



# 5 LB VERTICAL SAUSAGE STUFFER

INSTRUCTION MANUAL | MFG#: 1A-SS306



HOUSEHOLD USE ONLY

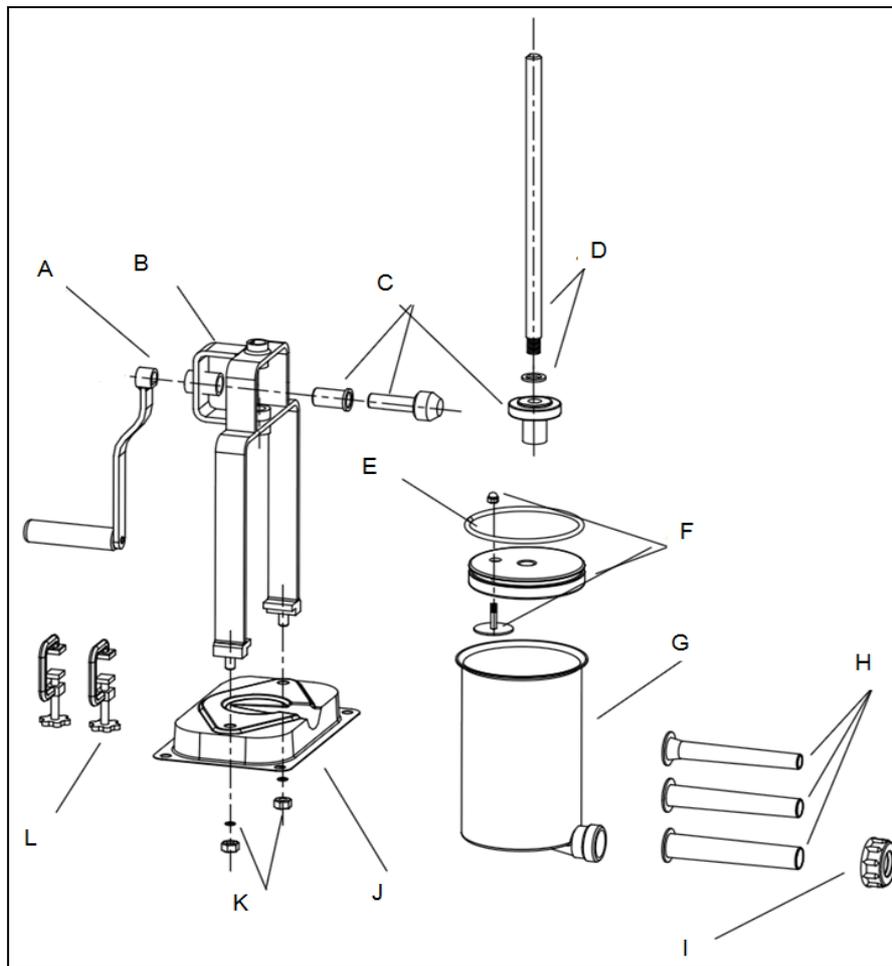
TOLL FREE: 1-877-258-6190

## **WARNINGS**

**READ AND FULLY UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS PRIOR TO USING THIS UNIT. YOUR SAFETY IS MOST IMPORTANT! FAILURE TO COMPLY WITH PROCEDURES AND SAFEGUARDS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR PROPERTY DAMAGE. REMEMBER: YOUR PERSONAL SAFETY IS YOUR RESPONSIBILITY!**

1. NEVER use any accessories or parts from other manufacturers. Doing so will void your warranty.
2. Thoroughly clean all parts that will come in contact with food before and after using the appliance. Wash all parts by hand and thoroughly dry.
3. Before using the Stuffer, always apply a food-grade lubricant to the inside of the canister to decrease friction.
4. NEVER store or leave the Stuffer at a temperature lower than 32°F (0°C).
5. KEEP CHILDREN AWAY! Never leave the stuffer unattended. The stuffer is not a toy.
6. Be sure the Stuffer is stable during use. All four feet should be secure on a level surface. The Stuffer should not move during operation.
7. WEAR EYE PROTECTION! Everyday eye glasses are not safety glasses. Safety glasses conform to ANSI Z87.1 requirements. NOTE: Approved safety glasses have Z87 printed or stamped on them.
8. DO NOT USE the appliance while under the influence of drugs or alcohol.

## PARTS LIST



NO.	DESCRIPTION	QTY
A	HANDLE	1
B	FRAME	1
C	GEAR SET (2) AND HORIZONTAL GEAR BUSHING	1
D	PLUNGER SHAFT WITH WASHER	1
E	PLUNGER SEAL	1
F	PRESSURE RELEASE VALVE KIT (3 PIECE SET)	1
G	STAINLESS STEEL CANISTER	1
H	PLASTIC FUNNEL (3 FUNNELS, 3/4" & 7/8" & 1")	1 SET
I	FRONT RING NUT	1
J	BASE	1
K	M10 BASE NUTS (2) AND M10 BASE WASHERS (2)	1 SET
L	CLAMPS	2

---

## ASSEMBLY AND OPERATION INSTRUCTIONS

### Before Assembly and Any Use

- ✓ Be sure you have reviewed the parts diagram and parts list to confirm you have all the needed parts. Keep packing material for future use.
- ✓ After you have confirmed you have all the required parts, thoroughly clean any part that will come in contact with any food product with soap and water. Dry all parts before re-assembly.

### Assembly Instructions

- ✓ Your new Vertical Stuffer comes partially assembled. However, you need to complete a few steps to be ready to begin stuffing your own sausage.
- ✓ Attach the handle to the stuffing frame by inserting the wing nut through the handle and into the rear of the small horizontal gear. Turn the wing nut until tight.
- ✓ You can now turn the handle and actuate the piston. Turn the handle counter-clockwise so that the center thread rod and piston moves to the top of the stuffing frame.
- ✓ Stuffing tubes attach to the cylinder by threading the tube through the ring lock and tightening the ring lock onto the cylinder.
- ✓ With the center thread rod and the piston at the top of the stuffing frame, the cylinder can be moved in and out of the base.

### Sausage Stuffing Directions

- ✓ When you are ready to start stuffing, remove cylinder from frame and fill with your favorite recipe of ground meat. Slide cylinder back into frame.
- ✓ Properly prepare casings as directed on casing packaging. Slip a casing over the end of the funnel tube until the entire length of the casing is on the funnel. Twist or tie the end to seal the casing.
- ✓ By rotating the handle clockwise, you will move the piston down and force the sausage mixture down and through the funnel into the casing.
- ✓ Hold the casing on the sausage tube in one hand and slowly let the meat output pull the casing from the tube. Fill casing as desired by holding casing back on tube.
- ✓ While extruding the sausage, hold the casing against the end of the funnel to help pack the sausage firmly into the casing. Twist or tie the sausage into links as desired. Tie end of casing into a knot.
- ✓ Repeat this procedure until you have completed your sausages.

### Helpful hints

- ✓ It is recommended that 2 people perform sausage stuffing.
- ✓ Add small amounts of water to your ground meat when stuffing sausage to improve output of meat through sausage stuffing tube.

### After use

- ✓ Disassemble all parts and wash thoroughly in soapy water.
- ✓ You must remove all foreign material from all appliance parts.
- ✓ Dry all surfaces.
- ✓ Do not use bleach or chlorine-based chemicals to clean. Discoloration of plastic parts can occur.
- ✓ Wipe down all non-stainless steel parts with a food-grade spray. Alternatively, wipe down with a salad oil to keep from rusting.



# POUSOIR À SAUCISSES VERTICAL DE 5 LB

MANUEL D'INSTRUCTIONS | N° FAB. : 1A-SS306



**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

**Sans frais : 1-877-258-6190**

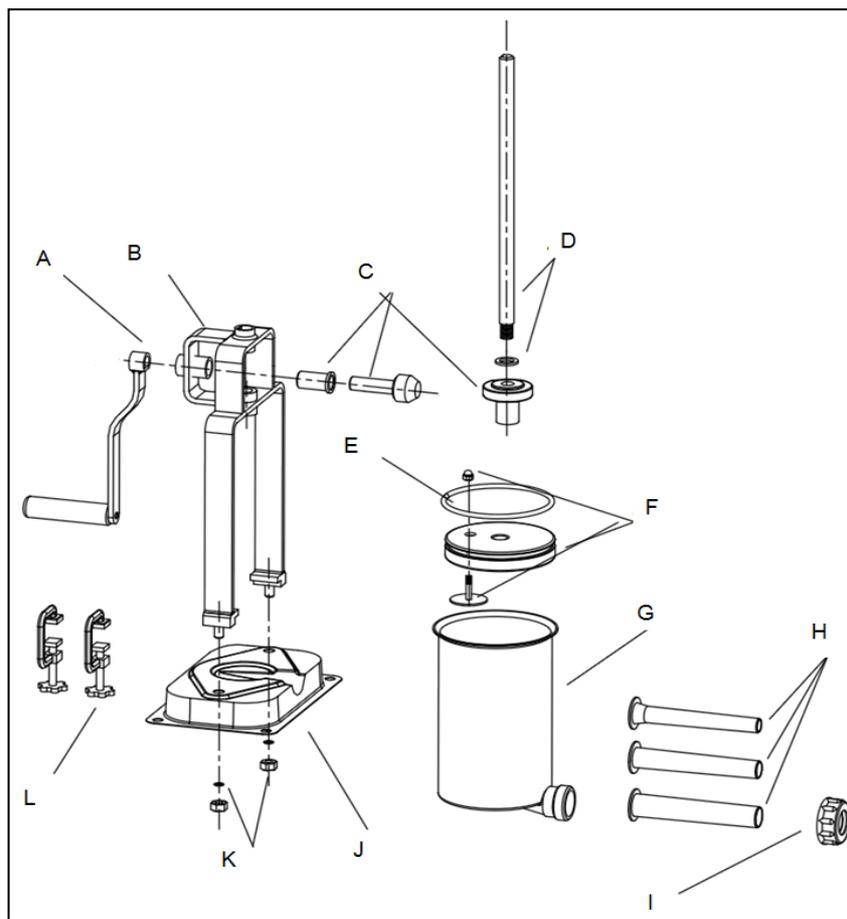
---

## **AVERTISSEMENTS**

**VEUILLEZ LIRE ET COMPRENDRE ENTIÈREMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS ET LES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER LA MACHINE. VOTRE SÉCURITÉ EST PRIMORDIALE ! LE NON-RESPECT DES PROCÉDURES ET DES MESURES DE SÉCURITÉ PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. RAPPELEZ-VOUS: VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE EST VOTRE RESPONSABILITÉ!**

1. NE JAMAIS utiliser d'accessoires ou de pièces d'autres fabricants. Cela annulerait votre garantie.
2. Nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec les aliments avant et après l'utilisation de ce produit. Lavez toutes les pièces à la main et séchez-les soigneusement.
3. Avant d'utiliser le poussoir à saucisses, appliquez toujours un lubrifiant de qualité alimentaire à l'intérieur du récipient pour réduire le frottement.
4. NE JAMAIS stocker ou laisser la machine à une température inférieure à 32°F(0°C).
5. TENIR LOIN DES ENFANTS! Ne jamais laisser la machine sans surveillance. Ce n'est pas un jouet.
6. Assurez-vous que le poussoir à saucisses est stable pendant son utilisation. Les quatre pieds doivent être sécurisés sur une surface plane. Le poussoir à saucisses ne doit pas bouger pendant le fonctionnement.
7. PORTEZ UNE PROTECTION DES YEUX ! Les lunettes ordinaires ne sont pas des lunettes de sécurité. Les lunettes de sécurité sont conformes à la norme ANSI Z87.1. REMARQUE : Les lunettes de sécurité approuvées portent la marque ou le sceau Z87.
8. NE PAS UTILISER l'appareil sous l'effet de drogues ou d'alcool.

## LISTE DES PIÈCES



N°	DESCRIPTION	QUANTITÉ
A	POIGNÉE	1
B	CADRE	1
C	ENSEMBLE DE PIGNON (2) ET BAGUE DE PIGNON HORIZONTAL	1
D	ARBRE DE PISTON AVEC RONDELLE	1
E	JOINT DE PISTON	1
F	ENSEMBLE DE VANNE DE SURPRESSION (ENSEMBLE DE 3 PIÈCES)	1
G	RÉCIPIENT EN ACIER INOXYDABLE	1
H	ENTONNOIR EN PLASTIQUE (3 ENTONNOIRS, ¼ po et 7/8 po et 1 po)	1 ENSEMBLE
I	ÉCROU D'ANNEAU FRONTAL	1
J	BASE	1
K	ÉCROUS DE BASE M10 (2) ET RONDELLES DE BASE M10 (2)	1 ENSEMBLE
L	PINCES	2

# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET D'UTILISATION

## Avant assemblage et toute utilisation

- ✓ Assurez-vous d'avoir examiné le diagramme et la liste des pièces pour vous assurer que vous disposez de toutes les pièces nécessaires. Conservez le matériel d'emballage pour une utilisation future.
- ✓ Une fois que vous avez confirmé que vous disposez de toutes les pièces requises, nettoyez soigneusement toutes les pièces susceptibles d'entrer en contact avec un produit alimentaire avec de l'eau et du savon. Sécher toutes les pièces avant de les remonter.

## Instructions d'assemblage

- ✓ Votre nouveau poussoir à saucisses vertical est partiellement assemblé. Cependant, vous devez suivre quelques étapes pour pouvoir commencer à farcir votre propre saucisse.
- ✓ Fixez la poignée au cadre de remplissage en insérant l'écrou à oreilles dans la poignée et à l'arrière du petit pignon horizontal. Tournez l'écrou à oreilles jusqu'à ce qu'il soit bien serré.
- ✓ Vous pouvez maintenant tourner la poignée et actionner le piston. Tournez la poignée dans le sens antihoraire pour que la tige de filetage centrale et le piston se déplacent vers le haut du cadre de remplissage.
- ✓ Les tubes de remplissage se fixent au cylindre en passant le tube à travers le verrou annulaire et en serrant le verrou annulaire sur le cylindre.
- ✓ Avec la tige de filetage centrale et le piston au sommet du cadre de remplissage, le cylindre peut être inséré et retiré de la base

## Directions de remplissage de saucisses

- ✓ Lorsque vous êtes prêt à farcir les saucisses, retirez le cylindre du cadre et remplissez avec votre recette préférée de viande hachée. Faites glisser le cylindre dans le cadre.
- ✓ Préparez correctement les enveloppes comme indiqué sur leur emballage. Glissez un boîtier sur l'extrémité du tube de l'entonnoir jusqu'à ce que toute la longueur du boîtier repose sur l'entonnoir. Tordez ou attachez l'extrémité pour sceller le boîtier.
- ✓ En tournant la poignée dans le sens horaire, vous abaissez le piston et forcez le mélange à saucisse vers le bas et à travers l'entonnoir dans le boîtier.
- ✓ Tenez l'enveloppe sur le tube à saucisse d'une main et laissez lentement la viande sortante séparer l'enveloppe du tube. Remplissez l'enveloppe comme vous le souhaitez en la tenant sur le tube.
- ✓ Lors du remplissage, gardez l'enveloppe contre l'extrémité de l'entonnoir afin de comprimer la viande. Tordez ou attachez la saucisse en liens comme vous le souhaitez. Nouez l'extrémité de l'enveloppe.
- ✓ Répétez ce processus.

## Conseil utile

- ✓ Il est recommandé que 2 personnes remplissent les saucisses.
  - ✓ Ajoutez de petites quantités d'eau à votre viande hachée lors du remplissage des saucisses afin d'améliorer la sortie de viande par le tube de remplissage.

## Après l'utilisation

- ✓ Démontez toutes les pièces et lavez-les soigneusement avec de l'eau savonneuse.
- ✓ Vous devez enlever tous les corps étrangers de toutes les pièces de l'appareil.

- 
- ✓ Sécher toutes les surfaces.
  - ✓ N'utilisez pas d'eau de Javel ni de produits chimiques à base de chlore pour nettoyer l'appareil. Cela peut entraîner une décoloration des pièces en plastique.
  - ✓ Essuyez toutes les pièces en acier non inoxydable avec un nettoyant alimentaire. Alternativement, essuyez-les avec une huile de salade pour empêcher la rouille.