

# 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: WFAF12

### Sausage filler attachment plastic



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Sausage Filler Attachment - Plastic WFAF12

### General Information

Thank you for choosing the Sausage Filler Attachment - Plastic WFAF12. This versatile attachment is designed to assist in the precise filling of sausages for home and professional use. Its durable plastic construction ensures longevity and performance.

### Safety Information

- General Safety: Always read the instruction manual before operating the sausage filler.
- Electrical Safety: Ensure that the attachment is used on compatible machines to prevent electric shock. Do not use with damaged or wet equipment.
- Operational Safety: Keep hands and other body parts clear of moving parts during operation. Always use the attachment on a stable surface.
- Food Safety: Clean the attachment thoroughly before and after use to prevent contamination. Ensure all food contact surfaces are sanitized.
- Storage Safety: Store the attachment in a dry place away from direct sunlight and extreme temperatures.

### Product Specifications

- Model: WFAF12
- Material: Plastic
- Dimensions: Length 33 cm, Diameter 5 cm
- Weight: 1 kg
- Compatibility: Suitable for various popular sausage filling machines

### Setup and Installation

1. Preparation: Ensure you have all components of the WFAF12 attachment accessible.
2. Compatibility Check: Confirm that your sausage filling machine is compatible with the WFAF12 attachment.
3. Attaching the Filler:
  - Align the attachment with the machine's output spout.
  - Insert the attachment securely until it clicks into place.
4. Securing the Attachment: Check the connection to ensure there are no gaps; this will prevent leakage during operation.

### Operation

1. Preparation of Ingredients: Prepare your sausage mixture according to your recipe.
2. Filling Process:
  - Slide the casing onto the end of the attachment, leaving enough length for tying.
  - Start your sausage filling machine, allowing the mixture to flow into the casing.
  - Monitor the filling process to avoid air pockets.
3. Sealing: Once filled, tie off the ends of the casing securely.

### Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, disassemble the attachment and wash with warm, soapy water. Rinse thoroughly and air dry.
- Sanitization: Sanitize all surfaces that come into contact with food.
- Maintenance: Periodically check for wear and tear or any damage. Replace if necessary.

### Troubleshooting

- Issue: Ingredients leaking from the attachment.
  - Solution: Ensure the attachment is securely connected. Check for any cracks or wear in the plastic.
- Issue: Difficulty in filling casings.
  - Solution: Make sure the casing is properly placed and that your mixture is not too thick.
- Issue: Attachment does not fit the machine.
  - Solution: Verify compatibility. Consult the machine's manual for attachment specifications.

### Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. Do not dispose of in household waste. Consider recycling materials where applicable.

### Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the WFAF12 Sausage Filler Attachment. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Wurstfüllaufsatz aus Kunststoff WFAF12

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Wurstfüllaufsatzes aus Kunststoff WFAF12. Dieses Produkt ist speziell für die Zubereitung von Wurstwaren konzipiert und ermöglicht Ihnen, köstliche hausgemachte Würste einfach und schnell herzustellen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die Sicherheit und den reibungslosen Betrieb des Geräts sicherzustellen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Wurstfüllaufsatz nur mit den dafür vorgesehenen Maschinen.
- Achten Sie darauf, dass alle Teile vor der Verwendung sauber und in einwandfreiem Zustand sind.
- Halten Sie das Gerät von Kindern und Haustieren fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Arbeiten mit scharfen Gegenständen wie Füllrohren und Klingen Schutzhandschuhe.
- Vermeiden Sie es, den Aufsatz zu verwenden, wenn er beschädigt ist oder Teile fehlen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor Gebrauch richtig zusammengesetzt ist, um Unfälle zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Aufsatz stets nach jedem Gebrauch, um Hygiene zu gewährleisten.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen Ort, und schützen Sie es vor direkter Sonneneinstrahlung.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Der Wurstfüllaufsatz aus Kunststoff WFAF12 ist ein vielseitiges Zubehör für die Wurstherstellung.

Technische Daten:

- Material: Kunststoff
- Durchmesser der Füllrohre: 12 mm
- Kompatibel mit: GGM Gastro Wurstmaschinen
- Gewicht: 0,5 kg
- Abmessungen: L 30 cm x B 10 cm x H 10 cm

### 4. Einrichtung und Installation

- Entpacken Sie den Wurstfüllaufsatz und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
- Befestigen Sie die Füllrohre am Aufsatz, indem Sie sicherstellen, dass sie richtig einrasten.
- Montieren Sie den Wurstfüllaufsatz an der kompatiblen Wurstmaschine gemäß der Anleitung des Herstellers.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile fest sitzen, bevor Sie das Gerät einschalten.

### 5. Bedienung

- Bereiten Sie die Wurstmasse gemäß Ihrem Rezept vor.
- Füllen Sie die Wurstmasse gleichmäßig in den Aufsatz, ohne ihn zu überfüllen.
- Stellen Sie die Wurstmaschine auf die gewünschte Geschwindigkeit ein und beginnen Sie mit dem Füllen der Därme.
- Überwachen Sie den Füllprozess, um zu gewährleisten, dass die Würste gleichmäßig gefüllt werden.

### 6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie den Aufsatz von der Maschine vor der Reinigung.
- Reinigen Sie den Aufsatz sofort nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser und einer weichen Bürste.
- Vermeiden Sie die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln oder Scheuerschwämmen.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab und lagern Sie sie an einem sicheren Ort.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Teile und ersetzen Sie beschädigte Komponenten umgehend.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Die Würste werden ungleichmäßig gefüllt.  
Lösung: Überprüfen Sie die Füllhöhe der Wurstmasse und die Geschwindigkeit der Maschine.
- Problem: Der Aufsatz lässt sich nicht an der Maschine befestigen.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass alle Teile korrekt positioniert und befestigt sind.
- Problem: Der Aufsatz ist schwer zu reinigen.  
Lösung: Weichen Sie ihn vor der Reinigung in warmem Wasser ein, um die Rückstände zu lösen.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Wurstfüllaufsatz und die Verpackung gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Dieser Artikel besteht aus Kunststoff, der recycelt werden kann. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor der Entsorgung gereinigt sind.

### 9. Kontakt

Falls Sie Fragen oder Anliegen haben, wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Wurstfüllaufsatz aus Kunststoff WFAF12 entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Wurstherstellen!

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Worstvulaccessoire - Plastic WFAF12

### 1. Algemene Informatie

De WFAF12 is een hoogwaardige worstvulaccessoire die speciaal ontworpen is om het vullen van worstverpakkingen eenvoudig en efficiënt te maken. Dit product is vervaardigd uit duurzame materialen en biedt gebruiksgemak voor zowel professionele als thuisgebruikers.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor het beoogde doel, namelijk het vullen van worsten.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is gemonteerd voordat u het gebruikt.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen om ongevallen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen voordat u het product gebruikt.
- Gebruik geen beschadigde onderdelen en vervang ze indien nodig.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed zijn vastgedraaid om lekkages te voorkomen.
- Gebruik het product niet in de buurt van water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Volg de reinigingsinstructies om de hygiëne te waarborgen en besmettingen te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Kunststof
- Afmetingen: 23 x 15 x 10 cm
- Gewicht: 1 kg
- Capaciteit: Tot 5 liter
- Geschikt voor: Alle gangbare worstvormen

### 4. Installatie en installatie-instructies

- Zorg ervoor dat u alle onderdelen en benodigdheden hebt voordat u begint met de installatie.
- Plaats de vulaccessoire veilig op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Bevestig de vulhals stevig aan de lijfstijl van de worstvuller.
- Zorg ervoor dat de vulhals goed vastzit om lekkages tijdens gebruik te voorkomen.
- Controleer nogmaals of alle verbindingen stevig zijn voordat u doorgaat naar de volgende stap.

### 5. Bediening

- Vul de worstvulaccessoire met het gewenste vlees of mengsel.
- Zet de machine aan en begin met het vullen van de worst.
- Zorg ervoor dat u de worst gelijkmatig vult om een goede consistentie te garanderen.
- Stop het proces indien nodig om vastzittend vlees of een blokkade te verwijderen.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Na gebruik moet het product grondig worden gereinigd met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog alle onderdelen zorgvuldig af voordat u ze opbergt.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage en vervang beschadigde onderdelen onmiddellijk.

### 7. Probleemoplossing

- Het apparaat produceert geen druk: controleer of de vulhals goed is bevestigd.
- Vlees blokkeert de vulhals: maak het apparaat uit en verwijder het vlees voorzichtig.
- Ongelijke vulling: zorg ervoor dat het vlees gelijkmatig in de vulaccessoire is verdeeld.

### 8. Afvalverwerking

- Dit product is vervaardigd uit kunststof. Volg de lokale richtlijnen voor recyclebare materialen bij de afvoer van het product.
- Zorg ervoor dat alle verwijderde onderdelen veilig worden afgevoerd en niet in het milieu terechtkomen.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Accesorio para Rellenar Salchichas de Plástico WFAF12

## 1. Información General

El accesorio para rellenar salchichas de plástico WFAF12 es un producto diseñado para facilitar la elaboración de salchichas caseras y otros embutidos. Este dispositivo es compatible con varios modelos de máquinas de carne y proporciona un rendimiento efectivo en la manipulación de diferentes tipos de rellenos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este accesorio debe usarse únicamente para su finalidad prevista. No lo utilice para ningún otro propósito.
- Advertencias de Uso: Mantenga el accesorio fuera del alcance de los niños. Utilice el accesorio solo bajo la supervisión de un adulto.
- Lesiones Personales: Asegúrese de que la máquina de carne esté apagada y desconectada antes de instalar o quitar este accesorio.
- Higiene: Lave el accesorio antes de su primer uso y después de cada uso, siguiendo las instrucciones de limpieza.
- Materiales: Asegúrese de que el accesorio está hecho de materiales seguros y aptos para alimentos, para evitar la contaminación de los productos alimenticios.
- Inspección: Revise el accesorio regularmente en busca de daños o deformaciones que puedan afectar su funcionamiento.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: WFAF12
- Material: Plástico apto para alimentos
- Compatibilidad: Adaptable a diversas máquinas de carne
- Capacidad: Dependiente del modelo de máquina
- Dimensiones: Consulta la página web para medidas exactas
- Peso: Consulta la página web para peso específico

## 4. Instalación y Montaje

1. Preparar la Máquina de Carne: Asegúrate de que la máquina esté desconectada y completamente limpia.
2. Instalación del Accesorio: Desenrosca la parte del cabezal de la máquina donde se instalará el accesorio.
3. Colocar el Accesorio: Inserta el accesorio para rellenar salchichas en el cabezal de la máquina, asegurándote de que esté bien ajustado.
4. Fijación: Vuelve a enroscar la parte del cabezal para fijar el accesorio en su lugar.
5. Revisar: Asegúrate de que el accesorio esté firmemente sujeto y que no haya espacios que puedan causar fugas durante el uso.

## 5. Operación

1. Preparar el Relleno: Asegúrate de que el relleno esté bien mezclado y que no contenga grumos grandes.
2. Conectar la Máquina: Enchufa la máquina y configúrela al modo adecuado para la operación.
3. Rellenar las Salchichas: Comienza a introducir el relleno, asegurándote de que el accesorio esté bien alimentado.
4. Controlar la Salida: Vigila la salida del relleno para asegurarte de que se produzca de manera uniforme.
5. Terminar el Relleno: Cuando hayas alcanzado la longitud deseada de la salchicha, ajusta según sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desmontaje: Desmonta el accesorio después de cada uso.
- Limpieza: Lavar a mano con agua caliente y jabón, o en el lavavajillas si se permite. No dejar en remojo prolongado.
- Secar: Secar completamente antes de guardar.
- Almacenamiento: Almacenar en un lugar seco y fresco, protegido de la luz solar directa.

## 7. Resolución de Problemas

- Fugas de Relleno: Revise la instalación del accesorio; asegúrese de que esté correctamente ajustado.
- Obstrucción: Si el relleno no fluye, verifique si hay obstrucciones en el accesorio.
- Relleno Irregular: Ajuste la velocidad de la máquina o la consistencia del relleno.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del accesorio, deséchalo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos plásticos. No arrojar al medio ambiente.

## 9. Contacto

Si necesita más información o asistencia, contáctenos:

- Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel de produit - Accessoire de remplissage de saucisses en plastique WFAF12

### 1. Informations générales

L'accessoire de remplissage de saucisses en plastique WFAF12 est conçu pour faciliter le processus de remplissage des saucisses. Cet appareil est fabriqué en plastique de haute qualité, ce qui garantit une utilisation durable et hygiénique.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Ne pas utiliser pour des applications commerciales.
- Supervision requise : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation, surtout en présence d'enfants.
- Pièces mobiles : Faites attention aux parties mobiles lors de l'utilisation pour éviter les coupures ou éraflures.
- Propreté : Gardez l'appareil propre pour éviter toute contamination.
- Défaillances : Si des signes de défaillance sont observés, débranchez l'appareil et ne l'utilisez pas jusqu'à ce qu'il soit réparé.
- Risque électrique : Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide. Éloignez cet appareil des sources d'humidité.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

#### Spécifications techniques

- Matériau : Plastique
- Capacité : 12 litres
- Dimensions : 40 x 25 x 20 cm
- Poids : 2 kg
- Accessoires inclus : 3 embouts de remplissage de différents diamètres

### 4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez l'appareil et tous les accessoires de la boîte.
2. Vérification des pièces : Assurez-vous que toutes les pièces listées dans les spécifications sont présentes.
3. Montage des accessoires : Fixez les embouts de remplissage à l'extrémité du tube de remplissage selon le diamètre souhaité.
4. S'assurer d'une surface stable : Placez l'appareil sur une surface plane et stable pour éviter tout basculement.
5. Préparation de l'appareil : Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous qu'il est propre et sec.

### 5. Fonctionnement

1. Remplissage : Chargez la viande hachée dans le réceptacle du remplisseur.
2. Démarrage : Actionnez le mécanisme selon les instructions fournies pour commencer à remplir les saucisses.
3. Contrôle de la pression : Maintenez une pression uniforme pour éviter les débordements ou les bulles d'air.

### 6. Nettoyage et entretien

- Lavez tous les composants démontables à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer qui pourraient rayer le plastique.

### 7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne remplit pas de façon adéquate.
- Solution : Vérifiez si le tube de remplissage est bouché ou si la viande est trop sèche.
- Problème : Fuites de remplissage.
- Solution : Assurez-vous que les embouts sont correctement fixés et qu'il n'y a pas de fissures sur les joints.

### 8. Élimination

- Lorsque l'appareil atteint la fin de sa durée de vie, il doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets. Certaines pièces peuvent ne pas être recyclables et doivent être jetées dans des déchets ordinaires.

### 9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter à :

- 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 Riempimento Salsicce WFAF12

## 1. Informazioni Generali

L'attacco per riempimento salsicce WFAF12 è un accessorio progettato per l'uso con macchine per la lavorazione della carne. Questa attrezzatura è ideale per la produzione di salsicce fresche in casa, garantendo risultati ottimali e una facile maneggevolezza.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Tenere l'attacco lontano da bambini e animali domestici.
- Non utilizzare l'attacco per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi che tutte le parti siano montate correttamente prima dell'uso.
- Utilizzare guanti o attrezzi protettivi per evitare infortuni durante la manipolazione.
- Non mettere il prodotto in lavastoviglie, lavare solo a mano.
- Controllare regolarmente l'attacco per eventuali segni di usura o danno.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

L'attacco WFAF12 è realizzato in plastica, resistente e facile da pulire. Le specifiche tecniche includono:

- Materiale: Plastica
- Dimensioni: 12 mm di diametro
- Compatibile con le macchine per salsicce GGM Gastro
- Peso: 0,5 kg

## 4. Installazione e Montaggio

1. Verificare che la macchina per la lavorazione della carne sia scollegata prima di procedere.
2. Rimuovere qualsiasi attacco precedente dalla macchina.
3. Allineare l'attacco WFAF12 con l'uscita della macchina.
4. Spingere l'attacco in modo sicuro fino a farlo scattare in posizione.
5. Assicurarsi che sia saldamente fissato.
6. Collegare la macchina alla presa di corrente e accenderla.

## 5. Funzionamento

1. Preparare il mix di carne e spezie secondo la ricetta desiderata.
2. Caricare il mix nella tramoggia della macchina.
3. Accendere la macchina e regolare la velocità secondo le istruzioni del produttore.
4. Iniziare a riempire i involucri per salsicce e monitorare il processo per garantire un riempimento uniforme.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, smontare l'attacco WFAF12 dalla macchina.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro.
- Risciacquare bene e asciugare completamente prima di riporre.
- Controllare l'attacco per eventuali segni di usura o danneggiamento.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: L'attacco non si collega correttamente.  
- Soluzione: Verificare che l'attacco sia allineato con il montaggio e spingerlo più in basso.
- Problema: Le salsicce non si riempiono uniformemente.  
- Soluzione: Controllare che il mix di carne non sia troppo secco o eccessivamente umido.

## 8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il prodotto nell'ambiente. In caso di smaltimento di materiali plastici, seguire le linee guida sulla raccolta differenziata.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, si prega di contattare il servizio clienti GGM Gastro:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania