

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: WFSF12-2

Sausage stuffer disc 2 holes



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

EN ENGLISH

Product Manual for Sausage Stuffer Disc (2 Holes) WFSF12-2

1. General Information

Thank you for choosing the Sausage Stuffer Disc (2 Holes) WFSF12-2. This high-quality accessory is designed for seamless integration with sausage stuffing operations, enhancing your culinary experience. Ensure you read this manual carefully to maximize its usage and safety.

2. Safety Information

- Use this product for its intended purpose only.
- Always ensure that the sausage stuffer is unplugged and cool before attaching or detaching the disc.
- Handle the disc with care to avoid injury from sharp edges.
- Ensure the disc is securely attached to the sausage stuffer before operation.
- Do not exceed the recommended capacity of the stuffer to prevent equipment failure.
- Maintain a clean working area to prevent accidents or the possibility of cross-contamination.
- For optimal safety, wear appropriate personal protective equipment (PPE), such as gloves when handling raw meat.

3. Product Specifications

- Product Name: Sausage Stuffer Disc (2 Holes)
- Model Number: WFSF12-2
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 12 mm total diameter
- Hole Diameter: 6 mm per hole
- Compatibility: Designed for use with specific GGM Gastro sausage stuffers

4. Setup and Installation

1. Unpack all items from the box and ensure that all parts are present.
2. Ensure the sausage stuffer is disconnected from the power source.
3. Locate the disc attachment point on the stuffer. This is usually situated at the end of the stuffing tube.
4. Align the holes of the Sausage Stuffer Disc with the attachment point.
5. Gently slide the disc into place and ensure it is secure.
6. Once attached, check to confirm that the disc is flush against the stuffer; there should be no gaps.
7. Plug in the sausage stuffer and turn it on to check for proper installation, running it briefly at a low speed.

5. Operation

- Prepare your stuffing mixture according to your recipe.
- Use a funnel to place the mixture into the feeding tube of the sausage stuffer while ensuring the disc is installed.
- Start the stuffer and slowly apply pressure until the sausage casings are filled. Control the flow to prevent air pockets.
- Once the sausage is filled, tie the ends securely and/or cut to desired lengths.
- Always monitor the stuffing process for any abnormalities or issues.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, unplug the sausage stuffer and allow it to cool down.
- Detach the Sausage Stuffer Disc by reversing the installation steps.
- Clean all parts with warm, soapy water. Use a soft brush to reach any small holes or crevices.
- Rinse thoroughly and allow parts to dry completely before reassembling.
- Inspect the disc for any signs of wear or damage before each use.

7. Troubleshooting

- If the disc is not secure, reattach it ensuring alignment with the stuffer.
- If the stuffing process is uneven or back pressure occurs, check for blockages in the disc holes.
- If any components show signs of damage, refrain from use and contact customer support for advice.

8. Disposal

- Dispose of product in accordance with local waste disposal regulations.
- Recycle any non-electrical components in line with your community's recycling program.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Thank you for your purchase. Enjoy using your Sausage Stuffer Disc WFSF12-2!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Wurstfüllmaschine Scheibe 2 Löcher (WFSF12-2)

1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zur Bedienungsanleitung für die Wurstfüllmaschine Scheibe 2 Löcher (WFSF12-2). Dieses Produkt ist für die Herstellung von Würsten in Restaurants, Metzgereien und für den Heimgebrauch konzipiert. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät sicher und effizient verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Halten Sie Kinder und Haustiere fern, während das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie nur die empfohlenen Zubehörteile und Ersatzteile.
- Tragen Sie bei der Bedienung der Maschine geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Schäden. Verwenden Sie es nicht, wenn es beschädigt ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- Befolgen Sie alle Anweisungen zur Reinigung und Wartung, um die Sicherheit zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: WFSF12-2
- Material: Edelstahl
- Durchmesser der Löcher: 10mm und 16mm
- Gewicht: 3 kg
- Abmessungen: 250mm x 150mm x 100mm
- Farbe: Silber

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung und prüfen Sie, ob alle Teile gemäß der Anleitung vorhanden sind.
2. Stellen Sie die Wurstfüllmaschine an einem stabilen Ort auf, der leicht zugänglich ist für die Stromversorgung.
3. Befestigen Sie die Wurstfüllmaschine mit den mitgelieferten Montagezubehörteilen.
4. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
5. Richten Sie alle Zubehörteile ein und stellen Sie sicher, dass sie richtig fixiert sind.

5. Betrieb

1. Füllen Sie die Füllkammer mit der vorbereiteten Wurstmasse.
2. Setzen Sie die gewünschte Lochscheibe ein und sichern Sie diese.
3. Schalten Sie das Gerät ein und verwenden Sie den Hebel, um die Wurstmasse in die Hülle zu drücken.
4. Achten Sie darauf, die Würste gleichmäßig zu formen und die Hüllen regelmäßig zuzufüllen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scheuernden Schwämme.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie das Gerät lagern.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Abnutzung und tauschen Sie diese bei Bedarf aus.

7. Fehlersuche

- Problem: Gerät lässt sich nicht einschalten.
Lösung: Überprüfen Sie die Stromquelle und Sicherungen.
- Problem: Wurstfüllung ist ungleichmäßig.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Füllkammer nicht überfüllt ist und die Lochscheibe korrekt eingesetzt ist.
- Problem: Geräusentwicklung.
Lösung: Überprüfen Sie, ob alle Teile richtig montiert sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät und seine Verpackung gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für elektrische Geräte und Kunststoffe. Stellen Sie sicher, dass umweltfreundliche Praktiken beachtet werden.

9. Kontakt

Für weitere Unterstützung oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Worst Vulmachine Disc 2 Gaten WFSF12-2

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Worst Vulmachine Disc 2 Gaten WFSF12-2. Dit product is ontworpen om het vullen van worsten te vergemakkelijken en is ideaal voor zowel professionele chefs als liefhebbers van zelfgemaakte worsten. Deze handleiding biedt belangrijke informatie over het juiste gebruik and onderhoud van uw toestel.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat het product op een stevige ondergrond staat en stabiel is tijdens gebruik.
- Vermijd contact met bewegende delen om verwondingen te voorkomen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en van de stroombron is verwijderd voordat u het schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen. Gebruik het product niet als het beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Model: WFSF12-2
- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 50 cm x 20 cm x 25 cm
- Voltage: 230V
- Vermogen: 300W
- Capaciteit: 12 liter
- Gewicht: 5 kg

4. Installatie en Setup

1. Haal het apparaat uit de doos en controleer op eventuele beschadigingen of ontbrekende onderdelen.
2. Plaats het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond.
3. Sluit de voedingskabel aan op een geschikt stopcontact.
4. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rond het apparaat is voor ventilatie en gemak van toegang tijdens gebruik.
5. Volg de instructies voor het bevestigen van de disc met 2 gaten aan de vulmachine.

5. Bediening

1. Vul de machine met het gewenste mengsel voor het vullen van worsten.
2. Stel de gewenste snelheid in met de regelknop, indien beschikbaar.
3. Plaats de huid over de disc en zorg ervoor dat deze goed vastzit.
4. Zet de machine aan en begin met vullen. Houd toezicht op het proces om ervoor te zorgen dat de worst gelijkmatig wordt gevuld.

6. Schoonmaak en Onderhoud

1. Zorg ervoor dat de machine is uitgeschakeld en van de stroom is losgekoppeld.
2. Verwijder alle voedselresten met een zachte doek of spons.
3. Gebruik warm water en een mild schoonmaakmiddel om de onderdelen schoon te maken.
4. Spoel alle onderdelen grondig af met schoon water en droog ze goed af.
5. Controleer regelmatig de aansluiting en schroeven op slijtage en aandraaien indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Machine start niet
 - Controleer of het apparaat is aangesloten en de stroom werkt.
- Probleem: Vullen gaat niet gelijkmatig
 - Controleer of de disc correct is bevestigd en het vulmengsel niet te dik is.
- Probleem: Er zijn lekkages
 - Controleer de afdichting van de huid en zorg ervoor dat deze goed is bevestigd.

8. Afvoer

Zorg ervoor dat het apparaat op de juiste manier wordt afgevoerd volgens de lokale wetgeving omtrent afvalverwerking. Elektronische en elektrische apparaten moeten niet bij het reguliere huisvuil worden gegooid. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor de juiste afvoermogelijkheden.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en referentie.

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Embutidora de Salchichas con Disco de 2 Agujeros WFSF12-2

1. Información General

La embutidora de salchichas con disco de 2 agujeros WFSF12-2 es un equipo de alta calidad diseñado para facilitar la elaboración de salchichas y embutidos caseros. Ideal para chefs, aficionados a la cocina y profesionales de la gastronomía que buscan optimizar su producción de embutidos.

2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar el producto, lea atentamente todas las instrucciones y advertencias incluidas en este manual.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños.
- No use el equipo si está dañado o si alguna de sus piezas está rota.
- Utilice solamente los accesorios y piezas recomendados por el fabricante.
- Asegúrese de que el área de trabajo esté seca y libre de objetos que puedan causar tropiezos.
- Siempre desconecte la embutidora de la fuente de energía antes de realizar limpiezas o mantenimientos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: WFSF12-2
- Dimensiones: 25 cm x 15 cm x 40 cm
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 5 litros
- Peso: 3 kg
- Color: Plateado
- Incluye disco de 2 agujeros para un óptimo flujo y forma de las salchichas.

4. Configuración e Instalación

1. Retire todos los componentes de la caja y verifique que no falte ninguna pieza.
2. Coloque la embutidora en una superficie plana y estable.
3. Monte el disco de 2 agujeros en la parte delantera del cilindro, asegurándolo firmemente.
4. Conecte el motor a la fuente de energía y asegúrese de que el interruptor esté en la posición de apagado antes de enchufar.
5. Ajuste las mangueras y otros accesorios que requiera según las instrucciones específicas de su modelo.

5. Operación

1. Prepare la mezcla de carne y especias adecuada para su salchicha.
2. Cargue la carne en el cilindro de la embutidora.
3. Asegúrese de que la válvula esté en la posición de inicio.
4. Encienda la embutidora y opere el motor a una velocidad baja para comenzar.
5. Aumente la velocidad según sea necesario, observando la consistencia de la salchicha mientras se embute.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Asegúrese de desconectar el dispositivo antes de limpiarlo.
- Limpie todas las partes desmontables con agua caliente y jabón suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar las superficies.
- Seque todas las piezas completamente antes de volver a ensamblarlas.
- Para el mantenimiento regular, revise los componentes eléctricos y asegúrese de que no haya acumulación de grasa o residuos.

7. Solución de Problemas

- Si la embutidora no arranca, verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Si la carne no fluye correctamente, asegúrese de que el disco esté montado correctamente y no esté obstruido.
- Para un mal funcionamiento sonoro, revise que todas las piezas estén ajustadas y que no haya objetos extraños en el mecanismo.

8. Eliminación

Deseche el producto de acuerdo con las normativas locales de residuos. No arroje componentes eléctricos en la basura común. Comuníquese con su autoridad local para obtener información sobre la disposición segura.

9. Contacto

Para consultas adicionales, soporte técnico o repuestos, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre machine à farcir des saucisses. Ce produit est conçu pour faciliter le processus de fabrication de saucisses maison. Veuillez lire attentivement ce manuel pour assurer une utilisation sûre et efficace.

2. Informations de sécurité

- Toujours lire le manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des conditions humides ou mouillées.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Vérifiez que l'appareil est éteint et débranché avant de le nettoyer ou de le réparer.
- Ne jamais plonger l'unité dans l'eau.
- Utilisez uniquement les pièces et accessoires fournis avec l'appareil.
- Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé.
- En cas de surchauffe, éteindre l'appareil et le laisser refroidir avant de continuer l'utilisation.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : WFSF12
- Matériaux : Acier inoxydable
- Capacité : 12 litres
- Dimensions : 40 x 25 x 45 cm
- Poids : 5 kg
- Type : Machine à farcir des saucisses à 2 trous

4. Installation et mise en place

- Retirez toutes les pièces de l'emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable à proximité d'une prise électrique.
- Fixez le cône de remplissage approprié à l'extrémité de l'appareil.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont bien assemblées avant utilisation.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique fonctionnelle.

5. Fonctionnement

- Remplissez le réservoir de farce pour saucisse à l'aide d'une cuillère ou d'un entonnoir.
- Réglez la pression nécessaire en fonction de la consistance de la farce.
- Actionnez la manivelle ou le bouton pour commencer à farcir les boyaux de saucisse.
- Surveillez le processus pour s'assurer que la farce est insérée uniformément dans le boyau.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyez le réservoir et les cônes de remplissage à l'eau chaude savonneuse.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les ranger.
- Vérifiez régulièrement l'état des pièces et remplacez-les si nécessaires.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez d'abord le branchement électrique.
- Si la farce ne sort pas correctement, vérifiez que le réservoir n'est pas trop plein et que le cône de remplissage est bien installé.
- En cas de blocage, éteignez l'appareil et démontez les pièces nécessaires pour nettoyer le blocage.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil à la poubelle.
- Suivez les réglementations locales en matière de recyclage et d'élimination des équipements électriques.
- Les matériaux doivent être recyclés ou éliminés conformément à la législation en vigueur.

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: Insaccatrice per Salsicce con Disco a 2 Fori WFSF12-2

1. Informazioni Generali

Benvenuto nella tua nuova Insaccatrice per Salsicce WFSF12-2. Questo prodotto è progettato per aiutarti a preparare salsicce fresche in modo semplice e veloce. Leggi attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento sicuro ed efficiente.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Non utilizzare l'insaccatrice se il cavo di alimentazione o il prodotto stesso sono danneggiati.
- Tenere lontano dai bambini. L'uso del prodotto deve essere supervisionato da un adulto.
- Evitare il contatto con superfici umide o bagnate.
- Assicurarsi che il dispositivo sia posizionato su una superficie stabile prima dell'uso.
- Non forzare l'uso del prodotto oltre le specifiche indicate.
- Utilizzare solo gli accessori forniti o raccomandati dal produttore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

L'insaccatrice per salsicce WFSF12-2 è dotata di un disco a 2 fori per un'efficiente insaccatura. Le specifiche tecniche includono:

- Capacità: 12 litri
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 30 x 30 x 60 cm
- Peso: 8 kg

4. Installazione e Montaggio

- Trovare un'area di lavoro ben illuminata e stabile.
- Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare che tutte le parti siano incluse.
- Montare il disco a 2 fori utilizzando le viti fornite, assicurandosi che sia ben fissato.
- Collegare l'insaccatrice a una presa di corrente adeguata e assicurarsi che il cavo non sia danneggiato.

5. Funzionamento

- Riempire il cilindro con la carne macinata desiderata e assicurarsi che sia compatta.
- Posizionare il disco a 2 fori e accendere l'insaccatrice.
- Tenere il tubo di insaccatura in posizione mentre la macchina spinge la carne attraverso il disco.
- Controllare che il flusso della carne sia uniforme e regolare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, spegnere e scollegare l'insaccatrice.
- Smontare il disco e il cilindro, lavalvi con acqua calda e sapone.
- Asciugare bene tutte le parti prima di riporle.
- Controllare periodicamente il cavo di alimentazione e le parti per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'insaccatrice non si accende, controllare la connessione elettrica.
- Se il flusso della carne è irregolare, assicurarsi che non ci siano ostruzioni nel disco o nel tubo.
- Per problemi persistenti, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto negli scarichi domestici.
- Smaltire l'insaccatrice e i suoi componenti secondo le normative locali sul riciclaggio.
- Contattare il comune per informazioni specifiche sulla raccolta dei rifiuti.

9. Contatti

Per ulteriore assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania