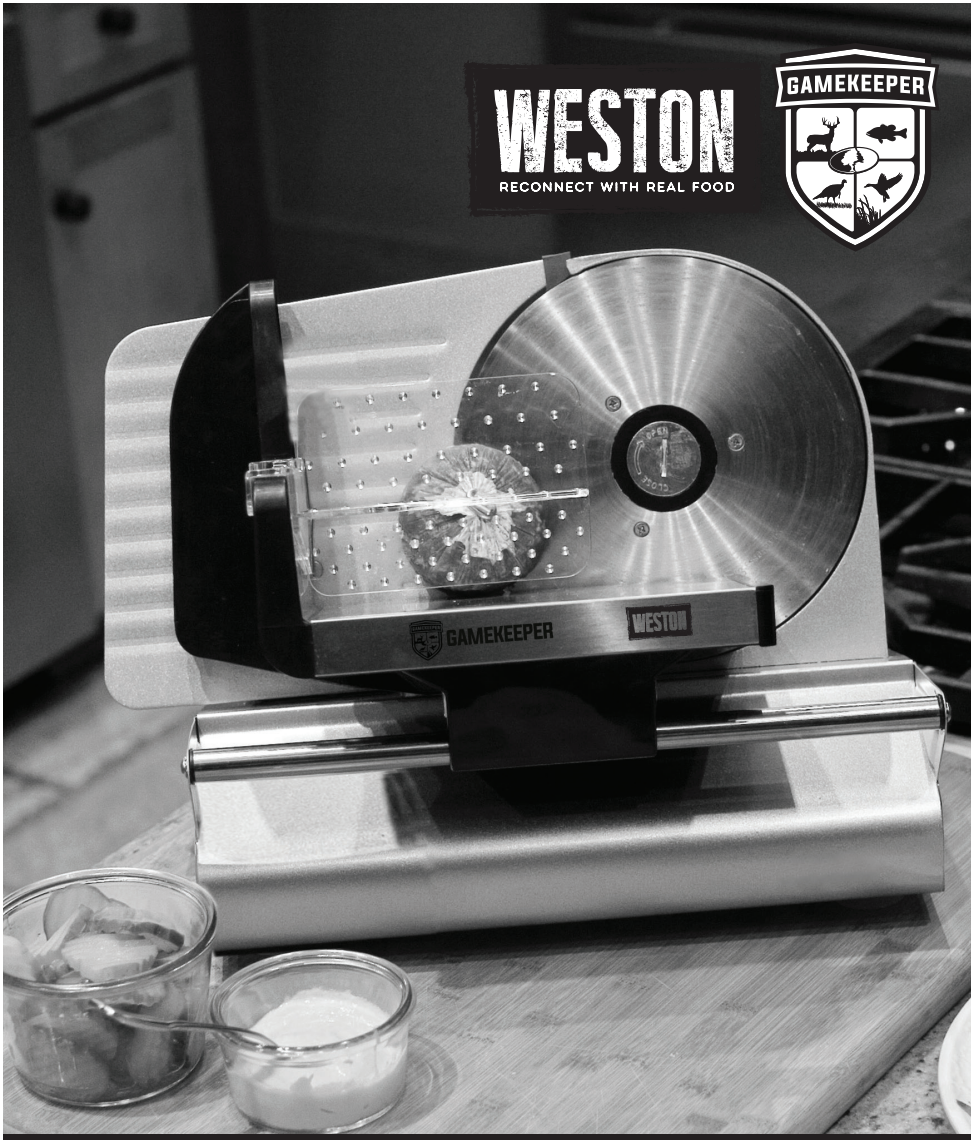
WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD

GAMEKEEPER



7½" MEAT SLICER

83-0770-GK

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX.

TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANT SAFEGUARDS 3
COMPONENT LIST 4-5
OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION 6
DIRECTIONS FOR USE 7-8
CLEANING INSTRUCTIONS 9
FOOD SAFETY 10
WARRANTY 12

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES 14
LISTA DE COMPONENTES 16-17
OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE 18
INSTRUCCIONES DE USO 19-20
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA 21
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS 22
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON 24

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES 26
DESCRIPTION DE LA PIÈCE 28-29
AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR 30
NOTICES D'EMPLOI 31-32
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE 33
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE 34
INFORMATION SUR LA GARANTIE 36

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 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. This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Close supervision is necessary when the appliance is used near children. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.

4. To protect against risk of electrical shock, do not put the meat slicer assembly, cord or plug 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 OFF(O) before plugging cord into wall outlet. To disconnect cord, turn the control to OFF(O); then remove plug from wall outlet.

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

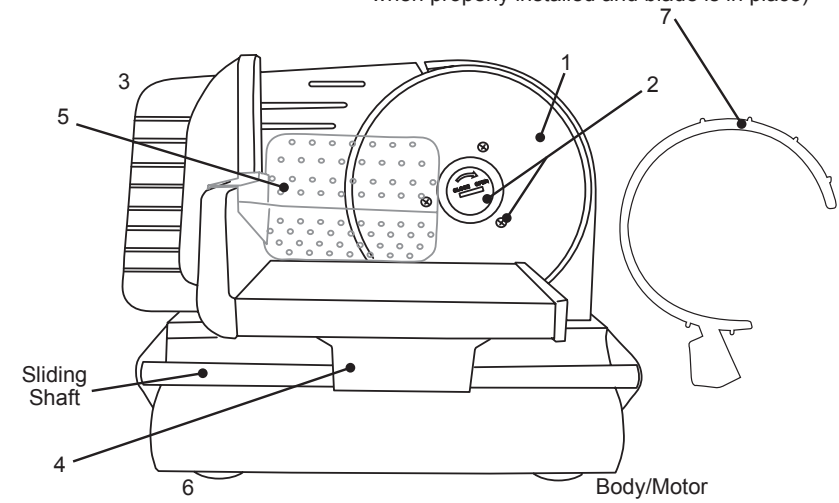
16. Do not leave meat slicer unattended while it is operating.

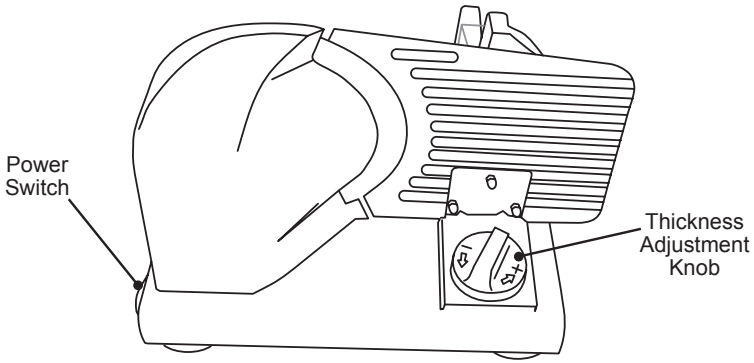
17. Keep hands, hair, clothing, and any loose items away from the moving blade.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Blade Protector (located behind blade, not visible when properly installed and blade is in place)





COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	7½" (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
7	BLADE PROTECTOR	83-0705

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

WestonSupply.com

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

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

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard.** This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

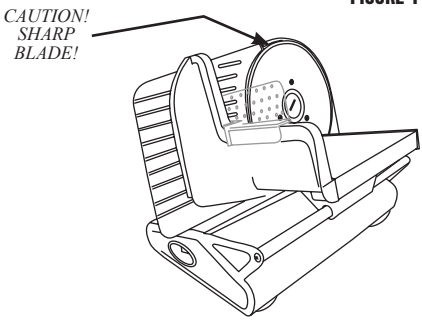
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

⚠ 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.

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.

FIGURE 1



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.

⚠ 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/.

1. Make sure the Blade Protector is secure and in place to make sure the blade sits correctly as it spins. This part is necessary to ensure that the meat slicer works at 100% capacity. This part will not be visible when blade is in place.

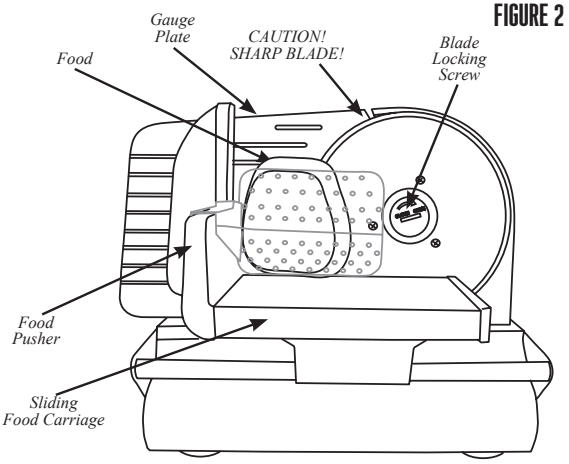


FIGURE 2

2. Make sure the Blade Locking Screw is properly tightened. Rotate the Blade Locking Screw counter-clockwise to tighten.

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

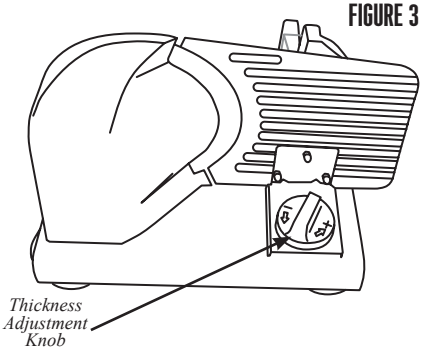
4. Place a tray or plate behind the Meat Slicer and below the Blade to collect the sliced food as it exits the Blade area.

5. 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).

⚠ 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.

6. 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.

FIGURE 3

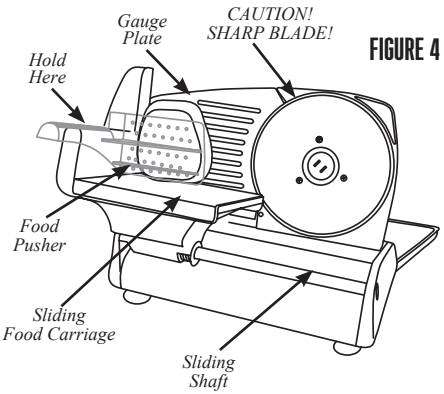


7. Turn on the Meat Slicer by switching the Power Switch to the "I" on position.

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

9. 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.

FIGURE 4



10. When finished, turn off the Meat Slicer by switching the Power Switch to the OFF(**O**) position.

11. For safety, always rotate the Thickness Adjustment Knob all the way to the "-" position after use to properly shield the sharp edge of Blade.

12. Always disconnect Meat Slicer from power source when the Meat Slicer is not in use.

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, Blade Protector, 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.

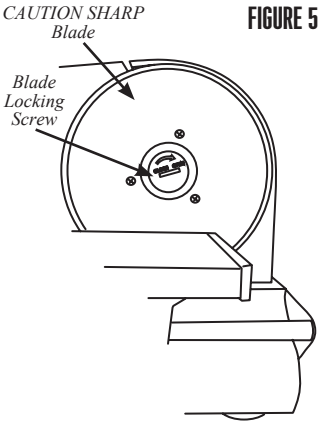


FIGURE 5

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. Gently remove the Blade Protector. If too much pressure is applied to either end, you may risk breaking the protector.

8. 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.

9. After cleaning and drying, reinstall the Blade Protector, 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.

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.

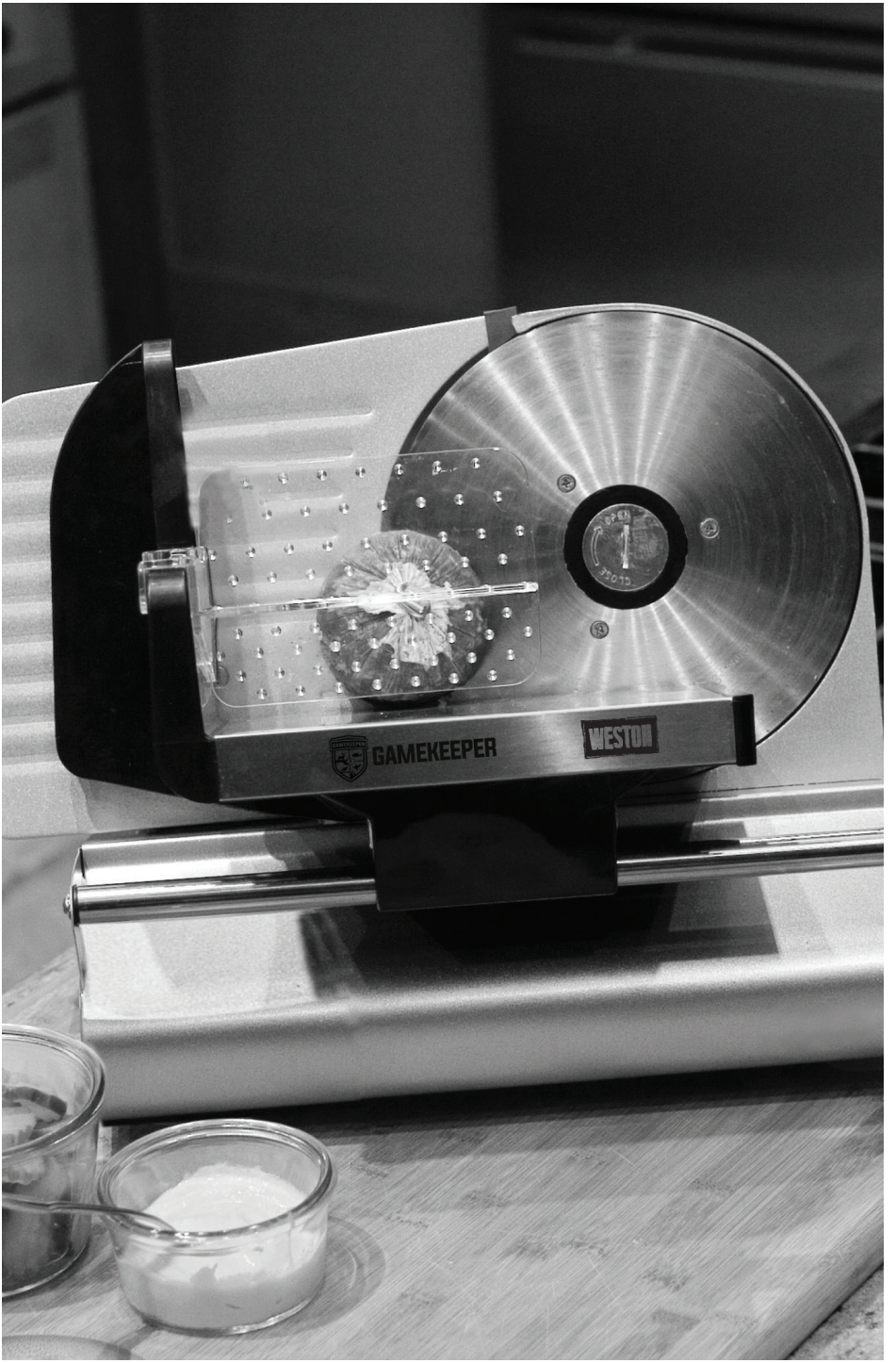
CLEAN

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.


GAMEKEEPER
WESTON

ONE-YEAR LIMITED WESTON WARRANTY

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

This warranty does not cover unauthorized repairs or service to products, products sold “as-is” by retailers, glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

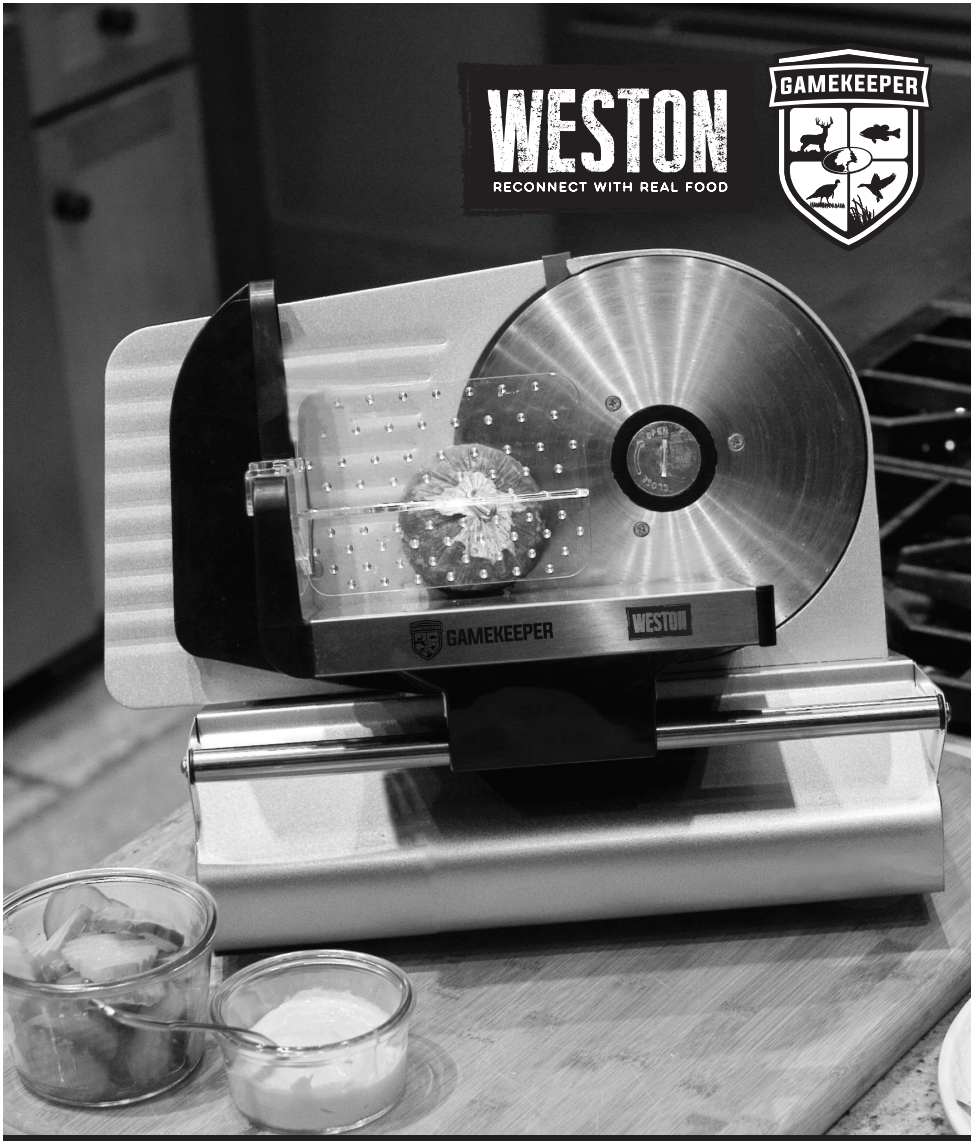
We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose,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

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

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

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

For non-warranty work: call 1.800.814.4895 in the U.S. and 1.216.901.6801 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern, to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). We will refuse all returns without an RMA Number. We charge US$35/hour for all diagnostic, service, repair and processing work. We will not start any service or repair work without prior authorization. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid and our returning it to you.



REBANADORA **DE CARNE**

DE 7½”

83-0770-GK

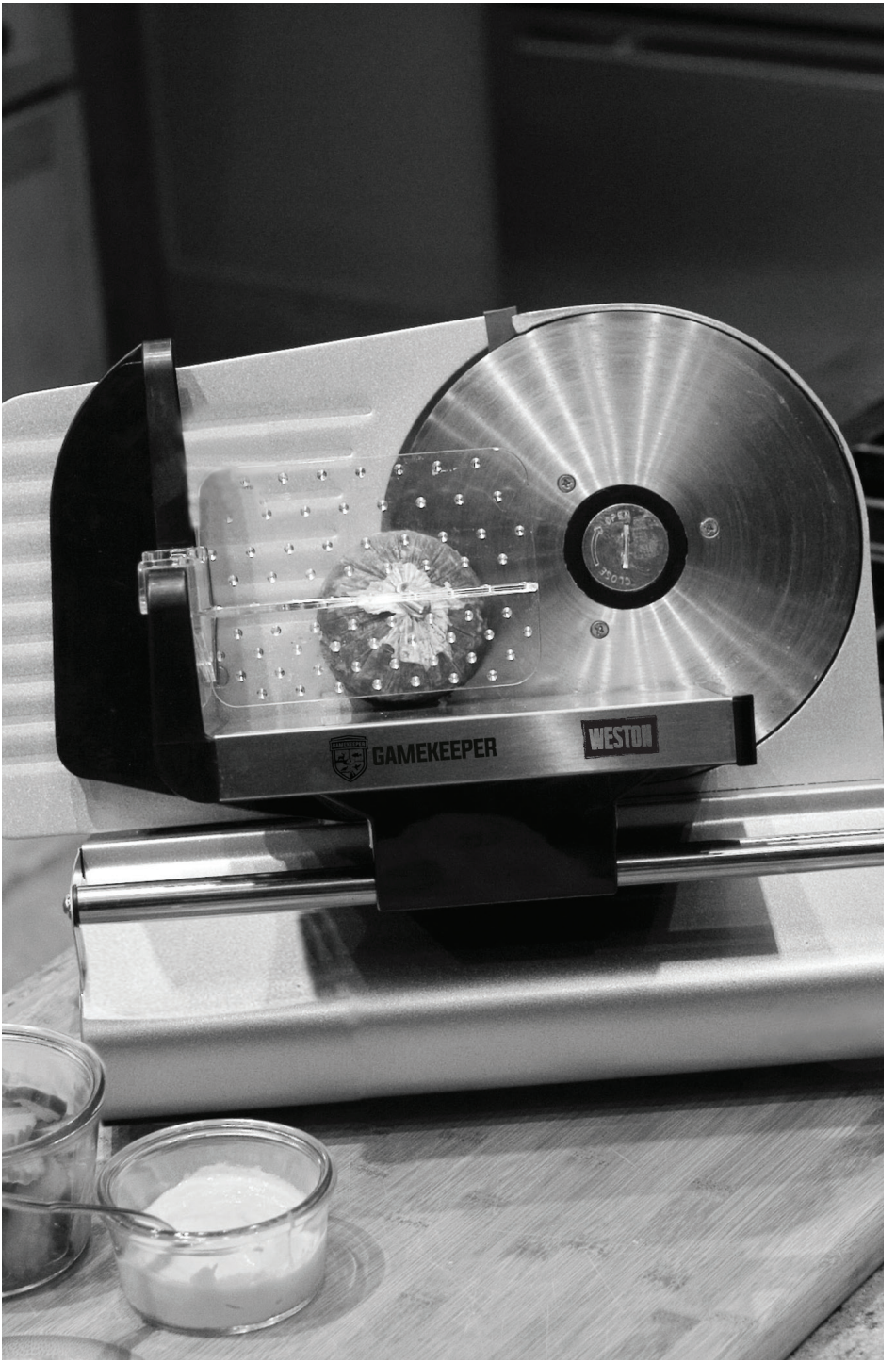
DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

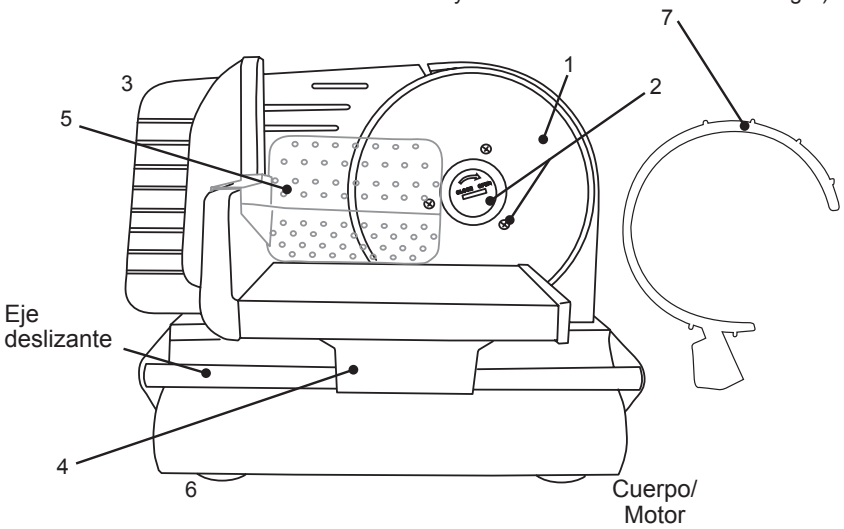
CUANDO UTILICE ARTEFACTOS ELÉCTRICOS, SIEMPRE DEBEN SEGUIRSE PRECAUCIONES DE SEGURIDAD BÁSICAS A FIN DE REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO, DESCARGA ELÉCTRICA, Y/O LESIONES A PERSONAS, INCLUYENDO LAS SIGUIENTES:

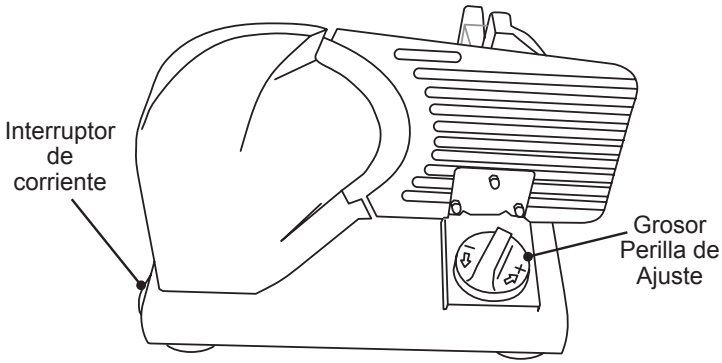
1. Lea todas las instrucciones.
2. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisadas e instruidas estrechamente por una persona responsable de su seguridad con respecto al uso del artefacto.
3. Este aparato no debe ser usado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Se necesita una estrecha supervisión cuando el aparato se usa cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el ensamblaje de la cortadora de carne, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite contactar partes móviles. Lesiones personales pueden ocurrir La cuchilla continúa girando después de que la cortadora de carne ha sido apagada. Nunca intente detener la cuchilla de ninguna manera.
7. No opere ningún artefacto con un cable o enchufe de suministro dañado, ni después de que el electrodoméstico funcione mal o se haya caído o dañado de alguna manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser realizadas por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas similarmente para evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para obtener información sobre el examen, la reparación o el ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. La cuchilla es filosa. Maneje con cuidado, especialmente al ensamblar, desmontar o limpiar. Se recomienda usar guantes Kevlar resistentes al corte cuando se maneja la cuchilla.
10. Nunca alimente alimentos a mano. Utilice siempre una máquina de cortar completamente ensamblada con el carro de alimentos y el empujador de alimentos.
11. No lo use al aire libre.
12. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes, incluida la estufa.
13. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
14. Verifique que el control esté en OFF(O) antes de enchufar el cable a la toma de corriente. Para desconectar el cable, gire el control a OFF(O); luego retire el enchufe de la toma de corriente.
15. No use el aparato para otro propósito que no sea el previsto.
16. No deje desatendida la rebanadora de carne mientras está en funcionamiento.
17. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y cualquier objeto suelto lejos de la cuchilla en movimiento.
18. Opere la rebanadora de carne sólo cuando el tornillo de bloqueo de la cuchilla esté correctamente enganchado y apretado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!


GAMEKEEPER
WESTON

Protector de Cuchilla Cortadora (ubicado detrás de la cuchilla cortadora, no es visible cuando está instalado correctamente y con la cuchilla cortadora en su lugar)





LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	7½" (19 CM) CUCHILLA DE ACERO INOXIDABLE	83-0702
2	TORNILLO DE BLOQUEO DE LA CUCHILLA, ARANDELA DE BLOQUEO, TORNILLOS DE RETENCIÓN (3)	83-0723
3	PLACA MEDIDORA CON TORNILLO	83-0726
4	CARRO DE DESLIZAMIENTO DE ALIMENTOS CON TAPA DE ACERO INOXIDABLE	83-0727
5	PISÓN PARA ALIMENTOS	83-0728
6	PATA CON COPA DE SUCCIÓN (4)	83-0729
7	PROTECTOR DE LA CUCHILLA	83-0705

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

WestonSupply.com

O llame sin costo a Weston Brands, LLC de lunes a viernes de 8:00 am a 5:00pm (ET): 1-800-814-4895

Fuera de Estados Unidos llame al 1-216-901-6801

OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

Este electrodoméstico está diseñado sólo para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de descarga eléctrica.** Este aparato está provisto de un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe se adapta **sólo** de una manera a una toma polarizada. No anule el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si todavía no se ajusta, haga que un electricista reemplace la toma de corriente.

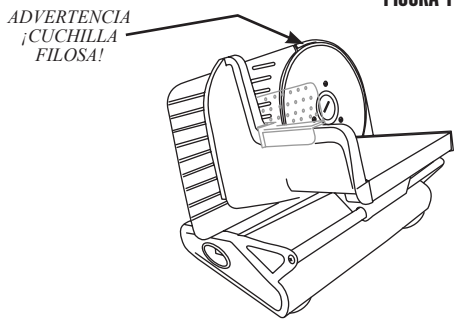
El largo del cable utilizado en este electrodoméstico se seleccionó para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si es necesario un cable más largo, se puede usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del dispositivo. Se debe tener cuidado para colocar el cable de extensión de modo que no cuelgue sobre el mostrador o sobre la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente.

⚠ PRECAUCIÓN **Cuchilla afilada.** Manejar con cuidado. Mantenga los dedos alejados de la cuchilla. Nunca alimente alimentos a mano. Siempre use el empujador de alimentos. Utilice siempre una rebanadora de carne completamente ensamblada con carro de alimentos y empujador de alimentos. Se recomiendan guantes Kevlar protectores y resistentes a los cortes cuando se maneja la cuchilla.

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.

FIGURA 1



INSTRUCCIONES DE USO

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de descarga eléctrica.** Antes de limpiar, ensamblar o desensamblar el artefacto, asegúrese de que el artefacto esté APAGADO(O) y que el enchufe se haya retirado de la toma de corriente / fuente de poder.

⚠ PRECAUCIÓN **Cuchilla afilada.** Manejar con cuidado. Mantenga los dedos alejados de la cuchilla. Nunca alimente alimentos a mano. Siempre use el empujador de alimentos. Utilice siempre una rebanadora de carne completamente ensamblada con carro de alimentos y empujador de alimentos. Se recomiendan guantes Kevlar protectores y resistentes a los cortes cuando se maneja la cuchilla.

⚠ PRECAUCIÓN Es importante seguir las pautas de seguridad alimentaria descritas en este manual. Para obtener la instrucción más actualizada, visite el sitio web del USDA en http://www.usda.gov/.

1.Asegúrese de que el protector de la cuchilla esté seguro y en su lugar para asegurarse de que la cuchilla se asienta correctamente a medida que gira. Esta parte es necesaria para garantizar que la máquina para cortar carne funcione al 100% de su capacidad. Esta parte no estará visible cuando la cuchilla esté en su lugar.

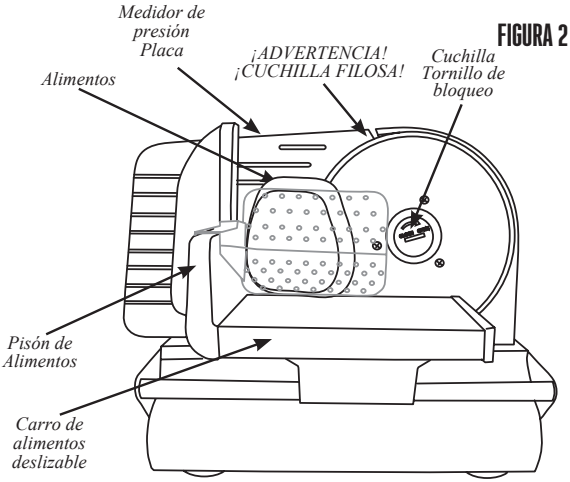


FIGURA 2

2. Asegúrese de que el tornillo de bloqueo de la cuchilla esté adecuadamente apretado. Rote el tornillo de bloqueo de la cuchilla en la dirección contraria a las manecillas del reloj para apretar.

3. Coloque la rebanadora de carne sobre una superficie plana y estable. Asegúrese de que el botón de encendido se encuentre en la posición "O", apagado. Conecte la máquina en un tomacorriente con la clasificación apropiada (120 V AC, 60 Hz).

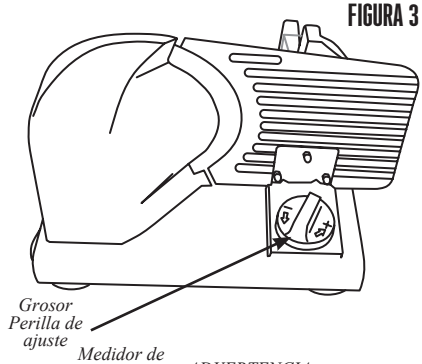
4. Coloque una bandeja o un plato detrás de la rebanadora de carne y por debajo de la cuchilla para recolectar los alimentos rebanados a medida que salen del área de la cuchilla.

5. Coloque los alimentos sobre el carro de alimentos deslizable entre la placa medidora y el pisón de alimentos. Para evitar daños o lesiones, siempre utilice el carro de alimentos y el pisón de alimentos mientras rebana **(FIGURA 2).**

⚠ PRECAUCIÓN **Cuchilla afilada.** Manejar con cuidado. Mantenga los dedos alejados de la cuchilla. Nunca alimente alimentos a mano. Siempre use el empujador de alimentos. Utilice siempre una rebanadora de carne completamente ensamblada con carro de alimentos y empujador de alimentos. Se recomiendan guantes Kevlar protectores y resistentes a los cortes cuando se maneja la cuchilla.

6. Rote la perilla de ajuste del espesor para ajustar la placa medidora al espesor de corte deseado (**FIGURA 3**). Rote hacia el "-" para una rebanada más delgada, y rote hacia el "+" para una rebanada más gruesa.

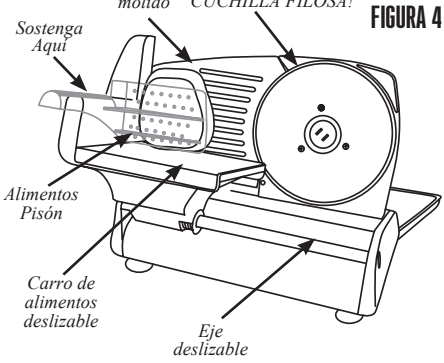
FIGURA 3



7. Encienda la rebanadora de carne colocando el interruptor de encendido en la posición "I" (ENCENDIDO).

8. Sostenga el pisón de alimentos/mango del carro de alimentos; mantenga sus manos protegidas detrás del pisón de alimentos (**FIGURA 4**).

FIGURA 4



9. Para comenzar a cortar, presione los alimentos hacia la placa medidora con el pisón de alimentos. Deslice los alimentos con el carro de alimentos deslizante hasta que llegue al final del eje deslizante. Deslice el carro de alimentos deslizante hacia atrás y repita hasta que haya rebanado la cantidad de alimentos deseada.

10. Cuando haya terminado, apague la rebanadora de carne colocando el botón de encendido en la posición "O" (apagado).

11. Por seguridad, siempre rote la perilla de ajuste de espesor a la posición "-" después de su uso para proteger adecuadamente el borde afilado de la cuchilla.

12. Desconecte siempre la rebanadora de carne de la fuente de energía cuando la rebanadora de carne no esté en uso.

NOTA: No opere el artefacto continuamente por más de 10 minutos. Asegúrese de dejar que el aparato se enfríe durante 30-60 minutos antes de volver a utilizarlo. Si no se permite que el motor de corte se enfríe, puede dañar el motor.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de descarga eléctrica.** Antes de limpiar, ensamblar o desensamblar el artefacto, asegúrese de que el artefacto esté APAGADO(**O**) y que el enchufe se haya retirado de la toma de corriente / fuente de poder.

⚠ PRECAUCIÓN **Cuchilla afilada.** Manejar con cuidado. Mantenga los dedos alejados de la cuchilla. Nunca alimente alimentos a mano. Siempre use el empujador de alimentos. Utilice siempre una rebanadora de carne completamente ensamblada con carro de alimentos y empujador de alimentos. Se recomiendan guantes Kevlar protectores y resistentes a los cortes cuando se maneja la cuchilla.

1. Siempre desconecte la rebanadora de carne de la fuente de corriente antes de limpiarla.
2. Nunca sumerja el conjunto del motor de la rebanadora de carne en agua u otros líquidos.
3. La cuchilla, el protector de la cuchilla, el pisón 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 alimentos, deben desinfectarse de forma adecuada. 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. Rote completamente la perilla de ajuste del espesor hasta la posición "-" .
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 o un destornillador de pala pequeño 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.

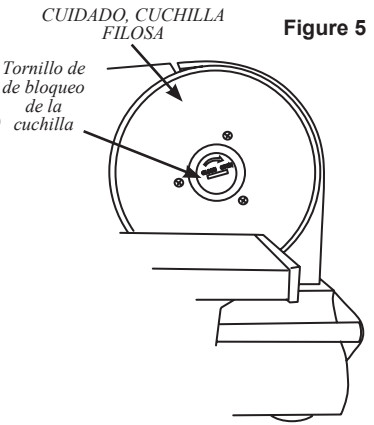


Figure 5

7. Remueva con cuidado el protector de la cuchilla. Si se aplica demasiada presión en cualquiera de los extremos, se corre el riesgo de romper el protector.
8. Limpie la superficie exterior del cuerpo/motor 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 cuerpo/motor en agua ni en ningún otro líquido. No utilice esponjillas de acero, limpiadores abrasivos, o utensilios afilados para la limpieza.
9. Después de limpiar y secar, vuelva a instalar la cuchilla y el tornillo de la cuchilla en el cuerpo/motor. Asegúrese de que el tornillo de bloqueo de la cuchilla esté adecuadamente apretado. Gire el tornillo de bloqueo de la cuchilla en la dirección contraria a las manecillas del reloj para apretar. Gire el carro de alimentos deslizable de regreso a su posición apropiada y vuelva a instalar el pisón de alimentos.

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 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. Ésta 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.

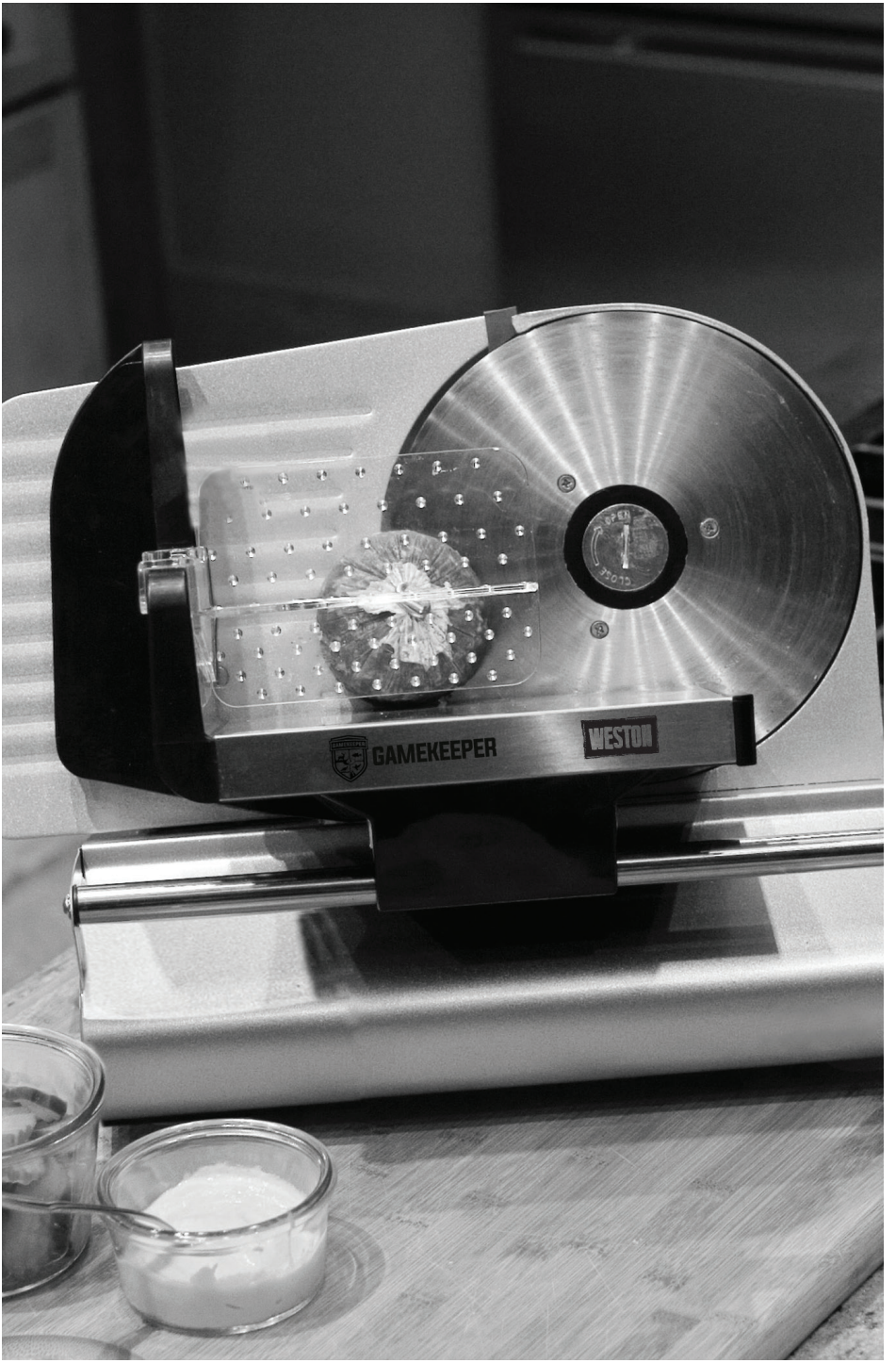
LIMPIAR

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.


GAMEKEEPER
WESTON

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO DE WESTON

Esta garantía se aplica a los productos que se compran y utilizan en EE. UU. y Canadá. Esta es la única garantía expresa para este producto, y se otorga en lugar de cualquier otra garantía o condición. Se garantiza que este producto está libre de defectos de materiales y de mano de obra por un período de un (1) año desde la fecha de la compra inicial. Durante este período, su exclusiva compensación es la reparación o el reemplazo de este producto o cualquier componente que resulte defectuoso, a nuestra elección. Si un producto o componente ya no está disponible, lo reemplazaremos con otro comparable de igual o mayor valor.

Esta garantía no cubre reparaciones ni servicios no autorizados, productos vendidos por minoristas “en el estado en que se encuentran”, vidrios, filtros, desgaste por uso normal, uso no conforme con las instrucciones impresas, o daños al producto como resultado de un accidente, alteración, abuso o uso indebido. Esta garantía se aplica solo al consumidor que es el comprador original o quien recibe el regalo, y es intransferible. Conserve el recibo original de compra, ya que necesitará el comprobante de compra para cualquier reclamo bajo la garantía. Esta garantía es nula si el producto es sometido a cualquier voltaje o forma de onda que difieran de lo especificado en la etiqueta de clasificación (por ej. 120 V ~ 60 Hz).

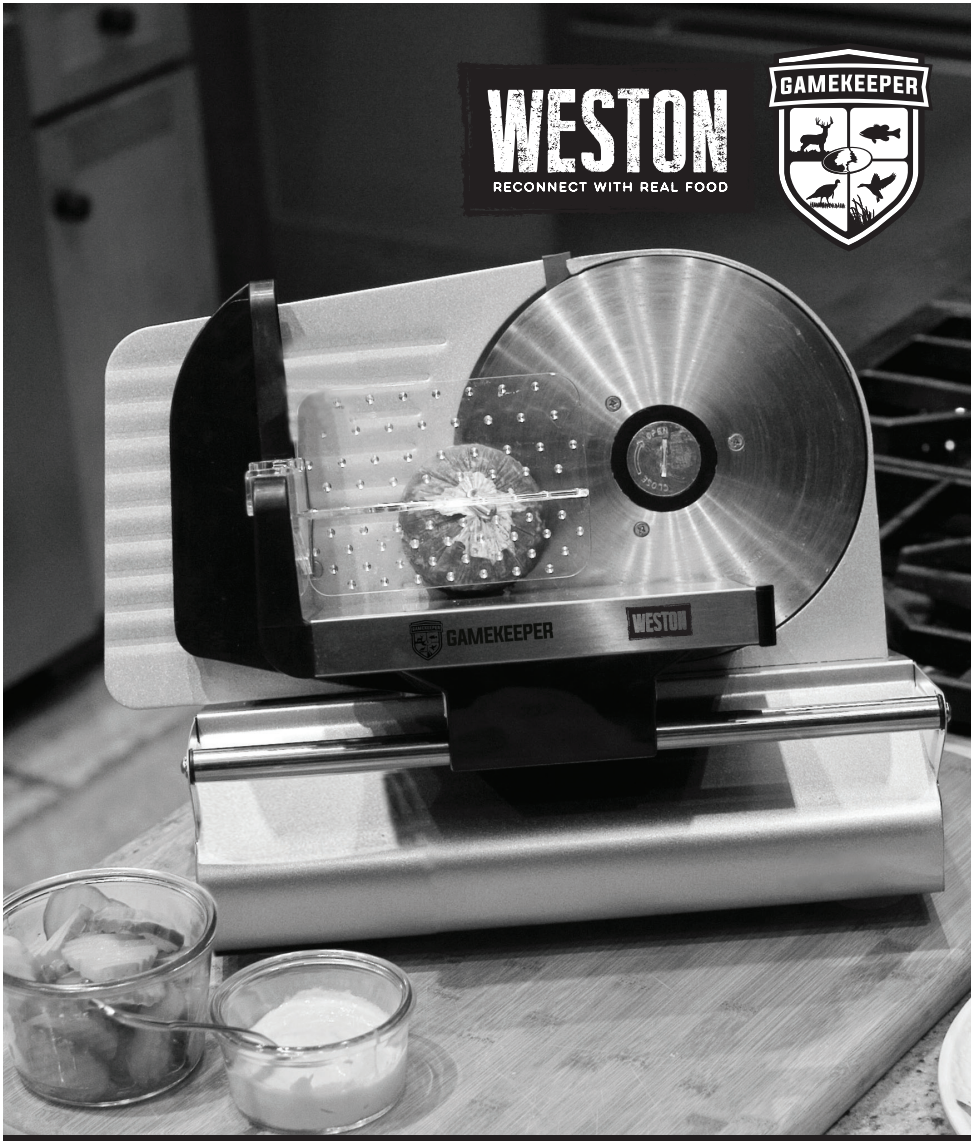
Excluimos todo reclamo por daños especiales, incidentales y consecuentes causados por la violación de la garantía expresa o implícita. Cualquier posible responsabilidad por daños se limita al monto del precio de compra. Se renuncia a toda garantía implícita, incluida cualquier garantía reglamentaria o condición de comercialización o de adecuación a un propósito específico, excepto en los casos en que la ley lo prohíbe, en donde tal garantía o condición está limitada a la duración de esta garantía escrita.

Esta garantía limitada le otorga a usted derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos legales que variarán según el lugar donde viva. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en cuanto a las garantías implícitas, o a daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones anteriores pueden no aplicarse.

Antes de devolver el producto para cualquier reparación o servicio, deberá estar completamente limpio y libre de partículas de alimentos u otros fragmentos; de lo contrario se lo devolveremos o le cobraremos una tarifa adicional por limpieza de $50, a nuestra elección.

Para hacer un reclamo de garantía, no devuelva este producto a la tienda: Ingrese al sitio www.westonsupply.com, o llame al 1.800.814.4895 en EE. UU. y al +1.216.901.6801 fuera de EE. UU., de lunes a viernes, de 8 a. m. a 5 p. m., hora del este. Usted es responsable de todos los costos asociados al envío del producto con el flete prepagado. Si el producto califica para una reparación o reemplazo por garantía, nos haremos cargo del costo de devolvérselo. No somos responsables por daños que tengan lugar durante el envío.

Para trabajos no cubiertos por la garantía: llame al 1.800.814.4895 en EE. UU. y al +1.216.901.6801 fuera de EE. UU., de lunes a viernes, de 8 a. m. a 5 p. m., hora del este, para obtener un número de autorización de devolución de mercancía (número RMA). Rechazaremos todas las devoluciones sin el número RMA. Cobramos $35 por hora para cualquier trabajo de diagnóstico, servicio, reparación y procesamiento. No iniciaremos ningún servicio o reparación sin autorización previa. Usted es responsable de todos los costos asociados al envío del producto a nosotros con el flete prepagado y de la devolución que le haremos a usted.



TRANCHEUSE **À VIANDE**

DE 19CM

83-0770-GK

PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÈFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU.

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 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. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

4. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne placez pas l'ensemble de coupe-viande, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

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.

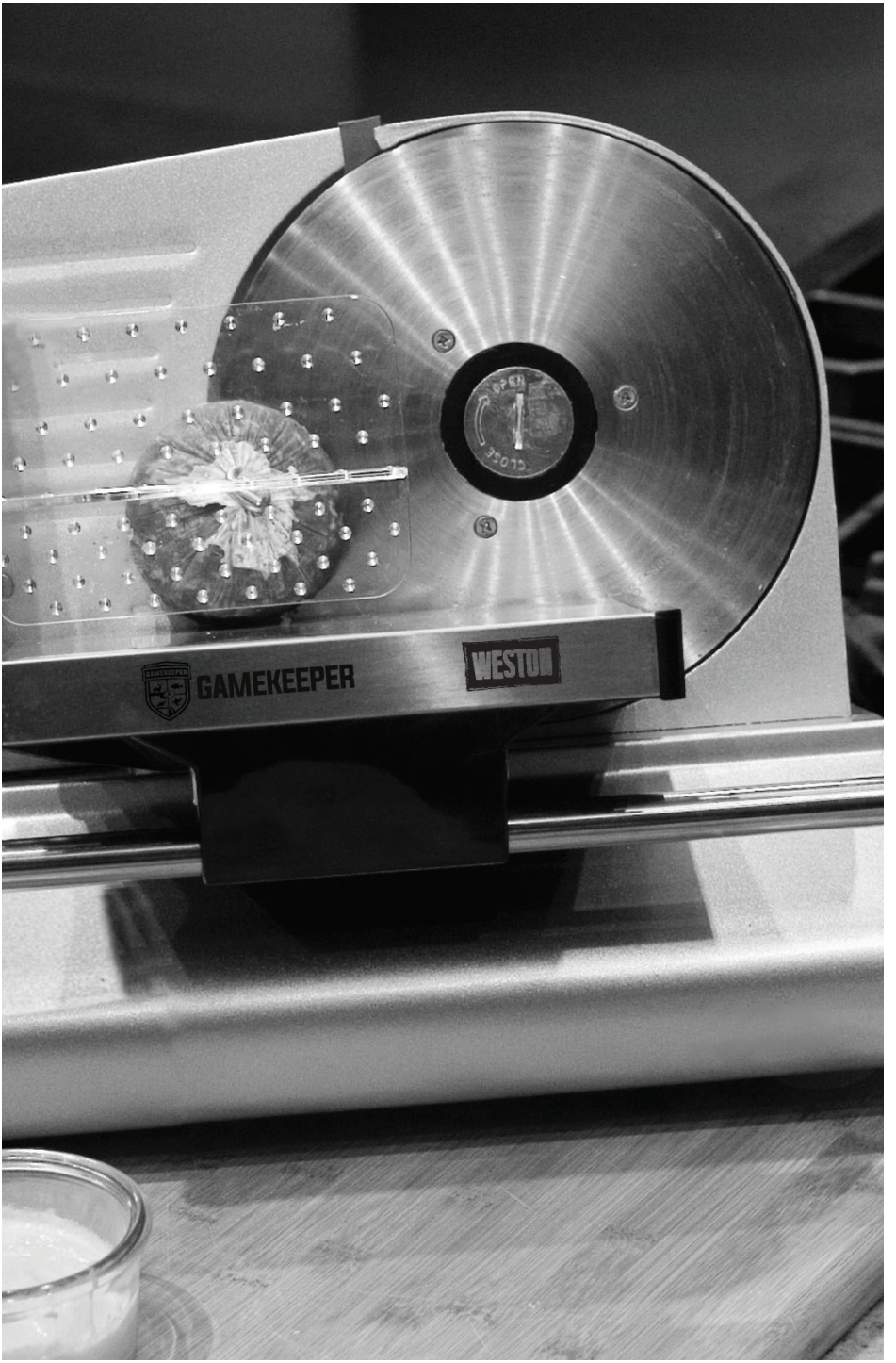
15. Ne pas utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

16. Ne pas laisser la trancheuse de viande sans surveillance pendant le fonctionnement.

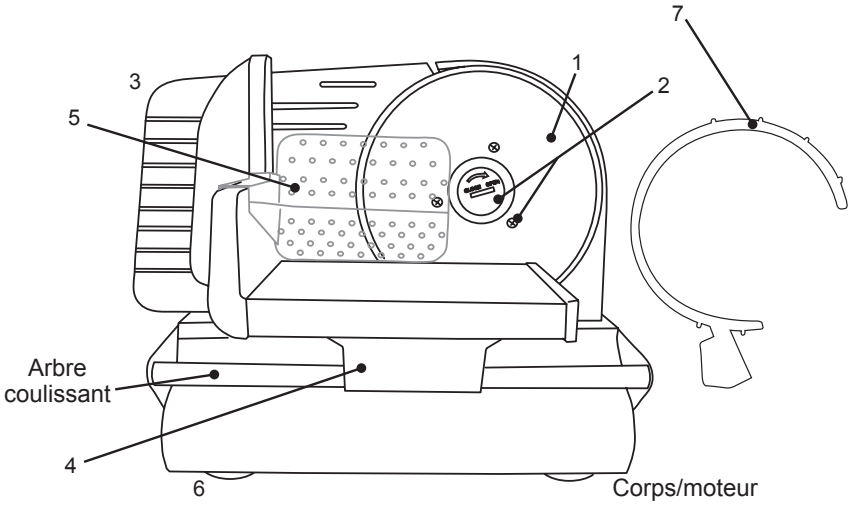
17. Garder les mains, cheveux, vêtements et articles pendants éloignés de la lame en mouvement.

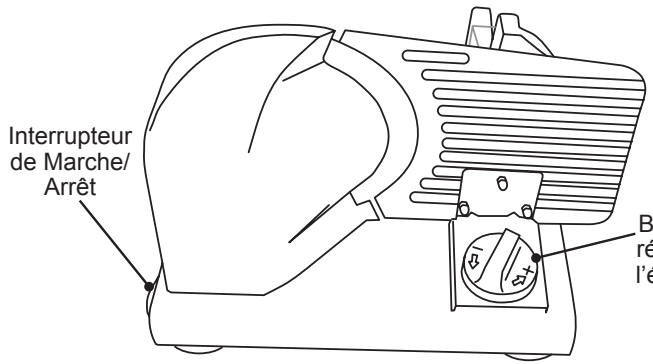
18. Faire fonctionner la trancheuse à viande seulement lorsque la vis de blocage de lame est correctement enfoncée et serrée.

CONSERVER CES DIRECTIVES!


OPEN
CLOSE
GAMEKEEPER
WESTON

Protège-lame (situé en arrière de la lame, il est invisible lorsqu'il est installé correctement et que la lame est en place)





DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÉCE	NUMÉRO DE LA PIÉCE
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
7	PROTECTEUR DE LAME	83-0705

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

WestonSupply.com

Veuillez 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 1-216-901-6801

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame large) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne se branche que d'une seule façon dans une prise polarisée. Ne neutralisez pas le but de sécurité de la fiche en modifiant la prise de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez la prise. Si cela ne convient toujours pas, demandez à un électricien de remplacer la prise.

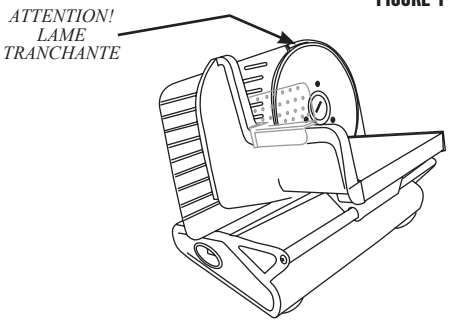
La longueur du cordon utilisé sur cet appareil a été choisie pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Si un cordon plus long est nécessaire, une rallonge approuvée peut être utilisée. Le calibre électrique de la rallonge doit être égal ou supérieur au calibre de l'appareil. Il faut veiller à ce que la rallonge ne soit pas placée sur le comptoir ou sur le dessus de la table, où elle pourrait être tirée par des enfants ou trébucher accidentellement.

⚠ 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!

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



NOTICES D'EMPLOI

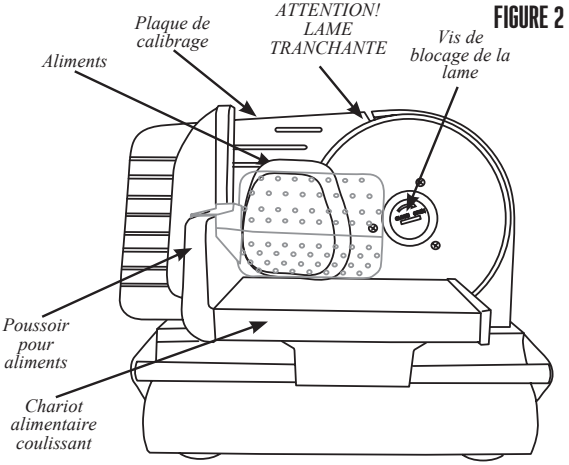
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Avant de nettoyer, d'assembler ou de démonter l'appareil, assurez-vous que l'appareil est éteint (O) et que la fiche est retirée de la prise / de la source d'alimentation.

⚠ 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.

1. Assurez-vous que le protège-lame est bien fixé et en place pour vous assurer que la lame se trouve correctement lorsqu'elle tourne. Cette partie est nécessaire pour garantir que le coupe-viande fonctionne à 100% de sa capacité. Cette partie ne sera pas visible lorsque la lame est en place.

FIGURE 2



2. 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.

3. 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).

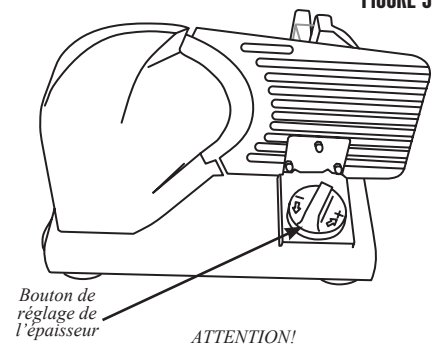
4. Placer le plateau ou la plaque derrière la trancheuse à viande et sous la lame pour collecter les aliments coupés à mesure qu'ils sortent la zone de la lame.

5. 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).**

⚠ 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!

6. 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.

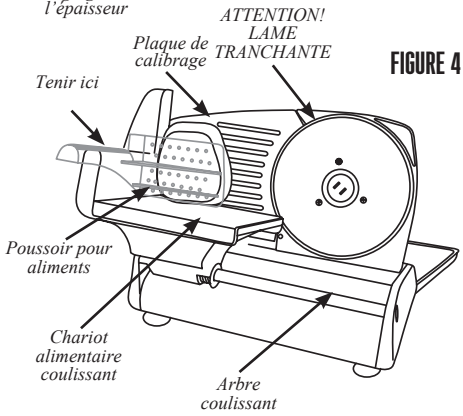
FIGURE 3



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

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

FIGURE 4



9. 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.

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

11. 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.

12. Toujours débrancher la trancheuse à viande de la source d'alimentation lorsque la trancheuse à viande n'est pas utilisée.

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.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Avant de nettoyer, d'assembler ou de démonter l'appareil, assurez-vous que l'appareil est éteint (O) et que la fiche est retirée de la prise / de la source d'alimentation.

⚠ 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.
7. Retirer soigneusement le protecteur de lame. Si une pression excessive est exercée aux extrémités, le protecteur de lame pourrait se briser.
8. 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.

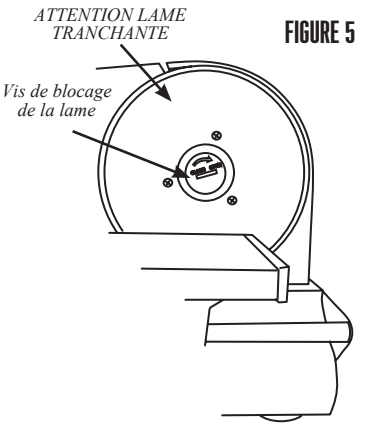


FIGURE 5

9. 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.

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.

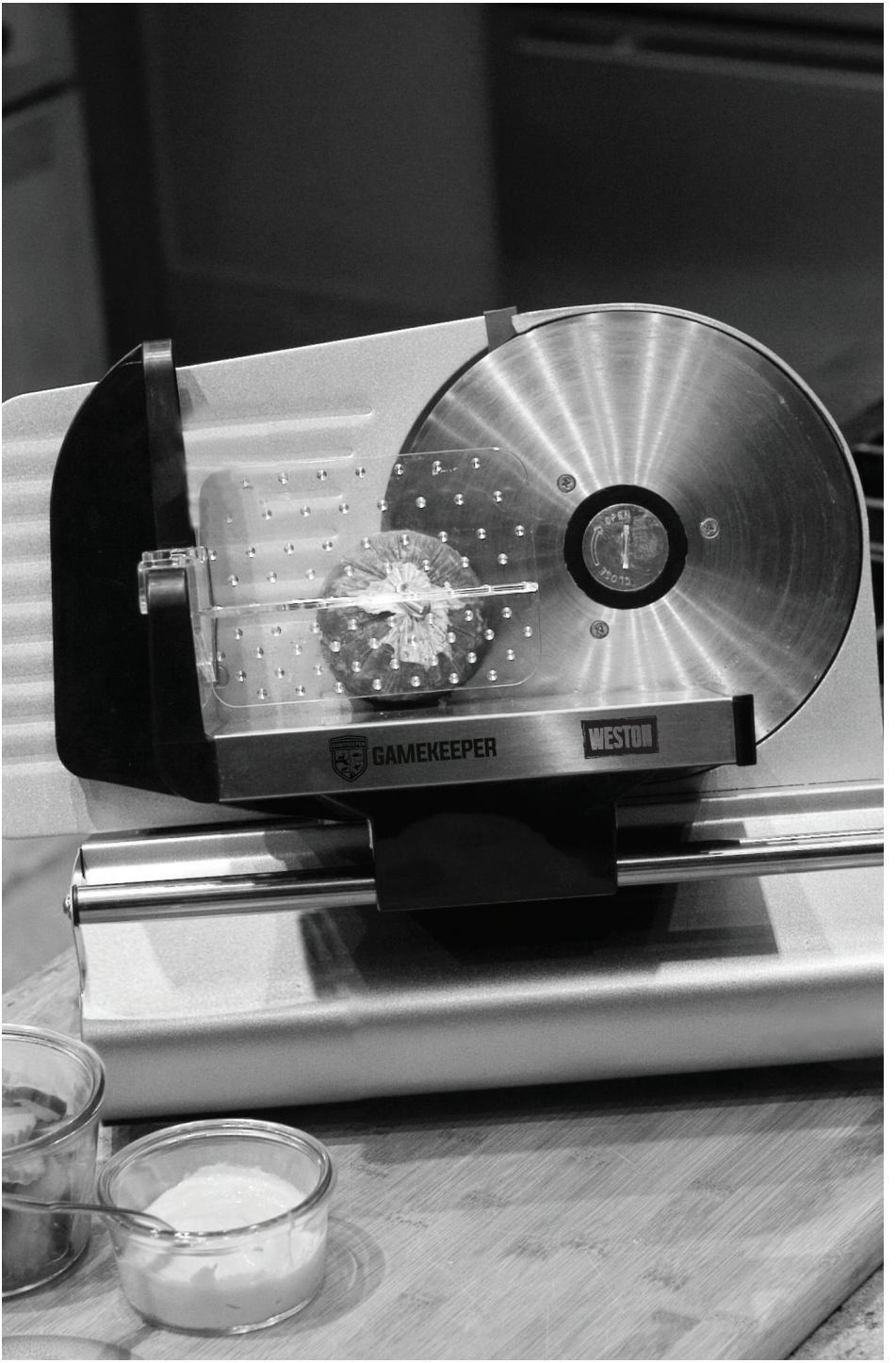
NETTOYER

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 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.


GAMEKEEPER
WESTON

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN DE WESTON

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Il s'agit de l'unique garantie explicite pour ce produit et elle remplace toute autre garantie ou condition. Ce produit est garanti comme étant exempt de tout vice matériel ou de main-d'œuvre pendant une période d'un (1) an à partir de la date d'achat initiale. Pendant cette période, votre seul recours consiste en la réparation ou
au remplacement de ce produit ou de tout composant trouvé défectueux, à notre discrétion. Si le produit ou composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas les réparations ou l'entretien non autorisés des produits, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres, l'usure découlant d'un usage normal, un usage non conforme aux instructions imprimées ou des dommages au produit découlant d'un accident, d'une modification, d'un abus ou d'une utilisation inadéquate. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine ou au bénéficiaire d'un cadeau et elle est non transférable. Conserver le reçu d'achat original, car il est nécessaire pour effectuer une réclamation sous garantie. Cette garantie est annulée si le produit est soumis à toute tension et à toute autre forme d'onde autre que celle spécifiée sur l'étiquette des spécifications nominales (p. ex., 120 V ~ 60 Hz).

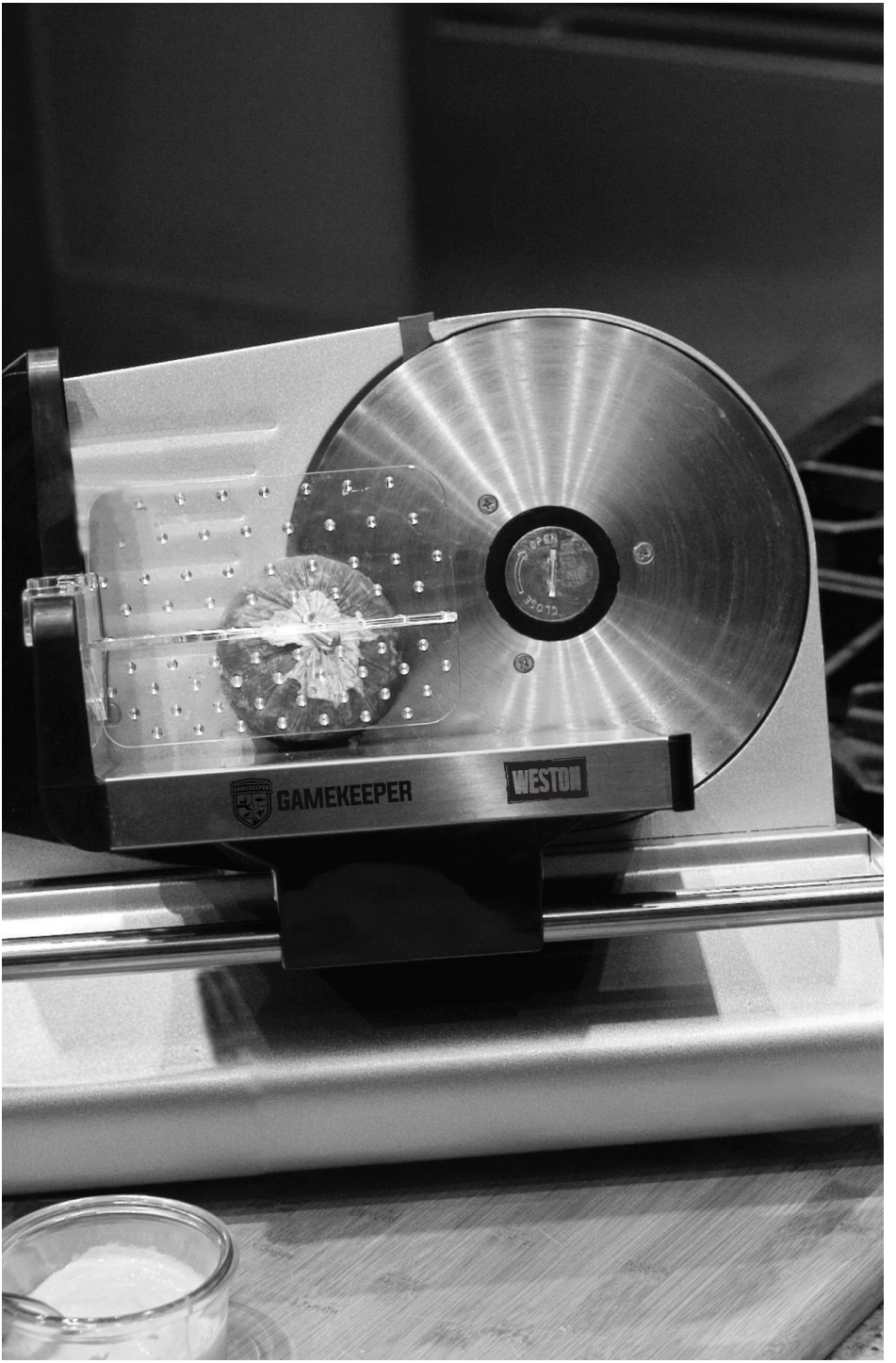
Nous excluons toutes les réclamations pour des dommages particuliers, accessoires et indirects causés par une violation d'une garantie explicite ou implicite. Toute responsabilité se limite à la somme du prix d'achat. Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale
ou condition de qualité marchande ou de conformité à un usage particulier, est déclinée sauf dans la mesure où la loi l'interdit; dans ce cas, une telle garantie ou condition se limite à la durée de cette garantie écrite.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits reconnus par la loi variant selon l'endroit où vous habitez. Certains états ou certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages particuliers, accessoires ou indirects, il est donc possible que les limitations précédentes ne s'appliquent pas à vous.

Avant de renvoyer le produit pour une réparation ou un entretien sous garantie : il doit être propre et exempt de toute particule alimentaire ou de tout autre débris, auquel cas nous vous le retournerons ou nous vous imposerons des frais de nettoyage supplémentaire de 50 $, à notre discrétion.

Au moment d'effectuer une réclamation sous garantie, ne retournez pas ce produit au magasin : Visitez le www.westonsupply.com/, ou téléphonez au 1 800 814-4895 aux États-Unis et au 1 216 901-6801 à l'extérieur des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h, HNE. Vous êtes responsable de tous les coûts associés à l'expédition du produit, fret payé d'avance. Si le produit est admissible pour une réparation ou un remplacement sous garantie, nous prendrons en charge le coût de l'expédition du retour. Nous ne sommes pas responsables des dommages dus à l'expédition.

Dans le cas de travaux n'impliquant pas la garantie : téléphonez au 1 800 814-4895 aux États-Unis et au 1 216 901-6801 à l'extérieur des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h, HNE, pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de marchandise (numéro ARM). Nous refuserons tout retour non accompagné d'un numéro ARM. Notre tarif pour tous les travaux de diagnostic, service, réparation et traitement est de 35 $/heure. Nous ne commencerons aucun travail de service ou de réparation sans en avoir obtenu l'autorisation préalable. Vous êtes responsable de tous les coûts d'expédition du produit, fret payé d'avance, et pour vous le retourner.


GAMEKEEPER
WESTON

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: 001-216-901-6801)
Weston Brands LLC
261 Yadkin Road, 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@WestonProducts.com
Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-216-901-6801
Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-216-901-6801
Weston Brands LLC
261 Yadkin Road, 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.

¡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: 001-1-216-901-6801)
Weston Brands LLC
261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387
WestonSupply.com

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

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