

WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD



APPLE PEELER

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

TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
COMPONENT LIST	4
ASSEMBLY INSTRUCTIONS	5
CLEANING INSTRUCTIONS	5
PEELING, SLICING & CORING	6
SLICING & CORING	6
PEELING	7
ADJUSTING THE BLADES	8
WARRANTY	10
 SALVAGUARDIAS IMPORTANTES	 12
LISTA DE COMPONENTES	13
ENSAMBLADO	14
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	14
PELAR, SACAR EL CENTRO Y REBANAR	15
REBANAR Y SACAR EL CENTRO	15
PELADO	16
AJUSTE DE LAS CUCHILLAS	17
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON	20
 PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	 22
LISTE DES COMPOSANTS	23
ASSEMBLAGE	24
NETTOYAGE	24
ÉPLUCHER, COUPER ET ÉTROGNER	25
ÉPLUCHER ET ÉTROGNER	25
ÉPLUCHER	26
RÉGLAGE DES COUTEAUX	27
INFORMATION SUR LA GARANTIE	31

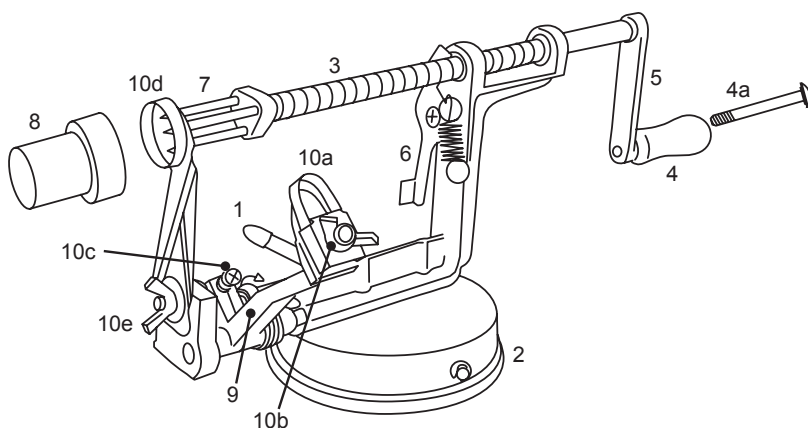


IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. This appliance shall not be used by children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. KEEP FINGERS CLEAR of the blades at all times. NEVER hold the product with your hands in line of the blades. Failure to keep fingers and hands away from the blades may result in personal injury.
6. KEEP CHILDREN AWAY. NEVER LEAVE THE APPLE PEELER UNATTENDED.
7. CHECK FOR DAMAGED PARTS. Before using the Apple Peeler, 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.
8. **CAUTION! Cut Hazard:** The blades are sharp. Use care when handling. The use of cut-resistant gloves such as Kevlar® is recommended when handling the blades.
9. The manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of this machine.
10. Be sure the Apple Peeler is stable during use. The Suction Cup Base should be secure and the machine should not move during the cutting process.
11. DO NOT USE the Apple Peeler while under the influence of drugs or alcohol.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	SUCTION CUP LEVER
2	SUCTION CUP BASE
3	SHAFT
4	HANDLE
4a	2" (5 CM) SCREW
5	HANDLE SHAFT
6	SHAFT REGULATOR THUMB LEVER
7	FOOD PRONGS
8	PROTECTIVE CAP
9	PEELER BLADE ARM
10a	PEELING BLADE
10b	PEELING BLADE ADJUSTMENT WING NUT
10c	PEELING BLADE ADJUSTMENT SCREW
10d	CORING/SLICING BLADE
10e	CORING/SLICING BLADE WING NUT

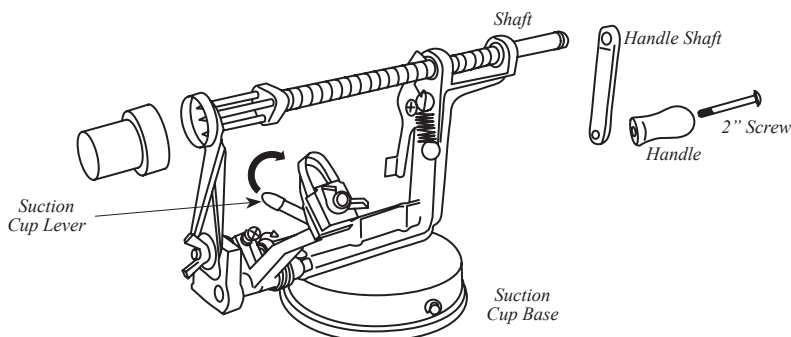
If any components of this unit are broken, the unit does not operate properly or you need a replacement instruction manual, visit us on the web at

WestonBrands.com

Or call Weston Brands, LLC Toll Free at **1-800-814-4895**
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 1-216-901-6801

ASSEMBLY

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



1. Attach the Handle with included 2" (5 cm) Screw to the Handle Shaft using a Phillips head screwdriver until tight.
2. Screw the Handle Assembly onto the end of the Shaft until tight.
3. When attached, the handle will spin freely.
4. Remove the Protective Cap from the Food Prongs. *Do not discard the Protective Cap, as it will be used to safely store the Apple Peeler.*
5. Attach the Apple Peeler to any flat, smooth surface. Flip the Suction Cup Lever so that it points to the Peeling Blade end of the unit. Hold the Suction Cup Base firm and flat against the countertop with one hand and move the Suction Cup Lever over towards the Handle end of the unit.
6. Check to make sure the Apple Peeler is firmly fixed to the surface.

CLEANING

1. Hand wash all parts that come in contact with food in warm, soapy water. Rinse thoroughly. Dry immediately.

NOTE: *The Apple Peeler is NOT dishwasher safe.*

2. It is suggested to coat all the unpainted metal parts of the Apple Peeler with a food-grade silicone spray.
3. Turn the Handle to bring the Shaft all the way in and through the Coring/Slicing Blade. Place the Protective Cap onto the Food Prongs.
4. Place the Apple Peeler in its box. Store in a cool, dry location.

PEELING, SLICING & CORING

1. Pull the Peeler Blade Arm back until the metal lever catches and holds the Peeler Blade Arm pulled back.

2. Press Shaft Regulator Thumb Lever to release the stopper from the Shaft. Pull on the Handle until the Shaft is completely pulled back (**FIGURE 1**).

3. Carefully push an apple, potato or pear, bottom first, all the way onto the Food Prongs.

4. Lift up on the metal lever of the Peeler Blade Arm to release the Peeler Blade.

5. Turn the Handle clockwise to start peeling the apple (**FIGURE 2**).

6. The apple will meet with the Coring/Slicing Blade. This will begin the slicing and coring of the apple.

7. When the apple has been completely peeled, sliced and cored, gently pull the apple off of the core.

8. The apple core and seeds will remain on the Food Prongs. Firmly grasp the apple core and pull it off of the Food Prongs.

SLICING & CORING

1. Pull the Peeler Blade Arm back until the metal lever catches and holds the Peeler Blade Arm pulled back.

2. Press Shaft Regulator Thumb Lever to release the stopper from the Shaft. Pull on the Handle until the Shaft is completely pulled back (**FIGURE 1**).

3. Carefully push an apple, potato or pear, stem end first, all the way onto the Food Prongs.

4. Turn the Handle clockwise to start slicing/coring the apple.

5. The apple will meet with the Coring/Slicing Blade. This will begin the slicing and coring of the apple.

6. When the apple has been completely sliced and cored, gently pull the apple off of the core.

7. The apple core and seeds will remain on the Food Prongs. Firmly grasp the apple core and pull it off of the Food Prongs.

FIGURE 1

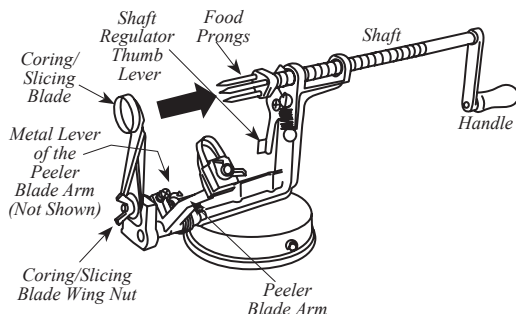
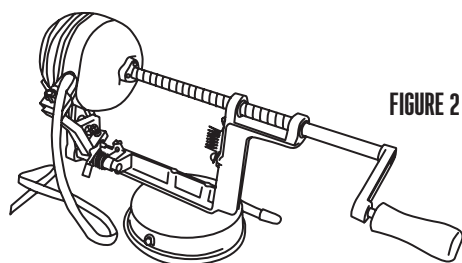


FIGURE 2



PEELING

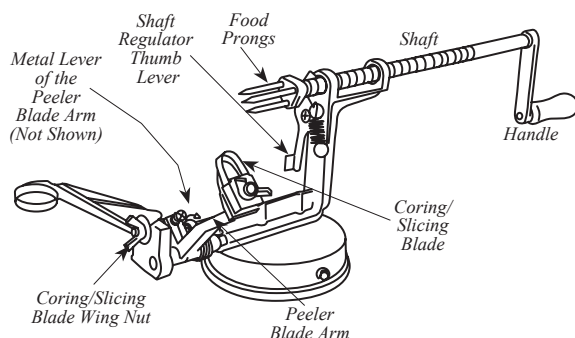


FIGURE 3

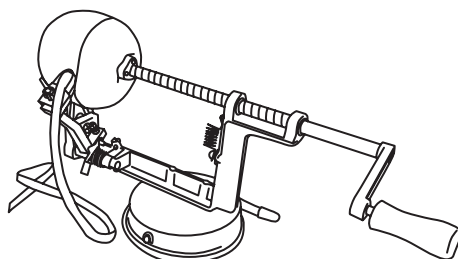


FIGURE 4

1. Pull the Peeler Blade Arm back until the metal lever catches and holds the Peeler Blade Arm pulled back.
2. Press Shaft Regulator Thumb Lever to release the stopper from the Shaft. Pull on the Handle until the Shaft is completely pulled back (**FIGURE 3**).
3. Loosen the Coring/Slicing Blade Wing Nut. Turn the Coring/Slicing Blade away from the Peeler Blade about 90 degrees. Re-tighten the Coring/Slicing Blade Wing Nut until snug.
4. Carefully push an apple, potato or pear, stem end first, all the way onto the Food Prongs.
5. Lift up on the metal lever of the Peeler Blade Arm to release the Peeler Blade.
6. Turn the Handle clockwise to start peeling the apple (**FIGURE 4**).
7. When the apple has been completely peeled, firmly grasp the apple and pull it off of the Food Prongs.

ADJUSTING THE BLADES

CORING/SLICING BLADE ADJUSTMENT

1. Pull the Peeler Blade Arm back until the metal lever catches and holds the Peeler Blade Arm pulled back. Press Shaft Regulator Thumb Lever to release the stopper from the Shaft. Pull on the Handle until the Shaft is slightly pulled back.
2. Loosen the Coring/Slicing Blade Wing Nut slightly. Turn the Coring/Slicing Blade until the Food Prongs are in the center of the ring on the Coring/Slicing Blade. Re-tighten the Coring/Slicing Blade Wing Nut until tight.

PEELING BLADE ADJUSTMENT

1. To adjust the Peeling Blade to different fruit diameters (*this may be necessary if you are peeling smaller or thinner apples or potatoes*) use a flat head screw driver and turn the Peeling Blade Adjustment Screw clockwise or counter clockwise until desired distance is achieved.
2. To adjust peeling depth, loosen Peeling Blade Wing Nut. Adjust Peeling Blade to desired depth, and re-tighten Peeling Blade Wing Nut.



**WESTON**

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

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

This warranty does not cover unauthorized repairs or service to products, products sold “as-is” by retailers, glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse.

This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

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

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

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.814.4895 (001.216.901.6801 outside the US) or visit WestonBrands.com. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.



WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



PELADOR DE MANZANAS

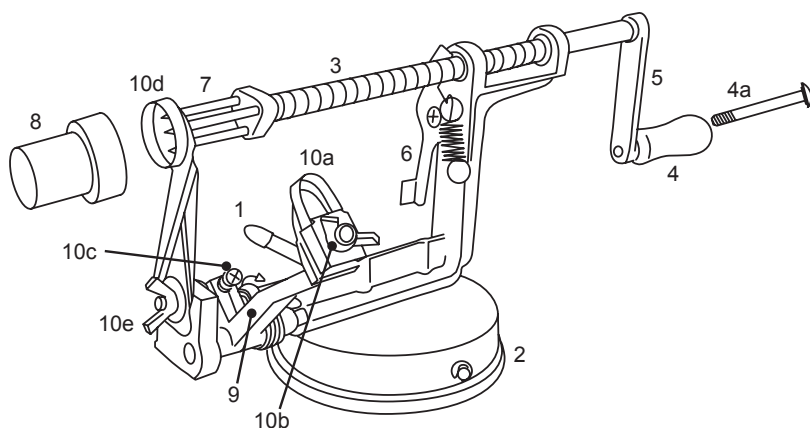
DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA.

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. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Este aparato no debe ser usado por niños
4. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
5. MANTENGA LOS DEDOS LEJOS de la cuchillas de corte en todo momento. NUNCA sostenga el producto con las manos alineadas con la cuchillas de corte. Si no mantiene manos y dedos lejos de la cuchillas de corte pueden producirse lesiones.
6. MANTÉNGALO ALEJADO DE LOS NIÑOS. NUNCA DEJE SIN SUPERVISIÓN EL PELADOR DE MANZANAS.
7. REVISE SI TIENE PARTES DAÑADAS. Antes de usar el pelador de manzanas 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.
8. **¡PRECAUCIÓN! Riesgo de cortaduras:** Las cuchillas de corte tienen filo. Tenga cuidado al manipularlas. Se recomienda el uso de guantes resistentes al corte, como Kevlar®, al manipular las cuchillas de corte.
9. El fabricante rechaza cualquier responsabilidad en caso de uso indebido de esta máquina.
10. Revise que el pelador de manzanas esté estable mientras lo usa. La base de copa de succión debe estar segura y la máquina no debe moverse durante el proceso de corte.
11. NO USE el pelador de manzanas bajo los efectos de drogas o alcohol.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!



LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
1	PALANCA DE LA COPA DE SUCCIÓN
2	BASE DE LA COPA DE SUCCIÓN
3	EJE
4	ASA
4a	TORNILLO DE 2" (5 CM)
5	EJE DEL MANGO
6	PALANCA DEL REGULADOR DEL EJE
7	PINZAS PARA ALIMENTOS
8	TAPA PROTECTORA
9	BRAZO DE LA CUCHILLA DEL PELADOR
10a	CUCHILLA PELADORA
10b	TUERCA MARIPOSA DE AJUSTE DE LA CUCHILLA PELADORA
10c	TORNILLO DE AJUSTE DE LA CUCHILLA PELADORA
10d	CUCHILLA PARA SACAR EL CENTRO/REBANAR
10e	TUERCA MARIPOSA DE LA CUCHILLA PARA SACAR EL CENTRO/REBANAR

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

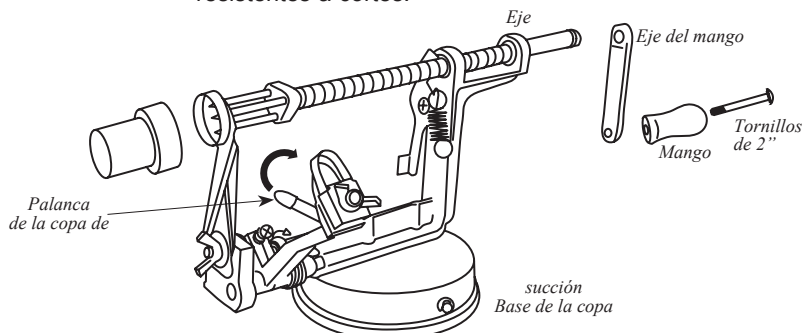
WestonBrands.com

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 1-216-901-6801

ENSAMBLADO

⚠ PRECAUCIÓN

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



1. Fije el mango con el tornillo de 2" (5 cm), que se incluye, al eje del mango utilizando un destornillador con cabeza Phillips hasta que esté apretado.
2. Atornille el conjunto del mango al extremo del eje hasta que esté apretado.
3. Una vez fijo, el mango girará libremente.
4. Retire la tapa protectora de los dientes para alimentos. *No tire la tapa protectora, ya que se utilizará para almacenar el pelador de manzanas de forma segura.*
5. Fije el pelador de manzanas a cualquier superficie plana y lisa. Gire la palanca de la copa de succión de manera que apunte hacia el extremo de la cuchilla peladora de la unidad. Sostenga la base de la copa de succión firme y plana contra el mesón con una mano y mueva la palanca de la copa de succión hacia el extremo del mango de la unidad.
6. Asegúrese de que el pelador de manzanas esté fijo de manera firme sobre la superficie.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

1. Lave a mano todas las partes que entren en contacto con los alimentos con agua caliente, jabonosa. Enjuague bien. Seque de inmediato.

NOTA: *El pelador de manzanas no es seguro para utilizarlo en el lavaplatos.*

2. Se sugiere recubrir todas las partes metálicas sin pintar del pelador de manzanas con un atomizador de silicona adecuado para alimentos.
3. Gire el mango para pasar el eje completamente a través de la cuchilla para sacar el centro/rebanar. Coloque la tapa protectora sobre los dientes para alimentos.
4. Coloque el pelador de manzanas en su caja. Guárdelo en un lugar fresco y seco.

PELAR, SACAR EL CENTRO Y REBANAR

1. Jale el brazo de la cuchilla del pelador hasta que la palanca metálica enganche y el brazo de la cuchilla del pelador se sostenga.

2. Presione la palanca del regulador del eje para liberar el detenido del eje. Jale el mango hasta que el eje haya salido completamente (FIGURA 1).

3. Con cuidado, presione una manzana, una papa o una pera, con la parte de abajo primero, sobre los dientes para alimentos.

4. Levante la palanca metálica del brazo de la cuchilla del pelador para liberar la cuchilla del pelador.

5. Gire el mango en el sentido de las manecillas del reloj para comenzar a pelar la manzana (FIGURA 2).

6. La manzana se reunirá con la cuchilla para sacar el centro/rebanar. Esto comenzará la operación de rebanado y descorazonado de la manzana.

7. Cuando la manzana esté completamente pelada, rebanada y sin el centro, jale suavemente la manzana y sepárela del centro.

8. El centro de la manzana y las semillas permanecerán sobre los dientes para alimentos. Tome firmemente el centro de la manzana y retírelo de los dientes para alimentos.

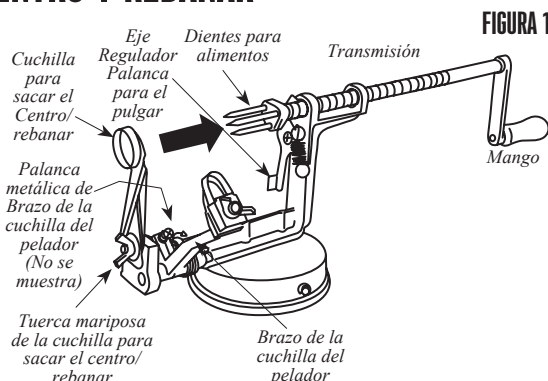


FIGURA 1

Palanca metálica de Brazo de la cuchilla del pelador (No se muestra)

Tuerca mariposa de la cuchilla para sacar el centro/rebanar

Brazo de la cuchilla del pelador

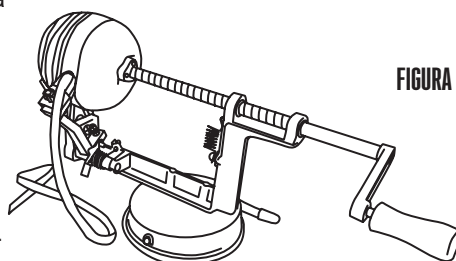


FIGURA 2

REBANAR Y SACAR EL CENTRO

1. Jale el brazo de la cuchilla del pelador hasta que la palanca metálica enganche y el brazo de la cuchilla del pelador se sostenga.

2. Presione la palanca del regulador del eje para liberar el detenido del eje. Jale el mango hasta que el eje haya salido completamente (figura A).

3. Con cuidado, presione una manzana, una papa o una pera, con la parte de abajo primero, sobre los dientes para alimentos.

4. Gire el mango en el sentido de las manecillas del reloj para comenzar a rebanar/sacar el centro de la manzana.

5. La manzana se reunirá con la cuchilla para sacar el centro/rebanar. Esto comenzará la operación de rebanado y descorazonado de la manzana.

6. Cuando la manzana esté completamente rebanada y sin el centro, jale suavemente la manzana y sepárela del centro.

7. El centro de la manzana y las semillas permanecerán sobre los dientes para alimentos. Tome firmemente el centro de la manzana y retírelo de los dientes para alimentos.

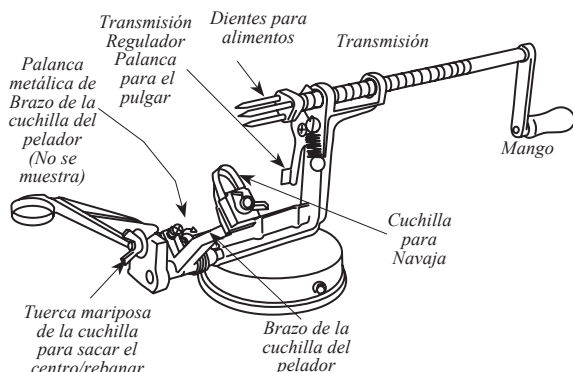


FIGURA 3

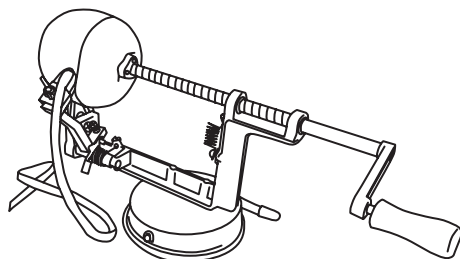


FIGURA 4

1. Jale el brazo de la cuchilla del pelador hasta que la palanca metálica enganche y el brazo de la cuchilla del pelador se sostenga.
2. Presione la palanca del regulador del eje para liberar el detenido del eje. Jale el mango hasta que el eje haya salido completamente (**FIGURA 3**).
3. Afloje la tuerca mariposa de la cuchilla para sacar el centro/rebanar. Gire la cuchilla para sacar el centro/rebanar y aléjela de la cuchilla peladora aproximadamente 90 grados. Vuelva a apretar la tuerca mariposa de la cuchilla para sacar el centro/rebanar hasta que quede firme.
4. Con cuidado, presione una manzana, una papa o una pera, con la parte de abajo primero, sobre los dientes para alimentos.
5. Levante la palanca metálica del brazo de la cuchilla del pelador para liberar la cuchilla del pelador.
6. Gire el mango en el sentido de las manecillas del reloj para comenzar a pelar la manzana (**FIGURA 4**).
7. Cuando la manzana esté completamente pelada, sostenga firmemente la manzana y sáquela de los dientes para alimentos.



AJUSTE DE LAS CUCHILLAS

AJUSTE DE LA CUCHILLA PARA SACAR EL CENTRO/REBANAR

1. Jale el brazo de la cuchilla del pelador hasta que la palanca metálica enganche y el brazo de la cuchilla del pelador se sostenga. Presione la palanca del regulador del eje para liberar el detenedor del eje. Jale el mango hasta que el eje haya salido completamente.

2. Afloje ligeramente la tuerca mariposa de la cuchilla para sacar el centro/rebanar. Gire la cuchilla para sacar el centro/rebanar hasta que los dientes para alimentos estén en el centro del anillo sobre la cuchilla para sacar el centro/rebanar. Vuelva a apretar la tuerca mariposa de la cuchilla para sacar el centro/rebanar hasta que quede firme.

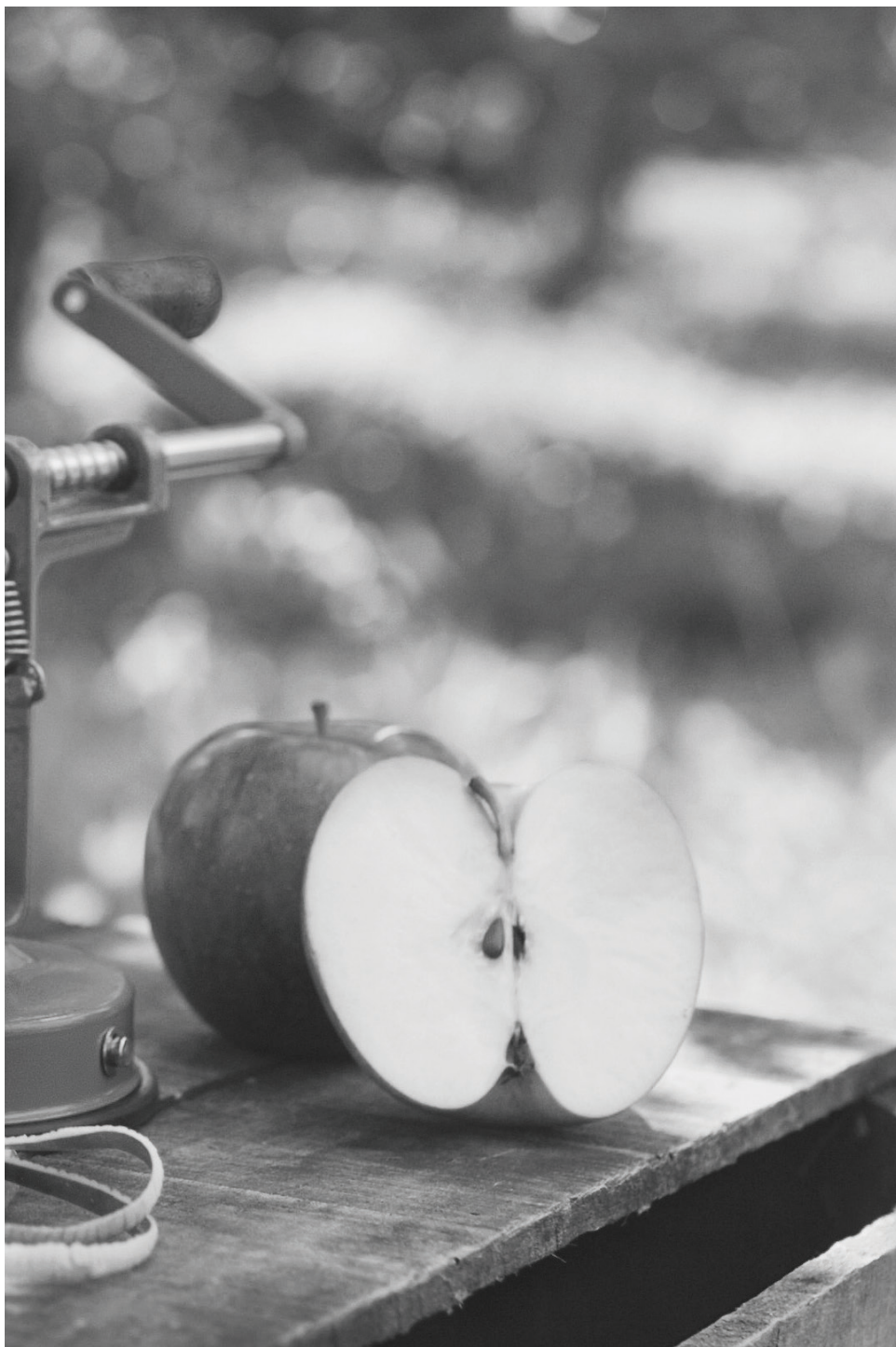
AJUSTE DE LA CUCHILLA PELADORA

1. Para ajustar la cuchilla peladora a diferentes diámetros de frutas (*esto puede ser necesario si está pelando manzanas o papas más pequeñas o más delgadas*) utilice un destornillador de pala y gire el tornillo de ajuste de la cuchilla peladora en la dirección de las manecillas del reloj, o en la dirección contraria, hasta que alcance la distancia deseada.

2. Para ajustar la profundidad del pelado, afloje la tuerca mariposa de la cuchilla peladora. Ajuste la cuchilla peladora a la profundidad deseada y vuelva a apretar la tuerca mariposa de la cuchilla peladora.









Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 – 401
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con Centros de Servicio autorizados. Por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en dónde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componen consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al: Centro de Atención al Consumidor: 800 95 30 121		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.		
COBERTURA		
• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.		
LIMITACIONES		
• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.		
EXCEPCIONES		
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.		
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de cómo hacer efectiva su garantía.		

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA ____ MES ____ AÑO ____		• Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO - 800 95 30 121 Email: mexico.service@WestonBrands.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS	
Ciudad de México ELECTRODOMÉSTICOS Av. Plutarco Elías Calles No. 1499 Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490 Tel: 55 5235 2323	Nuevo León FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES Ruperto Martínez No. 238 Ote. Col. Centro, Monterrey, N.L., C.P. 64000 Tel: 81 8343 6700
CASA GARCÍA Av. Patriotismo No. 875-B Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910 Tel: 55 5563 8723	Jalisco SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO Garibaldi No. 1450 Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660 Tel: 33 3825 3480

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



ÉPLUCHE-POMMES

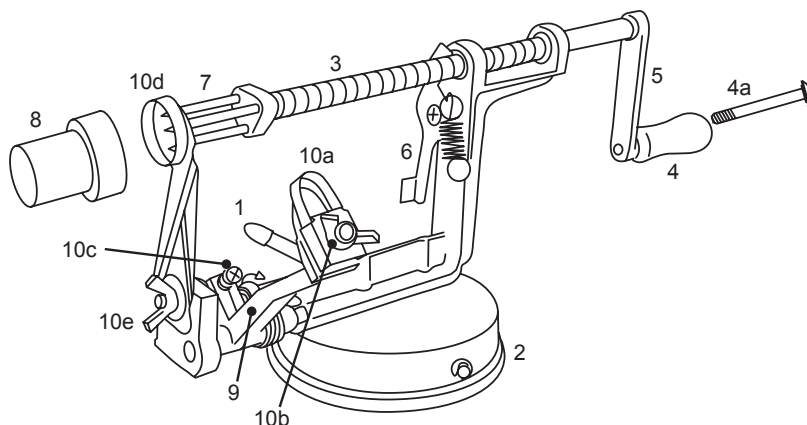
PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

LIRE ET COMPRENDRE COMPLÈMENT 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. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Toujours GARDER LES DOIGTS À BONNE DISTANCE de lames. NE JAMAIS mettre les doigts du côté de des lames! Placer les doigts ou la main à proximité de des lames pourrait entraîner des blessures.
6. GARDER LES ENFANTS À L'ÉCART ; NE JAMAIS LAISSER LE PEELER DE POMME SANS SURVEILLANCE.
7. VÉRIFICATION DES PIÈCES. Avant d'utiliser le éplucheur de pommes, s'assurer que ses pièces fonctionnent bien, et conformément à leur emploi défini. Vérifier les fixations et l'alignement des pièces mobiles. Regarder s'il n'y a aucun grippage qui pourrait nuire au bon fonctionnement du coupe-frites.
8. **ATTENTION! Risque de coupures** : Les de lames sont très coupantes. Procéder avec précaution lors du nettoyage. Il est recommandé d'utiliser des gants aux coupures comme Kevlar® lors de la manipulation des lames.
9. Le fabricant ne peut être tenu responsable d'une utilisation inappropriée de cet outil.
10. Assurez-vous que l'épluche pomme est stable pendant l'utilisation. La base à ventouse doit être sécurisée et la machine ne doit pas bouger pendant la coupe.
11. NE PAS UTILISER le éplucheur de pommes après avoir pris des drogues ou de l'alcool.

CONSERVER CES DIRECTIVES!



LISTE DES COMPOSANTS

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
1	LEVIER À VENTOUSE
2	BASE À VENTOUSE
3	MANCHE
4	AXE
4a	VIS DE 5 CM (2 P0)
5	AXE DE MANIVELLE
6	LEVIER À ACTIONNER AVEC LE POUCE POUR LE RÉGULATEUR DE L'AXE
7	FOURCHES
8	CAPUCHON PROTECTEUR
9	BRAS DU COUTEAU ÉPLUCHEUR
10a	COUTEAU ÉPLUCHEUR
10b	ÉCROU À AILETTE DE RÉGLAGE DU COUTEAU ÉPLUCHEUR
10c	VIS DE RÉGLAGE DU COUTEAU ÉPLUCHEUR
10d	COUTEAU POUR ÉTROGNER/COUPER EN TRANCHES
10e	ÉCROU À AILETTE DU COUTEAU POUR ÉTROGNER/COUPER EN TRANCHES

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

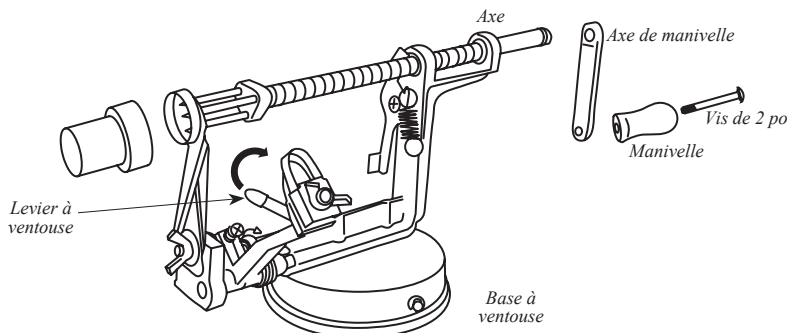
WestonBrands.com

Veuillez appeler Weston Brands, LLC au numéro sans frais : 1-800-814-4895
Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 1-216-901-6801

ASSEMBLAGE

⚠ ATTENTION

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



1. Fixez la manivelle avec la vis de 5 cm (2 po) fournie à l'axe de la manivelle à l'aide d'un tournevis à tête Phillips jusqu'au blocage.
2. Vissez la manivelle assemblée sur l'extrémité de l'axe jusqu'au blocage.
3. La manivelle fixée tournera librement.
4. Retirez le capuchon protecteur des fourches. Ne pas jeter le capuchon protecteur qui sera utilisé pour le rangement de l'épluche-pomme.
5. Fixez l'épluche-pomme sur une surface plate et lisse. Retournez le levier à ventouse de manière à ce qu'il pointe vers l'extrémité du couteau éplucheur de l'unité. Tenez fermement la base à ventouse à plat sur un comptoir d'une main et déplacez le levier à ventouse vers l'extrémité de la manivelle de l'unité.
6. Assurez-vous que l'épluche pomme est solidement fixé à la surface.

NETTOYAGE

1. Lavez à la main toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez abondamment. Séchez immédiatement.

REMARQUE: L'épluche-pomme ne peut pas être lavé dans une machine à laver la vaisselle.

2. Il est recommandé de protéger toutes les pièces métalliques de l'épluche-pomme qui ne sont pas peintes en pulvérisant avec un vaporisateur en silicone de qualité alimentaire.
3. Tournez la manivelle pour amener l'axe vers l'intérieur et par le couteau pour éroger/couper en tranches. Placez le capuchon protecteur sur les fourches.
4. Remplacez l'épluche pomme dans sa boîte. Rangez dans un endroit sec et frais.

ÉPLUCHER, COUPER ET ÉTROGNER

1. Déplacez le bras du couteau éplucheur de l'épluche-pomme vers l'arrière jusqu'à ce que le levier métallique attrape et retienne le bras du couteau éplucheur de l'épluche-pomme à l'arrière.

2. Appuyez sur le levier du pouce du régulateur de l'axe pour dégager la butée de l'axe. Tirez sur la manivelle jusqu'à ce que l'axe soit complètement en retrait vers l'arrière (FIGURE 1).

3. Poussez soigneusement une pomme, pomme de terre ou une poire, la partie de la queue en premier, entièrement sur les fourches.

4. Soulevez le levier métallique du bras du couteau éplucheur pour dégager le couteau éplucheur.

5. Tournez la manivelle dans le sens horaire pour commencer à éplucher la pomme (FIGURE 2).

6. La pomme entrera en contact avec le couteau pour érognier/couper en tranches. Une fois le contact établi, les opérations (érognier ou couper en tranches) commenceront.

7. Lorsque la pomme est complètement épluchée, coupée en tranches et érognée, tirez soigneusement la pomme pour la dégager du trognon.

8. Le trognon et les pépins de la pomme resteront sur les fourches. Tenez bien le trognon de la pomme et tirez dessus pour le dégager des fourches.

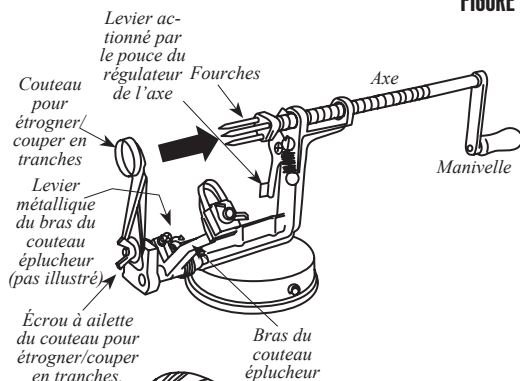


FIGURE 1

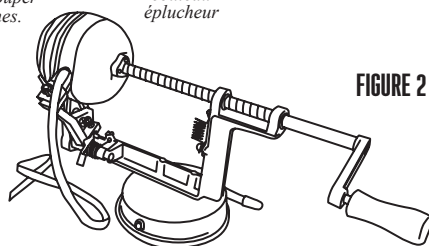


FIGURE 2

ÉPLUCHER ET ÉTROGNER

1. Déplacez le bras du couteau éplucheur de l'épluche-pomme vers l'arrière jusqu'à ce que le levier métallique attrape et retienne le bras du couteau éplucheur de l'épluche-pomme à l'arrière.

2. Appuyez sur le levier du pouce du régulateur de l'axe pour dégager la butée de l'axe. Tirez sur la manivelle jusqu'à ce que l'axe soit complètement en retrait vers l'arrière (FIGURE 1).

3. Poussez soigneusement une pomme, pomme de terre ou une poire, la partie de la queue en premier, entièrement sur les fourches.

4. Tournez la manivelle dans le sens horaire pour commencer à couper en tranches/érognier la pomme.

5. La pomme entrera en contact avec le couteau pour érognier/couper en tranches. Une fois le contact établi, les opérations (érognier ou couper en tranches) commenceront.

6. Lorsque la pomme est complètement coupée en tranches et érognée, tirez soigneusement la pomme pour la dégager du trognon.

7. Le trognon et les pépins de la pomme resteront sur les fourches. Tenez bien le trognon de la pomme et tirez dessus pour le dégager des fourches.

ÉPLUCHER

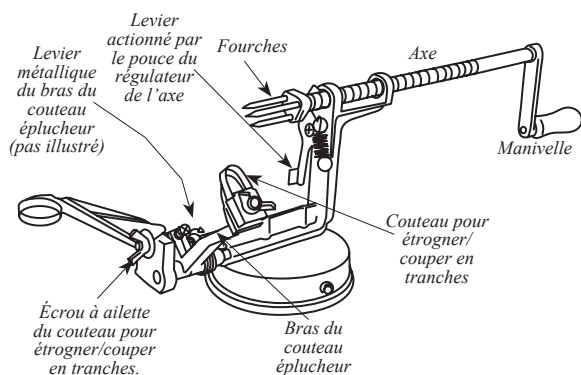


FIGURE 3

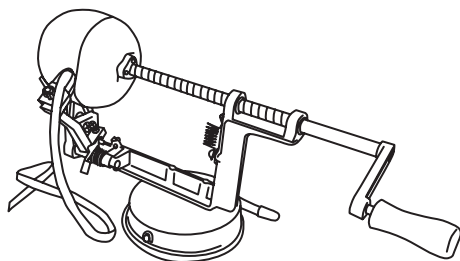


FIGURE 4

1. Déplacez le bras du couteau éplucheur de l'épluche-pomme vers l'arrière jusqu'à ce que le levier métallique attrape et retienne le bras du couteau éplucheur de l'épluche-pomme à l'arrière.
2. Appuyez sur le levier du pouce du régulateur de l'axe pour dégager la butée de l'axe. Tirez sur la manivelle jusqu'à ce que l'axe soit complètement en retrait vers l'arrière (**FIGURE 3**).
3. Desserrez l'écrou à ailette du couteau pour érogner/couper en tranches. Tournez le couteau pour érogner/couper en tranches à l'écart du couteau éplucheur sur 90 degrés environ. Resserrez l'écrou à ailette du couteau pour érogner/couper en tranches jusqu'au blocage.
4. Poussez soigneusement une pomme, pomme de terre ou une poire, la partie de la queue en premier, entièrement sur les fourches.
5. Soulevez le levier métallique du bras du couteau éplucheur pour dégager le couteau éplucheur.
6. Tournez la manivelle dans le sens horaire pour commencer à éplucher la pomme (**FIGURE 4**).
7. Lorsque la pomme est totalement épluchée, tenez solidement la pomme que vous retirez ensuite des fourches.



RÉGLAGE DES COUTEAUX

RÉGLAGE DES COUTEAUX POUR ÉTROGNER ET COUPER EN TRANCHES

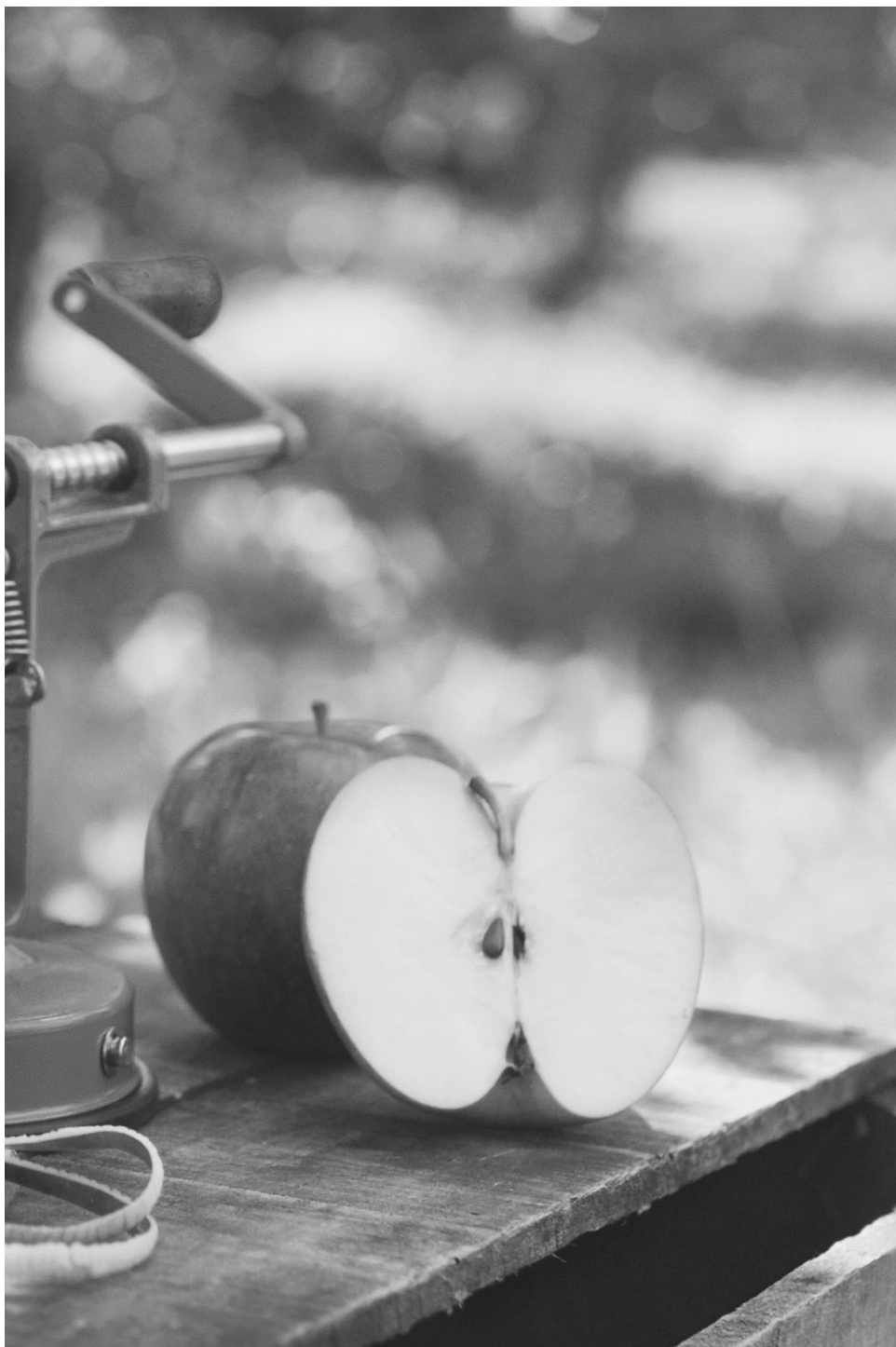
1. Déplacez le bras du couteau éplucheur de l'épluche-pomme vers l'arrière jusqu'à ce que le levier métallique attrape et retienne le bras du couteau éplucheur de l'épluche-pomme à l'arrière. Appuyez sur le levier du pouce du régulateur de l'axe pour dégager la butée de l'axe. Tirez sur la manivelle jusqu'à ce que l'axe soit légèrement en retrait vers l'arrière.
2. Desserrez légèrement l'écrou à ailette du couteau pour étrogner/couper en tranches. Tournez le couteau pour étrogner/couper en tranches jusqu'à ce que les fourches se trouvent au centre de l'anneau du couteau pour étrogner/couper en tranches. Resserrez légèrement l'écrou à ailette du couteau pour étrogner/couper en tranches.

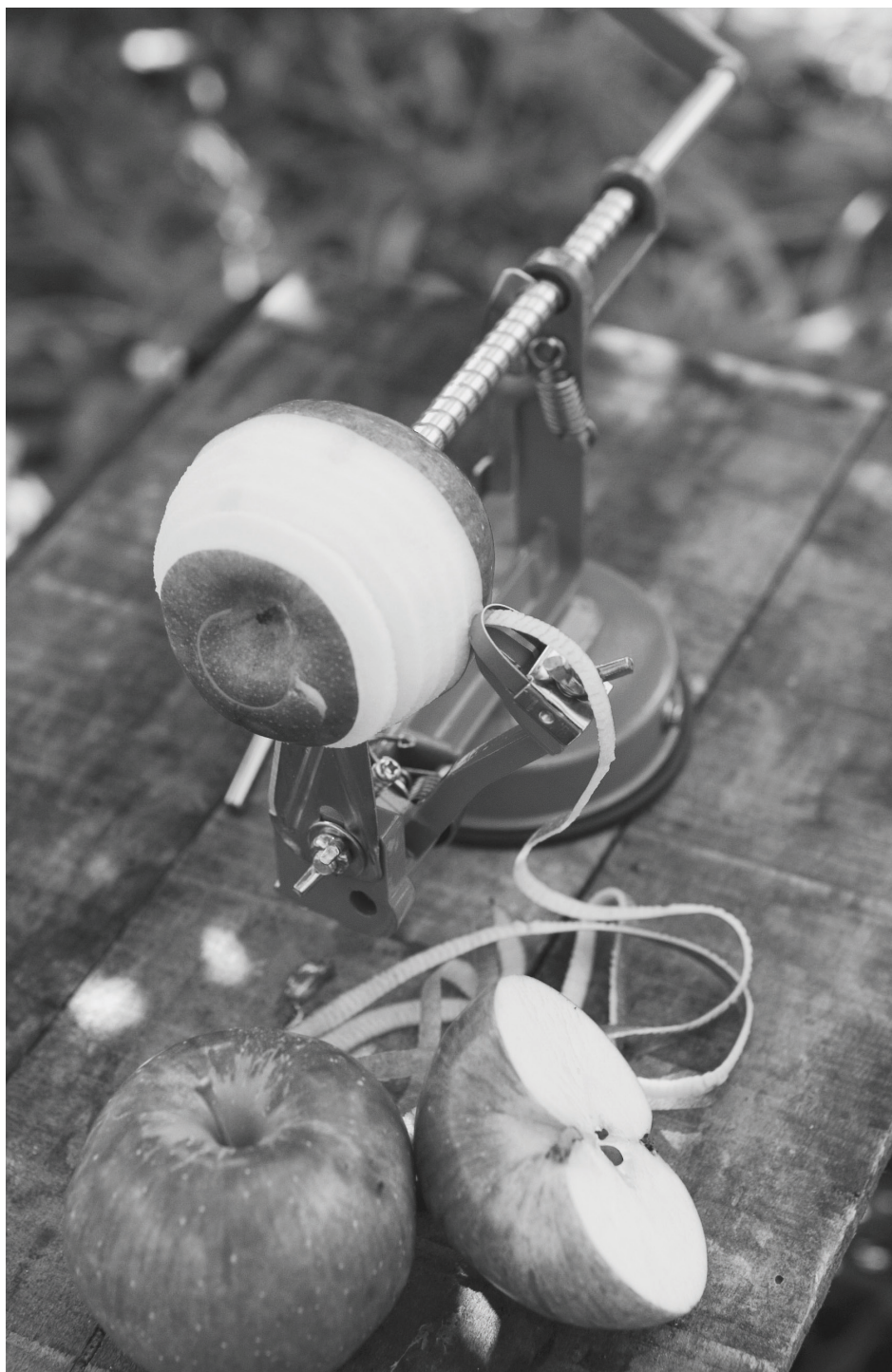
RÉGLAGE DU COUTEAU ÉPLUCHEUR

1. Pour régler le couteau éplucheur à divers diamètres de fruit (ce qui peut s'avérer nécessaire lorsque vous épluchez des pommes ou des pommes de terre de plus petite taille ou plus mince), utilisez un tournevis à tête plate et tournez la vis de réglage du couteau éplucheur dans le sens horaire ou dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que la distance souhaitée soit atteinte.
2. Pour ajuster la profondeur d'épluchage, desserrez l'écrou à ailette du couteau éplucheur. Ajustez le couteau éplucheur à la profondeur souhaitée et resserrez l'écrou à ailette du couteau éplucheur.









WESTON

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Il s'agit de l'unique garantie explicite pour ce produit et elle remplace toute autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti comme étant exempt de tout vice matériel ou de main-d'œuvre pendant une période d'un (1) an à partir de la date d'achat initiale. Pendant cette période, votre seul recours consiste en la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant trouvé défectueux, à notre discrétion. Si le produit ou composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

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

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

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

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.814.4895 (001.216.901.6801) hors des États-Unis ou visiter WestonBrands.com. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.



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

Customer.Service@WestonBrands.com

U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-216-901-6801)

Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387

WestonBrands.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.

Customer.Service@WestonBrands.com

Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-800-814-4895

Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-216-901-6801 Weston Brands, LLC,

Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387

WestonBrands.com

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veuillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡ATENCIÓN!

REVISE COMPLETAMENTE EL ENVASE Y COMPRUEBE QUE NO FALTEN PARTES O QUE ALGÚN
PRODUCTO ESTÉ DAÑADO. SI EL PRODUCTO ESTÁ DAÑADO POR EL TRANSPORTE, SOLICITE
ASISTENCIA AL DISTRIBUIDOR.

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

Customer.Service@WestonBrands.com

Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-216-901-6801) Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387

w

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.

