

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: WFSF22-3

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 (WFSF22-3)

1. General Information

The Sausage Stuffer Disc with 3 holes (WFSF22-3) is designed for use with sausage stuffing machines to create sausages with a unique texture and consistent filling. This product is ideal for both home cooks and professional chefs, ensuring a high quality of output. It is made from durable materials to withstand long-term use and is easy to attach and detach for convenience.

2. Safety Information

- General Safety: Always ensure the sausage stuffer is properly assembled and securely attached to the machine before use.
- Handling: Handle the sausage stuffer disc with care to avoid injury. The disc edges may be sharp.
- Hygiene: Before and after each use, make sure to clean the disc thoroughly to prevent contamination.
- Inspection: Regularly inspect the sausage stuffer disc for any signs of wear or damage. Do not use if damaged.
- Electrical Safety: If used with an electric stuffing machine, ensure that all electrical connections are intact and that the machine is unplugged during installation and cleaning.
- Children: Keep out of reach of children. This product is not a toy.

3. Product Specifications

- Product Name: Sausage Stuffer Disc 3 Holes
- Model: WFSF22-3
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: Diameter – 103 mm, Hole Size – 12 mm
- Weight: 0.3 kg
- Compatibility: Designed for use with standard sausage stuffing machines

4. Setup and Installation

1. Preparation: Ensure that the sausage stuffer machine is unplugged before starting the installation process.
2. Attach the Disc:
 - Align the disc with the output nozzle of the sausage stuffing machine.
 - Slide the disc onto the nozzle until it fits snugly.
 - Secure it using the locking mechanism, ensuring it is tightly fastened.
3. Check Stability: Gently pull the disc to ensure it is secure and won't detach during operation.
4. Power Up: Once the installation is confirmed, plug in the sausage stuffing machine.

5. Operation

1. Prepare Ingredients: Prepare your sausage mixture according to your recipe, ensuring it is well-combined.
2. Load the Stuffer: Fill the sausage stuffing machine's hopper with the prepared mixture.
3. Start Stuffing: Turn on the machine to begin stuffing the casing, ensuring even pressure is applied for consistent filling.
4. Monitor Process: Keep an eye on the filling process to prevent air pockets and ensure proper sausage formation.
5. Turn Off: Once finished, turn off the machine and unplug it for safety.

6. Cleaning and Maintenance

1. Disassemble: After use, ensure the machine is unplugged, then carefully remove the sausage stuffer disc.
2. Wash: Clean the disc with warm, soapy water. Use a soft brush to remove any residue. Avoid harsh abrasive cleaners.
3. Sanitize: Sanitize the disc with a food-safe sanitizer to ensure it is safe for future use.
4. Dry Thoroughly: Allow the disc to air dry completely before storing it to prevent rust.
5. Store: Store the disc in a cool, dry place away from direct sunlight.

7. Troubleshooting

- Issue: Sausage mixture is not coming out smoothly.
 - Solution: Check for clogs in the disc holes; clear any blockages.
- Issue: Disc is difficult to attach.
 - Solution: Ensure you are aligning the disc properly with the nozzle before installation.
- Issue: Uneven stuffing of sausages.
 - Solution: Adjust the filling speed and ensure consistent pressure is applied during operation.

8. Disposal

Dispose of this product in accordance with local regulations. If the sausage stuffer disc is no longer usable, consider recycling the stainless steel material if local facilities allow.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für die Wurstfüller-Scheibe mit 3 Löchern (WFSF22-3)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Wurstfüller-Scheibe mit 3 Löchern (WFSF22-3). Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen das Füllen von Würsten mit verschiedenen Farcen zu erleichtern. Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, um die Sicherheit und einen optimalen Gebrauch zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Dieses Produkt ist ausschließlich für das Füllen von Würsten vorgesehen.
- Sicherheitshinweise:
 - Verwenden Sie die Scheibe nur mit einem geeigneten Wurstfüller.
 - Halten Sie die Scheibe von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
 - Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Integrität der Scheibe. Bei Rissen oder Beschädigungen verwenden Sie das Produkt nicht.
 - Tragen Sie bei der Handhabung der Scheibe Schutzhandschuhe, um Verletzungen durch scharfe Kanten zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: WFSF22-3
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Durchmesser der Löcher: 5 mm, 10 mm, 15 mm
- Kompatibilität: Passend für die gängigen Wurstfüller-Modelle
- Gewicht: 200 g
- Abmessungen: 15 cm x 15 cm x 3 cm

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Wurstfüller sauber und bereit zur Verwendung ist.
2. Entfernen Sie die vorhandene Füllscheibe vom Wurstfüller.
3. Wählen Sie die gewünschte Lochgröße der Wurstfüller-Scheibe.
4. Setzen Sie die Wurstfüller-Scheibe mit der gewünschten Lochgröße auf den Wurstfüller.
5. Drehen Sie die Scheibe im Uhrzeigersinn, bis sie sicher sitzt.
6. Füllen Sie die Wurstmasse in das Füllfass des Wurstfüllers, um das Füllen zu starten.

5. Betrieb

- Beginnen Sie mit dem Wurstfüllen, indem Sie die Stellschraube des Füllers drehen.
- Achten Sie darauf, die Wurstmasse gleichmäßig zu füllen, um ein Platzen der Wurst zu vermeiden.
- Wechseln Sie die Scheibe, wenn Sie eine andere Größe verwenden möchten, indem Sie die obigen Schritte zur Installation wiederholen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch die Wurstfüller-Scheibe gründlich mit warmem Seifenwasser reinigen oder in die Geschirrspülmaschine geben.
- Trocknen Sie die Scheibe sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie die Scheibe an einem trockenen und kühlen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Wurstfüller lässt sich nicht richtig verwenden.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Scheibe richtig eingesetzt ist.
- Problem: Die Wurst platzt während des Füllens.
 - Lösung: Füllen Sie die Wurstmasse langsamer und gleichmäßiger auf.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Trennen Sie es gegebenenfalls von anderen Materialien.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Worstenstuffer Disc 3 Gat (WFSF22-3)

1. Algemene Informatie

De Worstenstuffer Disc 3 Gat (WFSF22-3) is een hoogwaardig hulpmiddel dat is ontworpen voor het vullen van worst met verschillende soorten vlees en vullingen. Dit product is vervaardigd met de beste materialen om een optimale functionaliteit en duurzaamheid te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals handschoenen en schort, tijdens het gebruik.
- Controleer het apparaat regelmatig op eventuele zichtbare beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld van de stroomvoorziening voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe onderdelen.
- Volg alle lokale regelgeving met betrekking tot voedselveiligheid en hygiëne.

3. Productspecificaties

- Model: WFSF22-3
- Afmeting: 22 cm diameter
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 1.500 W
- Capaciteit: Tot 10 kg vlees per keer
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)

4. Setup en Installatie

1. Plaats de worstenstuffer op een stabiele, vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de omgeving schoon en vrij van verontreinigingen is.
3. Bevestig de disc met 3 gaten aan de vulopening van de stuffer door deze stevig aan te drukken.
4. Controleer of alle onderdelen goed vastzitten en geen speling vertonen.
5. Sluit het apparaat aan op de stroombron en zorg ervoor dat de stekker goed in het stopcontact zit.

5. Bediening

1. Vul de stuffer met de gewenste vleesmassa.
2. Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar.
3. Gebruik de drukknop om de massa door de disc te persen.
4. Houd de worstenhuls stevig vast om een gelijkmatige vulling te garanderen.
5. Stop het apparaat na gebruik en haal de stekker uit het stopcontact.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het apparaat na elk gebruik grondig schoon.
- Gebruik warme zeep en een schone doek om alle onderdelen te reinigen.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog alle onderdelen goed af voordat u ze opnieuw monteert.
- Controleer regelmatig op vuil of obstructies en maak deze indien nodig schoon.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat start niet.
Oplossing: Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of het apparaat is ingeschakeld.
- Probleem: Vulling komt niet goed door de disc.
Oplossing: Controleer of de disc goed is bevestigd en of er geen verstoppingen zijn.
- Probleem: Apparatuur maakt ongebruikelijke geluiden.
Oplossing: Zet het apparaat uit en controleer op losse onderdelen of schades.

8. Afvalverwerking

Zorg ervoor dat u dit product volgens de lokale richtlijnen voor afvalverwerking afvoert. Het apparaat bevat materialen die schadelijk kunnen zijn voor het milieu. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor meer informatie over recycling.

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 de Producto para el Embutidor de Salchichas con Disco de 3 Agujeros WFSF22-3

1. Información General

El embutidor de salchichas WFSF22-3 es un equipo diseñado para facilitar la elaboración de salchichas caseras. Su robusta construcción y diseño eficiente garantizan una experiencia de uso óptima y duradera.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado únicamente para el uso culinario. No lo utilice para otros fines.
- Supervisión: Siempre supervise la operación del embutidor, especialmente si lo utilizan niños o personas con discapacidades.
- Manipulación Segura: No toque partes móviles durante su funcionamiento.
- Almacenamiento: Guarde el embutidor en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de los niños.
- Lesiones: Evite el contacto con bordes afilados o zonas calientes del dispositivo.
- Componentes Dañados: No utilice el embutidor si está dañado. Contacte a un especialista para su reparación.

3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Modelo: WFSF22-3
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 5 litros
- Tamaño del disco: 3 agujeros
- Dimensiones: 30 cm x 20 cm x 40 cm
- Peso: 5 kg

4. Configuración e Instalación

1. Desembale el producto y asegúrese de que todas las piezas están presentes.
2. Coloque el embutidor sobre una superficie plana y estable.
3. Conecte la manguera de presión (si aplica) y asegúrese de que esté bien apretada.
4. Instale el disco de 3 agujeros seleccionando el tamaño adecuado de boquilla y asegurándolo en su lugar.
5. Llena el embutidor con la mezcla de carne según su preferencia.
6. Asegúrese de que todas las conexiones estén seguras antes de encender el embutidor.

5. Operación

1. Conecte la máquina a una fuente de energía (si es eléctrico).
2. Encienda el embutidor y ajuste la presión a su preferencia.
3. Apriete lentamente la palanca o use el botón de operación para comenzar a embutir.
4. Mantenga el flujo constante y evite sobrecargar el embutidor.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el embutidor antes de limpiarlo.
- Lave todas las piezas desmontables con agua caliente y jabón suave.
- No use productos químicos abrasivos o esponjas duras.
- Seque completamente todas las piezas antes de volver a ensamblar.
- Inspeccione regularmente el embutidor para asegurarse de que no haya piezas desgastadas.

7. Solución de Problemas

- El embutidor no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Fugas de carne: Asegúrese de que todas las conexiones estén bien ajustadas.
- Flujo inconsistente: Limpie el disco y verifique que no haya obstrucciones.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del embutidor, deséchelo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y eliminación de equipos electrónicos. No lo deseche con residuos domésticos.

9. Contacto

Si necesita asistencia o tiene preguntas, contacte a nuestro servicio al cliente:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Embout de Remplissage de Saucisses à 3 Orifices (WFSF22-3)

1. Informations Générales

L'embout de remplissage de saucisses à 3 orifices WFSF22-3 est un accessoire essentiel pour préparer vos propres saucisses à la maison. Il est conçu pour s'adapter à divers appareils de remplissage de saucisses et permet de créer des saucisses de différentes tailles. Fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, cet embout assure durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cet embout est destiné à être utilisé uniquement avec des appareils de remplissage de saucisses compatibles. Ne pas utiliser d'une manière non conforme aux instructions.
- Supervision : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation, surtout en présence d'enfants.
- Installation sécurisée : Assurez-vous que l'embout est correctement fixé avant chaque utilisation pour éviter les accidents.
- Nettoyage : Débranchez l'appareil et laissez l'embout refroidir avant de le nettoyer.
- Endommagement : Ne pas utiliser l'embout s'il est endommagé ou usé. Remplacez-le immédiatement.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

Spécifications Techniques

- Modèle : WFSF22-3
- Matériaux : Acier inoxydable
- Taille des orifices : 3 tailles différentes
- Compatibilité : Adapté aux appareils de remplissage de saucisses standards

4. Installation et Mise en Place

1. Préparation :

- Rassemblez toutes les pièces nécessaires et lisez attentivement le manuel d'utilisation de votre appareil de remplissage de saucisses.

2. Fixation de l'embout :

- Assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Insérez l'embout de remplissage dans l'ouverture du tube de l'appareil.
- Tournez l'embout dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.

3. Vérification :

- Assurez-vous qu'il n'y a pas de jeu dans l'embout et qu'il est solidement fixé.

5. Fonctionnement

- Remplissez le réservoir de votre appareil avec la préparation de viande.
- Allumez l'appareil et commencez à remplir le boyau, en le tenant fermement à l'extrémité pour éviter les fuites.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Retirez l'embout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Lavez l'embout à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle, puis rincez et séchez soigneusement.
- Inspectez régulièrement l'embout pour déceler tout signe d'usure ou dommage.

7. Dépannage

- Problème : L'embout ne reste pas fixé : Vérifiez que l'embout est bien installé et qu'il n'est pas endommagé.
- Problème : La farce ne sort pas correctement : Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé et que la viande n'est pas trop froide ou trop grasse.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'embout à la poubelle si des pièces électroniques sont présentes. Conformez-vous aux réglementations locales en matière de recyclage des matériaux.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez contacter notre service client :

- 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 WFSF22-3

1. Informazioni Generali

Questo prodotto è progettato per l'uso con insaccatrici. I dischi per insaccatrice a 3 fori WFSF22-3 sono ideali per una varietà di applicazioni di macelleria e gastronomia. Realizzati in materiale di alta qualità, garantiscono durata e prestazioni eccellenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo secondo le istruzioni fornite nel presente manuale.
- Non utilizzare per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi che l'insaccatrice sia spenta e scollegata dalla fonte di alimentazione prima di installare o rimuovere i dischi.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- Verificare il blocco di sicurezza dell'insaccatrice prima di usarla.
- Indossare guanti protettivi se necessario durante l'installazione per evitare lesioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: WFSF22-3
- Diametro disco: 22 mm
- Tipo: Disco per insaccatrice
- Numero di fori: 3
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Compatibile con: Insaccatrici standard

4. Installazione e Configurazione

1. Spegner l'insaccatrice e scollegarla dalla rete elettrica.
2. Rimuovere il disco attuale dall'insaccatrice.
3. Posizionare il disco a 3 fori WFSF22-3 sull'albero dell'insaccatrice.
4. Assicurarsi che il disco sia ben agganciato e fissato.
5. Riattaccare eventuali coperture o accessori rimossi.
6. Collegare l'insaccatrice alla rete elettrica e accenderla per un breve test.

5. Funzionamento

- Caricare il materiale da insaccare nel tubo dell'insaccatrice.
- Assicurarsi che il disco sia installato correttamente.
- Accendere l'insaccatrice e regolare la velocità secondo necessità.
- Monitorare attentamente il processo di insaccamento per garantire risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, smontare il disco e pulirlo con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare completamente prima di riporre.
- Verificare periodicamente l'integrità del disco e sostituirlo se presenta segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'insaccatrice non funziona correttamente, verificare che il disco sia installato correttamente.
- Se il materiale non viene insaccato uniformemente, controllare la consistenza del materiale e la velocità.
- Per problemi elettrici, contattare un tecnico autorizzato.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire i materiali secondo le normative locali. Non gettare nel bidone della spazzatura domestica. Contattare un centro di raccolta locale per la corretta eliminazione.

9. Contatto

Per ulteriori domande o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania