

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



STAINLESS STEEL

MANDOLINE VEGETABLE SLICER

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

TABLE OF CONTENTS / TABLA DE CONTENIDO / TABLE DES MATIÈRES

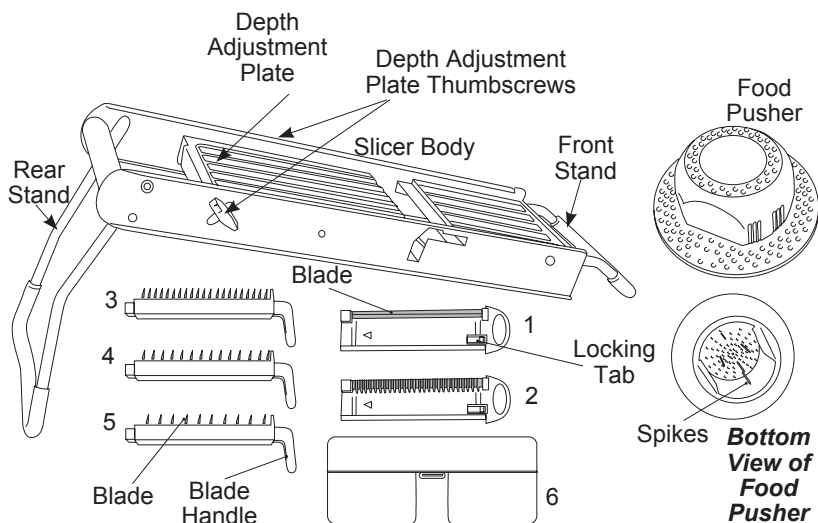
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
COMPONENT LIST	4
CLEANING & DISASSEMBLY	5
ASSEMBLY INSTRUCTIONS	5
DIRECTIONS FOR USE	6
TYPES OF SLICES	7
WARRANTY	8
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES	10
LISTA DE COMPONENTES	11
LIMPIEZA Y DESARMADO	12
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO	12
INSTRUCCIONES DE USO	13
TIPOS DE CORTES	14
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON	16
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	18
LISTE DES PIÈCES	19
DÉMONTAGE ET NETTOYAGE	20
DIRECTIVES POUR L'ASSEMBLAGE	20
MODE D'EMPLOI	21
TYPES DE TRANCHES	22
INFORMATION SUR LA GARANTIE	23

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. NEVER push the product with your hands in line of the Blade when slicing. ALWAYS use the Food Pusher.
3. NEVER use fingers to scrape food away from the Blade.
4. Close supervision is necessary when used near children. The Mandoline Slicer is NOT to be used by children.
5. Before using the Slicer, check that all parts are operating properly and perform the intended functions.
6. The manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of this unit.
7. NEVER use any accessories or parts from other manufacturers. Doing so will VOID YOUR WARRANTY and may cause injury.
8. Be sure the Mandoline Slicer is stable during use. Both Front and Rear Stands should be securely on the work surface.
9. DO NOT use this Mandoline Slicer for frozen foods or anything other than food stuffs.
10. Protective/cut-resistant Kevlar Gloves are recommended whenever handling the Blades.
11. DO NOT use the Mandoline Slicer while under the influence of drugs or alcohol.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	SLICING BLADE*
2	WAFFLE BLADE
3	3/16" (5 MM) JULIENNE BLADE
4	5/16" (7 MM) JULIENNE BLADE
5	7/16" (10 MM) JULIENNE BLADE
6	BLADE CASE
7	FOOD PUSHER

***SLICING BLADE ALSO SOLD SEPARATELY AS PART NUMBER 01-0007 (COMES WITH BLADE CASE)**

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 001-216-901-6801



WARNING
SHARP BLADES

KEEP FINGERS CLEAR OF BLADE AREA!

Protective/cut-resistant gloves recommended whenever handling the Blades!

CLEANING & DISASSEMBLY

Cleaning your Mandoline Slicer should be done immediately after use to prevent food from drying on the parts. The Slicer Body should be washed by hand in warm soapy water, rinsed, then dried immediately. Lightly oil the Slicer Body with a food safe lubricant before storing.

The Blades and the Hand Guard/Food Pusher can be washed in the top rack of a dishwasher. Carefully position these pieces where they won't cut or damage other utensils.

⚠ CAUTION If hand washing the Blades and underside of Hand Guard/Food Pusher, always wipe AWAY from Blade edges. These surfaces are extremely sharp and can cause severe injury!

1. When finished slicing, remove any remaining material from the Hand Guard/Food Pusher.
2. Remove the Slicing Blade by holding on to the Handle and depressing the Locking Tab. Be careful during Blade removal as the Blade is sharp! Remember to always hold Blade by the handle.
3. If using a Julienne Blade in addition to the Slicer Blade, remove the Julienne Blade by holding on to the handle and carefully sliding it out of the Slicer Body.

⚠ CAUTION Once Blades are removed, DO NOT immerse them in water!

4. Completely remove the Depth Adjustment Plate Thumb Screws. Once the Thumb Screws are removed, the Depth Adjustment Plate should slide out of the bottom of the Slicer Body.
5. If desired, the Front and Rear Stands can also be removed by simply squeezing the ends of the Stand together and removing from mounting holes.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

It is recommended that the Vegetable Slicer be thoroughly washed prior to use!

1. Using a flat and sturdy work platform, unfold the Front and Rear Stands of the Slicer Body. Position the Vegetable Slicer with the Rear Stand closest to you.
2. To insert your Blade of choice, carefully remove the Blade from holder, holding it by the Blade Handle. The arrow should be pointing to the right of the Locking Tab facing up. Slide it into the right-hand side of the Slicer Body pushing it all the way in until it latches into place.
3. If using a Julienne Blade in conjunction with the Straight Edge Slicing Blade, install the Straight Edge Slicing Blade first, then install the Julienne Blade by holding it by the Blade Handle. Firmly slide it into right hand side of the Slicer Body pushing it all the way in until in place.

NOTE: Only use Julienne Blades with the Straight Edge Slicing Blade. Do not use them with the Waffle Blade.

4. Once Blade(s) are installed, loosen the Depth Adjustment Plate Thumb Screws on both sides of the Slicer Body and slide the Depth Adjustment Plate to the desired slicing thickness, then secure into place by tightening the Depth Adjustment Plate Thumb Screws.

⚠ CAUTION When moving Depth Adjustment Plate, hold Depth Adjustment Plate by the end farthest away from the Blades to avoid injury.

DIRECTIONS FOR USE

1. Install the Blade(s) according to the type of slicing you plan on doing.
2. Position the Vegetable Slicer on a steady, flat working surface, with the Rear Stand is closest to you.
3. ALWAYS use the Food Pusher. NEVER use your fingers, hands or other objects to push the food on the Slicer! The Food Pusher is designed so that it will not touch the Blades as you slide it up and down the face of the Slicer.

There are two arrows on the Food Pusher. Always make sure that these arrows are pointing down the face of the Slicer, toward the Blades. The elongated edges help keep it aligned on Slicer.

4. Cut vegetable/fruit to fit the width of the Food Pusher, 3-7/8" (9.8 cm) wide is the maximum. Trim tips and stems for uniformity.
5. Press the vegetable/fruit onto the Food Pusher so that the Spikes pierce into the vegetable/fruit.
6. To make slices, hold the knob on top of the Food Pusher and slide it DOWN the Vegetable Slicer and over the Slicing Blade(s). REMEMBER to always slice away from yourself! Use smooth, steady strokes to cut the vegetables/fruits. Never attempt to cut too quickly.

NOTE: Several test cuts may be needed to achieve the desired cutting thickness.

To adjust thickness, loosen the Depth Adjustment Plate Thumb Screws on both sides of the Slicer Body and slide the Depth Adjustment Plate to the desired slicing thickness, then secure into place by tightening the Depth Adjustment Plate Thumb Screws.

7. Maintain constant pressure on the Food Pusher so that the Spikes continue to hold the vegetable/fruit.

TYPES OF SLICES

JULIENNE BLADES

The three Julienne Blades that come with the Vegetable Slicer have the following thicknesses – 3/16", 5/16", and 7/16". The more teeth on the Blade, the THINNER the sticks of vegetable/fruit will be. The less teeth on the Blade, the THICKER the sticks of vegetable/fruit will be .

Only use the Julienne Blades with the Straight Edge Slicing Blade. Do not use them with the Waffle Blade.

- Cut the vegetables/fruit in sections corresponding to the desired length of the julienne strips (approximately 3"-6" (7.6 - 15.2 cm) long).
- Place the vegetable/fruit lengthwise onto the Food Pusher Spikes.

SMOOTH BLADE

This is the Vegetable Slicer's main Blade and features a straight edge for basic slicing.

The straight edge of the Smooth Blade is ideal for slicing a variety of foods from carrots and cabbage to lemons and potatoes.

- For straight cuts, place the vegetable/fruit either endwise or lengthwise onto the Food Pusher Spikes.

WAFFLE BLADE

The Waffle Blade creates crinkle and waffle cuts, and is easy to use with any fruit/vegetable. A crinkle cut requires only one pass over the Blade.

WAFFLE CUTS

For a waffle cut, the key is to adjust the height of the Depth Adjustment Plate so that the slices are only slightly thicker than the serrated edge of the Blade.

- Once you adjust the thickness of the Depth Adjustment Plate, place the food onto the Food Pusher Spikes and make a pass over the Blade.
- Next, rotate the vegetable/fruit 90° and make a second pass over the Blade to complete the cut. This rotation will create an opposing crinkle cut on each side of the vegetable/fruit.

**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.

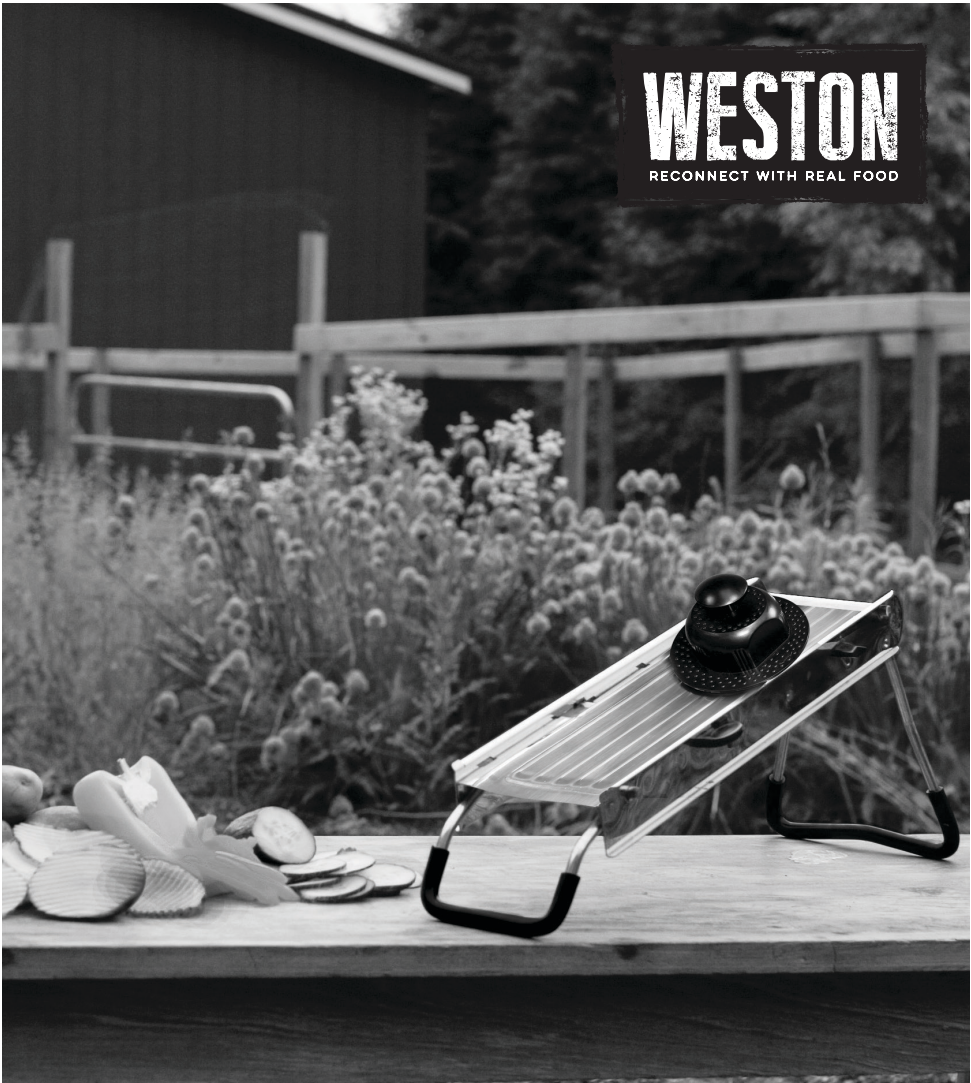
This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is subjected to any voltage and waveform other than as specified on 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

DE ACERO INOXIDABLE
REBANADORA MANDOLINA
DE VEGTALES

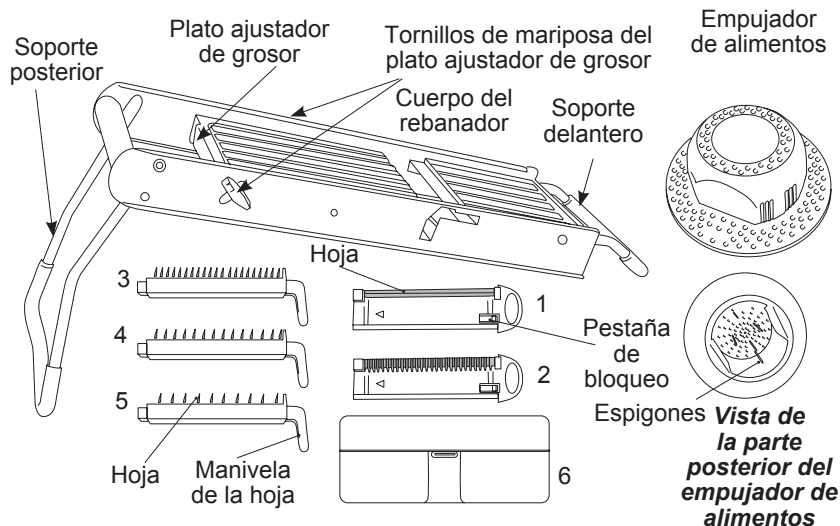
DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA
PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. NUNCA empuje el producto con las manos en la línea de la hoja cuando se encuentre rebanando. SIEMPRE utilice el empujador de alimentos.
3. NUNCA utilice sus dedos para quitar los alimentos de la hoja.
4. Se necesita una supervisión estricta cuando se utiliza cerca de los niños. La Rebanadora Mandolina NO es para uso de los niños.
5. REVISE SI HAY PARTES DAÑADAS. Antes de utilizar la rebanadora, verifique que todas las piezas funcionen correctamente y cumplan sus funciones.
6. El fabricante no se hace responsable por el uso inadecuado de esta unidad.
7. NUNCA utilice ningún accesorio o pieza de otro fabricante. Utilizar una pieza de otro fabricante ANULARÁ LA GARANTÍA y podría provocar lesiones.
8. Asegúrese de que la Rebanadora Mandolina esté estable durante el uso. Tanto los soportes delanteros como los posteriores deben encontrarse firmemente apoyados sobre la superficie de trabajo.
9. NO utilice la Rebanadora Mandolina para alimentos congelados ni para otra cosa que no sea alimentos.
10. Se recomienda el uso de guantes Kevlar protectores o resistentes a los cortes cuando maneje las hojas.
11. NO utilice la Rebanadora Mandolina bajo los efectos de drogas o alcohol.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
1	HOJA REBANADORA
2	HOJA REJILLA
3	HOJA JULIANA 3/16 PULG. (5 MM)
4	HOJA JULIANA 5/16 PULG. (7 MM)
5	HOJA JULIANA 7/16 PULG. (10 MM)
6	RECIPIENTE DE LA HOJA
7	EMPUJADOR DE ALIMENTOS

***REBANAR HOJA TAMBIÉN SE VENDEN POR SEPARADO COMO PARTE NÚMERO 01-0007 (VIENE CON LA CAJA DE LA LÁMINA)**

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 001-216-901-6801

LIMPIEZA Y DESARMADO

Debe limpiar la Rebanadora Mandolina inmediatamente después de su uso para evitar que los alimentos se sequen en las piezas. El cuerpo del rebanador debe lavarse a mano en agua caliente con jabón, enjuagarse y luego secarse de inmediato. Aceite ligeramente el cuerpo del rebanador con un lubricante inocuo para alimentos antes de guardarlo.

Las hojas y el protector para la mano y empujador de alimentos pueden limpiarse en la rejilla superior del lavavajillas. Coloque cuidadosamente estas piezas donde no corten ni dañen otros utensilios.

⚠ PRECAUCIÓN Si lava a mano las hojas y la parte inferior del protector para manos y el empujador de alimentos, siempre seque en dirección HACIA AFUERA de los bordes de las hojas. ¡Estas superficies son extremadamente filosas y pueden causar lesiones graves!

1. Cuando termine de rebanar, retire todo material del protector para manos y empujador de alimentos.
2. Retire la hoja rebanadora sosteniendo la manivela y hundiendo la pestaña de bloqueo. ¡Tenga cuidado cuando retire la hoja, ya que la hoja es filosa! Recuerde siempre sostener la hoja por la manivela.
3. Si utiliza la hoja juliana además de la hoja rebanadora, retire la hoja juliana sosteniendo la manivela y deslizándola de manera cuidadosa fuera del cuerpo del rebanador.

⚠ PRECAUCIÓN ¡Una vez que las hojas se retiran, NO las sumerja en agua!

4. Retire por completo los tornillos de mariposa del plato ajustador de grosor. Una vez que los tornillos de mariposa se hayan retirado, el plato ajustador de grosor debería deslizarse hacia afuera de la parte inferior del cuerpo del rebanador.

5. Si lo desea, los soportes delanteros y los posteriores también pueden quitarse, simplemente al apretar los extremos de los soportes juntos y quitarlos de los orificios de montaje.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

¡Se recomienda lavar de manera cuidadosa el rebanador de vegetales antes de utilizarlo!

1. Utilice una plataforma de trabajo plana y fuerte, despliegue los soportes delanteros y posteriores del cuerpo del rebanador. Coloque el rebanador de vegetales con el soporte posterior más cerca de usted.

2. Para introducir la hoja de su elección, retire cuidadosamente la hoja del sujetador, sosteniéndola por la manivela de la hoja. La flecha debería apuntar a la derecha de la pestaña de bloqueo boca arriba. Deslícela en el lado derecho del cuerpo del rebanador empujándola hasta el fondo hasta que encaje en su lugar.

⚠ PRECAUCIÓN ¡Las hojas son muy filosas! ¡NUNCA toque las hojas, siempre utilice las manivelas de las hojas!

3. Si utiliza la hoja juliana junto con la hoja para rebanar con borde derecho, coloque la hoja para rebanar con borde derecho primero, luego coloque la hoja juliana sosteniéndola por la manivela de la hoja. Deslícela en el lado derecho del cuerpo del rebanador empujándola hasta el fondo hasta que se ajuste en el lugar.

NOTA: Utilice las hojas juliana solo con la hoja para rebanar con bordes derechos. No las utilice con la hoja rejilla.

4. Una vez que las hojas se encuentren instaladas, afloje los tornillos de mariposa del plato ajustador de grosor en ambos lados del cuerpo del rebanador y deslice el plato ajustador de grosor al grosor de rebanado que desee, luego asegúrelo en el lugar ajustando los tornillos de mariposa del plato ajustador de grosor.

⚠ PRECAUCIÓN Cuando mueva el plato ajustador de grosor, sosténgalo por el extremo más lejano a las hojas para evitar lesiones.



INSTRUCCIONES DE USO

1. Coloque las hojas de acuerdo con el tipo de rebanado que planea hacer.

⚠ PRECAUCIÓN ¡Las hojas son muy filosas! ¡NUNCA toque las hojas, siempre utilice las manivelas de las hojas!

2. Coloque el rebanador de vegetales en una superficie de trabajo firme, plana, con el soporte posterior más cerca de usted.

3. SIEMPRE utilice el empujador de alimentos. ¡NUNCA utilice los dedos, las manos o cualquier otro objeto para empujar los alimentos en el rebanador! El empujador de alimentos se encuentra diseñado para que no toque las hojas a medida que lo desliza hacia arriba y hacia abajo por el rebanador.

Existen dos flechas en el empujador de alimentos. Asegúrese siempre de que las flechas se encuentren apuntando a la cara del rebanador, hacia las hojas. Los bordes alargados ayudan a mantenerlo alineado con el rebanador.

4. Corte los vegetales o las frutas para que entren en el empujador de alimentos; el máximo es de 3-7/8 pulg (9,8 cm) de ancho. Recorte las puntas y los tallos para lograr uniformidad.

5. Presione los vegetales o las frutas en el empujador de alimentos para que los espigones perforen el vegetal o la fruta.

6. Para hacer rebanadas, sostenga la perilla en la parte superior del empujador de alimentos y deslícela hacia ABAJO en el rebanador de vegetales y sobre las hojas rebanadoras. ¡RECUERDE siempre rebanar alejándose de usted! Utilice cortes suaves y firmes para cortar los vegetales o las frutas. Nunca intente cortar demasiado rápido.

NOTA: Se pueden necesitar varios cortes de prueba para lograr el grosor de corte deseado.

Para ajustar el grosor, afloje los tornillos de mariposa del plato ajustador de grosor en ambos lados del cuerpo del rebanador y deslice el plato ajustador de grosor al grosor de rebanado que desee, luego asegúrelo en el lugar ajustando los tornillos de mariposa del plato ajustador de grosor.

7. Mantenga una presión constante en el empujador de alimentos para que los espigones continúen sosteniendo los vegetales o las frutas.

TIPOS DE CORTES

HOJAS JULIANA

Las tres hojas juliana que vienen con el rebanador de vegetales cuentan con el grosor siguiente: 3/16 pulg, 5/16 pulg y 7/16 pulg. Cuantos más dientes haya en la hoja, MÁS FINO será el corte del vegetal o de la fruta. Cuantos menos dientes haya en la hoja, MÁS GRUESO será el corte del vegetal o de la fruta.

Utilice la hoja juliana solo con la hoja para rebanar con bordes derechos. No las utilice con la hoja rejilla.

- Corte los vegetales o las frutas en secciones correspondientes al largo deseado de las tiras juliana (aproximadamente de 3 a 6 pulg [de 7,6 a 15,2 cm] de longitud).
- Coloque el vegetal o la fruta de manera longitudinal en los espigones del empujador de alimentos.

HOJA LISA

Esta es la hoja principal del rebanador de vegetales y presenta un borde derecho para un rebanado básico.

El borde derecho de la hoja lisa es perfecto para rebanar una gran variedad de alimentos, desde zanahorias y repollo hasta limones y papas.

- Para cortes derechos, coloque el vegetal o la fruta, ya sea en el extremo o de manera longitudinal en los espigones del empujador de alimentos.

HOJA REJILLA

La hoja rejilla crea cortes rejilla y corrugados y es fácil de usar con cualquier fruta o vegetal. Un corte corrugado requiere solo de un pase por sobre la hoja.

CORTES REJILLA

Para un corte rejilla, la clave es ajustar la altura del plato ajustador de grosor para que las rebanadas sean solo un poco más gruesas que los bordes dentados de la hoja.

- Una vez que haya ajustado el grosor del plato ajustador de grosor, coloque el alimento en los espigones del empujador de alimentos y haga un pase por sobre la hoja.
- Luego, gire el vegetal o la fruta 90° y haga un segundo pase por sobre la hoja para completar el corte. Este giro creará un corte corrugado opuesto en cada lado del vegetal o de la fruta.





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

EN ACIER INOXYDABLE
MANDOLINE ET TRANCHEUS
À LÉGUMES

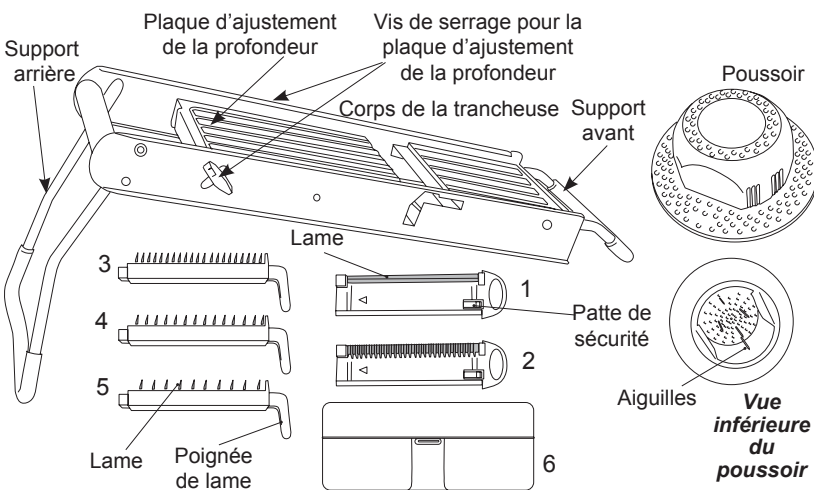
DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA
PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes:

1. Lire toutes les instructions.
2. NE JAMAIS pousser le produit en plaçant les mains dans la ligne de la lame au moment de trancher. Il faut TOUJOURS utiliser le poussoir.
3. NE JAMAIS enlever les aliments de la lame avec les doigts.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'ensemble est utilisé à proximité des enfants. La mandoline NE doit PAS être utilisée par les enfants.
5. VÉRIFIER SI DES PIÈCES SONT ENDOMMAGÉES. Avant d'utiliser la trancheuse, vérifier si toutes les pièces fonctionnent correctement et remplissent les fonctions prévues.
6. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'une utilisation inappropriée de cet appareil.
7. NE JAMAIS utiliser d'accessoires ou de pièces provenant d'un autre fabricant. Ceci ANNULERA LA GARANTIE de l'appareil et pourrait entraîner des blessures.
8. Assurer la stabilité de la mandoline pendant l'utilisation. Les supports avant et arrière doivent être bien fixés sur la surface de travail.
9. NE PAS utiliser la mandoline pour les aliments congelés ou autres choses que des produits alimentaires.
10. Il est conseillé de porter des gants de protection anti-coupures en Kevlar lors de la manipulation des lames.
11. NE PAS utiliser la mandoline sous l'influence de drogues ou d'alcool.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



LISTE DES PIÈCES

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
1	LAME À TRANCHER
2	LAME À GAUFRE
3	LAME POUR COUPE JULIENNE 3/16 PO (5 MM)
4	LAME POUR COUPE JULIENNE 5/16 PO (7 MM)
5	LAME POUR COUPE JULIENNE 7/16 PO (10 MM)
6	ÉTUI À LAME
7	POUSOIR

***TRANCHAGE LAME ÉGALEMENT VENDU SÉPARÉMENT COMME ÉLÉMENT NUMÉRO 01-0007 (VIENT AVEC LE CAS DE LA LAME)**

N'hésitez pas à visiter notre site WebWestonProduct.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 001-216-901-6801

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE

La mandoline doit être nettoyée immédiatement après usage pour empêcher les aliments de sécher à la surface des pièces. Le corps de la trancheuse doit être lavé à la main dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincé et séché immédiatement. Lubrifier légèrement le corps de la trancheuse avec un lubrifiant alimentaire avant de la ranger.

Les lames et le protège-main/poussoir peuvent être lavés sur le râtelier supérieur du lave-vaisselle. Placer soigneusement ces pièces de sorte qu'elles ne coupent pas, ni n'endommagent les autres ustensiles.

⚠ ATTENTION Si les lames ainsi que le protège-main/poussoir sont lavés à la main, essuyer en vous **ELOIGNANT** du tranchant des lames. Ces surfaces sont très tranchantes et peuvent causer des blessures graves!

1. Une fois que vous avez terminé, retirer tout matériel restant sur le protège-main/poussoir.
2. Retirer la lame en tenant la poignée et en appuyant sur la patte de sécurité. Faire attention pendant que la lame est retirée, car elle est très tranchante! Ne pas oublier de tenir la lame par la poignée.
3. Si une lame pour coupe julienne est utilisée en plus de la lame de la trancheuse, retirer la lame pour coupe julienne en tenant la poignée et la glisser délicatement hors du corps de la trancheuse.

⚠ ATTENTION Une fois que les lames sont retirées, **NE PAS** les plonger dans l'eau!

4. Retirer complètement les vis de serrage de la plaque d'ajustement de la profondeur. Une fois que les vis de serrage sont retirées, la plaque d'ajustement de profondeur devrait sortir en glissant hors du corps de la trancheuse.

5. Si nécessaire, les supports avant et arrière peuvent aussi être retirés en serrant les extrémités du support ensemble et en les sortant des trous de montage.

DIRECTIVES POUR L'ASSEMBLAGE

Il est conseillé de bien nettoyer la trancheuse à légumes avant de l'utiliser!

1. Utiliser une plateforme de travail plane et solide, déplier les supports avant et arrière du corps de la trancheuse. Positionner la trancheuse à légumes avec le support arrière plus près de vous.
2. Pour insérer la lame de votre choix, retirer délicatement la lame du support, en la tenant par la poignée de la lame. La flèche doit pointer à droite de la patte de sécurité tournée vers le haut. Glisser dans le côté droit du corps de la trancheuse en poussant jusqu'au fond jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.

⚠ ATTENTION Les lames sont très tranchantes! **NE JAMAIS** toucher la lame, utiliser toujours les poignées de lame!

3. Si une lame pour coupe julienne est utilisée en conjonction avec une lame à bord droit, installer d'abord la lame à bord droit, puis installer la lame pour coupe julienne en les tenant par la poignée de la lame. Glisser dans le côté droit du corps de la trancheuse en poussant jusqu'au fond jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en place.
REMARQUE : Utiliser uniquement les lames pour coupe julienne avec la lame à bord droit. Ne pas les utiliser avec la lame à gauffer.

4. Une fois que la ou les lames sont installées, desserrer les vis de serrage de la plaque d'ajustement de la profondeur sur les deux côtés du corps de la trancheuse et glisser la plaque d'ajustement de profondeur à l'épaisseur de coupe désirée, ensuite fixer en place en serrant les vis de serrage de la plaque d'ajustement de la profondeur.

⚠ ATTENTION Tenir la plaque d'ajustement de la profondeur par son extrémité la plus éloignée des lames pour la déplacer et ainsi éviter les blessures.

MODE D'EMPLOI

1. Installer la ou les lames selon le type de coupe vous prévoyez faire.

⚠ ATTENTION Les lames sont très tranchantes! NE JAMAIS toucher la lame, utiliser toujours les poignées de lame!

2. Placer la trancheuse à légumes sur une surface plane et solide avec le support arrière le plus près de vous.

3. Il faut TOUJOURS utiliser le poussoir. NE JAMAIS utiliser les doigts, les mains ou d'autres objets pour faire glisser l'aliment sur la trancheuse! Le poussoir est conçu de manière à ne pas entrer en contact avec les lames lorsqu'on le fait glisser d'avant en arrière sur la surface de la trancheuse.

Il y a deux flèches sur le poussoir. Toujours s'assurer que les flèches pointent vers la surface de la trancheuse, vers les lames. Les bords allongés aident à aligner sur la trancheuse.

4. Couper les légumes et les fruits selon la largeur du poussoir, 3 7/8 po (9,8 cm) de large au maximum. Couper les pointes et les tiges pour l'uniformité.

5. Appuyer le légume ou le fruit sur le poussoir afin que les aiguilles percent le légume ou le fruit.

6. Pour faire des tranches, tenir le bouton sur le dessus du poussoir et le glisser vers le BAS de la trancheuse à légumes et par dessus la ou les lames. NE PAS OUBLIER de toujours glisser en vous éloignant de vous! Donner des coups souples et fermes pour couper les légumes et les fruits. Ne jamais tenter de couper trop vite.

REMARQUE : Quelques coupes d'essais seront peut-être nécessaires pour réaliser l'épaisseur de coupe désirée.

Pour ajuster l'épaisseur, desserrer les vis de serrage de la plaque d'ajustement de la profondeur sur les deux côtés du corps de la trancheuse et glisser la plaque d'ajustement de profondeur à l'épaisseur de coupe désirée, ensuite fixer en place en serrant les vis de serrage de la plaque d'ajustement de la profondeur.

7. Maintenir une pression constante afin que les aiguilles du poussoir continuent de retenir le légume ou le fruit.

TYPES DE TRANCHES

LAMES POUR COUPE JULIENNE

Les trois lames pour faire des coupes juliennes sont livrées en trois épaisseurs avec la trancheuse à légume – 3/16 po, 5/16 po et 7/16 po. Plus il y a de dents sur la lame, plus les bâtonnets de légumes et de fruits seront MINCES. Moins il y a de dents sur la lame, plus les bâtonnets de légumes et de fruits seront ÉPAIS.

Utiliser uniquement les lames pour coupe julienne avec la lame à bord droit. Ne pas les utiliser avec la lame à gaufrer.

- Couper les légumes et les fruits en sections correspondant à la longueur de bâtonnets désirés (environ 3 à 6 po (7,6 à 15,2 cm)).
- Disposer le légume ou le fruit dans le sens de la longueur sur les aiguilles du poussoir.

LAME LISSE

Ceci est la principale lame de la trancheuse et elle présente un bord droit pour une coupe de base.

Le bord droit de la lame lisse est parfait pour trancher une variété de légumes allant de la carotte au chou, du citron aux pommes de terre.

- Pour une coupe droite, disposer le légume ou le fruit dans le sens de la longueur ou de la largeur sur les aiguilles du poussoir.

LAME À GAUFRE

La **lame à gaufrer** produit des coupes ondulées ou gaufrées et est facile à utiliser avec tous les fruits et légumes. Il ne faut passer qu'une fois sur la **lame** pour produire une coupe ondulée.

COUPE GAUFRÉE

Pour réussir une coupe gaufrée, il faut ajuster la hauteur de la plaque d'ajustement de la profondeur, afin que les tranches soient à peine plus épaisses que le bord dentelé de la lame.

- Une fois que l'épaisseur de la plaque d'ajustement de la profondeur est ajustée, mettre l'aliment sur les aiguilles du poussoir et passer sur la lame.
- Ensuite, tourner le légume ou le fruit à 90° et passer une seconde fois sur la lame pour terminer la coupe. Ce deuxième passage formera une coupe ondulée sur chaque côté du légume ou du fruit.

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, 7575 E. Pleasant Valley Rd., Independence, Ohio 44131
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. : 1-216-901-6801
Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-216-901-6801 Weston Brands LLC,
7575 E. Pleasant Valley Rd., Independence, Ohio 44131
WestonBrands.com

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

Customer.Service@WestonBrands.com

Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-1-216-901-6801) Weston Brands LLC, 7575 E. Pleasant Valley Rd., Independence, Ohio 44131
WestonBrands.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.