



# 10L & 15L ELECTRIC SAUSAGE STUFFERS

26706/26707

INSTRUCTION MANUAL

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



# SPECIFICATION

## PRODUCT DESCRIPTION

Thank you for purchasing the KuKoo Electric Sausage Stuffer in either 10L /15L capacities. The KuKoo Electric 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. Easy to disassemble in order to fully clean the stuffer and maintain hygiene levels and standards.

## PRODUCT SPECIFICS

<b>CAPACITY:</b>	10/15L
<b>10L DIMENSIONS:</b>	H 72cm x W 48cm x D 37.5cm
<b>15L DIMENSIONS:</b>	H 85cm x W 49cm x D 37.5cm

Model	Voltage (V)	Frequency (Hz)	Power (W)
10L	220/230/240	50/60	200
15L	220/230/240	50/60	260

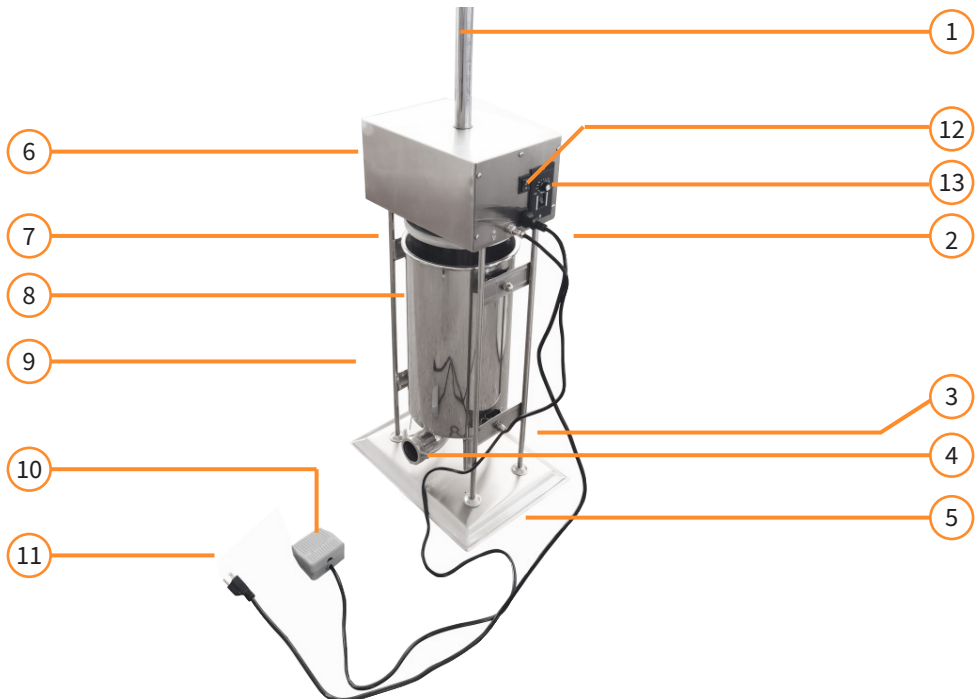
Monster Group UK Limited's liability will be limited to the commercial value of the product only.

# SPECIFICATION

## PARTS LIST

When first unpacking your Sausage Stuffer, check each part against this list to ensure that they are all present. If any are missing contact us before attempting to assemble.

- |                        |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
| 1. Plunger Shaft       | 9. Canister support                  |
| 2. Power Cord          | 10. Foot pedal                       |
| 3. Canister Fastener   | 11. Plug                             |
| 4. Enema Nozzle        | 12. Plunger shaft: Raise/ Stop/ Down |
| 5. Stuffer Base        | 13. Power Switch                     |
| 6. Motor housing cover |                                      |
| 7. Plunger             |                                      |
| 8. Canister            |                                      |



Representative diagram only, your appliance may differ in size depending on model.

# 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.

Do not use in damp conditions.

Turn this product off if it starts to produce excess heat.

Do not connect this set to the electrical supply while in its packaging.

Do not attempt to repair the product yourself, repairs should be carried out by a qualified technician.

Read all instruction before using this appliance.

Do not operate this appliance with a damaged cord, plug or power outlet.

To protect against electrical shock, do not immerse foot switch, cord' plug or stuffer in water or other liquids.

This appliance is not intended for use by children.

Keep fingers and hands clear of all moving parts.

Unplug this appliance when not in use or before cleaning.

# USER GUIDE

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Place the foot pedal on a dry, level surface.
2. Connect Power
3. Turn REVERSE Switch to UP. Allow the piston to move to the top.
4. Tilt the cylinder and place meat into the cylinder.
5. Place the cylinder back on to the frame
6. Turn the REVERSE switch to DOWN and push the downside of the foot pad. The plunger should now start to come down.
7. If the plunger is moving to fast/slow, use the speed switch ( ) to adjust to appropriate speed.
8. While filling the casing, remove your foot from the foot pedal and the piston will stop.
9. When the piston reaches the end of its travel, the appliance will stop automatically.
10. Turn the REVERSE switch to UP to return the plunger to the top.
11. If you need to continue stuffing, repeat from step 4.

## CLEANING INSTRUCTIONS

1. Unplug this machine before cleaning.
2. Remove the Cylinder, Piston, and Stuffing tube. Hand wash with soapy water and dry thoroughly.
3. Clean the remainder of the appliance with a damp cloth.
4. Be careful to ensure the appliance is dry before next use.

# 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.

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

# SPÉCIFICATIONS

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Merci d'avoir acheté le poussoir à saucisse électrique KuKoo, modèle 10 L / 15 L. Les poussoirs à saucisses électriques KuKoo sont parfaits pour toutes sortes de viandes et d'assaisonnements, qu'il s'agisse de bœuf, bison, élan, porc, poulet ou d'antilope!

Le poussoir à saucisses KuKoo est également peu encombrant grâce à sa conception verticale et à son cylindre en acier inoxydable. Facile à démonter pour nettoyer complètement le poussoir et maintenir les normes d'hygiène requises.

## DÉTAILS DU PRODUIT

<b>CAPACITÉ:</b>	10/15L
<b>DIMENSIONS 10L:</b>	H 72cm x L 48cm x P 37.5cm
<b>DIMENSIONS 15L:</b>	H 85cm x L 49cm x P 37.5cm

Modèle	Tension (V)	Fréquence (Hz)	Puissance (W)
10L	220/230/240	50/60	200
15L	220/230/240	50/60	260

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

# SPÉCIFICATIONS

## LISTE DES PIÈCES

Lors du déballage de votre poussoir à saucisse, vérifiez chaque pièce par rapport à cette liste pour vous assurer qu'elles sont toutes présentes. Si des pièces sont manquantes, merci de nous contacter avant d'essayer d'assembler la machine.

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| 1. Manche du piston              | 9. Support du contenant                              |
| 2. Cordon d'alimentation         | 10. Pédale   |
| 3. Attache du contenant          | 11. Prise  |
| 4. Buse de lavement              | 12. Arbre à poussoir : Monter/ Arrêter/<br>Descendre |
| 5. Base de garnissage            | 13. Interrupteur d'alimentation                      |
| 6. Couvercle du carter du moteur |  |
| 7. Piston                        |  |
| 8. Contenant                     |  |

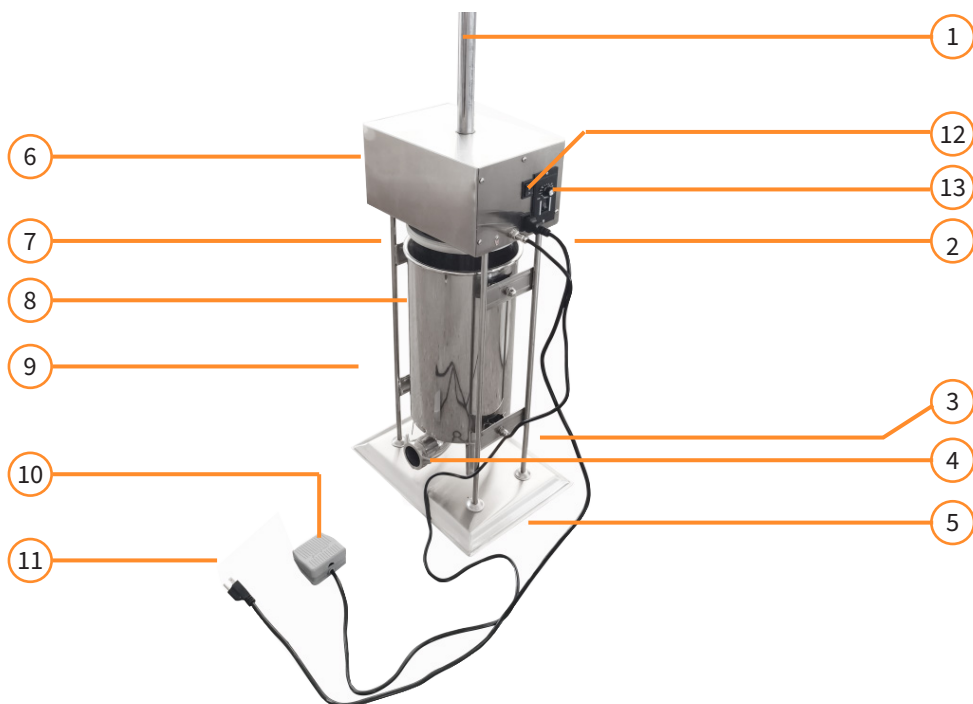


Schéma à titre indicatif uniquement, la taille de votre appareil peut différer selon le modèle.



# CONSEILS DE SÉCURITÉ

## PRATIQUE DE TRAVAIL SÉCURITAIRE

**Veillez lire les Pratiques de travail sécuritaires afin d'éviter toute blessure ou dommages sur l'appareil.**

N'utilisez pas ce produit à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

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

Ne pas laisser les enfants 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 portée des enfants. Assurez-vous que ce produit soit correctement installé.

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

Gardez les parties du corps éloignées de la machine lors de son utilisation.

Portez des gants lors de l'utilisation de ce produit.

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

Portez des lunettes de sécurité lors de l'utilisation de ce produit.

Ne pas utiliser dans des conditions humides.

Éteignez ce produit s'il commence à produire une chaleur excessive.

Ne connectez pas cet appareil à l'alimentation électrique lorsqu'il est dans son emballage.

N'essayez pas de réparer le produit vous-même, les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié.

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

N'utilisez pas cet appareil avec un cordon, une fiche ou une prise de courant endommagés.

Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas la pédale, la fiche du cordon ou le poussoir dans l'eau ou dans d'autres liquides.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.

Gardez les doigts et les mains éloignés de toutes les pièces mobiles.

Débranchez cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.

# MODE D'EMPLOI

## INSTRUCTIONS DE MONTAGE

1. Placez la pédale sur une surface sèche et plane.
2. Connectez l'alimentation
3. Mettez le commutateur REVERSE sur UP. Laissez le piston se déplacer vers le haut.
4. Inclinez le cylindre et placez la viande dans le cylindre.
5. Replacez le cylindre sur le cadre
6. Mettez le commutateur REVERSE sur DOWN et poussez le côté inférieur de la pédale. Le piston devrait maintenant commencer à descendre.
7. Si le piston se déplace trop vite / lentement, utilisez le commutateur de vitesse ( ) pour régler le la vitesse.
8. Tout en remplissant le boîtier, retirez votre pied de la pédale et le piston s'arrêtera.
9. Lorsque le piston atteint la fin de sa course, l'appareil s'arrête automatiquement.
10. Tournez le commutateur REVERSE sur UP pour ramener le piston vers le haut.
11. Si vous devez continuer à farcir, répétez à partir de l'étape 4.

## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

1. Débranchez la machine avant de la nettoyer.
2. Retirez le cylindre, le piston et le tube de remplissage. Lavez à la main avec de l'eau savonneuse et séchez complètement.
3. Nettoyez le reste de l'appareil avec un chiffon humide.
4. Assurez-vous que l'appareil soit sec avant la prochaine utilisation.

# DÉPANNAGE

## GUIDE DE RÉOLUTION

### QUE FAIRE S'IL MANQUE DES PIÈCES À MA COMMANDE?

Si des pièces semblent manquer à votre commande, contactez notre équipe du service client endéans les 7 jours suivant la réception.

**POUR TOUTE AUTRE DEMANDE, MERCI DE CONTACTER NOTRE SERVICE CLIENT.**

# SPEZIFIKATIONEN

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für eine der KuKoo Wurstfüllmaschinen für 10 Liter bzw. für 15 Liter entschieden haben. Die KuKoo Wurstfüllmaschine eignet sich perfekt für alle Arten von Fleisch und Gewürzen, ob Rindfleisch, Bison, Elch, Schweinefleisch, Huhn oder Antilope!

Die KuKoo-Wurstfüllmaschine ist aufgrund der vertikalen Bauweise und des Edelstahlzylinders auch platzsparend. Zudem ist sie leicht auseinander zu bauen, was eine gründliche Reinigung des Füllers und die Einhaltung von Hygienestandards ermöglicht.

## PRODUKTMERKMALE

**FASSUNGSVERMÖGEN:** 10/15 l  
**ABMESSUNG 10 l:** 72 cm H x 48 cm L x 37,5 cm B  
**ABMESSUNG 15 l:** 85 cm H x 49 cm L x 37,5 cm B

Modell	Spannung (V)	Frequenz (Hz)	Leistung (W)
10 l	220/230/240	50/60	200
15 l	220/230/240	50/60	260

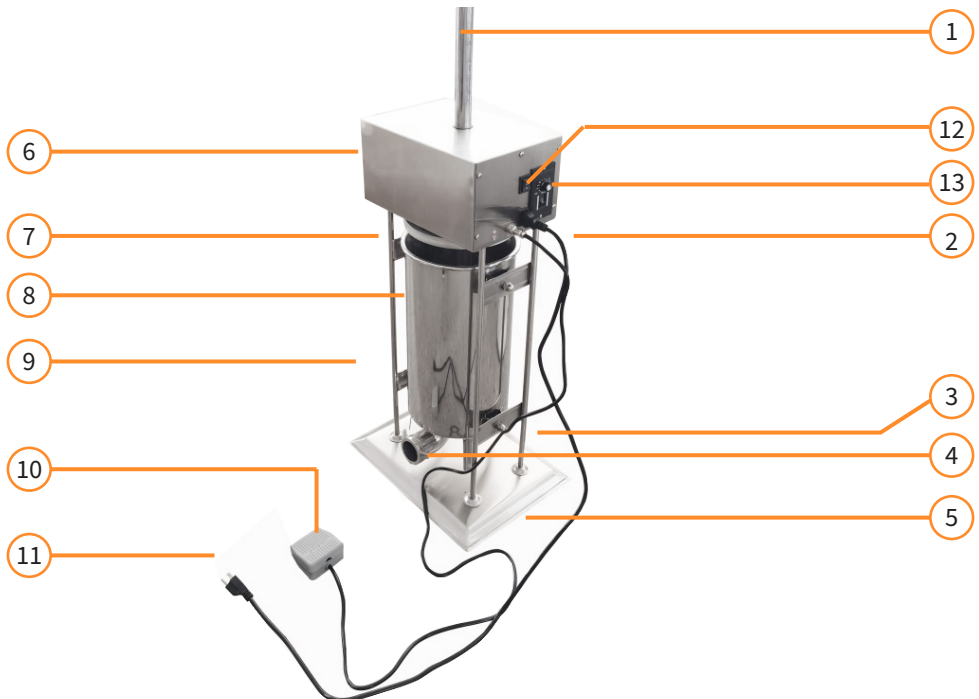
Die Haftung von Monster Group UK Limited beschränkt sich ausschließlich auf den kommerziellen Wert des Produkts.

# SPEZIFIKATIONEN

## TEILEVERZEICHNIS

Wenn Sie Ihre Wurstfüllmaschine zum ersten Mal auspacken, überprüfen Sie jeden Teil anhand dieser Liste, um sicherzustellen, dass alle Teile vorhanden sind. Sollte ein Teil fehlen, setzen Sie sich mit uns in Verbindung, bevor Sie mit dem Zusammenbau beginnen.

- |                           |   |
|---------------------------|---|
| 1. Kolbenwelle            | 8. Behälter                                   |
| 2. Stromkabel             | 9. Behälterhalterung                          |
| 3. Behälterbefestigung    | 10. Fußpedal                                  |
| 4. Ausgang Füllrohr       | 11. Stecker                                   |
| 5. Grundplatte            | 12. Kolbenstange: Anheben/ Stopp/<br>Absenken |
| 6. Abdeckung Motorgehäuse | 13. Netzschalter                              |
| 7. Presskolben            |   |



Es handelt sich nur um eine ungefähre Abbildung. Ihr Gerät kann sich je nach Modell in der Größe unterscheiden.

# SICHERHEITSHINWEISE

## SICHERES ARBEITEN

**Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise aufmerksam durch, 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.

Stellen Sie sicher, dass Kinder dieses Produkt nicht berühren können.

Verwenden Sie in diesem Produkt nichts anderes als Fleisch. Reinigen Sie dieses Gerät 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 Produkts eine Schutzbrille.

Nicht unter feuchten Bedingungen verwenden.

Schalten Sie dieses Gerät aus, wenn es anfängt, sich zu erhitzen.

Schließen Sie dieses Gerät nicht an das Stromnetz an, solange es sich in der Verpackung befindet.

Versuchen Sie nicht, das Produkt selbst zu reparieren, Reparaturen sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Lesen Sie alle Anweisungen vor der Verwendung dieses Geräts.

Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn Kabel, Stecker oder Steckdose beschädigt sind.

Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie den Fußschalter, den Stecker des Netzkabels oder den Stopfer nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden.

Halten Sie Finger und Hände von allen beweglichen Teilen fern.

Wenn das Gerät nicht benutzt wird oder vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.

# BENUTZERHANDBUCH

## MONTAGEANLEITUNG

1. Stellen Sie das Fußpedal auf einen trockenen, ebenen Untergrund.
2. Stromversorgung anschließen
3. Stellen Sie den REVERSE-Schalter auf UP. Lassen Sie den Kolben nach oben fahren.
4. Kippen Sie den Behälter und legen Sie das Fleisch hinein.
5. Setzen Sie den Behälter wieder auf den Rahmen
6. Drehen Sie den REVERSE-Schalter auf DOWN und drücken Sie die Unterseite des Fußpedals nach unten. Der Kolben sollte sich nun nach unten bewegen.
7. Falls sich der Kolben zu schnell/langsam bewegt, verwenden Sie den Geschwindigkeitsschalter (), um die richtige Geschwindigkeit einzustellen.
8. Während des Befüllens der Därme, den Fuß vom Fußpedal nehmen, um den Kolben zu stoppen.
9. Wenn der Kolben das Ende seines Weges erreicht hat, stoppt das Gerät automatisch.
10. Drehen Sie den REVERSE-Schalter auf UP, um den Kolben wieder nach oben zu bewegen.
11. Falls Sie das Füllen fortsetzen wollen, wiederholen Sie ab Schritt 4.

## REINIGUNGSANWEISUNGEN

1. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
2. Entfernen Sie den Behälter, den Kolben und das Füllrohr. Mit Seifenwasser von Hand waschen und gründlich abtrocknen.
3. Reinigen Sie den Rest des Geräts mit einem feuchten Tuch.
4. Achten Sie darauf, dass das Gerät vor dem nächsten Gebrauch trocken ist.

# FEHLERBEHEBUNG

## PROBLEMLÖSUNG

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

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

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





# ESPECIFICACIONES

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Gracias por comprar el embutidor eléctrico de salchichas KuKoo en capacidades de 10L o 15L. El embutidor eléctrico de salchichas KuKoo es perfecto para preparar todo tipo de carnes con sus condimentos, ya sea de ternera, bisonte, alce, cerdo, pollo o antílope.

El embutidor de salchichas KuKoo ahorra espacio gracias a su diseño vertical y con su cilindro de acero inoxidable fácil de desmontar puede limpiar completamente la embutidora manteniendo los estándares de higiene.

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

<b>CAPACIDAD:</b>	10/15L
<b>10L DIMENSIONES:</b>	72cm de Alto x 48cm de Ancho x 37.5cm de Profundidad
<b>15L DIMENSIONES:</b>	85cm de Alto x 49cm de Ancho x 37.5cm de Profundidad

Modelo	Voltaje (V)	Frecuencia (Hz)	Potencia (W)
10L	220/230/240	50/60	200
15L	220/230/240	50/60	260

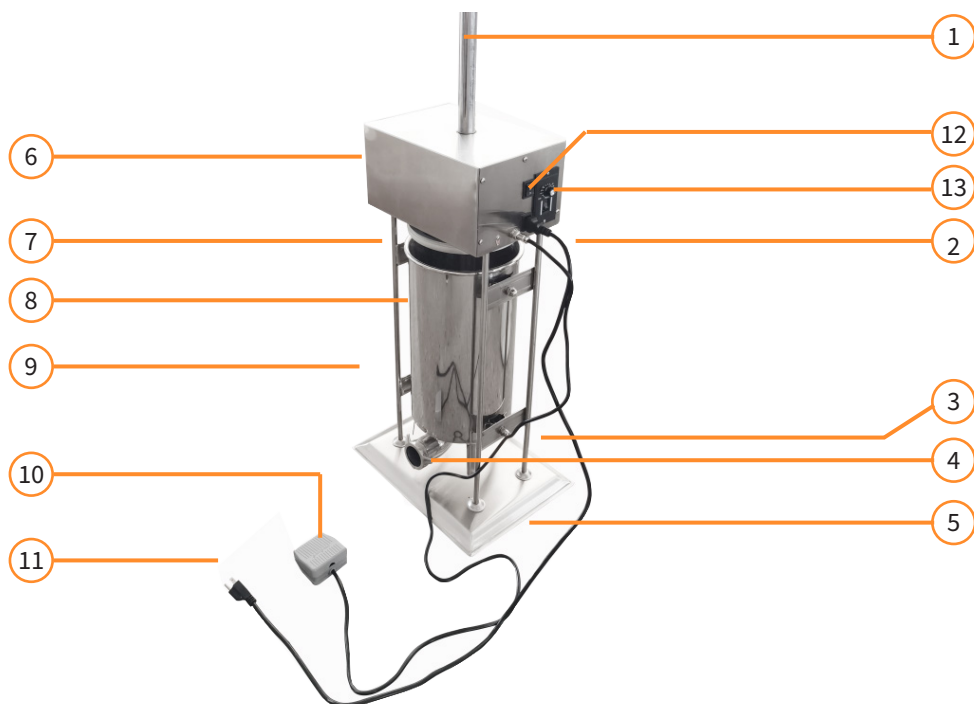
La responsabilidad de Monster Group UK Limited estará limitada únicamente al valor comercial del producto.

# ESPECIFICACIONES

## LISTA DE PARTES

Cuando desempaque su Embutidor de Salchichas, verifique con esta lista que no falta ninguna. Si faltara, comuníquese con nosotros antes de intentar ensamblar el producto.

1. Eje del Émbolo
2. Cable de Alimentación
3. Fijación del Recipiente
4. Boquilla de Llenado
5. Base del Embutidor
6. Tapa de la Caja del Motor
7. Émbolo
8. Recipiente
9. Soporte de Recipiente
10. Pedal
11. Enchufe
12. Varilla: Subir/ Detener/ Bajar
13. Interruptor de encendido



Este es solo un diagrama representativo, su aparato puede diferir en tamaño según el modelo.

# CONSEJO DE SEGURIDAD

## PRÁCTICAS DE TRABAJO SEGURO

**Lea con detenimiento las Prácticas de Trabajo Seguro para prevenir lesiones o daños al dispositivo.**

No utilice este producto para ninguna otra finalidad que no sea la prevista.

Certifíquese de haber leído y comprendido en su totalidad el manual de instrucciones y los consejos de seguridad antes de usar este producto.

No permita que los niños manipulen este producto.

No coloque ninguna otra cosa además de carne en el recipiente de este producto. Limpie la máquina después de cada uso.

Mantenga las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños. Asegúrese de que este producto esté correctamente colocado.

Monte y utilice este producto en una superficie plana y segura. Mantenga su cuerpo alejado de la máquina cuando esté en uso. Utilice guantes al manejar este producto.

No use ropa holgada y asegúrese de que el cabello y barba se encuentran alejados de la máquina. Utilice gafas de seguridad cuando manipule este producto.

No lo utilice en condiciones de humedad.

Desconecte este producto si comienza a producir exceso de calor.

No conecte este aparato al suministro eléctrico mientras esté dentro de su embalaje.

No intente reparar el producto por su cuenta, las reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado.

Antes de utilizar el aparato, lea todas las instrucciones.

No opere este aparato cuando el cable, el conector o la toma de corriente se encuentren dañados.

Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el pedal, el conector del cable o el embudidor en agua u otros líquidos.

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños.

Mantenga los dedos y las manos alejados de las piezas móviles.

Desenchufe este aparato cuando no esté en uso o antes de limpiarlo.

# GUÍA DEL USUARIO

## INSTRUCCIONES DE MONTAJE

1. Coloque el pedal sobre una superficie seca y nivelada.
2. Conecte el aparato al Toma Corriente
3. Presione el selector hacia ARRIBA el cual permite que el émbolo suba.
4. Incline el cilindro (recipiente) y coloque la carne dentro.
5. Coloque nuevamente el cilindro en el soporte
6. Presione el selector hacia ABAJO y presione el pedal. El émbolo debería empezar a bajar.
7. Si el émbolo se mueve demasiado rápido o lento, use el selector de velocidad para ajustarlo a la velocidad adecuada.
8. Mientras llena el recipiente, retire el pie del pedal para que el émbolo se detenga.
9. Cuando el émbolo llegue al final de su recorrido, el aparato se detendrá automáticamente.
10. Presione el selector hacia ARRIBA para volver a subir el émbolo.
11. Si necesita continuar relleno, repita desde el paso 4.

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

1. Desconecte esta máquina antes de limpiarla.
2. Retire el Cilindro, el Émbolo y la Boquilla del Embutidor. Lave a mano con agua y jabón y seque bien.
3. Limpie el resto del aparato con un paño húmedo.
4. Asegúrese de que el aparato esté seco antes del próximo uso.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## GUÍA DE RESOLUCIÓN

### ¿QUÉ HAGO SI FALTAN PIEZAS EN MI PEDIDO?

Si parece que falta alguna pieza en su pedido, comuníquese con nuestro amable y servicial Equipo de Atención al cliente dentro de los 7 días posteriores a la recepción del producto.

**PARA CUALQUIER OTRA CONSULTA, CONTACTE A NUESTRO EQUIPO DE ATENCIÓN AL CLIENTE.**

# SPECIFICHE

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Grazie per aver acquistato l'insaccatrice per salsicce elettrica KuKoo da 10 litri /15 litri. Le insaccatrici elettriche KuKoo sono perfette per tutti i tipi di carne, che si tratti di manzo, bisonte, alce, maiale, pollo o antilope!

L'insaccatrice KuKoo è anche salvaspazio grazie al design verticale e al cilindro in acciaio inossidabile. L'insaccatrice è facile da smontare e da pulire correttamente per mantenere un ottimo igiene.

## SPECIFICHE DEL PRODOTTO

<b>CARICO:</b>	10/15L
<b>DIMENSIONI 10L:</b>	H 72 cm x L 48 cm x P 37,5 cm
<b>DIMENSIONI 15L:</b>	H 85 cm x L 49 cm x P 37,5 cm

Modello	Tensione (V)	Frequenza (Hz)	Potenza (W)
10L	220/230/240	50/60	200
15L	220/230/240	50/60	260

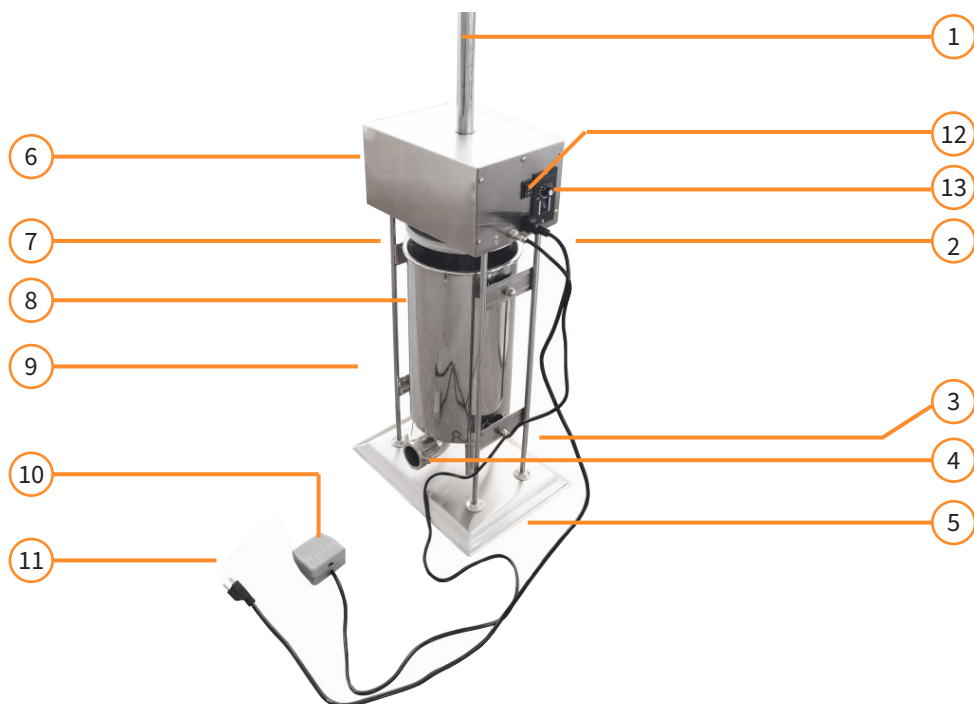
La responsabilità di Monster Group UK Limited sarà limitata al solo valore commerciale del prodotto.

# SPECIFICHE

## ELENCO DEI COMPONENTI

Quando si disimballa il prodotto per la prima volta, utilizzare questo elenco per controllare tutte le parti e assicurarsi che siano presenti. Nel caso di parti mancanti, vi preghiamo di contattarci prima di procedere al montaggio.

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 1. Albero con pistone                       | 8. Contenitore                       |
| 2. Cavo di alimentazione                    | 9. Supporto per contenitore          |
| 3. Dispositivo di fissaggio del contenitore | 10. Pedale                           |
| 4. Imbuto insaccatore                       | 11. Tappo                            |
| 5. Base dell' insaccatrice                  | 12. Stantuffo: Alza / Stop / Abbassa |
| 6. Copertura alloggiamento motore           | 13. Interruttore                     |
| 7. Pistone                                  |                                      |



La figura è a solo scopo rappresentativo: a seconda del modello, le misure del vostro apparecchio potrebbero essere diverse.

# CONSIGLI DI SICUREZZA

## PROCEDURE DI SICUREZZA

**Leggere le pratiche di lavoro sicuro al fine di prevenire lesioni o danni al dispositivo.**

Non utilizzare questo prodotto per scopi diversi da quelli previsti.

Assicurarsi di aver letto e compreso interamente il manuale di istruzioni e i consigli di sicurezza prima di utilizzare questo prodotto.

Non permettere ai bambini di toccare questo prodotto.

Non mettere prodotti oltre alla carne all'interno dell'insacatrice.

Pulire dopo ogni utilizzo.

Tenere le parti di piccole dimensioni fuori dalla portata dei bambini. Assicurarsi che questo prodotto sia montato correttamente.

Assemblare e utilizzare questo prodotto su una superficie piana e robusta.

Tenere le parti del corpo lontane dalla macchina quando è in uso. Indossare i guanti quando si utilizza questo prodotto.

Non indossare abiti larghi e assicurarsi che capelli e barba siano lontani dalla macchina. Indossare occhiali protettivi quando si utilizza questo prodotto.

Non utilizzare in condizioni di umidità.

Spegnere questo prodotto se inizia a produrre calore eccessivo.

Non collegare questo prodotto all'alimentazione elettrica mentre è all'interno della confezione.

Non tentare di riparare il prodotto da soli; le riparazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato.

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo prodotto.

Non utilizzare questo prodotto se il cavo, la spina o la presa di corrente sono danneggiati.

Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere l'interruttore a pedale, la spina o l'insacatrice in acqua o altri liquidi.

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte dei bambini.

Tenere le dita e le mani lontane da tutte le parti in movimento.

Scollegare questo apparecchio quando non è in uso o prima della pulizia.



# GUIDA UTENTE

## ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

1. Posizionare il pedale su una superficie piana e asciutta.
2. Collegare l' alimentazione
3. Ruotare l' interruttore REVERSE su UP. Consentire al pistone di spostarsi verso l' alto.
4. Inclinare il cilindro e inserire la carne nel cilindro.
5. Riposizionare il cilindro sul telaio
6. Ruotare l' interruttore REVERSE su DOWN e premere il lato inferiore del poggiapiedi. Ora il pistone dovrebbe iniziare a scendere.
7. Se il pistone dovesse muoversi troppo velocemente/lentamente, utilizzare l'interruttore della velocità ( ) per regolarlo a una velocità idonea.
8. Durante il riempimento dell' involucro, rimuovere il piede dal pedale e il pistone si fermerà.
9. Quando il pistone raggiungerà la fine della sua corsa, la macchina si fermerà automaticamente.
10. Ruotare l' interruttore REVERSE su UP per riportare il pistone in alto.
11. Se è necessario continuare a riempire, ripetere le operazioni dal punto 4.

## ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

1. Scollegare la macchina prima della pulizia.
2. Rimuovere il cilindro, il pistone e il tubo di riempimento. Lavare a mano con acqua e sapone. e asciugare accuratamente.
3. Pulire il resto della macchina con un panno umido.
4. Assicurarsi che l'apparecchio sia asciutto prima di rimetterlo in uso.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

## GUIDA ALLA RISOLUZIONE

### COSA FARE IN CASO DI PARTI MANCANTI?

Se sembra che manchi qualche parte del tuo ordine, contatta il nostro team di assistenza clienti entro 7 giorni dal ricevimento.

**PER QUALSIASI ALTRO PROBLEMA CONTATTARE IL NOSTRO SERVIZIO CLIENTI.**



# SPECIFICATIES

## PRODUCT OMSCHRIJVING

Dank u voor de aanschaf van de KuKoo elektrische worstvuller met een capaciteit van 10L / 15L. De KuKoo elektrische worstvullers zijn perfect voor alle soorten vlees en smaakmakers, of het nu gaat om rundvlees, bizon, eland, varkensvlees, kip of antilope!

Door het verticale ontwerp en de roestvrijstalen cilinder is de KuKoo worstvuller ruimtebesparend. Daarnaast is hij gemakkelijk te demonteren om hem volledig schoon te maken en de hygiëne normen te kunnen handhaven.

## PRODUCT SPECIFICATIES

<b>CAPACITEIT:</b>	10/15L
<b>10L AFMETINGEN:</b>	H 72cm x B 48cm x D 37,5cm
<b>15L AFMETINGEN:</b>	H 85cm x B 49cm x D 37,5cm

Model	Voltage (V)	Frequentie (Hz)	Wattage (W)
10L	220/230/240	50/60	200
15L	220/230/240	50/60	260

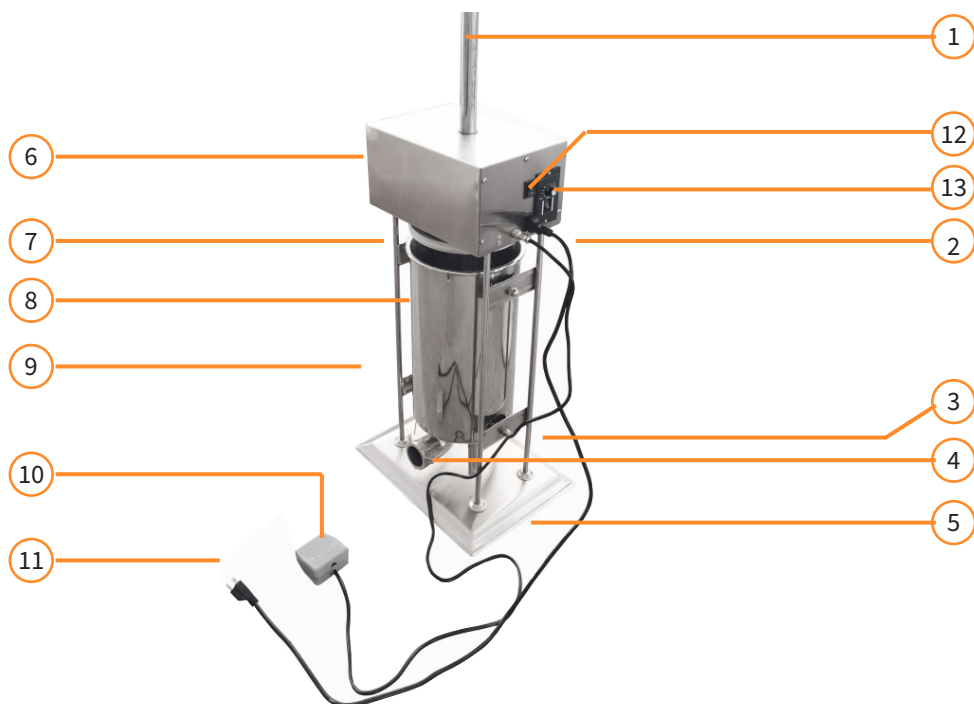
De aansprakelijkheid van Monster Group UK Limited is beperkt tot de commerciële waarde van het product.

# SPECIFICATIES

## ONDERDELEN

Controleer bij het uitpakken van uw apparaat elk onderdeel aan de hand van deze lijst om er zeker van te zijn dat ze allemaal aanwezig zijn. Als er iets ontbreekt, neem dan contact met ons op voordat u het probeert te monteren.

- |                         |  |
|-------------------------|--|
| 1. Duwerschacht         | 8. Cilinder                                |
| 2. Netsnoer             | 9. Houder voor cilinder                    |
| 3. Cilinder bevestiging | 10. Voetpedaal                             |
| 4. Trechter             | 11. Stekker                                |
| 5. Basis                | 12. Zuigerstang: Heffen / Stoppen / Omlaag |
| 6. Motor behuizing      | 13. Stroomschakelaar                       |
| 7. Duwer                |  |



Representatieve afbeelding, uw apparaat kan in grootte verschillen, afhankelijk van het model.

# VEILIGHEIDSADVIES

## VEILIG WERKEN

**Lees dit onderdeel (veilig werken) goed door om letsel of schade aan het apparaat te voorkomen.**

Gebruik dit product niet voor iets anders dan waarvoor het bedoeld is.

Zorg ervoor dat u de handleiding en het veiligheidsadvies hebt gelezen en volledig hebt begrepen voordat u dit product gebruikt.

Laat kinderen dit product niet aanraken.

Doe niets anders dan vlees in dit product. Maak deze machine na elk gebruik schoon.

Houd kleine onderdelen buiten bereik van kinderen. Zorg ervoor dat dit product correct is neergezet.

Monteer en gebruik dit product op een vlakke, veilige ondergrond. Houd lichaamsdelen uit de buurt van de machine tijdens gebruik. Draag handschoenen bij het gebruik van dit product.

Draag geen losse kleding en zorg ervoor dat haar en baarden uit de buurt van de machine blijven. Draag een veiligheidsbril bij het gebruik van dit product.

Niet gebruiken in vochtige omstandigheden.

Schakel dit product uit als het te veel warmte begint te produceren.

Sluit deze set niet aan op het elektriciteitsnet terwijl het in de verpakking zit.

Probeer het product niet zelf te repareren; reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.

Lees alle instructies voordat u dit apparaat gebruikt.

Gebruik dit apparaat niet met een beschadigd snoer, stekker of stopcontact.

Om u tegen elektrische schokken te beschermen, mag u de voetschakelaar, de stekker of de vuller niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen.

Houd vingers en handen uit de buurt van alle bewegende onderdelen.

Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt of voordat u het schoonmaakt.

# HANDLEIDING

## MONTAGE INSTRUCTIES

1. Plaats het voetpedaal op een droge, vlakke ondergrond.
2. Sluit de stroom aan
3. Draai de ACHTERUIT-schakelaar naar OMHOOG. Laat de zuiger naar boven bewegen.
4. Kantel de cilinder en leg het vlees in de cilinder.
5. Plaats de cilinder weer op het frame
6. Draai de ACHTERUIT-schakelaar naar BENEDEN en druk op het voetpedaal. De zuiger moet nu beginnen te zakken.
7. Als de zuiger te snel / langzaam beweegt, gebruik dan de snelheidsschakelaar () om de juiste snelheid in te stellen.
8. Haal tijdens het vullen van de behuizing uw voet van het voetpedaal en de zuiger stopt.
9. Wanneer de zuiger het einde van zijn slag bereikt, stopt het apparaat automatisch.
10. Draai de ACHTERUIT-schakelaar naar OMHOOG om de zuiger weer naar boven te brengen.
11. Herhaal vanaf stap 4 als u door wilt gaan met vullen.

## SCHOONMAAKINSTRUCTIES

1. Haal de stekker van deze machine uit het stopcontact voordat u deze schoonmaakt.
2. Verwijder de cilinder, zuiger en vulbuis. Maak handmatig met een sopje schoon en droog goed af.
3. Maak de rest van het apparaat schoon met een vochtige doek.
4. Zorg ervoor dat het apparaat droog is voor het volgende gebruik.

# PROBLEMEN OPLOSSEN

## OPLOSSINGSGIDS

### WAT MOET IK DOEN ALS ER ONDERDELEN ONTBREKEN UIT MIJN BESTELLING?

Als er een onderdeel ontbreekt in uw bestelling, neem dan binnen 7 dagen na ontvangst contact op met ons vriendelijke en behulpzame klantenserviceteam.

**NEEM VOOR ALLE ANDERE PROBLEMEN CONTACT OP MET  
ONS KLANTONDERSTEUNINGSTEAM.**

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.

#### VERKAUFABTEILUNG

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**. 