



# 5 Litre Sausage Stuffer

Instruction manual



**(NL) 5 liter worstvuller**  
Handleiding

**(FR) Poussoir à saucisse 5 litres**  
Mode d'emploi

**(DE) 5-Liter-Wurstfüller**  
Bedienungsanleitung

**(IT) Insaccatrice da 5 litri**  
Manuale di istruzioni

**(ES) Rellenador de salchichas de 5 litros**  
Manual de instrucciones

**(PT) Aparelho para fabrico de enchidos com capacidade de 5 litros**

Manual de instruções

**(S) 5 liters korvstopningsenhet**  
Bruksanvisning

**(DK) 5 liter pølsestøpper**  
Instruktionsvejledning

**(N) 5 liters pølsestapper**  
Brukerhåndbok

**(FIN) 5 litran makkarantäyttölaite**  
Ohjekirja

Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli:  
**G789**

## **UK** Table of Contents

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Safety Tips .....                   | 1 |
| Introduction .....                  | 1 |
| Pack Contents .....                 | 1 |
| Operation .....                     | 2 |
| Preparing the Sausage Casing .....  | 2 |
| Replacing the Pusher and Rack ..... | 2 |
| Filling the Cylinder .....          | 2 |
| Filling the Sausage Casing .....    | 2 |
| Linking the Sausages .....          | 3 |
| Cleaning, Care & Maintenance .....  | 3 |
| Troubleshooting .....               | 4 |
| Technical Specifications .....      | 4 |
| Compliance .....                    | 4 |

## **NL** Inhoudsopgave

|  |   |
|--|---|
| Veiligheidstips .....                        | 5 |
| Inleiding .....                              | 5 |
| Verpakkingsinhoud .....                      | 5 |
| Werking .....                                | 6 |
| Voorbereiden van de worstdarm .....          | 6 |
| Plaatsing van de aandrukker en het rek ..... | 6 |
| Het vullen van de cilinder .....             | 6 |
| Het vullen van de worstdarm .....            | 6 |
| In gevulde darm in worsten verdelen .....    | 7 |
| Reiniging, zorg & onderhoud .....            | 7 |
| Oplossen van problemen .....                 | 8 |
| Technische specificaties .....               | 8 |
| Productconformiteit .....                    | 8 |

## **FR** Sommaire

|  |    |
|--|----|
| Conseils de sécurité .....                           | 9  |
| Introduction .....                                   | 9  |
| Contenu de l'emballage .....                         | 9  |
| Operation .....                                      | 10 |
| Préparation du boyau à saucisse .....                | 10 |
| Mise en place du poussoir et de la crémaillère ..... | 10 |
| Installation du cylindre .....                       | 10 |
| Remplissage du boyau à saucisse .....                | 10 |
| Séparation des saucisses .....                       | 11 |
| Nettoyage, entretien et maintenance .....            | 11 |
| Dépannage .....                                      | 12 |
| Spécifications techniques .....                      | 12 |
| Conformité .....                                     | 12 |

## **DE** Inhalt

|   |    |
|---|----|
| Sicherheitshinweise .....                   | 13 |
| Einführung .....                            | 13 |
| Lieferumfang .....                          | 13 |
| Betrieb .....                               | 14 |
| Wursthülle vorbereiten .....                | 14 |
| Druckstempel und Zahnstange einsetzen ..... | 14 |
| Zylinder füllen .....                       | 14 |
| Die Wursthülle füllen .....                 | 14 |
| Würste verbinden .....                      | 15 |
| Reinigung, Pflege und Wartung .....         | 15 |
| Störungssuche .....                         | 16 |
| Technische Spezifikationen .....            | 16 |
| Konformität .....                           | 16 |

## **IT** Indice

|   |    |
|---|----|
| Suggerimenti per la sicurezza .....           | 17 |
| Introduzione .....                            | 17 |
| Contenuto della confezione .....              | 17 |
| Funzionamento .....                           | 18 |
| Preparazione del budello .....                | 18 |
| Inserimento di pressatore e cremagliera ..... | 18 |
| Montaggio del cilindro .....                  | 18 |
| Riempimento del budello .....                 | 18 |
| Legatura delle salsicce .....                 | 19 |
| Pulizia e manutenzione .....                  | 19 |
| Risoluzione dei problemi .....                | 20 |
| Specifiche tecniche .....                     | 20 |
| Conformità .....                              | 20 |

## **ES** Índice

|   |    |
|---|----|
| Consejos de Seguridad .....                         | 21 |
| Introducción .....                                  | 21 |
| Contenido del Conjunto .....                        | 21 |
| Funcionamiento .....                                | 22 |
| Preparación de la envoltura de las salchichas ..... | 22 |
| Recolocación del empujador y la rejilla .....       | 22 |
| Rellenado del cilindro .....                        | 22 |
| Llenado de la envoltura de las salchichas .....     | 23 |
| Unión de las salchichas .....                       | 23 |
| Limpieza, Cuidado y Mantenimiento .....             | 23 |
| Resolución de problemas .....                       | 24 |
| Especificaciones Técnicas .....                     | 24 |
| Cumplimiento .....                                  | 24 |

## **PT** Índice

|  |    |
|--|----|
| Conselhos de segurança .....               | 25 |
| Introdução .....                           | 25 |
| Conteúdo da embalagem .....                | 25 |
| Funcionamento .....                        | 26 |
| Preparação do invólucro dos enchidos ..... | 26 |
| Colocação do empurrador e grelha .....     | 26 |
| Encher o cilindro .....                    | 26 |
| Encher o invólucro dos enchidos .....      | 26 |
| Enlaçar os enchidos .....                  | 27 |
| Limpeza, cuidados & manutenção .....       | 27 |
| Resolução de problemas .....               | 28 |
| Especificações técnicas .....              | 28 |
| Conformidade .....                         | 28 |

## **S** Innehållsförteckning

|  |    |
|--|----|
| Säkerhetsråd .....                       | 29 |
| Inledning .....                          | 29 |
| Förpackningsinnehåll .....               | 29 |
| Drift .....                              | 30 |
| Förbereda fjälster .....                 | 30 |
| Montera inmataren och ställningen .....  | 30 |
| Fylla cylindern .....                    | 30 |
| Fylla fjälstren .....                    | 30 |
| Länka korvarna .....                     | 31 |
| Rengöring, omvårdnad och underhåll ..... | 31 |
| Felsökning .....                         | 32 |
| Tekniska specifikationer .....           | 32 |
| Tillmötesgående .....                    | 32 |

## **DK** Indholdsfortegnelse

|   |    |
|---|----|
| Sikkerhedstips .....                        | 33 |
| Indledning .....                            | 33 |
| Pakkens indhold .....                       | 33 |
| Werking .....                               | 34 |
| Klargøring af pølseskindet .....            | 34 |
| Udskiftning af skubføder og tandstang ..... | 34 |
| Sådan fyldes cylindren .....                | 34 |
| Sådan fyldes pølseskindet .....             | 34 |
| Kædning af pølserne .....                   | 35 |
| Rengøring, pleje og vedligeholdelse .....   | 35 |
| Fejlfinding .....                           | 36 |
| Tekniske specifikationer .....              | 36 |
| Overensstemmelseserklæring .....            | 36 |

# **N** Innhold

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Sikkerhetstips                   | 37 |
| Innledning                       | 37 |
| Pakkeinnhold                     | 37 |
| Bruk                             | 38 |
| Klargjøre pølseskinn             | 38 |
| Skifte ut skyver og stang        | 38 |
| Fylle sylindere                  | 38 |
| Fylle pølseskinnet               | 38 |
| Sammenhengende pølser            | 39 |
| Rengjøring, stell og vedlikehold | 39 |
| Feilsøking                       | 40 |
| Tekniske spesifikasjoner         | 40 |
| Samsvar                          | 40 |

# **FIN** Sisällysluettelo

|   |    |
|---|----|
| Turvallisuusvihjeitä                                      | 41 |
| Johdanto  | 41 |
| Pakkauksen sisältö  | 41 |
| Käyttö  | 42 |
| Makkarankuoren valmistelu                                 | 42 |
| Työntimen ja hammastangon asettaminen takaisin paikalleen | 42 |
| Sylinterin täyttäminen                                    | 42 |
| Makkarankuoren täyttäminen                                | 42 |
| Makkaroiden lenkit  | 43 |
| Cleaning, Care & Maintenance                              | 43 |
| Vianetsintä   | 44 |
| Tekniset tiedot   | 44 |
| Vaatimustenmukaisuus                                      | 44 |

## Safety Tips

- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
  - Health and Safety at Work Legislation
  - BS EN Codes of Practice
  - Fire Precautions
  - Building Regulations
- Not suitable for outdoor use.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a BUFFALO agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.

## Introduction

Please take a few moments to carefully read through this manual. Correct maintenance and operation of this appliance will provide the best possible performance from your BUFFALO product.

## Pack Contents

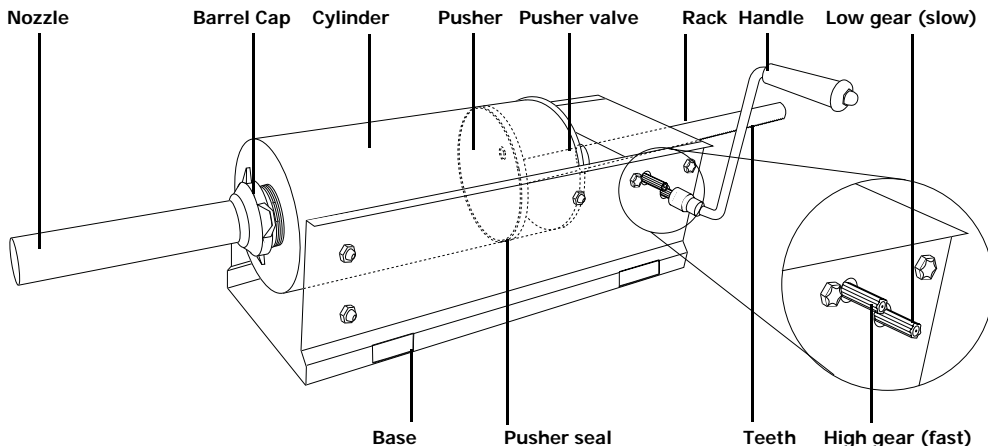
The following is included:

- BUFFALO Sausage Stuffer
- Handle
- 13mm nozzle
- 20mm nozzle
- 30mm nozzle
- 36mm nozzle
- Instruction manual

BUFFALO prides itself on quality and service, ensuring that at the time of packaging the contents are supplied fully functional and free of damage.

Should you find any damage as a result of transit, please contact your BUFFALO dealer immediately.

## Operation



Clean all parts thoroughly with warm soapy water before using the sausage stuffer. Dry thoroughly.

### Preparing the Sausage Casing

Follow the manufacturers guidelines on the appropriate way to prepare the sausage casing ready for stuffing if required.

### Replacing the Pusher and Rack

It may be necessary to replace the pusher and rack if it has been completely removed.

1. Ensure the teeth on the pusher rod are facing down.
2. Turn the handle clockwise and push the rod into the gear casing to engage the rack teeth.

### Filling the Cylinder

1. Wind the pusher out of the cylinder.
2. Lift the cylinder away from the base, or pivot the cylinder so the open end faces upwards.
3. Block the mouth of the cylinder and fill with sausage meat.
4. Lower the cylinder back into position and wind the pusher into the opening of the cylinder.

**Note:** This ensures the meat does not escape the cylinder while fitting the nozzle and sausage casing.

### Filling the Sausage Casing

1. Place a suitable receptacle in front of the appliance to collect the sausages as they are made.
2. Place the nozzle against the cylinder barrel and screw the barrel cap over the nozzle, securing it against the barrel.
3. Slide the casing over the nozzle, leaving approximately 2cm protruding over the end.

4. Gently wind the handle to begin pushing the meat through the nozzle and in to the casing.

**Note:** BUFFALO recommend that the slower gear (the higher cog on the side of the casing) is used for stuffing the sausage casing.

5. Knot the end of the casing against the sausage meat.

**Note:** This expels any air from the nozzle and prevents an air pocket forming in the sausage.

6. Slowly wind the handle to push the meat through the nozzle.
7. Hold the casing back slightly as the handle is turned to ensure the casing is properly filled with the sausage meat.

## Linking the Sausages

Linking the sausages can be done during the stuffing process or after.

1. Gently squeeze the sausage at the point of the link with thumb and forefinger.
2. Make a gap in the sausage meat, taking care not to break the casing.
3. Twist both sides of the gap in opposite directions to create the link.

**WARNING:** Overfilling the casing may cause it to burst while linking or during cooking. Under-filling can create air bubbles which can fill with fat during cooking and burst the casing.

4. Repeat for the remainder of the sausages.

## Cleaning, Care & Maintenance

- Do not use any abrasive cleaning agents on the appliance. Use warm soapy water.
- Regularly clean the pusher seal with warm soapy water.
- Always dry thoroughly after cleaning.
- A BUFFALO agent or qualified technician should carry out repairs if required.

For ease of cleaning, disassemble the appliance:

1. Unscrew the barrel cap and remove the nozzle.

**Note:** If the cap will not unscrew by hand, knock the corners of the cap with a rubber mallet or similar instrument to loosen it.

2. Withdraw the pusher from the cylinder.
3. Lift the cylinder away from the base.
4. Turn the handle to wind the pusher all the way out of the gear casing.
5. Remove meat from all components and wash in warm, soapy water.
6. Dry thoroughly.
7. Replace all parts.

**Note:** To replace the pusher in the gear casing, ensure the teeth on the pusher rack face downwards. Turn the handle clockwise as you push the rod into the gear casing.



## Troubleshooting

If your BUFFALO appliance develops a fault, please check the following table before making a call to the Helpline.

| Fault                                    | Probable Cause                              | Action   |
|--|---|--|
| Sausage meat does not come out of nozzle | Blockage in nozzle                          | Clear blockage   |
| Pusher does not fit in cylinder          | Pusher seal not properly attached to pusher | Relocate seal  |
|  | Pusher seal the wrong way round             | Ensure the 'open' end of the seal faces the rear of the appliance            |
|  | Pusher seal damaged                         | Replace pusher seal  |
| The handle won't turn                    | Gears/teeth jammed                          | Change gear and turn handle backwards and forwards to try and clear blockage |
|  |   | Clean rack teeth   |
| Air pockets in sausages                  | Blockage in pusher valve                    | Retract pusher and clear valve   |

## Technical Specifications

| Model | Capacity | Output      | Dimensions<br>(with handle and nozzle)<br>h x w x d mm | Weight (empty) |
|-------|----------|-------------|--|----------------|
| G789  | 5 litres | 5kg approx. | 310 x 740 x 200  | 10.5kg         |

## Compliance

BUFFALO parts have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.

BUFFALO products have been approved to carry the following symbol:



All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of BUFFALO. Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, BUFFALO reserve the right to change specifications without notice.

## Veiligheidstips

- Plaatsen op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties zijn door een servicetechnicus/vaktechnicus uit te voeren. t.
- Raadpleeg en volg de plaatselijke en nationale regelgeving op m.b.t. tot het volgende:
  - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
  - Werkregels
  - Brandpreventie
  - Bouwverordeningen
- Niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke overheden als afval laten verwerken.
- Indien de stroomkabel beschadigd raakt, dient men deze door een BUFFALO technicus of aanbevolen vaktechnicus te laten vervangen om gevaarlijke situaties te verhinderen.

## Inleiding

Neem de tijd en lees deze handleiding aandachtig door. Een correct gebruik en onderhoud van deze machine waarborgt de beste prestatie van uw BUFFALO product.

## Verpakkingsinhoud

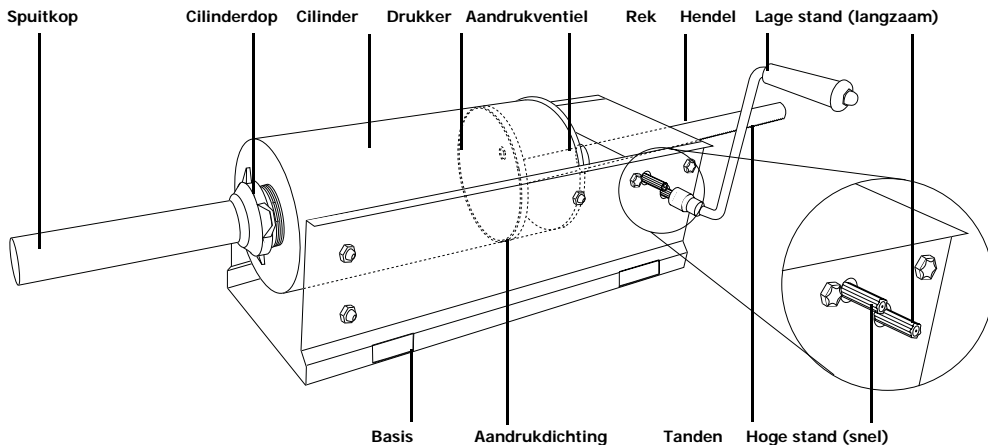
De verpakking bevat het volgende:

- BUFFALO Worstvuller
- Hendel
- 13mm spuitkop
- 20mm spuitkop
- 30mm spuitkop
- 36mm spuitkop
- Instruction manual

BUFFALO is trots op de haar productkwaliteit en dienstverlening en controleer de inhoud van de verpakkingen, tijdens de verpakkingsfase, op functionaliteit en schade.

Mocht u product door transport zijn beschadigd, neem dan onmiddellijk contact op met uw BUFFALO dealer.

## Werking



Vóór het eerste gebruik van de worstvuller dient men alle delen zorgvuldig met warm zeepwater te reinigen. Zorgvuldig drogen.

### Vorbereiden van de worstdarm

Volg indien nodig de aanwijzingen van de fabrikant op juiste wijze om de worstdarm voor het vullen voor te bereiden.

### Plaatsing van de aandrukker en het rek

Wanneer de aandrukker en het rek volledig zijn gedemonteerd, is het nodig om deze opnieuw aan het apparaat te bevestigen.

1. Zorg dan dat de tanding van de aandrukstang naar beneden wijst.
2. Draai de hendel naar rechts en druk de stang in het tandmechanisme zodat deze in de tanding van het rek komen.

### Het vullen van de cilinder

1. Draai de aandrukker uit de cilinder.
2. Haal de cilinder van de basis of kantel de cilinder zodanig dat het open uiteinde naar boven wijst.
3. Blokkeer de cilinderopening en vul de cilinder met worstvlees.
4. Laat de cilinder opnieuw in positie zakken en draai de aandrukker in de cilinderopening.

**Opmerking: dit zorgt ervoor dat tijdens het plaatsen van de spuitkop en de worstdarm geen vlees uit de cilinder komt.**

### Het vullen van de worstdarm

1. Plaats een geschikt opvangmiddel voor het apparaat om de worsten op te vangen.
2. Plaats de spuitkop op de cilinderbus en schroef de cilinderdop over de spuitkop zodanig dat deze vast op de cilinderbus wordt bevestigd.
3. Schuif de darm over de spuitkop en laat hierbij ongeveer 2cm uitsteken.

4. Draai de handel voorzichtig om het vlees door de spuitkop in de darm te drukken.

**i** **Opmerking: BUFFALO raadt aan om voor de vulling van worstdarmen de lage stand (de hogere tanding aan de kant van de darm) te gebruiken.**

5. Knoop het uiteinde van de darm tot op de worstvulling vast.

**i** **Opmerking: hierdoor wordt eventuele lucht in de spuitkop direct geëlimineerd en wordt de vorming van luchtzakken in de worsten voorkomen.**

6. Draai de hendel langzaam om het vlees door de spuitkop te drukken.
7. Houd de darm iets naar achteren naarmate u de hendel draait zodat de darm volledig met worstvlees wordt gevuld.

## In gevulde darm in worsten verdelen

De verdeling in worsten kan gedurende of na het vulproces worden uitgevoerd.

1. Druk de worst voorzichtig met duim en wijsvinger in.
2. Maak een darmstukje zonder worstvlees, wees voorzichtig dat de darm niet scheurt.
3. Draai beide kanten van het darmstukje zonder vlees in tegenovergestelde richting om een verdeling te maken.

**!** **WAARSCHUWING: door de darm met teveel worstvlees te vullen kan tijdens het linken of het koken de worst scheuren. Door de worst niet te goed te vullen ontstaan luchtballen die zich tijdens het koken met vet kunnen vullen en als gevolg kunnen scheuren.**

4. Herhalen voor de overige worsten.

## Reiniging, zorg & onderhoud

- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen voor dit apparaat. Gebruik warm zeepwater.
- Reinig regelmatig de aandrukdichting met warm zeepwater.
- Na reiniging altijd zorgvuldig drogen.
- Eventuele reparaties moeten door een BUFFALO technicus of een vaktechnicus worden uitgevoerd.

Demonteer het apparaat voor een gemakkelijke reiniging:

1. schroef de cilinderdop los en verwijder de spuitkop.

**i** **Opmerking: lukt het niet om de dop met de hand los te draaien, tik dan met een rubberen hamer of vergelijkbaar instrument op de hoeken van de dop, zodat deze losraakt.**

2. Haal de aandrukker van de cilinder.
3. Til de cilinder van de basis.
4. Draai de hendel om de aandrukker volledig uit de tanding te halen.
5. Verwijder het vlees van alle componenten en was deze in warm zeepwater.
6. Zorgvuldig drogen.
7. Plaats opnieuw alle onderdelen.

**i** **Opmerking: let bij de het opnieuw plaatsen van de aandrukker op de tanding en verzeker u ervan dat de tanden op het aandrukrek naar beneden wijzen. Draai de handel naar rechts terwijl u het rek in de tandbehuizing drukt.**

## Oplossen van problemen

Indien er een storing van uw BUFFALO product optreedt, dient u de onderstaande tabel te raadplegen alvorens contact op te nemen met uw BUFFALO dealer of de Hulplijn te bellen.

| Probleem                                | Mogelijke oorzaak                                 | Handeling  |
|---|---|--|
| Er komt geen worstvlees uit de spuitkop | De spuitkop is geblokkeerd                        | Verwijder de blokkering  |
| De aandrukker past niet in de cilinder  | De aandrukdichting zit niet goed op de aandrukker | Plaats de aandrukdichting opnieuw  |
|   | De aandrukdichting zit verkeerd om                | Zorg dat het 'open' uiteinde van de dichting naar de achterkant van het apparaat wijst |
|   | Aandrukdichting is beschadigd                     | Vervang de aandrukdichting   |
| De hendel draait niet                   | Tanding/tanden geblokkeerd                        | Verander van stand en draai de hendel uit en in om de blokkering los te krijgen.       |
|   |   | Reinig de tanden van het rek   |
| Luchtzakken in worsten                  | Blokkering van het aandrukventiel                 | Verwijder de aandrukker en blokkering van het ventiel                                  |

## Technische specificaties

| Model | Inhoud  | Gewicht (leeg) | Inhoud (met hendel en spuitkop)<br>h x b x d mm | Gewicht (kg) |
|-------|---------|----------------|---|--------------|
| G789  | 5 liter | circa 5 kg     | 310 x 740 x 200                                 | 10,5kg       |

## Productconformiteit

De onderdelen van BUFFALO producten hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan wettelijke regels en specificaties die door internationale, onafhankelijke en landelijke overheden worden voorgeschreven.

BUFFALO producten zijn goedgekeurd en voorzien van het volgende symbool:



**Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van BUFFALO.**

**Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn, desondanks, behoudt BUFFALO het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.**

## Conseils de sécurité

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les réparations éventuelles doivent être réalisées par un agent/ technicien de maintenance qualifié.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer aux :
  - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail ;
  - codes de bonnes pratiques BS EN ;
  - précautions contre le risque d'incendie ;
  - règlements sur la construction.
- Cet appareil est réservé exclusivement à une utilisation à l'intérieur.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux règlements des autorités locales.
- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent BUFFALO ou un technicien qualifié recommandé, pour éviter tout danger.

## Introduction

Nous vous invitons à consacrer quelques instants à la lecture attentive de ce manuel. L'entretien et l'utilisation appropriés de cet appareil vous permettront de tirer le meilleur de votre produit BUFFALO.

## Contenu de l'emballage

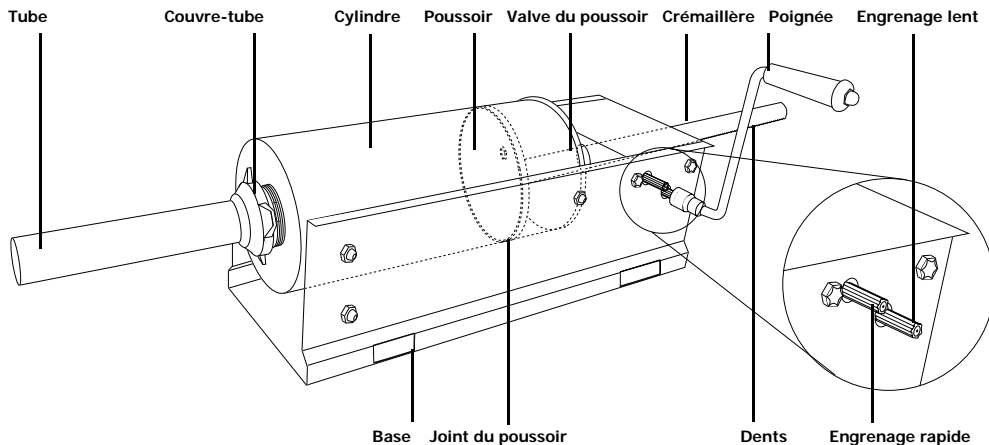
Éléments fournis de série :

- Poussoir à saucisse BUFFALO
- Poignée
- Embout 13 mm
- Embout 20 mm
- Embout 30 mm
- Embout 36 mm
- Mode d'emploi

BUFFALO attache une grande importance à la qualité et au service et veille à fournir des produits en parfait état opérationnel, parfaitement intacts au moment de l'emballage.

Nous vous prions de contacter votre revendeur BUFFALO immédiatement si vous constatez un dommage quelconque survenu pendant le transport du produit.

## Operation



Avant d'utiliser le poussoir à saucisse, lavez tous ses composants à l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.

### Préparation du boyau à saucisse

Suivez les instructions du fabricant pour préparer le boyau avant de procéder au remplissage.

### Mise en place du poussoir et de la crémaillère

Cette opération est uniquement nécessaire lorsque le poussoir et la crémaillère ont été totalement démontés.

1. Les dents de la tige du poussoir doivent être orientées vers le bas.
2. Tournez la poignée dans le sens horaire et poussez la tige de manière à engager les dents dans la crémaillère.

### Installation du cylindre

1. Sortez le poussoir du cylindre en le faisant tourner.
2. Soulevez le cylindre pour le sortir de la base, ou faites-le pivoter pour que son ouverture soit orientée vers le haut.
3. Bloquez une extrémité du cylindre et remplissez-le de chair à saucisse.
4. Remettez le cylindre en position et vissez le poussoir dans l'ouverture du cylindre.

**i Remarque : Cela évite que la chair à saucisse sorte du cylindre pendant la mise en place de l'embout et du boyau.**

### Remplissage du boyau à saucisse

1. Placez un conteneur adapté devant l'appareil pour recevoir les saucisses au fur et à mesure de leur remplissage.
2. Positionnez l'embout contre le tube et vissez le couvre-tube sur l'embout, pour le fixer au tube.
3. Passez le boyau sur l'embout en le laissant dépasser de 2 cm.

4. Tournez lentement la poignée pour pousser la chair dans l'embout jusqu'au boyau.

**i** **Remarque : Pour pousser de la chair à saucisse, BUFFALO conseille d'utiliser l'engrenage lent (le plus proche du boyau).**

5. Nouez l'extrémité du boyau sur la chair à saucisse.

**i** **Remarque : Cela permet d'éviter que l'air entre dans l'embout et la formation de bulles d'air dans la saucisse.**

6. Tournez lentement la poignée pour faire passer la chair à saucisse à travers l'embout.
7. Étirez légèrement le boyau pendant que vous tournez la poignée pour qu'il se remplisse correctement.

## Séparation des saucisses

1. Vous pouvez séparer les saucisses pendant ou après le remplissage du boyau.
2. Pincez le boyau rempli entre le pouce et l'index, pour dégager une courte section de boyau vide en prenant garde de ne pas le perforer.
3. Faites pivoter en sens inverse les deux portions de boyau de chaque côté de cette section vide pour séparer chaque saucisse.

**⚠** **AVERTISSEMENT : Un boyau trop rempli peut se rompre pendant la séparation des saucisses ou pendant la cuisson. Un boyau insuffisamment rempli favorise la formation de bulles d'air qui se rempliront de graisse pendant la cuisson, provoquant une rupture du boyau.**

4. Répétez cette opération sur toute la longueur du boyau rempli.

## Nettoyage, entretien et maintenance

- N'utilisez aucun agent d'entretien abrasif pour nettoyer votre appareil. Utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse.
- Lavez régulièrement le joint du poussoir avec de l'eau chaude savonneuse.
- Après chaque lavage, l'appareil doit être soigneusement et intégralement séché.
- Si une réparation s'avérait nécessaire, elle doit être réalisée par un agent ou technicien BUFFALO qualifié.

Pour faciliter le nettoyage, démontez l'appareil :

1. Dévissez le couvre-tube et retirez l'embout. .

**i** **Remarque : si vous ne pouvez pas dévisser le couvre-tube à la main, débloquez-le en frappant sur ses coins avec un maillet en caoutchouc ou instrument similaire.**

2. Sortez le poussoir du cylindre.
3. Sortez le cylindre de la base.
4. Tournez la poignée pour dévisser le poussoir et le faire sortir du système.
5. Éliminez les résidus de chair à saucisse sur toutes les pièces et lavez-les à l'eau chaude savonneuse.
6. Séchez intégralement toutes les pièces de l'appareil.
7. Remettez toutes les pièces en place

**i** **Remarque : Pour remettre le poussoir en place, les dents de la crémaillère doivent être orientées vers le bas. Tournez la poignée dans le sens horaire pendant que vous poussez la crémaillère dans le système.**



## Dépannage

En cas de panne de votre appareil BUFFALO, vérifiez les données du tableau ci-dessous avant d'appeler notre standard d'assistance ou votre revendeur BUFFALO.

| Dysfonctionnement                           | Cause probable   | Intervention   |
|---|--|--|
| La chair à saucisse ne sort pas de l'embout | L'embout est bloqué  | Démontez l'embout et videz-le  |
| Le poussoir n'entre pas dans le cylindre    | Le joint du poussoir n'est pas correctement installé sur le poussoir | Remettez le joint en position  |
|   | Le joint du poussoir a été installé en position inverse              | L'extrémité ouverte du joint doit être tournée vers l'arrière de l'appareil                                      |
|   | Le joint du poussoir est endommagé                                   | Installez un joint de poussoir neuf  |
| La poignée ne tourne pas                    | Blocage de l'engrenage/ dents  | Utilisez l'autre engrenage et tournez la poignée alternativement dans les deux sens pour essayer de le débloquer |
|   |  | Nettoyez les dents de la crémaillère   |
| Bulles d'air dans les saucisses             | Blocage de la valve du poussoir                                      | Retirez le poussoir et nettoyez la valve   |

## Spécifications techniques

| Modèle      | Capacité | Débit         | Dimensions<br>(avec poignée et embout)<br>h x l x l mm | Poids (vide) |
|-------------|----------|---------------|--|--------------|
| <b>G789</b> | 5 litres | 5 kg environ. | 310 x 740 x 200  | 10,5kg       |

## Conformité

Les pièces BUFFALO ont été soumises à des tests rigoureux pour pouvoir être déclarées conformes aux normes et spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.

Les produits BUFFALO ont été déclarés aptes à porter le symbole suivant :



Tous droits réservés. La production ou transmission, partielles ou intégrales, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalablement accordée par BUFFALO.

Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, BUFFALO se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

## Sicherheitshinweise

- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
  - Arbeitsschutzvorschriften
  - BS EN Verhaltenspraktiken
  - Brandschutzvorschriften
  - Bauvorschriften
- Nicht zum Gebrauch im Freien geeignet.
- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und gemäß den lokalen Vorschriften entsorgen.
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel von einem BUFFALO-Mitarbeiter oder empfohlenen qualifizierten Elektriker erneuert werden.

## Einführung

Bitte nehmen Sie sich einige Minuten Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Nur bei korrekter Wartung und vorschriftsgemäßem Betrieb kann Ihr BUFFALO-Produkt optimale Leistung erzielen.

## Lieferumfang

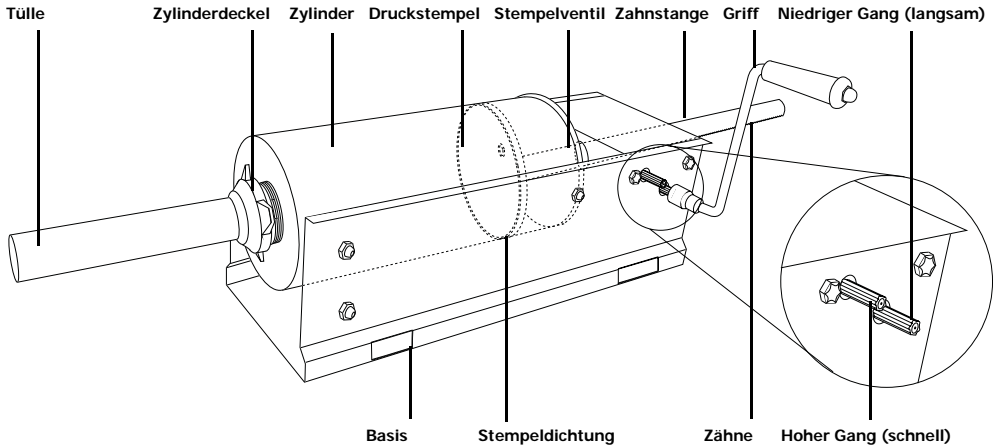
Folgende Teile befinden sich in der Verpackung:

- BUFFALO-Wurstfüller
- Griff
- 13mm-Tülle
- 20mm-Tülle
- 30mm-Tülle
- 36mm-Tülle
- Instruction manual

BUFFALO ist stolz auf die hochwertige Qualität seiner Produkte und seinen erstklassigen Service. Wir stellen sicher, dass alle gelieferten Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig sind und sich in einwandfreiem Zustand befinden.

Sollten Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren BUFFALO-Händler.

## Betrieb



Vor Benutzen des Wurstfüllers alle Teile gründlich mit einer warmen Seifenlösung waschen. Gründlich trocknen.

### Wursthülle vorbereiten

Die Wursthülle ggf. gemäß Herstelleranleitung zum Füllen vorbereiten.

### Druckstempel und Zahnstange einsetzen

Wenn der Druckstempel und die Zahnstange vollständig herausgenommen wurden, müssen diese wieder eingesetzt werden.

1. Darauf achten, dass die Zähne an der Stempelstange nach unten weisen.
2. Den Griff im Uhrzeigersinn drehen und die Stange in das Getriebegehäuse drücken, damit die Zähne an der Stange einrasten.

### Zylinder füllen

1. Den Druckstempel aus dem Zylinder drehen.
2. Den Zylinder von der Basis abheben oder so kippen, dass das offene Ende nach oben zeigt.
3. Die Zylinderöffnung zuhalten und den Zylinder mit Wurstfleisch füllen.
4. Den Zylinder wieder in Position absenken und den Druckstempel durch Drehen am Griff in die Zylinderöffnung führen.

**i Hinweis: So kann das Fleisch beim Aufsetzen der Tülle und Wursthülle nicht aus dem Zylinder entweichen.**

### Die Wursthülle füllen

1. Einen geeigneten Behälter vor das Gerät stellen, um die gefüllten Würste aufzufangen.
2. Die Tülle an den Zylinder halten und den Zylinderdeckel über die Tülle aufschrauben, sodass sie fest auf dem Zylinder sitzt.
3. Die Wursthülle über die Tülle schieben, sodass noch ca. 2 cm Wursthülle am Ende überstehen.

- Sanft den Griff drehen, damit das Fleisch durch die Tülle in die Wursthülle gedrückt wird.

**i Hinweis: BUFFALO empfiehlt, den niedrigeren Gang (das höhere Rad auf der Wursthüllenseite) zum Füllen der Wurst zu verwenden.**

- Das Ende der Wursthülle dicht am Fleisch verknoten.

**i Hinweis: So wird verbleibende Luft aus der Tülle herausgedrückt, und in der Wurst können sich keine Luft einschlüsse bilden.**

- Langsam den Griff drehen, um das Fleisch durch die Tülle zu drücken.
- Beim Drehen des Griffs die Wursthülle etwas zurückhalten um sicherzustellen, dass die Hülle richtig mit Fleisch gefüllt wird.

## Würste verbinden

Die Würste können während des Füllvorgangs oder danach verbunden werden.

- Die Wurst am Verbindungspunkt sanft mit Daumen und Zeigefinger zusammendrücken.
- Das Fleisch zu beiden Seiten wegdrücken; dabei darauf achten, dass die Hülle nicht reißt.
- Die Wurst beidseits dieser flachen Stelle in entgegengesetzte Richtungen drehen, sodass zwei Würste entstehen.

**⚠ VORSICHT: Wenn die Wursthülle zu sehr gefüllt wird, kann sie beim Verbinden oder bei der Zubereitung reißen. Wenn die Wursthülle nicht ausreichend gefüllt wird, können sich Luftblasen bilden und während der Zubereitung mit Fett füllen, sodass die Hülle reißt.**

- Mit den übrigen Würsten ebenso verfahren.

## Reinigung, Pflege und Wartung

- Keine scheuernden Reinigungsmittel auf dem Gerät verwenden. Nur eine warme Seifenlösung verwenden.
- Die Dichtung des Druckstempels regelmäßig mit einer warmen Seifenlösung reinigen.
- Nach dem Reinigen stets gründlich trocknen.
- Erforderliche Reparaturen sollten von einem BUFFALO-Mitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker ausgeführt werden.

Um die Reinigung zu vereinfachen, das Gerät auseinandernehmen:

- Den Zylinderdeckel abschrauben und die Tülle entfernen.

**i Hinweis: Wenn sich der Deckel nicht von Hand abdrehen lässt, mit einem Gummihammer oder ähnlichen Werkzeug gegen die Deckelecken klopfen, um den Deckel zu lösen.**

- Den Druckstempel aus dem Zylinder ziehen.
- Den Zylinder von der Basis heben.
- Den Griff drehen, um den Druckstempel ganz aus dem Zahngewächse zu ziehen.
- Das Fleisch aus allen Teilen entfernen und die Teile mit warmer Seifenlösung reinigen.
- Gründlich trocknen.
- Alle Teile wieder zusammensetzen.

**i Hinweis: Beim erneuten Einführen des Druckstempels in das Zahngewächse darauf achten, dass die Zähne der Zahnstange nach unten weisen. Den Griff im Uhrzeigersinn drehen und dabei die Zahnstange in das Zahngewächse drücken.**

## Störungssuche

Bei einem Defekt Ihres BUFFALO-Geräts konsultieren Sie bitte zunächst folgende Tabelle, bevor Sie die Helpline oder Ihren BUFFALO-Händler anrufen.

| Störung                                  | Vermutliche Ursache  | Lösung   |
|--|--|--|
| Wurstfleisch kommt nicht aus der Tülle   | Tülle verstopft  | Verstopfung beseitigen   |
| Druckstempel passt nicht in den Zylinder | Dichtung des Druckstempels sitzt nicht fest auf dem Druckstempel | Dichtung erneut aufsetzen  |
|  | Dichtung des Druckstempels falsch herum aufgesetzt               | Darauf achten, dass das „offene“ Ende der Dichtung zur Rückseite des Geräts weist                          |
|  | Dichtung des Druckstempels beschädigt                            | Dichtung auswechseln   |
| Der Griff lässt sich nicht drehen        | Zahnräder/Zähne sitzen fest                                      | Zahnrad auswechseln und Griff nach hinten und vorne drehen, um zu versuchen, die Verstopfung zu beseitigen |
|  |  | Zähne der Zahnstange reinigen  |
| Lufteinschlüsse in Würsten               | Druckstempelventil verstopft                                     | Druckstempel zurückziehen und Ventil reinigen  |

## Technische Spezifikationen

| Modell      | Fassungsvermögen | Leistung | Abmessungen<br>(mit Griff und Tülle)<br>h x b x t mm | Gewicht (kg) |
|-------------|------------------|----------|--|--------------|
| <b>G789</b> | 5 liter          | ca. 5 kg | 310 x 740 x 200                                      | 10,5kg       |

## Konformität

Alle BUFFALO-Produkte werden strengen Tests unterzogen, um die Einhaltung von Normen und Spezifikationen internationaler und nationaler Behörden und unabhängiger Organisationen zu gewährleisten.

BUFFALO-Produkte dürfen durch folgendes Symbol gekennzeichnet werden:



**Alle Rechte vorbehalten. Diese Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von BUFFALO weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form oder auf irgendeinem Wege - einschließlich elektronischer, mechanischer Verfahren, durch Fotokopieren, Aufnahme oder andere Verfahren - vervielfältigt oder übertragen werden.**

**Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben bei der Drucklegung korrekt sind. BUFFALO behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.**

## Suggerimenti per la sicurezza

- Posizionare il fabbricatore di ghiaccio su una superficie in piano e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono venire eseguite da un agente/tecnico qualificato.
- Verificare la conformità alle normative locali e nazionali di quanto segue:
  - Normativa antinfortunistica sul lavoro
  - Linee guida BS EN
  - Precauzioni antincendio
  - Norme di installazione
- Non idoneo per l'utilizzo all'aperto.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve venire sostituito da un agente BUFFALO o da un tecnico qualificato al fine di prevenire eventuali rischi.

## Introduzione

Leggere con attenzione il presente manuale. La manutenzione e l'utilizzo corretti di questo apparecchio consentiranno di ottenere le massime prestazioni da questo prodotto BUFFALO.

## Contenuto della confezione

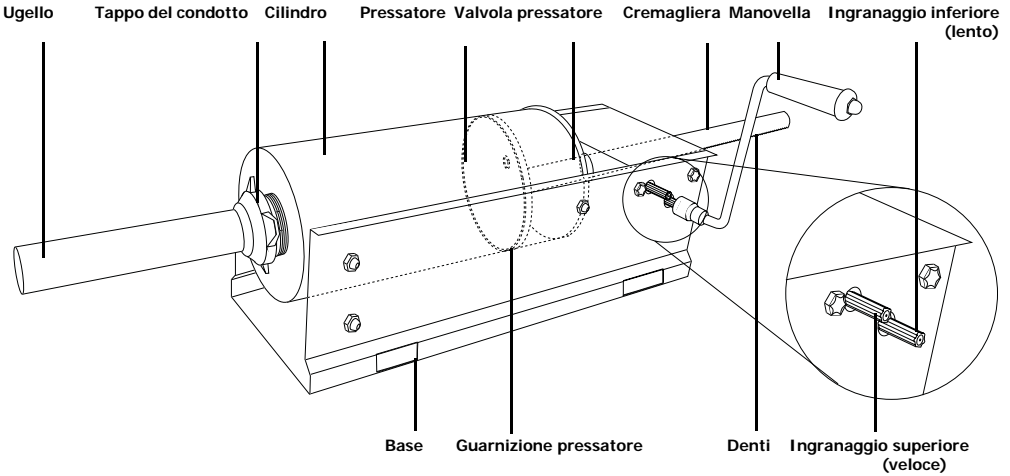
La confezione contiene:

- Insacatrice BUFFALO
- Manovella
- Ugello 13mm
- Ugello 20mm
- Ugello 30mm
- Ugello 36mm
- Manuale di istruzioni

BUFFALO garantisce una qualità e un servizio impeccabili e assicura che al momento dell'imballaggio tutti i componenti forniti sono integralmente funzionanti e privi di difetti.

Nel caso siano rilevati danni risultanti dal trasporto del prodotto, rivolgersi immediatamente al rivenditore BUFFALO locale.

# Funzionamento



Prima di utilizzare l'insaccatrice, lavare tutti i componenti con acqua calda saponata. Asciugare completamente.

## Preparazione del budello

Se necessario, seguire le istruzioni del produttore sul modo appropriato di preparare il budello della salsiccia per il riempimento.

## Inserimento di pressatore e cremagliera

Se precedentemente rimossi, può risultare necessario reinserire il pressatore e la cremagliera.

1. Assicurarsi che i denti sull'asta del pressatore siano rivolti verso il basso.
2. Girare la manovella in senso orario e spingere l'asta nell'alloggiamento dell'ingranaggio per innestare i denti della cremagliera.

## Montaggio del cilindro

1. Estrarre il pressatore dal cilindro.
2. Sollevare il cilindro dalla base oppure girare il cilindro in modo che l'estremità aperta sia rivolta verso l'alto.
3. Bloccare l'imboccatura del cilindro e riempire di carne per salsicce.
4. Abbassare il cilindro in posizione e inserire il pressatore nell'apertura del cilindro.

**i** **Nota: in questo modo la carne non sfugge dal cilindro quando viene montato l'ugello e inserito il budello.**

## Riempimento del budello

1. Collocare un contenitore appropriato di fronte all'apparecchio per raccogliere le salsicce una volta preparate.
2. Posizionare l'ugello sul condotto del cilindro e avvitare il tappo del condotto sull'ugello, assicurandolo al condotto.
3. Fare scivolare il budello sull'ugello, ricoprendo per circa 2 cm l'estremità dell'ugello.

4. Girare piano la manovella per iniziare a spingere la carne attraverso l'ugello e dentro il budello.

**i** **Nota: per riempire il budello, BUFFALO consiglia di utilizzare l'ingranaggio più lento (l'ingranaggio superiore sul lato dell'alloggiamento).**

5. Annodare l'estremità del budello contro la carne della salsiccia.

**i** **Nota: in questo modo viene espulsa l'aria dall'ugello impedendo che si formino sacche d'aria nella salsiccia.**

6. Girare lentamente la manovella per spingere la carne attraverso l'ugello.
7. Mantenere il budello leggermente all'indietro mentre viene girata la manovella per assicurarsi che il budello venga riempito di carne in maniera appropriata.

## Legatura delle salsicce

1. La legatura delle salsicce può essere eseguita durante o dopo il processo di riempimento del budello.
2. Premere con delicatezza la salsiccia con il pollice e l'indice nel punto desiderato.
3. Creare un avvallamento nella carne della salsiccia facendo attenzione a non rompere il budello.
4. Ruotare entrambi i lati dell'avvallamento in direzioni opposte per legare.

**⚠ ATTENZIONE: l'eccessivo riempimento del budello può causarne la rottura durante la legatura o la cottura. Il riempimento insufficiente può provocare la formazione di bolle d'aria che possono riempirsi di grasso durante la cottura e rompere il budello.**

5. Ripetere l'operazione per le rimanenti salsicce.

## Pulizia e manutenzione

- Non utilizzare detergenti aggressivi sull'apparecchio. Usare acqua calda saponata.
- Lavare periodicamente la guarnizione del pressatore con acqua calda saponata.
- Dopo la pulizia, asciugare completamente.
- Le riparazioni devono venire eseguite da un tecnico qualificato o da un agente BUFFALO.

Per facilitare la pulizia, smontare l'apparecchio:

1. Svitare il tappo del condotto e rimuovere l'ugello.

**i** **Nota: se il tappo non si svita a mano, per liberarlo picchiettare gli angoli del tappo con una mazzuola in gomma o con un attrezzo simile.**

2. Estrarre il pressatore dal cilindro.
3. Sollevare il cilindro dalla base.
4. Girare la manovella per estrarre completamente il pressatore dall'alloggiamento dell'ingranaggio.
5. Rimuovere la carne da tutti componenti e lavarli in acqua calda saponata.
6. Asciugare completamente.
7. Posizionare nuovamente tutti i componenti.

**i** **Nota: per posizionare nuovamente il pressatore nell'alloggiamento ingranaggio, assicurarsi che i denti della cremagliera del pressatore siano rivolti verso il basso. Girare la manovella in senso orario mentre si spinge la cremagliera nell'alloggiamento dell'ingranaggio.**



## Risoluzione dei problemi

Se dovessero verificarsi guasti all'apparecchio BUFFALO, controllare la tabella seguente prima di contattare la helpline telefonica o il rivenditore BUFFALO.

| Guasto   | Probabile causa   | Azione  |
|--|---|---|
| L'impasto per salsicce non fuoriesce dall'ugello | L'ugello è ostruito   | Rimuovere l'ostruzione  |
| Il pressatore non entra nel cilindro             | La guarnizione del pressatore non è correttamente fissata al pressatore | Posizionare nuovamente la guarnizione   |
|  | La guarnizione del pressatore è montata al contrario                    | Assicurarsi che l'estremità "aperta" della guarnizione sia rivolta verso la parte posteriore dell'apparecchio |
|  | La guarnizione del pressatore è danneggiata                             | Sostituire la guarnizione del pressatore  |
| La manovella non gira                            | Ingranaggi/denti inceppati  | Cambiare ingranaggio e girare la manovella all'indietro per provare a rimuovere l'ostruzione                  |
|  |   | Pulire i denti della cremagliera  |
| Sacche d'aria nelle salsicce                     | La valvola del pressatore è ostruita                                    | Ritirare il pressatore e pulire la valvola  |

## Specifiche tecniche

| Modello     | Capacità | Produzione | Dimensioni<br>(con manovella e ugello)<br>h x l x p mm | Peso (a vuoto) |
|-------------|----------|------------|--|----------------|
| <b>G789</b> | 5 litri  | 5 kg circa | 310 x 740 x 200  | 10,5kg         |

## Conformità

I componenti BUFFALO sono stati sottoposti a un rigoroso collaudo ai fini della conformità agli standard e alle specifiche normative previste dalle autorità internazionali, indipendenti e federali.

I prodotti BUFFALO sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:



**Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in alcuna forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopiatura o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza la previa autorizzazione scritta di BUFFALO.**

**Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia BUFFALO si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.**

## Consejos de Seguridad

- Colóquela sobre una superficie plana, estable.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
  - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
  - Códigos de Práctica BS EN
  - Precauciones contra Incendios
  - Normativas de Construcción
- No adecuado para el uso exterior.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Deseche el embalaje de acuerdo con las normativas de las autoridades locales.
- Si el cable eléctrico resultada dañado, debe ser reemplazado por un técnico cualificado recomendado o un agente de BUFFALO para evitar cualquier riesgo.

## Introducción

Tómese unos minutos para leer este manual. El correcto mantenimiento y manejo de esta máquina proporcionará el mejor funcionamiento posible de su producto BUFFALO.

## Contenido del Conjunto

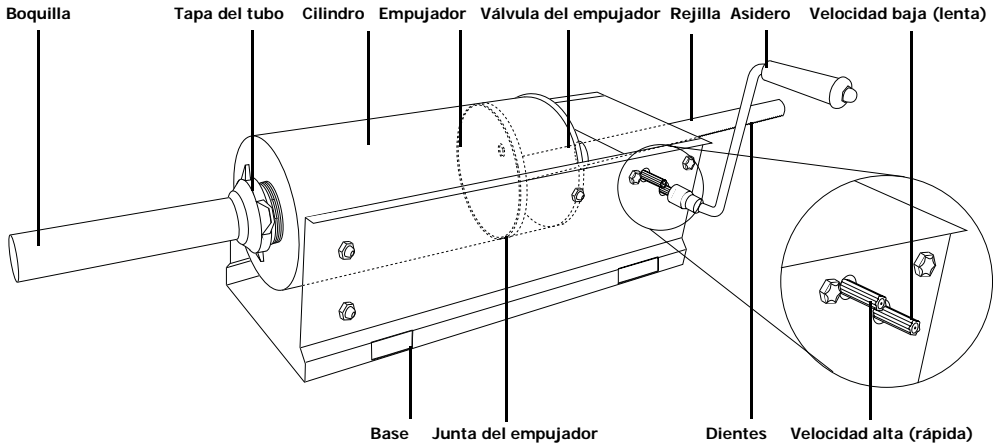
Se incluye lo siguiente:

- |                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| • Rellenador de salchichas BUFFALO | • Boquilla de 30mm        |
| • Asidero                          | • Boquilla de 36mm        |
| • Boquilla de 13mm                 | • Manual de instrucciones |
| • Boquilla de 20mm                 |                           |

BUFFALO se enorgullece de su calidad y servicio y asegura que en el momento del embalaje, el contenido se suministró con plena funcionalidad y sin ningún defecto.

Si encontrara algún daño resultante del transporte, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor BUFFALO.

## Funcionamiento



Limpie bien todas las piezas con agua jabonosa caliente antes de utilizar el relleno de salchichas. Séquelo bien.

### Preparación de la envoltura de las salchichas

Siga las instrucciones del fabricante sobre la forma apropiada de preparar la envoltura de las salchichas si fuera preciso.

### Recolocación del empujador y la rejilla

Puede ser necesario volver a colocar el empujador y la rejilla si se han extraído del todo.

1. Asegúrese de que los dientes de la varilla de empuje están mirando hacia abajo.
2. Gire el asidero en sentido horario e introduzca la varilla en la caja de engranajes para acoplar los dientes de la rejilla.

### Rellenado del cilindro

1. Gire el empujador sacándolo del cilindro.
2. Eleve el cilindro retirándolo de la base, o haga pivotar el cilindro de forma que el extremo abierto quede mirando hacia arriba.
3. Bloquee la boca del cilindro y rellene con carne de salchicha.
4. Baje el cilindro de nuevo a su posición y gire el empujador introduciéndolo en la abertura del cilindro.


### Rellenado del cilindro

1. Gire el empujador sacándolo del cilindro.
2. Eleve el cilindro retirándolo de la base, o haga pivotar el cilindro de forma que el extremo abierto quede mirando hacia arriba.
3. Bloquee la boca del cilindro y rellene con carne de salchicha.
4. Baje el cilindro de nuevo a su posición y gire el empujador introduciéndolo en la abertura del cilindro.

**i Nota: esto garantiza que la carne no se escapa del cilindro al acoplar la boquilla y la envoltura de las salchichas.**

## Llenado de la envoltura de las salchichas

1. Coloque un recipiente adecuado delante del aparato para recoger las salchichas a medida que estén listas.
2. Coloque la boquilla contra el tubo del cilindro y gire la tapa del tubo por encima de la boquilla fijándola contra el tubo.
3. Deslice la envoltura introduciéndola en la boquilla y dejando aproximadamente 2 cm sobresaliendo en el extremo.
4. Gire suavemente el asidero para empezar a empujar la carne a través de la boquilla y a hacia el interior de la envoltura.

 **Nota: BUFFALO recomienda utilizar la velocidad baja (el diente más alto en el lado de la envoltura) para rellenar las salchichas.**

5. Haga un nudo en el extremo de la envoltura contra la carne de salchicha.


 **Nota: este hará salir el aire que pueda haber en la boquilla y evitará que se formen bolsas de aire en las salchichas.**

6. Gire lentamente el asidero para empujar la carne a través de la boquilla.
7. Sujete la envoltura ligeramente hacia atrás con el asidero girado para asegurar que la envoltura se rellena bien con la carne de salchicha.

## Unión de las salchichas

Las salchichas pueden unirse durante el proceso de llenado o después.

1. Presione ligeramente la salchicha en el punto de unión con el pulgar y el índice.
2. Cree un espacio en la carne cuidando de no romper la envoltura.
3. Retuerza los dos extremos de ese espacio en direcciones opuestas para crear la unión.

 **ADVERTENCIA: si llena la envoltura en exceso ésta puede reventar al unir o al cocinar las salchichas. Si llena demasiado poco las envolturas pueden crearse burbujas de aire que podrían llenarse de grasa durante la cocción y hacer reventar las salchichas.**


4. Repita la operación para el resto de las salchichas.

## Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

- No utilice ningún producto de limpieza abrasivo con el aparato. Utilice agua jabonosa caliente.
- Limpie la junta del empujador regularmente con agua jabonosa caliente.
- Séquelo bien siempre después de la limpieza.
- Un agente de BUFFALO o un técnico cualificado deberían llevar a cabo las reparaciones en caso de precisarse.

Para facilitar la limpieza, desmonte el aparato:

1. Desenrosque la tapa del cilindro y retire la boquilla.

 **Nota: si la tapa no se puede soltar a mano, golpee suavemente las esquinas de la tapa con una maza de goma o un instrumento similar para aflojarla.**

2. Retire el empujador del cilindro.
3. Suba el cilindro para retirarlo de la base.

4. Dé la vuelta el asidero para girar el empujador a través de toda la caja de engranajes.
5. Retire la carne de todos los componentes y lávelos con agua jabonosa caliente.
6. Séquelo bien.
7. Vuelva a colocar todas las piezas.

## Resolución de problemas

Si su aparato BUFFALO falla, compruebe la tabla siguiente antes de llamar a la línea de asistencia o a su distribuidor BUFFALO.

| Fallo                                 | Probable Causa  | Acción  |
|---------------------------------------|---|---|
| La carne no sale de la boquilla       | Bloqueo en la boquilla                                    | Elimine el bloqueo  |
| El empujador no encaja en el cilindro | La junta del empujador no está bien acoplada al empujador | Vuelva a colocar la junta   |
|                                       | La junta del empujador está colocada del revés            | Asegúrese de que el extremo "abierto" de la junta esté mirando hacia la parte trasera del aparato       |
|                                       | La junta del empujador está dañada                        | Sustituya la junta del empujador  |
| El asidero no gira                    | Atasco de los engranajes/dientes                          | Cambie la velocidad y gire el engranaje hacia atrás y hacia adelante para tratar de eliminar el bloqueo |
|                                       |   | Limpie los dientes de la rejilla  |
| Bolsas de aire en las salchichas      | Bloqueo en la válvula del empujador                       | Repliegue el empujador y limpie la válvula  |

## Especificaciones Técnicas

| Modelo      | Tensión  | Dimensiones de la placa de la plancha<br>ancho x fondo (mm) | Dimensiones<br>(con asidero y boquilla)<br>a x a x p mm | Peso<br>(vacío) |
|-------------|----------|---|---|-----------------|
| <b>G789</b> | 5 litros | 5kg aprox.  | 310 x 740 x 200   | 10,5kg          |

## Cumplimiento

Las piezas BUFFALO han pasado estrictas pruebas de productos para cumplir las especificaciones y normas reguladoras establecidas por las autoridades internacionales, independientes y federales.

Los productos BUFFALO han sido autorizados para llevar el símbolo siguiente:



**Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de BUFFALO.**

**Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, BUFFALO se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.**

## Conselhos de segurança

- Colocar numa superfície plana e estável.
- Um agente de serviço/técnico qualificado deverá efectuar a instalação e quaisquer reparações, caso necessário.
- Consultar e cumprir os regulamentos locais e nacionais no que diz respeito à:
  - Legislação de saúde e segurança no local de trabalho
  - Códigos de trabalho
  - Prevenção de incêndios
- Não está preparado para uso ao ar livre.
- Mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças. O material da embalagem é para ser deitado fora respeitando as regras das autoridades locais.
- A fim de evitar situações perigosas, a substituição dos cabos de alimentação danificados deve ser feita por um agente BUFFALO ou um técnico qualificado recomendado.

## Introdução

Por favor utilize o tempo necessário para ler atentamente este manual. Uma manutenção e utilização correcta deste aparelho permitem a melhor capacidade de funcionamento do seu produto BUFFALO.

## Conteúdo da embalagem

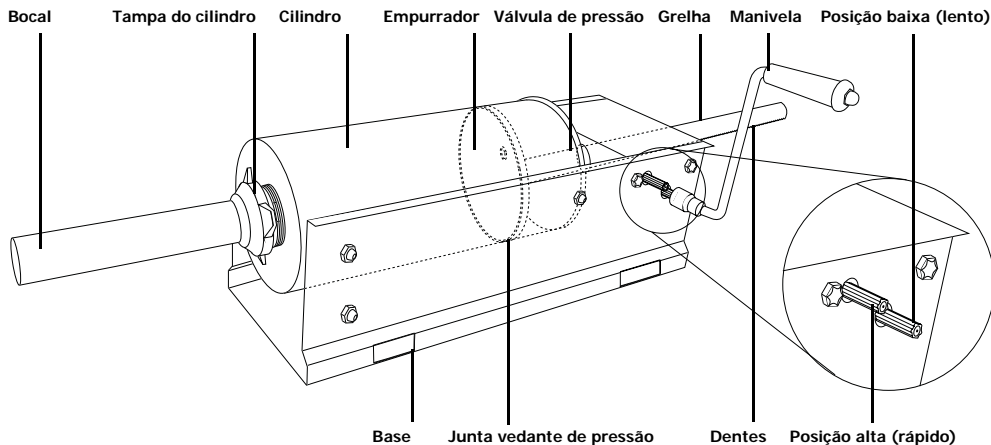
A embalagem inclui o seguinte:

- Aparelho de fabrico de enchidos da BUFFALO
- Manivela
- bocal 13mm
- bocal 20mm
- bocal 30mm
- bocal 36mm
- Manual de instruções

A BUFFALO orgulha-se pelo serviço e a qualidade dos seus produtos e portanto verifica, durante a fase de embalagem, o estado funcional e o bom estado do conteúdo fornecido.

Quando confrontado com quaisquer danos provocados durante o transporte, contacte imediatamente o seu fornecedor BUFFALO.

## Funcionamento



Antes de usar o aparelho pela primeira vez, limpe bem todas as peças com água quente com sabão. Seque cuidadosamente.

### Preparação do invólucro dos enchidos

Caso necessário, siga as instruções do fabricante para preparar adequadamente o invólucro dos enchidos para o enchimento.

### Colocação do empurrador e grelha

Quando o empurrador e a grelha são fornecidos em separado, é necessário voltar a colocá-los no aparelho.

1. Certifique-se que os dentes da barra do empurrador apontam para baixo.
2. Rode a manivela para a direita e empurre a barra para a caixa de engrenagens para prender à grelha dentada.

### Encher o cilindro

1. Rode o empurrador para o tirar do cilindro.
2. Levante o cilindro da base ou incline-o de modo a que a parte com a abertura aponte para cima.
3. Bloquee a boca do cilindro e encha com carne de enchido.
4. Coloque novamente o cilindro na base e rode o empurrador para dentro da abertura do cilindro.



**Nota: deste modo, a carne não sai do cilindro durante a colocação do bocal e do invólucro do enchido.**

### Encher o invólucro dos enchidos

1. Coloque um recipiente adequado à frente do aparelho para recolher os enchidos fabricados.
2. Coloque o bocal na saída do cilindro e aparafuse a tampa do cilindro por cima do bocal, fixando-o à saída do cilindro.
3. Coloque o invólucro por cima do bocal e deixe aproximadamente 2 cm de fora.

4. Rode a manivela com cuidado para empurrar a carne através do bocal para dentro do invólucro.

**i** **Nota: a BUFFALO recomenda que utilize a engrenagem lenta (os dentes maiores da caixa de engrenagens) para encher o invólucro.**

5. Dê um nó na extremidade do invólucro encostado à carne do enchido.

**i** **Nota: deste modo, é descartado todo o ar do bocal e é evitada a formação de bolhas de ar no enchido.**

6. Lentamente, rode a manivela e empurre a carne pelo bocal.

7. Puxe o invólucro a tripa ligeiramente para trás à medida que vai rodando a manivela, de modo a que o invólucro seja enchido correctamente com carne.

## Enlaçar os enchidos

1. O enlace dos enchidos pode ser feito durante ou depois do processo de enchimento.
2. Com o polegar e o dedo indicador, aperte devagar o enchido no local onde pretende o enlace.
3. Faça uma folga na carne do enchido, mas tenha cuidado para não rasgar o invólucro.
4. Rode ambos os lados da folga em sentido oposto para criar um enlace.

**⚠** **AVISO: se encher demasiado o invólucro, este pode rebentar ao fazer o enlace ou durante a cozedura. Ao não encher suficientemente o invólucro, podem-se formar bolhas de ar que durante a cozedura enchem com gordura, podendo rebentar o invólucro.**

5. Repetir com o restante dos enchidos.

## Limpeza, cuidados & manutenção

- Não use agentes abrasivos de limpeza no aparelho. Use água morna com sabão.
- Limpe com regularidade a junta vedante do empurrador com água quente e sabão.
- Seque-a sempre cuidadosamente depois da limpeza.
- As reparações necessárias devem ser feitas por um representante BUFFALO ou técnico qualificado.

Para uma limpeza mais fácil, desmonte o aparelho:

1. Desaparafuse a tampa do cilindro e retire o bocal.

**i** **Nota: se não conseguir tirar a tampa com a mão, bata nos cantos da tampa com um martelo de borracha ou um instrumento similar para a desapertar.**

2. Retire o empurrador do cilindro.

3. Levante o cilindro da base.

4. Rode a manivela para soltar o empurrador da caixa de engrenagens.

5. Remova a carne de todos os componentes e lave-os com água morna com sabão.

6. Seque cuidadosamente.

7. Volte a colocar todas as peças.

**i** **Nota: para recolocar o empurrador na caixa de engrenagens, certifique-se que os dentes da grelha de pressão estão virados para baixo. Rode a manivela para a direita, empurrando a grelha para a caixa de engrenagens.**



## Resolução de problemas

Se o seu produto BUFFALO apresentar uma falha, consulte a seguinte tabela antes de telefonar à linha de apoio ou ao seu agente BUFFALO.

| Problema                          | Causa provável                               | A fazer   |
|-----------------------------------|--|---|
| Não sai carne do bocal            | O bocal está obstruído                       | Retire a obstrução do bocal   |
| O empurrador não cabe no cilindro | A junta vedante não está correctamente presa | Recoloque a junta vedante   |
|                                   | A junta vedante está ao contrário            | Mantenha a extremidade 'aberta' na direcção da parte de trás do aparelho                                |
|                                   | A junta vedante de pressão está danificada   | Substitua a junta vedante de pressão  |
| A manivela não roda               | As engrenagens/dentes estão presos           | Mude a posição baixa/alta e rode a manivela para frente e para trás para tentar desbloquear a manivela. |
|                                   |  | Limpe dos dentes da grelha  |
| Há bolhas de ar nos enchidos      | Bloqueio da válvula de pressão               | Retire o empurrador e desbloqueie a válvula   |

## Especificações técnicas

| Model       | Capacidade | Resultado   | Dimensões (com manivela e bocal) a x l x p mm | Pesos (vezio) |
|-------------|------------|-------------|---|---------------|
| <b>G789</b> | 5 litros   | aprox. 5 kg | 310 x 740 x 200                               | 10,5kg        |

## Conformidade

As componentes BUFFALO foram submetidas a testes rigorosos a fim de cumprirmos as normas e especificações legais determinadas pelas autoridades internacionais, independentes e nacionais.

Os produtos BUFFALO foram aprovados e trazem o seguinte símbolo:



**Todos os direitos reservados. É proibida a reprodução electrónica ou mecânica, ou por qualquer outro meio copiar, guardar em meios digitais ou transmitir a terceiros estas instruções, seja parcialmente ou na sua totalidade, sem a autorização prévia de BUFFALO.**

**Nós nos esforçamos para que no dia de publicação deste manual todos os pormenores sejam correctos, no entanto, a BUFFALO tem o direito de alterar as especificações sem aviso prévio.**

## Säkerhetsråd

- Placera på en plan stabil yta.
- En servicerepresentant/kvalificerad tekniker bör installera enheten och utföra reparationer om det behövs.
- Konsultera lokala och nationella normer för att efterleva följande:
  - Lagstiftning om hälsa och säkerhet i arbetet
  - BS EN Tillämpningsregler
  - Brandförebyggande åtgärder
  - Byggregler
- Ej lämplig för användning utomhus.
- Håll allt förpackningsmaterial åtskilt från barn. Släng förpackningsmaterialet i enlighet med loka myndigheters regleringar.
- Om elsladden är skadad måste den bytas ut av en BUFFALO-representant eller en rekommenderad kvalificerad tekniker för att undvika risker.

## Inledning

Ta några minuter för att noggrant läsa igenom denna manual. Korrekt underhåll och drift av maskinen kommer att göra att din BUFFALO-produkt ger bästa möjliga prestanda.

## Förpackningsinnehåll

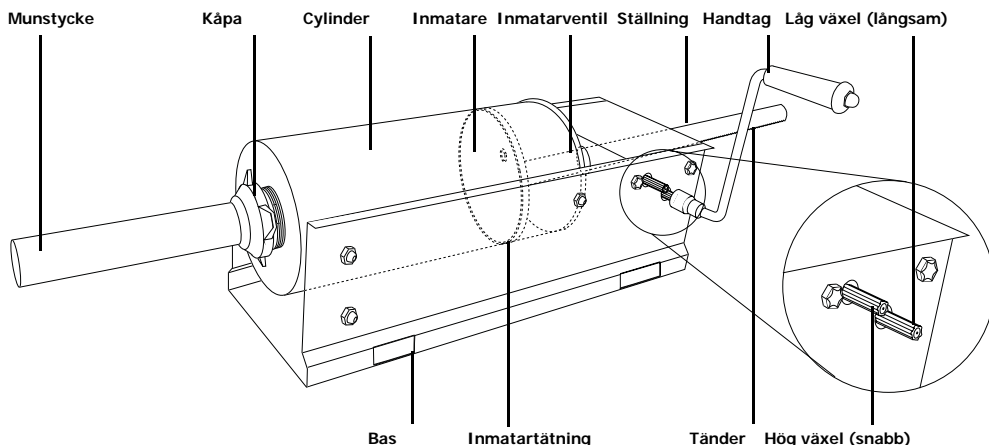
Följande medföljer:

- BUFFALO korvstoppningsenhet
- Handtag
- 13 mm munstycke
- 20 mm munstycke
- 30 mm munstycke
- 36 mm munstycke
- Bruksanvisning

Håll allt förpackningsmaterial åtskilt från barn. Släng förpackningsmaterialet i enlighet med loka myndigheters regleringar.

Om elsladden är skadad måste den bytas ut av en BUUFALO-representant eller en rekommenderad kvalificerad tekniker för att undvika risker.

## Drift



Rengör alla delar noga med varmt tvålsvatten innan korvstopningsenheten används. Torka noga.

### Förbereda fjälster

Förbered fjälstren för stoppning genom att följa tillverkarens anvisningar om det behövs.

### Montera inmataren och ställningen

Inmataren och ställningen kanske måste sättas tillbaka om de har tagits bort helt.

1. Kontrollera att tändarna på inmatarstängens är riktade nedåt.
2. Vrid handtaget medurs och tryck in stängens i växelhuset så att ställningens tänder kopplas in.

### Fylla cylindern

1. Skruva ut inmataren ur cylindern.
2. Lyft bort cylindern från basen eller vänd på cylindern så att den öppna änden är uppåt.
3. Täpp för cylinderöppningen och fyll cylindern med korvsmeten.
4. Sänk ned cylindern på plats och skruva in inmataren i öppningen på cylindern.

**i** Obs: Det gör att korvsmeten inte tränger ut ur cylindern när munstycket och fjälstren sätts fast.

### Fylla fjälstren

1. Placera en lämplig behållare som samlar upp korvarna framför enheten.
2. Placera munstycket mot cylinderenheten och skruva fast kåpan på munstycket så att det hålls fast vid cylinderenheten.
3. Sätt fast fjälstret på munstycket och låt ca. 2 cm skjuta ut över änden.

4. Vrid försiktigt på handtaget så att korvsmeten trycks in i munstycket och sedan in i fjälstret.

**i** **Obs: BUFFALO rekommenderar att den låga växeln (den högre kuggen på sidan av huset) används när fjälster stoppas.**

5. Knyt en knut i änden på fjälstret där korvsmeten börjar tränga ut.

**i** **Obs: Det avlägsnar eventuell luft från munstycket och förhindrar att luftbubblor bildas i korven.**

6. Vrid handtaget sakta så att korvsmeten matas ut genom munstycket.
7. Håll fast fjälstret en aning när handtaget vrids så att det fylls ordentligt med korvsmet.

## Länka korvarna

Korvarna kan länkas under stoppningen eller efter.

1. Tryck försiktigt på korven med tummen och pekfingeret där den ska delas.
2. Särå på korvsmeten, men var försiktig så att du inte har sönder fjälstret.
3. Avdela korven genom att vrida sidorna runt gapet i motsatt riktning mot varandra.

**⚠** **WARNING: Om fjälstret fylls för mycket kan det spricka när korvarna delas eller under tillagning. Om det fylls för lite kan luftbubblor bildas som kan fyllas med fett under tillagningen och göra att fjälstret spricker.**

4. Upprepa för resten av korvarna.

## Rengöring, omvårdnad och underhåll

- Använd inte slipande rengöringsmedel på apparaten. Använd varmt tvålatten.
- Tvätta inmatarens tätning regelbundet med varmt tvålatten.
- Torka alltid noga efter rengöringen.
- En BUFFALO-representant eller kvalificerad tekniker bör utföra reparationer om det behövs.

Ta isär apparaten för att underlätta rengöringen:

1. Skruva loss kåpan och ta bort munstycket.

**i** **Obs: Om kåpan inte kan skruvas loss för hand kan du lossa den genom att knacka på kåpans hörn med en gummihammare eller liknande.**

2. Dra ut inmataren ur cylindern.
3. Lyft bort cylindern från basen.
4. Skruva ut inmataren ur växelhuset genom att vrida på handtaget.
5. Avlägsna köttrester från komponenterna och tvätta i varmt tvålatten.
6. Torka noga.
7. Montera tillbaka alla delar.

**i** **Obs: Kontrollera att tänderna på inmatarens ställning är riktade nedåt när du monterar tillbaka inmataren i växelhuset. Vrid handtaget medurs när du trycker in ställningen i växelhuset.**

## Felsökning

Om din BUFFALO-apparat påvisar något fel, kontrollera först tabellen innan du ringer till hjälplinjen eller din BUFFALO-återförsäljare.

| Fel                                  | Möjlig orsak  | Åtgärd  |
|--------------------------------------|---|---|
| Korvsmet matas inte ut ur munstycket | Munstycket är tilltäppt                                     | Rensa munstycket  |
| Inmataren passar inte in i cylindern | Inmatarens tätning är inte ordentligt monterad på inmataren | Montera tätningen igen  |
|                                      | Inmatarens tätning har fel riktning                         | Kontrollera att den "öppna" änden på tätningen är riktad mot enhetens baksida |
|                                      | Inmatarens tätning är skadad                                | Byt ut inmatarens tätning   |
| Det går inte att vrida på handtaget  | Kuggarna/tänderna har fastnat                               | Byt växel och försök rensa stoppet genom att vrida handtaget bakåt och framåt |
|                                      |   | Rengör ställningens tänder  |
| Luftbubblor bildas i korvarna        | Stopp i inmatarventilen                                     | Dra ut inmataren och rensa ventilen   |
| Korvsmet matas inte ut ur munstycket | Munstycket är tilltäppt                                     | Rensa munstycket  |

## Tekniska specifikationer

| Modell      | Kapacitet | Uteffekt | Mått mm<br>med handtag och munstycke<br>h x b x d mm | Vikt tom) |
|-------------|-----------|----------|--|-----------|
| <b>G789</b> | 5 liter   | Ca. 5 kg | 310 x 740 x 200                                      | 10,5kg    |

## Tillmötesgående

BUFFALO-delarna har genomgått strikt produkttestning för att tillmötesgå reglerande normer och specifikationer utsatta av internationella, oberoende och statliga myndigheter.

BUFFALO-produkterna har godkänts för att bära följande symbol:



**Alla rättigheter reserverade. Ingen del av dessa instruktioner får framställas eller överföras i någon form eller på något sätt, elektroniskt, mekaniskt, fotokopieras, spelas in eller på annat sätt, utan tidigare skriftligt tillstånd från BUFFALO.**

Vi gör allt vi kan för att försäkra att alla detaljer är korrekta då informationen trycks, men, BUFFALO förbehåller sig rätten att ändra specifikationerna utan tidigare meddelande.

## Sikkerhedstips

- Anbring apparatet på en jævn, stabil overflade.
- En servicerepræsentant/uddannet tekniker bør udføre installationen og al eventuel reparation.
- Check de lokale og nationale standarder for at imødekomme det følgende:
  - Sikkerhed og sundhed på arbejdspladsen
  - BS EN Regler for god praksis
  - Brandforholdsregler
  - IEE Strømkabelregulativer
  - Bygningsvedtægter
- Ikke egnet til udendørs brug.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn. Kasser emballagen i henhold til de lokale love og bestemmelser.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af en BUFFALO agent eller en anbefalet kvalificeret tekniker for at undgå fare.

## Indledning

Brug venligst et par øjeblikke på at gennemlæse denne brugsanvisning grundigt. BUFFALO produktet vil fungere bedst muligt, hvis maskinen vedligeholdes og anvendes korrekt.

## Pakkens indhold

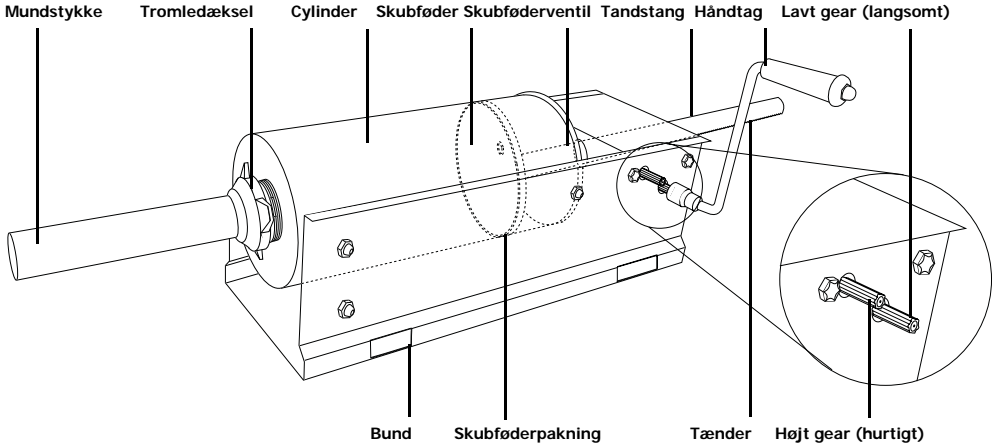
Der skal være følgende:

- BUFFALO pølsestopper
- Håndtag
- 13mm mundstykke
- 20mm mundstykke
- 30mm mundstykke
- 36mm mundstykke
- Handleiding

BUFFALO er stolte vores kvalitet og service, der sikrer at det leverede indhold er fuldt funktionelt og fri for skader ved pakning.

Skulle du alligevel opdage skader, som resultat af transporten, bedes du kontakte din BUFFALO forhandler med det samme.

# Werking



Rengør alle delene grundigt med varmt sæbevand, før De bruger pølsestopperen. Tørres grundigt.

## Klargøring af pølseskindet

Følg producentens retningslinier med hensyn til den korrekte måde at gøre pølseskindet klar til stopning, hvis det er nødvendigt.

## Udskiftning af skubføder og tandstang

Det kan eventuelt være nødvendigt at sætte skubføderen og tandstangen på igen, hvis de er blevet helt taget af.

1. Sørg for, at tænderne på skubføderen vender nedad.
2. Drej håndtaget med uret, og skub stangen ind i gearhuset for at tilkoble tænder på tandstangen.

## Sådan fyldes cylinderen

1. Vrid skubføderen ud af cylinderen.
2. Løft cylinderen væk fra bunden, eller drej cylinderen, så den åbne ende vender opad.
3. Dæk cylindermunden til, og fyld den med pølseked.
4. Sænk cylinderen tilbage i dens position, og vrid skubføderen ind i cylinderåbningen.

**i Bemærk: Dette sikrer, at kødet ikke slipper ud af cylinderen, mens mundstykket og pølseskindet sættes på.**

## Sådan fyldes pølseskindet

1. Anbring en passende beholder foran udstyret for at indsamle pølserne, efterhånden som de laves.
2. Anbring mundstykket mod cylindertromlen, og skru tromledækslet på over mundstykket, hvorved det fastgøres mod tromlen.
3. Skub pølseskindet henover mundstykket, og lad ca. 2 cm stikke ud over enden.

4. Vrid forsigtigt håndtaget for at begynde at skubbe kødet gennem mundstykket og ind i pølseskindet.

**i Bemærk: BUFFALO anbefaler, at det langsomme gear (den øverste tak på siden af gearhuset) bruges til stopning af pølseskindet.**

5. Bind en knude på pølseskindet mod pølsekødet.

**i Bemærk: Dette udstøder luft fra mundstykket og forhindrer, at der dannes en luftlomme i pølsen.**

6. Drej håndtaget langsomt for at skubbe kødet gennem mundstykket.
7. Hold pølseskindet en smule tilbage, efterhånden som der drejes på håndtaget for at sikre, at det fyldes ordentligt med pølseked.

## Kædning af pølserne

1. Pølserne kan kædes under stopningsprocessen eller bagefter.
2. Tryk forsigtigt med tommelfinger og pegefinger på pølsen på det punkt, hvor kæden skal være.
3. Lav et mellemrum i pølsekødet, idet De er forsigtig med ikke at knække pølseskindet.
4. Vikl begge sider af mellemrummet i modsat retning for at lave kæden.

**⚠ ADVARSEL: Overfyldning af pølseskindet kan få pølsen til at briste, når der laves kæder, eller når pølserne tilberedes. For lidt påfyldning vil skabe luftbobler, som kan blive fyldt med fedt under tilberedningen og briste pølseskindet.**

5. Gentages for resten af pølserne.

## Rengøring, pleje og vedligeholdelse

- De må ikke bruge slibende rengøringsmidler på udstyret. Brug varmt sæbevand.
- Rengør skubføderpakningen regelmæssigt med varmt sæbevand.
- Skal altid tørres grundigt efter rengøring.
- En BUFFALO repræsentant eller uddannet tekniker bør udføre al eventuel reparation.

For at gøre det lettere at rengøre udstyret, kan De afmontere det:

1. Skru tromledækslet af, og tag mundstykket af.

**i Bemærk: Hvis dækslet ikke kan skrues af med hånden, kan De slå på hjørnerne af dækslet med en gummi hammer eller et lignende værktøj for at løsne det.**

2. Træk skubføderen ud af cylinderen.
3. Løft cylinderen væk fra bunden.
4. Drej håndtaget for at skrue skubføderen helt ud af gearhuset.
5. Fjern rester af kød fra alle komponenter, og vask dem i varmt sæbevand.
6. Tørres grundigt.
7. Sæt alle delene på igen.

**i Bemærk: For at sætte skubføderen på i gearhuset igen skal De sørge for, at tænderne på skubfødertandstangen vender nedad. Drej håndtaget mod uret, efterhånden som De skubber tandstangen ind i gearhuset.**



## Fejlfinding

Hvis der opstår en fejl i BUFFALO apparatet, skal man kontrollere punkterne på følgende skema, før man ringer til hjælpetelefonlinien eller BUFFALO forhandleren.

| Fejl                                     | Mulig årsag   | Løsning   |
|--|---|---|
| Pølsekødet kommer ikke ud af mundstykket | Tilstopning i mundstykket                                     | Fjern tilstopningen   |
| Skubføderen passer ikke ind i cylinderen | Skubføderpakningen sidder ikke ordentligt fast på skubføderen | Sæt pakningen ordentligt på   |
|  | Skubføderpakningen sidder den forkerte vej rundt              | Sørg for, at den 'åbne' ende af pakningen vender mod bagenden af udstyret           |
|  | Skubføderpakningen er beskadiget                              | Sæt skubføderpakningen på igen  |
| Håndtaget vil ikke dreje                 | Gearene/tænderne sidder fast                                  | Skift gear, og drej håndtaget bagud og fremover for at prøve at rydde tilstopningen |
|  |   | Rengør tænderne på tandstangen  |
| Luftlommer i pølserne                    | Tilstopning i skubføderventilen                               | Træk skubføderen tilbage, og ryd ventilen   |

## Tekniske specifikationer

| Model | Kapacitet | Ydelse   | Mål mm<br>(med håndtag og mundstykke)<br>h x b x d mm | Vægt (tom) |
|-------|-----------|----------|---|------------|
| G789  | 5 liter   | Ca. 5 kg | 310 x 740 x 200                                       | 10,5kg     |

## Overensstemmelseserklæring

BUFFALO dele har gennemgået streng produkttestning for at overholde de normer, standarder og specifikationer, som er fastsat af internationale, uafhængige og amerikanske føderale myndigheder.

BUFFALO produkter er godkendt til at bære følgende symbol:



**Med forbehold for alle rettigheder. Ingen del af disse anvisninger må produceres eller transmitteres i noget format eller på nogen måde, hvad enten det drejer sig om elektronisk, mekanisk, fotokopiering, lagring på edb eller andet, før der er blevet forudindhentet skriftlig tilladelse hertil fra BUFFALO.**

Der er blevet gjort alle bestræbelser på at sikre, at oplysningerne er korrekte på trykningstidspunktet, men BUFFALO forbeholder sig ret til at ændre specifikationerne uden varsel.

## Sikkerhetstips

- Plasser på en vannrett og stabil flate.
- Installasjon og all nødvendig reparasjon skal utføres av en service-agent eller kyndig tekniker.
- Rådfør deg med lokale og nasjonale standarder for å oppfylle følgende:
  - HMS-lovgivningen (Helse/Miljø/Sikkerhet)
  - Bransjestandard BS EN
  - Forholdsregler mot brann
  - Byggeregler
- Ikke egnet for utendørs bruk.
- Slå alltid av og frakople strømtilførselen når enheten ikke er i bruk. Hold all emballasje unna barn. Emballasjen skal deponeres i henhold til forskrifter bestemt av myndighetene på stedet.
- Hvis strømledningen er skadet skal den skiftes ut av en BUFFALO-agent eller en kyndig tekniker for å unngå fare.

## Innledning

Vennligst ta deg tid til å lese nøye gjennom denne håndboka. Korrekt vedlikehold og bruk av ismaskinen vil gi best mulig ytelse på ditt BUFFALO-produktet.

## Pakkeinnhold

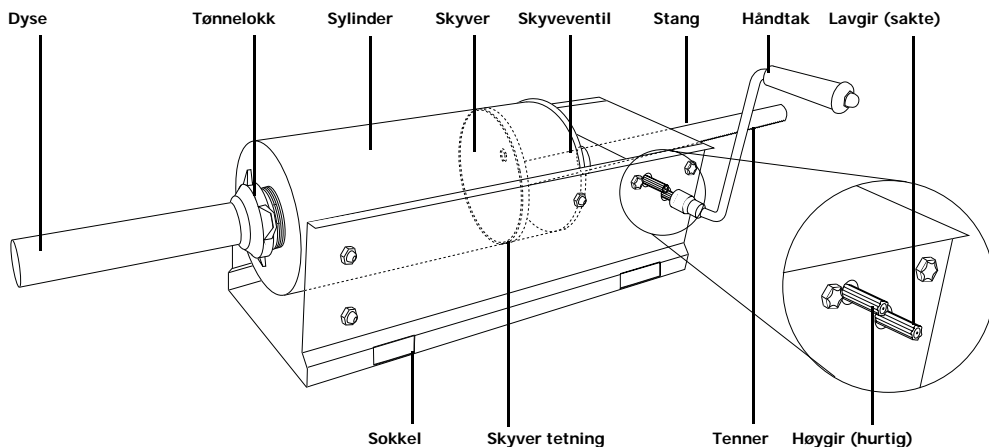
Følgende er inkludert:

- BUFFALO pølsestapper
- Håndtak
- 13 mm dyse
- 20 mm dyse
- 30 mm dyse
- 36 mm dyse
- Bruksanvisning

BUFFALO er stolt av sin kvalitet og service, og garanterer at da innholdet ble pakket var det fullstendig funksjonelt og uten skade.

Skulle du finne noe som helst skade som et resultat av transitt, vennligst ta omgående kontakt med BUFFALO-forhandleren på stedet.

## Bruk



Gjør alle deler grundig rene med varmt såpevann før pølsestapperen tas i bruk. Tørk den grundig.

### Klargjøre pølseskinn

Følg produsentens retningslinjer for hensiktsmessig klargjøring av pølseskinn for stacking når nødvendig.

### Skifte ut skyver og stang

Det kan bli nødvendig å skifte ut skyveren og stanga hvis disse har blitt helt fjernet.

1. Forsikre deg om at tennene på skyvestanga peker ned.
2. Drei håndtaket i retning med urviserne og skyv stanga inn i girhuset for å kople til tennene på stanga.

### Fylle sylindren

1. Vinde skyveren ut av sylindren.
2. Løft sylindren bort fra sokkelen, eller drei sylindren rundt slik at den åpne enden peker opp.
3. Blokker munningen på sylindren og fyll med pølsekjøtt.
4. Senk sylindren tilbake i stilling og vikle skyveren inn i sylindreråpningen.

**i Merknad: Dette garanterer at kjøttet ikke forsvinner ut av sylindren mens dysen og pølseskinnsettes på.**

### Fylle pølseskinn

1. Plasser en passende beholder foran apparatet for å ta i mot pølsene etter hvert som de blir ferdig laget.
2. Plasser dysen mot sylindertønna og skru tønnelokket over dysen for å sette det fast mot tønna.
3. Skyv pølseskinnsettes over dysen, men la cirka 2 cm stikke ut over enden.

4. Trekk håndtaket forsiktig rundt for å begynne å skyve kjøttet gjennom dysen og inn i pølseskinnet.

**i Merknad: BUFFALO anbefaler at den sakte utvekslingen (det høyere tannhjul på siden av girhuset) brukes til stapping av pølseskinnet.**

5. Knyt enden av pølseskinnet mot pølseskinnet.

**i Merknad: Dette fjerner eventuell luft fra dysen og hindrer at det danner seg luftlommer i pølsa.**

6. Trekk håndtaket forsiktig rundt for å begynne å skyve kjøttet gjennom dysen.

7. Hold pølseskinnet litt tilbake mens håndtaket dreies for å være sikker på at pølseskinnet fylles ordentlig med pølseskjøttet.

## Sammenhengende pølser

Pølsene kan gjøres sammenhengende under eller etter stappeprosessen.

1. Klem pølsa forsiktig på knyte-punktet med tommel og pekefinger.
2. Lag et mellomrom i pølseskjøttet og vær forsiktig at pølseskinnet ikke sprekker.
3. Vri på begge sidene av mellomrommet i motsatt retning for å skape knyte-punktet.

**⚠ ADVARSEL: Overfylling av pølseskinnet kan forårsake sprekking når pølsene knytes sammenhengende eller under tilberedning. For lite fylling av pølseskjøtt kan skape luftblærer som fylles med fett under tilberedning, og som gjør at pølseskinnet sprekker.**

4. Gjenta for resten av pølsene.

## Rengjøring, stell og vedlikehold

- Bruk ikke abrasivt rengjøringsmiddel på apparatet. Bruk varmt såpevann.
- Gjør tetningen for skyveren regelmessig ren med varmt såpevann.
- Tørk alltid grundig etter rengjøring.
- Hvis det skulle være nødvendig med reparasjoner, skal dette utføres av en BUFFALO-agent eller en kvalifisert tekniker.

For lettere rengjøring, demonter apparatet:

1. Skru tønnelokket løst og fjern dysen.

**i Merknad: Hvis lokket ikke kan skrus løst med hånd, slå på hjørnene av lokket med en gummihammer eller liknende verktøy for å løsne det.**

2. Trekk skyveren ut av sylindren.

3. Løft sylindren bort fra sokkelen.

4. Drei håndtaket for å vinde skyveren helt ut av girhuset.

5. Fjern kjøtt fra alle komponenter og vask i varmt såpevann.

6. Tørk grundig.

7. Monter delene på plass.

**i Merknad: For å skifte ut skyveren i girhuset, sjekk at tennene på skyverstanga peker nedover. Drei håndtaket i retning med urviseren samtidig som stanga skyves inn i girhuset.**

## Feilsøking

Skulle BUFFALO mikrobølgeovnen utvikle feil, sjekk følgende tabell før du ringer hjelpelinjen eller tar kontakt med BUFFALO-forhandleren på stedet.

| Feil                                 | Sannsynlig årsak                                     | Aksjon  |
|--------------------------------------|--|---|
| Pølsekjøttet kommer ikke ut av dysen | Dysen er tilstoppet                                  | Fjern tilstoppelsen   |
| Skyveren passer ikke i sylindere     | Tetning for skyver sitter ikke ordentlig på skyveren | Monter tetningen på nytt  |
|                                      | Tetning for skyver er montert feil vei               | Sjekk at åpen ende på tetningen peker bakover i apparatet                   |
|                                      | Tetning for skyver er ødelagt                        | Skift ut tetningen  |
| Håndtaket går ikke rundt             | Tannhjul/tenner har kjørt seg fast                   | Skift tannhjul og drei håndtaket bakover for å prøve å fjerne tilstoppelsen |
|                                      |  | Gjør tennene på stanga rene   |
| Luftlommer pølsene                   | Tilstoppelse i skyver-ventil                         | Trekk skyveren ut og frigjør ventilen                                       |

## Tekniske spesifikasjoner

| Modell      | Kapasitet | Produksjon | Mål<br>(med håndtak og dyse)<br>h x w x d mm | Vekt (tom) |
|-------------|-----------|------------|--|------------|
| <b>G789</b> | 5 liter   | ca. 5 kg   | 310 x 740 x 200                              | 10.5kg     |

## Samsvar

Deler brukt av BUFFALO har gjennomgått streng produkttesting for å være i samsvar med regulative standarder og spesifikasjoner fastlagt av internasjonal, uavhengig og føderale myndigheter.

BUFFALO-produkter har blitt godkjent for å bære følgende symbol:



Vi tar forbehold om alle rettigheter. Ikke noen del av disse instruksjonene må fremstilles eller oversendes i noen form eller med noen midler, elektronisk, mekanisk, fotokopiert, nedskrevet eller på noen annen måte, uten at **BUFFALO har gitt skriftlig tillatelse på forhånd.**

Det er truffet omfattende tiltak for å sikre at alle detaljer er korrekte på tidspunktet for trykking, men **BUFFALO** forbeholder seg retten til å endre spesifikasjoner uten forvarsel.

## Turvallisuusvihjeitä

- Aseta laite tasaiselle, vakaalle pinnalle.
- Huoltoedustajan/pätevän huoltomiehen on suoritettava asennus ja tarvittaessa korjaustoimenpiteet.
- Katso tietoja paikallisista ja kansallisista standardeista varmistaaksesi, että seuraavia määräyksiä noudatetaan:
  - Työterveys- ja turvallisuuslainsäädäntö
  - BS EN-mukaiset ohjeet
  - Paloturvallisuusmääräykset
  - Rakennusmääräykset
- Ei sopi käytettäväksi ulkotiloissa.
- Pidä kaikki pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta. Hävitä pakkausmateriaali paikallisten viranomaisten määräysten mukaisesti.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, saa sen vaihtaa uuteen ainoastaan BUFFALO-edustaja tai valtuutettu pätevä huoltomies vaarojen välttämiseksi.

## Johdanto

Käytä muutama minuutti tämän ohjekirjan lukemiseen huolellisesti läpi. Kun tätä BUFFALO-tuotetta huolletaan ja käytetään oikein, saadaan laitteesta paras mahdollinen hyöty.

## Pakkauksen sisältö

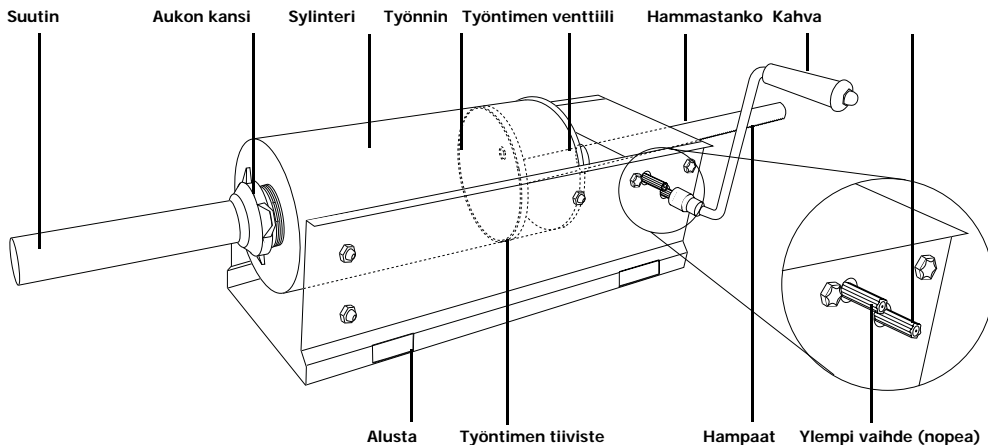
Pakkaus sisältää seuraavat:

- BUFFALO makkarantäyttölaite
- Kahva
- 13mm suutin
- 20mm suutin
- 30mm suutin
- 36mm suutin
- Instruction manual

BUFFALO on ylpeä laadusta ja palvelusta varmistaen, että laitetta pakattaessa pakkauksen sisältö on täysin kunnossa ja ilman vikoja.

Mikäli laite on kuljetuksen takia vaurioitunut, ota välittömästi yhteyttä BUFFALO -edustajaan.

# Käyttö



Puhdista kaikki osat perusteellisesti lämpimällä saippuvedellä ennen makkarantäyttölaitteen käyttöä. Kuivaa osat perusteellisesti.

## Makkarankuoren valmistelu

Tarpeen vaatiessa noudata valmistajan ohjeita makkarankuoren oikeasta valmistelusta täyttämistä varten.

## Työntimen ja hammastangon asettaminen takaisin paikalleen

Voi olla tarpeellista asettaa työnnin ja hammastanko takaisin paikalleen, jos ne on otettu kokonaan irti.

1. Varmistu siitä, että työntötangon hampaat osoittavat alaspäin.
2. Kierrä kahvaa myötäpäivään ja työnnä tanko vaihdekoteloon hammastangon hampaiden saamiseksi paikalleen.

## Sylinterin täyttäminen

1. Kierrä työnnin ulos sylinteristä.
2. Nosta sylinteri irti alustalta, tai käännä sylinteriä siten, että avoin pää osoittaa ylöspäin.
3. Pidä sylinterin suu tukossa ja täytä se makkarantäytteellä.
4. Laske sylinteri alas paikalleen ja kierrä työnnin sylinterin aukkoon.



**Huom.:** Näin varmistutaan siitä, että lihaa ei tule ulos sylinteristä, kun siihen asennetaan suutin ja makkarankuori.

## Makkarankuoren täyttäminen

1. Aseta laitteen eteen sopiva astia, johon makkarat kerätään samalla, kun niitä valmistetaan.
2. Aseta suutin sylinterin aukkoa vasten ja ruuvaa aukon kansi suuttimen päälle, jolloin suutin kiinnitetään aukkoa vasten.
3. Työnnä kuori suuttimen päälle niin, että se työntyy noin 2cm päästä ulos.

4. Käännä varovasti kahvaa aloittaaksesi lihan työntämisen suuttimen läpi ja kuoren sisään.

**i** **Huom.:** BUFFALO suosittelee, että hitaampaa vaihdetta (kotelon sivulla oleva ylempi hammasrata) käytetään makkarankuoren täyttöön.

5. Laita kuoren päähän solmu, joka on tiiviisti kiinni täytteessä.

**i** **Huom.:** Näin saadaan poistettua mahdollinen suuttimessa oleva ilma ja estetään ilmataskujen syntyminen makkarin sisään.

6. Käännä kahvaa hitaasti lihan työntämiseksi suuttimen läpi.

7. Vedä kuorta hieman taaksepäin kahvaa käännettäessä, jotta kuori saataisiin täytettyä varmasti kunnolla.

## Makkaroiden lenkit

1. Makkaroiden lenkit voidaan saada aikaan täyttöprosessin aikana tai sen jälkeen.
2. Purista varovasti makkaraa peukalolla tai etusormella kohdasta, johon haluat lenkin.
3. Tee makkaratäytteeseen aukko varoen rikkomasta kuorta.
4. Kierrä molempia aukon puolia eri suuntiin lenkin aikaansaamiseksi

**!** **VAROITUS:** Kuoren täyttäminen liian paljon voi saada makkarin halkeamaan lenkin teon tai kypsennyksen aikana. Täyttäminen liian pienellä määrällä täytettä voi saada aikaan ilmakuplia, jotka voivat täytyä rasvalla kypsennyksen aikana ja kuori voi haljeta.

5. Toista toimenpide jäljellä olevien makkaroiden kohdalla.

## Cleaning, Care & Maintenance

- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita laitteen puhdistukseen. Käytä lämmintä saippuavettä.
- Puhdista työntimen tiiviste säännöllisin väliajoin lämpimällä saippuavedellä.
- Kuivaa laite aina perusteellisesti puhdistuksen jälkeen.
- BUFFALO -edustajan tai pätevän huoltomiehen tulisi suoritettava tarvittaessa korjaustoimenpiteet.

Puhdistamisen helpottamiseksi laite tulisi purkaa:

1. Ruuvaa aukon kansi irti ja irrota suutin.

**i** **Huom.:** Jos kantta ei saada ruuvattua auki käsin, kopauta kannen kulmia kumivasaralla tai vastaavalla välineellä kannen löysäämiseksi.

2. Vedä työnnin ulos sylinteristä.
3. Nosta sylinteri pois alustalta.
4. Käännä kahvaa työntimen kiertämiseksi kokonaan ulos vaihdekotelosta.
5. Poista lihatäyte kaikista osista ja pese ne lämpimällä saippuavedellä.
6. Kuivaa ne perusteellisesti.
7. Aseta kaikki osat takaisin paikoilleen.

**i** **Huom.:** Asetettaessa työnnintä takaisin paikalleen vaihdekoteloon on varmistuttava siitä, että työntimen hammastangon hampaat osoittavat alaspäin. Kierrä kahvaa myötäpäivään hammastankoa työnnettäessä vaihdekoteloon.



## Vianetsintä

BUFFALO -laitteeseen tulee vika, tarkista seuraavassa taulukossa esitetyt seikat ennen kuin otat yhteyttä puhelinpalveluun tai BUFFALO -edustajaan.

| Vika                                     | Mahdollinen aiheuttaja                                       | Toimenpide   |
|--|--|--|
| Makkaratäytettä ei tule ulos suuttimesta | Suutin on tukossa  | Poista tukkeutuma  |
| Työnin ei sovi sylinteriin               | Työntimen tiivistettä ei ole kiinnitetty kunnolla työntimeen | Aseta tiiviste takaisin paikoilleen  |
|  | Työntimen tiiviste on paikallaan väärin päin                 | Varmista, että tiivisteiden 'avoin' pää osoittaa laitteen takaosaa päin                                  |
|  | Työntimen tiiviste vahingoittunut                            | Vaihda työntimen tiiviste uuteen   |
| Kahva ei käänny                          | Vaihteet/hampaat ovat juuttuneet kiinni                      | Vaihda toiselle vaihteelle ja käännä kahvaa taakse- ja eteenpäin, jotta tukkeutuma saataisiin poistettua |
|  |  | Puhdista hammastangon hampaat  |

## Tekniset tiedot

| Malli       | JKapaciteetti | Teho        | Mitat<br>(kahvan ja suuttimen kanssa)<br>k x l x s mm | Paino (kg) |
|-------------|---------------|-------------|---|------------|
| <b>G789</b> | 5 litaa       | 5kg liikim. | 310 x 740 x 200                                       | 10,5kg     |

## Vaatimustenmukaisuus

BUFFALO-osat ovat käyneet läpi tarkan tuotetestauksen, jotta ne noudattaisivat kansainvälisten, itsenäisten ja valtiollisten viranomaisten asettamia säädöksiä ja vaatimuksia.

BUFFALO-tuotteet on hyväksytty merkittäviksi seuraavilla merkinnöillä:



**Kaikki oikeudet pidätetään. Mitään näiden ohjeiden osaa ei saa jäljentää tai lähettää missään muodossa tai millään tavalla, elektronisesti, mekaanisesti, valokopioimalla, nauhoittamalla tai jollain muulla tavalla ilman, että BUFFALO on antanut etukäteisen luvan.**

**Kaikki mahdollinen on tehty sen hyväksi, että annetut tiedot olisivat aina painatushetkellä oikeita, mutta BUFFALO varaa itselleen oikeuden muuttaa tietoja siitä erikseen ilmoittamatta.**

• Notes • Remarques • Notas • Opmerkingen • Anmerkungen • Notas •  
• Note • Noteringar • Merknader • Bemærkninger • Huomautukset •

---

• Notes • Remarques • Notas • Opmerkingen • Anmerkungen • Notas •  
• Note • Noteringar • Merknader • Bemærkninger • Huomautukset •

---

