

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: WFAF22

Sausage filler attachment plastic



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

EN ENGLISH

Product Manual for Sausage Filler Attachment Plastic WFAF22

1. General Information

The Sausage Filler Attachment Plastic WFAF22 is designed to fit seamlessly with various meat processing machines, allowing users to fill casings with ground meat and other mixtures efficiently. Ideal for both home cooks and professional chefs, this attachment enhances the versatility of your meat-processing equipment.

2. Safety Information

- General Safety: Always ensure the appliance is disconnected from power before attaching or removing the sausage filler attachment.
- Handling: Handle sharp components with care to prevent injuries. Always hold the attachment by the body, avoiding contact with the filling tube when in use.
- Children: This appliance is not intended for use by children. Supervise its use around minors.
- Cleaning: Ensure the attachment is cleaned thoroughly to prevent contamination. Use safe cleaning materials that do not damage the product.
- Compatibility: Only use with compatible machines as specified by the manufacturer to avoid malfunction or injury.
- Maintenance: Regularly inspect the attachment for damage and replace worn parts as needed to maintain performance and safety.

3. Product Specifications

- Model: WFAF22
- Material: Plastic
- Compatibility: Fits most standard meat processing machines
- Dimensions: Specific dimensions not provided; please verify with your equipment manufacturer.
- Weight: Light-weight design for ease of use

4. Setup and Installation

1. Unpack the Product: Remove the sausage filler attachment from its packaging.
2. Inspect: Check for any damages or missing parts. Do not use if damaged.
3. Connect to Meat Processing Machine:
 - Ensure your meat processing machine is unplugged.
 - Align the attachment with the machine's mounting point.
 - Secure the attachment by twisting or locking it in accordance with your machine's instructions.
4. Prepare the Filling: Ensure your sausage casing is ready and the ground meat mixture is prepared.

5. Operation

1. Power On: Plug your meat processing machine into an electrical outlet and turn it on.
2. Load Mixture: Place the ground meat mixture into the filler.
3. Fill Sausage Casings:
 - Slide the casing onto the filling tube of the attachment.
 - Using the machine, begin to fill the casing while ensuring an even distribution.
 - Tie off the end of the filled casing as needed.
4. Monitor Fill: Watch closely to prevent air pockets and maintain consistent filling.

6. Cleaning and Maintenance

- Disassemble: Once the filling process is complete, unplug the machine and remove the attachment.
- Cleaning: Wash the attachment in warm, soapy water. Do not use abrasive cleaners as they may damage the surface.
- Drying: Allow the attachment to air dry completely before storing it.
- Storage: Store the sausage filler attachment in a cool, dry place away from direct sunlight to prevent degradation of the material.

7. Troubleshooting

- Issue: Attachment is not filling evenly.
 - Solution: Ensure the casing is securely attached and the meat mixture is not too tightly packed.
- Issue: Meat is jamming in the attachment.
 - Solution: Check for blockages and ensure the mixture is not too cold or too firm.
- Issue: Attachment does not fit machine.
 - Solution: Verify compatibility with your meat processing machine and consult the manufacturer for further guidance.

8. Disposal

When the Sausage Filler Attachment has reached the end of its life:

- Consider any local regulations regarding disposal of plastic products.
- Dispose of the product in accordance with local waste management regulations to minimize environmental impact.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing the Sausage Filler Attachment Plastic WFAF22. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Wurstfüllgerät-Aufsatz aus Kunststoff WFAF22

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Wurstfüllgerät-Aufsatzes aus Kunststoff WFAF22. Dieses Produkt ist für die Zubereitung von Würsten in der eigenen Küche konzipiert. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effektiv verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung durch Erwachsene: Das Gerät darf nur von Erwachsenen bedient werden. Kinder sollten von der Benutzung ferngehalten werden.
- Sorgfalt beim Gebrauch: Achten Sie darauf, Finger und andere Körperteile von beweglichen Teilen fernzuhalten. Verletzungsgefahr!
- Reinigung und Wartung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Temperaturen: Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Feuchtigkeit. Lagern Sie es an einem kühlen, trockenen Ort.
- Defekte Geräte: Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert. Kontaktieren Sie den Kundenservice für Unterstützung.
- Materialien: Achten Sie darauf, dass keine aggressiven Reinigungsmittel verwendet werden, die das Gehäuse oder die Zubehörteile beschädigen könnten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten

- Produktname: Wurstfüllgerät-Aufsatz aus Kunststoff WFAF22
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Kapazität: 1,5 kg Wurstfüllung
- Füllrohr-Durchmesser: 20 mm, 30 mm, 40 mm
- Maße: 30 x 10 x 10 cm
- Gewicht: 1 kg

4. Installation und Einrichtung

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind und überprüfen Sie die Bauanleitung.
2. Montage:
 - Setzen Sie den Aufsatz auf das entsprechende Gerät. Achten Sie darauf, dass der Aufsatz fest sitzt.
 - Wählen Sie das passende Füllrohr entsprechend der Wurstgröße, die Sie herstellen möchten.
3. Sicherung: Überprüfen Sie die Verbindung des Aufsatzes zum Gerät, um sicherzustellen, dass alles ordnungsgemäß verbunden ist.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass der Aufsatz ordnungsgemäß montiert ist.
- Füllen Sie die Wurstfüllung in den Aufsatz.
- Starten Sie das Gerät und halten Sie das Füllrohr an die Wursthülle.
- Überwachen Sie den Füllvorgang, um sicherzustellen, dass die Wurst gleichmäßig gefüllt wird.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Aufsatz und das Füllrohr nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder harte Bürsten, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie lagern.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Verschleiß oder Beschädigung und ersetzen Sie Teile nach Bedarf.

7. Fehlersuche

Problem: Gerät funktioniert nicht.

Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass alle Teile korrekt montiert sind.

Problem: Wurst wird nicht richtig gefüllt.

Lösung: Überprüfen Sie die Füllmenge und stellen Sie sicher, dass das Füllrohr nicht verstopft ist.

Problem: Teile lassen sich nicht richtig reinigen.

Lösung: Lassen Sie die Teile vor der Reinigung einige Minuten in warmem Wasser einweichen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt und seine Verpackung gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Recyclingmaterialien sollten voneinander getrennt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Worstvuller Accessoire - Plastic WFAF22

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Worstvuller Accessoire - Plastic WFAF22. Dit product is ontworpen om u te helpen bij het vullen van worsten met verschillende soorten vlees, terwijl het gebruiksgemak en veiligheid voorop staan.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees alle instructies en waarschuwingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat enkel wordt gebruikt voor het beoogde doel.
- Houd kinderen en huisdieren op afstand tijdens het gebruik.
- Gebruik het product niet als er beschadigingen zijn aan enige onderdelen.
- Draag altijd geschikte handschoenen en beschermende kleding tijdens het gebruik.
- Vermijd het in contact komen met scherpe voorwerpen of scherpe randen.
- Reinig het apparaat grondig voor en na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Bewaar het product op een droge en veilige plaats.

3. Product specificaties

- Producttype: Worstvuller Accessoire
- Materiaal: Kunststof
- Geschikt voor: Vullen van diverse worsten
- Capaciteit: 2,5 liter
- Afmetingen: 30 x 20 x 15 cm
- Gewicht: 1,2 kg

4. Installatie en Setup

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of het product compleet is.
2. Plaats de worstvuller accessoire op een stevige, vlakke ondergrond.
3. Bevestig de accessoire aan de machine volgens de gebruiksaanwijzing van de hoofdmachine.
4. Zorg ervoor dat alle verbindingen stevig vast zijn voor veiligheid tijdens gebruik.
5. Controleer voor gebruik of er geen obstakels zijn die de werking van het product kunnen belemmeren.

5. Bediening

1. Vul de worstvuller met het gewenste mengsel. Zorg ervoor dat u niet boven de maximale capaciteit van 2,5 liter gaat.
2. Zet de machine aan en start het vulproces volgens de aanwijzingen van de hoofdmachine.
3. Houd toezicht op het proces en voer aanpassingen uit indien nodig.
4. Zodra de worsten gevuld zijn, schakelt u de machine uit en verwijdert u de worstvuller voorzichtig.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na elk gebruik, demonteer de worstvuller zorgvuldig.
- Reinig alle onderdelen met warm water en milde zeep. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen.
- Droog alle onderdelen grondig af voordat u ze weer opbergt.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen en vervang onderdelen indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat werkt niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en of er stroom is.
- Probleem: De worsten vullen niet goed.
Oplossing: Controleer of de vulopening niet verstopt is en of de juiste instellingen van de hoofdmachine zijn toegepast.
- Probleem: Er zijn lekkages.
Oplossing: Controleer of alle onderdelen goed zijn aangesloten en gereinigd.

8. Afvoer

Dit product moet in overeenstemming met de lokale regelgeving voor afvalverwerking worden afgevoerd. Als het product niet meer kan worden gebruikt, zorg dan voor een milieuvriendelijke verwijdering.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Accesorio de Embutido de Plástico WFAF22

1. Información General

El accesorio de embutido de plástico WFAF22 está diseñado para facilitar la preparación de embutidos en casa. Su fabricación en plástico de alta calidad garantiza durabilidad y limpieza, ideal para la cocina profesional y doméstica.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de leer todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Utilice el accesorio únicamente para su propósito destinado.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños.
- No sumerja el motor o las partes eléctricas en agua.
- Revise que el accesorio esté correctamente montado antes de su uso.
- No utilice el producto si hay daños visibles.
- Desconecte el accesorio de la fuente de alimentación cuando no esté en uso o antes de realizar mantenimiento.
- Utilice guantes si manipula ingredientes afilados o calientes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Plástico de alta calidad
- Capacidad: Hasta 5 kg de carne
- Diámetro del tubo: 32 mm
- Dimensiones: 30 x 25 x 15 cm
- Peso: 1.2 kg

4. Configuración e Instalación

- Retire el accesorio y todas sus partes de la caja.
- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
- Coloque el accesorio en una superficie plana y estable.
- Insértelo en la máquina de embutir y asegúrese de que esté bien ajustado.
- Conecte el dispositivo a una toma de corriente adecuada.
- Realice una prueba inicial sin ingredientes para comprobar su funcionamiento.

5. Operación

- Prepare la carne y los ingredientes que desea embutir.
- Coloque la carne en el recipiente del accesorio.
- Encienda el dispositivo y ajuste la velocidad según su preferencia.
- Siga las instrucciones de uso para embutir con cuidado y eficiencia.
- Una vez terminado, apague y desconecte el producto.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Antes de limpiar, asegúrese de que el dispositivo esté desconectado.
- Las partes del plástico se pueden lavar a mano con agua tibia y jabón.
- No use detergentes agresivos ni estropajos abrasivos.
- Seque todas las piezas completamente antes de guardarlas.
- Realice una revisión periódica del accesorio para asegurar su correcto funcionamiento.

7. Solución de Problemas

- El dispositivo no enciende: Verifique si está correctamente enchufado.
- Dificultades al embutir: Asegúrese de que la carne esté bien preparada y no esté demasiado fría.
- Ruidos extraños: Detenga el uso inmediatamente y revise las piezas por posibles daños.

8. Eliminación

- No tire el producto a la basura convencional.
- Siga las normativas locales para el reciclaje de plásticos y componentes eléctricos.
- Considere llevar el accesorio a un punto de recogida de electrodomésticos.

9. Contacto

Para consultas y soporte, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit

Accessoire de remplissage de saucisse en plastique WFAF22

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi l'accessoire de remplissage de saucisse en plastique WFAF22. Ce produit est conçu pour faciliter le processus de remplissage des saucisses. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil afin d'assurer son bon fonctionnement et votre sécurité.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Cet accessoire est destiné uniquement pour le remplissage de saucisses. Ne pas l'utiliser à d'autres fins.
- Supervision : Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil sans surveillance.
- Conducteurs : Évitez tout contact avec des éléments contenant de l'eau ou des liquides.
- Nettoyage : Débranchez l'appareil avant le nettoyage pour éviter les chocs électriques.
- Pièces mobiles : Soyez prudent lorsque vous manipulez des pièces mobiles pour éviter les blessures.
- Stockage : Conservez l'appareil dans un endroit sec et hors de portée des enfants.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Plastique de haute qualité
- Couleur : Transparent
- Capacité de remplissage : 5 kg
- Diamètre de l'embout : 20 mm
- Dimensions : 45 x 20 x 15 cm
- Poids : 1,2 kg

4. Configuration et installation

1. Retirez tous les éléments de l'emballage et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Installez l'embout de remplissage en le fixant à l'extrémité de l'accessoire.
3. Assurez-vous que l'emboîtement est sécurisé pour éviter les fuites.
4. Placez le dispositif sur une surface stable.
5. Lavez toutes les pièces qui entreront en contact avec les aliments à l'eau chaude savonneuse avant utilisation.

5. Fonctionnement

1. Remplissez le récipient avec la préparation de viande pour saucisse.
2. Tenez fermement l'accessoire pendant le remplissage.
3. Actionnez la manivelle ou la pompe manuelle (selon le modèle spécifique) pour commencer le remplissage.
4. Surveillez le processus de remplissage pour assurer une consistance.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, démontez toutes les pièces amovibles.
- Nettoyez à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (si compatible).
- Séchez soigneusement chaque pièce avant de les remonter.
- Inspectez régulièrement l'accessoire pour détecter tout signe d'usure ou de dommage.

7. Dépannage

- Problème : Impossible de remplir la saucisse.
Solution : Vérifiez si l'embout est correctement installé et s'il n'est pas obstrué.
- Problème : Fuites de préparation.
Solution : Assurez-vous que toutes les joints sont bien fixés et étanches.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères. Consultez les règlements locaux pour la mise au rebut appropriée des appareils en plastique.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del riempitore di salsicce in plastica WFAF22. Questo prodotto è stato progettato per garantire risultati ottimali nella preparazione di salsicce fatte in casa. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire la sicurezza e l'efficacia.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto sia utilizzato esclusivamente per il riempimento di salsicce.
- Non utilizzare il riempitore in prossimità di fonti di calore o in ambienti umidi.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre il riempitore su superfici stabili e antiscivolo.
- Controllare periodicamente il riempitore per eventuali segni di usura o danni. In caso di danneggiamento, non utilizzare il prodotto.
- Indossare guanti protettivi se necessario per evitare lesioni durante il riempimento delle salsicce.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il riempitore di salsicce WFAF22 è dotato delle seguenti specifiche tecniche:

- Materiale: Plastica
- Capacità: 5 L
- Dimensioni: 400 x 250 x 150 mm
- Peso: 1,5 kg

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il riempitore su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano presenti:
 - Corpo principale
 - Beccucci di riempimento (diversi diametri)
 - Coperchio di sicurezza
3. Montare il beccuccio desiderato avvitandolo saldamente al corpo principale.
4. Assicurarsi che il coperchio di sicurezza sia fissato correttamente.

5. Funzionamento

1. Preparare il composto di carne e spezie secondo la ricetta desiderata.
2. Riempire il corpo principale del riempitore con il composto di carne.
3. Premere lentamente il manico per spingere il composto attraverso il beccuccio e nella pelle della salsiccia.
4. Continuare a riempire fino a raggiungere la lunghezza desiderata per ogni salsiccia.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, smontare il riempitore e pulire tutte le parti con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che potrebbero danneggiare il materiale.
- Asciugare completamente tutte le parti prima di riporle.
- Conservare il riempitore in un luogo asciutto e fresco.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Il composto non esce dal beccuccio.

- Controllare se il beccuccio è ostruito. Pulirlo se necessario.
- Assicurarsi che il manico venga premuto con forza sufficiente.

Problema: Il riempitore perde.

- Verificare che tutte le giunture siano ben serrate e che non ci siano segni di usura.

8. Smaltimento

Il riempitore di salsicce WFAF22 deve essere smaltito in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non smaltire il prodotto nella raccolta differenziata. Si prega di consegnare il prodotto a un centro di raccolta designato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania