



**User Manual for 9 and 15 inch Jerky Guns**

## Table of Contents

Parts.....	1
Care and Use.....	1
Cleaning Instructions.....	2
Jerky Making Tips.....	2
One Year Limited Warranty.....	3

## Table des Matières

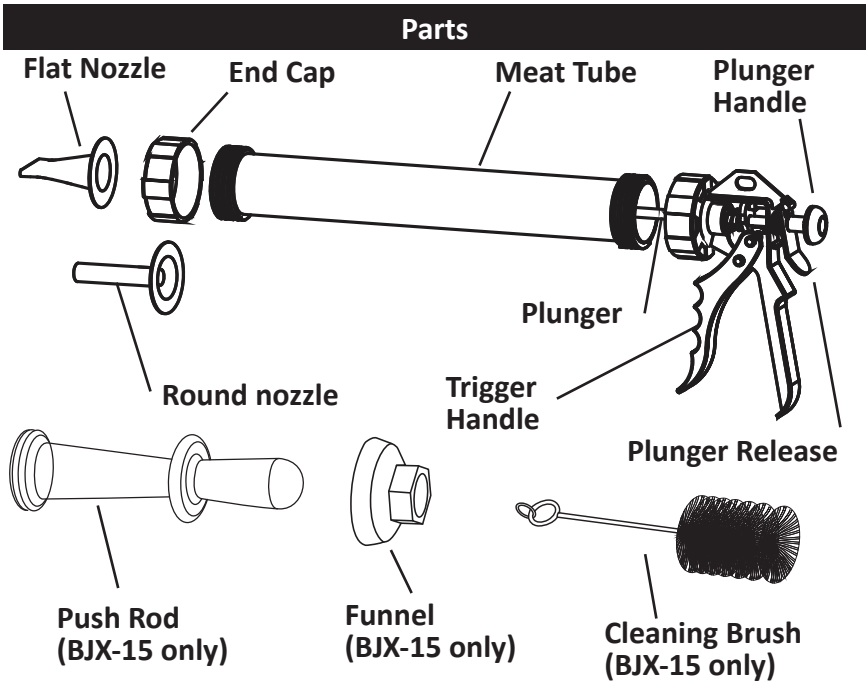
Parties.....	4
Entretien et Utilisation.....	4
Instructions de Nettoyage.....	5
Jerky Making Conseils.....	5
Un an Garantie Limitée.....	6

## Tabla de Contenidos

Piezas.....	7
Cuidado y Uso.....	7
Instrucciones de Limpieza.....	8
Consejos Fabricadores Jerky.....	8
Un año de Garantía Limitada.....	9

The Metal Ware Corporation  
1700 Monroe St., P.O. Box 237  
Two Rivers, WI 54241-0237  
Phone: 1-(800) 288-4545

For accessories and additional products, please visit us at  
***[www.NESCO.com](http://www.NESCO.com) or [www.OPENCOUNTRYCAMPWARE.com](http://www.OPENCOUNTRYCAMPWARE.com)***



## Care and Use

Before using, wash all parts of the Jerky Gun in warm soapy water. Rinse with warm water and dry thoroughly (follow cleaning instructions in this manual).

1. Screw trigger handle to meat tube and tighten.
2. Press plunger release and pull plunger handle all the way out.
3. Blend one seasoning pack and one cure pack of NESCO/American Harvest jerky spices with one pound of lean ground beef. Mix ingredients thoroughly.
4. Form a small log out of the jerky mixture and feed it into the open end of meat tube, repeat process until full.

*For BJB-15 only: Screw funnel to the other end of meat tube and secure. Form a small log out of the jerky mixture and feed it into the funnel. Use the push rod to push the mix further into the tube. Continue until full and remove the funnel.*

5. Select nozzle, flat for jerky or round for snack sticks then insert through end cap and attach to the meat tube.
6. Extrude the mix from the gun onto the tray by pulling the trigger handle.
7. When the tray is full, position tray onto the dehydrator.

**IMPORTANT!** After removing jerky or snack sticks from the dehydrator, allow them to completely cool before putting them into a storage container or bag. All internal heat should be out of the jerky or “sweating” may occur inside the storage container, which could result in the formation of mold.

## Cleaning Instructions

- Clean jerky gun after each use.
- Remove all the mix from the tube. Remove the front end cap, trigger handle and attachments from the jerky gun assembly.
- The jerky gun assembly is NOT dishwasher safe. Hand-wash all parts with warm, soapy water.
- Dry all parts thoroughly before storing. Assemble the jerky gun and store for the next use.

## Making Jerky Tips

- Your meat should be as lean as possible. Using lean meat will help the meat dry faster and aid in cleanup by decreasing fat drippings. Ground beef should be 80% to 90% lean. Ground turkey, venison, buffalo and elk are other excellent choices for jerky.
- Your jerky gun has NESCO/American Harvest seasonings included and are available commercially for all tastes. Whenever you make jerky, be sure to use the cure (sodium nitrite). The cure is used to help prevent botulism during drying at low temperatures.
- ALWAYS wash hands thoroughly with soap and water before and after working with meat products. Use clean equipment and utensils.
- Keep meat and poultry refrigerated at 40°F (5°C) or slightly below; use or freeze ground beef and poultry within 2 days; whole red meats, within 3 to 5 days. Defrost frozen meat in the refrigerator, not on the kitchen counter.
- 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.
- Dry meat at 160°F (71C) until desired doneness. Drying times may vary based on many circumstances including but not limited to: the relative humidity of the room, the temperature of the meat at beginning of drying process, the amount of meat in the dehydrator, leanness of meat, etc. Always allow jerky to cool before taste testing.

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

This appliance is warranted for one year from date of original purchase against defects in material and workmanship. This warranty does not cover transportation damage, misuse, accident or similar incident. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state. This product is intended for household use only, not for commercial use. Warranty does not cover commercial use.

Your new **NESCO**® appliance comes equipped with numerous safety features. Any attempt to interfere with the operation of these safety features makes this warranty null and void. In the event we receive an appliance for service that has been tampered with, we reserve the right to restore it to its original state and charge for the repair.

For service in warranty - Defective products may be returned, postage prepaid, with a description of the defect to: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, for no-charge repair or replacement at our option.

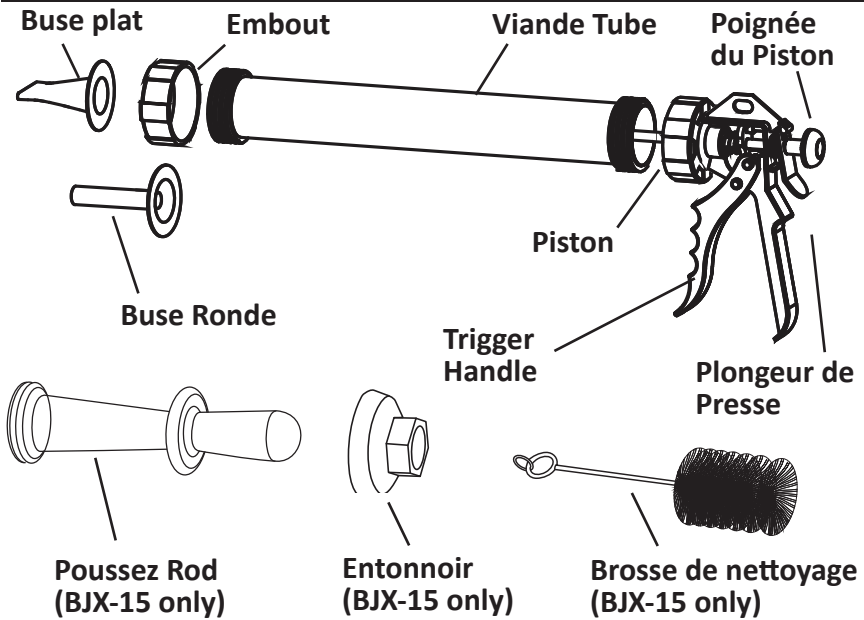
**Must include proof of purchase or copy of original bill of sale when returning product for warranty service.**

Please call Customer Satisfaction at 1-800-288-4545 to obtain a Return Authorization before shipping.

- For service in warranty, follow instructions set forth in warranty. When ordering new parts, make sure that you always mention the model number of the product.
- Call us on our toll free number, 1-800-288-4545 and tell us about your problem.
- If we instruct you to send all or part of your appliance to us for repair or replacement, our Customer Satisfaction representative will provide a Return Authorization number (this number notifies our receiving department to expedite your repair). Pack your unit carefully in a sturdy carton with sufficient padding to prevent damage because any damage caused in shipping is not covered by the warranty.
- Print your name, address and Return Authorization number on the carton.
- Write a letter explaining the problem. Include the following: your name, address and telephone number and a copy of the original bill of sale.
- Attach the sealed envelope containing the letter inside the carton. Insure the package for the value of the **NESCO**® appliance and ship prepaid to:

Attn: Factory Service Dept.  
The Metal Ware Corporation  
1700 Monroe Street  
Two Rivers, WI 54241

## Parties



## Entretien et Utilisation

Avant l'utilisation, nettoyez toutes les parties du Jerky Gun dans l'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau tiède et sécher soigneusement (suivre les instructions de nettoyage dans ce manuel).

1. Visser poignée de déclenchement au tube de viande et serrez.
2. Communiqué de presse de piston et tirer la poignée de piston tout le chemin.
3. Mélanger un paquet d'assaisonnement et un paquet de guérison de NESCO/ American Harvest épices saccadés avec une livre de boeuf haché maigre. Mélanger les ingrédients soigneusement.
4. Former un petit journal du mélange saccadé et le nourrir dans l'extrémité ouverte du tube de viande, processus répéter jusqu'au complet.  
*Pour BJX-15 uniquement: Vis entonnoir à l'autre extrémité du tube de viande et sûr. Former un petit journal du mélange saccadé et le nourrir dans l'entonnoir. Utilisez la tige de poussée pour pousser le mélange plus loin dans le tube. Continuez jusqu'à ce que pleine et retirer l'entonnoir.*
5. Sélectionnez buse, à plat pour bâtons saccadés pour le goûter, puis un bonnet rond final insert-through et le fixer au tube de la viande.
6. Extruder le mélange provenant du pistolet sur le plateau en tirant sur la poignée à gâchette.
7. Lorsque le bac est plein, le bac de position sur le déshydrateur.

**IMPORTANT!** Après avoir retiré saccadés et de collations bâtons du four ou déshydrateur, leur permettre de refroidir complètement avant de les mettre dans un récipient ou un sac. Toute la chaleur interne devrait être hors de la saccadée ou "transpiration" peut se produire à l'intérieur du récipient, ce qui pourrait entraîner la formation de moisissures.

## Instructions de Nettoyage

- Clean saccadée pistolet après chaque utilisation.
- Retirez tout le mélange du tube. Retirez le bouchon d'extrémité avant, poignée de déclenchement et les pièces jointes de l'ensemble des armes à feu saccadé.
- Le montage saccadé pistolet ne est pas au lave-vaisselle. Main-laver toutes les parties, avec de l'eau chaude savonneuse.
- Sécher soigneusement toutes les pièces avant de les ranger. Assembler le pistolet saccadé et stocker pour la prochaine utilisation.

## Jerky Making Conseils

- Votre viande devrait être aussi mince que possible. Utilisation de viande maigre aidera la viande sécher plus rapidement et aider dans le nettoyage en diminuant jus gras. Le boeuf haché devrait être de 80% à 90% de maigre. La dinde hachée, le gibier, le buffle et le wapiti sont d'autres excellents choix pour saccadée.
- Votre saccadée pistolet a assaisonnements NESCO / American Harvest inclus et sont disponibles dans le commerce pour tous les goûts. Chaque fois que vous faites saccadée, veuillez à utiliser la cure (de nitrite de sodium). Le remède est utilisé pour aider à prévenir le botulisme pendant le séchage à basse température.
- Se laver les mains avec de l'eau et du savon avant et après avoir travaillé avec des produits à base de viande. Utiliser l'équipement et des ustensiles propres.
- Conservez la viande et de la volaille réfrigérée à 40°F (5C) ou légèrement en dessous; utiliser ou congeler la viande hachée et la volaille dans les 2 jours; viandes rouges entiers, dans les 3 à 5 jours. Décongeler de la viande congelée dans le réfrigérateur, pas sur le comptoir de la cuisine.
- Considérations spéciales doivent être prises lors de l'utilisation du gibier ou autre gibier, car il peut devenir fortement contaminé au cours de l'apprêter. Venison est souvent tenue à des températures qui pourraient permettre aux bactéries de se développer, comme quand il est transporté. Reportez-vous à la viande et la volaille Département USDA pour d'autres questions ou des informations sur la viande et de la sécurité alimentaire.
- La viande séchée à 160F (71C) jusqu'à la cuisson désirée. Les temps de séchage peuvent varier en fonction de nombreux facteurs, y compris mais sans s'y limiter: l'humidité relative de la pièce, la température de la viande au début de processus de séchage, la quantité de viande dans le déshydrateur, la maigreur de la viande, etc. Toujours autoriser saccadée à refroidir avant de tests de dégustation.

## UN AN GARANTIE LIMITÉE

Le présent appareil est garanti pendant un an suivant la date de l'achat initial contre les défauts de matériau ou de fabrication. La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par le transport, l'usage abusif, les accidents ou incidents semblables. La présente garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez disposer d'autres droits, qui peuvent varier selon l'État ou la province. Ce produit est conçu pour usage domestique seulement et n'est pas destiné à des fins commerciales. La garantie ne couvre pas l'usage commercial.

Votre nouvel appareil NESCO® est équipé de nombreuses caractéristiques de sécurité. Toute tentative d'entrave au fonctionnement de ces dispositifs de sécurité rend la présente garantie nulle et sans effet. En cas de réception d'un appareil aux fins de réparation ayant été trafiqué, nous nous réservons le droit de le remettre dans son état d'origine et de facturer la réparation au client.

Pour une réparation en vertu de la garantie - Veuillez retourner les produits défectueux, par courrier affranchi, avec une description du défaut à l'adresse suivante : The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, pour une réparation ou un remplacement sans frais à notre choix.

**Veuillez inclure une preuve d'achat ou une copie de la facture originale lors du retour d'un produit aux fins de réparation en vertu de la garantie.**

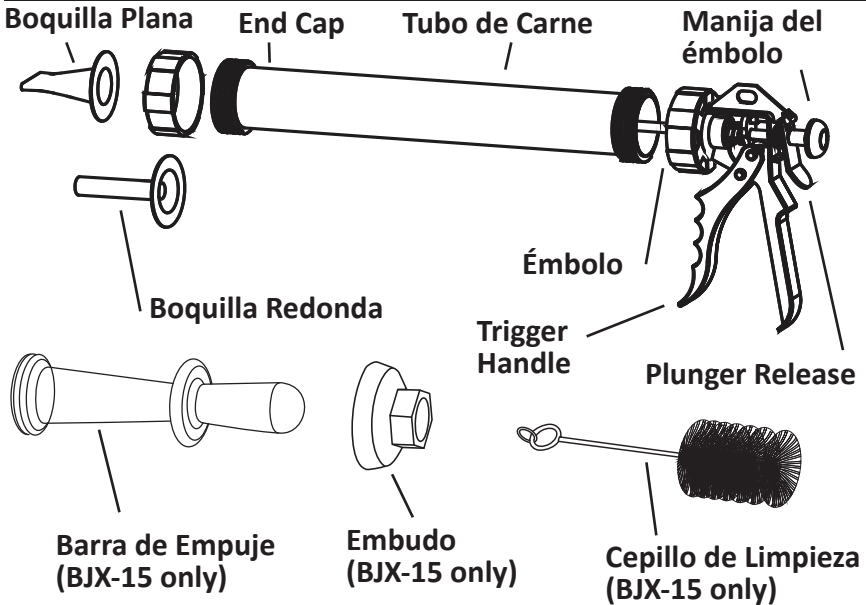
Appelez le service de satisfaction du client au 1-800-288-4545 pour obtenir une autorisation de retour avant d'expédier le produit.

- Pour une réparation en vertu de la garantie, suivez les directives indiquées dans la garantie. Lors de la commande de nouvelles pièces, assurez-vous de toujours mentionner le numéro de modèle du produit.
- Appelez-nous au numéro sans frais 1-800-288-4545 pour nous faire part du problème.
- Si nous vous indiquons de nous envoyer votre appareil en tout ou en partie aux fins de réparation ou de remplacement, notre représentant de la satisfaction du client vous fournira un numéro d'autorisation de retour (ce numéro avise notre service de la réception d'accélérer votre réparation). Emballez votre appareil avec soin dans une boîte robuste avec une quantité suffisante de rembourrage, étant donné que les dommages causés lors de l'expédition ne sont pas couverts par la garantie.
- Inscrivez vos nom, adresse et numéro d'autorisation de retour en caractères d'imprimerie sur la boîte.
- Rédigez une lettre expliquant le problème. Veuillez inclure les éléments suivants : vos nom, adresse et numéro de téléphone, ainsi qu'une copie de la facture originale.
- Mettez l'enveloppe scellée à l'intérieur de la boîte. Assurez le colis pour la valeur de l'appareil NESCO® et envoyez-le port payé à l'adresse suivante:

Attn: Factory Service Dept.  
The Metal Ware Corporation  
1700 Monroe Street  
Two Rivers, WI 54241



## Piezas



## Cuidado y Uso

Antes de utilizar, lave todas las piezas de la pistola Jerky en agua tibia y jabón. Enjuague con agua tibia y seque bien (siga las instrucciones de limpieza en este manual).

1. Atornille el mango del gatillo al tubo carne y apriete.
2. Comunicado de prensa de émbolo y tire de la manija émbolo hacia fuera.
3. Mezcle un paquete de condimento y un paquete de cura de NESCO/American Harvest especias espasmódicos con una libra de carne molida magra. Mezclar bien los ingredientes.
4. Formar una pequeña viga de la mezcla de carne seca y se alimentan en el extremo abierto del tubo de carne, proceso de repetir hasta la saciedad.  
*Para BJX-15 solamente: Tornillo embudo para el otro extremo del tubo de carne y seguro. Formar una pequeña viga de la mezcla de carne seca y alimentarlo en el embudo. Utilice la varilla de empuje para empujar la mezcla aún más en el tubo. Continuar hasta la saciedad y quitar el embudo.*
5. Seleccione la boquilla, plana y redonda para palos espasmódicos para la merienda. Luego inserte través de la tapa y coloque el tubo de carne.
6. Extruir la mezcla de la pistola en la bandeja tirando del mango del gatillo.
7. Cuando la bandeja está llena, bandeja de posición en el deshidratador.

**IMPORTANTE!** Después de Extracción palos espasmódicos o un aperitivo en el deshidratador, deje que se enfríe completamente llamarlos antes de ponerlos en un recipiente de almacenamiento o en una bolsa. Todo el calor interno debe estar fuera de la cecina o "sudando" Puede ocurrir en el interior del contenedor de almacenamiento, qui podría dar lugar a la formación de moho.

## Instrucciones de Limpieza

- Arma cecina Limpie después de cada uso.
- Quitar toda la mezcla desde el tubo. Quite la tapa delantera final, mango del gatillo y archivos adjuntos desde el conjunto de la pistola cecina.
- El conjunto de la pistola cecina NO es apto para lavavajillas. Lavado a mano todas las partes, con agua tibia y jabón.
- Seque bien todas las piezas antes de guardarla. Montar la pistola cecina y almacenar para el siguiente uso.

## Consejos Fabricadores Jerky

- Su carne debe ser tan delgado como sea posible. El uso de carne magra ayudará a la carne se seque más rápido y ayudar en la limpieza al disminuir el goteo de grasas. La carne picada debe ser del 80% al 90% magra. Planta de pavo, carne de venado, búfalo y alces son otras excelentes opciones para cecina.
- Su arma cecina tiene condimentos NESCO / American Harvest incluyen y están disponibles comercialmente para todos los gustos. Siempre que haga cecina, asegúrese de usar la cura (nitrito de sodio). El cura se utiliza para ayudar a prevenir el botulismo durante el secado a bajas temperaturas.
- SIEMPRE lave bien las manos con agua y jabón antes y después de trabajar con los productos cárnicos. Utilice equipos y utensilios limpios.
- Mantenga la carne y aves de corral refrigerada a 40°F (5C) o ligeramente por debajo; utilizar o congelar la carne molida y las aves de corral dentro de 2 días; carnes rojas enteras, dentro de 3 a 5 días. Descongele la carne congelada en el refrigerador, no en el mostrador de la cocina.
- Consideraciones especiales deben hacerse cuando se utiliza la carne de venado o de otros animales de caza, ya que puede llegar a ser muy contaminado durante vestidor campo. La carne de venado con frecuencia se mantiene a temperaturas que podrían provocar que las bacterias crezcan, como cuando se está transportando. Consulte la Carne y Aves del Departamento de USDA para más preguntas o información sobre la carne y la seguridad alimentaria.
- Carne seca a 160F (71C) hasta el punto deseado. Los tiempos de secado pueden variar dependiendo de muchas circunstancias, incluyendo pero no limitado a: la humedad relativa del ambiente, la temperatura de la carne al inicio del proceso de secado, la cantidad de carne en el deshidratador, flaqueza de la carne, etc. Permitir siempre desigual a enfríe antes de pruebas de sabor.

## UN AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

Este electrodoméstico está cubierto por una garantía de un año a partir de la fecha de compra original contra defectos en los materiales y en la mano de obra. Esta garantía no cubre los daños por transporte, el uso inadecuado, accidentes u otros incidentes similares. La garantía le confiere derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos que varían de estado en estado. Este producto está concebido para un uso doméstico solamente, no para usos comerciales. Esta garantía no cubre el uso comercial.

Su nuevo electrodoméstico NESCO® está equipado con numerosas funciones de seguridad. Todo intento de interferir con el funcionamiento de estas características de seguridad anulará la garantía. En el caso de que recibamos un electrodoméstico para servicio técnico que haya sido forzado, nos reservamos el derecho de repararlo a su estado original y cobrar por la reparación.

Para servicio técnico bajo la garantía – Los productos defectuosos pueden restituirse, con franqueo postal prepago, con una descripción del defecto a: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, para su reparación o reemplazo libre de cargo, a nuestra discreción.

**Se debe incluir el comprobante de compra o una copia del contrato de compra cuando devuelva el producto para el servicio bajo la garantía.**

Llame al servicio de Satisfacción del Cliente al 1-800-288-4545 para obtener una Autorización de Devolución antes de enviar el producto.

- Para servicio técnico bajo la garantía, siga las instrucciones consignadas en la garantía. Cuando pida nuevas piezas, asegúrese de mencionar siempre el número de modelo del producto.
- Llámenos a nuestro número gratuito, 1-800-288-4545 e infórmenos de su problema.
- Si le indicamos que nos envíe todo su electrodoméstico o parte de él, nuestro representante de Satisfacción al Cliente le dará un número de Autorización de Devolución (este número le notifica nuestro departamento receptor que acelere su reparación). Empaque su unidad cuidadosamente en una caja de cartón fuerte con suficiente material de protección para prevenir daños dado que los daños causados por el envío no están cubiertos por la garantía.
- Escriba su nombre, dirección y número de Autorización de Devolución en la caja.
- Escriba una carta explicando el problema. Incluya lo siguiente: su nombre, dirección y teléfono y una copia del contrato de compra original.
- Incluya el sobre cerrado con la carta dentro de la caja. Asegure el paquete por el valor del electrodoméstico NESCO® y envíelo con franqueo pago a:

Attn: Factory Service Dept.  
The Metal Ware Corporation  
1700 Monroe Street  
Two rivers, WI 54241, USA

**NESCO**®  **American Harvest**® **Open**  **Country**®

*Customer Satisfaction*™ 

1 - 800 - 288 - 4545