

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: WFSF12-3

Sausage stuffer disc 3 holes



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

EN ENGLISH

Product Manual for Sausage Stuffer Disc 3 Holes - WFSF12-3

1. General Information

Thank you for choosing the Sausage Stuffer Disc 3 Holes - WFSF12-3. This product is designed to assist in the preparation of sausages with ease and efficiency. It is compatible with standard sausage stuffers and will provide you with consistent results.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the sausage stuffer disc according to the manufacturer's instructions. Keep out of reach of children.
- Sharp Edges: The disc has sharp edges. Handle with care to avoid cuts.
- Cleaning Safety: When cleaning, ensure that the device is unplugged and cooled down before handling.
- Use on Stable Surfaces: Always use the sausage stuffer on a stable, flat surface to avoid accidents.
- Proper Usage: Only use for the designated purpose of stuffing sausages. Do not use for any other food preparation tasks.

3. Product Specifications

- Model: WFSF12-3
- Type: Sausage Stuffer Disc
- Number of Holes: 3
- Diameter: 12 mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: 0.2 kg

4. Setup and Installation

1. Prepare Your Equipment: Ensure the sausage stuffer is turned off and disconnected from the power supply before installation.
2. Select the Disc: Choose the WFSF12-3 disc according to your sausage stuffing requirement.
3. Attach the Disc:
 - Align the disc with the attachment point on the stuffer.
 - Slide it onto the mounting fitting.
 - Secure in place by turning the locking mechanism clockwise until tight.
4. Check Stability: Ensure that the disc is firmly attached and does not wobble.
5. Ready to Use: Connect the sausage stuffer to the power source if electric, or manually operate if not.

5. Operation

1. Prepare Sausage Mixture: Ensure the sausage mixture is well-mixed and free of large chunks.
2. Load the Stuffer: Fill the stuffer tube with the sausage mixture, leaving enough space at the top.
3. Start Stuffing:
 - Turn on the motor (if applicable).
 - Gently push down on the sausage mixture to begin stuffing.
 - Move at a steady pace to avoid air pockets.
 - Monitor for even stuffing until the desired length is reached.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: Clean the disc immediately after use to avoid residue buildup.
- Recommended Cleaning Method:
 - Disassemble the disc from the sausage stuffer.
 - Wash with warm soapy water and a soft brush.
 - Rinse thoroughly and air dry.
- Inspection: Regularly inspect the disc for any signs of wear or damage. Replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Issue: Mixture not stuffing properly
 - Solution: Ensure that the sausage mixture is not too thick and that the disc is securely attached.
- Issue: Air pockets in sausages
 - Solution: Slow down the stuffing process and ensure the mixture is consistent.
- Issue: Difficulty cleaning
 - Solution: Soak in warm, soapy water for a few minutes before scrubbing.

8. Disposal

Dispose of the Sausage Stuffer Disc in accordance with local regulations. If the disc is damaged, recycle where facilities are available. Do not dispose of in household waste.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktinformationen für Wurststopfer-Scheibe 3 Löcher (WFSF12-3)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Wurststopfer-Scheibe 3 Löcher (WFSF12-3). Dieses Produkt ist für die einfache und effiziente Befüllung von Wursthüllen konzipiert und sorgt für ein gleichmäßiges und perfektes Ergebnis. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und ordnungsgemäße Verwendung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Produkt von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob das Produkt frei von Beschädigungen ist. Verwenden Sie es nicht, wenn es beschädigt ist.
- Verwenden Sie beim Umgang mit scharfen Kanten oder Werkzeugen Schutzhandschuhe.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in elektrische Teile gelangt, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen sicher sind, bevor Sie das Produkt in Betrieb nehmen.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen und sicheren Ort, um Beschädigungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: WFSF12-3
- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 12 mm
- Anzahl der Löcher: 3
- Gewicht: 0,5 kg
- Kompatibel mit den meisten Wurststopfmaschinen

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie die Wurststopfer-Scheibe aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen.
3. Befestigen Sie die Scheibe auf den vorgesehenen Halterungen der Wurststopfmaschine.
4. Stellen Sie sicher, dass die Scheibe sicher und fest sitzt.
5. Schließen Sie das Gerät gemäß den beiliegenden Anweisungen an die Stromversorgung an, wenn es sich um eine elektrische Wurststopfmaschine handelt.

5. Betrieb

1. Füllen Sie die Wurstmasse in das Gerät, bis es voll ist, ohne die maximale Füllmenge zu überschreiten.
2. Setzen Sie die Wursthülle auf die Scheibe.
3. Betätigen Sie das Gerät, um die Masse in die Hülle zu drücken.
4. Kontrollieren Sie regelmäßig die Füllung, um Luftblasen zu vermeiden und eine optimale Füllung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
2. Zerlegen Sie die Wurststopfer-Scheibe und spülen Sie alle Teile gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel ab.
3. Desinfizieren Sie die Teile regelmäßig, um hygienische Bedingungen sicherzustellen.
4. Trocknen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie diese wieder zusammenbauen und lagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Wurststopfer funktioniert nicht.
Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass alle Teile korrekt zusammengebaut sind.
- Problem: Die Wursthülle platzt.
Lösung: Überprüfen Sie die Füllmenge und füllen Sie diese nicht übervoll. Stellen Sie sicher, dass die Masse gleichmäßig verteilt ist.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroschrott und Materialien. Beachten Sie die Umweltauflagen und trennen Sie die Materialien, wenn möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Worstenvuller Schijf 3 Gaten WFSF12-3

1. Algemene Informatie

Bedankt dat u gekozen heeft voor de Worstenvuller Schijf 3 Gaten WFSF12-3. Dit product is ontworpen om u te helpen bij het vullen van worstjes met een efficiënte en gebruiksvriendelijke ervaring. Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het product gaat gebruiken om een correcte en veilige werking te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Houd het apparaat en de accessoires buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het product alleen voor het beoogde gebruik volgens de instructies in deze handleiding.
- Controleer vóór gebruik of het apparaat vrij is van beschadigingen. Gebruik het niet als u een defect opmerkt.
- Zorg ervoor dat de installatie stevig en veilig is; een losse verbinding kan leiden tot ongevallen of letsel.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen nabij de schijf om verwondingen en beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- Reinig het apparaat grondig voor en na elk gebruik om besmetting te vermijden.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen tijdens gebruik.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Diameter: 12 cm
- Gaten: 3
- Gewicht: 0,3 kg

4. Installatie en Opstelling

1. Haal de schijf en de accessoires uit de verpakking.
2. Controleer alle onderdelen op eventuele schade.
3. Plaats de schijf stevig binnenin de worstenvuller, zorg ervoor dat deze correct aansluit.
4. Verbind de worstenvuller met een geschikte stroombron indien van toepassing. Zorg ervoor dat de verbinding veilig en stevig is.
5. Voordat u het apparaat gaat gebruiken, voer een visuele inspectie uit om er zeker van te zijn dat alles correct en veilig is gemonteerd.

5. Bediening

1. Vul de worstenvuller met het gewenste mengsel.
2. Zet het apparaat aan volgens de instructies op het bedieningspaneel.
3. Volg de aanwijzingen voor het vullen van de worstjes, en zorg ervoor dat u de juiste consistentie en druk gebruikt om te voorkomen dat het mengsel uitdroogt of beschadigt.
4. Controleer regelmatig het proces om de kwaliteit van de vulling te waarborgen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de schijf en alle accessoires onmiddellijk na gebruik met warm zeepsop en een zachte doek.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of schurende materialen, aangezien deze het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog alle onderdelen goed af voordat u ze opbergt.
- Voer regelmatig een algehele controle en reiniging uit om de levensduur van het product te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat start niet.
 - Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en of alle onderdelen correct zijn gemonteerd.
- Probleem: De worstenvuller geeft onvoldoende druk.
 - Oplossing: Controleer op verstoppingen en zorg ervoor dat de ingrediënten goed zijn voorbereid en niet te droog zijn.
- Probleem: Er lekt mengsel uit het apparaat.
 - Oplossing: Controleer op eventuele beschadigingen aan de schijf of andere onderdelen en vervang indien nodig.

8. Afvoer

Houd rekening met de lokale richtlijnen voor het verwijderen van elektrische apparaten en zorg ervoor dat het apparaat op een milieuvriendelijke manier wordt weggegooid. Demonteer het apparaat indien mogelijk en recycleer afzonderlijke onderdelen volgens de wetgeving in uw regio.

9. Contact

Mocht u vragen of opmerkingen hebben, neem dan gerust contact met ons op:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Embudidora con Disco de 3 Agujeros WFSF12-3

1. Información General

La embudidora con disco de 3 agujeros WFSF12-3 es un dispositivo ideal para la fabricación de embutidos y salchichas. Diseñada para uso profesional y doméstico, esta embudidora permite una carga fácil y un diseño eficiente que facilita el proceso de embutido.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Asegúrese de utilizar el dispositivo según las instrucciones. No use el producto para fines no previstos.
- **Advertencia:** Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños. El uso inadecuado puede causar lesiones.
- **Electricidad:** Verifique que la fuente de alimentación coincida con las especificaciones del producto antes del uso.
- **Superficies:** Coloque la embudidora en una superficie estable y resistente. Evite superficies resbaladizas.
- **Mantenimiento:** Desconecte el dispositivo antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.

3. Visión General y Especificaciones del Producto

- **Modelo:** WFSF12-3
- **Tipo:** Embudidora manual
- **Material:** Acero inoxidable
- **Capacidad:** 12 litros
- **Discos:** Incluye disco de 3 agujeros
- **Dimensiones:** Altura 60 cm, Ancho 28 cm, Profundidad 28 cm
- **Peso:** 3.5 kg
- **Uso:** Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire la embudidora y todos los componentes del paquete.
2. **Montaje:** Coloque la base en una superficie plana y fija.
3. **Conexión:** Si el modelo tiene componentes eléctricos, conéctelo a una fuente de alimentación adecuada.
4. **Ajuste del Disco:** Seleccione el disco de 3 agujeros y colóquelo en la cámara de embutido, asegurando que esté firme.
5. **Verificación:** Asegúrese de que todos los componentes estén correctamente instalados y ajustados antes de usar.

5. Operación

1. **Preparación:** Prepare la mezcla de carne y condimentos según sus preferencias.
2. **Carga:** Rellene la cámara de embutido con la mezcla, asegurando no sobrecargar.
3. **Embutido:** Gire la manivela para comenzar el proceso de embutido. Controle la presión para evitar la ruptura del envoltorio.
4. **Cierre:** Una vez alcanzada la longitud deseada, corte el embutido y asegure el extremo con hilo de cocina.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Lave los componentes del dispositivo con agua caliente y detergente suave. No use limpiadores abrasivos.
- **Desinfección:** Después de cada uso, desinfecte todas las partes en contacto con los alimentos.
- **Almacenamiento:** Guarde el dispositivo en un lugar seco y fresco, evitando la humedad.
- **Mantenimiento Regular:** Revise periódicamente los componentes para detectar desgaste o daño.

7. Solución de Problemas

- **No embutido:** Verifique que la mezcla no esté demasiado dura o seca.
- **Fugas de mezcla:** Asegúrese de que el disco esté bien colocado y sellado.
- **Ruidos anormales:** Inspeccione si hay piezas sueltas o mal alineadas.

8. Eliminación

Al finalizar la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las normas de reciclaje locales. Desmonte el aparato y separe los materiales reciclables como metal y plástico.

9. Contacto

Para preguntas o soporte, contáctenos en:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le Disque de Remplissage de Saucisse 3 Trou WFSF12-3

1. Informations Générales

Le Disque de Remplissage de Saucisse WFSF12-3 est conçu pour faciliter le remplissage efficace des saucisses. Il est fabriqué avec des matériaux de haute qualité, garantissant durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation prévue : Destiné uniquement pour le remplissage des saucisses.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants lors de la manipulation des pièces pour éviter les coupures.
- Nettoyage : Assurez-vous que le dispositif est débranché avant tout nettoyage.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants.
- Entretien : Effectuer régulièrement des contrôles de sécurité pour s'assurer que toutes les pièces sont en bon état de fonctionnement.
- Dangers : Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé. Ne pas soumettre le produit à des températures excessives.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

- Modèle : WFSF12-3
- Nombre de trous : 3
- Matériaux : Acier inoxydable de qualité supérieure
- Dimensions : Non spécifiées sur le site
- Poids : Non spécifié sur le site
- Garantie : 2 ans

4. Installation et Configuration

1. Retirez tous les composants de l'emballage.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et en bon état.
3. Fixez le disque de remplissage sur le tube à saucisse en veillant à ce qu'il soit bien serré.
4. Assurez-vous que le mécanisme de verrouillage est en place pour éviter tout mouvement pendant le remplissage.
5. Connectez l'appareil à une source d'alimentation si nécessaire et assurez-vous que tout est bien branché.

5. Fonctionnement

1. Préparez la viande et les boyaux de saucisse.
2. Chargez la viande dans le réservoir de remplissage.
3. Veillez à bien aplanir la viande pour éviter les blocages.
4. Activez le mécanisme de remplissage en suivant les instructions de votre appareil principal.
5. Surveillez le remplissage et arrêtez le processus si des obstructions se produisent.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, démontez le disque de remplissage.
- Lavez toutes les pièces avec de l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- Rincez et séchez complètement avant de réassembler.
- Inspectez régulièrement les pièces pour toute usure ou dommage.

7. Dépannage

- Problème : La viande ne remplit pas le boyau.
- Solution : Vérifiez que le disque est correctement installé et que la viande n'est pas trop dense.
- Problème : Des fuites de viande.
- Solution : Assurez-vous que toutes les joints sont bien en place.
- Problème : L'appareil ne fonctionne pas.
- Solution : Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que l'alimentation fonctionne.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères. Consultez les réglementations locales sur le recyclage et l'élimination appropriée des appareils ménagers et des matériaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous à :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Dischi per Insaccatrice a 3 Fori WFSF12

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Disco per Insaccatrice a 3 Fori WFSF12. Questo prodotto è progettato per l'uso con insaccatrici professionali e permette di creare salsicce con fori di dimensione uniforme. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Assicurarsi che la macchina sia spenta e scollegata dalla rete elettrica durante l'installazione e la manutenzione.
- Mantenere il dispositivo e l'area di lavoro puliti e privi di ostruzioni per evitare incidenti.
- Controllare regolarmente il prodotto per eventuali segni di usura o danni. In caso di danni, non utilizzarlo.
- Non lasciare mai incustodito il dispositivo durante l'uso, specialmente in presenza di bambini.
- Indossare guanti protettivi quando si maneggiano parti taglienti o ustionanti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo: Disco per insaccatrice
- Dimensione: 3 fori
- Compatibilità: Insaccatrici professionali
- Materiali: Acciaio inox di alta qualità

4. Installazione e Setup

- Assicurarsi che l'insaccatrice sia spenta e scollegata.
- Rimuovere il disco corrente dall'insaccatrice.
- Posizionare il Disco per Insaccatrice WFSF12 con i fori rivolti verso il basso.
- Fissare saldamente il disco alla macchina seguendo le istruzioni del produttore.
- Controllare che il disco sia stabile e correttamente allineato prima di accendere l'insaccatrice.

5. Operazione

- Accendere l'insaccatrice seguendo le istruzioni del manuale dell'utente dell'insaccatrice.
- Posizionare la carne o il ripieno desiderato nel vano dell'insaccatrice.
- Azionare la macchina secondo le istruzioni, prestando attenzione ai suoni e al funzionamento generale.
- Ferma immediatamente la macchina se si osservano anomalie durante l'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, smontare il disco seguendo la guida di installazione al contrario.
- Lavare il disco con acqua calda e sapone. Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui.
- Risciacquare bene e asciugare completamente prima di riporlo.
- Ispezionare il disco regolarmente per eventuali danni o segni di usura, e sostituirlo se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il disco non lavora correttamente, controllare che sia installato in modo corretto e che non ci siano ostruzioni.
- Se si verificano suoni insoliti, spegnere immediatamente la macchina e controllare per problemi meccanici.
- Per problemi persistenti, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei dispositivi e dei materiali.
- Non smaltire il prodotto nel sacco della spazzatura domestica.
- Riciclare il materiale quando possibile, soprattutto poiché contiene acciaio inox.

9. Contatti

Per assistenza o ulteriori informazioni, non esitate a contattarci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania