

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

SAUSAGE STUFFER

MODEL:1A-SS305

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

SAUSAGE STUFFER

MODEL:1A-SS305



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.

WARNING: Before operating this device, please read this instruction manual completely and keep it handy for future reference. Always follow basic safety precautions when using these devices. These include:

1. Do not allow children younger than 14 years old to use the machine. This product may only be used or maintained by children 14 years of age or older, individuals with reduced physical, sensory, or mental capacities, or unskilled individuals with adequate adult supervision. Children must not play with the device.

2. For optimal operation and service life of the device, please follow the instructions.

3. Food acids will corrode the metal. Always clean this food preparation equipment immediately after every use. To maintain the appearance and increase the service life, clean it daily.

4. The use of accessories or modifications not provided by the manufacturer may cause hazards. This product must only be used for its intended purpose and in the manner indicated in the instructions. All other types of use shall be considered inappropriate and hazardous. The manufacturer shall not be responsible for any improper or incorrect use and installation damage.

General Information and Instructions

INTRODUCTION

Thank you, and congratulations on purchasing our 5 lb. sausage stuffer. Your stuffer comes complete with everything you need to safely and easily stuff sausage. Please take a few minutes to read through this booklet to learn more about your sausage stuffer. Your stuffer is made of the finest materials to ensure extended use for all of your meat processing needs.

TECHNICAL DETAILS

Description	Capacity	Dimension	Weight
5lb. Manual Sausage Stuffer	5lb. (2L)	9.45" x 18.7" x 15.75	10.5 lb.

CAUTION! Any time the piston is raised out of the cylinder, release the handle slowly! Pressure or gravity could cause the handle to spin back slightly causing injury!

OPERATION INSTRUCTIONS

Step 1: Clean the parts with soap and water, and affix the tube.

Step2: Attach the handle with nut, and then turn the handle counter-clockwise so that the piston moves out of the cylinder.

Step 3: Take the cylinder out and put meat inside.

Step 4: Put the cylinder back.

Step 5: Turn the handle clockwise so that the piston moves into the cylinder. This will begin to push the meat into the casing.

Step 6: Repeat step 3 through 5.

Step 7: When finished, to be sure to clean all parts properly with warm soapy water, let them dry, and reassemble.

MAINTENANCE

1. Remove piston and cylinder after using, and wash with warm soapy water.
2. Dry body and reassemble, and wipe the body.

WARNING: Always be as thorough as possible when cleaning and sanitizing components. Any parts exposed to raw meat may harbor or develop bacteria causes illness or death.

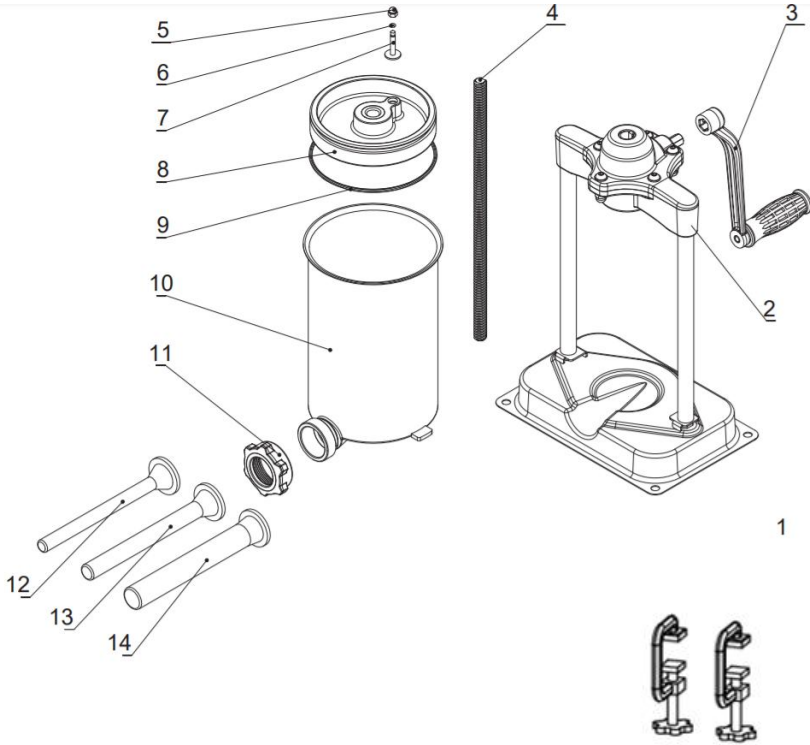
WARNING: When cleaning with sanitizers, always follow the manufacturer's recommendations. Never use products that cause exposed surfaces to render meat unsafe for consumption. Failure to follow this warning may lead to sickness or death!

General Information and Instructions

TROUBLE-SHOOTING

Problems	Solutions
The stuffer is hard to crank.	<ol style="list-style-type: none">1. Sausage mixture has become too stiff. Add water to mix2. Add lubricant (mineral oil or vegetable oil) to the piston gasket and the interior of the cylinder.
Meat is passing by the piston.	<ol style="list-style-type: none">1. Gasket is not installed.2. Gasket needs to be lubricated.
Casings are bursting when filling.	<ol style="list-style-type: none">1. Casings are old and brittle.2. Casings were not soaked long enough.3. Casings were soaked too long.4. Casings should not have been soaked.5. Casings were filled too tightly.6. Stuffing Tube has a burr and is puncturing the casing.7. Stuffing tube is too large for casings.

Exploded View and Parts List



15

Part No.	Description	Qty.
1	Base	1
2	Frame	1
3	Handle	1
4	Center Thread Rod	1
5	Release Valve Nut	1
6	O-ring	1
7	Air Release Valve	1
8	Piston	1

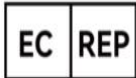
Part No.	Description	Qty.
9	Piston Gasket	1
10	Cylinder	1
11	Ring Lock	1
12	Stuffing Tube (Small)	1
13	Stuffing Tube (Medium)	1
14	Stuffing Tube (Large)	1
15	Clamps	2

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



**E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.**



**YH CONSULTING LIMITED.
C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House,
London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX**

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji www.vevor.com/support

NADZIEWANIE KIEŁBAS

MODEL: 1A-SS305

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

SAUSAGE STUFFER

MODEL: 1A-SS305



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



Ostrzeżenie — aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

OSTRZEŻENIE: Przed rozpoczęciem korzystania z tego urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości. Podczas korzystania z tych urządzeń należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa. Obejmują one:

1. Nie pozwalaj dzieciom poniżej 14 roku życia korzystać z urządzenia. Ten produkt może być używany i konserwowany wyłącznie przez dzieci w wieku 14 lat lub starsze, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby niewykwalifikowane pod odpowiednim nadzorem osoby dorosłej. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
2. Dla optymalnego działania i żywotności urządzenia należy postępować zgodnie z instrukcją.
3. Kwasy spożywcze powodują korozję metalu. Zawsze czyść ten sprzęt do przygotowywania żywności natychmiast po każdym użyciu. Aby zachować wygląd i wydłużyć żywotność, czyść go codziennie.
4. Używanie akcesoriów lub modyfikacji niedostarczonych przez producenta może spowodować zagrożenie. Produkt ten może być używany wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem i w sposób wskazany w instrukcji. Wszelkie inne rodzaje zastosowań uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub nieprawidłowe użytkowanie oraz uszkodzenia montażowe.

General Information and Instructions

WSTĘP

Dziękujemy i gratulujemy zakupu naszego 5-funtowego nadziewacza do kielbasy. Nadziewarka zawiera wszystko, czego potrzebujesz do bezpiecznego i łatwego nadziewania kielbasy. Prosimy o poświęcenie kilku minut na przeczytanie tej broszury, aby dowiedzieć się więcej o

nadziewarce do kiełbas. Nadziewarka jest wykonana z najlepszych materiałów, aby zapewnić długotrwałe użytkowanie przy wszystkich potrzebach związanych z przetwarzaniem mięsa.

SZCZEGÓŁY TECHNICZNE

Opis	Pojemność	Wymiar	Waga
5 funtów Ręczny nadziewarka do kiełbas	5 funtów (2L)	9,45 cala x 18,7 cala x 15,75	10,5 funta

OSTROŻNOŚĆ! Za każdym razem, gdy tłok jest podniesiony z cylindra, powoli zwalniaj uchwyt! Nacisk lub grawitacja mogą spowodować lekkie obrócenie rączki, powodując obrażenia!

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Krok 1: Oczyszczyć części wodą z mydłem i przymocuj rurkę.

Krok 2: Przymocuj uchwyt za pomocą nakrętki, a następnie obróć uchwyt w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, tak aby tłok wysunął się z cylindra.

Krok 3: Wyjmij cylinder i włóż mięso do środka.

Krok 4: Załóż cylinder z powrotem.

Krok 5: Obróć uchwyt w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby tłok wsunął się do cylindra. Spowoduje to wpychanie mięsa do osłonki.

Krok 6: Powtórz kroki od 3 do 5.

Krok 7: Po zakończeniu dokładnie umyj wszystkie części ciepłą wodą z mydłem, pozostaw je do wyschnięcia i ponownie złóż.

KONSERWACJA

1. Po użyciu wyjmij tłok i cylinder i umyj je ciepłą wodą z mydłem.

2. Wsuszyć obudowę, zmontować ją ponownie i wytrzeć obudowę.

OSTRZEŻENIE: Czyszcząc i odkażając elementy, należy zawsze postępować tak dokładnie, jak to możliwe. Wszelkie części wystawione na kontakt z surowym mięsem mogą zawierać lub rozwijać bakterie powodujące

chorobę lub śmierć.

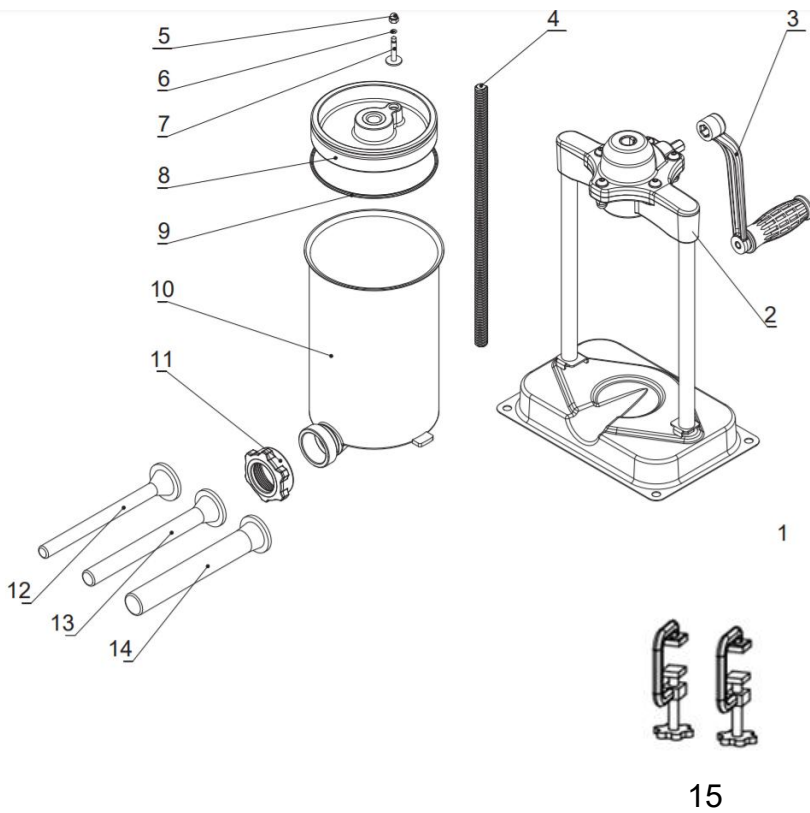
OSTRZEŻENIE: Podczas czyszczenia środkami dezynfekującymi należy zawsze postępować zgodnie z zaleceniami producenta. Nigdy nie używaj produktów, które powodują, że odsłonięte powierzchnie sprawiają, że mięso staje się niebezpieczne do spożycia. Niezastosowanie się do tego ostrzeżenia może prowadzić do choroby lub śmierci!

General Information and Instructions

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problemy	Rozwiązania
Nadziewarkę ciężko zakręcić.	<ol style="list-style-type: none">1. Mieszanka kiełbasy stała się zbyt sztywna. Dodaj wodę i wymieszaj2. Dodaj smar (olej mineralny lub olej roślinny) do uszczelki tłoka i wnętrza cylindra.
Mięso przechodzi obok tłoka.	<ol style="list-style-type: none">1. Uszczelka nie jest zamontowana.2. Należy nasmarować uszczelkę.
Ostonki pękają podczas napełniania.	<ol style="list-style-type: none">1. Ostionki są stare i łamliwe.2. Ostionki nie były wystarczająco długo moczone.3. Ostionki były zbyt długo moczone.4. Ostionki nie powinny być moczone.5. Ostionki zostały zbyt szczelnie wypełnione.6. Rurka farszowa ma zadziór i przebija ostionkę.7. Rurka farszowa jest za duża dla ostionek.

Exploded View and Parts List



Nr części	Opis	Ilość
-----------	------	-------

Nr części	Opis	Ilość
-----------	------	-------

1	Baza	1
2	Rama	1
3	Uchwyt	1
4	Środkowy pręt gwintowany	1
5	Zwolnić nakrętkę zaworu	1
6	O-ring	1
7	Zawór uwalniający powietrze	1
8	Tłok	1

9	Uszczelka tłoka	1
10	Cylinder	1
11	Blokada pierścienia	1
12	Tubka do farszu (mała)	1
13	Tuba do farszu (średnia)	1
14	Tuba do farszu (duża)	1
15	Lampa C	2

Producent: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, szanghaj 200000 CN.

Import do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Import do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.



YH CONSULTING LIMITED.
C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House,
London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji
www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Support- und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

WURSTSTUFFER

MODELL: 1A-SS305

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

SAUSAGE STUFFER

MODELL: 1A-SS305



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.

WARNUNG: Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen griffbereit auf. Befolgen Sie bei der Verwendung dieser Geräte stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen. Diese beinhalten:

1. Erlauben Sie Kindern unter 14 Jahren nicht, die Maschine zu benutzen. Dieses Produkt darf nur von Kindern ab 14 Jahren, Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ungelerten Personen unter angemessener Aufsicht eines Erwachsenen verwendet oder gewartet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
2. Für einen optimalen Betrieb und eine optimale Lebensdauer des Gerätes befolgen Sie bitte die Anweisungen.
3. Lebensmittelsäuren korrodieren das Metall. Reinigen Sie dieses Lebensmittelzubereitungsgerät immer sofort nach jedem Gebrauch. Um das Aussehen zu erhalten und die Lebensdauer zu erhöhen, reinigen Sie es täglich.
4. Die Verwendung von Zubehör oder Modifikationen, die nicht vom Hersteller bereitgestellt wurden, kann zu Gefahren führen. Dieses Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck und auf die in der Anleitung angegebene Weise verwendet werden. Alle anderen Verwendungsarten gelten als ungeeignet und gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für unsachgemäße oder unsachgemäße Verwendung und Installationsschäden.

General Information and Instructions

EINFÜHRUNG

Vielen Dank und herzlichen Glückwunsch zum Kauf unseres 5-Pfund-Wurstfüllers. Ihr Füller wird komplett mit allem geliefert, was Sie

zum sicheren und einfachen Füllen von Wurst benötigen. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um diese Broschüre durchzulesen und mehr über Ihren Wurstfüller zu erfahren. Ihr Füller besteht aus den besten Materialien, um eine lange Nutzung für alle Ihre Fleischverarbeitungsanforderungen zu gewährleisten.

TECHNISCHE DETAILS

Beschreibung	Kapazität	Abmessungen	Gewicht
5 Pfund. Manueller Wurstfüller	5 Pfund. (2L)	9,45" x 18,7" x 15,75	10,5 Pfund.

VORSICHT! Lassen Sie den Griff immer dann langsam los, wenn der Kolben aus dem Zylinder gehoben wird! Durch Druck oder Schwerkraft könnte der Griff leicht zurückdrehen und Verletzungen verursachen!

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Schritt 1: Reinigen Sie die Teile mit Wasser und Seife und befestigen Sie den Schlauch.

Schritt 2: Befestigen Sie den Griff mit der Mutter und drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn, sodass sich der Kolben aus dem Zylinder bewegt.

Schritt 3: Nehmen Sie den Zylinder heraus und legen Sie das Fleisch hinein.

Schritt 4: Setzen Sie den Zylinder wieder ein.

Schritt 5: Drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn, sodass sich der Kolben in den Zylinder bewegt. Dadurch wird das Fleisch in die Hülle gedrückt.

Schritt 6: Wiederholen Sie die Schritte 3 bis 5.

Schritt 7: Wenn Sie fertig sind, reinigen Sie alle Teile gründlich mit warmem Seifenwasser, lassen Sie sie trocknen und bauen Sie sie wieder zusammen.

WARTUNG

1. Entfernen Sie Kolben und Zylinder nach dem Gebrauch und waschen Sie sie mit warmem Seifenwasser.

2. Das Gehäuse trocknen, wieder zusammenbauen und das Gehäuse

abwischen.

WARNUNG: Gehen Sie beim Reinigen und Desinfizieren von Komponenten immer so gründlich wie möglich vor. Alle Teile, die rohem Fleisch ausgesetzt sind, können Bakterien beherbergen oder entwickeln, die zu Krankheiten oder zum Tod führen können.

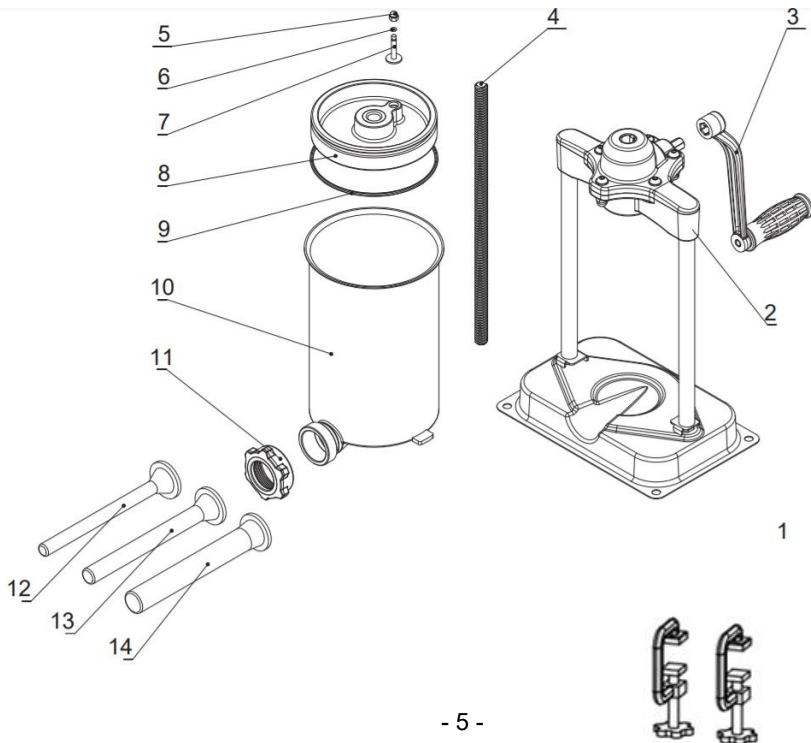
WARNUNG: Befolgen Sie beim Reinigen mit Desinfektionsmitteln stets die Empfehlungen des Herstellers. Verwenden Sie niemals Produkte, die dazu führen, dass freiliegende Oberflächen das Fleisch für den Verzehr unsicher machen. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann zu Krankheit oder Tod führen!

General Information and Instructions

FEHLERBEHEBUNG

Probleme	Lösungen
Der Stuffer lässt sich nur schwer ankurbeln.	<ol style="list-style-type: none">1. Die Wurstmasse ist zu steif geworden. Zum Mischen Wasser hinzufügen2. Schmiermittel (Mineralöl oder Pflanzenöl) auf die Kolbendichtung und das Innere des Zylinders auftragen.
Fleisch läuft am Kolben vorbei.	<ol style="list-style-type: none">1. Dichtung ist nicht installiert.2. Dichtung muss geschmiert werden.
Beim Befüllen platzen die Därme.	<ol style="list-style-type: none">1. Gehäuse sind alt und spröde.2. Die Hüllen wurden nicht lange genug eingeweicht.3. Die Hüllen waren zu lange eingeweicht.4. Die Hüllen sollten nicht durchnässt sein.5. Die Hüllen waren zu dicht gefüllt.6. Das Stopfrohr weist einen Grat auf und durchsticht die Hülle.7. Stopfrohr ist zu groß für Därme.

Exploded View and Parts List



Teile-Nr.	Beschreibung	Menge.
1	Base	1
2	Rahmen	1
3	Handhaben	1
4	Mittelgewindestange	1
5	Ventilmutter lösen	1
6	O-Ring	1
7	Luftablassventil	1
8	Kolben	1

Teile-Nr.	Beschreibung	Menge.
9	Kolbendichtung	1
10	Zylinder	1
11	Ringschloss	1
12	Stopfrohr (klein)	1
13	Stopfrohr (mittel)	1
14	Stopfrohr (groß)	1
15	C- Lampe s	2

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Importiert nach AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA

STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien

In die USA importiert: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166

Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



**E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.**



**YH CONSULTING LIMITED.
C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House,
London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX**

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Support- und E-Garantiezertifikat
www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

www.vevor.com/support

REMPLEUSEUR DE SAUCISSES

MODÈLE : 1A-SS305

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

SAUSAGE STUFFER

MODÈLE : 1A-SS305



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



Avertissement : Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.

AVERTISSEMENT : avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire entièrement ce manuel d'instructions et le conserver à portée de main pour référence future. Suivez toujours les précautions de sécurité de base lorsque vous utilisez ces appareils. Ceux-ci inclus:

1. Ne laissez pas les enfants de moins de 14 ans utiliser la machine. Ce produit ne peut être utilisé ou entretenu que par des enfants de 14 ans ou plus, des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes non qualifiées sous la surveillance adéquate d'un adulte. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

2. Pour un fonctionnement et une durée de vie optimaux de l'appareil, veuillez suivre les instructions.

3. Les acides alimentaires corroderont le métal. Nettoyez toujours cet équipement de préparation des aliments immédiatement après chaque utilisation. Pour conserver l'apparence et augmenter la durée de vie, nettoyez-le quotidiennement.

4. L'utilisation d'accessoires ou de modifications non fournis par le fabricant peut entraîner des dangers. Ce produit doit être utilisé uniquement aux fins prévues et de la manière indiquée dans les instructions. Tout autre type d'utilisation doit être considéré comme inapproprié et dangereux. Le fabricant ne sera pas responsable de toute utilisation inappropriée ou incorrecte et des dommages causés par l'installation.

General Information and Instructions

INTRODUCTION

Merci et félicitations pour l'achat de notre poussoir à saucisses de 5 lb. Votre poussoir est livré avec tout ce dont vous avez besoin pour farcir facilement et en toute sécurité des saucisses. Veuillez prendre quelques minutes pour lire ce livret afin d'en savoir plus sur votre poussoir à

saucisses. Votre poussoir est fabriqué à partir des meilleurs matériaux pour garantir une utilisation prolongée pour tous vos besoins en matière de transformation de la viande.

DÉTAILS TECHNIQUES

Description	Capacité	Dimension	Poids
5 livres. Poussoir à saucisses manuel	5 livres. (2L)	9,45" x 18,7" x 15,75	10,5 livres.

PRUDENCE! Chaque fois que le piston est soulevé hors du cylindre, relâchez lentement la poignée ! La pression ou la gravité pourraient faire légèrement pivoter la poignée et provoquer des blessures !

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Étape 1 : nettoyez les pièces avec de l'eau et du savon et fixez le tube.

Étape 2 : fixez la poignée avec l'écrou, puis tournez la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour que le piston sorte du cylindre.

Étape 3 : Retirez le cylindre et mettez la viande à l'intérieur.

Étape 4 : Remettez le cylindre.

Étape 5 : Tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour que le piston entre dans le cylindre. Cela commencera à pousser la viande dans le boyau.

Étape 6 : répétez les étapes 3 à 5.

Étape 7 : Une fois terminé, assurez-vous de nettoyer correctement toutes les pièces avec de l'eau tiède savonneuse, laissez-les sécher et remontez-les.

ENTRETIEN

1. Retirez le piston et le cylindre après utilisation et lavez-les à l'eau tiède savonneuse.

2. Séchez le corps, remontez-le et essuyez le corps.

AVERTISSEMENT : soyez toujours aussi minutieux que possible lors du nettoyage et de la désinfection des composants. Toutes les parties exposées à la viande crue peuvent héberger ou développer des bactéries provoquant

des maladies ou la mort.

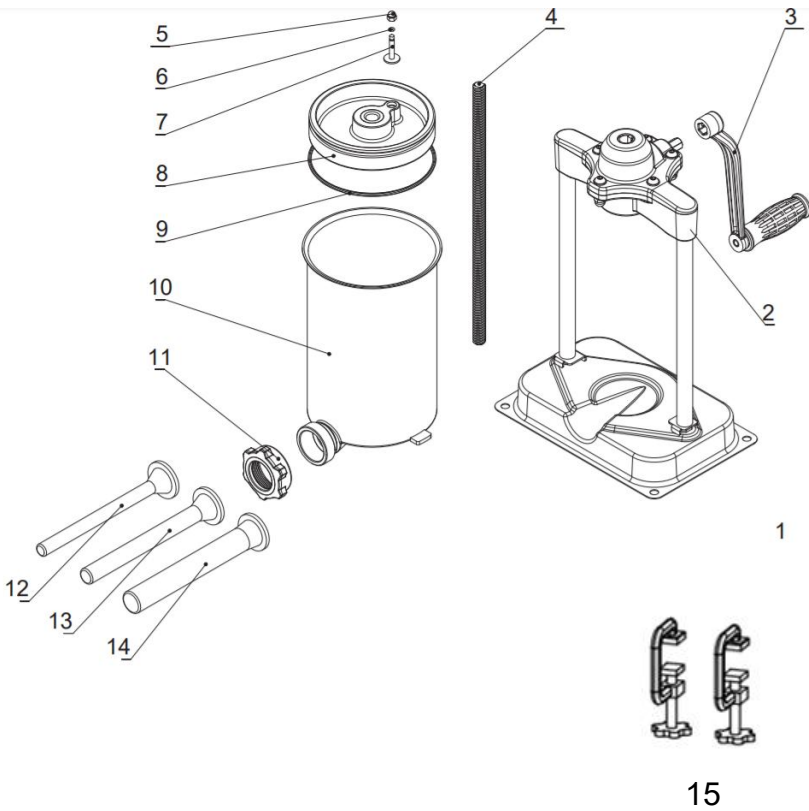
AVERTISSEMENT : lors du nettoyage avec des désinfectants, suivez toujours les recommandations du fabricant. N'utilisez jamais de produits qui rendent la viande impropre à la consommation sur les surfaces exposées. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des maladies, voire la mort !

General Information and Instructions

DÉPANNAGE

Problèmes	Solutions
Le poussoir est difficile à démarrer.	<ol style="list-style-type: none">1. Le mélange de saucisses est devenu trop ferme. Ajoutez de l'eau pour mélanger2. Ajoutez du lubrifiant (huile minérale ou huile végétale) au joint du piston et à l'intérieur du cylindre.
La viande passe par le piston.	<ol style="list-style-type: none">1. Le joint n'est pas installé.2. Le joint doit être lubrifié.
Les boyaux éclatent lors du remplissage.	<ol style="list-style-type: none">1. Les boîtiers sont vieux et cassants.2. Les boyaux n'ont pas été trempés assez longtemps.3. Les boyaux ont été trempés trop longtemps.4. Les boyaux ne doivent pas avoir été trempés.5. Les boyaux étaient trop remplis.6. Le tube de remplissage présente une bavure et perce le boîtier.7. Le tube de remplissage est trop grand pour les boyaux.

Exploded View and Parts List



Numéro de pièce.	Description	Qt é.
1	Base	1
2	Cadre	1
3	Poignée	1
4	Tige filetée centrale	1
5	Écrou de soupape de déverrouillage	1
6	Joint torique	1
7	Soupape de libération d'air	1
8	Piston	1

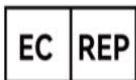
Numéro de pièce.	Description	Qt é.
9	Joint de piston	1
dix	Cylindre	1
11	Anneau de verrouillage	1
12	Tube de farce (petit)	1
13	Tube de farce (moyen)	1
14	Tube de farce (grand)	1
15	Lampes C	2

Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse : Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETASTWOOD NSW 2122 Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.



YH CONSULTING LIMITED.
C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House,
London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Assistance et certificat de garantie électronique
www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

WORSTVUL

MODEL: 1A-SS305

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

SAUSAGE STUFFER

MODEL: 1A-SS305



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



Waarschuwing-Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de handleiding zorgvuldig lezen.

WAARSCHUWING: Lees deze handleiding volledig door voordat u dit apparaat gebruikt en bewaar deze bij de hand voor toekomstig gebruik. Volg altijd de basisveiligheidsmaatregelen bij het gebruik van deze apparaten. Deze omvatten:

1. Laat kinderen jonger dan 14 jaar de machine niet gebruiken. Dit product mag alleen worden gebruikt of onderhouden door kinderen van 14 jaar of ouder, personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of ongeschoolde personen onder voldoende toezicht van een volwassene. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
2. Volg de instructies voor een optimale werking en levensduur van het apparaat.
3. Voedingszuren zullen het metaal aantasten. Maak deze voedselbereidingsapparatuur altijd onmiddellijk na elk gebruik schoon. Om het uiterlijk te behouden en de levensduur te verlengen, moet u het dagelijks reinigen.
4. Het gebruik van accessoires of wijzigingen die niet door de fabrikant zijn geleverd, kan gevaren veroorzaken. Dit product mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel en op de manier zoals aangegeven in de instructies. Alle andere vormen van gebruik moeten als ongepast en gevaarlijk worden beschouwd. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor oneigenlijk of onjuist gebruik en schade aan de installatie.

General Information and Instructions

INVOERING

Bedankt en gefeliciteerd met de aankoop van onze worstenvuller van 2,5 kg. Je vulmachine wordt compleet geleverd met alles wat je nodig hebt om worst veilig en gemakkelijk te vullen. Neem een paar minuten de tijd om dit boekje door te lezen en meer te weten te komen over uw worstvuller. Uw vulmachine is gemaakt van de beste materialen om langdurig gebruik voor

al uw vleesverwerkingsbehoeften te garanderen.

TECHNISCHE DETAILS

Beschrijving	Capaciteit	Dimensie	Gewicht
5 pond Handmatige worstvuller	5 pond (2L)	9,45 inch x 18,7 inch x 15,75	10,5 pond

VOORZICHTIGHEID! Elke keer dat de zuiger uit de cilinder wordt getild, laat u de hendel langzaam los! Druk of zwaartekracht kunnen ervoor zorgen dat de hendel iets terugdraait, wat letsel kan veroorzaken!

GEBRUIKSAANWIJZING

Stap 1: Reinig de onderdelen met water en zeep en bevestig de buis.

Stap 2: Bevestig de hendel met een moer en draai de hendel vervolgens tegen de klok in zodat de zuiger uit de cilinder beweegt.

Stap 3: Haal de cilinder eruit en doe het vlees erin.

Stap 4: Plaats de cilinder terug.

Stap 5: Draai de hendel met de klok mee zodat de zuiger in de cilinder beweegt. Hierdoor begint het vlees in de behuizing te duwen.

Stap 6: Herhaal stap 3 tot en met 5.

Stap 7: Als u klaar bent, zorg er dan voor dat u alle onderdelen goed schoonmaakt met warm zeepsop, laat ze drogen en zet ze weer in elkaar.

ONDERHOUD

1. Verwijder de zuiger en cilinder na gebruik en was ze met warm zeepsop.

2. Droog de behuizing, zet hem weer in elkaar en veeg de behuizing af.

WAARSCHUWING: Wees altijd zo grondig mogelijk bij het reinigen en ontsmetten van onderdelen. Alle delen die aan rauw vlees worden blootgesteld, kunnen bacteriën bevatten of ontwikkelen, wat ziekte of de dood kan veroorzaken.

WAARSCHUWING: Volg bij het reinigen met ontsmettingsmiddelen altijd de aanbevelingen van de fabrikant. Gebruik nooit producten die ervoor zorgen dat blootgestelde oppervlakken vlees onveilig maken voor consumptie. Het

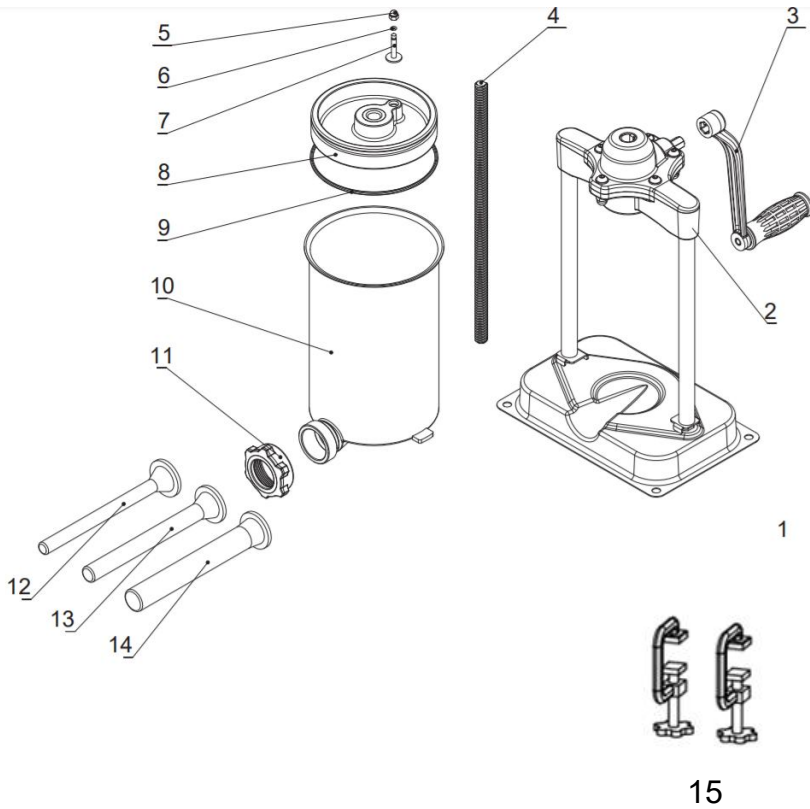
niet opvolgen van deze waarschuwing kan leiden tot ziekte of overlijden!

General Information and Instructions

PROBLEEMOPLOSSEN

Problemen	Oplossingen
De vuller is moeilijk aan te zwengelen.	<ol style="list-style-type: none">1. Worstenmengsel is te stijf geworden. Voeg water toe om te mengen2. Voeg smeermiddel (minerale olie of plantaardige olie) toe aan de zuigerpakking en de binnenkant van de cilinder.
Vlees passeert de zuiger.	<ol style="list-style-type: none">1. Pakking is niet geïnstalleerd.2. Pakking moet worden gesmeerd.
Omhulsels barsten tijdens het vullen.	<ol style="list-style-type: none">1. De behuizingen zijn oud en broos.2. De darmen zijn niet lang genoeg geweekt.3. De behuizingen zijn te lang geweekt.4. De behuizingen mogen niet doorweekt zijn.5. Omhulsels waren te strak gevuld.6. De vulbuis heeft een braam en doorboort de behuizing.7. De vulbuis is te groot voor de omhulsels.

Exploded View and Parts List



Onderdeeln r.	Beschrijving	Aanta l
1	Baseren	1
2	Kader	1
3	Hendel	1
4	Middelste	1

Onderdeeln r.	Beschrijving	Aanta l
9	Zuiger pakking	1
10	Cilinder	1
11	Ringslot	1
12	Vulbuis (klein)	1

	draadstang	
5	Maak de klepmoer los	1
6	O-ring	1
7	Luchtontlastklep	1
8	Zuiger	1

13	Vulbuis (medium)	1
14	Vulbuis (groot)	1
15	C lamp s	2

Fabrikant: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW 2122 Australië

Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

EC	REP	E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.
-----------	------------	---

UK	REP	YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX
-----------	------------	--

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat
www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk Support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

KORVSTÄLLARE

MODELL: 1A-SS305

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

SAUSAGE STUFFER

MODELL: 1A-SS305



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant.

WARNING: Innan du använder denna enhet, vänligen läs denna bruksanvisning fullständigt och förvara den till hands för framtida referens. Följ alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter när du använder dessa enheter. Dessa inkluderar:

1. Låt inte barn under 14 år använda maskinen. Denna produkt får endast användas eller underhållas av barn som är 14 år eller äldre, individer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller utbildade individer med adekvat vuxen övervakning. Barn får inte leka med enheten.
2. Följ instruktionerna för optimal drift och livslängd för enheten.
3. Matsyror kommer att fräta på metallen. Rengör alltid denna matberedningsutrustning omedelbart efter varje användning. För att behålla utseendet och öka livslängden, rengör den dagligen.
4. Användning av tillbehör eller modifieringar som inte tillhandahålls av tillverkaren kan orsaka faror. Denna produkt får endast användas för avsett ändamål och på det sätt som anges i instruktionerna. Alla andra typer av användning ska anses vara olämpliga och farliga. Tillverkaren ansvarar inte för felaktig eller felaktig användning och installationsskador.

General Information and Instructions

INTRODUKTION

Tack, och grattis till köpet av vår 5 lb. korvpåfyllare. Din fyllare levereras komplett med allt du behöver för att stoppa korv på ett säkert och enkelt sätt. Vänligen ägna några minuter åt att läsa igenom det här häftet för att lära dig mer om din korvstoppare. Din fyllare är gjord av de finaste materialen för att säkerställa utökad användning för alla dina köttbearbetningsbehov.

TEKNISKA DETALJER

Beskrivning	Kapacitet	Dimensionera	Vikt
5 lb. Manuell korvstoppare	5 lb. (2L)	9,45" x 18,7" x 15,75	10,5 lb.

WARNING! Varje gång kolven lyfts ur cylindern, släpp handtaget långsamt! Tryck eller gravitation kan få handtaget att snurra tillbaka något och orsaka skada!

DRIFTINSTRUKTIONER

Steg 1: Rengör delarna med tvål och vatten och fäst röret.

Steg 2: Fäst handtaget med mutter och vrid sedan handtaget moturs så att kolven rör sig ut ur cylindern.

Steg 3: Ta ut cylindern och lägg köttet inuti.

Steg 4: Sätt tillbaka cylindern.

Steg 5: Vrid handtaget medurs så att kolven rör sig in i cylindern. Detta kommer att börja trycka in köttet i höljet.

Steg 6: Upprepa steg 3 till 5.

Steg 7: När du är klar, för att vara säker på att rengöra alla delar ordentligt med varmt tvålsvatten, låt dem torka och sätt ihop dem igen.

UNDERHÅLL

1. Ta bort kolven och cylindern efter användning och tvätta med varmt tvålsvatten.

2. Torka kroppen och sätt tillbaka den och torka av kroppen.

WARNING: Var alltid så noggrann som möjligt när du rengör och desinficerar komponenter. Alla delar som utsätts för rått kött kan hysa eller utveckla bakterier som orsakar sjukdom eller dödsfall.

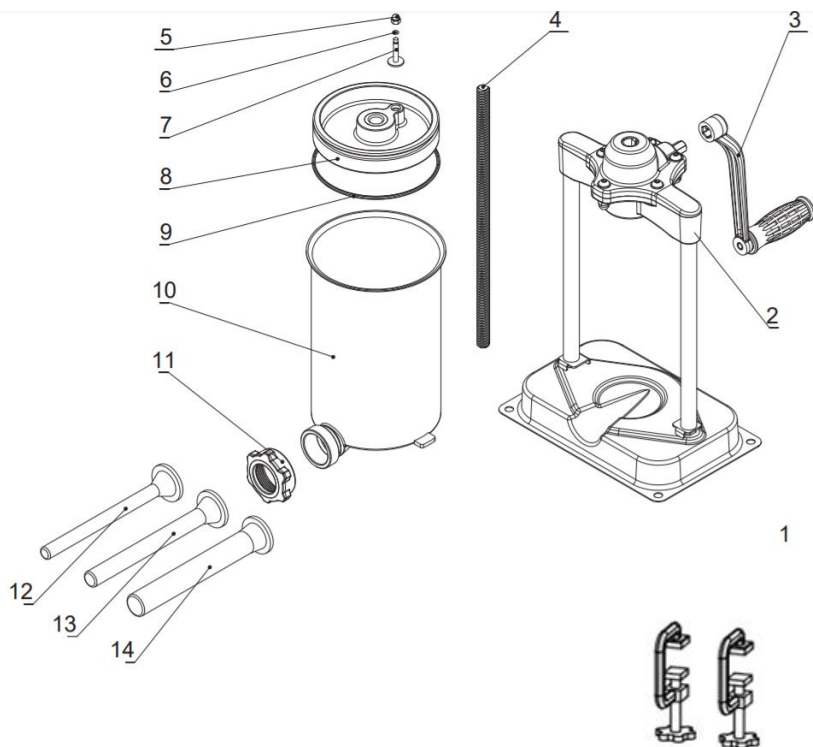
WARNING: När du rengör med desinfektionsmedel, följ alltid tillverkarens rekommendationer. Använd aldrig produkter som orsakar utsatta ytor för att göra kött osäkert för konsumtion. Underlåtenhet att följa denna varning kan leda till sjukdom eller död!

General Information and Instructions

FELSÖKNING

Problem	Lösningar
Fyllaren är svår att veva.	<ol style="list-style-type: none">1. Korbvblandningen har blivit för stel. Tillsätt vatten för att blanda2. Tillsätt smörjmedel (mineralolja eller vegetabilisk olja) till kolvpackningen och cylinderns inre.
Kött passerar förbi kolven.	<ol style="list-style-type: none">1. Packning är inte installerad.2. Packning behöver smörjas.
Höljen spricker vid fyllning.	<ol style="list-style-type: none">1. Höljen är gamla och spröda.2. Höljerna var inte blötlagda tillräckligt länge.3. Höljerna var blötlagda för länge.4. Höljen ska inte ha blötts.5. Höljerna var för hårt fyllda.6. Fyllningsröret har en grad och punkterar höljet.7. Fyllningsröret är för stort för höljen.

Exploded View and Parts List



15

Delnr.	Beskrivning	Antal.
1	Bas	1
2	Ram	1
3	Hantera	1
4	Mittgångstång	1
5	Lossa ventilmutter	1
6	O-ring	1
7	Luftutsläppsventil	1
8	Kolv	1

Delnr.	Beskrivning	Antal.
9	Kolvpäckning	1
10	Cylinder	1
11	Ringlås	1
12	Fyllningsrör (liten)	1
13	Fyllningsrör (medium)	1
14	Fyllningsrör (stor)	1
15	C lampa s	2

Tillverkare: Shanghai muxin muyeyouxiangongsi

Adress: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importerad till AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW 2122 Australien

Importerad till USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.



YH CONSULTING LIMITED.

C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House,
London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk Support och e-garanticertifikat
www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Técnico Soporte y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

EMBUTIDOR DE SALCHICHAS

MODELO: 1A-SS305

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

SAUSAGE STUFFER

MODELO: 1A-SS305



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



Advertencia: para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.

ADVERTENCIA: Antes de utilizar este dispositivo, lea este manual de instrucciones en su totalidad y manténgalo a mano para consultarlo en el futuro. Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al utilizar estos dispositivos. Éstas incluyen:

1. No permita que niños menores de 14 años utilicen la máquina. Este producto solo puede ser utilizado o mantenido por niños de 14 años o más, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas no calificadas con la supervisión adecuada de un adulto. Los niños no deben jugar con el dispositivo.
2. Para un funcionamiento y vida útil óptimos del dispositivo, siga las instrucciones.
3. Los ácidos alimentarios corroerán el metal. Limpie siempre este equipo de preparación de alimentos inmediatamente después de cada uso. Para mantener la apariencia y aumentar la vida útil, límpielo diariamente.
4. El uso de accesorios o modificaciones no proporcionadas por el fabricante puede causar peligros. Este producto sólo debe utilizarse para el fin previsto y de la forma indicada en las instrucciones. Todos los demás tipos de uso se considerarán inapropiados y peligrosos. El fabricante no será responsable de ningún uso inadecuado o incorrecto ni de daños en la instalación.

General Information and Instructions

INTRODUCCIÓN

Gracias y felicitaciones por comprar nuestra embutidora de salchichas de 5 libras. Su embutidora viene completa con todo lo que necesita para rellenar salchichas de forma segura y sencilla. Tómese unos minutos para leer este folleto y obtener más información sobre su embutidora de salchichas. Su embutidora está fabricada con los mejores materiales para garantizar un uso prolongado para todas sus necesidades de

procesamiento de carne.

DETALLES TÉCNICOS

Descripción	Capacidad	Dimensión	Peso
5 libras. Embutidora manual de salchichas	5 libras. (2L)	9,45" x 18,7" x 15,75	10,5 libras.

¡PRECAUCIÓN! ¡Cada vez que el pistón se levante del cilindro, suelte la manija lentamente! ¡La presión o la gravedad podrían hacer que el mango gire ligeramente hacia atrás y provoque lesiones!

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Paso 1: Limpia las piezas con agua y jabón y fija el tubo.

Paso 2: fije la manija con la tuerca y luego gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj para que el pistón salga del cilindro.

Paso 3: Saca el cilindro y mete la carne dentro.

Paso 4: Vuelva a colocar el cilindro.

Paso 5: Gire la manija en el sentido de las agujas del reloj para que el pistón entre en el cilindro. Esto comenzará a empujar la carne hacia la tripa.

Paso 6: repita los pasos 3 al 5.

Paso 7: Cuando termine, asegúrese de limpiar todas las piezas correctamente con agua tibia y jabón, déjelas secar y vuelva a ensamblarlas.

MANTENIMIENTO

1. Retire el pistón y el cilindro después de usarlos y lávelos con agua tibia y jabón.

2. Seque el cuerpo, vuelva a montarlo y límpielo.

ADVERTENCIA: Sea siempre lo más minucioso posible al limpiar y desinfectar los componentes. Cualquier parte expuesta a la carne cruda puede albergar o desarrollar bacterias que causen enfermedades o la muerte.

ADVERTENCIA: Al limpiar con desinfectantes, siga siempre las

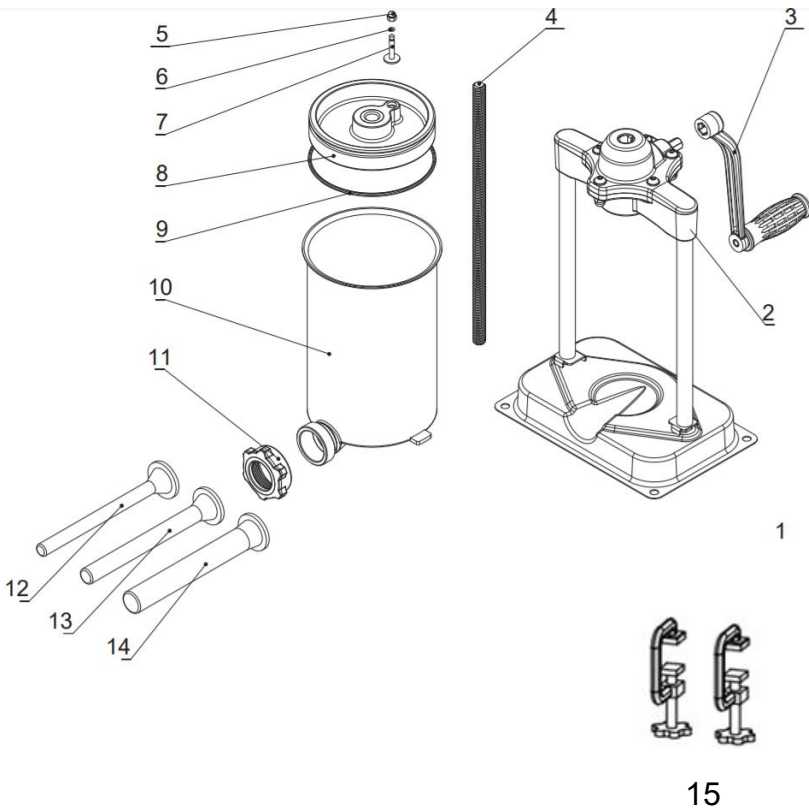
recomendaciones del fabricante. Nunca utilice productos que hagan que las superficies expuestas hagan que la carne no sea segura para el consumo. ¡El incumplimiento de esta advertencia puede provocar enfermedades o la muerte!

General Information and Instructions

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Soluciones
El embutidor es difícil de poner en marcha.	<ol style="list-style-type: none">1. La mezcla de salchicha se ha vuelto demasiado dura. Agregue agua a la mezcla .2. Agregue lubricante (aceite mineral o aceite vegetal) a la junta del pistón y al interior del cilindro.
La carne pasa por el pistón.	<ol style="list-style-type: none">1. La junta no está instalada.2. Es necesario lubricar la junta.
Las tripas estallan al llenar.	<ol style="list-style-type: none">1. Las carcasas son viejas y quebradizas.2. Las tripas no estuvieron en remojo el tiempo suficiente.3. Las tripas estuvieron empapadas por mucho tiempo.4. Las tripas no deberían haberse empapado.5. Las tripas estaban demasiado apretadas.6. El tubo de relleno tiene una rebaba y perfora la carcasa.7. El tubo de relleno es demasiado grande para las tripas.

Exploded View and Parts List



Número de pieza	Descripción	Ca nt.
1	Base	1
2	Marco	1
3	Manejar	1
4	Varilla de rosca central	1
5	Tuerca de la válvula de liberación	1
6	junta tórica	1
7	Válvula de liberación de aire	1
8	Pistón	1

Número de pieza	Descripción	Ca nt.
9	Junta de pistón	1
10	Cilindro	1
11	Bloqueo de anillo	1
12	Tubo de relleno (pequeño)	1
13	Tubo de relleno (mediano)	1
14	Tubo de relleno (grande)	1
15	lámpara C	2

Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Dirección: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importado a AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET ASTWOOD NSW 2122 Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

EC	REP	E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.
-----------	------------	---

UK	REP	YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX
-----------	------------	--

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica
www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

INSIEME DI SALSICCIA

MODELLO: 1A-SS305

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

SAUSAGE STUFFER

MODELLO: 1A-SS305



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.

ATTENZIONE: prima di utilizzare questo dispositivo, leggere completamente questo manuale di istruzioni e tenerlo a portata di mano per riferimento futuro. Seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base quando si utilizzano questi dispositivi. Questi includono:

1. Non consentire ai bambini di età inferiore a 14 anni di utilizzare la macchina. Questo prodotto può essere utilizzato o sottoposto a manutenzione solo da bambini di età pari o superiore a 14 anni, da individui con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da individui inesperti con adeguata supervisione di un adulto. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

2. Per un funzionamento e una durata ottimali del dispositivo, seguire le istruzioni.

3. Gli acidi alimentari corrodono il metallo. Pulisci sempre questa attrezzatura per la preparazione del cibo immediatamente dopo ogni utilizzo. Per mantenere l'aspetto e aumentare la durata, pulirlo quotidianamente.

4. L'uso di accessori o modifiche non forniti dal produttore può causare pericoli. Questo prodotto deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto e nel modo indicato nelle istruzioni. Ogni altro tipo di utilizzo è da considerarsi inappropriato e pericoloso. Il produttore non sarà responsabile per eventuali usi impropri o errati e danni all'installazione.

General Information and Instructions

INTRODUZIONE

Grazie e congratulazioni per aver acquistato il nostro ripieno per salsicce da 5 libbre. Il tuo insaccatore viene fornito completo di tutto il necessario per farcire la salsiccia in modo facile e sicuro. Ti invitiamo a dedicare qualche minuto alla lettura di questo opuscolo per saperne di più sul tuo insaccatore per salsicce. Il tuo ripieno è realizzato con i migliori materiali

per garantire un uso prolungato per tutte le tue esigenze di lavorazione della carne.

DETTAGLI TECNICI

Descrizione	Capacità	Dimensione	Peso
5 libbre. Insacchietto manuale per salsicce	5 libbre. (2L)	9,45"x18,7"x15,7 5	10,5 libbre

ATTENZIONE! Ogni volta che il pistone viene sollevato dal cilindro, rilasciare lentamente la maniglia! La pressione o la gravità potrebbero far ruotare leggermente la maniglia all'indietro causando lesioni!

ISTRUZIONI PER L'USO

Passaggio 1: pulire le parti con acqua e sapone e fissare il tubo.

Passaggio 2: collegare la maniglia con il dado, quindi ruotare la maniglia in senso antiorario in modo che il pistone esca dal cilindro.

Passaggio 3: estrarre il cilindro e inserire la carne.

Passaggio 4: rimettere a posto il cilindro.

Passaggio 5: ruotare la maniglia in senso orario in modo che il pistone si sposti nel cilindro. Questo inizierà a spingere la carne nell'involucro.

Passaggio 6: ripetere i passaggi da 3 a 5.

Passaggio 7: al termine, assicurarsi di pulire correttamente tutte le parti con acqua tiepida e sapone, lasciarle asciugare e rimontare.

MANUTENZIONE

1. Rimuovere il pistone e il cilindro dopo l'uso e lavarli con acqua tiepida e sapone.

2. Asciugare il corpo, rimontarlo e pulirlo.

AVVERTENZA: prestare sempre la massima attenzione durante la pulizia e la sanificazione dei componenti. Qualsiasi parte esposta alla carne cruda può ospitare o sviluppare batteri che causano malattie o morte.

ATTENZIONE: durante la pulizia con disinfettanti, seguire sempre le

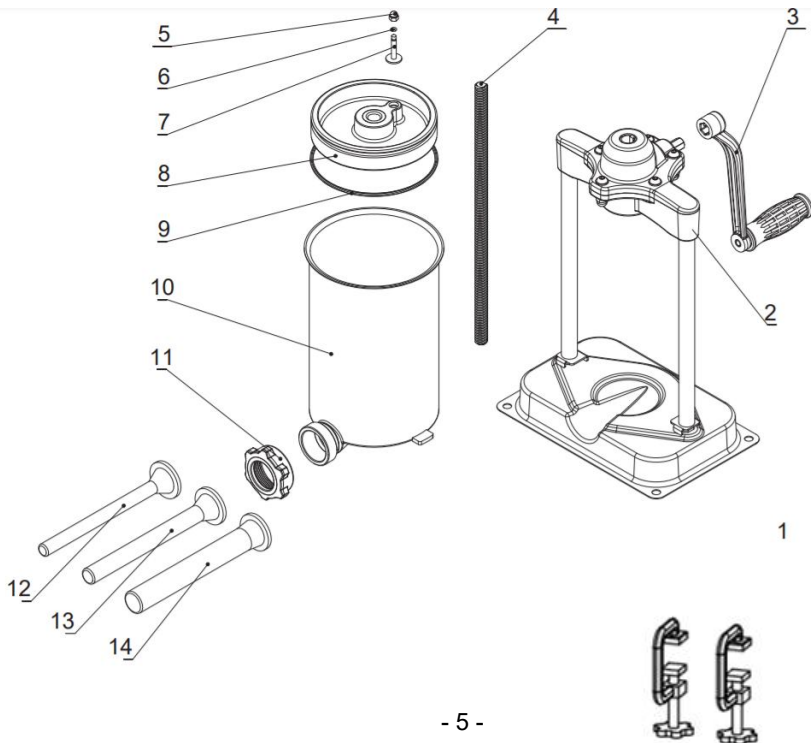
raccomandazioni del produttore. Non utilizzare mai prodotti che facciano sì che le superfici esposte rendano la carne non sicura per il consumo. La mancata osservanza di questo avvertimento può portare a malattie o morte!

General Information and Instructions

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

I problemi	Soluzioni
Il ripieno è difficile da avviare.	<ol style="list-style-type: none">1. Il composto della salsiccia è diventato troppo duro. Aggiungere acqua per mescolare2. Aggiungere lubrificante (olio minerale o olio vegetale) alla guarnizione del pistone e all'interno del cilindro.
La carne passa attraverso il pistone.	<ol style="list-style-type: none">1. La guarnizione non è installata.2. La guarnizione deve essere lubrificata.
Gli involucri scoppiano durante il riempimento.	<ol style="list-style-type: none">1. Gli involucri sono vecchi e fragili.2. Gli involucri non sono stati immersi abbastanza a lungo.3. Gli involucri sono rimasti immersi troppo a lungo.4. Gli involucri non devono essere lasciati a bagno.5. Gli involucri sono stati riempiti eccessivamente.6. Il tubo di riempimento presenta una sbavatura e fora l'involucro.7. Il tubo di riempimento è troppo grande per i budelli.

Exploded View and Parts List



Parte n.	Descrizione	Qtà
1	Base	1
2	Telaio	1
3	Maniglia	1
4	Asta filettata centrale	1
5	Dado della valvola di rilascio	1
6	O-ring	1
7	Valvola di rilascio dell'aria	1
8	Pistone	1

Parte n.	Descrizione	Qtà
9	Guarnizione pistone	1
10	Cilindro	1
11	Blocco ad anello	1
12	Tubo di Ripieno (Piccolo)	1
13	Tubo di Ripieno (Medio)	1
14	Tubo di Ripieno (Grande)	1
15	Lampada C s	2

Produttore: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Indirizzo: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Importato negli Stati Uniti: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.



YH CONSULTING LIMITED.
C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House,
London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica
www.vevor.com/support