

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technical Support and E-Warranty Certificate [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **SAUSAGE STUFFER**

**MODEL:1A-SS715**

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

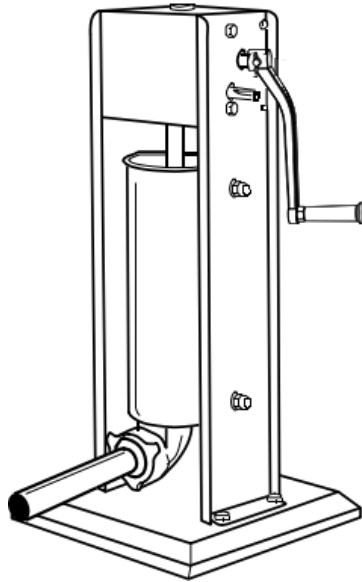
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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



# VEVOR<sup>®</sup>

## SAUSAGE STUFFER

MODEL:1A-SS715



### 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](http://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 Safety Regulations

**WARNING:** The warnings, cautions, and instructions discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions or situations that could occur. It must be understood by the operator that common sense and caution are factors that cannot be built into this product, but must be supplied by the operator.

Please use this machine according to these cautions. The user should understand all rules. Please carefully read them before you operate the machine. This machine may cause harm to the health of the operator if the

user removes or changes equipment in the machine.

We are not responsible for any injuries resulting from improper operation of this machine. Please operate according to “Operation Method” instructions and follow the proper operation procedures while using. Take care while assembling and operating, in order to avoid scratching skin. Please read the instruction manual.

1.CHECK FOR DAMAGED PARTS. Before using the stuffer, check that all parts are operating properly and perform the intended functions. Check for binding of moving parts, mounting and any other conditions that may affect the operation.

2.The Manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of the stuffer. Improper use of the stuffer will VOID the warranty.

3.Repair must be done by an authorized dealer. Use only factory original parts and accessories. Modification of the stuffer will VOID the warranty.

4.Be sure the stuffer is stable during use.

5.NEVER operate the stuffer with the gear housing cover open or removed. WEAR EYE PROTECTION! Everyday eye glasses are not safety glasses. Safety glasses conform to ANSI Z87.1 requirement. Note: Approved safety glasses have Z87 printed or stamped on them.

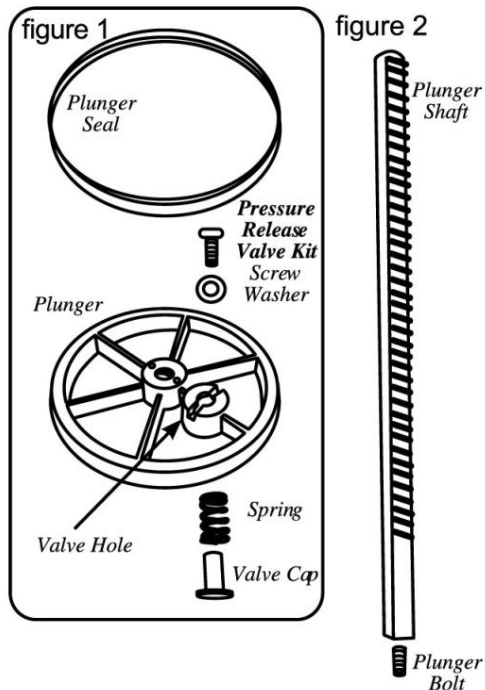
6.Do not use outdoors.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Assembly and Installation

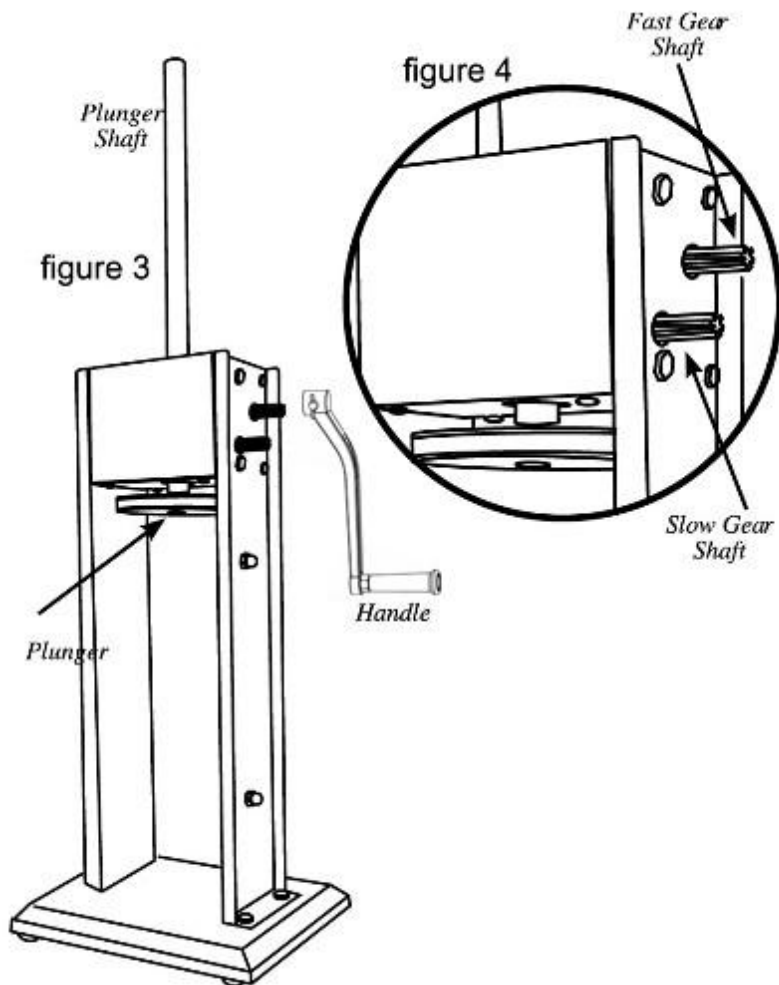
### PLUNGER ASSEMBLY

1. Slide the Plunger Seal onto the Plunger (figure 1).
2. Assemble the Pressure Release Valve Kit onto the Plunger. From the top of the Plunger, place the Washer onto the Valve Hole, then insert the Screw through the Washer and into the Valve Hole. From the underside of the Plunger, place the Spring onto the end of the Screw, then place the Valve Cap onto the end of the Screw and twist to secure.
3. Screw the Plunger Bolt onto the Plunger Shaft (figure 2).
4. Place the assembled Plunger onto the end of the Plunger Shaft (figure 3).



## STUFFER ASSEMBLY

5. Attached and fixed the Handle by sliding it onto either the Fast or the Slow Gear (figure 4).
6. Crank the Handle to bring the Plunger to the top of the Stuffer.  
...continued on next page

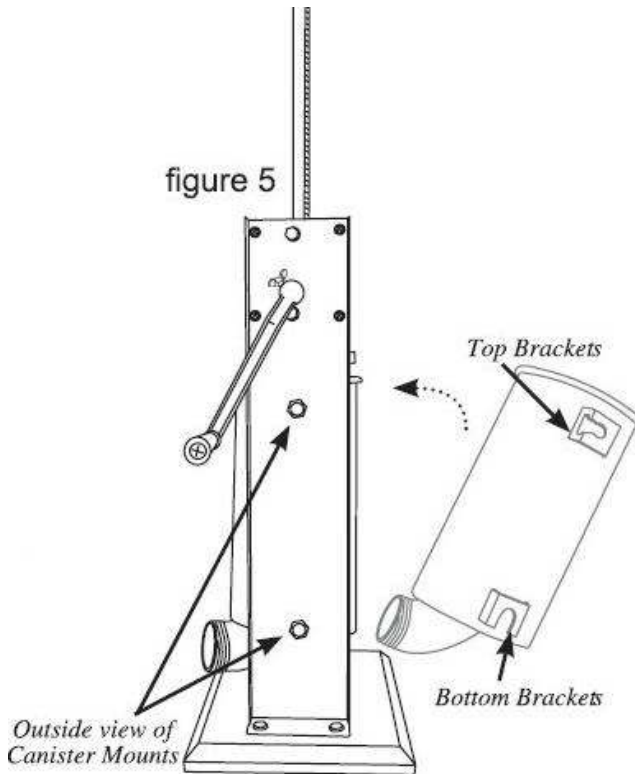


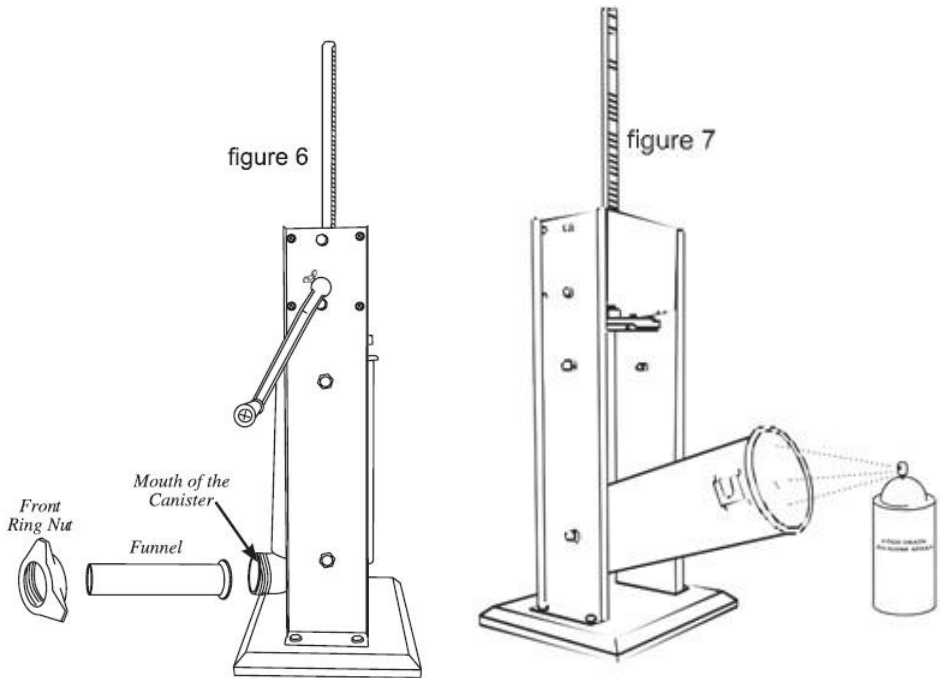
## STUFFER ASSEMBLY continued

7. Rest Canister's Bottom Brackets onto the Canister Mounts inside the Housing of the Stuffer. Pivot the Canister fully into the Stuffer Housing, snapping the Top Brackets into the Canister Mounts (figure 5).

8. Insert the Stuffing Funnel of choice through the Front Ring Nut. Screw the Front Ring Nut and Stuffing Funnel onto the mouth of the Canister until snug. DO NOT OVERTIGHTEN the Front Ring Nut, as it may damage the Funnel. (figure 6)

9. Thoroughly coat the inside of the Canister with a food- grade lubricant prior to use. (figure 7)





## Disassembly and Cleaning

NOTE: BE SURE TO CLEAN ALL PARTS IMMEDIATELY AFTER USE.

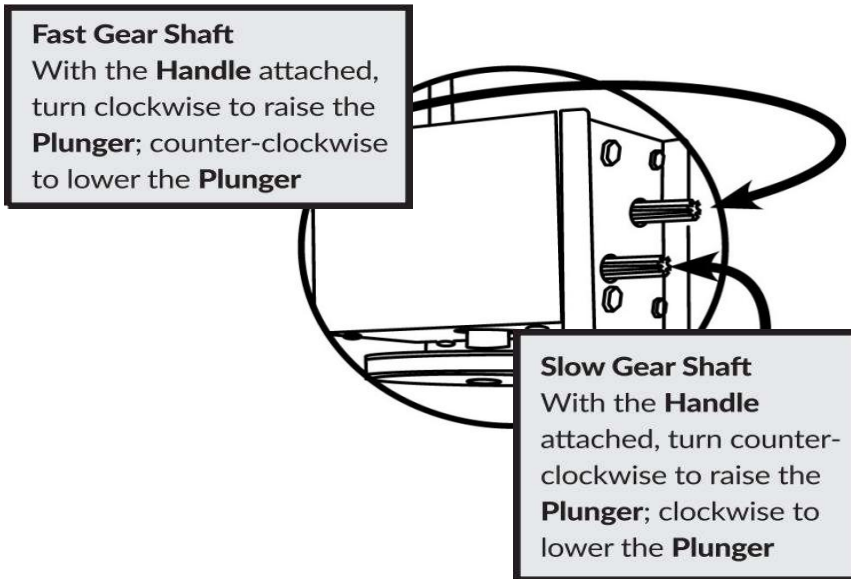
1. Remove the Stuffing Funnel by unscrewing the Front Ring Nut, and pulling the Funnel out.
2. Turn the Handle until the Plunger comes up and out of the Canister.
3. Pivot the Canister outward, then pull the Canister up to remove the Canister from the Stuffer Housing.
4. Unscrew the Plunger from the Plunger Shaft.
5. Disassemble the pressure release valve from the plunger.
6. Remove the plunger seal from the plunger.
7. Wash all parts that have come in contact with meat in hot soapy water.

8. Rinse and thoroughly dry all parts immediately.
9. Sterilize as needed.
10. Fully lubricate the Shaft, Canister, Pressure-Release Valve components and the Front Ring Nut with a food-grade lubricant before and after each use.

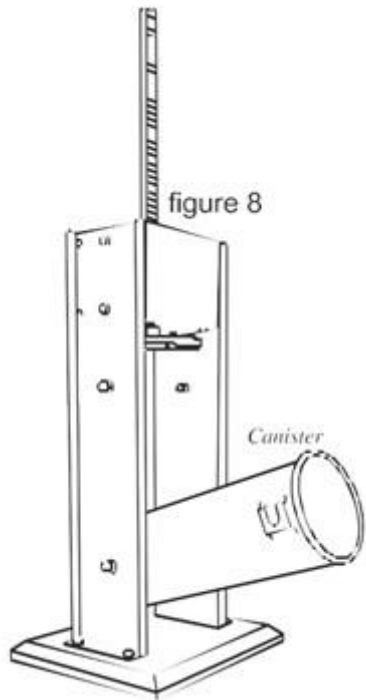
### **Stuffing Instructions**

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 injury.

NOTE: Apply a food-grade lubricant to the inside of the Canister before filling with the meat mixture.



1. Tilt out the Canister
2. Fill the Canister with the meat and seasoning mixture (figure 8).
3. Press the mixture down into the Canister firmly to release any trapped air.
4. Pivot the Canister back into the upright position and snap the Top Brackets onto the Canister Mounts.
5. 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.
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.
9. 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.
10. When the end of the casing has been reached, tie, twist or hog ring the end of the casing to seal the contents inside.



**STUFFING TIPS:**

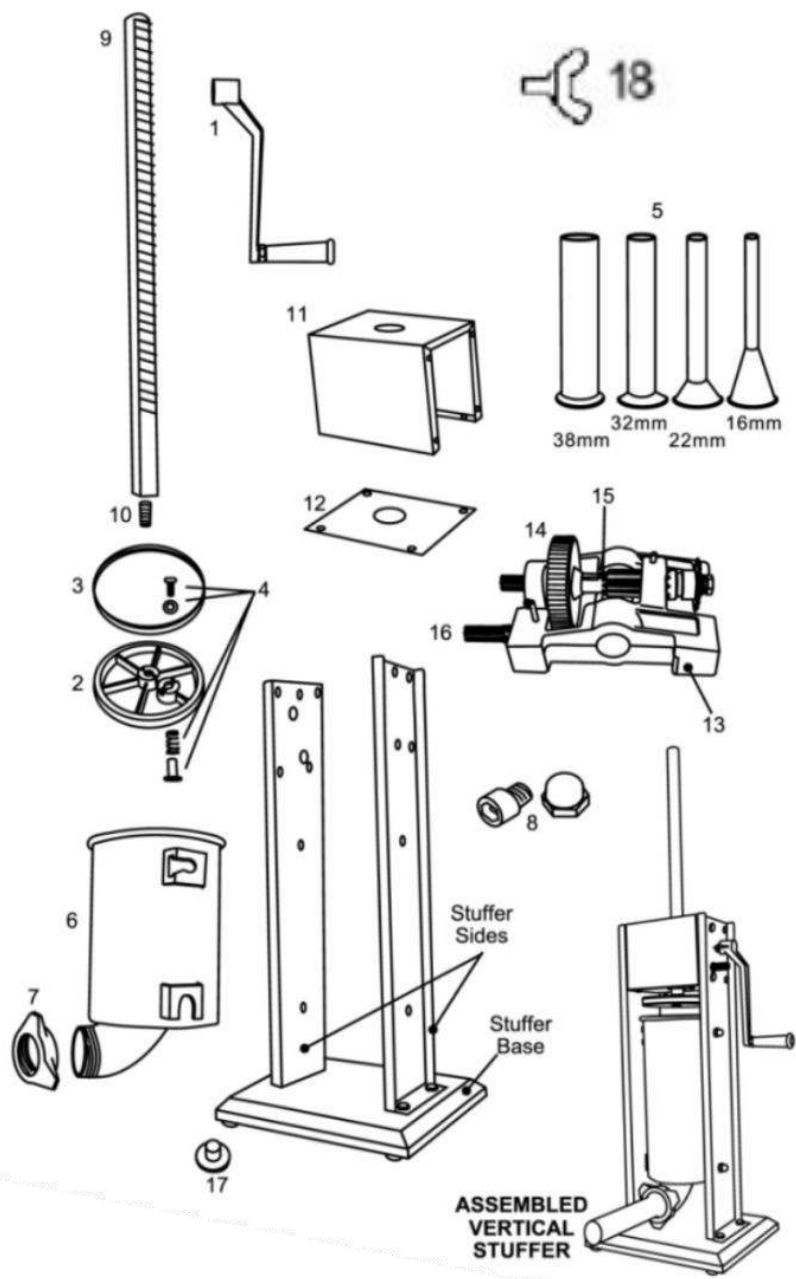
The following are suggestions to help reduce the resistance when stuffing with the 13 mm Stuffing Funnel.

A . Add up to 1½ cups (400mL) of water per every 2.3 kg of seasoned meat.

B . Add ¼ cup (60ml) of vegetable or olive oil per every 2.3 kg of seasoned meat for better flow.

**Exploded Diagram and Parts List**

<b>Part #</b>	<b>Description</b>
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)
18	Butterfly Screw

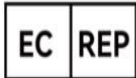


**Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi**

**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**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate  
[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **NADZIEWANIE KIEŁBAS**

**MODEL: 1A-SS715**

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

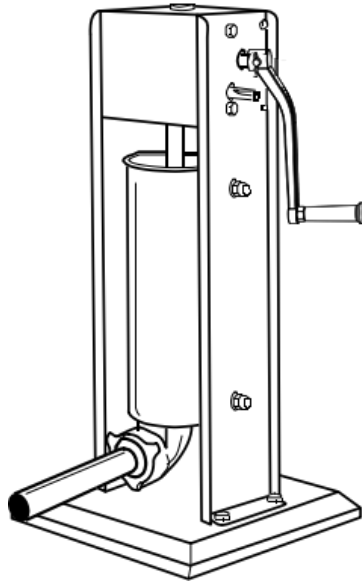
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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



# VEVOR<sup>®</sup>

## SAUSAGE STUFFER

MODEL: 1A-SS715



### 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](http://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 Safety Regulations

**OSTRZEŻENIE:** Ostrzeżenia, przestrogi i instrukcje omówione w niniejszej instrukcji obsługi nie obejmują wszystkich możliwych warunków i sytuacji, które mogą wystąpić. Operator musi zrozumieć, że zdrowy rozsądek i ostrożność to czynniki, których nie można wbudować w ten produkt, ale które muszą być zapewnione przez operatora.

Proszę używać tego urządzenia zgodnie z poniższymi przestrogami.

Użytkownik powinien rozumieć wszystkie zasady. Przeczytaj je uważnie zanim uruchomisz maszynę. Niniejsza maszyna może spowodować zagrożenie dla zdrowia operatora, jeśli użytkownik usunie lub zmieni wyposażenie maszyny.

Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia wynikające z niewłaściwej obsługi tej maszyny. Podczas użytkowania należy postępować zgodnie z instrukcjami „Metoda obsługi” i przestrzegać odpowiednich procedur obsługi. Podczas montażu i obsługi należy zachować ostrożność, aby uniknąć zarysowania skóry. Proszę zapoznać się z instrukcją obsługi.

1. **SPRAWDŹ CZY CZĘŚCI NIE USZKODZONE.** Przed użyciem nadziewarki należy sprawdzić czy wszystkie części działają prawidłowo i spełniają zamierzone funkcje. Sprawdź połączenie ruchomych części, mocowania i innych warunków, które mogą mieć wpływ na działanie.

2. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprawidłowego użytkowania nadziewarki. Niewłaściwe użycie nadziewarki spowoduje unieważnienie gwarancji.

3. Naprawy musi dokonać autoryzowany dealer. Używaj wyłącznie fabrycznych oryginalnych części i akcesoriów. Modyfikacja nadziewarki spowoduje unieważnienie gwarancji.

4. Upewnij się, że nadziewarka jest stabilna podczas użytkowania.

5. **NIGDY** nie używaj nadziewarki przy otwartej lub zdjętej pokrywie obudowy przekładni.

**NOŚ OCHRONĘ OCZU!** Okulary do codziennego użytku nie są okularami ochronnymi. Okulary ochronne spełniają wymagania ANSI Z87.1. Uwaga: Zatwierdzone okulary ochronne mają nadruk lub stempel Z87.

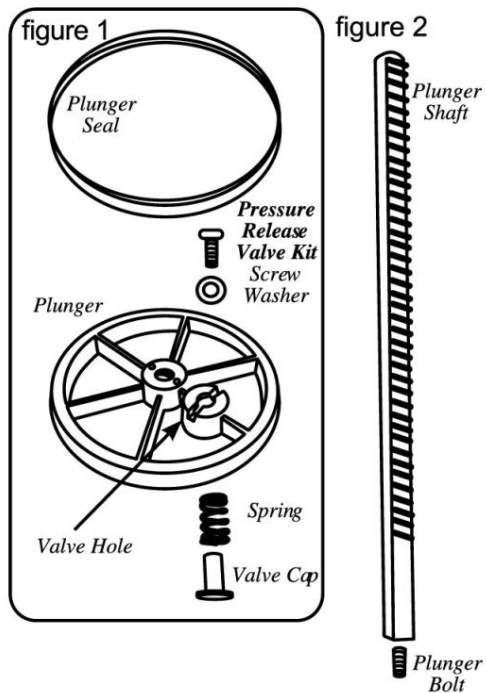
6. Nie stosować na zewnątrz .

## **ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE**

## Assembly and Installation

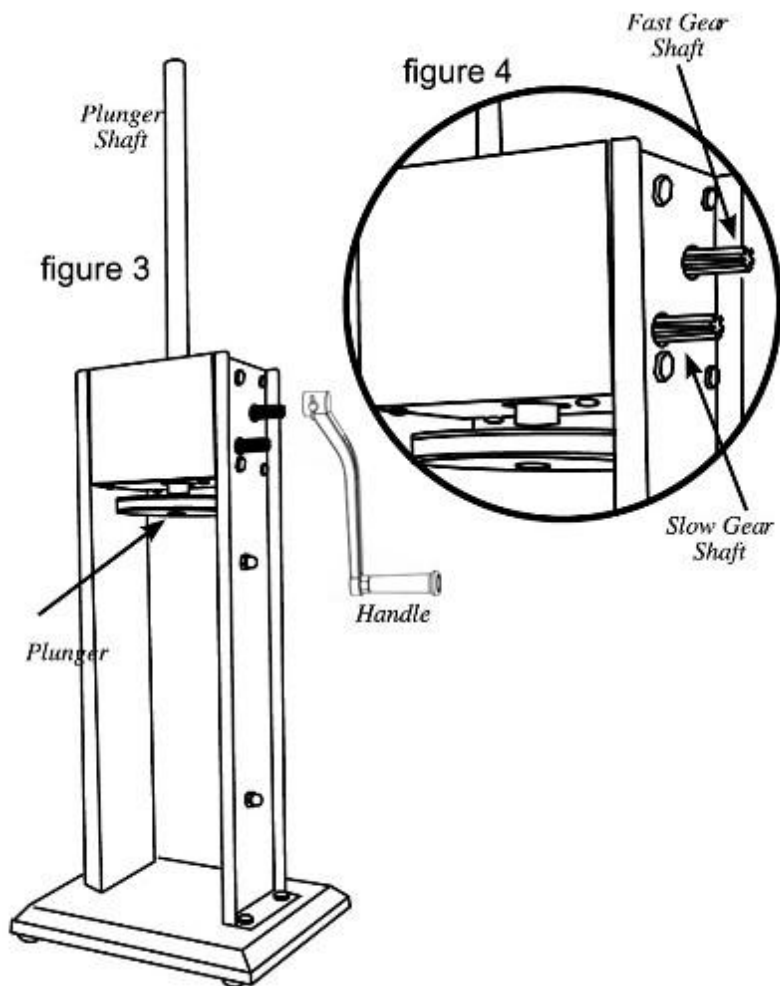
### MONTAŻ TŁOKA

1. Nasuń uszczelkę tłoka na tłok (rysunek 1).
2. Zamontuj zestaw zaworu spustowego ciśnienia na tłoku. Z góry tłoka umieść podkładkę na otworze zaworu, następnie włóż śrubę przez podkładkę i do otworu zaworu. Od spodu tłoka umieść sprężynę na końcu śruby, następnie umieść nasadkę zaworu na końcu śruby i przekręć, aby zabezpieczyć.
3. Wkręć śrubę tłoka na wał tłoka (rysunek 2).
4. Umieść zmontowany tłok na końcu wału tłoka (rysunek 3).



## NADUJNIK MONTAŻ

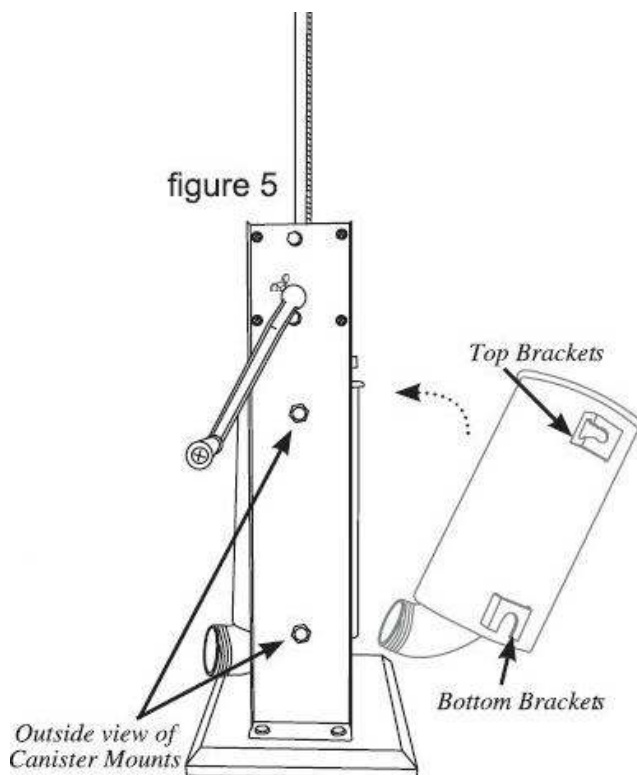
5. Przyłączony i zamocowałem uchwyt, nasuwając go albo bieg szybki, albo wolny (rysunek 4).
6. Obróć uchwyt, aby ustawić tłok górę nadziewarki.  
...kontynuacja na następnej stronie

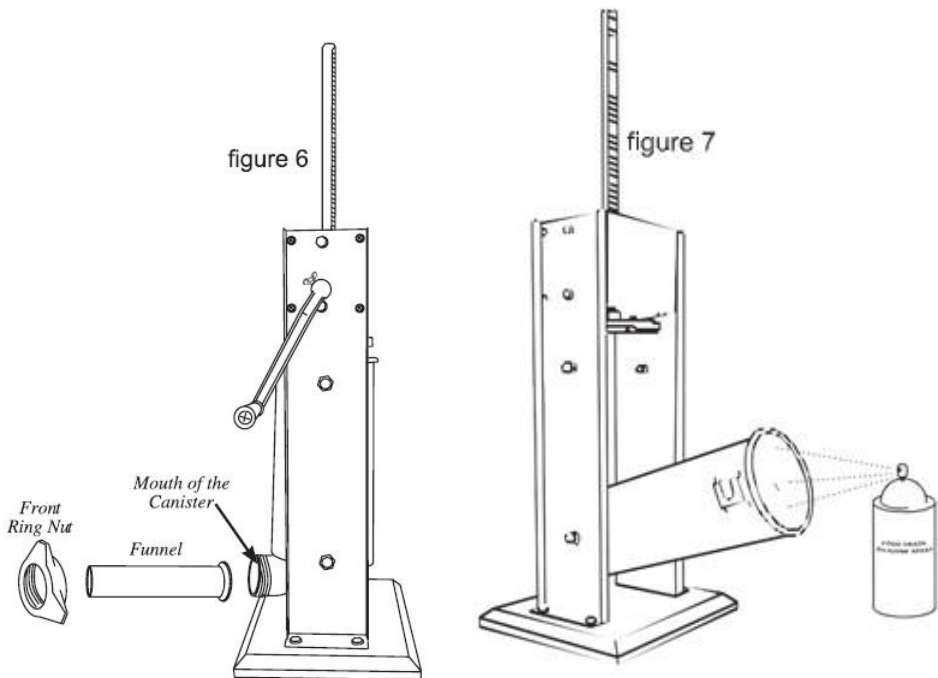


## **MONTAŻ NAPEŁNIACZA – ciąg dalszy**

7. Oprzyj dolne wsporniki kanistra na mocowaniach kanistra wewnątrz obudowy nadziewarki. Całkowicie obróć zbiornik do obudowy wypełniacza, zatrzasując górne wsporniki w mocowaniach zbiornika (rysunek 5).

8. Włóż wybrany lejek farszowy przez przednią nakrętkę pierścieniową. Wkręć przednią nakrętkę pierścieniową i lejek napełniający do otworu pojemnika, aż będą dobrze dopasowane. NIE DOKRĘCAJ PRZEDNIEJ nakrętki pierścieniowej, ponieważ może to spowodować uszkodzenie lejka. (rysunek 6)
9. Przed użyciem dokładnie pokryj wnętrze pojemnika środkiem smarnym dopuszczonym do kontaktu z żywnością. (rysunek 7)





## Demontaż i czyszczenie

UWAGA: NALEŻY WYCZYŚCIĆ WSZYSTKIE CZĘŚCI BEZPOŚREDNIO PO UŻYCIU.

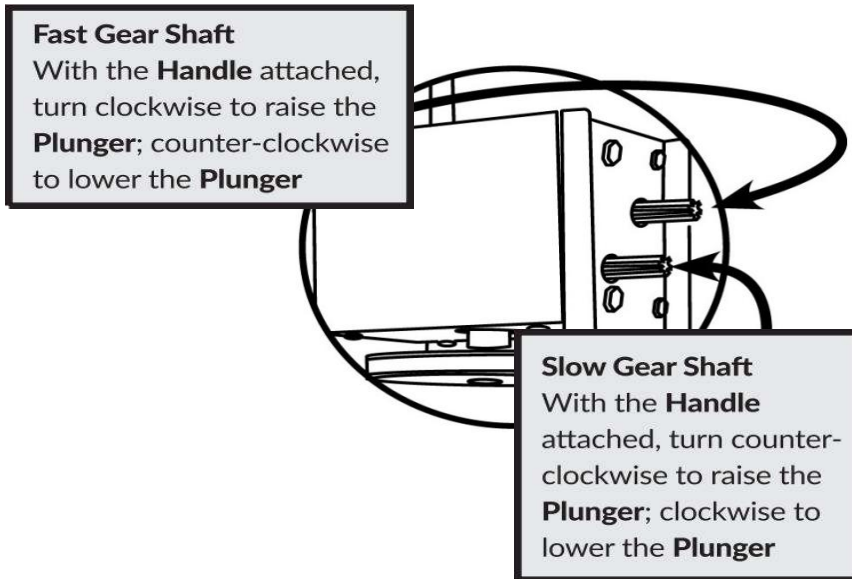
1. Wyjmij lejek napełniający, odkręcając przednią nakrętkę pierścieniową i wyciągając lejek.
2. Obracaj uchwyt, aż tłok wyjdzie z pojemnika.
3. Odchyl zbiornik na zewnątrz, a następnie pociągnij zbiornik do góry, aby wyjąć go z obudowy wypełniacza.
4. Odkręcić tłok od wału tłoka.
5. Zdemontuj zawór spustowy ciśnienia z tłoka.
6. Zdjąć uszczelkę tłoka z tłoka.

7. Umyj wszystkie części mające kontakt z mięsem w gorącej wodzie z mydłem.
8. Natychmiast opłucz i dokładnie wysusz wszystkie części.
9. Sterylizuj w razie potrzeby.
10. Przed i po każdym użyciu nasmaruj wał, zbiornik, elementy zaworu zwalniającego ciśnienie i nakrętkę przedniego pierścienia smarem dopuszczonym do kontaktu z żywnością.

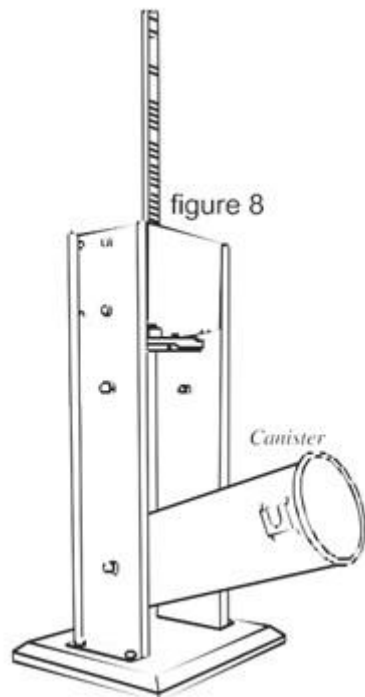
### **Instrukcje farszu**

**OSTROŻNOŚĆ!** Po wyciągnięciu tłoka z pojemnika, **POWOLI ZWOLNIJ UCHWYT!** Nacisk lub grawitacja mogą spowodować lekkie obrócenie rączki i spowodować obrażenia.

**UWAGA:** Przed napełnieniem pojemnika mieszanką mięsną nałóż smar dopuszczony do kontaktu z żywnością.



1. Odchylić pojemnik
2. Napełnij kanister mieszanką mięsa i przypraw (rysunek 8).
3. Mocno wciśnij mieszaninę do pojemnika, aby uwolnić uwięzione powietrze.
4. Obróć zbiornik z powrotem do pozycji pionowej i zatrzaśnij górne wsporniki na mocowaniach zbiornika.
5. Obracaj uchwyt, aż tłok zetknie się z mięsem i mieszanina będzie gotowa do wypchnięcia z końca lejka do farszu
6. Nasuń osłonkę na koniec lejka do farszu, aż cała osłonka zsunie się na lejek.



7. Zawiąż, przekręć lub zaciśnij koniec osłonki, aby ją uszczelnić.
8. Obróć uchwyt, aby wycisnąć mieszaninę do osłonki.
9. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, naciśnij wokół osłonki, blisko końca lejka nadziewającego. Spowoduje to szczelne zamknięcie osłonki i sprawi, że mieszanina będzie ściśle przylegać do osłonki.
10. Po osiągnięciu końca osłonki zawiązać, przekręcić lub zaciśnąć pierścień na końcu osłonki, aby zamknąć zawartość wewnątrz.

#### **STUFFING TIPS:**

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

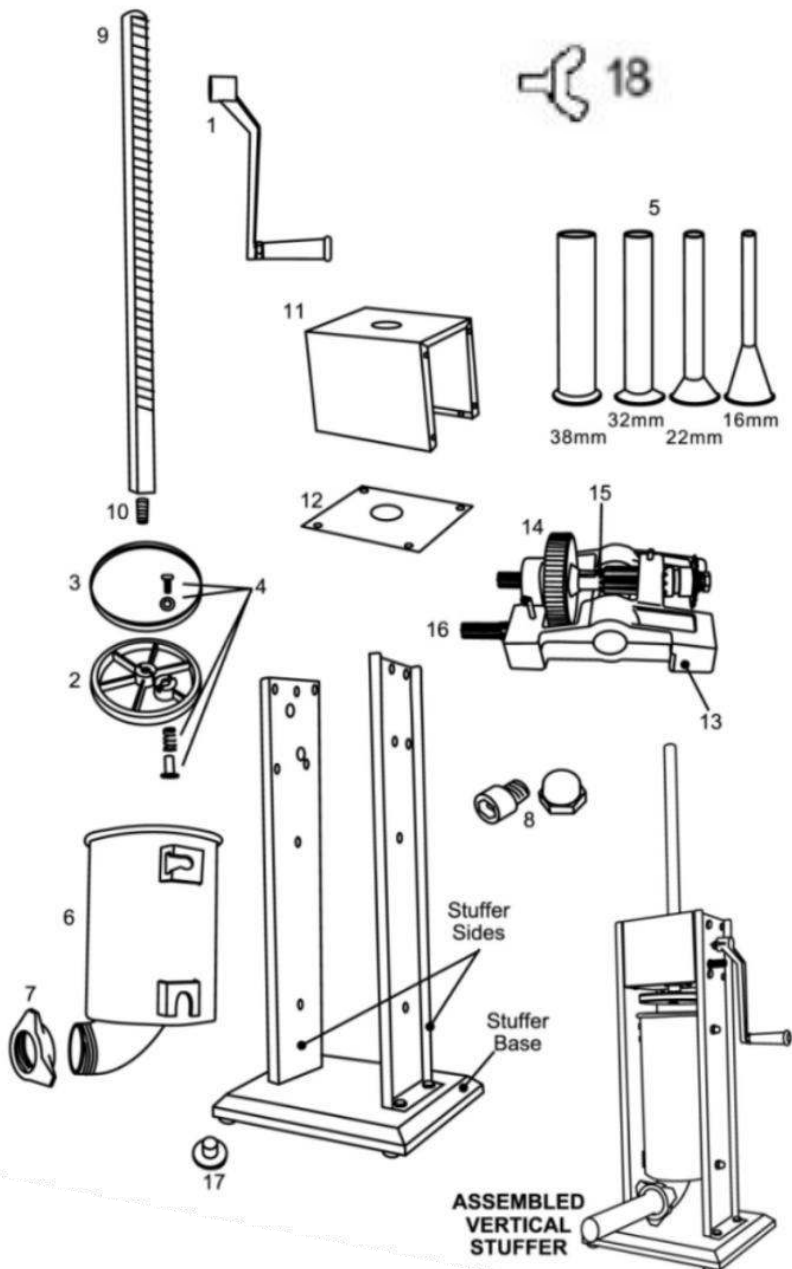
A . Add up to 1½ cups (400mL) of water per every 2.3 kg of seasoned meat.

B . Add ¼ cup (60ml) of vegetable or olive oil per every 2.3 kg of seasoned meat for better flow.

### **Exploded Diagram and Parts List**

<b>Część #</b>	<b>Opis</b>
1	Uchwyt
2	Tłok nurnikowy
3	Uszczelka tłoka
4	Zawór zwalniający ciśnienie (zestaw 4-częściowy)
5	Zestaw lejków ze stali nierdzewnej (4 lejki)
6	Kanister ze stali nierdzewnej
7	Nakrętka przedniego pierścienia
8	Zestaw elementów montażowych kanistra (4 zestawy)
9	Wał tłokowy
10	Śruba tłoka

11	Pokrywa obudowy przekładni z zestawem okuć
12	Dolna płyta pokrywy obudowy przekładni z zestawem okuć
13	Obudowa przekładni z zestawem okuć
14	Główny bieg jazdy
15	Przekładnia kontrolująca małą prędkość
16	Przekładnia kontroli dużej prędkości
17	Gumowa stopka (zestaw 4-częściowy)
18	Śruba motylkowa

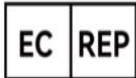


**Producent: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi**

**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**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji  
[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technisch Support- und E-Garantie-Zertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **WURSTSTUFFER**

**MODELL: 1A-SS715**

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

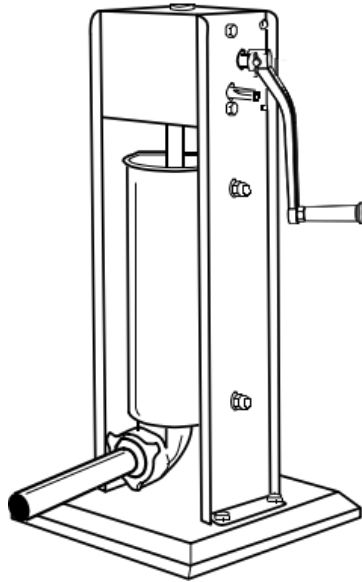
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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



# VEVOR<sup>®</sup>

## SAUSAGE STUFFER

MODELL: 1A-SS715



### 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](http://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 Installationschäden.

## General Safety Regulations

**WARNUNG:** Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Warnungen, Vorsichtsmaßnahmen und Anweisungen können nicht alle möglichen Bedingungen oder Situationen abdecken, die auftreten können. Der Betreiber muss verstehen, dass gesunder Menschenverstand und Vorsicht Faktoren sind, die nicht in dieses Produkt eingebaut werden können, sondern vom Betreiber bereitgestellt werden müssen.

Bitte verwenden Sie diese Maschine gemäß diesen Vorsichtsmaßnahmen. Der Benutzer sollte alle Regeln verstehen. Bitte lesen Sie sie sorgfältig durch bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen. Diese Maschine kann die Gesundheit des Bedieners schädigen, wenn der Benutzer Geräte an der Maschine entfernt oder verändert.

Wir übernehmen keine Haftung für Verletzungen, die durch unsachgemäßen Betrieb dieser Maschine entstehen. Bitte befolgen Sie die Anweisungen zur „Bedienungsmethode“ und befolgen Sie bei der Verwendung die ordnungsgemäßen Betriebsabläufe. Seien Sie beim Zusammenbau und Betrieb vorsichtig, um Kratzer auf der Haut zu vermeiden. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung.

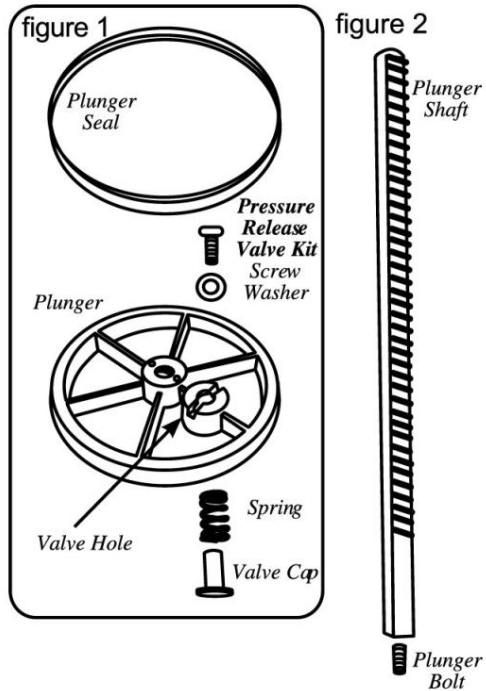
1. AUF BESCHÄDIGTE TEILE PRÜFEN. Überprüfen Sie vor der Verwendung des Füllers, ob alle Teile ordnungsgemäß funktionieren und die vorgesehenen Funktionen erfüllen. Prüfen Sie, ob die beweglichen Teile, die Montage usw. festsitzen Bedingungen, die den Betrieb beeinträchtigen können.
  2. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung im Falle einer unsachgemäßen Verwendung des Füllers ab. Unsachgemäßer Gebrauch des Stuffers führt zum Erlöschen der Garantie.
  3. Die Reparatur muss von einem autorisierten Händler durchgeführt werden. Verwenden Sie nur Originalteile und Zubehör vom Hersteller. Eine Änderung des Füllers führt zum Erlöschen der Garantie.
  4. Stellen Sie sicher, dass der Füller während des Gebrauchs stabil ist.
  5. Betreiben Sie den Füller NIEMALS, wenn der Getriebegehäusedeckel geöffnet oder entfernt ist.
- TRAGEN SIE EINEN AUGENSCHUTZ! Alltagsbrillen sind keine Schutzbrillen. Schutzbrillen entsprechen den ANSI Z87.1-Anforderungen. Hinweis: Auf zugelassenen Schutzbrillen ist „Z87“ aufgedruckt oder eingeprägt.
6. Nicht im Freien verwenden .

## **ANLEITUNG AUFBEWAHREN**

## Assembly and Installation

### KOLBENBAUGRUPPE

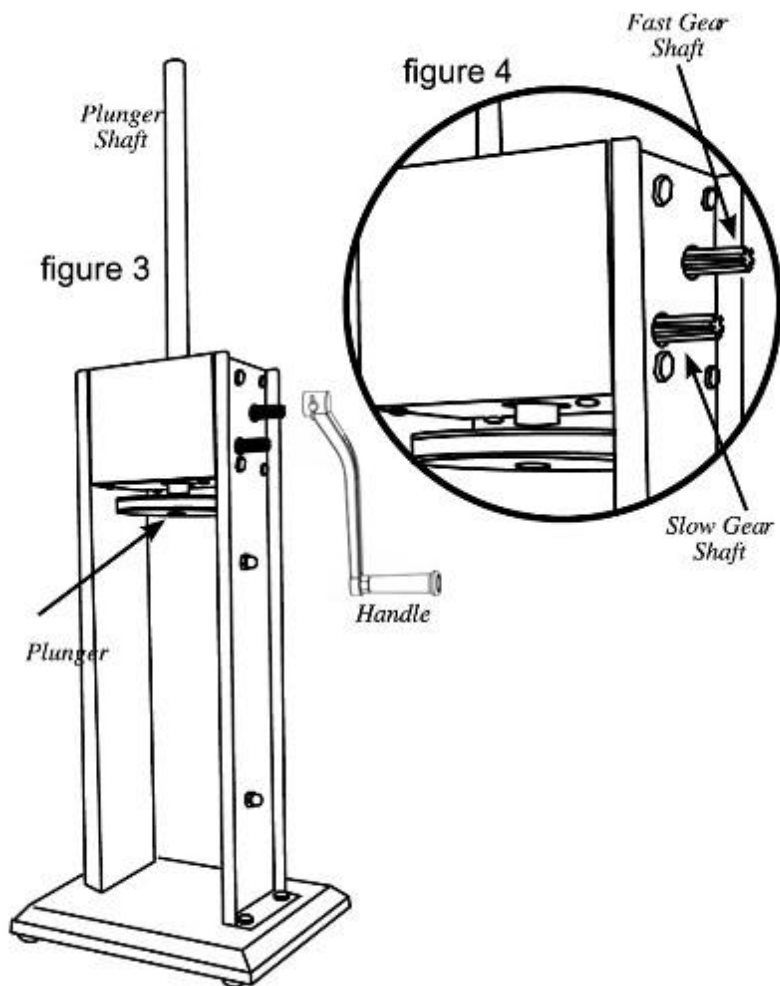
1. Schieben Sie die Kolbendichtung auf den Kolben (Abbildung 1).
2. Montieren Sie das Druckentlastungsventil-Kit am Kolben. Setzen Sie die Unterlegscheibe von der Oberseite des Kolbens auf das Ventilloch und führen Sie dann die Schraube durch die Unterlegscheibe und in das Ventilloch ein. Setzen Sie die Feder von der Unterseite des Kolbens auf das Ende der Schraube, setzen Sie dann die Ventilkappe auf das Ende der Schraube und drehen Sie sie, um sie zu befestigen.
3. Schrauben Sie den Kolbenbolzen auf die Kolbenwelle (Abbildung 2).
4. Platzieren Sie den zusammengebauten Kolben auf dem Ende der Kolbenwelle (Abbildung 3).



## STUFFER MONTAGE

5. Beigefügt und fixierte den Griff durch Aufschieben entweder den schnellen oder den langsamen Gang (Abbildung 4).
6. Drehen Sie den Griff, um den Kolben zu bewegen die Spitze des Stuffers.

...Fortsetzung auf der nächsten Seite



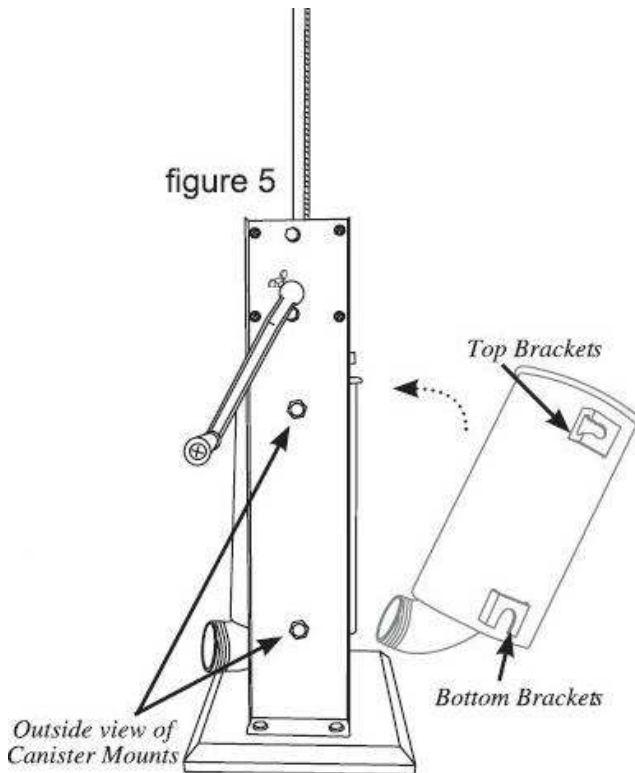
### **Fortsetzung der STUFFER-MONTAGE**

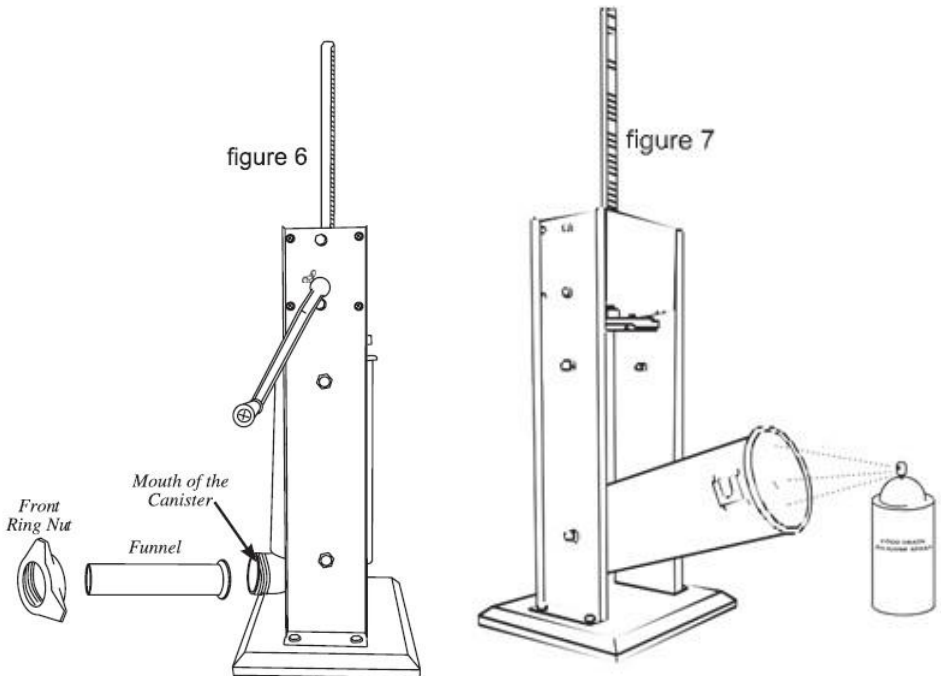
7. Legen Sie die unteren Halterungen des Kanisters auf die Kanisterhalterungen im Gehäuse des Stuffers. Drehen Sie den Kanister vollständig in das Stuffer-Gehäuse und lassen Sie die oberen Halterungen

in den Kanisterhalterungen einrasten (Abbildung 5).

8. Führen Sie den Fülltrichter Ihrer Wahl durch die vordere Ringmutter ein. Schrauben Sie die vordere Ringmutter und den Fülltrichter auf die Öffnung des Kanisters, bis sie fest sitzen. Ziehen Sie die vordere Ringmutter NICHT zu fest an, da dies den Trichter beschädigen kann. (Abbildung 6)

9. Beschichten Sie die Innenseite des Kanisters vor der Verwendung gründlich mit einem lebensmittelechten Gleitmittel. (Abbildung 7)





## Demontage und Reinigung

HINWEIS: ACHTEN SIE DARAUF, ALLE TEILE SOFORT NACH DEM GEBRAUCH ZU REINIGEN.

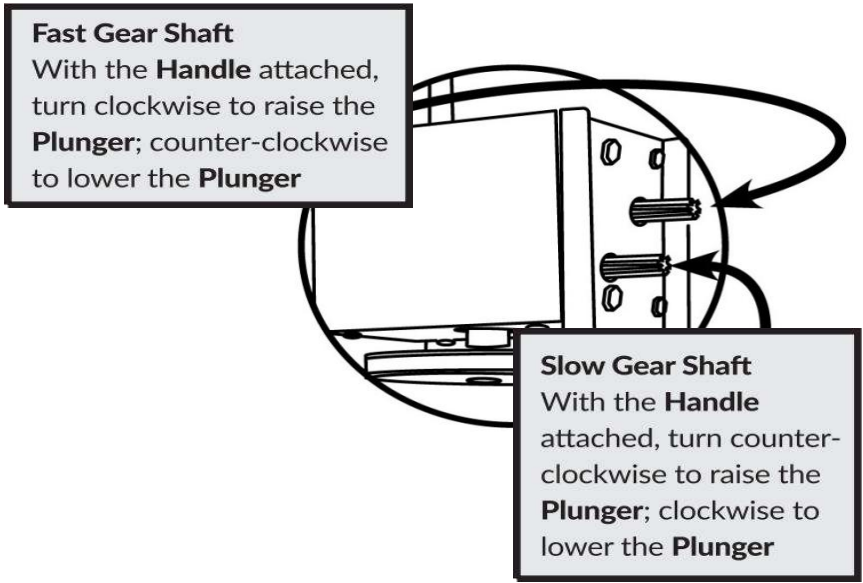
1. Entfernen Sie den Fülltrichter, indem Sie die vordere Ringmutter abschrauben und den Trichter herausziehen.
2. Drehen Sie den Griff, bis der Kolben nach oben aus dem Kanister herauskommt.
3. Drehen Sie den Kanister nach außen und ziehen Sie ihn dann nach oben, um ihn aus dem Füllergehäuse zu entfernen.
4. Schrauben Sie den Kolben von der Kolbenwelle ab.
5. Demontieren Sie das Druckentlastungsventil vom Kolben.

6. Entfernen Sie die Kolbendichtung vom Kolben.
7. Waschen Sie alle Teile, die mit Fleisch in Berührung gekommen sind, in heißem Seifenwasser.
8. Spülen und trocknen Sie alle Teile sofort gründlich.
9. Bei Bedarf sterilisieren.
10. Schmieren Sie die Welle, den Kanister, die Komponenten des Druckentlastungsventils und die vordere Ringmutter vor und nach jedem Gebrauch vollständig mit einem lebensmittelechten Schmiermittel.

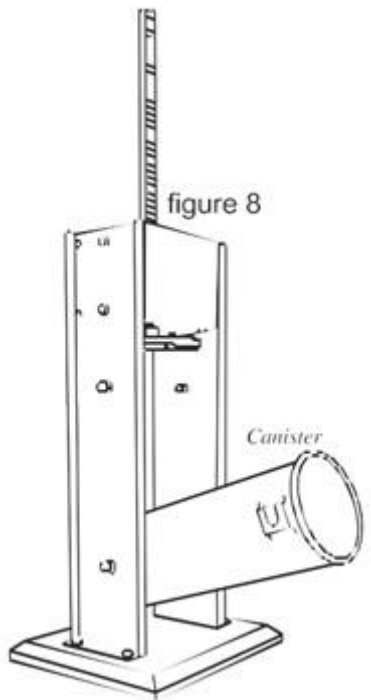
### **Anleitung zum Füllen**

VORSICHT! Wenn der Kolben aus dem Kanister herausgezogen ist, lassen Sie den Griff langsam los! Durch Druck oder Schwerkraft könnte sich der Griff leicht zurückdrehen und Verletzungen verursachen.

HINWEIS: Tragen Sie ein lebensmittelechtes Gleitmittel auf die Innenseite des Behälters auf, bevor Sie ihn mit der Fleischmischung füllen.



1. Kippen Sie den Kanister heraus
2. Füllen Sie den Kanister mit der Fleisch- und Gewürzmischung (Abbildung 8).
3. Drücken Sie die Mischung fest in den Kanister, um eventuell eingeschlossene Luft zu entweichen.
4. Drehen Sie den Kanister zurück in die aufrechte Position und lassen Sie die oberen Halterungen an den Kanisterhalterungen einrasten.
5. Drehen Sie den Griff, bis der Kolben mit dem Fleisch in Kontakt kommt und die Mischung aus dem Ende des Fülltrichters



austreten kann

6. Schieben Sie eine Hülle auf das Ende des Fülltrichters, bis die gesamte Hülle auf den Trichter geschoben ist.

7. Binden, drehen oder haken Sie das Ende des Gehäuses fest, um es abzudichten.

8. Drehen Sie den Griff, um die Mischung in die Hülle zu extrudieren.

9. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, üben Sie Druck rund um die Hülle aus, nahe am Ende des Fülltrichters. Dadurch wird die Hülle festgehalten und die Mischung fest in der Hülle verdichtet.

10. Wenn das Ende der Hülle erreicht ist, binden, drehen oder binden Sie das Ende der Hülle fest, um den Inhalt darin zu verschließen.

#### **STUFFING TIPS:**

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

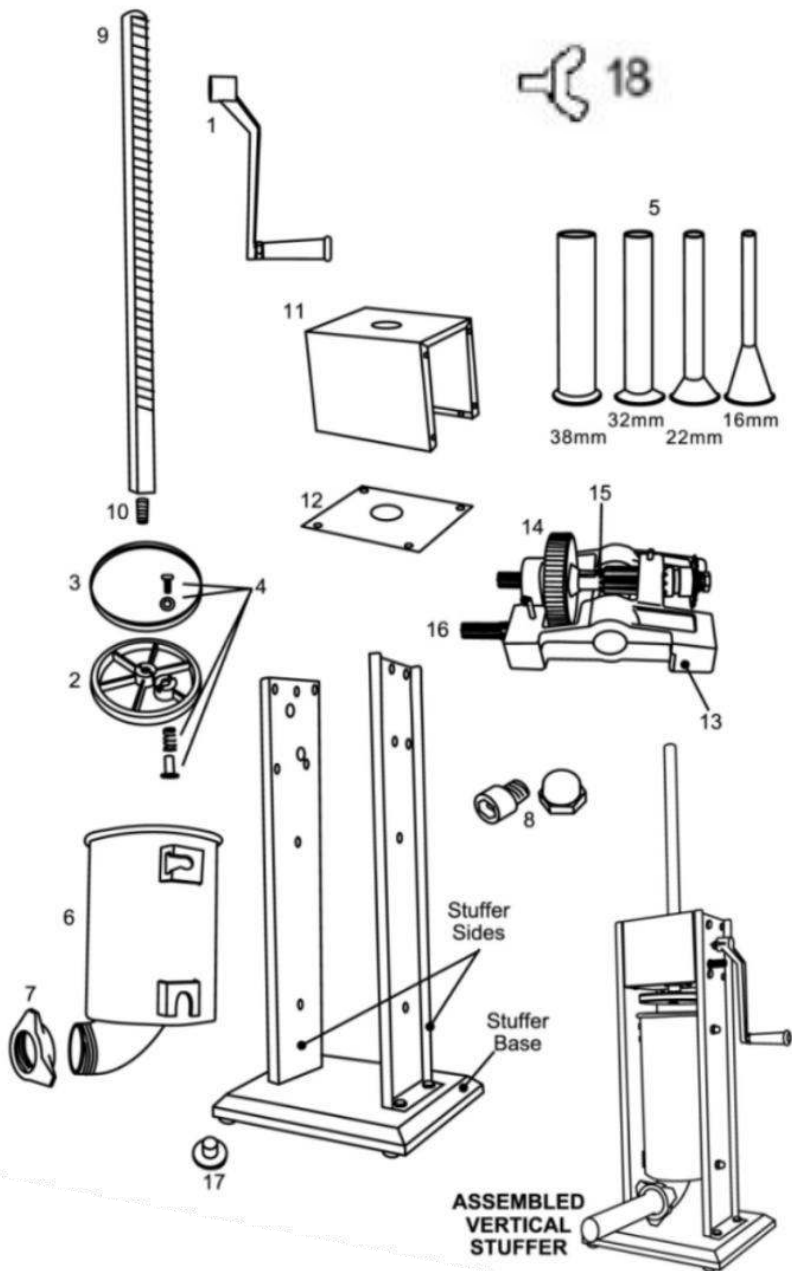
A . Add up to 1½ cups (400mL) of water per every 2.3 kg of seasoned meat.

B . Add ¼ cup (60ml) of vegetable or olive oil per every 2.3 kg of seasoned meat for better flow.

### **Exploded Diagram and Parts List**

<b>Teil #</b>	<b>Beschreibung</b>
1	Handhaben
2	Kolben
3	Kolbendichtung
4	Druckentlastungsventil (4-teiliges Set)
5	Edelstahl-Trichter-Set (4 Trichter)

6	Edelstahlkanister
7	Vordere Ringmutter
8	Kanister-Montage-Hardware-Kit (4 Sätze)
9	Kolbenschaft
10	Kolbenbolzen
11	Getriebegehäusedeckel mit Hardware-Kit
12	Bodenplatte der Getriebegehäuseabdeckung mit Hardware-Kit
13	Getriebegehäuse mit Hardware-Kit
14	Hauptfahrwerk
15	Vorschaltgerät für langsame Geschwindigkeit
16	Schnelles Geschwindigkeitsregelgerät
17	Gummifuß (4-teiliges Set)
18	Schmetterlingsschraube

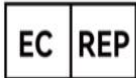


**Hersteller: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi**

**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**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Support- und E-Garantiezertifikat  
[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **REMPLEUSEUR DE SAUCISSES**

**MODÈLE : 1A-SS715**

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

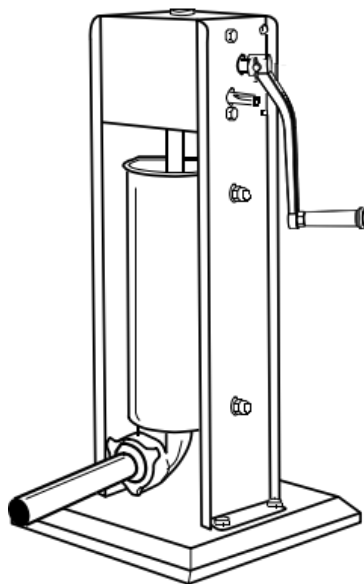
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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



# VEVOR<sup>®</sup>

## SAUSAGE STUFFER

MODÈLE : 1A-SS715



### 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](http://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 Safety Regulations

**AVERTISSEMENT** : les avertissements, mises en garde et instructions abordés dans ce manuel d'instructions ne peuvent pas couvrir toutes les conditions ou situations possibles qui pourraient survenir. L'opérateur doit comprendre que le bon sens et la prudence sont des facteurs qui ne peuvent pas être intégrés à ce produit, mais doivent être fournis par l'opérateur.

Veillez utiliser cette machine conformément à ces précautions. L'utilisateur doit comprendre toutes les règles. Merci de les lire attentivement avant d'utiliser la machine. Cette machine peut nuire à la santé de l'opérateur si l'utilisateur retire ou modifie un équipement dans la machine.

Nous ne sommes pas responsables des blessures résultant d'un mauvais fonctionnement de cette machine. Veuillez opérer conformément aux instructions de la « Méthode de fonctionnement » et suivre les procédures de fonctionnement appropriées lors de l'utilisation. Faites attention lors de l'assemblage et de l'utilisation, afin d'éviter de rayer la peau. Veuillez lire le manuel d'instructions.

1. VÉRIFIEZ LES PIÈCES ENDOMMAGÉES. Avant d'utiliser le poussoir, vérifiez que toutes les pièces fonctionnent correctement et remplissent les fonctions prévues. Vérifiez le grippage des pièces mobiles, du montage et de tout autre conditions pouvant affecter le fonctionnement.

2. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée du poussoir. Mauvaise utilisation du poussoir annulera la garantie.

3. La réparation doit être effectuée par un revendeur agréé. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine. La modification du poussoir annulera la garantie.

4. Assurez-vous que le rembourrage est stable pendant l'utilisation.

5. NE JAMAIS faire fonctionner le poussoir avec le couvercle du boîtier d'engrenage ouvert ou retiré.

**PORTEZ UNE PROTECTION DES YEUX !** Les lunettes de vue de tous les jours ne sont pas des lunettes de sécurité. Les lunettes de sécurité sont conformes aux exigences ANSI Z87.1. Remarque : Les lunettes de sécurité approuvées portent le Z87 imprimé ou estampillé.

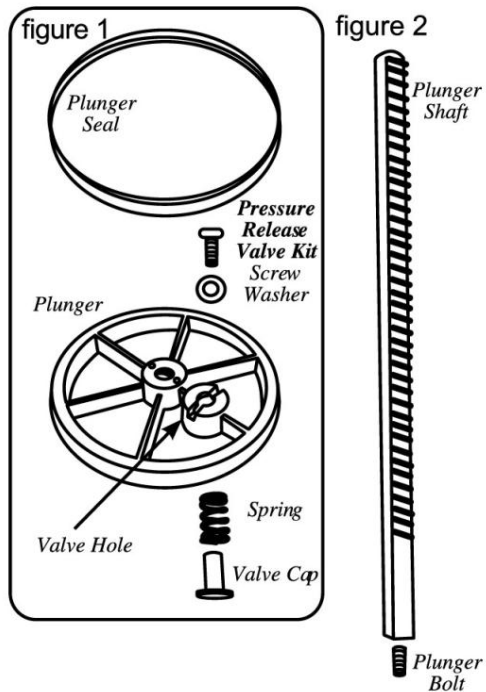
6. Ne pas utiliser à l'extérieur .

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## Assembly and Installation

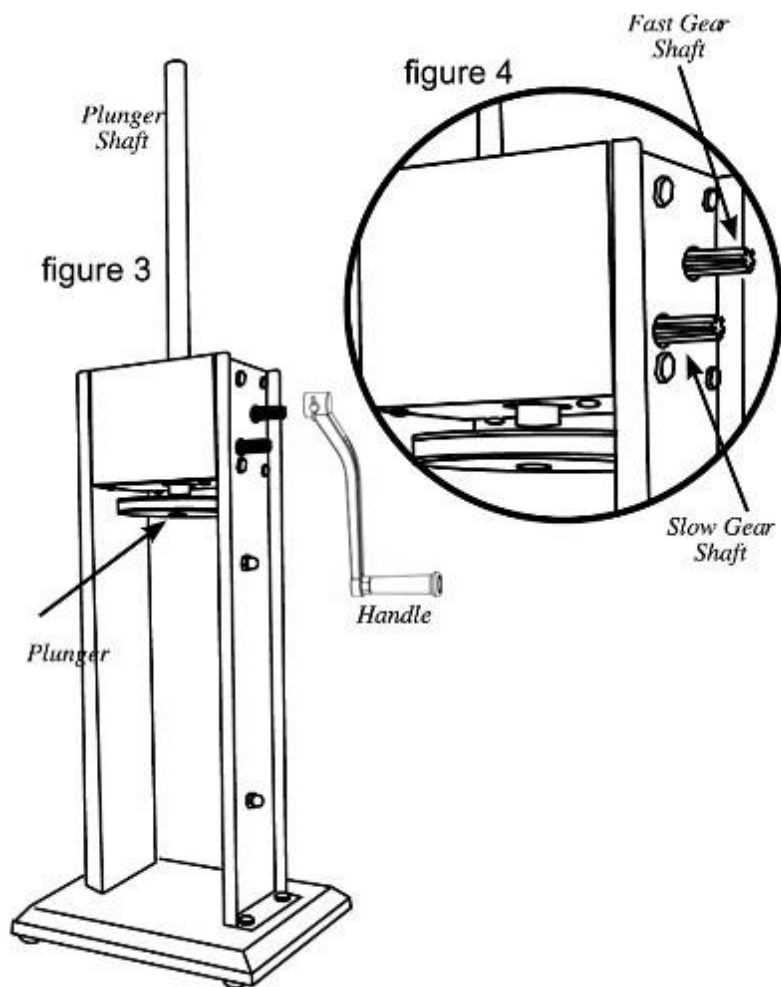
### ASSEMBLAGE DU PISTON

1. Faites glisser le joint du piston sur le piston (Figure 1).
2. Assemblez le kit de soupape de décompression sur le piston. Depuis le haut du piston, placez la rondelle sur le trou de valve, puis insérez la vis à travers la rondelle et dans le trou de valve. Depuis le dessous du piston, placez le ressort sur l'extrémité de la vis, puis placez le capuchon de valve sur l'extrémité de la vis et tournez pour le fixer.
3. Vissez le boulon du piston sur l'arbre du piston (figure 2).
4. Placez le piston assemblé sur l'extrémité de l'arbre du piston (figure 3).



## STUFFER ASSEMBLÉE

5. Ci-joint et fixez la poignée en la faisant glisser sur soit la vitesse rapide, soit la vitesse lente (figure 4).
6. Tournez la poignée pour amener le piston à le haut du Stuffer.  
...Suite à la page suivante



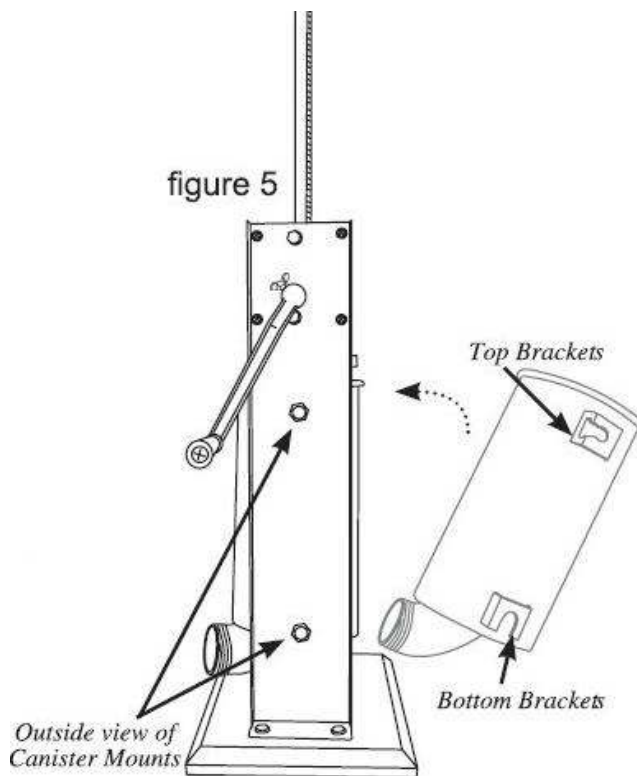
## ASSEMBLAGE DU STUFFER (suite)

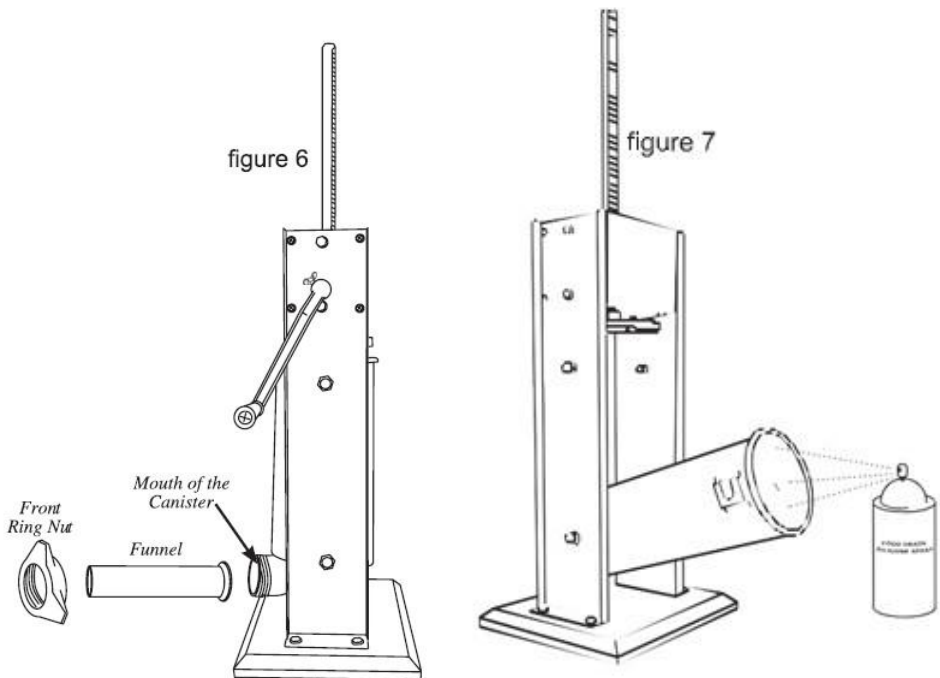
7. Posez les supports inférieurs du bidon sur les supports du bidon à l'intérieur du boîtier du Stuffer. Faites pivoter complètement la cartouche dans le boîtier de remplissage, en enclenchant les supports supérieurs

dans les supports de cartouche (figure 5).

8. Insérez l'entonnoir de remplissage de votre choix dans la bague avant. Vissez la bague avant et l'entonnoir de remplissage sur l'embouchure du bidon jusqu'à ce qu'ils soient bien serrés. NE SERREZ PAS TROP l'écrou à bague avant, car cela pourrait endommager l'entonnoir. (figure 6)

9. Enduisez soigneusement l'intérieur du bidon avec un lubrifiant de qualité alimentaire avant utilisation. (figure 7)





## Démontage et nettoyage

REMARQUE : ASSUREZ-VOUS DE NETTOYER TOUTES LES PIÈCES IMMÉDIATEMENT APRÈS UTILISATION.

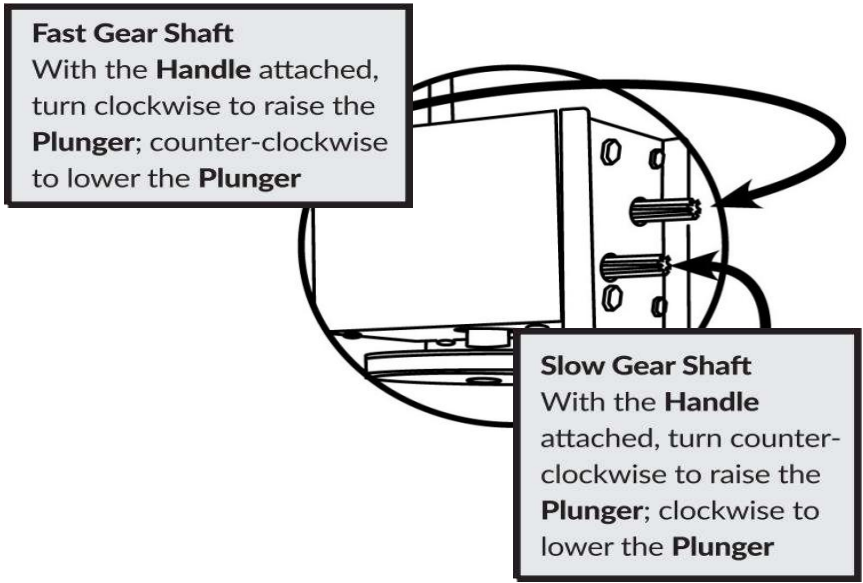
1. Retirez l'entonnoir de remplissage en dévissant la bague avant et en retirant l'entonnoir.
2. Tournez la poignée jusqu'à ce que le piston remonte et sorte du réservoir.
3. Faites pivoter le bidon vers l'extérieur, puis tirez-le vers le haut pour le retirer du boîtier de remplissage.
4. Dévissez le piston de l'arbre du piston.
5. Démontez la soupape de surpression du piston.

6. Retirez le joint du piston.
7. Lavez toutes les pièces qui ont été en contact avec la viande dans de l'eau chaude savonneuse.
8. Rincez et séchez immédiatement toutes les pièces.
9. Stérilisez si nécessaire.
10. Lubrifiez entièrement l'arbre, le réservoir, les composants de la soupape de décompression et la bague avant avec un lubrifiant de qualité alimentaire avant et après chaque utilisation.

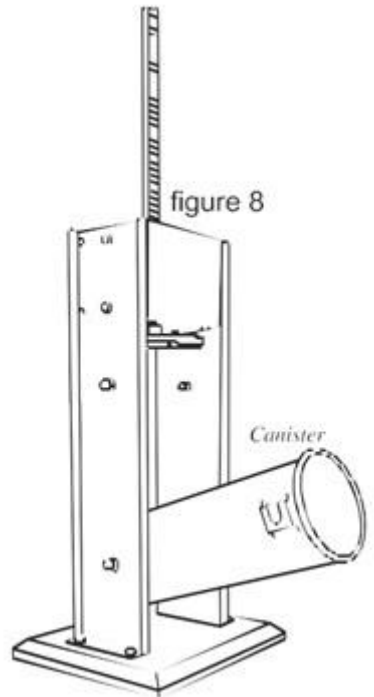
### **Instructions pour la farce**

PRUDENCE! Lorsque le piston est retiré du réservoir, RELÂCHEZ LA POIGNÉE LENTEMENT ! La pression ou la gravité pourraient faire légèrement tourner la poignée et provoquer des blessures.

REMARQUE : appliquez un lubrifiant de qualité alimentaire à l'intérieur du récipient avant de le remplir avec le mélange de viande.



1. Inclinez la cartouche
2. Remplissez le récipient avec le mélange de viande et d'assaisonnement (figure 8).
3. Appuyez fermement sur le mélange dans le bidon pour libérer l'air emprisonné.
4. Faites pivoter la cartouche en position verticale et fixez les supports supérieurs sur les supports de cartouche.
5. Tournez la poignée jusqu'à ce que le piston entre en contact avec la viande et que le mélange soit prêt à extruder l'extrémité de l'entonnoir à farce.
6. Glissez un boyau à l'extrémité de l'entonnoir



jusqu'à ce que tout le boyau ait glissé sur l'entonnoir.

7. Attachez, tordez ou nouez l'extrémité du boîtier pour le sceller.

8. Tournez la poignée pour extruder le mélange dans le boîtier.

9. Pour de meilleurs résultats, appliquez une pression autour du boîtier, près de l'extrémité de l'entonnoir de remplissage. Cela maintiendra le boîtier serré et permettra au mélange de se tasser fermement dans le boîtier.

10. Lorsque l'extrémité du boîtier est atteinte, attachez, tordez ou nouez l'extrémité du boîtier pour sceller le contenu à l'intérieur.

#### **STUFFING TIPS:**

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

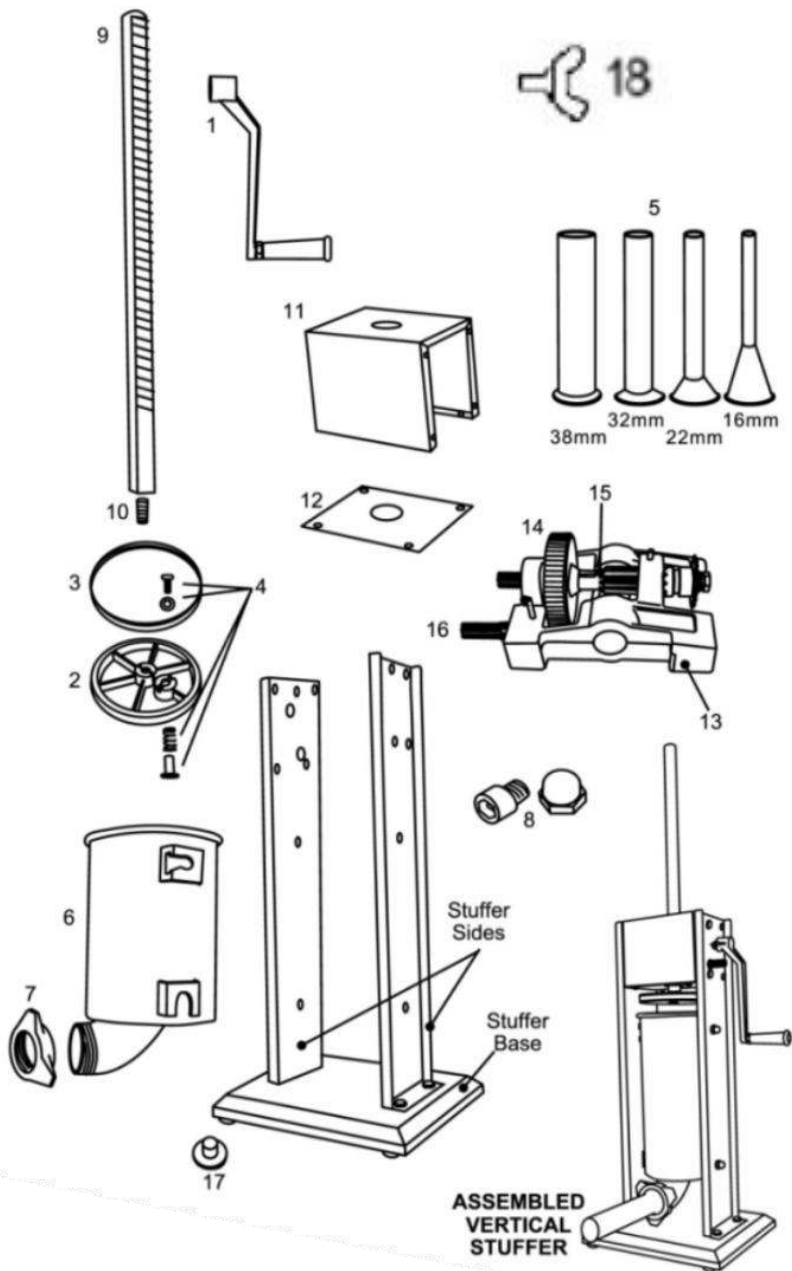
A . Add up to 1½ cups (400mL) of water per every 2.3 kg of seasoned meat.

B . Add ¼ cup (60ml) of vegetable or olive oil per every 2.3 kg of seasoned meat for better flow.

### **Exploded Diagram and Parts List**

<b>Partie #</b>	<b>Description</b>
1	Poignée
2	Piston
3	Joint de piston
4	Soupape de décompression (ensemble de 4 pièces)
5	Ensemble d'entonnoirs en acier inoxydable (4 entonnoirs)
6	Bidon en acier inoxydable
7	Écrou à bague avant

8	Kit de matériel de montage de cartouche (4 jeux)
9	Arbre de piston
dix	Boulon de piston
11	Couvercle du boîtier d'engrenage avec kit de matériel
12	Plaque inférieure du couvercle du boîtier d'engrenage avec kit de matériel
13	Boîtier d'engrenage avec kit de matériel
14	Engrenage principal
15	Équipement de contrôle de vitesse lente
16	Équipement de contrôle de vitesse rapide
17	Pied en caoutchouc (ensemble de 4 pièces)
18	Vis papillon



**Fabricant : Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi**

**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**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Assistance et certificat de garantie électronique  
[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **WORSTVUL**

**MODEL: 1A-SS715**

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

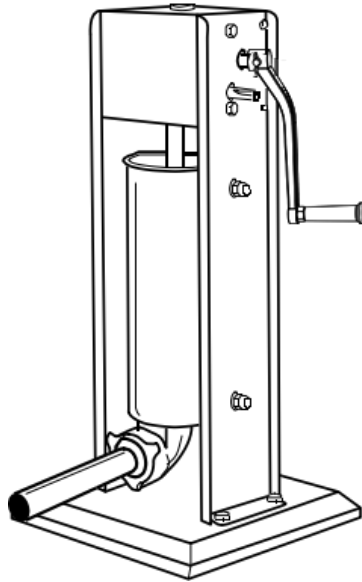
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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



# VEVOR<sup>®</sup>

## SAUSAGE STUFFER

MODEL: 1A-SS715



### 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](http://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 Safety Regulations

**WAARSCHUWING:** De waarschuwingen, waarschuwingen en instructies die in deze handleiding worden besproken, kunnen niet alle mogelijke omstandigheden of situaties dekken die zich kunnen voordoen. De operator moet begrijpen dat gezond verstand en voorzichtigheid factoren zijn die niet in dit product kunnen worden ingebouwd, maar die door de operator moeten worden aangeleverd.

Gebruik deze machine in overeenstemming met deze waarschuwingen. De gebruiker moet alle regels begrijpen. Lees ze aandachtig door voordat

u de machine bedient. Deze machine kan de gezondheid van de bediener schaden als de gebruiker apparatuur in de machine verwijdert of wijzigt.

Wij zijn niet verantwoordelijk voor enig letsel als gevolg van onjuist gebruik van deze machine. Ga te werk volgens de instructies bij “Bedieningsmethode” en volg de juiste bedieningsprocedures tijdens het gebruik. Wees voorzichtig tijdens het monteren en bedienen, om krassen op de huid te voorkomen. Lees de handleiding.

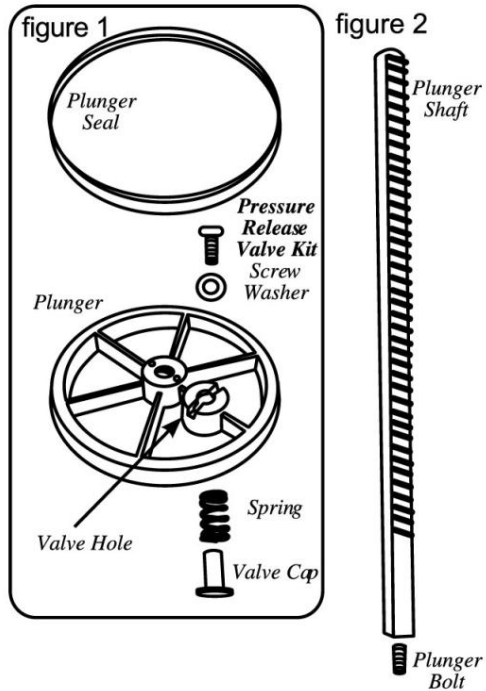
1. **CONTROLEER OP BESCHADIGDE ONDERDELEN.** Controleer voordat u de vuller gebruikt of alle onderdelen goed werken en de beoogde functies uitvoeren. Controleer op vastlopen van bewegende delen, montage en andere omstandigheden die de werking kunnen beïnvloeden.
  2. De Fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af in geval van oneigenlijk gebruik van de vuller. Onjuist gebruik van de vuller maakt de garantie ongeldig.
  3. Reparatie moet worden uitgevoerd door een erkende dealer. Gebruik alleen originele fabrieksonderdelen en accessoires. Door wijziging van de vuller vervalt de garantie.
  4. Zorg ervoor dat de vuller tijdens gebruik stabiel is.
  5. Bedien de vuller **NOOIT** als het deksel van het tandwielhuis open of verwijderd is.
- DRAAG OOGBESCHERMING!** Een gewone bril is geen veiligheidsbril. Een veiligheidsbril voldoet aan de ANSI Z87.1-vereiste. Opmerking: Op goedgekeurde veiligheidsbrillen is Z87 gedrukt of gestempeld.
6. Niet buitenshuis gebruiken .

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**

## Assembly and Installation

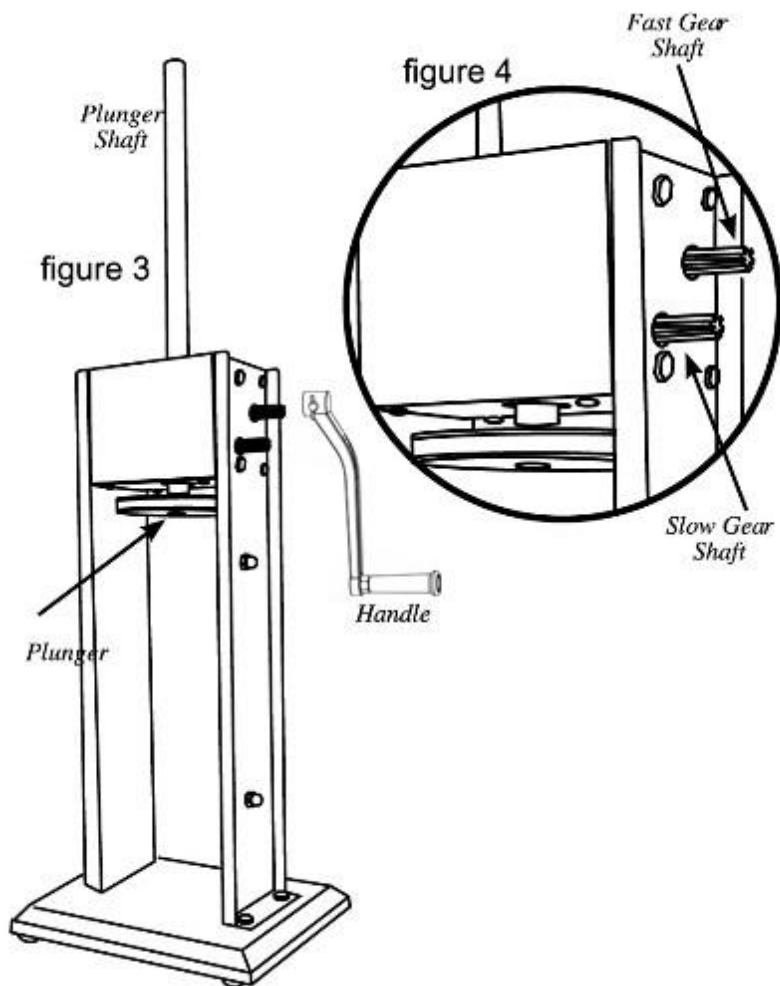
### PLUNJERMONTAGE

1. Schuif de plunjerafdichting op de plunjer (Figuur 1).
2. Monteer de drukontlastklepset op de plunjer. Plaats vanaf de bovenkant van de plunjer de sluitring op het klepgat en steek vervolgens de schroef door de sluitring en in het klepgat. Plaats vanaf de onderkant van de plunjer de veer op het uiteinde van de schroef, plaats vervolgens de klepdop op het uiteinde van de schroef en draai om hem vast te zetten.
3. Schroef de plunjerbout op de plunjeras (figuur 2).
4. Plaats de gemonteerde plunjer op het uiteinde van de plunjeras (figuur 3).



## VULLER MONTAGE

5. Bijgevoegd en bevestig de handgreep door deze erop te schuiven ofwel de snelle ofwel de langzame versnelling (figuur 4).
6. Draai aan de hendel om de plunjer naar voren te brengen de bovenkant van de Stuffer.  
...ga verder op de volgende pagina



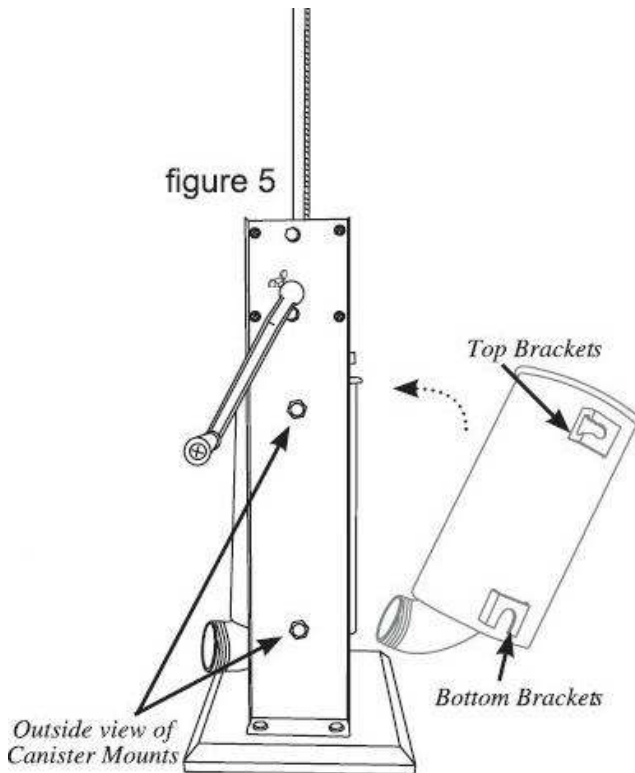
## VULLERMONTAGE vervolgd

7. Laat de bodembeugels van de opvangbeker op de opvangbekerbevestigingen in de behuizing van de vuller rusten. Draai de opvangbeker volledig in de vulbehuizing, waarbij u de bovenste beugels in

de opvangbekerbevestigingen klikt (figuur 5).

8. Steek de vultrechter van uw keuze door de voorste ringmoer. Schroef de voorste ringmoer en vultrechter op de opening van de opvangbeker totdat deze goed vastzit. DRAAI de voorste ringmoer NIET TE DRAAI AAN, aangezien dit de trechter kan beschadigen. (figuur 6)

9. Bestrijk de binnenkant van de opvangbeker vóór gebruik grondig met een smeermiddel van voedingskwaliteit. (figuur 7)



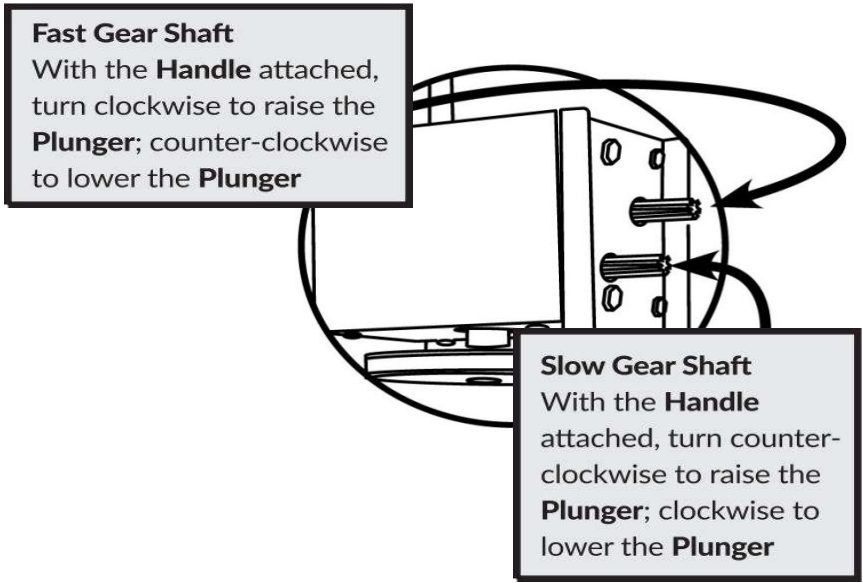


6. Verwijder de plunjerafdichting van de plunjer.
7. Was alle onderdelen die in contact zijn geweest met vlees in heet zeepsop.
8. Spoel alle onderdelen onmiddellijk af en droog ze grondig.
9. Steriliseer indien nodig.
10. Smeer de onderdelen van de as, het reservoir, het drukontlastventiel en de voorste ringmoer voor en na elk gebruik volledig met een voedselveilig smeermiddel.

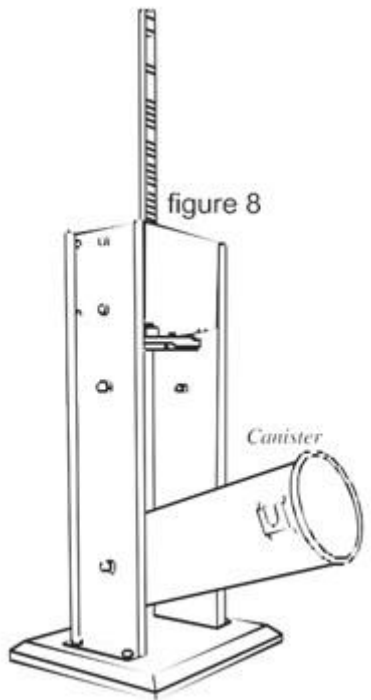
### **Instructies voor het vullen**

VOORZICHTIGHEID! Wanneer de zuiger uit de opvangbeker wordt getrokken, LAAT U DE HENDEL LANGZAAM LOS! Druk of zwaartekracht kunnen ervoor zorgen dat de hendel iets terugdraait en letsel veroorzaken.

OPMERKING: Breng een smeermiddel van voedingskwaliteit aan op de binnenkant van de bus voordat u deze met het vleesmengsel vult.



1. Kantel de opvangbeker naar buiten
2. Vul de bus met het vlees-kruidentmengsel (figuur 8).
3. Druk het mengsel stevig in de bus om eventuele opgesloten lucht te laten ontsnappen.
4. Draai de opvangbeker terug in de rechtopstaande positie en klik de bovenste beugels op de opvangbekerbevestigingen.
5. Draai aan de hendel totdat de plunjer in contact komt met het vlees en het mengsel klaar is om uit het uiteinde van de vultrechter te komen



6. Schuif een omhulsel op het uiteinde van de vultrechter totdat het hele omhulsel op de trechter is geschoven.
7. Bind, draai of draai het uiteinde van de behuizing vast om deze af te dichten.
8. Draai aan de hendel om het mengsel in de behuizing te extruderen.
9. Voor het beste resultaat oefent u druk uit rond de behuizing, dicht bij het uiteinde van de vultrechter. Hierdoor wordt de omhulling stevig vastgehouden en wordt het mengsel stevig in de omhulling verpakt.
10. Wanneer het uiteinde van de behuizing is bereikt, bindt, draait of draait u het uiteinde van de behuizing vast om de inhoud binnenin af te dichten.

#### **STUFFING TIPS:**

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

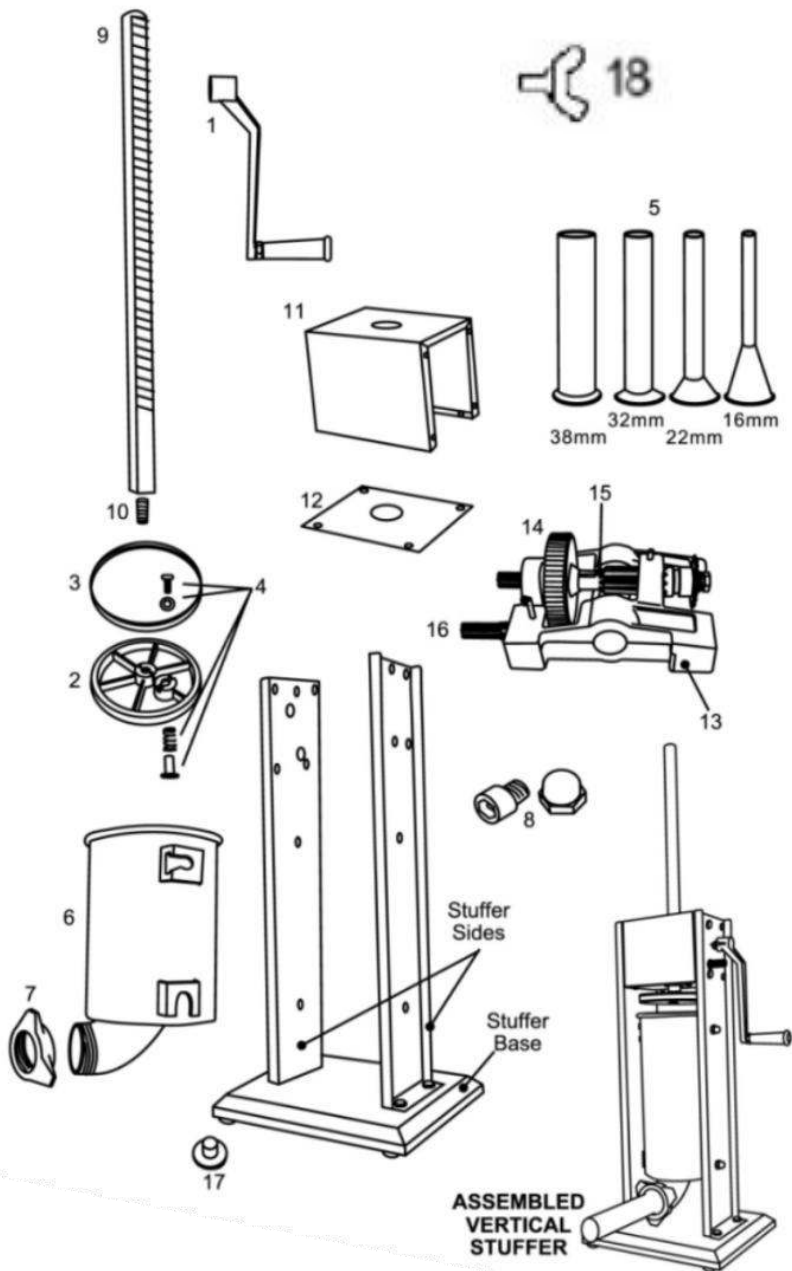
A . Add up to 1½ cups (400mL) of water per every 2.3 kg of seasoned meat.

B . Add ¼ cup (60ml) of vegetable or olive oil per every 2.3 kg of seasoned meat for better flow.

### **Exploded Diagram and Parts List**

<b>Deel #</b>	<b>Beschrijving</b>
1	Hendel
2	Plunjer
3	Plunjer afdichting
4	Drukontlastventiel (set van 4 stuks)
5	Roestvrijstalen trechterset (4 trechters)
6	Roestvrijstalen bus

7	Voorste ringmoer
8	Montagemateriaalset voor bus (4 sets)
9	Plunjerschacht
10	Plunjerbout
11	Tandwielbehuizingsdeksel met hardwareset
12	Bodemplaat van tandwielhuisdeksel met hardwareset
13	Tandwielbehuizing met hardwarekit
14	Belangrijkste aandrijfuitrusting
15	Regeluitrusting voor lage snelheid
16	Snelle snelheidsregeling
17	Rubberen voet (set van 4 stuks)
18	Vlinderschroef



**Fabrikant: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi**

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

**Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA**

**STREETEASTWOOD NSW 2122 Australië**

**Geïmporteerd naar de VS: 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**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat  
[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Teknisk Support och e-garanticertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **KORVSTÄLLARE**

**MODELL: 1A-SS715**

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

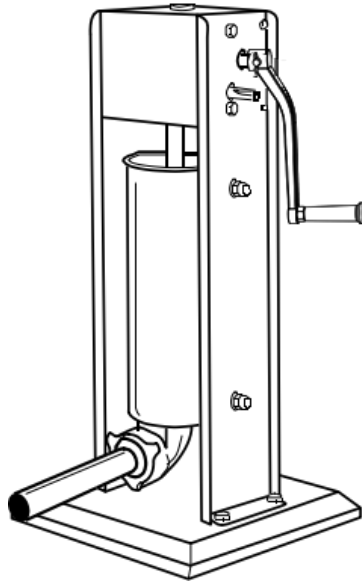
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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



# VEVOR<sup>®</sup>

## SAUSAGE STUFFER

MODELL: 1A-SS715



### 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](http://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 Safety Regulations

**WARNING:** Varningarna, varningarna och instruktionerna som diskuteras i denna bruksanvisning kan inte täcka alla möjliga tillstånd eller situationer som kan uppstå. Operatören måste förstå att sunt förnuft och försiktighet är faktorer som inte kan byggas in i denna produkt, utan måste tillhandahållas av operatören.

Använd denna maskin enligt dessa försiktighetsåtgärder. Användaren bör förstå alla regler. Läs dem noggrant innan du använder maskinen. Denna maskin kan skada förarens hälsa om användaren tar bort eller byter utrustning i maskinen.

Vi ansvarar inte för skador som uppstår på grund av felaktig användning av denna maskin. Vänligen kör enligt instruktionerna för "Operation Method" och följ de korrekta driftsprocedurerna under användning. Var försiktig vid montering och drift för att undvika repor på huden. Läs bruksanvisningen.

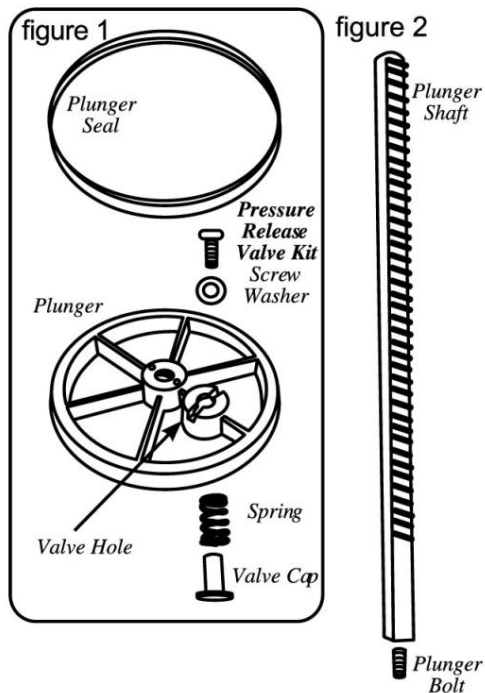
1. KONTROLLERA FÖR SKADADE DELAR. Innan du använder fyllaren, kontrollera att alla delar fungerar korrekt och utför de avsedda funktionerna. Kontrollera om rörliga delar, montering och annat har fastnat förhållanden som kan påverka verksamheten.
2. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar i händelse av felaktig användning av fyllaren. Felaktig användning av fyllaren Ogiltigförklarar garantin.
3. Reparation måste utföras av en auktoriserad återförsäljare. Använd endast originaldelar och tillbehör från fabriken. Ändring av fyllaren kommer att Ogiltigförklara garantin.
4. Se till att fyllaren är stabil under användning.
5. Använd ALDRIG fyllaren med växelhuskåpan öppen eller borttagen. BÄR ÖGONSKYDD! Vardagsglasögon är inte skyddsglasögon. Skyddsglasögon uppfyller kraven i ANSI Z87.1. Obs: Godkända skyddsglasögon har Z87 tryckt eller stämplat.
6. Använd inte utomhus .

**SPARA DESSA INSTRUKTIONER**

## Assembly and Installation

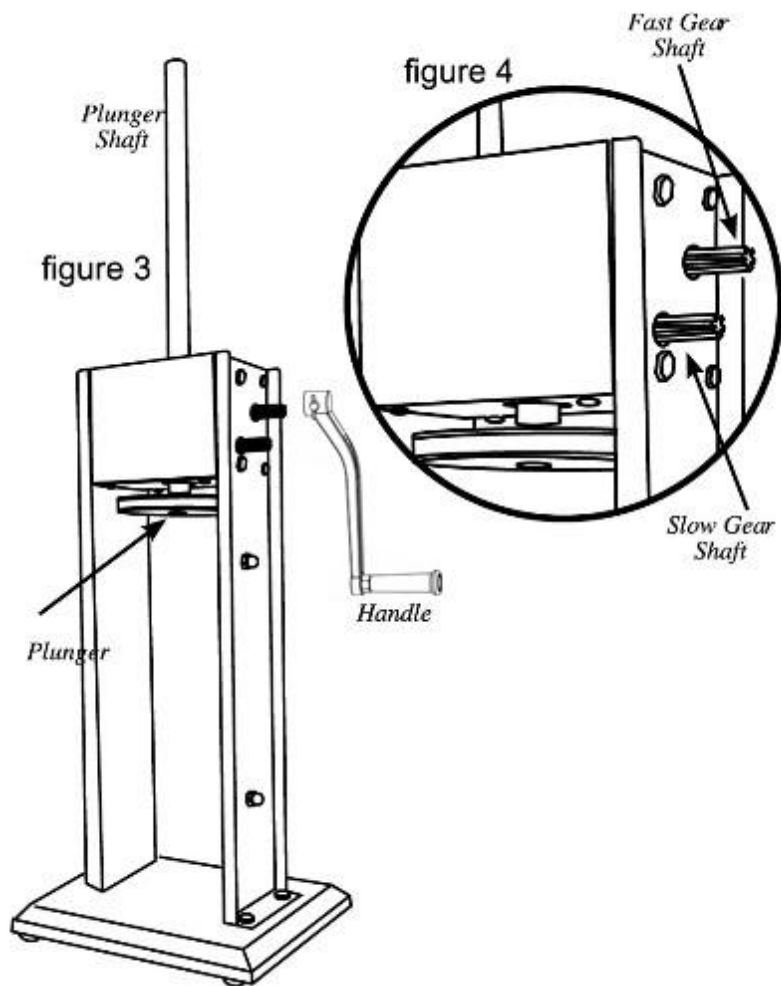
### KOLVMONTERING

1. Skjut kolvtätningen på kolven (Figur 1).
2. Montera tryckavlastningsventilsatsen på kolven. Från toppen av kolven, placera brickan på ventilhålet och sätt sedan in skruven genom brickan och in i ventilhålet. Från undersidan av kolven, placera fjädern på änden av skruven, placera sedan ventilkåpan på änden av skruven och vrid för att säkra.
3. Skruva fast kolvbulten på kolvaxeln (figur 2).
4. Placera den monterade kolven på änden av kolvaxeln (figur 3).



### STUPPER HOPSÄTTNING

5. Bifogad och fixerade handtaget genom att skjuta på det antingen den snabba eller den långsamma växeln (figur 4).
6. Veva handtaget för att föra kolven till toppen av Stuffer.  
...fortsättning på nästa sida

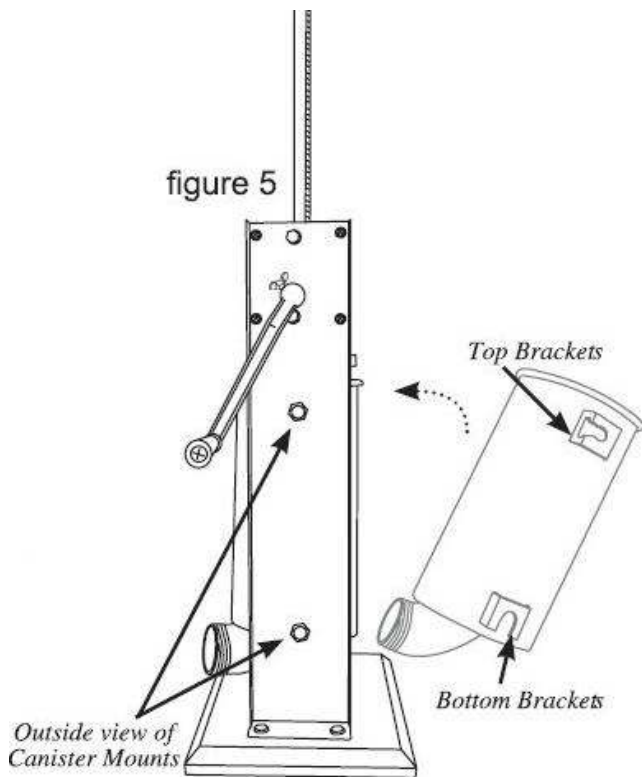


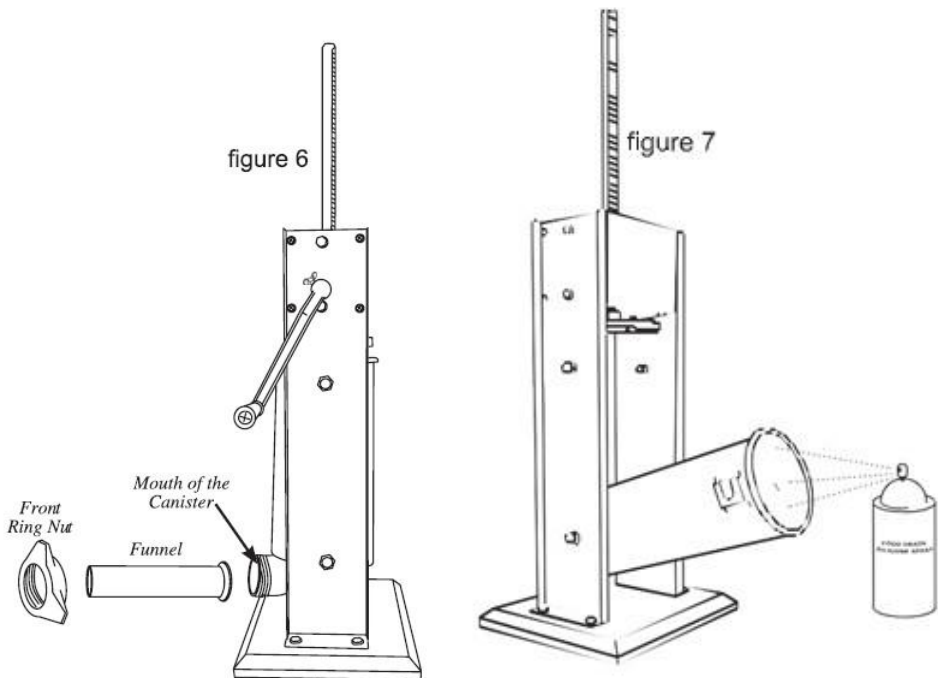
## STUPFER MONTERING fortsatte

7. Placera behållarens bottenfästen på behållarens fästen inuti fyllarens hölje. Sväng behållaren helt in i påfyllningshuset och snäpp fast de övre fästena i behållarens fästen (figur 5).

8. Sätt i valfri fyllningstratt genom den främre ringmuttern. Skruva fast den främre ringmuttern och stoppningstratten på behållarens mynning tills den sitter åt. STRÄCK INTE den främre ringmuttern för hårt, eftersom det kan skada tratten. (figur 6)

9. Betryk insidan av behållaren noggrant med ett smörjmedel av livsmedelskvalitet före användning. (figur 7)





## Demontering och rengöring

OBS: SE TILL ATT RENGÖRA ALLA DELAR OMEDELBART EFTER ANVÄNDNING.

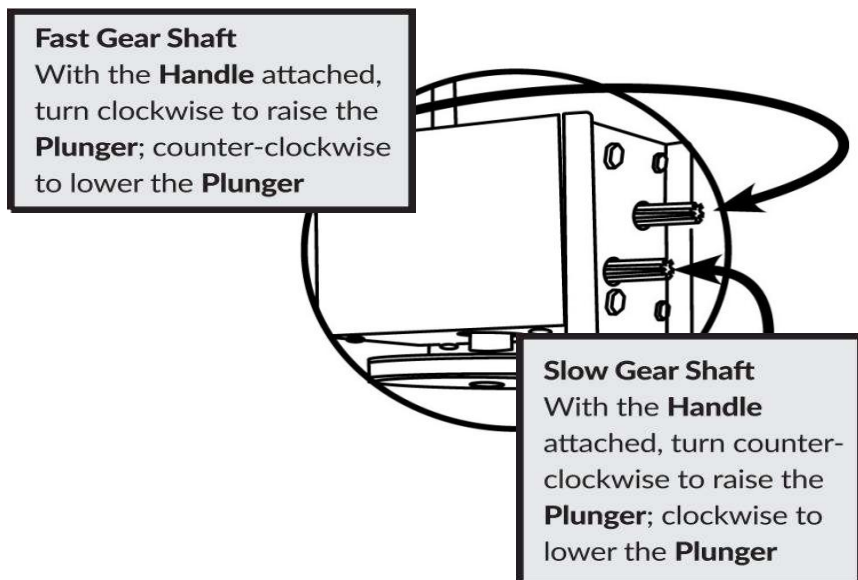
1. Ta bort stoppningsstratten genom att skruva loss den främre ringmuttern och dra ut tratten.
2. Vrid på handtaget tills kolven kommer upp och ut ur behållaren.
3. Sväng behållaren utåt och dra sedan behållaren uppåt för att ta bort behållaren från påfyllningshuset.
4. Skruva loss kolven från kolvaxeln.
5. Ta isär tryckavlastningsventilen från kolven.
6. Ta bort kolvtätningen från kolven.

7. Tvätta alla delar som har kommit i kontakt med kött i varmt tvålatten.
8. Skölj och torka omedelbart alla delar noggrant.
9. Sterilisera vid behov.
10. Smörj axeln, behållaren, tryckavlastningsventilens komponenter och den främre ringmuttern helt med ett smörjmedel av livsmedelskvalitet före och efter varje användning.

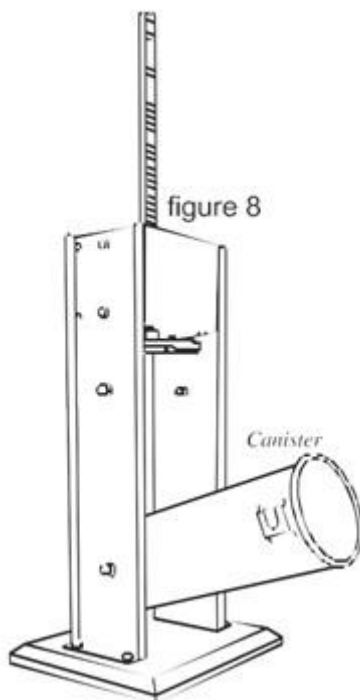
### **Fyllningsinstruktioner**

**WARNING!** När kolven dras ut ur behållaren, **SLÄPP HANDTAGET LÅNGSAMT!** Tryck eller gravitation kan få handtaget att snurra tillbaka något och orsaka skada.

**OBS:** Applicera ett smörjmedel av livsmedelskvalitet på insidan av behållaren innan du fyller på med köttblandningen.



1. Luta ut behållaren
2. Fyll behållaren med kött- och kryddblandningen (figur 8).
3. Tryck ned blandningen i behållaren ordentligt för att släppa ut eventuell instängd luft.
4. Sväng tillbaka behållaren till upprätt läge och snäpp fast de övre fästena på behållarens fästen.
5. Vrid handtaget tills kolven kommer i kontakt med köttet och blandningen är redo att pressa ut änden av fyllningstratten
6. Skjut in ett hölje på änden av stoppningstratten tills hela höljet har glidit på tratten.
7. Knyt, vrid eller ring i änden av höljet för att tätta det.
8. Vrid på handtaget för att extrudera blandningen i höljet.
9. För bästa resultat, applicera tryck runt höljet, nära slutet av stoppningstratten. Detta kommer att hålla höljet tätt och gör att blandningen packas ordentligt i höljet.
10. När änden av höljet har nåtts, knyt, vrid eller ring ändan av höljet för att tätta innehållet inuti.



### STUFFING TIPS:

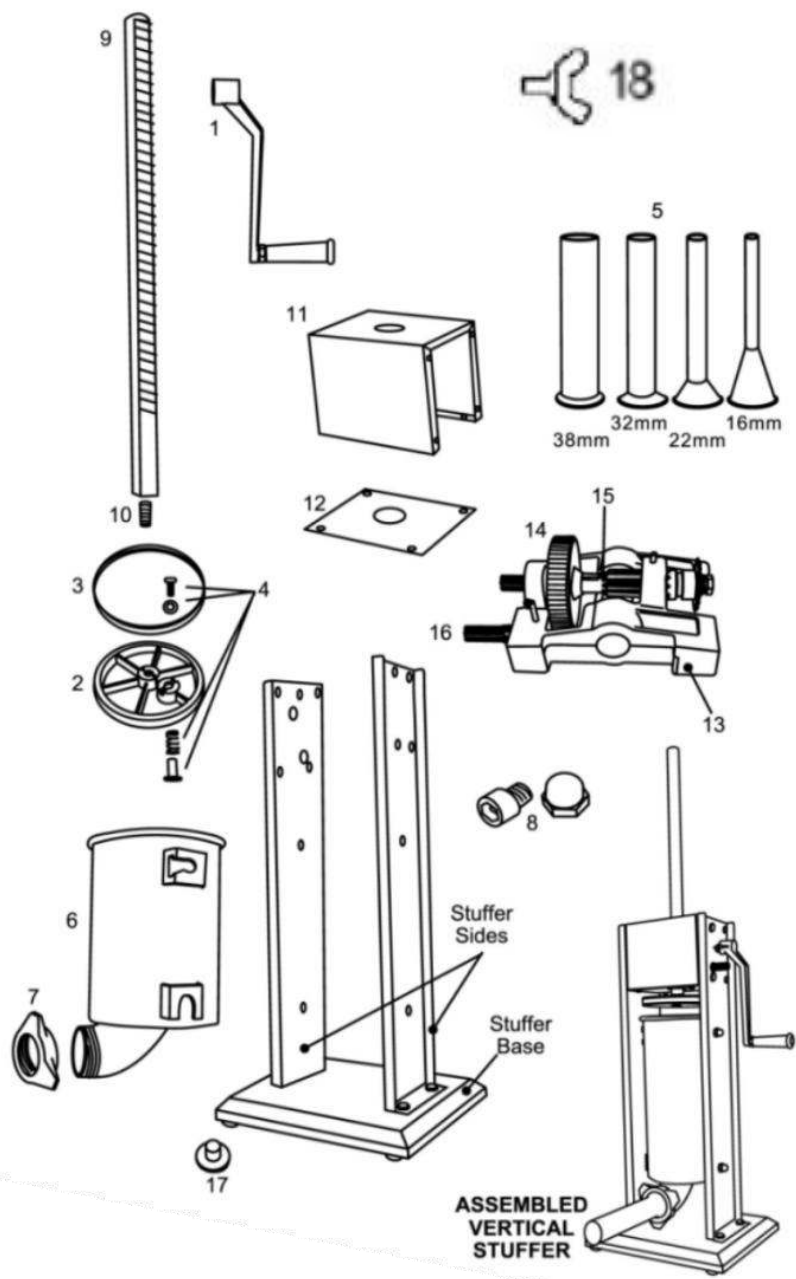
The following are suggestions to help reduce the resistance when stuffing with the 13 mm Stuffing Funnel.

A . Add up to 1½ cups (400mL) of water per every 2.3 kg of seasoned meat.

B . Add ¼ cup (60ml) of vegetable or olive oil per every 2.3 kg of seasoned meat for better flow.

### Exploded Diagram and Parts List

Del #	Beskrivning
1	Hantera
2	Kolv
3	Kolvtätning
4	Tryckavlastningsventil (4-delat set)
5	Trattset i rostfritt stål (4 trattar)
6	Kapsel i rostfritt stål
7	Främre ringmutter
8	Monteringsats för kapsel (4 set)
9	Kolvskaft
10	Kolvbult
11	Växelhuskåpa med hårdvarusats
12	Kuggjulshusets bottenplatta med hårdvarusats
13	Växelhus med hårdvarusats
14	Huvuddriven redskap
15	Långsam hastighetskontroll
16	Snabbhastighetskontroll
17	Gummifot (set med 4 delar)
18	Fjärilsskruv



**Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi**

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

**Importerad till AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD 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](http://www.vevor.com/support)

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Técnico Soporte y certificado de garantía electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **EMBUTIDOR DE SALCHICHAS**

**MODELO: 1A-SS715**

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

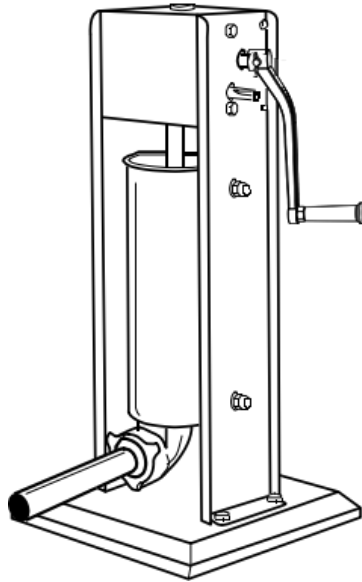
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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



# VEVOR<sup>®</sup>

## SAUSAGE STUFFER

MODELO: 1A-SS715



### 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](http://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 Safety Regulations

**ADVERTENCIA:** Las advertencias, precauciones e instrucciones analizadas en este manual de instrucciones no pueden cubrir todas las condiciones o situaciones posibles que podrían ocurrir. El operador debe entender que el sentido común y la precaución son factores que no pueden incorporarse a este producto, sino que deben ser proporcionados por el operador.

Utilice esta máquina de acuerdo con estas precauciones. El usuario debe

comprender todas las reglas. Por favor léelos atentamente antes de operar la máquina. Esta máquina puede causar daños a la salud del operador si el usuario retira o cambia el equipo de la máquina.

No somos responsables de ninguna lesión resultante del funcionamiento inadecuado de esta máquina. Opere de acuerdo con las instrucciones del "Método de operación" y siga los procedimientos de operación adecuados durante el uso. Tenga cuidado durante el montaje y el funcionamiento para evitar rayar la piel. Por favor lea el manual de instrucciones.

1. **COMPROBAR SI HAY PIEZAS DAÑADAS.** Antes de usar la embutidora, verifique que todas las piezas funcionen correctamente y realicen las funciones previstas. Compruebe si hay atascamientos de piezas móviles, montaje y cualquier otro condiciones que puedan afectar la operación.

2. El Fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de uso inadecuado de la embutidora. Uso inadecuado de la embutidora.

ANULARÁ la garantía.

3. La reparación debe ser realizada por un distribuidor autorizado. Utilice únicamente piezas y accesorios originales de fábrica. La modificación de la embutidora ANULARÁ la garantía.

4. Asegúrese de que la embutidora esté estable durante el uso.

5. **NUNCA** opere la embutidora con la cubierta de la caja de engranajes abierta o quitada.

¡USE PROTECCIÓN PARA LOS OJOS! Los anteojos de uso diario no son anteojos de seguridad. Las gafas de seguridad cumplen con el requisito ANSI Z87.1. Nota: Las gafas de seguridad aprobadas tienen Z87 impreso o estampado.

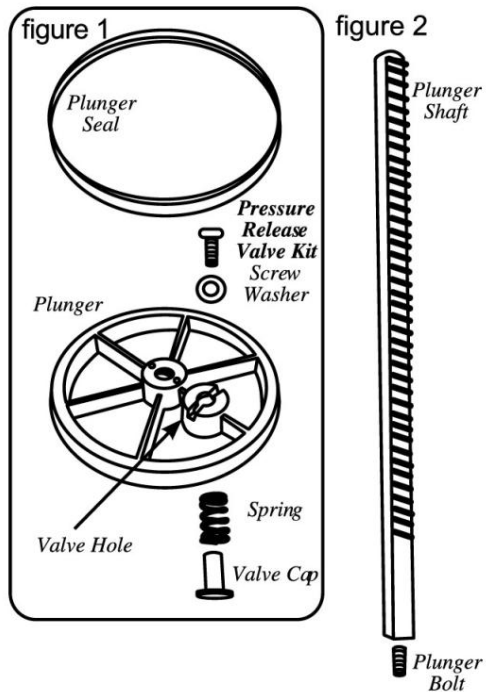
6. No utilizar al aire libre .

## **GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES**

## **Assembly and Installation**

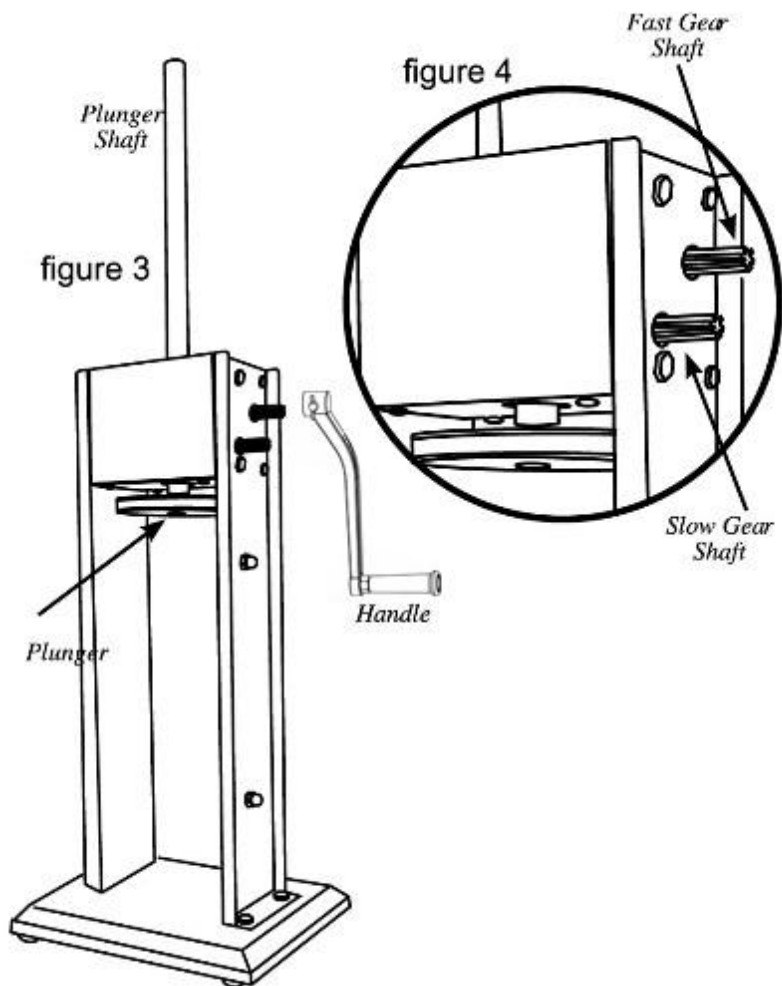
### **CONJUNTO DEL ÉMBOLO**

1. Deslice el sello del émbolo sobre el émbolo. (Figura 1).
2. Monte el kit de válvula de liberación de presión en el émbolo. Desde la parte superior del émbolo, coloque la arandela en el orificio de la válvula, luego inserte el tornillo a través de la arandela y dentro del orificio de la válvula. Desde la parte inferior del émbolo, coloque el resorte en el extremo del tornillo, luego coloque la tapa de la válvula en el extremo del tornillo y gírela para asegurarla.
3. Atornille el perno del émbolo en el eje del émbolo (figura 2).
4. Coloque el émbolo ensamblado en el extremo del eje del émbolo (figura 3).



## EMBUTIDOR ASAMBLEA

5. Adjunto y fijó el mango deslizándolo sobre ya sea la marcha rápida o la lenta (figura 4).
6. Gire la manija para llevar el émbolo a la parte superior del embutidor.  
...Continúa en la siguiente página



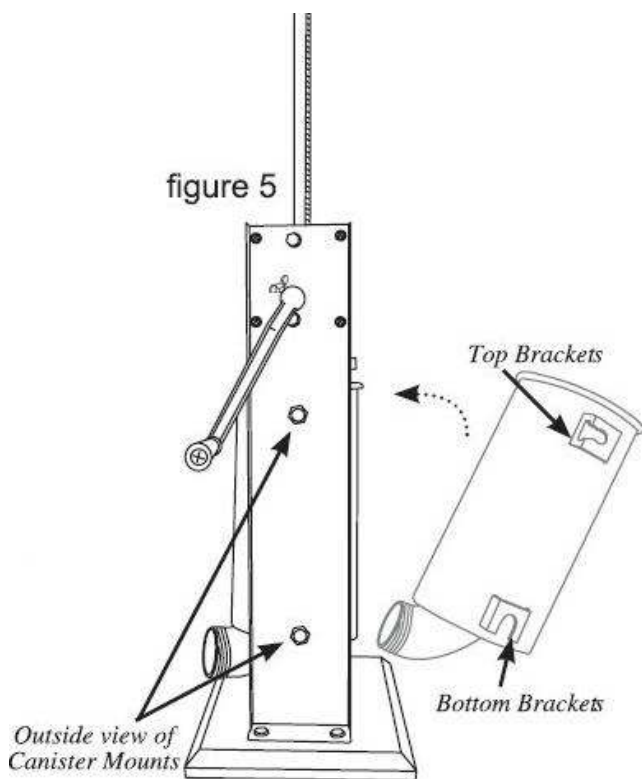
## **MONTAJE DE LA EMBUTIDORA continuación**

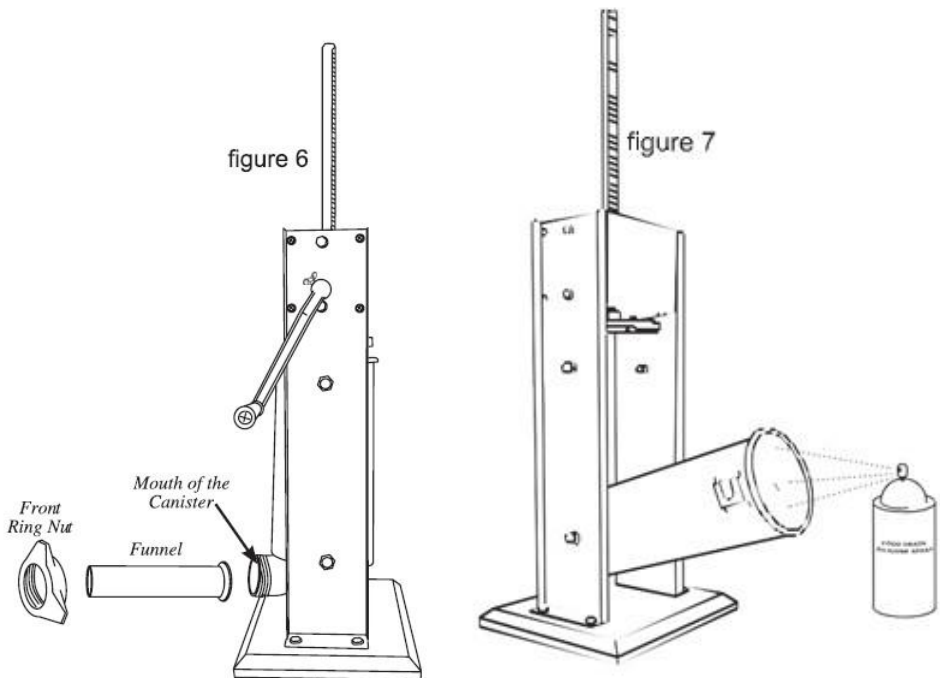
7. Apoye los soportes inferiores del recipiente sobre los soportes del recipiente dentro de la carcasa del embutidor. Gire el recipiente completamente hacia la carcasa del embutidor, encajando los soportes

superiores en los soportes del recipiente (figura 5).

8. Inserte el embudo de relleno de su elección a través de la tuerca anular delantera. Atornille la tuerca anular frontal y el embudo de relleno en la boca del recipiente hasta que queden ajustados. NO APRIETE DEMASIADO la tuerca anular delantera, ya que podría dañar el embudo. (figura 6)

9. Cubra completamente el interior del recipiente con un lubricante de calidad alimentaria antes de usarlo. (figura 7)





## Desmontaje y limpieza

NOTA: ASEGÚRESE DE LIMPIAR TODAS LAS PIEZAS INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE SU USO.

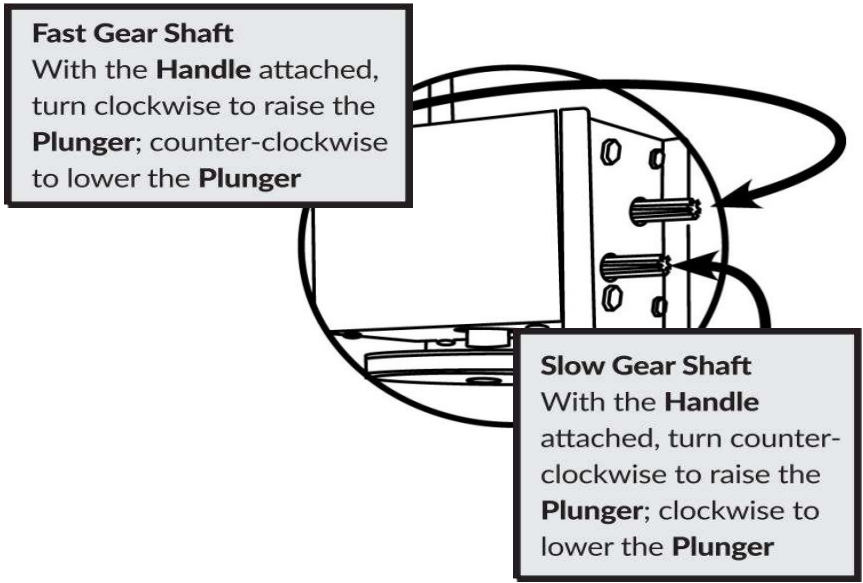
1. Retire el embudo de relleno desenroscando la tuerca anular delantera y tirando del embudo hacia afuera.
2. Gire la manija hasta que el émbolo suba y salga del recipiente.
3. Gire el recipiente hacia afuera y luego tire del recipiente hacia arriba para retirarlo de la carcasa del embutidor.
4. Desenrosque el émbolo del eje del émbolo.
5. Desmonte la válvula de liberación de presión del émbolo.
6. Retire el sello del émbolo del émbolo.

7. Lave todas las partes que hayan estado en contacto con la carne en agua caliente y jabón.
8. Enjuague y seque completamente todas las piezas inmediatamente.
9. Esterilice según sea necesario.
10. Lubrique completamente los componentes del eje, el recipiente, la válvula de liberación de presión y la tuerca anular delantera con un lubricante apto para uso alimentario antes y después de cada uso.

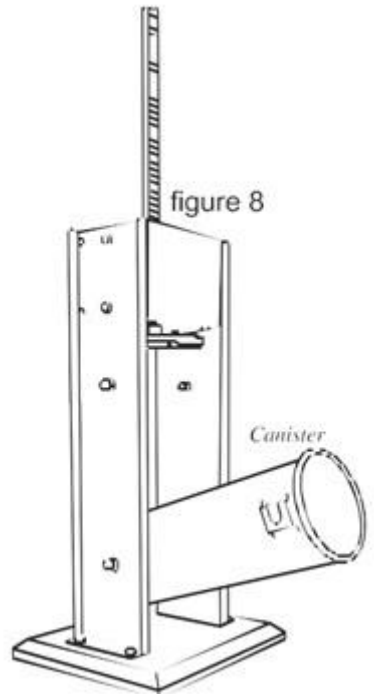
### **Instrucciones de relleno**

¡PRECAUCIÓN! Cuando saque el émbolo del recipiente, ¡SUELTE LA MANIJA LENTAMENTE! La presión o la gravedad podrían hacer que el mango gire ligeramente hacia atrás y provocar lesiones.

NOTA: Aplique un lubricante de calidad alimentaria en el interior del recipiente antes de llenarlo con la mezcla de carne.



1. Incline el recipiente
2. Llene el recipiente con la mezcla de carne y condimentos (figura 8).
3. Presione firmemente la mezcla dentro del recipiente para liberar el aire atrapado.
4. Gire el recipiente nuevamente a la posición vertical y encaje los soportes superiores en los soportes del recipiente.
5. Gire la manija hasta que el émbolo entre en contacto con la carne y la mezcla esté lista para salir por el extremo del embudo de relleno.
6. Deslice una funda en el extremo del



embudo de relleno hasta que toda la funda se haya deslizado sobre el embudo.

7. Ate, tuerza o aros el extremo de la carcasa para sellarlo.

8. Gire la manija para extruir la mezcla dentro de la carcasa.

9. Para obtener mejores resultados, aplique presión alrededor de la carcasa, cerca del extremo del embudo de relleno. Esto mantendrá la carcasa apretada y hará que la mezcla se acumule firmemente en la carcasa.

10. Cuando haya llegado al final de la carcasa, ate, tuerza o aros el extremo de la carcasa para sellar el contenido en el interior.

#### **STUFFING TIPS:**

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

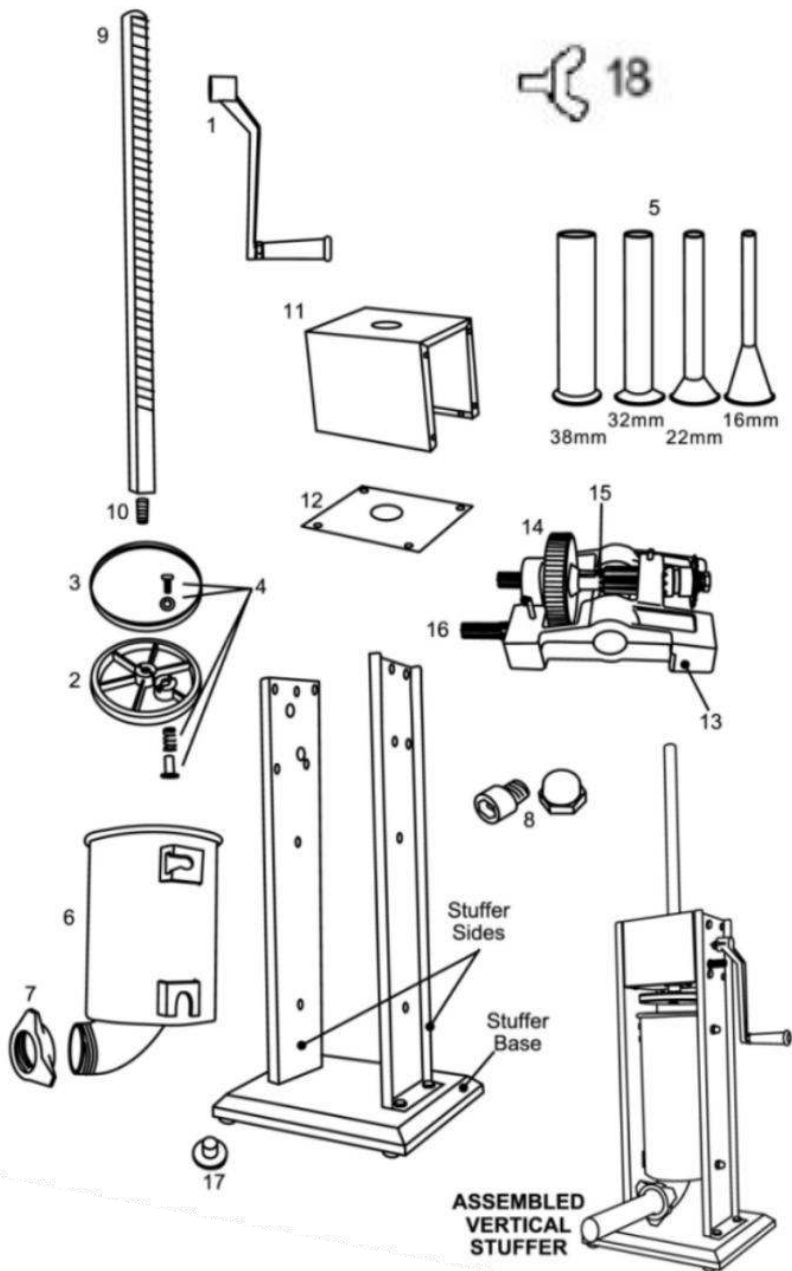
A . Add up to 1½ cups (400mL) of water per every 2.3 kg of seasoned meat.

B . Add ¼ cup (60ml) of vegetable or olive oil per every 2.3 kg of seasoned meat for better flow.

### **Exploded Diagram and Parts List**

<b>Parte #</b>	<b>Descripción</b>
1	Manejar
2	Émbolo
3	Sello del émbolo
4	Válvula de liberación de presión (juego de 4 piezas)
5	Juego de embudos de acero inoxidable (4 embudos)
6	Bote de acero inoxidable

7	Tuerca de anillo frontal
8	Kit de accesorios de montaje del recipiente (4 juegos)
9	Eje del émbolo
10	Perno del émbolo
11	Cubierta de la carcasa del engranaje con kit de tornillería
12	Placa inferior de la cubierta de la caja de engranajes con kit de tornillería
13	Caja de engranajes con kit de hardware
14	Engranaje impulsor principal
15	Engranaje de control de velocidad lenta
dieciséis	Engranaje de control de velocidad rápida
17	Pie de goma (juego de 4 piezas)
18	Tornillo de mariposa



**Fabricante: Shanghai muxin muyeyouxiangongsi**

**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**



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

Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica  
[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **INSIEME DI SALSICCIA**

**MODELLO: 1A-SS715**

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

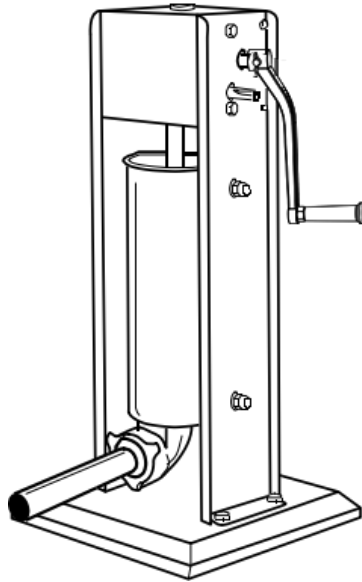
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify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



# VEVOR<sup>®</sup>

## SAUSAGE STUFFER

MODELLO: 1A-SS715



### 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](http://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 Safety Regulations

**AVVERTENZA:** le avvertenze, le precauzioni e le istruzioni descritte nel presente manuale di istruzioni non possono coprire tutte le possibili condizioni o situazioni che potrebbero verificarsi. L'operatore deve comprendere che il buon senso e la cautela sono fattori che non possono essere incorporati in questo prodotto, ma devono essere forniti dall'operatore.

Si prega di utilizzare questa macchina rispettando queste precauzioni. L'utente deve comprendere tutte le regole. Si prega di leggerli

attentamente prima di utilizzare la macchina. Questa macchina può causare danni alla salute dell'operatore se l'utente rimuove o modifica l'attrezzatura della macchina.

Non siamo responsabili per eventuali lesioni derivanti dal funzionamento improprio di questa macchina. Si prega di operare secondo le istruzioni del "Metodo operativo" e di seguire le procedure operative corrette durante l'utilizzo. Fare attenzione durante il montaggio e il funzionamento per evitare di graffiare la pelle. Si prega di leggere il manuale di istruzioni.

1. VERIFICARE PARTI DANNEGGIATE. Prima di utilizzare l'insaccatrice, verificare che tutte le parti funzionino correttamente ed eseguano le funzioni previste. Verificare l'eventuale inceppamento delle parti mobili, del montaggio e altre condizioni che possono influenzare il funzionamento.

2. Il Costruttore declina ogni responsabilità in caso di uso improprio dell'insaccatrice. Uso improprio del ripieno ANNULLERA' la garanzia.

3. La riparazione deve essere eseguita da un rivenditore autorizzato. Utilizzare solo parti e accessori originali di fabbrica. La modifica del riempitore ANNULLA la garanzia.

4. Assicurarsi che il riempitore sia stabile durante l'uso.

5. Non azionare MAI l'insaccatrice con il coperchio dell'alloggiamento degli ingranaggi aperto o rimosso.

INDOSSARE LA PROTEZIONE PER GLI OCCHI! Gli occhiali da vista di tutti i giorni non sono occhiali di sicurezza. Gli occhiali di sicurezza sono conformi ai requisiti ANSI Z87.1. Nota: sugli occhiali di sicurezza approvati è stampato o impresso il marchio Z87.

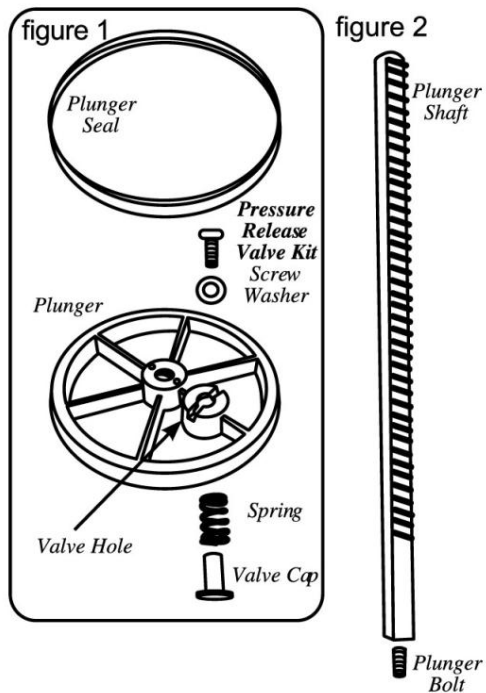
6. Non utilizzare all'aperto .

**CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI**

## Assembly and Installation

### GRUPPO PISTONE

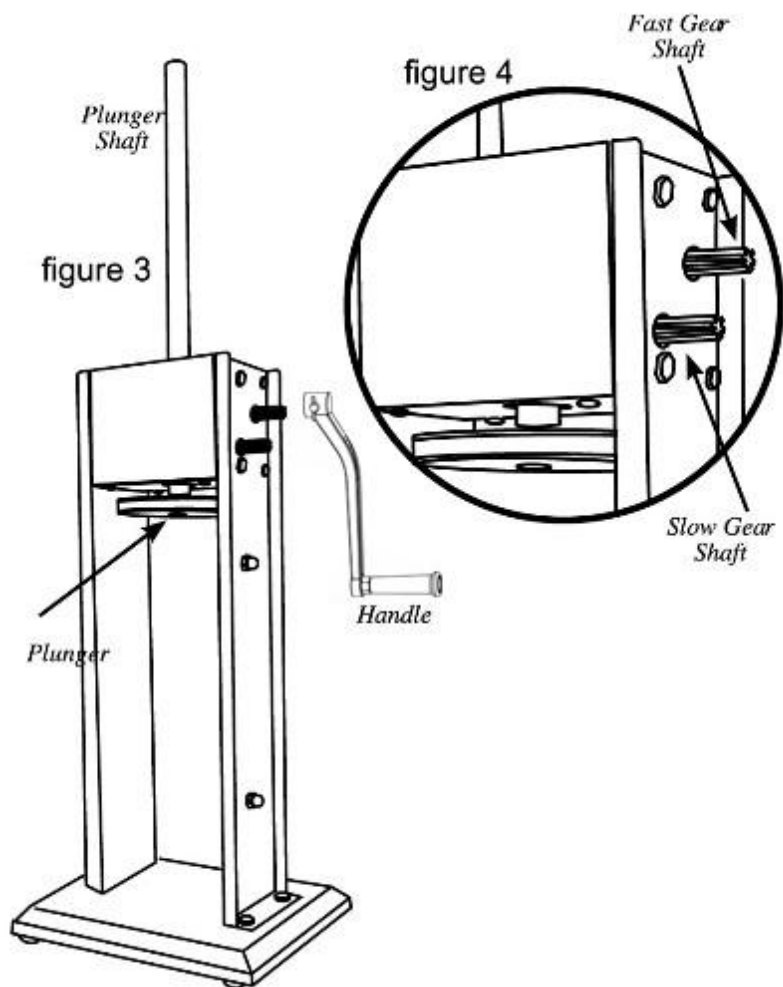
1. Far scorrere la guarnizione dello stantuffo sullo stantuffo (Figura 1).
2. Assemblare il kit della valvola di rilascio della pressione sullo stantuffo.  
Dalla parte superiore dello stantuffo, posizionare la rondella sul foro della valvola, quindi inserire la vite attraverso la rondella e nel foro della valvola. Dalla parte inferiore dello stantuffo, posizionare la molla sull'estremità della vite, quindi posizionare il cappuccio della valvola sull'estremità della vite e ruotare per fissarlo.
3. Avvitare il bullone dello stantuffo sull'albero dello stantuffo (figura 2).
4. Posizionare lo stantuffo assemblato sull'estremità dell'albero dello stantuffo (figura 3).



## STUFFER ASSEMBLEA

5. Allegato e fissa la maniglia facendola scorrere sia la marcia veloce che quella lenta (figura 4).
6. Azionare la maniglia per portare lo stantuffo la parte superiore dello Stuffer.

...continua alla pagina successiva



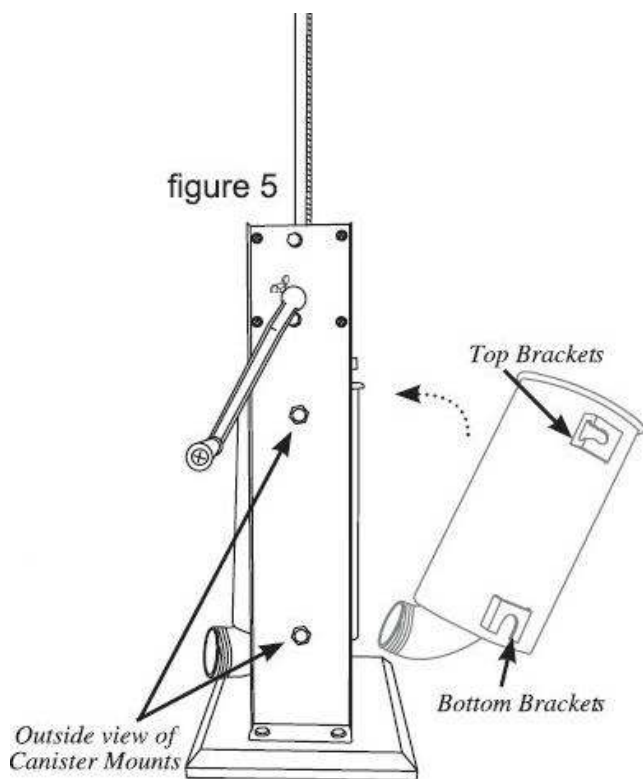
## ASSEMBLEA STUFFER continua

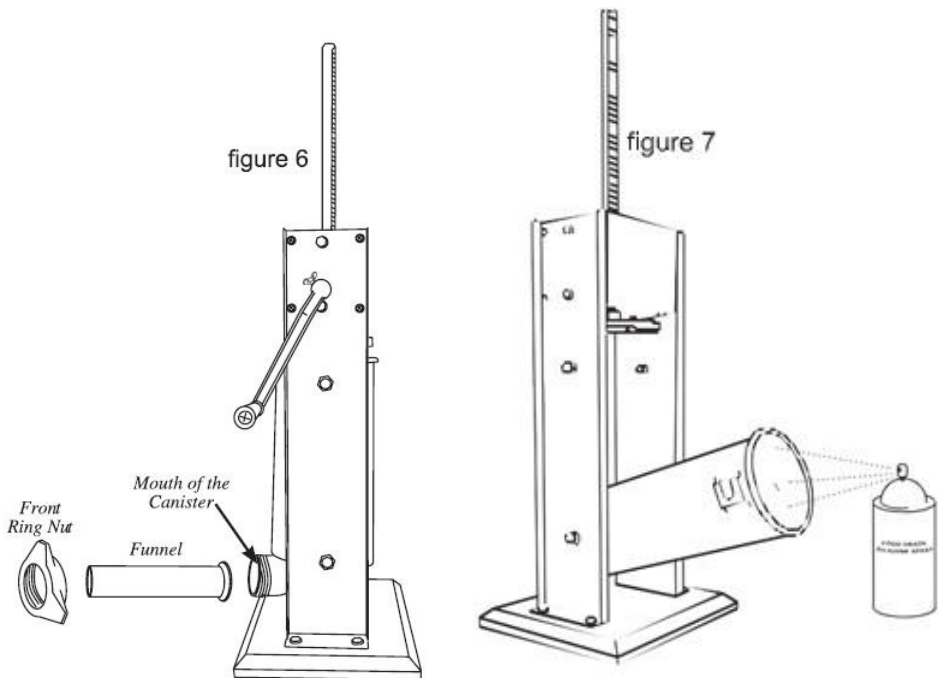
7. Appoggiare le staffe inferiori del contenitore sui supporti del contenitore all'interno dell'alloggiamento del riempitore. Ruotare completamente il contenitore nell'alloggiamento del riempitivo, agganciando le staffe

superiori ai supporti del contenitore (figura 5).

8. Inserire l'imbuto di ripieno scelto attraverso la ghiera anteriore. Avvitare la ghiera anteriore e l'imbuto di riempimento sull'imboccatura del contenitore fino a quando non sono ben aderenti. **NON SERRARE ECCESSIVAMENTE** la ghiera anteriore, poiché potrebbe danneggiare l'imbuto. (figura 6)

9. Rivestire accuratamente l'interno del contenitore con un lubrificante per alimenti prima dell'uso. (figura 7)





## Smontaggio e pulizia

NOTA: ASSICURARSI DI PULIRE TUTTE LE PARTI IMMEDIATAMENTE DOPO L'USO.

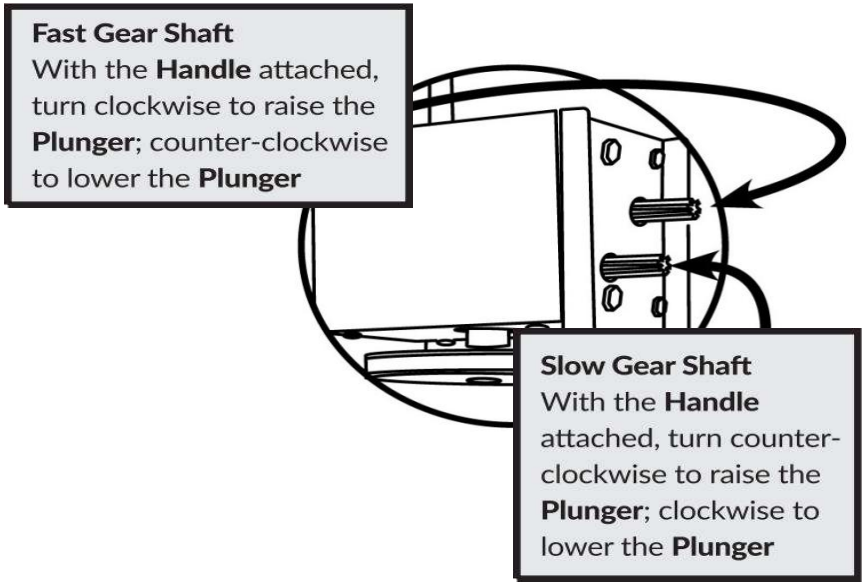
1. Rimuovere l'imbuto di ripieno svitando la ghiera anteriore ed estraendo l'imbuto.
2. Ruotare la maniglia finché lo stantuffo non si solleva ed esce dal contenitore.
3. Ruotare il contenitore verso l'esterno, quindi sollevarlo per rimuoverlo dall'alloggiamento del riempitivo.
4. Svitare lo stantuffo dall'albero dello stantuffo.
5. Smontare la valvola di rilascio della pressione dallo stantuffo.

6. Rimuovere la guarnizione dello stantuffo dallo stantuffo.
7. Lavare tutte le parti che sono entrate in contatto con la carne in acqua calda e sapone.
8. Sciacquare e asciugare immediatamente tutte le parti.
9. Sterilizzare secondo necessità.
10. Lubrificare completamente l'albero, il contenitore, i componenti della valvola di rilascio della pressione e la ghiera anteriore con un lubrificante per alimenti prima e dopo ogni utilizzo.

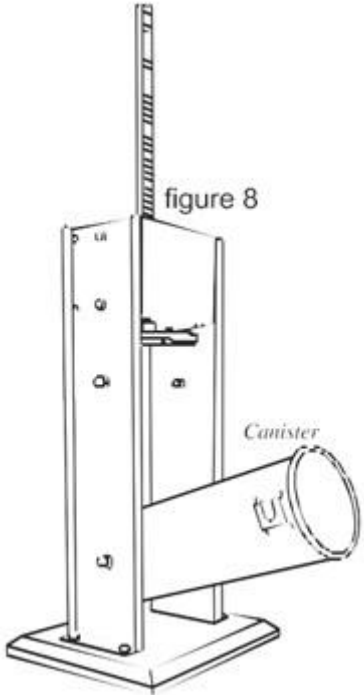
### **Istruzioni per il ripieno**

ATTENZIONE! Quando lo stantuffo viene estratto dal contenitore, RILASCIARE LENTAMENTE LA MANIGLIA! La pressione o la gravità potrebbero far ruotare leggermente la maniglia all'indietro e causare lesioni.

NOTA: applicare un lubrificante per alimenti all'interno del contenitore prima di riempirlo con il composto di carne.



1. Inclinare il contenitore
2. Riempire il contenitore con la miscela di carne e condimenti (figura 8).
3. Premere saldamente la miscela nel contenitore per rilasciare l'aria intrappolata.
4. Riportare il contenitore in posizione verticale e agganciare le staffe superiori ai supporti del contenitore.
5. Ruota la maniglia finché lo stantuffo non entra in contatto con la carne e il composto è pronto per fuoriuscire dall'estremità dell'imbuto di ripieno
6. Infilare un involuco sull'estremità



- dell'imbuto di ripieno finché l'intero involucro non è scivolato sull'imbuto.
7. Legare, torcere o agganciare l'estremità dell'involucro per sigillarlo.
  8. Ruotare la Maniglia per estrarre la miscela nell'involucro.
  9. Per ottenere i migliori risultati, esercitare pressione attorno all'involucro, vicino all'estremità dell'imbuto di ripieno. Ciò manterrà stretto l'involucro e farà sì che la miscela si impacchi saldamente all'interno dell'involucro.
  10. Una volta raggiunta l'estremità dell'involucro, legare, torcere o agganciare l'estremità dell'involucro per sigillare il contenuto all'interno.

#### **STUFFING TIPS:**

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

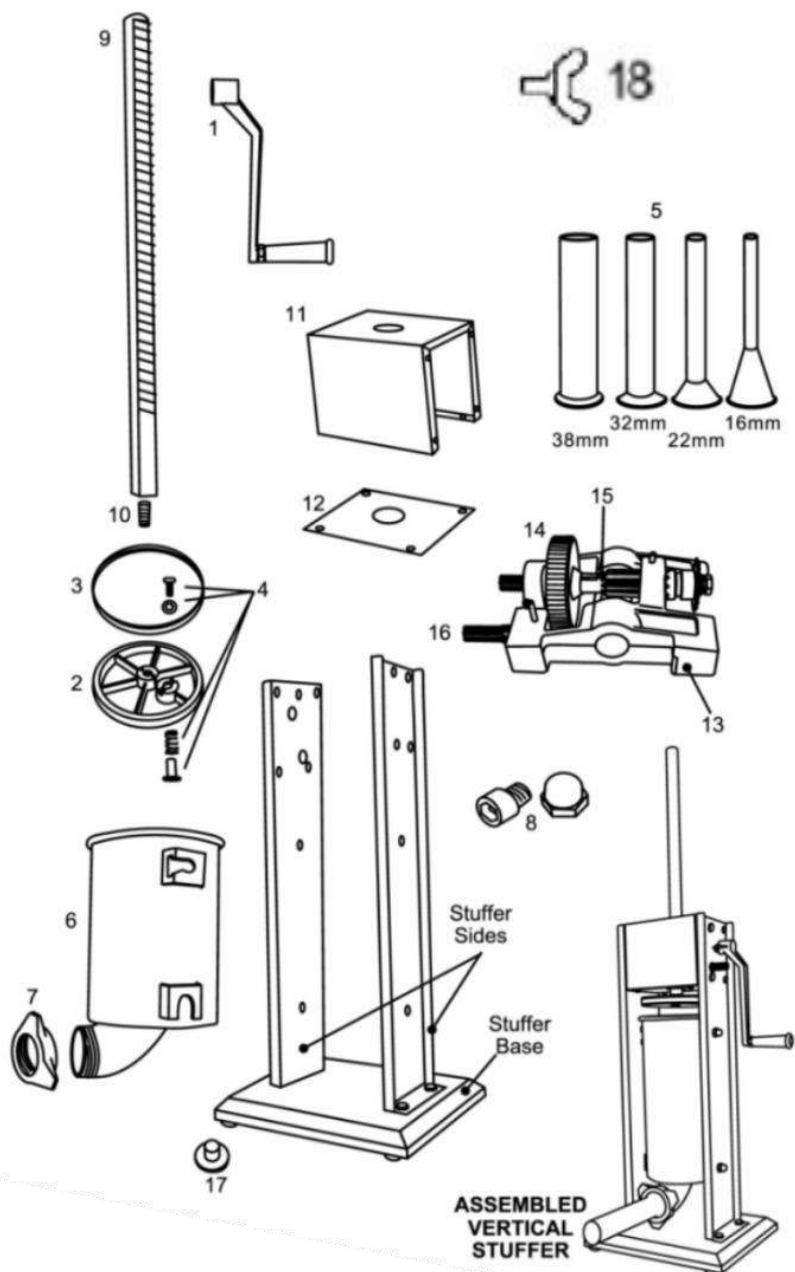
A . Add up to 1½ cups (400mL) of water per every 2.3 kg of seasoned meat.

B . Add ¼ cup (60ml) of vegetable or olive oil per every 2.3 kg of seasoned meat for better flow.

### **Exploded Diagram and Parts List**

<b>Parte #</b>	<b>Descrizione</b>
1	Maniglia
2	Stantuffo
3	Guarnizione dello stantuffo
4	Valvola di rilascio della pressione (set da 4 pezzi)
5	Set di imbuto in acciaio inossidabile (4 imbuto)
6	Contenitore in acciaio inossidabile
7	Ghiera anteriore
8	Kit hardware di montaggio del contenitore (4 set)

9	Albero dello stantuffo
10	Bullone dello stantuffo
11	Coperchio dell'alloggiamento degli ingranaggi con kit hardware
12	Piastra inferiore del coperchio dell'alloggiamento degli ingranaggi con kit hardware
13	Alloggiamento ingranaggi con kit hardware
14	Attrezzatura di guida principale
15	Ingranaggio di controllo a bassa velocità
16	Ingranaggio di controllo della velocità veloce
17	Piedino in gomma (set da 4 pezzi)
18	Vite a farfalla



**Produttore: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi**

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

**Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD 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](http://www.vevor.com/support)