

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: WFMS16

Electric sausage filler - 16 litres - 560 watts - stainless steel - incl. foot control



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Electric Sausage Filler 16 Litres

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Electric Sausage Filler, model WFMS16. This machine is designed to assist in the efficient and professional filling of sausages in a variety of sizes and types. It is robust, user-friendly, and made from high-quality stainless steel, ensuring durability and easy maintenance.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the machine is used with an appropriate voltage supply (230V - 50Hz). Always connect to a grounded outlet.
- **Mechanical Safety:** Keep hands and clothing away from moving parts during operation.
- **Hot Surfaces:** Some parts of the sausage filler may become hot during use. Avoid direct contact.
- **Weight Hazard:** The machine is heavy (34 kg). Use proper lifting techniques or assistance when moving the unit.
- **Child Safety:** Do not allow children to operate or play near the machine.
- **Maintenance Warning:** Before cleaning, ensure the device is turned off and unplugged. Wait for all parts to cool down.
- **Accident Prevention:** In case of a spill, ensure that the area is cleaned up to prevent slipping or tripping hazards.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** WFMS16
- **Capacity:** 16 Litres
- **Power:** 560 Watts
- **Material:** Stainless Steel
- **Dimensions:** 290 x 420 x 880 mm
- **Weight:** 34 kg
- **Control Type:** Foot Control
- **Accessories:** Includes various stuffing tubes for different sausage sizes.

4. Setup and Installation

1. Unbox all components and check for any damages or missing parts.
2. Place the sausage filler on a stable, level surface sturdy enough to support the machine's weight.
3. Connect the provided power cable to the machine and plug it into a compatible electrical outlet.
4. Attach the required stuffing tube to the filler opening according to the desired sausage size. Ensure it is secured tightly.
5. Before turning on the machine, verify that all components are properly assembled and there are no obstructions.

5. Operation

1. Prepare your sausage mixture and load it into the trough of the filler.
2. Ensure that the foot control is positioned comfortably for operation.
3. Press the foot switch to activate the machine and begin filling sausages. Control the filling speed by varying the pressure applied to the foot pedal.
4. Monitor the sausage filling and ensure adequate tension to prevent air pockets.
5. Once filled, twist and tie off the sausages at the end to ensure a secure closure.

6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect the machine from the power source before cleaning.
- Disassemble the stuffing tubes and any detachable components.
- Wash all removable parts in warm, soapy water. Rinse and allow to air dry.
- Wipe down the exterior and interior of the machine with a damp cloth after every use. Avoid abrasive cleaners or scouring pads.
- Regularly check for any loose screws or fittings and tighten as necessary.

7. Troubleshooting

- **Issue:** The machine does not turn on.
Solution: Check the power connection and ensure the outlet is functional.
- **Issue:** Sausages are not filling properly.
Solution: Check for clogs in the stuffing tube or ensure the mixture is not too thick.
- **Issue:** Leakage from the stuffing tube.
Solution: Ensure the stuffing tube is attached properly and check for any cracks or damages.

8. Disposal

When disposing of the product, comply with local waste disposal regulations. Components made of stainless steel may be recyclable. Ensure all electrical components are disposed of responsibly, in accordance with local electronic waste guidelines.

9. Contact

For assistance, questions, or service needs, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro! Enjoy your professional sausage filling experience.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die elektrische Wurstfüllmaschine 16 Liter, 560 Watt

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer elektrischen Wurstfüllmaschine. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine einfache und effiziente Wurstherstellung zu ermöglichen. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, um eine sichere und effektive Anwendung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Wurstfüllmaschine nur im Innenbereich und vermeiden Sie Feuchtigkeit.
- Stellen Sie sicher, dass die Maschine auf einem stabilen und ebenen Untergrund steht.
- Halten Sie die Maschine von Kindern und Haustieren fern.
- Verwenden Sie die Maschine nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Schalten Sie die Maschine immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- Überladen Sie die Maschine nicht über die empfohlene Füllmenge.
- Verwenden Sie ausschließlich die im Handbuch vorgeschlagenen Zubehörteile und Ersatzteile.
- Befolgen Sie beim Reinigen der Maschine die angegebenen Sicherheitsvorschriften.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Modell: WFMS16
- Kapazität: 16 Liter
- Leistung: 560 Watt
- Material: Edelstahl
- Kontrollsystem: Fußschalter
- Abmessungen: 500 mm x 250 mm x 650 mm
- Gewicht: 30 kg

4. Aufbau und Installation

1. Stellen Sie die Wurstfüllmaschine auf eine stabile, ebene Oberfläche.
2. Überprüfen Sie alle Teile auf Vollständigkeit und Unversehrtheit.
3. Verbinden Sie die Maschine mit einer geeigneten Steckdose (220-240 V, 50 Hz).
4. Installieren Sie das gewünschte Füllhorn entsprechend der Anleitung.
5. Schließen Sie den Fußschalter an die Maschine an.
6. Stellen Sie sicher, dass alles sicher befestigt ist, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

1. Füllen Sie die Wurstfüllmaschine bis zur maximalen Fülllinie mit der gewünschten Wurstmasse.
2. Schalten Sie die Maschine über den Fußschalter ein.
3. Beginnen Sie mit der Wurstfüllung, indem Sie den Fußschalter aktivieren.
4. Beobachten Sie den Füllvorgang genau, um eine gleichmäßige Füllung zu gewährleisten.
5. Beenden Sie den Betrieb, indem Sie den Fußschalter loslassen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Maschine nach jeder Benutzung mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -mittel.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Abnutzung und ersetzen Sie bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Maschine startet nicht: Überprüfen Sie den Stromanschluss und stellen Sie sicher, dass das Netzkabel intakt ist.
- Unregelmäßiger Füllvorgang: Stellen Sie sicher, dass die Wurstmasse nicht zu dick ist und die Maschine nicht überladen wurde.
- Lautstärke zu hoch: Überprüfen Sie die Befestigung aller Teile auf korrekte Montage.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie die Maschine gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Entsorgen Sie keine elektrischen Geräte im normalen Haushaltsmüll.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Sausage Filler 16 Litres 560 Watts Stainless Steel Including Foot Control - WFMS16

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de elektrische worstenvuller WFMS16. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en is uitermate geschikt voor het vullen van verschillende soorten worst. De hoge capaciteit van 16 liter maakt het ideaal voor restaurants en slagerijen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond staat.
- Gebruik het apparaat alleen voor het doeleinde waarvoor het is ontworpen.
- Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand tijdens het gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en niet is aangesloten op het stroomnet voordat u het schoonmaakt of onderdelen vervangt.
- Vermijd contact met bewegende delen tijdens het gebruik.
- Gebruik geen beschadigde kabels of stekkers. Neem contact op met de klantenservice voor vervanging.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: WFMS16
- Capaciteit: 16 Liters
- Vermogen: 560 Watts
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Bediening: Voetpedaal
- Afmetingen: (specificaties niet vermeld, voeg indien nodig toe)
- Gewicht: (specificaties niet vermeld, voeg indien nodig toe)

4. Setup en Installatie

1. Plaats de worstenvuller op een vlakke, stevige tafel of werkblad.
2. Controleer of alle onderdelen goed zijn gemonteerd en bevestigd.
3. Sluit de worstenvuller aan op een stopcontact met de juiste spanning (zie technische data).
4. Zorg ervoor dat het voetpedaal op een bereikbare plek is geplaatst voor gemakkelijke bediening.
5. Test de verbinding door het apparaat kort in te schakelen zonder voedsel.

5. Bediening

1. Vul de huls met het gewenste vlees of mengsel.
2. Bevestig de huls stevig aan de vulopening.
3. Gebruik het voetpedaal om de vulling te starten. Stel de gewenste snelheid in op basis van uw behoeften.
4. Controleer regelmatig of de vulling gelijkmatig gebeurt en pas de druk aan indien nodig.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het apparaat na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek om het apparaat schoon te maken.
- Vermijd schurende middelen of sterke chemicaliën.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het apparaat weer in elkaar zet of opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat start niet.
Oplossing: Controleer de stroomaansluiting en zorg ervoor dat het apparaat goed is aangesloten.
- Probleem: Vulling komt ongelijkmatig.
Oplossing: Controleer de huls op blokkades en zorg ervoor dat deze goed is bevestigd.

8. Afvoer

Volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische apparatuur. Zorg ervoor dat u de stekker uit het stopcontact haalt voordat u het apparaat weggooit.

9. Contact

Heeft u vragen of ondersteuning nodig? Neem dan contact met ons op:

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

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw nieuwe elektrische worstenvuller!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Rellenador Eléctrico de Salchichas 16 Litros - 560 Watts - Acero Inoxidable Incluyendo Control por Pedal

1. Información General

El Rellenador Eléctrico de Salchichas es una herramienta profesional diseñada para facilitar la producción de salchichas en casa o en pequeños negocios. Con una capacidad de 16 litros y un motor de 560 watts, asegura un rendimiento eficiente y efectivo.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto es únicamente para uso doméstico o comercial ligero. No usar para falsificar alimentos o usos no autorizados.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que la tensión de la red eléctrica coincida con la especificada en el dispositivo. No sobrecargue la línea eléctrica.
- Superficie plana: Coloque el rellenador en una superficie plana y estable. Evite zonas húmedas y peligrosas.
- Cuidado con las partes móviles: Mantenga las manos y objetos alejados de las partes móviles durante la operación.
- Protección personal: Use guantes y gafas protectoras al manipular ingredientes y durante la limpieza.
- Desenchufe al limpiar: Siempre desconecte la máquina de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Supervisión: Siempre supervise el uso del aparato si hay niños cerca.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 16 litros
- Potencia: 560 watts
- Material: Acero inoxidable
- Control: Incluido control por pedal para operación manos libres
- Dimensiones: 36 x 25 x 73 cm
- Peso: 25 kg

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Sacar el rellenador de la caja y colocar sobre una superficie plana.
- Paso 2: Conectar el dispositivo a una toma de corriente adecuada.
- Paso 3: Colocar el embudo al extremo de la cámara de llenado.
- Paso 4: Ajustar el control por pedal a una ubicación cómoda.
- Paso 5: Asegúrese de que todos los enlaces estén bien ajustados y seguros.

5. Operación

- Rellenado: Llene la cámara con la mezcla de carne.
- Activación: Presione el control por pedal para comenzar la operación.
- Detención: Suelte el pedal para detener el flujo. Verifique regularmente la consistencia del relleno.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Después de cada uso, desmonte el embudo y la cámara. Lave con agua caliente y jabón. Enjuague y seque bien.
- Mantenimiento: Revise periódicamente las partes eléctricas e hidráulicas. Lubrique según sea necesario.

7. Resolución de Problemas

- Problema: El dispositivo no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Problema: El relleno no sale: Compruebe si hay bloqueos en la boquilla o ajuste la presión.
- Problema: Fugas de líquido: Asegúrese de que todas las conexiones estén bien apretadas.

8. Eliminación

Este aparato debe ser reciclado de acuerdo con las normativas locales sobre la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos. No tire el producto a la basura común.

9. Contacto

Para más información o consultas, contáctenos en:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Remplisseur de Saucisse Électrique 16 Litres

1. Informations Générales

Le remplisseur de saucisse électrique de 16 litres est conçu pour un usage professionnel dans la préparation de viandes. Sa puissance de 560 watts et sa construction en acier inoxydable garantissent durabilité, performance et hygiène. Ce produit est adapté à une utilisation dans des cuisines industrielles, des boucheries et d'autres établissements où la préparation de saucisses est effectuée.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit doit être utilisé uniquement pour remplir des saucisses. Toute autre utilisation peut présenter des risques.
- Électricité : Assurez-vous que la prise électrique utilisée est conforme aux spécifications du produit. Ne pas toucher le produit les mains mouillées.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Blocage : Ne jamais bloquer les ouvertures de ventilation de l'appareil.
- Entretien : Débranchez l'appareil avant tout nettoyage ou entretien.

3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Capacité : 16 litres
- Puissance : 560 Watts
- Matériau : Acier inoxydable
- Contrôle : Inclus contrôle au pied
- Dimensions : (spécifications additionnelles à consulter sur le site)
- Poids : (spécifications additionnelles à consulter sur le site)

4. Installation et Mise en Place

1. Déballer soigneusement le remplisseur de saucisse et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez l'appareil sur une surface plane et stable, à proximité d'une prise électrique adéquate.
3. Assurez-vous que l'emplacement est bien ventilé.
4. Connectez l'appareil à la prise électrique.
5. Testez le fonctionnement en utilisant le contrôle au pied.

5. Fonctionnement

1. Préparez la viande selon vos besoins.
2. Remplissez le réservoir avec les ingrédients à l'aide d'une louche si nécessaire.
3. Placez l'embout de remplissage sur l'enveloppe de saucisse.
4. Allumez l'appareil via le contrôle au pied pour commencer le remplissage.
5. Surveillez le processus et ajustez selon la consistance désirée.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyez les parties amovibles avec de l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Utilisez un chiffon humide pour essuyer le moteur et les autres parties.
- Assurez-vous que tout est complètement sec avant de ranger.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique.
- Fuite de viande : Assurez-vous que l'embout de remplissage est bien fixé.
- La viande ne se remplit pas correctement : Vérifiez que le réservoir n'est pas trop plein et que le contrôle au pied fonctionne.
- Bruits étranges : Débranchez immédiatement et vérifiez si des pièces sont desserrées ou endommagées.

8. Élimination

Conformément à la législation en vigueur, ne jetez pas cet appareil dans les ordures ménagères. Apportez-le dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Veuillez conserver ce manuel pour référence future et assurez-vous de respecter toutes les instructions pour garantir une utilisation sûre et efficace de votre remplisseur de saucisse électrique.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Riempitrice Elettrica per Salsicce da 16 Litri

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Riempitrice Elettrica per Salsicce da 16 Litri. Questo dispositivo è progettato per un uso professionale ed è ideale per macellerie, ristoranti e altre attività di produzione alimentare. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un uso sicuro ed efficace.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Questo prodotto deve essere utilizzato soltanto per il riempimento di salsicce e non per altri scopi.
- Elettricità: Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa elettrica adeguata e che la tensione corrisponda a quella indicata sulla targhetta del prodotto.
- Parti mobili: Durante l'uso, evitare di avvicinare mani o oggetti alle parti mobili della riempitrice.
- Superficie stabile: Assicurarsi che il dispositivo sia posizionato su una superficie piana e stabile per prevenire incidenti.
- Guardia protettiva: Non rimuovere le protezioni di sicurezza fornite; queste sono essenziali per la protezione dell'operatore.
- Manutenzione: Eseguire regolarmente controlli di manutenzione per garantire che il prodotto funzioni correttamente e in sicurezza.
- Contattare un professionista: In caso di malfunzionamenti o riparazioni, contattare un tecnico esperto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 16 litri
- Potenza: 560 watt
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Controllo: Incluso Pedale di Controllo

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare la riempitrice su una superficie piana e stabile.
2. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme.
3. Assicurarsi che tutte le parti siano assemblate correttamente e saldamente.
4. Controllare che il pedale di controllo sia facilmente accessibile.

5. Funzionamento

1. Riempire il contenitore con carne macinata e condimenti desiderati.
2. Impostare la velocità di riempimento tramite il pedale di controllo.
3. Iniziare a riempire le salsicce, stando attenti a mantenere una pressione costante sul pedale.
4. Monitorare il processo e regolare la velocità come necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

1. Scollegare la riempitrice dalla corrente dopo ogni utilizzo.
2. Smontare le parti rimovibili e lavarle con acqua calda e sapone neutro.
3. Asciugare completamente prima di rimontare.
4. Controllare e pulire il motore e le parti elettriche solo con un panno asciutto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la riempitrice non si accende, controllare il cavo di alimentazione e la presa.
- Se il prodotto funziona lentamente, verificare che non ci siano ostruzioni nel tubo di riempimento.
- In caso di rumori insoliti, scollegare immediatamente e contattare un tecnico.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti elettronici. Non smaltire nell'immondizia domestica.

9. Contatti

Per assistenza o ulteriori informazioni:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania