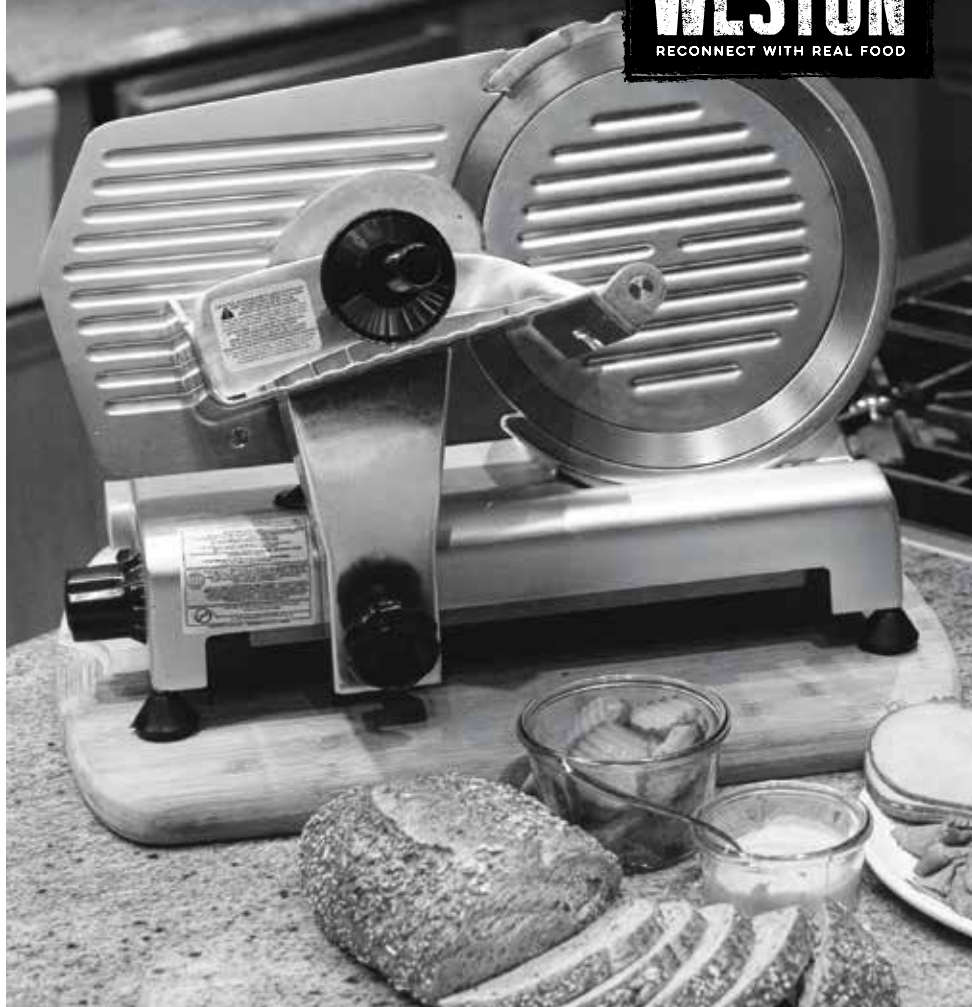


**WESTON**  
RECONNECT WITH REAL FOOD



**10"**  
**MEAT SLICER**

**83-0850-W**

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 120115

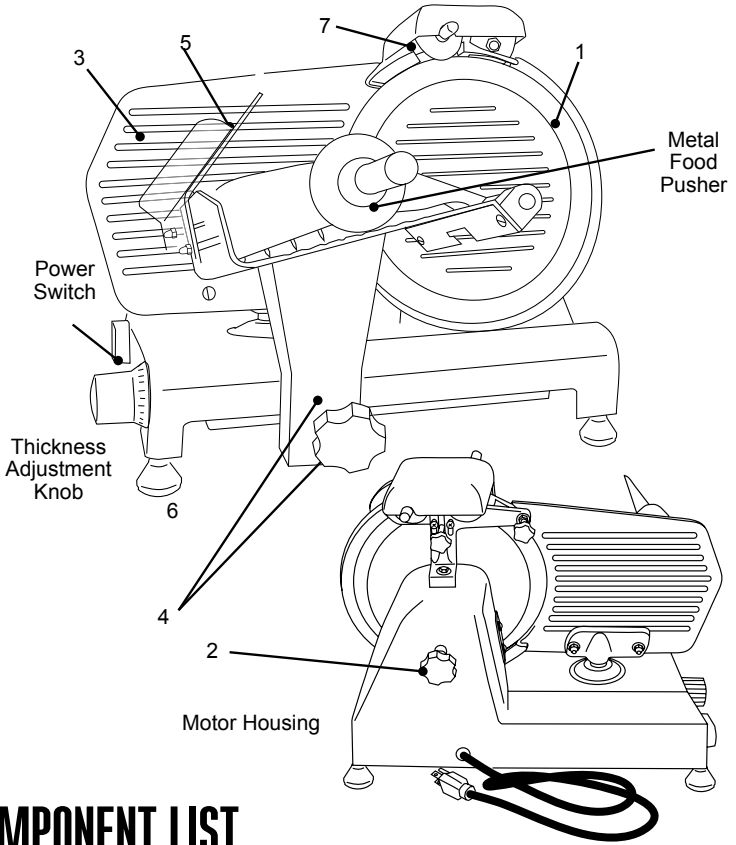
<b>GENERAL SAFETY RULES</b> .....	<b>3</b>
<b>COMPONENT LIST</b> .....	<b>4</b>
<b>GROUNDING INSTRUCTIONS</b> .....	<b>5</b>
<b>DIRECTIONS FOR USE</b> .....	<b>6-7</b>
<b>CLEANING INSTRUCTIONS</b> .....	<b>8-9</b>
<b>ASSEMBLY INSTRUCTIONS</b> .....	<b>10</b>
<b>MOUNTING THE BLADE SHARPENER</b> .....	<b>11</b>
<b>USING THE BLADE SHARPENER</b> .....	<b>11</b>
<b>FOOD SAFETY</b> .....	<b>12</b>
<b>WARRANTY</b> .....	<b>14</b>
<b>REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD</b> .....	<b>16</b>
<b>LISTA DE COMPONENTES</b> .....	<b>17</b>
<b>INSTRUCCIONES PARA HACER TIERRA</b> .....	<b>18</b>
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b> .....	<b>19-20</b>
<b>INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA</b> .....	<b>21-22</b>
<b>INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO</b> .....	<b>23</b>
<b>MONTAJE DEL AFILADOR DE LA HOJA</b> .....	<b>24</b>
<b>UTILIZACIÓN DEL AFILADOR DE LA HOJA</b> .....	<b>24</b>
<b>SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS</b> .....	<b>25</b>
<b>INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON</b> .....	<b>26</b>
<b>IMPORTANTES RÉGLES DE SÉCURITÉ</b> .....	<b>28</b>
<b>DESCRIPTION DE LA PIÈCE</b> .....	<b>30</b>
<b>INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE</b> .....	<b>31</b>
<b>MODE D'EMPLOI</b> .....	<b>32-33</b>
<b>DIRECTIVES DE NETTOYAGE</b> .....	<b>34-35</b>
<b>DIRECTIVES D'ASSEMBLAGE</b> .....	<b>36</b>
<b>INSTALLATION DE L'AIGUISEUR DE LAME</b> .....	<b>37</b>
<b>FONCTIONNEMENT DE L'AIGUISEUR DE LAME</b> .....	<b>37</b>
<b>SÉCURITÉ ALIMENTAIRE</b> .....	<b>38</b>
<b>INFORMATION SUR LA GARANTIE</b> .....	<b>39</b>

# GENERAL SAFETY RULES

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

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



## COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	10" (25 CM) STAINLESS STEEL BLADE & 3 SCREWS	83-0860
2	BLADE PLATE & BLADE LOCKING SCREW W/ KNOB	83-0859
3	GAUGE PLATE	N/A
4	SLIDING FOOD CARRIAGE W/ KNOB	83-0856
5	PLASTIC GUARD	83-0852
6	FEET & SCREW SET (4 EACH)	83-0855
7	BLADE SHARPENER ASSEMBLY	83-0853

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

**WestonProducts.com**

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

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

**! WARNING!**  
**SHARP BLADE**

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

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

## GROUNDING INSTRUCTIONS

### GROUNDING

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

### EXTENSION CORDS

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

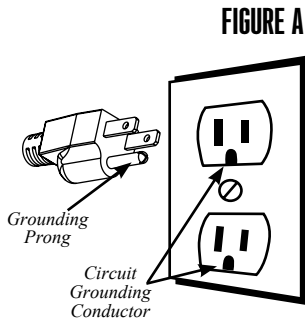


FIGURE A

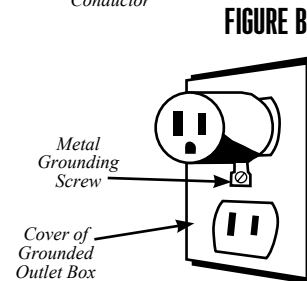


FIGURE B

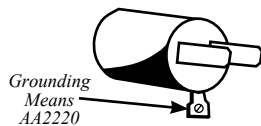


FIGURE C

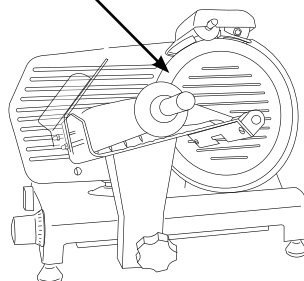
FIGURE 1

### PRIOR TO USE

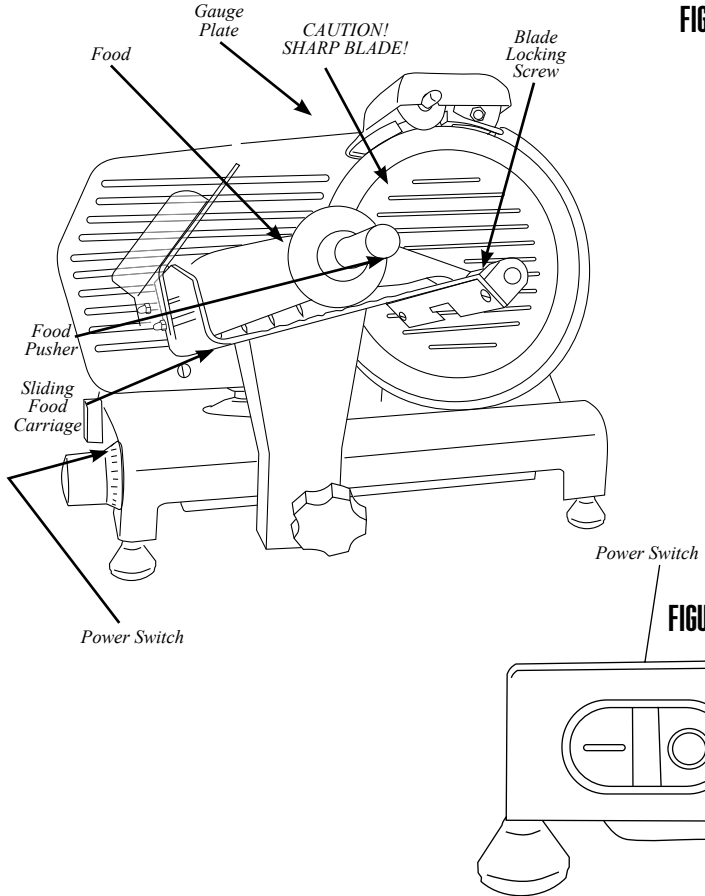
Before using your Meat Slicer for the first time, wash all parts contacting food thoroughly, taking particular care to remove all grease and oil from surfaces. Dry all parts thoroughly before reassembling. See "Cleaning Instructions" section of this booklet.

CAUTION! Sharp Blade!

CAUTION!  
SHARP  
BLADE!

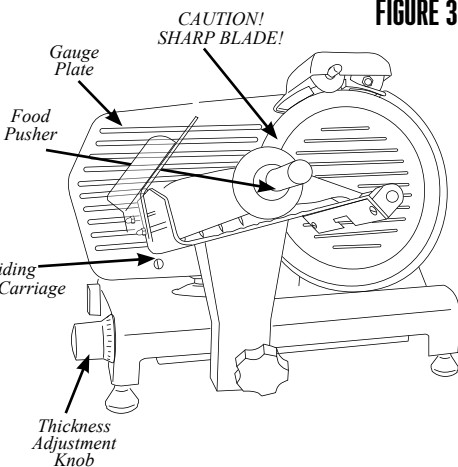


## DIRECTIONS FOR USE



1. Make sure the Blade is properly secured by tightening the screws on the front of the blade and securely attaching the face plate to the front of the blade.
2. Place the Meat Slicer on a flat stable surface. Be sure the Power Switch is in the "O" off position. Plug the appliance into a properly rated electrical outlet (120V AC, 60Hz) (**FIGURE 2A**).
3. Place a tray or plate behind the Meat Slicer and below the Blade to collect the sliced food as it exits the Blade area.
4. Place food on to the Sliding Food Carriage between the Gauge Plate and the Food Pusher. To avoid danger of injury, ALWAYS use the Food Carriage and Food Pusher while slicing (**FIGURE 2**).

FIGURE 3



5. Rotate the Thickness Adjustment Knob to set the Gauge Plate to the desired cutting thickness (**FIGURE 3**). Rotate towards "0" for the thinnest slice, and rotate towards "12" for the thickest slice. Use the knob behind the Gauge Plate as you adjust the Thickness Adjustment Knob.

6. Turn on the Meat Slicer by switching the Power Switch to the "1" on position.

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

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

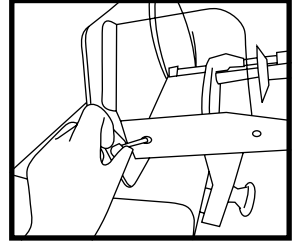
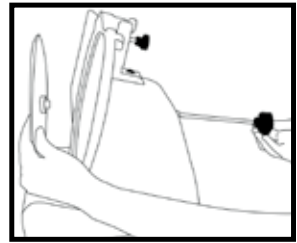
9. When finished, turn off the Meat Slicer by switching the Power Switch to the "0" off position.

10. For safety, always rotate the Thickness Adjustment Knob all the way to the "0" position after use to properly shield the sharp edge of Blade. ALWAYS DISCONNECT Meat Slicer from power source when the Meat Slicer is not in use.

**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

1. ALWAYS disconnect the Meat Slicer from the power source before cleaning.
2. Never immerse the Motor Assembly of the Meat Slicer in water or other liquid.
3. The Blade, Food Pusher, and Food Tray can all be hand washed in hot soapy water. Because these parts come in contact with food, they should be sanitized properly. Allow sanitized parts to air dry. Do not use harsh abrasives to clean any part of the Meat Slicer. Use extreme caution when handling or cleaning the Blade, as it is extremely sharp! Do not leave Blade underwater; trying to handle sharp objects in water can be hazardous. It is highly recommended to wear cut-resistant Kevlar Gloves when removing, cleaning and re-installing the Blade. Remove any excess meat from the hardware before disassembly.
4. Rotate the thickness adjustment knob all the way to the "0" position.
5. Remove the Clear Plastic Food Guard and the Sliding Food Carriage in order to allow for easy access to the Blade.
6. Remove the Clear Plastic Food Guard by removing the flat head screws that secure it to the sliding food carriage (**FIGURE 5**).
7. Remove the Sliding Food Carriage by unscrewing the knob below the Food Carriage

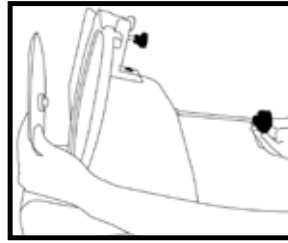
**FIGURE 5****FIGURE 6**



8. Remove the blade by unscrewing and pulling out the knob at the back of the slicer (**FIGURE 6**).

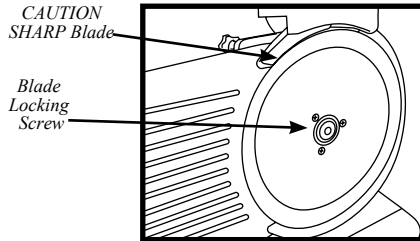
This will allow you to remove the plate on top of the blade. You need a Phillips head screwdriver to remove the 3 screws securing the blade to the unit. Carefully pull the Blade off the unit (**FIGURE 7**).

FIGURE 6



9. Remove the blade support by removing the bolt from the top of the motor housing. Remove the (2) Phillips head screws, (2) washers and (2) recessed nuts from the back right side of the motor housing (**FIGURE 8**). Unscrew the (2) nuts at the bottom of the blade support (**FIGURE 9**).

FIGURE 7



10. To remove the gauge plate, unscrew the cap nuts and remove the washers from the back of the gauge plate.

FIGURE 8

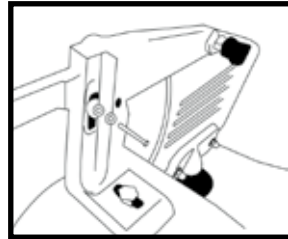
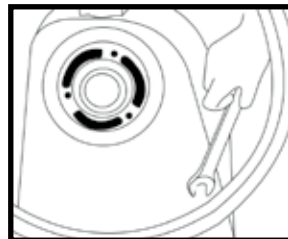
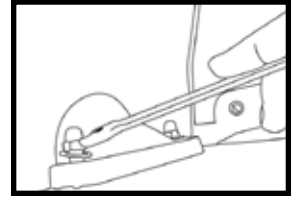


FIGURE 9



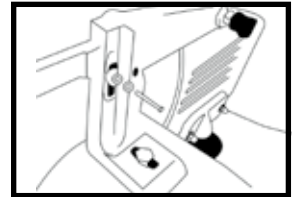
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Attach the gauge plate to the unit by inserting the (2) screws through the holes in the plate support, affixing the washers and cap nuts from the back of the unit (**FIGURE 10**).



**FIGURE 11**

2. Attach the blade support by lining up the support with the motor housing and turning the nut clockwise (from front of the unit), using a #10 wrench, until the washer is tight against the housing.



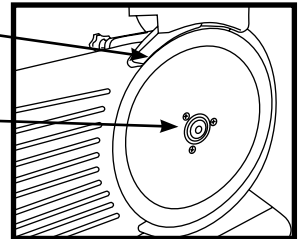
3. Secure the blade support by securing the bolt through the top of the motor housing (**FIGURE 11**). Tighten the bolt with a #10 wrench. Place the recessed nuts in the blade support (**FIGURE 11**). Screw the Phillips head screws into the holes through the back of the blade support. Use your finger to secure the nut while threading the screw.

**FIGURE 12**

4. Attach the blade, lining up the screw holes on the blade with the screw holes in the motor housing. Secure 3 screws using a Phillips screwdriver. (**FIGURE 12**)

*CAUTION  
SHARP Blade*

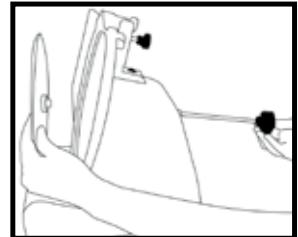
*Blade  
Locking  
Screw*



5. Affix the plate to the center of the blade (aligning the square peg with the square hold) and secure with the Blade Locking Screw w/ Knob through the back of the motor housing. (**FIGURE 13**)

**FIGURE 13**

6. Mount the sliding food carriage by lining up the hole on the carriage with the bolt on the front of the sliding arm. Secure the locking knob to the bolt on the front of the unit.



7. Attach the plastic guard to the inside of the sliding food carriage so that the screws are inserted through the plastic from the blade side of the unit. Secure the pusher in place by screwing the cap nuts onto each screw.

## MOUNTING THE BLADE SHARPENER

1. Mount the Blade Sharpener by placing the Sharpener in its support directly behind the Slicer Blade. Tighten the screw on the backside of the support (**FIGURES 13 & 14**).
2. Over time the Blade will wear and become dull, but with normal use, should only have to be sharpened once per year.
3. Only use the Blade Sharpener when sharpening the Blade. Do not attach and use during normal operation.

FIGURE 13

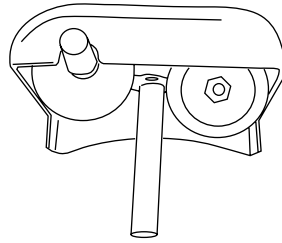
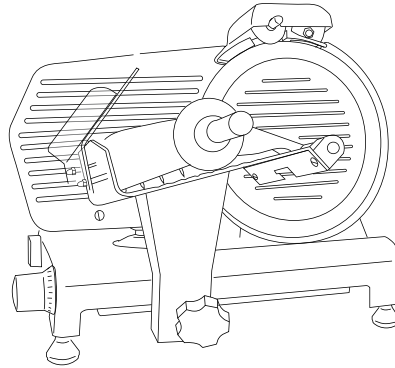


FIGURE 14



## OPERATING BLADE SHARPENER

1. Place the Meat Slicer on a flat stable surface. Be sure the Power Switch is in the "O" off position. Adjust the graduated knob to the "0" position.
2. Make sure the Blade is clean (Follow Cleaning Instructions).
3. Plug the appliance into a properly rated electrical outlet (120V/60HZ).
4. Mount the Sharpener, making sure that both grinding wheels are in position to make contact with the Blade.
5. Turn on the Meat Slicer by switching the Power Switch to the "I" position and simultaneously press and hold down the buttons on the front and back side of the Sharpener. Let the blade run for 1-2 minutes.
6. After sharpening, turn the switch to the "O" OFF position. When the Blade has stopped, check the Blade for burrs. If burrs are present, repeat step 5 until the burrs are removed.
7. Remove the Sharpener from the unit (or rotate sharpener 180° so that the grinding blades are on the backside of the Slicer).
8. Clean the edge of the Blade and grinding wheels with rubbing alcohol. After sharpening the blade several times, the grinding plates should be cleaned with a plastic or wire brush with warm soapy water. Be sure to dry thoroughly.

# 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.



# TWO-YEAR LIMITED WESTON WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada, which have been properly registered within 30 days of the date of original purchase. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years 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.

To register your product: complete the online form at [www.WestonProducts.com/Warranty](http://www.WestonProducts.com/Warranty).

This warranty does not cover unregistered products, 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 transferrable. 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.

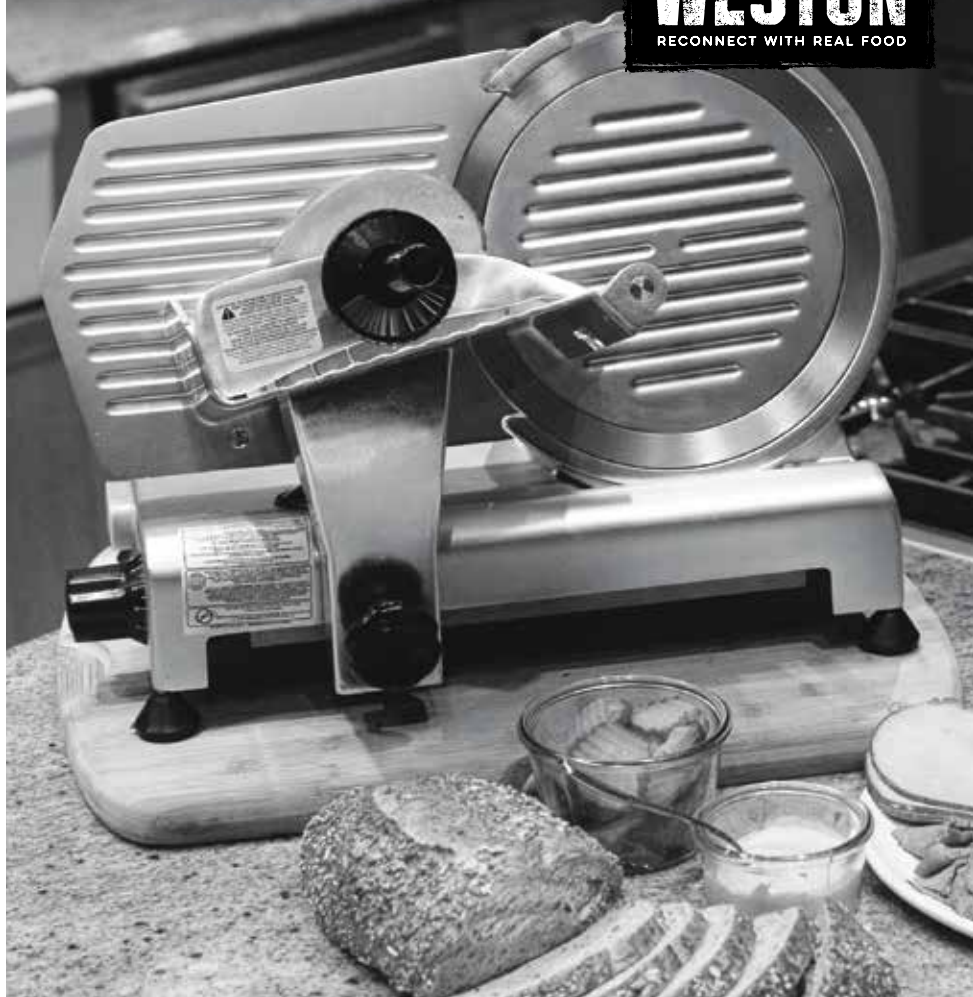
Before returning the product for any repair or service: it must be clean and free from any food particles or other debris; otherwise, we will return it or impose a \$50 cleaning surcharge, at our option.

To make a warranty claim: go to [www.WestonProducts.com/Contact](http://www.WestonProducts.com/Contact); or call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.440.638.3131 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 001.440.638.3131 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.

**WESTON**

RECONNECT WITH REAL FOOD



**10"**

# REBANADOARA DE CARNE

**83-0850-W**

DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 120115

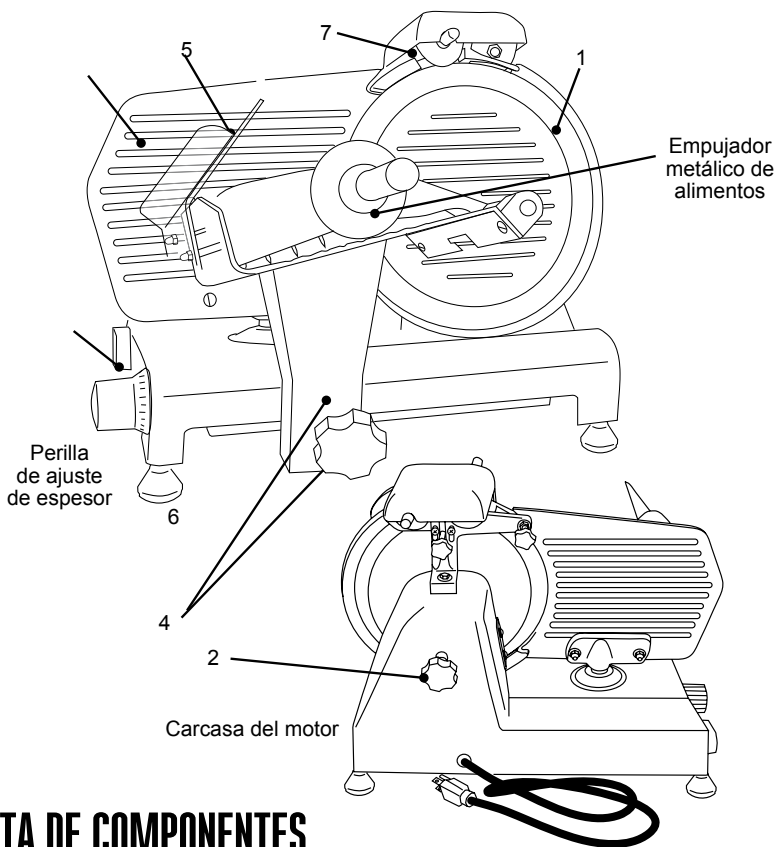
# ⚠️ REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

1. ¡PRECAUCIÓN! LA HOJA ES EXTREMADAMENTE FILOSA. Tome la hoja con cuidado al limpiarla, retirarla e insertarla nuevamente. NO TOQUE EL BORDE FILOSO DE LA HOJA. Se recomienda usar guantes Kevlar a prueba de cortes para manipular la hoja. NUNCA TOQUE LA HOJA CUANDO EL REBANADOR DE CARNE ESTÉ EN USO.
2. Tenga cuidado porque la hoja continúa girando una vez que se apaga el rebanador de carne. Espere que la hoja se detenga. NUNCA INTENTE DETENER LA HOJA de ninguna manera. NO toque las piezas en movimiento. Se pueden ocasionar lesiones personales.
3. Retire la hoja, periódicamente, para limpiar la parte posterior. Limpie con agua caliente y jabonosa. Limpie cuidadosamente la hoja con alcohol de fricción y déjela secar.
4. Inspeccione el diámetro de la hoja periódicamente. NO USE EL REBANADOR DE CARNE SI EL DIÁMETRO DE LA HOJA HA DISMINUIDO ALREDEDOR DE 3/8" (0.95 cm). Si es necesario, reemplace la hoja.
5. NO use el rebanador de carne si el empujador de alimentos y el carro de alimentos no están colocados, de manera segura, en su lugar.
6. SIEMPRE DESCONECTE el rebanador de carne de la fuente de alimentación antes de realizar mantenimiento, cambiar accesorios o limpiar la unidad, o cuando el rebanador no está en uso. Vuelva a girar la perilla de ajuste de espesor al máximo hasta la posición "-." luego de usar el rebanador para proteger correctamente el borde filoso de la hoja.
7. Enchufe el rebanador de carne a un tomacorriente de pared estándar de 120 V y 60 Hz.
8. NO use el rebanador de carne si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza están dañados. NO lo use si el cable o el enchufe están dañados, ni después de que el aparato funcione mal, se caiga o se dañe de alguna manera. Si el rebanador de carne está dañado, llame a Servicio al cliente para devolverlo y, así, podremos examinarlo, repararlo o realizarle ajustes mecánicos o eléctricos. NO INTENTE REEMPLAZAR EL CABLE. Asegúrese de no permitir que el cable de alimentación cuelgue en su área de trabajo o sobre superficies calientes. Verifique que todas las piezas funcionen correctamente y cumplan sus funciones. Verifique la alineación de las piezas móviles o cualquier otra condición que pueda afectar el funcionamiento.
9. NUNCA use accesorios o partes de otros fabricantes. Hacerlo ANULARÁ SU GARANTÍA y puede causar un incendio, una descarga eléctrica o una lesión.
10. PARA PROTEGERSE DE UNA DESCARGA ELÉCTRICA, NO SUMERJA EL REBANADOR DE CARNE EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO. ANTES DE LIMPIAR EL REBANADOR DE CARNE, ASEGÚRESE DE QUE ESTÉ DESCONECTADO DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN. Lave a mano y seque bien todas las piezas. Limpie bien todas las piezas que entran en contacto con los alimentos antes de usar el electrodoméstico. NUNCA enjuague el rebanador de carne bajo la llave de agua. Use, solamente, un trapo húmedo para limpiar el cuerpo o la carcasa.
11. Reduzca el riesgo de arranques no intencionados. Asegúrese de que el interruptor de encendido esté en la posición "O" (apagado) antes de conectarlo a la fuente de alimentación.
12. MANTENGA LOS DEDOS ALEJADOS de la hoja EN TODO MOMENTO. NUNCA INTRODUZCA LA MANO EN LA HOJA porque esto puede causar lesiones graves. SIEMPRE USE EL EMPUJADOR DE ALIMENTOS PROVIESTO Y NUNCA INTRODUZCA ALIMENTOS CON LA MANO.
13. NUNCA use los dedos para retirar alimento de la hoja mientras el rebanador de carne está en funcionamiento. NUNCA introduzca alimentos con la mano en el rebanador de carne. PUEDE RESULTAR EN LESIONES GRAVES.
14. NUNCA DEJE EL REBANADOR DE CARNE SIN SUPERVISIÓN. Manténgase seguro y DESCONECTE el rebanador de carne de la fuente de alimentación antes de abandonar el área de trabajo o cuando el rebanador de carne no esté en uso. Se necesita una estricta supervisión cuando se use el aparato cerca de los niños. Los niños NO deben usarla.
15. Espere hasta que se detengan y se desconecten de la fuente de alimentación todas las piezas en movimiento antes de retirar cualquier pieza del rebanador de carne.
16. RECÓJASE el cabello y la ropa suelta, y remánguese las mangas largas antes de poner en funcionamiento el rebanador de carne. QUITÉSE corbatas, anillos, relojes, pulseras o cualquier otra alhaja antes de poner en funcionamiento el rebanador de carne.
17. Asegúrese de que el rebanador de carne esté en una superficie estable de trabajo. Asegúrese de que todas las patas del rebanador de carne estén estables.
18. Ponga en funcionamiento el rebanador de carne solo cuando el tornillo de fijación de la hoja esté bien colocado y ajustado. Para evitar peligros o lesiones, use el rebanador de carne, únicamente, cuando esté completamente ensamblado.
19. NO intente rebanar pescado, carnes con huesos, productos congelados o duros.
20. USE PROTECCIÓN OCULAR. Use gafas de seguridad. Los anteojos de uso diario no son gafas de seguridad. Las gafas de seguridad cumplen con los requisitos de la norma ANSI Z87.1. Nota: Las gafas de seguridad aprobadas tienen un sello o una impresión con el código "Z87".
21. NO lo use al aire libre.
22. NO use el rebanador de carne si está bajo la influencia de drogas, medicamentos o alcohol.
23. NO intente poner en funcionamiento el rebanador de carne si está frío. La temperatura del rebanador de carne debe estar, por lo menos, a 45 °F (7 °C) antes de comenzar.
24. El fabricante no se hace responsable del uso inadecuado de esta máquina.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!





## LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	HOJA DE ACERO INOXIDABLE DE 10" (25 CM) Y 3 TORNILLOS	83-0860
2	PLACA PARA LA HOJA DE AMASAR Y TORNILLO DE FIJACIÓN DE LA HOJA CON PERILLA	83-0859
3	PLACA MEDIDORA	N/D
4	CARRO DESLIZANTE DE ALIMENTOS CON PERILLA	83-0856
5	GUARDA DE PLÁSTICO	83-0852
6	JUEGO DE PATAS Y TORNILLOS (4 CADA UNO)	83-0855
7	ENSAMBLAJE DEL AFILADOR DE LA HOJA	83-0853

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

**WestonProducts.com**

O llame a Weston Brands LLC larga distancia sin costo 1-800-814-4895  
De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm tiempo del ET. Fuera de Estados Unidos llame al 001-440-638-3131

**¡ADVERTENCIA!** Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el aparato, asegúrese de que el aparato esté **APAGADO** y de que se haya **RETIRADO EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE O DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN.**

**¡ADVERTENCIA!**  
**HOJA FILOSA**

**SUJÉTELO CON CUIDADO.**  
**MANTENGA LOS DEDOS ALEJADOS DE LA HOJA.**  
**NUNCA INTRODUZCA ALIMENTOS CON LA MANO.**  
**USE SIEMPRE EL EMPUJADOR DE ALIMENTOS.**  
Use siempre el rebanador de carne completamente ensamblado con el carro de alimentos y el empujador de alimentos.  
Se recomienda usar guantes Kevlar protectores o resistentes a los cortes siempre que se manipule la hoja.

## INSTRUCCIONES PARA HACER TIERRA

### ATERRIZADO

Este aparato debe estar aterrizado para proteger al operario de choques eléctricos. El aparato está equipado con un cable de 3 conductores y una clavija de tierra de tres patas que entra en un tomacorriente aterrizado apropiado. El aparato tiene una clavija que se ve como la figura A. Debe usarse un adaptador, figura B, para conectar la clavija de la figura A en tomacorrientes de dos patas. La pestaña de tierra que sale del adaptador debe conectarse a una tierra permanente, por ejemplo, una caja de conexiones debidamente aterrizada, como la que se muestra en la figura C, usando un tornillo de metal. **NO modifique la clavija de ninguna manera.**

### CABLES DE EXTENSIÓN

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

### ANTES DE USAR

Antes de usar el rebanador de carne por primera vez, lave bien todas las piezas que estarán en contacto con los alimentos y tome la precaución de eliminar la grasa y el aceite de las superficies. Seque bien todas las piezas antes de volver a armar el rebanador. Consulte la sección "Instrucciones de limpieza" en este manual.

¡PRECAUCIÓN! Hoja filosa.

FIGURA A

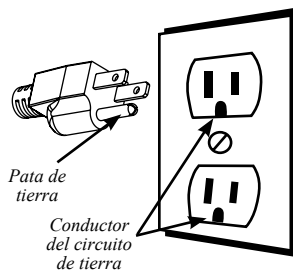


FIGURA B

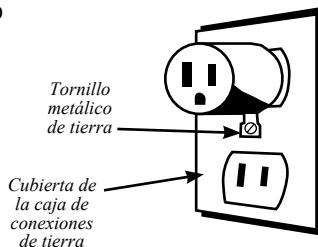


FIGURA C

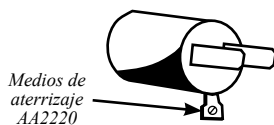
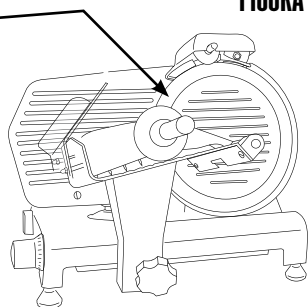


FIGURA 1



# INSTRUCCIONES DE USO

FIGURA 2

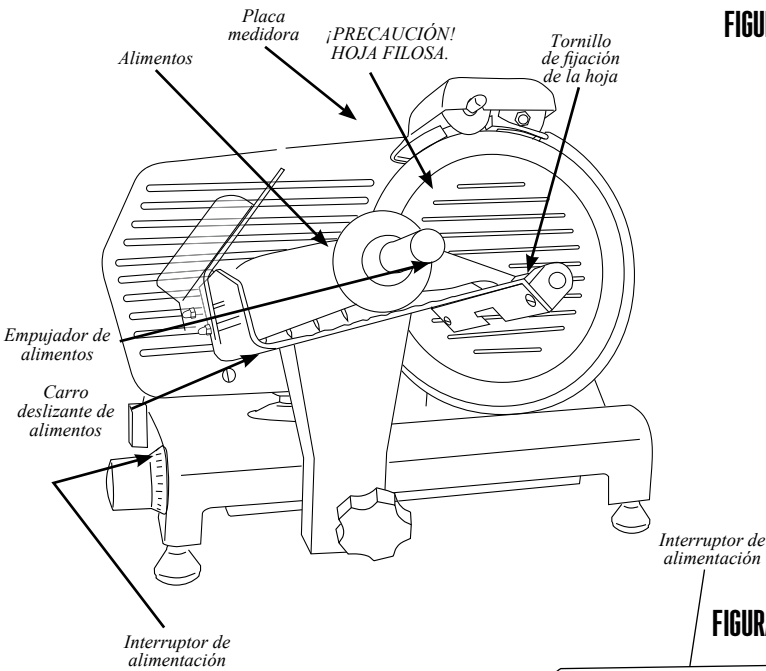
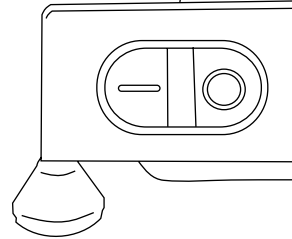


FIGURA 2A



1. Asegúrese de que la hoja esté correctamente sujeta al ajustar los tornillos en la parte delantera de la hoja y sujetar con firmeza la placa frontal a la parte delantera de la hoja.
2. Coloque el rebanador de carne sobre una superficie plana y estable. Asegúrese de que el interruptor esté en la posición "O" (apagado). Enchufe el aparato a un tomacorriente eléctrico correctamente calibrado (120 V CA, 60 Hz) (**FIGURA 2A**).
3. Coloque una bandeja o placa detrás del rebanador de carne y debajo de la hoja para juntar los alimentos rebanados a medida que salen del área de la hoja.
4. Coloque los alimentos en el carro deslizable de alimentos entre la placa medidora y el empujador de alimentos. Para evitar lesiones, use SIEMPRE el carro de alimentos y el empujador de alimentos al rebanarlos (**FIGURA 2**).

5. Gire la perilla de ajuste de espesor para calibrar la placa medidora al espesor de corte deseado (**FIGURA 3**). Gírela hacia el "0" para obtener una rebanada más delgada y, hacia el "12" para obtener una rebanada más gruesa. Use la perilla que está detrás de la placa medidora, a la vez que calibra la perilla de ajuste de espesor.

6. Encienda el rebanador de carne al cambiar el interruptor de encendido a la posición "I".

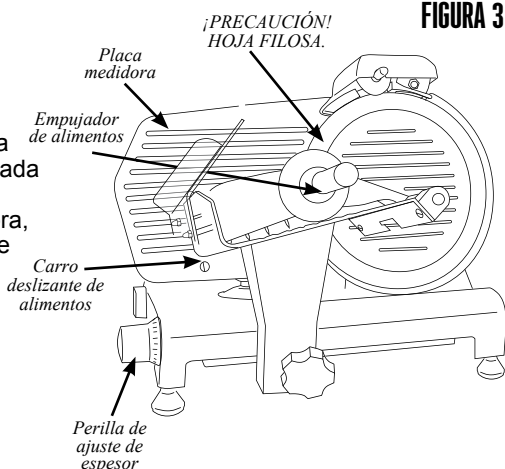
7. Sujete la manija del carro deslizante de alimentos o del empujador de alimentos y mantenga las manos protegidas detrás del empujador de alimentos (**FIGURA 4**).

8. Para comenzar a rebanar, empuje el alimento hacia la placa medidora con el empujador de alimentos. Deslice el alimento con el carro deslizante de alimentos hasta que alcance el extremo derecho del eje deslizante. Deslice el carro deslizante de alimentos hacia atrás y vuelva a repetir hasta que haya rebanado la cantidad deseada de alimentos.

9. Cuando termine, apague el rebanador de carne; para ello, coloque el interruptor de encendido en la posición "O" (apagado).

10. Por razones de seguridad, siempre gire completamente la perilla de ajuste de espesor hasta la posición "0" luego de usar el rebanador para proteger adecuadamente el borde filoso de la hoja. **DESCONECTE SIEMPRE** el rebanador de carne de la fuente de alimentación cuando no esté en uso.

FIGURA 3



**NOTA: NO USE EL APARATO DE MANERA CONTINUA POR MÁS DE 10 MINUTOS.** Asegúrese de dejar enfriar el aparato durante 30 a 60 minutos antes de volver a ponerlo en funcionamiento. No permitir que el motor del rebanador se enfríe puede causar daños al motor.

# INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

1. Desconecte SIEMPRE el rebanador de carne de la fuente de alimentación antes de limpiarlo.

2. Nunca sumerja el ensamblaje del motor del rebanador de carne en agua u otro líquido.

3. La hoja, el empujador de alimentos y la bandeja para alimentos se pueden lavar a mano con agua caliente y jabonosa. Debido a que estas piezas están en contacto con los alimentos, deben desinfectarse adecuadamente. Deje que las piezas desinfectadas se sequen al aire. No use abrasivos fuertes para limpiar piezas del rebanador de carne. Manipule y limpie la hoja con extrema precaución ya que es muy filosa. No deje la hoja debajo del agua porque manipular objetos filosos en el agua puede ser peligroso. Es muy aconsejable usar guantes Kevlar resistentes a los cortes para retirar, limpiar y volver a instalar la hoja. Retire cualquier exceso de carne del herraje antes de desarmarlo.

4. Gire completamente la perilla de ajuste de espesor a la posición "0".

5. Retire la guarda de alimentos de plástico transparente y el carro deslizante de alimentos para tener un fácil acceso a la hoja.

6. Retire la guarda de alimentos de plástico transparente sacando los tornillos de cabeza plana que la sujetan al carro deslizante de alimentos (**FIGURA 5**).

7. Retire el carro deslizante de alimentos desatornillando la perilla que está debajo de este.

FIGURA 5

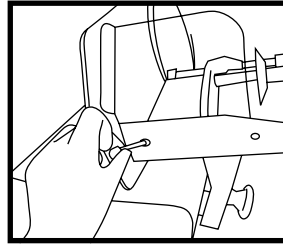
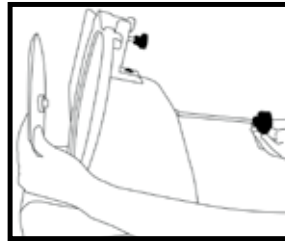


FIGURA 6

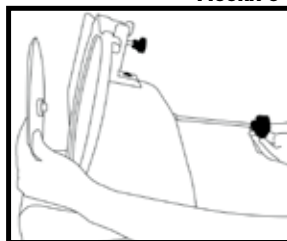


8. Retire la hoja desatornillando y tirando de la perilla que está detrás del rebanador (**FIGURA 6**). Esto le permitirá retirar la placa que está arriba de la hoja. Necesita un destornillador de punta Phillips para quitar los 3 tornillos que sujetan la hoja a la unidad. Quite con cuidado la hoja de la unidad (**FIGURA 7**).

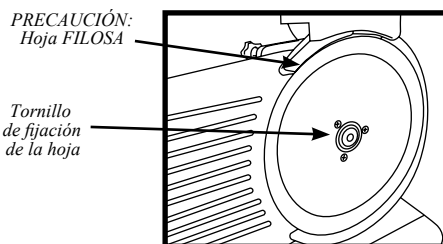
9. Retire el soporte de la hoja sacando el perno de la parte superior de la carcasa del motor. Retire los (2) tornillos de cabeza Phillips, las (2) arandelas y las (2) tuercas empotradas de la parte derecha posterior de la carcasa del motor (**FIGURA 8**). Desatornille las (2) tuercas que están en la parte inferior del soporte de la hoja (**FIGURA 9**).

10. Para retirar la placa medidora, desatornille las tuercas de cabeza y retire las arandelas de la parte posterior de la placa medidora.

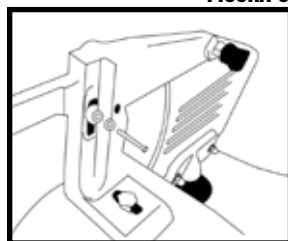
**FIGURA 6**



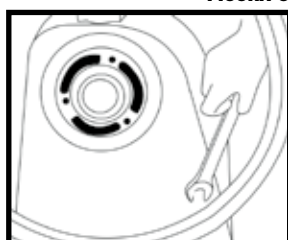
**FIGURA 7**



**FIGURA 8**

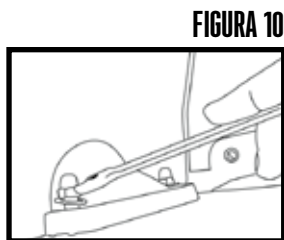


**FIGURA 9**

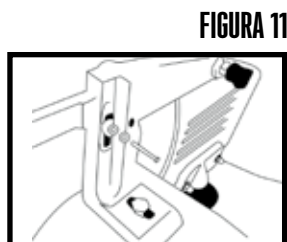


## INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

1. Conecte la placa medidora a la unidad insertando los (2) tornillos en los orificios, en el soporte de la placa y fijando las arandelas y las tuercas de cabeza de la parte posterior de la unidad (**FIGURA 10**).



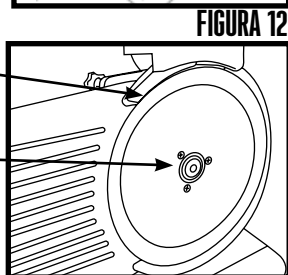
2. Conecte el soporte de la hoja alineándolo con la carcasa del motor y girando la tuerca en el sentido del reloj (de la parte delantera de la unidad) con una llave n.º 10 hasta que la arandela quede ajustada en la carcasa.



3. Sujete el soporte de la hoja asegurando el perno en la parte superior de la carcasa del motor (**FIGURA 11**). Ajuste el perno con una llave n.º 10. Coloque las tuercas empotradas en el soporte de la hoja (**FIGURA 11**). Atornille los tornillos de cabeza Phillips en los orificios, en la parte posterior del soporte de la hoja. Use el dedo para asegurar la tuerca, mientras enrosca el tornillo.

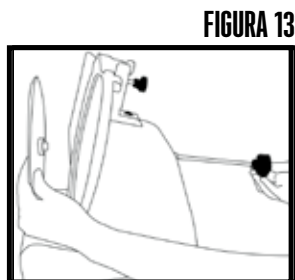
*PRECAUCIÓN:*  
Hoja *FILOSA*

*Tornillo de fijación de la hoja*



4. Conecte la hoja alineando los orificios del tornillo en la hoja con los orificios del tornillo en la carcasa del motor. Sujete 3 tornillos con un destornillador Phillips. (**FIGURA 12**).

5. Fije la placa en el centro de la hoja (alineando la clavija cuadrada con el mango cuadrado) y sujete con el tornillo de fijación de la hoja con perilla en la parte posterior de la carcasa del motor. (**FIGURA 13**).



6. Monte el carro deslizante de alimentos alineando el orificio del carro con el perno de la parte delantera del brazo deslizante. Sujete la perilla de fijación al perno de la parte delantera de la unidad.

7. Conecte la guarda de plástico al interior del carro deslizante de alimentos para que los tornillos se inserten en el plástico del lado de la hoja de la unidad. Sujete el empujador en su lugar atornillando las tuercas de cabeza en cada tornillo.

## MONTAJE DEL AFILADOR DE LA HOJA

1. Monte el afilador de la hoja colocando el afilador en su soporte directamente detrás de la hoja del rebanador. Ajuste el tornillo en la parte trasera del soporte (FIGURAS 13 Y 14).

2. Con el tiempo, la hoja se gastará y perderá el filo; pero si se la usa con normalidad, solo deberá afilarla una vez por año.

3. Use el afilador de la hoja, únicamente, para afilar la hoja. No la coloque ni la use durante el funcionamiento normal.

FIGURA 13

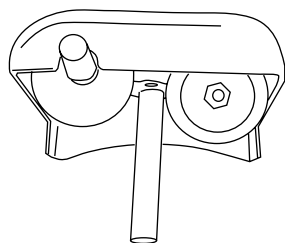
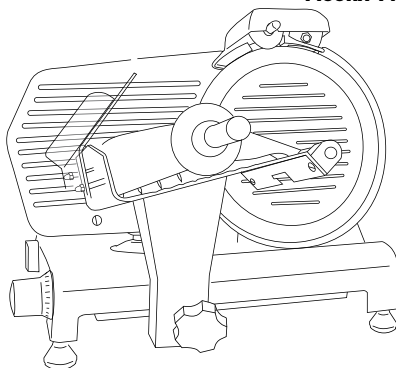


FIGURA 14



## FUNCIONAMIENTO DEL AFILADOR DE LA HOJA

1. Coloque el rebanador de carne sobre una superficie plana y estable. Asegúrese de que el interruptor esté en la posición "O" (apagado). Ajuste la perilla graduada hasta la posición "0".

2. Asegúrese de que la hoja esté limpia (siga las instrucciones de limpieza).

3. Enchufe el aparato a un tomacorriente eléctrico correctamente calibrado (120 V/60 Hz).

4. Monte el afilador asegurándose de que ambas ruedas picadoras estén ubicados de modo que hagan contacto con la hoja.

5. Encienda el rebanador de carne cambiando el interruptor de encendido a la posición "I" y mantenga presionado, al mismo tiempo, los botones de la parte delantera y trasera del afilador. Deje que la hoja funcione durante 1 a 2 minutos.

6. Luego de afilarla, vuelva a colocar el interruptor a la posición "O" (apagado). Una vez que la hoja se haya detenido, revise esta para ver si tiene rebabas. Si hay rebabas, repita el paso 5 hasta eliminarlas.

7. Retire el afilador de la unidad (o gírelo 180° para que las hojas picadoras queden en la parte trasera del rebanador).

8. Limpie el borde de la hoja y las ruedas picadoras con alcohol de fricción. Luego de afilar la hoja varias veces, las placas picadoras se deben limpiar con un cepillo de plástico o alambre y con agua tibia y jabonosa. Asegúrese de que se seque bien.



# SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

## COCINAR

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

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

## SEPARAR

SIEMPRE DEBE separar los alimentos que se comen crudos y los que se vayan a cocer antes de comerse. La contaminación cruzada se presenta cuando la carne o los huevos crudos entran en contacto con alimentos que se van a consumir sin cocimiento. 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. 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.

# DOS AÑOS DE GARANTÍA WESTON LIMITADA

Esta garantía aplica a los productos que se compran y usan en los EE. UU. y Canadá, y que se registraron adecuadamente dentro de 30 días de la fecha de compra original. Esta es la única garantía expresa para este producto y reemplaza cualquier otra garantía o condición. Este producto está garantizado contra defectos materiales y de fabricación por un período de dos (2) años a partir de la fecha de compra original. Durante este período, su único recurso es la reparación o sustitución de este producto o de cualquier componente que se encuentre defectuoso, a nuestra elección.

Para registrar su producto, complete el formulario en línea en [www.WestonProducts.com/Warranty](http://www.WestonProducts.com/Warranty)

Esta garantía no cubre productos no registrados, reparaciones o servicios a productos no autorizados, productos vendidos "tal cual" por minoristas, vidrio, filtros, desgaste por uso normal, uso que no sea conforme a las instrucciones impresas o daño al producto como resultado de un accidente, alteración, abuso o mal uso. Esta garantía se extiende únicamente al comprador consumidor original o quien reciba el producto como regalo y no es transferible. Guarde el recibo de compra original ya que se requiere de un comprobante de compra para hacer un reclamo de garantía. Esta garantía es nula si el producto es sujeto a cualquier voltaje u forma de onda que no sea la que se indica en la etiqueta de especificaciones (p. ej., 120 V ~ 60 Hz).

Excluimos todo reclamo por daños especiales, incidentales o que resulten como consecuencia del incumplimiento de la garantía expresa o implícita. Toda responsabilidad se limita al monto del precio de compra. Toda garantía implícita, incluyendo cualquier garantía legal o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito en particular, se niega excepto en la medida que lo prohíbe la ley, en cuyo caso dicha garantía o condición se limita a la duración de esta garantía por escrito. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Puede tener otros derechos legales que varían según donde vive. Algunos estados o provincias no permiten limitantes en garantías implícitas o daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo tanto, es posible que las limitaciones mencionadas anteriormente no apliquen para usted.

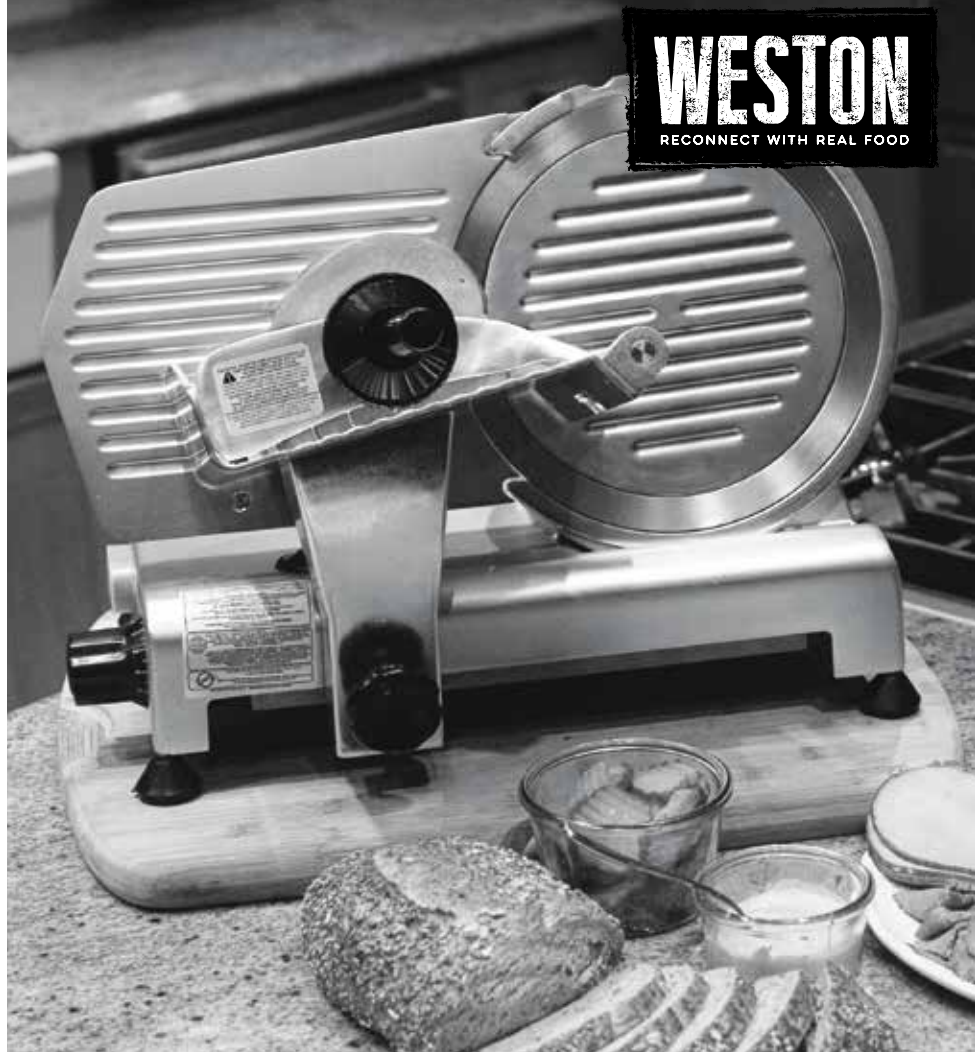
Antes de devolver el producto para cualquier reparación o servicio: debe estar limpio y libre de partículas de alimentos u otra suciedad; de otra manera, se le devolverá o aplicará un cargo de 50 USD por limpieza, a nuestra elección.

Para reclamar una garantía, visite [www.WestonProducts.com/Contact](http://www.WestonProducts.com/Contact) o llame al 1.800.814.4895 en los EE. UU. o al 001.440.638.3131 fuera de los 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 con enviarnos el producto con el flete prepagado.

Si el producto califica para una reparación o un reemplazo bajo garantía, asumiremos el costo de devolverle el producto. No somos responsables por los daños resultantes del envío.

Para trabajo fuera de garantía: llame al 1.800.814.4895 dentro de los EE. UU. o al 001.440.638.3131 fuera de los 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 (Return Merchandise Authorization, RMA). Rechazaremos toda devolución sin número de RMA. Aplicaremos un cargo de 35 USD/hora por todo trabajo de diagnóstico, servicio, reparación o procesamiento. No iniciaremos ningún servicio o trabajo de reparación sin autorización previa. Usted es responsable de todos los costos asociados con enviarnos el producto con el flete prepagado y con nuestra devolución hacia usted.

**WESTON**  
RECONNECT WITH REAL FOOD



# À VIANDE TRANCHEUSE DE 25 CM

**83-0850-W**

PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU. 120115

# ⚠️ IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ

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

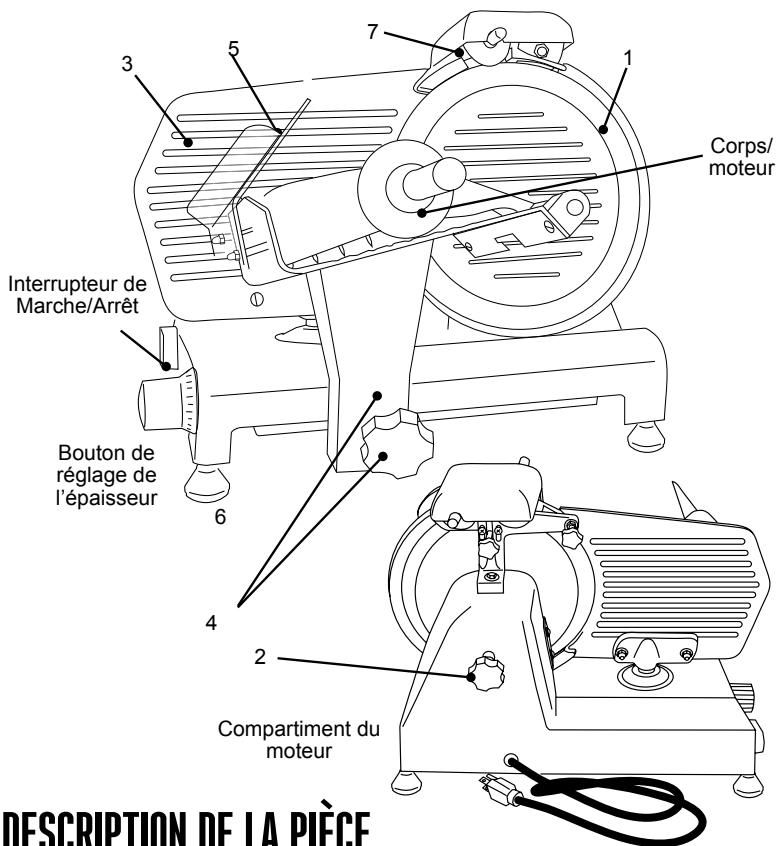
1. ATTENTION! LES LAMES SONT PARTICULIÈREMENT TRANCHANTES. Manipulez la lame avec précaution lors du nettoyage, du démontage et du montage. NE PAS TOUCHER LE BORD TRANCHANT DE LA LAME. Il est recommandé de porter des gants anti-coupeure Kevlar lors de la manipulation de la lame. NE JAMAIS TOUCHER LA LAME LORSQUE LA TRANCHEUSE À VIANDE EST EN MARCHÉ.
2. Attention! La lame continue de tourner après que la trancheuse à viande ait été arrêtée. Attendez que la lame soit totalement immobilisée. NE JAMAIS ESSAYER D'EMPÊCHER LA LAME DE TOURNER de quelle que façon que ce soit. NE PAS toucher les pièces mobiles. Vous risquez de vous blesser.
3. Retirez régulièrement la lame pour la nettoyer derrière. Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse. Essuyez bien la lame avec de l'alcool isopropylique et laissez-la sécher.
4. Inspectez régulièrement le diamètre de la lame. NE PAS UTILISER LA TRANCHEUSE À VIANDE SI LE DIAMÈTRE DE LA LAME A RÉDUIT DE 0,95 CM. Remplacez la lame si besoin.
5. NE PAS utiliser la trancheuse à viande sans le poussoir d'aliments et le chariot de produits alimentaires bien fixés.
6. TOUJOURS DEBRANCHER la trancheuse à viande pour toute opération de réparation, tout changement d'accessoires, lorsque la trancheuse à viande n'est pas utilisé ou pour nettoyer l'unité. Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur à fond en position (-) après toute utilisation pour assurer une protection adéquate contre le bord tranchant de la lame.
7. Branchez la trancheuse à viande dans une prise murale standard de 120 V, 60 Hz.
8. NE PAS UTILISER la trancheuse à viande si le cordon d'alimentation, la fiche ou toute autre pièce sont endommagés. NE PAS utiliser avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagés après des dysfonctionnements de l'appareil ou si l'appareil est tombé ou a subi des dommages quelconques. Si la trancheuse à viande a subi de dommages, appelez le service clientèle ou renvoyez la trancheuse à viande pour examen, réparation ou tout ajustement électrique ou mécanique. NE PAS REMPLACER LE CORDON. Veillez ce que le cordon d'alimentation ne se trouve pas sur la surface de travail ni sur les surfaces chaudes. Vérifier que toutes les pièces fonctionnent correctement et comme prévu. Vérifier l'alignement des pièces mobiles ou tout autre facteur qui pourrait avoir une incidence sur le fonctionnement.
9. NE JAMAIS utiliser des accessoires ou des pièces d'autres fabricants. Si vous utilisez des pièces d'autres fabricants, la GARANTIE SERA ANNULÉE et il y a un risque d'électrocution ou de blessure.
10. POUR VOUS PROTÉGER CONTRE TOUT RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUES: NE PAS IMMÉRGER LA TRANCHEUSE À VIANDE DANS DE L'EAU OU DU LIQUIDE. S'ASSURER QUE LA TRANCHEUSE À VIANDE EST DEBRANCHÉE DE LA SOURCE D'ALIMENTATION AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE. Lavez toutes les pièces à la main et séchez-les bien ensuite. Nettoyez bien toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil. NE JAMAIS rincer la trancheuse à viande sous l'eau courante. Toujours utiliser un chiffon humide pour nettoyer le corps/moteur.
11. Réduire le risque d'un démarrage accidentel. S'assurer que l'interrupteur de mise en marche/arrêt

est en position d'arrêt (OFF) avant d'effectuer la connexion à l'alimentation.

12. TOUJOURS TENIR LES DOIGTS À L'ÉCART DE LA LAME. NE JAMAIS ESSAYER D'ATTRAPER LA LAME. Il y a un risque de graves blessures. TOUJOURS UTILISER LE POUSSOIR D'ALIMENTS. NE JAMAIS POUSSER LES ALIMENTS AVEC LES MAINS.
13. NE JAMAIS utiliser les doigts pour enlever la nourriture de la lame alors que la trancheuse à viande est toujours en marche. NE JAMAIS pousser les aliments dans la trancheuse à viande avec les mains. VOUS RISQUEZ DE VOUS BLESSER SÉRIEUSEMENT.
14. NE JAMAIS LAISSER LA TRANCHEUSE À VIANDE SANS SURVEILLANCE. TOUJOURS DEBRANCHER la trancheuse à viande de la source d'alimentation avant de quitter la zone de travail ou lorsque la trancheuse à viande n'est pas utilisée. Toujours superviser les appareils en présence d'enfants. Cet appareil NE DOIT PAS être utilisé par des enfants.
15. Attendez que les pièces en mouvement cessent de tourner. Débranchez ensuite la trancheuse à viande avant de retirer les pièces.
16. ATTACHER les cheveux et les vêtements et retrousser les manches longues avant de mettre l'appareil en marche et d'utiliser la trancheuse à viande. RETIRER les cravates, bagues, montres, bracelets ou autres bijoux avant de faire fonctionner la trancheuse à viande.
17. Assurez-vous que la trancheuse à viande est posée sur une surface de travail stable. Assurez-vous que les pieds de la trancheuse à viande sont stables.
18. Utilisez la trancheuse à viande uniquement lorsque la vis de blocage de la lame est correctement engagée et serrée. Pour parer à tout danger ou blessure, utilisez la trancheuse à viande uniquement lorsqu'elle est totalement assemblée.
19. NE PAS couper de poisson, de viande non-désossée, de viande surgelée ou tout autre produit alimentaire dur.
20. PORTER UNE PROTECTION OCCULAIRE. Porter des lunettes de sécurité. Les lunettes de vue ne sont pas des lunettes de sécurité. Les lunettes de sécurité doivent être conformes aux exigences de la norme ANSI Z87.1. Remarque: Les lunettes de sécurité agréées ont la marque Z87 imprimée ou gravée dessus.
21. NE PAS utiliser à l'extérieur.
22. NE PAS utiliser la trancheuse à viande sous l'influence de l'alcool ou d'une drogue quelconque.
23. NE PAS laisser le cordon d'alimentation pendre du bord de la surface de travail.
24. NE PAS utiliser la trancheuse à viande si elle est froide. La température de la trancheuse à viande doit être à 7 °C minimum pour être mise en marche.
25. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée de cette machine.

## CONSERVER CES DIRECTIVES!





## DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	LAME EN ACIER INOXYDABLE DE 25 CM ET 3 VIS	83-0860
2	PLAQUE POUR LAME ET VIS DE BLOCAGE DE LA LAME AVEC BOUTON	83-0859
3	PLAQUE DE CALIBRAGE	N/A
4	CHARIOT COULISSANT POUR ALIMENTS AVEC BOUTON	83-0856
5	POUSOIR POUR ALIMENTS EN PLASTIQUE TRANSPARENT ET VIS (5)	83-0852
6	ENSEMBLE PIEDS ET VIS (4 PAR PIED)	83-0855
7	AIGUSEUR DE LAME	83-0853

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

**WestonProducts.com**

Veillez appeler Weston Brands, LLC au numéro sans frais : 1-800-814-4895  
 Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 001-440-638-3131

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



**AVERTISSEMENT!  
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!*

## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

### MISE À LA TERRE

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

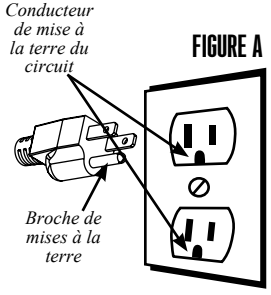


FIGURE A

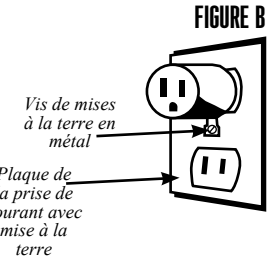


FIGURE B

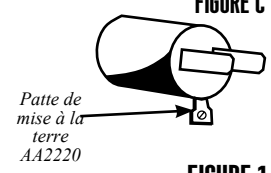


FIGURE C

### RALLONGES

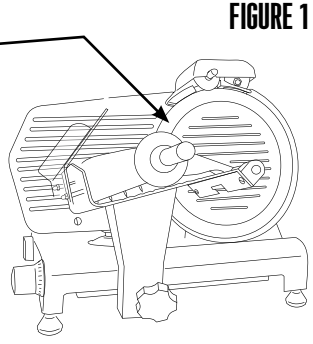
Utiliser uniquement des rallonges polarisées qui comportent des fiches à trois lames et des connecteurs de rallonges à trois lames pouvant accepter la fiche polarisée de cet appareil. Utiliser uniquement des rallonges ayant une classification électrique égale ou supérieure à celle de l'appareil. NE PAS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

**ATTENTION!  
LAME  
TRANCHANTE**

### 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.

**ATTENTION! Lame tranchante!**



## NOTICES D'EMPLOI

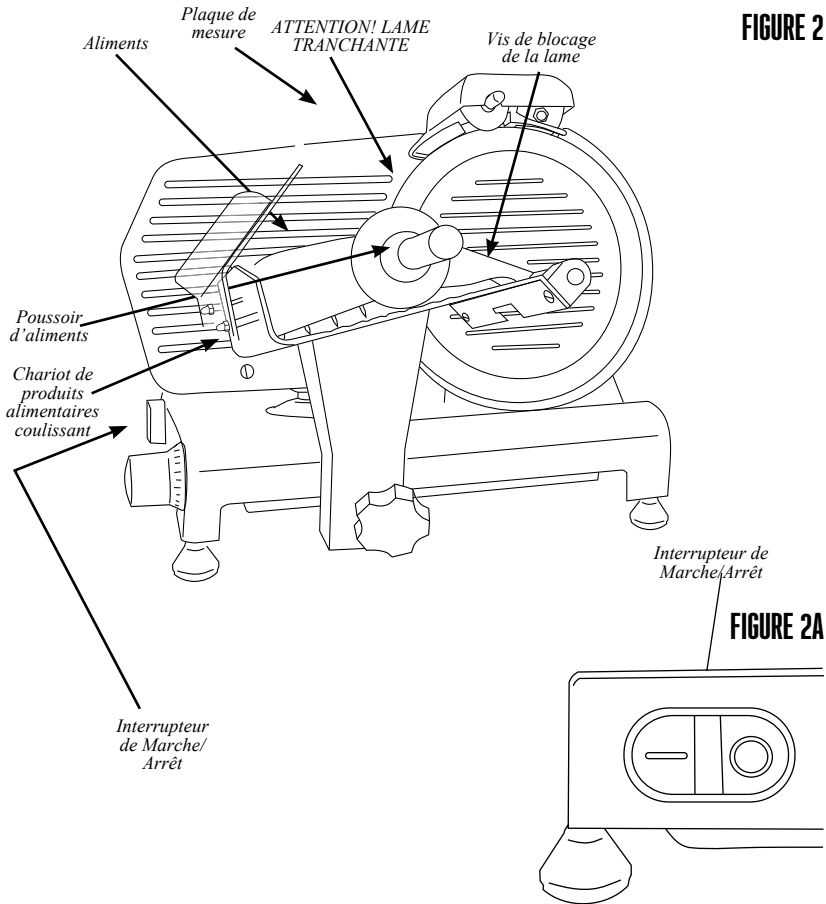


FIGURE 2

FIGURE 2A

1. Assurez-vous que la lame est correctement fixée en serrant les vis à l'avant de la lame et en fixant de manière sécuritaire la plaque frontale à l'avant de la lame.
2. Placez la trancheuse à viande sur une surface stable et à niveau. Assurez-vous que le commutateur d'alimentation est en position d'arrêt (O). Branchez l'appareil dans une prise de courant nominale appropriée (120V/60HZ) (**FIGURE 2A**).
3. Placez un plateau ou un plat derrière la trancheuse à viande et en dessous de la lame pour récupérer les aliments coupés à mesure qu'ils sortent de la zone de la lame.
4. Placez les aliments sur le chariot de produits alimentaires coulissant entre la plaque de mesure et le poussoir d'aliments. Pour parer à tout danger de blessures, **TOUJOURS** utiliser le chariot de produits alimentaires et le poussoir d'aliments pour couper (**FIGURE 2**).



FIGURE 3

5. Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur pour régler la plaque de calibrage à la coupe souhaitée (**FIGURE 3**). Tournez vers 0 pour une coupe fine et vers 12 pour la coupe la plus épaisse. Utilisez le bouton situé derrière la plaque de calibrage pendant l'ajustement du bouton de réglage d'épaisseur.

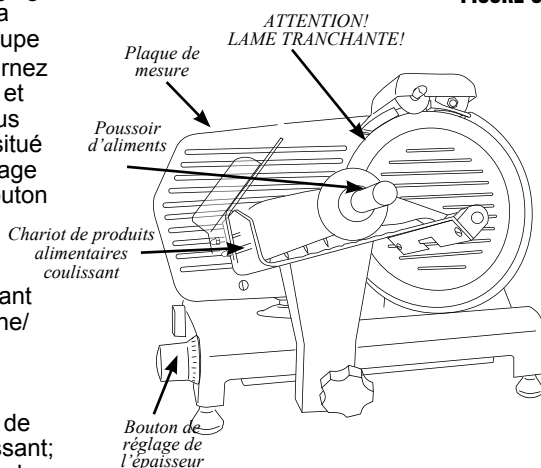
6. Mettez la trancheuse à viande en marche en tournant le bouton de mise en marche/arrêt en position I.

7. Tenez la poignée du poussoir d'aliments/chariot de produits alimentaires coulissant; protégez vos mains derrière le poussoir d'aliments (**FIGURE 4**).

8. Pour commencer à couper, poussez le produit alimentaire vers la plaque de calibrage avec le poussoir d'aliments. Glissez le produit alimentaire avec le chariot de produits alimentaires coulissant jusqu'à ce qu'il atteigne l'extrémité de l'arbre coulissant. Glissez le chariot de produits alimentaires coulissant vers l'arrière et répétez l'opération jusqu'à ce que vous ayez la quantité souhaitée.

9. Une fois terminé, arrêtez la trancheuse à viande en tournant le bouton de mise en marche/arrêt en position O.

10. Pour des raisons de sécurité, tournez le bouton de réglage de l'épaisseur à fond en position 0 après toute utilisation pour assurer une protection adéquate contre le bord tranchant de la lame. **TOUJOURS DÉBRANCHER** la trancheuse à viande lorsque l'unité 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

1. **TOUJOURS** déconnecter la trancheuse à viande de la source d'alimentation avant de procéder au nettoyage.
2. Ne jamais immerger le moteur de la trancheuse à viande dans l'eau ou dans d'autres liquides.
3. La lame, le poussoir d'aliments et le plateau pour produits alimentaires à peuvent être lavés à la main dans de l'eau savonneuse chaude. Dans la mesure où ces pièces entrent en contact avec les aliments, vous devez les désinfecter correctement. Laissez les pièces désinfectées sécher ensuite à l'air. Ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer les pièces de la trancheuse à viande. Prenez toutes les précautions nécessaires lorsque vous manipulez ou nettoyez la lame. Elle est particulièrement tranchante! Ne pas laisser la lame sous l'eau. La manipulation d'objets tranchants sous l'eau peut s'avérer dangereuse. Il est fortement recommandé de porter des gants Kevlar résistant à la coupure chaque fois que vous devez démonter, nettoyer et ré-installer la lame. Retirez tout excès de viande collée avant le démontage.
4. Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur à fond jusqu'à la position 0.
5. Retirez le poussoir d'aliments en plastique et le chariot de produits alimentaires coulissant pour pouvoir accéder plus facilement à la lame.
6. Retirez le poussoir d'aliments en plastique transparent en enlevant les vis à tête plate qui le fixe au chariot pour aliments coulissant (**FIGURE 5**).
7. Pour retirer le chariot de produits alimentaires coulissant, dévissez le bouton situé sous le chariot de produits alimentaires.

FIGURE 5

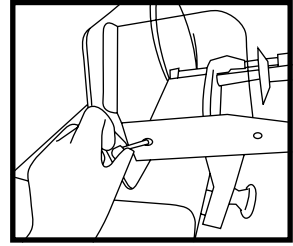
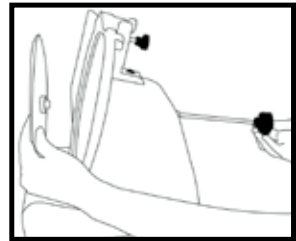
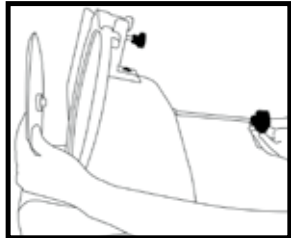


FIGURE 6



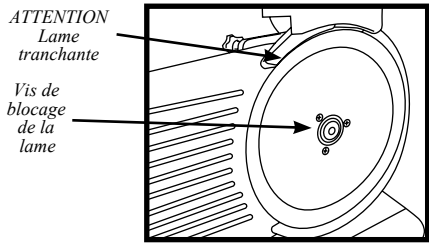
8. Retirez la lame en dévissant et en retirant le bouton situé à l'arrière de la trancheuse (FIGURE 6). Vous pourrez ainsi retirer plus facilement la plaque située au-dessus de la lame. Vous aurez besoin d'un tournevis Phillips pour retirer les 3 vis fixant la lame à l'unité. Dégagez soigneusement la lame de l'unité (FIGURE 6).

FIGURE 6



9. Retirez le cadre de la lame en enlevant le boulon du dessus du compartiment du moteur et les (2) vis et (2) rondelles du côté droit arrière compartiment du moteur (FIGURE 7). Dévissez les (2) écrous situés en bas du support de lame (FIGURE 8).

FIGURE 7



10. Pour retirer la plaque de calibrage, dévissez les écrous borgnes et enlevez les rondelles de l'arrière de la plaque de calibrage.

FIGURE 8

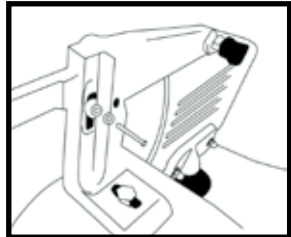
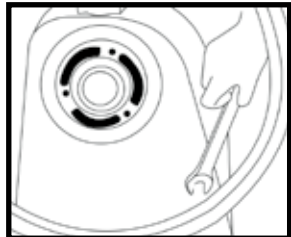


FIGURE 9



## INSTRUCTIONS DE MONTAGE

1. Attachez la plaque de calibrage à l'unité en introduisant les (2) vis par les trous dans le support de la plaque, en installant les rondelles et les écrous borgnes par l'arrière de l'unité (**FIGURE 10**).

2. Fixez le support de la lame en alignant le support au compartiment du moteur et en tournant l'écrou vers la droite (par rapport à l'avant de l'unité) avec une clé n°10 jusqu'à ce que la rondelle soit bien serré contre le compartiment.

3. Fixez le support de lame en serrant le boulon par le dessus du compartiment du moteur (**FIGURE 11**). Serrez le boulon avec une clé n°10. Placez les écrous encastrés dans le support de lame (**FIGURE 11**). Serrez les vis à tête Phillips dans les trous par l'arrière du support de lame. Utilisez vos doigts pour immobiliser l'écrou tout en tournant la vis.

4. Attachez la lame, en alignant les trous de la vis sur la lame aux trous de la vis dans le compartiment du moteur. Fixez les 3 vis à l'aide du tournevis Phillips. (**FIGURE 12**)

5. Installez la plaque au centre de la lame (en alignant le carré au support carré) et fixez avec la vis de blocage de lame avec le bouton par l'arrière du compartiment du moteur. (**FIGURE 13**)

6. Installez le chariot coulissant pour aliments en alignant le trou sur le chariot avec le boulon sur la partie avant du bras coulissant. Fixez le bouton de blocage au boulon sur la partie avant de l'unité.

7. Fixez le poussoir en plastique sur l'intérieur du chariot coulissant pour aliments de manière à ce que les vis soient insérées par le plastique du côté de la lame de l'unité. Immobilisez le poussoir en vissant les écrous borgnes sur chacune des vis.

FIGURE 10

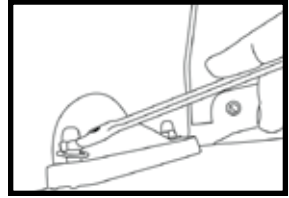


FIGURE 11

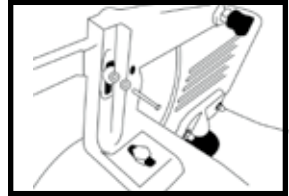


FIGURE 12

ATTENTION  
Lame  
tranchante

Vis de  
blocage  
de la  
lame

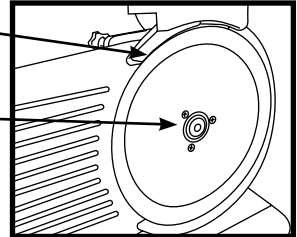
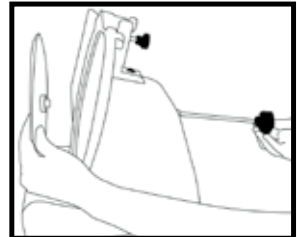


FIGURE 13



## INSTALLATION DE L'AIGUISEUR DE LAME

1. Installez l'aigiseur de la lame en plaçant l'aigiseur sur son support directement derrière la lame de l'aigiseur. Serrez la vis située à l'arrière du support (**FIGURES 13 ET 14**).

2. À la longue, la lame s'use et s'émousse mais vous ne devez l'aiguiser qu'une fois par an si elle est utilisée normalement.

3. Utilisez uniquement l'aigiseur de lame pour aiguiser la lame. Ne pas l'installer ni l'utiliser pendant une opération standard.

FIGURE 13

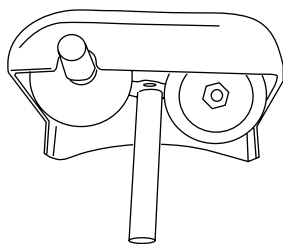
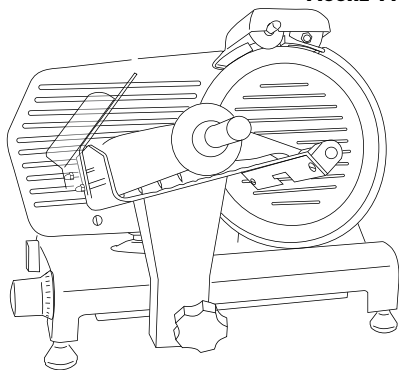


FIGURE 14



## FONCTIONNEMENT DE L'AIGUISEUR DE LAME

1. Placez la trancheuse à viande sur une surface stable et à niveau. Assurez-vous que le commutateur d'alimentation est en position d'arrêt (O). Réglez maintenant le bouton gradué en position 0.

2. Assurez-vous que la lame est propre (voir les instructions de nettoyage).

3. Branchez l'appareil dans une prise de courant nominale appropriée (120V/60HZ).

4. Installez l'aigiseur en vous assurant que les deux meules sont en place pour entrer en contact avec la lame.

5. Mettez la trancheuse à viande en marche en tournant le bouton vers la position I et appuyant simultanément sur les boutons à l'avant et à l'arrière de l'aigiseur que vous maintenez enfoncés. Laissez la lame marcher pendant 1 à 2 minutes.

6. Après avoir aiguisé la lame, mettez la trancheuse à viande en position O (position d'arrêt). Lorsque la lame est arrêtée, vérifiez qu'il n'y ait pas de bavures. S'il y a des bavures, répétez l'étape 5 jusqu'à ce qu'elles aient disparu.

7. Retirez l'aigiseur de l'unité (ou faites tourner l'aigiseur sur 180° de manière à ce que les lames de meulage se trouvent à l'arrière de la trancheuse).

8. Nettoyez le bord de la lame et les disques de meulage avec de l'alcool isopropylique. Après avoir aiguisé les lames plusieurs fois, nettoyez les plaques de meulage avec une brosse en plastique ou métallique et de l'eau savonneuse chaude. Vérifiez qu'elles sont bien sèches.

# 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 goûter sur les fruits et légumes crus. Puis utilisez les viandes crues entre 1 et 2 jours après l'achat, ou congelez-les pour les conserver plus longtemps. Décongelez les viandes congelées dans le réfrigérateur, pas sur le comptoir.

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

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

## NETTOYER

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

## REFROIDIR RAPIDEMENT

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

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

# DEUX ANS DE GARANTIE WESTON LIMITÉE

La présente garantie s'applique aux produits, achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada, qui ont été dûment enregistrés dans un délai de 30 jours à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie est la seule garantie expresse pour ce produit et remplace toute autre garantie ou condition. Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication pour une durée de deux (2) ans à compter de la date d'achat initiale. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou de tout composant s'avérant défectueux, à notre gré.

Pour enregistrer votre produit : remplissez le formulaire en ligne à l'adresse [www.WestonProducts.com/Warranty](http://www.WestonProducts.com/Warranty)

La présente garantie ne couvre pas les produits non enregistrés, ni les réparations ou services après-vente non autorisés, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres et l'usure normale d'utilisation, toute utilisation non conforme aux directives écrites, ni les dommages au produit résultant d'un accident, d'une modification, d'une utilisation abusive ou incorrecte. La présente garantie est valable uniquement pour l'acquéreur initial ou le destinataire du cadeau et n'est pas cessible. Veuillez conserver le ticket de caisse d'origine, puisqu'une preuve d'achat est requise pour toute réclamation de garantie. La présente garantie devient caduque si le produit est soumis à une tension ou forme d'onde autre que celle indiquée sur l'étiquette (par ex., 120 V ~ 60 Hz).

Aucune réclamation en cas de dommages spéciaux, consécutifs ou indirects résultant du non-respect de toute garantie expresse ou implicite ne sera prise en compte.

Toute responsabilité se limite au montant du prix d'achat. Toute garantie implicite, notamment toute garantie légale, condition de commercialité ou d'adaptation à une fin particulière, est exclue, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi en vigueur, auquel cas cette garantie ou condition est limitée à la durée de la présente garantie écrite. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits juridiques qui varient selon l'endroit où vous vivez. Certains États ou provinces n'autorisent pas de limitations sur les garanties implicites ou sur les dommages spéciaux, consécutifs ou indirects, de sorte que les limitations susmentionnées pourraient ne pas vous concerner.

Avant de retourner le produit pour réparation ou entretien : il doit être propre et exempt de toute particule de nourriture ou d'autres débris; sans quoi nous serons dans l'obligation de vous le retourner ou nous vous facturerons des frais de nettoyage de 50 dollars, à notre gré.

Pour procéder à une réclamation de garantie : allez à l'adresse [www.WestonProducts.com/Contact](http://www.WestonProducts.com/Contact); ou appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.440.638.3131 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, sont à votre charge.

Si le produit remplit les conditions pour une réparation ou un remplacement sous garantie, les frais de retour seront à notre charge. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages dus au transport.

Pour toute réparation sans garantie : appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.440.638.3131 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE, pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de marchandises (numéro de RMA). Tout envoi expédié sans numéro de RMA sera refusé. Tout diagnostic, travail d'entretien, de réparation ou de traitement sera facturé 35 USD/heure. Aucun travail d'entretien ou de réparation ne sera effectué sans autorisation préalable. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, ainsi que ceux de retour sont à votre charge.

## **ATTENTION!**

PLEASE INSPECT THIS PACKAGE THOROUGHLY FOR MISSING PARTS OR ANY PRODUCT DAMAGE. IF YOUR PRODUCT CONTAINS SHIPPING DAMAGE, PLEASE CONTACT RETAILER FOR ASSISTANCE.

For all other questions regarding product usage, missing parts, product damage, difficulty or warranty activation, please contact the Weston Brands Customer Service Team:  
8:00 am to 5:00 pm ET, Monday thru Friday

**CustomerService@WestonProducts.com**  
**U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-440-638-3131)**  
**Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149**  
**WestonProducts.com**

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

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

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

## **ATTENTION!**

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

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

**CustomerService@WestonProducts.com**  
**Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-440-638-3131**  
**Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-440-638-3131 Weston Brands LLC,**  
**Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149**  
**WestonProducts.com**

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

## **CONSERVER CES DIRECTIVES!**

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

## **¡ATENCIÓN!**

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

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

**CustomerService@WestonProducts.com**  
**Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-1-440-638-3131) Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149**  
**WestonProducts.com**

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

## **¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

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