



WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD

VERTICAL SAUSAGE STUFFERS

7 LB: 86-0701-W

11 LB: 86-1101-W

15 LB: 86-1501-W

30 LB: 86-3001-W

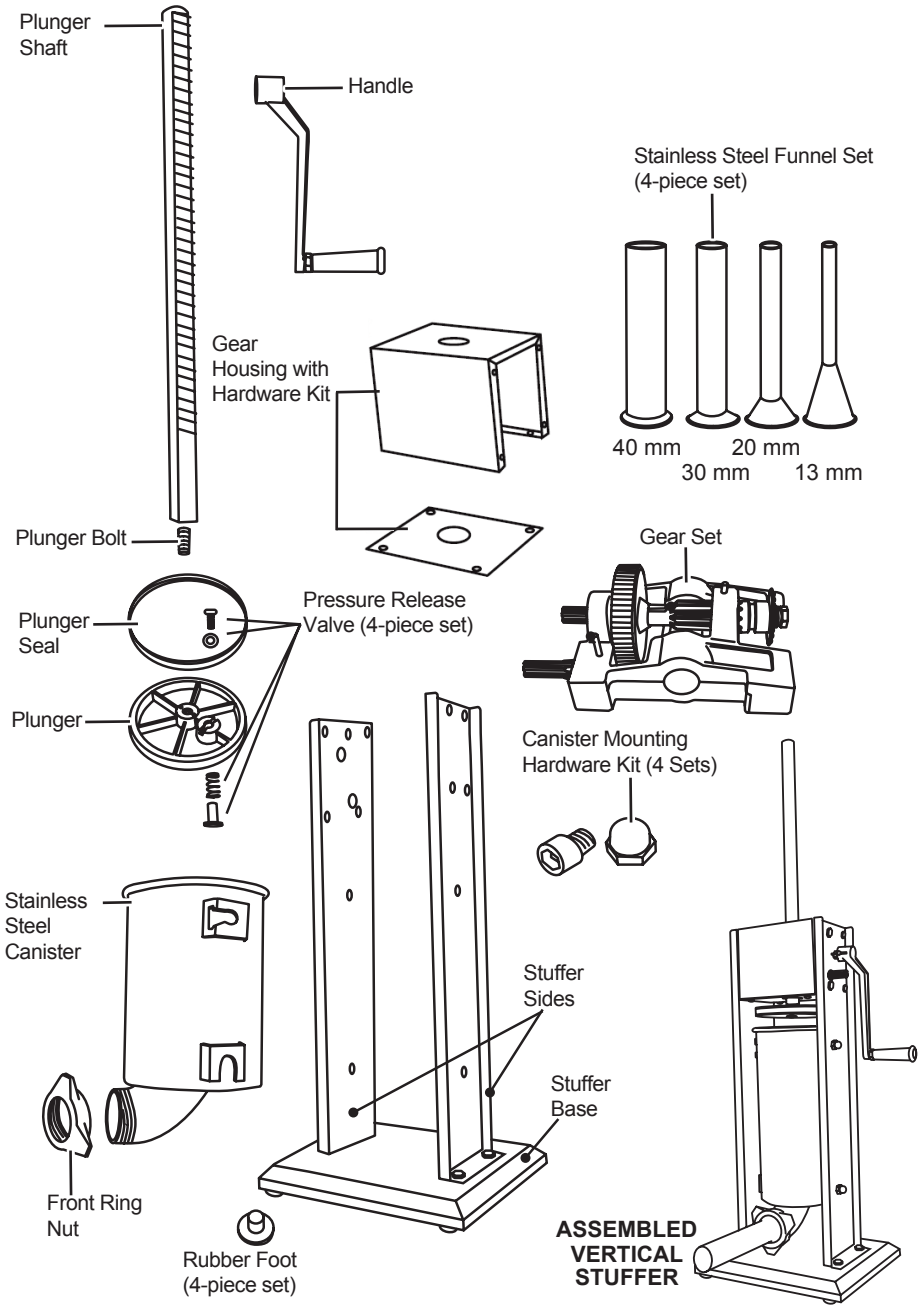
IMPORTANT SAFEGUARDS

WHEN USING APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS, INCLUDING THE FOLLOWING:

1. Read all instructions.
2. **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.
3. **KEEP CHILDREN AWAY. NEVER LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED.** The Stuffer is **NOT A TOY.**
4. Do not use appliance for other than intended use. The Manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of the Stuffer. Improper use of the stuffer will **VOID** the warranty.
5. **NEVER** store or leave the Stuffer at a temperature lower than 32°F (0°C).
6. Repair must be done by an authorized dealer. Use only factory original parts and accessories. Modification of the Stuffer will **VOID** the warranty.
7. 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.
8. **NEVER** operate the Stuffer with the Gear Housing Cover open or removed.
9. **WEAR EYE PROTECTION!** Everyday eye glasses are not safety glasses. Safety glasses have to conform to ANSI Z87.1 requirements. **NOTE:** Approved safety glasses have Z87 printed or stamped on them.
10. **DO NOT** use while under influence of drugs or alcohol.
11. This appliance is for household use only.
12. Avoid moving parts. Do not put finger or hands in canister when in locked upright position.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

COMPONENTS



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

WestonSupply.com

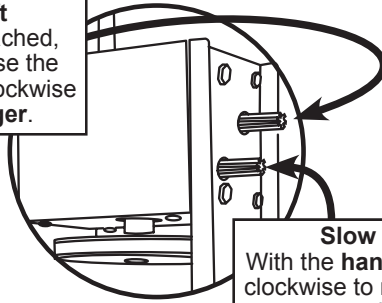
Or call Weston Brands, LLC Toll Free at **1-800-814-4895**

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

GEAR MOVEMENT

Fast gear shaft

With the handle attached, turn clockwise to raise the plunger, or counterclockwise to lower the plunger.



Slow gear shaft

With the handle attached, turn clockwise to raise the plunger, or counterclockwise to lower the plunger.

FAST GEAR SHAFT IS BEST FOR ASSEMBLY AND DISASSEMBLY. NOT IDEAL FOR USE WITH STUFFING.

Fast gear shaft should only be used to raise the plunger out of the canister or lower the plunger until it gets to the food load. It should NOT be used for stuffing.

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

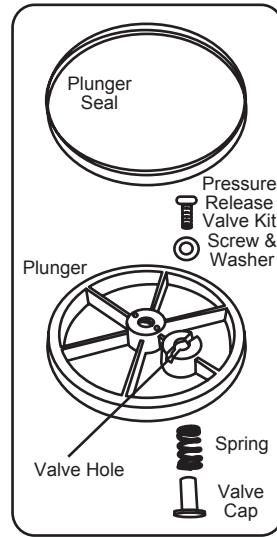


FIGURE 2

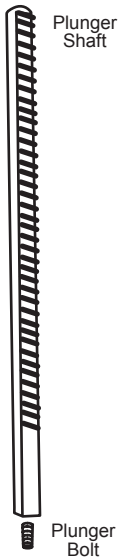
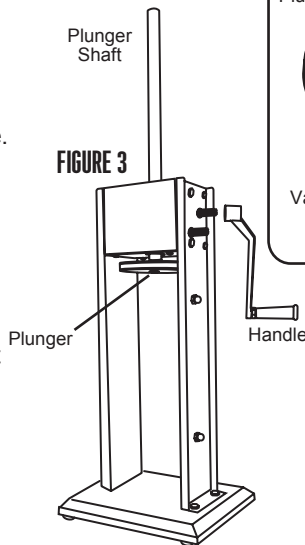


FIGURE 3



STUFFER ASSEMBLY

1. Attach the handle by sliding it onto either the fast gear shaft or the slow gear shaft (**FIGURE 4**).
2. Crank the handle to bring the plunger to the top of the stuffer.
3. Rest the canister's bottom brackets onto the canister mounts inside the housing of the stuffer. Pivot the bottom of the top of the canister into the stuffer housing first. Pivot the canister fully into the stuffer housing, snapping the top brackets into the canister mounts (**FIGURE 5**).
4. Insert the desired stuffing funnel through the front ring nut. Screw the front ring nut and funnel onto the mouth of the Canister until snug. **DO NOT OVERTIGHTEN** the front ring nut, as it may damage the funnel (**FIGURE 6**).
5. Thoroughly coat the inside of the canister with a registered H1 or H3 food-grade lubricant, such as Weston Registered H1 Food-Grade Lubricant, prior to use (**FIGURE 7**).

FIGURE 4

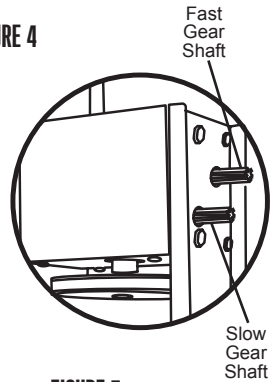


FIGURE 5

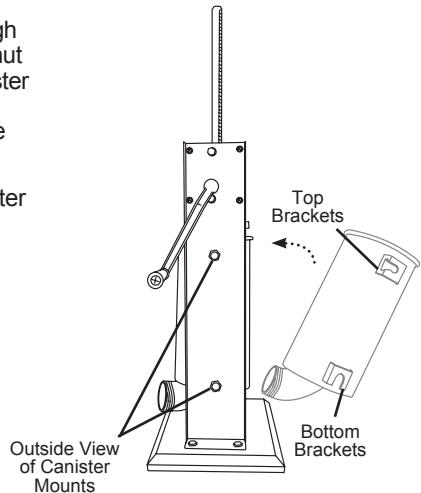


FIGURE 6

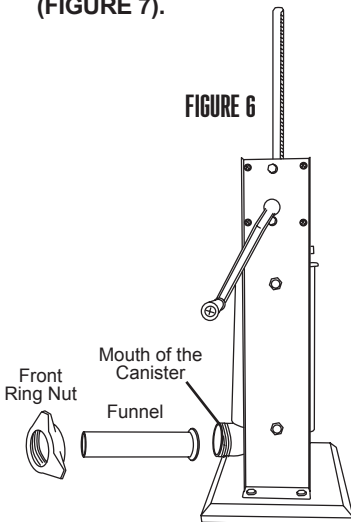
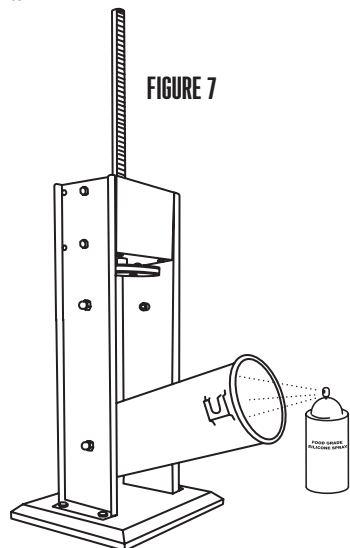


FIGURE 7



DISASSEMBLY & CLEANING

1. Remove the 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 from the top, then pull up to remove 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. Sanitize as needed.
6. Fully lubricate the shaft, canister, pressure-release valve components and the front ring nut with a registered H1 or H3 food-grade lubricant, such as Weston Registered H1 Food-Grade Lubricant, before and after each use.

SANITIZING

Sanitize using 1 tablespoon (15 ml) of household bleach per 1 gallon (3.8 liters) of clean, cool water (60°F [16°C]) mixed according to the instructions on the bleach.

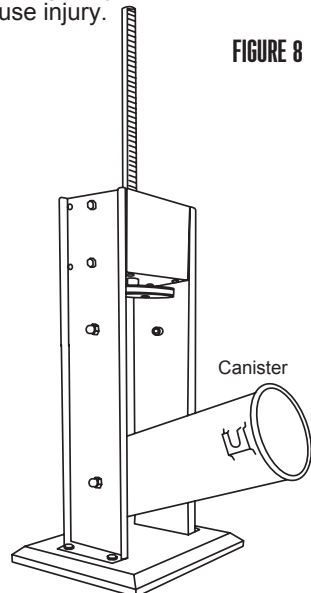
1. Wipe exterior with soft cloth dampened with sanitizing solution.
2. Immerse all parts that come in contact with food in sanitizing solution for 2 minutes.
3. When ready to use, rinse with clean water.

STUFFING INSTRUCTIONS

⚠ CAUTION **Moving Parts.** 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 registered H1 or H3 food-grade lubricant, such as Weston Registered H1 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 ground 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. Lubricate the plunger seal with a registered H1 or H3 food-grade lubricant, such as Weston Registered H1 Food-Grade Lubricant.



6. Turn the handle until the plunger comes in contact with the meat and the mixture is ready to extrude out the end of the funnel.
7. Slip a casing on the end of the funnel until the entire casing has slid onto the funnel (**FIGURE 9**).
8. Tie, twist, or fasten a hog ring to the end of the casing to seal it.
9. Turn the handle to extrude the mixture into the casing. For best results, apply pressure around the casing, close to the end of the funnel. This will hold the casing tight and will cause the mixture to pack firmly into the casing.
10. When the end of the casing has been reached, tie, twist, or fasten a hog ring the end of the casing to seal the contents inside.

STUFFING TIPS: The following are suggestions to help reduce the resistance when stuffing.

- 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 the slow gear shaft for easier cranking.
- D. Increase moisture content to help with stuffing. This is done during the meat-mixing stage and can be water, liquid smoke, etc.
- E. Ensure canister is properly aligned when locked in place for optimal stuffing. Misalignment will leave excess meat in the bottom of the canister.
- F. Meat temperature should never get above 40°F (4°C).
- G. The smaller your funnel, the greater the resistance while stuffing. Consider using a larger funnel to help reduce resistance.

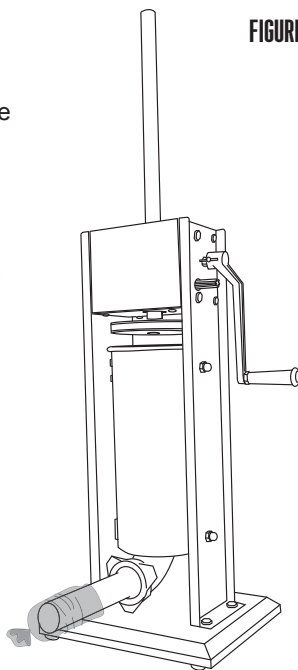


FIGURE 9

WESTON WARRANTY INFORMATION

SAVE THIS WARRANTY INFORMATION FOR YOUR RECORDS!

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

This warranty does not cover unauthorized repairs or service to products, products sold "as-is" by retailers, glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim.

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

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

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

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

For non-warranty work: call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.216.901.6801 outside the U.S., Monday–Friday, 8 am–5 pm Eastern, to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). We will refuse all returns without an RMA Number. We charge US\$35/hour for all diagnostic, service, repair and processing work. We will not start any service or repair work without prior authorization. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid and our returning it to you.

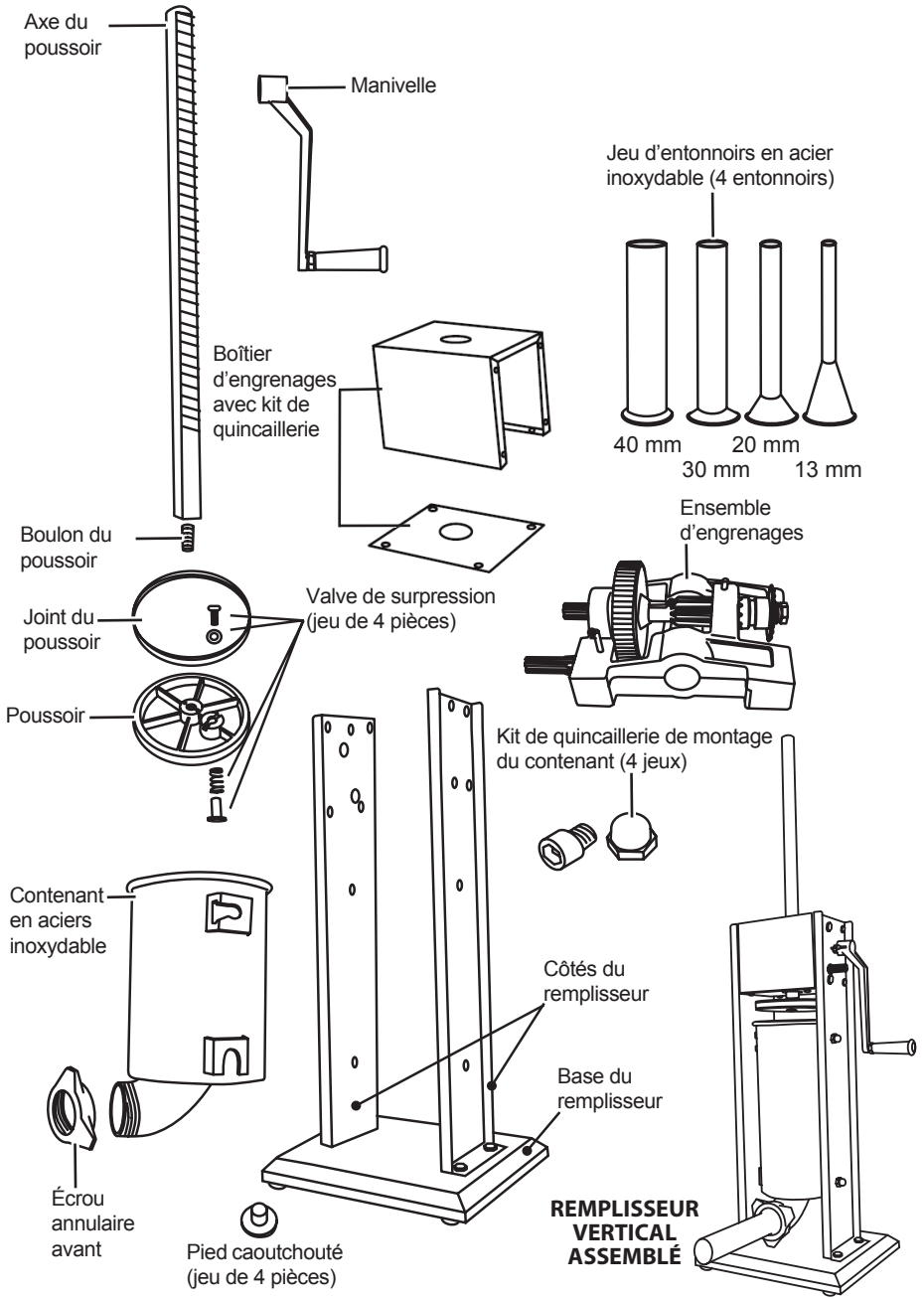
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

POUR UTILISER UN APPAREIL, VOUS DEVEZ TOUJOURS PRENDRE DES MESURES ÉLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE CORPORELLE, EN PARTICULIER LES MESURES SUIVANTES :

1. Lire toutes les instructions.
2. **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.
3. **TENIR LES ENFANTS À L'ÉCART. NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL SANS SUPERVISION.** Le remplisseur **N'EST PAS UN JOUET.**
4. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation abusive du remplisseur. L'utilisation abusive du remplisseur **ANNULERA** la garantie.
5. **NE JAMAIS** placer ou laisser le remplisseur à des températures de moins de 0 °C (32 °F).
6. 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.
7. 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.
8. **NE JAMAIS** utiliser le remplisseur avec le couvercle du boîtier d'engrenages ouvert ou retiré.
9. **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.
10. **NE PAS** utiliser sous l'effet d'alcool et de drogue.
11. Utilisation domestique uniquement.
12. Éviter les pièces mobiles. Ne pas mettre vos doigts ou vos mains dans le réservoir lorsqu'il est verrouillé en position verticale.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE LA PIÈCE



Si des composants de l'appareil sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou si vous avez besoin d'un manuel d'instructions de remplacement, veuillez consulter notre site web au

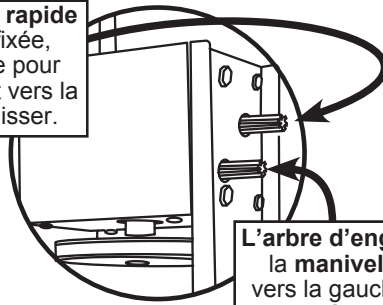
WestonSupply.com

Ou communiquez avec Weston Brands, LLC sans frais en composant le : 1-800-814-4895

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

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.

L'ARBRE D'ENGRENAGE RAPIDE EST MIEUX POUR LE MONTAGE ET LE DÉMONTAGE. PAS L'IDÉAL POUR BOURRAGE.

L'arbre d'engrenage rapide ne doit être utilisé que pour retirer le poussoir du réservoir ou pour abaisser le poussoir jusqu'à ce qu'il atteigne les aliments. Il ne doit PAS être utilisé pour le remplissage.

MONTAGE POUSOIR

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).

FIGURE 1

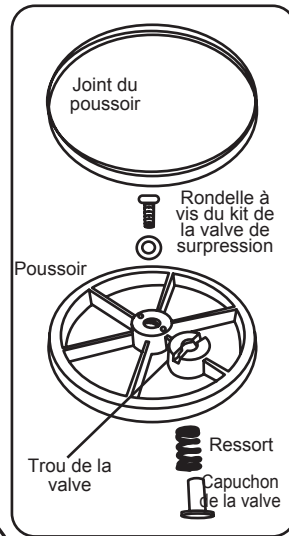
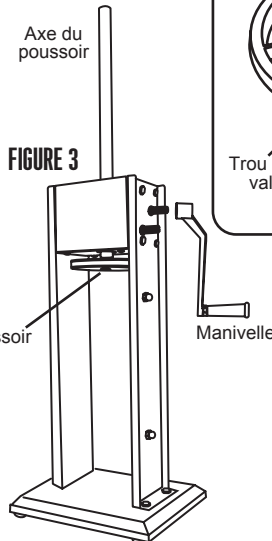


FIGURE 2
Axe du poussoir



Boulon du poussoir



ASSEMBLAGE DU REMPLISSEUR

1. Attachez la manivelle en la glissant soit sur l'engrenage rapide soit sur l'engrenage lent (**FIGURE 4**).
2. Tournez la manivelle pour que le poussoir se trouve sur le dessus du remplisseur.
3. 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**).
4. Insérez l'entonnoir de bouchage de votre choix par l'écrou annulaire avant. Vissez l'écrou annulaire avant et l'entonnoir de bouchage 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**).
5. Avant d'utiliser, bien recouvrir l'intérieur du réservoir à l'aide d'un lubrifiant de qualité alimentaire homologué H1 ou H3, comme le lubrifiant de qualité alimentaire homologué H1 de Weston. (**FIGURE 7**).

FIGURE 4

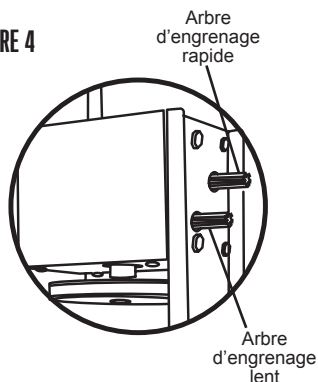


FIGURE 5

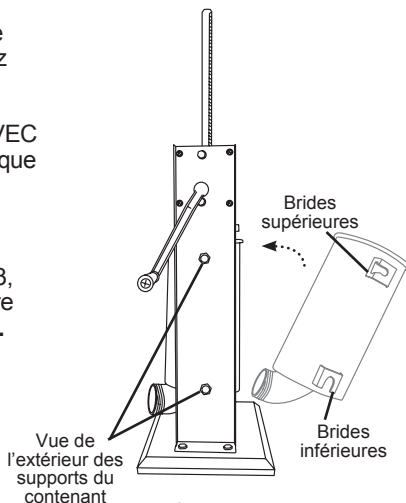


FIGURE 6

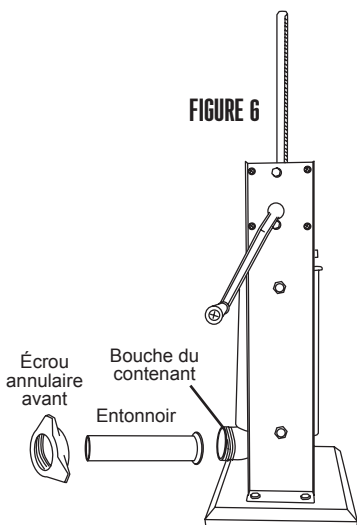
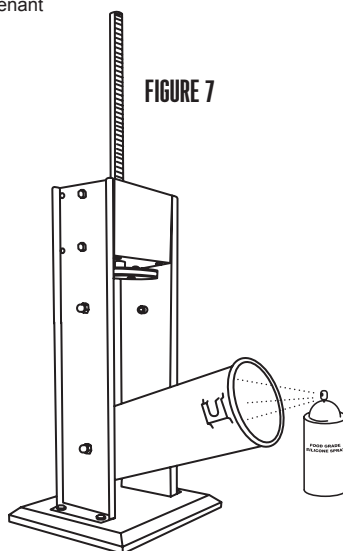


FIGURE 7



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. Avant et après chaque utilisation, lubrifier entièrement l'axe du poussoir, le réservoir, les composants de la valve de surpression et l'écrou annulaire l'avant à l'aide d'un lubrifiant de qualité alimentaire homologué H1 ou H3, comme le lubrifiant de qualité alimentaire homologué H1 de Weston.

DÉSINFECTATION

Désinfecter à l'aide d'une solution composée de 15 ml (1 c. à tab.) d'agent de blanchiment domestique pour 3,8 L (1 gallon) d'eau propre et fraîche, ([60 °F] 16 °C) selon les instructions indiquées sur le contenant de l'agent de blanchiment.

1. Essuyer l'extérieur à l'aide d'un chiffon humidifié avec la solution désinfectante.
2. Immerger toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments dans la solution pendant 2 minutes.
3. Lorsque prêt à utiliser, rincer à l'eau propre.

INSTRUCTIONS DE BOURRAGE

ATTENTION **Pièces mobiles.** 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 : Bien recouvrir l'intérieur du réservoir à l'aide d'un lubrifiant de qualité alimentaire homologué H1 ou H3, comme le lubrifiant de qualité alimentaire homologué H1 de Weston avant de le remplir avec le mélange de viande.

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. Lubrifier le joint du poussoir à l'aide d'un lubrifiant de qualité alimentaire homologué H1 ou H3, comme le lubrifiant de qualité alimentaire homologué H1 de Weston.

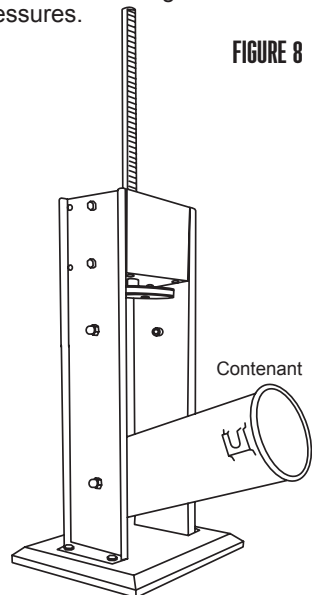
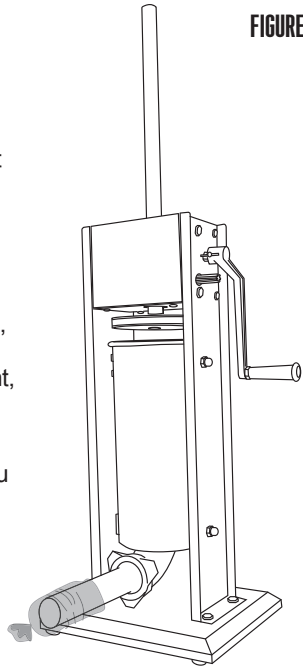


FIGURE 8

FIGURE 9



6. 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.
7. 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**).
8. Attachez, tordez ou serrez avec un anneau l'extrémité de l'enveloppe pour le sceller.
9. 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.
10. Lorsque le fond de l'enveloppe est atteint, tordez ou serrez l'enveloppe avec un anneau pour sceller le contenant à l'intérieur.

CONSEILS POUR LE BOURRAGE : Vous trouverez ci-dessous des suggestions pour réduire la résistance.

- 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.
- C. Utiliser l'arbre d'engrenage lent afin que la manivelle tourne plus facilement.
- D. Augmenter le contenu humide pour faciliter le remplissage. Ceci est fait durant l'étape du mélange de viande; vous pouvez ajouter de l'eau, de la fumée liquide, etc.
- E. Veuillez vous assurer que le réservoir est aligné correctement lorsqu'il est verrouillé en place pour permettre un remplissage optimal. Il restera de la viande dans le fond du réservoir si le réservoir n'est pas bien aligné.
- F. La température de la viande ne doit jamais dépasser 4 °C (40 °F).
- G. Plus votre entonnoir est petit, plus il y aura de résistance lors du remplissage. Envisager d'utiliser un entonnoir plus grand afin de réduire la résistance.

INFORMATION SUR LA GARANTIE DE WESTON

CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

La présente garantie s'applique aux produits, achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. La présente garantie est la seule garantie expresse pour ce produit et remplace toute autre garantie ou condition. Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication pour une durée un (1) an à compter de la date d'achat initiale. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou de tout composant s'avérant défectueux, à notre gré. Pour enregistrer votre produit : remplissez le formulaire en ligne à l'adresse www.WestonSupply.com/Warranty

La présente garantie ne couvre pas les produits non enregistrés, ni les réparations ou services après-vente non autorisés, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres et l'usure normale d'utilisation, toute utilisation non conforme aux directives écrites, ni les dommages au produit résultant d'un accident, d'une modification, d'une utilisation abusive ou incorrecte. La présente garantie est valable uniquement pour l'acquéreur initial ou le destinataire du cadeau et n'est pas cessible. Veuillez conserver le ticket de caisse d'origine, puisqu'une preuve d'achat est requise pour toute réclamation de garantie.

Aucune réclamation en cas de dommages spéciaux, consécutifs ou indirects résultant du non-respect de toute garantie expresse ou implicite ne sera prise en compte. Toute responsabilité se limite au montant du prix d'achat. **Toute garantie implicite, notamment toute garantie légale, condition de commercialité ou d'adaptation à une fin particulière, est exclue, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi en vigueur, auquel cas cette garantie ou condition est limitée à la durée de la présente garantie écrite.** La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits juridiques qui varient selon l'endroit où vous vivez. Certains États ou provinces n'autorisent pas de limitations sur les garanties implicites ou sur les dommages spéciaux, consécutifs ou indirects, de sorte que les limitations susmentionnées pourraient ne pas vous concerner.

Avant de retourner le produit pour réparation ou entretien : il doit être propre et exempt de toute particule de nourriture ou d'autres débris; sans quoi nous serons dans l'obligation de vous le retourner ou nous vous facturerons des frais de nettoyage de 50 dollars, à notre gré.

Pour procéder à une réclamation de garantie : allez à l'adresse www.WestonSupply.com/Contact; ou appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.216.901.6801 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, sont à votre charge. Si le produit remplit les conditions pour une réparation ou un remplacement sous garantie, les frais de retour seront à notre charge. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages dus au transport.

Pour toute réparation sans garantie : appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.216.901.6801 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE, pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de marchandises (numéro de RMA). Tout envoi expédié sans numéro de RMA sera refusé. Tout diagnostic, travail d'entretien, de réparation ou de traitement sera facturé 35 USD/heure. Aucun travail d'entretien ou de réparation ne sera effectué sans autorisation préalable. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, ainsi que ceux de retour sont à votre charge.

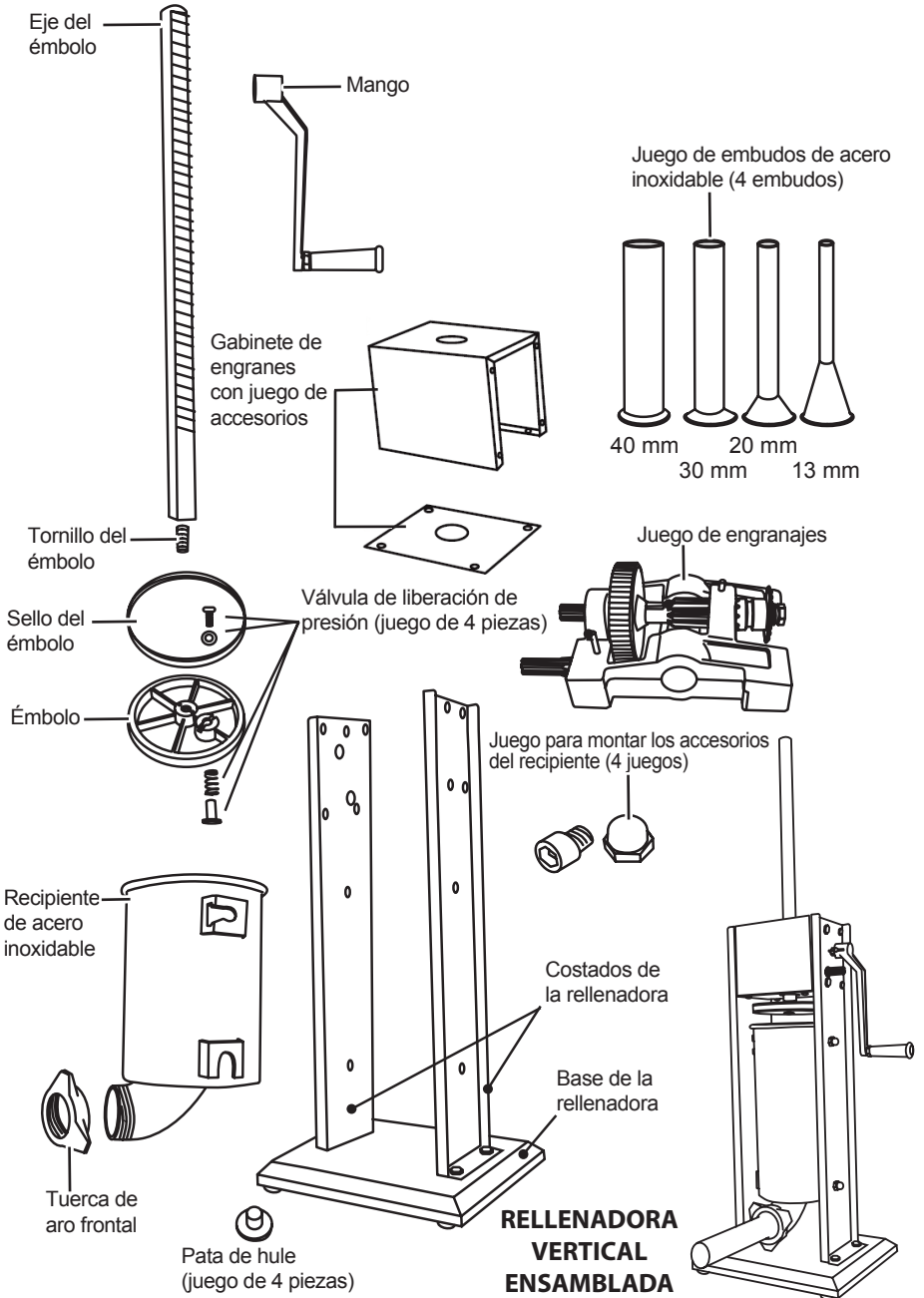
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

CUANDO UTILICE APARATOS, SIEMPRE DEBEN SEGUIRSE PRECAUCIONES DE SEGURIDAD BÁSICAS A FIN DE REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A PERSONAS, INCLUYENDO LAS SIGUIENTES:

1. Lea todas las instrucciones.
2. 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.
3. MANTÉNGALO ALEJADO DE LOS NIÑOS. NUNCA DEJE SIN SUPERVISIÓN EL APARATO. La rellenadora NO ES UN JUGUETE.
4. No use el aparato para fines distintos a los de su diseño. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de uso incorrecto de la embudidora. El uso inadecuado de la embudidora ANULARÁ la garantía.
5. NUNCA guarde o use la rellenadora a una temperatura inferior a 32 °F (0 °C).
6. 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.
7. 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.
8. NUNCA opere la rellenadora con la cubierta del gabinete de engranes abierta o quitada.
9. ¡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.
10. NO lo use bajo los efectos de drogas o alcohol.
11. Para uso doméstico únicamente.
12. Evite todo contacto con las partes móviles. No ponga los dedos o las manos sobre el cilindro cuando esté en posición vertical cerrada.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

COMPONENTES



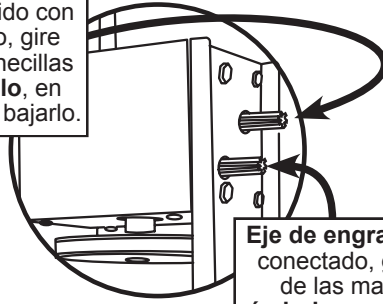
Si alguno de los componentes de esta unidad está defectuoso, si la unidad no funciona correctamente o si usted necesita un manual de instrucciones de reemplazo, visítenos en la web en

WestonSupply.com

o llame a Weston Brands, LLC larga sin cargo al 1-800-814-4895
De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm tiempo del ET. Fuera de Estados Unidos llame al 001-216-901-6801

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.

EJE DE ENGRAGAJE RAPIDO MEJOR PARA ENSAMBLADO Y DESARMADO. NO ES IDEAL PARA RELLENAR.

El eje del engranaje rápido solo debe usarse para levantar el émbolo del cilindro o bajar el émbolo hasta que llegue a la carga de alimento. NO debe ser utilizado para embutir.

ENSAMBLADO

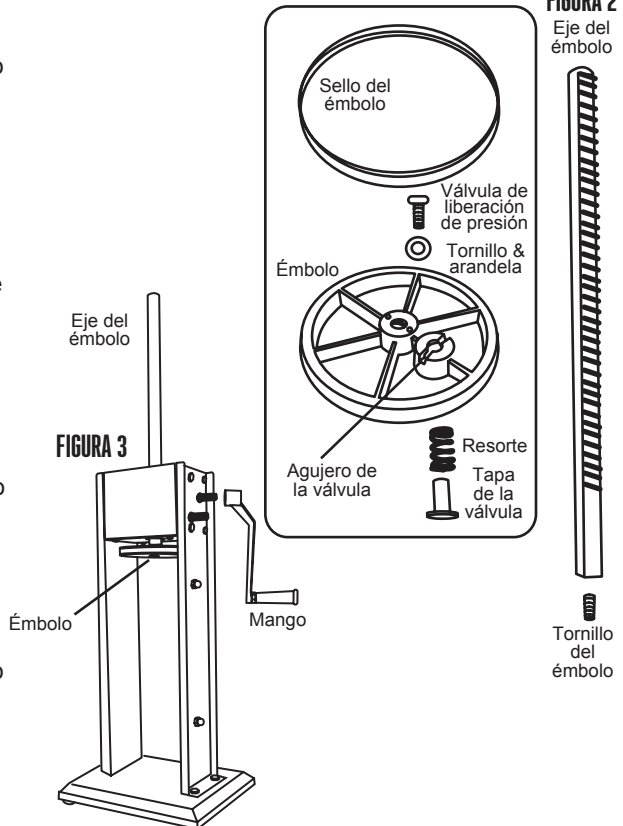
CONJUNTO DEL ÉMBOLO

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).

FIGURA 1

FIGURA 2

Eje del émbolo



ARMADO DE LA EMBUTIDORA

1. Fije el mango deslizándolo ya sea en el engrane rápido o en el lento (**FIGURE 4**).
2. Dele vueltas al mango para hacer subir el émbolo a la parte superior de la rellenadora.
3. 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, engananchando las abrazaderas superiores en las monturas del recipiente (**FIGURE 5**).
4. 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 (**FIGURE 6**).
5. Cubra completamente el interior del cilindro con un lubricante de grado alimenticio H1 o H3 registrado, como el lubricante de grado alimenticio H1 registrado de Weston, antes de usarlo (**FIGURE 7**).

FIGURA 4

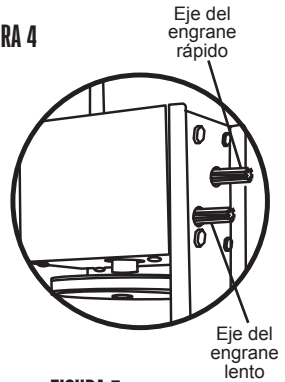


FIGURA 5

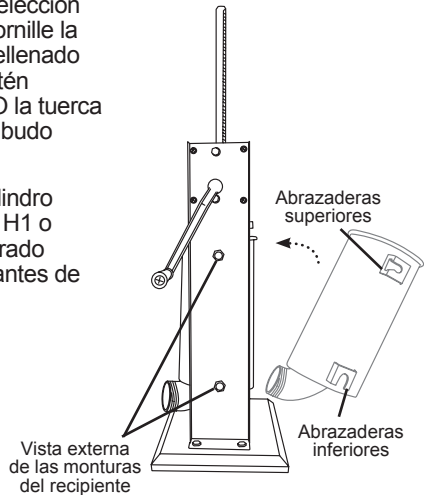


FIGURA 6

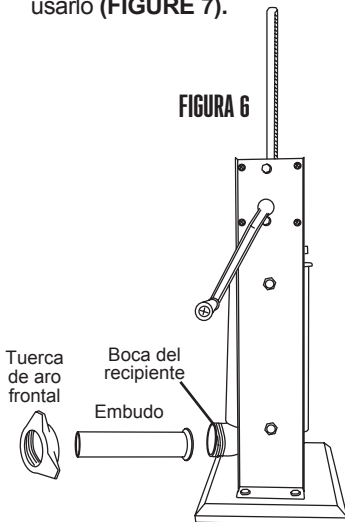
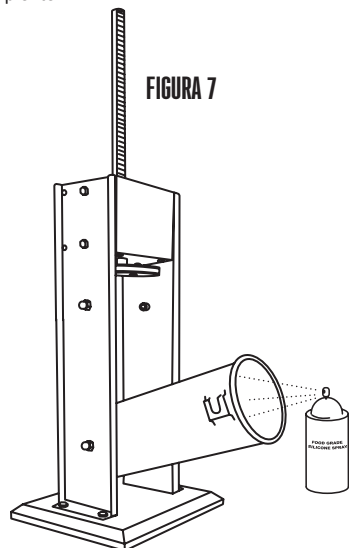


FIGURA 7



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 rellenadora.
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. Lubrique completamente el eje, el cilindro, los componentes de la válvula de liberación de presión y la tuerca anular delantera con un lubricante de grado alimenticio H1 o H3 registrado, como el lubricante de grado alimenticio Weston H1, antes y después de cada uso.

DESINFECCIÓN

Desinfecte usando 1 cucharada (15 ml) de blanqueador de uso doméstico por 1 galón (3.8 litros) de agua limpia y fría (60°F [16°C]) mezclada de acuerdo con las instrucciones del blanqueador.

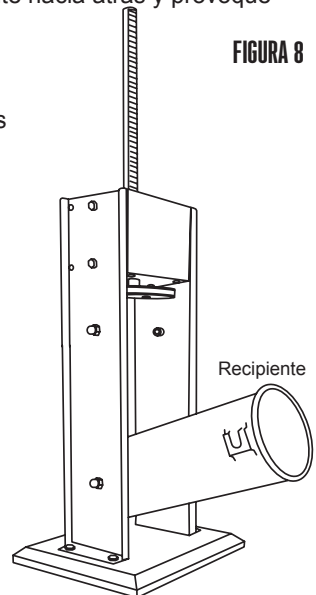
1. Limpie el exterior con un paño suave humedecido con una solución desinfectante.
2. Sumerja todas las partes que entran en contacto con los alimentos en una solución desinfectante durante 2 minutos.
3. Cuando esté listo para usar, enjuague con agua limpia.

INSTRUCCIONES DE RELLENADO

⚠ PRECAUCIÓN **Partes móviles.** 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

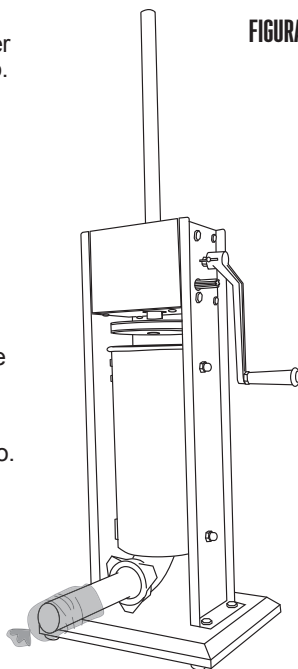
NOTA: Aplique un lubricante de grado alimenticio H1 o H3 registrado, como el lubricante de grado alimenticio Weston Registered H1, en el interior del recipiente antes de rellenar con la mezcla de carne.

1. Incline el recipiente hacia afuera.
2. Llene el recipiente con la mezcla de carne y sazadores (**FIGURE 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. Lubrique el sello del émbolo con un lubricante de grado alimenticio H1 o H3 registrado, como el lubricante de grado alimenticio H1 registrado de Weston, antes de usarlo.



6. 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 rellenado.
7. Deslice un forro en el extremo del embudo de rellenado hasta que se haya deslizado completamente en el embudo (**FIGURE 9**).
8. Ate, tuerza o ponga un aro en el extremo del forro para sellarlo.
9. 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 rellenado. Así mantiene apretado el forro y hace que la mezcla se empaque firmemente en el forro.
10. Cuando llegue al extremo del forro ate, tuerza o ponga un aro en el extremo para sellar el contenido.

FIGURA 9



CONSEJOS DE RELLENADO: Los siguientes consejos ayudan a reducir la resistencia al estar rellenando

- A. Agréguele agua a la mezcla de carne: hasta 1 1/2 tazas (0.4 l) de agua por cada 5 lb (2.3 kg) de carne sazonada.
- B. Vierta 1/4 de taza (60 ml) de aceite vegetal o de oliva por cada 5 lb (2.3 kg) de carne sazonada para que fluya mejor.
- C. Utilice el eje de engranaje lento para facilitar girar la manivela.
- D. Aumente el contenido de humedad para ayudar a embutir. Esto se hace durante la etapa de mezcla de carne y puede ser agua, humo líquido, etc.
- E. Asegúrese de que el cilindro esté correctamente alineado cuando esté bloqueado en su lugar para un embutido óptimo. La desalineación dejará exceso de carne en el fondo del cilindro.
- F. La temperatura de la carne nunca debe superar los 40°F (4°C).
- G. Cuanto más pequeño sea el diámetro del embudo, mayor será la resistencia al embutir. Considere usar un embudo de mayor diámetro para ayudar a reducir la resistencia.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON

¡GUARDE ESTA INFORMACIÓN DE GARANTÍA PARA SUS REGISTROS!

Esta garantía aplica a los productos que se compran y usan en los EE. UU. y Canadá. Esta es la única garantía expresa para este producto y reemplaza cualquier otra garantía o condición. Este producto está garantizado contra defectos materiales y de fabricación por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Durante este período, su único recurso es la reparación o sustitución de este producto o de cualquier componente que se encuentre defectuoso, a nuestra elección.

Para registrar su producto, complete el formulario en línea en www.WestonSupply.com/Warranty Esta garantía no cubre productos no registrados, reparaciones o servicios a productos no autorizados, productos vendidos "tal cual" por minoristas, vidrio, filtros, desgaste por uso normal, uso que no sea conforme a las instrucciones impresas o daño al producto como resultado de un accidente, alteración, abuso o mal uso. Esta garantía se extiende únicamente al comprador consumidor original o quien reciba el producto como regalo y no es transferible. Guarde el recibo de compra original ya que se requiere de un comprobante de compra para hacer un reclamo de garantía.

Excluimos todo reclamo por daños especiales, incidentales o que resulten como consecuencia del incumplimiento de la garantía expresa o implícita. Toda responsabilidad se limita al monto del precio de compra. **Toda garantía implícita, incluyendo cualquier garantía legal o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito en particular, se niega excepto en la medida que lo prohíbe la ley, en cuyo caso dicha garantía o condición se limita a la duración de esta garantía por escrito.** Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Puede tener otros derechos legales que varían según donde vive. Algunos estados o provincias no permiten limitantes en garantías implícitas o daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo tanto, es posible que las limitaciones mencionadas anteriormente no apliquen para usted.

Antes de devolver el producto para cualquier reparación o servicio: debe estar limpio y libre de partículas de alimentos u otra suciedad; de otra manera, se le devolverá o aplicará un cargo de 50 USD por limpieza, a nuestra elección.

Para reclamar una garantía, visite www.WestonSupply.com/Contact o llame al 1.800.814.4895 en los EE. UU. o al 001.216.901.6801 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del este. Usted es responsable de todos los costos asociados con enviarnos el producto con el flete prepago. Si el producto califica para una reparación o un reemplazo bajo garantía, asumiremos el costo de devolverle el producto. No somos responsables por los daños resultantes del envío.

Para trabajo fuera de garantía: llame al 1.800.814.4895 dentro de los EE. UU. o al 001.216.901.6801 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del Este, para obtener un número de autorización de devolución de mercancía (Return Merchandise Authorization, RMA). Rechazaremos toda devolución sin número de RMA. Aplicaremos un cargo de 35 USD/hora por todo trabajo de diagnóstico, servicio, reparación o procesamiento. No iniciaremos ningún servicio o trabajo de reparación sin autorización previa. Usted es responsable de todos los costos asociados con enviarnos el producto con el flete prepago y con nuestra devolución hacia usted.

ATTENTION!

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

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

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

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

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

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡ATENCIÓN!

REVISE COMPLETAMENTE EL ENVASE Y COMPRUEBE QUE NO FALTEN PARTES O QUE
ALGÚN PRODUCTO ESTÉ DAÑADO.
SI EL PRODUCTO ESTÁ DAÑADO POR EL TRANSPORTE, SOLICITE ASISTENCIA AL
DISTRIBUIDOR.

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

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

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

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