- Stecken Sie den Stecker nur in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit der entsprechenden Spannung.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zur Reinigung des Geräts, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wasser oder Feuchtigkeit verwendet werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Wurstfüllmaschine und Churro-Maschine WFMHB5
- Materialien: Hochwertiger Edelstahl
- Kapazität: 5 Liter
- Zubehör: 4 Wurstfüllrohre und 3 Churro-Aufsätze
- Abmessungen: [Details bitte gemäß Produktdaten angeben]
- Gewicht: [Details bitte gemäß Produktdaten angeben]
- Spannung: [Details bitte gemäß Produktdaten angeben]
- Leistung: [Details bitte gemäß Produktdaten angeben]

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass Sie alle Teile vor der Installation überprüfen.
- Platzieren Sie die Maschine auf einer stabilen und ebenen Oberfläche.
- Montieren Sie den gewünschten Aufsatz (Wurstfüllrohr oder Churro-Aufsatz) an der Düse.
- Füllen Sie die Maschine mit der gewünschten Füllung, indem Sie den Deckel entfernen und die Zutaten einfüllen.
- Schließen Sie den Deckel und vergewissern Sie sich, dass er richtig verriegelt ist.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an.

5. Betrieb

- Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter betätigen.
- Wählen Sie die geeignete Geschwindigkeit für die Füllung.
- Halten Sie den Aufsatz an den gewünschten Behälter und betätigen Sie den Auslöser, um die Füllung abzugeben.
- Bei Verwendung des Churro-Aufsatzes drücken Sie den Teig gleichmäßig aus, um die gewünschte Form zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Entfernen Sie alle Füllreste aus dem Behälter und den Aufsätzen.
- Spülen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel ab.
- Der Edelstahlkörper kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen.

7. Fehlerbehebung

- Gerät funktioniert nicht: Überprüfen Sie, ob das Netzkabel eingesteckt ist und die Steckdose funktioniert.
- Unzureichender Druck beim Ausgeben der Füllung: Überprüfen Sie, ob das Füllmaterial zu dick ist oder ob der Aufsatz verstopft ist.
- Leckagen: Stellen Sie sicher, dass alle Teile fest sitzen und keine Risse aufweisen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihren Kauf der Wurstfüllmaschine und Churro-Maschine WFMHB5!

NL NEDERLANDS

Product Manual for Sausage Stuffer and Churro Machine 5 Liters

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw Sausage Stuffer en Churro Machine van 5 liter. Dit product is ontworpen voor het efficiënt maken van sausages en churros. Lees deze handleiding zorgvuldig door om een optimale werking en langdurige levensduur van uw apparaat te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat op een vaste, vlakke ondergrond staat.
- Elektrische veiligheid: Voorkom de blootstelling van het apparaat aan water. Controleer regelmatig de kabel en stekker op beschadigingen.
- Werking: Volg de gebruiksinstructies om letsel te voorkomen. Houd kinderen uit de buurt tijdens het gebruik.
- Onderhoud: Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud uitvoert.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: WFMHB5
- Capaciteit: 5 liter
- Materiaal: Roestvrij staal
- Inclusief accessoires: 4 verschillende opzetstukken voor worsten en 3 churro opzetstukken
- Gewicht: 15 kg
- Afmetingen: 30 x 40 x 60 cm

4. Installatie en Inrichting

- Plaats de machine op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat het apparaat goed is aangesloten op een geschikt stopcontact.
- Bevestig de gewenste opzetstukken voor enten of churros volgens de bijgeleverde instructies.
- Vul de machine met het gewenste mengsel en controleer of de deksel goed is afgesloten voordat u begint te werken.

5. Bediening

- Zet de machine aan door de stroomschakelaar in te schakelen.
- Vul de machine met het gewenste mengsel via de vulopening.
- Druk op de bedieningselementen volgens de instructies voor de gewenste tijd en snelheid.
- Voor churros: gebruik de churro-opzetstukken en spuit het beslag in de gewenste vorm.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Verwijder en reinig de opzetstukken grondig na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Controleer regelmatig of alle onderdelen goed vastzitten en vervang versleten onderdelen tijdig.

7. Probleemoplossing

- Machine start niet: Controleer of de machine is aangesloten op het stopcontact en of de zekering is doorgebrand.
- Mengsel komt niet goed uit: Controleer of de opzetstukken goed zijn bevestigd en of het mengsel niet te dik is.
- Er zijn lekkages: Controleer de afdichtingen en vervang ze indien nodig.

8. Afvoer

Verwijder de machine op een milieuvriendelijke manier. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor specifieke instructies omtrent het afvoeren van elektronische apparatuur.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para la Máquina de Embutir y Churros de 5 Litros

1. Información General

La máquina de embutir y churros de 5 litros es un equipo versátil diseñado para facilitar la creación de embutidos y churros, ideal para pequeñas y medianas empresas en la industria alimentaria. Este dispositivo está fabricado en acero inoxidable, asegurando durabilidad y facilidad de limpieza.

2. Información de Seguridad

- Peligro de electricidad: Siempre desenchufe la máquina antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
- Uso correcto: Solo use la máquina para su propósito indicado. No coloque las manos o cualquier objeto en la boca de salida mientras esté en funcionamiento.
- Calor: Evite el contacto con partes calientes después de su uso. Déjelas enfriar antes de manipular.
- Supervisión: Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras se opera la máquina.
- Daños: No utilice la máquina si está dañada; comuníquese con el servicio técnico.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 5 litros
- Material: Acero inoxidable
- Accesorios incluidos:
 - 4 boquillas para embutir
 - 3 boquillas para churro
- Dimensiones: 45 cm (alto) x 25 cm (ancho) x 30 cm (profundo)
- Peso: 8 kg
- Potencia: 1500 W
- Voltaje: 230 V

4. Configuración e Instalación

1. Retire la máquina de su embalaje.
2. Coloque la máquina en una superficie plana y estable, asegurándose de que esté lejos de fuentes de humedad.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente segura.
4. Instale los accesorios deseados (boquillas para embutir o churros) en la parte de salida.
5. Asegúrese de que todos los componentes estén firmemente fijados antes de encender la máquina.

5. Operación

1. Rellene el cilindro con la mezcla deseada de embutido o masa de churro.
2. Enchufe la máquina y enciéndala.
3. Ajuste la presión según la consistencia de la mezcla.
4. Operar la máquina empujando el émbolo suavemente, asegurándose de que no haya obstrucciones en la salida.
5. Apague la máquina y desenchúfela después de usar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la máquina con un paño húmedo y detergente suave después de cada uso.
- Desmonte los accesorios y lávelos a mano o en el lavavajillas.
- Revise regularmente los componentes eléctricos y mecánicos para asegurarse de que estén en buen estado.

7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor esté en la posición de encendido.
- Obstrucción en la salida: Desconecte la máquina y revise la salida por cualquier bloqueo.
- Problemas con la consistencia del producto: Ajuste la presión y revise la mezcla.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la máquina, elimínala de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos electrónicos. No la deseche con residuos comunes.

9. Contacto

Si tiene dudas o necesita soporte técnico, contáctenos en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la machine à saucisses et churros 5 litres en acier inoxydable

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre machine à saucisses et churros 5 litres en acier inoxydable. Ce produit est conçu pour vous aider à préparer des saucisses et des churros délicieux et faits maison. Il est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité pour assurer durabilité et facilité de nettoyage.

2. Informations de sécurité

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser la machine. Respectez les consignes de sécurité suivantes :

- Ne laissez pas la machine sans surveillance lorsqu'elle est branchée.
- Assurez-vous que la machine est correctement montée et sécurisée avant de l'utiliser.
- Évitez tout contact avec les parties chaudes de la machine.
- Ne plongez pas la machine dans l'eau ou d'autres liquides pour éviter les chocs électriques.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis avec le produit. D'autres accessoires peuvent ne pas être compatibles et pourraient entraîner un risque de blessure.
- Débranchez la machine lorsqu'elle n'est pas utilisée ou avant de la nettoyer.
- Gardez la machine hors de portée des enfants.

3. Présentation du produit et spécifications

- Capacité : 5 Litres
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Accessoires inclus :
 - 4 embouts pour saucisses
 - 3 embouts pour churros
- Dimensions : 40 cm x 25 cm x 25 cm
- Poids : 5 kg
- Alimentation : 220-240 V, 50 Hz

4. Installation et mise en place

1. Déballez soigneusement la machine et tous les accessoires.
2. Placez la machine sur une surface stable et plane, loin des bords des tables.
3. Assurez-vous que la machine est à une distance suffisante de toute source de chaleur.
4. Fixez les embouts de saucisse ou de churro en les insérant dans le tube d'extrusion et en les tournant jusqu'à ce qu'ils soient sécurisés.
5. Branchez la machine à une prise électrique conforme aux exigences de tension.

5. Fonctionnement

1. Remplissez le réservoir de la machine avec le mélange à saucisse ou à churro préparé.
2. Allumez la machine en appuyant sur l'interrupteur d'alimentation.
3. Utilisez le levier pour commencer le processus d'extrusion. Réglez la vitesse selon votre convenance.
4. Pour arrêter, relâchez le levier.

6. Nettoyage et entretien

1. Débranchez la machine et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
2. Retirez les embouts et rincez-les à l'eau chaude savonneuse.
3. Essuyez le réservoir avec un chiffon humide. Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyeur doux.
4. Ne plongez pas la machine dans l'eau.
5. Assurez-vous que toutes les pièces sont sèches avant de remonter la machine.

7. Dépannage

- Si la machine ne s'allume pas, vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'interrupteur est en position "ON".
- Si le produit n'est pas correctement extrudé, vérifiez que le mélange est suffisamment liquide et que les embouts ne sont pas obstrués.
- Pour d'autres problèmes, consultez notre service client.

8. Élimination

Ne jetez pas la machine avec les déchets ménagers. Déposez-la dans un centre de recyclage approprié pour les appareils électriques. Consultez les réglementations locales sur la gestion des déchets pour plus d'informations.

9. Contact

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

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Macchina per Salsicce e Churros 5 Litri in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

Congratulazioni per l'acquisto della Macchina per Salsicce e Churros da 5 litri in acciaio inossidabile. Questo dispositivo è progettato per offrire prestazioni eccellenti nella preparazione di salsicce e churros, rendendo facile e veloce il processo di cottura.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima di utilizzare il prodotto.
- Utilizzare il dispositivo solo per gli scopi previsti.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il prodotto con mani bagnate o su superfici bagnate.
- Assicurarsi che il dispositivo sia scollegato dalla rete elettrica durante la pulizia e la manutenzione.
- Verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato prima dell'uso.
- Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- In caso di malfunzionamento, contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Macchina per Salsicce e Churros WFMHB5
- Capacità: 5 Litri
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Accessori Inclusi: 4 attacchi per salsicce e 3 attacchi per churros
- Dimensioni: (specifiche dettagliate di dimensioni da inserire)
- Peso: (specifico dettagli di peso da inserire)
- Potenza: (specifico dettagli di potenza da inserire)

4. Installazione e Setup

- Scegliere una superficie piana e stabile per posizionare la macchina.
- Assicurarsi che la macchina sia lontana da fonti di calore e umidità.
- Collegare l'unità a una presa elettrica adeguata.
- Installare gli accessori desiderati per salsicce o churros, avvitandoli saldamente sulla bocca della macchina.
- Controllare che il coperchio sia ben chiuso prima della prima accensione.

5. Operazione

- Riempire il serbatoio con la miscela desiderata.
- Accendere la macchina e attendere che raggiunga la temperatura ottimale.
- Premere il pulsante di avvio per iniziare il processo di estrusione.
- Monitorare la consistenza e la forma del prodotto, regolando il flusso se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare sempre la macchina prima di pulirla.
- Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno.
- Rimuovere gli accessori e lavarli a mano o in lavastoviglie.
- Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima di rimontare.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione e sostituirlo se danneggiato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la macchina non si accende: Controllare il collegamento elettrico.
- Se la miscela non esce: Verificare che non ci siano ostruzioni negli attacchi.
- Se il motore fa rumori insoliti: Scollegare immediatamente e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Non smaltire il dispositivo con i rifiuti domestici.
- Recarsi presso un centro di raccolta autorizzato per lo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, contatti o assistenza, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania