

## COMMENT FAIRE DES COLLATIONS ET DES SAUCISSES DÉLICIEUSES

Il est fortement recommandé que le stuffer être monté sur une surface de travail solide. Cela permettra de réduire l'effort nécessaire au cours de l'opération de poussage. Assurez-vous que vous pouvez retirer le bourrage de la surface de travail pour le nettoyage.

Choisissez la viande la plus maigre que vous pouvez trouver. (Hachez votre propre viande ou utilisez de la viande hachée provenant de votre boucher ou de l'épicerie du coin.)

**CONSEIL:** Le processus de la farce sera beaucoup plus facile si la viande est le double de sol et est aussi fine que possible.

Ajoutez les épices ou les produits du traitement pour viande Eastman Outdoor<sup>MD</sup> ou les produits de l'ensemble pour saucisses Eastman Outdoor<sup>MD</sup> et suivez les instructions pour bien assaisonner les saucissons secs et les saucisses.

Choisissez un tube d'injection et fixez-le au corps principal à l'aide de l'écrou de blocage. Choisissez le petit embout pour des saucissons pour les collations, l'embout moyen pour des saucisses à déjeuner ou l'embout plus gros pour des saucisses bratwurst ou des saucissons d'été. Vérifiez la dimension de vos boyaux afin d'être certain d'utiliser le bon embout.

Retirez complètement le piston du corps principal et ensuite, placez votre viande hachée assaisonnée dans l'ouverture supérieure du corps principal. Tassez suffisamment la viande afin d'empêcher la formation de poche d'air. Remplissez seulement un tiers de la stuffer. Remplir toute ultérieure nécessitera une force importante au cours de l'opération de poussage. Une fois le poussoir rempli, insérez le piston dans le corps principal et pressez fermement sur la poignée jusqu'à ce que la viande hachée commence à sortir de l'embout.

Nouez l'extrémité du boyau et ensuite, glissez le boyau sur l'embout jusqu'à ce que tout le boyau s'entasse sur l'embout. À mesure que vous remplissez le boyau avec la viande hachée, placez votre main libre autour de l'embout et du boyau pour appliquer une certaine pression sur le boyau afin de remplir plus complètement le boyau. Pour obtenir un chapelet de saucisses, tordez simplement le boyau à la longueur voulue.

NETTOYEZ L'APPAREIL AVANT ET APRÈS CHAQUE UTILISATION.

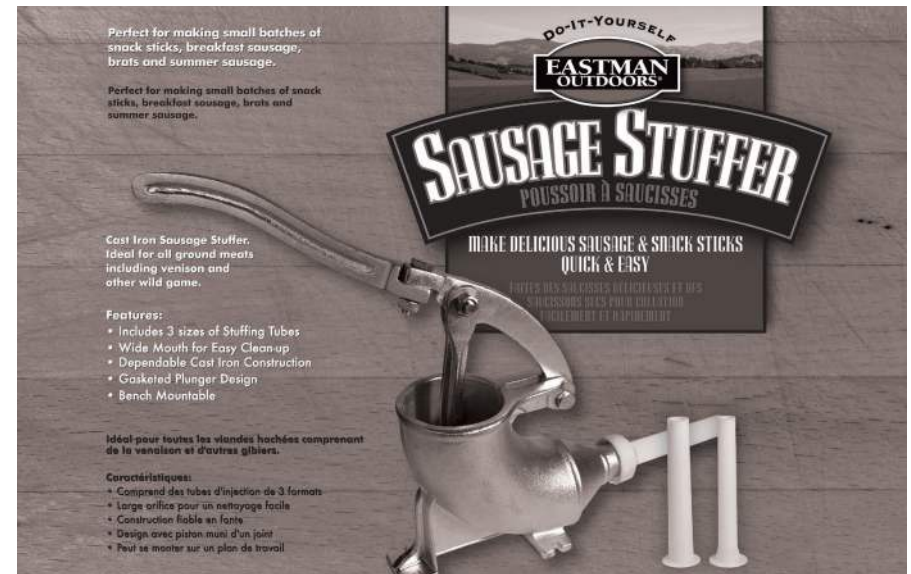
CONSERVEZ LES INSTRUCTIONS COMME RÉFÉRENCE.

Eastman Outdoors, Inc.  
3476 Eastman Drive  
Flushing, MI 48433  
800-241-4833

[eastmanoutdoors.com](http://eastmanoutdoors.com)

Révision: 3/31/14

Fabriqués en Chine



### BEFORE YOU BEGIN

The Eastman Outdoors<sup>®</sup> Sausage Stuffer lets you easily make high quality snack sticks, breakfast sausage, brats, and summer sausage at home. You can make snack sticks and sausage from many kinds of meat, including wild game, beef, turkey, chicken and pork. For great results, use with Eastman Outdoors<sup>®</sup> Jerky Cure & Seasoning or Sausage Kits (not included).



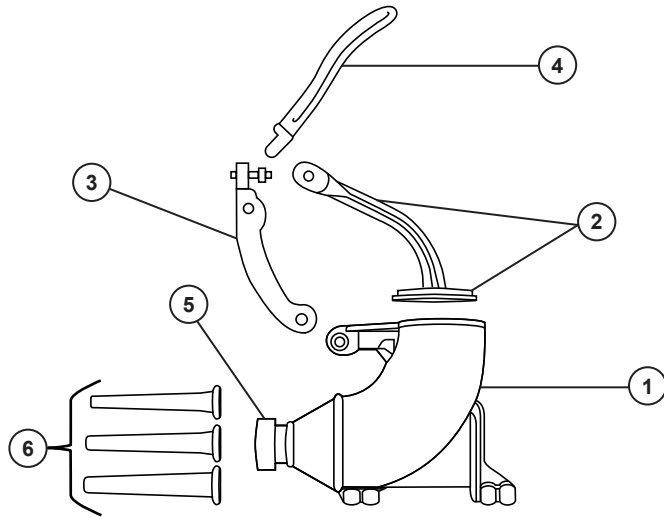
**IMPORTANT:** When handling raw meat of any kind, clean and disinfect all cooking surfaces and tools before and after use. When using wild game, freeze the meat for at least 60 days at 0°F (-18°C) before preparation as a precaution against parasites. See FDA safety measures at [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).

#### Safety First

- CLEAN UNIT BEFORE AND AFTER EACH USE
- RETAIN INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE
- Ensure your fingers and other body parts are clear of the Sausage Stuffer while stuffing. Parts can pinch and cause injury.
- Do not attempt to stuff frozen or partially frozen food, or any food with a hard substance inside.
- Assemble the Sausage Stuffer according to the assembly instructions.
- The Sausage Stuffer is not dishwasher safe. Thoroughly clean all parts of the Sausage Stuffer in hot, soapy water before first use and also before and after every use to ensure proper sanitation (see Cleaning Instructions).
- Lubricate the Plunger Seal with vegetable oil or a food safe silicone spray before storage.
- Apply a light coat of a food grade silicone spray or vegetable oil to all metal surfaces to prevent oxidation during storage.

## PARTS LIST, CLEANING, AND ASSEMBLY

### PARTS LIST



Part	Description	Quantity
1	Main Body	1
2	Plunger and Plunger Seal	1
3	Linkage Arm	1
4	Handle	1
5	Retaining Nut	1
6	Stuffing Tubes (small, medium, and large)	1 each

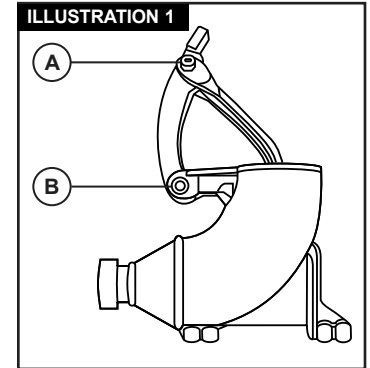
### CLEANING INSTRUCTIONS

Before assembling for the first time, and before and after each use, disassemble all parts of the Sausage Stuffer and soak all parts of your Sausage Stuffer in hot, soapy water. It is especially important that the inside of the Main Body of the Sausage Stuffer be cleaned thoroughly to prevent food contamination. To clean the Stuffing Tubes, use a small bottle brush or other appropriate tool. After the parts have soaked and been cleaned, rinse and dry all parts with a clean dish towel.

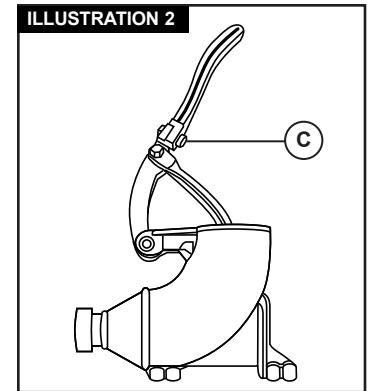
- Use a clean dry towel to ensure all parts, including the inside of the Main Body are thoroughly dried. Oxidation may occur if parts are only air dried.
- Do not use a dishwasher as some parts are not dishwasher safe. Using a dishwasher will harm the plunger seal and may oxidize the cast iron parts.
- It is recommended to apply a light coat of a food grade silicone spray or vegetable oil to all metal surfaces to prevent oxidation during storage.

### INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE

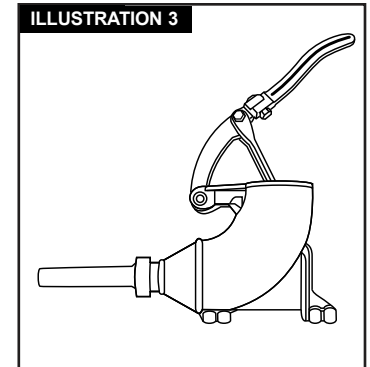
En premier lieu, vissez ou fixez le corps principal sur un banc de travail ou une table. Ensuite, lubrifiez le joint du piston avec de la silicone alimentaire en aérosol ou de l'huile végétale et insérez le piston à moitié dans le corps principal. Ensuite, reliez le bras articulé au corps principal, au point A, et ensuite au piston au point B à l'aide des écrous et des boulons fournis (voir ILLUSTRATION 1). Ne serrez pas trop.



Ensuite, fixez la poignée au bras articulé au point C (voir ILLUSTRATION 2). Serrez l'écrou afin que la poignée ne puisse tourner ou pivoter.

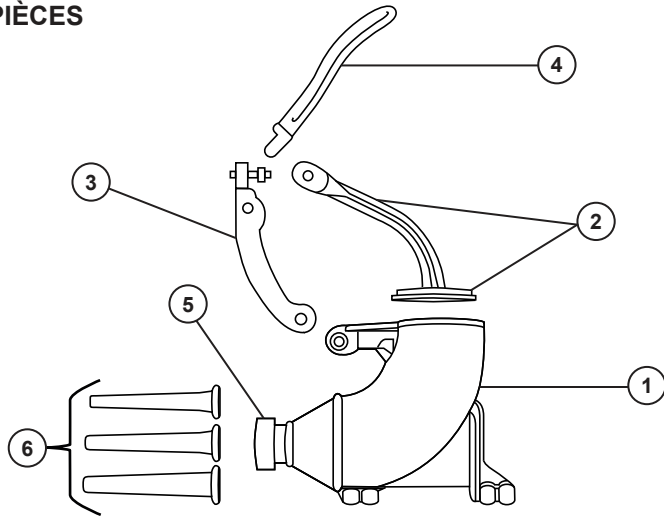


Dévissez l'écrou de blocage du corps principal et ensuite, glissez le tube d'injection de format approprié dans l'écrou de blocage. Fixez le tube d'injection au corps principal à l'aide de l'écrou de blocage. Votre poussoir monté devrait ressembler à celui de L'ILLUSTRATION 3.



## LISTE DES PIÈCES, NETTOYAGE ET MONTAGE

### LISTE DES PIÈCES



Pièce	Description	Quantité
1	Corps principal	1
2	Piston et joint de piston	1
3	Bras articulé	1
4	Poignée	1
5	Écrou de blocage	1
6	Tubes d'injection (petit, moyen, grand)	1 chacun

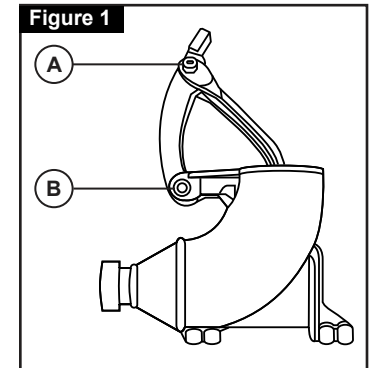
### INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

Avant le premier montage, et avant et après chaque utilisation, démontez toutes les pièces du poussoir à saucisses et faites tremper toutes ces pièces dans de l'eau chaude savonneuse. Il est particulièrement important que l'intérieur du corps principal du poussoir à saucisses soit nettoyé complètement afin d'empêcher la contamination alimentaire. Pour nettoyer les tubes d'injection, utilisez une petite brosse à bouteille ou un autre outil semblable. Après que toutes les pièces ont bien trempé et ont été bien nettoyées, rincez et séchez toutes les pièces avec un linge à vaisselle propre.

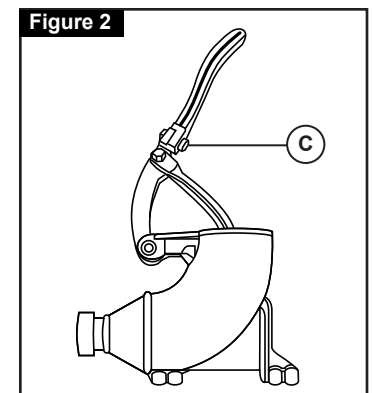
- Utilisez un linge sec et propre pour vous assurer que toutes les pièces, comprenant l'intérieur du corps principal, soient bien sèches. Il peut y avoir oxydation si les pièces séchent à l'air libre.
- N'utilisez pas un lave-vaisselle car certaines pièces ne peuvent aller au lave-vaisselle. L'utilisation d'un lave-vaisselle affectera le joint du piston et peut causer l'oxydation de certaines pièces en fonte.
- Nous vous suggérons d'appliquer une légère couche de silicone alimentaire en aérosol ou d'huile végétale sur toutes les surfaces métalliques pour empêcher l'oxydation durant le remisage.

### ASSEMBLY INSTRUCTIONS

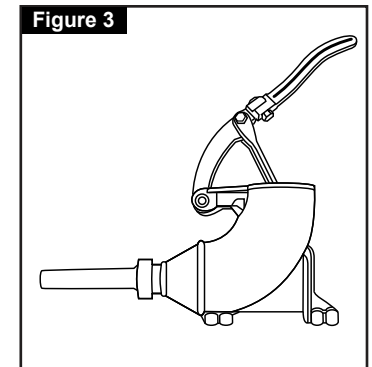
First bolt or clamp the Main Body onto a sturdy bench or table. Next lubricate the Plunger Seal with vegetable oil or a food grade silicone spray and then insert the Plunger halfway into the Main Body. Next connect the Linkage Arm to the Main Body at point A and then to the Plunger at point B using the supplied nuts and bolts (see FIGURE 1). Do not over tighten.



Next attach the Handle to the Linkage Arm at point C (see FIGURE 2). Tighten the nut so that the handle cannot rotate or pivot.



Unscrew the Retaining Nut from the Main Body and then slide the appropriate size Stuffing Tube through the Retaining Nut. Secure the Stuffing Tube to the Main Body with the Retaining Nut. Your assembled Sausage Stuffer will be as shown in FIGURE 3.



## HOW TO MAKE DELICIOUS SNACK STICKS AND SAUSAGE

It is highly recommended that the stuffer be mounted to a sturdy work surface. Doing so will minimize the effort required during the stuffing operation. Be sure you can remove the stuffer from the work surface for cleaning.

Select the leanest meat you can find. (Grind your own or use ground meat from your local market or butcher.)

**TIP:** The stuffing process will be significantly easier if the meat is double ground and is as fine as possible.

Add Eastman Outdoors® Jerky Cure & Seasoning OR Eastman Outdoors® Sausage Kit (not included) and follow their instructions for proper seasoning of jerky snack sticks and sausages.

Choose a stuffing tube and secure it to the main body with the retaining nut. Choose the small nozzle for snack sticks, medium nozzle for breakfast sausage, or the large nozzle for brats or summer sausage. Check the size of your casings to be sure you are using the right nozzle size for your casing.

Fully retract the plunger from the main body and then load your seasoned ground meat into the top opening of the main body. Load the meat firmly in order to prevent air pockets. Fill only one-third of the stuffer. Filling any higher will require significant force during the stuffing operation. Once filled, insert the plunger back into the main body and press down firmly on the handle until the ground meat begins to come out of the nozzle.

Tie a knot into one end of your casing and then slide the casing over the nozzle until the entire casing is bunched up on the nozzle. As you fill the casing with the ground meat, wrap your free hand around both the casing and the nozzle which will provide some resistance on the casing allowing you to more fully fill the casing. To create sausage links, simply twist the casing at the desired length.

CLEAN UNIT BEFORE AND AFTER EACH USE.

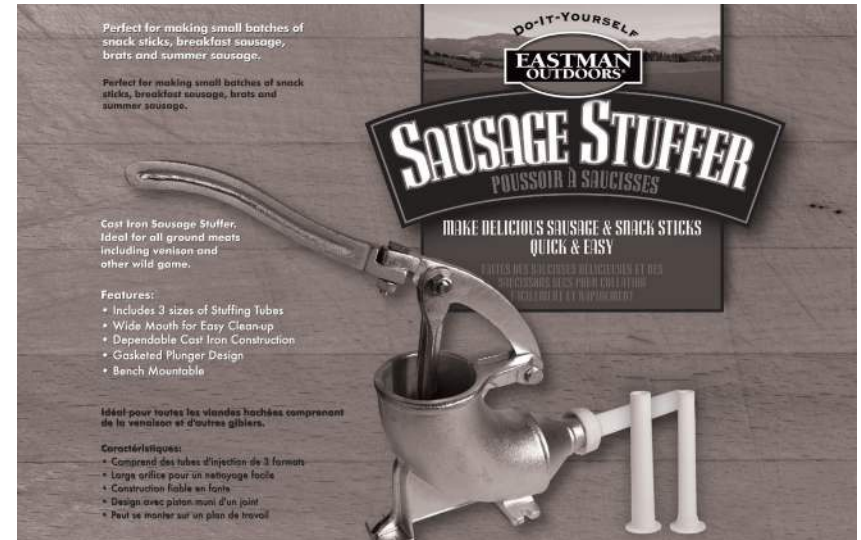
RETAIN INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

Eastman Outdoors, Inc.  
3476 Eastman Drive  
Flushing, MI 48433  
800-241-4833

[eastmanoutdoors.com](http://eastmanoutdoors.com)

Revision: 3/31/14

Made in China



## AVANT DE COMMENCER

Le poussoir à saucisse Eastman Outdoors<sup>MD</sup> vous permet de faire facilement des saucissons secs pour collations, des saucisses à déjeuner, des saucisses bratwurst et du saucisson d'été à la maison. Vous pouvez faire des saucissons pour collations et des saucisses à déjeuner en utilisant une variété de viandes comme le gibier sauvage, le bœuf, la dinde, le poulet et le porc. Pour d'excellents résultats, utilisez-le avec les épices et les traitements pour viandes Eastman Outdoors<sup>MD</sup> ou les ensembles pour la fabrication de saucisses (non compris).



**IMPORTANT:** Lorsque vous manipulez toute viande crue, nettoyez et désinfectez toutes les surfaces de cuisson et tous les outils avant et après l'utilisation. Lorsque vous utilisez de la viande de gibier, congélez la viande durant au moins 60 jours à 00F (-180 C) avant de la préparer comme précaution contre les parasites. Consultez les mesures de sécurité de la FDA en visitant le [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).

### La sécurité avant tout

- NETTOYEZ L'APPAREIL AVANT ET APRÈS CHAQUE UTILISATION
- CONSERVEZ LES INSTRUCTIONS COMME RÉFÉRENCE
- Assurez-vous que vos doigts et les autres parties de votre corps sont éloignés du poussoir lorsque vous farcissez les saucisses. Certaines pièces peuvent pincer et causer des blessures.
- Ne tentez pas d'injecter de la nourriture gelée ou partiellement gelée ou toute nourriture avec des parties dures.
- Montez le poussoir à saucisses selon les instructions de montage.
- Le poussoir à saucisses ne va pas au lave-vaisselle. Nettoyez complètement toutes les pièces du poussoir dans de l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation et aussi avant et après chaque utilisation subséquente pour un entretien sanitaire.
- Lubrifiez le joint du piston avec de l'huile végétale ou de la silicone alimentaire en aérosol avant le remisage.
- Appliquez une légère couche de silicone alimentaire en aérosol ou d'huile végétale sur toutes les surfaces métalliques pour empêcher l'oxydation durant le remisage.