



**AC32**

**THE ORIGINAL JERKY GUN  
LE PISTOLET À CHARQUI ORIGINAL  
LA PISTOLA DE CECINA ORIGINAL**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. To reduce the risk of severe personal injury, and/or damage to the appliance, tie back loose hair and clothing, and roll up long sleeves before operating. Remove ties, rings, watches, bracelets, and other jewelry before operating.
5. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause personal injury.
6. Always follow food safety rules outlined by the USDA website.
7. Thoroughly clean all parts before and after use.
8. This appliance is intended for household use only. Use for food only.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### **ATTENTION!**

PLEASE INSPECT THIS PACKAGE THOROUGHLY FOR MISSING PARTS OR ANY PRODUCT DAMAGE.

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

For all other questions regarding product usage, missing parts, product damage, difficulty or warranty activation, please contact the Weston Brands Customer Service team at

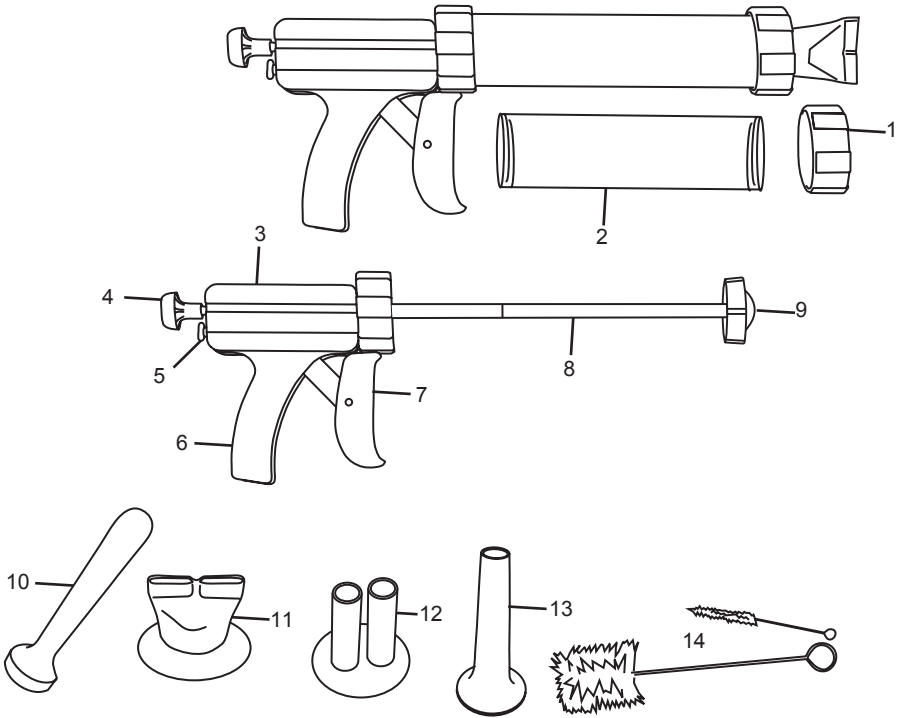
**Customer.Service@WestonBrands.com**  
or write to Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387  
**www.westonbrands.com**

# PARTS AND FEATURES

To order parts, visit:  
westonbrands.com

## Before first use:

Wash all removable parts in warm, soapy water. Rinse and dry.



1	<b>FRONT RING NUT</b>
2	<b>ALUMINUM TUBE</b>
3	<b>JERKY GUN HANDLE ASSEMBLY</b>
4	<b>PLUNGER KNOB</b>
5	<b>PLUNGER RELEASE BUTTON</b>
6	<b>HANDLE</b>
7	<b>TRIGGER</b>
8	<b>PLUNGER SHAFT (2 PARTS)</b>

9	<b>REMOVABLE PLUNGER CAP</b>
10	<b>STOMPER WITH REMOVABLE CAP</b>
11	<b>STAINLESS STEEL DOUBLE JERKY STRIP ATTACHMENT</b>
12	<b>STAINLESS STEEL DOUBLE SNACK STICK ATTACHMENT</b>
13	<b>SAUSAGE FUNNEL ATTACHMENT</b>
14	<b>CLEANING BRUSH (2)</b>

# CARE AND CLEANING

1. Push in the Plunger Release Button and pull the Plunger Knob back until it is in the fully retracted position.
2. Remove the Front Ring Nut, Attachments, Removable Plunger Cap, Stomper with Removable Cap, and the Aluminum Tube from the Handle Assembly.
3. Handle Assembly is NOT dishwasher safe. Do not immerse in water.
4. Hand wash removable parts in hot, soapy water. Rinse and dry. Brushes are dishwasher safe.
5. Reassemble and store for the next use.

# TIPS

- Grind meat twice, using a smaller grinding plate the second time to help with mixture extruding.
- It is best to season meat mixture, cover and store in refrigerator 4 to 12 hours before extruding from Jerky Gun.
- Stomper flat end is used to push meat mixture into Aluminum Tube and round end can be inserted into Aluminum Tube to release air bubbles.
- Make sure meat is very cold for easier extruding.
- Always wash your hands, as well as all washable parts of the Jerky Gun, in warm, soapy water before and after each use.
- Choose a jerky recipe that has a small amount of liquid, and very lean meat. This helps with even and consistent extruding.
- It is recommended to use food-safe plastic gloves when mixing and adding the jerky mixture to the Aluminum Tube.
- Carefully fill the Tube with the meat mixture, ensuring there are no air pockets. Air pockets will cause uneven extruding.
- Do not rush extruding. Hold the Jerky Gun so the attachment is parallel with the surface you are extruding onto. Slowly squeeze the Trigger to extrude the mixture for level and uniform jerky pieces.
- Use a flat-edged metal spatula at the tip of the attachment to cut off the mixture when the desired amount has been extruded.
- A rubber spatula is great for removing any remaining meat mixture in the Tube.
- Use the large Cleaning Brush for cleaning the Tube, and the smaller Cleaning Brush for cleaning the attachments and releasing food stuck in parts.

- Soak parts in warm, soapy water to make removing meat mixture from the parts easier.
- For more information and food safety on jerky, visit <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/meat/jerky>.
- Ensure Front Ring Nut is properly installed and tightened onto Aluminum Tube to prevent the Front Ring Nut from loosening or popping off.

## FOOD SAFETY TIPS

- For food safety, to help ensure that any bacteria present are destroyed, choose pretreatment or post-treatment from below:
  - **Pretreatment of Meat Prior to Dehydrating** – Heat oven to 350°F (177°C). Drain and discard marinade, if used, from meat. Pat dry with paper towels and place meat in a single layer, leaving a space around each piece on baking sheet. Bake 5 to 10 minutes or until internal temperature reaches 160°F (72°C). Poultry must reach 165°F (74°C). **NOTE:** This method may reduce drying time and may result in a drier texture.
  - **Post-Treatment of Meat After Dehydrating** – Heat oven to 275°F (135°C). Line a large baking sheet with foil. Place jerky in a single layer, leaving a small space around each piece. Bake for 10 to 12 minutes. Cool completely on a wire rack. Pat jerky dry with paper towels to remove any surface fats before storing.
- Marinating meats helps with the flavor and texture of jerky. Do not marinate meat longer than recipe or package directions call for.

**TIP:** Post-treatment of meat after dehydrating may result in a more desirable jerky texture. Try each treatment to determine which jerky you like best.

- Visit [www.usda.gov](http://www.usda.gov) for any questions on meat and food safety.
- Never dehydrate meats with fruits and vegetables, due to cross-contamination of foods. Meats dry at a different temperature from fruits or vegetables.
- All dehydrated foods must be cooled completely before storing.
- For food safety, complete the food drying process. Do not start and stop the process for longer than 5 minutes. You may pause the process to check on the food's dryness or to remove dehydrated pieces.
- Label and date all containers of dried foods.

# ASSEMBLY & JERKY MAKING INSTRUCTIONS

1. Thoroughly clean all parts before use.
2. Align threads of two Plunger Shaft pieces and turn clockwise until tight (**Figure 1**).

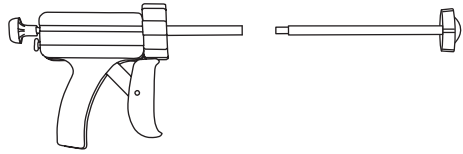


FIGURE 1

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

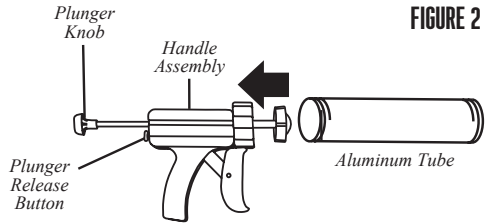


FIGURE 2

4. Align threads of the Aluminum Tube to the open end of the Handle Assembly, turn clockwise until secured in place (**Figure 3**).

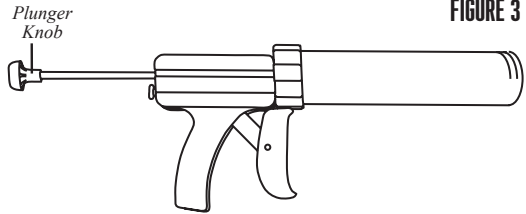


FIGURE 3

5. Thoroughly mix ground meat with desired seasoning.
6. With wet hands, form balls of the ground meat mixture and drop them into the Tube. Using the Stomper, press the mixture firmly into the Tube, squeezing out any trapped air. Repeat this step until the Tube is filled up to 1" (2.5 cm) from the top (**Figure 4**).

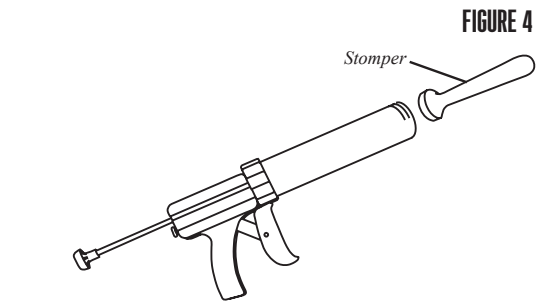


FIGURE 4

7. Slide Jerky Strip, Snack Stick or Sausage Funnel Attachment through Front Ring Nut. Align threads of the Nut with the top of the Tube and turn clockwise until secured in place (**Figure 5**).  
**NOTE:** The Double Jerky Strip Attachment has a Front Ring Nut already attached.

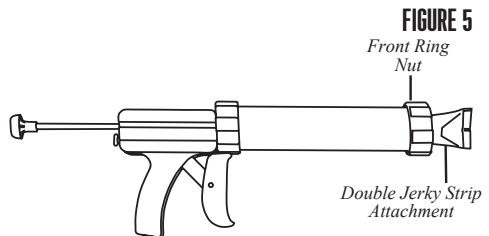


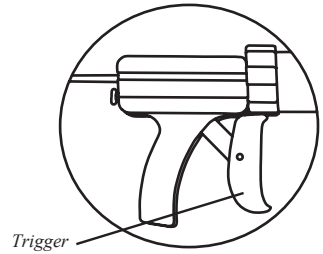
FIGURE 5

8. Place an oven-safe drying rack onto a baking sheet (not included). **NOTE:** Using an oven-safe drying rack will decrease the drying time of the jerky/snack sticks, by allowing the hot air from your oven to circulate freely through the racks.
9. With the Attachment close to the far end of the drying rack, slowly squeeze the Trigger to start the Handle Assembly to push the meat forward and out of the Jerky Tube. Pull the Trigger repeatedly, until the jerky begins to extrude and desired length is reached (**Figures 6 & 7**).

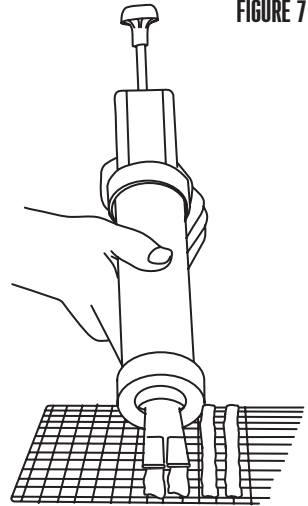
\*Snack sticks or sausages can be extruded into casings. Stuff the casing to a length of about 24" (61 cm), then tie knots in the open ends of the casings. Pinch the casing in the middle and twist to form two links about 12" (30.5 cm) each.

**NOTE:** Be sure to leave about 1/2" (1.3 cm) between the strips for even and consistent drying.

**FIGURE 6**



**FIGURE 7**





## ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

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 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. This warranty is void if the product is subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

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.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. In the U.S. and Canada, please visit [WestonBrands.com](http://WestonBrands.com), e-mail [customer.service@westonbrands.com](mailto:customer.service@westonbrands.com), or write Weston Brands, LLC, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.



# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser cet 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. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Afin de réduire le risque de blessures corporelles graves et/ou d'endommager l'appareil, veuillez vous assurer d'attacher les vêtements amples et les cheveux longs, et de rouler les manches longues avant d'utiliser l'appareil. Retirer les cravates, les bagues, les montres, les bracelets et autres types de bijoux avant d'utiliser l'appareil.
5. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures corporelles.
6. Veuillez toujours respecter les règles de salubrité alimentaire précisées sur le site Web de la USDA.
7. Veuillez bien laver toutes les pièces avant et après l'utilisation.
8. Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement. Utiliser seulement avec des aliments.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### ATTENTION!

VEUILLEZ INSPECTER CET EMBALLAGE AVEC SOIN POUR Y DÉTECTER  
TOUTE PIÈCE MANQUANTE OU ENDOMMAGÉE.

Veillez NE PAS retourner cet article au détaillant avant d'avoir communiqué avec le service à la clientèle de Weston Brands.

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 à la clientèle de Weston Brands

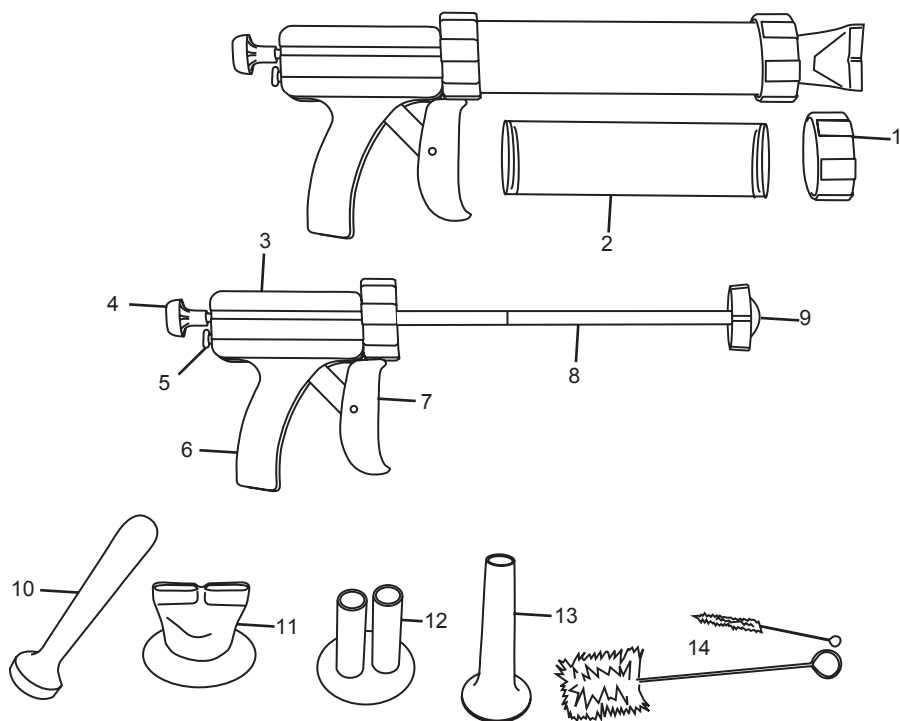
**Customer.Service@WestonBrands.com**  
ou écrire à **Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387**  
**www.westonbrands.com**

# Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces, visiter : [westonbrands.com](http://westonbrands.com)

## Avant la première utilisation :

Laver les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.



1	ÉCROU À ŒILLET À L'AVANT
2	TUBE EN ALUMINIUM
3	ENSEMBLE POIGNÉE
4	BOUTON DU PISTON
5	BOUTON DÉCLENCHEUR DU PISTON
6	MANCHE
7	DÉTENTE
8	ARBRE DU PISTON (2 PIÈCES)

9	CAPUCHON DU PISTON AMOVIBLE
10	PILON À CAPUCHON AMOVIBLE
11	ACCESSOIRE POUR LANIÈRES DE CHARQUI DOUBLE
12	ACCESSOIRE BÂTONNET À GRIGNOTER
13	ENTONNOIR POUR SAUCISSES
14	BROSSES DE NETTOYAGE (2)

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Appuyer sur le bouton déclencheur du piston pour l'enfoncer et tirer sur le bouton du piston jusqu'à ce qu'il soit entièrement rétracté.
2. Retirer l'écrou à œillet à l'avant, les accessoires, le capuchon du piston amovible, le pilon à capuchon amovible et le tube en aluminium de l'assemblage de la poignée.
3. L'ensemble poignée NE VA PAS au lave-vaisselle. Ne pas immerger dans l'eau.
4. Laver les pièces amovibles à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Les brosses vont au lave-vaisselle.
5. Assembler à nouveau et ranger jusqu'à la prochaine utilisation.

# CONSEILS

- Hacher la viande deux fois en utilisant un moulin à disque plus fin la deuxième fois pour faciliter l'extraction du mélange.
- Il est préférable d'assaisonner le mélange de viande, de le couvrir et de le réfrigérer de 4 à 12 heures avant de l'extraire du pistolet à charqui.
- L'extrémité plane du pilon sert à pousser la viande dans le tube en aluminium et l'extrémité ronde peut être insérée dans le tube pour éliminer les bulles d'air.
- La viande doit être très froide pour faciliter son extraction.
- Veuillez toujours laver vos mains dans de l'eau chaude savonneuse, de même que toutes les pièces du pistolet à charqui avant et après chaque utilisation.
- Choisir une recette de charqui qui comporte une petite quantité de liquide et une viande très maigre. Cela permet de pousser le mélange de façon plus uniforme et consistante.
- Il est recommandé d'utiliser des gants en plastique de qualité alimentaire lorsque vous mélangez et ajoutez le mélange à charqui dans le tube.
- Avec précaution, remplir le tube avec le mélange de viande en veillant à ce qu'il n'y ait aucun trou d'air. Les trous d'air produiront des irrégularités.
- Ne pas pousser trop rapidement. Tenir le pistolet à charqui de sorte que l'accessoire soit parallèle à la surface sur laquelle le mélange sera déposé. Presser lentement sur la détente pour pousser le mélange pour obtenir des morceaux de charqui uniformes.
- À l'aide d'une spatule en métal avec une bordure plate, couper le mélange à l'extrémité de l'accessoire lorsque la quantité souhaitée a été poussée.
- Une spatule en caoutchouc est idéale pour retirer tout mélange de viande restant dans le tube.
- Nettoyer le tube à l'aide de la grande brosse de nettoyage, et les accessoires à l'aide de la petite brosse de nettoyage, et pour déloger les aliments coincés dans les pièces.

- Faire tremper les pièces dans de l'eau chaude savonneuse pour permettre de déloger le mélange de viande dans les pièces plus facilement.
- Pour plus de renseignements et la sécurité alimentaire à propos de la charqui, visiter le <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/meat/jerky>.
- Veiller à ce que l'écrou à œillet à l'avant soit bien installé et serré sur le tube en aluminium pour éviter qu'il se desserre ou tombe.

## CONSEILS POUR L'INNOUITÉ DES ALIMENTS

- Pour préserver l'innocuité des aliments et assurer la destruction de toutes bactéries, choisir le prétraitement ou le post-traitement ci-dessous :
  - **Prétraitement des viandes avant la déshydratation** – Préchauffer le four à 177 °C (350 °F). Égoutter la marinade et la jeter, le cas échéant. Éponger avec des serviettes de papier et disposer la viande en une seule couche sur une plaque à biscuits en laissant un espace autour de chaque morceau. Cuire 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 72 °C (160 °F). La température de la volaille doit atteindre 74 °C (165 °F). **REMARQUE** : Cette méthode peut réduire la durée de séchage et produire une texture plus sèche.
  - **Post-traitement des viandes après la déshydratation** – Préchauffer le four à 135 °C (275 °F). Chemiser une grande plaque à biscuits avec du papier aluminium. Déposer les morceaux de bœuf séché en une seule couche et en laissant un petit espace autour de chaque morceau. Cuire pendant 10 à 12 minutes. Laisser refroidir complètement sur une grille. Éponger la viande séchée avec des serviettes en papier pour éliminer tout le gras en surface avant de le stocker.
- Les viandes marinées rehaussent la saveur et la texture de la viande séchée. Ne pas faire mariner la viande plus longtemps que la durée suggérée par la recette ou sur l'emballage.

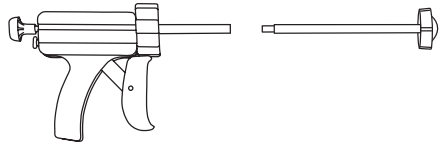
**CONSEIL** : Le post-traitement des viandes après la déshydratation aide à obtenir une meilleure texture du bœuf séché. Essayer chaque traitement afin de déterminer la texture de bœuf séché préférée.

- Visiter le site [www.usda.gov](http://www.usda.gov) pour toutes questions au sujet des viandes et de l'innocuité des aliments.
- Ne jamais déshydrater des viandes avec des fruits et des légumes pour éviter la contamination croisée des aliments. La température de séchage des viandes est différente de celle des fruits ou des légumes.
- Tous les aliments déshydratés doivent refroidir complètement avant de les stocker.
- Pour assurer l'innocuité, exécuter la procédure complète de déshydratation des aliments. Ne pas interrompre et arrêter le cycle pendant plus de 5 minutes. Faire une pause pendant le cycle pour vérifier l'état de sécheresse des aliments ou pour retirer les morceaux déshydratés.
- Étiqueter et dater tous les contenants d'aliments séchés.

# INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE ET LA FABRICATION DU CHARQUI

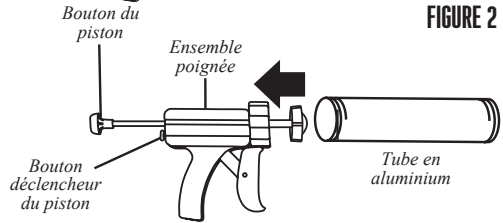
1. Veuillez bien laver toutes les pièces avant d'utiliser.

FIGURE 1



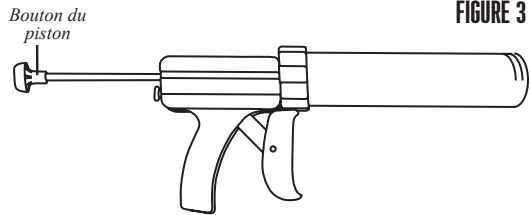
2. Aligner les filetages des deux pièces de l'arbre du piston et tourner dans le sens horaire jusqu'à ce que les pièces soient bien serrées (**Figure 1**).

FIGURE 2



3. Pousser le bouton déclencheur du piston et tirer la poignée du piston jusqu'à ce que le piston soit complètement rétracté (**Figure 2**).

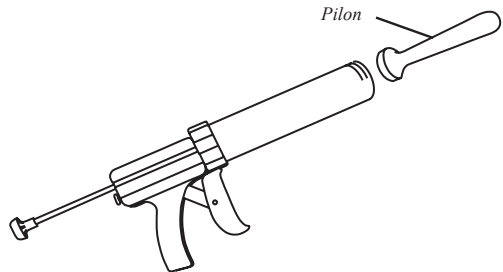
FIGURE 3



4. Aligner les filetages du tube avec l'extrémité ouverte de l'ensemble poignée, tourner dans le sens horaire jusqu'à ce que les pièces soient bien serrées (**Figure 3**).

5. Bien mélanger de la viande hachée avec les assaisonnements souhaités.

FIGURE 4



6. Façonner des boulettes avec les mains humides, puis bourrer le tube en aluminium. Bien tasser les boulettes dans le tube avec le pilon pour évacuer l'air piégé. Répéter cette étape pour remplir le tube jusqu'à 2,5 cm (1 po) du bord (**Figure 4**).

7. Glisser l'accessoire pour lanières de charqui, bâtonnets à grignoter ou l'entonnoir pour saucisses à travers l'écrou à œillet à l'avant. Aligner les filetages de l'écrou avec le haut du tube et tourner dans le sens horaire jusqu'à ce que les pièces soient bien serrées (**Figure 5**).

**REMARQUE :** L'accessoire pour lanières de charqui doubles est déjà équipé d'un écrou à œillet.

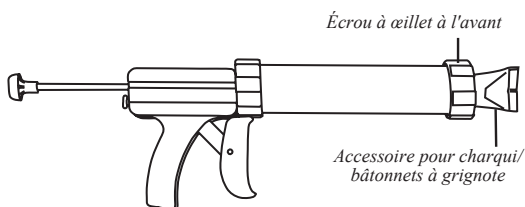
8. Placer une grille de séchage allant au four dans une plaque à pâtisserie (non inclus). **REMARQUE :** L'utilisation d'une grille de séchage allant au four permettra de raccourcir le temps de séchage des charquis ou des bâtonnets à grignoter grâce à l'air chaud du four qui pourra circuler librement à travers les grilles.

9. En plaçant l'accessoire près de l'extrémité la plus éloignée de la grille de séchage, appuyer lentement sur la détente de ensemble poignée afin de pousser la viande hors du tube à charqui. Presser sur le déclencheur à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le charqui commence à sortir et qu'il ait atteint la longueur souhaitée (**Figures 6 & 7**).

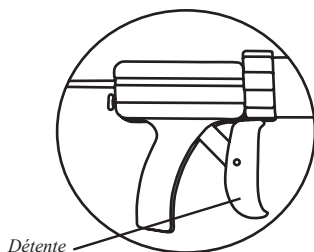
\*Les bâtonnets à grignoter ou les saucisses peuvent être extrudés dans des boyaux à saucisses. Remplir le boyau sur une longueur d'environ 61 cm (24 po), puis nouer les extrémités du boyau. Pincer le boyau au milieu, puis le tordre pour obtenir deux saucisses d'environ 30,5 cm (12 po) chaque.

**REMARQUE :** Penser à laisser environ 1,3 cm (1/2 po) entre les tablettes pour obtenir un séchage égal et constant.

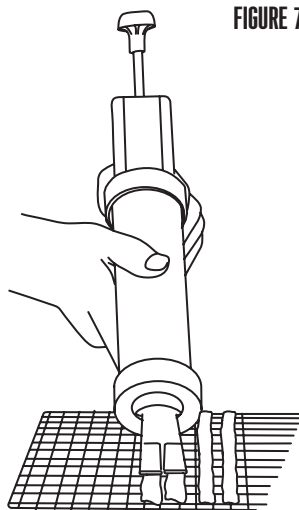
**FIGURE 5**



**FIGURE 6**



**FIGURE 7**





## GARANTIE LIMITÉE D UN AN

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti d'être exempt de tout vice de matière et de fabrication pendant une période de un (1) an à partir de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, la réparation ou le remplacement du produit ou de toute pièce défectueuse constitue votre recours exclusif, à votre discrétion. Si le produit ou la pièce n'est plus disponible, nous le remplacerons avec un produit ou une pièce similaire de valeur égale ou supérieure. Cette garantie ne couvre pas les réparations ou les entretiens du produit qui n'ont pas été autorisés, les produits qui ont été vendus « tel quel » par les détaillants, le verre, les filtres, l'usure normale d'utilisation, l'utilisation non conforme aux directives imprimées ou les dommages causés au produit découlant d'un accident, d'une altération, de l'abus ou d'une mauvaise utilisation. Cette garantie n'est valide que pour l'acheteur initial ou au destinataire du cadeau et n'est pas transférable. Veuillez conserver le coupon de caisse original, car une preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de la garantie. Cette garantie est nulle si le produit a été soumis à toute tension ou forme d'onde autre que celles précisées sur l'étiquette signalétique (par ex. 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.**

Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Aux É.-U. et au Canada, veuillez visiter le site [Web WestonBrands.com](http://WebWestonBrands.com), envoyer un courriel à [customer.service@westonbrands.com](mailto:customer.service@westonbrands.com), ou écrire à Weston Brands, LLC, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur votre appareil.

# 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. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Para reducir el riesgo de lesiones personales graves y/o daños al aparato, recoja el cabello suelto y la ropa, y enrolle las mangas largas antes de operar. Qúitese la corbata, anillos, relojes, pulseras u otras joyas antes de operar.
5. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante del aparato puede causar lesiones personales.
6. Siga siempre las reglas de seguridad alimentaria descritas en el sitio web del USDA.
7. Limpie a fondo todas las piezas antes y después del uso.
8. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Úselo solo para alimentos.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### ¡ATENCIÓN!

REVISE COMPLETAMENTE EL ENVASE Y COMPRUEBE QUE NO FALTEN PARTES O QUE ALGÚN PRODUCTO ESTÉ DAÑADO.

NO devuelva este artículo al minorista antes de comunicarse con el Servicio de atención al cliente de Weston Brands.

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 al

**Customer.Service@WestonBrands.com**  
o escriba a **Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387**  
**www.westonbrands.com**

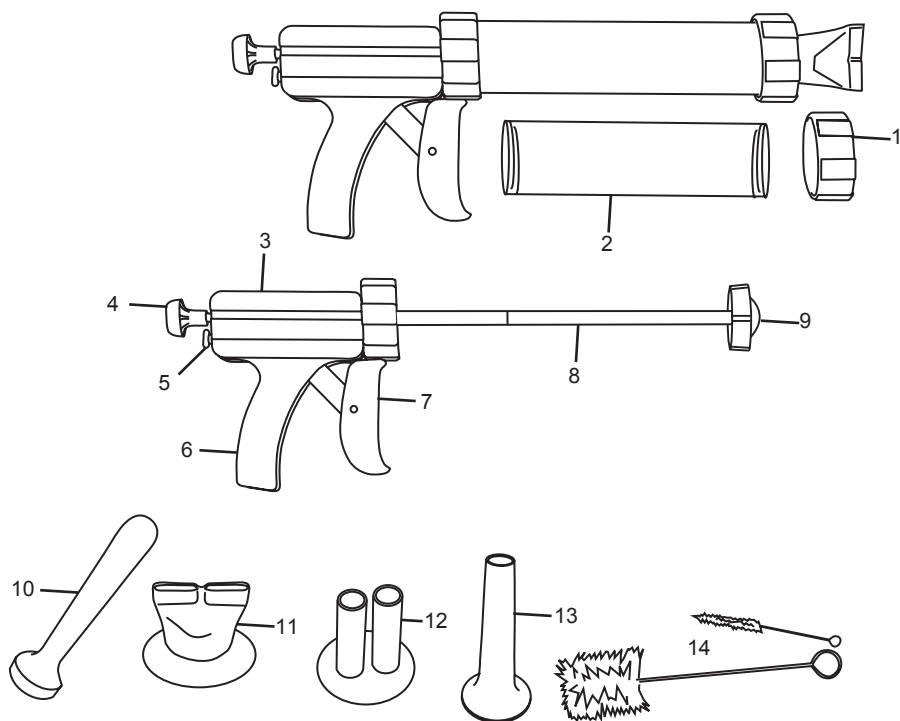


# Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:  
[westonbrands.com](http://westonbrands.com)

## Antes del primer uso:

Lave todas las piezas extraíbles con agua caliente y jabón. Enjuague y seque.



1	TUERCA DEL ANILLO FRONTAL
2	TUBO DE ALUMINIO
3	CONJUNTO DEL ASA DE LA PISTOLA DE CECINA
4	PERILLA DEL ÉMBOLO
5	BOTÓN DE LIBERACIÓN DEL ÉMBOLO
6	ASA
7	GATILLO
8	EJE DEL ÉMBOLO (2 PIEZAS)

9	TAPA DEL ÉMBOLO EXTRAÍBLE
10	EMPUJADOR CON TAPA EXTRAÍBLE
11	ACCESORIO DE ACERO INOXIDABLE PARA CECINA EN TIRA DOBLE
12	ACCESORIO DE ACERO INOXIDABLE PARA PALITOS DE BOCADILLO DOBLES
13	ACCESORIO EMBUDO PARA SALCHICHAS
14	CEPILLO DE LIMPIEZA (2)

# CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Presione el botón de liberación del émbolo y jale la perilla del émbolo hacia atrás hasta que esté en la posición completamente retraída.
2. Retire la tuerca del anillo frontal, los accesorios, la tapa del émbolo extraíble, el empujador con tapa extraíble y el tubo de aluminio del conjunto del asa.
3. El conjunto del asa NO ES apto para lavavajillas No lo sumerja en agua.
4. Lave a mano las piezas extraíbles con agua caliente y jabón. Enjuague y seque. Los cepillos son aptos para lavavajillas.
5. Vuelva a armar y almacene para el próximo uso.

# CONSEJOS

- Muela la carne dos veces, usando una placa de molienda más pequeña la segunda vez para ayudar a extruir la mezcla.
- Lo mejor es sazonar la mezcla de carne, cubrirla y guardarla en el refrigerador de 4 a 12 horas antes de extruirla con la pistola de cecina.
- El extremo plano del empujador se usa para empujar la mezcla de carne en el tubo de aluminio y el extremo redondo se puede insertar en el tubo de aluminio para liberar burbujas de aire.
- Asegúrese de que la carne esté muy fría para facilitar la extrusión.
- Lave siempre sus manos con agua tibia y jabón, así como todas las piezas lavables de la pistola de cecina antes y después de cada uso.
- Elija una receta de cecina que tenga una pequeña cantidad de líquido y carne muy magra. Esto ayuda a extruir en forma uniforme y consistente.
- Se recomienda usar guantes de plástico aptos para alimentos al mezclar y agregar la mezcla de cecina al tubo.
- Con cuidado, llene el tubo con la mezcla de carne, asegurándose de que no queden bolsas de aire. Las bolsas de aire provocarán una extrusión desigual.
- No se apresure a extruir. Sostenga la pistola de cecina de manera que el accesorio quede paralelo a la superficie sobre la que está extruyendo. Apriete lentamente el gatillo para extruir la mezcla y obtener piezas de cecina niveladas y uniformes.
- Use una espátula de metal de borde plano en la punta del accesorio para cortar la mezcla cuando se haya extruido la cantidad deseada.
- Una espátula de hule es excelente para eliminar cualquier mezcla de carne restante en el tubo.

- Use el cepillo de limpieza grande para limpiar el tubo y el cepillo de limpieza pequeño para limpiar los accesorios y liberar los alimentos atascados en las piezas.
- Remoje las piezas en agua jabonosa tibia para facilitar la eliminación de la mezcla de carne de las piezas.
- Para obtener más información y seguridad alimentaria sobre la cecina, visite <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/meat/jerky>.
- Cerciórese de que la tuerca del anillo frontal esté correctamente instalada y apretada en el tubo de aluminio para evitar que la tuerca del anillo frontal se afloje o salte.

## CONSEJOS DE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Para seguridad de los alimentos, y garantizar que se destruya cualquier clase de bacteria presente, elija un tratamiento previo o tratamiento posterior de los incluidos a continuación:
  - **Tratamiento previo de la carne antes de la deshidratación** – Caliente el horno a 350°F (177°C). Escorra y deseche la marinada de la carne, si se utiliza. Seque con toallas de papel dando golpecitos y coloque la carne en una sola capa, dejando un espacio alrededor de cada trozo sobre una bandeja para hornear. Hornee de 5 a 10 minutos o hasta que la temperatura interna alcance los 160°F (72°C). La carne de ave debe alcanzar los 165°F (74°C). **NOTA:** Este método puede reducir el tiempo de secado y puede obtenerse una textura más seca.
  - **Tratamiento posterior de la carne después de la deshidratación** – Caliente el horno a 275°F (135°C). Recubra una bandeja para hornear grande con papel de aluminio. Coloque la cecina en una sola capa, dejando un espacio pequeño alrededor de cada pieza. Hornee de 10 a 12 minutos. Enfríe por completo sobre una rejilla. Seque con toallas de papel dando golpecitos para quitar la grasa superficial antes de almacenar.
- Adobar las carnes ayuda con el sabor y la textura de la cecina. No adobe las carnes por un período más prolongado del que señalan las instrucciones del paquete.

**CONSEJO:** El tratamiento posterior de la carne después de la deshidratación puede dar como resultado una textura de la cecina más deseable. Realice ambos tratamientos para determinar qué cecina le gusta más.

- Visite [www.usda.gov](http://www.usda.gov) si tiene alguna pregunta sobre la seguridad de la carne y de los alimentos.
- Nunca deshidrate carnes con frutas o vegetales, debido a la posible contaminación cruzada de los alimentos. Las carnes se secan a diferentes temperaturas que las frutas o vegetales.
- Todos los alimentos deshidratados deben enfriarse por completo antes de almacenarse.
- Para seguridad de los alimentos, complete el proceso de secado de los alimentos. No comience y detenga el proceso por un período mayor de 5 minutos. Usted puede pausar el proceso para verificar el nivel de deshidratación de los alimentos o para quitar las piezas deshidratadas.
- Etiquete y ponga fecha a todos los recipientes con alimentos deshidratados.

# INSTRUCCIONES PARA MONTAJE Y FABRICACIÓN DE CECINA

1. Limpie a fondo todas las piezas antes de usar.

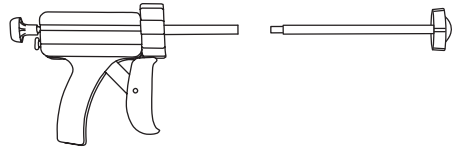


FIGURA 1

2. Alinee las roscas de las dos piezas del eje del émbolo y gírelas en el sentido de las agujas del reloj hasta que queden apretadas (**Figura 1**).

3. Presione el botón de liberación del émbolo y tire de la perilla del émbolo hacia atrás hasta que esté en la posición completamente retraída (**Figura 2**).

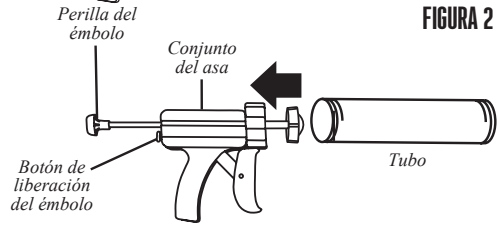


FIGURA 2

4. Alinee las roscas del tubo con el extremo abierto del conjunto del asa, gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede sujeto en su lugar (**Figura 3**).

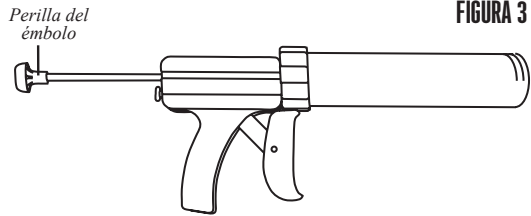


FIGURA 3

5. Mezcle minuciosamente la carne molida con los sazónadores que desee.

6. Con las manos mojadas, forme bolas de la mezcla de carne molida y déjelas caer dentro del tubo. Use el empujador para presionar la mezcla firmemente dentro del tubo, haciendo salir el aire atrapado. Repita este paso hasta llenar el tubo a 1 pulgada (2.5 cm) de la parte superior (**Figura 4**).

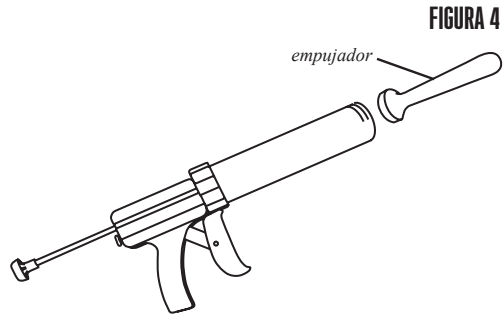


FIGURA 4

7. Deslice el accesorio para cecina en tira doble, para palitos de bocadillo dobles o embudo para salchichas a través de la tuerca del anillo frontal. Alinee las roscas de la tuerca con la parte superior del tubo y gírelas en el sentido de las agujas del reloj hasta que queden fijas en su lugar.

**(Figura 5).**

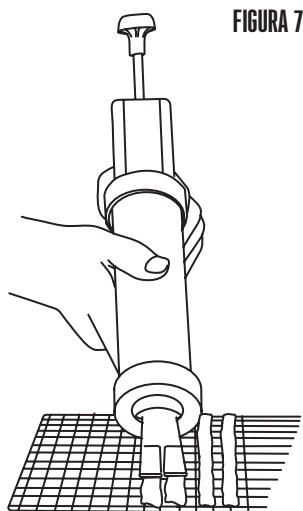
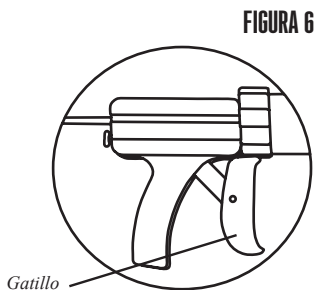
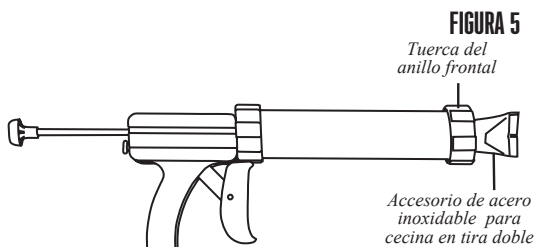
**NOTA:** El accesorio para cecina en tira doble tiene instalada una tuerca del anillo frontal.

8. Coloque una rejilla de secado apta para horno en una bandeja para hornear (no incluida). **NOTA:** El uso de una rejilla de secado apta para horno disminuirá el tiempo de secado de la cecina/palitos de bocadilla, al permitir que el aire caliente de su horno circule libremente a través de las rejillas.

9. Con el accesorio cerca del extremo más lejano de la rejilla de secado, apriete lentamente el gatillo para que el conjunto del asa empiece a empujar la carne hacia adelante y fuera del tubo de cecina. Jale el gatillo repetidamente, hasta que la cecina comience a salir y se alcance la longitud deseada (**Figuras 6 & 7**).

\*Los palitos de bocadilla o salchichas se pueden extraer en tripas. Rellene el envoltorio a una longitud aproximada de 24 pulgadas (61 cm), luego ate nudos en los extremos abiertos de los envoltorios. Pellizque el envoltorio en el centro y túrcelo para formar dos secciones aproximadamente 12 pulgadas (30.5 cm) cada una.

**NOTA:** Asegúrese de dejar aproximadamente 1/2 pulgada (1.3 cm) entre las tiras para lograr un secado uniforme.



# NOTAS



Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
 Monte Elbruz No. 124 - 401  
 Col. Polanco V Sección,  
 Miguel Hidalgo  
 Ciudad de México, C.P. 11560

<b>GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO</b>		
<b>PRODUCTO:</b>	<b>MARCA:</b>	<b>MODELO:</b>
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al:  <b>Centro de Atención al Consumidor: 800 96 30 301</b></p>		
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:  <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b></p>		
<b>COBERTURA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li> <li>• Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.</li> <li>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li> </ul>		
<b>LIMITACIONES</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cabezales de cepillo, etc.</li> <li>• Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.</li> </ul>		
<b>EXCEPCIONES</b>		
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</li> <li>Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</li> <li>Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.</li> </ol> <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>		
<b>PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).</li> <li>• Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.</li> </ul>		

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: <b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b> <b>800 95 30 121</b> Email: <a href="mailto:mexico.service@westonbrands.com">mexico.service@westonbrands.com</a>

### CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

**Ciudad de México**  
ELECTRODOMÉSTICOS  
Av. Plutarco Elias Calles No. 1499  
Zacahuitzco, Benito Juárez,  
Ciudad de México, C.P. 09490  
Tel: 55 5235 2323

**CASA GARCÍA**  
Av. Patriotismo No. 875-B  
Mixcoac, Benito Juárez,  
Ciudad de México, C.P. 03910  
Tel: 55 5563 8723

**Nuevo León**  
FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES  
Ruperto Martínez No. 238 Ote.  
Col. Centro  
Monterrey, N.L., C.P. 64000  
Tel: 81 8343 6700

**Jalisco**  
SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO  
Garibaldi No. 1450  
Ladrón de Guevara  
Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660  
Tel: 33 3825 3480

**Modelo:**  
**37-0150-W**

**Tipo:**  
**AC32**

**Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser:**  
**"Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".**