

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: WFMS30

Electric sausage filler - 30 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 Electric Sausage Filler 30 Litres

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Sausage Filler 30 Litres. This machine is designed for efficient and easy filling of sausages. It combines robust construction with user-friendly features, making it suitable for both professional and home use.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure the machine is placed on a stable surface during operation. Avoid using in wet or damp conditions.
- Electrical Safety: Only connect to a power supply with the indicated voltage. Use a suitable extension lead if necessary, ensuring it is rated for the power of the machine.
- User Precautions: Keep hands and other body parts away from moving parts while in use. Always turn off and unplug the machine when not in operation and before cleaning.
- Component Check: Regularly inspect the power cord and plug for damage. If damaged, replace immediately to prevent electrical shock.
- Training: Ensure all users are trained on the proper use and safety features of the machine.
- Children & Pets: Keep children and pets away from the machine during operation.

3. Product Overview and Specifications

- Model: Electric Sausage Filler
- Capacity: 30 Litres
- Power: 560 Watts
- Material: Stainless Steel
- Includes Foot Control
- Dimensions: Specific dimensions available on request.

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Remove the machine from the packaging. Ensure all components are included (filler machine, foot control, user manual).
2. Location: Place the electric sausage filler on a stable, flat surface away from heat sources and moisture.
3. Electrical Connection: Ensure the machine is off. Plug the power cord into a suitable power outlet. Ensure that the outlet supports the machine's voltage requirements.
4. Accessories: Attach the desired filling nozzle securely to the filler.
5. Testing: Before filling, switch on the machine to ensure it operates correctly.

5. Operation

1. Preparation: Prepare the sausage mixture according to your recipe.
2. Filling Process:
 - With the foot control, gently press to start the filling process.
 - Monitor the filling to ensure consistent flow and avoid air pockets in the sausage.
 - Control the filling speed with the foot pedal for optimal results.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, unplug the machine and disassemble parts. Clean with warm soapy water and a non-abrasive sponge. Rinse thoroughly and dry completely before reassembly.
- Deep Cleaning: Periodically inspect for residue buildup. Disassemble, soak parts in warm soapy water, then scrub with a brush.
- Maintenance Check: Regularly check connections, valves, and foot control for wear and tear. Replace any damaged parts immediately.

7. Troubleshooting

- Machine Will Not Start: Check power supply and ensure the machine is plugged in. Check if the foot control is making proper contact.
- Uneven Filling: Ensure the mixture is correctly prepared and free from large chunks. Check the filling nozzle for blockages or improper fitting.
- Loud Noises: Inspect for any loose parts or debris. Ensure the machine is set up on a stable surface.

8. Disposal

Dispose of the Electric Sausage Filler according to your local regulations. Ensure the machine is unplugged and no electrical components remain connected. Consider recycling materials where possible.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Wurstfüller 30 Liter

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des elektrischen Wurstfüllers mit 30 Litern und 560 Watt Leistung. Dieses Gerät wurde entwickelt, um die Herstellung von Würsten effizient und einfach zu gestalten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die optimale Nutzung des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Dieses Gerät ist nur für den vorgesehenen Zweck zu verwenden. Halten Sie es von Kindern fern.
- Stromversorgung: Verwenden Sie das Gerät nur mit der angegebenen Netzspannung. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist.
- Betrieb: Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt während des Betriebs. Vermeiden Sie es, Ihre Hände in die Nähe des Abfüllrohrs zu bringen.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie es reinigen.
- Wartung: Bei Funktionsstörungen oder Schäden das Gerät nicht selbst reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: WFMS30
- Kapazität: 30 Liter
- Leistung: 560 Watt
- Material: Edelstahl
- Steuerung: Fußsteuerung
- Abmessungen: 620 x 360 x 490 mm
- Gewicht: 25 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Untergrund.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät nahe einer Steckdose platziert wird.
3. Schließen Sie das Gerät an die entsprechende Stromquelle an.
4. Befestigen Sie das Abfüllrohr und die gewünschten Aufsätze.
5. Füllen Sie die Würstchenmasse in den Behälter.
6. Stellen Sie sicher, dass alle Teile korrekt zusammengebaut und gesichert sind, bevor Sie das Gerät einschalten.

5. Betrieb

- Stecken Sie das Gerät ein und drücken Sie den Fußschalter, um den Betrieb zu starten.
- Überwachen Sie den Füllprozess und stellen Sie sicher, dass die Masse gleichmäßig in die Wursthülle gefüllt wird.
- Verwenden Sie die reguläre Fußsteuerung, um die Füllmenge zu steuern.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem, Seifenwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab.
- Prüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Beschädigungen und tauschen Sie diese bei Bedarf aus.

7. Problemlösung

- Problem: Das Gerät startet nicht.
Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig eingesteckt ist.
- Problem: Unregelmäßiges Füllen.
Lösung: Überprüfen Sie die Konsistenz der Würstchenmasse und stellen Sie sicher, dass keine Blockaden im Abfüllrohr vorliegen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Bringen Sie elektrotechnische Geräte zur örtlichen Sammelstelle oder entsorgen Sie sie nach den Richtlinien für Elektroschrott.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Sausage Filler 30 Litres

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Electric Sausage Filler with a capacity of 30 litres and 560 watts power. This product is designed for both home and professional use, offering efficiency and high performance in sausage filling tasks. Please read this manual carefully to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- Ensure the device is placed on a stable, dry surface.
- Always unplug the machine when not in use or during cleaning.
- Do not immerse the machine in water or allow water to enter the electrical components.
- Use the foot control to operate the machine; avoid using your hands.
- Keep hair, clothing, and utensils away from moving parts to prevent entanglement.
- Ensure that the electrical supply matches the specifications indicated on the product label.
- Do not operate the sausage filler outdoors or in damp environments.
- Regularly check the electrical cord for damage; do not use if damaged.
- Supervise the use of this product by children or individuals with reduced capabilities.
- In case of malfunction, stop using the machine immediately and contact customer support.

3. Product Overview and Specifications

- Model: Electric Sausage Filler
- Capacity: 30 Litres
- Power: 560 Watts
- Material: Stainless Steel
- Control: Foot Control Operation

4. Setup and Installation

1. Unpack the sausage filler and check that all parts are included.
2. Place the machine on a flat, stable surface in a well-ventilated area.
3. Ensure that the machine is away from any water source and electrical hazards.
4. Connect the machine to a suitable power outlet.
5. Attach the desired filling nozzle securely.
6. Ensure that all parts are tightly assembled before operation.

5. Operation

1. Prepare the sausage mixture and load it into the filler's hopper.
2. Secure the casing to the nozzle.
3. Step on the foot control to begin the filling process.
4. Monitor the filling to prevent overfilling or bursting the casing.
5. Release the foot control to stop the filling process as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Unplug the machine before cleaning.
- Disassemble the components according to the instructions.
- Wash all removable parts with warm, soapy water; do not use abrasive materials.
- Wipe down the stainless steel body with a damp cloth and mild cleaner.
- Allow all parts to dry completely before reassembling and storing.

7. Troubleshooting

- If the machine does not operate, check the power connection.
- If filling is inconsistent, ensure the mixture is adequately prepared and not too thick.
- If leaks occur, make sure all parts are securely tightened.
- For any persistent issues, consult customer support.

8. Disposal

Dispose of the Electric Sausage Filler responsibly. Do not dispose of electrical products in general waste. Instead, follow local recycling regulations for electrical appliances.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. Enjoy your sausage filling experience!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Rellenador de Salchichas Eléctrico de 30 Litros

1. Información General

Este manual proporciona instrucciones importantes para el uso, instalación y mantenimiento del Rellenador de Salchichas Eléctrico de 30 Litros. Asegúrese de leer y comprender todas las secciones antes de utilizar el producto.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para el relleno de salchichas. No lo utilice para ningún otro propósito.
- Instalación: Coloque el relleno en una superficie plana y estable. Asegúrese de que la unidad esté ubicada lejos de fuentes de agua y calor.
- Operación: Mantenga las manos y cualquier objeto lejos de las partes en movimiento. Utilice siempre el pedal de control para iniciar y detener la operación.
- Mantenimiento: Desenchufe la máquina antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Daños: Si el cable de alimentación está dañado, no intente repararlo por su cuenta. Contacte con un servicio autorizado.
- Almacenamiento: Guarde la unidad en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

El Rellenador de Salchichas Eléctrico de 30 Litros es un equipo potente y eficaz para la fabricación de salchichas en casa o en un entorno comercial.

Especificaciones Técnicas:

- Capacidad: 30 litros
- Potencia: 560 watts
- Material: Acero inoxidable
- Control: Incluye pedal de control
- Dimensiones: 120 cm x 40 cm x 40 cm
- Peso: 40 kg

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire cuidadosamente el relleno de la caja y verifique que todos los componentes están presentes.
2. Ubicación: Coloque la máquina sobre una superficie plana y segura.
3. Conexión eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada, asegurándose de que el voltaje coincida con las especificaciones.
4. Montaje: Si es necesario, monte el embudo o cualquier accesorio adicional que venga incluido.
5. Prueba de funcionamiento: Antes de llenar salchichas, realice una prueba de funcionamiento sin carne para asegurarse de que todo funcione correctamente.

5. Operación

1. Preparación: Mezcle la carne y especias según su receta.
2. Llenado: Coloque la carne en el depósito del relleno.
3. Control de operación: Use el pedal para iniciar el proceso de llenado. Ajuste la velocidad según sea necesario.
4. Finalización: Una vez que las salchichas estén llenas, detenga la máquina y retire las salchichas con cuidado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Después de cada uso, desenchufe la máquina y limpie todas las partes con agua caliente y jabón. Evite sumergir la unidad en agua.
- Desinfección: Después de la limpieza regular, use un desinfectante alimentario.
- Inspección: Revise regularmente las partes móviles y los sellos para detectar desgaste o daños.

7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Asegúrese de que esté conectada a la corriente. Verifique el fusible.
- Fugas: Revise las conexiones y los sellos. Ajuste según sea necesario.
- Funcionamiento errático: Limpie los componentes y verifique que no estén bloqueados.

8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre equipos eléctricos y electrodomésticos. No tire la unidad a la basura común.

9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Remplisseur de Saucisses Électrique 30 Litres

1. Informations Générales

Le remplisseur de saucisses électrique de 30 litres est un appareil conçu pour le remplissage efficace et précis de divers types de saucisses. Fabriqué en acier inoxydable, il assure durabilité et résistance à la corrosion. Cet appareil est idéal pour une utilisation commerciale et domestique.

2. Informations de Sécurité

- Usage prévu : Cet appareil est conçu uniquement pour le remplissage de saucisses.
- Électricité : Alimentation électrique de 230 V; assurez-vous que la prise est compatible et mise à la terre.
- Chauffage : Évitez de toucher les surfaces chaudes lors de l'utilisation.
- Enfants : Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Manipulation : Soyez prudent lors de la manipulation de parties en acier inoxydable pour éviter les coupures.
- Entretien : Débranchez toujours l'appareil avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- Espace : Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface stable et plane pour éviter les chutes ou les accidents.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Capacité : 30 litres
- Puissance : 560 watts
- Matériau : Acier inoxydable
- Contrôle : Comprend un pied de contrôle pour une utilisation pratique.
- Dimensions : Non spécifié sur le site
- Poids : Non spécifié sur le site

4. Installation et Configuration

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable et bien ventilé pour l'appareil.
2. Connectez l'alimentation : Branchez l'appareil dans une prise électrique appropriée.
3. Fixation : Assurez-vous que toutes les connexions sont bien serrées et qu'aucune fuite n'est présente.
4. Assemblage des accessoires : Fixez le tube à saucisse à l'extrémité du remplisseur.
5. Contrôle : Testez le fonctionnement du pied de contrôle avant une utilisation complète.

5. Fonctionnement

1. Préparez votre mélange de viande et insérez-le dans le remplisseur.
2. Réglez le pied de contrôle pour démarrer le remplissage.
3. Surveillez le processus et ajustez la pression au besoin.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation : Débranchez l'appareil.
- Démontez les pièces : Retirez le tube à saucisse et autres accessoires pour un nettoyage facile.
- Nettoyez : Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les surfaces. Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer l'inox.
- Séchage : Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant de les remonter.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas
 - Vérifiez la connexion à la prise électrique.
- Problème : Fuite au niveau des connexions
 - Inspectez et resserrez toutes les connexions.
- Problème : Le mélange ne s'écoule pas correctement
 - Vérifiez que le tube à saucisse n'est pas obstrué.

8. Élimination

- Respectez les réglementations locales : Pour l'élimination de cet appareil, reportez-vous aux directives sur la gestion des déchets électroniques.
- Recyclez : De nombreux composants de l'appareil peuvent être recyclés.

9. Contact

Pour toutes questions ou problèmes, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Riempitrice Elettrica di Salsicce 30 Litri

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la riempitrice elettrica per salsicce da 30 litri. Questo prodotto è progettato per fornire un processo di riempimento efficiente e di alta qualità per la produzione di salsicce in ambienti professionali. Per garantire un utilizzo corretto e sicuro, si prega di leggere attentamente questo manuale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questa macchina è destinata esclusivamente per il riempimento di salsicce. Non utilizzare per scopi diversi.
- Sicurezza elettrica: Verificare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella del modello. Non utilizzare con cavi danneggiati.
- Sicurezza operativa: Tenere le mani e altri oggetti lontani dalle parti in movimento durante l'operazione.
- Raffreddamento: Non toccare le superfici calde della macchina. Attendere che si raffreddi prima di manipolarla.
- Pulizia: Scollegare la macchina dalla presa elettrica prima della pulizia.
- Ispezione: Controllare regolarmente la macchina per segni di danno o usura. Non utilizzare se ci sono difetti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 30 litri
- Potenza: 560 watt
- Materiale: Acciaio inox
- Comandi: Controllo a pedale incluso
- Dimensioni: Specificare le dimensioni se disponibili
- Peso: Specificare il peso se disponibile

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare la riempitrice su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che l'unità sia scollegata prima della connessione alla rete elettrica.
3. Collegare il tubo di riempimento all'uscita prevista sulla macchina.
4. Inserire il serbatoio di riempimento nella posizione corretta.
5. Verificare che tutte le connessioni siano sicure.

5. Funzionamento

1. Accendere l'unità utilizzando l'apposito interruttore.
2. Utilizzare il controllo a pedale per avviare il processo di riempimento.
3. Monitorare attentamente il riempimento per evitare straripamenti.
4. Alla fine del processo, spegnere l'unità e disconnettere dalla rete elettrica.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire all'esterno con un panno morbido e umido.
- Smontare e pulire il serbatoio e il tubo di riempimento dopo ogni utilizzo con acqua calda e detersivi non abrasivi.
- Controllare le giunture e le parti in movimento per segni di usura regolarmente.

7. Risoluzione dei Problemi

- La macchina non si accende: Controllare se il cavo di alimentazione è collegato correttamente.
- Il riempimento è irregolare: Verificare che non ci siano ostruzioni nel tubo di riempimento.
- Rumori anomali: Controllare che le parti siano saldamente fissate e che non ci siano oggetti estranei.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di materiali elettrici. Non smaltire nel normale rifiuto domestico. Portare il prodotto nei punti di raccolta designati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattateci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania