



WESTON®

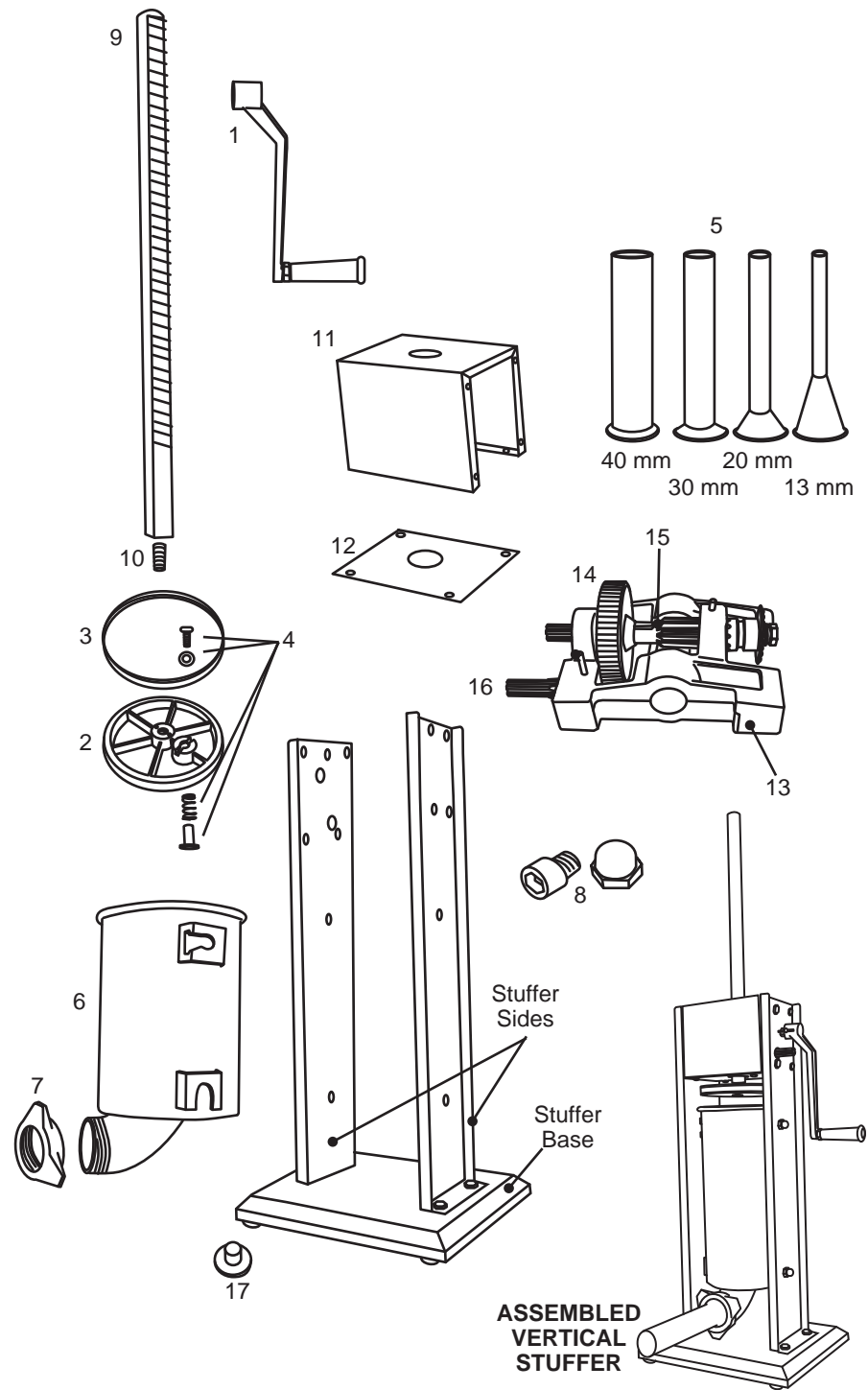
7 LB (3 L) CAPACITY

VERTICAL SAUSAGE STUFFER

**INSTRUCTIONS
MODEL NO. 73-0701-RT**



REV11313



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	Handle	86-0710
2	Plunger	86-1126
3	Plunger Seal	86-0716
4	Pressure Release Valve (4 Piece Set)	86-0715
5	Stainless Steel Funnel Set (4 Funnels)	86-0720
6	Stainless Steel Canister	86-0712
7	Front Ring Nut	86-0721
8	Canister Mounting Hardware Kit (4 Sets)	86-0722
9	Plunger Shaft	86-0711
10	Plunger Bolt	86-1125
11	Gear Housing Cover with Hardware Kit	86-1113
12	Gear Housing Cover Bottom Plate with Hardware Kit	86-1114
13	Gear Housing with Hardware Kit	86-1117
14	Main Driving Gear	86-1119
15	Slow Speed Control Gear	86-1120
16	Fast Speed Control Gear	86-1121
17	Rubber Foot (4 Piece Set)	86-0717
Not Shown	Realtree® Vertical Stuffer Cover	73-0701-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

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

GENERAL SAFETY RULES



WARNING!

READ AND FULLY UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS PRIOR TO USING THIS UNIT. YOUR SAFETY IS MOST IMPORTANT! FAILURE TO COMPLY WITH PROCEDURES AND SAFE GUARDS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR PROPERTY DAMAGE. REMEMBER: YOUR PERSONAL SAFETY IS YOUR RESPONSIBILITY!

1. CHECK FOR DAMAGED PARTS. Before using the **Stuffer**, check that all parts are operating properly and perform the intended functions. Check for binding of moving parts, mounting and any other conditions that may affect the operation.
2. KEEP CHILDREN AWAY. NEVER LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED. The **Stuffer** is NOT A TOY.
3. The Manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of the **Stuffer**. Improper use of the **Stuffer** will VOID the warranty.
4. NEVER store or leave the **Stuffer** at a temperature lower than 32°F (0°C).
5. Repair must be done by an authorized dealer. Use only factory original parts and accessories. Modification of the **Stuffer** will VOID the warranty.
6. Be sure the **Stuffer** is stable during use. All four feet should be secure on a level surface. The **Stuffer** should not move during operation.
7. NEVER operate the **Stuffer** with the **Gear Housing Cover** open or removed.
8. WEAR EYE PROTECTION! Everyday eye glasses are not safety glasses. Safety glasses conform to ANSI Z87.1 requirements. Note: Approved safety glasses have Z87 printed or stamped on them.
9. DO NOT use while under influence of drugs or alcohol.
10. Household use only.

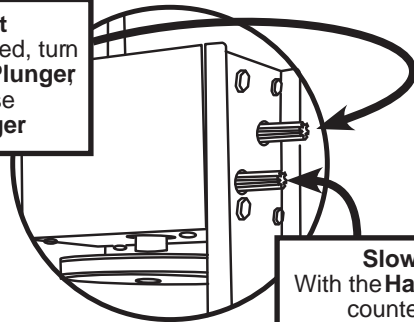
SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

GEAR MOVEMENT

Fast Gear Shaft

With the **Handle** attached, turn clockwise to raise the **Plunger**, counter-clockwise to lower the **Plunger**



Slow Gear Shaft

With the **Handle** attached, turn counter-clockwise to raise the **Plunger**, clockwise to lower the **Plunger**

ASSEMBLY

PLUNGER ASSEMBLY

1. Slide the **Plunger Seal** onto the **Plunger** (Figure 1).

2. Assemble the **Pressure Release Valve Kit** onto the **Plunger**. From the top of the **Plunger**, place the **Washer** onto the **Valve Hole**, then insert the **Screw** through the **Washer** and into the **Valve Hole**. From the underside of the **Plunger**, place the **Spring** onto the end of the **Screw**, then place the **Valve Cap** onto the end of the **Screw** and twist to secure.

3. Screw the **Plunger Bolt** onto the **Plunger Shaft** (Figure 2).

4. Place the assembled **Plunger** onto the end of the **Plunger Shaft** (Figure 3).

Figure 1

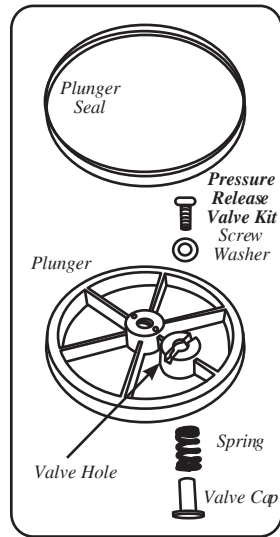
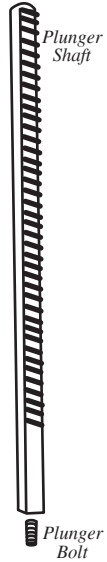


Figure 2

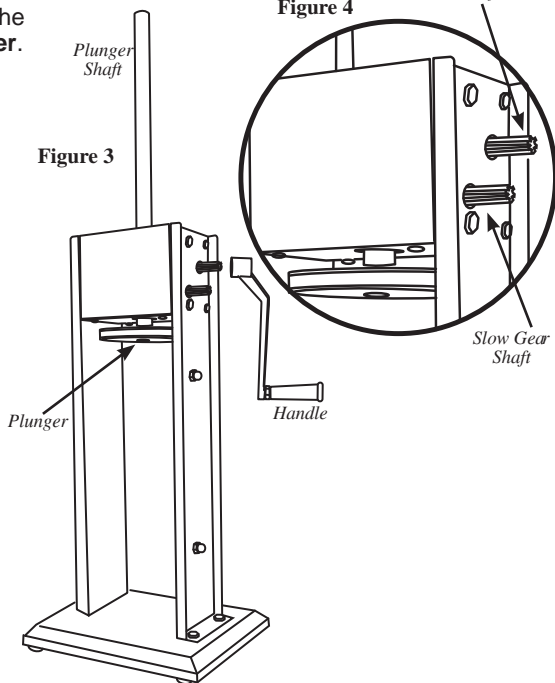


STUFFER ASSEMBLY

5. Attach the **Handle** by sliding it onto either the **Fast** or the **Slow Gear** (Figure 4).

6. Crank the **Handle** to bring the **Plunger** to the top of the **Stuffer**.

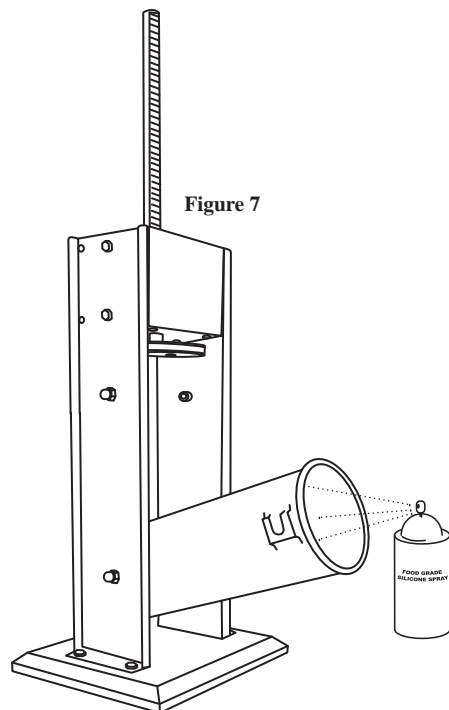
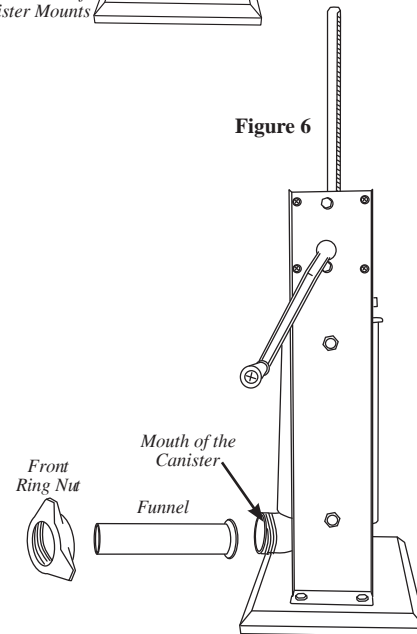
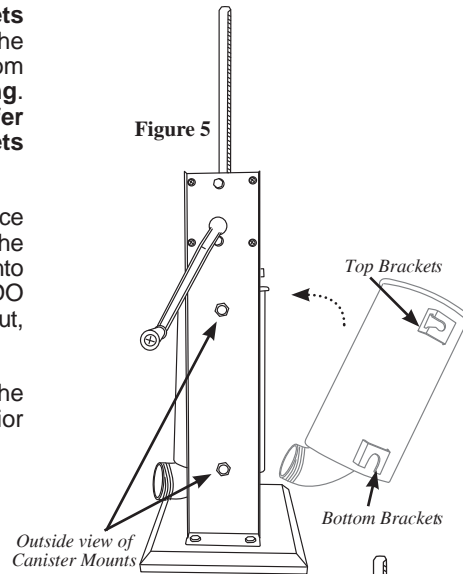
Continued Next Page



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

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

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



DISASSEMBLY & CLEANING

1. Remove the **Stuffing Funnel** by unscrewing the **Front Ring Nut**, and pulling the **Funnel** out.
2. Turn the **Handle** until the **Plunger** comes up and out of the **Canister**.
3. Pivot the **Canister** outward, then pull the **Canister** up to remove the **Canister** from the **Stuffer Housing**.
4. Unscrew the **Plunger** from the **Plunger Shaft**. Disassemble the **Pressure-Release Valve** from the **Plunger**. Remove the **Plunger Seal** from the **Plunger**.
5. Wash all parts that have come in contact with meat in hot soapy water. BE SURE TO CLEAN THE PARTS IMMEDIATELY AFTER USE. Rinse and thoroughly dry all parts immediately. Sterilize as needed.
6. Fully lubricate the **Shaft**, **Canister**, **Pressure-Release Valve** components and the **Front Ring Nut** with a food-grade lubricant before and after each use.

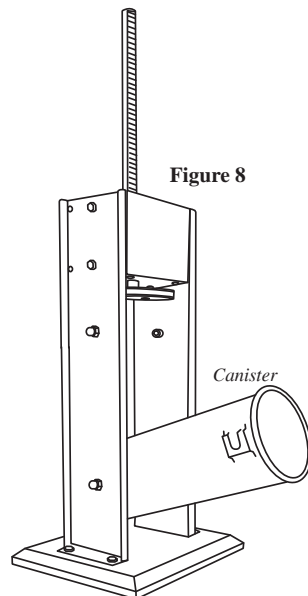
STUFFING INSTRUCTIONS

CAUTION!! When the **Plunger** is pulled out of the **Canister**, **RELEASE THE HANDLE SLOWLY!** Pressure or gravity could cause the **Handle** to spin back slightly and cause injury.

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

1. Tilt out the **Canister**.
2. Fill the **Canister** with the meat and seasoning mixture (Figure 8).
3. Press the mixture down into the **Canister** firmly to release any trapped air.
4. Pivot the **Canister** back into the upright position and snap the **Top Brackets** onto the **Canister Mounts**.
5. Turn the **Handle** until the **Plunger** comes in contact with the meat and the mixture is ready to extrude out the end of the **Stuffing Funnel**.

Continued Next Page



6. Slip a casing on the end of the **Stuffing Funnel** until the entire casing has slid onto the **Funnel** (Figure 9).

7. Tie, twist or hog ring the end of the casing to seal it.

8. Turn the **Handle** to extrude the mixture into the casing. For best results, apply pressure around the casing, close to the end of the **Stuffing Funnel**. This will hold the casing tight and will cause the mixture to pack firmly into the casing.

9. When the end of the casing has been reached, tie, twist or hog ring the end of the casing to seal the contents inside.

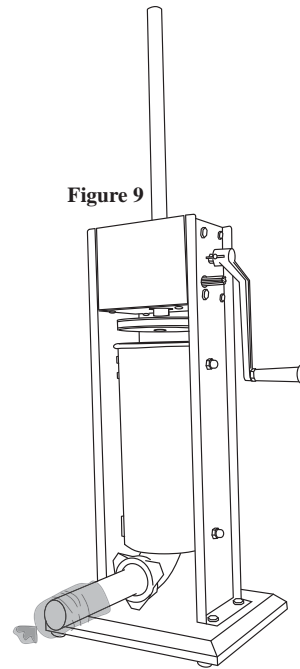


Figure 9

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

A. Add water to the meat mixture- up to 1-1/2 cups (0.4 L) of water per every 5 lb (2.3 kg) of seasoned meat.

B. Add 1/4 cup (60 ml) of vegetable or olive oil per every 5 lb (2.3 kg) of seasoned meat for better flow.

C. Use slow gear shaft for easier cranking.

RECIPES

U.S. VOLUME CONVERSIONS

1 tsp	5 ml
1 Tbsp	15 ml
1/8 cup or 1 fl oz	30 ml
1/4 cup or 2 fl oz	60 ml
1/3 cup	80 ml
1/2 cup or 4 fl oz	120 ml
2/3 cup	160 ml
3/4 cup or 6 fl oz	180 ml
1 cup or 8 fl oz or 1/2 pint	240 ml
1 1/2 cup or 12 fl oz	350 ml
2 cups or 16 fl oz or 1 pint	475 ml
3 cups or 1 1/2 pints	700 ml
4 cups or 2 pints or 1 qt	950 ml
4 quarts or 1 gal	3.8 L

U.S. WEIGHT CONVERSIONS

1 oz	28 g
1/4 lb or 4 oz	113 g
1/3 lb	150 g
1/2 lb or 8 oz	230 g
2/3 lb	300 g
3/4 lb or 12 oz	340 g
1 lb or 16 oz	450 g
2 lb	900 g

VENISON SAUSAGE

6 lbs venison

1/2 tsp cayenne pepper

2 tsp pepper

6 lbs lean pork

2 tsp salt

sausage casings

1/2 tsp sage

1/2 cup honey

FRESH ITALIAN SAUSAGE- MILD/HOT

5 tsp salt

3 tsp crushed hot peppers

2 tsp coarse ground black pepper

1 pint cold water

1 tsp sugar

1 tsp cracked fennel seed (omit if making mild)

10 lb boneless pork butt

2 tsp caraway seeds

1 tsp coriander

****NOTE:** If grinding meat for sausage, grind the meat through the coarse grinding plate, add seasonings, then re-grind through a fine grinding plate.

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 or 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.

SAUSAGE INFORMATION

MEAT SELECTION FOR SAUSAGE MAKING

Sausage making has evolved over many years and generations, and as a result there are countless types of sausage you can make using the basic ingredients of meat, fat and a few carefully blended spices. Following are a few simple guidelines that will help you make the best tasting sausage possible.

Any type of meat can be used for making sausage: pork, beef, bison, moose and caribou, even antelope make great sausage. It is important when preparing venison or other red game meats to trim all the fat from the meat, as red game tallow will turn rancid in as few as five days. Replace the fat with either pork or beef fat, depending on the type of product you are making, at a ratio of 1 pound (0.5 kg) of fat for every 4 pounds (1.8 kg) of game meat.

The fat content of your sausage will affect the taste, texture, cooking characteristics and shelf life of your product. Most commercially made sausage has a fat content of about 20%. Using less than 12% fat will result in a very dry tasting sausage, while using more than 20% may result in a sticky flavorless sausage that will be difficult to cook.

CURING

It is important to properly cure meats to preserve meat and poultry, and to destroy undesirable microorganisms on the meat surfaces that cause spoilage and food born illnesses. There are many steps that help in this process, including smoking, cooking, drying, chilling and the addition of cure ingredients. The oldest means of accomplishing this is by introducing salt into the meat. The resistance of bacteria to salt varies widely among different types of bacteria. The growth of some bacteria is inhibited by salt concentrations as low as 3%, e.g., Salmonella, whereas other types are able to survive in much higher salt concentrations, e.g., Staphylococcus. Fortunately, the growth of many undesirable organisms normally found in cured meat and poultry products is inhibited at low concentrations of salt.

Modern curing is based on Nitrates and is very scientific. The best way to ensure proper curing is to purchase one of the many commercially available curing agents from either a grocery store or your local butcher. A very common cure is Prague Powder, which is available in two types (#1 and #2).

CASING

There are many different types of casings available, the right choice depends on personal preference as well as the type of sausage you wish to make. For most sausages, your choices are natural or collagen. Don't let the names fool you; collagen casings are not a synthetic product. They are made from beef skin and other tissues. Collagen casings are uniform in size and texture and require almost no preparation. "Natural" casings are the intestines of lamb, sheep, hogs or beef. They are less uniform in size and require substantial preparation. For those reasons, more than 75% of commercially made sausage in the U.S. is made with collagen casing. There are also fibrous non-edible casings that are used for some varieties of smoked sausages and bolognas.

TYPES OF SAUSAGE

Most sausages fall into one of four categories: Fresh, Smoked, Cooked or Dried. All sausages, except dried, require refrigerated storage. There is also a sub-category of uncooked smoked sausages.

Among the fresh and uncooked smoked sausages, you will find such flavors as kielbasa or Polish sausage, Italian sausage, breakfast sausage and many others. Both fresh and uncooked smoked sausages require cooking before eating and also require refrigerated storage.

Smoked and cooked sausages include salami, bologna, the ever-popular hot dogs and many others. Proper smoking requires a smokehouse or smoker. These can be simple home-built structures made from metal drums or even old refrigerators or they can be elaborate manufactured units. Most smoked sausages are warmed before serving. Many people think that a smoked sausage will last much longer without spoilage, but this is not true. Smoked sausages should be treated the same as fresh sausage in terms of storage.

Dried sausages require the longest processing time, as they are air dried over a long period of time. Some types of dry sausages are pepperoni, prosciutto and a variety of ham products, just to name a few. The conditions under which the meat is dried are very exacting; temperature, time and humidity must all be carefully monitored for a safe and delicious product.

STORAGE

It is important to remember that sausage will lose its flavor the longer that it is stored. It is recommended that you only make as much sausage as you will need for 4-6 weeks. Even frozen sausage will begin to lose flavor noticeably after 6 weeks. Frozen sausage should be thawed slowly in the refrigerator before cooking or serving. Quick thawing of the product will degrade the taste as well.

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.

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
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149

WESTON WARRANTY CARD

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

Customer Name: _____

Address: _____

City/State/Zip: _____

Telephone Number: (_____) _____

E-Mail Address: _____

Original Date of Purchase: ____/____/____

Product Model #: _____

Serial # (if applicable): _____





WESTON[®]

CAPACIDAD 3 KG (7 LB)

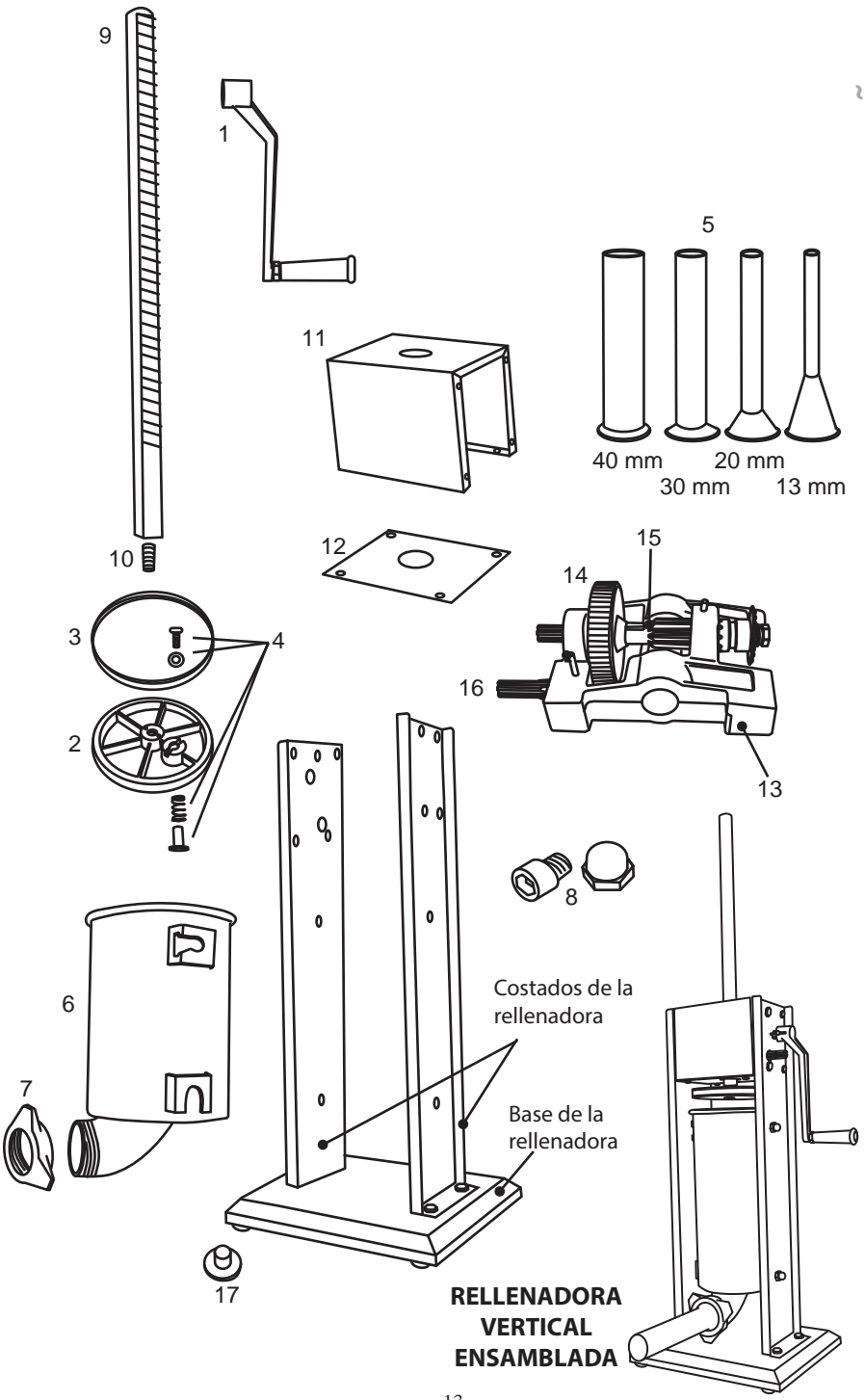
RELLENADORA VERTICAL DE SALCHICHAS

**INSTRUCCIONES
MODELO N° 73-0701-RT**



REV11/313

INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL



LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO EN EL DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE LA PIEZA
1	Mango	86-0710
2	Émbolo	86-1126
3	Sello del émbolo	86-0716
4	Válvula de liberación de presión (juego de 4 piezas)	86-0715
5	Juego de embudos de acero inoxidable (4 embudos)	86-0720
6	Recipiente de acero inoxidable	86-0712
7	Tuerca de aro frontal	86-0721
8	Juego para montar los accesorios del recipiente (4 juegos)	86-0722
9	Eje del émbolo	86-0711
10	Tornillo del émbolo	86-1125
11	Cubierta del gabinete de engranes con juego de accesorios	86-1113
12	Placa del fondo de la cubierta del gabinete de engranes con juego de accesorios	86-1114
13	Gabinete de engranes con juego de accesorios	86-1117
14	Engrane impulsor principal	86-1119
15	Engrane de control de baja velocidad	86-1120
16	Engrane de control de alta velocidad	86-1121
17	Pata de Hule (juego de 4 piezas)	86-0717
	Cubierta de la rellenadora vertical Realtree®	
	No se muestra	73-0701-RTC

Si cualquier componente de esta unidad está descompuesto o si la unidad no funciona debidamente, llame a Weston Products LLC por larga distancia sin costo al

1-800-814-4895

de lunes a viernes de 8:00 am-5:00 pm tiempo del ESTE.
Fuera de Estados Unidos llame al 440-638-3131

ADVERTENCIA Es importante seguir los lineamientos "Seguridad en alimentos". Visite el sitio Web de USDA para ver las instrucciones actualizadas.

REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD



¡ADVERTENCIA!

LEA Y ENTIENDA COMPLETAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR ESTA UNIDAD. ¡SU SEGURIDAD ES LO MÁS IMPORTANTE! NO SEGUIR LOS PROCEDIMIENTOS Y PRECAUCIONES PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES. RECUERDE: ¡SU SEGURIDAD PERSONAL ES RESPONSABILIDAD DE USTED!

1. REVISE SI TIENE PARTES DAÑADAS.

Antes de usar la **rellenadora** revise que todas las partes estén funcionando debidamente y realicen las funciones deseadas. Revise si están atoradas las partes móviles, encimadas o en cualquier otra situación que afecte su funcionamiento.

2. MANTÉNGALO ALEJADO DE LOS NIÑOS. NUNCA DEJE SIN SUPERVISIÓN EL APARATO. La **rellenadora** NO ES UN JUGUETE.

3. El fabricante rechaza cualquier responsabilidad en caso de uso indebido de la **rellenadora**. El uso indebido de la **rellenadora** ANULA la garantía.

4. NUNCA guarde o use la **rellenadora** a una temperatura inferior a 0 °C (32 °F).

5. Las reparaciones deben ser realizadas por un distribuidor autorizado. Use solamente partes y accesorios originales de fábrica. La modificación de la **rellenadora** ANULA la

garantía.

6. Revise que la **rellenadora** esté estable mientras la usa. Las cuatro patas deben estar firmes en una superficie nivelada. No debe mover la **rellenadora** durante su funcionamiento.

7. NUNCA opere la **rellenadora** con la **cubierta del gabinete de engranes** abierta o quitada.

8. ¡USE PROTECCIÓN EN LOS OJOS! Los anteojos ópticos no son protección de seguridad.

Las gafas de seguridad cumplen con los requerimientos de la norma ANSI Z87.1. Nota: Las gafas de seguridad aprobadas tienen impresa o estampada la clave Z87.

9. NO lo use bajo los efectos de drogas o alcohol.

10. Para uso doméstico únicamente.

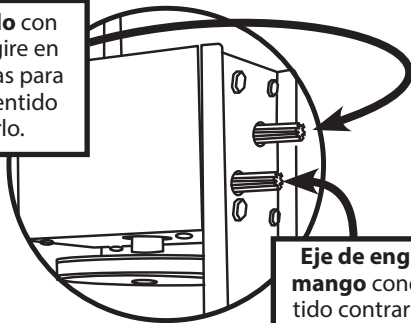
¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Consúltelas con frecuencia y úselas para enseñarles a otros.

INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

MOVIMIENTO DE LOS ENGRANES

Eje de engranes rápido con el **mango** conectado, gire en sentido de las manecillas para elevar el **émbolo**, en sentido contrario para bajarlo.



Eje de engranes lento con el **mango** conectado, gire en sentido contrario de las manecillas para elevar el **émbolo**, en sentido de las manecillas para bajarlo.

ENSAMBLADO

CONJUNTO DEL ÉMBOLO

1. Deslice el **sello del émbolo** en el **émbolo** (figura 1).

2. Ensamble el **juego de la válvula de liberación de presión** en el **émbolo**. Desde la parte superior del émbolo, coloque la **arandela** en el **agujero de la válvula**, después inserte el **tornillo** a través de la **arandela** y del **agujero de la válvula**. Desde la parte inferior del **émbolo**, coloque el **resorte** en el extremo del **tornillo**, después coloque la **tapa de la válvula** en el extremo del **tornillo** y gire para fijar.

3. Atornille el **sello del émbolo** en el **eje del émbolo** (figura 2).

4. Coloque el **émbolo** ensamblado en el extremo del **eje del émbolo** (figura 3).

ENSAMBLE DE LA RELLENADORA

5. Fije el **mango** deslizándolo ya sea en el **engrane rápido** o en el **lento** (figura 4)

6. Dele vueltas al **mango** para hacer subir el **émbolo** a la parte superior de la **rellenadora**.

Continúa en la página siguiente.

Figura 1

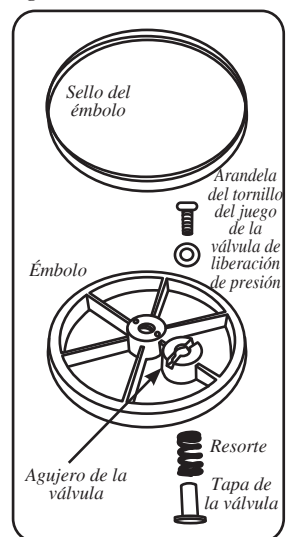
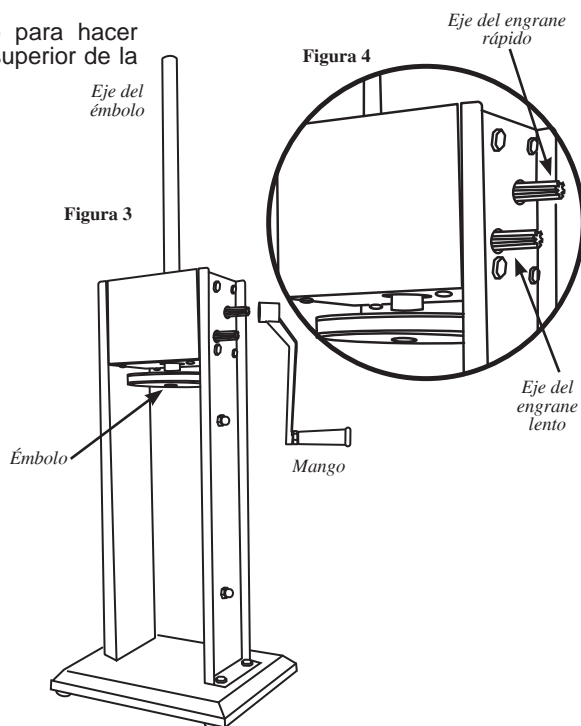
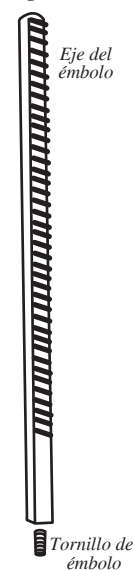


Figura 2



7. Apoye las **abrazaderas del fondo del recipiente** en las **monturas del recipiente** adentro del **gabinete de la rellenadora**. Haga girar el fondo del **recipiente** en el **gabinete de la rellenadora**. Haga girar por completo el **recipiente** en el **gabinete de la rellenadora**, enganchando las **abrazaderas superiores** en las **monturas del recipiente** (figura 5).

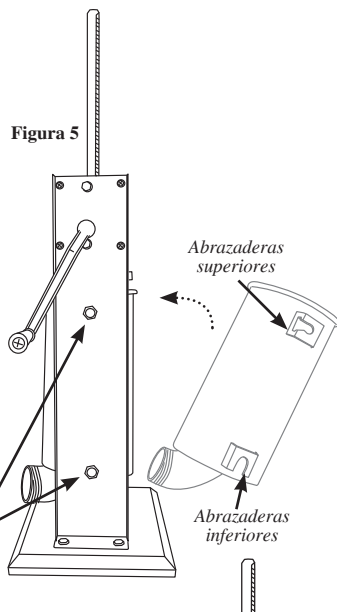
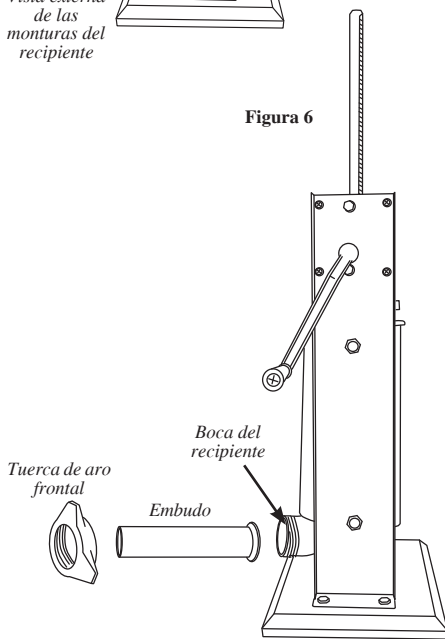


Figura 5

8. Inserte el **embudo de rellenado** de su elección a través de la **tuerca de aro frontal**. Atornille la **tuerca de aro frontal** y el **embudo de rellenado** en la boca del **recipiente** hasta que estén apretados. **NO APRIETE EN EXCESO** la **tuerca de aro frontal** pues podría dañar el **embudo** (figura 6).

Vista externa de las monturas del recipiente

Figura 6



9. Antes de usarlo, cubra muy bien el interior del **recipiente** con un lubricante para alimento (figura 7).

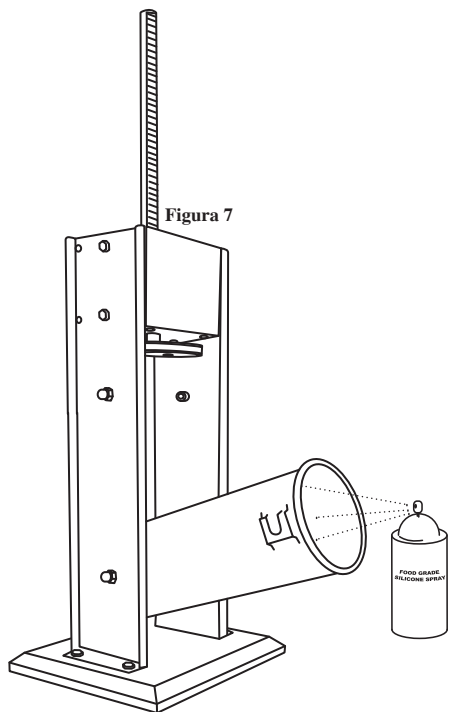


Figura 7

DESARMADO Y LIMPIEZA

1. Quite el **embudo de relleno** desatornillando la tuerca de aro frontal y jalando el **embudo**.
2. Gire el **mango** hasta que el **émbolo** suba y salga del recipiente.
3. Gire el **recipiente** hacia afuera, después tire de él hacia arriba para sacarlo del **gabinete de la relladora**.
4. Desatornille el **émbolo** de su **eje**. Retire la **válvula de liberación de presión** del **émbolo**. Quite el **sello** del **émbolo**.
5. Lave con agua jabonosa caliente todas las partes que entren en contacto con la carne. PROCURE LIMPIAR LAS PARTES INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE USARLAS. Enjuague y seque cuidadosamente todas las partes inmediatamente. Esterilice si es necesario.
6. Antes y después de cada uso, lubrique por completo los componentes del **eje**, el **recipiente**, la **válvula de liberación de presión** y la **tuerca de aro frontal** con un lubricante para alimento.

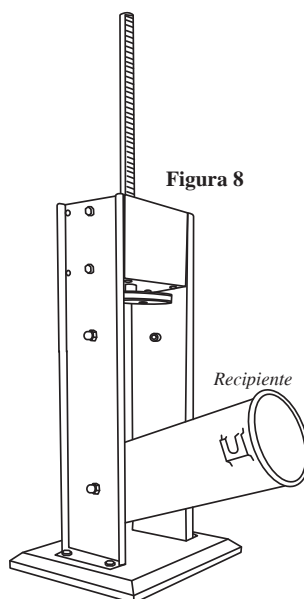
INSTRUCCIONES DE RELLENADO

¡ADVERTENCIA! Cuando el émbolo esté salido del recipiente, SUELTE LENTAMENTE EL MANGO. La presión y la gravedad pueden hacer que el mango gire ligeramente hacia atrás y provoque lesiones.

NOTA: Aplique un lubricante para alimento en el interior del **recipiente** antes de llenar con la mezcla de carne.

1. Incline el **recipiente** hacia afuera.
2. Llene el **recipiente** con la mezcla de carne y sazonadores (figura 8).
3. Presione firmemente la mezcla hacia abajo del **recipiente** para expulsar el aire que estuviera atrapado.
4. Gire el **recipiente** para ponerlo en posición vertical y enganche las **abrazaderas superiores** en las **monturas del recipiente**.
5. Gire el **mango** hasta que el **émbolo** esté en contacto con la carne y la mezcla esté lista para ser expulsada por el extremo del **embudo de relleno**.

Continúa en la página siguiente.



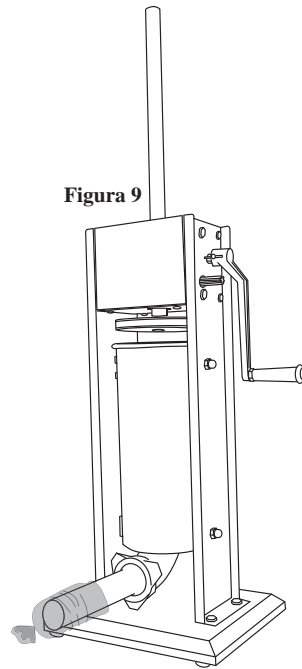


Figura 9

6. Deslice un forro en el extremo del **embudo de relleno** hasta que se haya deslizado completamente en el **embudo** (figura 9).
7. Ate, tuerza o ponga un aro en el extremo del forro para sellarlo.
8. Gire el **mango** para expulsar la mezcla en el forro. Para lograr mejores resultados, aplique presión alrededor del forro cerca del extremo del **embudo de relleno**. Así mantiene apretado el forro y hace que la mezcla se empaque firmemente en el forro.
9. Cuando llegue al extremo del forro ate, tuerza o ponga un aro en el extremo para sellar el contenido.

CONSEJOS DE RELLENADO: Los siguientes consejos ayudan a reducir la resistencia al estar relleno con el **embudo de relleno de 13 mm**.

- A. Agréguele agua a la mezcla de carne: hasta 1 1/2 tazas (0.4 l) de agua por cada 2.3 kg (5 lb) de carne sazonada.
- B. Vierta 1/4 de taza (60 ml) de aceite vegetal o de oliva por cada 2.3 kg (5 lb) de carne sazonada para que fluya mejor.

RECETAS

CONVERSIONES DE UNIDADES DE VOLUMEN	
1 tsp	5 ml
1 Tbsp	15 ml
1/8 cup or 1 fl oz	30 ml
1/4 cup or 2 fl oz	60 ml
1/3 cup	80 ml
1/2 cup or 4 fl oz	120 ml
2/3 cup	160 ml
3/4 cup or 6 fl oz	180 ml
1 cup or 8 fl oz or 1/2 pint	240 ml
1 1/2 cup or 12 fl oz	350 ml
2 cups or 16 fl oz or 1 pint	475 ml
3 cups or 1 1/2 pints	700 ml
4 cups or 2 pints or 1 qt	950 ml
4 quarts or 1 gal	3.8 L

CONVERSIONES DE UNIDADES DE PESO	
1 oz	28 g
1/4 lb or 4 oz	113 g
1/3 lb	150 g
1/2 lb or 8 oz	230 g
2/3 lb	300 g
3/4 lb or 12 oz	340 g
1 lb or 16 oz	450 g
2 lb	900 g

SALCHICHA DE VENADO

2.7 kg (6 lb) de carne de venado
2.7 kg (6 lb) de carne magra de puerco

- 1/2 cucharadita de salvia
- 1/2 cucharadita de chile piquín
- 2 cucharaditas de sal
- 1/2 de taza de miel
- 2 cucharaditas de pimienta forros para salchicha

**** NOTA:** Al moler la carne para salchichas, muéla la con la placa de molido grueso, después sazónela y vuélvala a moler con una placa fina.

SALCHICHA ITALIANA FRESCA

- SUAVE/PICANTE

- 5 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharaditas de semillas de alcaravea
- 3 cucharaditas de chile machacado
- 1 cucharadita de semilla de hinojo partida (omítalas si la quiere suave)
- 2 cucharaditas de pimienta negra molida gruesa
- 1 cucharadita de cilantro
- 473 ml (1 pinta) de agua fría
- 4.5 kg de lomo de puerco

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Existen reglas básicas que se deben seguir al manipular alimentos. Estas son **COCER, SEPARAR, LIMPIAR Y CONGELAR.**

COCER

Es crucial cocer los alimentos a una temperatura interna segura para destruir las bacterias presentes. La seguridad de las hamburguesas y otros alimentos hechos con carne molida ha estado bajo mucha atención últimamente, y con justa razón. Al moler la carne, las bacterias presentes en la superficie se mezclan con toda la mezcla molida. Si esta carne molida no se cocina al menos a 160°F a 165°C (71°C a 74°C), las bacterias no se destruirán y habrá una gran probabilidad de contraer una enfermedad.

Los trozos sólidos de carne como por ejemplo el bistec y la chuleta no tienen bacterias peligrosas como la E. coli en el interior, de modo que se pueden servir más crudos. Aún así, todo corte de carne debe ser cocinado a una temperatura interna de al menos 145°F (63°C) (medio cocida). La temperatura segura para la carne de ave es de 180°F (82°C) y los cortes sólidos de cerdo deben ser cocidos a 160°F (71°C). Los huevos también deben cocerse completamente. Si prepara un merengue u otra receta que utilice huevos crudos, compre huevos especialmente pasteurizados o polvo de merengue preparado.

SEPARAR

Los alimentos que se consumen sin cocer y los alimentos que se cocinan antes de consumir SIEMPRE DEBEN ser separados. Se produce contaminación cruzada cuando las carnes o huevos crudos entran en contacto con los alimentos que se consumen sin cocer. Esta es una fuente de envenenamiento mayor de los alimentos. Siempre envuelva doblemente las carnes crudas y déjelas en la parte más baja del refrigerador de manera que no caigan jugos en los alimentos frescos. Consuma las carnes crudas dentro de 1-2 días de ser comparadas, o congélelas para un almacenamiento más prolongado. Descongele las carnes congeladas en el refrigerador, no en el mesón.

Al cocinar a o preparar en la parrilla carnes crudas o pescado, asegúrese de poner la carne cocida en una fuente limpia. No use la misma fuente que usó para llevar los alimentos a la parrilla. Lave los utensilios usados en la parrilla después de voltear el alimento por última vez, así como también las espátulas y cucharas usadas para revolver-freír o voltear la carne a medida que se va cocinando.

Asegúrese de lavarse las manos después de manipular carnes o huevos crudos. Es absolutamente necesario lavarse las manos con jabón y agua o usar toallas antibacterianas húmedas después de haber tocado carnes o huevos crudos. El no lavarse las manos y las superficies cuando esté cocinando es una causa mayor de contaminación cruzada.

LIMPIAR

Cuando esté cocinando, lávese las manos y las superficies de trabajo con frecuencia. Lávese con jabón y agua tibia por al menos 15 segundos, luego séquese con una toalla de papel.

CONGELAR

Es muy importante congelar los alimentos. La zona de peligro donde las bacterias se multiplican es entre 40°F y 140°F (4°C y 6°C). Regule el refrigerador en 40°F

INFORMACIÓN SOBRE LAS SALCHICHAS

SELECCIÓN DE LA CARNE PARA PREPARAR SALCHICHAS

La preparación de salchichas ha evolucionado a través de los años y generaciones, y como resultado hay incontables tipos de salchichas que usted puede preparar usando los ingredientes básicos de carne, grasa y unas cuantas especies mezcladas cuidadosamente. A continuación encontrará unas cuantas pautas simples que le ayudarán a hacer las salchichas con el mejor sabor posible.

Se puede utilizar cualquier tipo de carne para hacer salchichas: cerdo, vacuno, bisonte, alce y caribou, incluso se pueden hacer grandiosas salchichas de antílope. Es importante saber que al preparar venado u otras carnes de animales de caza se debe cortar toda la grasa de la carne, ya que el sebo se tomará rancio en tan solo cinco días. Reemplace la grasa por cerdo o grasa de vacuno, dependiendo del tipo de producto que esté preparando, a una proporción de 1 libra (0.5 kg) de grasa por cada 4 libras (1.8 kg) de carne de animales de caza.

El contenido de grasa de su salchicha afectará el gusto, textura, características de cocción y vida útil de su producto. La salchicha hecha en forma más comercial tiene un contenido de grasa de alrededor del 20%. Usando menos de 12% de grasa resultará en una salchicha muy seca, mientras que si se usa más de 20% puede resultar en una salchicha sin sabor pegajosa y difícil de cocinar.

CURADO

Es importante curar adecuadamente las carnes para preservar la carne de vacuno y ave y destruir los microorganismos indeseados de las superficies de la carne que causan desperdicio y enfermedades causadas por los alimentos. Hay muchos pasos que ayudan en este proceso, incluyendo ahumar, cocer, secar, congelar y la agregar ingredientes de curado.

La forma más antigua de cumplir con este proceso es introduciendo sal a la carne. La resistencia de las bacterias a la sal varía ampliamente entre los distintos tipos de bacterias. El crecimiento de algunas bacterias se inhibe por las concentraciones de sal de casi 3%, por ejemplo Salmonella, mientras que otros tipos pueden sobrevivir en concentraciones de sal mucho mayores, por ejemplo Staphylococcus. Afortunadamente, el crecimiento de muchos organismos indeseados normalmente encontrados en el curado de la carne y productos avícolas se inhibe con bajas concentraciones de sal.

El curado moderno se basa en los nitratos y es muy científico. La mejor manera de garantizar un curado adecuado es comprar uno de los muchos agentes de curado comercialmente disponibles en los almacenes o en la carnicería local. Un curado muy común es el Polvo Praga, que está disponible en dos tipos (#1 y #2).

TRIPAS PARA EMBUTIDOS

Hay muchos tipos distintos de tripas para embutidos disponibles, la elección correcta depende de la preferencia personal así como también del tipo de salchicha que usted desee preparar. Para la mayoría de las salchichas las alternativas son natural o de colágeno. No deje que los nombres lo confundan. Las tripas de colágeno no son sintéticas. Están hechas de piel natural y otros tejidos. Las tripas de colágeno son uniformes respecto del tamaño y textura y casi no requieren preparación. Las tripas "naturales" son los intestinos de cordero, bovinos, cerdo o vacuno. Son menos uniformes en tamaño y requieren una preparación sustancial. Por esas razones, más del 75% de las salchichas comercialmente hechas en EE.UU. se hacen con tripas de colágeno. También hay tripas fibrosas no comestibles que se usan para algunas variedades de salchichas ahumadas y mortadelas.

TIPOS DE SALCHICHAS

La mayoría de las salchichas caen en una de cuatro categorías: frescas, ahumadas, cocinadas o secas. Todas las salchichas, excepto las secas requieren refrigeración. También hay una sub-categoría de salchichas ahumadas no cocidas.

Entre las salchichas frescas y las ahumadas no cocidas encontrará sabores como la kielbasa o salchicha polaca, salchicha italiana, salchicha de desayuno y muchas otras. Tanto las salchichas frescas como las ahumadas no cocidas requieren cocción antes de comerlas y también deben ser refrigeradas.

Las salchichas ahumadas y cocidas incluyen salame, mortadela, las siempre populares vienas y muchas otras. El ahumado adecuado requiere una sala de ahumado o ahumadero. Estas pueden ser estructuras simples hechas en casa de tambores de metal o incluso de antiguos refrigeradores o pueden ser unidades elaboradas. La mayoría de las salchichas ahumadas se calientan antes de servir. Muchas personas creen que una salchicha ahumada durará mucho más tiempo sin descomponerse, pero esto no es así. Las salchichas ahumadas deben ser tratadas de la misma forma que las salchichas frescas en términos de almacenamiento.

Las salchichas secas requieren el tiempo de proceso más prolongado, ya que se secan al aire por un período prolongado de tiempo. Algunos tipos de salchichas secas son pepperoni, prosciutto y una gran variedad de productos de jamón, sólo por nombrar algunos. Las condiciones bajo las cuales la carne se seca son muy exactas; temperatura, tiempo y humedad deben ser cuidadosamente monitoreadas para obtener un producto seguro y delicioso.

ALMACENAMIENTO

Es importante recordar que la salchicha perderá su sabor estando almacenada por más tiempo. Se recomienda hacer la cantidad de salchichas necesarias para un período de 4 a 6 semanas. Incluso las salchichas congeladas comenzarán a perder su sabor notoriamente después de 6 semanas. Las salchichas congeladas se deben descongelar lentamente en el refrigerador antes de ser cocidas o servidas. El descongelamiento rápido del producto también degradará el sabor.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON

¡GUARDE ESTA INFORMACIÓN DE GARANTÍA PARA SUS REGISTROS!

Weston Products 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 Products 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 prepagado a Weston Products 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 Products 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 Products 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 Products LLC al 1-800-814-4895 de lunes a viernes, desde las 8 a.m. hasta las 5pm EST (Desde fuera de los Estados Unidos comuníquese al 440-638-3131) para solicitar un Número de Autorización de Devolución de la Mercadería (Número RMA). Weston Products LLC rechazará todo envío que no contenga este número. NO DEVUELVA LA UNIDAD SIN LA AUTORIZACIÓN DE WESTON PRODUCTS 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 Products 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 Products LLC será responsable de daños emergentes sostenidos en conexión con dicho producto y Weston Products 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. CORTE POR LA LÍNEA PUNTEADA Y ENVÍE LA TARJETA DE GARANTÍA JUNTO CON UNA COPIA DE SU RECIBO DE COMPRA ORIGINAL A

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

TARJETA DE GARANTÍA WESTON

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

Nombre del Cliente: _____

Dirección: _____

Ciudad/Estado/Código Zip/País: _____

Número Telefónico: (_____) _____

Dirección de Correo Electrónico: _____

Fecha de Compra Original: ____/____/____

Modelo del Producto #: _____

de Serie (Si corresponde): _____





WESTON[®]

CAPACITÉ 3 L

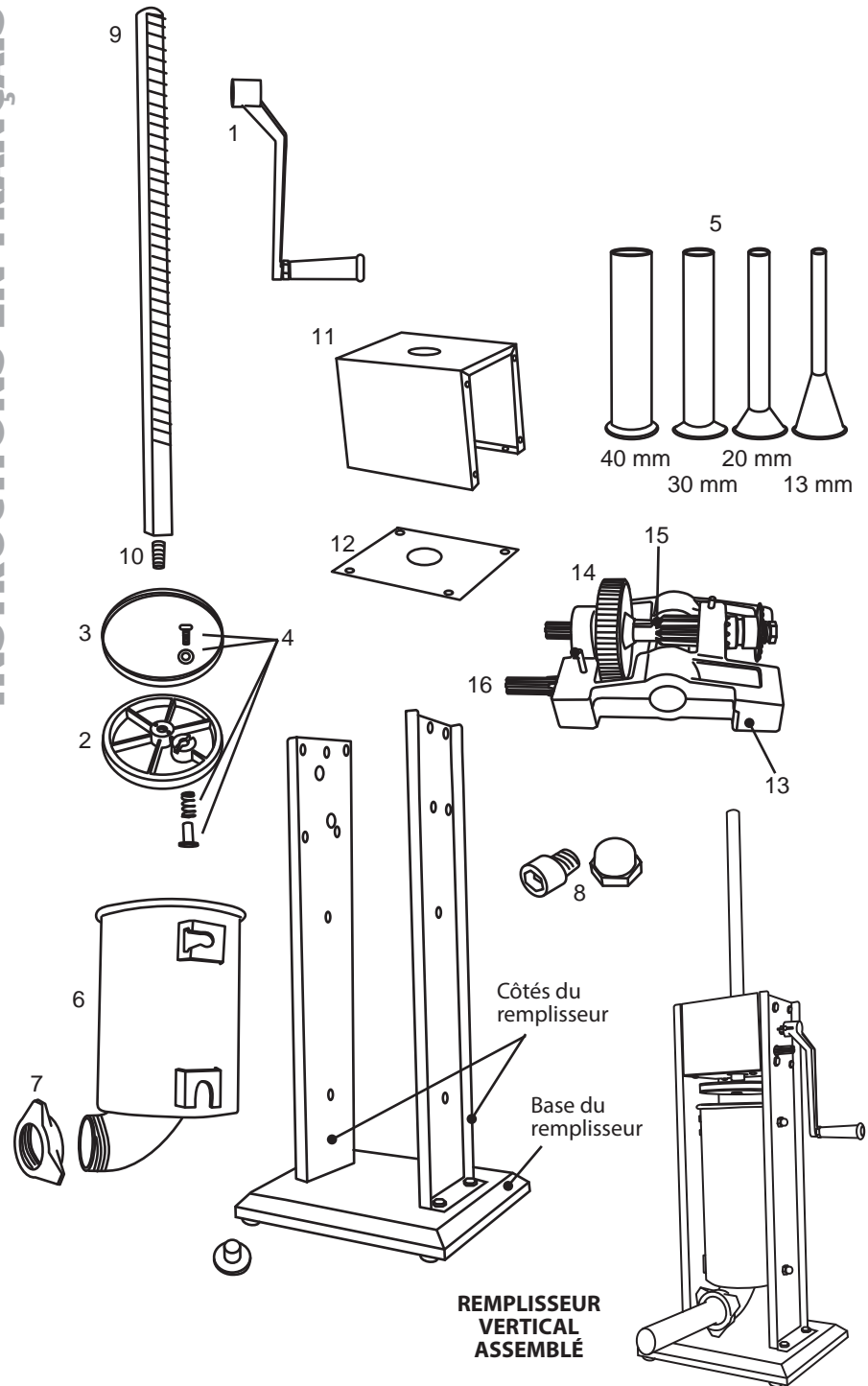
REMP LISSEUR VERTICAL DE SAUCISSES

**INSTRUCTIONS
MODÈLE N° 73-0701-RT**



REV111313

INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS



LISTE DES PIÈCES

N° SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	N° PIÈCE
1	Manivelle	86-0710
2	Poussoir	86-1126
3	Joint du poussoir	86-0716
4	Valve de surpression (jeu de 4 pièces)	86-0715
5	Jeu d'entonnoirs en acier inoxydable (4 entonnoirs)	86-0720
6	Contenant en aciers inoxydables	86-0712
7	Écrou annulaire avant	86-0721
8	Kit de quincaillerie de montage du contenant (4 jeux)	86-0722
9	Axe du poussoir	86-0711
10	Boulon du poussoir	86-1125
11	Couvercle du boîtier d'engrenages avec kit de quincaillerie	86-1113
12	Plaque inférieure du couvercle du boîtier d'engrenages avec kit de quincaillerie	86-1114
13	Boîtier d'engrenages avec kit de quincaillerie	86-1117
14	Engrenage d'entraînement principal	86-1119
15	Engrenage de contrôle de la vitesse basse	86-1120
16	Engrenage de contrôle de la vitesse rapide	86-1121
17	Pied caoutchouté (jeu de 4 pièces)	86-0717
	Couvercle du remplisseur vertical Realtree® non illustré	73-0701-RTC

Si vous avez besoin d'une pièce de rechange pour remplacer une pièce usée/cassée ou si l'unité ne fonctionne pas correctement, appelez sans frais Weston Products LLC:

+1-800-814-4895

du lundi au vendredi de 8h00 à 17h00 (Heure de New York). En dehors des États-Unis, appelez le +1 (440) 638-3131

INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS

ATTENTION! Il est important de respecter toutes les consignes de sécurité concernant les aliments. Consultez les instructions mises à jour sur le site Internet de l'USDA.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES



AVERTISSEMENT!

LIRE ET BIEN COMPRENDRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ET TOUS LES AVERTISSEMENTS AVANT DE SE SERVIR DE CETTE UNITÉ. VOTRE SÉCURITÉ EST CE QUI COMPTE LE PLUS! SI CES PROCÉDURES ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ NE SONT PAS RESPECTÉES, DE GRAVES BLESSURES ET DES DOMMAGES MATÉRIELS PEUVENT EN RÉSULTER. RAPPELEZ-VOUS: VOUS ÊTES RESPONSABLE DE VOTRE SÉCURITÉ!

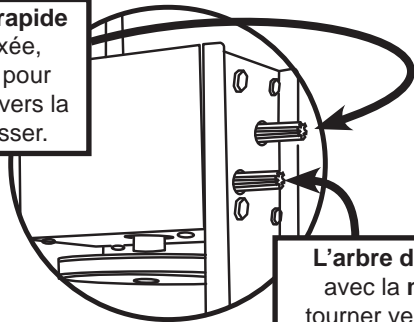
1. INSPECTER POUR DÉTECTER TOUTE TRACE DE DOMMAGES DES PIÈCES. Avant d'utiliser le **remplisseur**, s'assurer que toutes les pièces fonctionnent correctement et effectuent les fonctions pour lesquelles elles sont destinées. Vérifier tout blocage potentiel des pièces mobiles, le montage et tout autre état qui pourrait avoir une incidence sur le fonctionnement.
2. TENIR LES ENFANTS À L'ÉCART. NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL SANS SUPERVISION. Le **remplisseur** n'est pas un jouet.
3. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée du **remplisseur**. Toute utilisation inappropriée du **remplisseur** ANNULERA la garantie.
4. NE JAMAIS placer ou laisser le **remplisseur** à des températures de moins de 0 °C (32 °F).
5. Seul un revendeur agréé est en droit d'effectuer des réparations. Utiliser uniquement des pièces et des accessoires d'origine de l'usine. Toute modification apportée au **remplisseur** ANNULERA la garantie.
6. S'assurer que le **remplisseur** est stable pendant l'utilisation. Les quatre pieds doivent être sécurisés sur une surface à niveau. Le **remplisseur** ne doit pas bouger pendant le fonctionnement.
7. NE JAMAIS utiliser le **remplisseur** avec le **couvercle du boîtier d'engrenages** ouvert ou retiré.
8. PORTER UNE PROTECTION POUR LES YEUX! Les lunettes de vue ne sont pas des lunettes de sécurité. Les lunettes de sécurité doivent être conformes aux exigences de la norme ANSI Z87.1. Remarque: Les lunettes de sécurité agréées ont la marque Z87 imprimée ou gravée dessus.
9. NE PAS utiliser sous l'effet d'alcool et de drogue.
10. Utilisation domestique uniquement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS!

Se reporter souvent à ces instructions et les communiquer aux autres.

MOUVEMENT DES ENGRENAGES

L'arbre d'engrenage rapide avec la **manivelle** fixée, tourner vers la droite pour relever le **poussoir** et vers la gauche pour le rabaisser.



L'arbre d'engrenage lent avec la **manivelle** fixée, tourner vers la gauche pour relever le **poussoir** et vers la droite pour le rabaisser.

MONTAGE

INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS

POUSSOIR

1. Glissez le **joint du poussoir** sur le **poussoir** (Figure 1).

2. Assemblez le **kit de valve de surpression** dans le **poussoir**. Depuis le dessus du **poussoir**, placez la **rondelle** sur le **trou de la valve** et insérez ensuite la **vis** par la **rondelle** dans le **trou de la valve**. Depuis le dessous du **poussoir**, placez le ressort sur l'extrémité de la **vis**, puis placez le **capuchon de la valve** sur l'extrémité de la **vis** et tordez pour sécuriser.

3. Glissez le **joint du poussoir** dans l'**axe du poussoir** (Figure 2).

4. Placez le poussoir assemblé sur l'extrémité de l'axe du poussoir (Figure 3).

POUSSOIR

5. Attachez la **manivelle** en la glissant soit sur l'engrenage **rapide** soit sur l'engrenage **lent** (Figure 4).

6. Tournez la **manivelle** pour que le **poussoir** se trouve sur le dessus du **remplisseur**.

Figure 1

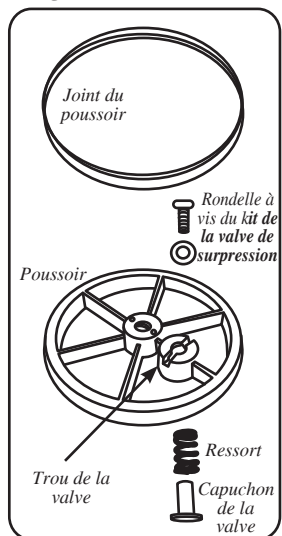
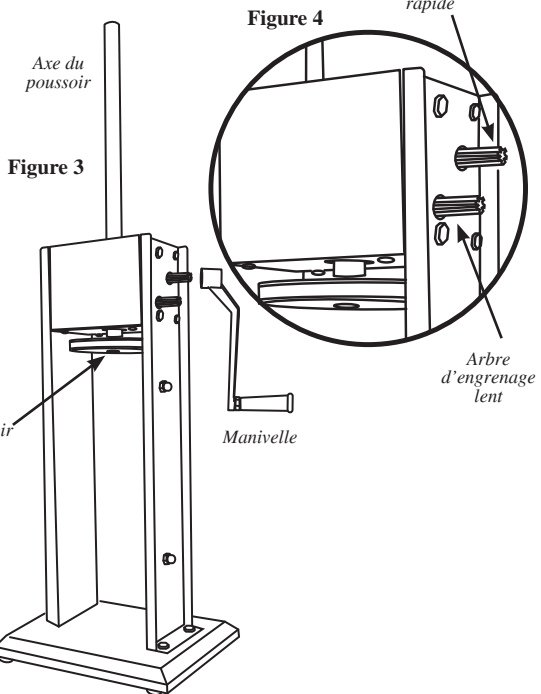


Figure 2



Suite page suivante

7. Posez les **brides inférieures du contenant** sur les **supports du contenant** à l'intérieur du boîtier du remplisseur. Faites tourner le fond du **contenant** dans le **boîtier du remplisseur**. Faites tourner complètement le **contenant** dans le **boîtier du remplisseur** en enclenchant les brides supérieures dans les **supports du contenant** (Figure 5).

8. Insérez l'**entonnoir de bourrage** de votre choix par l'**écrou annulaire avant**. Vissez l'**écrou annulaire avant** et l'entonnoir de bourrage dans la bouche du **contenant** jusqu'au serrage. NE PAS SERRER AVEC EXCÈS l'**écrou annulaire avant** sous risque d'endommager l'**entonnoir** (Figure 6).

9. Enduisez bien l'intérieur du **contenant** avec un lubrifiant de qualité alimentaire avant de l'utiliser (Figure 7).

Figure 5

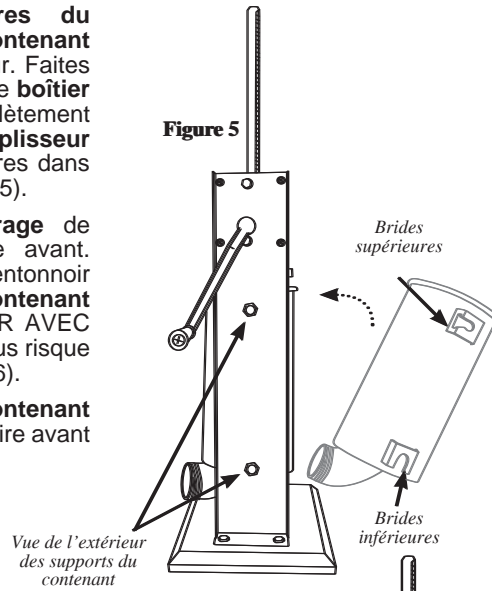


Figure 6

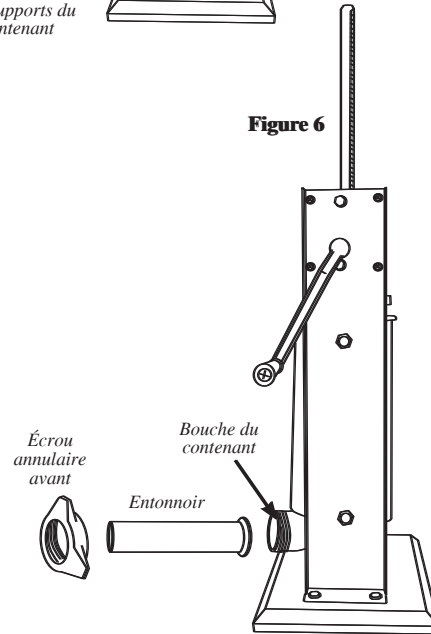
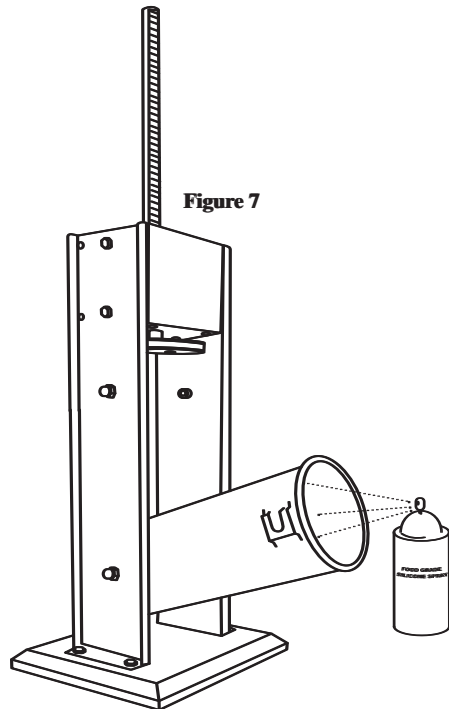


Figure 7



DÉMONTAGE ET NETTOYAGE

1. Retirez l'**entonnoir de bourrage** en dévissant l'écrou annulaire avant et dégageant l'**entonnoir**.
2. Tournez la **manivelle** jusqu'à ce que le **poussoir** remonte et sorte du contenant.
3. Faites tourner le **contenant** vers l'extérieur et tirez le **contenant** vers le haut pour le dégager du **boîtier du remplisseur**.
4. Dévissez le **poussoir** de l'**axe du poussoir**. Détachez le **clapet de surpression du poussoir**. Retirez le **joint du poussoir**.
5. Lavez toutes les pièces qui entrent en contact avec la viande dans de l'eau savonneuse. TOUJOURS NETTOYER LES PIÈCES IMMÉDIATEMENT APRÈS EMPLOI. Rincez et séchez bien toutes les pièces immédiatement. Stérilisez selon les besoins.
6. Lubrifiez bien l'**axe**, le **contenant**, les composants de la **valve de surpression** et l'**écrou annulaire** avant avec un lubrifiant de qualité aliment

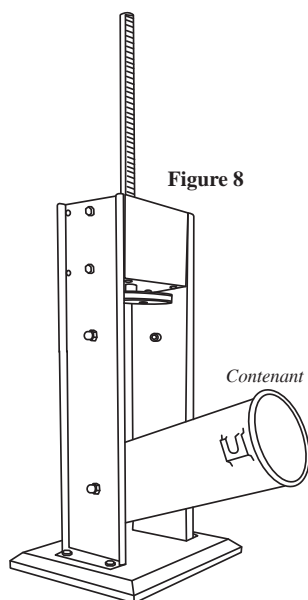
INSTRUCTIONS DE BOURRAGE

ATTENTION ! Lorsque vous relevez le poussoir pour le sortir du contenant, **RELÂCHEZ LA MANIVELLE LENTEMENT!** La pression ou la gravité peuvent forcer la manivelle à tourner légèrement vers l'arrière ce qui entraînerait des blessures.

REMARQUE: Appliquer un lubrifiant de qualité alimentaire sur l'intérieur du **contenant** avant de le remplir de mélange de viandes.

1. Inclinez le **contenant** vers l'avant.
2. Remplissez le **contenant** du mélange de viande et d'assaisonnements (Figure 8).
3. Poussez fermement le mélange vers le bas dans le **contenant** pour que l'air piégé puisse s'échapper.
4. Faites tourner le **contenant** vers l'arrière en position verticale et enclenchez les **brides supérieures** dans les **supports du contenant**.
5. Tournez la **manivelle** jusqu'à ce que le **poussoir** entre en contact avec la viande et que le mélange est prêt à sortir de l'autre côté de l'**entonnoir de bourrage**.

Suite page suivante



6. Glissez l'enveloppe sur l'extrémité de l'**entonnoir de bourrage** jusqu'à ce que l'enveloppe entière soit passée sur l'**entonnoir** (Figure 9).
7. Attachez, tordez ou serrez avec un anneau l'extrémité de l'enveloppe pour le sceller.
8. Tournez la **manivelle** pour faire sortir le mélange et le verser dans l'enveloppe. Pour faciliter l'opération, exercez une pression autour de l'enveloppe, près de l'extrémité de l'**entonnoir de bourrage**. Ce faisant, l'enveloppe est bien serrée et le mélange sera emballé fermement dedans.
9. Lorsque le fond de l'enveloppe est atteint, tordez ou serrez l'enveloppe avec un anneau pour sceller le contenant à l'intérieur.

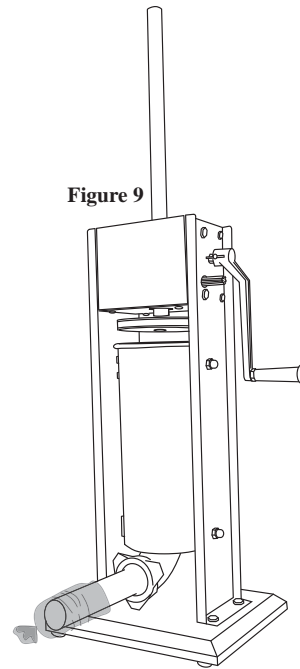


Figure 9

CONSEILS POUR LE BOURRAGE: Vous trouverez ci-dessous des suggestions pour réduire la résistance lors du bourrage avec un **entonnoir de bourrage de 13 mm**.

- A. Ajoutez de l'eau dans votre mélange de viandes – jusqu'à 0,4 L (1-1/2 tasses) d'eau pour 2,3 kg (5 lb) de viande assaisonnée.
- B. Ajoutez 60 ml (1/4 tasse) d'huile végétale ou d'olive dans le mélange de viandes pour faciliter le flux.

RECETTES

CONVERSIONS POUR VOLUME É.-U.	
1 tsp	5 ml
1 Tbsp	15 ml
1/8 cup or 1 fl oz	30 ml
1/4 cup or 2 fl oz	60 ml
1/3 cup	80 ml
1/2 cup or 4 fl oz	120 ml
2/3 cup	160 ml
3/4 cup or 6 fl oz	180 ml
1 cup or 8 fl oz or 1/2 pint	240 ml
1 1/2 cup or 12 fl oz	350 ml
2 cups or 16 fl oz or 1 pint	475 ml
3 cups or 1 1/2 pints	700 ml
4 cups or 2 pints or 1 qt	950 ml
4 quarts or 1 gal	3.8 L

CONVERSIONS POUR POIDS É.-U.	
1 oz	28 g
1/4 lb or 4 oz	113 g
1/3 lb	150 g
1/2 lb or 8 oz	230 g
2/3 lb	300 g
3/4 lb or 12 oz	340 g
1 lb or 16 oz	450 g
2 lb	900 g

SAUCISSES DE GIBIER

SAUCISSES DE GIBIER

2,7 kg (6 lb) de viande de gibier

2,7 kg (6 lb) de porc maigre

1/2 c. à thé de sauge

1/2 c. à thé de poivre de Cayenne

2 c. à thé de sel

1/2 de tasse de miel

2 c. à thé de poivre, enveloppes de saucisse

SAUCISSE FRAÎCHE À L'ITALIENNE - DOUCE/PIQUANTE

5 c. à thé de sel

1 c. à thé de sucre

2 c. à thé de graines de carvi

3 c. à thé de piment fort écrasé

1 c. à thé de graines de fenouil écrasées (ignorer pour une saucisse douce)

2 c. à thé de poivre noir grossièrement écrasé

1 c. à thé de coriandre

470 ml d'eau froide

4,5 kg de soc de porc désossé

****REMARQUE:** Si vous hachez de la viande pour faire des saucisses, utilisez la plaque de la plus grossière, ajoutez ensuite l'assaisonnement et hachez à nouveau le mélange avec par une plaque fine.

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 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 secondes, 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 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.

INFORMATIONS SUR LES SAUCISSES

CHOIX DE VIANDE POUR LA FABRICATION DE SAUCISSE

La fabrication de saucisse s'est développée au cours des nombreuses années et générations, et il en résulte qu'un nombre incalculable de type de saucisses peuvent être fabriquées en utilisant les ingrédients de base de la viande, matière grasse et quelques épices soigneusement mélangées. Ci-dessous, vous trouverez quelques indications simples qui vous aideront à faire des saucisses avec le meilleur goût possible.

Tout type de viande peut être utilisé pour faire des saucisses : porc, bœuf, bison, orignal et caribou, même l'antilope font de la très bonne saucisse. Il est important lors de la préparation de venaison ou d'autres viandes de gibier rouges d'enlever la matière grasse de la viande, car le suif de gibier rouge rancira en aussi peu que cinq jours. Remplacez la matière grasse avec soit de la graisse de porc ou de bœuf, suivant le type de produit que vous faites, à un taux de 0,5 kg (1 livre) de graisse pour chaque 1,8 g (4 livres) de viande de gibier.

La teneur en matière grasse de vos saucisses affectera le goût, la texture, les caractéristiques de cuisson et la durée de conservation de votre produit. La plupart des saucisses fabriquées commercialement ont une teneur en matière grasse d'environ 20%. En utilisant moins de 12% de matière grasse, vous obtiendrez des saucisses avec un goût très sec, alors que si vous utilisez plus de 20%, cela peut résulter en des saucisses collantes et sans goût qui seront très difficiles à cuire.

SAUMURAGE

Il est important de saumer correctement les viandes pour conserver la viande et la volaille, et pour détruire les microorganismes indésirables sur les surfaces de la viande qui causent la détérioration et des maladies d'origine alimentaire. Il y a de nombreuses étapes qui aident à ce processus, y compris la fumaison, la cuisson, le séchage, le refroidissement rapide et l'addition d'ingrédients de saumure. Le plus ancien moyen d'accomplir cela est en introduisant le sel dans la viande. La résistance des bactéries au sel varie beaucoup parmi les différents types de bactéries. Le développement de certaines bactéries est inhibé par des concentrations en sel aussi basses que 3%, par exemple, Salmonella, alors que d'autres types peuvent survivre dans de plus hautes concentrations en sel, par exemple, Staphylococcus. Heureusement, le développement de nombreux microorganismes indésirables normalement trouvés dans les viandes et produits de volaille saumurées est inhibé à des basses concentrations de sel.

Le saumurage moderne est basé sur les Nitrates et est très scientifique. La meilleure façon d'assurer le saumurage correct est de faire l'achat d'un des nombreux agents de saumure disponible commercialement dans une épicerie ou chez votre boucherie locale. Une saumure très courante est la Poudre de Prague, laquelle est disponible en deux types (No.1 et No.2).

BOYAUX

Il y a de nombreux types de boyaux différents disponibles, le bon choix dépend de la préférence personnelle aussi bien que le type de saucisse que vous désirez faire. Pour la plupart des saucisses, vos choix sont "naturel" ou "collagène". Ne laissez pas les noms vous tromper; les boyaux en collagène ne sont pas un produit synthétique. Ils sont fabriqués à partir de peau de bœuf et d'autres tissus. Les boyaux en collagène sont uniformes en taille et en texture et ne nécessitent presque aucune préparation. Les boyaux "Naturels" sont les intestins d'agneau, de mouton, porc ou bœuf. Ils sont moins uniformes en taille et nécessitent une préparation considérable. Pour ces raisons, plus de 75% des saucisses fabriquées commercialement aux Etats-Unis sont faites avec des boyaux en collagène. Il y a aussi des boyaux fibreux non comestibles qui sont utilisés pour quelques variétés de saucisses fumées et saucissons de Bologne.

TYPES DE SAUCISSE

La plupart des saucisses se situent dans une des quatre catégories : Fraîche, Fumée, Cuite ou Sèche. Toutes les saucisses, sauf les sèches, exigent l'entreposage frigorifique. Il y a aussi une sous-catégorie de saucisses fumées non cuites.

Parmi les saucisses fraîches et fumées non cuites, vous trouverez des arômes tels que la kielbasa ou saucisse polonaise, saucisse italienne, saucisse petit déjeuner et beaucoup d'autres. Les saucisses fraîches aussi bien que les saucisses fumées non cuites doivent être cuites avant de les manger et elles nécessitent aussi l'entreposage frigorifique.

Les saucisses fumées et cuites comprennent le salami, le saucisson de Bologne, les toujours aussi populaires hot-dogs et de nombreux autres. La fumaison correcte nécessite un fumeur ou appareil pour fumer les aliments. Ceux-ci peuvent être simplement des structures faites maison à partir de bidons métalliques ou même d'anciens réfrigérateurs ou ils peuvent être des appareils fabriqués complexes. La plupart des saucisses fumées sont réchauffées avant de servir. Un grand nombre de personnes pensent qu'une saucisse fumée durera plus longtemps sans altération, mais cela n'est pas vrai. Les saucisses fumées doivent être traitées de la même manière que les saucisses fraîches en termes d'entreposage.

Les saucisses sèches exigent le temps de transformation le plus long, puisqu'elles sont séchées à l'air pendant une longue période de temps. Certains types de saucisses sèches sont le pepperoni, le prosciutto et une variété de produits à jambon, juste pour en nommer quelques uns. Les conditions sous lesquelles la viande est séchée sont très exigeantes; la température, la durée et l'humidité doivent toutes être soigneusement surveillées pour avoir un produit sûr et délicieux.

ENTREPOSAGE

Il est important de se rappeler que la saucisse perdra sa saveur le plus longtemps qu'elle est entreposée. Il est recommandé que vous fassiez autant de saucisses que vous aurez besoin pour 4 à 6 semaines. Même les saucisses congelées commenceront à perdre nettement la saveur après 6 semaines. La saucisse congelée doit être dégelée lentement dans le réfrigérateur avant de la cuire ou de la servir. La décongélation rapide du produit dégradera aussi bien le goût.

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 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!

If any components of this unit are broken, do not operate properly, or for product returns, please contact Weston Products LLC
Phone: 1-800-814-4895 (Outside the U.S. 440-638-3131)
Mail: 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149
E-Mail: CustomerService@WestonProducts.com
Web Site: WestonProducts.com

All Trademarks and Registered Trademarks are property of the respective companies.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

¡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 products: desde las 8:00 am hasta las 5:00 pm est, 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: 1.440.638.3131) Weston Products LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149
WestonProducts.com

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

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

ATTENTION!

Veillez 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.