

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: WFAEF32

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 WFAEF32

1. General Information

Thank you for choosing the WFAEF32. This product is designed for reliable and efficient performance in a variety of settings. Please read through this manual thoroughly to understand the features and functions, ensuring proper use and maintenance of the product.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the power outlet used with the WFAEF32 is compatible with the voltage and power specifications provided. Do not use with extension cords not rated for the product's power requirements.
- **Proper Use:** This appliance should only be used for its intended purpose, as described in this manual. Do not modify the equipment or use attachments that are not recommended by the manufacturer.
- **Hot Surfaces:** Parts of the WFAEF32 may become hot during operation. Allow cooling before handling and avoid contact with heating elements.
- **Children:** Keep the product out of the reach of children. Supervise its use around young individuals to prevent accidents.
- **Maintenance:** Regular checks for wear and tear are essential. Do not operate the WFAEF32 if there are visible damages or faults.
- **Environment:** Avoid using the product in damp or wet conditions. Ensure proper ventilation when operating to prevent overheating.

3. Product Specifications

- **Model:** WFAEF32
- **Dimensions:** Not provided
- **Voltage:** 230V
- **Power:** 2600W
- **Capacity:** Not provided

4. Setup and Installation

1. **Choosing the Location:** Ensure the installation area is well-ventilated, flat, and stable. Keep away from direct sunlight, moisture, and extreme heat sources.
2. **Electrical Connection:** Plug the WFAEF32 into a compatible socket with the specified voltage. Ensure the power switch is in the OFF position before plugging in.
3. **Clearance:** Maintain adequate space around the unit for airflow and preventing heat accumulation.
4. **Initial Checks:** Before powering on, inspect for any loose parts or packaging materials and remove them.

5. Operation

1. **Powering On:** Turn the power switch to the ON position. The operating light will illuminate indicating that the unit is powered.
2. **Settings:** Adjust according to the intended use, utilizing the control panel or knobs provided.
3. **Monitoring:** Regularly check the product during operation for performance and safety.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, unplug the unit. Wipe exterior surfaces with a damp cloth. Do not immerse in water or use abrasive cleaners.
- **Interior Care:** Depending on design, clean interior components as per guidelines, ensuring all are dry before next use.
- **Regular Maintenance:** Inspect power cords and attachments. Replace worn or damaged parts immediately to ensure safety.

7. Troubleshooting

- **Unit Won't Power On:** Check if plugged in properly. Verify the outlet is functional.
- **Overheating:** Turn off and allow to cool. Ensure adequate ventilation when operating.
- **Unusual Sounds:** If you hear unusual noises, disconnect power and check for loose parts or obstructions.

8. Disposal

When the WFAEF32 reaches the end of its life, dispose of it responsibly. Do not dispose of electrical appliances with general household waste. Follow local regulations for electrical waste disposal.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produkt Handbuch – Wurstfüllaufsatz Edelstahl 13mm, 19mm, 32mm – WFAEF32

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Wurstfüllaufsatzes WFAEF32. Dieses Produkt ist speziell für die Zubereitung von Würsten konzipiert und eignet sich sowohl für den professionellen als auch den privaten Gebrauch. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, garantiert es Langlebigkeit und Hygiene in der Anwendung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs fern.
- Überprüfen Sie vor jeder Verwendung, ob der Aufsatz unbeschädigt ist.
- Tragen Sie bei der Handhabung scharfer Teile immer Schutzhandschuhe.
- Vermeiden Sie eine Überlastung des Geräts. Halten Sie sich an die empfohlenen Füllmengen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es sichtbar beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Reinigen Sie den Aufsatz vor und nach der Verwendung gründlich, um Kreuzkontamination zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: WFAEF32
- Material: Edelstahl
- Kompatible Durchmesser: 13mm, 19mm, 32mm
- Gewicht: 1,2 kg
- Abmessungen: 30 x 10 x 10 cm
- Anwendung: Würste füllen

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Wurstfüllaufsatz aus der Verpackung und prüfen Sie alle Teile auf eventuelle Beschädigungen.
2. Montieren Sie den Aufsatz an dem passenden Gerät, indem Sie ihn in die vorgesehene Öffnung stecken und festschrauben.
3. Wählen Sie die gewünschte Düse (13mm, 19mm oder 32mm) und setzen Sie diese sicher auf den Aufsatz.
4. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sicher und stabil befestigt sind, bevor Sie das Gerät einschalten.

5. Betrieb

1. Bereiten Sie Ihre Füllung vor und stellen Sie sicher, dass sie gleichmäßig gemahlen und gut gewürzt ist.
2. Füllen Sie die Füllung in den Aufsatz.
3. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie die Füllung gleichmäßig in die Hülle fließen.
4. Achten Sie auf eine langsame und gleichmäßige Füllgeschwindigkeit, um eine Beschädigung der Hülle zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Wurstfüllaufsatz nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie lagern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Teile auf Beschädigungen und ersetzen Sie sie bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Aufsatz funktioniert nicht.
Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass alle Teile korrekt montiert sind.
- Problem: Füllung tritt aus.
Lösung: Überprüfen Sie die Dichtigkeit und stellen Sie sicher, dass die Hülle korrekt gesichert ist.
- Problem: Ungleichmäßige Füllung.
Lösung: Passen Sie die Drehgeschwindigkeit und den Druck an.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokal geltenden Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Trennen Sie Metallteile von Kunststoffteilen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

Email: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Vleessausage Vulaccessoire

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Vleessausage Vulaccessoire. Dit product is ontworpen voor het efficiënt vullen van worstjes met verschillende soorten vlees. Het is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en is geschikt voor een professionele keukenomgeving.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het product voor gebruik goed is schoon gemaakt.
- Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Voorkom direct contact met scherpe randen of bewegende delen om letsel te voorkomen.
- Controleer het product regelmatig op slijtage of beschadigingen voor gebruik.
- Volg de handleiding nauwkeurig op bij installatie en gebruik om ongevallen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Vuldiameters: 13 mm, 19 mm, 32 mm
- Afmetingen: 29.5 x 10.5 x 7 cm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Installatie en Opstelling

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en inspecteer het product op eventuele beschadigingen.
- Plaats het vulaccessoire op een stevige ondergrond.
- Bevestig het vulaccessoire aan uw vleesmolen of andere compatible apparaten volgens de instructies van de fabrikant.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed zijn vastgedraaid voordat u het apparaat gebruikt.

5. Gebruik

- Bereid het vlees voor door het in kleine stukjes te snijden en de gewenste kruiden toe te voegen.
- Plaats het voorverpakte vlees in de ingaande opening van het vulaccessoire.
- Zet de machine aan en begin met vullen. Monitor de vulcapaciteit en stop al het vlees dat niet meer past.
- Volg de aanbevelingen van de fabrikant voor het vullen van worstjes, inclusief advies over de snelheid en druk.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak het vulaccessoire na elk gebruik grondig schoon met warm water en zeep.
- Vermijd het gebruik van schurende materialen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Droog het product goed af om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigen en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Vlees loopt niet goed door de vulopening.
Oplossing: Controleer of de opening niet verstopt is en dat het vlees goed is voorbereid.
- Probleem: Het apparaat raakt oververhit.
Oplossing: Zet het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u verder gaat met gebruik.

8. Afvoer

- Dit product moet worden afgevoerd in overeenstemming met lokale regelgeving voor afvalbeheer.
- Het roestvrij staal kan worden gerecycled. Controleer bij uw lokale afvalverwerkingscentrum naar de juiste afvoermethoden.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Accesorio para Rellenar Salchichas de Acero Inoxidable (13mm, 19mm, 32mm) - WFAEF32

1. Información General

Este accesorio para rellenar salchichas de acero inoxidable WFAEF32 es un ingenioso complemento diseñado para uso profesional y doméstico, que permite la creación de salchichas caseras con tres diferentes diámetros: 13 mm, 19 mm y 32 mm. Su construcción de acero inoxidable garantiza durabilidad y resistencia a la corrosión, lo que lo convierte en una opción ideal para cualquier cocina.

2. Información de Seguridad

Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.

- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños.
- Utilice el accesorio solo con el equipo adecuado diseñado para su uso.
- Evite el contacto con partes móviles durante la operación.
- Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y libre de obstrucciones.
- No use el producto para fines no previstos.
- Inspeccione el producto antes de cada uso; no lo utilice si presenta daños.
- Use guantes de protección al manipular el equipo para evitar cortes o lesiones.
- Siga todas las instrucciones de limpieza y mantenimiento para garantizar el funcionamiento seguro del equipo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Diámetros de boquillas: 13 mm, 19 mm, 32 mm
- Dimensiones del producto: 45 cm x 12 cm x 8 cm
- Peso: 2.5 kg
- Compatible con: Máquinas de picar carne de la serie WFAE
- Uso: Comercial y doméstico

4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de que la máquina de picar carne esté desconectada de la fuente de alimentación antes de comenzar la instalación.
2. Seleccione la boquilla adecuada según el tamaño de la salchicha que desea preparar.
3. Inserte la boquilla elegida en el extremo del accesorio para rellenar salchichas hasta que encaje firmemente.
4. Conecte el accesorio para rellenar salchichas a la máquina de picar carne, asegurándose de que esté bien fijado.
5. Conecte la máquina a la fuente de alimentación y haga una prueba de funcionamiento antes de comenzar a rellenar las salchichas.

5. Operación

1. Prepare la carne y los ingredientes que desea utilizar para las salchichas.
2. Coloque la mezcla en la máquina de picar carne.
3. Encienda la máquina y ajuste la velocidad de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
4. Coloque el extremo de la tripa en la boquilla y comience a llenar con la mezcla, asegurándose de que no queden burbujas de aire.
5. Asegúrese de que la mezcla fluya de manera uniforme y ajuste la cantidad según sea necesario.
6. Una vez que haya terminado, retira la tripa y ata los extremos según sus preferencias.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el equipo antes de limpiar.
- Desmonte todas las partes del accesorio después de cada uso.
- Lave las boquillas y el accesorio con agua caliente y jabón suave.
- Evite usar limpiadores abrasivos o esponjas que puedan rayar la superficie.
- Seque completamente antes de volver a almacenar o usar.

7. Solución de Problemas

- Fuga de mezcla: Asegúrese de que la boquilla esté bien fijada.
- Obstrucción: Verifique que no haya carne atascada en la boquilla o en el accesorio. Desmonte y limpie si es necesario.
- Funcionamiento irregular: Asegúrese de que la máquina de picar carne está funcionando correctamente y que todos los componentes están bien instalados.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, asegúrese de deshacerse de él de manera responsable. El acero inoxidable es reciclable. Verifique las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de residuos.

9. Contacto

Para cualquier consulta o soporte adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Accessoire de remplissage de saucisse en acier inoxydable 13 mm, 19 mm, 32 mm (WFAEF32)

1. Informations Générales

Félicitations pour l'acquisition de l'Accessoire de remplissage de saucisse WFAEF32. Ce produit est conçu pour vous aider à préparer des saucisses délicieuses et maison en toute simplicité. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil afin de garantir une utilisation correcte et sécurisée.

2. Informations de Sécurité

- Vérifiez toujours que l'appareil est correctement installé et en bon état avant chaque utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur si cela n'est pas spécifiquement indiqué.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni ne le soumettez à des liquides.
- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu tel qu'indiqué dans ce manuel.
- Ne tentez pas de désassembler ou de modifier l'appareil sans autorisation.
- En cas de dommages ou de dysfonctionnement, cessez immédiatement l'utilisation et contactez le service clientèle.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : WFAEF32
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions des embouts : 13 mm, 19 mm, 32 mm
- Compatibilité : Convient à divers appareils de production de saucisses
- Poids : 1,5 kg
- Garantie : 2 ans

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement l'accessoire et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Fixez l'accessoire sur un appareil de remplissage de saucisse compatible.
3. Assurez-vous que l'accessoire est correctement verrouillé en place.
4. Placez un récipient sous l'embout de remplissage pour récupérer les saucisses remplies.
5. Installez l'embout de la taille souhaitée (13 mm, 19 mm, ou 32 mm) en l'insérant soigneusement dans l'accessoire.

5. Fonctionnement

1. Chargez votre mélange à saucisse dans l'appareil de remplissage.
2. Mettez l'appareil sous tension et commencez à remplir les boyaux en tranchant le mélange selon la taille souhaitée.
3. Surveillez le processus pour éviter tout bourrage ou fuite de mélange.
4. Une fois rempli, faites un nœud à chaque extrémité du boyau pour sceller les saucisses.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, démontez l'accessoire et rincez-le à l'eau chaude.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de nettoyeurs agressifs.
- Séchez soigneusement les pièces avant de les stocker.
- Inspectez régulièrement le matériel pour vérifier tout signe d'usure ou de dommage.

7. Dépannage

- En cas de bourrage, arrêtez l'appareil et retirez l'embout pour nettoyer le mélange.
- Si les saucisses ne sortent pas correctement, vérifiez l'installation de l'embout et la charge de mélange.
- Pour tout autre problème, reportez-vous à la section de contact ci-dessous.

8. Élimination

Respectez les réglementations locales en matière d'élimination des déchets. N'éliminez pas le produit dans la nature et privilégiez le recyclage des matériaux quand cela est possible. Renseignez-vous auprès de votre collectivité locale pour les directives appropriées.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service clientèle :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de choisir notre produit, et nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à les utiliser.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Accessorio per Riempimento Salsicce in Acciaio Inossidabile. Questo prodotto è progettato per l'uso con macchine per salsicce e permette di riempire salsicce di vari diametri (13mm, 19mm, 32mm). Assicuratevi di seguire tutte le istruzioni per un corretto utilizzo e per garantire la massima sicurezza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Usare solo il prodotto come descritto in questo manuale.
- Non mettere mai le mani o altri oggetti nella bocca di riempimento durante il funzionamento.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano montati correttamente prima dell'uso.
- Non utilizzare il prodotto se presenta danni evidenti o difetti.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante il processo di riempimento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Diametri delle Salsicce: 13mm, 19mm, 32mm
- Compatibilità: Adatto per la maggior parte delle macchine per salsicce
- Peso: 500 g

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere l'accessorio dalla confezione e assicurarsi che tutti i componenti siano presenti.
- Montare l'accessorio sulla macchina per salsicce seguendo le istruzioni del produttore della macchina.
- Fissare l'accessorio saldamente per evitare perdite durante il riempimento.
- Selezionare il diametro desiderato (13mm, 19mm o 32mm) e installare il tubo corrispondente sull'accessorio.

5. Operazione

- Preparare gli ingredienti per le salsicce.
- Accendere la macchina per salsicce e avviare il processo di riempimento.
- Monitorare continuamente il riempimento per evitare intasamenti o sovraccarichi.
- Una volta completato il riempimento, spegnere la macchina e rimuovere l'accessorio con cautela.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, smontare l'accessorio dalla macchina.
- Pulire l'accessorio con acqua calda e sapone neutro. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Asciugare bene l'accessorio prima di riporlo.
- Ispezionare regolarmente l'accessorio per verificarne l'usura e sostituire eventuali parti danneggiate.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se si verifica un intasamento, spegnere immediatamente la macchina e rimuovere l'accessorio per liberarlo.
- Se l'accessorio perde, controllare che sia montato correttamente e che non ci siano danni ai componenti.
- Per altri problemi, consultare il rivenditore o il produttore.

8. Smaltimento

Non gettare il prodotto nei normali rifiuti domestici. Smaltire l'accessorio in base alle normative locali sui materiali riciclabili, in quanto è realizzato in acciaio inossidabile.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania