



**WESTON**

RECONNECT WITH REAL FOOD

# FRENCH FRY CUTTER

AND VEGETABLE DICER

36-3301-W

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

## TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

<b>IMPORTANT SAFEGUARDS</b> .....	<b>3</b>
<b>CLEANING</b> .....	<b>3</b>
<b>COMPONENT LIST</b> .....	<b>4</b>
<b>ASSEMBLY &amp; CHANGING THE BLADE</b> .....	<b>5</b>
<b>SLICING &amp; DICING INSTRUCTIONS</b> .....	<b>6</b>
<b>WARRANTY</b> .....	<b>8</b>
<b>SALVAGUARDIAS IMPORTANTES</b> .....	<b>10</b>
<b>INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA</b> .....	<b>10</b>
<b>LISTA DE COMPONENTES</b> .....	<b>11</b>
<b>CÓMO ENSAMBLAR Y CAMBIAR LA NAVAJA</b> .....	<b>12</b>
<b>INSTRUCCIONES PARA REBANAR Y PICAR</b> .....	<b>13</b>
<b>INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON</b> .....	<b>14</b>
<b>PRÉCAUTIONS IMPORTANTES</b> .....	<b>16</b>
<b>INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE</b> .....	<b>16</b>
<b>LISTA DE COMPONENTES</b> .....	<b>17</b>
<b>ASSEMBLAGE ET CHANGEMENT DE LAME</b> .....	<b>18</b>
<b>INSTRUCTIONS DE TRANCHAGE ET DE COUPE EN CUBES</b> .....	<b>19</b>
<b>INFORMATION SUR LA GARANTIE</b> .....	<b>20</b>



# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. KEEP FINGERS CLEAR of the Blade at all times. NEVER hold the product with your hands in line of the Blade. Failure to keep fingers and hands away from the Blade may result in personal injury.
2. KEEP CHILDREN AWAY. NEVER LEAVE THE ITEM OR APPLIANCE UNATTENDED. This appliance is not a toy.
3. CHECK FOR DAMAGED PARTS. Before using the appliance, check that all parts are operating properly, and perform the intended functions. Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, mounting and any other conditions that may affect the operation.
4. When handling the blade, it is HIGHLY RECOMMENDED to wear cut-resistant Kevlar gloves.
5. The Manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of this unit.
6. Be sure the appliance is stable during use. The base should be on a level, sturdy, work surface, and the appliance should not move during the cutting process.
7. DO NOT USE this appliance for frozen foods, meat, fish, fruits or vegetable with pits, nuts, cheese or anything other than food stuffs. The appliance is not suitable to cut hard items.
8. DO NOT USE the appliance while under the influence of drugs or alcohol.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

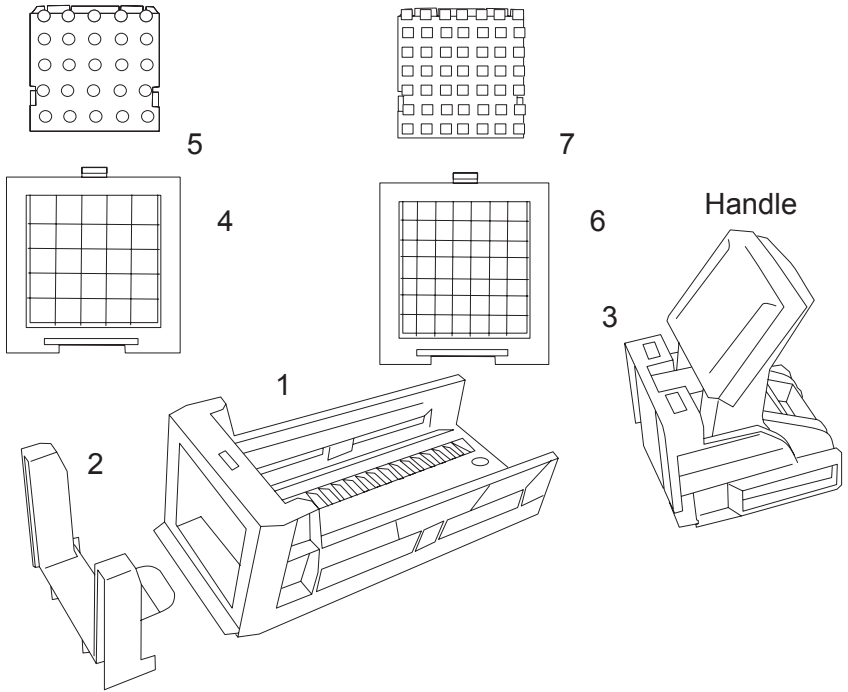
### CLEANING

It is recommended to thoroughly clean the unit before and after each use. Clean with hot, soapy water, then rinse with clean water and dry thoroughly.

1. Use the small cleaning brush to clean the crevasses of the Push Plate and the Blade. NEVER use hands to push food through the Blade. NEVER touch the Blade. NOTE: Do not allow food particles and or fruit/vegetable juices to dry prior to cleaning.
2. Wash all the parts in warm soapy water. Rinse with clear water. Dry thoroughly before storing.
3. Top-rack dishwasher safe.
4. Dry all parts thoroughly.
5. Store the French Fry Cutter and Food Dicer in the original box in a cool dry location.



# ENGLISH INSTRUCTIONS



## COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	BASE	N/A
2	KNIFE GUIDE	N/A
3	RATCHET HANDLE	N/A
4	1/2" (1.3 CM) BLADE (25 HOLE)	36-3302
5	PUSH PLATE	N/A
6	3/8" (0.95 CM) BLADE (49 HOLE)	36-3303
7	PUSH PLATE	N/A

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](http://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 001-216-901-6801

# ASSEMBLY & CHANGING THE BLADE

**⚠ WARNING** **Cut Hazard.** Blades are sharp, use care when handling. The use of cut-resistant gloves is suggested.

1. Insert the Blade, Blade Tab end first up through the slot in the bottom of the Base. The front of the Blade will face outwards (FIGURE 1). The Blade will click into place.
2. Slide the Knife Guide Tab into the path underneath the Base until it clicks securely into place (FIGURE 2).
3. With the Pusher Tabs pointing upward, and the Pusher Nubs facing outward, place the Pusher flat onto the face of the Ratchet Handle and slide upward into place. The slots on the Pusher will align with the slots on the Ratchet Handle. The Pusher will click into place (FIGURE 3).
4. Place the Ratchet Handle/Pusher assembly onto the end of the Base (FIGURE 4).
5. Pull the Ratchet Handle forward slightly and push down on the Handle. (This will allow the Ratchet Clips to latch into the Ratchet Brackets.) (FIGURE 5 & 5A).
6. To change the Blade, pull up on the Handle to release the Ratchet Handle from the Base. Remove the Ratchet Handle.
7. From the underside of the Base, gently pull down on the Knife Guide Tab and pull the Knife Guide off of the Base.
8. Push the Blade Tab down to release the Blade from the Base.
9. Push the Pusher Tabs down to release the Pusher from the Ratchet Handle.
10. Replace the Blade and the Pusher following instructions 1-3 on this page.

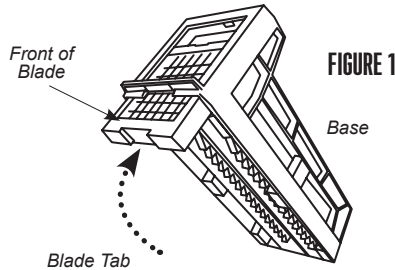


FIGURE 1

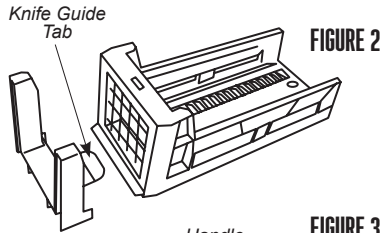
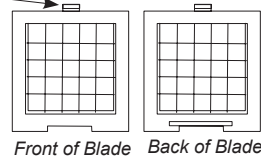


FIGURE 2

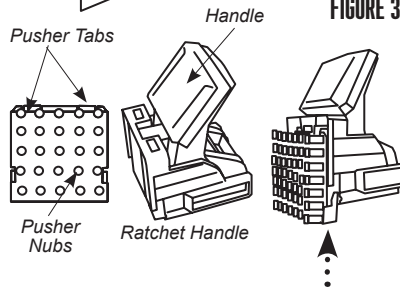


FIGURE 3

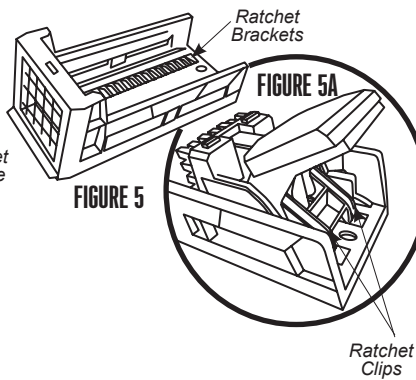


FIGURE 5A

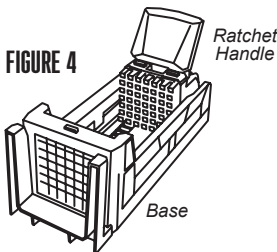


FIGURE 4

FIGURE 5

## SLICING & DICING INSTRUCTIONS

**⚠ WARNING** **Cut Hazard.** Blades are sharp, use care when handling. The use of cut-resistant gloves is suggested.

1. With the Base firmly on a clean table or countertop, place the food to be cut into the Base between the Blade and the Ratchet Handle (FIGURE 6).

2. Press the Handle of the Ratchet Handle down. The Ratchet Clips should engaged with the Ratchet Brackets. Each time the Handle is pushed down, the Ratchet Handle will advance one notch. This will push the food into the Blade and cut the food as it pushes through.

3. Continue to push down on the Handle until the food has completely pushed through the Blade.

4. Pull up on the Handle to disengage the Ratchet Clips from the Ratchet Brackets. Pull the Ratchet Handle back and continue slicing a new food.

5. To dice foods, after each click of the Ratchet Handle, slide a knife between the Blade and the Knife Guide. Cut down to slice cubes. Slide the knife up, click down on the Ratchet Handle and slice down. Continue to push down on the Handle and slice until the food has completely pushed through the Blade.

FIGURE 6

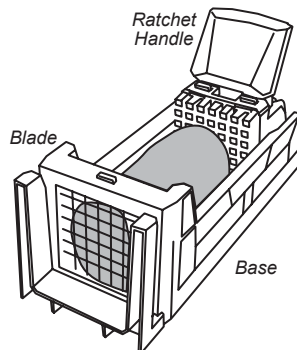
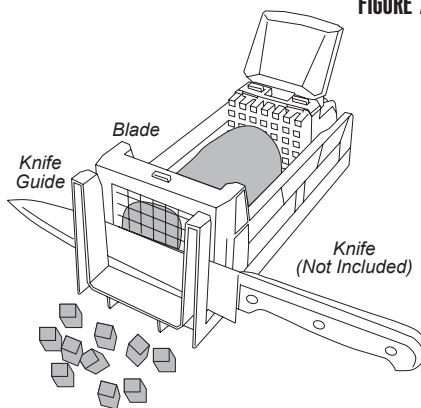


FIGURE 7



### SWEET POTATO TIP!

To prepare sweet potatoes for cutting, wrap the peeled potatoes in napkins and place on a microwave safe plate and microwave on high for up to 2 minutes, or parboil for 10 minutes. **Use Caution when handling-the sweet potatoes will be hot!** This will make the potatoes easier to cut and shorten the cooking time.



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

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

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

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

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

For non-warranty repairs, contact Weston Brands, LLC's Customer Service at 1-800-814-4895 M-F 8am-5pm ET (outside of the United States 001-216-901-6801) 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. Weston is not responsible for missing or damaged parts on discounted/clearance, resale or final sale items where the seller may not be able to guarantee full functionality or completeness of the unit.



**WESTON**

RECONNECT WITH REAL FOOD



# CORTADOR DE PAPAS FRITAS

**Y CORTADOR DE VEGETALES**

**36-3301-W**

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

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. MANTENGA LOS DEDOS LEJOS de las navajas en todo momento. NUNCA sostenga el producto con las manos alineadas con la navaja. Si no mantiene manos y dedos lejos de la navaja pueden producirse lesiones.
2. MANTÉNGALO ALEJADO DE LOS NIÑOS. NUNCA DEJE SIN SUPERVISIÓN LA REBANADORA. Este aparato no es un juguete.
3. REVISE SI TIENE PARTES DAÑADAS. Antes de usar el aparato revise que todas las partes estén funcionando debidamente y realicen las funciones deseadas. Revise la alineación de las partes móviles, si están atoradas, encimadas o en cualquier otra situación que afecte su funcionamiento.
4. Cuando maneje la navaja, es MUY RECOMENDABLE que use guantes de Kevlar, resistentes a los cortes.
5. El fabricante rechaza cualquier responsabilidad en caso de usos indebidos de la multiplicadora.
6. Revise que el aparato esté estable mientras lo usa. La base debe estar en una superficie de trabajo nivelada y sólida, y el aparato no debe moverse durante el proceso de corte.
7. NO USE este aparato para alimentos, carne o pescado congelados, ni para frutas o verduras con huesos, nueces, queso ni para ninguna otra cosa que no sean embutidos. Este aparato no es adecuado para cortar artículos duros.
8. NO USE el aparato bajo los efectos de drogas o alcohol.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

Se recomienda lavar cuidadosamente la unidad antes y después de cada uso. Lávela con agua caliente y jabonosa, después enjuáguela con agua limpia y séquela bien.

1. Use el peine limpiador para limpiar las hendiduras, los dientes de la placa de empujar y la navaja.

NUNCA use las manos para empujar los alimentos por la navaja. NUNCA toque la navaja.

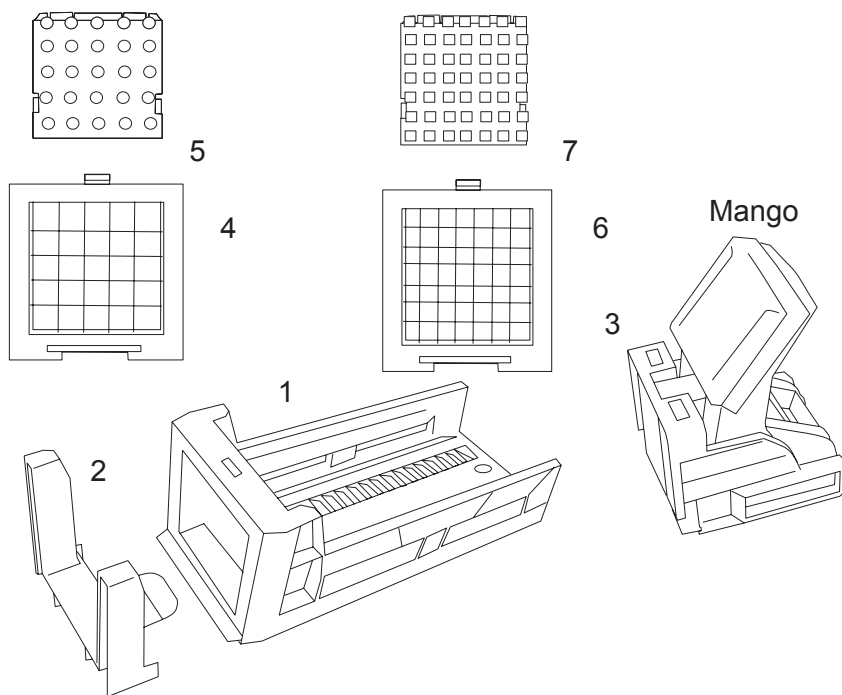
NOTA: No permita que se sequen las partículas de alimentos o los jugos de frutas y verduras antes de limpiar el aparato.

2. Lave todas las partes en agua tibia y jabonosa. Enjuague con agua limpia. Séquela cuidadosamente antes de guardarla.

3. Puede lavarla en el estante superior del lavavajillas.

4. Seque muy bien todas las piezas.

5. Guarde la Rebanadora de papas a la francesa y picadora de alimentos en su caja original en un lugar fresco y seco.



## LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	BASE	N/A
2	GUÍA DEL CUCHILLO	N/A
3	MANGO DEL TRINQUETE	N/A
4	NAVAJA DE 1.3 CM (1/2") (25 AGUJEROS)	36-3302
5	PLACA DE EMPUJAR	N/A
6	NAVAJA DE 0.95 CM (3/8") (49 AGUJEROS)	36-3303
7	PLACA DE EMPUJAR	N/A

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](http://WestonSupply.com)

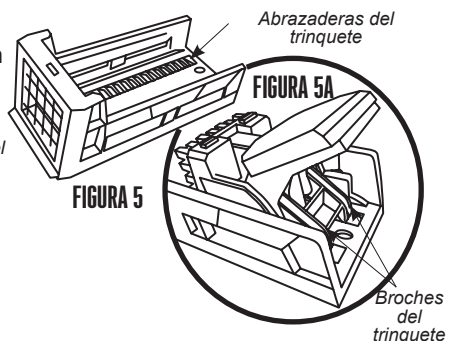
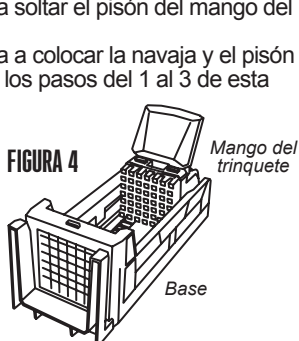
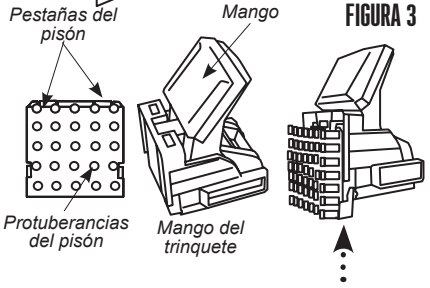
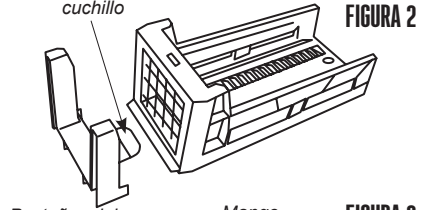
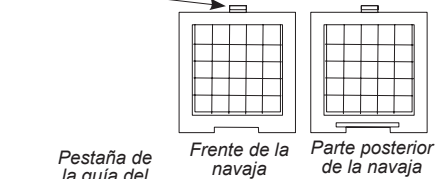
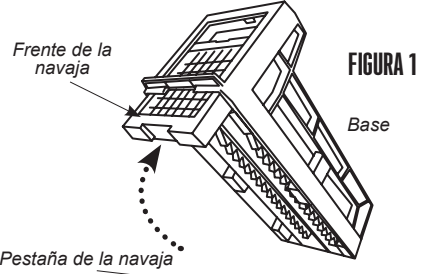
O llame a Weston Brands, LLC larga distancia sin costo **1-800-814-4895**

De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm tiempo del ET. Fuera de Estados Unidos llame al 001-216-901-6801

# CÓMO ENSAMBLAR Y CAMBIAR LA NAVAJA

**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Cortaduras.** Las cuchillas son filosas, tenga cuidado al manipularlas. Se sugiere el uso de guantes resistentes a cortes.

1. Inserte la navaja primero por el extremo de la pestaña a través de la ranura del fondo de la base. El frente de la navaja debe ver hacia afuera (FIGURA 1). La navaja se engancha en su lugar.
2. Deslice la pestaña de la guía de la navaja en el surco por debajo de la base hasta que se enganche firmemente en su lugar (FIGURA 2).
3. Con las pestañas del pisón apuntadas hacia arriba, y el pisón mismo hacia afuera, empujelo horizontalmente hacia el frente del mango del trinquete y deslícelo hacia arriba para dejarlo en su lugar. Las ranuras del pisón deben alinearse con las ranuras del mango del trinquete. El pisón se engancha en su lugar (FIGURA 3).
4. Coloque el conjunto de mango del trinquete y pisón en el extremo de la base (FIGURA 4).
5. Jale ligeramente hacia adelante el mango del trinquete y empuje el mango hacia abajo. (Este permite que los broches del trinquete se enganchen en las abrazaderas del trinquete.) (FIGURAS 5 Y 5A)
6. Para cambiar la navaja, jale el mango hacia arriba para soltar el mango del trinquete de la base. Quite el mango del trinquete.
7. Por debajo de la base jale suavemente hacia abajo la pestaña guía de la navaja y jale la guía de la navaja para sacarla de la base.
8. Empuje la pestaña de la navaja hacia abajo para soltar la navaja de la base.
9. Empuje las pestañas del pisón hacia abajo para soltar el pisón del mango del trinquete.
10. Vuelva a colocar la navaja y el pisón siguiendo los pasos del 1 al 3 de esta página.



# INSTRUCCIONES PARA REBANAR Y PICAR

**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Cortaduras.** Las cuchillas son filosas, tenga cuidado al manipularlas. Se sugiere el uso de guantes resistentes a cortes.

1. Con la base firme sobre una mesa o mesón limpios, coloque el alimento que vaya a cortar en la base, entre la navaja y el mango del trinquete (**FIGURA 6**).
2. Presione hacia abajo el mango del trinquete. Los broches del trinquete deben engancharse en las abrazaderas. Cada vez que empuje hacia abajo el mango, el trinquete avanza una muesca. Esto empuja el alimento hacia la navaja y lo corta al irlo empujando.
3. Continúe empujando el mango hacia abajo hasta que todo el alimento haya pasado completamente por la navaja.
4. Jale el mango hacia arriba para desenganchar los broches de las abrazaderas del trinquete. Vuelva a jalar el mango del trinquete y siga rebanando un nuevo alimento.
5. Para cortar en cubitos, después de cada clic del mango del trinquete, deslice un cuchillo entre la hoja y la guía del cuchillo. Presione hacia abajo para cortar los cubitos. Deslice el cuchillo hacia arriba, haga clic hacia abajo con el mango del trinquete y rebane hacia abajo. Continúe empujando el mango hacia abajo y rebanando hasta que todo el alimento haya pasado completamente por la navaja.

FIGURA 6

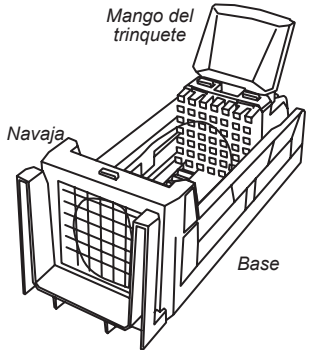
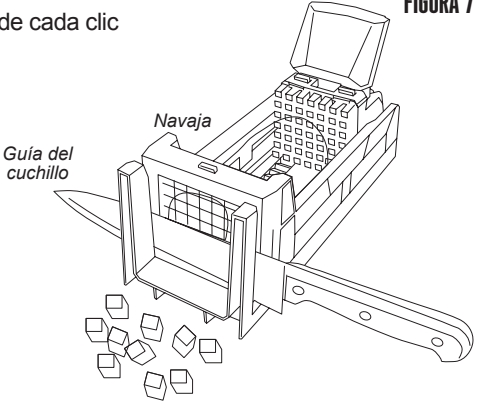


FIGURA 7



**CONSEJOS PARA LOS CAMOTES**  
Para preparar los camotes para cortarlos, envuelva los camotes pelados en servilletas y póngalos en un plato en el microondas en temperatura alta hasta por 2 minutos o sancóchelos durante 10 minutos. Tenga cuidado al manejar **los camotes, pues van a estar calientes**. Esto facilita cortar los camotes y reduce el tiempo de cocción.

# INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON

¡GUARDE ESTA INFORMACIÓN DE GARANTÍA PARA SUS REGISTROS!

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

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

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

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

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

Para las reparaciones que no estén cubiertas en la garantía, comuníquese con Servicio al Cliente de Weston Brands, LLC al 1-800-814-4895 de lunes a viernes, desde las 8 a.m. hasta las 5pm ET (Desde fuera de los Estados Unidos comuníquese al 001-216-901-6801) para solicitar un Número de Autorización de Devolución de la Mercadería (Número RMA). Weston Brands, LLC rechazará todo envío que no contenga este número. NO DEVUELVA LA UNIDAD SIN LA AUTORIZACIÓN DE WESTON BRANDS, LLC.

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

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

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

**WESTON**

RECONNECT WITH REAL FOOD



# COUPE-FRITES

**ET LÉGUMES EN DÉS**

**36-3301-W**

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

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. TOUJOURS TENIR LES DOIGTS À L'ÉCART DES LAMES. NE JAMAIS tenir le produit avec les mains dans la ligne des lames. Si cette consigne n'est pas respectée, la lame peut blesser.
2. TENIR LES ENFANTS À L'ÉCART. NE JAMAIS LAISSER LA TRANCHEUSE SANS SURVEILLANCE. Ce appareil n'est pas un jouet.
3. INSPECTER POUR DÉTECTER TOUTE TRACE DE DOMMAGES DES PIÈCES. Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces fonctionnent correctement et effectuent les fonctions pour lesquelles elles sont destinées. Vérifiez l'alignement des pièces mobiles, tout blocage potentiel des pièces mobiles, le montage et tout autre état qui pourrait avoir une incidence sur le fonctionnement.
4. Lorsque vous manipulez la lame, il est **FORTEMENT RECOMMANDÉ** de porter des gants résistants aux coupures.
5. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée de cette unité.
6. Assurez-vous que l'appareil est stable pendant l'utilisation. La base doit se trouver sur une surface de travail à niveau, solide et l'appareil ne doit pas bouger pendant la coupe.
7. **NE PAS UTILISER** cet appareil pour les aliments surgelés, la viande, le poisson, les fruits ou les légumes avec des noyaux, les noix, les fromages ou tout ce qui ne serait pas un produit alimentaire. L'appareil n'a pas été conçu pour couper des articles durs.
8. **NE PAS** utiliser l'appareil sous l'effet d'alcool et de drogue.

## CONSERVER CES DIRECTIVES!

### INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Il est recommandé de nettoyer méticuleusement l'unité avant et après chaque utilisation. Nettoyez avec de l'eau très chaude savonneuse, rincez avec de l'eau propre et séchez bien.

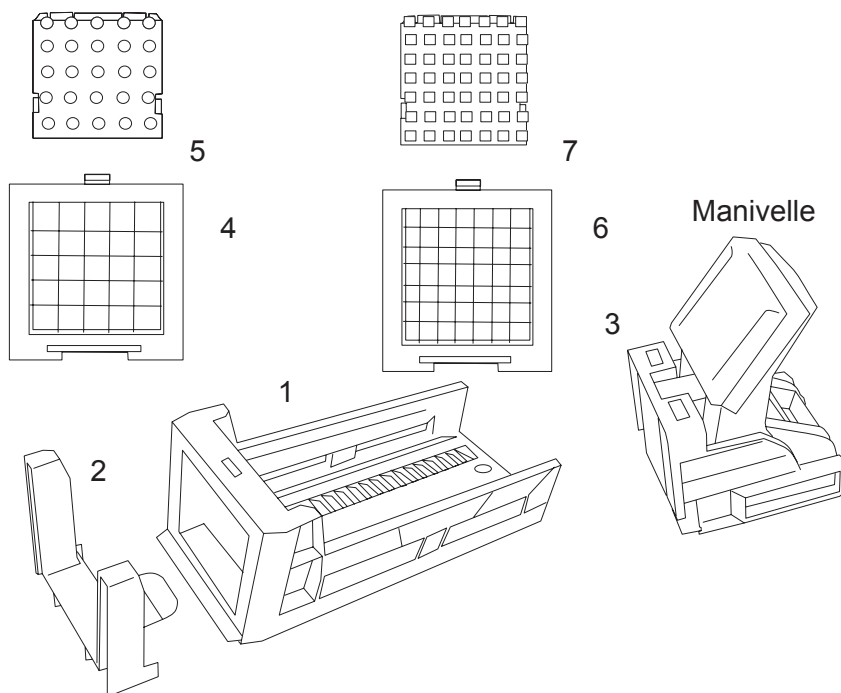
1. Utiliser la petite brosse de nettoyage pour nettoyer les crevasses de la plaque de poussée et la lame.

**NE JAMAIS** utiliser les mains pour pousser l'aliment par la lame. **NE JAMAIS** toucher la lame.

**REMARQUE:** Ne pas laisser de particules alimentaires et/ou de jus de fruits/légumes séchés. Nettoyer immédiatement.

2. Laver toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer avec de l'eau fraîche. Bien sécher avant de placer.
3. Lavable en machine sur l'étagère supérieure du lave-vaisselle.
4. Bien sécher toutes les pièces.
5. Placer le coupe-frites et la coupeuse en cube d'aliments dans sa boîte d'origine dans un endroit frais.





## LISTA DE COMPONENTES

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	BASE	N/A
2	GUIDE-COUTEAU	N/A
3	MANETTE À CLIQUET	N/A
4	LAME DE 1,3 CM (25 TROUS)	36-3302
5	PLAQUE DE POUSSÉE	N/A
6	LAME DE 0,95 CM (49 TROUS)	36-3303
7	LAQUE DE POUSSÉE	N/A

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

[WestonSupply.com](http://WestonSupply.com)

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

Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 001-216-901-6801

## ASSEMBLAGE ET CHANGEMENT DE LAME

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de coupures.** Les lames sont tranchantes, faites attention lors de la manipulation. L'utilisation de gants résistant aux coupures est suggérée.

1. Insérer la lame avec la languette de la lame en premier vers le haut par la fente située au fond de la base. La partie frontale de la lame doit se trouver vers l'extérieur (**FIGURE 1**). La lame s'enclenche une fois installée.
2. Glisser la languette du guide-couteau dans la rainure sous la base jusqu'au déclic indiquant une installation sécuritaire (**FIGURE 2**).
3. Avec les languettes du poussoir pointant vers le haut et les protubérances du poussoir dirigés vers l'extérieur, placer le poussoir à plat sur la face de la manette à cliquet et glisser vers le haut pour installer. Les fentes sur le poussoir s'aligneront aux fentes sur la manette à cliquet. Le poussoir s'enclenche en place (**FIGURE 3**).
4. Placez la manette à cliquet/le poussoir au fond de la base (**FIGURE 4**).
5. Tirer la manette à cliquet légèrement vers l'avant et appuyer sur la manivelle. (Cette opération permet aux clips du cliquet de s'enclencher dans les supports du cliquet). (**FIGURE 5 ET 5A**).
6. Pour changer la lame, tirer sur la manivelle ce qui relâche la manette à cliquet de la base. Retirer la manette à cliquet.
7. Depuis le dessous de la base, tirer soigneusement vers le bas la languette du guide-couteau et dégager le guide-couteau de la base.
8. Appuyer sur la languette de la lame pour dégager la lame de la base.
9. Appuyer sur les languettes du poussoir pour dégager le poussoir de la manette à cliquet.
10. Replacer la lame et le poussoir conformément aux instructions 1-3 de cette page.

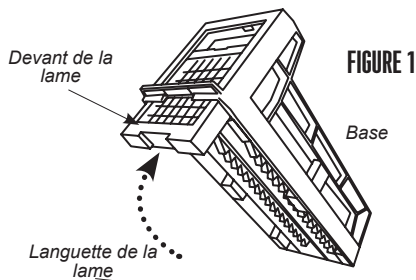


FIGURE 1

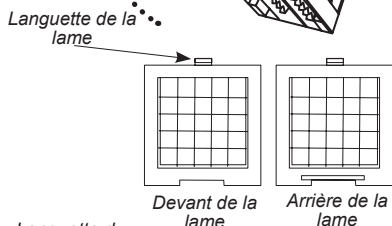


FIGURE 2

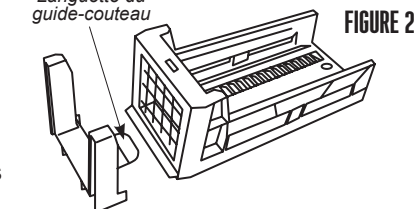


FIGURE 3

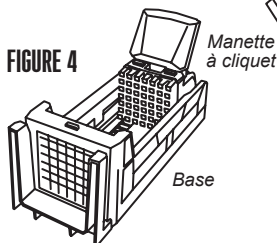
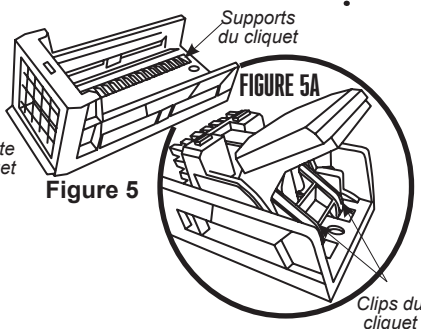
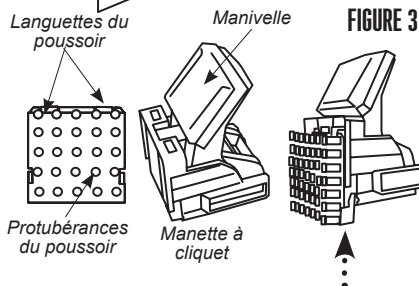


FIGURE 4

Figure 5

# INSTRUCTIONS DE TRANCHAGE ET DE COUPE EN CUBES

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de coupures.** Les lames sont tranchantes, faites attention lors de la manipulation. L'utilisation de gants résistant aux coupures est suggérée.

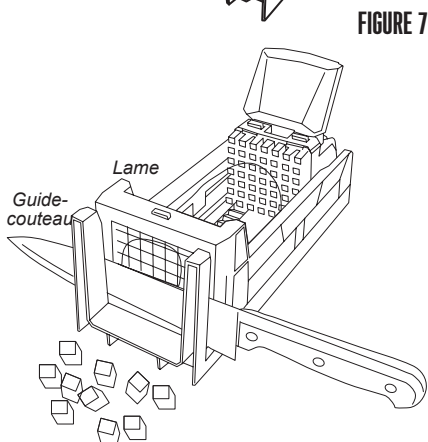
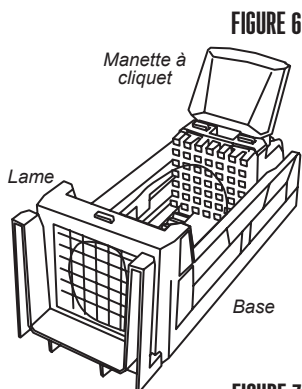
1. Avec la base solidement posée sur une table ou un comptoir propre, placer les aliments à couper dans la base entre la lame et la manette à cliquet (**FIGURE 6**).

2. Appuyer sur la manivelle de la manette à cliquet vers le bas. Les clips du cliquet doivent s'engager dans les supports du cliquet. Chaque fois que la manivelle est poussée vers le bas, la manette à cliquet avance d'un cran. Les aliments avancent ainsi dans la lame et sont coupés à mesure.

3. Continuer à enfoncer la manivelle jusqu'à ce que les aliments soient tous passés par la lame.

4. Tirer la manivelle vers le haut pour désengager les clips du cliquet des supports du cliquet. Tirer la manette à cliquet vers l'arrière et continuer de couper d'autres aliments.

5. Pour couper des aliments en cubes, après chaque clic de la manette à cliquet, glisser un couteau entre la lame et le guide-couteau. Couper en cubes. Glisser le couteau vers le haut, appuyer la manette à cliquet vers le bas et couper. Continuer à appuyer sur la manivelle et à couper jusqu'à ce que les aliments soient tous passés par la lame.



# INFORMATION SUR LA GARANTIE

CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

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

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

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

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

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

Pour les réparations non garanties, veuillez contacter le Service à la clientèle de Weston Brands, LLC au numéro sans frais 1-800-814-4895, du lundi au vendredi, de 8h00 à 17h00 ET (en dehors des États-Unis : 001-216-901-6801) 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. Weston n'est pas responsable des pièces manquantes ou endommagées pour les articles réduits/en solde ou les articles finaux de vente où le vendeur peut ne pas être en mesure de garantir l'ensemble de la fonctionnalité ou l'intégralité de l'unité.







## **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@WestonSupply.com](mailto:CustomerService@WestonSupply.com)

**U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-216-901-6801)**  
Weston Brands, LLC, 261 Yadkin Rd., Sothern Pines, NC 28387  
[WestonSupply.com](http://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](mailto:CustomerService@WestonSupply.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,  
Weston Brands, LLC, 261 Yadkin Rd., Sothern Pines, NC 28387  
[WestonSupply.com](http://WestonSupply.com)

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

## **CONSERVER CES DIRECTIVES!**

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

## **¡ATENCIÓN!**

Revise completamente el envase y compruebe que no falten partes o que algún producto esté dañado. si el producto está dañado por el transporte, solicite asistencia al distribuidor.

Para todas aquellas preguntas referentes al uso del producto, partes faltantes, daño del producto, dificultad o activación de la garantía, comuníquese con el equipo de servicio al cliente de weston Brands: desde las 8:00 am hasta las 5:00 pm ET, de lunes a viernes

[CustomerService@WestonSupply.com](mailto:CustomerService@WestonSupply.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 Rd., Sothern Pines, NC 28387  
[WestonSupply.com](http://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.*