



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 Products Customer Service Team:
8:00 am to 5:00 pm EST, Monday thru Friday

CustomerService@WestonProducts.com

U.S. Residents Customer Service Line: 1.800.814.4895 (Outside U.S. Call: 1.440.638.3131)

Weston Products LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149

WestonProducts.com

Please DO NOT return this item to the retailer before contacting
Weston Products 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. : 1.800.814.4895

Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 1.440.638.3131

Weston Products LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, 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.



REALTREE™
OUTFITTERS

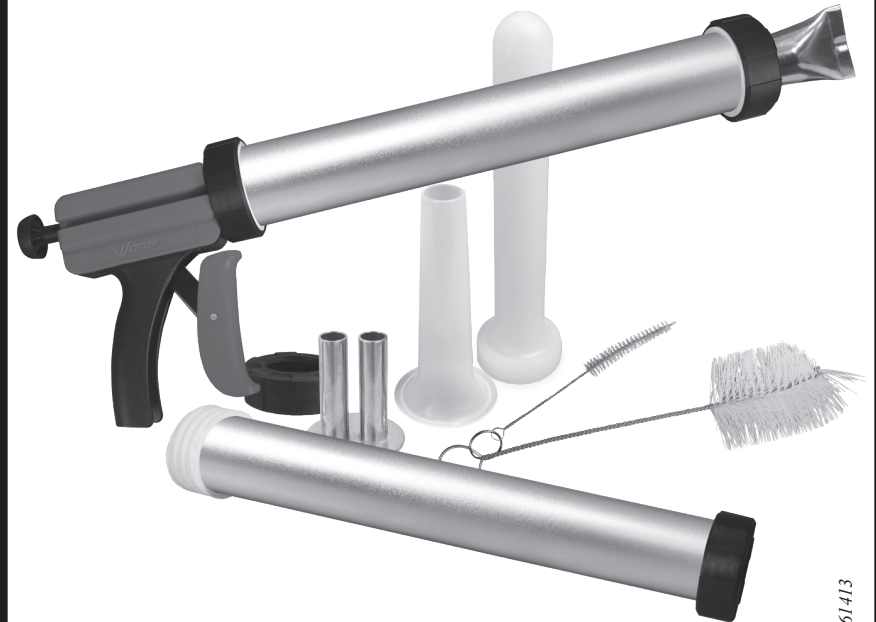


**JERKY & SNACK
STICK GUN**

MODEL NO. 37-0101-RT

**PISTOLET À VIANDE
SÉCHÉE ET À BÂTONNETS
À GRIGNOTER**

MODÈLE NO. 37-0101-RT



Due to constant factory improvements, the product pictured might differ slightly from the product received.

*Parce que nos produits bénéficient de perfectionnements constants apportés en usine, les illustrations
présentées peuvent être légèrement différentes du produit reçu.*

REV061413

**INFORMATION ON THE WARRANTY FOLLOW THE INSTRUCTIONS IN THIS BOOKLET. /
LE INFORMATION SUR LA GARANTIE PRÉCÉDENT LES INSTRUCTIONS DANS CE LIVRET.**

NOTE! French instructions and information follow the English instructions and information in this booklet.
REMARQUE! Les instructions et les renseignements en français suivent les instructions en anglais dans ce livret.

COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	Front Ring Nut (2)	37-0505
2	Aluminum Tube (2)	37-0102-RT
3	Jerky Gun Handle Assembly	37-0103-RT
4	Stomper	37-0507
5	Cleaning Brush (2)	37-0506
6	Double Jerky Strip Attachment	37-0514
7	Double Snack Stick Attachment	37-0313
8	Sausage Funnel	37-0509
Not Shown	Realtree Xtra® Camo Jerky Gun Storage Bag	37-0101-RTC

If any components of this unit are broken or the unit does not operate properly, call Weston Products LLC Toll Free at

1-800-814-4895

Monday thru Friday 8:00am-5:00pm EST. Outside the U.S. call 440-638-3131

WESTON WARRANTY INFORMATION
SAVE THIS WARRANTY INFORMATION FOR YOUR RECORDS!

Weston Products 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 Products 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 Products 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 Products 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 Products 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 Products LLC's Customer Service at 1-800-814-4895 M-F 8am-5pm EST (outside of the United States 440-638-3131) to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). Weston Products LLC will refuse all returns that do not contain this number. **DO NOT RETURN THE UNIT WITHOUT PROPER AUTHORIZATION FROM WESTON PRODUCTS 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 Products 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 Products LLC be liable for consequential damages sustained in connection with said product and Weston Products 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. **CUT ALONG THE DOTTED LINE AND SEND THE WARRANTY CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:**

Weston Products LLC / WARRANTY
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 U.S.A.

WESTON WARRANTY CARD

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

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: _____



INFORMATION SUR LA GARANTIE

CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

Weston Products LLC garantit à l'ACHETEUR AU DÉTAIL D'ORIGINE de ce produit contre tout défaut en matériau 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 Products 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 Products 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 Products 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 Products 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 matériau 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 Products LLC au numéro sans frais 1-800-814-4895, du lundi au vendredi, de 8h00 à 17h00 EST (en dehors des États-Unis : 440-638-3131) pour obtenir une Autorisation de retour d'article (Numéro RMA). Weston Products LLC refusera tous les retours qui ne contiennent pas ce numéro. **NE PAS RENVoyer CET APPAREIL SANS L'AUTORISATION CORRECTE DE Weston Products 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 Products 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.

À 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 Products LLC ne sera en aucun cas responsable des dommages indirects liés au dit produit et Weston Products 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.

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

Weston Products LLC / WARRANTY
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 U.S.A.

CARTE DE GARANTIE

ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :
WESTON PRODUCTS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 U.S.A.

Nom du Client: _____

Adresse: _____

Province/Codepostal/Région: _____

Numéro de téléphone: (____) _____

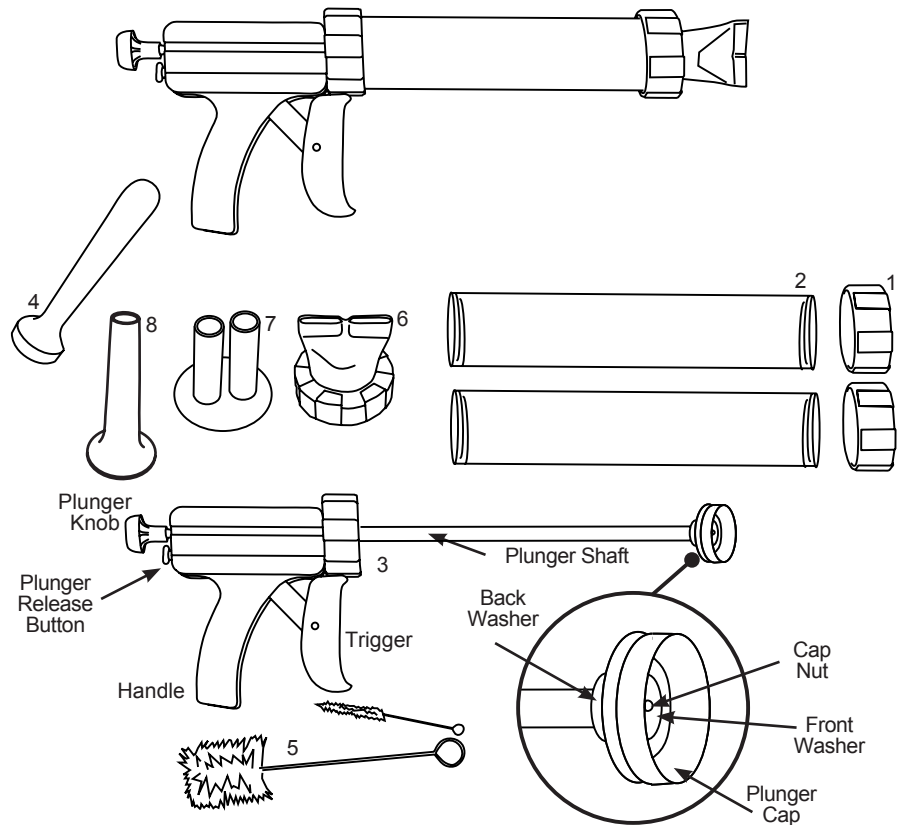
Adresse de courriel électronique: _____

Date d'achat d'origine: ____/____/____ Copie du reçu include

No de modèle du produit: _____

No de série (s'il y a lieu): _____

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



Need Recipes?

Scan here or visit Blog.WestonProducts.com

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.

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.

3. **NOTE:** The Plastic Jerky Tube, Front Ring Nut and Jerky/Snack Stick Attachments are all top-rack dishwasher safe.

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.

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

ADDITIONAL ACCESSORIES AVAILABLE

07-0310-RT	Realtree® Single Burger Press
83-2011-RT	Realtree® 3-Slot Mini Burger Press
36-2201-RT	Realtree® #22 Manual Meat Grinder & Sausage Stuffer
33-0801-RT	Realtree® #8 Electric Meat Grinder & Sausage Stuffer
75-0101-RT	Realtree® 8 Tray Food Dehydrator
73-0701-RT	Realtree® 7 lb Capacity Vertical Sausage Stuffer
83-0750-RT	Realtree® 7 1/2" Meat Slicer

These products and many more products can be ordered by visiting **WestonProducts.com** or by calling Weston Products LLC Toll Free at 1-800-814-4895
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm EST. Outside the U.S. call 440-638-3131

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 sains. 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 82oC (180oF) et les morceaux de viande entier de porc doivent être cuits à 71oC (160oF). Les œufs doivent être bien cuits aussi. Si vous faites une meringue ou autre recette qui utilise des œufs non cuits, achetez des œufs spécialement pasteurisés ou utilisez de la poudre pour meringue préparée.

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.

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 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..

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. Attach the Tube to the Handle Assembly of the Jerky Gun (Figure 1).

3. Push in the Plunger Release Button and pull the Plunger Knob back until it is in the full retracted position (Figure 2 & 2a).

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.

...Continued Next Page

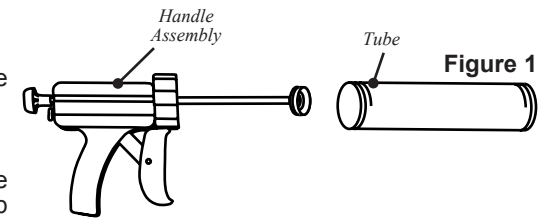


Figure 1

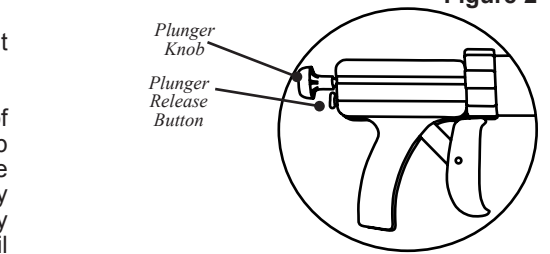


Figure 2

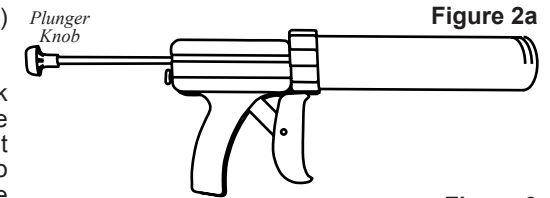


Figure 2a

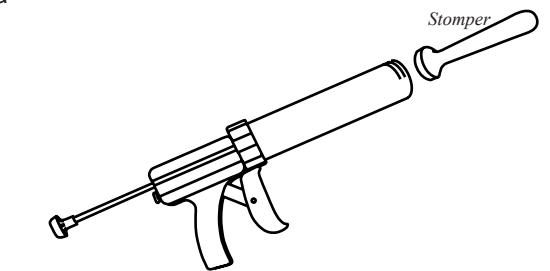


Figure 3

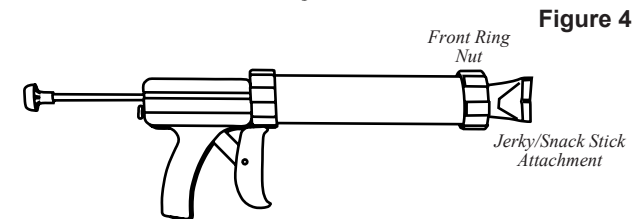


Figure 4

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

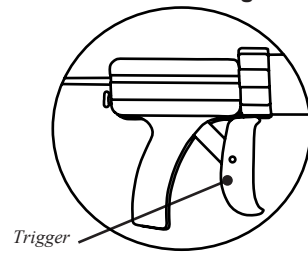
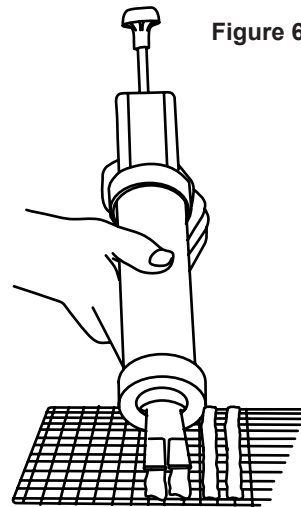


Figure 6



INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION DU TUBE Articles vendus séparément.

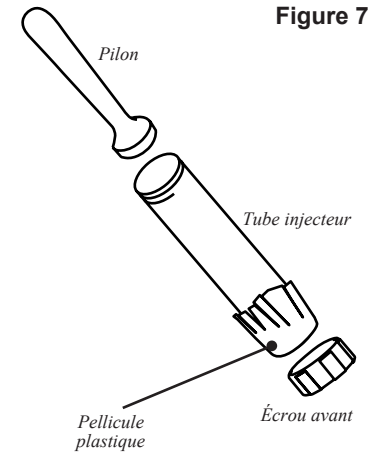
1. Couvrir une extrémité du Tube avec de la pellicule plastique. Visser l'écrou avant sur le Tube en le serrant à la main dans le sens horaire (Figure 7).

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



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

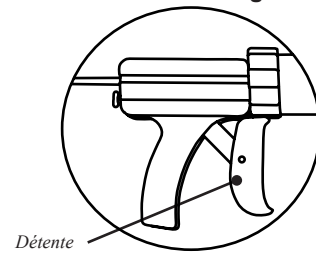
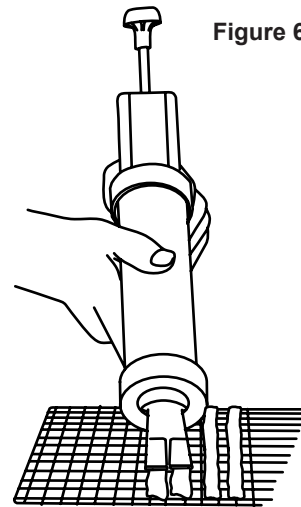


Figure 6



PRE-FILLING TUBE INSTRUCTIONS Extra Tubes sold separately

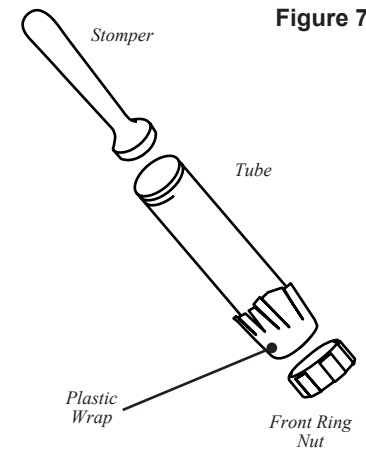
1. Cover one end of the **Tube** with plastic wrap. Screw the Front Ring Nut clockwise, until finger tight, onto the Tube (Figure 7).

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.

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. Visser le tube à l'ensemble poignée du pistolet (figure 1).
3. Pousser à fond le bouton déclencheur du piston, puis tirer à bloc le bouton du piston (figure 2/2a).

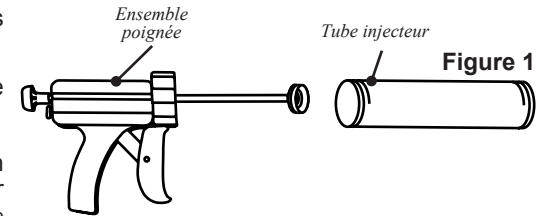


Figure 1

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).

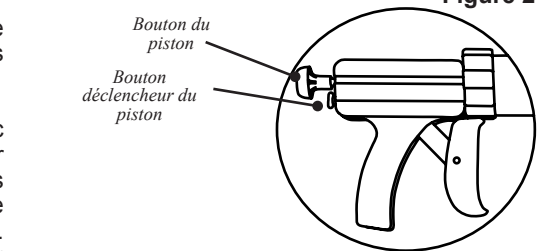


Figure 2

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).

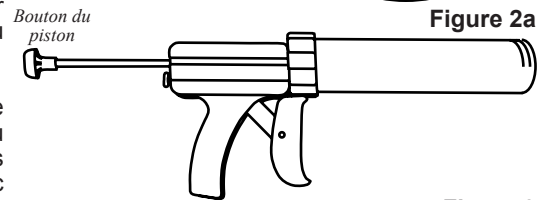


Figure 2a

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

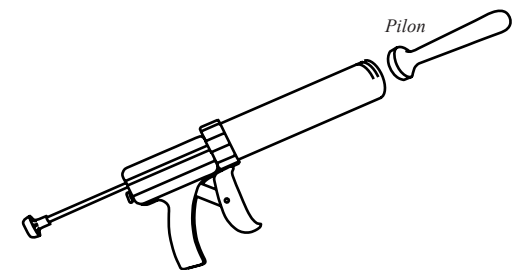


Figure 3

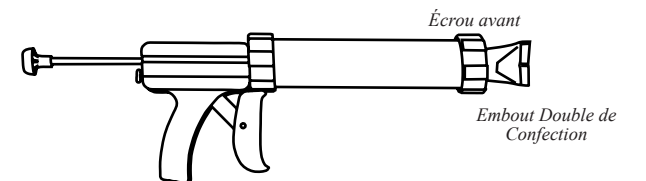


Figure 4

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Nettoyer à fond toutes les pièces avant et après utilisation.

1. Dévisser l'écrou avant, l'embout 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 vertica laver à la main dans de l'eau chaude savonneuse la tige du piston et les pièces qui entrent en contact avec les aliments.

3. **REMARQUE :** Le plastique tube, l'écrou avant et les embouts de confection sont lavables au lave-vaisselle (panier supérieur).

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.

4. 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.

ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES DISPONIBLES

07-0310-RT	Realtree® Presse-hamburger unique
83-2011-RT	Realtree® Presse à minihamburger à 3 fentes
36-2201-RT	Realtree® Hache-viande/poussoir à saucisses manuel no 22
33-0801-RT	Realtree® Hache-viande/poussoir à saucisses électrique no 8
75-0101-RT	Realtree® Déshydrateur alimentaire, 8 plateaux
73-0701-RT	Realtree® Poussoir vertical à saucisses, capacité de 3L
83-0750-RT	Realtree® Trancheuse à viande de 19 cm

These products and many more products can be ordered by visiting **WestonProducts.com** or by calling Weston Products LLC Toll Free at 1-800-814-4895
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm EST. Outside the U.S. call 440-638-3131

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 180°F (82°C) and solid cuts of pork should be cooked to 160°F (71°C). Eggs should be thoroughly cooked too. If you are making a meringue or other recipe that uses uncooked eggs, buy specially pasteurized eggs or use prepared meringue powder.

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.

REMARQUE! Les instructions et les renseignements en anglais précèdent les instructions en français dans ce livret.

NOTE! English instructions and information proceed the French instructions and information in this booklet.

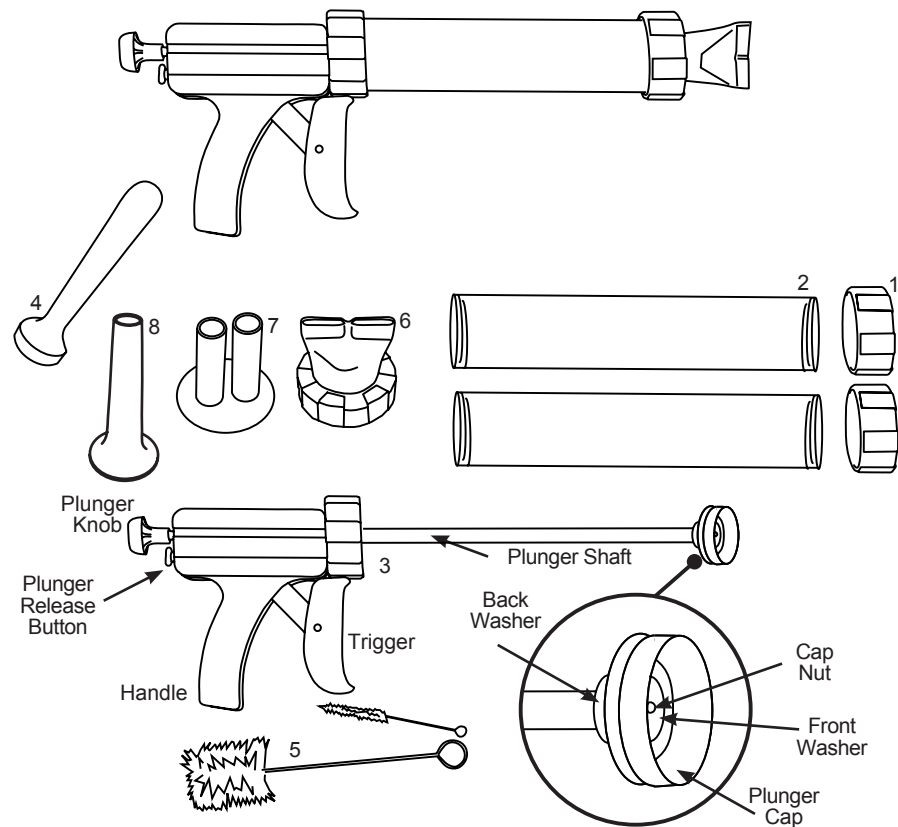
COMPONENT LIST

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	Écrou Avant (2)	37-0505
2	Aluminum Tube Injecteur (2)	37-0102-RT
3	Ensemble Poignée	37-0103-RT
4	Pilon	37-0507
5	Brosses de Nettoyage (2)	37-0506
6	Embout Double de Confection (Tablettes) Acier Inoxydable	37-0514
7	Embout Double de Confection (Bâton) Acier Inoxydable	37-0313
8	Entonnoir à Farce	37-0509
Non Évident	Realtree Xtra® Camo Sac de Stockage de Tissu	37-0101-RTC

If any components of this unit are broken or the unit does not operate properly, call Weston Products LLC Toll Free at

1-800-814-4895

Monday thru Friday 8:00am-5:00pm EST. Outside the U.S. call 440-638-3131



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.