

# 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: WFAEF12

### Sausage filler attachment stainless steel - 13mm, 19mm,32mm



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Sausage Filler Attachment Stainless Steel 13mm, 19mm, 32mm (WFAEF12)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Sausage Filler Attachment (WFAEF12). This durable stainless steel attachment is designed for use with compatible meat grinders, enabling you to create delicious homemade sausages of various sizes. Ideal for both home cooks and professional chefs, this product ensures high-quality performance.

## 2. Safety Information

- Read this manual thoroughly before using the sausage filler attachment.
- Always ensure the attachment is securely fastened to the grinding machine before operating.
- Do not operate the attachment without the meat grinder attached.
- Keep fingers, hands, and loose clothing away from moving parts during operation.
- Do not exceed the recommended capacity and avoid overloading the attachment.
- The attachment and meat grinder may become hot during operation; allow to cool before handling.
- Clean the attachment before and after each use, following the cleaning instructions.
- If the attachment appears damaged, discontinue use immediately.

## 3. Product Specifications

- Model: WFAEF12
- Material: Stainless Steel
- Sausage diameters: 13mm, 19mm, 32mm
- Compatibility: Designed for use with compatible meat grinders
- Weight: Lightweight for ease of use

## 4. Setup and Installation

1. Ensure that your meat grinder is turned off and unplugged.
2. Select the desired sausage filling tube (13mm, 19mm, or 32mm) and carefully attach it to the grinder.
3. Align the attachment with the grinder opening and rotate it until it clicks securely into place.
4. If applicable, attach the retaining ring to secure the attachment further.
5. Plug the meat grinder back into the power source.

## 5. Operation

1. Prepare your meat mixture as desired for sausage filling.
2. Feed the meat mixture into the filling tube slowly.
3. Use a pusher or tamper to guide the meat into the attachment if necessary.
4. Turn on the meat grinder to begin filling; avoid using excessive force.
5. Continuously monitor the filling process to prevent clogging or overloading.
6. Once the sausage has been filled to the desired length, detach the filler from the grinder.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After use, ensure the attachment is disconnected from the grinder.
- Wash the attachment in warm soapy water and rinse thoroughly.
- For tough residue, use a soft brush but avoid abrasive materials that may scratch the surface.
- Do not use a dishwasher, as high temperatures can damage the attachment.
- Ensure the attachment is completely dry before storing it.
- Regularly inspect for any wear or damage and replace as necessary.

## 7. Troubleshooting

- If meat is not passing through smoothly:
  - Check for clogs in the filling tube.
  - Ensure the grinder is operating correctly and not overloaded.
- For damage to the attachment:
  - Inspect for cracks or bends. If found, cease use immediately.
- If the attachment is not fitting correctly:
  - Ensure the alignment and fastening are secure.

## 8. Disposal

Dispose of this product in accordance with local regulations. Do not dispose of with general household waste. The stainless steel can often be recycled. Check with local recycling guidelines.

## 9. Contact

For any further inquiries, please contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase. Enjoy your culinary creations with the Sausage Filler Attachment!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Wurstfüllaufsatz aus Edelstahl (13mm, 19mm, 32mm)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Wurstfüllaufsatzes aus Edelstahl. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine professionelle und einfache Wurstherstellung zu ermöglichen. Der Aufsatz ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und bietet drei verschiedene Durchmesser (13mm, 19mm, 32mm) für unterschiedliche Wursttypen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Wurstfüllaufsatz ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie den Aufsatz und alle Zubehörteile von Kindern fern.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob der Aufsatz sauber und unbeschädigt ist.
- Vermeiden Sie es, den Aufsatz in der Nähe von offenen Flammen oder heißen Oberflächen zu verwenden.
- Tragen Sie beim Arbeiten mit rohen Fleischprodukten geeignete Handschuhe, um die Hygiene zu gewährleisten.
- Bei Anzeichen von Beschädigung oder Verschleiß, verwenden Sie den Aufsatz nicht und ersetzen Sie ihn.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesseroptionen: 13mm, 19mm, 32mm
- Kompatibilität: Geeignet für gängige Fleischwolfmodelle
- Maße: (spezifische Maße nach Herstelleranweisung)
- Gewicht: (spezifisches Gewicht nach Herstelleranweisung)

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie den Wurstfüllaufsatz aus der Verpackung und reinigen Sie ihn gründlich.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Fleischwolf auf einer stabilen und trockenen Fläche steht.
- Befestigen Sie den Wurstfüllaufsatz am Austritt des Fleischwolfs. Achten Sie darauf, dass der Aufsatz fest sitzt und nicht wackelt.
- Wählen Sie den gewünschten Durchmesser des Aufsatzes (13mm, 19mm, oder 32mm) und setzen Sie ihn auf den Metallhalter des Fleischwolfs auf.
- Sicherstellen, dass alle Teile richtig montiert und festgezogen sind, bevor Sie den Aufsatz verwenden.

## 5. Betrieb

- Bereiten Sie das Wurstfleisch vor und füllen Sie es in den Wurstfüllaufsatz.
- Schalten Sie den Fleischwolf ein und drücken Sie das Fleisch vorsichtig in den Aufsatz.
- Halten Sie das Ende des Aufsatzes mit einem geeigneten Behälter oder Wursthülle bereit, um die Wurst zu formen und aufzufangen.
- Achten Sie darauf, das Fleisch gleichmäßig und in konstantem Druck in die Hülle zu füllen.

## 6. Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Wurstfüllaufsatz unmittelbar nach Gebrauch mit heißem Seifenwasser.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Scheuermitteln oder scharfen Gegenständen, um Kratzer oder Beschädigungen zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Aufsatz gründlich ab und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Wenn der Aufsatz nicht richtig funktioniert oder nicht das gewünschte Ergebnis liefert, überprüfen Sie Folgendes:
  - Ist der Aufsatz korrekt und fest am Fleischwolf montiert?
  - Ist das Fleisch vollständig vorbereitet und nicht zu kalt oder zu heiß?
  - Treten Verstopfungen auf? Reinigen Sie den Aufsatz gründlich.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie den Wurstfüllaufsatz gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfall.
- Stellen Sie sicher, dass der Aufsatz nicht in der Umwelt zurückgelassen wird und entsprechend recycelt wird.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding - Worstenvuller Aansluiting RVS 13mm, 19mm, 32mm - WFAEF12

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor het kiezen van de Worstenvuller Aansluiting RVS WFAEF12. Dit product is ontworpen voor het vullen van worst casings met consistentie en precisie. De aansluiting omvat drie verschillende diameters (13mm, 19mm, 32mm) om aan diverse behoeften te voldoen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is tijdens de installatie en als het niet in gebruik is.
- Gebruik alleen de bijgeleverde onderdelen en accessoires.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen, oogbescherming) tijdens het gebruik.
- Houd het apparaat en de kabels uit de buurt van kinderen.
- Controleer het apparaat regelmatig op beschadigingen. Gebruik het niet als het defect is.
- Volg alle instructies voor het reinigen en onderhouden van het apparaat om gevaarlijke situaties te voorkomen.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS (Roestvrij Staal)
- Aansluitdiameters: 13mm, 19mm, 32mm
- Afmetingen: 20 cm x 10 cm x 5 cm
- Voltage: Niet van toepassing, mechanisch apparaat
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Afhankelijk van de vulsnelheid en worstgrootte

## 4. Setup en Installatie

1. Zorg ervoor dat het apparaat volledig schoon en droog is.
2. Bevestig de gewenste diameter van de aansluiting (13mm, 19mm, 32mm) aan de worstenvuller. Zorg ervoor dat het goed vastzit.
3. Controleer of de aansluiting goed vastzit voordat u begint met het vullen.
4. Sluit de worstenvuller aan op de voedingsbron (indien elektrisch).
5. Test de installatie door het apparaat enkele seconden in te schakelen zonder inhoud.

## 5. Bedieningsinstructies

- Vul de schaal met het mengsel dat u wilt gebruiken voor de worsten.
- Zet de worstenvuller aan en laat deze vullen totdat de casing gelijkmatig gevuld is.
- Zorg ervoor dat de worst niet te strak gevuld wordt om barsten te voorkomen.
- Sluit de uiteinden van de casing na het vullen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de aansluiting direct na gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Droog het apparaat grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen, en vervang indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Leeg vulresultaat  
Oplossing: Controleer de aansluiting en zorg ervoor dat deze goed is bevestigd.
- Probleem: De casing breekt tijdens het vullen  
Oplossing: Vul de casing minder strak en gebruik de juiste diameter.
- Probleem: Slechte vulling of luchtbellen  
Oplossing: Controleer de consistentie van het mengsel en zorg ervoor dat er geen lucht in de casing komt.

## 8. Weggoien

Volg de lokale wetgeving voor het veilig weggooien van dit product. Als het apparaat niet meer bruikbaar is, zorg dan voor een milieuvriendelijke verwijdering van het RVS.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw Worstenvuller Aansluiting RVS WFAEF12!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Accesorio para Rellenar Salchichas de Acero Inoxidable (13mm, 19mm, 32mm) - WFAEF12

## 1. Información General

Gracias por elegir el Accesorio para Rellenar Salchichas de Acero Inoxidable WFAEF12. Este producto está diseñado para facilitar la elaboración de salchichas de diferentes tamaños, asegurando una experiencia óptima en la cocina.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este accesorio está destinado únicamente para rellenar salchichas. Uso no apropiado puede causar daños o lesiones.
- **Supervisión:** Siempre supervise a los niños cuando estén cerca de este producto. No dejarlo desatendido.
- **Manipulación:** Utilice guantes protectores al operar el accesorio para evitar cortes y lesiones.
- **Superficie de Trabajo:** Asegúrese de trabajar sobre una superficie estable y plana.
- **Conexiones:** Verifique que las conexiones del accesorio a la máquina estén firmes y seguras.
- **Limpieza:** Desconecte el accesorio antes de proceder a la limpieza.
- **Mantenimiento:** Inspeccione regularmente el accesorio en busca de desgaste. No utilice el accesorio si está dañado.

## 3. Información del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Tamaños de boquillas:** 13mm, 19mm, 32mm
- **Compatible con:** Equipos de relleno de salchichas de GGM Gastro
- **Dimensiones del producto:** 15 x 10 x 10 cm
- **Peso:** 1.2 kg

## 4. Instalación y Configuración

1. **Reúna los Materiales:** Asegúrese de tener todas las piezas del accesorio y la máquina de relleno de salchichas disponible.
2. **Conectar el Accesorio:** Alinee el accesorio sobre la salida de la máquina de relleno. Gire en sentido horario hasta que esté firmemente sujeto.
3. **Escolher el Tamaño de la Boquilla:** Seleccione la boquilla (13mm, 19mm o 32mm) adecuada según sus necesidades y ajústela en el extremo del accesorio.
4. **Preparar la Máquina:** Llene el cilindro de la máquina de relleno con la mezcla de carne deseada.
5. **Prueba de Funcionamiento:** Haga una prueba breve asegurándose que no haya fugas o bloqueos.

## 5. Operación

1. **Encender la Máquina:** Conéctela y enciéndala según las instrucciones del fabricante.
2. **Rellenar Salchichas:** Presione el pedal o la palanca de la máquina lentamente para comenzar a llenar el intestino. Asegúrese de no sobrecargar.
3. **Cierre:** Una vez que haya llenado la salchicha, atar los extremos y proceder a la cocción o almacenamiento según su preferencia.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Desensamble:** Desconecte el accesorio y retire las boquillas.
- **Lavar:** Lave con agua tibia y detergente suave. Enjuague bien.
- **Secar:** Seque completamente antes de guardar.
- **Almacenamiento:** Guarde en un lugar seco y fresco para evitar la corrosión.

## 7. Solución de Problemas

- **La carne no sale:** Verifique si hay bloqueos en la boquilla; limpie y intente de nuevo.
- **Fugas:** Asegúrese de que el accesorio esté bien ajustado a la máquina.
- **Dificultad para llenar:** Compruebe la viscosidad de la mezcla. Debería ser adecuada para el grosor de la boquilla utilizada.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos de acero inoxidable. Busque centros de reciclaje.

## 9. Contacto

Para asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir GGM Gastro. Su satisfacción es nuestra prioridad.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Embout de remplissage de saucisse en acier inoxydable 13mm, 19mm, 32mm - WFAEF12

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi l'embout de remplissage de saucisse WFAEF12. Cet accessoire est conçu pour faciliter le remplissage des saucisses à partir d'ingrédients frais, en garantissant une qualité et une sécurité alimentaire optimales. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Cet embout est conçu exclusivement pour le remplissage de saucisses. Toute autre utilisation peut entraîner des dommages ou des blessures.
- Surveillance requise : Ne laissez jamais cet appareil sans surveillance pendant son utilisation, en particulier autour des enfants.
- Environnement de travail : Utilisez l'appareil dans un endroit propre et sec, éloigné de l'humidité et de la chaleur excessive.
- Matériaux de haute qualité : L'acier inoxydable est résistant à la corrosion, mais une mauvaise manipulation peut entraîner des coupures. Manipulez soigneusement les pièces tranchantes.
- Nettoyage : Assurez-vous de nettoyer tous les composants après utilisation pour éviter la contamination.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Spécifications techniques :

- Matériau : Acier inoxydable
- Diamètres des embouts : 13 mm, 19 mm, 32 mm
- Compatibilité : Adapté à la majorité des machines de remplissage de saucisses

## 4. Installation et configuration

### 1. Préparation :

- Assurez-vous que votre machine à saucisse est éteinte et débranchée.
- Rassemblez tous les composants nécessaires, y compris les embouts en acier inoxydable.

### 2. Fixation de l'embout :

- Retirez l'embout précédent de votre machine à saucisse.
- Choisissez l'embout de diamètre approprié (13 mm, 19 mm ou 32 mm).
- Insérez l'embout sélectionné dans l'ouverture de la machine jusqu'à ce qu'il soit bien ajusté.
- Serrez les vis ou les clips de sécurité, si nécessaire, pour maintenir l'embout en place.

### 3. Vérification :

- Assurez-vous que l'embout est correctement installé avant d'allumer la machine.

## 5. Fonctionnement

1. Préparez vos ingrédients (viande hachée, épices, etc.) selon votre recette.
2. Remplissez le tube de la machine à saucisse avec le mélange préparé.
3. Allumez la machine à saucisse et commencez le processus de remplissage.
4. Surveillez attentivement le remplissage pour garantir une consistance uniforme dans les saucisses.

## 6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, démontez les embouts et nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude savonneuse.
- Rincez à l'eau claire et séchez complètement avant de ranger.
- Inspectez régulièrement les embouts pour détecter tout dommage ou usure.

## 7. Dépannage

- Problème : Les saucisses ne se remplissent pas correctement.  
- Solution : Vérifiez si l'embout est bien fixé et que vos ingrédients ne sont pas trop épais.
- Problème : L'acier inoxydable rouille.  
- Solution : Assurez-vous de bien sécher tous les composants après nettoyage et évitez de les laisser humides.

## 8. Élimination

Lorsque l'embout de remplissage atteint la fin de sa durée de vie, assurez-vous de le recycler conformément aux réglementations locales concernant les métaux. Ne jetez pas les pièces dans des bacs non recyclables.

## 9. Contact

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

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Attacco per Riempitore di Salsicce in Acciaio Inossidabile (13mm, 19mm, 32mm)

---

## 1. Informazioni Generali

L'attacco per riempitore di salsicce è progettato per l'uso con riempitori di salsiccia professionali. Realizzato in acciaio inox di alta qualità, offre durabilità e resistenza alla corrosione. Questo prodotto è ideale per la preparazione di salsicce fresche e garantisce un riempimento uniforme e preciso.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Assicurarsi che l'attacco sia compatibile con il modello di riempitore di salsicce in uso.
- Non utilizzare l'attacco per scopi diversi da quelli previsti.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare sempre guanti da cucina quando si maneggiano ingredienti crudi.
- Verificare che tutti i componenti siano in buone condizioni prima dell'uso.
- In caso di danni all'attacco, non utilizzarlo e contattare l'assistenza clienti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Diametri disponibili: 13mm, 19mm, 32mm
- Compatibile con: Riempitori di salsicce standardizzati
- Dimensioni: Specifiche variabili a seconda del diametro
- Peso: Variabile in base alle dimensioni scelte

## 4. Configurazione e Installazione

1. Assicurarsi che il riempitore di salsicce sia scollegato dalla corrente.
2. Rimuovere eventuali attacchi precedentemente installati.
3. Scegliere la dimensione dell'attacco desiderata (13mm, 19mm o 32mm).
4. Inserire l'attacco scelto sull'estremità del riempitore di salsicce e fissarlo correttamente.
5. Assicurarsi che l'attacco sia saldamente in posizione per evitare perdite durante l'uso.
6. Ricollegare il riempitore di salsicce e prepararsi per l'operazione.

## 5. Funzionamento

1. Preparare gli ingredienti per la salsiccia e posizionarli nel riempitore.
2. Accendere il riempitore e regolare la velocità in base alle esigenze.
3. Utilizzare una mano per guidare l'uscita dell'attacco e l'altra per controllare il riempimento della salsiccia.
4. Spegnerne il riempitore una volta completato il riempimento.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, smontare l'attacco e lavarlo con acqua calda e detersivo delicato.
- Evitare l'uso di spugne abrasive per non danneggiare la superficie in acciaio inox.
- Asciugare completamente prima di riporre l'attacco.
- Controllare periodicamente l'attacco per segni di usura o danno.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'attacco perde, controllare che sia fissato correttamente.
- Se si verifica un bloccaggio, spegnere immediatamente il riempitore e controllare la presenza di ostruzioni.
- In caso di problemi persistenti, contattare l'assistenza clienti.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire l'attacco con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per il riciclaggio dell'acciaio inox.
- Se l'attacco è danneggiato irrimediabilmente, contattare un centro di raccolta rifiuti autorizzato.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania