



# 11 lb Stainless Steel Vertical Sausage Stuffer

---

## User Manual



---

**Please read and understand all instructions before use. Retain this manual for future reference.**



# 11 lb Stainless Steel Vertical Sausage Stuffer

## SPECIFICATIONS

|              |                             |
|--------------|-----------------------------|
| Construction | Heavy Gauge Stainless Steel |
| Gears        | Dual Speed                  |
| Capacity     | 11 lb (5 kg)                |
| Type         | Vertical                    |

## INTRODUCTION

Processing wild or domestic game into sausages is easy with the Stainless Steel Vertical Sausage Stuffer. The dual speed Sausage Stuffer can create different size sausages with the 4-piece stainless steel funnel set.

## SAFETY

**WARNING! Read and understand all instructions before using this generator. The operator must follow basic precautions to reduce the risk of personal injury and/or damage to the equipment.**

Keep this manual for safety warnings, precautions, operating or inspection and maintenance instructions.

## HAZARD DEFINITIONS

Please familiarize yourself with the hazard notices found in this manual. A notice is an alert that there is a possibility of property damage, injury or death if certain instructions are not followed.

**WARNING!** This notice indicates a specific hazard or unsafe practice that **could** result in **severe personal injury or death** if the proper precautions are not taken.

**CAUTION!** This notice indicates a potentially hazardous situation that may result in minor or moderate injury if proper practices are not taken.

**NOTICE!** This notice indicates that a specific hazard or unsafe practice will result in equipment or property damage, but not personal injury.

## WORK AREA

1. Operate in a safe work environment. Keep your work area clean, well lit and free of distractions.
2. Keep anyone not wearing the appropriate safety equipment away from the work area.
3. Store the device properly in a safe and dry location. Keep the device out of the reach of children.

## PERSONAL SAFETY

**WARNING!** Wear personal protective equipment approved by the Canadian Standards Association (CSA) or American National Standards Institute (ANSI).

### PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

1. Always wear impact safety goggles that provide front and side protection for the eyes.
2. Wear protective clothing designed for the work environment and device.

### PERSONAL PRECAUTIONS

Control the device, personal movement and the work environment to avoid personal injury or damage to the device.

1. Do not operate any device when tired or under the influence of drugs, alcohol or medications.
2. Avoid wearing clothes or jewelry that can become entangled with the moving parts of a device. Keep long hair covered or bound.
3. Do not overreach when operating a device. Proper footing and balance enables better control in unexpected situations.

### SPECIFIC SAFETY PRECAUTIONS

1. Check Health Canada guidelines for the safe handling and processing of food before using the Sausage Stuffer.
2. Use the correct device for the job. This device was designed for a specific function. Do not modify or alter this device or use it for an unintended purpose.
3. NEVER operate the Sausage Stuffer with the gear housing cover (#11) open or removed.
4. Be sure the Sausage Stuffer is stable during use. All four feet should be secure on a level surface. The Sausage Stuffer should not move during operation.
5. Clean unit immediately after use (see Care & Maintenance).
6. Household use only.
7. Never store or leave the Sausage Stuffer at a temperature lower than 32°F (0°C).

## PARTS IDENTIFICATION

**WARNING! Do not operate the device if any part is missing. Replace the missing part before operating. Failure to do so could result in a malfunction and personal injury.**

Remove the parts and accessories from the packaging and inspect for damage. Make sure that all items in the parts list are included.

Contents:

1. Handle
2. Plunger
3. Plunger Seal
4. Pressure Release Valve (4 Piece Set)
5. Stainless Steel Funnel Set (4 Funnels)
6. Stainless Steel Canister
7. Front Ring Nut
8. Canister Mounting Hardware Kit (4 Sets)
9. Plunger Shaft
10. Plunger Bolt
11. Gear Housing Cover with Hardware Kit
12. Gear Housing Cover Bottom Plate with Hardware Kit
13. Gear Housing with Hardware Kit
14. Main Driving Gear
15. Slow Speed Control Gear
16. Fast Speed Control Gear
17. Rubber Foot (4 Piece Set)

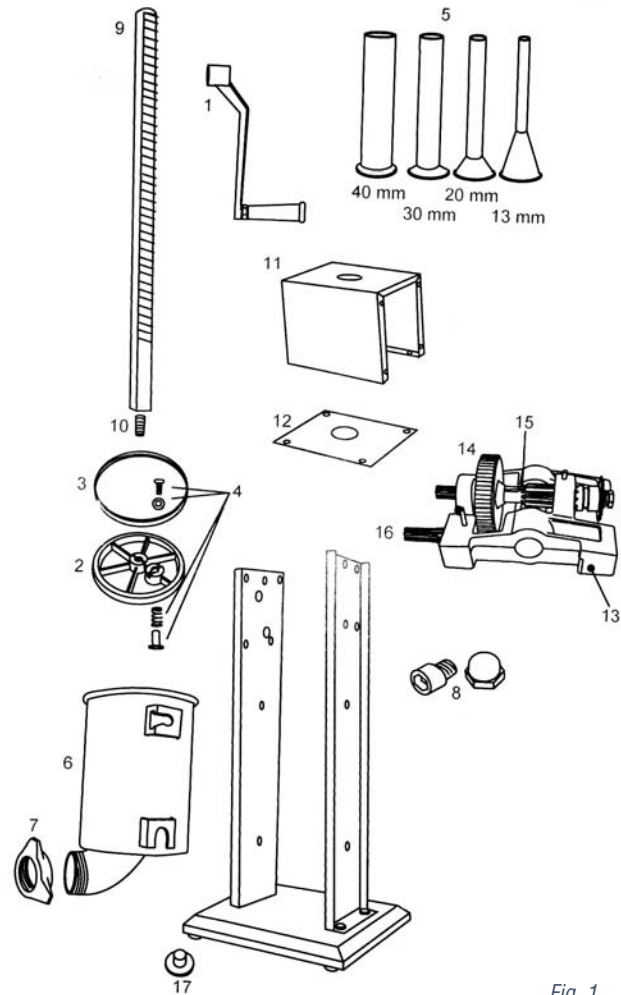


Fig. 1

## ASSEMBLY

When this manual refers to a part number, it refers to the included Parts Identification section.

### PLUNGER ASSEMBLY

1. Slide the plunger seal (#3) onto the plunger (#2).
2. Assemble the pressure release valve kit (#4) onto the plunger. From the top of the plunger, place the washer (C) onto the valve hole (A), then insert the screw (B) through the washer and into the valve hole. From the underside of the plunger, place the spring (D) onto the end of the screw, then place the valve cap (E) onto the end of the screw and twist to secure.
3. Screw the plunger bolt (#10) onto the plunger shaft (#9).
4. Place the assembled plunger onto the end of the plunger shaft.

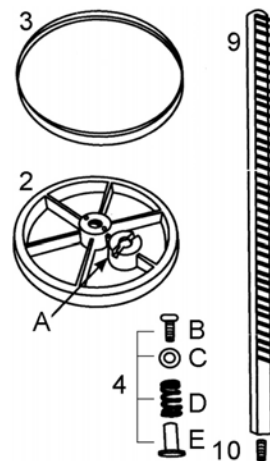


Fig. 2

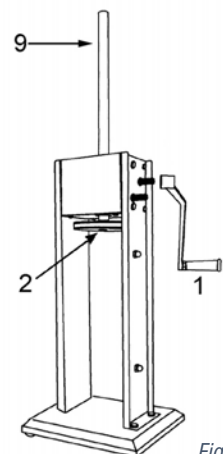


Fig. 3

## STUFFER ASSEMBLY

- Attach the handle (#1) by sliding it onto either the fast (#16) or the slow (#15) gear.
- Crank the handle to bring the plunger to the top of the stuffer.
- Rest the canister's (#6) bottom brackets (G) onto the canister mounts inside the Sausage Stuffer's housing (#8). Pivot the bottom of the canister into the Sausage Stuffer housing. Pivot the canister fully into the Sausage Stuffer housing, snapping the top brackets (F) into the canister mounts (#8).
- Insert the funnel (#5) of choice through the front ring nut (H). Screw the front ring nut and funnel onto the mouth of the canister until snug. DO NOT OVERTIGHTEN the front ring nut, as it may damage the funnel.

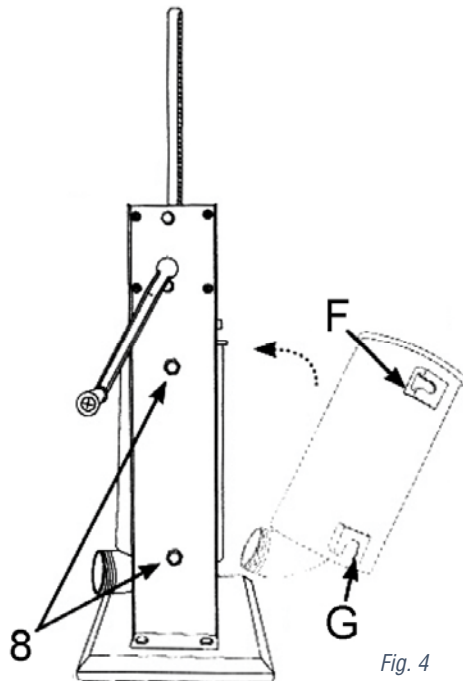


Fig. 4

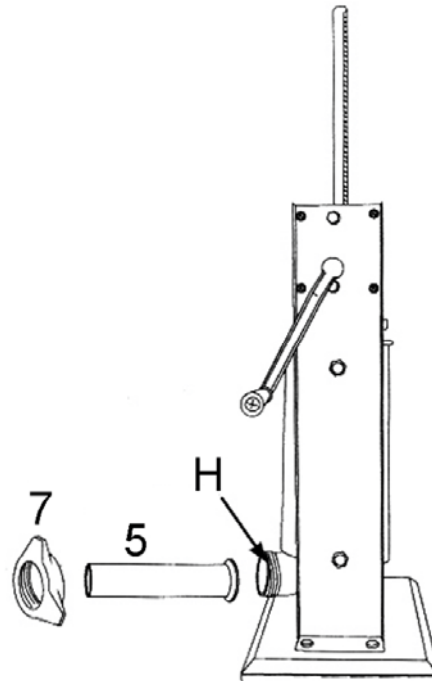


Fig. 5

## OPERATION

**WARNING!** Before the first use, thoroughly clean all parts in hot water with dish soap to remove the protective lubricant applied during manufacturing.

**CAUTION!** When the plunger is pulled out of the canister, RELEASE THE HANDLE slowly. Pressure or gravity could cause the handle to spin back slightly and cause an impact injury.

### Fast Gear Shaft (#16)

With the handle attached, turn clockwise to raise the plunger counter-clockwise to lower the plunger

### Slow Gear Shaft (#15)

With the handle attached, turn counter-clockwise to raise the plunger, clockwise to lower the plunger

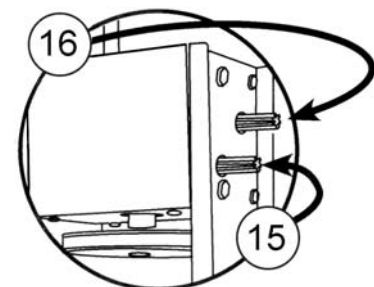


Fig. 6

## STUFFING INSTRUCTIONS

- Apply a food-grade lubricant to the inside of the canister before filling with the meat mixture (Fig. 7).
- Tilt out the canister.
- Fill the canister with the meat and seasoning mixture.
- Press the mixture down into the canister firmly to release any trapped air.

5. Pivot the canister back into the upright position and snap the top brackets onto the canister mounts.
6. Turn the handle until the plunger comes in contact with the meat and the mixture is ready to extrude out the end of the stuffing funnel.
6. Slip a casing on the end of the stuffing funnel until the entire casing has slid onto the funnel (Fig. 8).
7. Tie, twist or hog ring the end of the casing to seal it.
8. Turn the handle to extrude the mixture into the casing. For best results, apply pressure around the casing, close to the end of the stuffing funnel. This will hold the casing tight and will cause the mixture to pack firmly into the casing.
9. When the end of the casing has been reached, tie, twist or hog ring the end of the casing to seal the contents inside.

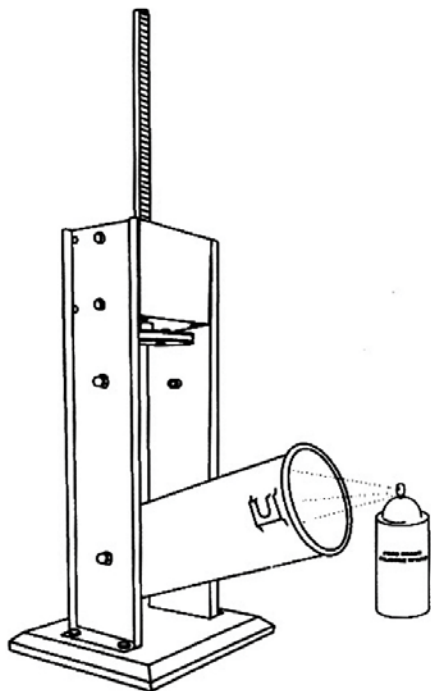


Fig. 7

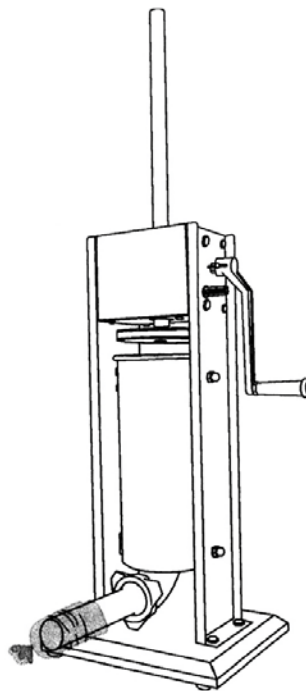


Fig. 8

## STUFFING TIPS

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

1. Add up to 1-1/2 cups (0.4 litres) of water to the mixture per every 5 lb (2.3 kg) of seasoned meat.
2. Add 1/4 cup (60 ml) of vegetable or olive oil per every 5 lb (2.3 kg) of seasoned meat for better flow.

## CARE & MAINTENANCE

### CLEANING

1. Remove the stuffing funnel by unscrewing the front ring nut, and pulling the funnel out.
2. Turn the handle until the plunger comes up and out of the canister.
3. Pivot the canister outward, then pull the canister up to remove the canister from the stuffer housing.
4. Unscrew the plunger from the plunger shaft. Disassemble the pressure release valve from the plunger. Remove the plunger seal from the plunger.
5. Wash all parts that have come in contact with meat in hot soapy water. **BE SURE TO CLEAN THE PARTS IMMEDIATELY AFTER USE.** Rinse and thoroughly dry all parts immediately. Sterilize as needed.

6. Fully lubricate the shaft, canister, pressure release valve components and the front ring nut with a food-grade lubricant before and after each use.

## **MAINTENANCE**

1. Maintain the device with care. A device in good condition is efficient, easier to control and will have fewer problems.
2. Inspect the device components periodically. Repair or replace damaged or worn components.
3. Follow instructions for lubricating and changing accessories.
4. Keep the device handles clean, dry and free from oil/grease at all times.
5. When servicing, use only identical replacement parts. Only use accessories intended for use with this device. Replace damaged parts immediately.

**WARNING! Only qualified service personnel should repair the device. An improperly repaired device may present a hazard to the user and/or others.**

## **DISPOSAL**

Recycle a device damaged beyond repair at the appropriate facility.

## **TROUBLESHOOTING**

Contact Princess Auto Ltd. for a solution if the device does not function properly or parts are missing. If unable to do so, have a qualified technician service the device.







# Poussoir à saucisses vertical en acier inoxydable, 11 lb

Manuel d'utilisateur



**Vous devez lire et comprendre toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.  
Conservez ce manuel afin de pouvoir le consulter plus tard.**



# Poussoir à saucisses vertical en acier inoxydable, 11 lb

## Spécifications

|              |                                     |
|--------------|-------------------------------------|
| Construction | Acier inoxydable de forte épaisseur |
| Engrenages   | 2 vitesses                          |
| Capacité     | 5 kg (11 lb)                        |
| Type         | Vertical                            |

## Introduction

Il est facile de transformer le gibier sauvage ou domestique en saucisses grâce au poussoir à saucisses vertical en acier inoxydable. Le poussoir à saucisses à deux vitesses permet de créer des saucisses de tailles différentes au moyen de l'ensemble d'entonnoir à 4 pièces en acier inoxydable.

## Sécurité

**AVERTISSEMENT !** Veuillez lire et comprendre toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil. L'utilisateur doit respecter les précautions de base lorsqu'il utilise cet appareil afin de réduire le risque de blessure ou de dommage à l'équipement.

Conservez ce manuel qui contient les avertissements de sécurité, les précautions, les instructions de fonctionnement ou d'inspection et d'entretien.

### Définitions de danger

Veillez-vous familiariser avec les avis de danger qui sont présentés dans ce manuel. Un avis est une alerte indiquant qu'il existe un risque de dommage à la propriété, de blessure ou de décès si on ne respecte pas certaines instructions.

**AVERTISSEMENT !** Cet avis indique un risque particulier ou une pratique non sécuritaire qui **pourrait** entraîner des **blessures corporelles graves ou même la mort** si on omet de prendre les précautions nécessaires.

**ATTENTION !** Cet avis indique une situation possiblement dangereuse qui peut entraîner des blessures mineures ou modérées si on ne procède pas de la façon recommandée.

**AVIS !** Cet avis indique un risque particulier ou une pratique non sécuritaire qui entraînera des dommages au niveau de l'équipement ou des biens, mais non des blessures corporelles.

## Aire de travail

1. Travaillez dans un environnement de travail sécuritaire. Gardez votre aire de travail propre, bien éclairée et exempte de toute distraction.
2. Assurez-vous que les personnes qui ne portent pas l'équipement de sécurité approprié ne se trouvent pas à proximité de l'aire de travail.
3. Rangez l'appareil correctement dans un lieu sécurisé et sec. Gardez l'appareil hors de la portée des enfants.

## Sécurité personnelle

**AVERTISSEMENT ! Portez de l'équipement de protection personnelle homologué par l'Association canadienne de normalisation (CSA) ou l'American National Standards Institute (ANSI).**

## Équipement de protection personnelle

1. Portez toujours des lunettes antiprojections qui offrent une protection frontale et latérale pour les yeux.
2. Portez des vêtements de protection conçus pour l'environnement de travail et pour l'appareil.

## Précautions personnelles

Gardez le contrôle de l'appareil, de vos mouvements et de l'environnement de travail pour éviter les blessures ou le bris de l'appareil.

1. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes fatigué ou sous l'effet de drogues, d'alcool ou de médicaments.
2. Évitez de porter des vêtements ou des bijoux pouvant se prendre dans les pièces mobiles d'un appareil. Gardez les cheveux longs recouverts ou attachés.
3. N'utilisez pas l'appareil si vous devez étirer les bras pour vous en servir. Une stabilité et un équilibre appropriés sont nécessaires afin d'avoir un meilleur contrôle en cas de situations inattendues.

## Consignes de sécurité spécifiques

1. Consultez les directives de Santé Canada en ce qui concerne la manutention et la transformation sécuritaires des aliments avant d'utiliser le poussoir à saucisses.
2. Utilisez le bon outil pour la tâche à effectuer. Cet outil a été conçu pour une utilisation spécifique. Évitez de modifier ou d'altérer cet outil ou de l'utiliser à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.
3. N'utilisez JAMAIS le poussoir à saucisses avec le couvercle de boîtier d'engrenages (n° 11) en position ouverte ou enlevé.
4. Assurez-vous que le poussoir à saucisses est stable en cours d'utilisation. Les quatre patins devraient reposer solidement sur une surface au niveau. Le poussoir à saucisses devrait rester immobile en cours de fonctionnement.
5. Nettoyez immédiatement l'appareil après usage (voir Soins et entretien).
6. Pour utilisation domestique seulement.
7. Ne rangez et ne laissez jamais le poussoir à saucisses à une température inférieure à 0 °C (32 °F).

## Identification des pièces

**AVERTISSEMENT ! Ne faites pas fonctionner l'appareil si des pièces sont manquantes. Remplacez les pièces manquantes avant l'utilisation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner une défectuosité et des blessures graves.**

Retirez les pièces et les accessoires de l'emballage et vérifiez s'il y a des dommages. Assurez-vous que tous les articles sur la liste de pièces sont compris.

Contenu :

1. Poignée
2. Piston plongeur
3. Joint de piston plongeur
4. Valve de purge de pression (ensemble de 4 pièces)
5. Ensemble d'entonnoir en acier inoxydable (4 entonnoirs)
6. Bidon en acier inoxydable
7. Écrou de blocage avant
8. Trousse de quincaillerie de bidon (4 ensembles)
9. Arbre de piston plongeur
10. Boulon de piston plongeur
11. Couvercle de boîtier d'engrenages avec trousse de quincaillerie
12. Plaque inférieure de couvercle de boîtier d'engrenages avec trousse de quincaillerie
13. Boîtier d'engrenages avec trousse de quincaillerie
14. Engrenage d'entraînement principal
15. Engrenage de commande de basse vitesse
16. Engrenage de commande de haute vitesse
17. Patin de caoutchouc (ensemble de 4 pièces)

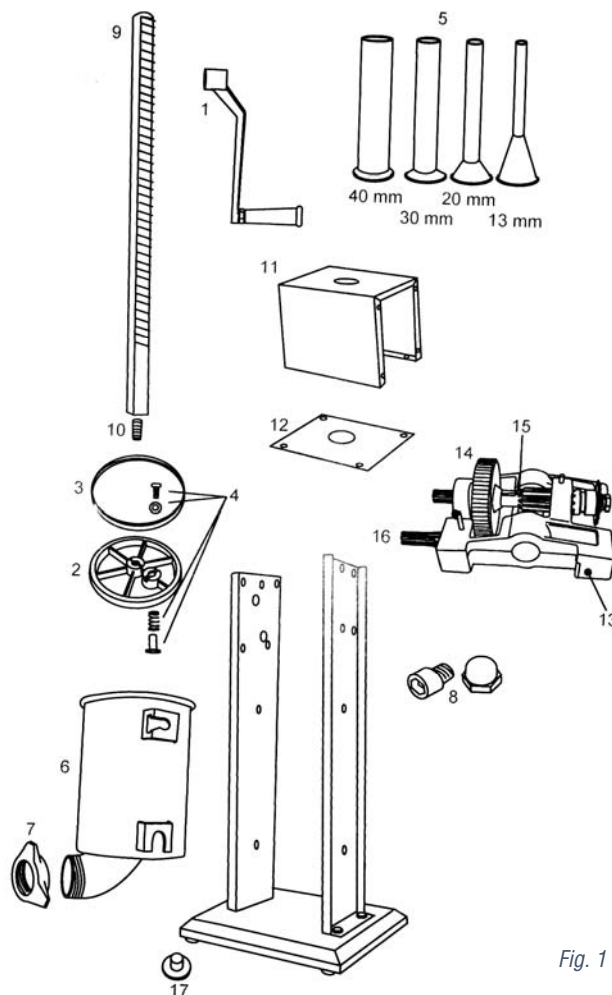


Fig. 1

## Assemblage

Lorsque ce manuel fait référence à un numéro de pièce, il fait référence à la section de l'identification de pièces comprises.

### ENSEMBLE DE PISTON PLONGEUR

1. Glissez le joint de piston plongeur (n° 3) sur le piston plongeur (n° 2).
2. Assemblez la trousse de valve de purge de pression (n° 4) sur le piston plongeur. Depuis le haut du piston plongeur, placez la rondelle (C) sur l'orifice de soupape (A). Insérez ensuite la vis (B) au travers de la rondelle et dans l'orifice de soupape. Depuis le dessous du piston plongeur,

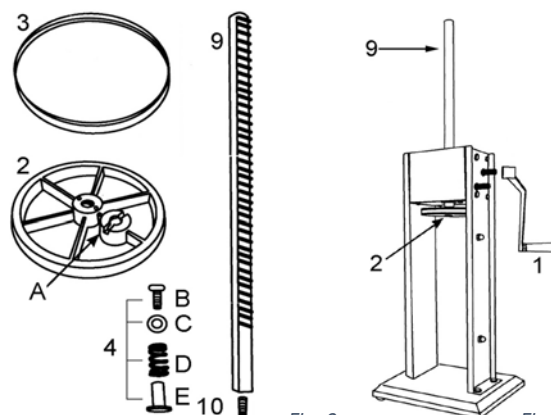


Fig. 2

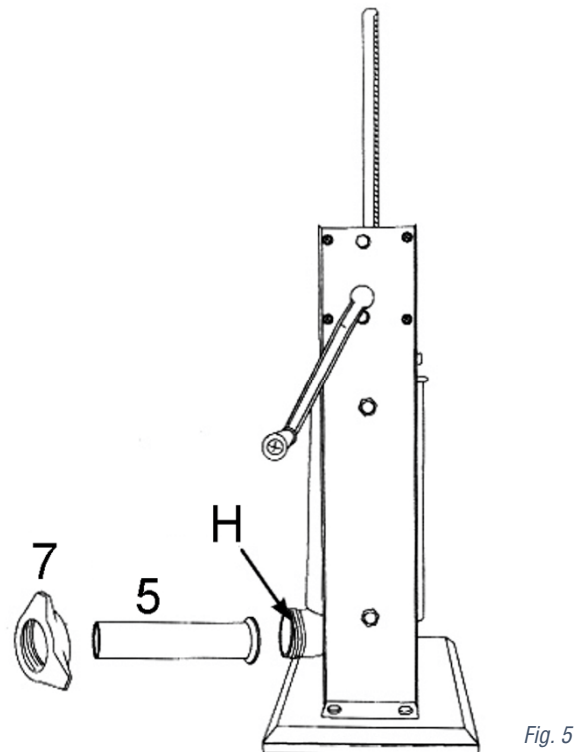
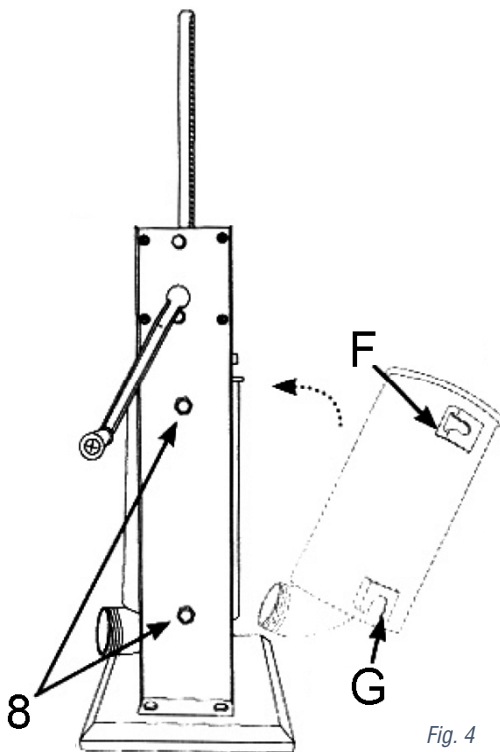
Fig. 3

placez le ressort (D) sur l'extrémité de la vis. Placez ensuite le capuchon de soupape (E) sur l'extrémité de la vis et serrez en tournant.

3. Vissez le boulon du piston plongeur (n° 10) sur l'arbre du piston plongeur (n° 9).
4. Placez le piston plongeur assemblé sur l'extrémité de l'arbre du piston plongeur.

## ENSEMBLE DE POUSSOIR

5. Fixez la poignée (n° 1) en la glissant sur l'engrenage de haute (n° 16) ou de basse (n° 15) vitesse.
6. Tournez la poignée pour amener le piston plongeur au-dessus du poussoir.
7. Reposez les supports inférieurs (G) du bidon (n° 6) sur les supports du bidon à l'intérieur du boîtier du poussoir à saucisses (n° 8). Faites pivoter le dessous du bidon à l'intérieur du boîtier du poussoir à saucisses. Faites pivoter le bidon complètement dans le boîtier du poussoir à saucisses en prenant soin d'enclencher les supports supérieurs (F) dans les supports de bidon (n° 8).
8. Insérez l'entonnoir (n° 5) du poussoir de votre choix au travers de l'écrou de blocage avant (H). Vissez l'écrou de blocage avant et l'entonnoir du poussoir sur l'embouchure du bidon jusqu'à ce qu'ils soient serrés. **NE SERREZ PAS EXCESSIVEMENT** l'écrou de blocage avant, puisqu'il pourrait endommager l'entonnoir.



## Utilisation

**AVERTISSEMENT !** Avant la première utilisation, nettoyez parfaitement toutes les pièces à l'eau chaude avec du savon à vaisselle pour enlever le lubrifiant de protection appliqué lors de la fabrication.

**ATTENTION !** Une fois le piston plongeur sorti du bidon, **RELÂCHEZ** doucement la poignée. La pression ou la gravité pourrait entraîner la poignée légèrement vers l'arrière, provoquant ainsi une blessure en raison d'un impact.

Arbre de haute vitesse (n° 16)

La poignée étant fixée, tournez-la dans le sens horaire pour soulever le piston plongeur et dans le sens antihoraire afin de l'abaisser.

Arbre de basse vitesse (n° 15)

La poignée étant fixée, tournez-la dans le sens antihoraire pour soulever le piston plongeur et dans le sens horaire afin de l'abaisser.

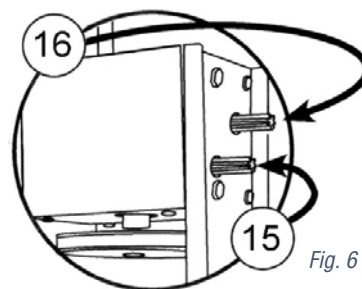


Fig. 6

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Appliquez un lubrifiant de qualité alimentaire sur l'intérieur du bidon avant de le remplir du mélange de viande suivant (fig. 7).
2. Inclinez le bidon vers l'extérieur.
3. Remplissez le bidon du mélange de viande et d'assaisonnements.
4. Enfoncez le mélange solidement dans le bidon afin de libérer tout l'air emprisonné.
5. Ramenez le bidon à la verticale et enclenchez les supports supérieurs sur les supports du bidon.
6. Tournez la poignée jusqu'à ce que le piston plongeur vienne en contact avec la viande et que le mélange soit prêt à expulser à l'autre extrémité de l'entonnoir du poussoir.
6. Glissez un boîtier complètement sur l'extrémité de l'entonnoir du poussoir (fig. 8).
7. Fixez le boîtier au moyen d'une attache ou d'un anneau ouvert de manière à le sceller.
8. Tournez la poignée pour expulser le mélange à l'intérieur du boîtier. Pour de meilleurs résultats, exercez une pression autour du boîtier, soit près de l'extrémité de l'entonnoir du poussoir. Cela aura pour effet de retenir le boîtier bien serré et d'enfoncer le mélange bien ferme à l'intérieur du boîtier.
9. Après avoir atteint l'extrémité du boîtier, fixez-le au moyen d'une attache ou d'un anneau ouvert de manière à sceller le contenu à l'intérieur.

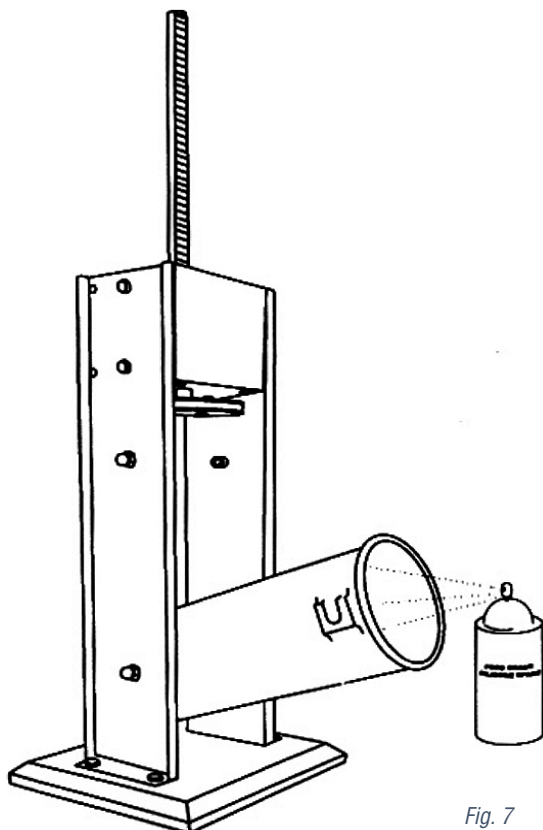


Fig. 7

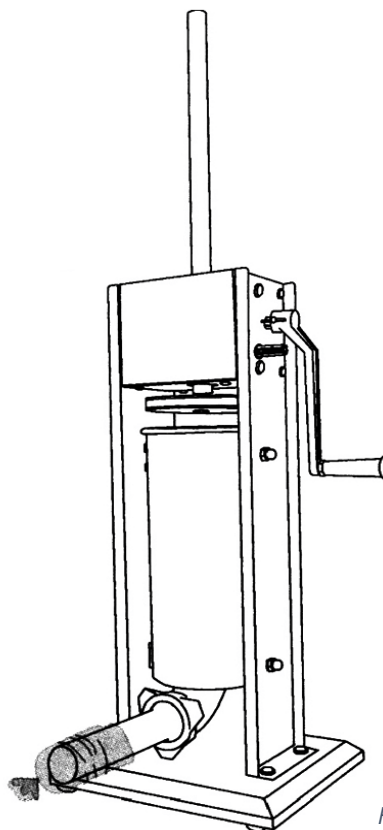


Fig. 8

## CONSEILS UTILES

Voici quelques suggestions qui vous aideront à réduire la résistance lors de l'utilisation de l'entonnoir de 13 mm sur le poussoir.

1. Ajoutez jusqu'à 0,4 L (1 1/2 tasses) d'eau au mélange par 2,3 kg (5 lb) de viande assaisonnée.
2. Ajoutez 60 mL (1/4 de tasse) d'huile végétale ou d'huile d'olive par 2,3 kg (5 lb) de viande assaisonnée afin de mieux entraîner la viande.

## Soin et entretien

### Nettoyage

1. Enlevez l'entonnoir du poussoir en enlevant l'écrou de blocage avant pour ensuite retirer l'entonnoir.
2. Tournez la poignée jusqu'à ce que le piston plongeur monte et sorte du bidon.
3. Faites pivoter le bidon vers l'extérieur. Soulevez ensuite le bidon pour l'enlever du boîtier du poussoir.
4. Dévissez le piston plongeur de son arbre. Démontez la valve de purge de pression du piston plongeur. Enlevez le joint du piston plongeur.
5. Lavez avec de l'eau savonneuse chaude toutes les pièces qui ne sont pas venues en contact avec la viande. ASSUREZ-VOUS DE NETTOYER LES PIÈCES IMMÉDIATEMENT APRÈS USAGE. Rincez et séchez parfaitement toutes les pièces immédiatement. Stérilisez au besoin.
6. Lubrifiez parfaitement l'arbre, le bidon, les composants de la valve de purge de pression, ainsi que l'écrou de blocage avant au moyen d'un lubrifiant de qualité alimentaire avant et après chaque utilisation.

### Entretien

1. Entretenez l'appareil avec soin. Un appareil en bon état sera efficace, plus facile à contrôler et préviendra les problèmes de fonctionnement.
2. Inspectez les composants de l'appareil régulièrement. Réparez ou remplacez les composants endommagés ou usés.
3. Suivez les instructions pour lubrifier et remplacer les accessoires.
4. Gardez les poignées de l'appareil propres, sèches et exemptes d'huile ou de graisse en tout temps.
5. Pour réparer un appareil, il faut utiliser uniquement des pièces de rechange identiques. Employez seulement des pièces autorisées. Suivez les conseils donnés dans la section sur l'entretien que vous trouverez dans ce manuel.

**AVERTISSEMENT ! Seul un personnel d'entretien qualifié doit effectuer la réparation de l'appareil. Un appareil mal réparé peut présenter un risque pour l'utilisateur et/ou pour les autres.**

## Mise au rebut

Recyclez votre appareil endommagé dans une installation prévue à cet effet s'il est impossible de le réparer.

## Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou si des pièces sont manquantes, veuillez contacter Princess Auto Ltd. afin de trouver une solution. Si ce n'est pas possible, demandez à un technicien qualifié de réparer l'appareil.

