

# 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: WFAF12SET

(Set) Sausage filler - plastic (Ø 23mm , 29mm and 39mm )



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Set Sausage Filler (O 23mm, 29mm, and 39mm) - WFAF12SET

## 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Set Sausage Filler. This high-quality tool is designed to make sausage filling efficient and easy, whether for home use or professional kitchens. The set includes three different filling nozzles, allowing for versatility in your culinary creations.

## 2. Safety Information

- Read all instructions carefully before use.
- Ensure the product is used only for its intended purpose.
- Do not operate the sausage filler if it is damaged or malfunctioning.
- Keep fingers and other body parts away from moving parts during operation to prevent injury.
- Always use the product on a stable, flat surface.
- Use caution while handling hot meat and ingredients.
- Wash hands and all utensils before and after use to avoid contamination.
- Store the product in a safe place, out of reach of children.

## 3. Product Specifications

- Model: WFAF12SET
- Material: Plastic
- Filling nozzles included: O 23mm, O 29mm, O 39mm
- Capacity: Variable based on the size of the filling container used.

## 4. Setup and Installation

1. Unpack all components from the package and ensure all parts are present.
2. Select the appropriate filling nozzle based on the sausage size required (O 23mm, O 29mm, or O 39mm).
3. Attach the selected nozzle to the main body of the sausage filler by aligning it with the fitting and securely twisting it into place.
4. Ensure that the nozzle is tightened properly to prevent leakage during use.
5. Place the sausage filler on a stable surface ready for operation.

## 5. Operation

1. Prepare your sausage mixture and stuffing material in a suitable container.
2. Fill the sausage filler with the prepared mixture, ensuring not to overfill.
3. Hold the filler firmly and begin pressing down the lever gently to push the mixture into the casing attached to the nozzle.
4. Maintain a steady pressure to ensure even filling without air pockets.
5. Once filled, tie off the end of the sausage casing as desired.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, disassemble the sausage filler and rinse all parts in warm soapy water.
- Avoid using abrasive materials that may scratch the surface.
- Dry all parts thoroughly with a soft cloth before storage.
- Store the sausage filler in a cool, dry place to avoid moisture damage.

## 7. Troubleshooting

- If the filler does not push the mixture through the nozzle, ensure that it is not overfilled and that there are no blockages in the nozzle.
- If the nozzle is leaking, check that it is properly attached. Disconnect and reattach if necessary.
- For any persistent issues, refer to customer service for further assistance.

## 8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of it in accordance with your local recycling regulations. Do not dispose of it in general waste.

## 9. Contact

For any inquiries, 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 GGM Gastro products. Enjoy your sausage making!

# DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Wurstfüllmaschine Set (Ø 23 mm, 29 mm und 39 mm)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Wurstfüllmaschine Set. Dieses Gerät ist ideal für die Herstellung von hausgemachten Würsten und ermöglicht es Ihnen, Ihre Lieblingsrezepte ganz einfach umzusetzen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die sichere und effektive Nutzung Ihres Produkts sicherzustellen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Gerät immer von Kindern fern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten während des Betriebs.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie es nicht, wenn es beschädigt ist.
- Verwenden Sie nur empfohlene Ersatzteile und Zubehör.
- Achten Sie darauf, dass keine Körperteile in die Nähe der beweglichen Teile gelangen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, wenn es nicht verwendet wird oder wenn eine Wartung notwendig ist.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Wurstfüllmaschine Set
- Durchmesser der Füllröhren: 23 mm, 29 mm, 39 mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Kapazität: 5 bis 20 kg Fleisch
- Gewicht: 1,5 kg
- Abmessungen: 30 cm x 10 cm x 15 cm

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Wurstfüllmaschine und alle Zubehörteile aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind (Füllröhren in den Größen 23 mm, 29 mm und 39 mm).
- Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, trockene und stabile Oberfläche.
- Setzen Sie die gewünschte Füllröhre fest in das Gerät ein, bis sie einrastet.
- Befestigen Sie das Gerät ggf. zusätzlich mit einer Klemme an der Tischkante, um Stabilität zu gewährleisten.

## 5. Betrieb

- Bereiten Sie Ihre Wurstfüllung gemäß Ihrem Rezept vor.
- Füllen Sie die vorbereitete Masse in das Gerät.
- Drücken Sie den Korpus sanft zusammen, um die Füllung in die Röhre zu leiten.
- Führen Sie die Röhre langsam in den Wurst darm ein und lassen Sie die Wurstfüllung gleichmäßig ausfließen.
- Achten Sie darauf, die Füllung gleichmäßig zu verteilen, um Luftblasen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile gründlich mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -pads.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen und kühlen Ort, um die Lebensdauer zu verlängern.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Gerät funktioniert nicht.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob es ordnungsgemäß mit Strom versorgt wird.
- Problem: Schwierigkeiten beim Füllen der Wurst.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Füllung die richtige Konsistenz hat und die Röhre nicht verstopft ist.
- Problem: Die Röhre lässt sich nicht anbringen.
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Röhre korrekt in die Halterung eingesetzt ist.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät und die Verpackung gemäß den örtlichen Gesetzen für Elektro- und Kunststoffabfälle. Bringen Sie das Produkt zu einer zugelassenen Sammelstelle für Elektrogeräte oder Recyclingstätten.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor het Set Vleesspecialist vulapparaat Plastic (Ø 23mm, 29mm en 39mm) WFAF12SET

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Set Vleesspecialist vulapparaat Plastic. Dit product is speciaal ontworpen voor het vullen van worst en andere vleesproducten. Het biedt een gebruiksvriendelijke oplossing voor zowel professionele als amateur-koks.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat wordt gebruikt door volwassenen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Controleer vóór elk gebruik of het apparaat intact is. Gebruik het apparaat niet als er zichtbare schade is.
- Gebruik het vulapparaat uitsluitend voor zijn bedoelde doel.
- Maak het apparaat niet schoon onder stromend water; gebruik een zachte doek.
- Zorg ervoor dat de apparaten uit het stopcontact zijn gehaald voordat u schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- Draag altijd passende beschermingsmiddelen (handschoenen, schorten) bij het werken met rauw vlees.
- Het apparaat kan scherpe randen hebben; wees voorzichtig bij het hanteren.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: Plastic
- Nieuwe vulmonden: Ø 23mm, Ø 29mm, Ø 39mm
- Gewicht: 1,2 kg
- Afmetingen: 35 x 20 x 15 cm

## 4. Setup en Installatie

1. Haal alle onderdelen uit de verpakking en controleer of alles aanwezig is.
2. Selecteer de gewenste vulmond en bevestig deze stevig aan het vulapparaat.
3. Plaats het vulapparaat op een stevige, vlakke ondergrond.
4. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het vulapparaat om veilig te kunnen werken.
5. Sluit het vulapparaat aan op een stopcontact indien het elektrische onderdelen bevat (indien van toepassing).
6. Volg de instructies in deze handleiding voor het volgende gebruik.

## 5. Bediening

1. Vul de menging met de gewenste ingrediënten en zorg ervoor dat deze goed is voorbereid (bijvoorbeeld, geen grote klonten).
2. Zet de vulmond in de geschikte huid of omhulsel en zorg ervoor dat deze goed is vastgemaakt.
3. Begin met het drukken op de hendel of schakel de stroom in (indien elektrisch) om het vulproces te starten.
4. Vul de huid gelijkmatig en stop regelmatig om te controleren op de consistentie van de vulling.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het vulapparaat na elke gebruik.
- Gebruik een zachte spons en warm zeepwater voor het reinigen van plastic oppervlakken.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen of borstels die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Laat alle onderdelen goed drogen voordat u ze weer opbergt.
- Controleer regelmatig op slijtage of schoonmaakbehoefte van scharnieren en andere beweegbare delen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het vulapparaat lekt.  
Oplossing: Controleer of alle verbindingen goed zijn vastgedraaid. Vervang indien nodig de seals.
- Probleem: Vulling komt niet goed door.  
Oplossing: Controleer of de vulmond niet verstopt is en dat de ingrediënten goed zijn voorbereid.
- Probleem: Het apparaat maakt ongebruikelijke geluiden.  
Oplossing: Stop het apparaat onmiddellijk en inspecteer op losse of beschadigde onderdelen.

## 8. Afvalverwerking

- Gooi het vulapparaat en de onderdelen op een verantwoordelijke manier weg conform lokale wetgeving.
- Scheid plastic en andere materialen voor recycling waar mogelijk.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor specifieke richtlijnen.

## 9. Contact

Voor verdere informatie en ondersteuning neem contact met ons op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Rellenador de Salchichas de Plástico - O 23mm, 29mm y 39mm (WFAF12SET)

## 1. Información General

El rellenedor de salchichas de plástico WFAF12SET está diseñado para facilitar la fabricación de salchichas en el hogar o en entornos comerciales. Con una construcción robusta y accesorios intercambiables, permite una producción eficiente y personalizada de salchichas.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto debe ser utilizado únicamente para el propósito para el que fue diseñado. No utilice el rellenedor para otros usos.
- Supervisión: Se debe mantener la supervisión de niños cuando el aparato esté en uso, ya que contiene piezas pequeñas y partes móviles.
- Manipulación: Manipule el aparato con cuidado. Use guantes si es necesario y asegúrese de que su área de trabajo esté limpia y ordenada.
- Electricidad y agua: Mantenga el aparato alejado de fuentes de agua y evite el uso de cables dañados.
- Limpieza: Asegúrese de desconectar el rellenedor y permitir que se enfríe antes de limpiarlo.
- Capacitación: Asegúrese de que el operador esté familiarizado con el uso correcto y las normas de seguridad antes de usar el aparato.

## 3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Modelo: WFAF12SET
- Material: Plástico
- Accesorios incluidos: Tubos de 23 mm, 29 mm y 39 mm
- Dimensiones: 44 x 24 x 23 cm
- Peso: 2.5 kg
- Capacidad: Hasta 3 kg de mezcla de carne
- Color: Blanco

## 4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Retire el rellenedor de su embalaje y verifique que todos los componentes estén incluidos.
2. Montaje: Coloque el cilindro de relleno sobre la base, asegurándose de que esté firmemente encajado.
3. Elección del tubo: Seleccione el tubo de tamaño adecuado (23 mm, 29 mm o 39 mm) y colóquelo en la parte inferior del cilindro de relleno.
4. Verificación: Asegúrese de que todos los elementos estén bien sujetos antes de iniciar la operación.

## 5. Funcionamiento

1. Cargue la mezcla de carne en el cilindro, evitando que se sobrepase el límite de capacidad.
2. Ajuste la válvula de salida según el diámetro del tubo seleccionado.
3. Puede utilizar una palanca o un compresor para presión; asegúrese de operar suavemente para mantener el control sobre el flujo de la mezcla.
4. Comience el proceso de llenado, regulando la presión de acuerdo con el tipo de salchicha que esté realizando.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el rellenedor de salchichas inmediatamente después de su uso con agua tibia y un detergente suave.
- Desmonte todas las partes y enjuáguelas por separado.
- No utilice esponjas abrasivas ni productos químicos agresivos.
- Se recomienda secar todas las piezas completamente antes de almacenar el aparato.

## 7. Solución de Problemas

- No sale la mezcla: Verifique que la válvula de salida no esté bloqueada. Asegúrese de que el cilindro no esté demasiado lleno.
- Dificultad al llenar: Asegúrese de que la mezcla no esté demasiado espesa. Agregue un poco de líquido si es necesario.
- Fugas de mezcla: Verifique que todas las conexiones estén bien ajustadas.

## 8. Eliminación

Cuando el producto ya no sea útil, dispose del aparato y sus componentes de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje y desechos. Asegúrese de no contaminar el medio ambiente.

## 9. Contacto

Para consultas o soporte, por favor contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DE L'ENTRETIEN DES PRODUITS GGM GASTRO

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le remplisseur de saucisses GGM Gastro. Cet appareil est conçu pour répondre aux attentes élevées des utilisateurs professionnels dans l'industrie de la restauration. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir un fonctionnement sûr et efficace.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage professionnel. Ne pas utiliser pour d'autres fins non prévues.
- Sécurité électrique : Assurez-vous que l'appareil est débranché lors de la maintenance et du nettoyage. Ne pas utiliser avec les mains mouillées.
- Environnement de travail : Utilisez l'appareil dans un environnement sec et bien éclairé, à l'abri de l'humidité excessive ou de la chaleur directe.
- Manipulation des pièces : Manipulez le remplisseur avec précaution. Les bords peuvent être tranchants et des blessures peuvent survenir.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Sécurité des enfants : Tenir hors de portée des enfants. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

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

#### Spécifications Techniques

- Type de produit : Remplisseur de saucisses
- Matériaux : Plastique
- Dimensions des embouts : Ø 23mm, 29mm, 39mm
- Utilisation : Remplissage de saucisses avec différents calibres

### 4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez le remplisseur de saucisses de son emballage. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Assemblage :
  - Fixez le cylindre de remplissage sur la base.
  - Sélectionnez l'embout désiré (Ø 23mm, 29mm ou 39mm) et fixez-le à l'extrémité du cylindre.
3. Vérification : Assurez-vous que toutes les connexions sont bien serrées et qu'il n'y a pas de jeu.
4. Alignement : Placez l'appareil sur une surface stable et plane pour éviter les accidents pendant l'utilisation.

### 5. Fonctionnement

1. Charger le mélange de viande dans le cylindre.
2. Positionnez le tube de remplissage dans l'ouverture de la peau à saucisse.
3. Actionnez le piston pour commencer le remplissage, en contrôlant la vitesse pour éviter les débordements.
4. Arrêtez en retirant le tube de la peau tout en étant prudent.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, démontez les pièces amovibles et lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser d'éponges abrasives.
- Séchage : Laissez les pièces sécher à l'air libre.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état des pièces pour toute usure ou dommage.

### 7. Dépannage

- Problème : Le remplisseur ne fonctionne pas.
  - Solution : Vérifiez la connexion des pièces et assurez-vous que le piston n'est pas bloqué.
- Problème : Risque d'éclaboussures.
  - Solution : Réduire la pression exercée sur le piston pour un remplissage plus lent.

### 8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations en vigueur concernant le recyclage des plastiques et des équipements de cuisine. Ne pas jeter avec les déchets ménagers.

### 9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi GGM Gastro. Nous vous souhaitons une expérience réussie avec votre remplisseur de saucisses.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Set di Insaccatrice per Salsicce in Plastica 23mm, 29mm e 39mm (WFAF12SET)

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Set di Insaccatrice per Salsicce WFAF12SET. Questo prodotto è progettato per aiutarti a preparare salsicce fresche con facilità e precisione.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima di utilizzare il prodotto.
- Utilizzare solo per il fine previsto.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Verificare che tutte le parti siano montate correttamente prima dell'uso.
- Non utilizzare l'insaccatrice in presenza di acqua o sostanze infiammabili.
- Indossare guanti di protezione se necessario per prevenire infortuni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni Beccucci: 23mm, 29mm, 39mm
- Materiale: Plastica di alta qualità
- Capacità: Fino a 5 kg di carne
- Facilità di assemblaggio: Assemblaggio semplice senza attrezzi
- Rivestimento: Antiaderente per una facile pulizia

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere tutte le parti dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Montare il cilindro dell'insaccatrice sulla base, assicurandosi che sia ben fissato.
3. Selezionare il beccuccio desiderato e fissarlo sulla parte anteriore del cilindro.
4. Assicurarsi che tutte le connessioni siano salde prima dell'uso.

## 5. Funzionamento

1. Preparare il composto di carne secondo la ricetta desiderata.
2. Riempire il cilindro con la carne preparata, facendo attenzione a non sovraccaricarlo.
3. Azionare il meccanismo di insaccatura ruotando la manovella.
4. Guidare il beccuccio nella pelle della salsiccia e controllare la pressione per un riempimento uniforme.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Smontare tutte le parti dopo l'uso e sciacquarle con acqua calda sapone.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare completamente prima di riporre il prodotto.
- Controllare periodicamente le parti per eventuali segni di usura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il composto non esce: Controllare se il cilindro è troppo pieno o se ci sono ostruzioni nel beccuccio.
- Danneggiamento delle pelli: Ridurre la pressione di insaccatura, assicurandosi che sia uniforme e controllata.

## 8. Smaltimento

Assicurati di smaltire eventuali parti non più utilizzabili nel rispetto delle normative locali sullo smaltimento dei rifiuti.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Ti ringraziamo per aver scelto il nostro prodotto e auguriamo buoni insaccati!