

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: WFMS50

Electric sausage filler - 50 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 50 Litres

1. General Information

The GGM Gastro Electric Sausage Filler (Model WFMS50) is designed for efficient and precise filling of sausages. This industry-grade equipment is particularly suited for butchers, restaurants, and catering businesses, allowing for high-volume sausage production.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the machine is connected to an appropriate power supply with the correct voltage (230V). Use a dedicated circuit to prevent overloads.
- **Operational Safety:** Always operate the machine while following the guidelines provided in this manual. Do not place hands or any foreign objects near the stuffing tube during operation.
- **Personal Protective Equipment:** Wear suitable protective gear, including gloves and eye protection, when operating the machine to prevent injuries.
- **Maintenance Precautions:** Always unplug the machine before cleaning or performing maintenance.
- **Children and Pets:** Keep the machine out of reach of children and pets during operation and maintenance.
- **Emergency Procedures:** In the case of malfunction or emergency, disconnect the machine from the power supply immediately.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** WFMS50
- **Volume:** 50 litre capacity
- **Power:** 560 Watts
- **Material:** Stainless Steel
- **Control Type:** Foot Control
- **Dimensions:** [Insert specific dimensions if available]
- **Weight:** [Insert specific weight if available]
- **Fill Speed:** [Insert specific fill speed if available]

4. Setup and Installation

- **Location:** Place the machine on a stable, flat surface, ensuring that there is adequate space around it for operations and maintenance.
- **Power Connection:** Connect the machine to a properly grounded outlet. Avoid using extension cords.
- **Assembly:** If any parts are detached for shipping, refer to the assembly diagram included with your manual. Securely attach all components prior to operation.
- **Testing:** After setup, test the machine by running it empty to ensure that all parts are functioning correctly.

5. Operation

- **Pre-fill the hopper** with your sausage mixture.
- **Adjust the foot control** to start the operation, ensuring smooth filling of the casings.
- **Monitor the filling process** to avoid overfilling or damaging the casings.
- **Once complete**, switch off the machine and remove casings filled with sausage mix.

6. Cleaning and Maintenance

- **Unplug the machine** before cleaning.
- **Dismantle removable parts** and wash them in warm soapy water, using a non-abrasive sponge.
- **For the stainless-steel surfaces**, use a stainless-steel cleaner to maintain shine.
- **Inspect and ensure** that all parts are dry before reassembling to prevent rusting.
- **Schedule regular maintenance checks** every six months or as necessary.

7. Troubleshooting

- **Machine Won't Start:** Ensure it is plugged in and the power outlet is functioning.
- **Low Filling Speed:** Check for blockages in the stuffing tube or the hopper.
- **Leakage:** Inspect seals and joints for wear and replace if necessary.
- **Inconsistent Filling:** Ensure that the mixture is properly prepared and not too dry or too wet.

8. Disposal

Dispose of the machine in accordance with local regulations concerning electrical appliances. Remove and recycle components separately as per material guidelines to minimize environmental impact.

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 die elektrische Wurstfüllmaschine 50 Liter - 560 Watt

1. Allgemeine Informationen

Die elektrische Wurstfüllmaschine mit einem Fassungsvermögen von 50 Litern und einer Leistung von 560 Watt ist ideal für gewerbliche Anwendungen in der Fleischverarbeitung. Das Gerät wird aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und ist mit einem Fußschalter ausgestattet, um eine einfache Bedienung zu ermöglichen.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor dem Betrieb bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen und die Sicherheitsanweisungen befolgen.
- Das Gerät ist nur für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Die Verwendung im privaten Bereich kann gesundheitliche Risiken mit sich bringen.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob das Gerät beschädigt ist oder lose Teile aufweist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.
- Halten Sie das Gerät fern von Wasser und vermeiden Sie es, es mit nassen Händen zu bedienen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Bei technischen Störungen oder elektrischen Problemen unplug (Stecker ziehen) und den Kundenservice kontaktieren.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit den vom Hersteller empfohlenen Zubehörteilen und Ersatzteilen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Elektrische Wurstfüllmaschine 50L
- Leistung: 560 Watt
- Material: Edelstahl
- Volumen: 50 Liter
- Zubehör: Fußschalter

4. Aufbau und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Standort ausreichend Platz und eine stabile Oberfläche bietet.
- Entfernen Sie das Gerät aus der Verpackung und überprüfen Sie alle Teile auf Schäden.
- Montieren Sie alle im Lieferumfang enthaltenen Teile gemäß der beigefügten Zeichnung.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie darauf, dass die Spannung mit der im technischen Datenblatt angegebenen Spannung übereinstimmt.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät über den Netzschalter ein.
- Verwenden Sie den Fußschalter zur Steuerung des Füllvorgangs.
- Füllen Sie die Wurstmasse in den Trichter und beginnen Sie mit dem Füllen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
- Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie milde Reinigungsmittel.
- Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest oder können von Hand gewaschen werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Abnutzung und reinigen Sie das Gerät gründlich, um Hygienevorschriften einzuhalten.

7. Fehlersuche

- Gerät schaltet nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherung.
- Ungewöhnliche Geräusche während des Betriebs: Kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Wurstfüllung unregelmäßig: Überprüfen Sie die Füllgeschwindigkeit und das Füllmaterial.

8. Entsorgung

- Das Gerät und die Verpackungsmaterialien sind gemäß den lokalen Vorschriften zu entsorgen. Bitte beachten Sie umweltfreundliche Entsorgungspraktiken.
- Elektronische Geräte dürfen nicht im normalen Haushaltsmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Sausage Filler 50 Litres

1. Algemene Informatie

De elektrische worstenvuller van 50 liter is een hoogwaardig apparaat dat is ontworpen voor het efficiënt vullen van worst. Dit industriële apparaat is ideaal voor slagers, restaurants en cateringbedrijven. Met een vermogen van 560 watt biedt het snelle en betrouwbare prestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de worstenvuller alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Elektrocutie: Zorg ervoor dat het apparaat goed is aangesloten en controleer de kabel op beschadigingen voordat je het apparaat aanzet.
- Bewegende Onderdelen: Houd handen en kleding uit de buurt van bewegende delen tijdens het gebruik.
- Gebruik van Gereedschap: Gebruik geen losse onderdelen of gereedschap tijdens de werking van het apparaat.
- Vochtigheid: Voorkom dat het apparaat in contact komt met water of andere vloeistoffen.
- Kinderen: Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: WFMS50
- Capaciteit: 50 Liter
- Vermogen: 560 Watt
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voeding: 230V / 50Hz
- Afmetingen: 800 x 400 x 800 mm
- Gewicht: 55 kg
- Besturing: Voetpedaal

4. Opstelling en installatie

1. Plaats de worstenvuller op een vlakke, stevige ondergrond in de buurt van een stopcontact.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rond het apparaat voor een goede luchtcirculatie en eenvoudig onderhoud.
3. Controleer of het apparaat volledig is en geen beschadigingen vertoont.
4. Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact.
5. Test of de stroomvoorziening werkt door het apparaat aan te zetten en het voetpedaal te gebruiken.

5. Bediening

1. Vul de vulhulp met het gewenste mengsel.
2. Bevestig de worsthuls aan de buis van de vulhulp.
3. Zet het apparaat aan en gebruik het voetpedaal om de vulling te starten.
4. Volg de voortgang van de vulling en stop indien nodig.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reiniging: Maak het apparaat na elk gebruik schoon met een vochtige doek en milde zeep. Gebruik geen schurende middelen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de staat van de elektrische kabel en het voetpedaal.
- Opslag: Bewaar het apparaat op een droge plaats en bedek het indien mogelijk ter bescherming.

7. Problemen oplossen

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.
 - Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en zorg ervoor dat het apparaat goed is aangesloten.
- Probleem: De worst wordt niet goed gevuld.
 - Oplossing: Controleer of de huls goed is bevestigd en dat de vulhulp niet is geblokkeerd.

8. Afvoer

Bij het end of life van het apparaat, zorg voor een verantwoorde afvoer volgens de plaatselijke wet- en regelgeving voor elektrische apparaten. Breng het apparaat naar een erkend recyclingcentrum.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Rellenador de Salchichas Eléctrico - 50 Litros

1. Información General

El Rellenador de Salchichas Eléctrico de 50 litros es una herramienta de alta calidad diseñada para facilitar el proceso de llenado de salchichas de manera eficiente y profesional. Hecho de acero inoxidable, asegura durabilidad y fáciles cuidados.

2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar el aparato, lea todas las instrucciones cuidadosamente.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados.
- No sumerja la unidad en agua o ningún otro líquido.
- Utilice siempre el llenador en superficies estables y secas.
- No opere el llenador con las manos húmedas.
- Desconecte la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso o para realizar ajustes.
- Utilice el pie de control únicamente para el propósito indicado.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Capacidad: 50 Litros
- Potencia: 560 Watts
- Material: Acero inoxidable
- Incluye Control de Pie: Sí
- Dimensiones: Consultar en el sitio web para más detalles.
- Peso: Consultar en el sitio web para más detalles.

4. Configuración e Instalación

1. Retire el rellenedor de la caja y asegúrese de que todas las piezas estén incluidas.
2. Coloque el relleno en una superficie plana y estable.
3. Coloque la boquilla adecuada en el extremo del cilindro del rellenedor.
4. Conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada.
5. Instale el pie de control en el área designada y asegúrese de que esté asegurado.

5. Operación

1. Prepare la mezcla de carne para el llenado.
2. Cargue la mezcla en el cilindro del rellenedor.
3. Coloque la boquilla en el extremo del intestino.
4. Presione el pie de control para comenzar el llenado.
5. Controle el flujo de mezcla y retire la boquilla cuando se haya llenado la cantidad deseada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el aparato después de cada uso con un paño húmedo.
- Desmonte las partes desmontables y lávelas con agua tibia y jabón.
- Asegúrese de secar completamente todas las partes antes de volver a montarlas.
- Realice una inspección regular de los cables y enchufes para detectar signos de daños.

7. Solución de Problemas

- Si el aparato no enciende, verifique si está correctamente enchufado.
- Si el flujo de mezcla es bajo, revise si el cilindro está correctamente cargado.
- Para cualquier otro problema, consulte el manual de servicio o contacte al soporte.

8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales de desechos. No arroje este producto en el hogar. Considere la posibilidad de reciclar materiales metálicos.

9. Contacto

Para consultas, soporte técnico o piezas de repuesto, comuníquese:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Remplisseur de Saucisses Électrique 50 Litres, 560 Watts

1. Informations Générales

Le remplisseur de saucisses électrique GGM Gastro est conçu pour simplifier le processus de remplissage de saucisses. Il est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, garantissant durabilité et facilité de nettoyage. Ce modèle particulier a une capacité de 50 litres et est équipé d'un contrôle au pied pour un fonctionnement pratique.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ce produit est conçu exclusivement pour un usage professionnel et doit être utilisé conformément aux instructions fournies.
- Électrification : Vérifiez toujours que le voltage adéquat est fourni. Ne pas utiliser la machine si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Protection Personnelle : Porter des gants et des lunettes de protection lors de l'utilisation pour éviter les coupures ou les éclaboussures.
- Environnement de Travail : Maintenir la zone de travail propre et dégagée pour éviter les accidents. Ne pas utiliser près de l'eau ou d'une source de chaleur.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Débranchez l'appareil après utilisation.
- Entretien : Effectuer un entretien régulier pour s'assurer que tous les composants fonctionnent correctement.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Capacité : 50 Litres
- Puissance : 560 Watts
- Matériau : Acier inoxydable
- Contrôle : Inclut un contrôle au pied
- Dimensions : [Veuillez vérifier sur le site pour les dimensions exactes]
- Poids : [Veuillez vérifier sur le site pour le poids exact]

4. Installation et Configuration

- Retirer l'appareil de son emballage et vérifier qu'il n'y a pas de dommage.
- Placer le remplisseur de saucisses sur une surface stable et plane à proximité d'une prise électrique.
- Connecter le cordon d'alimentation à une prise électrique appropriée.
- Installer l'extenseur de remplissage sur le mécanisme de remplissage en s'assurant qu'il est bien verrouillé.
- Placer le seau ou un réceptacle approprié sous le mécanisme de remplissage pour recueillir le produit.

5. Fonctionnement

- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et branché.
- Remplissez le tube de remplissage avec la viande hachée préparée.
- Utilisez le contrôle au pied pour démarrer le remplissage. Ajustez la pression selon vos besoins.
- Suivez les instructions de remplissage jusqu'à ce que la saucisse atteigne la taille souhaitée et arrêtez la machine.

6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher l'appareil avant de procéder à son nettoyage.
- Utiliser un chiffon doux et une solution de nettoyage non corrosive pour essuyer l'extérieur de l'appareil.
- Les pièces amovibles doivent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant le réassemblage.

7. Dépannage

- L'appareil ne fonctionne pas : Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que la prise fonctionne.
- Fuites de viande : Assurez-vous que les joints sont correctement installés et en bon état.
- Saturation de viande : Vérifiez l'alimentation de la viande et assurez-vous de ne pas surcharger le tube.

8. Élimination

En fin de vie, débrancher l'appareil et se conformer aux règlements locaux en matière d'élimination des déchets. Les composants en acier inoxydable sont recyclables.

9. Contact

Pour toute question ou demande 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 il Riempitore Elettrico di Salsicce - 50 Litri

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il riempitore elettrico di salsicce da 50 litri. Questo dispositivo è progettato per facilitare il processo di riempimento delle salsicce, combinando potenza, efficienza e facilità d'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non utilizzare il riempitore se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.
- Assicurarsi che il dispositivo sia utilizzato solo su una superficie stabile e piana.
- Non immergere il motore in acqua o in altri liquidi.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Durante il riempimento, mantenere le mani lontane dall'area di ingombro.
- Utilizzare unicamente accessori raccomandati dal produttore.
- Assicurarsi che tutte le connessioni siano ben serrate prima dell'uso per evitare perdite di fluidi.
- Non superare mai la capacità massima di riempimento di 50 litri.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 50 litri
- Potenza: 560 Watt
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Controllo: Inclusa pedaliera
- Dimensioni (L x P x A): [inserire dimensioni specifiche]
- Peso: [inserire peso]
- Accessori inclusi: [elencare eventuali accessori]

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il riempitore dalla confezione e controllare il contenuto.
2. Collocare il riempitore su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che il dispositivo sia posizionato lontano da fonti di calore umido.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme.
5. Fissare il tubo di riempimento all'uscita del riempitore, assicurando che sia ben serrato.
6. Installare la pedaliera nella posizione desiderata secondo le istruzioni fornite nel pacchetto.

5. Funzionamento

1. Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.
2. Preparare il composto per la salsiccia e posizionarlo nel serbatoio.
3. Utilizzare la pedaliera per controllare il flusso durante il riempimento.
4. Regolare la velocità di riempimento secondo necessità.
5. Dopo il riempimento, spegnere l'apparecchio e scollegare dalla rete.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, scollegare l'apparecchio e pulirlo con un panno umido.
- Smontare il tubo di riempimento e lavarlo in acqua calda e sapone.
- Verificare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione e delle parti mobili.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o solventi chimici.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il motore non si accende, controllare il collegamento alla rete elettrica.
- Se il riempimento è lento, verificare che non ci siano ostruzioni nel tubo di riempimento.
- In caso di perdite, controllare tutte le connessioni e serrature.
- Per ulteriori problemi, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Smarcare il riempitore e i suoi componenti secondo le normative locali sullo smaltimento degli elettrodomestici. Non gettare il prodotto nelle normali spazzature domestiche. Seguire le normative riguardanti il riciclaggio dell'acciaio inossidabile e dei materiali elettrici.

9. Contatti

Per domande, assistenza o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania