

# 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](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Elektrische Worstenvuller 16 Liter - 560 Watt

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de elektrische worstenvuller van 16 liter. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik in slagerijen, restaurants en cateringbedrijven. Het biedt een efficiënte en betrouwbare manier om worsten te vullen en is gemaakt van hoogwaardige roestvrijstalen materialen voor langdurig gebruik.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding grondig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Controleer het apparaat regelmatig op beschadigingen of slijtage. Gebruik het niet als het beschadigd is.
- Zorg ervoor dat de elektrische aansluiting voldoet aan de vereiste spanning.
- Gebruik alleen de bijgeleverde kabel en stel de voeding in voordat u het apparaat inschakelt.
- Vermijd contact met bewegende delen tijdens het gebruik.
- Schakel het apparaat uit en ontkoppel het van de stroomvoorziening voordat u onderhoud uitvoert of reinigt.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: WFMS16
- Capaciteit: 16 liter
- Vermogen: 560 Watt
- Materiaal: Roestvrij staal
- Inclusief voetbediening
- Afmetingen: 640 x 400 x 800 mm
- Gewicht: 45 kg

## 4. Installatie en Setup

1. Plaats de worstenvuller op een vlakke, stevige ondergrond. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie en gebruik.
2. Controleer of alle onderdelen zijn meegeleverd. Dit omvat de vulkom, de voetbediening en de bijbehorende huls.
3. Verbind de voetbediening met de worstenvuller volgens de bijgeleverde instructies.
4. Sluit de worstenvuller aan op een geschikte stroombron die voldoet aan de specificaties van het apparaat.
5. Vul de vulkom met het gewenste mengsel en plaats de geschikte huls op de vulopening.

## 5. Bediening

- Zet de worstenvuller aan met de schakelaar.
- Gebruik de voetbediening om de vullen te starten en te stoppen. Pas de snelheid aan volgens uw behoefte.
- Zorg ervoor dat u de huls in de juiste positie houdt om een gelijkmatige vulling te garanderen.
- Houd toezicht op het proces om te voorkomen dat de vulling overloopt of vastloopt.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat altijd uit en koppel het los van de stroomvoorziening voordat u het gaat reinigen.
- Reinig de vulkom, huls en overige onderdelen met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen die het roestvrij staal kunnen beschadigen.
- Droog alle onderdelen grondig af voordat u ze weer in elkaar zet.
- Controleer regelmatig op losse schroeven of onderdelen en draai deze indien nodig aan.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.
  - Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de stroombron en of de schakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: De vulling loopt niet goed.
  - Oplossing: Controleer of de huls goed is bevestigd en of er geen verstoppingen zijn in de vulopening.
- Probleem: Er is een vreemde geur of rook.
  - Oplossing: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en neem contact op met de klantenservice.

## 8. Afvalverwerking

Dit product moet worden afgevoerd in overeenstemming met lokale richtlijnen voor afvalverwerking. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor informatie over recycling en verwijdering van elektrische apparaten.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor uw vertrouwen in onze producten!

# 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](mailto: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](mailto: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](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania