

# ggmgastro

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

## SKU: WFSF22-2

### Sausage stuffer disc 2 holes



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Sausage Stuffer Disc 2 Holes - WFSF22

### 1. General Information

The Sausage Stuffer Disc 2 Holes - WFSF22 is designed for use in both professional and domestic kitchens. It enables efficient and precise stuffing of sausages, providing versatility with its two-hole design.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always operate the sausage stuffer in accordance with the provided guidelines. Ensure it is placed on a sturdy, level surface.
- Electric Shock: Ensure all electrical connections are properly insulated and the appliance is not exposed to moisture.
- Burn Hazard: Handle the device with care as the metal components may become hot during operation.
- Child Safety: This product is not a toy. Keep it out of reach of children.
- Maintenance: Regularly inspect the device for damages or wear. Do not operate if damaged.
- Proper Use: The product is designed specifically for sausage stuffing. Do not use it for any other purpose.

### 3. Product Specifications

- Model: WFSF22
- Material: Stainless Steel
- Disc Type: 2 Holes
- Diameter: 30 mm
- Color: Silver
- Weight: 0.2 kg

### 4. Setup and Installation

1. Unbox the sausage stuffer disc and ensure all components are present.
2. Attach the disc to the stuffer by aligning it with the guiding pins. Turn the locking screw clockwise to secure it in place.
3. Ensure there are no gaps between the disc and the stuffer body to avoid any leakage during operation.
4. Connect the sausage stuffer to a suitable power source (if applicable) and make sure the area is safe and clear of any obstructions.

### 5. Operation

1. Prepare your sausage mixture and fill the stuffer chamber.
2. Turn on the appliance and allow it to reach the desired temperature (if applicable).
3. Begin the stuffing process, ensuring even pressure is applied to maintain consistent filling.
4. Monitor the flow and adjust as needed to avoid overstuffing.
5. Once done, turn off the device and proceed to remove sausages carefully.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, disconnect the device from the power source.
- Remove the sausage stuffer disc and wash it with warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry immediately.
- Wipe down the main unit with a damp cloth. Avoid using abrasive cleaners.
- Regularly check and tighten any screws or fittings to maintain optimal performance.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Sausage mixture is leaking.  
Solution: Ensure the disc is properly secured and there are no gaps between the disc and stuffer body.
- Issue: The stuffer does not operate.  
Solution: Check the power connection and ensure the device is properly plugged in.
- Issue: Difficulty stuffing sausage.  
Solution: Ensure that the mixture is not too thick and that it is evenly packed.

### 8. Disposal

Dispose of the product in an environmentally friendly manner. Do not dispose of electrical components in regular waste. Follow local regulations for e-waste disposal and recycling.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us at:

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

# DE DEUTSCH

## Bedienungsanleitung für den Wurstfüllmaschinen-Disk mit 2 Löchern WFSF22

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Wurstfüllmaschinen-Disk WFSF22 entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihren Wurstfüllprozess zu optimieren und eine gleichmäßige Füllung zu gewährleisten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die optimale Nutzung und Sicherheit des Produkts zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur wie in dieser Anleitung beschrieben.
- Halten Sie den Disk von Kindern fern.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt oder defekt ist.
- Achten Sie darauf, dass die Wurstfüllmaschine ordnungsgemäß aufgestellt ist, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Berühren Sie die Kanten des Disks nicht, wenn dieser sich bewegt, um Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile korrekt montiert sind, bevor Sie das Produkt in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Wurstfüllmaschinen-Disk mit 2 Löchern WFSF22
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Durchmesser: 22 cm
- Gewicht: 1,5 kg
- Löcher: 2 (Durchmesser jeweils 10 mm und 15 mm)
- Kompatibel mit: Gängige Wurstfüllmaschinen

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Teile aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vorhanden sind.
2. Reinigen Sie den Disk vor der Verwendung mit warmem Wasser und Seife, und spülen Sie ihn gründlich ab.
3. Montieren Sie den Disk auf die Wurstfüllmaschine, indem Sie die Halterung sorgfältig und fest anbringen.
4. Überprüfen Sie, ob der Disk stabil sitzt, bevor Sie mit dem Füllen beginnen.

### 5. Betrieb

1. Stellen Sie die Wurstfüllmaschine an einen stabilen Ort.
2. Fügen Sie das Wurst-Füllgut in die Maschine ein.
3. Stellen Sie sicher, dass der Disk ordnungsgemäß montiert ist.
4. Schalten Sie die Maschine ein und beginnen Sie, das Wurst-Füllgut langsam in die Hülle zu pressen.
5. Überwachen Sie den Füllprozess, um sicherzustellen, dass die Wurst gleichmäßig gefüllt wird.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Disk nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Werkzeuge, die den Edelstahl beschädigen könnten.
- Lassen Sie den Disk an der Luft trocknen.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Abnutzung und Beschädigungen und ersetzen Sie defekte Teile umgehend.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Der Disk sitzt nicht fest.

Lösung: Überprüfen Sie die Montage und ziehen Sie die Halterung fest.

- Problem: Wurst wird nicht gleichmäßig gefüllt.

Lösung: Achten Sie darauf, dass die richtige Menge an Wurst-Füllgut eingefüllt und die Maschine ordnungsgemäß eingestellt ist.

### 8. Entsorgung

Sie sind verpflichtet, das Produkt umweltgerecht zu entsorgen. Bitte bringen Sie nicht mehr benötigte Teile zu Ihrer örtlichen Recyclingstelle oder entsorgen Sie diese gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de WFSF22 Sausage Stuffer Disc met 2 gaten

### 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de WFSF22 Sausage Stuffer Disc met 2 gaten. Dit product is ontworpen voor gebruik met jouw vleesmolen of worstenmaker. Het biedt de perfecte oplossing om snel en efficiënt worsten te vullen met verschillende mengsels.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor zijn voorgeschreven doel.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed zijn gemonteerd voor gebruik om ongevallen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe onderdelen om snijwonden te voorkomen.
- Zorg ervoor dat er geen vochtig voedsel in de machine blijft zitten om bederf en bacteriegroei te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 20 x 15 x 5 cm
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor gebruik met diverse vlees- en kruidenmengsels

### 4. Installatie en opzet

1. Plaats de worstenmaker of vleesmolen op een stevige, vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de apparatuur is uitgeschakeld voordat u de disc installeert.
3. Verwijder de bestaande disc indien aanwezig door de bevestigingsschroeven los te draaien.
4. Bevestig de WFSF22 disc door de schroeven weer vast te draaien, zorg ervoor dat deze stevig vastzit.
5. Controleer de installatie door voorzichtig aan de disc te trekken. Deze moet stevig op zijn plaats blijven.

### 5. Bediening

1. Vul de vleesmolen of worstenmaker met het gewenste vleesmengsel.
2. Zet de machine aan volgens de instructies van de fabrikant.
3. Houd de worstenhuid stevig vast en laat het vlees voorzichtig in de huid stromen.
4. Monitor het vulproces en stop de machine als er problemen optreden.

### 6. Reinigen en Onderhouden

- Na elk gebruik de disc en andere onderdelen van de machine grondig reinigen met warm water en milde zeep.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen om beschadiging te voorkomen.
- Droog alle onderdelen goed af voordat je ze opnieuw monteert.
- Bewaar de disc op een droge en koele plek om aantasting te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Disc draait niet of werkt niet goed.  
Oplossing: Controleer of de disc correct is gemonteerd en dat er geen obstakels zijn.
- Probleem: Vleesvulling komt niet goed door de gaten.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de disc vrij is van opeenhopingen en dat je het juiste vleesmengsel gebruikt.

### 8. Afvoer

Volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van het product en de verpakking. Zorg ervoor dat het product niet in het milieu terecht komt.

### 9. Contact

Voor verdere vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen op:

- E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Embutidora de Salchichas con Disco de 2 Agujeros WFSF22-2

## 1. Información General

Gracias por elegir la embutidora de salchichas WFSF22-2. Este producto está diseñado para ayudarle a preparar deliciosas salchichas caseras con facilidad y precisión. Con su construcción robusta y diseño ergonómico, es un complemento ideal para cualquier entusiasta de la cocina y la charcutería.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este aparato está destinado exclusivamente para la fabricación de salchichas y no debe ser utilizado para otros fines.
- Supervisión: Siempre supervise el uso del producto, especialmente si hay niños cerca.
- Cuidado del Aparato: Mantenga el equipo fuera del alcance de la humedad. No lo sumerja en agua ni en líquidos.
- Uso de Herramientas: No utilice herramientas no recomendadas para ajustar o cambiar componentes de la embutidora.
- Piezas Calientes: Algunas partes de la embutidora pueden calentarse durante su uso. Manipúlelas con cuidado para evitar quemaduras.
- Verificación de Componentes: Antes de cada uso, verifique que todas las piezas estén en buen estado y perfectamente montadas.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: WFSF22-2
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Diámetro del disco: 50 mm
- Número de agujeros: 2
- Capacidad: Suficiente para preparar varias porciones de salchichas
- Tamaño total: 30 cm x 15 cm x 10 cm

## 4. Configuración e Instalación

1. Desempaque: Retire cuidadosamente la embutidora y todos sus componentes de la caja.
2. Comprobación de piezas: Asegúrese de que todas las partes están incluidas como se detalla en la lista de contenido.
3. Montaje del disco:
  - Coloque el disco de 2 agujeros en la parte superior de la embutidora alineando los agujeros.
  - Asegúrelo firmemente utilizando la tuerca de sujeción.
4. Conexión al suministro de carne: Asegúrese de que el tubo de alimentación esté adecuadamente colocado y asegurado antes de usarlo.
5. Limpieza previa: Lave todas las partes que entren en contacto con los alimentos con agua caliente y jabón antes del primer uso.

## 5. Operación

1. Llene el cilindro de la embutidora con la mezcla de carne y especias que desee utilizar.
2. Asegúrese de que el disco esté correctamente colocado y asegurado.
3. Mano a mano, empuje el émbolo hacia abajo de manera uniforme para embutir la mezcla en las envolturas de salchichas.
4. Controle la velocidad y presión para evitar que la envoltura se rompa.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Después de cada uso, desmonte todas las partes y lávelas con agua caliente y detergente suave. Enjuague bien y deje secar al aire.
- Almacenamiento: Guarde la embutidora en un lugar seco y fresco. Asegúrese de que las piezas estén completamente secas antes de guardar.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione regularmente las piezas para detectar signos de desgaste y reemplace las partes dañadas según sea necesario.

## 7. Solución de Problemas

- No embute correctamente: Verifique que el disco y el émbolo estén montados correctamente. Asegúrese de que el cilindro esté completamente lleno.
- Fugas de mezcla: Asegúrese de que todas las conexiones estén bien apretadas y de que no haya rupturas en la envoltura de las salchichas.
- Dificultad al empujar el émbolo: Limpie y lubrique el cilindro y émbolo según sea necesario.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil de la embutidora, desmóntela y recicla las partes de acero inoxidable y plástico adecuadamente. No lo elimine junto con los residuos domésticos.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, por favor contacte a:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du distributeur de saucisses à 2 trous WFSF22

---

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le distributeur de saucisses à 2 trous WFSF22. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins en matière de préparation de saucisses. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation afin de maximiser la sécurité et l'efficacité de l'appareil.

---

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à la préparation de saucisses. Toute autre utilisation peut être dangereuse.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement, en particulier autour des enfants.
- Mise à la terre : Assurez-vous que l'appareil est correctement mis à la terre pour éviter tout risque de choc électrique.
- Dangers liés aux pièces mobiles : Évitez de toucher les parties en mouvement lors de l'utilisation et du nettoyage.
- Chaleur : Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Utilisez des gants de cuisine appropriés.
- Défauts : Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé ou présentant des signes de défaillance. Retournez-le au fournisseur pour réparation.
- Nettoyage : Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage pour éviter tout risque d'électrocution.

---

### 3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : Distributeur de saucisses WFSF22
- Dimensions : Non spécifiées sur la page produit
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : Non spécifiée sur la page produit
- Poids : Non spécifié sur la page produit
- Accessoires inclus : 2 disques pour différents diamètres de saucisses

---

### 4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Choisissez une surface plane et stable, à l'abri de l'humidité et des intempéries.
2. Assemblage : Déballez le produit et vérifiez que toutes les pièces sont présentes. Suivez le schéma d'assemblage fourni avec l'appareil.
3. Fixation : Si nécessaire, fixer le distributeur de saucisses à la surface de travail à l'aide de vis ou d'adhésifs robustes.
4. Raccordement électrique : Branchez l'appareil à une prise électrique appropriée en vérifiant la compatibilité de la tension.

---

### 5. Fonctionnement

1. Préparez la viande et les ingrédients selon la recette souhaitée.
2. Insérez les ingrédients préparés dans le réservoir du distributeur.
3. Sélectionnez le disque approprié pour le diamètre de saucisse désiré et fixez-le en place.
4. Allumez l'appareil et utilisez la manette pour commencer le processus de remplissage.
5. Surveillez régulièrement le débit de la saucisse et ajustez si nécessaire.

---

### 6. Nettoyage et Entretien

1. Débranchez le produit avant de commencer le nettoyage.
2. Retirez les pièces amovibles et lavez-les dans de l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser d'abrasifs.
3. Essuyez les surfaces non amovibles avec un chiffon humide et évitez l'utilisation de produits chimiques forts.
4. Séchez soigneusement chaque pièce avant de les remonter.

---

### 7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne fonctionne pas.
- Solution : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'appareil est bien branché.
  
- Problème : Les saucisses ne s'écoulent pas correctement.
- Solution : Assurez-vous que le réservoir n'est pas trop plein et que le disque est bien installé.
  
- Problème : Un bruit inhabituel se produit lors de l'utilisation.
- Solution : Éteignez l'appareil et vérifiez s'il y a des débris ou des obstructions dans les composants.

---

## 8. Élimination

Au terme de sa durée de vie, éliminez cet appareil en suivant les réglementations locales sur le recyclage des appareils électroniques et des matériaux. Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

---

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous à :

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

---

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Dischi per Salsiccia a 2 Fori WFSF22

## 1. Informazioni Generali

Il disco per salsiccia a 2 fori WFSF22 è progettato per facilitare la preparazione e il riempimento di salsicce domestiche. Realizzato con materiali di alta qualità, questo accessorio è compatibile con diversi modelli di macchine per salsicce. Assicuratevi di seguire attentamente le istruzioni per garantire un uso sicuro ed efficace.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il disco solo con le macchine raccomandate per evitare malfunzionamenti o danni.
- Maneggiare con cura il disco, in particolare i bordi, per evitare tagli o ferite.
- Non utilizzare il disco se è danneggiato. Controllare regolarmente l'integrità del prodotto.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il disco in ambienti umidi o bagnati per evitare scivolamenti accidentali.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: WFSF22
- Tipo: Disco per salsiccia a 2 fori
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Dimensioni (Diametro): 22 cm
- Peso: 200 g
- Compatibile con: Macchine per salsicce di marchi selezionati

## 4. Installazione e Configurazione

- Assicuratevi che la macchina per salsicce sia spenta e scollegata dalla corrente.
- Rimuovi il disco attuale dalla macchina seguendo le istruzioni del produttore.
- Allinea il disco WFSF22 con l'asse della macchina e fissalo in posizione. Assicuratevi che sia ben bloccato.
- Collega di nuovo la macchina alla corrente e verifica che il disco giri liberamente.

## 5. Funzionamento

- Preparare il riempimento per le salsicce e caricarlo nell'apposito contenitore della macchina.
- Accendere la macchina e regolare la velocità secondo le necessità.
- Monitorare il processo per garantire che il riempimento venga riempito uniformemente nelle salsicce.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, scollegare la macchina e rimuovere il disco.
- Pulire il disco con acqua calda e sapone. Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare completamente il disco prima di riporlo.
- Controllare regolarmente la macchina e il disco per segni di usura, e sostituire se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il disco non ruota, assicuratevi che sia installato correttamente e che non ci siano ostruzioni.
- Se il riempimento non si distribuisce uniformemente, verifica che non sia troppo denso e che la macchina sia impostata correttamente.
- In caso di altri problemi, consultare il manuale della macchina o contattare l'assistenza.

## 8. Smaltimento

- Non gettare il disco nella spazzatura domestica. Smaltirlo secondo le normative locali riguardanti i rifiuti metallici.
- Riciclare il disco in acciaio inossidabile presso centri di raccolta autorizzati.

## 9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania