## 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 EST, Monday thru Friday

**CustomerService@WestonSupply.com**
**U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 1-216-901-6801)**
**Weston Brands, LLC, 261 Yadkin Rd., Southern Pines, NC 28387**
**WestonSupply.com**

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

# SAVE THESE INSTRUCTIONS!

***Refer to them often and use them to instruct others.***

## ATTENTION!

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

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

**CustomerService@WestonSupply.com**
**Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-800-814-4895**
**Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 1-216-901-6801**
**Weston Brands, LLC, 261 Yadkin Rd., Southern Pines, NC 28387**
**WestonSupply.com**

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

# CONSERVER CES DIRECTIVES!

***Veuillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.***

REALTREE™ OUTFITTERS

# 7 1/2"
# MEAT SLICER

**MODEL NO. 83-0750-RT**

# TRANCHEUSE À VIANDE
# DE 19 CM

**MODÈLE NO 83-0750-RT**



**INFORMATION ON THE WARRANTY FOLLOW THE INSTRUCTIONS IN THIS BOOKLET. / LE INFORMATION SUR LA GARANTIE PRÉCÈDENT LES INSTRUCTIONS DANS CE LIVRET.**

**NOTE! French instructions and information follow the English instructions and information in this booklet.**

**REMARQUE! Les instructions et les renseignements en français suivent les instructions en anglais dans ce livret.**

## COMPONENT LIST

| DIAGRAM NUMBER | PART DESCRIPTION | PART NUMBER |
|---|---|---|
| 1 | 7 1/2" (19 cm) Stainless Steel Blade | 83-0702 |
| 2 | Blade Locking Screw,Lock Washer,Retaining Screws(3) | 83-0723 |
| 3 | Gauge Plate with Screw | 83-0726 |
| 4 | Sliding Food Carriage with Stainless Steel Cover | 83-0727 |
| 5 | Food Pusher | 83-0728 |
| 6 | Suction Cup Foot (4) | 83-0729 |
| *Not Shown* | Realtree Xtra ® Camo Cover | 83-0750-RTC |

If any components of this unit are broken or the unit does not operate properly, call Weston Brands, LLC **Toll Free at**

**1-800-814-4895**

*Monday thru Friday 8:00am-5:00pm EST. Outside the U.S. call 1-216-901-6801*

## ADDITIONAL ACCESSORIES AVAILABLE

| | |
|---|---|
| 7 1/2" Serrated Meat Slicer Blade | 83-0701-W |
| Realtree® Single Burger Press | 07-0310-RT |
| Realtree® 3-Slot Mini Burger Press | 83-2011-RT |
| Realtree® Freezer Paper Kit | 83-4030-RT |
| Realtree® #22 Manual Meat Grinder | 36-2201-RT |
| Realtree® 8 Tray Food Dehydrator | 75-0101-RT |

These products and many more products can be ordered by visiting **WestonSupply.com** or by calling Weston Brands, LLC Toll Free at 1-800-814-4895

*Monday thru Friday 8:00am-5:00pm EST. Outside the U.S. call 1-216-901-6801*



## 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 EST (outside of the United States 1-216-901-6801) 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.

# 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 a partir de la date d'achat à condition qu'il soit utilisé conformément aux directives imprimées qui y sont jointes.

La Carte de Garantie, avec une copie du reçu original, doivent être reçus par Weston 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.

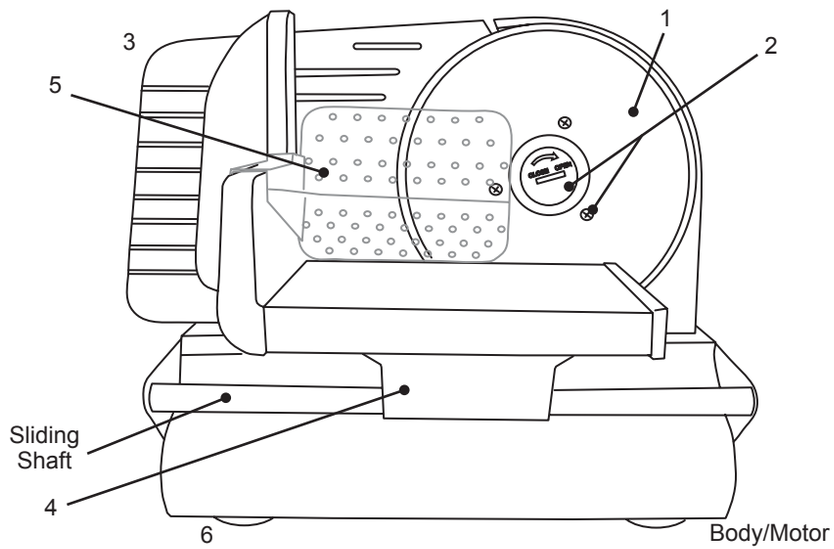
Pour les réparations non garanties, veuillez contacter le Service à la clientèle de Weston Brands, LLC au numéro sans frais 1-800-814-4895, du lundi au vendredi, de 8h00 à 17h00 EST (en dehors des États-Unis : 1-216-901-6801) pour obtenir une Autorisation de retour d'article (Numéro RMA). Weston Brands, LLC refusera tous les retours qui ne contiennent pas ce numéro. **NE PAS RENVOYER CET APPAREIL SANS L'AUTORISATION CORRECTE DE Weston Brands, LLC.**

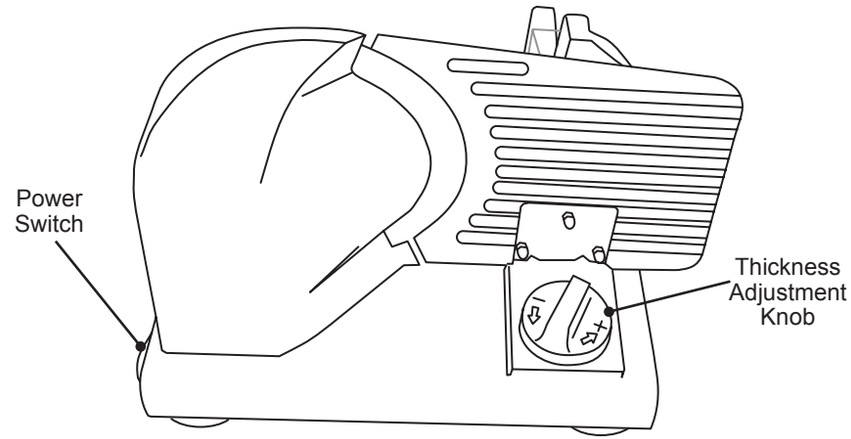
LIMITATIONS : La garantie est annulée si le produit est utilisé pour toute raison autre que pour laquelle il est conçu. Le produit ne doit pas avoir été antérieurement modifié, réparé, ou entretenu par quelqu'un autre que Weston Brands, LLC. Le cas échéant, le numéro de série ne doit pas être modifié 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.






**⚠ WARNING** **Electrical Shock Hazard.** Before cleaning, assembling, or disassembling the appliance, make sure the appliance is OFF (O) and the plug is removed from the outlet/power source.

**⚠ CAUTION** **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.

**⚠ CAUTION** It is important to follow the food safety guidelines outlined in this manual. For the most up-to-date instruction, visit the USDA website at http://www.usda.gov/.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or 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. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

4. To protect against risk of electrical shock, do not put the meat slicer assembly in water or other liquid.

5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.

6. Avoid contacting moving parts. Personal injury may occur. The blade continues to spin after the meat slicer has been turned off. Never try to stop the blade in any way whatsoever.

7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.

8. The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock, or injury.

9. Blade is sharp. Handle carefully, especially when assembling, disassembling, or cleaning. It is recommended that cut-proof Kevlar gloves be worn when handling the blade.

10. Never feed food by hand. Always use completely assembled slicer with the food carriage and food pusher.

11. Do not use outdoors.

12. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.

13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

14. Check that the control is in "**O**" off position before plugging cord into wall outlet. To disconnect cord, turn the control to "**O**" off position; then remove plug from wall outlet.

15. Do not use appliance for other than intended purpose.

16. Do not leave meat slicer unattended while it is operating.

17. Keep hands, hair, clothing, and any loose items away from the moving blade.

18. Operate the meat slicer only when the blade-locking screw is properly engaged and tightened.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS!

***Refer to them often and use them to instruct others.***



# SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

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

Des morceaux solides de viande comme des steaks et côtelettes n'ont pas de bactéries dangereuses comme E. coli à l'intérieur, donc ils peuvent être servis plus saignants. Quand même, tout morceau de bœuf doit être cuit à une température interne d'au moins 63oC (145oF) (mi-saignant).La température sûre pour la volaille est 82oC (180oF) et les morceaux de viande entier de porc doivent être cuits à 71oC (160oF). Les œufs doivent être bien cuits aussi. Si vous faites une meringue ou autre recette qui utilise des œufs non cuits, achetez des œufs spécialement pasteurises ou utilisez de la poudre pour meringue préparée.

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

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

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

**NETTOYER**
Lavez fréquemment vos mains et les surfaces de travail lorsque vous cuisinez. Lavez avec du savon et de l'eau chaude pendant au moins 15 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 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.

# INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de choc électrique.** 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.

**⚠ MISE EN GARDE** **Lame tranchante.** Utiliser avec précaution. Tenir les doigts à l'écart de la lame. Ne jamais alimenter manuellement. Toujours utiliser le poussoir pour aliments. Toujours utiliser la trancheuse à viande totalement assemblée avec le chariot et le poussoir pour aliments. Les gants protecteurs/résistant aux coupures Kevlar sont recommandés pour la manipulation des lames!

1. TOUJOURS débrancher la **trancheuse à viande** de la source d'alimentation avant de la nettoyer.

2. Ne jamais immerger le **moteur** de **trancheuse à viande** dans l'eau ou tout autre type de liquide.

3. La **lame**, le **poussoir pour aliments** et le **plateau pour aliments** peuvent être lavés à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Dans la mesure où ces pièces entrent en contact avec les aliments, elles doivent être correctement désinfectées. Sécher les pièces désinfectées à l'air. Ne pas utiliser de produits abrasifs agressifs pour nettoyer les pièces de la **trancheuse à viande.** ***Prendre toutes les précautions nécessaires lors de la manipulation ou du nettoyage de la lame qui est particulièrement tranchante! Ne pas laisser la lame dans l'eau; toute manipulation d'objets tranchants dans l'eau peut s'avérer dangereuse. Il est particulièrement recommandé de porter des gants Kevlar résistant aux coupures lors du retrait, du nettoyage et de la réinstallation de la lame.***

4. Tourner le **bouton de réglage de l'épaisseur** jusqu'à la position « - ».

5. Retirer le **poussoir à aliments** et tourner le **chariot alimentaire coulissant** pour le mettre à l'écart et accéder facilement à la **lame.**

6. Pour retirer la **lame**, la tenir d'une main et utiliser une pièce ou un petit tournevis plant pour desserrer la **vis de blocage de la lame** en la tournant dans le sens horaire (Figure 5). Retirer la **lame** et la tenir par le trou situé au centre.

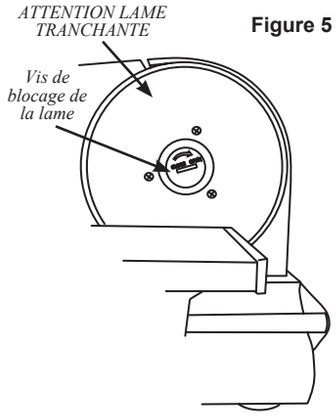


**Figure 5**

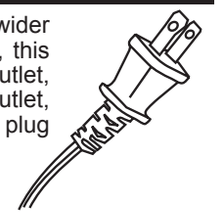
7. Nettoyer la surface externe du **corps/moteur de la trancheuse à viande** avec un chiffon humide. Un détergent doux et de l'eau peuvent être utilisés pour humidifier le chiffon. Essuyer dans le sens inverse de la **lame**, NE JAMAIS nettoyer en direction de la **lame**. Ne jamais immerger le **corps/moteur** dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas utiliser de laine d'acier, de produits de nettoyage abrasifs ni d'ustensiles tranchants pour le nettoyage.

8. Après avoir nettoyé et séché, réinstaller la **lame** et la **vis de la lame** au **corps/moteur**. S'assurer que la **vis de blocage de la lame** est correctement serrée. Faire tourner la **vis de blocage de la lame** *dans le sens anti-horaire pour* la fixer. Remettre le chariot alimentaire coulissant à sa position appropriée en le tournant et réinstaller le **poussoir pour aliments.**



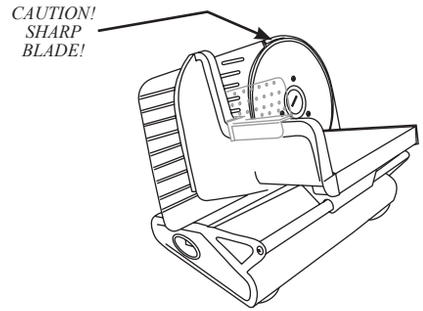
# OUTLET INSTRUCTIONS

This appliance has a Polarized Plug (one blade of the plug is wider than the other blade). To reduce the risk of electrical shock, this plug must fit fully into the outlet. If the blades do not fit into the outlet, try turning the plug around. If the plug still does not fit into the outlet, contact a qualified electrician. DO NOT attempt to modify the plug in any way.



# 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.




**⚠ WARNING** **Electrical Shock Hazard.** Before cleaning, assembling, or disassembling the appliance, make sure the appliance is OFF (**O**) and the plug is removed from the outlet/power source.

**⚠ CAUTION** **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.

# DIRECTIONS FOR USE

**⚠ WARNING** **Electrical Shock Hazard.** Before cleaning, assembling, or disassembling the appliance, make sure the appliance is OFF (O) and the plug is removed from the outlet/power source.

**⚠ CAUTION** **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 tightened. Rotate the **Blade Locking Screw** counter-clockwise to tighten.

2. Place the **Meat Slicer** on a flat stable surface. Be sure the **Power Switch** is in the "O" 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 Pusher**. To avoid danger of injury, ALWAYS use the **Food Carriage** and **Food Pusher** while slicing (Figure 2).

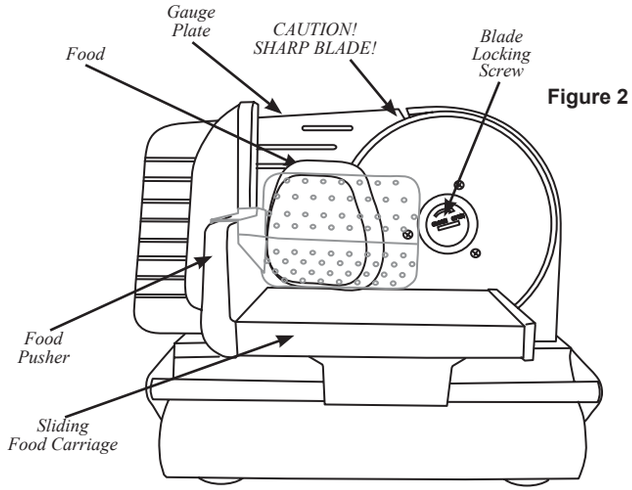


**Figure 2**



5. Faire tourner le **bouton de réglage d'épaisseur** pour régler la **plaque de calibrage** à l'épaisseur de coupe (Figure 3). Tourner vers « - » pour une coupe mince et vers « + » pour une coupe plus épaisse.

6. Mettre la **trancheuse à viande** en marche en tournant le **bouton de mise marche/arrêt**
vers la position « I ».

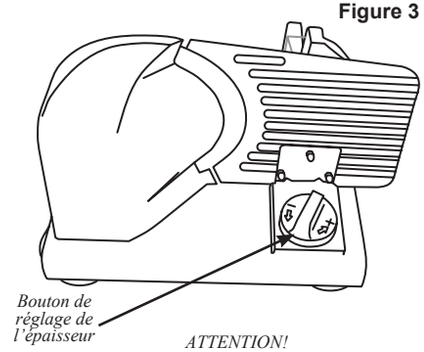
7. Tenir le **poussoir pour aliments/ poignée du chariot alimentaire coulissant;** toujours avoir les mains protégées derrière le **poussoir pour aliments** (Figure 4).

8. Pour commencer à trancher, pousser les aliments vers la **plaque de calibrage** avec le **poussoir pour aliments.** Couper les aliments avec le **chariot alimentaire coulissant** jusqu'à ce qu'il atteigne l'extrémité de **l'arbre coulissant.** Glisser le **chariot alimentaire coulissantvers** l'arrière et répéter jusqu'à ce que la quantité d'aliments souhaitée soit coupée.

9. Une fois terminé, mettre la **trancheuse à viande** hors tension en plaçant le **bouton de mise marche/arrêt** sur la position « O ».

10. Pour des raisons de sécurité, toujours tourner le **bouton de réglage d'épaisseur** à fond jusqu'à la position « - » après toute utilisation pour assurer une protection appropriée contre le bord tranchant de la **lame. TOUJOURS DÉBRANCHER la trancheuse à viande** de la source d'alimentation lorsque la **trancheuse à viande** n'est pas utilisée.

**Figure 3**



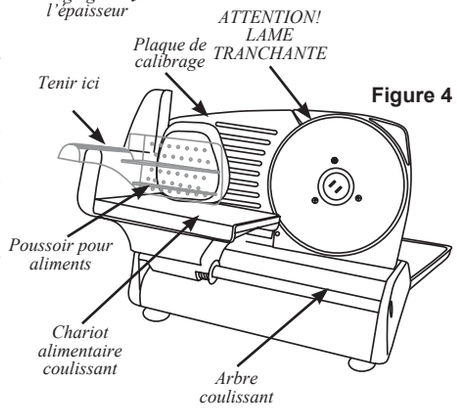



**Figure 4**

**REMARQUE: NE PAS UTILISER L'APPAREIL EN CONTINU PLUS DE DIX (10) MINUTES. Toujours laisser l'appareil refroidir pendant 30 à 60 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Ne pas respecter cette consigne concernant le refroidissement du moteur pourrait endommager le moteur.**

# NOTICES D'EMPLOI

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de choc électrique.** 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.

**⚠ MISE EN GARDE** **Lame tranchante.** Utiliser avec précaution. Tenir les doigts à l'écart de la lame. Ne jamais alimenter manuellement. Toujours utiliser le poussoir pour aliments. Toujours utiliser la trancheuse à viande totalement assemblée avec le chariot et le poussoir pour aliments. Les gants protecteurs/résistant aux coupures Kevlar sont recommandés pour la manipulation des lames!

1. S'assurer que la **vis de blocage de la lame** est correctement serrée. Faire tourner la **vis de blocage de la lame** dans le sens anti-horaire pour la fixer.

2. Placer la **trancheuse à viande** sur une surface stable plate. S'assurer que le **bouton de mise en marche/arrêt** est en position « O ». Brancher l'appareil dans une prise électrique appropriée (120 V CA, 60 Hz).

3. Placer le plateau ou la plaque derrière la **trancheuse à viande** et sous la **lame** pour collecter les aliments coupés à mesure qu'ils sortent la zone de la **lame**.

4. Placer les aliments sur le **plateau alimentaire coulissant** entre la **plaque de calibrage** et le **poussoir pour aliments**. Pour éviter tout danger de blessure, TOUJOURS utiliser le **plateau alimentaire coulissant** et le **poussoir pour aliments** pendant l'opération (Figure 2).

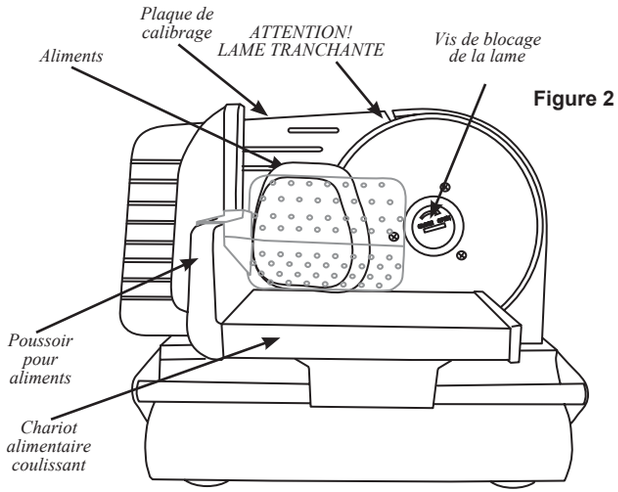



**Figure 2**



5. Rotate the **Thickness Adjustment Knob** to set the **Gauge Plate** to the desired cutting thickness (Figure 3). Rotate towards the "-" for the thinnest slice, and rotate towards the "+" for the thickest slice.

6. Turn on the **Meat Slicer** by switching the **Power Switch** to the "I" on position.

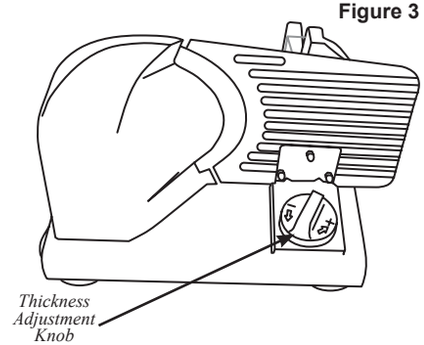
7. Hold the **Food Pusher/Sliding Food Carriage Handle**; keep your hands protected behind the **Food Pusher** (Figure 4).

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

9. When finished, turn off the **Meat Slicer** by switching the **Power Switch** to the "O" off position.

10. For safety, always rotate the **Thickness Adjustment Knob** all the way to the "-" position after use to properly shield the sharp edge of **Blade**. **ALWAYS DISCONNECT Meat Slicer** from power source when the **Meat Slicer** is not in use.

**Figure 3**



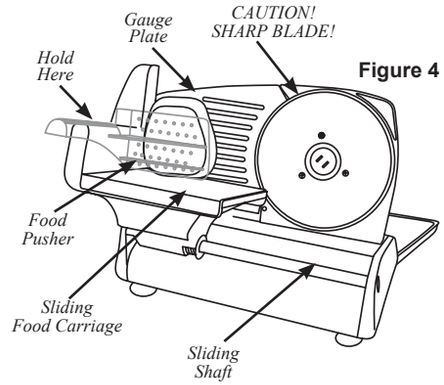




**Figure 4**

**NOTE: DO NOT OPERATE THE APPLIANCE CONTINUOUSLY FOR MORE THAN 10 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** **Electrical Shock Hazard.** Before cleaning, assembling, or disassembling the appliance, make sure the appliance is OFF (O) and the plug is removed from the outlet/power source.

**⚠ CAUTION** **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 **Meat Slicer** from the power source before cleaning.

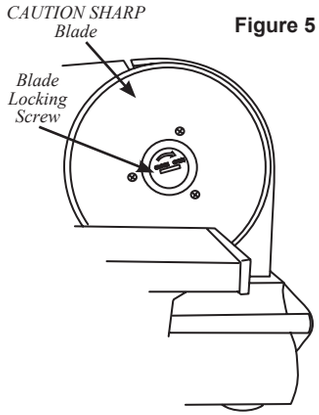
2. Never immerse the **Motor Assembly** of the **Meat Slicer** in water or other liquid.

3. The **Blade**, **Food Pusher**, and **Food Tray** can all be hand washed in hot soapy water. Because these parts come in contact with food, they should be sanitized properly. 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. Rotate the **Thickness Adjustment Knob** all the way to the "-" position.

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

**Figure 5**




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

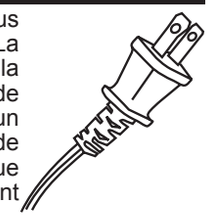
7. Clean the outer surface of the **Meat Slicer Body/ Motor** with a damp cloth. Mild detergent or water can be used to dampen the cloth. Wipe away from the **Blade**, NEVER wipe toward the **Blade**. Never immerse **Body/Motor** in water or any other liquid. Do not use steel wool, abrasive cleaners,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

8. After cleaning and drying, reinstall the **Blade** and **Blade Screw** to the **Body/Motor.** Make sure the **Blade Locking Screw** is properly tightened. Rotate the **Blade Locking Screw** counter-clockwise to tighten. Rotate the **Sliding Food Carriage** back to its proper position and re-install the **Food Pusher**.



# DIRECTIVES CONCERNANT LES PRISES DE COURANT

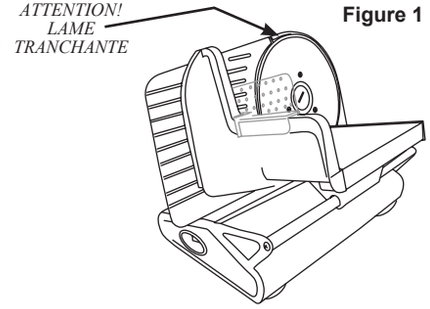
Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre) pour réduire les risques de choc électrique. La fiche doit entrer complètement dans une prise de courant. Si la fiche ne rentre pas, tourner-la dans l'autre sens et essayer de nouveau. Si elle ne rentre toujours pas entièrement, contactez un électricien qualifié pour inspecter et/ou mettre à jour les prises de courants dans votre maison. Ne pas modifier la fiche de quelque façon que ce soit pour la faire rentrer dans une prise de courant incompatible.



# AVANT UTILISATION

Avant d'utiliser votre **trancheuse à viande** pour la première fois, bien laver toutes les pièces, en prenant soin de nettoyer la graisse et l'huile des surfaces. Bien sécher les pièces avant de procéder au réassemblage. Voir la section *Instructions de nettoyage* de ce brochure.

**Figure 1**




**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de choc électrique.** 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.

**⚠ MISE EN GARDE** **Lame tranchante.** Utiliser avec précaution. Tenir les doigts à l'écart de la lame. Ne jamais alimenter manuellement. Toujours utiliser le poussoir pour aliments. Toujours utiliser la trancheuse à viande totalement assemblée avec le chariot et le poussoir pour aliments. Les gants protecteurs/résistant aux coupures Kevlar sont recommandés pour la manipulation des lames!

**⚠ MISE EN GARDE** Il est important de respecter les directives de salubrité alimentaires décrites dans ce manuel. Pour obtenir les directives récentes, visiter le site Internet de Santé Canada au http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/index-fra.php.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

**Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou 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. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Pour protéger contre risque de choc électrique, ne pas immerger l'assemblage de la trancheuse de viande dans l'eau ou autre liquid.
5. Débrancher la fiche de la prise quand vous n'utilisez pas votre appareil, avant d'y brancher ou d'en retirer une pièce et avant de le nettoyer.
6. Ne pas toucher aux pièces mobiles et à la lame pour éviter les blessures. La lame continue de tourner après avoir éteint la trancheuse à viande. Ne jamais tenter d'arrêter la lame d'aucune façon.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés por le fabricant de l'appareil peut provoquer incendie, d'électrocution ou des blessures.
9. La lame est tranchante. Manipuler avec prudence surtout lors de l'assemblage et du démontage et du nettoyage. Il est recommandé de porter des gants résistants aux coupures en fibre aramide pour manipuler la lame.
10. Ne jamais pousser les aliments avec les mains. Toujours utiliser la trancheuse à viande avec le chariot alimentaire et le poussoir pour aliments complètement assemblés.
11. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
12. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
13. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
14. S'assurer que le bouton de mise en marche/arrêt est à la position «**O**» (éteint) avant de débrancher le cordon de la prise de courant. Pour débrancher le cordon, tourner le bouton de mise en marche/ arrêt à la positon «**O**» (éteint) puis débrancher le cordon de la prise de courant.
15. Ne pas utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
16. Ne pas laisser la trancheuse de viande sans surveillance pendant le fonctionnement.
17. Garder les mains, cheveux, vêtements et articles pendants éloignés de la lame en mouvement.
18. Faire fonctionner la trancheuse à viande seulement lorsque la vis de blocage de lame est correctement enfoncée et serrée.

# CONSERVER CES DIRECTIVES!

***Veuillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.***



# FOOD SAFETY

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

## COOK

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

Solid pieces of meat like steaks and chops don't have dangerous bacteria like E. coli on the inside, so they can be served more rare. Still, any beef cut should be cooked to an internal temperature of at least 145°F (63°C) (medium rare). The safe temperature for poultry is 180°F (82°C) and solid cuts of pork should be cooked to 160°F (71°C). Eggs should be thoroughly cooked too. If you are making a meringue or other recipe that uses uncooked eggs, buy specially pasteurized eggs or use prepared meringue powder.

## SEPARATE

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

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

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

## CLEAN

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

## CHILL

Chilling food is very important. The danger zone where bacteria multiply is between 40°F and 140°F (4°C and 6°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-17°C) or below. Simple rule: serve hot foods hot, cold foods cold. Use chafing dishes or hot plates to keep food hot while serving. Use ice water baths to keep cold foods cold. Never let any food sit at room temperature for more than 2 hours - 1 hour if the ambient temperature is 90°F (32°C) or above. When packing 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.

**REMARQUE! Les instructions et les renseignements en anglais précèdent les instructions en français dans ce livret.**

**NOTE! English instructions and information proceed the French instructions and information in this booklet.**

## LISTE DES COMPOSANTS

| NUMÉRO DE SCHÉMA | DESCRIPTION DE LA PIÈCE | NUMÉRO DE LA PIÈCE |
|---|---|---|
| 1 | Lame en acier inoxydable de 19 cm (7 1/2 po) | 83-0702 |
| 2 | Vis de blocage de lame,rondelle-freins,vis de retenue(3) | 83-0723 |
| 3 | Plaque de calibrage avec vis | 83-0726 |
| 4 | Chariot alimentaire coulissant avec couvercle en acier inoxydable | 83-0727 |
| 5 | Poussoir pour aliments | 83-0728 |
| 6 | Pied à ventouse (4) | 83-0729 |
| *Non montré* | Realtree Xtra ® camouflage housse | 83-0750-RTC |

Si des composants de cet appareil sont cassés ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez appeler Weston Brands, LLC au numéro sans frais :

**1-800-814-4895**

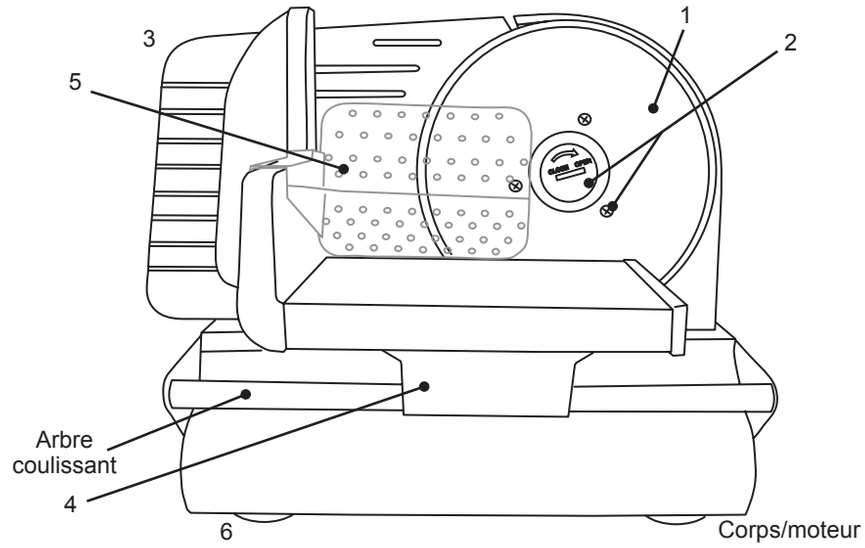
*Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 EST.*
*En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 1-216-901-6801*

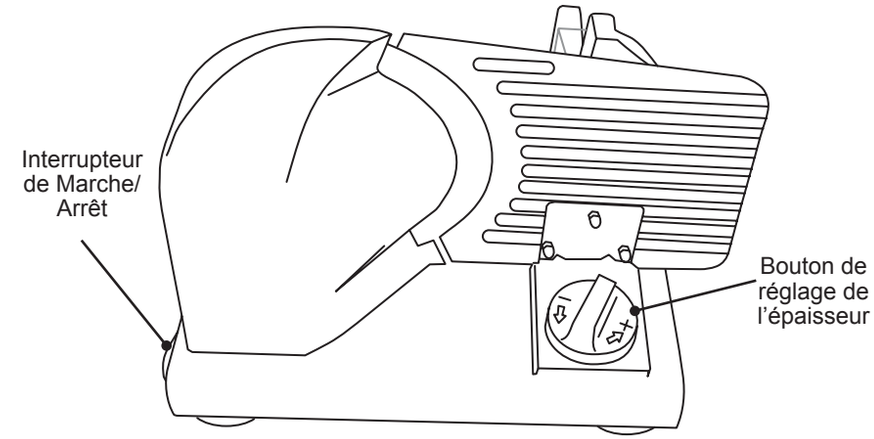
## ADDITIONAL ACCESSORIES AVAILABLE

| | |
|---|---|
| Lame dentelée 19cm | 83-0701-W |
| Realtree® Presse-hamburger exprès pourvu d'un bouton de compactage/d'éjection | 07-0310-RT |
| Realtree® Presse à minihamburger à 3 fentes | 83-2011-RT |
| Realtree® Ensemble de papier à congélation | 83-4030-RT |
| Realtree® #22 Hache-viande/poussoir à saucisses manuel | 36-2201-RT |
| Realtree® Déshydrateur alimentaire, 8 plateaux | 75-0101-RT |

These products and many more products can be ordered by visiting **WestonSupply.com** or by calling Weston Brands, LLC Toll Free at 1-800-814-4895
*Monday thru Friday 8:00am-5:00pm EST. Outside the U.S. call 1-216-901-6801*






**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de choc électrique.** 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.

**⚠ MISE EN GARDE** **Lame tranchante.** Utiliser avec précaution. Tenir les doigts à l'écart de la lame. Ne jamais alimenter manuellement. Toujours utiliser le poussoir pour aliments. Toujours utiliser la trancheuse à viande totalement assemblée avec le chariot et le poussoir pour aliments. Les gants protecteurs/résistant aux coupures Kevlar sont recommandés pour la manipulation des lames!

**⚠ MISE EN GARDE** Il est important de respecter les directives de salubrité alimentaires décrites dans ce manuel. Pour obtenir les directives récentes, visiter le site Internet de Santé Canada au http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/index-fra.php.