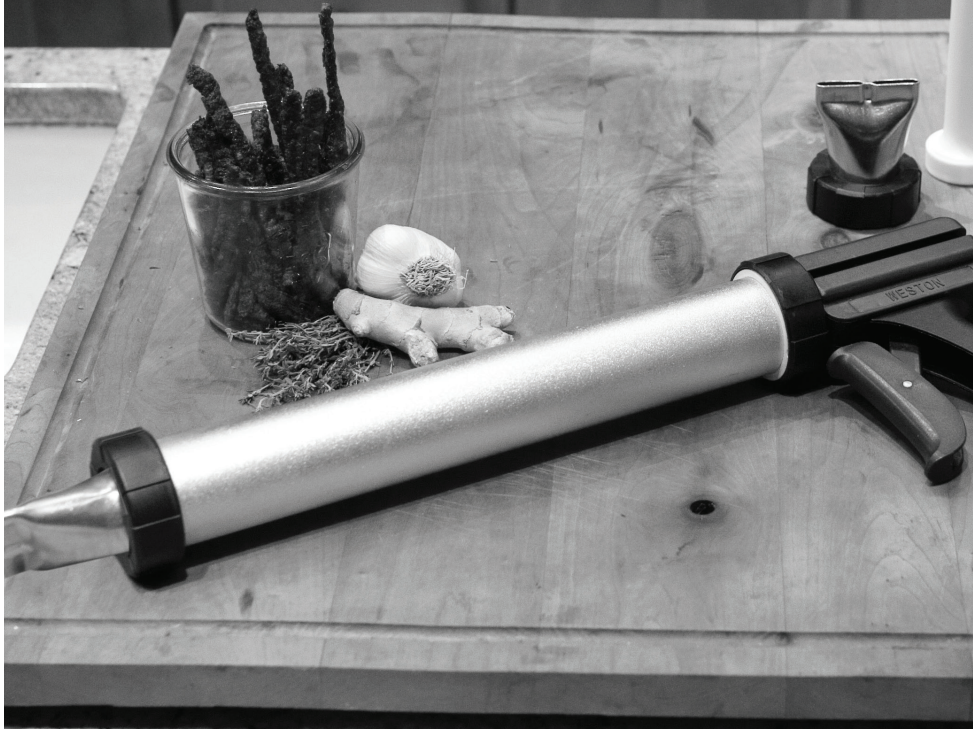


**WESTON**

RECONNECT WITH REAL FOOD



**THE ORIGINAL**

# **JERKY GUN**

**37-0111-W**

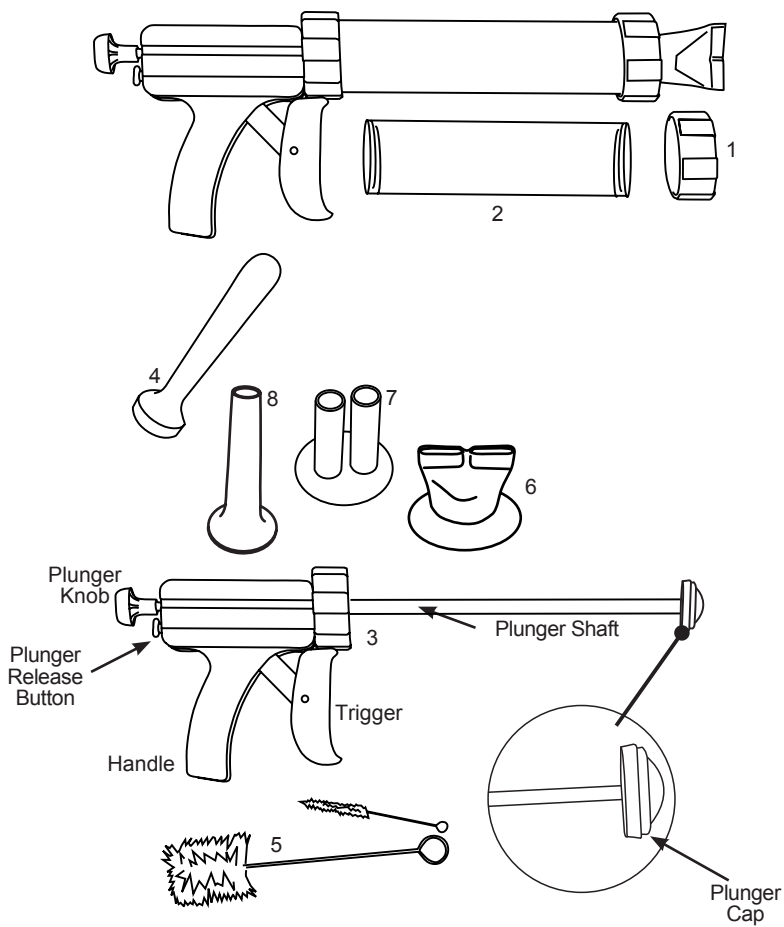
DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 040815

# TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

COMPONENT LIST .....	4-5
CLEANING INSTRUCTIONS .....	6
ASSEMBLY & JERKY MAKING INSTRUCTIONS .....	7-8
PRE-FILLING TUBE INSTRUCTIONS .....	9
COOKING INSTRUCTIONS .....	10
FOOD SAFETY .....	11
WARRANTY .....	12
LISTA DE COMPONENTES .....	14-15
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA .....	16
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE Y PARA PREPARAR CECINA .....	17-18
INSTRUCCIONES PARA LLENAR EL TUBO DE MANERA ANTICIPADA .....	19
INSTRUCCIONES PARA COCINAR .....	20
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS .....	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
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE .....	30
INFORMATION SUR LA GARANTIE .....	31



# ENGLISH INSTRUCTIONS



# COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	FRONT RING NUT	37-0505
2	ALUMINIUM STEEL TUBE	37-0502
3	JERKY GUN HANDLE ASSEMBLY	37-0103
4	STOMPER	37-0507
5	CLEANING BRUSH (2)	37-0506
6	STAINLESS STEEL DOUBLE JERKY STRIP ATTACHMENT	37-0514
7	STAINLESS STEEL DOUBLE SNACK STICK ATTACHMENT	37-0313
8	SAUSAGE FUNNEL	37-0509
NOT SHOWN	JERKY SEASONING	N/A

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

[WestonProducts.com](http://WestonProducts.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 001-440-638-3131

## **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 Aluminum Jerky Tube, Plunger Shaft, Jerky Drying Racks and all parts that come into contact with food with warm, soapy water and the Cleaning Brush Set.

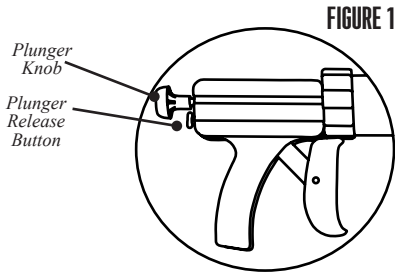
Using warm, soapy water, and the Cleaning Brush Set, thoroughly clean inside Jerky Tube and Jerky/Snack Stick Attachments. Thoroughly wash all parts of the Jerky Gun that come in contact with food.

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

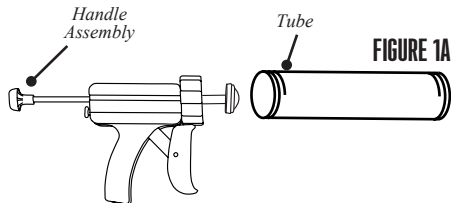
**CAUTION!** It is important to follow the “Food Safety” guidelines outlined in this manual. For the most up to date instruction visit the USDA website.

## 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**)



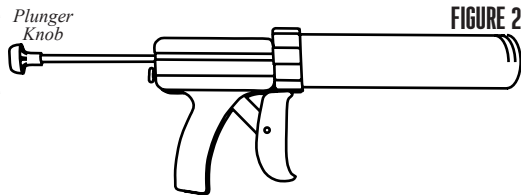
3. Attach the Tube to the Handle Assembly of the Jerky Gun (**FIGURE 2**).



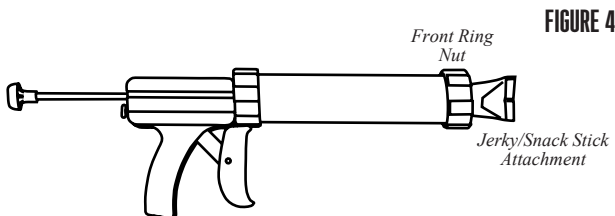
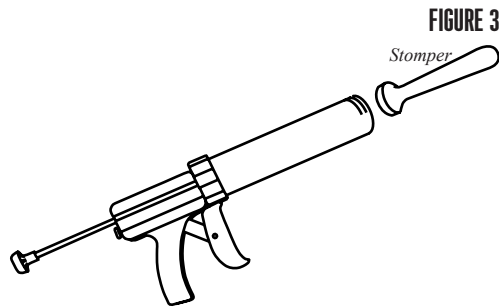
4. Thoroughly mix ground meat with desired seasoning.

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**).



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.



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

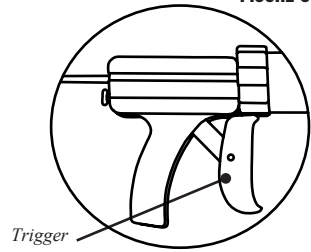
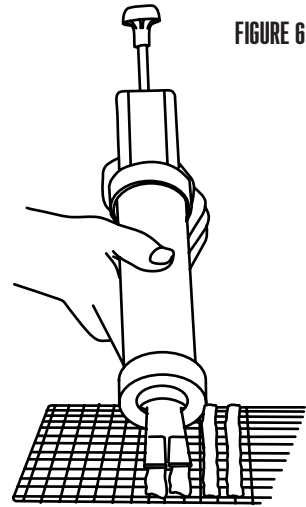


FIGURE 6





## 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.

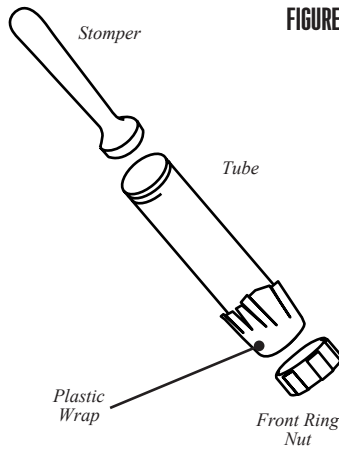


FIGURE 7

## 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.

### OVEN METHOD SNACK STICKS

1. Place the snack stick filled Drying Racks and Baking Sheet in a 150°F (66°C) pre-heated oven for approximately 2 hours.
2. Then increase the oven temperature to 180-200°F (82-93°C) and bake until the internal temperature of the snack sticks reaches 156°F (69°C).
3. Remove the snack sticks from the oven and shower with cold water until the internal temperature drops to 100°F (38°C). NOTE: If you desire a dryer, more wrinkled look to your snack sticks, do not shower.
4. Allow the snack sticks to cool, then follow “Storage of Jerky or Snack Sticks” 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 OR SNACK STICKS

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

# WESTON WARRANTY INFORMATION

## SAVE THIS WARRANTY INFORMATION FOR YOUR RECORDS!

Weston Brands LLC warrants to the ORIGINAL RETAIL PURCHASER of this product that if operated in accordance with the printed instruction accompanying it, then for a period of 1 year from the date of purchase, the product shall be free from defects in material and workmanship.

The Warranty Card, along with a copy of the original receipt, must be received by Weston Brands LLC within 30 days from purchase date for the warranty to apply. Failure to send the completely filled out Warranty Card, along with a copy of the original receipt, will void the warranty.

The product must be delivered to or shipped freight prepaid to Weston Brands LLC for warranty services, in either its original packaging or similar packaging affording an equal degree of protection. Damage due to shipping is not the responsibility of the company. Weston Brands LLC charges a \$35.00 per hour bench charge. **NOTE:** No repairs will be started without the authorization of the customer. The return shipping cost to the customer will be added to the repair invoice.

Prior to returning the product for Warranty Repair, the product must be thoroughly cleaned and free from any food particles or other debris. Failure of the purchaser to comply with this standard will result in the unit being returned without repair. In some cases, a \$50 cleaning surcharge may apply.

Weston Brands LLC will repair (or at its discretion, replace) the product free of charge, if in the judgment of the company, it has been proven to be defective as to seller's labor and material, within the warranty period.

New or rebuilt replacements for factory defective parts will be supplied for one (1) year from the date of purchase.

Replacement parts are warranted for the remainder of the original warranty period.

For non-warranty repairs, contact Weston Brands LLC's Customer Service at 1-800-814-4895 M-F 8am-5pm ET (outside of the United States 001-440-638-3131) to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number).

Weston Brands LLC will refuse all returns that do not contain this number. **DO NOT RETURN THE UNIT WITHOUT PROPER AUTHORIZATION FROM WESTON BRANDS LLC.**

**LIMITATIONS:** The warranty is void if the product is used for any purpose other than that for which it is designed. The product must not have been previously altered, repaired, or serviced by anyone else other than Weston Brands LLC. If applicable, the serial number must not have been altered or removed. The product must not have been subjected to accident in transit or while in the customer's possession, misused, abused, or operated contrary to the instructions contained in the instruction manual. This includes failure caused by neglect of reasonable and necessary maintenance, improper line voltage and acts of nature. This warranty is not transferable and applies only to U.S. and Canadian sales.

Except to the extent prohibited by applicable law, no other warranties whether expressed or implied, including warranty merchantability and fitness for a particular purpose, shall apply to this product. Under no circumstances shall Weston Brands LLC be liable for consequential damages sustained in connection with said product and Weston Brands LLC neither assumes nor authorizes any representative or other person to assume for it any obligation or liability other than such as is expressly set forth herein. Any applicable implied warranties are also limited to the one (1) year period of the limited warranty.

This warranty covers only the product and its specific parts, not the food or other products processed in it. Weston is not responsible for missing or damaged parts on discounted/clearance, resale or final sale items where the seller may not be able to guarantee full functionality or completeness of the unit.

**CUT ALONG THE DOTTED LINE AND SEND THE WARRANTY CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:**

**Weston Brands LLC / WARRANTY  
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 USA**

## WESTON WARRANTY CARD

SEND THIS CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:  
WESTON BRANDS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA

Customer Name: \_\_\_\_\_

Address: \_\_\_\_\_

City/State/Zip/Country: \_\_\_\_\_

Telephone Number: \_\_\_\_\_

E-Mail Address: \_\_\_\_\_

Original Date of Purchase: \_\_\_\_\_

Copy of Receipt  
Included

Product Model #: \_\_\_\_\_

Serial # (if applicable): \_\_\_\_\_

I have read the warranty information. Initial here: \_\_\_\_\_



# WESTON

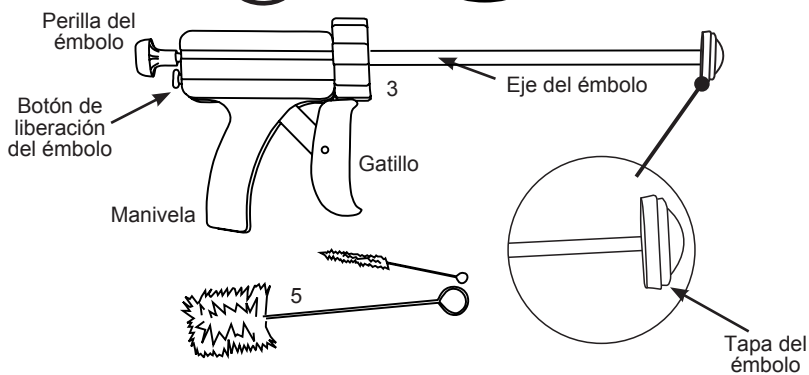
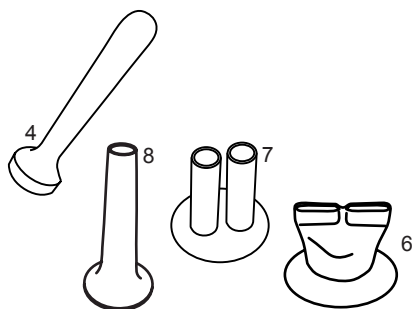
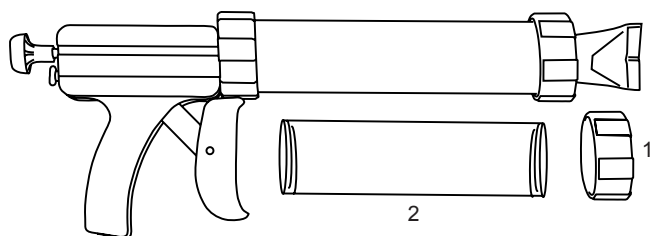
RECONNECT WITH REAL FOOD



# LA PISTOLA PARA CECINA ORIGINAL JERKY GUN

37-0111-W

DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 040815



# LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	TUERCA DE SEGURIDAD DELANTERA	37-0505
2	TUBO DE ALUMINIUM	37-0102
3	CONJUNTO DE LA MANIVELA DE LA PISTOLA PARA CECINA	37-0103
4	PRESADOR	37-0507
5	CEPILLO DE LIMPIEZA (2)	37-0506
6	ADITAMENTO DE ACERO INOXIDABLE PARA CECINA EN TIRA DOBLE	37-0514
7	ADITAMENTO DE ACERO INOXIDABLE PARA PALITOS DE BOCADILLO DOBLES	37-0313
8	EMBUDO PARA SALCHICHA	37-0509
NO MOSTRADA	JERKY CONDIMENTO	N/A

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

[WestonProducts.com](http://WestonProducts.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 001-440-638-3131

## **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 aluminio 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 con el juego de cepillos para limpieza.

Usando agua tibia y jabonosa y el juego de cepillos para limpieza, limpie minuciosamente el interior del tubo para cecina y los aditamentos para cecina y palitos de bocadillo. 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.

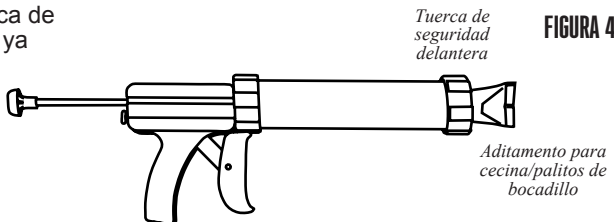
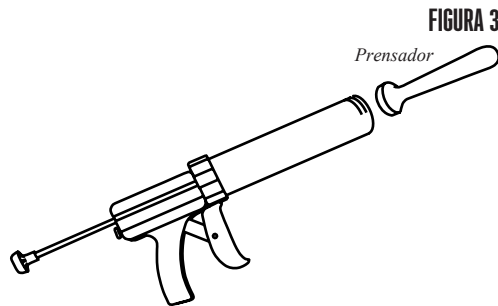
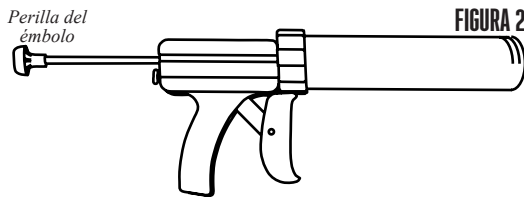
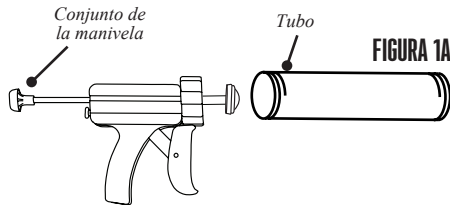
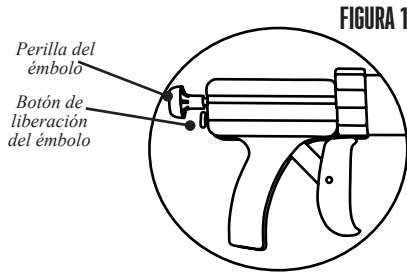
2. Empuje el botón de liberación del émbolo hacia adentro y tire la perilla del émbolo hacia atrás hasta que esté en la posición completamente extraída (**FIGURA 1**).

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

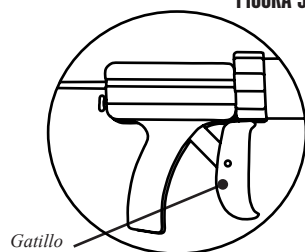
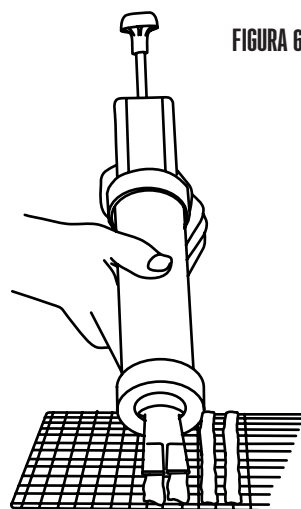


FIGURA 6

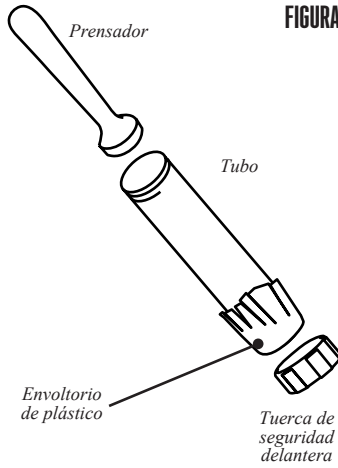


# INSTRUCCIONES PARA LLENAR EL TUBO DE MANERA ANTICIPADA

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.

FIGURA 7



## 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.

### PALITOS DE BOCADILLO CON EL MÉTODO DE HORNO

1. Coloque las rejillas para secar y bandeja para hornear con los palitos de bocadillo en un horno precalentado a 150 °F (66 °C) por aproximadamente 2 horas.
2. Luego incremente la temperatura del horno a 180 a 200 °F (82 a 93 °C) y hornee hasta que la temperatura interna de los palitos de bocadillo alcance 156 °F (69 °C).
3. Retire los palitos de bocadillo del horno y rocíelas con agua fría hasta que la temperatura interne baje a 100 °F (38 °C). NOTA: Si desea que sus palitos de bocadillo tengan una apariencia más seca y más arrugada, no las rocíe.
4. Deje que los palitos de bocadillo se enfríen, luego siga las instrucciones "Almacenamiento de cecina o palitos de bocadillo", 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 O PALITOS DE BOCADILLO

Envuelva la cecina/palitos de bocadillo en hoja de aluminio y almacénela en una bolsa de plástico grueso para almacenamiento, o coloque la cecina/palitos de bocadillo 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/palitos de bocadillo deben almacenarse en un lugar oscuro y seco entre 50 y 60 °F (10 y 16 °C). Puede almacenar cecina/palitos de bocadillo secados de manera adecuada a temperatura ambiente por 1 a 2 meses. Para ampliar la vida útil hasta a 6 meses, almacene la cecina/palitos de bocadillo 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. Últimamente 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.

# INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON

## ¡GUARDE ESTA INFORMACIÓN DE GARANTÍA PARA SUS REGISTROS!

Weston Brands LLC garantiza al COMPRADOR AL DETALLE ORIGINAL de este producto que si funciona en cumplimiento con las instrucciones impresas adjuntas, entonces por un período de 1 año desde la fecha de compra, el producto se considerará libre de defectos respecto del material y mano de obra.

La Tarjeta de Garantía, junto con una copia del recibo original debe ser recibida por Weston Brands LLC dentro de 30 días desde la fecha de compra para hacer efectiva la garantía. Si no se envía la Tarjeta de Garantía completamente llena, junto con una copia del recibo original, anulará la garantía.

El producto debe ser enviado o despachado mediante flete prepago a Weston Brands LLC para efectuar los servicios establecidos en la garantía, en su envase original o en un envase similar que garantice igual grado de protección. El daño producto del despacho no es responsabilidad de la compañía. Weston Brands LLC cobra \$35.00 por concepto de mesón por hora. NOTA: Las reparaciones no se iniciarán sin la autorización del cliente. El costo por despacho de devolución al cliente se agregará a la factura por reparación.

Antes de devolver el producto para la Reparación según la Garantía, el producto debe estar completamente limpio y libre de partículas de alimentos u otros fragmentos. El incumplimiento del comprador respecto de esta norma resultará en el envío de la unidad sin reparación. En algunos casos, podría aplicar un sobrecargo de \$50 por concepto de limpieza.

Weston Brands LLC reparará (o a su decisión, cambiará) el producto sin cobro, si a juicio de la compañía, se ha demostrado que está defectuoso respecto de la mano de obra y material del vendedor, dentro del período de garantía.

Los cambios de productos nuevos o reacondicionados por partes defectuosas de fábrica serán suministrados por un (1) año desde la fecha de compra. Las partes cambiadas están garantizadas por el resto del período original de garantía.

Para las reparaciones que no estén cubiertas en la garantía, comuníquese con Servicio al Cliente de Weston Brands LLC al 1-800-814-4895 de lunes a viernes, desde las 8 a.m. hasta las 5pm ET (Desde fuera de los Estados Unidos comuníquese al 001-440-638-3131) para solicitar un Número de Autorización de Devolución de la Mercadería (Número RMA). Weston Brands LLC rechazará todo envío que no contenga este número. NO DEVUELVA LA UNIDAD SIN LA AUTORIZACIÓN DE WESTON BRANDS LLC.

LIMITACIONES: La garantía queda invalidada si el producto se utiliza para algún objetivo que no sea aquél para el cual está diseñado. El producto no debe haber sido previamente alterado, reparado, ni tampoco se le debe haber hecho servicio técnico por cualquier otra persona que no sea de Weston Brands LLC. Si corresponde, no se debe alterar o eliminar el número de serie. El producto no debe estar sujeto a accidentes durante el transporte o estando en posesión del cliente, no debe ser mal usado, mal tratado, u operado en forma contraria a las instrucciones de este manual. Esto incluye toda falla causada por negligencia de mantenimiento razonable o necesaria, voltaje de línea inadecuado o actos de la naturaleza. Esta garantía es intransferible y sólo se aplica a ventas realizadas en Estados Unidos y Canadá.

Salvo en la medida en que lo prohíba la ley correspondiente, ninguna otra garantía expresa o implícita, incluyendo comerciabilidad o aptitud de la garantía para un objetivo en particular, aplicará a este producto. Bajo ninguna circunstancia Weston Brands LLC será responsable de daños emergentes sostenidos en conexión con dicho producto y Weston Brands LLC no asume ni autoriza a ningún representante u otra persona a asumir por él ninguna obligación o responsabilidad que no sea aquella expresamente establecida en esta tarjeta de garantía. Toda garantía correspondiente implícita también se limita a un período de un (1) año de la garantía limitada.

Esta garantía cubre sólo el producto y sus partes específicas, no cubre los alimentos u otros productos procesados en él. Weston no se hace responsable por partes faltantes o dañadas en productos con descuento/en oferta, reventa, o en promoción final, sobre los cuales el vendedor puede no ser capaz de garantizar una funcionalidad completa, o la integridad de la unidad.

CORTE POR LA LÍNEA PUNTEADA Y ENVÍE LA TARJETA DE GARANTÍA JUNTO CON UNA COPIA DE SU RECIBO DE COMPRA ORIGINAL A

**Weston Brands LLC / WARRANTY**  
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 USA

## TARJETA DE GARANTÍA WESTON

ENVÍE ESTA TARJETA JUNTO CON UNA COPIA DE SU RECIBO DE COMPRA ORIGINAL A:  
WESTON BRANDS LLC/WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA

Nombre del Cliente: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Ciudad/Estado/Código Zip/País: \_\_\_\_\_

Número Telefónico: \_\_\_\_\_

Dirección de Correo Electrónico: \_\_\_\_\_

Copia del recibo  
incluido

Fecha de Compra Original: \_\_\_\_\_

Modelo del Producto #: \_\_\_\_\_

# de Serie (Si corresponde): \_\_\_\_\_



**WESTON**  
RECONNECT WITH REAL FOOD

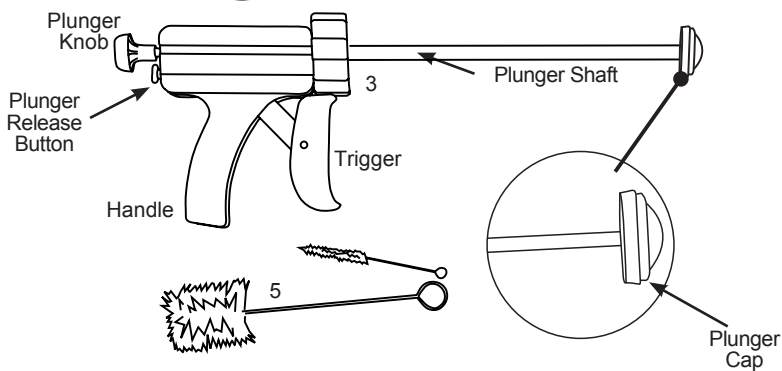
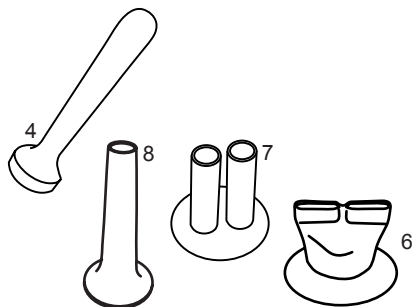
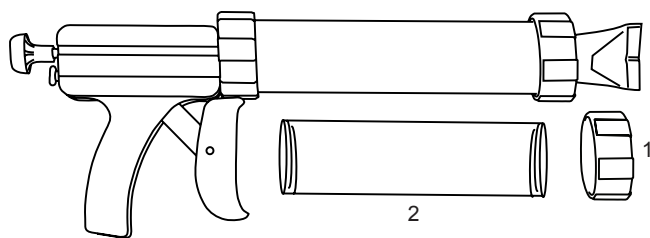


# LE PISTOLET

## À CHARQUI ORIGINAL

37-0111-W

PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU. 040815





## LISTA DE COMPONENTES

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	ÉCROU AVANT	37-0505
2	TUBE INJECTEUR EN ALUMINIO	37-0502
3	ENSEMBLE POIGNÉE	37-0203
4	PILON	37-0507
5	BROSSES DE NETTOYAGE (2)	37-0506
6	EMBOUT DOUBLE DE CONFECTION (TABLETTES) EN ACIER INOXYDABLE	37-0328
7	EMBOUT DOUBLE DE CONFECTION (BÂTON) EN ACIER INOXYDABLE	37-0524
8	ENTONNOIR À FARCE	37-0509
NON REPRÉSENTÉS	SÉCHÉE ASSAISONNEMENTS	N/A

N'hésitez pas à visiter notre site [WebWestonProduct.com/support](http://WebWestonProduct.com/support) si un composant est cassé, l'outil fonctionne mal, ou pour commander un nouveau mode d'emploi.

[WestonProducts.com](http://WestonProducts.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 001-440-638-3131

## **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 aluminum tube, L'ensemble poignée n'est PAS lavable au lave-vaisselle. Garder l'ensemble poignée hors de l'eau.

À l'aide des brosses de nettoyage, séchoir vertical laver à la main dans de l'eau chaude savonneuse la tige du piston et les pièces qui entrent en contact avec les aliments.

À l'aide des brosses, 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**).

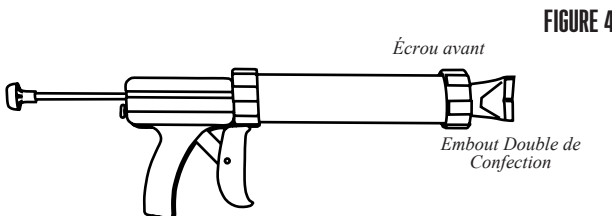
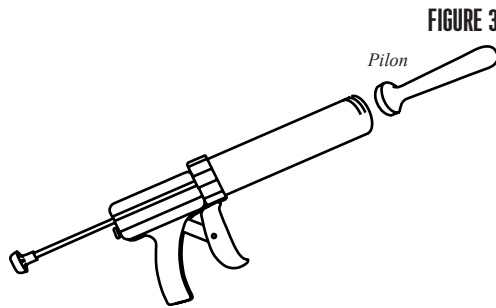
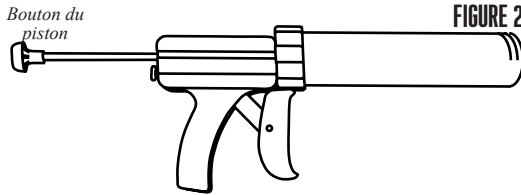
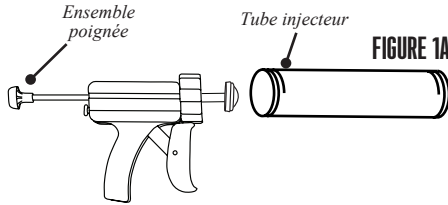
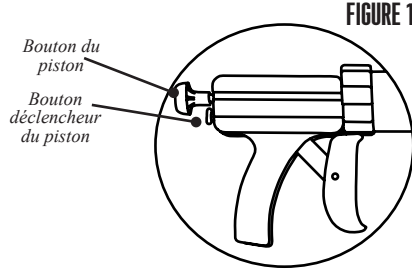
3. Visser le tube à l'ensemble poignée du pistolet. (**FIGURE 2/A**).

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.



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.

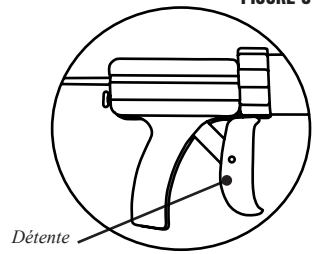
8. Pointer l'embout de confection\* sur le bord le plus éloigné de la grille de dessiccation. Appuyer sur la détente pour actionner le piston et extraire la viande du tube. Appuyer plusieurs fois sur la détente, jusqu'à ce que la viande commence à sortir (**FIGURE 5**).

\*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.

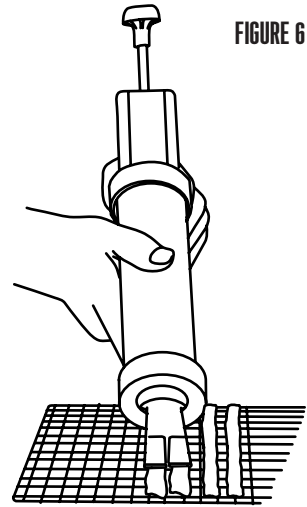
9. Tout en appuyant sur la détente, déplacer lentement le pistolet pour étaler la viande sur toute la longueur de la grille (**FIGURE 6**).

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.

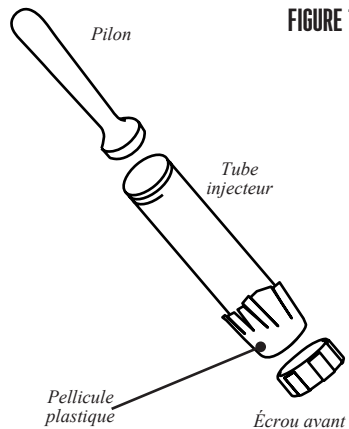
1. Couvrir une extrémité du Tube avec de la pellicule plastique. Visser l'écrou avant sur le Tube en le serrant à la main dans le sens horaire (**FIGURE 7**).

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.

## BÂTONS DE VIANDE SÉCHÉE AU FOUR

1. Mettre le dessiccateur plein de bâtons et la plaque à pâtisserie dans le four préchauffé à 66 °C (150 °F) pendant environ deux heures.

2. Augmenter ensuite la température à 82-93 °C (180-200 °F) et cuire jusqu'à ce que la température interne des bâtons atteigne 69 °C (156 °F).

3. Sortir les bâtons du four, puis pulvériser de l'eau sur les bâtons pour abaisser leur température interne à 38 °C (100 °F). REMARQUE : *Pour une apparence plus desséchée et ridée des bâtons, ne pas les asperger.*

4. Laisser les bâtons refroidir, 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/bâtons dans une feuille d'aluminium, puis mettre dans un sac plastique de conservation des aliments, ou mettre les tablettes/bâtons dans un bocal à fermeture hermétique. Ne pas mettre les tablettes/bâtons dans des sacs ou récipients sans les avoir d'abord enveloppés dans une feuille d'aluminium ou du papier ciré. Les tablettes/bâtons 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/bâtons 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 viande entier 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 goûter 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.

# INFORMATION SUR LA GARANTIE

## CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

Weston Brands LLC garantit à l'ACHETEUR AU DÉTAIL D'ORIGINE de ce produit contre tout défaut en matière et en main-d'œuvre pendant un (1) an à partir de la date d'achat à condition qu'il soit utilisé conformément aux directives imprimées qui y sont jointes.

La Carte de Garantie, avec une copie du reçu original, doivent être reçus par Weston Brands LLC dans les trente (30) jours à partir de la date d'achat pour que la garantie puisse s'appliquer. Le manque d'envoyer la Carte de Garantie complètement remplie avec une copie du reçu original annulera la garantie.

Le produit doit être livré à ou expédié franco de port à Weston Brands LLC pour les services de garantie, soit dans son emballage d'origine ou un emballage similaire offrant un degré de protection équivalent. Les dommages causés par l'expédition ne sont pas la responsabilité de la société. Weston Brands LLC charge 35,00 \$ par heure pour frais de service. **REMARQUE** : Aucune réparation ne sera commencée sans l'autorisation du client. Les frais d'expédition de retour seront ajoutés à la facture de réparation.

Avant de renvoyer le produit pour une réparation sous garantie, bien nettoyer le produit pour qu'il soit exempt de toute particule alimentaire ou autres débris. Si l'acheteur ne respecte pas cette consigne, le produit lui sera renvoyé sans avoir été réparé. Dans certains, la somme de 50 dollars sera facturée pour le nettoyage.

Weston Brands LLC réparera (ou à sa discrétion, remplacera) le produit sans frais, si à l'opinion de la société, il a été prouvé être défectueux en matériel et en main d'œuvre dans la période de garantie.

Des remplacements neufs ou remis en état pour les pièces d'usine défectueuses seront fournis pendant un (1) an à partir de la date d'achat. Les pièces de remplacement sont garanties pour le reste de la période de garantie originale.

Pour les réparations non garanties, veuillez contacter le Service à la clientèle de Weston Brands LLC au numéro sans frais 1-800-814-4895, du lundi au vendredi, de 8h00 à 17h00 ET (en dehors des Etats-Unis : 001-440-638-3131) pour obtenir une Autorisation de retour d'article (Numéro RMA). Weston Brands LLC refusera tous les retours qui ne contiennent pas ce numéro. **NE PAS RENVoyer CET APPAREIL SANS L'AUTORISATION CORRECTE DE Weston Brands LLC.**

**LIMITATIONS** : La garantie est annulée si le produit est utilisé pour toute raison autre que pour laquelle il est conçu. Le produit ne doit pas avoir été antérieurement modifié, réparé, ou entretenu par quelqu'un autre que Weston Brands LLC. Le cas échéant, le numéro de série ne doit pas être modifié ou enlevé. Le produit ne doit pas avoir été soumis à un accident en transit ou pendant qu'il est en la possession du client, mal utilisé, mal traité, ou utilisé contrairement aux directives contenues dans le manuel d'utilisation. Ceci comprend la défaillance causée par la négligence d'un entretien raisonnable et nécessaire, une tension de secteur incorrecte et des catastrophes naturelles. Cette garantie n'est pas transférable et s'applique seulement aux ventes américaines et canadiennes.

A l'exception des cas où la loi en vigueur l'interdit, aucune autre garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties relatives au caractère adéquat pour la commercialisation ou un usage particulier, ne s'appliquera à ce produit. Weston Brands LLC ne sera en aucun cas responsable des dommages indirects liés au dit produit et Weston Brands LLC n'a aucune obligation ni responsabilité autre que celles expressément établies dans la présente, et n'autorise aucun représentant ou autre personne à les assumer pour lui. Toutes garanties implicites applicables sont aussi limitées à la période d'un (1) an de la garantie limitée.

Cette garantie couvre seulement le produit et ses pièces spécifiques, pas les aliments ou autres produits traités dans celui-ci. Weston n'est pas responsable des pièces manquantes ou endommagées pour les articles réduits/en solde ou les articles finaux de vente où le vendeur peut ne pas être en mesure de garantir l'ensemble de la fonctionnalité ou l'intégralité de l'unité.

**DÉCOUPEZ LE LONG DE LA LIGNE POINTILLÉE ET ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :**

**Weston Brands LLC / WARRANTY  
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 USA**

## CARTE DE GARANTIE

ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :  
WESTON BRANDS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA

Nom du Client: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Province/Code postal/Région: \_\_\_\_\_

Numéro de téléphone: \_\_\_\_\_

Adresse de courrier électronique: \_\_\_\_\_

Date d'achat d'origine: \_\_\_\_\_ Copie du reçu incluse

No de modèle du produit: \_\_\_\_\_

No de série (s'il y a lieu): \_\_\_\_\_

J'ai lu les informations relatives à la garantie. Initiales ici: \_\_\_\_\_



## **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@WestonProducts.com**

**U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-440-638-3131)**

**Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149**

**WestonProducts.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@WestonProducts.com**

**Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-440-638-3131**

**Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-440-638-3131 Weston Brands LLC,**

**Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149**

**WestonProducts.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@WestonProducts.com**

**Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-1-440-638-3131) Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149**

**WestonProducts.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.*