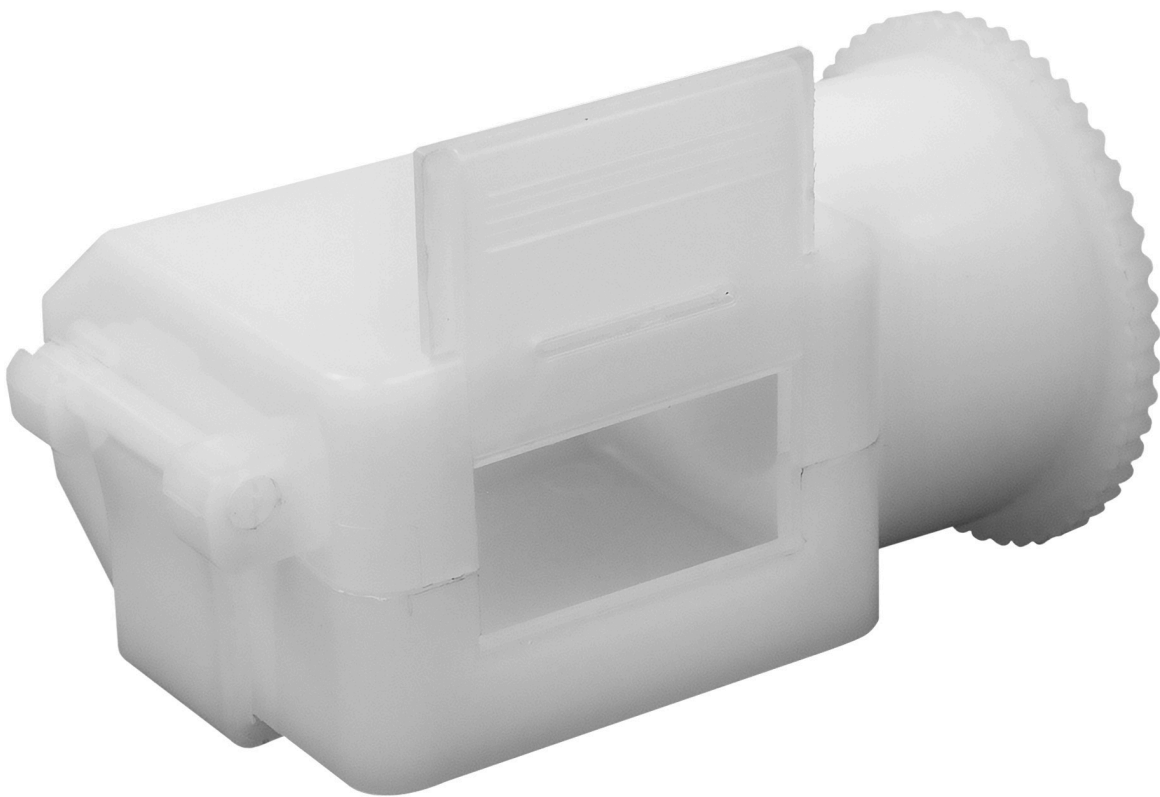


ggmgastro

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: WFAH

Sausage Filler Attachment for Adana Grill Skewers



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

EN ENGLISH

Product Manual: Sausage Filler Attachment for Adana Grill Skewers (WFAH)

1. General Information

The Sausage Filler Attachment for Adana Grill Skewers (WFAH) is designed to easily fill sausage casings with your chosen ingredients, ensuring even and consistent filling for delicious homemade sausages. This attachment is compatible with the Adana grill skewers and is perfect for both personal and professional kitchen use.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Before using the sausage filler attachment, ensure that your grill or motor appliance is unplugged during setup.
- Handling Precautions: Use caution when handling sharp components. Always keep fingers away from the filling tube when in operation.
- Food Safety: Ensure all food contact surfaces are clean and sanitized before use to prevent contamination.
- Supervision: This product is not a toy. Close supervision is necessary when used by or near children.
- Warning: Do not operate the attachment if damaged. Check for cracks or loose fittings before use.

3. Product Specifications

- Brand: GGM Gastro
- Model: WFAH
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 30 x 15 x 10 cm
- Weight: 1.2 kg
- Compatibility: Adana Grill Skewers

4. Setup and Installation

1. Ensure that your Adana grill skewers are securely set up as per the manufacturer's instructions.
2. Attach the sausage filler tube to the filling mechanism aligned with the designated connector.
3. Secure any locking mechanisms to ensure stability during operation.
4. If using an electric motor, connect the motor to a power source following your appliance's operating guidelines.
5. Test the attachment movement to ensure it operates smoothly before adding ingredients.

5. Operation

1. Prepare your sausage mixture according to your recipe.
2. Load the mixture into the filling tube, ensuring it is filled from the bottom up to avoid air pockets.
3. Start the filling mechanism to extrude the mixture into the casing. Control the speed to maintain even filling.
4. Once filled, tie off the ends of the casings and allow them to rest as instructed in your recipe.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, detach the sausage filler from the device.
- Wash all components with warm, soapy water, and rinse thoroughly.
- For stubborn residue, soak parts in a mixture of water and vinegar.
- Dry all components completely before reassembling or storing.
- Regularly check for wear or damage and replace worn components as necessary.

7. Troubleshooting

- Issue: Mixture is not coming out smoothly.
Solution: Check for air pockets in the filling tube and ensure the casing is not too tight.
- Issue: Attachment is difficult to assemble.
Solution: Ensure all parts are aligned correctly and that the locking mechanisms are not obstructing the assembly.
- Issue: The motor is not starting.
Solution: Check the power source and ensure all connections are secure.

8. Disposal

When disposing of the product, follow local waste management regulations. If the product is broken or beyond repair, separate the components by material (e.g., metal, plastic) for appropriate recycling.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Wurstfüllaufsatz für Adana Grillspieße - WF-ADANA

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für den Wurstfüllaufsatz WF-ADANA entschieden haben. Dieses Produkt ist speziell für die Verwendung mit Adana Grillspießen konzipiert und ermöglicht das effektive Füllen von Wurst und anderen Fleischsorten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Halten Sie den Wurstfüllaufsatz von Kindern fern und lassen Sie ihn nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor der Verwendung ordnungsgemäß montiert sind.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen während des Betriebs.
 - Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Teile defekt oder beschädigt sind.
- Reinigen und warten Sie das Gerät regelmäßig, um eine sichere Anwendung zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: WF-ADANA
- Material: Edelstahl
- Durchmesser der Öffnung: 40 mm
- Gewicht: 1,2 kg
- Kompatibilität: Speziell für Adana Grillspieße ausgelegt
- Farboptionen: Silber

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Teile aus der Verpackung und prüfen Sie auf Vollständigkeit.
- Montieren Sie den Wurstfüllaufsatz an Ihrer Adana-Grillmaschine, indem Sie ihn in die vorgesehene Halterung einstecken und sicherstellen, dass er fest sitzt.
- Stellen Sie sicher, dass der Wurstfüllaufsatz richtig ausgerichtet ist, um ein richtiges Füllen zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie alle Verbindungen, bevor Sie mit dem Füllen beginnen.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass die Maschine eingeschaltet ist und die Wurstfüllung vorbereitet ist.
- Füllen Sie die Wurstfüllung gleichmäßig in den Aufsatz.
- Drücken Sie den Abzug, um die Füllung in die Spieße zu befördern.
- Achten Sie darauf, den Prozess zu überwachen und bei Bedarf anzupassen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch den Wurstfüllaufsatz gründlich mit warmem Seifenwasser.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um das Material nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Abnutzung und stellen Sie sicher, dass alle Teile in gutem Zustand sind.

7. Fehlersuche

- Problem: Wurstfüllung fließt nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Füllöffnung auf Verstopfungen und reinigen Sie diese gegebenenfalls.
- Problem: Füllen funktioniert langsam.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Maschine korrekt eingestellt ist und genügend Druck ausgeübt wird.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung für elektrische und metallische Produkte. Stellen Sie sicher, dass der Wurstfüllaufsatz nicht in die allgemeine Abfallentsorgung gelangt.

9. Kontakt

Bei Fragen oder für Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Vlees Vulapparaat Accessoire voor Adana Grill Spiezen - WFHA

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Vlees Vulapparaat Accessoire voor Adana Grill Spiezen. Dit product is ontworpen om het vullen van vlees voor spiezen gemakkelijk en efficiënt te maken. Volg de instructies in deze handleiding voor een veilige en effectieve werking.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld voordat u onderhoud uitvoert of onderdelen vervangt.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik geen beschadigde of versleten onderdelen.
- Draag altijd geschikte veiligheidsuitrusting, zoals handschoenen, bij het gebruik van scherpe tools.
- Voorkom contact met water tijdens het gebruik om elektrische schokken te vermijden.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van hete onderdelen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 30 cm x 10 cm x 15 cm
- Spanning: 230 V
- Vermogen: 300 W
- Capaciteit: Tot 3 kg vlees per keer
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats het vulapparaat op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Sluit de stroomkabel aan op een geschikt stopcontact met 230 V.
3. Controleer of alle onderdelen goed zijn bevestigd en dat er geen beschadigingen zijn.
4. Zorg ervoor dat u voldoende ruimte hebt om het apparaat te bedienen.

5. Bedieningsinstructies

1. Plaats het te vullen vlees in de vulhuls.
2. Zet het apparaat aan via de aan/uit-schakelaar.
3. Druk op de vulknop om het vlees naar de spiezen te duwen.
4. Voltooi het proces door de spiezen langzaam uit het vulapparaat te trekken.
5. Zorg ervoor dat u het apparaat uitschakelt na gebruik.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat het apparaat afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van het apparaat schoon te maken.
- De vulhuls en andere onderdelen kunnen worden gereinigd met warm water en milde zeep. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Controleer regelmatig op eventuele slijtage of schade aan onderdelen en vervang ze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Als het apparaat niet inschakelt, controleer dan de aansluiting op het stopcontact.
- Indien het vlees niet naar behoren wordt gevuld, controleer dan of het geschikt is voor het apparaat en of er geen blokkades zijn.
- Neem bij aanhoudende problemen contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

Volg lokale richtlijnen voor de verwijdering van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is losgekoppeld en dat u het op een veilige manier afvoert.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw vertrouwen in onze producten. Wij hopen dat u geniet van het gebruik van uw Vlees Vulapparaat Accessoire voor Adana Grill Spiezen.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Accesorio de Relleno de Salchichas para Brochetas Adana

1. Información General

El accesorio de relleno de salchichas para brochetas Adana es un complemento diseñado para mejorar su experiencia culinaria al preparar brochetas de salchicha. Este producto es ideal para asados y parrilladas, permitiéndole preparar delicias de manera eficiente y conveniente.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para rellenar salchichas para brochetas. No lo utilice para ninguna otra función.
- Supervisión: Mantenga la supervisión de niños cuando se utilice el producto.
- Piezas Móviles: Maneje las partes móviles con cuidado para evitar lesiones.
- Almacenamiento: Guarde el accesorio en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar el accesorio antes y después de cada uso para evitar contaminaciones.
- Inspección: Revise el producto regularmente para asegurarse de que no presenta daños. Si hay piezas desgastadas o dañadas, no use el producto.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 25 cm de largo
- Capacidad: Permite llenar hasta 1 kg de carne en una sola carga.
- Compatibilidad: Apto para la parrilla Adana.
- Color: Color plateado

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire el accesorio de su embalaje y verifique que todas las piezas estén presentes.
2. Montaje: Coloque el accesorio de llenado en el soporte de la parrilla Adana asegurando que esté firmemente acoplado.
3. Ajuste: Ajuste las tuercas y tornillos según sea necesario para asegurar que el accesorio esté bien fijo.
4. Prueba Inicial: Realice una prueba con agua o un poco de mezcla de carne para asegurarse de que el accesorio funcione correctamente antes de usarlo con carne.

5. Operación

1. Preparación de la Carne: Prepare la carne mezclando especias y otros ingredientes deseados.
2. Llenado: Coloque la carne en el embudo del accesorio y presione para iniciar el llenado en las brochetas.
3. Controlar la Presión: Asegúrese de aplicar una presión constante mientras llena la salchicha para evitar burbujas de aire.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Después del Uso: Lave el accesorio con agua caliente y jabón suave después de cada uso.
- Desmontaje: Desmonte el accesorio antes de limpiarlo para alcanzar todas las áreas.
- Secado: Seque completamente el accesorio antes de almacenar.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco para evitar la corrosión.

7. Solución de Problemas

- Problema: La carne no sale de manera uniforme.
- Solución: Verifique si la carne está bien triturada o si hay obstrucciones en el accesorio.
- Problema: El accesorio no se acopla a la parrilla.
- Solución: Asegúrese de que el montaje esté correcto y que esté apretado.
- Problema: Dificultad al limpiar.
- Solución: Utilice un cepillo adecuado para acceder a las áreas difíciles.

8. Disposición

- No deseche este producto en la basura normal. Consulte las regulaciones locales sobre la disposición de productos de acero inoxidable y siga las pautas para su reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION - ACCESSOIRE DE REMPLISSAGE DE SAUCISSE CONÇU POUR BROCHETTES ADANA WFAH

1. Informations Générales

L'accessoire de remplissage de saucisse WFAH est un outil destiné à faciliter la préparation de brochettes Adana. Conçu pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales ainsi que pour les amateurs de cuisine à domicile, cet accessoire garantit une expérience culinaire optimale.

2. Informations de Sécurité

- Pour éviter les blessures, manipulez l'appareil avec précaution.
- Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine fournis avec le produit.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché lors de l'assemblage ou du nettoyage.
- Évitez tout contact avec des surfaces chaudes ou des bords tranchants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'accessoire sans surveillance.
- En cas de défaillance du produit, cessez immédiatement l'utilisation et contactez le service clientèle.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: WFAH
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Capacité: 5 kg de viande
- Dimensions: 300 x 150 x 380 mm
- Poids: 2,5 kg
- Facilité d'utilisation: Compatible avec la plupart des brochettes standard.

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez soigneusement l'accessoire de son emballage.
2. Assemblage : Fixez le tube de remplissage sur le boîtier principal en alignant les encoches et en vissant fermement.
3. Fixation : Montez l'appareil sur un plan de travail stable à l'aide de ventouses pour une sécurité optimale.
4. Connectez le produit à votre appareil principal (réfèrent à votre matériel pour plus de détails).
5. Test : Vérifiez que toutes les parties sont correctement assemblées et qu'il n'y a pas de pièces manquantes.

5. Fonctionnement

1. Préparez la viande en la coupant en petits morceaux et en la mélangeant avec les épices.
2. Remplissez le tube de l'accessoire avec la préparation de viande.
3. Actionnez la manivelle pour commencer le remplissage des brochettes. Assurez-vous que la viande est répartie uniformément.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez le produit avant tout nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour essuyer l'extérieur.
- Pour la partie interne, démontez le tube de remplissage et lavez-le à l'eau chaude avec du savon doux.
- Assurez-vous que toute l'eau est complètement séchée avant de remonter.
- Inspectez régulièrement les pièces pour détecter tout signe d'usure ou de dommage.

7. Dépannage

- Problème: La viande ne se remplit pas correctement.
- Solution: Vérifiez que le tube de remplissage n'est pas obstrué.
- Problème: L'appareil ne fonctionne pas.
- Solution: Vérifiez si l'appareil est bien branché et que toutes les connexions sont sécurisées.
- Problème: Des pièces sont manquantes.
- Solution: Contactez le service clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil ou ses composants avec les ordures ménagères.
- Veuillez suivre les réglementations locales en matière de recyclage des appareils électroménagers.
- Les matériaux utilisés peuvent être recyclés.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi l'accessoire de remplissage de saucisse WFAH. Profitez de vos préparations culinaires !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Attrezzatura per la Salsiccia per Spiedini Adana

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto l'Attrezzatura per la Salsiccia per Spiedini Adana. Questo prodotto è progettato per facilitare la produzione di salsicce fresche e saporite per grigliate e barbecue. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento corretto e sicuro.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Tenere lontano dai bambini.
- Assicurarsi che le mani e gli utensili siano puliti prima di utilizzarlo.
- Controllare che il prodotto non presenti danni prima dell'uso.
- Non utilizzare con ingredienti o materiali inadeguati che potrebbero danneggiare il prodotto.
- Lavare bene dopo ogni utilizzo per garantire l'igiene.
- Non utilizzare il prodotto in presenza di sostanze infiammabili.

3. Panoramica e specifiche del prodotto

- Nome del prodotto: Attrezzatura per la Salsiccia per Spiedini Adana
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Capacità: 2 kg di carne
- Dimensioni: 30 cm x 20 cm x 10 cm
- Peso: 1,5 kg
- Compatibilità: Adatta per griglie Adana e altri modelli simili.

4. Installazione e Setup

- Posizionare l'attrezzatura su una superficie piana e stabile.
- Montare il tubo di riempimento all'uscita dell'attrezzatura.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano ben fissati prima dell'uso.
- Non utilizzare attrezzi non compatibili con il prodotto.

5. Funzionamento

- Preparare il composto di carne e condimenti secondo le proprie ricette.
- Riempire il tubo di riempimento con la carne, facendo attenzione a non sovraccaricarlo.
- Premere il manico per spingere il composto di carne nel tubo mentre si infila lo spiedino.
- Continuare fino a ottenere la lunghezza desiderata di salsiccia sullo spiedino.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, smontare il prodotto e lavare ogni parte con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare accuratamente prima di riporlo.
- Controllare periodicamente il prodotto per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la carne non fuoriesce correttamente, controllare che il tubo di riempimento non sia ostruito.
- Assicurarsi che il manico funzioni senza intoppi e che tutti i componenti siano montati correttamente.
- Se si riscontrano perdite, controllare le giunture e stringere eventuali parti allentate.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Non gettare il prodotto nell'ambiente, ma conferire nelle apposite isole ecologiche o nei centri di riciclo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania