



9" MEAT SLICER

61-0901-W



Household Use Only
AC 120V~60Hz 150W

Due to constant factory improvements, the product pictured might differ slightly from the product in this box.

REV121514

TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

GENERAL SAFETY LIST	3
GROUNDING INSTRUCTIONS	4
COMPONENT LIST	6-7
DIRECTIONS FOR USE	8-9
CLEANING INSTRUCTIONS	10
FOOD SAFETY	11
WARRANTY	12
REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	14
INSTRUCCIONES PARA HACER TIERRA	15
LISTA DE COMPONENTES	16-17
INSTRUCCIONES DE USO	18-19
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	20
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	21
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON	22
IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ	24
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE	25
DESCRIPTION DE LA PIÈCE	26-27
AVANT D'UTILISER L'APPAREIL	28-29
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	30
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	31
INFORMATION SUR LA GARANTIE	32

GENERAL SAFETY RULES

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

- CAUTION! THE BLADE IS EXTREMELY SHARP.** Handle the **Blade** carefully when cleaning, removing and inserting. **DO NOT TOUCH THE SHARP EDGE OF THE BLADE.** It is recommended that cut-proof Kevlar gloves be worn when handling the blade. **NEVER TOUCH THE BLADE WHEN THE SLICER IS IN USE.**
- Be careful, the **Blade** continues to spin after the **Slicer** has been turned off. Wait for the **Blade** to stop. **NEVER TRY TO STOP THE BLADE** in any way whatsoever. **DO NOT** touch moving parts. Personal injury may result.
- Remove the **Blade** periodically to clean behind. Clean with hot soapy water. Carefully wipe **Blade** with rubbing alcohol and allow to dry.
- Periodically inspect the **Blade** diameter. **DO NOT USE THE SLICER IF THE DIAMETER OF THE BLADE HAS DECREASED BY 3/8" (0.95 cm).** Replace the **Blade** if necessary.
- DO NOT** use the **Meat Slicer** without the **Food Presser** and the **Food Carriage** secured into place.
- ALWAYS DISCONNECT Meat Slicer** from power source before servicing, changing accessories, when the **Meat Slicer** is not in use or cleaning the unit.
- Plug the **Meat Slicer** into a standard 120 Volt, 60 Hz wall outlet.
- DO NOT** use the **Meat Slicer** if the **Power Cord, Plug** or any other parts are damaged. **DO NOT** use with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. If the **Meat Slicer** is damaged, call Customer Service to return the **Meat Slicer** for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. **DO NOT ATTEMPT TO REPLACE THE CORD.** Be sure to not allow the **Power Cord** to drape into your work area or onto hot surfaces. Check that all parts are operating properly, and perform the intended functions. Check for alignment of moving parts or any other conditions that may affect the operation.
- NEVER** use any accessories or parts from other manufacturers. Doing so will **VOID YOUR WARRANTY** and may cause fire, electrical shock or injury.
- TO PROTECT AGAINST RISK OF ELECTRICAL SHOCK: **DO NOT SUBMERGE THE Meat Slicer INTO WATER OR LIQUID. BE SURE THE Meat Slicer IS DISCONNECTED FROM THE POWER SOURCE BEFORE CLEANING.** Wash all parts by hand and thoroughly dry. Thoroughly clean all parts that will come in contact with food before using the appliance. **NEVER** rinse appliance **Meat Slicer** under tap, only use a moist cloth to clean the **Meat Slicer Motor Unit**.
- Reduce risk of unintentional starting. Make sure the **Power Switch** is in the "OFF" position before attaching to the power source.
- KEEP FINGERS CLEAR** of the **Blade AT ALL TIMES. NEVER REACH INTO THE Blade**, doing so may cause serious injury. **ALWAYS USE THE PROVIDED FOOD PRESSER, NEVER FEED FOOD BY HAND.**
- NEVER** use fingers to scrape food away from the **Blade** while the **Meat Slicer** is in operation. **NEVER** feed the food into the **Meat Slicer** by hand. **SEVERE INJURY MAY RESULT.**
- NEVER LEAVE THE Meat Slicer UNATTENDED.** Be safe, **DISCONNECT** the **Meat Slicer** from power source before leaving the work area or when the **Meat Slicer** is not in use. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is **NOT** to be used by children.
- Wait until all moving parts have stopped before you remove any part of the **Meat Slicer**.
- TIE BACK** loose hair and clothing, and roll up long sleeves before operating the **Meat Slicer.** **REMOVE** ties, rings, watches, bracelets, or other jewelry before operating the **Meat Slicer.**
- Be sure the **Meat Slicer** is on a stable work surface. Be sure all the **Meat Slicer Feet** are stable.
- Operate the **Meat Slicer** only when the **Blade Locking Screw** is properly engaged and tightened. To avoid danger or injury, only use the **Meat Slicer** when fully assembled.
- DO NOT** attempt to slice fish, boned meats, frozen or other hard items.
- WEAR EYE PROTECTION.** Wear safety glasses. Everyday eye glasses are not safety glasses. Safety glasses conform to ANSI Z87.1 requirements. Note: approved safety glasses have Z87 printed or stamped on them.
- DO NOT** use outdoors.
- DO NOT** use the **Meat Slicer** while under the influence of drugs, medications or alcohol.
- DO NOT** let the **Power Cord** hang over edge of work surface.
- DO NOT** attempt to operate the **Meat Slicer** if the **Meat Slicer** itself is cold. The **Meat Slicer** temperature should be at least 45°F (7°C) before beginning.
- The manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of this machine.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

! WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the Meat Slicer, make sure the Meat Slicer Motor is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

! WARNING!
SHARP
BLADE

HANDLE CAREFULLY!
KEEP FINGERS AWAY FROM THE BLADE!
NEVER FEED FOOD BY HAND.
ALWAYS USE THE FOOD PUSHER!
Always use completely assembled Meat Slicer with Food Carriage and Food Pusher.
Protective/cut-resistant gloves are recommended whenever handling the Blade!

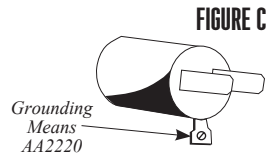
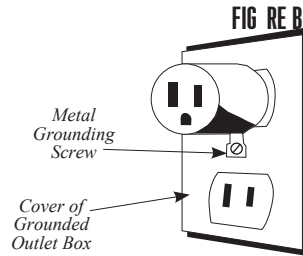
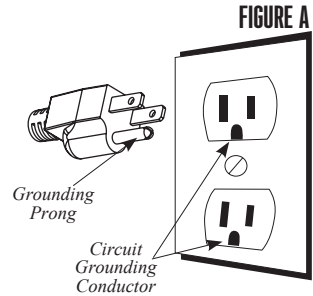
GROUNDING INSTRUCTIONS

GROUNDING

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and a 3-prong grounding type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The appliance has a plug that looks like Figure A. An adapter, Figure B, should be used for connecting Figure A plugs to two-prong receptacles. The grounding tab which extends from the adapter must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box as shown in Figure C using a metal screw.

EXTENSION CORDS

Use only 3-wire extension cords which have 3-prong grounding-type plugs and a 3-pole cord connector that accepts the plug from the appliance. Use only extension cords having an electrical rating not less than the rating of the appliance. Do not use damaged extension cords. Examine extension cord before using and replace if damaged. Do not abuse extension cord and do not yank on any cord to disconnect. Keep cord away from heat and sharp edges.





COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	8 5/8" STAINLESS STEEL BLADE	61-0902
2	BLADE LOCKING SCREW	61-0903
3	BLADE RETAINING SCREW (3)	61-0904
4	BLADE HOUSING	61-0905
5	GAUGE PLATE	61-0906
6	SLIDING FOOD CARRIAGE	61-0907
7	FOOD PUSHER	61-0908
8	SLIDING SHAFT	61-0909
9	SLIDING SHAFT SPACER (2)	61-0910
10	BELT	61-0911
11	THICKNESS ADJUSTMENT KNOB	61-0912
12	POWER SWITCH	61-0913
13	POWER CORD	61-0914
14	150 WATT MOTOR	61-0915
15	MOTOR BRACKET ASSEMBLY	61-0916
16	BASE COVER	61-0917
17	SUCTION CUP SLICER FOOT (4)	61-0918
18	BASE COVER AND FOOT SCREW (8)	61-0919
19	SLIDING SHAFT SCREW	61-0920
20	SLICER BASE HOUSING	61-0921
21	POWER CORD STRAIN RELIEF	61-0922
22	FOOD GUIDE	61-0926

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

WestonProducts.com

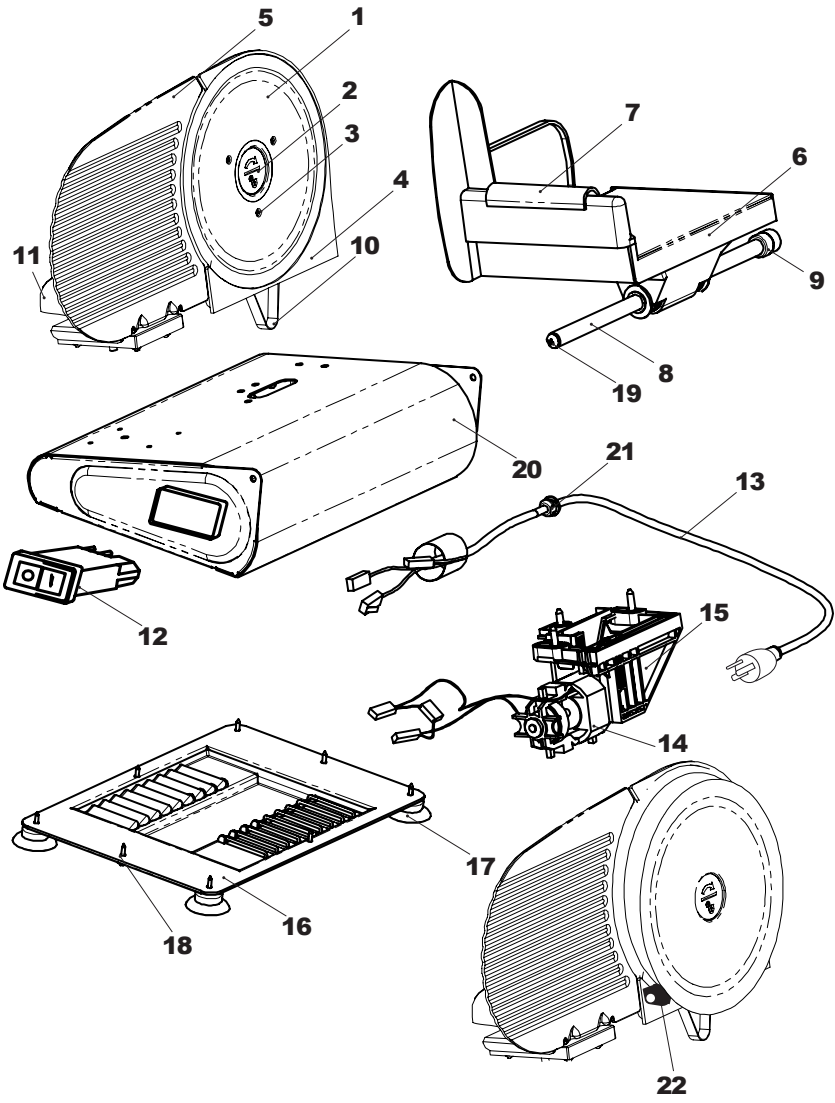
Or call Weston Brands LLC Toll Free at 1-800-814-4895
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 001-440-638-3131

! WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the Meat Slicer, make sure the Meat Slicer Motor is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

! WARNING!
SHARP
BLADE

HANDLE CAREFULLY!
KEEP FINGERS AWAY FROM THE BLADE!
NEVER FEED FOOD BY HAND.
ALWAYS USE THE FOOD PUSHER!

*Always use completely assembled Meat Slicer with Food Carriage and Food Pusher.
Protective/cut-resistant gloves are recommended whenever handling the Blade!*



PRIOR TO USE

Before using your Meat Slicer for the first time, wash all parts thoroughly, taking particular care to remove all grease and oil from surfaces. Dry all parts thoroughly before reassembling. See “Cleaning Instructions” section of this booklet.

Carefully remove the black protective shield from the Meat Slicer Blade. (FIGURE 1)
CAUTION! This exposes the Sharp Blade!

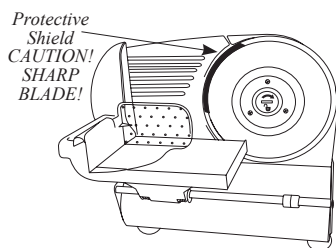


FIGURE 1

DIRECTIONS FOR USE

WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the Meat Slicer, make sure the Meat Slicer Motor is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

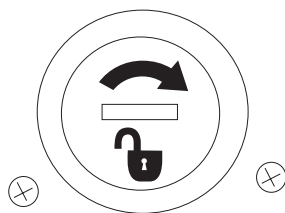
WARNING!
SHARP
BLADE

HANDLE CAREFULLY!
KEEP FINGERS AWAY FROM THE BLADE!
NEVER FEED FOOD BY HAND.
ALWAYS USE THE FOOD PUSHER!
Always use completely assembled Meat Slicer with Food Carriage and Food Pusher. Protective/cut-resistant Kevlar gloves are recommended whenever handling the Blade!

1. Make sure the Blade Locking Screw is properly engaged and tightened. (FIGURE 2)

FIGURE 2
Rotate counter-clockwise to lock.

2. Place the Meat Slicer on a flat stable surface. Be sure the Meat Slicer is in the “OFF” position. Plug the appliance into a properly rated electrical outlet (120V AC, 60Hz).



3. Place a tray or plate behind the Meat Slicer and below the Blade to collect the sliced food as it exits the Blade area.

4. Place food on to the Sliding Food Carriage between the Gauge Plate and the Food Presser. To avoid danger of injury, ALWAYS use the Food Carriage and Food Presser while slicing. (FIGURE 3)

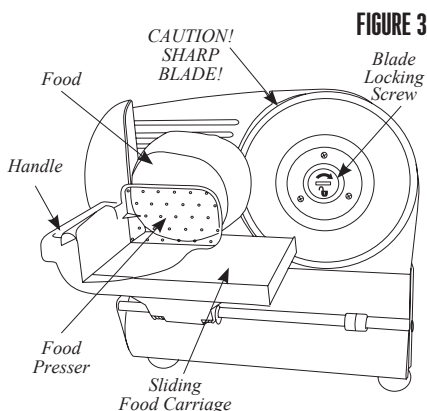


FIGURE 3

5. Rotate the Thickness Adjustment Knob to set the Gauge Plate to the desired cutting thickness. (FIGURE 4)

6. Start the Meat Slicer by depressing the green "ON" button on the Power Switch.

7. Hold the Food Presser and Sliding Food Carriage Handle; keep your hands protected behind the Food Presser.

8. To begin slicing, push food in toward the Gauge Plate with the Food Presser and slide food over with the Sliding Food Carriage until it reaches the end of its travel. Slide the Sliding Food Carriage back and repeat until you have sliced the desired amount of food.

9. When finished, depress the red "OFF" button on the Power Switch to turn off the Meat Slicer.

10. For safety, always return the Thickness Adjustment Knob to "0" after use to properly shield the sharp edge of Blade.

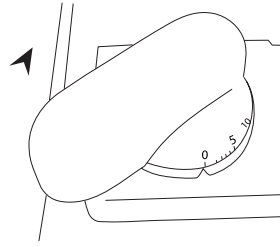


FIGURE 4

Rotate clockwise to increase cutting depth, counter-clockwise to decrease cutting depth.

NOTE: DO NOT OPERATE THE APPLIANCE CONTINUOUSLY FOR MORE THAN 15 MINUTES. Be sure to allow the appliance to cool down for 30-60 minutes before operating again. Failure to allow the slicer motor to cool down may result in damage to the motor.

CLEANING INSTRUCTIONS

WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the Meat Slicer, make sure the Meat Slicer Motor is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!


WARNING!
SHARP BLADE

HANDLE CAREFULLY!
KEEP FINGERS AWAY FROM THE BLADE!
NEVER FEED FOOD BY HAND.
ALWAYS USE THE FOOD PUSHER!
Always use completely assembled Meat Slicer with Food Carriage and Food Pusher.
Protective/cut-resistant Kevlar gloves are recommended whenever handling the Blade!

1. ALWAYS disconnect the appliance from the power source before cleaning.

2. Never immerse the Motor Assembly of this appliance in water or other liquid.

3. The Blade, Food Presser, and Food Tray can all be hand washed in hot soapy water. Because these parts come in contact with food, they should be sanitized by being dipped in a solution of 2 ounces (0.06 L) of unscented non-chlorine bleach mixed with 5 gallons (19 L) of water.

Allow sanitized parts to air dry. Do not use harsh abrasives to clean any part of the Meat Slicer. Use extreme caution when handling or cleaning the Blade, as it is extremely sharp! Do not leave Blade underwater; trying to handle sharp objects in water can be hazardous. It is highly recommended to wear cut-resistant Kevlar Gloves when removing, cleaning and re-installing the Blade.

4. Set the Thickness Adjustment Knob to "0".

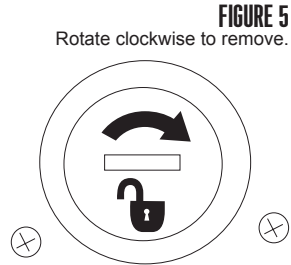
5. Remove Food Presser and rotate the Sliding Food Carriage out of the way in order to allow for easy access to the Blade.

6. To remove the Blade hold the Blade with one hand and use a coin to unlock the Blade Locking Screw by turning it clockwise Figure 5. Carefully pull the Blade off and hold it by using the hole in the center of the Blade.

7. Clean the outer surface of the Meat Slicer Body & Base with a damp cloth. Mild detergent or water can be used to dampen the cloth. Wipe away from the Blade, NEVER wipe toward the Blade. Never immerse Motor Assembly in water or any other liquid. Do not use steel wool, abrasive cleaners, or sharp utensils to clean.

8. To allow for easier cleaning, the Thickness Adjustment Knob can be turned past "0" to allow the Gauge Plate to slide back. NOTE: Use this feature only with Blade removed. (After cleaning and before reassembly, reset the Thickness Adjustment Knob to "0".)

9. After cleaning and drying, install the Blade and Blade Screw to the Motor Assembly in reverse order of step 6. Make sure the Blade Locking Screw is properly engaged and tightened. Rotate the Sliding Food Carriage back to its proper position and re-install the Food Presser.



FOOD SAFETY

There are basic rules to follow when handling food. They are **COOK, SEPARATE, CLEAN,** and **CHILL.**

COOK

It's crucial to cook food to a safe internal temperature to destroy bacteria that is present. The safety of hamburgers and other foods made with ground meat has been receiving a lot of attention lately, and with good reason. When meat is ground, the bacteria present on the surface is mixed throughout the ground mixture. If this ground meat is not cooked to at least 160°F to 165°F (71°C to 74°C), bacteria will not be destroyed and there's a good chance you will get sick.

Solid pieces of meat like steaks and chops don't have dangerous bacteria like E. coli on the inside, so they can be served more rare. Still, any beef cut should be cooked to an internal temperature of at least 145°F (63°C) (medium rare). The safe temperature for poultry is 165°F (75°C) and solid cuts of pork should be cooked to 145°F (63°C).

SEPARATE

Foods that will be eaten uncooked and foods that will be cooked before eating **MUST ALWAYS** be separated. Cross-contamination occurs when raw meats or eggs come in contact with foods that will be eaten uncooked. This is a major source of food poisoning. Always double-wrap raw meats and place them on the lowest shelf in the refrigerator so there is no way juices can drip onto fresh produce. Then use the raw meats within 1-2 days of purchase, or freeze for longer storage. Defrost frozen meats in the refrigerator, not on the counter.

When grilling or cooking raw meats or fish, make sure to place the cooked meat on a clean platter. Don't use the same platter you used to carry the food out to the grill. Wash the utensils used in grilling after the food is turned for the last time on the grill, as well as spatulas and spoons used for stir-frying or turning meat as it cooks.

Make sure to wash your hands after handling raw meats or raw eggs. Washing hands with soap and water, or using a pre-moistened antibacterial towelette is absolutely necessary after you have touched raw meat or raw eggs. Not washing hands and surfaces while cooking is a major cause of cross-contamination.

CLEAN

Wash your hands and work surfaces frequently when you are cooking. Washing with soap and warm water for at least 15 seconds, then dry with a paper towel.

CHILL

Chilling food is very important. The danger zone where bacteria multiply is between 40°F and 140°F (4°C and 6°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-17°C) or below. Simple rule: serve hot foods hot, cold foods cold. Use chafing dishes or hot plates to keep food hot while serving. Use ice water baths to keep cold foods cold. Never let any food sit at room temperature for more than 2 hours - 1 hour if the ambient temperature is 90°F (32°C) or above. When packing for a picnic, make sure the foods are already chilled when they go into the insulated hamper. The hamper won't chill food - it just keeps food cold when properly packed with ice. Hot cooked foods should be placed in shallow containers and immediately refrigerated so they cool rapidly. Make sure to cover foods after they are cool.

NOTE: Special considerations must be made when using venison or other wild game, since it can become heavily contaminated during field dressing. Venison is often held at temperatures that could potentially allow bacteria to grow, such as when it is being transported. Refer to the USDA Meat and Poultry Department for further questions or information on meat and food safety.

WESTON WARRANTY INFORMATION

SAVE THIS WARRANTY INFORMATION FOR YOUR RECORDS!

Weston Brands LLC warrants to the ORIGINAL RETAIL PURCHASER of this product that if operated in accordance with the printed instruction accompanying it, then for a period of 1 year from the date of purchase, the product shall be free from defects in material and workmanship.

The Warranty Card, along with a copy of the original receipt, must be received by Weston Brands LLC within 30 days from purchase date for the warranty to apply. Failure to send the completely filled out Warranty Card, along with a copy of the original receipt, will void the warranty.

The product must be delivered to or shipped freight prepaid to Weston Brands LLC for warranty services, in either its original packaging or similar packaging affording an equal degree of protection. Damage due to shipping is not the responsibility of the company. Weston Brands LLC charges a \$35.00 per hour bench charge. **NOTE:** No repairs will be started without the authorization of the customer. The return shipping cost to the customer will be added to the repair invoice.

Prior to returning the product for Warranty Repair, the product must be thoroughly cleaned and free from any food particles or other debris. Failure of the purchaser to comply with this standard will result in the unit being returned without repair. In some cases, a \$50 cleaning surcharge may apply.

Weston Brands LLC will repair (or at its discretion, replace) the product free of charge, if in the judgment of the company, it has been proven to be defective as to seller's labor and material, within the warranty period.

New or rebuilt replacements for factory defective parts will be supplied for one (1) year from the date of purchase.

Replacement parts are warranted for the remainder of the original warranty period.

For non-warranty repairs, contact Weston Brands LLC's Customer Service at 1-800-814-4895 M-F 8am-5pm ET (outside of the United States 001-440-638-3131) to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number).

Weston Brands LLC will refuse all returns that do not contain this number. **DO NOT RETURN THE UNIT WITHOUT**

PROPER AUTHORIZATION FROM Weston Brands LLC.

LIMITATIONS: The warranty is void if the product is used for any purpose other than that for which it is designed.

The product must not have been previously altered, repaired, or serviced by anyone else other than Weston Brands LLC. If applicable, the serial number must not have been altered or removed. The product must not have been subjected to accident in transit or while in the customer's possession, misused, abused, or operated contrary to the instructions contained in the instruction manual. This includes failure caused by neglect of reasonable and necessary maintenance, improper line voltage and acts of nature. This warranty is not transferable and applies only to U.S. and Canadian sales.

Except to the extent prohibited by applicable law, no other warranties whether expressed or implied, including warranty merchantability and fitness for a particular purpose, shall apply to this product. Under no circumstances shall Weston Brands LLC be liable for consequential damages sustained in connection with said product and Weston Brands LLC neither assumes nor authorizes any representative or other person to assume for it any obligation or liability other than such as is expressly set forth herein. Any applicable implied warranties are also limited to the one (1) year period of the limited warranty.

This warranty covers only the product and its specific parts, not the food or other products processed in it. Weston is not responsible for missing or damaged parts on discounted/clearance, resale or final sale items where the seller may not be able to guarantee full functionality or completeness of the unit.

CUT ALONG THE DOTTED LINE AND SEND THE WARRANTY CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:

**Weston Brands LLC / WARRANTY
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 USA**

WESTON WARRANTY CARD

**SEND THIS CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:
Weston Brands LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA**

Customer Name: _____

Address: _____

City/State/Zip/Country: _____

Telephone Number: _____

E-Mail Address: _____

Original Date of Purchase: _____

Copy of Receipt
Included

Product Model #: _____

Serial # (if applicable): _____

I have read the warranty information. Initial here: _____





9"
**REBANADORA DE
CARNE**

61-0901-W



Para uso doméstico
únicamente
AC 120V~60Hz 150W

Debido a constantes mejoras en la fábrica,
el producto que se muestra puede ser
ligeramente diferente del producto en
esta caja.

REV121514

⚠️ REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

1. ADVERTENCIA LA NAVAJA ES SUMAMENTE FILOSA. Maneje la cuchilla con cuidado cuando la limpie, la retire o la inserte. NO TOQUE EL BORDE AFILADO DE LA CUCHILLA. Se recomienda utilizar guantes de Kevlar a prueba de cortes cuando se manipule la cuchilla. NUNCA TOQUE LA CUCHILLA CUANDO SE ESTÉ UTILIZANDO LA REBANADORA.
2. Tenga cuidado, la cuchilla continúa girando después de haber apagado la rebanadora. Espere a que la cuchilla se detenga. NUNCA TRATE DE DETENER LA CUCHILLA por ningún medio. NO toque las partes en movimiento. Pueden producirse lesiones personales.
3. Retire la cuchilla de forma periódica para limpiar la parte posterior. Lave con agua tibia y jabón. Frote cuidadosamente la cuchilla con alcohol y deje secar.
4. Inspeccione de forma periódica el diámetro de la cuchilla. NO USE LA REBANADORA SI EL DIÁMETRO DE LA CUCHILLA SE HA REDUCIDO EN 3/8" (0.95 cm). Reemplace la cuchilla de ser necesario.
5. NO use la rebanadora de carne sin el prensador de alimentos y el carro de alimentos asegurados en su lugar.
6. SIEMPRE DESCONECTE la rebanadora de carne de la fuente de energía antes de hacerle servicio, cambiar accesorios, cuando la rebanadora de carne no esté en uso o cuando limpie la unidad.
7. Conecte la rebanadora de carne en un tomacorriente estándar de 120 volts y 60 Hz.
8. NO use la rebanadora de carne si el cable de corriente, la clavija o cualquier otra parte estuvieran dañadas. NO la utilice con el cable o enchufe dañados, ni después de que funcione mal, se haya caído, o se haya dañado de cualquier manera. Si la rebanadora de carne está dañada, llame al Servicio al Cliente para devolver la rebanadora de carne para examen, reparación, o ajustes eléctricos o mecánicos. NO TRATE DE REEMPLAZAR EL CABLE. Asegúrese de no permitir que el cable de corriente se encuentre en su área de trabajo, o sobre superficies calientes. Revise que todas las partes estén funcionando debidamente y realicen las funciones deseadas. Revise la alineación de las partes móviles, o cualquier otra situación que afecte el funcionamiento.
9. NUNCA use ningún accesorio o partes de otros fabricantes. Hacerlo INVALIDA LA GARANTÍA y puede causar incendios, choques eléctricos y lesiones.
10. PARA PROTEGERSE DE CHOQUES ELÉCTRICOS: NO SUMERJA EN AGUA U OTRO LÍQUIDO LA rebanadora de carne. ASEGÚRESE DE QUE LA rebanadora de carne ESTÉ DESCONECTADA DE LA FUENTE DE CORRIENTE ANTES DE LIMPIARLA. Lave a mano todas las partes y séquelas bien. Limpie cuidadosamente todas las partes que entren en contacto con los alimentos antes de usar el electrodoméstico. NUNCA enjuague la rebanadora de carne bajo la llave, utilice sólo un paño húmedo para limpiar la unidad del motor de la rebanadora de carne.
11. Reduzca el riesgo de encendido involuntario. Asegúrese de que el interruptor de corriente está en la posición "OFF" (apagado) antes de conectarla al tomacorriente.
12. MANTENGA LOS DEDOS LEJOS de la cuchilla EN TODO MOMENTO. NUNCA SE ACERQUE A LA cuchilla, hacerlo puede causar lesiones graves. SIEMPRE UTILICE EL PRENSADOR DE ALIMENTOS. NUNCA PASE LOS ALIMENTOS A MANO.
13. NUNCA utilice los dedos para raspar alimentos de la cuchilla mientras la rebanadora de carne está en funcionamiento. NUNCA pase alimentos por la rebanadora de carne a mano. PUEDEN PRODUCIRSE LESIONES GRAVES.
14. NUNCA DEJE SIN SUPERVISIÓN LA rebanadora de carne. Trabaje con seguridad, DESCONECTE la rebanadora de carne de la fuente de energía antes de dejar el área de trabajo, o cuando la rebanadora de carne no esté en uso. Es necesaria la supervisión cercana cuando se use cualquier aparato cerca de niños. Este aparato NO DEBE ser usado por niños.
15. Espere hasta que todas las partes móviles se hayan detenido antes de remover cualquier parte de la rebanadora de carne.
16. RECÓJASE el pelo suelto y la ropa y enróllese las mangas antes de manejar la rebanadora de carne. QUITESE la corbata, anillos, relojes, brazaletes y demás joyería antes de manejar la rebanadora de carne.
17. Revise que la rebanadora de carne esté en una superficie de trabajo estable. Asegúrese de que todas las patas de la rebanadora de carne estén estables.
18. Opere la rebanadora de carne sólo cuando el tornillo de bloqueo de la cuchilla esté bien colocado y apretado. Para evitar peligros o lesiones, utilice la rebanadora de carne sólo cuando esté completamente ensamblada.
19. NO trate de rebanar pescado, carne con hueso u otras partes duras.
20. USE PROTECCIÓN EN LOS OJOS. Utilice gafas de seguridad. 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.
21. NO la use en exteriores.
22. NO use la rebanadora de carne mientras está bajo los efectos de drogas, medicamentos o alcohol.
23. NO DEJE que el cable de corriente cuelgue por el borde de la superficie de trabajo.
24. NO intente operar la rebanadora de carne si la rebanadora de carne está fría. La temperatura de la rebanadora de carne debe ser de al menos 45°F (7°C) antes de comenzar.
25. El fabricante rechaza cualquier responsabilidad en caso de uso indebido de esta máquina.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

¡ADVERTENCIA! Antes de limpiar, ensamblar o desarmar la rebanadora de carne, cerciórese de que el motor de la rebanadora de carne esté **APAGADO** y de que **LA CLAVIJA ESTÉ RETIRADA DEL TOMACORRIENTE O FUENTE DE ENERGÍA.**



¡ADVERTENCIA!
NAVAJA FILOSA

MANIPULE CON CUIDADO
MANTENGA LOS DEDOS LEJOS DE LA CUCHILLA.
NUNCA INSERTE EL ALIMENTO CON LA MANO
USE SIEMPRE EL PISÓN.

Siempre utilice la rebanadora de carne completamente armada con el carro de alimentos y el pisón.

Siempre que se manipule la cuchilla se recomienda usar guantes de protectores y resistentes a los cortes!

INSTRUCCIONES PARA HACER TIERRA

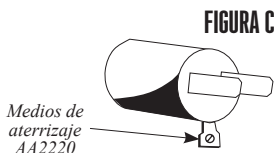
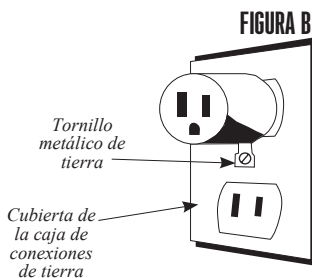
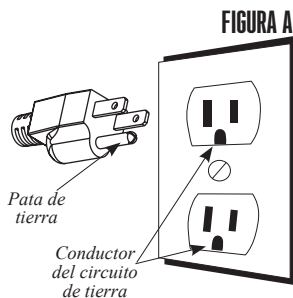
ATERRIZADO

Este aparato debe estar aterrizado para proteger al operario de choques eléctricos. El aparato está equipado con un cable de 3 conductores y una clavija de tierra de tres patas que entra en un tomacorriente aterrizado apropiado. El aparato tiene una clavija que se ve como la figura A. Debe usarse un adaptador, figura B, para conectar la clavija de la figura A en tomacorrientes de dos patas. La pestaña de tierra que sale del adaptador debe conectarse a una tierra permanente, por ejemplo, una caja de conexiones debidamente aterrizada, como la que se muestra en la figura C, usando un tornillo de metal.

NO modifique la clavija de ninguna manera.

CABLES DE EXTENSIÓN

Use solamente cables de extensión de 3 alambres que tengan clavijas de tierra de 3 patas y un conector de 3 polos que acepte la clavija del aparato. Use solamente cables de extensión que tengan una calibración eléctrica no menor que la calibración del aparato. **NO USE** cables de extensión dañados. Examine el cable de extensión antes de usarlo y reemplácelo si está dañado. **NO** maltrate el cable de extensión y no lo jale para desconectarlo. Mantenga el cable alejado del calor y de bordes filosos. **NO** permita que el cable cuelgue por el borde del área de trabajo.



LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	8 5/8" CUCHILLA DE ACERO INOXIDABLE	61-0902
2	TORNILLO DE BLOQUEO DE LA CUCHILLA	61-0903
3	TORNILLO DE RETENCIÓN DE LA CUCHILLA (3)	61-0904
4	CARCASA DE LA CUCHILLA	61-0905
5	PLACA MEDIDORA	61-0906
6	CARRO DE ALIMENTOS DESLIZANTE	61-0907
7	PRENSADOR DE ALIMENTOS	61-0908
8	EJE DESLIZANTE	61-0909
9	ESPACIADOR DEL EJE DESLIZANTE	61-0910
10	CORREA	61-0911
11	PERILLA DE AJUSTE DE ESPESOR	61-0912
12	INTERRUPTOR DE ENERGÍA	61-0913
13	CABLE DE ENERGÍA	61-0914
14	MOTOR DE 150 WATT	61-0915
15	CONJUNTO DEL SOPORTE DEL MOTOR	61-0916
16	CUBIERTA DE LA BASE	61-0917
17	PATA CON COPA DE SUCCIÓN DE LA REBANADORA (4)	61-0918
18	CUBIERTA DE LA BASE Y TORNILLO DE LA PATA (8)	61-0919
19	TORNILLO DEL EJE DESLIZANTE	61-0920
20	CARCASA DE LA BASE DE LA REBANADORA	61-0921
21	ALIVIO DE TENSIÓN DEL CABLE DE ENERGÍA	61-0922
22	GUÍA DE ALIMENTOS	61-0926

Si cualquier componente de esta unidad está roto, si no funciona debidamente, o si necesita un instructivo de repuesto, visítenos en la Web en

WestonProducts.com

O llame a Weston Brands LLC larga distancia sin costo 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 001-440-638-3131

¡ADVERTENCIA! Antes de limpiar, ensamblar o desarmar la rebanadora de carne, cerciéndose de que el motor de la rebanadora de carne esté **APAGADO** y de que **LA CLAVIJA ESTÉ RETIRADA DEL TOMACORRIENTE O FUENTE DE ENERGÍA.**

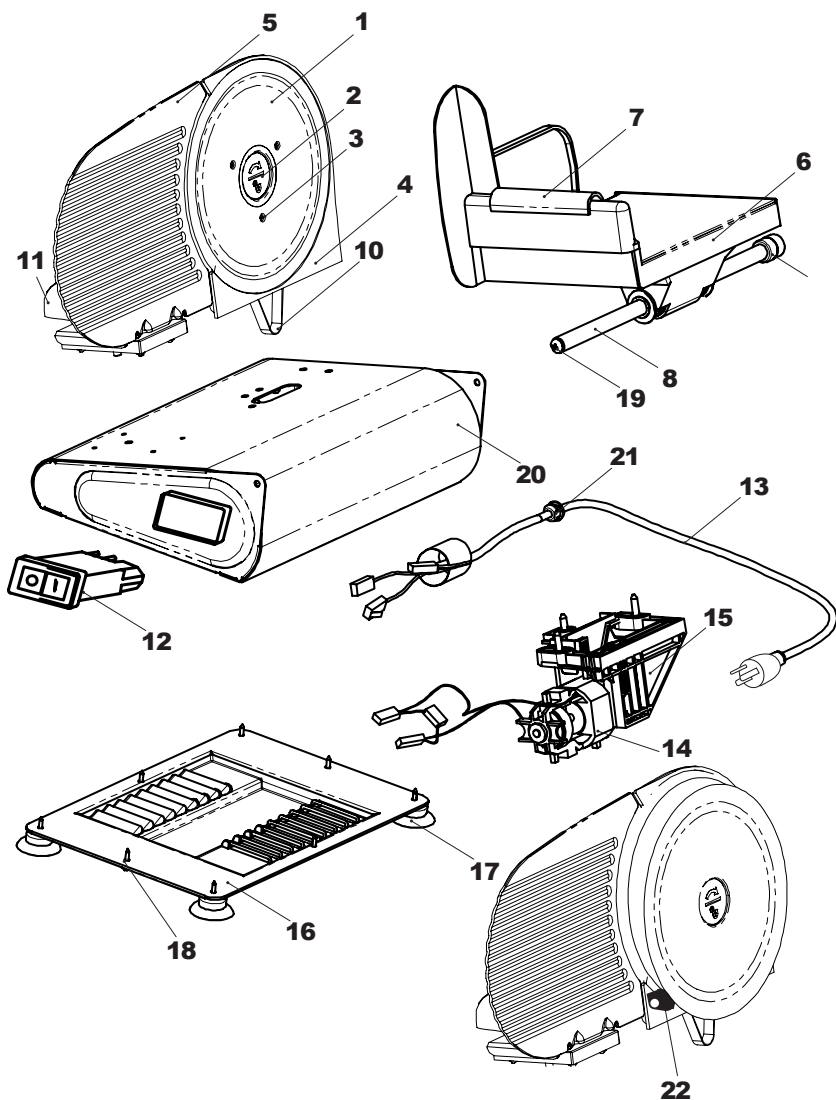


**MANIPULE CON CUIDADO
MANTENGA LOS DEDOS LEJOS DE LA CUCHILLA.
NUNCA INSERTE EL ALIMENTO CON LA MANO
USE SIEMPRE EL PISÓN.**

**¡ADVERTENCIA!
NAVAJA FILOSA**

Siempre utilice la rebanadora de carne completamente armada con el carro de alimentos y el pisón.

Siempre que se manipule la cuchilla se recomienda usar guantes de protectores y resistentes a los cortes!



ANTES DE USAR

Antes de utilizar su rebanadora de carne por primera vez, lave muy bien todas las partes, teniendo especial cuidado de quitar toda la grasa y aceite de las superficies. Seque muy bien todas las piezas antes de volver a ensamblar. Ver la sección de "Instrucciones de Limpieza" de este cuadernillo. Retire con cuidado la guarda protectora negra de la cuchilla de la rebanadora de carne. (FIGURA 1) **ADVERTENCIA** ¡Esto expone la cuchilla filosa!

Guarda de protección
ADVERTENCIA
¡NAVAJA
FILOSA!

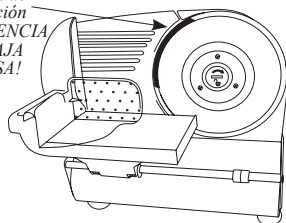


FIGURE 1

INSTRUCCIONES DE USO

¡ADVERTENCIA! Antes de limpiar, ensamblar o desarmar la rebanadora de carne, cerciórese de que el motor de la rebanadora de carne esté **APAGADO** y de que **LA CLAVIJA ESTÉ RETIRADA DEL TOMACORRIENTE O FUENTE DE ENERGÍA.**



¡ADVERTENCIA!
NAVAJA FILOSA

MANIPULE CON CUIDADO
MANTENGA LOS DEDOS LEJOS DE LA CUCHILLA.
NUNCA INSERTE EL ALIMENTO CON LA MANO
USE SIEMPRE EL PISÓN.

Siempre utilice la rebanadora de carne completamente armada con el carro de alimentos y el pisón.
Siempre que se manipule la cuchilla se recomienda usar guantes de protectores y resistentes a los cortes!

1. Asegúrese de que el tornillo de bloqueo de la cuchilla esté adecuadamente colocado y apretado. (FIGURA 2)

2. Coloque la rebanadora de carne en una superficie de trabajo plana. Asegúrese de que la rebanadora de carne está en la posición de apagado ("OFF"). Conecte el aparato a un tomacorriente eléctrico con la clasificación apropiada (120V AC, 60Hz).

3. Coloque una bandeja o un plato detrás de la rebanadora de carne y por debajo de la cuchilla para recolectar los alimentos rebanados a medida que salen del área de la cuchilla.

4. Coloque los alimentos sobre el carro de alimentos deslizante entre la placa medidora y el prensador de alimentos. Para evitar daños o lesiones, SIEMPRE utilice el carro de alimentos y el prensador de alimentos mientras rebana. (FIGURA 3)

FIGURE 2

Gire en el sentido contrario de las manecillas del reloj para bloquear.

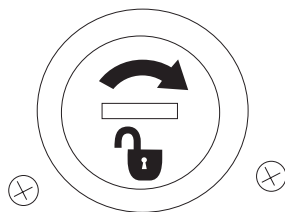
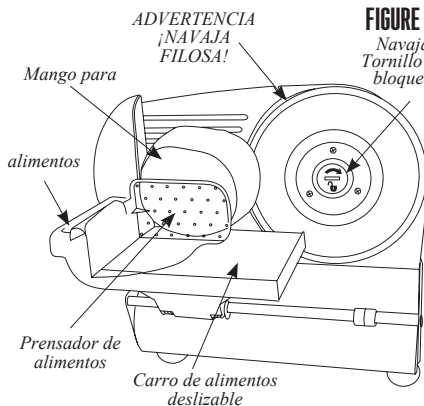


FIGURE 3

Navaja
Tornillo de
bloqueo



5. Rote la perilla de ajuste del espesor para ajustar la placa medidora al espesor de corte deseado. (FIGURA 4)

6. Arranque la rebanadora de carne presionando el botón verde "ON" (encendido) en el interruptor de corriente.

7. Sostenga el prensador de alimentos y el carro de alimentos deslizante; mantenga sus manos

protegidas detrás del prensador de alimentos.

8. Para comenzar a rebanar, presione los alimentos hacia la placa medidora con el prensador de alimentos y deslice los alimentos con el carro deslizador de alimentos hasta que éste llegue al final de su recorrido. Deslice el carro deslizador de alimentos hacia atrás y repita hasta que haya rebanado la cantidad de alimentos deseada.

9. Cuando haya terminado, presione el botón rojo "OFF" (apagado) en el interruptor de corriente para apagar la rebanadora de carne.

10. Por seguridad, siempre devuelva la perilla de ajuste del espesor a "0" después del uso para proteger de manera adecuada el borde afilado de la cuchilla.

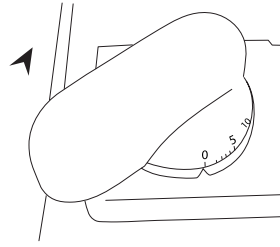


FIGURE 4

Rote en el sentido de las manecillas del reloj para aumentar la profundidad de corte, en el sentido contrario de las manecillas del reloj para disminuir la profundidad de corte.

NOTA: NO OPERE EL APARATO DE FORMA CONTINUA POR MÁS DE 15 MINUTOS. Asegúrese de dejar enfriar el aparato por 30 a 60 minutos antes de seguir operándolo. No permitir que el motor de la rebanadora se enfríe, puede dar como resultado un daño al motor.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

¡ADVERTENCIA! Antes de limpiar, ensamblar o desarmar la rebanadora de carne, cerciórese de que el motor de la rebanadora de carne esté **APAGADO** y de que **LA CLAVIJA ESTÉ RETIRADA DEL TOMACORRIENTE O FUENTE DE ENERGÍA.**



¡ADVERTENCIA!
NAVAJA FILOSA

MANIPULE CON CUIDADO
MANTENGA LOS DEDOS LEJOS DE LA CUCHILLA.
NUNCA INSERTE EL ALIMENTO CON LA MANO
USE SIEMPRE EL PISÓN.

Siempre utilice la rebanadora de carne completamente armada con el carro de alimentos y el pisón.
Siempre que se manipule la cuchilla se recomienda usar guantes de protectores y resistentes a los cortes!

1. SIEMPRE desconecte el aparato de la fuente de corriente antes de limpiarlo.

2. Nunca sumerja el conjunto del motor de este aparato en agua o en otros líquidos.

3. La cuchilla, el prensador de alimentos, y la bandeja de alimentos pueden lavarse a mano en agua caliente con jabón. Debido a que estas partes entran en contacto con los alimentos, deben desinfectarse sumergiéndolas en una solución de 2 onzas (0.06 lt) de blanqueador sin cloro ni esencias, mezcladas con 5 galones (19 lt) de agua. Deje que las partes desinfectadas se sequen al aire. No utilice abrasivos fuertes para limpiar ninguna parte del rebanador de carne. ¡Tenga extrema precaución cuando manipule o limpie la cuchilla, ya que es sumamente afilada! No deje la cuchilla bajo el agua; tratar de manipular objetos filosos en el agua puede ser peligroso. Es altamente recomendable utilizar guantes de Kevlar resistentes a los cortes al remover, limpiar y volver a instalar la cuchilla.

4. Ajuste la perilla de ajuste de espesor a "0".

5. Quite el prensador de alimentos y gire el carro de alimentos deslizable fuera del camino para permitir un acceso fácil a la cuchilla.

6. Para remover la cuchilla sostenga la cuchilla con una mano y utilice una moneda para soltar el tornillo de bloqueo de la cuchilla, girándolo en el sentido de las manecillas del reloj **FIGURA 5**. De manera cuidadosa, jale la cuchilla y sosténgala utilizando el agujero en el centro de la cuchilla.

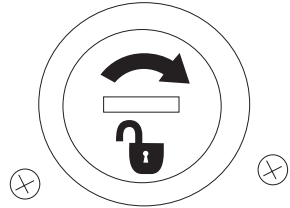
7. Limpie la superficie exterior del cuerpo y la base del rebanador de carne con un paño húmedo. Puede utilizarse detergente suave o agua para humedecer el paño. Limpie hacia afuera de la cuchilla, **NUNCA** limpie hacia la cuchilla. Nunca sumerja el conjunto del motor en agua ni en ningún otro líquido. No utilice esponjillas de acero, limpiadores abrasivos, o utensilios afilados para la limpieza.

8. Para permitir una limpieza fácil, puede girarse la perilla de ajuste de espesor más allá de la posición "0" para permitir que se deslice la placa medidora. **NOTA:** Utilice esta característica únicamente cuando haya quitado la cuchilla. (Después de la limpieza y antes de volver a ensamblar, vuelva a ajustar la perilla de ajuste del espesor a "0".)

9. Después de la limpieza y el secado, instale la cuchilla y el tornillo de la cuchilla en el conjunto del motor en el orden contrario del paso 6. Asegúrese de que el tornillo de bloqueo de la cuchilla esté adecuadamente colocado y apretado. Gire el carro de alimentos deslizable de regreso a su posición apropiada y vuelva a instalar el prensador de alimentos.

FIGURE 5

RoGire en el sentido de las manecillas del reloj para retirar.



SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Hay que seguir ciertas reglas básicas al manejar alimentos. Las reglas son **COCINAR**, **SEPARAR**, **LIMPIAR** y **ENFRIAR**.

COCINAR

Es muy importante cocinar los alimentos a una temperatura interna que destruya cualquier bacteria que esté presente. Últimamente se ha puesto mucha atención en la higiene de las hamburguesas y otros alimentos elaborados con carne molida y con razón. Cuando se muele la carne, las bacterias presentes en la superficie se revuelven en toda la mezcla de la carne molida. Si la carne molida no se cuece a por lo menos 71°C a 74°C (160°F - 165°F), no se destruyen las bacterias y hay una buena posibilidad de enfermarse.

Las piezas de carne sólida, como los filetes y las chuletas, no tienen en su interior bacterias peligrosas como le E. coli, por lo que pueden servirse menos cocidas. Aun así, cualquier corte de vacuno debe cocinarse a una temperatura interna de por lo menos 63°C (145°F) (medio cocido). La temperatura recomendable para las aves es de 75°C (165°F) y los cortes sólidos de carne de puerco deben cocinarse a 71°C (160°F).

SEPARAR

SIEMPRE DEBE separar los alimentos que se comen crudos y los que se vayan a cocer antes de comerse. La contaminación cruzada se presenta cuando la carne o los huevos crudos entran en contacto con alimentos que se van a consumir sin cocimiento. Esta es una importante causa de intoxicaciones. Siempre use una doble envoltura para la carne cruda y colóquela en la repisa más baja del refrigerador, para que no haya manera de que su jugo gotee en las verduras frescas. Use la carne cruda 1 o 2 días después de comprarla, o congélela para guardarla más tiempo. Descongele la carne congelada en el refrigerador, no en el mesón de la cocina.

Cuando ase o cocine carne o pescado crudo, coloque la carne ya cocida en un platón limpio. No use el mismo platón que usó para llevar la carne al asador. Lave los utensilios usados en el asador después de haber volteado los alimentos por última vez, así como las cucharas y espátulas usadas para freír o para voltear la carne al estarla cocinando.

No olvide lavarse las manos después de manejar carne o huevos crudos. Es absolutamente necesario lavarse las manos con agua y jabón o usar una toallita húmeda antibacteriana después de tocar carne o huevos crudos. No lavarse las manos o las superficies cuando se cocina es una causa importante de contaminación cruzada.

LIMPIAR

Lávese las manos y las superficies de trabajo con frecuencia mientras esté cocinando. Lávese con agua tibia y jabón durante por lo menos 15 segundos; después séquese con una toalla de papel.

ENFRIAR

Es muy importante enfriar los alimentos. La zona de peligro para la multiplicación de bacterias está entre los 4 °C y 60 °C (40 °F - 140 °F). El refrigerador debe estar a 4 °C (40 °F) o menos; el congelador debe estar a -17 °C (0 °F) o menos. Regla básica: sirva calientes los alimentos calientes y sirva fríos los alimentos fríos. Use platos calientes para mantener caliente la comida a la hora de servirla. Use baños de agua con hielo para mantener fría la comida fría. Nunca deje ningún alimento a temperatura ambiente por más de 2 horas; o por más de 1 hora si la temperatura ambiente es de 32 °C (90 °F) o superior. Cuando empaque para un picnic, asegúrese de que la comida ya esté fría cuando la meta en la canasta aislada. La canasta no enfría la comida; sólo la mantiene fría si está debidamente empacada con hielo. Los alimentos cocidos calientes deben colocarse en recipientes bajos y refrigerarse de inmediato para que se enfríen rápidamente. No olvide cubrir los alimentos una vez que se enfríen..

NOTA: Debe tener especial consideración al usar venado y otra carne de caza, ya que puede contaminarse durante la preparación de campo. El venado suele mantenerse a temperaturas que podrían permitir el crecimiento de bacterias, como cuando se transporta. Consulte con el Departamento de Carnes y Aves de la USDA si tiene más preguntas o quiere más información sobre higiene de carne y alimentos.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON

¡GUARDE ESTA INFORMACIÓN DE GARANTÍA PARA SUS REGISTROS!

Weston Brands LLC garantiza al COMPRADOR AL DETALLE ORIGINAL de este producto que si funciona en cumplimiento con las instrucciones impresas adjuntas, entonces por un período de 1 año desde la fecha de compra, el producto se considerará libre de defectos respecto del material y mano de obra.

La Tarjeta de Garantía, junto con una copia del recibo original debe ser recibida por Weston Brands LLC dentro de 30 días desde la fecha de compra para hacer efectiva la garantía. Si no se envía la Tarjeta de Garantía completamente llena, junto con una copia del recibo original, anulará la garantía.

El producto debe ser enviado o despachado mediante flete prepagado a Weston Brands LLC para efectuar los servicios establecidos en la garantía, en su envase original o en un envase similar que garantice igual grado de protección. El daño producto del despacho no es responsabilidad de la compañía. Weston Brands LLC cobra \$35.00 por concepto de mesón por hora. NOTA: Las reparaciones no se iniciarán sin la autorización del cliente. El costo por despacho de devolución al cliente se agregará a la factura por reparación.

Antes de devolver el producto para la Reparación según la Garantía, el producto debe estar completamente limpio y libre de partículas de alimentos u otros fragmentos. El incumplimiento del comprador respecto de esta norma resultará en el envío de la unidad sin reparación. En algunos casos, podría aplicar un sobrecargo de \$50 por concepto de limpieza.

Weston Brands LLC reparará (o a su decisión, cambiará) el producto sin cobro, si a juicio de la compañía, se ha demostrado que está defectuoso respecto de la mano de obra y material del vendedor, dentro del período de garantía.

Los cambios de productos nuevos o reacondicionados por partes defectuosas de fábrica serán suministrados por un (1) año desde la fecha de compra. Las partes cambiadas están garantizadas por el resto del período original de garantía.

Para las reparaciones que no estén cubiertas en la garantía, comuníquese con Servicio al Cliente de Weston Brands LLC al 1-800-814-4895 de lunes a viernes, desde las 8 a.m. hasta las 5pm ET (Desde fuera de los Estados Unidos comuníquese al 001-440-638-3131) para solicitar un Número de Autorización de Devolución de la Mercadería (Número RMA). Weston Brands LLC rechazará todo envío que no contenga este número. NO DEVUELVA LA UNIDAD SIN LA AUTORIZACIÓN DE Weston Brands LLC.

LIMITACIONES: La garantía queda invalidada si el producto se utiliza para algún objetivo que no sea aquél para el cual está diseñado. El producto no debe haber sido previamente alterado, reparado, ni tampoco se le debe haber hecho servicio técnico por cualquier otra persona que no sea de Weston Brands LLC. Si corresponde, no se debe alterar o eliminar el número de serie. El producto no debe estar sujeto a accidentes durante el transporte o estando en posesión del cliente, no debe ser mal usado, mal tratado, u operado en forma contraria a las instrucciones de este manual. Esto incluye toda falla causada por negligencia de mantenimiento razonable o necesaria, voltaje de línea inadecuado o actos de la naturaleza. Esta garantía es intransferible y sólo se aplica a ventas realizadas en Estados Unidos y Canadá.

Salvo en la medida en que lo prohíba la ley correspondiente, ninguna otra garantía expresa o implícita, incluyendo comerciabilidad o aptitud de la garantía para un objetivo en particular, aplicará a este producto. Bajo ninguna circunstancia Weston Brands LLC será responsable de daños emergentes sostenidos en conexión con dicho producto y Weston Brands LLC no asume ni autoriza a ningún representante u otra persona a asumir por él ninguna obligación o responsabilidad que no sea aquella expresamente establecida en esta tarjeta de garantía. Toda garantía correspondiente implícita también se limita a un período de un (1) año de la garantía limitada.

Esta garantía cubre sólo el producto y sus partes específicas, no cubre los alimentos u otros productos procesados en él. Weston no se hace responsable por partes faltantes o dañadas en productos con descuento/en oferta, reventa, o en promoción final, sobre los cuales el vendedor puede no ser capaz de garantizar una funcionalidad completa, o la integridad de la unidad.

CORTE POR LA LÍNEA PUNTEADA Y ENVÍE LA TARJETA DE GARANTÍA JUNTO CON UNA COPIA DE SU RECIBO DE COMPRA ORIGINAL A

Weston Brands LLC / WARRANTY
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 USA

TARJETA DE GARANTÍA WESTON

ENVÍE ESTA TARJETA JUNTO CON UNA COPIA DE SU RECIBO DE COMPRA ORIGINAL A: Weston Brands LLC/WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA

Nombre del Cliente: _____

Dirección: _____

Ciudad/Estado/Código Zip/País: _____

Número Telefónico: _____

Dirección de Correo Electrónico: _____

Copia del recibo
incluido

Fecha de Compra Original: _____

Modelo del Producto #: _____

de Serie (Si corresponde): _____



WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD

TRANCHEUSE À VIANDE

de 22 cm

61-0901-W



UL US
LISTED
3SHO

CE

Utilisation
domestique
uniquement

120 V c.a. – 60 Hz
150 W

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

REV121514

⚠️ IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ

LIRE ET COMPRENDRE COMPLÈTEMENT TOUTES LES DIRECTIVES ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. LE PLUS IMPORTANT EST VOTRE SÉCURITÉ! LE DÉFAUT D'OBSERVER LES PROCÉDURES ET MISES EN GARDE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. N'OUBLIEZ PAS : VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE EST VOTRE RESPONSABILITÉ!

- ATTENTION! LA LAME EST EXTRÊMEMENT COUPANTE. Manipuler la lame avec prudence lors du nettoyage, de la dépose et de l'insertion. NE JAMAIS TOUCHER LE TRANCHANT DE LA LAME. Il est recommandé de porter des gants en Kevlar résistants aux coupures lors de la manipulation de la lame. NE JAMAIS TOUCHER LA LAME LORSQUE LA TRANCHEUSE FONCTIONNE.
- Attention, la lame continue de tourner pendant quelque temps après l'arrêt de la trancheuse. Attendez que la lame cesse de tourner. NE JAMAIS TENTER D'ARRÊTER LA LAME de quelque manière que ce soit. NE PAS toucher les pièces mobiles. Cela pourrait occasionner des blessures.
- Enlever la lame régulièrement pour nettoyer la partie de l'appareil située derrière la lame. Laver avec de l'eau chaude savonneuse. Essuyer la lame soigneusement avec de l'alcool à friction et laisser sécher.
- Inspecter régulièrement le diamètre de la lame. NE PAS UTILISER LA TRANCHEUSE SI LE DIAMÈTRE DE LA LAME A DIMINUÉ DE 9,5 mm (3/8 po). Remplacer la lame au besoin.
- NE PAS utiliser la trancheuse à viande sans le poussoir et le chariot à aliments.
- TOUJOURS DÉBRANCHER la trancheuse à viande de sa source d'alimentation avant d'en faire l'entretien, de la nettoyer, de changer des accessoires ou encore lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Brancher la trancheuse à viande dans une prise de courant murale standard de 120 V, 60 Hz.
- NE PAS utiliser la trancheuse à viande si le cordon d'alimentation, la fiche ou toute autre pièce est endommagé. NE PAS utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, ou encore si l'appareil fonctionne mal, est tombé ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Si la trancheuse à viande est endommagée, appeler le service clientèle pour retourner l'appareil afin qu'il soit évalué, réparé ou subisse un réglage électrique ou mécanique. NE PAS TENTER DE REMPLACER LE CORDON ÉLECTRIQUE. S'assurer que le cordon électrique n'encombre pas l'espace de travail et n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes. Vérifier que toutes les pièces fonctionnent correctement et qu'elles sont utilisées pour effectuer les tâches pour lesquelles elles ont été conçues. Vérifier l'alignement des pièces mobiles ou toute autre condition qui pourrait nuire au bon fonctionnement de l'appareil.
- Ne JAMAIS utiliser un accessoire ou une pièce d'un autre fabricant. Cela ANNULERAIT LA GARANTIE et pourrait provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- POUR PROTÉGER CONTRE LE RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE : NE PAS IMMERGER TRANCHEUSE À VIANDE DANS DE L'EAU OU AUTRE LIQUIDE. S'ASSURER QUE LE HACHOIR EST DÉBRANCHÉ DE LA SOURCE D'ALIMENTATION AVANT LE NETTOYAGE. Laver toutes les pièces à la main et bien les sécher. Nettoyer à fond toutes les pièces qui viendront en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil. NE JAMAIS rincer le Moteur du trancheuse à viande de l'appareil sous l'eau du robinet, utiliser uniquement un chiffon humide pour nettoyer le Bloc-moteur du Hachoir.
- Réduire le risque de démarrage accidentel. S'assurer que l'Interrupteur de mise en marche est sur la position "OFF" (ARRÊT) avant de brancher l'appareil à une source d'alimentation.
- GARDER LES DOIGTS À BONNE DISTANCE de la lame, et ce, EN TOUT TEMPS. NE JAMAIS TENTER DE TOUCHER LA LAME, cela pourrait causer des blessures graves. TOUJOURS UTILISER LE POUSSOIR FOURNI, NE JAMAIS POUSSER LES ALIMENTS À LA MAIN.
- NE JAMAIS utiliser les doigts pour détacher la nourriture de la lame lorsque la trancheuse à viande est allumée. Ne JAMAIS pousser les aliments dans la trancheuse à viande avec la main. DES BLESSURES GRAVES POURRAIENT SURVENIR.
- NE JAMAIS LAISSER LE TRANCHEUSE À VIANDE SANS SURVEILLANCE. Soyez prudent, DÉBRANCHEZ la trancheuse à viande de sa source d'alimentation avant de quitter la zone de travail. Une surveillance attentive est nécessaire quant tout appareil est utilisé à proximité d'enfants. Cet appareil ne doit PAS être utilisé par des enfants.
- Attendre jusqu'à ce que toutes les pièces en mouvement se soient arrêtées avant d'enlever toute pièce la trancheuse à viande ou avant de mettre le Hachoir en sens inverse.
- ATTACHEZ EN ARRIÈRE les cheveux détachés et les vêtements lâches, et rouler les longues manches avant de servir du trancheuse à viande. ENLEVER cravates, bagues, montres, bracelets, ou autres bijoux avant de se servir du trancheuse à viande.
- S'assurer que la trancheuse à viande est sur une surface de travail stable. S'assurer que tous les Pieds du trancheuse à viande sont stables.
- La trancheuse à viande ne doit être utilisée que lorsque la vis de verrouillage de la lame est correctement logée et fermement serrée. Pour réduire les dangers et le risque de blessures, la trancheuse à viande ne doit être utilisée que lorsqu'elle est complètement assemblée.
- NE PAS tenter de trancher du poisson, de la viande contenant des os, d'autres aliments durs ou congelés..
- PORTEZ UNE PROTECTION POUR LES YEUX. Portez des lunettes de sécurité. Des lunettes de tous les jours ne sont pas des lunettes de sécurité. Des lunettes de sécurité sont conformes aux exigences ANSI Z87.1. Note : des lunettes de sécurité approuvées sont marquées ou timbrées avec le code « Z87 ».
- NE PAS utiliser à l'extérieur.
- NE PAS utiliser la trancheuse à viande tout en étant sous l'influence de drogues, médicaments ou alcool.
- NE PAS laisser pendre le Cordon d'alimentation du bord de la surface de travail.
- NE PAS tenter de se servir du trancheuse à viande si la trancheuse à viande lui-même est froid. La température du trancheuse à viande doit être au moins 7°C (45°F) avant de commencer.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable d'une utilisation inappropriée de cet appareil.

CONSERVER CES DIRECTIVES!

AVERTISSEMENT! TOUJOURS DÉBRANCHER la trancheuse à viande de sa source d'alimentation avant d'en faire l'entretien, de la nettoyer, de changer des accessoires ou encore lorsqu'elle n'est pas utilisée.



**WARNING!
SHARP BLADE**

**MANIPULER AVEC SOIN!
GARDER LES DOIGTS À BONNE DISTANCE DE LA LAME! NE JAMAIS POUSSER LES ALIMENTS AVEC LA MAIN. TOUJOURS UTILISER LE POUSSOIR!**

Toujours utiliser la trancheuse à viande complètement assemblée avec le chariot à aliments et le poussoir. Il est recommandé de porter des gants en résistants aux coupures lors de la manipulation de la lame.

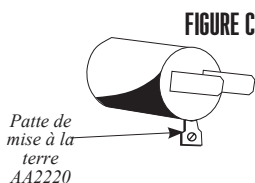
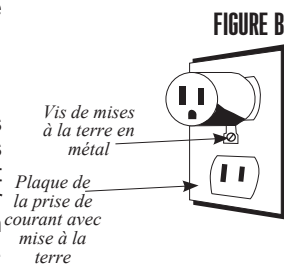
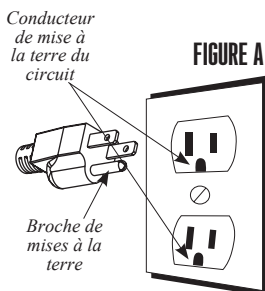
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre lorsqu'il est utilisé afin de protéger son utilisateur contre les décharges électriques. Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation polarisé et d'une fiche à trois lames permettant de le brancher à une prise de courant mise à la terre. La fiche de cet appareil ressemble à celle illustrée à la figure A. Un adaptateur, illustré à la figure B, doit être utilisé pour brancher la fiche polarisée dans une prise de courant à deux trous. La patte de mise à la masse qui dépasse de l'adaptateur doit être branchée à une masse permanente, comme une prise de courant correctement mise à la terre, à l'aide d'une vis en métal, comme il est illustré à la figure C.

RALLONGES

Utiliser uniquement des rallonges polarisées qui comportent des fiches à trois lames et des connecteurs de rallonges à trois lames pouvant accepter la fiche polarisée de cet appareil. Utiliser uniquement des rallonges ayant une classification électrique égale ou supérieure à celle de l'appareil. NE PAS utiliser de rallonges endommagées. Vérifier l'état de la rallonge avant de l'utiliser et la remplacer si elle est endommagée. NE PAS faire une utilisation abusive de la rallonge et ne pas la débrancher en tirant sur le cordon. Garder le cordon d'alimentation à bonne distance de la chaleur et des rebords tranchants.



DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	LAME EN ACIER INOXYDABLE DE 21,9 CM (8 5/8 PO)	61-0902
2	VIS DE BLOCAGE DE LA LAME	61-0903
3	VIS DE FIXATION DE LA LAME (3)	61-0904
4	BOÎTIER DE LA LAME	61-0905
5	PLAQUE D'ESPACEMENT	61-0906
6	CHARIOT COULISSANT POUR LES ALIMENTS	61-0907
7	POUSSOIR	61-0908
8	TIGE COULISSANTE	61-0909
9	ESPACEUR POUR TIGE COULISSANTE (2)	61-0910
10	COURROIE	61-0911
11	BOUTON DE RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR	61-0912
12	INTERRUPTEUR À BASCULE	61-0913
13	CORDON D'ALIMENTATION	61-0914
14	MOTEUR DE 150 WATTS	61-0915
15	SUPPORT DU MOTEUR	61-0916
16	PLAQUE INFÉRIEURE	61-0917
17	PIED-VENTOUSE (4)	61-0918
18	VIS DE LA PLAQUE INFÉRIEURE ET DES PIEDS-VENTOUSE (8)	61-0919
19	VIS DE LA TIGE COULISSANTE	61-0920
20	BOÎTIER DE LA BASE DE LA TRANCHEUSE	61-0921
21	BAGUE ANTI-TRACTION DU CORDON D'ALIMENTATION	61-0922
22	GUIDE DES ALIMENTS	61-0926

N'hésitez pas à visiter notre site WebWestonProduct.com/support si un composant est cassé, l'outil fonctionne mal, ou pour commander un nouveau mode d'emploi.

WestonProducts.com

Veillez appeler Weston Brands, LLC au numéro sans frais : 1-800-814-4895

Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 001-440-638-3131

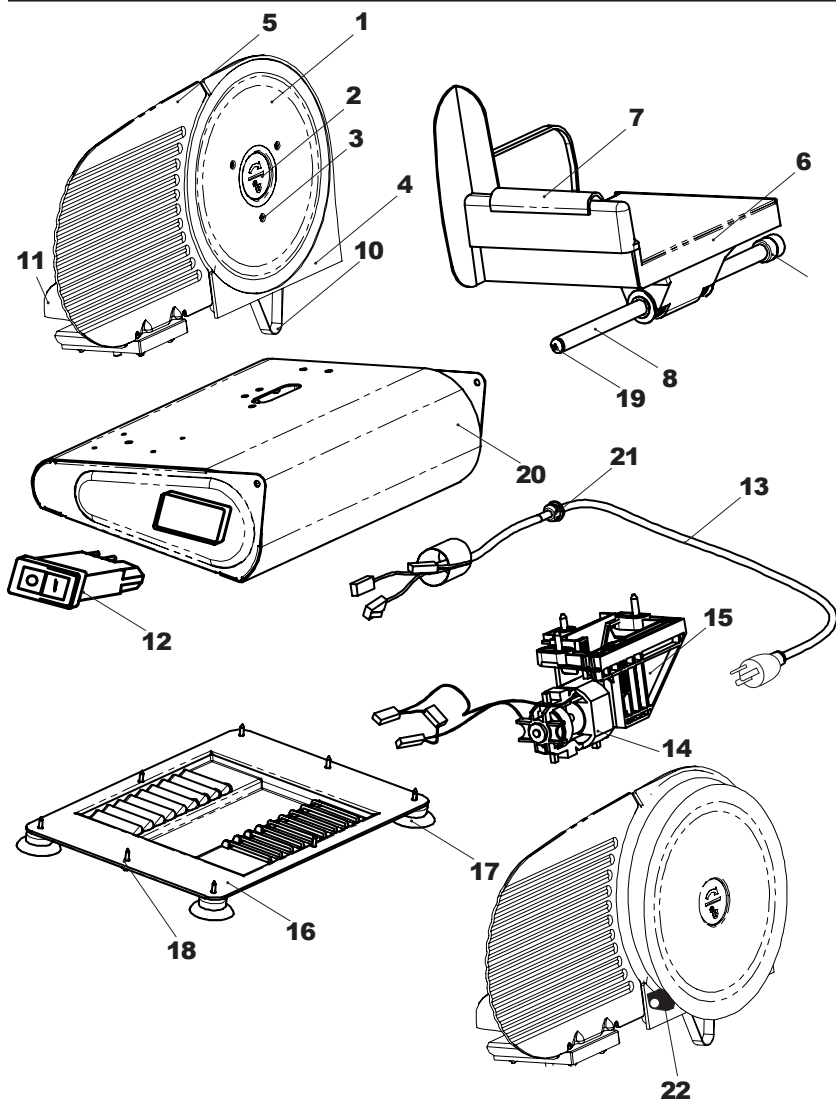
AVERTISSEMENT! TOUJOURS DÉBRANCHER la trancheuse à viande de sa source d'alimentation avant d'en faire l'entretien, de la nettoyer, de changer des accessoires ou encore lorsqu'elle n'est pas utilisée.



**MANIPULER AVEC SOIN!
GARDER LES DOIGTS À BONNE DISTANCE DE LA LAME! NE JAMAIS POUSSER LES ALIMENTS AVEC LA MAIN. TOUJOURS UTILISER LE POUSSOIR!**

**WARNING!
SHARP BLADE**

Toujours utiliser la trancheuse à viande complètement assemblée avec le chariot à aliments et le poussoir. Il est recommandé de porter des gants en résistants aux coupures lors de la manipulation de la lame.



AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Avant d'utiliser la trancheuse à viande pour la première fois, laver à fond toutes les pièces, en prenant soin d'enlever la graisse et l'huile de toutes les surfaces. Sécher complètement toutes les pièces avant d'assembler l'appareil. Consulter la section « Instruction de nettoyage » de ce livret.

Enlever avec soin la pellicule protectrice noire qui recouvre la lame de la trancheuse à viande **FIGURE 1**. ATTENTION! Cela expose la lame tranchante!

Pellicule protectrice
ATTENTION!
Lame tranchante

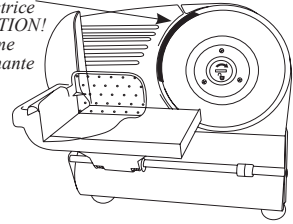


FIGURE 1

MODE D'EMPLOI

AVERTISSEMENT! TOUJOURS DÉBRANCHER la trancheuse à viande de sa source d'alimentation avant d'en faire l'entretien, de la nettoyer, de changer des accessoires ou encore lorsqu'elle n'est pas utilisée.



**WARNING!
SHARP BLADE**

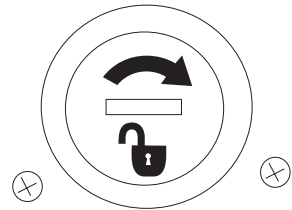
**MANIPULER AVEC SOIN!
GARDER LES DOIGTS À BONNE DISTANCE DE LA LAME! NE JAMAIS POUSSER LES ALIMENTS AVEC LA MAIN. TOUJOURS UTILISER LE POUSSOIR!**

Toujours utiliser la trancheuse à viande complètement assemblée avec le chariot à aliments et le poussoir. Il est recommandé de porter des gants en résistants aux coupures lors de la manipulation de la lame.

1. S'assurer que la vis de verrouillage de la lame est correctement logée et fermement serrée **FIGURE 2**.

FIGURE 2
Tourner le bouton dans le sens horaire

2. Placer la trancheuse à viande sur une surface plane et stable. S'assurer que la trancheuse à viande est hors tension. Brancher l'appareil dans une prise de courant appropriée (120 V c.a., 60 Hz).

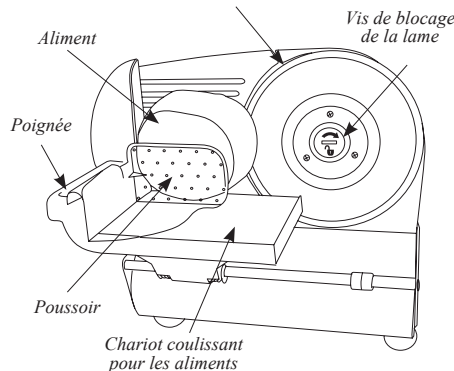


AVERTISSEMENT!
LAME TRANCHANTE

FIGURE 3

3. Placer un plateau ou une assiette derrière la trancheuse à viande et sous la lame pour recueillir la nourriture tranchée lorsqu'elle sort de la zone de coupe.

4. Placer la nourriture à trancher sur le chariot coulissant entre la plaque d'espacement et le poussoir. Pour éviter tout risque de blessures, TOUJOURS utiliser le chariot coulissant et le poussoir pour trancher des aliments **FIGURE 3**.



5. Tourner le bouton de réglage de l'épaisseur pour ajuster la plaque d'espacement afin de couper à l'épaisseur souhaitée Figure 4. Mettre en marche la trancheuse à viande en appuyant sur l'interrupteur à bascule du côté où se trouve le bouton vert.

6. Appuyer sur le Bouton du viande "ON" (MARCHE).

7. Tenir le poussoir et la poignée du chariot coulissant; garder les mains à l'abri derrière le poussoir.

8. Pour commencer à trancher, pousser la viande vers la plaque d'espacement avec le poussoir et faire glisser la viande avec le chariot coulissant jusqu'à ce qu'il atteigne la fin de sa course. Faire glisser le chariot coulissant dans un mouvement de va-et-vient autant de fois que nécessaire pour obtenir la quantité souhaitée de tranches.

9. Lorsque la coupe est terminée, appuyer sur l'interrupteur à bascule du côté où se trouve le bouton rouge pour éteindre la trancheuse à viande.

10. Pour plus de sécurité, toujours remettre le bouton de réglage de l'épaisseur à « 0 » après chaque utilisation afin de protéger le tranchant de la lame.

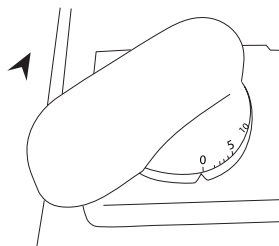


FIGURE 4

Tourner le bouton dans le sens horaire pour augmenter l'épaisseur des tranches et dans le sens antihoraire pour en diminuer l'épaisseur.

REMARQUE : NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL EN CONTINU PENDANT PLUS DE 15 MINUTES. S'assurer de laisser refroidir l'appareil pendant 30 à 60 minutes avant de l'utiliser de nouveau. Un moteur de trancheuse insuffisamment refroidi pourrait subir des dommages.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

AVERTISSEMENT! TOUJOURS DÉBRANCHER la trancheuse à viande de sa source d'alimentation avant d'en faire l'entretien, de la nettoyer, de changer des accessoires ou encore lorsqu'elle n'est pas utilisée.



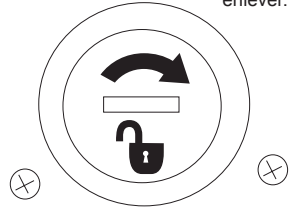
**WARNING!
SHARP BLADE**

**MANIPULER AVEC SOIN!
GARDER LES DOIGTS À BONNE DISTANCE DE LA LAME! NE JAMAIS POUSSER LES ALIMENTS AVEC LA MAIN. TOUJOURS UTILISER LE POUSSOIR!**

Toujours utiliser la trancheuse à viande complètement assemblée avec le chariot à aliments et le poussoir. Il est recommandé de porter des gants en résistants aux coupures lors de la manipulation de la lame.

- TOUJOURS débrancher l'appareil de sa source d'alimentation avant de le nettoyer.
- Ne jamais immerger le moteur de cet appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- La lame, le poussoir et le chariot peuvent tous être lavés à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Comme ces pièces entrent en contact avec la nourriture, elles doivent être stérilisées; les immerger dans une solution de 60 ml (2 oz) d'agent de blanchiment non chloré et non parfumé et de 19 l (5 gal) d'eau. Laisser les pièces stérilisées sécher à l'air libre. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs forts pour nettoyer les pièces de la trancheuse à viande. Faire preuve d'une grande prudence lors de la manipulation et du nettoyage de la lame qui est extrêmement tranchante! Ne pas laisser la lame immergée; tenter de manipuler un objet tranchant sous l'eau peut être dangereux. Il est fortement recommandé de porter des gants en Kevlar résistants aux coupures pour enlever, nettoyer et remettre la lame en place.
- Régler le bouton de réglage de l'épaisseur à « 0 ».
- Enlever le poussoir et faire glisser le chariot coulissant hors de l'appareil pour faciliter l'accès à la lame.
- Pour enlever la lame, saisir la lame d'une main et, à l'aide d'une pièce de monnaie, déverrouiller la vis de verrouillage de la lame en tournant dans le sens horaire **FIGURE 5**. Retirer soigneusement la lame et la tenir par son trou central.
- Nettoyer la surface extérieure de la trancheuse à viande et de la base avec un chiffon humide. Le chiffon peut être trempé dans du détergent doux ou de l'eau. Toujours essuyer en s'éloignant de la lame, JAMAIS en se dirigeant vers la lame. Ne jamais immerger le moteur dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou d'ustensiles pointus pour nettoyer l'appareil.
- Pour faciliter le nettoyage, tourner le bouton de réglage de l'épaisseur au-delà de « 0 » afin de permettre à la plaque d'espacement de reculer. REMARQUE : Ceci ne doit être effectué que lorsque la lame est enlevée. (Après le nettoyage et avant de réassembler l'appareil, remettre le bouton de réglage de l'épaisseur à « 0 ».)
- Après le nettoyage et lorsque les pièces sont sèches, installer la lame et la vis de la lame sur le moteur dans l'ordre inverse de la dépose décrite à l'étape 6. S'assurer que la vis de verrouillage de la lame est correctement logée et fermement serrée. Faire glisser le chariot coulissant à son emplacement approprié et remettre le poussoir en place.

FIGURE 5
Tourner dans le sens horaire pour enlever.



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Il y a des règles fondamentales à suivre lors de la manipulation d'aliments. Elles sont **CUIRE, SÉPARER, NETTOYER, et REFROIDIR RAPIDEMENT.**

CUIRE

Il est crucial de cuire les aliments à une température interne sûre pour détruire les bactéries qui sont présentes. La sécurité des hamburgers et autres aliments faits avec de la viande hachée a reçu dernièrement beaucoup d'attention, et pour une bonne raison. Quand la viande est hachée, les bactéries présentes sur la surface sont mélangées dans l'ensemble du mélange haché. Si cette viande hachée n'est pas cuite jusqu'à au moins 71oC à 74oC (160oF à 165oF), les bactéries ne seront pas détruites et il y a une forte chance que cela vous rendra malade.

Des morceaux solides de viande comme des steaks et côtelettes n'ont pas de bactéries dangereuses comme E. coli à l'intérieur, donc ils peuvent être servis plus saignants. Quand même, tout morceau de bœuf doit être cuit à une température interne d'au moins 63oC (145oF) (mi-saignant). La température sûre pour la volaille est 75oC (165oF) et les morceaux de viande entier de porc doivent être cuits à 71oC (160oF).

SÉPARER

Les aliments qui seront mangés crus et les aliments qui seront cuits avant d'être mangés DOIVENT TOUJOURS être séparés. La contamination croisée se produit quand des viandes crues ou des œufs viennent en contact avec des aliments qui seront mangés crus. Ceci est une source principale d'intoxication alimentaire. Enveloppez toujours deux fois les viandes crues et placez-les sur l'étagère la plus basse dans le réfrigérateur de manière qu'aucun jus ne puisse goutter sur les fruits et légumes crus. Puis utilisez les viandes crues entre 1 et 2 jours après l'achat, ou congelez-les pour les conserver plus longtemps. Décongelez les viandes congelées dans le réfrigérateur, pas sur le comptoir.

Quand vous grillez ou cuisez des viandes ou des poissons crus, assurez-vous de mettre la viande cuite sur un plat propre. N'utilisez pas le même plat que vous avez utilisé pour transporter les aliments avant de les mettre sur le grill. Lavez les ustensiles utilisés pour griller après que les aliments sont tournés pour la dernière fois sur le grill, aussi bien que les spatules et cuillers utilisées pour faire sauter à feu vif en remuant ou pour tourner la viande au fur et à mesure qu'elle cuit.

Assurez-vous de bien laver vos mains après avoir manipulé des viandes crues ou des œufs crus. Se laver les mains avec du savon et de l'eau, ou utiliser une lingette antibactérienne pré-humidifiée est absolument nécessaire après avoir touché de la viande crue ou des œufs crus. Ne pas se laver les mains et les surfaces pendant la cuisine est une cause majeure de contamination croisée.

NETTOYER

Lavez fréquemment vos mains et les surfaces de travail lorsque vous cuisinez. Lavez avec du savon et de l'eau chaude pendant au moins 15 seconds, puis séchez avec une serviette en papier.

REFROIDIR RAPIDEMENT

La réfrigération rapide des aliments est très importante. La zone de danger où les bactéries se multiplient est entre 4oC et 60oC (40oF et 140oF). Votre réfrigérateur doit être réglé à 4oC (40oF) ou en-dessous; votre congélateur doit être à -17oC (0oF) ou en-dessous. Une règle simple : servir chaud les aliments chauds, servir froid les aliments froids. Utilisez des réchauds ou plaques chauffantes pour garder les aliments chauds pendant le service. Utilisez des bains d'eau glacée pour garder au froid les aliments froids. Ne jamais laisser des aliments à la température ambiante pendant plus de deux (2) heures - 1 heure si la température ambiante est 32oC (90oF) ou au-dessus. Lorsque vous emballez les aliments pour un pique-nique, assurez-vous que les aliments sont déjà refroidis rapidement lorsqu'ils sont mis dans le panier à pique-nique isotherme. Le panier à pique-nique ne refroidira pas les aliments – il garde simplement les aliments froids lorsqu'il est emballé correctement avec de la glace. Les aliments cuits chauds doivent être placés dans des conteneurs peu profonds et immédiatement réfrigérés pour qu'ils se refroidissent rapidement. Assurez-vous de bien couvrir les aliments après qu'ils sont froids.

REMARQUE : Des considérations particulières doivent être prises lors de l'utilisation de venaison ou d'autre gibier sauvage, puisqu'ils peuvent devenir très contaminés durant l'opération de dépouille. La venaison est souvent gardée à des températures qui pourraient potentiellement permettre la croissance de bactéries, tel que lorsque celle-ci est transportée. Se référer au Département de la viande et de la volaille de l'USDA (USDA Meat and Poultry Department) pour d'autres questions ou informations sur la sécurité de la viande et des aliments.

INFORMATION SUR LA GARANTIE

CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

Weston Brands LLC garantit à l'ACHETEUR AU DÉTAIL D'ORIGINE de ce produit contre tout défaut en matériau et en main-d'œuvre pendant un (1) an à partir de la date d'achat à condition qu'il soit utilisé conformément aux directives imprimées qui y sont jointes.

La Carte de Garantie, avec une copie du reçu original, doit être reçus par Weston Brands LLC dans les trente (30) jours à partir de la date d'achat pour que la garantie puisse s'appliquer. Le manque d'envoyer la Carte de Garantie complètement remplie avec une copie du reçu original annulera la garantie.

Le produit doit être livré à ou expédié franco de port à Weston Brands LLC pour les services de garantie, soit dans son emballage d'origine ou un emballage similaire offrant un degré de protection équivalent. Les dommages causés par l'expédition ne sont pas la responsabilité de la société. Weston Brands LLC charge 35.00 \$ par heure pour frais de service. **REMARQUE** : Aucune réparation ne sera commencée sans l'autorisation du client. Les frais d'expédition de retour seront ajoutés à la facture de réparation.

Avant de renvoyer le produit pour une réparation sous garantie, bien nettoyer le produit pour qu'il soit exempt de toute particule alimentaire ou autres débris. Si l'acheteur ne respecte pas cette consigne, le produit lui sera renvoyé sans avoir été réparé. Dans certains, la somme de 50 dollars sera facturée pour le nettoyage.

Weston Brands LLC réparera (ou à sa discrétion, remplacera) le produit sans frais, si à l'opinion de la société, il a été prouvé être défectueux en matériau et en main d'œuvre dans la période de garantie.

Des remplacements neufs ou remis en état pour les pièces d'usine défectueuses seront fournis pendant un (1) an à partir de la date d'achat. Les pièces de remplacement sont garanties pour le reste de la période de garantie originale.

Pour les réparations non garanties, veuillez contacter le Service à la clientèle de Weston Brands LLC au numéro sans frais 1-800-814-4895, du lundi au vendredi, de 8h00 à 17h00 ET (en dehors des États-Unis : 001-440-638-3131) pour obtenir une Autorisation de retour d'article (Numéro RMA). Weston Brands LLC refusera tous les retours qui ne contiennent pas ce numéro. **NE PAS RENVOYER CET APPAREIL SANS L'AUTORISATION CORRECTE DE Weston Brands LLC.**

LIMITATIONS : La garantie est annulée si le produit est utilisé pour toute raison autre que pour laquelle il est conçu. Le produit ne doit pas avoir été antérieurement modifié, réparé, ou entretenu par quelqu'un autre que Weston Brands LLC. Le cas échéant, le numéro de série ne doit pas être modifié ou enlevé. Le produit ne doit pas avoir été soumis à un accident en transit ou pendant qu'il est en la possession du client, mal utilisé, mal traité, ou utilisé contrairement aux directives contenues dans le manuel d'utilisation. Ceci comprend la défaillance causée par la négligence d'un entretien raisonnable et nécessaire, une tension de secteur incorrecte et des catastrophes naturelles. Cette garantie n'est pas transférable et s'applique seulement aux ventes américaines et canadiennes.

À l'exception des cas où la loi en vigueur l'interdit, aucune autre garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties relatives au caractère adéquat pour la commercialisation ou un usage particulier, ne s'appliquera à ce produit. Weston Brands LLC ne sera en aucun cas responsable des dommages indirects liés au dit produit et Weston Brands LLC n'a aucune obligation ni responsabilité autre que celles expressément établies dans la présente, et n'autorise aucun représentant ou autre personne à les assumer pour lui. Toutes garanties implicites applicables sont aussi limitées à la période d'un (1) an de la garantie limitée.

Cette garantie couvre seulement le produit et ses pièces spécifiques, pas les aliments ou autres produits traités dans celui-ci. Weston n'est pas responsable des pièces manquantes ou endommagées pour les articles réduits/en solde ou les articles finaux de vente où le vendeur peut ne pas être en mesure de garantir l'ensemble de la fonctionnalité ou l'intégralité de l'unité.

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

**Weston Brands LLC / WARRANTY
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 USA**

CARTE DE GARANTIE

ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :
Weston Brands LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA

Nom du Client: _____

Adresse: _____

Province/Code postal/Région: _____

Numéro de téléphone: _____

Adresse de courrier électronique: _____

Date d'achat d'origine: _____ Copie du reçu incluse

No de modèle du produit: _____

No de série (s'il y a lieu): _____

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







WOLFE CARBONELLE
NEVEY DESIGN LTD. BOSTON
MASSACHUSETTS
MASSACHUSETTS
© 1999 WOLFE



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@WestonProducts.com

U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-440-638-3131)

Weston Brands LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149
WestonProducts.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@WestonProducts.com

Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-440-638-3131

Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-440-638-3131 Weston Brands LLC,
20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149
WestonProducts.com

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡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@WestonProducts.com

Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-1-440-638-3131) Weston Brands LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149
WestonProducts.com

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

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