

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



JERKY GUN JR.

37-0250-GK

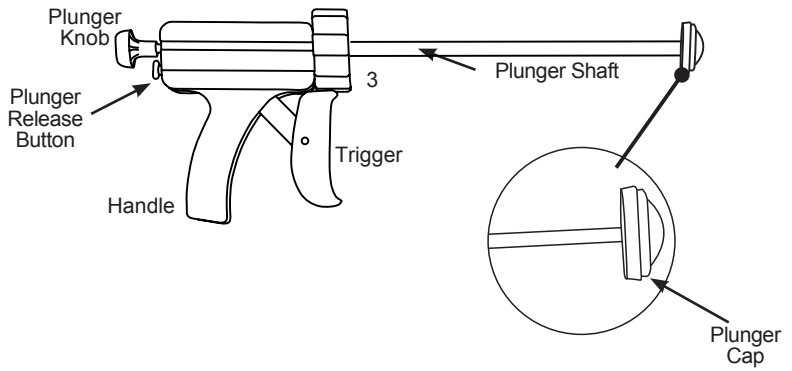
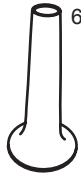
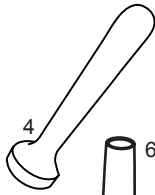
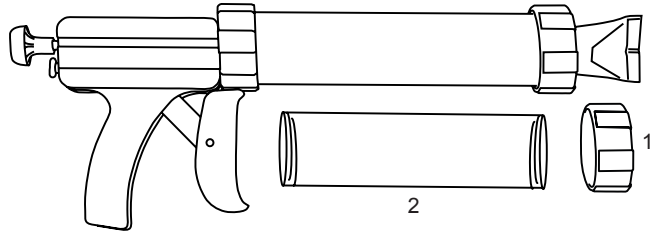
DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX.

TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

COMPONENT LIST	4-5
CLEANING	6
ASSEMBLY & JERKY MAKING INSTRUCTIONS	7-8
PRE-FILLING TUBE INSTRUCTIONS	9
COOKING INSTRUCTIONS	10
STORING OF JERKY	10
FOOD SAFETY	11
WARRANTY	12
LISTA DE COMPONENTES	14-15
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	16
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE Y PARA PREPARAR CECINE	17-18
INSTRUCCIONES PARA LLENAR EL TUBO DE MANERA ANTICIPADA	19
INSTRUCCIONES PARA COCINAR	20
ALMACENAMIENTO DE CECINA O PALITOS DE BOCADILLO	20
SEGURIDAD DE LOS ALIMNETOS	21
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON	22
LISTA DE COMPONENTES	24-25
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	26
ASSEMBLAGE ET MODE D'EMPLOI DU PISTOLET	27-28
INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION DU TUBE	28
GUIDE DE CUISSON	29
CONSERVATION DE LA VIANDE SÉCHÉE	30
INFORMATION SUR LA GARANTIE	31



ENGLISH INSTRUCTIONS



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	FRONT RING NUT	37-0505
2	PLASTIC TUBE	37-0502
3	JERKY GUN HANDLE ASSEMBLY	37-0203
4	STOMPER	37-0507
5	PLASTIC DOUBLE JERKY STRIP ATTACHMENT	37-0328
6	SAUSAGE FUNNEL	37-0509

If any components of this unit are broken, the unit does not operate properly or you need a replacement instruction manual, visit us on the web at

WestonSupply.com

Or call Weston Brands LLC Toll Free at **1-800-814-4895**

Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 001-216-901-6801

CLEANING INSTRUCTIONS

Clean all parts thoroughly before and after use.

1. Remove the Front Ring Nut any Jerky/Snack Stick Attachments and the Jerky Tube from the Handle Assembly.

2. NOTE: The Handle Assembly is NOT dishwasher safe. Keep the Handle Assembly out of water.

Hand-wash the plastic Jerky Tube, Plunger Shaft, Jerky Drying Racks and all parts that come into contact with food with warm, and soapy water.

Using warm, soapy water, thoroughly clean inside Jerky Tube and Jerky/Snack Stick Attachments. Thoroughly wash all parts of the Jerky Gun that come in contact with food.

3. Dry all parts thoroughly before storing. Reassemble the Jerky Gun and store for the next use.

CAUTION! It is important to follow the "Food Safety" guidelines outlined in this manual. For the most up to date instruction visit the USDA website.

ASSEMBLY & JERKY MAKING INSTRUCTIONS

1. Thoroughly clean all equipment before use.

2. Push in the Plunger Release Button and pull the Plunger Knob back until it is in the full retracted position (**FIGURE 1 & 1A**)

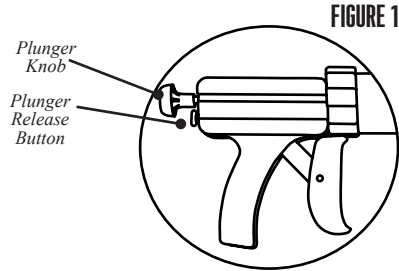


FIGURE 1

3. Attach the Tube to the Handle Assembly of the Jerky Gun (**FIGURE 2**).

4. Thoroughly mix ground meat with desired seasoning.

5. With wet hands, form balls of the ground meat mixture and drop them into the Tube. Using the Stomper, press the mixture firmly into the Tube, squeezing out any trapped air. Repeat this step until the Tube is filled up to 1" (2.5 cm) from the top (**FIGURE 3**).

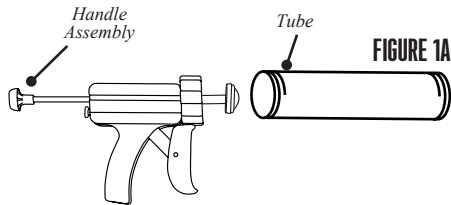


FIGURE 1A

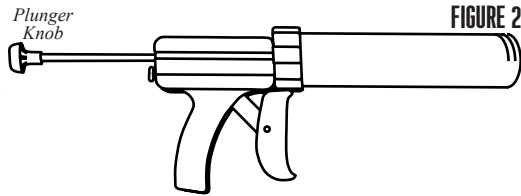


FIGURE 2

6. Attach the Jerky/Snack Stick Attachment to the Jerky Tube by screwing the Front Ring Nut clockwise, until finger tight, onto the Tube (Figure 4). NOTE: The Double Jerky Attachment has a Front Ring Nut already attached.

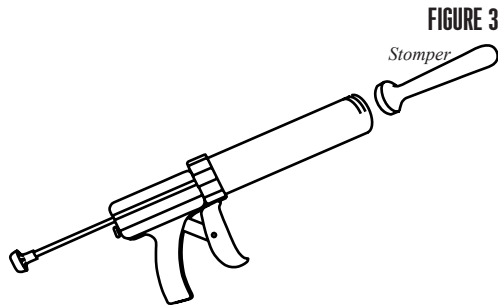


FIGURE 3

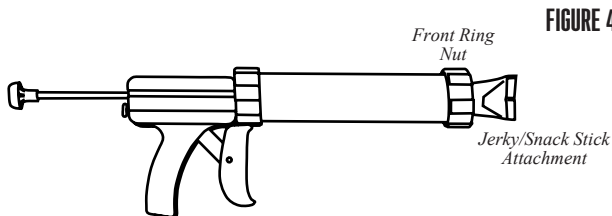


FIGURE 4

7. Place a drying rack onto a baking sheet (not included). NOTE: Using a drying rack will decrease the drying time of the jerky/snack sticks, by allowing the hot air from your oven to circulate freely through the racks.

8. With the Jerky/Snack Stick* Attachment close to the far end of the drying rack, squeeze the Trigger to start the Plunger Assembly to push the meat forward and out of the Jerky Tube. Pull the Trigger repeatedly, until the jerky begins to extrude (FIGURE 5).

*Snack Sticks can be extruded into casings. Stuff the casing to a length of about 24" (61 cm), then tie knots in the open ends of the casings. Pinch the casing in the middle and twist to form two links about 12" (30.5 cm) each.

9. While squeezing the Trigger, slowly pull the Jerky Gun across the full length of the drying rack to form long strips of meat (FIGURE 6).

10. Continue extruding strips of jerky/snack sticks, until the drying rack is filled or the Jerky Tube is empty. Be sure to leave about 1/2" (1.3 cm) between the strips for even and consistent drying.

FIGURE 5

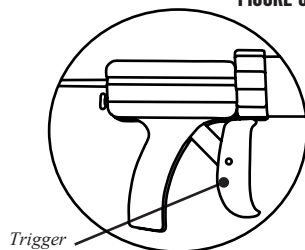
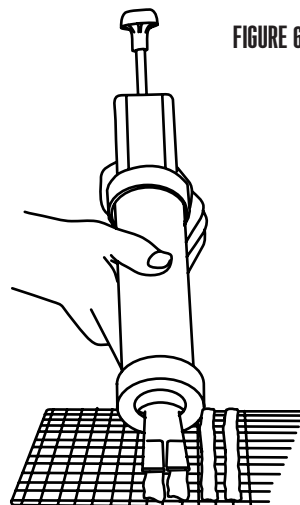


FIGURE 6



PRE-FILLING TUBE INSTRUCTIONS EXTRA TUBES SOLD SEPARATELY

1. Cover one end of the Tube with plastic wrap. Screw the Front Ring Nut clockwise, until finger tight, onto the Tube (**FIGURE 7**).
2. With wet hands, form balls of the ground meat mixture and drop them into the Tube. Using the Stomper, press the mixture firmly into the Tube, squeezing out any trapped air. Repeat this step until the Tube is filled up to 1/2" (1.3 cm) from the end of the Tube.
3. Cover the open end of the Tube with plastic wrap to store in the refrigerator until use.
4. Remove the plastic wrap on both ends of the Tube prior to use.

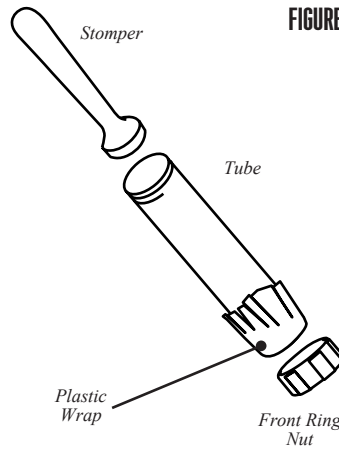


FIGURE 7

COOKING INSTRUCTIONS

OVEN METHOD JERKY

1. Place the jerky filled Drying Racks and Baking Sheet in a 175°F (79°C) pre-heated oven for approximately 1 hour. Meat must reach an internal temperature of 160°F (71°C).
2. Remove the Drying Racks from the oven and turn the strips over.
3. Return the Drying Racks to the oven and bake for an additional 30 minutes. Check for desired dryness. If the jerky is not dry enough, replace the Drying Racks of jerky into the oven and bake at 30 minute intervals, turning the jerky each time, until the desired dryness is achieved.
4. Allow the jerky to cool, then follow “Storage Instructions,” as outlined in this manual.

SMOKER OR DEHYDRATOR METHOD

If using a smoker or a dehydrator, follow the instructions included with that appliance.

IMPORTANT: Before you place the meat in a dehydrator, it is highly recommended to heat the meat to 160°F (71°C) BEFORE the dehydrating process. This step assures that any bacteria present will be destroyed by wet heat. After heating to 160°F (71°C), maintaining a constant dehydrator temperature of 130-140°F (55-60°C) during the drying process is important because:

- 1.) the process must be fast enough to dry food before it spoils; and
- 2.) it must remove enough water that microorganisms are unable to grow.

STORAGE OF JERKY

Wrap jerky in aluminum foil and store in a thick plastic food storage bag, or place jerky in a jar with a tight lid. Avoid storage in plastic containers or bags without wrapping in aluminum foil or wax paper first. Jerky should be stored in a dark, dry, place between 50-60°F (10-16°C). You can store properly dried jerky at room temperature for 1 to 2 months. To extend the shelf life to up to 6 months, store jerky in the freezer. Be sure to label and date all packages.

FOOD SAFETY

There are basic rules to follow when handling food. They are **COOK, SEPARATE, CLEAN,** and **CHILL.**

COOK

It's crucial to cook food to a safe internal temperature to destroy bacteria that is present. The safety of hamburgers and other foods made with ground meat has been receiving a lot of attention lately, and with good reason. When meat is ground, the bacteria present on the surface is mixed throughout the ground mixture. If this ground meat is not cooked to at least 160°F to 165°F (71°C to 74°C), bacteria will not be destroyed and there's a good chance you will get sick.

Solid pieces of meat like steaks and chops don't have dangerous bacteria like E. coli on the inside, so they can be served more rare. Still, any beef cut should be cooked to an internal temperature of at least 145°F (63°C) (medium rare). The safe temperature for poultry is 165°F (75°C) and solid cuts of pork should be cooked to 145°F (63°C).

SEPARATE

Foods that will be eaten uncooked and foods that will be cooked before eating **MUST ALWAYS** be separated. Cross-contamination occurs when raw meats or eggs come in contact with foods that will be eaten uncooked. This is a major source of food poisoning. Always double-wrap raw meats and place them on the lowest shelf in the refrigerator so there is no way juices can drip onto fresh produce. Then use the raw meats within 1-2 days of purchase, or freeze for longer storage. Defrost frozen meats in the refrigerator, not on the counter.

When grilling or cooking raw meats or fish, make sure to place the cooked meat on a clean platter. Don't use the same platter you used to carry the food out to the grill. Wash the utensils used in grilling after the food is turned for the last time on the grill, as well as spatulas and spoons used for stir-frying or turning meat as it cooks.

Make sure to wash your hands after handling raw meats or raw eggs. Washing hands with soap and water, or using a pre-moistened antibacterial towelette is absolutely necessary after you have touched raw meat or raw eggs. Not washing hands and surfaces while cooking is a major cause of cross-contamination.

CLEAN

Wash your hands and work surfaces frequently when you are cooking. Washing with soap and warm water for at least 15 seconds, then dry with a paper towel.

CHILL

Chilling food is very important. The danger zone where bacteria multiply is between 40°F and 140°F (4°C and 6°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-17°C) or below. Simple rule: serve hot foods hot, cold foods cold. Use chafing dishes or hot plates to keep food hot while serving. Use ice water baths to keep cold foods cold. Never let any food sit at room temperature for more than 2 hours - 1 hour if the ambient temperature is 90°F (32°C) or above. When packing for a picnic, make sure the foods are already chilled when they go into the insulated hamper. The hamper won't chill food - it just keeps food cold when properly packed with ice. Hot cooked foods should be placed in shallow containers and immediately refrigerated so they cool rapidly. Make sure to cover foods after they are cool.

NOTE: Special considerations must be made when using venison or other wild game, since it can become heavily contaminated during field dressing. Venison is often held at temperatures that could potentially allow bacteria to grow, such as when it is being transported. Refer to the USDA Meat and Poultry Department for further questions or information on meat and food safety.

ONE-YEAR LIMITED WESTON WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other any other warranty or condition. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover unauthorized repairs or service to products, products sold "as-is" by retailers, glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.

This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

Before returning the product for any repair or service: it must be clean and free from any food particles or other debris; otherwise, we will return it or impose a \$50 cleaning surcharge, at our option.

To make a warranty claim do not return this product to the store: Please go to www.westonsupply.com/; or call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.216.901.6801 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid. If the product qualifies for a warranty repair or replacement, we will bear the cost of returning it to you. We are not responsible for shipping damage.

For non-warranty work: call 1.800.814.4895 in the U.S. and 1.216.901.6801 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern, to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). We will refuse all returns without an RMA Number. We charge US\$35/hour for all diagnostic, service, repair and processing work. We will not start any service or repair work without prior authorization. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid and our returning it to you.

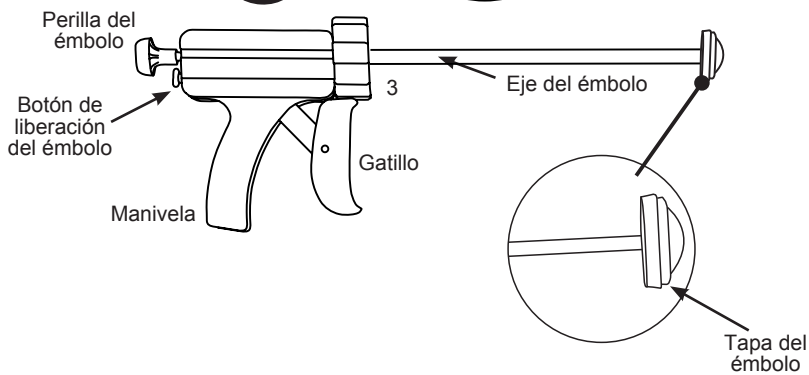
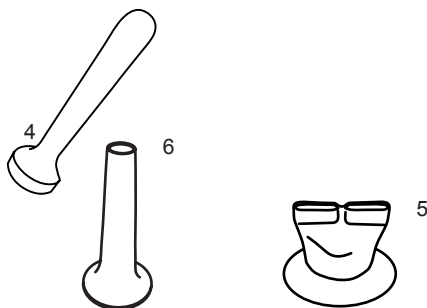
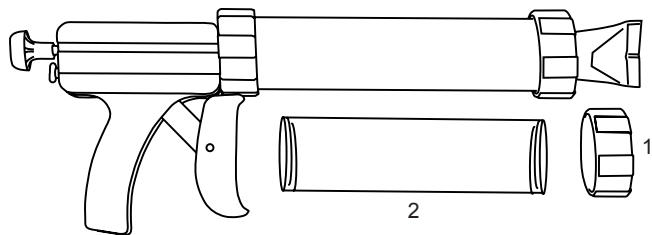
WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



LA PISTOLA JERKY GUN JR.

37-0250-6K

DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA.



LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	TUERCA DE SEGURIDAD DELANTERA	37-0505
2	TUBO DE PLÁSTICO	37-0502
3	CONJUNTO DE LA MANIVELA DE LA PISTOLA PARA CECINA	37-0203
4	PRESADOR	37-0507
5	ADITAMENTO DE PLÁSTICO PARA CECINA EN TIRA DOBLE	37-0328
6	EMBUDO PARA SALCHICHA	37-0509

Si cualquier componente de esta unidad está roto, si no funciona debidamente, o si necesita un instructivo de repuesto, visítenos en la Web en

WestonSupply.com

O llame a Weston Brands LLC larga distancia sin costo **1-800-814-4895**

De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm tiempo del ET. Fuera de Estados Unidos llame al 001-216-901-6801

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

Limpie bien todas las piezas antes y después de usarse.

1. Retire la tuerca de seguridad delantera y cualquier aditamento para cecina o bocadillos y el tubo para cecina del conjunto de la manivela.

2. NOTA: El conjunto de la manivela NO es apto para lavavajillas. No permita que el conjunto de la manivela esté en agua.

Lave a mano el tubo de plástico para cecina, el eje del émbolo y las rejillas para secar cecina y todas las piezas que entran en contacto con alimentos en agua tibia y jabonosa.

Usando agua tibia y jabonosa, limpie minuciosamente el interior del tubo para cecina y los aditamentos para cecina. Lave minuciosamente todas las piezas de la pistola para cecina que entren en contacto con alimentos.

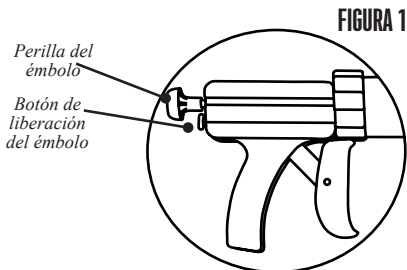
3. Seque minuciosamente todas las piezas antes de almacenarlas. Vuelva a ensamblar la pistola para cecina y almacénela para el siguiente uso.

¡PRECAUCIÓN! Es importante seguir las Pautas de seguridad de los alimentos de este manual. Para conocer las instrucciones actualizadas visite el sitio web del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA).

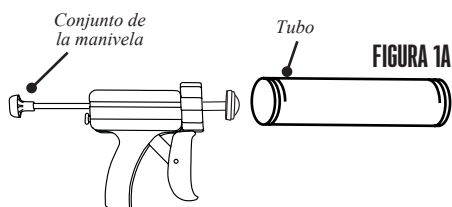
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE Y PARA PREPARAR CECINA

1. Limpie minuciosamente todo el equipo antes de usarlo.

2. Empuje el botón de liberación del émbolo hacia adentro y tire la perilla del émbolo hacia atrás hasta que esté en la posición completamente extraída (**FIGURA 1**).

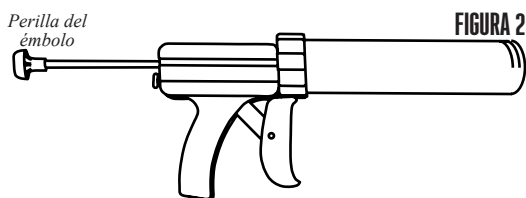


3. Sujete el tubo al conjunto de la manivela de la pistola de cecina (**FIGURAS 2 Y 2A**).

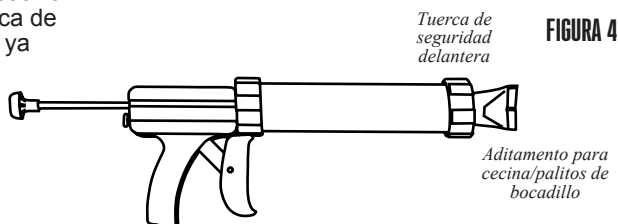
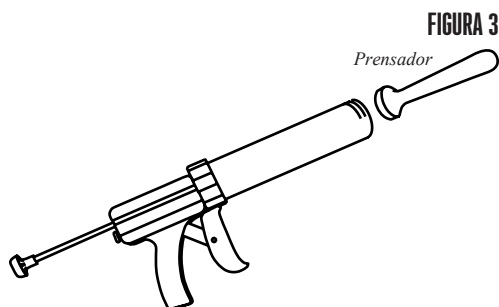


4. Mezcle minuciosamente la carne molida con los sazonadores que desee.

5. Con las manos mojadas, forme bolas de la mezcla de carne molida y déjelas caer dentro del tubo. Use el prensador para presionar la mezcla firmemente dentro del tubo, haciendo salir el aire atrapado. Repita este paso hasta llenar el tubo a 1 pulgada (2.5 cm) de la parte superior (**FIGURA 3**).



6. Atornille la tuerca de seguridad delantera en el tubo para cecina en sentido del reloj, ajustándolo firmemente con los dedos, para sujetar el aditamento para cecina o palitos de bocadillo al tubo para cecina (Figura 4). **NOTA:** El aditamento para cecina doble tiene una tuerca de seguridad delantera ya sujeta.



7. Coloque una rejilla para secar sobre una bandeja para hornear (no se incluye).
 NOTA: Usar una rejilla para secar reducirá el tiempo necesario para secar la cecina o los palitos de bocadillo al permitir que el aire caliente del horno circule libremente por las rejillas.

8. Con el aditamento para la cecina/palitos de bocadillo* cerca del extremo lejano de la rejilla para secar, apriete el gatillo para que el conjunto del émbolo comience a empujar la carne hacia adelante y fuera del tubo para cecina. Tire el gatillo repetidamente hasta que la cecina se comience a extruir (FIGURA 5).

*Los palitos de bocadillo se pueden extruir en envoltorios. Rellene el envoltorio a una longitud aproximada de 24 pulgadas (61 cm), luego ate nudos en los extremos abiertos de los envoltorios. Pellizque el envoltorio en el centro y tuércelo para formar dos secciones aproximadamente 12 pulgadas (30.5 cm) cada una.

9. Al mismo tiempo que aprieta el gatillo, tire lentamente la pistola para cecina sobre todo el largo de la rejilla para secar para formar largas tiras de carne (FIGURA 6).

10. Continúe con la extrusión de las tiras de cecina o palitos de bocadillo hasta llenar la rejilla para secar o hasta vaciar el tubo para cecina. Asegúrese de dejar aproximadamente 1/2 pulgada (1.3 cm) entre las tiras para lograr un secado uniforme.

FIGURA 5

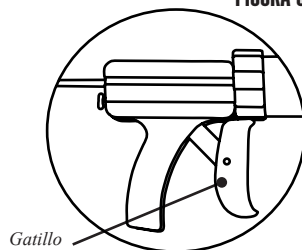
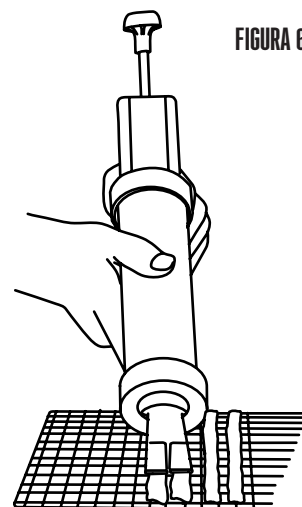


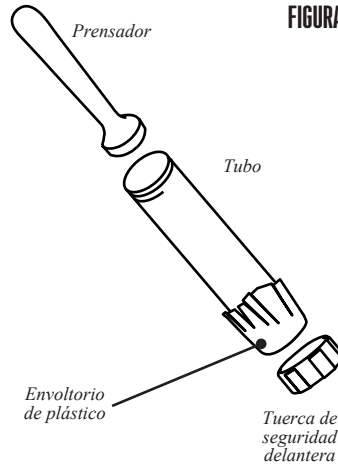
FIGURA 6



INSTRUCCIONES PARA LLENAR EL TUBO DE MANERA ANTICIPADA

TUBOS ADICIONALES SE VENDEN POR SEPARADO.

1. Cubra un extremo del tubo con envoltorio de plástico. Atornille la tuerca de seguridad delantera al tubo en el sentido del reloj y ajuste firmemente con los dedos (**FIGURA 7**).
2. Con las manos mojadas, forme bolas de la mezcla de carne molida y déjelas caer dentro del tubo. Use el prensador para presionar la mezcla firmemente dentro del tubo, haciendo salir el aire atrapado. Repita este paso hasta llenar el tubo a 1/2 pulgada (1.3 cm) del extremo del tubo.
3. Cubra el extremo abierto del tubo con envoltorio de plástico para almacenarlo en el refrigerador hasta que lo vaya a usar.
4. Retire el envoltorio de plástico de ambos extremos del tubo antes de usarlo.



INSTRUCCIONES PARA COCINAR

CECINA CON EL MÉTODO DE HORNO

1. Coloque las rejillas para secar y bandejas para hornear con la cecina dentro de un horno precalentado a 175 °F (79 °C) por aproximadamente 1 hora. La carne debe alcanzar una temperatura interna de 160 °F (71 °C).

2. Retire las rejillas para secar del horno y voltee las tiras.

3. Vuelva a colocar las rejillas para secar en el horno y hornee durante 30 minutos más. Verifique que se logre el grado de sequedad que se desee. Si la cecina no está suficientemente seca, vuelva a colocar las rejillas para secar con la cecina en el horno y hornee por intervalos de 30 minutos, y voltee la cecina cada vez, hasta lograr el grado de sequedad que desee.

4. Deje enfriar la cecina, luego siga las "Instrucciones de almacenamiento" según se describen en este manual.

MÉTODO DE APARATO PARA AHUMAR O DE DESHIDRATADOR

Si usa un aparato para ahumar o un deshidratador, siga las instrucciones que se incluyen con ese aparato.

IMPORTANTE: Antes de colocar la carne en un deshidratador, se recomienda enérgicamente calentar la carne a 160 °F (71 °C) ANTES del proceso de deshidratación. Este paso asegurará de que el calor húmedo destruya cualquier bacteria presente. Después de calentar a 160 °F (71 °C), es importante mantener una temperatura constante del deshidratador de 130 a 140 °F (55 a 60 °C) durante el proceso de secado porque:

- 1.) el proceso debe ser lo suficientemente rápido para secar el alimento antes de que se eche a perder; y
- 2.) debe eliminar suficiente agua de manera que los microorganismos no puedan desarrollarse.

ALMACENAMIENTO DE CECINA

Envuelva la cecina en hoja de aluminio y almacénela en una bolsa de plástico grueso para almacenamiento, o coloque la cecina en un frasco con una tapa ajustada. Evite almacenarla en contenedores o bolsas de plástico sin envolverla previamente en hoja de aluminio o papel encerado. La cecina deben almacenarse en un lugar oscuro y seco entre 50 y 60 °F (10 y 16 °C). Puede almacenar cecina secados de manera adecuada a temperatura ambiente por 1 a 2 meses. Para ampliar la vida útil hasta a 6 meses, almacene la cecina en el congelador. Asegúrese de etiquetar y fechar todos los paquetes.

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Hay que seguir ciertas reglas básicas al manejar alimentos. Las reglas son **COCINAR**, **SEPARAR**, **LIMPIAR** y **ENFRIAR**.

COCINAR

Es muy importante cocinar los alimentos a una temperatura interna que destruya cualquier bacteria que esté presente. Ultimamente se ha puesto mucha atención en la higiene de las hamburguesas y otros alimentos elaborados con carne molida y con razón. Cuando se muele la carne, las bacterias presentes en la superficie se revuelven en toda la mezcla de la carne molida. Si la carne molida no se cuece a por lo menos 71°C a 74°C (160°F - 165°F), no se destruyen las bacterias y hay una buena posibilidad de enfermarse.

Las piezas de carne sólida, como los filetes y las chuletas, no tienen en su interior bacterias peligrosas como le E. coli, por lo que pueden servirse menos cocidas. Aun así, cualquier corte de vacuno debe cocinarse a una temperatura interna de por lo menos 63°C (145°F) (medio cocido). La temperatura recomendable para las aves es de 75°C (165°F) y los cortes sólidos de carne de puerco deben cocinarse a 71°C (160°F).

SEPARAR

SIEMPRE DEBE separar los alimentos que se comen crudos y los que se vayan a cocer antes de comerse. La contaminación cruzada se presenta cuando la carne o los huevos crudos entran en contacto con alimentos que se van a consumir sin cocimiento. Ésta es una importante causa de intoxicaciones. Siempre use una doble envoltura para la carne cruda y colóquela en la repisa más baja del refrigerador, para que no haya manera de que su jugo gotee en las verduras frescas. Use la carne cruda 1 o 2 días después de comprarla, o congélela para guardarla más tiempo. Descongele la carne congelada en el refrigerador, no en el mesón de la cocina.

Cuando ase o cocine carne o pescado crudo, coloque la carne ya cocida en un platón limpio. No use el mismo platón que usó para llevar la carne al asador. Lave los utensilios usados en el asador después de haber volteado los alimentos por última vez, así como las cucharas y espátulas usadas para freír o para voltear la carne al estarla cocinando.

No olvide lavarse las manos después de manejar carne o huevos crudos. Es absolutamente necesario lavarse las manos con agua y jabón o usar una toallita húmeda antibacteriana después de tocar carne o huevos crudos. No lavarse las manos o las superficies cuando se cocina es una causa importante de contaminación cruzada.

LIMPIAR

Lávese las manos y las superficies de trabajo con frecuencia mientras esté cocinando. Lávese con agua tibia y jabón durante por lo menos 15 segundos; después séquese con una toalla de papel.

ENFRIAR

Es muy importante enfriar los alimentos. La zona de peligro para la multiplicación de bacterias está entre los 4 °C y 60 °C (40 °F - 140 °F). El refrigerador debe estar a 4 °C (40 °F) o menos; el congelador debe estar a -17 °C (0 °F) o menos. Regla básica: sirva calientes los alimentos calientes y sirva fríos los alimentos fríos. Use platos calientes para mantener caliente la comida a la hora de servirla. Use baños de agua con hielo para mantener fría la comida fría. Nunca deje ningún alimento a temperatura ambiente por más de 2 horas; o por más de 1 hora si la temperatura ambiente es de 32 °C (90 °F) o superior. Cuando empaque para un picnic, asegúrese de que la comida ya esté fría cuando la meta en la canasta aislada. La canasta no enfría la comida; sólo la mantiene fría si está debidamente empacada con hielo. Los alimentos cocidos calientes deben colocarse en recipientes bajos y refrigerarse de inmediato para que se enfríen rápidamente. No olvide cubrir los alimentos una vez que se enfríen..

NOTA: Debe tener especial consideración al usar venado y otra carne de caza, ya que puede contaminarse durante la preparación de campo. El venado suele mantenerse a temperaturas que podrían permitir el crecimiento de bacterias, como cuando se transporta. Consulte con el Departamento de Carnes y Aves de la USDA si tiene más preguntas o quiere más información sobre higiene de carne y alimentos.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO DE WESTON

Esta garantía se aplica a los productos que se compran y utilizan en EE. UU. y Canadá. Esta es la única garantía expresa para este producto, y se otorga en lugar de cualquier otra garantía o condición. Se garantiza que este producto está libre de defectos de materiales y de mano de obra por un período de un (1) año desde la fecha de la compra inicial. Durante este período, su exclusiva compensación es la reparación o el reemplazo de este producto o cualquier componente que resulte defectuoso, a nuestra elección. Si un producto o componente ya no está disponible, lo reemplazaremos con otro comparable de igual o mayor valor.

Esta garantía no cubre reparaciones ni servicios no autorizados, productos vendidos por minoristas "en el estado en que se encuentran", vidrios, filtros, desgaste por uso normal, uso no conforme con las instrucciones impresas, o daños al producto como resultado de un accidente, alteración, abuso o uso indebido. Esta garantía se aplica solo al consumidor que es el comprador original o quien recibe el regalo, y es intransferible. Conserve el recibo original de compra, ya que necesitará el comprobante de compra para cualquier reclamo bajo la garantía. Esta garantía es nula si el producto es sometido a cualquier voltaje o forma de onda que difieran de lo especificado en la etiqueta de clasificación (por ej. 120 V ~ 60 Hz).

Excluimos todo reclamo por daños especiales, incidentales y consecuentes causados por la violación de la garantía expresa o implícita. Cualquier posible responsabilidad por daños se limita al monto del precio de compra. Se renuncia a toda garantía implícita, incluida cualquier garantía reglamentaria o condición de comercialización o de adecuación a un propósito específico, excepto en los casos en que la ley lo prohíbe, en donde tal garantía o condición está limitada a la duración de esta garantía escrita.

Esta garantía limitada le otorga a usted derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos legales que variarán según el lugar donde viva. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en cuanto a las garantías implícitas, o a daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones anteriores pueden no aplicarse.

Antes de devolver el producto para cualquier reparación o servicio, deberá estar completamente limpio y libre de partículas de alimentos u otros fragmentos; de lo contrario se lo devolveremos o le cobraremos una tarifa adicional por limpieza de \$50, a nuestra elección.

Para hacer un reclamo de garantía, no devuelva este producto a la tienda: Ingrese al sitio www.westonsupply.com, o llame al 1.800.814.4895 en EE. UU. y al +1.216.901.6801 fuera de EE. UU., de lunes a viernes, de 8 a. m. a 5 p. m., hora del este. Usted es responsable de todos los costos asociados al envío del producto con el flete prepago. Si el producto califica para una reparación o reemplazo por garantía, nos haremos cargo del costo de devolvérselo. No somos responsables por daños que tengan lugar durante el envío.

Para trabajos no cubiertos por la garantía: llame al 1.800.814.4895 en EE. UU. y al +1.216.901.6801 fuera de EE. UU., de lunes a viernes, de 8 a. m. a 5 p. m., hora del este, para obtener un número de autorización de devolución de mercancía (número RMA). Rechazaremos todas las devoluciones sin el número RMA. Cobramos \$35 por hora para cualquier trabajo de diagnóstico, servicio, reparación y procesamiento. No iniciaremos ningún servicio o reparación sin autorización previa. Usted es responsable de todos los costos asociados al envío del producto a nosotros con el flete prepago y de la devolución que le haremos a usted.

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD

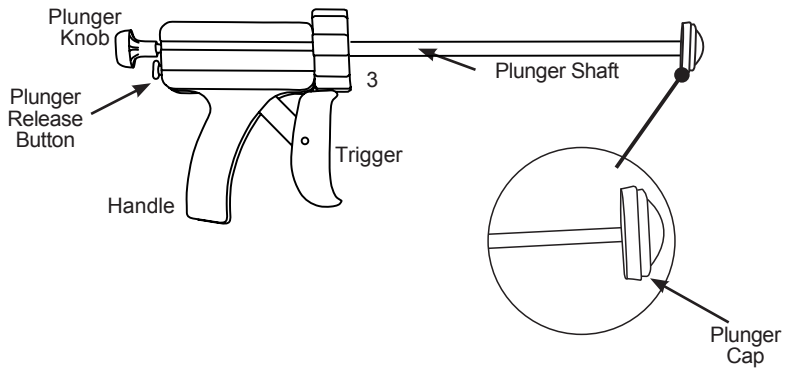
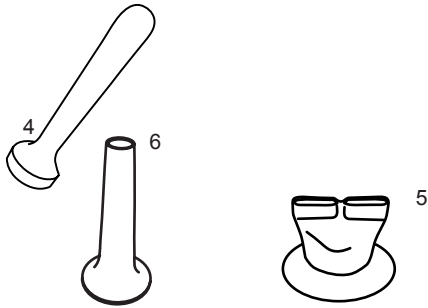
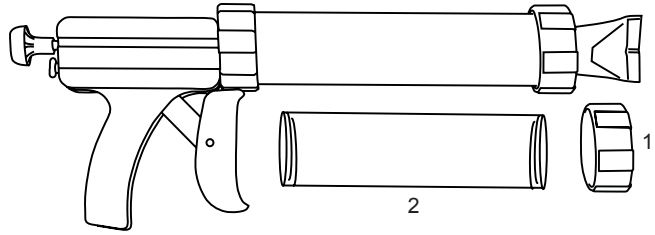


LE PISTOLET À CHARQUI JUNIOR

37-0250-6K

PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU.

INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS



LISTA DE COMPONENTES

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	ÉCROU AVANT	37-0505
2	PLASTIQUE TUBE INJECTEUR	37-0502
3	ENSEMBLE POIGNÉE	37-0203
4	PILON	37-0507
5	EMBOUT DOUBLE DE CONFECTION (TABLETTES) PLASTIQUE	37-0328
6	ENTONNOIR À FARCE	37-0509

N'hésitez pas à visiter notre site Web WestonSupply.com/support si un composant est cassé, l'outil fonctionne mal, ou pour commander un nouveau mode d'emploi.

WestonSupply.com

Veillez appeler Weston Brands, LLC au numéro sans frais : 1-800-814-4895

Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 001-216-901-6801

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Nettoyer à fond toutes les pièces avant et après utilisation.

1. Dévisser le Capuchon plastique du piston et le tube injecteur de l'ensemble poignée.

2. REMARQUE : Le plastique tube, L'ensemble poignée n'est PAS lavable au lave-vaisselle. Garder l'ensemble poignée hors de l'eau.

Laver à la main dans de l'eau chaude savonneuse la tige du piston et les pièces qui entrent en contact avec les aliments.

Nettoyer à fond dans de l'eau chaude savonneuse l'intérieur du tube et les embouts de confection. Laver à fond toutes les pièces du pistolet qui entrent en contact avec les aliments.

3. Rincer, puis sécher complètement toutes les pièces avant de ranger le pistolet. Réassembler le pistolet à viande séchée avant de le ranger jusqu'à sa prochaine utilisation.

ATTENTION! Il est important de suivre les directives sur la « sécurité alimentaire » fournies dans ce manuel. Pour obtenir les instructions les plus récentes, visiter le site Web d'USDA.

ASSEMBLAGE ET MODE D'EMPLOI DU PISTOLET

1. Laver à fond toutes les pièces avant utilisation.

2. Pousser à fond le bouton déclencheur du piston, puis tirer à bloc le bouton du piston (**FIGURE 1**).

3. Visser le tube à l'ensemble poignée du pistolet. (**FIGURE 2/2A**).

4. Bien mélanger de la viande hachée avec les assaisonnements souhaités.

5. Façonner des boulettes avec les mains humides, puis bourrer le tube injecteur. Bien tasser les boulettes dans le tube avec le pilon pour évacuer l'air piégé. Répéter cette étape pour remplir le tube jusqu'à 2,5 cm (1 po) du bord (**FIGURE 3**).

6. Remplacer par un embout de confection (tablette ou bâton, au choix). Fixer l'embout pour bâtons ou celui pour tablette simple avec l'écrou (Serrage à main à bloc dans le sens des aiguilles d'une montre.) (**FIGURE 4**).

REMARQUE : L'embout double pour tablettes de viande séchée est déjà muni d'un écrou avant.

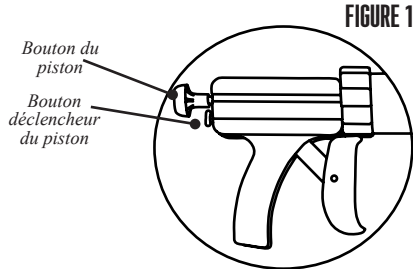


FIGURE 1

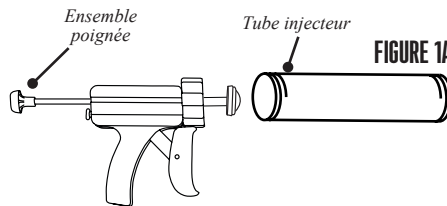


FIGURE 1A

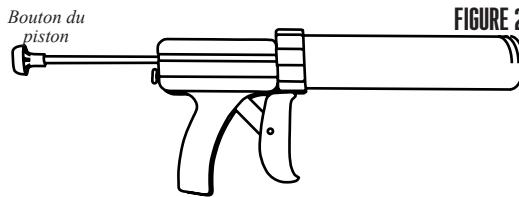


FIGURE 2

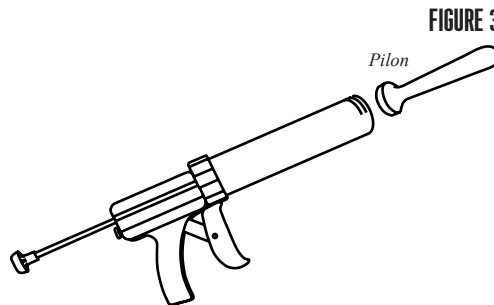


FIGURE 3

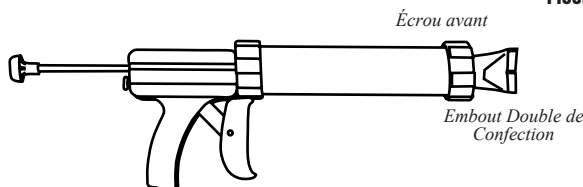


FIGURE 4

7. Placer un dessiccateur sur une plaque à pâtisserie. (non inclus)

REMARQUE : L'utilisation d'un dessiccateur favorise la libre circulation de l'air chaud du four entre les grilles, ce qui réduit d'autant la durée de dessiccation.

8. Pointer l'embout de confection* sur le bord le plus éloigné de la grille de dessiccation. Appuyer sur la détente pour actionner le piston et extraire la viande du tube. Appuyer plusieurs fois sur la détente, jusqu'à ce que la viande commence à sortir (FIGURE 5).

*Les bâtons de viande peuvent être extraits dans des boyaux. Remplir le boyau sur une longueur d'environ 61 cm (24 po), puis nouer les extrémités du boyau. Pincer le boyau au milieu, puis le tordre pour obtenir deux saucisses d'environ 30,5 cm (12 po) chaque.

9. Tout en appuyant sur la détente, déplacer lentement le pistolet pour étaler la viande sur toute la longueur de la grille (FIGURE 6).

10. Continuer à former des tablettes, jusqu'à ce que la grille soit pleine ou le pistolet vide. Penser à laisser environ 1,3 cm (1/2 po) entre les tablettes pour obtenir un séchage égal et constant.

FIGURE 5

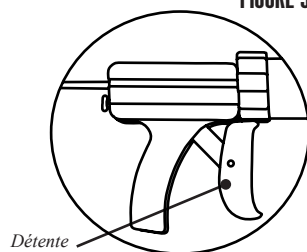
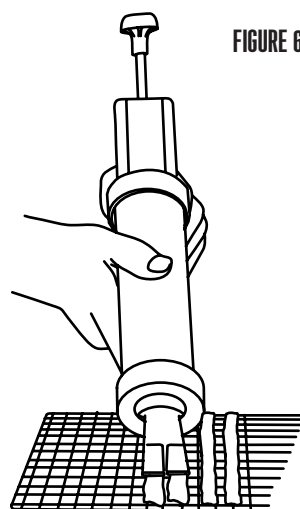


FIGURE 6



INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION DU TUBE ARTICLES VENDUS SÉPARÉMENT.

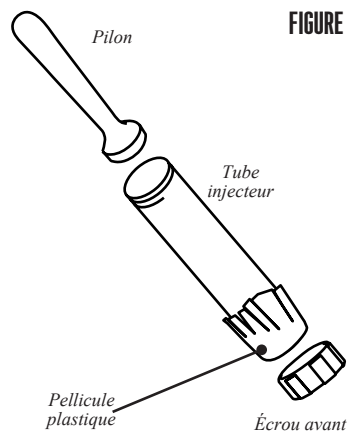
1. Couvrir une extrémité du Tube avec de la pellicule plastique. Visser l'écrou avant sur le Tube en le serrant à la main dans le sens horaire (FIGURE 7).

2. Façonner des boulettes avec les mains humides, puis bourrer le tube injecteur. Bien tasser les boulettes dans le tube avec le pilon pour évacuer l'air piégé. Répéter cette étape pour remplir le tube jusqu'à 1.3 cm (1/2 po) du bord.

3. Couvrir l'extrémité ouverte du Tube avec de la pellicule plastique et l'entreposer au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit utilisé.

4. Enlever la pellicule plastique placée aux deux extrémités avant d'utiliser le Tube.

FIGURE 7



GUIDE DE CUISSON

TABLETTES DE VIANDE SÉCHÉE AU FOUR

1. Mettre le dessiccateur plein et la plaque à pâtisserie dans le four préchauffé à 79 °C (175 °F) pendant environ une heure. La température interne de la viande doit monter à 71 °C (160 °F).

2. Sortir le dessiccateur du four, puis retourner les tablettes.

3. Remettre au four et cuire 30 minutes additionnelles. Vérifier le séchage. Si la viande n'est pas assez séchée, remettre le dessiccateur au four et cuire par intervalles de 30 minutes, en retournant chaque fois les tablettes, jusqu'à ce que le séchage souhaité soit obtenu.

4. Laisser refroidir les tablettes, puis suivre les instructions de conservation de ce guide.

MÉTHODE FUMOIR OU DÉSHYDRATEUR

Suivre les instructions qui accompagnent le fumoir ou le déshydrateur.

IMPORTANT : Avant de placer la viande dans un déshydrateur, il est vivement conseillé de chauffer la viande à 71 °C (160 °F) AVANT le processus de déshydratation. Cette stérilisation par chaleur humide détruit les bactéries pathogènes. Après avoir préchauffé à 71 °C (160 °F), il importe de maintenir une température constante du déshydrateur, soit 55-60 °C (130-140 °F), pendant la déshydratation pour les raisons suivantes :

- 1.) le processus de séchage doit être suffisamment rapide pour empêcher l'altération de la viande ; et
- 2.) le processus doit enlever suffisamment d'eau pour empêcher la croissance de micro-organismes.

CONSERVATION DE LA VIANDE SÉCHÉE

Envelopper les tablettes dans une feuille d'aluminium, puis mettre dans un sac plastique de conservation des aliments, ou mettre les tablettes dans un bocal à fermeture hermétique. Ne pas mettre les tablettes dans des sacs ou récipients sans les avoir d'abord enveloppés dans une feuille d'aluminium ou du papier ciré. Les tablettes doivent être conservés dans un endroit sec à l'abri de la lumière, entre 10-16 °C (50-60 °F). La durée de conservation à température ambiante de la viande séchée est de 1 à 2 mois. Pour prolonger cette durée jusqu'à 6 mois, mettre les tablettes au congélateur. Penser à étiqueter et à dater les emballages.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Il y a des règles fondamentales à suivre lors de la manipulation d'aliments. Elles sont **CUIRE**, **SÉPARER**, **NETTOYER**, et **REFROIDIR RAPIDEMENT**.

CUIRE

Il est crucial de cuire les aliments à une température interne sûre pour détruire les bactéries qui sont présentes. La sécurité des hamburgers et autres aliments faits avec de la viande hachée a reçu dernièrement beaucoup d'attention, et pour une bonne raison. Quand la viande est hachée, les bactéries présentes sur la surface sont mélangées dans l'ensemble du mélange haché. Si cette viande hachée n'est pas cuite jusqu'à au moins 71oC à 74oC (160oF à 165oF), les bactéries ne seront pas détruites et il y a une forte chance que cela vous rendra malade.

Des morceaux solides de viande comme des steaks et côtelettes n'ont pas de bactéries dangereuses comme E. coli à l'intérieur, donc ils peuvent être servis plus saignants. Quand même, tout morceau de bœuf doit être cuit à une température interne d'au moins 63oC (145oF) (mi-saignant). La température sûre pour la volaille est 75oC (165oF) et les morceaux de porc doivent être cuits à 71oC (160oF).

SÉPARER

Les aliments qui seront mangés crus et les aliments qui seront cuits avant d'être mangés DOIVENT TOUJOURS être séparés. La contamination croisée se produit quand des viandes crues ou des œufs viennent en contact avec des aliments qui seront mangés crus. Ceci est une source principale d'intoxication alimentaire. Enveloppez toujours deux fois les viandes crues et placez-les sur l'étagère la plus basse dans le réfrigérateur de manière qu'aucun jus ne puisse goutter sur les fruits et légumes crus. Puis utilisez les viandes crues entre 1 et 2 jours après l'achat, ou congelez-les pour les conserver plus longtemps. Décongelez les viandes congelées dans le réfrigérateur, pas sur le comptoir.

Quand vous grillez ou cuisez des viandes ou des poissons crus, assurez-vous de mettre la viande cuite sur un plat propre. N'utilisez pas le même plat que vous avez utilisé pour transporter les aliments avant de les mettre sur le grill. Lavez les ustensiles utilisés pour griller après que les aliments sont tournés pour la dernière fois sur le grill, aussi bien que les spatules et cuillers utilisées pour faire sauter à feu vif en remuant ou pour tourner la viande au fur et à mesure qu'elle cuit.

Assurez-vous de bien laver vos mains après avoir manipulé des viandes crues ou des œufs crus. Se laver les mains avec du savon et de l'eau, ou utiliser une lingette antibactérienne pré-humidifiée est absolument nécessaire après avoir touché de la viande crue ou des œufs crus. Ne pas se laver les mains et les surfaces pendant la cuisine est une cause majeure de contamination croisée.

NETTOYER

Lavez fréquemment vos mains et les surfaces de travail lorsque vous cuisinez. Lavez avec du savon et de l'eau chaude pendant au moins 15 seconds, puis séchez avec une serviette en papier.

REFROIDIR RAPIDEMENT

La réfrigération rapide des aliments est très importante. La zone de danger où les bactéries se multiplient est entre 4oC et 60oC (40oF et 140oF). Votre réfrigérateur doit être réglé à 4oC (40oF) ou en-dessous; votre congélateur doit être à -17oC (0oF) ou en-dessous. Une règle simple : servir chaud les aliments chauds, servir froid les aliments froids. Utilisez des réchauds ou plaques chauffantes pour garder les aliments chauds pendant le service. Utilisez des bains d'eau glacée pour garder au froid les aliments froids. Ne jamais laisser des aliments à la température ambiante pendant plus de deux (2) heures - 1 heure si la température ambiante est 32oC (90oF) ou au-dessus. Lorsque vous emballez les aliments pour un pique-nique, assurez-vous que les aliments sont déjà refroidis rapidement lorsqu'ils sont mis dans le panier à pique-nique isotherme. Le panier à pique-nique ne refroidira pas les aliments - il garde simplement les aliments froids lorsqu'il est emballé correctement avec de la glace. Les aliments cuits chauds doivent être placés dans des conteneurs peu profonds et immédiatement réfrigérés pour qu'ils se refroidissent rapidement. Assurez-vous de bien couvrir les aliments après qu'ils sont froids.

REMARQUE : Des considérations particulières doivent être prises lors de l'utilisation de venaison ou d'autre gibier sauvage, puisqu'ils peuvent devenir très contaminés durant l'opération de dépouille. La venaison est souvent gardée à des températures qui pourraient potentiellement permettre la croissance de bactéries, tel que lorsque celle-ci est transportée. Se référer au Département de la viande et de la volaille de l'USDA (USDA Meat and Poultry Department) pour d'autres questions ou informations sur la sécurité de la viande et des aliments.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN DE WESTON

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Il s'agit de l'unique garantie explicite pour ce produit et elle remplace toute autre garantie ou condition. Ce produit est garanti comme étant exempt de tout vice matériel ou de main-d'œuvre pendant une période d'un (1) an à partir de la date d'achat initiale. Pendant cette période, votre seul recours consiste en la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant trouvé défectueux, à notre discrétion. Si le produit ou composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas les réparations ou l'entretien non autorisés des produits, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres, l'usure découlant d'un usage normal, un usage non conforme aux instructions imprimées ou des dommages au produit découlant d'un accident, d'une modification, d'un abus ou d'une utilisation inadéquate. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine ou au bénéficiaire d'un cadeau et elle est non transférable. Conserver le reçu d'achat original, car il est nécessaire pour effectuer une réclamation sous garantie. Cette garantie est annulée si le produit est soumis à toute tension et à toute autre forme d'onde autre que celle spécifiée sur l'étiquette des spécifications nominales (p. ex., 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations pour des dommages particuliers, accessoires et indirects causés par une violation d'une garantie explicite ou implicite. Toute responsabilité se limite à la somme du prix d'achat. Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale ou condition de qualité marchande ou de conformité à un usage particulier, est déclinée sauf dans la mesure où la loi l'interdit; dans ce cas, une telle garantie ou condition se limite à la durée de cette garantie écrite.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits reconnus par la loi variant selon l'endroit où vous habitez. Certains états ou certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages particuliers, accessoires ou indirects, il est donc possible que les limitations précédentes ne s'appliquent pas à vous.

Avant de renvoyer le produit pour une réparation ou un entretien sous garantie : il doit être propre et exempt de toute particule alimentaire ou de tout autre débris, auquel cas nous vous le retournerons ou nous vous imposerons des frais de nettoyage supplémentaire de 50 \$, à notre discrétion.

Au moment d'effectuer une réclamation sous garantie, ne retournez pas ce produit au magasin : Visitez le www.westonsupply.com/, ou téléphonez au 1 800 814-4895 aux États-Unis et au 1 216 901-6801 à l'extérieur des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h, HNE. Vous êtes responsable de tous les coûts associés à l'expédition du produit, fret payé d'avance. Si le produit est admissible pour une réparation ou un remplacement sous garantie, nous prendrons en charge le coût de l'expédition du retour. Nous ne sommes pas responsables des dommages dus à l'expédition.

Dans le cas de travaux n'impliquant pas la garantie : téléphonez au 1 800 814-4895 aux États-Unis et au 1 216 901-6801 à l'extérieur des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h, HNE, pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de marchandise (numéro ARM). Nous refuserons tout retour non accompagné d'un numéro ARM. Notre tarif pour tous les travaux de diagnostic, service, réparation et traitement est de 35 \$/heure. Nous ne commencerons aucun travail de service ou de réparation sans en avoir obtenu l'autorisation préalable. Vous êtes responsable de tous les coûts d'expédition du produit, fret payé d'avance, et pour vous le retourner.

ATTENTION!

PLEASE INSPECT THIS PACKAGE THOROUGHLY FOR MISSING PARTS OR ANY PRODUCT DAMAGE. IF YOUR PRODUCT CONTAINS SHIPPING DAMAGE, PLEASE CONTACT RETAILER FOR ASSISTANCE.

For all other questions regarding product usage, missing parts, product damage, difficulty or warranty activation, please contact the Weston Brands Customer Service Team:
8:00 am to 5:00 pm ET, Monday thru Friday

customerservice@westonbrands.com

U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-216-901-6801)
Weston Brands LLC
261 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387
WestonSupply.com

Please DO NOT return this item to the retailer before contacting
Weston Brands Customer Service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

*VEUILLEZ INSPECTER CET EMBALLAGE AVEC SOIN POUR Y DÉTECTER
TOUTE PIÈCE MANQUANTE OU ENDOMMAGÉE.
SI DES PIÈCES ONT ÉTÉ ENDOMMAGÉES PENDANT LE TRANSPORT, VEUILLEZ
COMMUNIQUER AVEC LE DÉTAILLANT POUR OBTENIR DE L'AIDE.*

*Pour toutes les autres questions concernant l'utilisation du produit, les pièces manquantes, les problèmes ou
l'activation de la garantie, veuillez communiquer avec l'équipe du service clientèle des produits Weston:
de 8:00 à 17:00 HNE, du lundi au vendredi.*

customerservice@westonbrands.com

Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-216-901-6801
Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-216-901-6801
Weston Brands LLC
261 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387
WestonSupply.com

Veillez communiquer avec le service clientèle des produits Weston AVANT de retourner cet appareil au détaillant.

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡ATENCIÓN!

Revise completamente el envase y compruebe que no falten partes o que algún producto esté dañado. si el producto está dañado por el transporte, solicite asistencia al distribuidor.

Para todas aquellas preguntas referentes al uso del producto, partes faltantes, daño del producto, dificultad o activación de la garantía, comuníquese con el equipo de servicio al cliente de weston Brands: desde las 8:00 am hasta las 5:00 pm ET, de lunes a viernes

customerservice@westonbrands.com

Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-1-216-901-6801)
Weston Brands LLC
261 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387
WestonSupply.com

NO devuelva este artículo al vendedor minorista antes de comunicarse con Servicio al Cliente de Weston Brands.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Consulte estas instrucciones y úselas para enseñar sobre el uso de este producto a otras personas.