



# 3L / 5L / 7L SAUSAGE STUFFER

25398 / 25399 / 25400

INSTRUCTION MANUAL

[www.monstershop.co.uk](http://www.monstershop.co.uk)



# SPECIFICATION

## PRODUCT DESCRIPTION

Thank you for purchasing the KuKoo Sausage Stuffer in either 3L / 5L / 7L capacities. The KuKoo Sausage Stuffers are perfect for all kinds of meats and seasonings, whether it be beef, bison, moose, pork, chicken or antelope!

The KuKoo Sausage Stuffer is also space saving due to the vertical design and stainless steel cylinder. The Sausage Stuffer also comes with two gears, a slow gear for precise sausage making and a fast gear for compacting the meat mixture within the vertical canister. Easy to disassemble in order to fully clean the stuffer and maintain hygiene levels and standards.

**Please refer to and read the Safe Working Practice to ensure prevention of injury or damage to the device before starting.**

## PRODUCT SPECIFICS

**CAPACITY:** 3L / 5L / 7L  
**GEAR TYPES:** 1 x Slow, 1 x Fast  
**FUNNEL SIZES:** 40, 30, 20 and 13mm

## ITEM CONTENTS

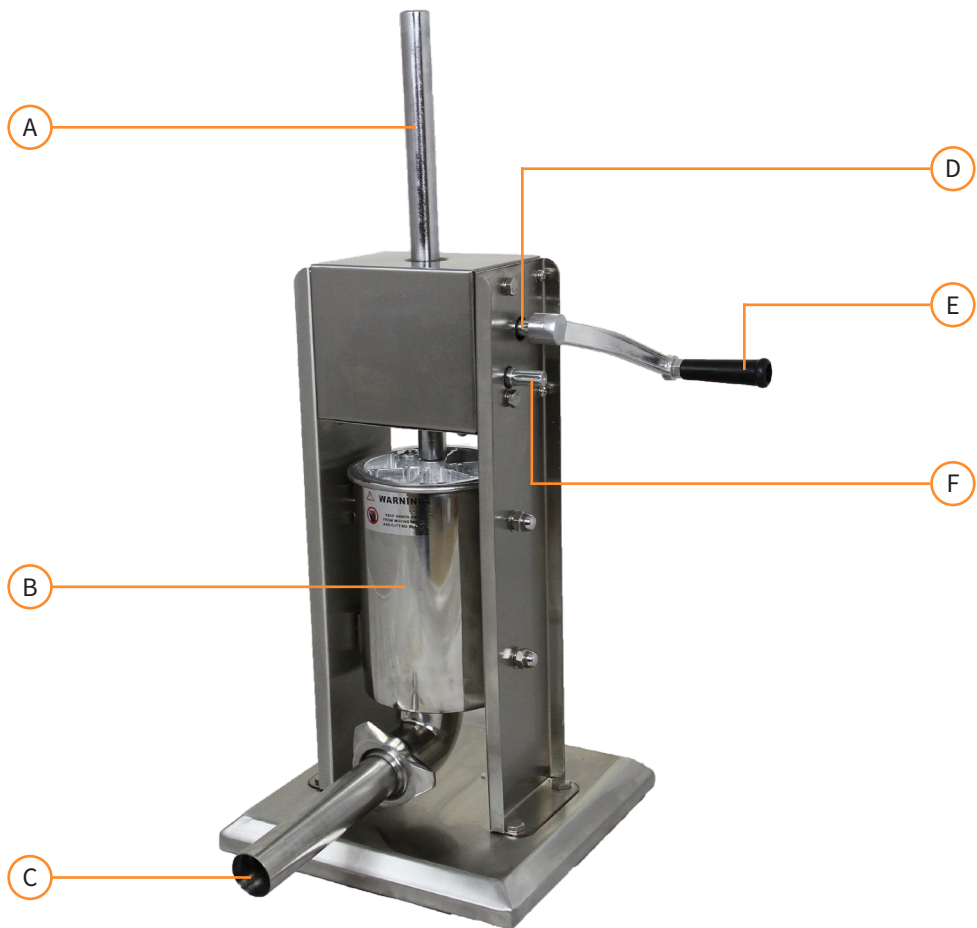
1 x 40mm Steel Funnel  
1 x 30mm Steel Funnel  
1 x 20mm Steel Funnel  
1 x 13mm Steel Funnel  
2 x Rings  
1 x Brush  
1 x 3L / 5L / 7L Sausage Stuffer

# SPECIFICATION

## PRODUCT FEATURES

- A. Plunger Shaft
- B. Vertical Canister
- C. Stuffing Funnel

- D. Fast Gear
- E. Handle
- F. Slow Gear



Monster Group UK Limited's liability will be limited to the commercial value of the product only.

# SAFETY ADVICE

## SAFE WORKING PRACTICE

Please read through the Safe Working Practice to ensure prevention of injury or damage to the device.

Do not use this product for anything other than its intended purposes.

Ensure you have read and fully understood the instruction manual and safety advice before using this product.

Do not allow children to touch this product.

Do not put anything other than meat in this product.

Clean this machine after every use.

Keep small parts away from children.

Ensure this product is fitted correctly.

Assemble and use this product on a flat, secure surface.

Keep body parts clear of the machine when in use.

Wear gloves when using this product.

Do not wear loose clothing and ensure hair and beards are clear of the machine.

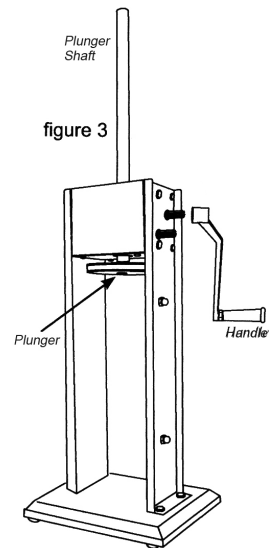
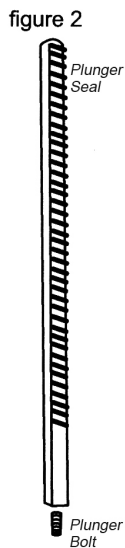
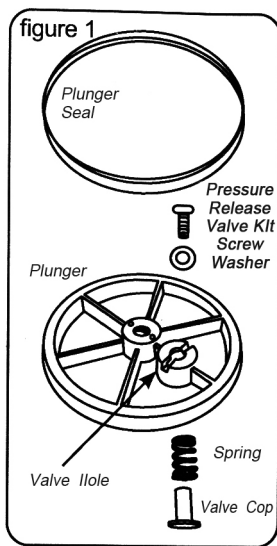
Wear safety glasses when using this product.

# USER GUIDE

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

### PLUNGER ASSEMBLY

1. Slide the plunger seal onto the plunger (figure 1).
2. Assemble the pressure release valve kit onto the plunger. From the top of the plunger, place the washer onto the valve hole.
3. Insert the screw through the washer and into the valve hole.
4. From the underside of the plunger, place the spring onto the end of the screw.
5. Place the valve cap onto the end of the screw and twist to secure.
6. Screw the plunger bolt onto the plunger shaft (figure 2).
7. Place the assembled plunger onto the end of the plunger shaft (figure 3).

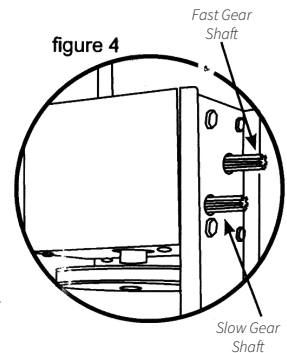


# USER GUIDE

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

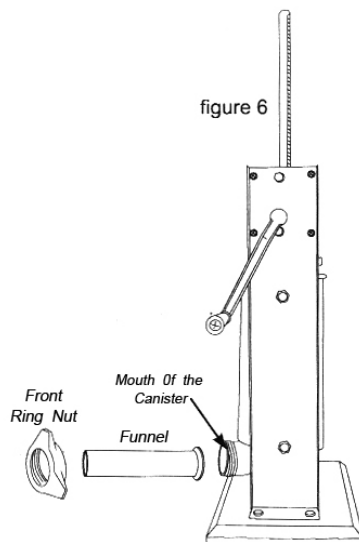
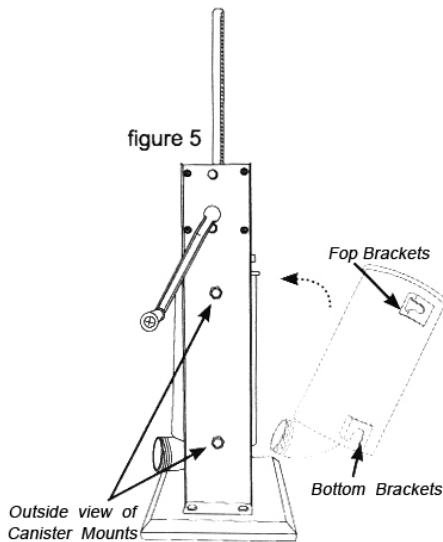
### STUFFER ASSEMBLY

1. Attach the handle by sliding it onto either the fast or the slow gear (figure 4).
2. Crank the handle to bring the plunger to the top of the stuffer.
3. Rest the canister's bottom brackets onto the canister mounts inside the housing of the stuffer.
4. Pivot the bottom of the canister into the stuffer housing, snapping the top brackets into the canister mounts (figure 5).
5. Insert the stuffing funnel of choice through the front ring nut.
6. Screw the front ring nut and stuffing funnel onto the mouth of the canister until snug (figure 6).



**Please Note:** Do not overtighten the front ring nut as it may damage the funnel.

7. Thoroughly coat the inside of the canister with a food grade lubricant prior to use.



# USER GUIDE

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

### STUFFING INSTRUCTIONS

**Please Note:** When the plunger is pulled out of the canister, release the handle slowly. Pressure or gravity could cause the handle to spin back and cause injury.

**Please Note:** Apply food grade lubricant to the inside of the canister before filling with the meat mixture.

1. Tilt out the canister.
2. Fill the canister with the meat and seasoning mixture.
3. Press the mixture down into the canister firmly to release any trapped air.
4. Pivot the canister back into the upright position and snap the top brackets onto the canister mounts.
5. Turn the handle until the plunger comes in contact with the meat and the mixture is ready to extrude out the end of the stuffing funnel.
6. Slip a sausage casing on the end of the stuffing funnel until the entire casing has slid onto the funnel.
7. Tie, twist or hog ring the end of the casing to seal it.
8. Turn the handle to extrude the mixture into the casing.

**Please Note:** For best results, apply pressure around the casing close to the end of the stuffing funnel, this will hold the casing tight and will cause the mixture to pack firmly into the casing.

9. When the end of the casing has been reached, tie, twist or hog ring the end of the casing to seal the contents inside.

### STUFFER TIPS & ADVICE

The following are suggestions to help reduce the resistance when stuffing with the 13mm stuffing funnel:

- Add water to the meat mixture. Up to 400ml / 1 1/2 of water per every 2.3kg / 5lb of seasoned meat.
- Add 60ml / 1/4 of vegetable or olive oil per every 2.3kg / 5lb of seasoned meat for a better flow.

# USER GUIDE

## CLEANING

### DISASSEMBLY FOR CLEANING

1. Remove the stuffing funnel by unscrewing the front ring nut and pull the funnel out.
2. Turn the handle until the plunger comes up and out of the canister.
3. Pivot the canister outward and then pull the canister up to remove it from the stuffing housing.
4. Unscrew the plunger from the plunger shaft.
5. Disassemble the pressure release valve from the plunger.
6. Remove the plunger seal from the plunger.

**Please Note: Fully lubricate the shaft, canister, pressure release valve components and the front ring nut with food grade lubricant before and after each use.**

### CLEANING

All metal work needs cleaning after use.

- Wash all parts that have come in contact with meat in hot soapy water (this must be a food grade soap).
- Change the water before washing the rest of the machine.
- Be sure to clean the parts immediately after use.
- Rinse the parts thoroughly and ensure they are dried quickly.
- Sterilize as needed (this must be a food grade sterilizer).



# TROUBLESHOOTING

## RESOLUTION GUIDE

### WHAT DO I DO IF THERE ARE MISSING PARTS FROM MY ORDER?

If there appears to be any part missing from your order, contact our friendly and helpful Customer Support Team within 7 days of receipt.

### WHAT DO I DO IF THE MEAT MIXTURE GETS STUCK IN THE CANISTER / STUFFING FUNNEL?

Ensure the canister and stuffing funnel are well lubricated with food grade lubricant before and after each use.

### WHAT DO I DO IF THERE ARE AIR BUBBLES IN MY SAUSAGES?

Apply pressure to the meat mixture before sliding the sausage case over the stuffing funnel. Repeat the pressure a few times to ensure the air has escaped.

### WHAT DO I DO IF THE MEAT MIXTURE IS COMING OUT OF THE STUFFING FUNNEL TOO QUICKLY?

Switch the handle to the slow gear shaft when making sausages. Use the fast gear shaft for getting rid of air bubbles and compacting the meat mixture.

**FOR ALL OTHER ISSUES, PLEASE CONTACT OUR  
CUSTOMER SUPPORT TEAM.**

# SPÉCIFICATIONS

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Merci d'avoir acheté le poussoir à saucisse KuKoo d'une capacité de 3L / 5L / 7L. Les poussoirs à saucisse KuKoo sont parfaits pour toutes sortes de viandes et d'assaisonnements, que ce soit du bœuf, du bison, de l'élan, du porc, du poulet ou de l'antilope!

Le poussoir à saucisse KuKoo permet également de gagner de la place grâce à sa conception verticale et à son cylindre en acier inoxydable. Le poussoir à saucisse est également livré avec deux engrenages, un engrenage lent pour une fabrication précise de saucisses et un engrenage rapide pour compacter le mélange de viande dans le récipient vertical. Facile à démonter afin de nettoyer complètement l'étouffoir et de maintenir les niveaux et les normes d'hygiène.

**Veillez consulter et lire les Pratiques de travail sécuritaires afin de vous assurer de prévenir les blessures ou d'endommager l'appareil avant de commencer.**

## SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

CAPACITÉ:	3L / 5L / 7L
TYPES D'ENGRENAGES:	1 x Lent, 1 x Rapide
DIMENSIONS DES ENTONNOIRS:	40, 30, 20 and 13mm

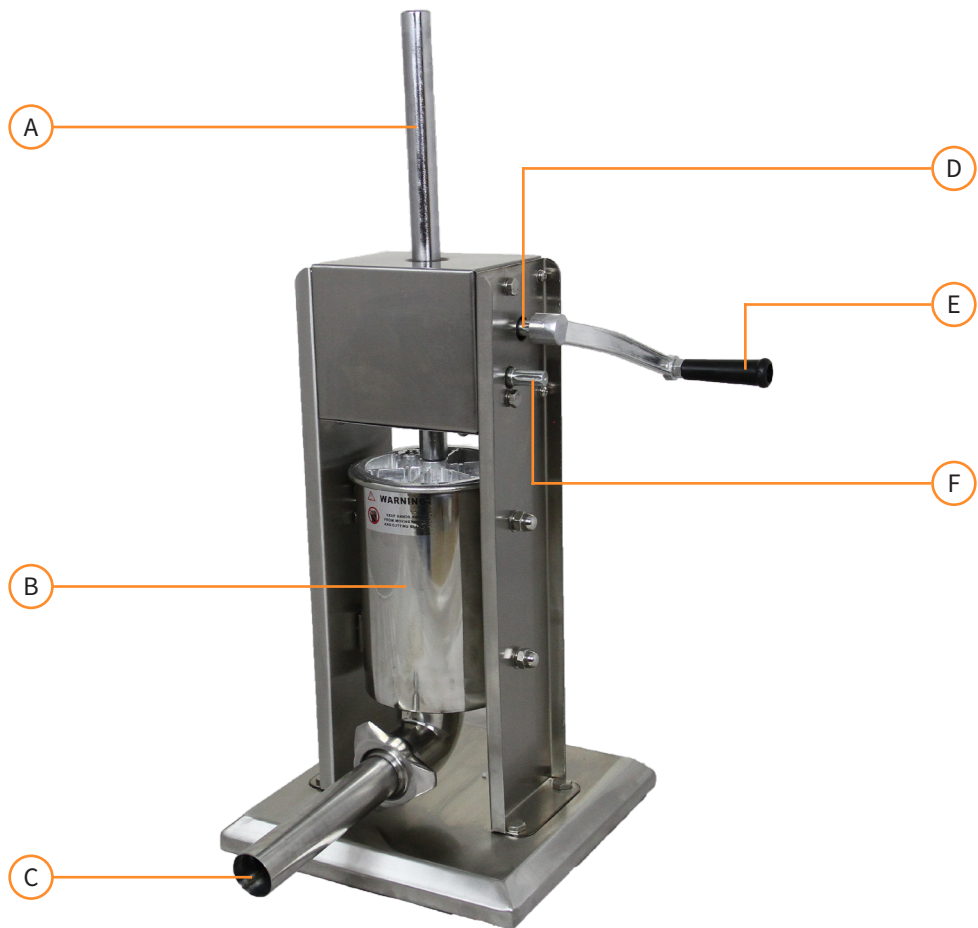
## CONTENU DE L'ARTICLE

- 1 x Entonnoir en acier de 40 mm
- 1 x Entonnoir en acier de 30mm
- 1 x Entonnoir en acier de 20mm
- 1 x Entonnoir en acier de 13mm
- 2 x Bagues
- 1 x Brosse
- 1 x 3L / 5L / 7L Poussoir à Saucisse

# SPÉCIFICATIONS

## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- A. Tige de piston
- B. Cartouche verticale
- C. Entonnoir à farce
- D. Engrenage rapide
- E. Levier
- F. Engrenage lent



La responsabilité de Monster Group UK Limited sera limitée à la valeur commerciale du produit.

# SPÉCIFICATIONS

## PRATIQUES DE TRAVAIL SÉCURITAIRES

**Veillez lire attentivement les pratiques de travail sécuritaires afin de prévenir tout risque de blessure ou de détérioration du périphérique.**

Ne pas utiliser ce produit à des fins autres que celles qui lui sont prévues.

Assurez-vous d'avoir lu et compris le manuel d'instructions et les consignes de sécurité avant d'utiliser ce produit.

Ne permettez pas aux enfants de toucher ce produit.

Ne mettez rien d'autre que de la viande dans ce produit.

Nettoyez cette machine après chaque utilisation.

Gardez les petites pièces hors de la portée des enfants.

Assurez-vous que ce produit soit correctement installé.

Assemblez et utilisez ce produit sur une surface plane et sécurisée.

Gardez le corps à l'écart de lors de l'utilisation.

Portez des gants lorsque vous utilisez ce produit.

Ne portez pas de vêtements amples et assurez-vous que les cheveux et la barbe soient dégagés de la machine.

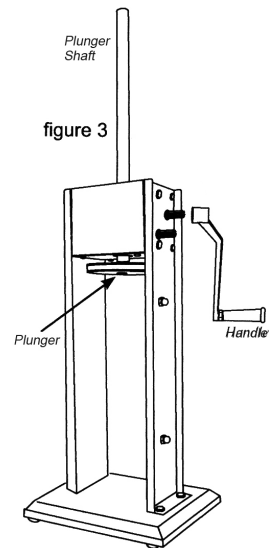
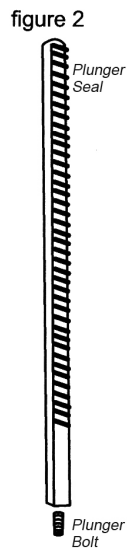
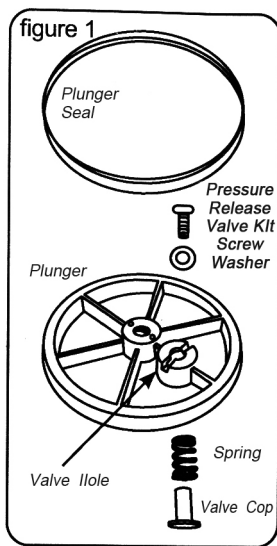
Portez des lunettes de sécurité lorsque vous utilisez ce produit.

# MODE D'EMPLOI

## INSTRUCTIONS DE MONTAGE

### ASSEMBLAGE DU PISTON

1. Faites glisser le joint du piston sur le piston (figure 1).
2. Assemblez le kit de soupape de décharge sur le piston. Du haut du piston, placez la rondelle sur le trou de la valve.
3. Insérez la vis dans la rondelle et dans le trou de la valve.
4. Du dessous du piston, placez le ressort sur l'extrémité de la vis.
5. Placez le capuchon de la valve sur le bout de la vis et tournez-le pour le fixer.
6. Vissez le boulon du piston sur la tige du piston (figure 2).
7. Placez le piston assemblé sur l'extrémité de son axe (figure 3).

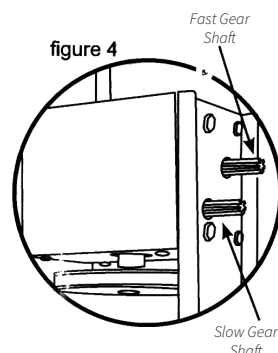


# SPÉCIFICATIONS

## INSTRUCTIONS DE MONTAGE

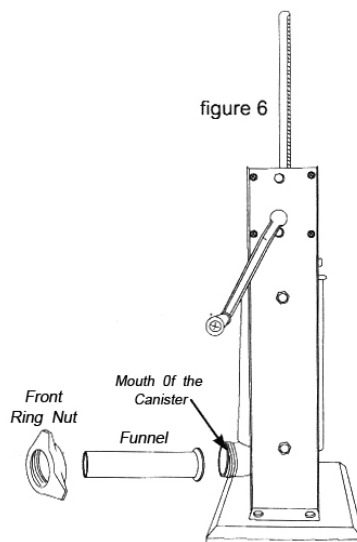
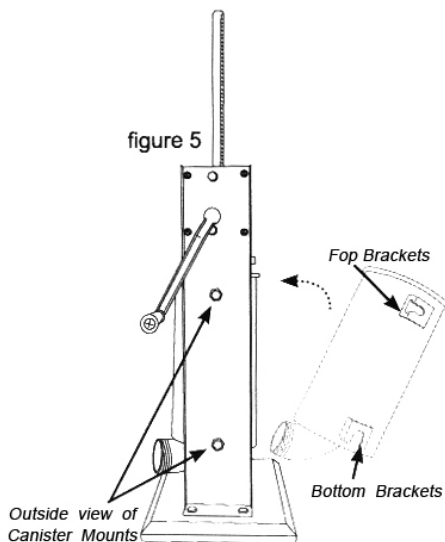
### ASSEMBLAGE DU POUSSOIR

1. Fixez la poignée en la faisant glisser sur l'engrenage rapide ou lent (figure 4).
2. Actionnez la poignée pour amener le piston en haut du poussoir.
3. Placez les crochets de la cartouche sur les supports de la cartouche à l'intérieur du logement du produit remplissage.
4. Faites pivoter le bas de la cartouche dans le logement de la cartouche et enclenchez les supports supérieurs dans les supports de la cartouche (figure 5).
5. Insérez l'entonnoir à farce de votre choix dans la bague frontale.
6. Visser la bague frontale et l'entonnoir à farce sur l'embouchure de la cartouche jusqu'à ce qu'ils soient bien ajustés (figure 6).



**Remarque: Ne serrez pas excessivement la bague frontale car cela pourrait endommager l'entonnoir.**

7. 7) Enduisez soigneusement l'intérieur de la cartouche avec un lubrifiant alimentaire avant utilisation.



# MODE D'EMPLOI

## INSTRUCTIONS DE MONTAGE

### INSTRUCTIONS DE REMPLISSAGE

**Remarque :** Lorsque vous retirez le piston de la cartouche, relâchez lentement la poignée. La pression ou la gravité pourrait entraîner le retournement de la poignée et causer des blessures.

**Remarque :** Appliquez un lubrifiant alimentaire à l'intérieur de la cartouche avant de remplir le mélange de viande.

1. Soulevez la cartouche.
2. Remplissez le récipient avec le mélange de viande et d'assaisonnement.
3. Appuyez fermement sur le mélange dans le récipient pour libérer l'air emprisonné.
4. Faites pivoter la cartouche en position verticale et enclenchez les supports supérieurs sur les supports de la cartouche.
5. Tournez la poignée jusqu'à ce que le piston entre en contact avec la viande et que le mélange soit prêt à être extrudé par l'extrémité de l'entonnoir à farce.
6. Glissez un boyau à saucisses à l'extrémité de l'entonnoir à farce jusqu'à ce que tout le boyau ait glissé sur l'entonnoir.
7. Attachez, tordez ou cochonnez l'anneau à l'extrémité du boîtier pour le sceller.
8. Tournez la poignée pour extruder le mélange dans le boîtier.

**Remarque :** pour obtenir de meilleurs résultats, appliquez une pression autour du tubage près de l'extrémité de l'entonnoir à farce. Cela maintiendra le boyau bien en place et fera en sorte que le mélange soit bien pris dans le tubage.

9. Lorsque l'extrémité de l'enveloppe a été atteinte, attachez, tordez l'extrémité de l'enveloppe pour sceller le contenu à l'intérieur.

### CONSEILS

Voici des suggestions pour aider à réduire la résistance lors du bourrage avec l'entonnoir de remplissage de 13 mm:

- Ajouter de l'eau au mélange de viande. Jusqu'à 400ml / 1 1/2 de l'eau par tous les 2,3 kg / 5 lb de viande assaisonnée.
- Ajouter 60ml / 1/4 de légumes ou de l'huile d'olive par tous les 2,3 kg / 5 lb de viande assaisonnée pour un meilleur débit.

# MODE D'EMPLOI

## NETTOYAGE

### DEMONTAGE POUR LE NETTOYAGE

1. Retirez l'entonnoir de rembourrage en dévissant l'écrou annulaire avant et retirez l'entonnoir.
2. Tournez la poignée jusqu'à ce que le piston monte et sorte de la cartouche.
3. Faites pivoter la cartouche vers l'extérieur, puis soulevez-la pour la retirer du boîtier de rembourrage.
4. Dévissez le piston de la tige du piston.
5. Démontez la soupape de décharge du piston.
6. Retirez le joint du piston du piston.

**Remarque: lubrifiez complètement l'arbre, le récipient, les composants de la soupape de décharge et la bague frontale avec un lubrifiant de qualité alimentaire avant et après chaque utilisation.**

### NETTOYAGE

Tout métal doit être nettoyé après utilisation.

- Lavez toutes les parties qui ont été en contact avec la viande dans de l'eau savonneuse chaude (il doit s'agir d'un savon alimentaire).
- Changez l'eau avant de laver le reste de la machine.
- Assurez-vous de nettoyer les pièces immédiatement après utilisation.
- Rincez soigneusement les pièces et assurez-vous qu'elles soient séchées rapidement.
- Stérilisez au besoin (il doit s'agir d'un stérilisateur alimentaire).



# DÉPANNAGE

## GUIDE DE RÉOLUTION

### QUE FAIRE SI DES PARTIES SONT MANQUANTES DANS MA COMMANDE?

S'il semble qu'une partie de votre commande soit manquante, contactez notre équipe d'assistance clientèle dans les 7 jours suivant sa réception.

### QUE FAIRE SI LE MÉLANGE DE VIANDE SE COINCE DANS LA CARTOUCHE / L'ENTONNOIRE?

Assurez-vous que la cartouche et l'entonnoir de remplissage soient bien lubrifiés avec un lubrifiant alimentaire avant et après chaque utilisation.

### QUE FAIRE SI MES SAUCISSES ONT DES BULLES D'AIR?

Appliquer une pression sur le mélange de viande avant de faire glisser l'enveloppe à saucisses sur l'entonnoir à farce. Répétez la pression plusieurs fois pour vous assurer que l'air se soit échappé.

### QUE FAIRE SI LE MÉLANGE DE VIANDE SORT TROP VITESSE DE L'ENTONNOIRE?

Basculez la poignée sur l'engrenage lent lorsque vous préparez des saucisses. Basculez la poignée sur l'engrenage rapide pour éliminer les bulles d'air et compacter le mélange de viande.

**POUR TOUT AUTRE SOUCI, VEUILLEZ CONTACTER NOTRE ÉQUIPE D'AIDE À LA CLIENTÈLE.**



# SPEZIFIKATIONEN

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für den KuKoo Wurstfüllmaschine in den Größen 3 l / 5 l / 7 l entschieden haben. Der KuKoo Wurstfüller eignet sich perfekt für alle Arten von Fleisch und Gewürzen, ob Rindfleisch, Bison, Elch, Schweinefleisch, Huhn oder Antilope!

Durch die vertikale Bauweise und den Edelstahlzylinder ist der KuKoo Wurstfüller zudem platzsparend. Der Wurstfüllautomat wird auch mit zwei Gängen geliefert, einem langsamen Getriebe für die präzise Wurstherstellung und einem schnellen Getriebe für die Verdichtung der Fleischmischung im vertikalen Behälter. Er ist zudem leicht auseinander zu bauen, was eine gründliche Reinigung des Füllers und die Einhaltung von Hygienestandards ermöglicht.

**Bitte beachten und lesen Sie die Sicherheitshinweise, um sicherzustellen, dass bei der Inbetriebnahme keine Verletzungen oder Schäden am Gerät entstehen.**

## PRODUKTMERKMALE

**FASSUNGSVERMÖGEN:** 3L / 5L / 7L  
**GETRIEBETYPEN** 1 x langsam, 1 x schnell  
**TRICHTERGRÖSSEN:** 40, 30, 20 and 13mm

## LIEFERUMFANG

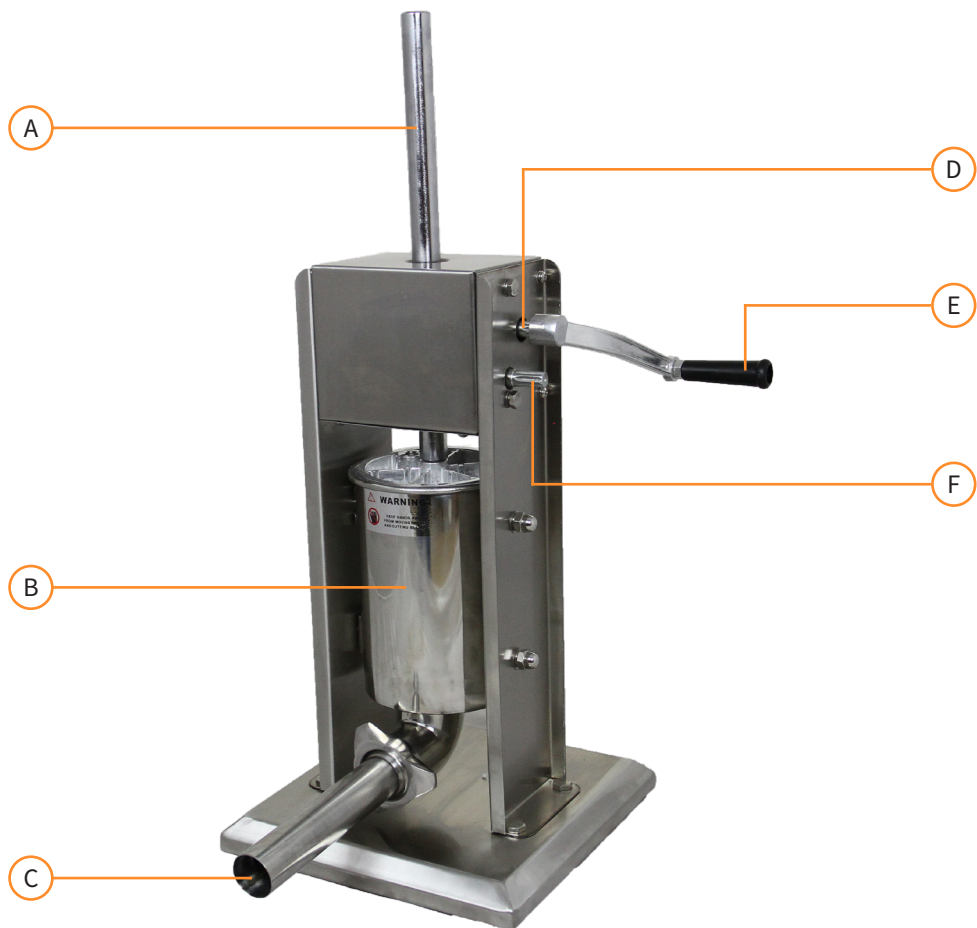
- 1 x 40mm Stahltrichter
- 1 x 30mm Stahltrichter
- 1 x 20mm Stahltrichter
- 1 x 13mm Stahltrichter
- 2 x Ringe
- 1 x Bürste
- 1 x 3 l / 5 l / 7 l Wurstfüller

# SPEZIFIKATIONEN

## PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- A. Kolbenwelle
- B. Vertikaler Behälter
- C. Fülltrichter

- D. Schneller Antrieb
- E. Griff
- F. Langsamer Antrieb



Die Haftung von Monster Group UK Limited ist auf den Handelswert des Produkts beschränkt.

# SICHERHEITSHINWEISE

## SICHERES ARBEITEN

**Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.**

Verwenden Sie dieses Produkt nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.

Stellen Sie sicher, dass Sie die Betriebsanleitung und die Sicherheitshinweise gelesen und vollständig verstanden haben, bevor Sie dieses Produkt verwenden.

Halten Sie Kinder vom Produkt fern.

Verwenden Sie in diesem Produkt nichts anderes als Fleisch.

Reinigen Sie diese Maschine nach jedem Gebrauch.

Halten Sie kleine Teile von Kindern fern.

Vergewissern Sie sich, dass dieses Produkt richtig montiert ist.

Montieren und verwenden Sie dieses Produkt auf einer ebenen, sicheren Fläche.

Halten Sie Körperteile während des Gebrauchs von der Maschine fern.

Tragen Sie bei der Verwendung dieses Produkts Handschuhe.

Tragen Sie keine lose Kleidung und stellen Sie sicher, dass Haare und Bärte sich nicht in der Maschine verfangen können.

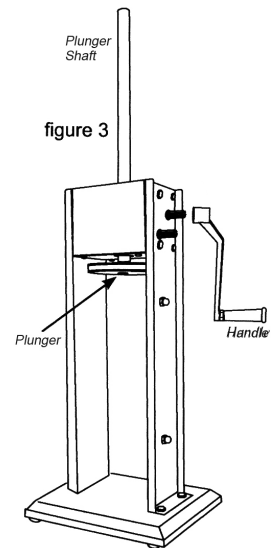
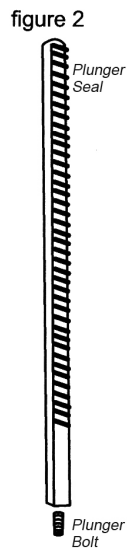
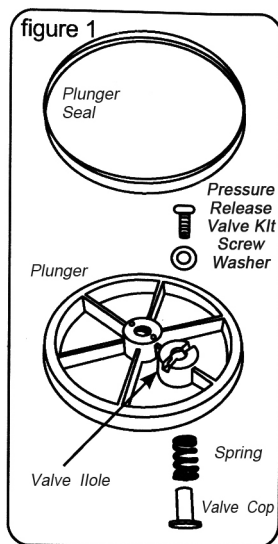
Tragen Sie bei der Verwendung dieses Produktes eine Schutzbrille.

# BENUTZERHANDBUCH

## MONTAGEANWEISUNG

### EINSETZEN DER KOLBENWELLE

1. Schieben Sie die Kolbendichtung auf den Kolben (Abbildung 1).
2. Montieren Sie das Set des Druckminderungsventils auf den Kolben. Setzen Sie die Unterlegscheibe von der Oberseite des Kolbens auf das Ventilloch.
3. Stecken Sie die Schraube durch die Scheibe und in das Ventilloch.
4. Setzen Sie die Feder von der Unterseite des Kolbens auf das Ende der Schraube.
5. Setzen Sie die Ventilkappe auf das Ende der Schraube und drehen Sie diese fest.
6. Schrauben Sie die Kolbenschraube auf die Kolbenwelle (Bild 2).
7. Setzen Sie den montierten Kolben auf das Ende der Kolbenstange (Abbildung 3).

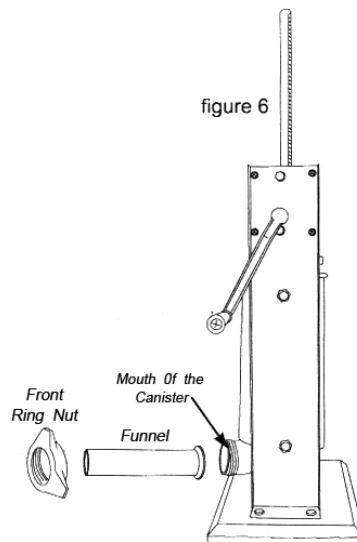
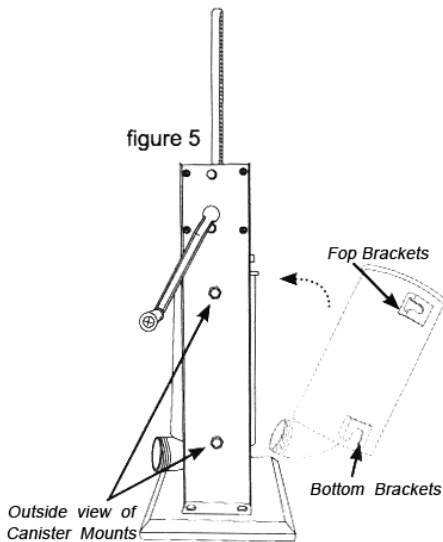
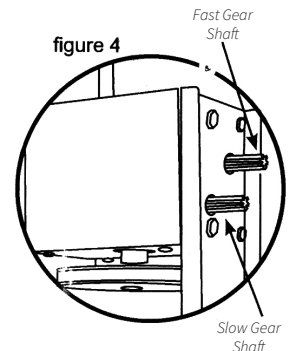


# BENUTZERHANDBUCH

## MONTAGEANWEISUNG

### MONTAGE DES FÜLLERS

1. Befestigen Sie den Hebel, indem Sie ihn entweder auf den schnellen oder den langsamen Gang schieben (Abbildung 4).
2. Drehen Sie den Hebel, um den Kolben auf die Oberseite des Füllers zu bringen.
3. Setzen Sie die Bodenhalterungen des Behälters auf die Behälterhalterungen im Inneren des Gehäuses des Füllers auf.
4. Drehen Sie den Boden des Behälters in das Füllgehäuse und rasten Sie die oberen Halterungen in die Behälterhalterungen ein (Abbildung 5).
5. Stecken Sie den Stopftrichter Ihrer Wahl durch die vordere Ringmutter.
6. Schrauben Sie die vordere Ringmutter und den Fülltrichter auf den Eingang des Behälters, bis er festsitzt (Abbildung 6).  
**Bitte beachten Sie:** Ziehen Sie die vordere Ringmutter nicht zu fest an, da sie den Trichter beschädigen kann.
7. Tragen Sie vor dem Gebrauch einen lebensmitteltauglichen Schmierstoff auf die Innenseite des Behälters auf.



# BENUTZERHANDBUCH

## MONTAGEANWEISUNG

### ANLEITUNG ZUM FÜLLEN

**Bitte beachten Sie:** Wenn der Kolben aus dem Behälter gezogen wird, lassen Sie den Griff langsam los. Druck oder Schwerkraft können dazu führen, dass sich der Griff zurückdreht und Verletzungen verursacht.

**Bitte beachten Sie:** Vor dem Füllen mit der Fleischmischung auf die Innenseite des Behälters lebensmittelechtes Gleitmittel auftragen.

1. Schwenken Sie den Behälter nach außen.
2. Füllen Sie den Behälter mit der Fleisch- und Gewürzmischung.
3. Drücken Sie das Gemisch fest in den Behälter, um die eingeschlossene Luft freizusetzen.
4. Bringen Sie den Behälter wieder in die aufrechte Position und rasten Sie die oberen Klammern an den Behälterhalterungen ein.
5. Drücken Sie den Hebel, bis der Kolben mit dem Fleisch in Berührung kommt. Jetzt ist die Mischung bereit, am Ende des Fülltrichters herausgedrückt zu werden.
6. Schieben Sie eine Wursthülle auf das Ende des Fülltrichters, bis die gesamte Hülle auf den Trichter geschoben ist.
7. Binden, verdrehen oder verknoten Sie das Ende der Hülle, um ihn zu verschließen.
8. Drehen Sie den Griff, um die Mischung in die Hülle zu drücken.

**Bitte beachten Sie:** Für beste Ergebnisse wenden Sie Druck auf die Hülle in der Nähe des Endes des Fülltrichters an, wodurch die Hülle festgehalten wird und sich die Mischung gleichmäßig in der Hülle verdichtet.

9. Wenn das Ende der Hülle erreicht ist, binden, verdrehen oder verknoten Sie das Ende, um den Inhalt darin zu verschließen.

### Consigli

Im Folgenden finden Sie Vorschläge, wie Sie den Widerstand beim Füllen mit dem 13-mm-Fülltrichter reduzieren können:

- Fügen Sie der Fleischmischung Wasser hinzu. Bis zu 400 ml / 1 1/2 Wasser pro 2,3 kg / 5 Pfund abgehangenem Fleisch.
- Fügen Sie 60 ml / 1/4 Gemüse- oder Olivenöl pro 2,3 kg / 5 Pfund gewürztes Fleisch hinzu, um einen besseren Durchfluss zu gewährleisten.

# BENUTZERHANDBUCH

## REINIGUNG

### DEMONTAGE ZUR REINIGUNG

1. Entfernen Sie den Fülltrichter, indem Sie die vordere Ringmutter abschrauben und den Trichter herausziehen.
2. Drehen Sie den Griff, bis der Kolben nach oben und aus dem Behälter kommt.
3. Schwenken Sie den Behälter nach außen und ziehen Sie ihn dann nach oben, um ihn aus dem Füllgehäuse zu entfernen.
4. Den Kolben von der Kolbenstange abschrauben.
5. Demontieren Sie das Druckminderventil vom Kolben.
6. Entfernen Sie die Kolbendichtung vom Kolben.

**Please Note: Fully lubricate the shaft, canister, pressure release valve components and the front ring nut with food grade lubricant before and after each use.**

### REINIGUNG

Alle Metallteile müssen nach der Benutzung gereinigt werden.

- Waschen Sie alle Teile, die mit Fleisch in Berührung gekommen sind, in heißer Seifenlauge (dies muss eine lebensmitteltaugliche Seife sein).
- Wechseln Sie das Wasser, bevor Sie den Rest der Maschine waschen.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Teile sofort nach Gebrauch reinigen.
- Spülen Sie die Teile gründlich ab und stellen Sie sicher, dass sie schnell trocknen.
- Bei Bedarf sterilisieren (dies muss ein lebensmitteltauglicher Sterilisator sein).



# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

## PROBLEMLÖSUNG

### WAS MACHE ICH, WENN TEILE MEINER BESTELLUNG FEHLEN?

Wenn in Ihrer Bestellung ein Teil fehlt, wenden Sie sich innerhalb von 7 Tagen nach Erhalt an unser kompetentes und hilfsbereites Kundendienstteam.

### WAS MACHE ICH, WENN DIE FLEISCHMISCHUNG IM BEHÄLTER / FÜLLTRICHTER STECKEN BLEIBT?

Stellen Sie sicher, dass der Behälter und der Fülltrichter vor und nach jedem Gebrauch gut mit lebensmitteltauglichem Gleitmittel bedeckt sind.

### WAS MACHE ICH, WENN SICH LUFTBLASEN IN MEINEN WÜRSTEN BEFINDEN?

Verdichten Sie die Fleischmischung mit Druck, bevor Sie die Wursthüllen über den Fülltrichter schieben. Wiederholen Sie den Druck einige Male, um sicherzustellen, dass die Luft entwichen ist.

### WAS MACHE ICH, WENN DIE FLEISCHMISCHUNG ZU SCHNELL AUS DEM FÜLLTRICHTER KOMMT?

Bei der Wurstherstellung den Hebel in den langsamen Antrieb stellen. Verwenden Sie die schnelle Getriebewelle, um Luftblasen zu entfernen und die Fleischmischung zu verdichten.

**FÜR ALLE ANDEREN FRAGEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER KUNDENDIENSTTEAM.**



# ESPECIFICACIONES

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Gracias por comprar la Embutidora de Salchichas KuKoo en cualquiera de sus capacidades: 3L / 5L / 7L. Las Embutidoras KuKoo son perfectas para todo tipo de carnes y condimentos, ¡ya sea vacuno, búfalo, ciervo, cerdo o antílope!

La Embutidora de Salchichas KuKoo también ahorra espacio, gracias a su diseño vertical y su cilindro de acero inoxidable. La Embutidora viene con dos marchas, una lenta para una mayor precisión al embutir y una rápida para compactar la mezcla de carne en el interior del cilindro vertical. Fácil de desmontar para limpiar la embutidora completamente y así mantener un alto nivel higiénico.

**Consulte y lea las Práctica de Trabajo Seguro para garantizar la prevención de lesiones o daños en el dispositivo antes de comenzar.**

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

**CAPACIDAD:** 3L / 5L / 7L  
**TIPO DE MARCHAS:** 1 x Lenta, 1 x Rápida  
**TAMAÑO DE EMBUDOS:** 40, 30, 20 y 13mm

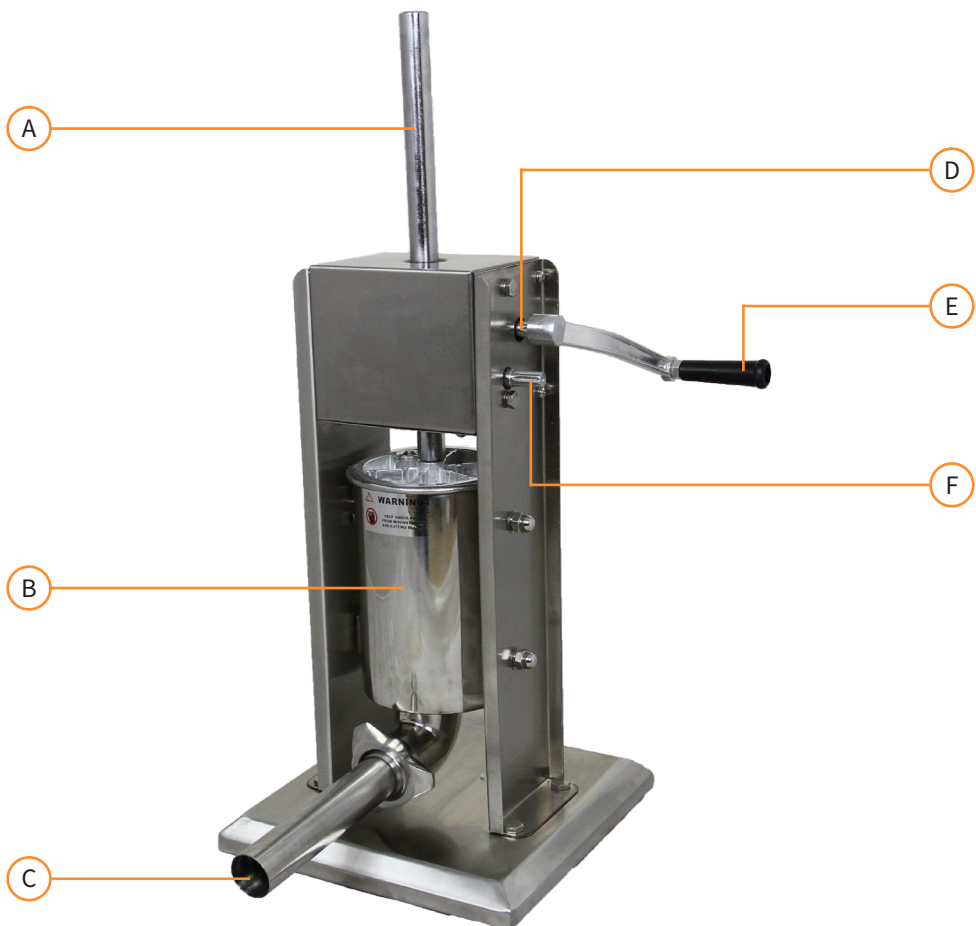
## CONTENIDO DEL ARTÍCULO

- 1 Embudo de Acero x 40mm
- 1 Embudo de Acero x 30mm
- 1 Embudo de Acero x 20mm
- 1 Embudo de Acero x 13mm
- 2 x Anillas
- 1 x Cepillo
- 1 Embutidora x 3L / 5L / 7L

# ESPECIFICACIONES

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- A. Varilla
- B. Cilindro Vertical
- C. Embudo Embutidor
- D. Marcha Rápida
- E. Manivela
- F. Marcha Lenta



La responsabilidad de Monster Group UK Limited estará limitada únicamente al valor comercial del producto.

# CONSEJO DE SEGURIDAD

## RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

**Lea las Recomendaciones de Seguridad en su totalidad para garantizar la prevención de lesiones o de daños al instrumento.**

No utilice este producto para ninguna otra cosa que el uso para el que ha sido diseñado.

Asegúrese de haber leído y comprendido el manual de instrucciones en su totalidad antes de usar este producto.

No permita que los niños toquen este producto.

No introduzca nada que no sea carne en este producto.

Limpie esta máquina antes de cada uso.

Mantenga las partes pequeñas alejadas de los niños.

Asegúrese de que este producto está correctamente montado.

Monte y use este producto sobre una superficie plana y estable.

Mantenga las partes de su cuerpo fuera del radio de acción de la máquina mientras la esté utilizando.

Use guantes cuando use este producto.

No lleve prendas sueltas y asegúrese de que el cabello y la barba estén fuera del radio de acción de la máquina.

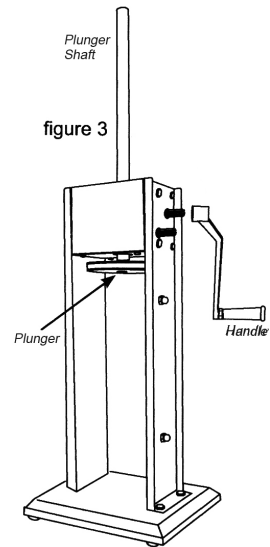
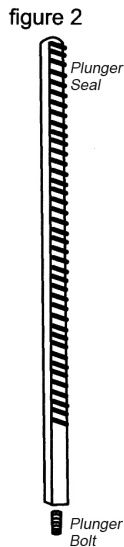
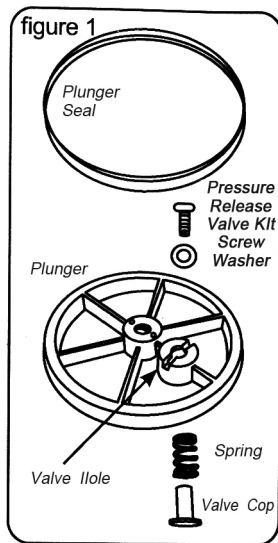
Lleve gafas de seguridad cuando use este producto.

# GUÍA DEL USUARIO

## INSTRUCCIONES DE MONTAJE

### PLUNGER ASSEMBLY

1. Coloque la junta del émbolo sobre el émbolo (figura 1).
2. Monte el kit de la válvula de liberación de presión sobre el émbolo. Desde la parte superior del émbolo, coloque la arandela en el orificio de la válvula.
3. Inserte el tornillo en la arandela y en el orificio de la válvula.
4. Desde la parte inferior del émbolo, coloque el muelle sobre el extremo del tornillo.
5. Coloque la tapa de la válvula sobre el extremo del tornillo y gírela para sujetarla.
6. Atornille el perno del émbolo en la varilla (figura 2).
7. Coloque el émbolo una vez montado al extremo de la varilla (figura 3).

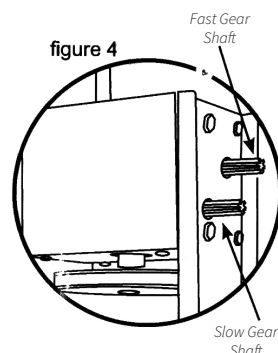


# GUÍA DEL USUARIO

## INSTRUCCIONES DE MONTAJE

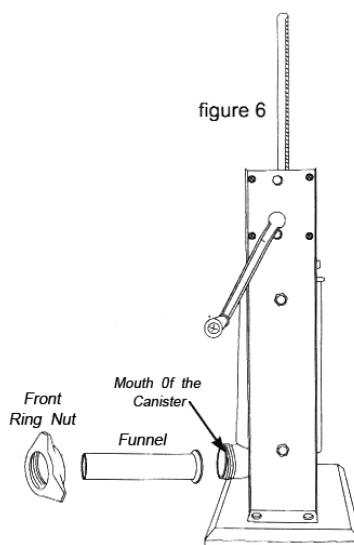
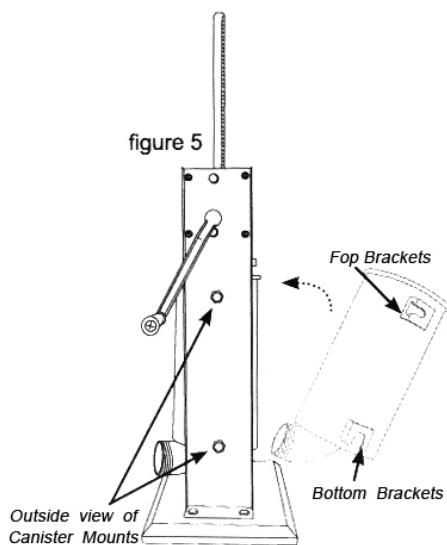
### MONTAJE DE LA EMBUTIDORA

1. Coloque la manivela poniéndola sobre la marcha corta o la larga (figura 4).
2. Gire la manivela para que el émbolo se sitúe en la parte superior de la embutidora.
3. Coloque las sujeciones inferiores del cilindro sobre los soportes del cilindro dentro de la carcasa de la embutidora.
4. Gire la parte inferior del cilindro al interior de la carcasa de la embutidora, haciendo que las sujeciones superiores encajen en los soportes del cilindro (figura 5).
5. Inserte el embudo de embutir de su elección a través de la tuerca redonda frontal.
6. Enrosque la tuerca redonda frontal y el embudo de embutir en la boca del cilindro hasta que quede bien sujeta (figura 6).



**Tenga en Cuenta:** No apriete demasiado la tuerca redonda, ya que podría dañar el embudo.

7. Dele una capa de lubricante de uso alimentario al interior del cilindro antes de usarlo.



# GUÍA DEL USUARIO

## INSTRUCCIONES DE MONTAJE

### INSTRUCCIONES DE EMBUTIDO

**Tenga en Cuenta:** Cuando saque la varilla del cilindro, suelte lentamente la manivela, la presión o la gravedad podrían provocar que la manivela gire en sentido contrario causando posibles lesiones.

**Tenga en Cuenta:** Aplique un lubricante de uso alimentario en el interior del cilindro antes de llenarlo con la mezcla de carne.

1. Incline el cilindro.
2. Llene el cilindro con carne y la mezcla de especias.
3. Presione la mezcla hacia abajo firmemente en el cilindro para liberar cualquier burbuja de aire.
4. Coloque de nuevo el cilindro en posición vertical y encaje las sujeciones superiores en los soportes del cilindro.
5. Gire la manivela hasta que el émbolo entre en contacto con la carne y la mezcla esté lista para salir por el extremo del embudo de embutir.
6. Coloque una tripa en el extremo del embudo de embutir hasta que se deslice a lo largo del embudo.
7. Ate, retuerza o coloque una anilla en el extremo de la tripa para cerrarla.
8. Gire la manivela para que salga la mezcla y se meta en la tripa.

**Tenga en Cuenta:** Para obtener mejores resultados, aplique presión alrededor de la tripa cerca del extremo del embudo de embutir, esto sujetará con firmeza la tripa y hará que la mezcla llene bien la tripa.

9. Cuando se llegue al extremo de la tripa, ate, retuerza o coloque una anilla al final de la tripa para cerrarla bien su contenido en su interior.

### CONSEJOS DE PAPEL

A continuación algunas sugerencias le ayudarán a reducir la resistencia cuando esté utilizando el embudo de embutir de 13mm:

- Añada agua a la mezcla de carne. Hasta 400ml / 1 1/2 de agua por cada 2,3kg / 5lb de carne especiada.
- Añada 60ml / 1/4 de aceite vegetal por cada 2,3kg / 5lb de carne especiada para que se deslice mejor.

# GUÍA DEL USUARIO

## LIMPIEZA

### DESMONTAJE PARA SU LIMPIEZA

1. Retire el embudo de embutir desenroscando la tuerca redonda frontal y saque el embudo.
2. Gire la manivela hasta que el émbolo salga por arriba del cilindro.
3. Gire el cilindro hacia fuera y tire de él para sacarlo de la carcasa de la embutidora.
4. Desenrosque el émbolo de la varilla.
5. Desmonte la válvula de liberar presión del émbolo.
6. Retire la junta del émbolo de este.

**Tenga en cuenta:** lubrique completamente el eje, el recipiente, los componentes de la válvula de liberación de presión y la tuerca anular delantera con lubricante de grado alimenticio antes y después de cada uso.

### LIMPIEZA

Todas las piezas de metal necesitan limpiarse tras su uso.

- Limpie todas las partes que hayan estado en contacto con la carne con agua jabonosa (debe ser un jabón apto para elementos de uso alimentario).
- Cambie el agua antes de lavar el resto de la máquina.
- Asegúrese de limpiar las partes inmediatamente tras su uso.
- Aclare las partes concienzudamente y asegúrese de que se secan rápidamente.
- Esterilice si es necesario (esto debe realizarse con un esterilizador apto para elementos de uso alimentario).



# GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## GUIA DE RESOLUCION

### ¿QUÉ HAGO SI LE FALTAN PIEZAS A MI PEDIDO?

Si pareciese que le faltan piezas a su pedido, póngase en contacto con nuestro amable equipo de atención al cliente durante los 7 días posteriores a su entrega.

### ¿QUÉ HAGO SI LA MEZCLA DE CARNE SE ATASCA EN EL CILINDRO / EL EMBUDO EMBUTIDOR?

Asegúrese de que tanto el cilindro como el embudo embutidor estén bien lubricados con un lubricante apto para uso alimentario antes y después de cada uso.

### ¿QUÉ HAGO SI HAY BURBUJAS DE AIRE EN MIS SALCHICHAS?

Aplique presión a la mezcla de carne antes de colocar la tripa sobre el embudo embutidor. Repita la presión unas pocas veces para garantizar que haya salido todo el aire.

### ¿QUÉ HAGO SI LA MEZCLA DE CARNE SALE DEL EMBUDO DE EMBUTIR DEMASIADO RÁPIDO?

Cambie la manivela a la marcha lenta cuando haga salchichas. Use la marcha rápida para librarse de burbujas de aire y compactar la mezcla de carne.

**PARA OTRAS CUESTIONES, PÓNGASE EN CONTACTO CON NUESTRO EQUIPO DE AYUDA AL CLIENTE.**

# SPECIFICHE

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Grazie per aver acquistato KuKoo Macchina Insaccatrice per Salsicce nel formato da 3L / 5L / 7L. Le Macchine Insaccatrici KuKoo sono ideali per tutti i tipi di carne e condimenti, che si tratti di manzo, bisonte, maiale, pollo, cinghiale o asino!

La Macchina Insaccatrice KuKoo è compatta e richiede poco spazio grazie al suo design verticale e al cilindro in acciaio inox. La Macchina per Insaccare dispone di due ingranaggi per ottenere due velocità di lavorazione diverse: una bassa per un'insaccatura precisa e una elevata per compattare il macinato nel contenitore verticale. Facile da smontare per una pulizia completa, sempre in linea con gli standard igienici più elevati.

**Fare riferimento e leggere le Procedure di Lavoro Sicuro per prevenire lesioni o danni al dispositivo prima di utilizzarlo.**

## SPECIFICHE PRODOTTO

**CAPACITÀ:** 3L / 5L / 7L  
**VELOCITÀ:** 1 x Slow, 1 x Fast  
**DIMENSIONI IMBUTO:** 40, 30, 20 and 13mm

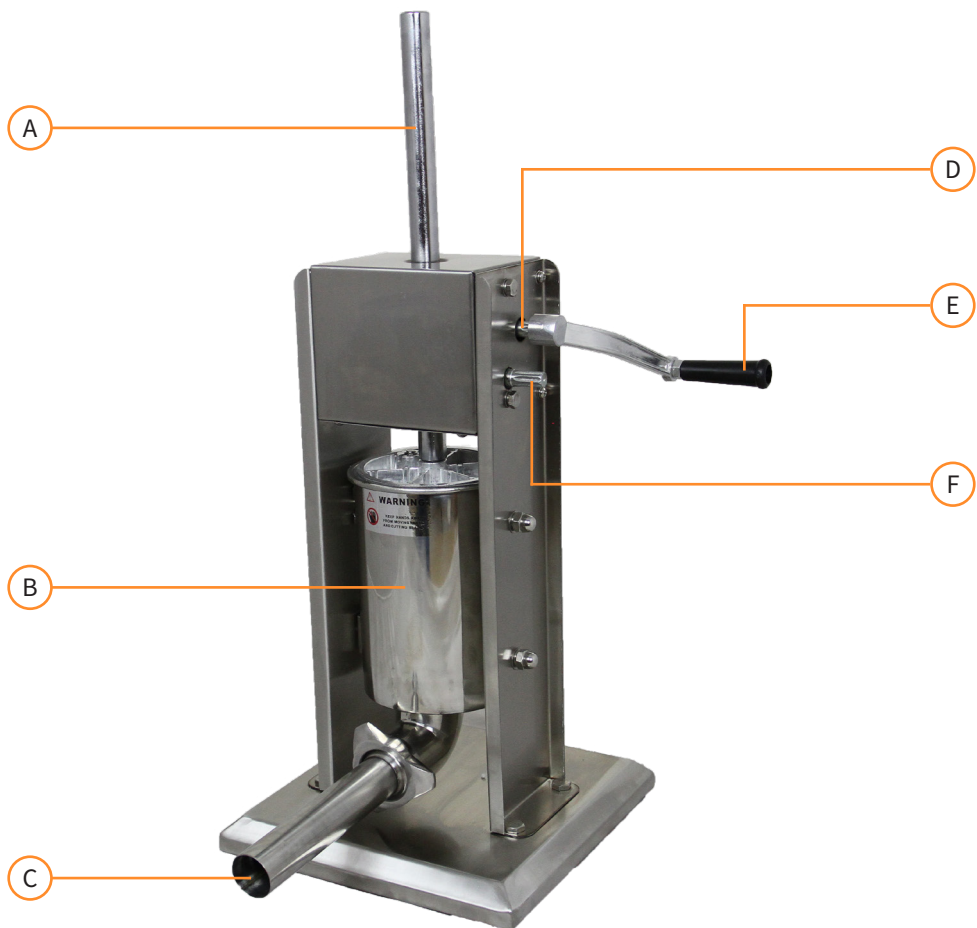
## CONTENUTI

- 1 x Imbuto in acciaio da 40mm
- 1 x Imbuto in acciaio da 30mm
- 1 x Imbuto in acciaio da 20mm
- 1 x Imbuto in acciaio da 13mm
- 2 x Ingranaggi
- 1 x Spazzola
- 1 x Macchina per Insaccare da 3L / 5L / 7L

# SPECIFICHE

## CARATTERISTICHE PRODOTTO

- A. Pistone
- B. Fusto Verticale
- C. Imbuto per Riempimento
- D. Ingranaggio Velocità Bassa
- E. Manovella
- F. Ingranaggio Velocità Elevata



La responsabilità di Monster Group UK Limited sarà limitata al solo valore commerciale del prodotto.

# SPECIFICHE

## PROCEDURE DI LAVORO SICURO

**Leggere attentamente le Procedure di Lavoro Sicuro per prevenire lesioni o danni al dispositivo.**

Non utilizzare questo prodotto per scopi diversi da quelli ai quali è destinato.

Assicurarsi di aver letto e compreso interamente il manuale d'uso e le raccomandazioni di sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

Non lasciare che i bambini si avvicinino alla macchina.

Non inserire prodotti diversi dalla carne all'interno della macchina.

Pulire il prodotto dopo ogni utilizzo.

Tenere le parti piccole lontano dalla portata dei bambini.

Assicurarsi che il prodotto sia stato montato correttamente.

Assemblare e utilizzare il prodotto su una superficie piana e stabile.

Non avvicinare le parti del corpo alla macchina quando è in uso.

Indossare guanti quando si utilizza il prodotto.

Non indossare abiti larghi e non avvicinare i capelli e la barba alla macchina.

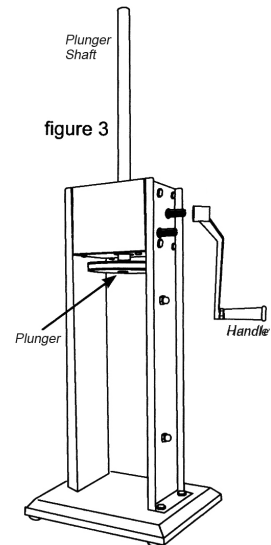
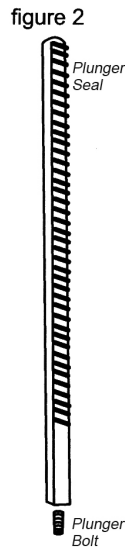
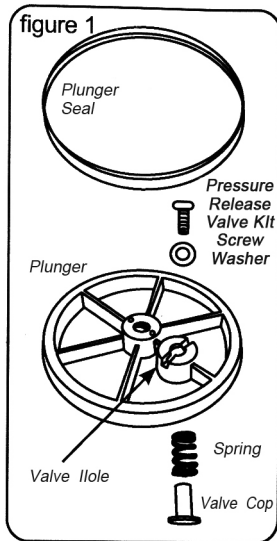
Indossare occhiali di sicurezza quando si utilizza il prodotto.

# GUIDA UTENTE

## ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

### ASSEMBLAGGIO DEL PISTONE

1. Fai scivolare la guarnizione sul pistone (figura 1).
2. Assembla la valvola di rilascio della pressione sul pistone. Dalla parte superiore del pistone, posiziona la rondella sul foro per la valvola.
3. Inserisci la vite attraverso la rondella e all'interno del foro per la valvola.
4. Dal lato inferiore del pistone, posiziona la molla sulla parte finale della vite.
5. Posiziona il tappo della valvola sulla parte finale della vite e gira saldamente.
6. Avvita il bullone del pistone sull'ingranaggio del pistone (figura 2).
7. Posiziona il pistone assemblato sulla parte finale dell'ingranaggio del pistone (figura 3).

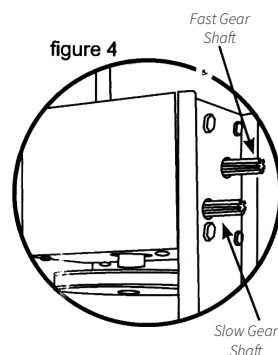


# GUIDA UTENTE

## ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

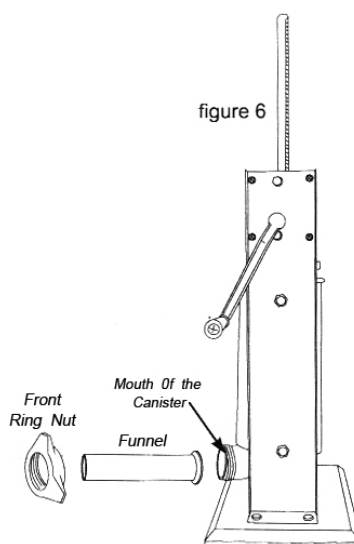
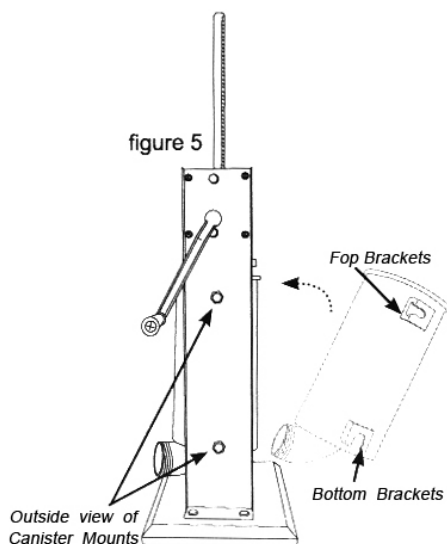
### ASSEMBLAGGIO DELL'IMBUTO

1. Collega la manovella facendola scorrere sull'ingranaggio della velocità bassa o elevata (figura 4).
2. Gira la manovella per portare il pistone sulla parte superiore dell'insaccatrice.
3. Posiziona le staffe inferiori del fusto sulla montatura interna all'alloggio dell'insaccatrice.
4. Ruota la parte inferiore del fusto all'interno dell'alloggiamento dell'insaccatrice, inserendo le staffe superiori all'interno dei montanti del fusto (figura 5).
5. Inserisci l'imbuto scelto attraverso la ghiera frontale.
6. Avvita la ghiera frontale e l'imbuto sull'apertura del fusto fino a che saranno ben saldi (figura 6).



**Attenzione: Non stringere troppo la ghiera frontale poiché potrebbe danneggiare l'imbuto.**

7. Lubrificare accuratamente l'interno del fusto con un lubrificante di grado alimentare prima dell'utilizzo.



# GUIDA UTENTE

## ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

### ISTRUZIONI PER L'INSACCATURA

**Nota:** Quando il pistone viene estratto dal fusto, rilascia lentamente la manovella. La pressione o la gravità potrebbero far ruotare all'indietro la manovella con il rischio di causare danni o lesioni.

**Nota:** Applica del lubrificante di grado alimentare all'interno del fusto prima di riempirlo con il macinato.

1. Inclina il fusto verso l'esterno.
2. Riempi il fusto con il macinato.
3. Spingere fermamente il macinato verso il fondo del fusto per far fuoriuscire eventuale aria rimasta all'interno.
4. Ruota il fusto di nuovo in posizione verticale e inserisci le staffe superiori sui montanti del fusto.
5. Ruota la manovella fino a che il pistone entrerà in contatto con la carne e il macinato sarà pronto per fuoriuscire dall'apertura dell'imbuto.
6. Infila un budello sull'estremità dell'imbuto e fallo scorrere su tutta la superficie dell'imbuto.
7. Annoda, ruota o lega l'estremità del budello per chiuderlo.
8. Ruota la manovella per cominciare ad insaccare il macinato.

**Nota:** Per un risultato migliore, applica pressione intorno al segmento di budello sull'estremità dell'imbuto di riempimento in modo da tenerlo ben saldo e permettere un riempimento compatto.

9. Una volta riempito il budello, annoda, ruota o lega l'estremità per chiuderlo.

### SUGGERIMENTI

Di seguito sono riportati alcuni suggerimenti per aiutare a ridurre la resistenza quando si riempie l'imbuto di riempimento da 13mm:

- Aggiungere acqua al macinato. Fino a 400ml di acqua per ogni 2,3kg di carne aromatizzata.
- Aggiungere 60ml di olio vegetale o d'oliva per ogni 2,3kg di carne aromatizzata per una migliore fuoriuscita del prodotto.

# GUIDA UTENTE

## PULIZIA

### SMONTAGGIO PER LA PULIZIA

1. Rimuovi l'imbuto di riempimento svitando la ghiera frontale ed estraendo l'imbuto.
2. Ruota la manovella fino a che il pistone fuoriesce dal fusto.
3. Ruota il fusto verso l'esterno e poi tiralo verso l'alto per rimuoverlo dall'alloggiamento.
4. Svita il pistone dal relativo ingranaggio.
5. Smonta la valvola di rilascio della pressione dal pistone.
6. Rimuovi la guarnizione dal pistone.

**Nota:** lubrificare completamente l'albero, il contenitore, i componenti della valvola di rilascio della pressione e la ghiera anteriore con lubrificante per uso alimentare prima e dopo ogni utilizzo.

### PULIZIA

Tutti i componenti in metallo necessitano di una pulizia accurata dopo ogni uso:

- Lavare tutti i componenti che sono entrati a contatto con la carne in acqua insaponata (con sapone di grado alimentare).
- Sostituire l'acqua prima di lavare il resto della macchina.
- Accertarsi di pulire i componenti immediatamente dopo l'utilizzo.
- Sciacquare accuratamente i componenti e asciugarli in fretta.
- Sterilizzare dove e quando necessario (con sterilizzante di grado alimentare).



# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

## GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### COSA FARE SE L'ORDINE NON INCLUDE TUTTI I COMPONENTI PREVISTI?

Se ti accorgi che nel tuo ordine non è incluso qualche componente, contatta subito il nostro servizio clienti entro 7 giorni dalla data della consegna e saremo pronti ad aiutarti immediatamente.

### COSA FARE SE IL MACINATO RIMANE BLOCCATO NEL FUSTO O NELL'IMBUTO?

Assicurati che il fusto e l'imbuto siano ben lubrificati con lubrificante di grado alimentare prima e dopo ogni uso.

### COSA FARE SE CI SONO BOLLE D'ARIA NEGLI INSACCATI?

Applica della pressione sul macinato prima di infilare il budello sull'imbuto. Ripeti il movimento diverse volte per assicurarti che tutta l'aria all'interno sia fuoriuscita.

### COSA FARE SE IL MACINATO FUORIESCE TROPPO VELOCEMENTE DALL'IMBUTO?

Utilizza l'ingranaggio per la velocità bassa quando riempi gli insaccati. Utilizza l'ingranaggio per velocità elevata per rimuovere eventuali bolle d'aria e per compattare il macinato.

**PER ULTERIORI PROBLEMI, CONTATTA LA NOSTRA ASSISTENZA CLIENTI.**



# OMSCHRIJVING

## PRODUCTOMSCHRIJVING

Bedankt voor het aanschaffen van de KuKoo worstvulmachine in een capaciteit van 3L / 5L / 7L. De KuKoo Worstvullers zijn perfect voor alle soorten vlees en specerijen, of het nu om rundvlees, bizon, eland, varkensvlees, kip of antilope gaat!

De KuKoo worstvuller is ook ruimtebesparend dankzij het verticale ontwerp en de roestvrijstalen cilinder. De worstvuller wordt ook geleverd met twee versnellingen, een langzame versnelling voor nauwkeurig worstmaken en een snelle versnelling voor het verdichten van het vleesmengsel in de verticale bus. Eenvoudig te demonteren om de stuffer volledig schoon te maken en de hygiëneniveaus en normen te handhaven.

**Lees de veiligheidshandleiding goed door om letsel te voorkomen of schade aan het apparaat te voorkomen.**

## PRODUCT SPECIFICATIES

**CAPACITEIT:** 3L / 5L / 7L  
**GEAR TYPES:** 1 x Slow, 1 x Fast  
**TRECHTER MATEN:** 40, 30, 20 and 13mm

## INHOUD VAN HET ARTIKEL

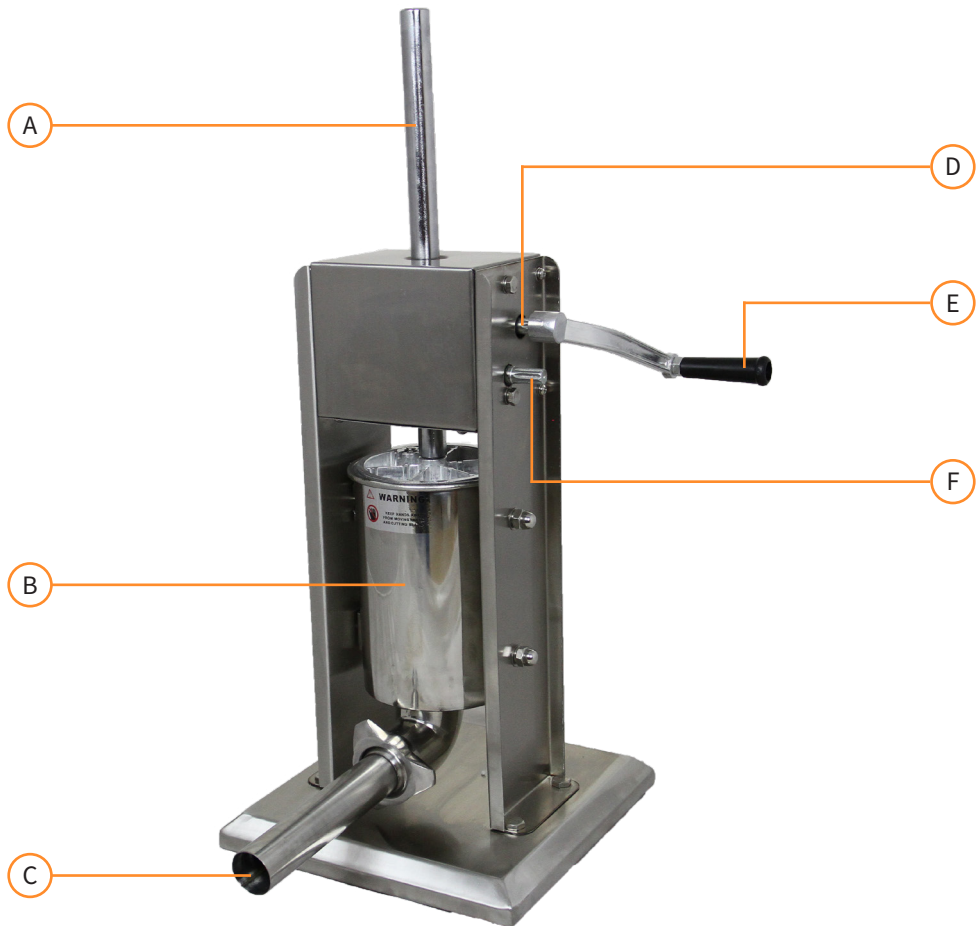
- 1 x 40 mm Gehaktmolen snijplaat
- 1 x 30 mm Gehaktmolen snijplaat
- 1 x 20 mm Gehaktmolen snijplaat
- 1 x 13 mm Gehaktmolen snijplaat
- 2 x Ringen
- 1 x Penseel
- 1 x 3L / 5L / 7L Worststuffer

# OMSCHRIJVING

## PRODUCTEIGENSCHAPPEN

A. Plunje Schacht  
B. Verticale Bus  
C. Vultrechter

D. Snelle versnelling  
E. Handvat  
F. Langzame versnelling



La responsabilità di Monster Group UK Limited sarà limitata al solo valore commerciale del prodotto.

# OMSCHRIJVING

## VEILIGE WERKPRAKTIJK

**Lees de veiligheidshandleiding goed door om letsel te voorkomen of schade aan het apparaat te voorkomen.**

Gebruik dit product niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.

Zorg ervoor dat u de handleiding en veiligheidsaanbevelingen hebt gelezen en begrepen voordat u dit product gebruikt.

Sta niet toe dat kinderen dit product aanraken.

Doe niets anders dan vlees in deze machine.

Reinig deze machine na elk gebruik.

Houd kleine onderdelen uit de buurt van kinderen.

Zorg ervoor dat dit product correct is gemonteerd.

Monteer en gebruik dit product op een vlak, veilig oppervlak.

Houd lichaamsdelen uit de buurt van de machine wanneer deze in gebruik is.

Draag handschoenen bij het gebruik van dit product.

Draag geen losse kleding en zorg ervoor dat haar en baarden vrij van de machine zijn.

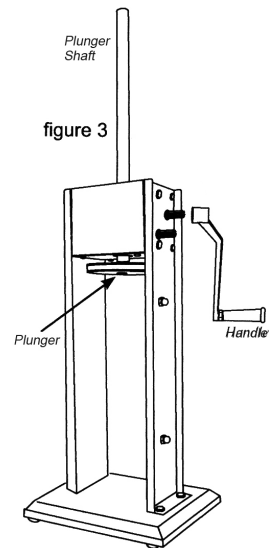
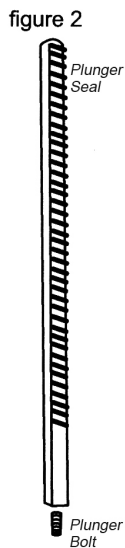
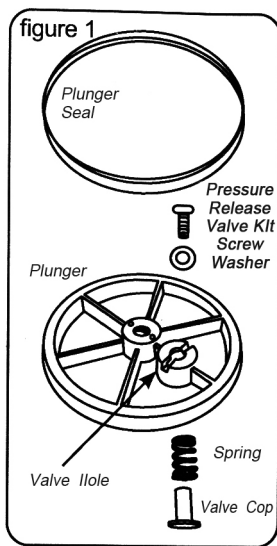
Draag een veiligheidsbril bij het gebruik van dit product.

# GEBRUIKERSHANDLEIDING

## MONTAGE INSTRUCTIES

### PLUNJER ASSEMBLAGE

1. Schuif de plunjerafdichting op de plunjer (afbeelding 1).
2. Monteer de kit van de drukontlastklep op de plunjer. Plaats de sluitring vanaf de bovenkant van de plunjer op het ventielgat.
3. Steek de schroef door de ring en in het ventielgat.
4. Plaats de veer vanaf de onderkant van de plunjer op het uiteinde van de schroef.
5. Plaats de ventieldop op het uiteinde van de schroef en draai om vast te zetten.
6. Schroef de plunjerbout op de plunjeras (figuur 2).
7. Plaats de gemonteerde plunjer op het uiteinde van de plunjerschacht (figuur 3).

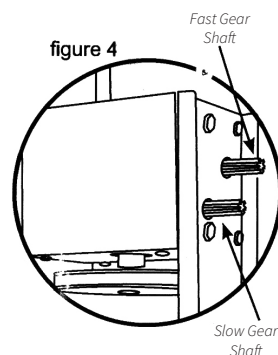


# GUIDA UTENTE

## MONTAGE INSTRUCTIES

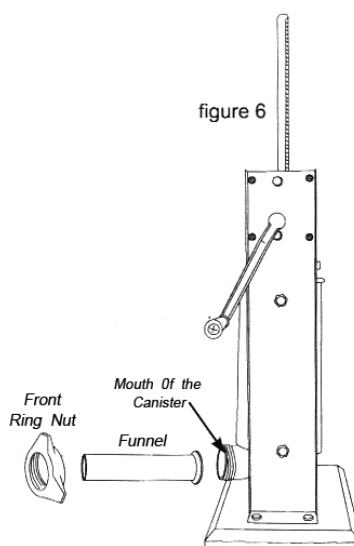
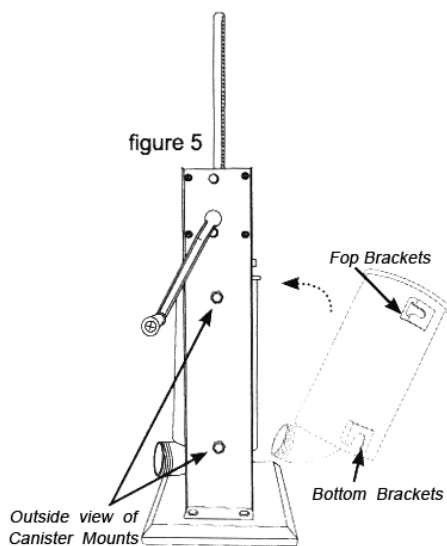
### VULLER ASSEMBLAGE

1. Bevestig de hendel door deze op de snelle of de langzame versnelling te schuiven (afbeelding 4).
2. Draai aan het handvat om de zuiger naar de bovenkant van de vuller te brengen.
3. Laat de bodembeugels van de vulbus op de houders rusten in de behuizing van de machine.
4. Draai de onderkant van de vulbus in de behuizing en klik de bovenste beugels vast in de houders van de bus (afbeelding 5)
5. Steek de gewenste vultrechter door de voorste ringmoer.
6. Schroef de voorste ringmoer en de vultrechter op de opening van de bus totdat deze vastzit (figuur 6).



**Let op: Draai de voorste ringmoer niet te vast, dit kan de trechter beschadigen.**

7. Smeer de binnenkant van de container voor gebruik grondig in met een smeermiddel dat geschikt is voor levensmiddelen.



# GUIDA UTENTE

## MONTAGE INSTRUCTIES

### VULINSTRUCTIES

Let op: laat de hendel langzaam los wanneer de zuiger uit de houder wordt getrokken. Door druk of zwaartekracht kan de hendel naar achteren draaien en letsel veroorzaken.

**Let op: Breng smeermiddel voor levensmiddelen aan op de binnenkant van de container voordat u het vleesmengsel vult.**

1. Kantel de vulbus naar buiten.
2. Vul de bus met het vlees en het kruidenmengsel.
3. Druk het mengsel stevig in de bus om eventuele ingesloten lucht vrij te maken.
4. Kantel de container terug rechtop en klik de bovenste beugels op de houders van de vulbus.
5. Draai aan de hendel totdat de zuiger in contact komt met het vlees en het mengsel klaar is om het uiteinde van de vultrechter te extruderen.
6. Schuif een worstomhulsel op het uiteinde van de vultrechter totdat de hele behuizing op de trechter is geschoven.
7. Bind of draai het uiteinde van de behuizing om het te verzegelen.
8. Draai aan de hendel om het mengsel in de behuizing te extruderen.

**Let op: voor het beste resultaat, oefent u druk uit rond de behuizing dicht bij het einde van de vultrechter, dit houdt de behuizing strak en zorgt ervoor dat het mengsel stevig in de behuizing wordt gepakt.**

9. Wanneer het uiteinde van de behuizing is bereikt, bindt of draait u het uiteinde van de behuizing rond om de inhoud aan de binnenkant af te dichten.

### ADVIES

Hieronder volgen suggesties om de weerstand te verminderen bij het vullen met de 13 mm-vultrechter:

- Voeg water toe aan het vleesmengsel. Tot 400 ml / 1 1/2 water per 2,3 kg gekruid vlees.
- Voeg 60 ml / 1/4 plantaardige olie of olijfolie toe per 2,3 kg gekruid vlees voor een betere doorstroming.

# GEBRUIKERSHANDLEIDING

## SCHOONMAKEN

### DEMONTEREN VOOR REINIGING

1. Verwijder de vultrechter door de voorste ringmoer los te draaien en de trechter eruit te trekken.
2. Draai aan de hendel totdat de plunjer uit de bus komt.
3. Kantel de container naar buiten en trek de container vervolgens omhoog om hem uit de stopbus te verwijderen.
4. Schroef de plunjer van de plunjeras.
5. Demonteer de drukontlastklep van de plunjer.
6. Verwijder de plunjerafdichting van de plunjer.

**Let op:** Smeer de as, de bus, de onderdelen van de drukontlastklep en de voorste ringmoer volledig in met food grade smeermiddel voor en na elk gebruik.

### SCHOONMAKEN

Alle metalen werk moet na gebruik worden gereinigd.

- Was alle delen die in contact zijn geweest met vlees in heet zeepwater (dit moet een zeep voor voedsel zijn).
- Verander het water voordat u de rest van de machine wast.
- Reinig de onderdelen onmiddellijk na gebruik.
- Spoel de onderdelen grondig af en zorg ervoor dat ze snel worden gedroogd.
- Steriliseer indien nodig (dit moet een sterilisator voor voedsel zijn).



# PROBLEEMOPLOSSEN

## OPLOSSINGEN

### WAT MOET IK DOEN ALS ER IN DE BESTELLING MISSENDE ONDERDELEN ZIJN?

Als er een onderdeel ontbreekt in uw bestelling, neemt u dan binnen zeven dagen na ontvangst contact op met ons vriendelijke en behulpzame klantenserviceteam.

### WAT MOET IK DOEN ALS HET MENGSEL VAN HET VLEES IN DE BUS OF VULTRECHTER VAST BLIJFT ZITTEN?

Zorg ervoor dat de bus en de vultrechter goed zijn gesmeerd met smeermiddel dat geschikt is voor levensmiddelen voor en na elk gebruik.

### WAT MOET IK DOEN INDIEN ER LUCHTBELLEN IN MIJN WORSTEN ZITTEN?

Oefen druk uit op het vleesmengsel voordat je de worstkoker in de vultrechter schuift. Herhaal de druk een paar keer om er zeker van te zijn dat de lucht ontsnapt is.

### WAT MOET IK DOEN ALS HET VLEESMENGSEL TE SNEL UIT DE VULTRECHTER KOMT?

Schakel de hendel naar de langzaam draaiende as bij het maken van worsten. Gebruik de snelle tandwielas om luchtballen te verwijderen en het vleesmengsel samen te persen.

**VOOR ALLE ANDERE KWESTIES, NEEM DAN CONTACT OP MET ONZE KLANTENONDERSTEUNING TEAM.**

Monster Group (UK) is one of the UK's fastest growing online retailers. We supply a diverse range of products which offer exceptional value for money. We strive to provide the best possible customer experience with free UK delivery across all our products and a Monster Guarantee for 100% satisfaction.

For information regarding this device or other products from our Monster divisions please contact Sales.

#### SALES

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hello@monstershop.co.uk

For queries about this device, warranty, returns or reporting faults please contact Support.

#### SUPPORT

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Pour plus d'informations concernant cet appareil ou d'autres produits de nos divisions de Monster veuillez utiliser les détails suivants ci-dessous.

#### DÉPARTEMENT COMMERCIAL

TEL: 01347 878 888

EMAIL: bonjour@monstershop.eu

Pour les interrogations concernant cet appareil, la garantie, les retours ou les défauts de déclaration veuillez utiliser les détails suivants ci-dessous.

#### DÉPARTEMENT DE SOUTIEN

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Para información sobre este dispositivo u otros productos de nuestras divisiones de Monster por favor use los siguientes detalles.

#### DEPARTAMENTO DE VENTAS

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hola@monstershop.eu

Para consultas sobre este dispositivo, la garantía, devoluciones o denuncias de fallos por favor use los siguientes detalles.

#### DEPARTAMENTO DE SOPORTE

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Für Informationen bezüglich dieses Geräts oder anderer produkte aus unserer Monster-Abteilung, benutzen sie die folgenden unten aufgeführten angaben.

#### VERKAUFSABTEILUNG

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hallo@monstershop.eu

Für fragen über dieses gerät, die garantie, rückgaben oder bei störungen, benutzen sie die folgenden unten aufgeführten angaben.

#### SUPPORT-ABTEILUNG

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Per informazioni riguardanti questo dispositivo o altri prodotti dalle categorie Monster utilizzare i dettagli sotto riportati.

#### DIPARTIMENTO VENDITE

TEL: 01347 878 888

EMAIL: ciao@monstershop.eu

Per domande riguardo dispositivo, garanzia, reso o per riferire di guasti, utilizzare i dettagli sotto riportati.

#### DIPARTIMENTO SUPPORTO

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Monster House, Alan Farnaby Way,  
Sheriff Hutton Industrial Estate,  
Sheriff Hutton, York, YO60 6PG  
[www.monstershop.co.uk](http://www.monstershop.co.uk)



 Try **Monster**. Buy **Monster**. Be **Monster**. 