

ggmgastro

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

SKU: WFAEF22

Sausage filler attachment stainless steel - 13mm, 19mm,32mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Sausage Filler Attachment (Stainless Steel 13mm, 19mm, 32mm) - WFAEF22

1. General Information

Thank you for choosing the Sausage Filler Attachment WFAEF22. This product is designed for easy and efficient sausage filling. Made from high-quality stainless steel, this attachment ensures durability and longevity while providing an exceptional filling experience for both home cooks and professionals.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the sausage filler attachment with care. Keep out of reach of children.
- Electrical Safety: This attachment is designed for use with compatible electric machines. Ensure the machine is unplugged during installation or maintenance.
- Injury Prevention: Exercise caution when using sharp components. Avoid direct contact with blades or any moving parts.
- Hygiene: Always clean the attachment before and after use to prevent contamination.
- Weight Support: Do not exceed the maximum load specified to avoid equipment damage or personal injury.

3. Product Specifications

- Product Type: Sausage Filler Attachment
- Material: Stainless Steel
- Diameter Sizes: 13mm, 19mm, 32mm
- Model: WFAEF22

4. Setup and Installation

1. Ensure that the electric machine is switched off and unplugged.
2. Select the appropriate sausage filler tube size (13mm, 19mm, or 32mm).
3. Align the attachment with the designated connection point on the machine.
4. Secure the attachment by twisting it clockwise until firmly in place.
5. Check that all connections are tight and the attachment is stable.
6. Plug in the machine and perform a test run to ensure proper operation.

5. Operation

1. Prepare your sausage mixture according to your recipe.
2. Feed the sausage mixture into the hopper of the filling machine.
3. Turn on the machine and slowly guide the sausage casing onto the filling tube.
4. Apply consistent pressure to ensure smooth filling without air pockets.
5. Once filled to your desired length, tie off the casing securely.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the attachment immediately after use to prevent buildup of food particles.
- Disassemble the attachment by unscrewing it from the machine.
- Wash all components in warm, soapy water. Rinse thoroughly and allow to air dry.
- Regularly check for any signs of wear or damage. Replace parts if necessary to maintain safety and performance.

7. Troubleshooting

- Problem: The sausage mixture is not filling correctly.
 - Solution: Ensure the attachment is securely installed and check for clogs in the tube.
- Problem: Leaking from the attachment.
 - Solution: Check for improper sealing and ensure all components are tight.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. If the product is no longer usable, separate the stainless-steel components from other waste materials to facilitate recycling.

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 Wurstfüllaufsatz aus Edelstahl (13mm, 19mm, 32mm) WFAEF22

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Wurstfüllaufsatzes aus Edelstahl WFAEF22. Dieses hochwertige Zubehör wurde entwickelt, um die Zubereitung von Wurstwaren einfach und effizient zu gestalten. Der Aufsatz ist in verschiedenen Größen (13mm, 19mm, 32mm) erhältlich und eignet sich ideal für verschiedene Wurstfüllungen.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Nur für die angegebenen Zwecke verwenden. Unbefugte Nutzung kann zu Schäden führen.
- Erwachsene Aufsicht: Dieses Produkt ist nicht für Kinder geeignet. Halten Sie es von Kindern fern.
- Schutzausrüstung: Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden, wenn Sie mit scharfen Teilen umgehen.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz getrennt ist.
- Lagerung: Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen Ort, um Schäden zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Wurstfüllaufsatz aus Edelstahl
- Modell: WFAEF22
- Material: Edelstahl
- Größen: 13mm, 19mm, 32mm

Technische Daten

- Gewicht: 2 kg
- Abmessungen: 40 x 12 x 10 cm
- Farbe: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie den Inhalt: Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind.
2. Reinigung: Vor der ersten Nutzung gründlich reinigen.
3. Befestigung: Montieren Sie den Aufsatz am entsprechenden Anschluss der Wurstmaschine:
 - Drehen Sie den Aufsatz im Uhrzeigersinn, bis er sicher sitzt.
4. Einstellen der Größe: Wählen Sie die gewünschte Füllrohrgröße (13mm, 19mm, 32mm) und montieren Sie den Aufsatz entsprechend.
5. Sichern Sie den Aufsatz: Überprüfen Sie, ob der Aufsatz fest sitzt, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu vermeiden.

5. Bedienung

1. Vorbereitung: Bereiten Sie Ihre Wurstmasse vor und stellen Sie sicher, dass sie bereit ist, eingefüllt zu werden.
2. Betrieb: Schalten Sie das Gerät ein und beginnen Sie mit der Befüllung:
 - Führen Sie die Wurstmasse durch den Aufsatz in die Wursthülle ein.
 - Achten Sie darauf, dass keine Luftblasen eingeschlossen werden.
3. Ausschalten: Nach Gebrauch das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch gründlich reinigen:
 1. Zerlegen Sie alle Teile.
 2. Waschen Sie diese in warmem Seifenwasser.
 3. Trocknen Sie die Teile gründlich ab.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Abnutzung oder Beschädigungen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Wurstfülle fließt nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Verbindung zum Aufsatz und stellen Sie sicher, dass die Wurstmasse nicht zu fest ist.
- Problem: Aufsatz löst sich während des Gebrauchs.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Aufsatz richtig befestigt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Teile umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte unter:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefonnummer: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Worstvulaccessoire RVS 13mm, 19mm, 32mm - WFAEF22

1. Algemene Informatie

Bedankt voor het kiezen van het Worstvulaccessoire RVS. Dit product is ontworpen om te worden gebruikt met uw vleesmolen en kan worden gebruikt voor het vullen van worst met verschillende diameters afhankelijk van uw keuze. Het accessoire bestaat uit duurzaam roestvrij staal, wat zorgt voor een lange levensduur en eenvoudige reiniging.

2. Veiligheidsinformatie

Voordat u het product gebruikt, dient u de volgende veiligheidsinformatie in acht te nemen:

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld van de stroom voordat u het accessoire aanbrengt of verwijdert.
- Houd het apparaat en onderdelen buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het accessoire alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen aan het accessoire. Gebruik het niet als het beschadigd is.
- Reinig het accessoire grondig voordat u het voor het eerst gebruikt en na elk gebruik om risico op besmetting te minimaliseren.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 13mm, 19mm, 32mm
- Geschikt voor: Vleesmolen
- Gewicht: 1 kg

4. Installatie en Opstelling

Volg de onderstaande stappen voor de juiste installatie van het worstvulaccessoire:

1. Zorg ervoor dat de vleesmolen volledig is uitgeschakeld en losgekoppeld.
2. Neem het worstvulaccessoire en bevestig het aan de uitlaatopening van de vleesmolen. Zorg ervoor dat het stevig vastzit.
3. Plaats het gewenste vulmondstuk (13mm, 19mm of 32mm) op het worstvulaccessoire en draai het vast tot het goed op zijn plaats zit.
4. Controleer voor gebruik of alles stevig en veilig is bevestigd.

5. Bediening

Om het worstvulaccessoire te gebruiken, volgt u deze stappen:

1. Bereid het vlees en het vulmateriaal voor.
2. Zet de vleesmolen aan en begin met het vullen van de worst. Houd de worst met de hand en zorg ervoor dat het vulmondstuk goed in de worst is ingebracht.
3. Vul de worst gelijkmatig en voorzichtig om scheuren te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

Na gebruik is het belangrijk om het accessoire grondig schoon te maken:

1. Maak het accessoire los van de vleesmolen en spoel het af met warm water om restjes te verwijderen.
2. Gebruik een mild reinigingsmiddel en een zachte borstel voor grondige reiniging.
3. Spoel het goed af met schoon water en droog het af met een schone doek.
4. Bewaar het accessoire op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

Indien u problemen ondervindt, controleer dan het volgende:

- Is het accessoire goed bevestigd aan de vleesmolen?
- Zijn er geen blokkades in het vulmondstuk?
- Werkt de vleesmolen naar behoren?
- Zorg ervoor dat het vlees goed is voorbereid voor gebruik.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het product dient u rekening te houden met de lokale regelgeving voor het weggooien van metalen producten. Probeer, waar mogelijk, het product te recyclen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto de Adjunto para Rellenar Salchichas de Acero Inoxidable

1. Información General

Gracias por elegir el Adjunto para Rellenar Salchichas de Acero Inoxidable GGM Gastro. Este producto está diseñado para facilitar el proceso de rellenado de salchichas, ofreciendo opciones de tamaño de 13mm, 19mm y 32mm. Su fabricación en acero inoxidable garantiza durabilidad y facilidad de limpieza.

2. Información de Seguridad

- Este accesorio debe ser utilizado únicamente con las máquinas compatibles especificadas por el fabricante.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- No intente desmontar o reparar el accesorio sin la supervisión adecuada.
- Asegúrese de que todas las piezas estén correctamente ensambladas antes de usar.
- Utilice guantes de protección al manipular el acero inoxidable para evitar cortes.
- No sumerja el producto en agua caliente, ya que puede dañar su integridad.
- Evite el contacto con superficies extremas y corrosivas.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
 - Tamaños de boquilla: 13mm, 19mm, 32mm
 - Compatibilidad: Diseñado para su uso con las máquinas de GGM Gastro
- Estas especificaciones permiten una amplia versatilidad en el tamaño de las salchichas a rellenar.

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Asegúrese de que la máquina de embutir esté desconectada.
- Paso 2: Seleccione el tamaño de la boquilla deseado (13mm, 19mm o 32mm) y alinéelo con la conexión del accesorio.
- Paso 3: Inserte la boquilla en la máquina, asegurándose de que encaje firmemente.
- Paso 4: Apriete cualquier mecanismo de sujeción en la máquina para mantener la boquilla en su lugar.
- Paso 5: Conecte la máquina a la electricidad y realice una prueba de funcionamiento sin alimento para asegurarse de que todo esté correctamente instalado.

5. Operación

- Cargue la mezcla de salchicha en el embudo del accesorio.
- Encienda la máquina de embutir y ajuste la velocidad según se necesite.
- Comience a embutir, supervisando el proceso para evitar obstrucciones.
- Detenga la máquina periódicamente para verificar la consistencia y calidad del producto.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, desconecte la máquina y el accesorio.
- Lave todas las piezas con agua tibia y jabón suave, utilizando un cepillo para remover restos de carne.
- No utilice estropajos abrasivos.
- Asegúrese de secar completamente antes de volver a almacenar.
- Almacene en un lugar seco para evitar la corrosión.

7. Solución de Problemas

- Problema: La mezcla de salchicha no sale adecuadamente.
Solución: Verifique que la boquilla no esté obstruida y que la mezcla tenga la consistencia adecuada.
- Problema: Ruido inusual durante el funcionamiento.
Solución: Detenga la máquina y asegúrese de que todas las piezas estén correctamente instaladas.

8. Eliminación

- Cuando ya no necesite el producto, recíclelo de acuerdo con las normativas locales.
- El acero inoxidable es reciclable; por favor, asegúrese de llevarlo a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour l'Accessoire de Remplissage de Saucisse en Acier Inoxydable (13mm, 19mm, 32mm) - WFAEF22

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi l'accessoire de remplissage de saucisse WFAEF22. Cet accessoire est conçu pour les machines à viande, permettant un remplissage précis et efficace de vos saucisses. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisations prévues: L'accessoire WFAEF22 est destiné exclusivement au remplissage de saucisses. Toute autre utilisation est interdite.
- Mise en garde: Ne pas toucher les bords tranchants lors de l'installation ou de l'utilisation.
- Enfants: Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Ne laissez jamais les enfants utiliser cet équipement sans supervision.
- Nettoyage: Débranchez toujours votre appareil avant de procéder au nettoyage.
- Matériaux: Fabriqué en acier inoxydable, cet accessoire est résistant à la corrosion mais doit être nettoyé régulièrement.
- Alimentation: Assurez-vous que tous les branchements électriques sont effectués selon les normes de sécurité.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: WFAEF22
- Matériau: Acier inoxydable
- Diamètres des tuyaux: 13mm, 19mm, 32mm
- Poids: 1,5 kg
- Compatibilité: Compatible avec la majorité des machines à viande standards.

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez soigneusement l'accessoire de la boîte et vérifiez qu'aucun élément ne soit manquant ou endommagé.
2. Préparation de la machine : Éteignez votre machine à viande et déconnectez-la de l'alimentation.
3. Installation de l'accessoire :
 - Fixez le tube de remplissage choisi (13mm, 19mm ou 32mm) sur l'entrée de la machine.
 - Assurez-vous que l'accessoire est bien en place et sécurisé.
4. Vérification : Faites un essai pour vous assurer que l'accessoire fonctionne correctement avant une utilisation à grande échelle.

5. Fonctionnement

1. Préparez vos ingrédients (viande, épices, etc.) pour le remplissage.
2. Remplissez le tube de l'accessoire avec la préparation.
3. Activez votre machine à viande et commencez le processus de remplissage.
4. Ajustez la pression selon la consistance de votre mélange pour un remplissage optimal.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Nettoyez l'accessoire à l'eau chaude et savonneuse après chaque utilisation. Évitez les produits abrasifs pour préservations des surfaces.
- Séchage : Séchez complètement avant de ranger.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état de l'accessoire pour détecter tout signe d'usure ou de dommage.

7. Dépannage

- Problème de remplissage : Si le mélange ne sort pas correctement, vérifiez l'obstruction dans le tube.

- Fuites : Assurez-vous que toutes les connexions sont bien serrées.
- Compatibilité : Assurez-vous que l'accessoire est compatible avec votre machine.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit à la poubelle. En suivant les réglementations locales, recyclez les matériaux en acier inoxydable si possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Veuillez conserver ce manuel pour référence future. Merci de votre confiance en GGM Gastro.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Attacco per Riempitore di Salsicce in Acciaio Inossidabile

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Attacco per Riempitore di Salsicce in Acciaio Inossidabile. Questo prodotto è progettato per coloro che desiderano riempire salsicce con facilità e precisione. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, il nostro attacco è durevole e facile da usare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto: il riempimento di salsicce.
- Assicurarsi che il prodotto sia installato correttamente prima dell'uso.
- Non utilizzare il prodotto se presenta danni visibili.
- Tenere il prodotto lontano da bambini e animali domestici durante l'uso.
- Indossare guanti protettivi per evitare tagli durante la manipolazione delle parti affilate.
- Seguire sempre le istruzioni di pulizia e manutenzione per garantire la sicurezza e l'integrità del prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Compatibile con: Riempitori di salsicce di vari modelli
- Diametri degli ugelli inclusi: 13 mm, 19 mm, 32 mm
- Facile da installare e rimuovere
- Design resistente e facile da pulire

4. Installazione e Setup

- Assicurarsi che il riempitore di salsicce sia scollegato prima di iniziare l'installazione.
- Scegliere l'ugello appropriato in base al tipo di salsiccia da riempire.
- Fissare l'ugello selezionato sulla bocca del riempitore di salsicce, ruotando in senso orario fino a quando non si blocca in posizione.
- Verificare che l'ugello sia sicuro e che non ci siano perdite prima di procedere all'uso.

5. Operazione

- Preparare il composto per salsicce e caricarlo nel riempitore.
- Accendere il riempitore di salsicce e iniziare a riempire il budello man mano che il composto viene spinto.
- Assicurarsi di non sovraccaricare il budello per evitare rotture e garantire un riempimento uniforme.
- Chiudere il budello alla fine del processo di riempimento, utilizzando un nodo o uno spago per mantenere la forma.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il riempitore di salsicce dalla presa di corrente.
- Smontare l'ugello e lavarlo con acqua calda e sapone. Utilizzare una spazzola per rimuovere eventuali residui.
- Pulire il corpo principale del riempitore con un panno umido e asciutto.
- Conservare il prodotto in un luogo asciutto e fresco per prolungarne la durata.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il composto non viene rilasciato uniformemente, controllare eventuali ostruzioni nell'ugello.
- Se il riempitore non funziona, verificare la connessione elettrica.
- In caso di perdite, assicurarsi che l'ugello sia ben fissato e sia in buone condizioni.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici. Consultare le normative locali sullo smaltimento dei metalli.
- Riciclare il materiale quando possibile, seguendo le linee guida locali sul riciclaggio.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania