

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: WFTA4

Sausage filling funnel, plastic - 4-piece set



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

EN ENGLISH

Product Manual for Sausage Filling Funnel Plastic 4-Piece Set (WFTA4)

1. General Information

Thank you for purchasing the Sausage Filling Funnel Plastic 4-Piece Set (WFTA4). This versatile kitchen tool is designed to assist in the preparation of homemade sausages, allowing for easy and efficient filling of sausage casings. Please read this manual carefully to ensure safe and effective use.

2. Safety Information

- Intended Use: The product is intended solely for the filling of sausage casings and should not be used for any other purpose.
- User Responsibility: Ensure that all users are familiar with the operation and safety guidelines outlined in this manual.
- Sharp Objects: Use caution when handling sharp tools (e.g., knives) when preparing meat for stuffing.
- Hygiene: Always wash the funnel before and after use to prevent the growth of harmful bacteria.
- Supervision: Keep out of reach of children. This product should be used by adults only.
- Stress Points: Avoid overfilling the funnel to prevent discomfort and potential damage to the funnel itself.

3. Product Specifications

- Material: Plastic
- Funnel Sizes: 16 mm, 22 mm, 30 mm
- Includes: 4 funnels
- Weight: 200 grams
- Dimensions: 25 cm x 10 cm x 10 cm

4. Setup and Installation

1. Select Funnel Size: Choose the appropriate funnel size that corresponds to the sausage casing you are using (16 mm, 22 mm, or 30 mm).
2. Attach to Meat Grinder: Insert the chosen funnel into the output hub of your meat grinder. Ensure it is secure and fits tightly.
3. Prepare Sausage Casings: Rinse the sausage casings with water and soak them to ensure they are pliable before use.
4. Load Grinder: Place ground meat mixture into the meat grinder and ensure it is loaded properly.
5. Test Operation: Before filling, do a test run with a small amount of meat to ensure the funnel and grinder work seamlessly.

5. Operation

1. Turn on the meat grinder to begin filling the sausage casings.
2. Guide the casing onto the funnel, ensuring it slides all the way to the end.
3. Fill the casing at a steady pace. Avoid overstuffing to prevent ruptures.
4. Twist and tie the filled sausage at desired intervals, leaving enough space for cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, disassemble the funnel from the grinder.
- Wash the funnels in warm, soapy water or place them in the dishwasher for cleaning.
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbers to prevent scratching.
- Ensure all pieces are thoroughly dried before storage to prevent mold growth.

7. Troubleshooting

- Funnel Clogs: If the funnel is clogging, reduce the filling speed and check that the meat mixture is not too thick.
- Difficulty in Filling: Ensure the casing is moist and pliable. If it dries out, soak it again.
- Leaking Casings: If casings leak, reduce the amount of filling and check for any tears in the casing.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. Recycle any plastic components where possible. Do not dispose of the product in regular household waste if recyclable options are available.

9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Sausage Filling Funnel Plastic 4-Piece Set (WFTA4). Enjoy your sausage-making experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Wurstfülltrichter-Set aus Kunststoff (4-teilig)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Wurstfülltrichter-Sets aus Kunststoff. Dieses Set besteht aus vier verschiedenen Größen von Fülltrichtern, die für die Herstellung von Würsten und anderen Füllprodukten konzipiert sind. Es ist ideal für den Zuhausegebrauch sowie für Gastronomiebetriebe.

2. Sicherheitshinweise

Bitte beachten Sie folgende Sicherheitsvorkehrungen:

- Verwenden Sie die Fülltrichter ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Die Trichter sind nicht für den Einsatz in der Mikrowelle oder im Geschirrspüler geeignet.
- Halten Sie die Trichter außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie vor der Verwendung auf Beschädigungen. Nutzen Sie den Trichter nicht, wenn er beschädigt ist.
- Reinigen Sie die Trichter vor und nach jedem Gebrauch gründlich.
- Achten Sie beim Befüllen auf eine sichere Stabilität des zu befüllenden Behälters, um ein Umkippen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

Das Wurstfülltrichter-Set besteht aus vier Trichtern in unterschiedlichen Größen, perfekt zum Füllen von Würsthüllen.

Technische Daten:

- Material: Kunststoff
- Größen: 2cm, 3cm, 4cm, 5cm Durchmesser
- Farbe: Transparent
- Gewicht: 0,5 kg

4. Einrichtung und Installation

Die Installation des Wurstfülltrichter-Sets ist einfach:

1. Wählen Sie den gewünschten Trichter entsprechend der Größe der Würsthülle.
2. Reinigen Sie den Trichter gründlich vor der ersten Benutzung.
3. Setzen Sie den gewählten Trichter auf den Auslauf der Füllmaschine oder den Füllbehälter.
4. Stellen Sie sicher, dass der Trichter sicher sitzt und keine Lücken aufweist.

5. Betrieb

Um das Set zu verwenden:

1. Füllen Sie die Wurstmasse in den Trichter.
2. Drücken Sie die Füllmaschine oder die Handpresse vorsichtig, um die Wurstmasse in die Hülle zu füllen.
3. Achten Sie darauf, die Füllmasse gleichmäßig zu verteilen, um Luftblasen zu vermeiden.
4. Sobald die Hülle gefüllt ist, binden Sie das Ende ab und beschneiden Sie überschüssige Teile, falls nötig.

6. Reinigung und Wartung

Nach jeder Verwendung ist eine gründliche Reinigung erforderlich:

1. Entfernen Sie die Füllmasse vom Trichter.
2. Waschen Sie die Trichter gründlich mit warmem Seifenwasser.
3. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, um das Material nicht zu beschädigen.
4. Lassen Sie die Trichter an der Luft trocknen, bevor Sie sie aufbewahren.

7. Fehlersuche

Falls Probleme auftreten:

- Problem: Füllmasse tritt aus dem Trichter aus.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob der Trichter richtig montiert ist und ob die Hülle gut sitzt.
- Problem: Trichter ist schwer zu reinigen.
- Lösung: Weichen Sie den Trichter in warmem Seifenwasser ein, um Rückstände zu lösen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Wurstfülltrichter-Set gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffe. Vermeiden Sie es, die Trichter in der Natur zu entsorgen.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Vleesspecerij Vulfunnel Plastic 4-delige Set - WFTA4

1. Algemene informatie

Dank u voor uw aankoop van de Vleesspecerij Vulfunnel Plastic 4-delige Set (WFTA4). Deze set is ontworpen voor het vullen van worst, met verschillende formaten om aan al uw behoeften te voldoen. Het biedt gebruiksgemak en efficiëntie voor zowel professionele koks als thuisgebruikers.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de vulfunnel alleen voor het vullen van levensmiddelen.
- Houd de vulfunnel buiten het bereik van kinderen.
- Controleer de vulfunnel op schade voordat u deze gebruikt. Gebruik geen beschadigde onderdelen.
- Was de vulfunnel grondig met warm zeepwater voor het eerste gebruik en na elk gebruik.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de vulfunnel kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat de vulfunnel goed is vastgezet tijdens gebruik om morsen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Plastic
- Set bevat: 4 verschillende maten funnels
- Hoofdfunnel diameter: 3,5 cm / 5 cm / 6,5 cm / 8 cm
- Geschikt voor gebruik met verschillendeworstvullingen
- Hoogte van de funnels: 25 cm
- Kleur: Transparant

4. Setup en installatie

1. Kies de juiste funnelmaat die past bij uw worstvulmachine of handmatig vulapparaat.
2. Bevestig de geselecteerde funnel stevig op de vulopening van uw apparaat.
3. Zorg ervoor dat de verbinding strak is om lekkage tijdens het vullen te voorkomen.
4. Controleer of er geen vuil of resten aanwezig zijn op de vulopening voor optimale prestaties.

5. Bediening

- Vul de worstvulmachine met het gewenste mengsel.
- Zet het apparaat aan en begin met het vullen van de worst met behulp van de vulfunnel.
- Houd de funnel verticaal om een gelijkmatige flow te garanderen.
- Stop met vullen zodra de gewenste hoeveelheid is bereikt.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Na gebruik, verwijder de vulfunnel van het apparaat en spoel deze af met warm water.
- Gebruik een zachte spons en een mild reinigingsmiddel om eventuele etensresten te verwijderen.
- Droog de vulfunnel grondig af voordat u deze opbergt.
- Bewaar de vulfunnel op een droge, koele plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Lekkage bij de verbinding
Oplossing: Controleer of de funnel goed is bevestigd en of er geen scheuren of beschadigingen zijn.
- Probleem: Moeite met vullen
Oplossing: Zorg ervoor dat de vulopening niet verstopt is en dat het mengsel niet te dik is.
- Probleem: Ongewenste luchtballen in de worst
Oplossing: Vul langzamer en zorg ervoor dat het mengsel gelijkmatig stroomt.

8. Afvoer

Vermijd het weggooiën van de vulfunnel met het reguliere huisafval. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor de juiste manier van afvoeren van kunststoffen.

9. Contact

Bij vragen of problemen met uw Vleesspecerij Vulfunnel kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Embutidora de Salchichas - Set de 4 Piezas WFTA4

1. Información General

Gracias por elegir el Set de Embutidora de Salchichas WFTA4. Este conjunto está diseñado para facilitar el llenado de salchichas en la cocina, asegurando un proceso eficiente y limpio. A continuación, encontrará información importante sobre su uso y mantenimiento.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para el llenado de salchichas. No lo utilice para otros fines.
- Supervisión: Mantenga siempre el equipo bajo supervisión cuando esté en uso, especialmente si hay niños presentes.
- Manipulación: Evite las superficies afiladas y asegúrese de que las manos estén secas al manipular los tubos de llenado.
- Desgaste: Inspeccione regularmente los accesorios por desgaste o daños. Reemplace cualquier pieza dañada antes de su uso.
- Almacenamiento: Guarde el set en un lugar seco y fresco, lejos de fuentes de calor y luz directa.

3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Material: Plástico
- Número de piezas: 4
- Diámetros de los tubos: 16 mm, 22 mm, 25 mm, y 32 mm
- Compatibilidad: Compatible con la mayoría de las máquinas embutidoras estándar.

4. Configuración e Instalación

1. Desempaque: Retire cuidadosamente el set de su paquete y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.

2. Montaje:

- Seleccione el tubo adecuado según el tamaño de las salchichas que desea hacer.
- Inserte el extremo del tubo en la boquilla de la embutidora.
- Asegúrese de que el tubo esté bien asegurado y no tenga fugas.

3. Pruebas: Antes del uso, haga una prueba con una pequeña cantidad de masa para asegurarse de que todo se ensambla correctamente.

5. Operación

1. Prepare la carne y los ingredientes a utilizar para el relleno.
2. Use la máquina embutidora según las instrucciones del fabricante.
3. Llene el tubo seleccionando y ajustando la máquina para que el relleno fluya suavemente.
4. Una vez lleno, ataste las salchichas según su preferencia.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave todas las piezas con agua caliente y jabón después de cada uso.
- No utilice limpiadores abrasivos que puedan dañar el plástico.
- Seque completamente antes de almacenar.
- Realice una revisión regular para detectar cualquier desgaste que requiera atención.

7. Solución de Problemas

- El relleno no fluye: Asegúrese de que el tubo no esté obstruido y que la máquina embutidora esté funcionando correctamente.
- Pérdida de masa: Verifique que todas las conexiones estén bien ajustadas.
- Dificultad para llenar: Compruebe que no haya exceso de aire en la mezcla.

8. Eliminación

El producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos plásticos. No lo tire al medio ambiente. Contrate un servicio de reciclaje adecuado si es necesario.

9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

- Email: info@gmgastro.com

- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Agradecemos su elección por el Set de Embutidora de Salchichas WFTA4. ¡Disfrute de su experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation - Entonnoir à saucisse en plastique - Ensemble de 4 pièces

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre Entonnoir à saucisse en plastique. Ce produit est conçu pour vous aider à réaliser vos propres saucisses à la maison, offrant une manière facile et efficace de remplir des boyaux.

2. Informations de sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.
- Ne pas utiliser l'entonnoir à saucisse si des pièces sont endommagées.
- Gardez l'entonnoir hors de portée des enfants.
- Ne pas immerger dans l'eau ou dans le lave-vaisselle.
- Utilisez uniquement des boyaux pour saucisses adaptés à cet entonnoir.
- Ne pas laisser l'entonnoir sans surveillance pendant son utilisation.

3. Présentation et spécifications du produit

- Matériau : Plastique de haute qualité
- Dimensions :
 - Petit entonnoir : 12 mm
 - Moyen entonnoir : 20 mm
 - Grand entonnoir : 30 mm
 - Très grand entonnoir : 40 mm
- Poids total : 500 g
- Caractéristiques : Facile à nettoyer, flexible, léger.

4. Installation et configuration

1. Choisissez le bon entonnoir selon la taille de vos boyaux.
2. Fixez l'entonnoir à la machine à viande ou au modulateur de saucisse.
3. Assurez-vous qu'il est bien verrouillé et stable.
4. Préparez vos ingrédients pour la farce de saucisse.

5. Opération

1. Remplissez le boyau de farce à l'aide de l'entonnoir.
2. Ne pas trop remplir le boyau afin de permettre un tournage facile.
3. Tournez le boyau à la longueur souhaitée pour former des morceaux de saucisse.
4. Lorsque la farce est complètement insérée, nouez le boyau à chaque extrémité.

6. Nettoyage et entretien

- Laver à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser d'outils abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Laissez sécher à l'air libre avant de ranger.

7. Dépannage

- Si la farce ne s'écoule pas correctement, vérifiez si le boyau est trop serré ou obstrué.
- Si l'entonnoir n'est pas bien fixé, resserrez-le sur la machine.
- Pour toute autre difficulté, contactez notre support.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Vérifiez les réglementations locales pour l'élimination des plastiques. Disposez de manière appropriée pour aider à la protection de l'environnement.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni generali

Il set di imbuto per riempimento salsicce in plastica è progettato per facilitare il processo di produzione di salsicce. Composto da quattro pezzi, questo set è ideale per i clienti domestici e commerciali.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare solo per il riempimento di salsicce.
- Tenere lontano da fonti di calore e fiamme.
- Assicurarsi che il dispositivo sia ben fissato prima dell'uso per evitare perdite.
- Non utilizzare se danneggiato o usurato.
- Lavare a fondo prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo per garantire la sicurezza alimentare.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: plastica di alta qualità
- Dimensioni:
 - Imbuto piccolo: 1,5 cm di diametro
 - Imbuto medio: 2,5 cm di diametro
 - Imbuto grande: 3,5 cm di diametro
 - Imbuto extra grande: 4,5 cm di diametro
- Facile da pulire e lavabile in lavastoviglie.
- Set composto da 4 imbuti di diverse dimensioni.

4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere l'imbuto della dimensione appropriata in base al tipo di salsiccia che desiderate preparare.
2. Inserire l'imbuto nell'apertura di riempimento della salsiccia, assicurandosi che sia ben fissato.
3. Se necessario, utilizzare una fascetta o una clip per una maggiore stabilità.
4. Assicurarsi che l'imbuto sia posizionato in modo sicuro prima di procedere.

5. Funzionamento

- Riempire l'imbuto con il composto di carne desiderato.
- Spingere il composto attraverso l'imbuto lentamente per evitare il blocco.
- Assicurarsi che la salsiccia sia ben distribuita all'interno dell'imbuto.
- Continuare fino a quando la salsiccia ha raggiunto la lunghezza desiderata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare gli imbuti con acqua e sapone dopo ogni utilizzo.
- Per una pulizia profonda, gli imbuti possono essere lavati in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente per eventuali segni di usura e sostituire se necessario.

7. Risoluzione dei problemi

- Problema: L'imbuto perde.
Soluzione: Controllare se l'imbuto è correttamente fissato.
- Problema: Il composto si blocca.
Soluzione: Utilizzare un composto di carne più fluido o lubrificare l'imbuto con un po' di olio.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali sul riciclaggio.
- Gli imbuti in plastica possono generalmente essere smaltiti nella plastica riciclabile.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania