

**WESTON**

RECONNECT WITH REAL FOOD



**7 1/2"**

# **MEAT SLICER**

**83-0750-W**

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 032615

# TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

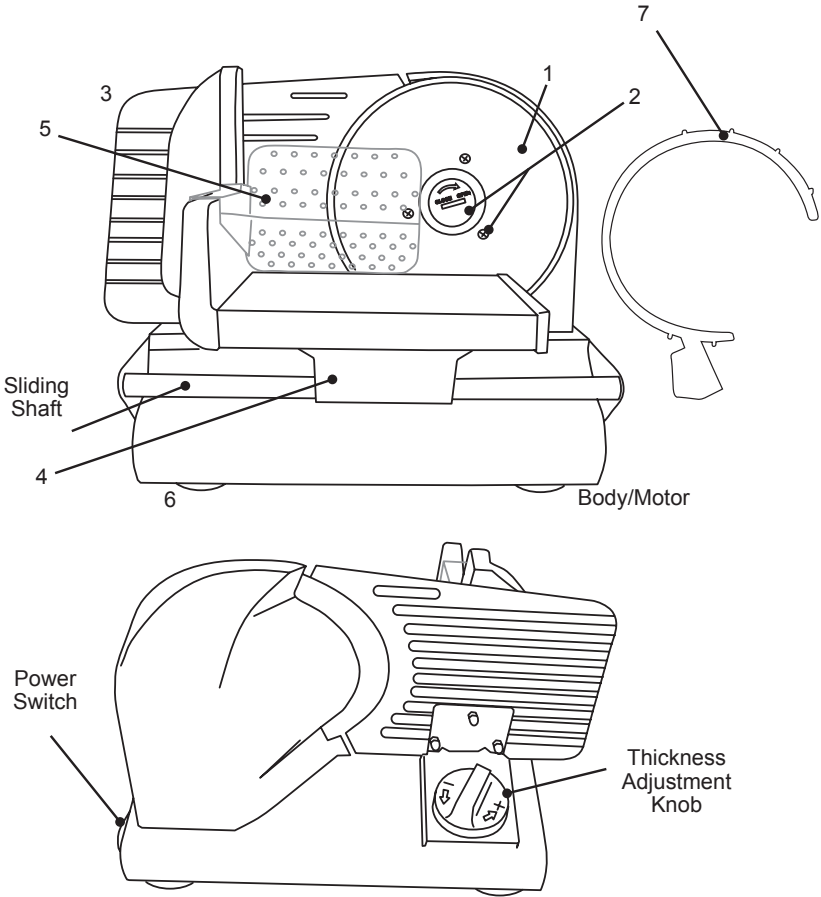
GENERAL SAFETY RULES .....	3
COMPONENT LIST .....	4-5
OUTLET INSTRUCTIONS .....	6
DIRECTIONS FOR USE .....	7-8
CLEANING INSTRUCTIONS .....	9
FOOD SAFETY .....	10
WARRANTY .....	12
REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD .....	14
LISTA DE COMPONENTES .....	16-17
INSTRUCCIONES PARA LA CORRIENTE .....	18
INSTRUCCIONES DE USO .....	19-20
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA .....	21
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS .....	22
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON .....	24
IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ .....	26
DESCRIPTION DE LA PIÈCE .....	28-29
DIRECTIVES CONCERNANT LES PRISES DE COURANT .....	30
NOTICES D'EMPLOI .....	3-1-32
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE .....	33
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE .....	34
INFORMATION SUR LA GARANTIE .....	36

# 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 "1" 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/Motor.
11. Reduce risk of unintentional starting. Make sure the Power Switch is in the "O" off position before attaching to the power source.
12. 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.
13. 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.
14. Wait until all moving parts have stopped and disconnected from the power supply before removing any part of the Meat Slicer.
15. 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.
16. Be sure the Meat Slicer is on a stable work surface. Be sure all the Meat Slicer Feet are stable.
17. 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.
18. DO NOT attempt to slice fish, boned meats, frozen or other hard items.
19. 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.
20. DO NOT use outdoors.
21. DO NOT use the Meat Slicer while under the influence of drugs, medications or alcohol.
22. DO NOT let the Power Cord hang over edge of work surface.
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



**CAUTION!** It is important to follow the “Food Safety” guidelines outlined in this manual. For the most up to date instruction visit the USDA website.

**! 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!

# COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	7½" (19 CM) STAINLESS STEEL BLADE	83-0702
2	BLADE LOCKING SCREW, LOCK WASHER, RETAINING SCREWS(3)	83-0723
3	GAUGE PLATE WITH SCREW	83-0726
4	SLIDING FOOD CARRIAGE WITH STAINLESS STEEL COVER	83-0727
5	FOOD PUSHER	83-0728
6	SUCTION CUP FOOT (4)	83-0729
7	BLADE PROTECTOR	83-0705

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

[WestonProducts.com](http://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!

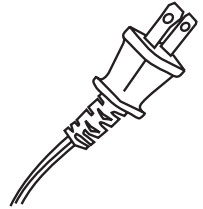
**! WARNING!**  
**SHARP BLADE**

**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!*

## OUTLET INSTRUCTIONS

To reduce the risk of electrical shock, this plug must fit fully into the outlet. If the blades do not fit into the outlet, try turning the plug around. If the plug still does not fit into the outlet, contact a qualified electrician. DO NOT attempt to modify the plug in any way.



## PRIOR TO USE

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

CAUTION! Sharp Blade!

CAUTION!  
SHARP  
BLADE!

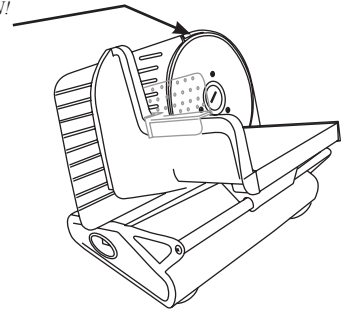


FIGURE 1

## DIRECTIONS FOR USE

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

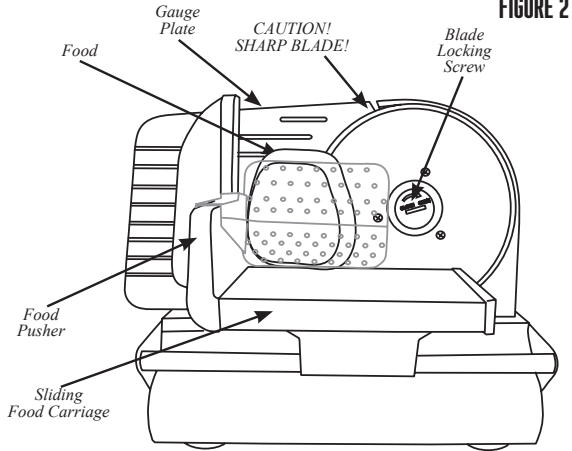
1. Make sure the Blade Locking Screw is properly tightened. Rotate the Blade Locking Screw counter-clockwise to tighten.

2. Make sure the Blade Protector is secure and in place to make sure the blades sits correctly as it spins. This part is necessary to ensure that the meat slicer works at 100% capacity.

3. 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).

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

5. Place food on to the Sliding Food Carriage between the Gauge Plate and the Food Pusher. To avoid danger of injury, ALWAYS use the Food Carriage and Food Pusher while slicing (Figure 2).



5. Rotate the Thickness Adjustment Knob to set the Gauge Plate to the desired cutting thickness (**FIGURE 3**). Rotate towards the “-” for the thinnest slice, and rotate towards the “+” for the thickest slice.

6. Turn on the Meat Slicer by switching the Power Switch to the “I” on position.

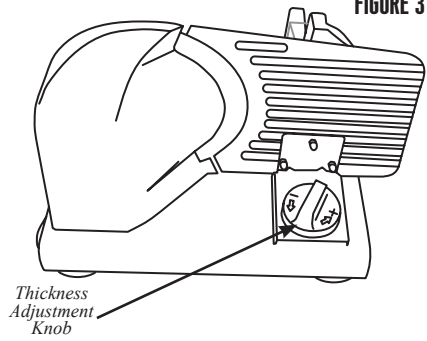
7. Hold the Food Pusher/Sliding Food Carriage Handle; keep your hands protected behind the Food Pusher (**FIGURE 4**).

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 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 “O” off position.

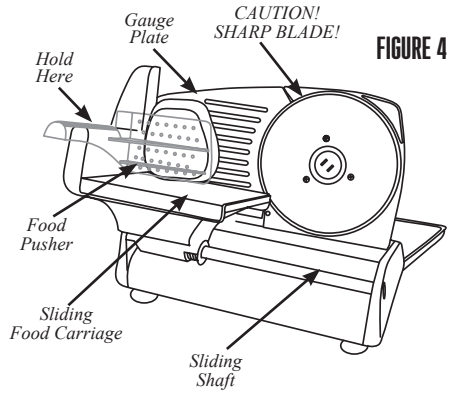
10. For safety, always rotate the Thickness Adjustment Knob all the way to the “-” position after use to properly shield the sharp edge of Blade. **ALWAYS DISCONNECT** Meat Slicer from power source when the Meat Slicer is not in use.

FIGURE 3



Thickness Adjustment Knob

FIGURE 4



**NOTE: DO NOT OPERATE THE APPLIANCE CONTINUOUSLY FOR MORE THAN 10 MINUTES.** Be sure to allow the appliance to cool down for 30-60 minutes before operating again. Failure to allow the slicer motor to cool down may result in damage to the motor.



# CLEANING INSTRUCTIONS

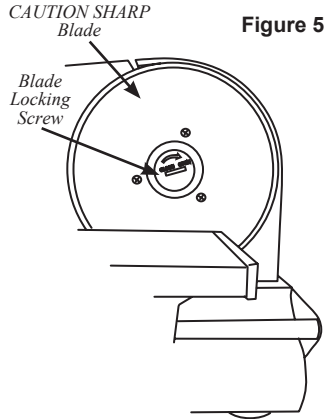
**! WARNING!** Before cleaning, assembling or disassembling the appliance, make sure the appliance is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

**! 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!*

1. ALWAYS disconnect the Meat Slicer from the power source before cleaning.
2. Never immerse the Motor Assembly of the Meat Slicer in water or other liquid.
3. The Blade, Blade Protector, Food Pusher, and Food Tray can all be hand washed in hot soapy water. Because these parts come in contact with food, they should be sanitized properly. Allow sanitized parts to air dry. Do not use harsh abrasives to clean any part of the Meat Slicer. Use extreme caution when handling or cleaning the Blade, as it is extremely sharp! Do not leave Blade underwater; trying to handle sharp objects in water can be hazardous. It is highly recommended to wear cut-resistant Kevlar Gloves when removing, cleaning and re-installing the Blade.
4. Rotate the Thickness Adjustment Knob all the way to the “-” position.
5. Remove the Food Pusher and rotate the Sliding Food Carriage out of the way in order to allow for easy access to the Blade.

6. To remove the Blade hold the Blade with one hand and use a coin or small flathead screwdriver to unlock the Blade Locking Screw by gently turning it clockwise (FIGURE 5). Carefully pull the Blade off and hold it by using the hole in the center of the Blade.



7. Gently remove the Blade Protector. If too much pressure is applied to either end, you may risk breaking the protector.
8. Clean the outer surface of the Meat Slicer Body/Motor with a damp cloth. Mild detergent or water can be used to dampen the cloth. Wipe away from the Blade, NEVER wipe toward the Blade. Never immerse Body/Motor in water or any other liquid. Do not use steel wool, abrasive cleaners, or sharp utensils to clean.
9. After cleaning and drying, reinstall the Blade and Blade Screw to the Body/Motor. Make sure the Blade Locking Screw is properly tightened. Rotate the Blade Locking Screw counter-clockwise to tighten. Rotate the Sliding Food Carriage back to its proper position and re-install the Food Pusher.

# FOOD SAFETY

There are basic rules to follow when handling food. They are **COOK, SEPARATE, CLEAN, and CHILL.**

## COOK

It's crucial to cook food to a safe internal temperature to destroy bacteria that is present. The safety of hamburgers and other foods made with ground meat has been receiving a lot of attention lately, and with good reason. When meat is ground, the bacteria present on the surface is mixed throughout the ground mixture. If this ground meat is not cooked to at least 160°F to 165°F (71°C to 74°C), bacteria will not be destroyed and there's a good chance you will get sick.

Solid pieces of meat like steaks and chops don't have dangerous bacteria like E. coli on the inside, so they can be served more rare. Still, any beef cut should be cooked to an internal temperature of at least 145°F (63°C) (medium rare). The safe temperature for poultry is 165°F (75°C) and solid cuts of pork should be cooked to 145°F (63°C).

## SEPARATE

Foods that will be eaten uncooked and foods that will be cooked before eating **MUST ALWAYS** be separated. Cross-contamination occurs when raw meats or eggs come in contact with foods that will be eaten uncooked. This is a major source of food poisoning. Always double-wrap raw meats and place them on the lowest shelf in the refrigerator so there is no way juices can drip onto fresh produce. Then use the raw meats within 1-2 days of purchase, or freeze for longer storage. Defrost frozen meats in the refrigerator, not on the counter.

When grilling or cooking raw meats or fish, make sure to place the cooked meat on a clean platter. Don't use the same platter you used to carry the food out to the grill. Wash the utensils used in grilling after the food is turned for the last time on the grill, as well as spatulas and spoons used for stir-frying or turning meat as it cooks.

Make sure to wash your hands after handling raw meats or raw eggs. Washing hands with soap and water, or using a pre-moistened antibacterial towelette is absolutely necessary after you have touched raw meat or raw eggs. Not washing hands and surfaces while cooking is a major cause of cross-contamination.

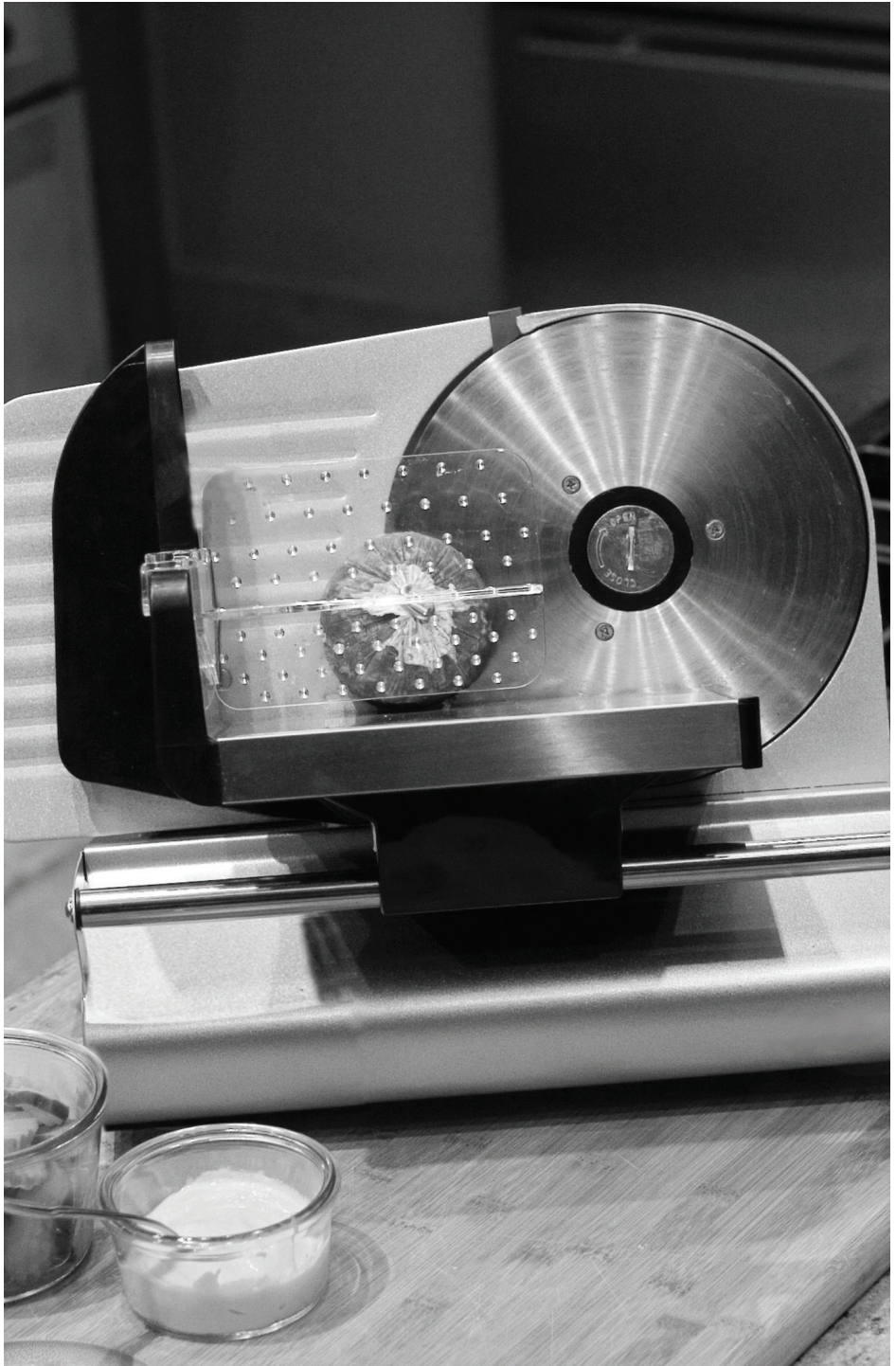
## CLEAN

Wash your hands and work surfaces frequently when you are cooking. Washing with soap and warm water for at least 15 seconds, then dry with a paper towel.

## CHILL

Chilling food is very important. The danger zone where bacteria multiply is between 40°F and 140°F (4°C and 6°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-17°C) or below. Simple rule: serve hot foods hot, cold foods cold. Use chafing dishes or hot plates to keep food hot while serving. Use ice water baths to keep cold foods cold. Never let any food sit at room temperature for more than 2 hours - 1 hour if the ambient temperature is 90°F (32°C) or above. When packing for a picnic, make sure the foods are already chilled when they go into the insulated hamper. The hamper won't chill food - it just keeps food cold when properly packed with ice. Hot cooked foods should be placed in shallow containers and immediately refrigerated so they cool rapidly. Make sure to cover foods after they are cool.

**NOTE:** Special considerations must be made when using venison or other wild game, since it can become heavily contaminated during field dressing. Venison is often held at temperatures that could potentially allow bacteria to grow, such as when it is being transported. Refer to the USDA Meat and Poultry Department for further questions or information on meat and food safety.



# WESTON WARRANTY INFORMATION

## SAVE THIS WARRANTY INFORMATION FOR YOUR RECORDS!

Weston Brands LLC warrants to the ORIGINAL RETAIL PURCHASER of this product that if operated in accordance with the printed instruction accompanying it, then for a period of 1 year from the date of purchase, the product shall be free from defects in material and workmanship.

The Warranty Card, along with a copy of the original receipt, must be received by Weston Brands LLC within 30 days from purchase date for the warranty to apply. Failure to send the completely filled out Warranty Card, along with a copy of the original receipt, will void the warranty.

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

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

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

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

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

For non-warranty repairs, contact Weston Brands LLC's Customer Service at 1-800-814-4895 M-F 8am-5pm ET (outside of the United States 001-440-638-3131) to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number).

Weston Brands LLC will refuse all returns that do not contain this number. **DO NOT RETURN THE UNIT WITHOUT PROPER AUTHORIZATION FROM WESTON BRANDS LLC.**

**LIMITATIONS:** The warranty is void if the product is used for any purpose other than that for which it is designed.

The product must not have been previously altered, repaired, or serviced by anyone else other than Weston Brands LLC. If applicable, the serial number must not have been altered or removed. The product must not have been subjected to accident in transit or while in the customer's possession, misused, abused, or operated contrary to the instructions contained in the instruction manual. This includes failure caused by neglect of reasonable and necessary maintenance, improper line voltage and acts of nature. This warranty is not transferable and applies only to U.S. and Canadian sales.

Except to the extent prohibited by applicable law, no other warranties whether expressed or implied, including warranty merchantability and fitness for a particular purpose, shall apply to this product. Under no circumstances shall Weston Brands LLC be liable for consequential damages sustained in connection with said product and Weston Brands LLC neither assumes nor authorizes any representative or other person to assume for it any obligation or liability other than such as is expressly set forth herein. Any applicable implied warranties are also limited to the one (1) year period of the limited warranty.

This warranty covers only the product and its specific parts, not the food or other products processed in it. Weston is not responsible for missing or damaged parts on discounted/clearance, resale or final sale items where the seller may not be able to guarantee full functionality or completeness of the unit.

**CUT ALONG THE DOTTED LINE AND SEND THE WARRANTY CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR**

**ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:**

**Weston Brands LLC / WARRANTY**

**20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 USA**

## WESTON WARRANTY CARD

SEND THIS CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:  
WESTON BRANDS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA

Customer Name: \_\_\_\_\_

Address: \_\_\_\_\_

City/State/Zip/Country: \_\_\_\_\_

Telephone Number: \_\_\_\_\_

E-Mail Address: \_\_\_\_\_

Original Date of Purchase: \_\_\_\_\_

Copy of Receipt  
Included

Product Model #: \_\_\_\_\_

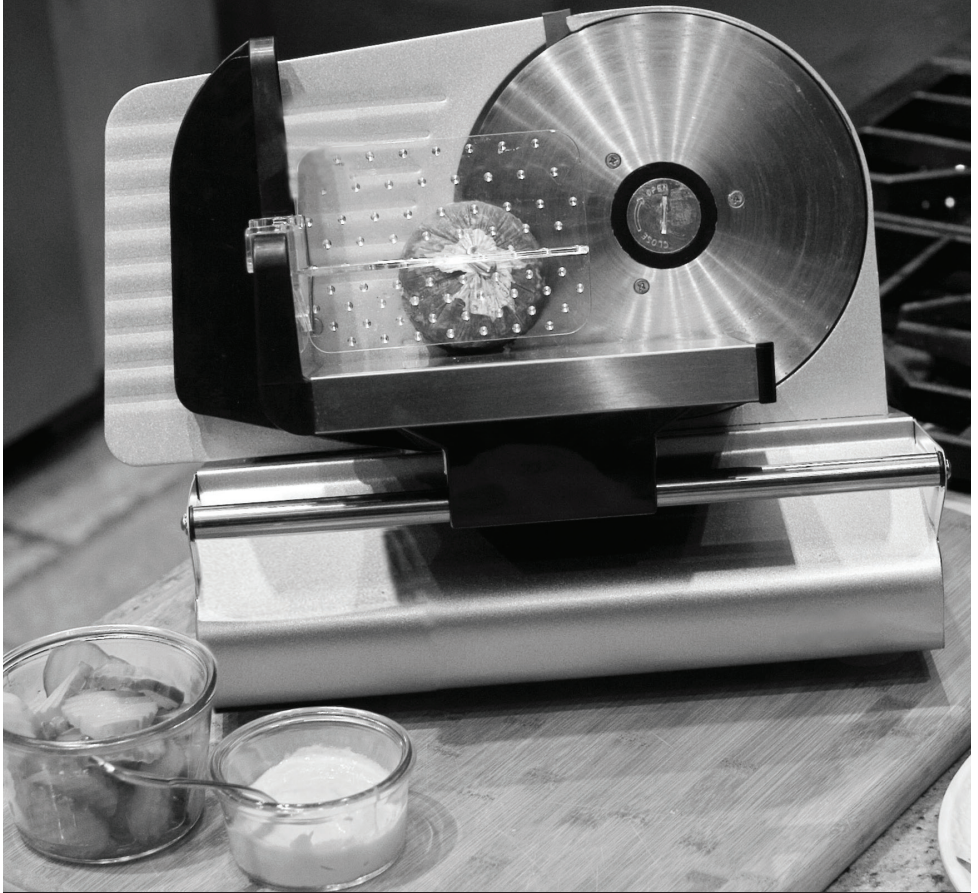
Serial # (if applicable): \_\_\_\_\_

I have read the warranty information. Initial here: \_\_\_\_\_





**WESTON**  
RECONNECT WITH REAL FOOD



# REBANADORA DE CARNE

DE 7½"

83-0750-W

DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 032615

# ⚠️ REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

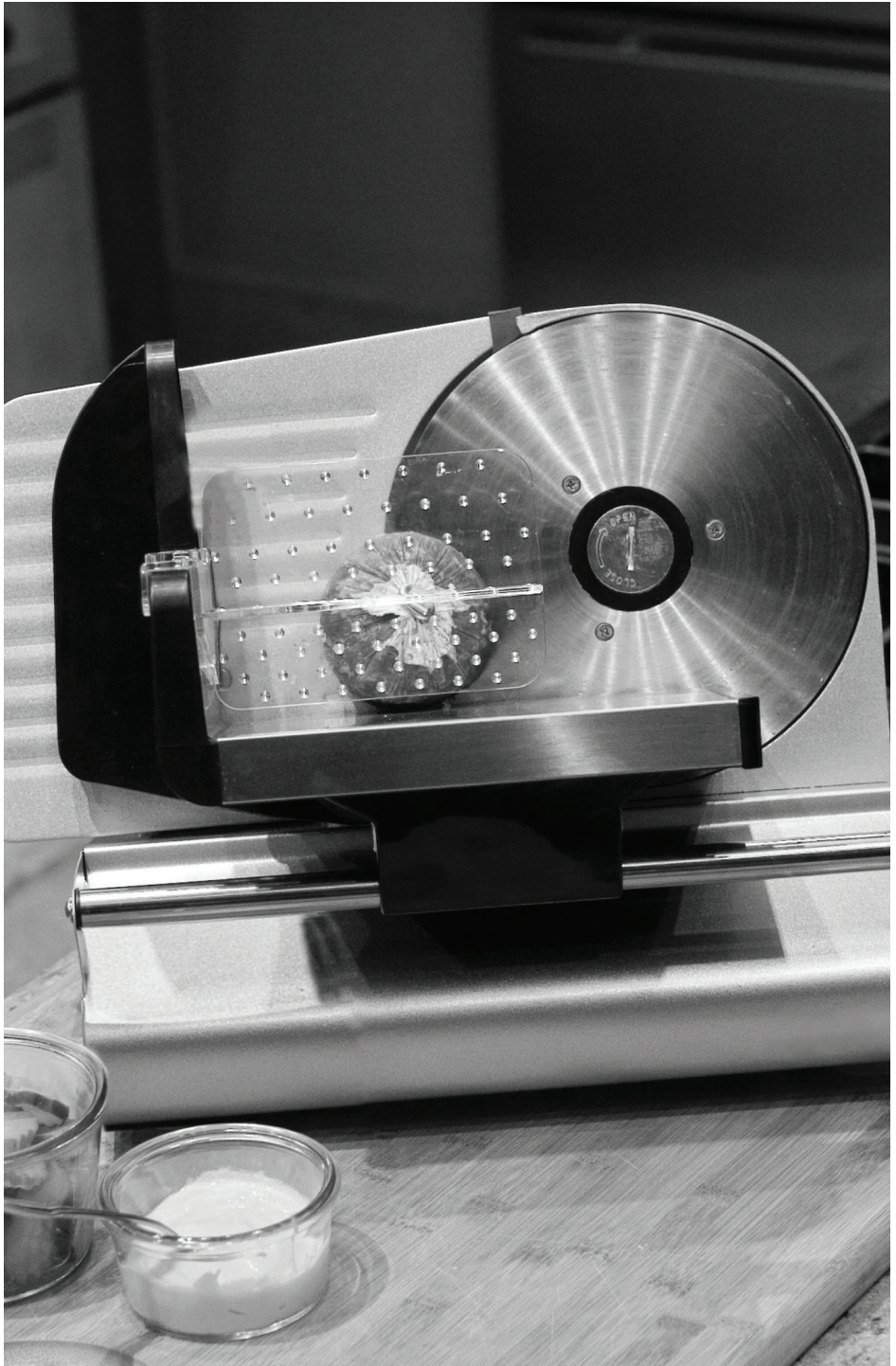
LEA Y ENTIENDA COMPLETAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR ESTA UNIDAD. ¡SU SEGURIDAD ES LO MÁS IMPORTANTE! NO SEGUIR LOS PROCEDIMIENTOS Y PRECAUCIONES PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES. RECUERDE: ¡SU SEGURIDAD PERSONAL ES RESPONSABILIDAD DE USTED!

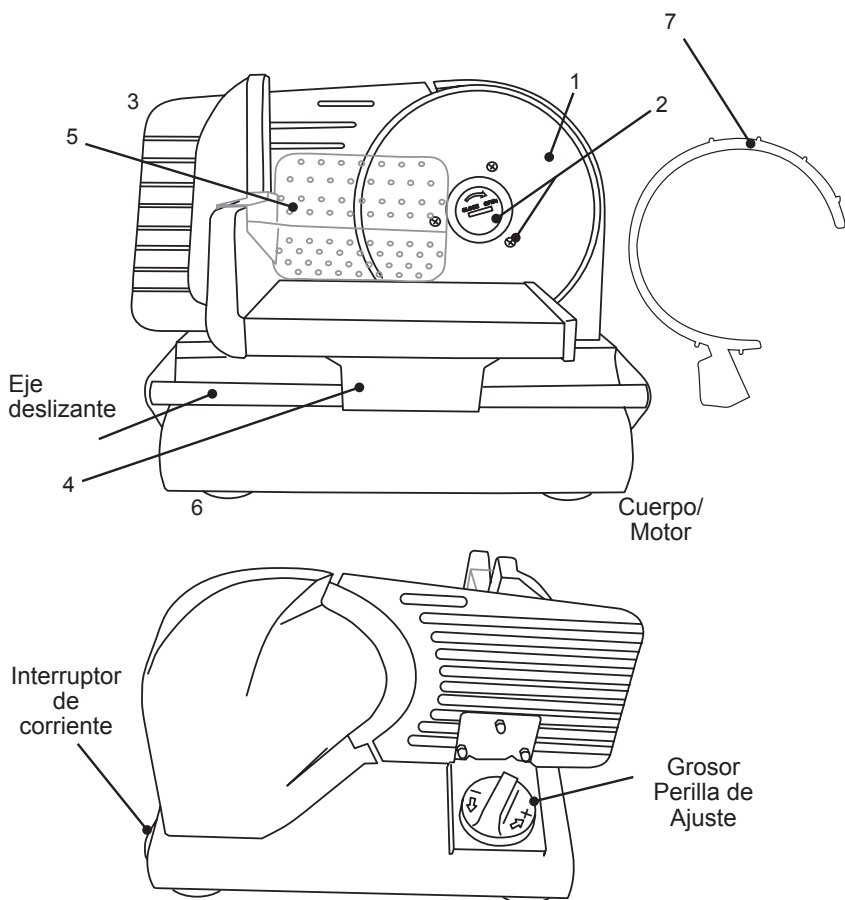
1. **ADVERTENCIA LA NAVAJA ES SUMAMENTE FILOSA.** Maneje la cuchilla con cuidado cuando la limpie, la retire o la inserte. **NO TOQUE EL BORDE AFILADO DE LA CUCHILLA.** Se recomienda utilizar guantes de Kevlar a prueba de cortes cuando se manipule la cuchilla. **NUNCA TOQUE LA CUCHILLA CUANDO SE ESTÉ UTILIZANDO LA REBANADORA DE CARNE.**
2. Tenga cuidado, la cuchilla continúa girando después de haber apagado la rebanadora. Espere a que la cuchilla se detenga. **NUNCA TRATE DE DETENER LA CUCHILLA** por ningún medio. **NO toque las partes en movimiento.** Pueden producirse lesiones personales.
3. Retire la cuchilla de forma periódica para limpiar la parte posterior. Lave con agua tibia y jabón. Frote cuidadosamente la cuchilla con alcohol y deje secar.
4. Inspeccione de forma periódica el diámetro de la cuchilla. **NO USE LA REBANADORA SI EL DIÁMETRO DE LA CUCHILLA SE HA REDUCIDO EN 3/8" (0.95 cm).** Reemplace la cuchilla de ser necesario.
5. **NO use la rebanadora de carne sin el pisón para alimentos y el carro de alimentos asegurados en su lugar.**
6. **SIEMPRE DESCONECTE** la rebanadora de carne de la fuente de energía antes de hacerle servicio, cambiar accesorios, cuando la rebanadora de carne no esté en uso o cuando limpie la unidad. Devuelva completamente la perilla de ajuste de espesor a la posición "-" después de su uso para proteger adecuadamente el borde afilado de la navaja.
7. Conecte la rebanadora de carne en un tomacorriente estándar de 120 volts y 60 Hz.
8. **NO use la rebanadora de carne** si el cable de corriente, la clavija o cualquier otra parte estuvieran dañadas. **NO la utilice con el cable o enchufe dañados, ni después de que funcione mal, se haya caído, o se haya dañado de cualquier manera.** Si la rebanadora de carne está dañada, llame al Servicio al Cliente para devolver la rebanadora de carne para examen, reparación, o ajustes eléctricos o mecánicos. **NO TRATE DE REEMPLAZAR EL CABLE.** Asegúrese de no permitir que el cable de corriente se encuentre en su área de trabajo, o sobre superficies calientes. Revise que todas las partes estén funcionando debidamente y realicen las funciones deseadas. Revise la alineación de las partes móviles, o cualquier otra situación que afecte el funcionamiento.
9. **NUNCA use ningún accesorio o partes de otros fabricantes.** Hacerlo **INVALIDA LA GARANTÍA** y puede causar incendios, choques eléctricos y lesiones.
10. **PARA PROTEGERSE DE CHOQUES ELÉCTRICOS: NO SUMERJA LA REBANADORA DE CARNE EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.** **ASEGÚRESE DE QUE LA REBANADORA DE CARNE ESTÉ DESCONECTADA DE LA FUENTE DE CORRIENTE ANTES DE LIMPIARLA.** Lave a mano todas las partes y séquelas bien. Limpie cuidadosamente todas las partes que entren en contacto con los alimentos antes de usar el

- electrodoméstico. **NUNCA enjuague la rebanadora de carne bajo la llave, utilice sólo un paño húmedo para limpiar la unidad del motor de la rebanadora de carne.**
11. Reduzca el riesgo de encendido involuntario. Asegúrese de que el interruptor de corriente está en la posición "O" (apagado) antes de conectarla al tomacorriente.
  12. **NUNCA utilice los dedos para raspar alimentos de la cuchilla mientras la rebanadora de carne está en funcionamiento.** **NUNCA pase alimentos por la rebanadora de carne a mano.** **PUEDEN PRODUCIRSE LESIONES GRAVES.**
  13. **NUNCA DEJE SIN SUPERVISIÓN LA REBANADORA DE CARNE.** Trabaje con seguridad, **DESCONECTE** la rebanadora de carne de la fuente de energía antes de dejar el área de trabajo, o cuando la rebanadora de carne no esté en uso. Es necesaria la supervisión cercana cuando se use cualquier aparato cerca de niños. Este aparato **NO DEBE** ser usado por niños.
  14. Espere hasta que todas las partes móviles se hayan detenido y desconecte del suministro de energía antes de remover cualquier parte de la rebanadora de carne.
  15. **RECÓJASE** el pelo suelto y la ropa y enróllese las mangas antes de manejar la rebanadora de carne. **QUÍTESE** la corbata, anillos, relojes, brazaletes y demás joyería antes de manejar la rebanadora de carne.
  16. Revise que la rebanadora de carne esté en una superficie de trabajo estable. Asegúrese de que todas las patas de la rebanadora de carne están estables.
  17. Opere la rebanadora de carne sólo cuando el tornillo de bloqueo de la cuchilla está bien colocado y apretado. Para evitar peligros o lesiones, utilice la rebanadora de carne sólo cuando esté completamente ensamblada.
  18. **NO trate de rebanar pescado, carne con hueso u otras partes duras.**
  19. **USE PROTECCIÓN EN LOS OJOS.** Utilice gafas de seguridad. Los anteojos ópticos no son protección de seguridad. Las gafas de seguridad cumplen con los requerimientos de la norma ANSI Z87.1. Nota: Las gafas de seguridad aprobadas tienen impresa o estampada la clave Z87.
  20. **NO la use en exteriores.**
  21. **NO use la rebanadora de carne mientras está bajo los efectos de drogas, medicamentos o alcohol.**
  22. **NO DEJE** que el cable de corriente cuelgue por el borde de la superficie de trabajo.
  23. **NO intente operar la rebanadora de carne si la rebanadora de carne está fría.** La temperatura de la rebanadora de carne debe ser de al menos 45°F (7°C) antes de comenzar.
  24. El fabricante rechaza cualquier responsabilidad en caso de uso indebido de esta máquina.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!







**ADVERTENCIA** Es importante seguir los lineamientos "Seguridad en alimentos" establecidos en este manual. Visite el sitio Web de USDA para ver las instrucciones actualizadas.

**¡ADVERTENCIA!** Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el aparato, cerciórese de que esté APAGADO y que LA CLAVIJA ESTÉ RETIRADA DEL TOMACORRIENTE O FUENTE DE ENERGÍA.



**¡ADVERTENCIA!**  
**NAVAJA FILOSA**

**MANIPULE CON CUIDADO**  
**MANTENGA LOS DEDOS LEJOS DE LA CUCHILLA.**  
**NUNCA INSERTE EL ALIMENTO CON LA MANO**  
**USE SIEMPRE EL PISÓN.**

*Siempre utilice la rebanadora de carne completamente armada con el carro de alimentos y el pisón.*

*¡Siempre que se manipule la cuchilla se recomienda usar guantes de Kevlar protectores y resistentes a los cortes!*



# LISTA DE COMPONENTES

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

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

[WestonProducts.com](http://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, cerciórese de que esté **APAGADO** y que **LA CLAVIJA ESTÉ RETIRADA DEL TOMACORRIENTE O FUENTE DE ENERGÍA.**



**¡ADVERTENCIA!  
NAVAJA FILOSA**

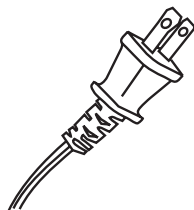
**MANIPULE CON CUIDADO  
MANTENGA LOS DEDOS LEJOS DE LA CUCHILLA.  
NUNCA INSERTE EL ALIMENTO CON LA MANO  
USE SIEMPRE EL PISÓN.**

*Siempre utilice la rebanadora de carne completamente armada con el carro de alimentos y el pisón.*

*¡Siempre que se manipule la cuchilla se recomienda usar guantes de Kevlar protectores y resistentes a los cortes!*

## INSTRUCCIONES PARA LA CORRIENTE

Este aparato tiene una clavija polarizada (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, esta clavija debe estar bien metida en el tomacorriente. Si las patas no entran en el tomacorriente, dele vuelta a la clavija. Si aun así no entran en el tomacorriente, consulte con un electricista calificado. NO trate de modificar la clavija de ninguna manera.

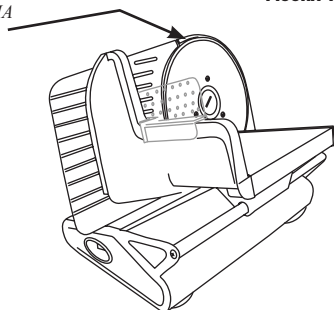


## ANTES DE USAR

Antes de utilizar su rebanadora de carne por primera vez, lave muy bien todas las partes, teniendo especial cuidado de quitar toda la grasa y aceite de las superficies. Seque muy bien todas las piezas antes de volver a ensamblar. Ver la sección de "Instrucciones de Limpieza" de este cuadernillo.

**ADVERTENCIA** ¡Navaja filosa!

**ADVERTENCIA**  
¡NAVAJA  
FILOSA!



**FIGURA 1**

# INSTRUCCIONES DE USO

**¡ADVERTENCIA!** Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el aparato, cerciórese de que esté **APAGADO** y que **LA CLAVIJA ESTÉ RETIRADA DEL TOMACORRIENTE O FUENTE DE ENERGÍA.**

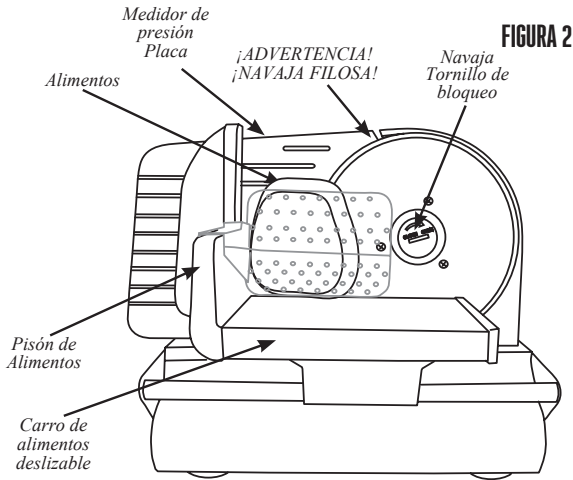
1. Asegúrese de que el tornillo de bloqueo de la cuchilla esté adecuadamente apretado. Rote el tornillo de bloqueo de la cuchilla en la dirección contraria a las manecillas del reloj para apretar.

2. Asegúrese de que el protector de la navaja esté seguro y en su lugar para asegurarse de que las navajas se asienten de forma correcta cuando giran. Esta parte es necesaria para garantizar que la rebanadora de carne funcione al 100% de su capacidad.

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

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

5 Coloque los alimentos sobre el carro de alimentos deslizante entre la placa medidora y el pisón de alimentos. Para evitar daños o lesiones, SIEMPRE utilice el carro de alimentos y el pisón de alimentos mientras reban (FIGURA 2).



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

6. Encienda la rebanadora de carne colocando el interruptor de encendido en la posición “I”.

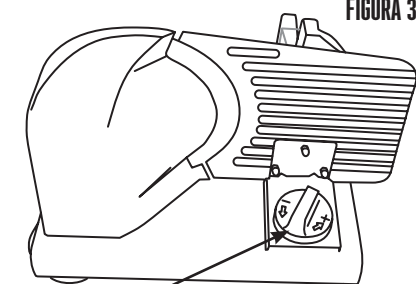
7. Sostenga el pisón de alimentos/mango del carro de alimentos; mantenga sus manos protegidas detrás del pisón de alimentos (**FIGURA 4**).

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

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

10. Por seguridad, siempre rote la perilla de ajuste de espesor a la posición “-” después de su uso para proteger adecuadamente el borde afilado de la navaja. **DESCONECTE SIEMPRE LA rebanadora de carne de la fuente de energía cuando la rebanadora de carne no esté en uso.**

FIGURA 3

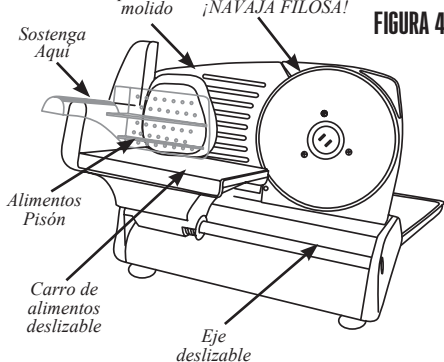


Grosor  
Perilla de  
ajuste

Medidor de  
presión  
molido

ADVERTENCIA  
¡NAVAJA FILOSA!

FIGURA 4



Sostenga  
Aquí

Alimentos  
Pisón

Carro de  
alimentos  
deslizante

Eje  
deslizante

# INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

**¡ADVERTENCIA!** Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el aparato, cerciórese de que esté **APAGADO** y que **LA CLAVIJA ESTÉ RETIRADA DEL TOMACORRIENTE O FUENTE DE ENERGÍA.**

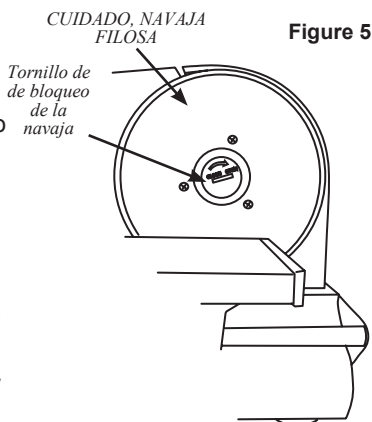


**¡ADVERTENCIA!**  
**NAVAJA FILOSA**

**MANIPULE CON CUIDADO**  
**MANTENGA LOS DEDOS LEJOS DE LA CUCHILLA.**  
**NUNCA INSERTE EL ALIMENTO CON LA MANO**  
**USE SIEMPRE EL PISÓN.**

*Siempre utilice la rebanadora de carne completamente armada con el carro de alimentos y el pisón.*  
*¡Siempre que se manipule la cuchilla se recomienda usar guantes de Kevlar protectores y resistentes a los cortes!*

1. SIEMPRE desconecte la rebanadora de carne de la fuente de corriente antes de limpiarla.
2. Nunca sumerja el conjunto del motor de la rebanadora de carne en agua u otros líquidos.
3. La cuchilla, el protector de la cuchilla, el pisón de alimentos, y la bandeja de alimentos pueden lavarse a mano en agua caliente con jabón. Debido a que estas partes entran en contacto con alimentos, deben desinfectarse de forma adecuada. Deje que las partes desinfectadas se sequen al aire. No utilice abrasivos fuertes para limpiar ninguna parte del rebanador de carne. ¡Tenga extrema precaución cuando manipule o limpie la cuchilla, ya que es sumamente afilada! No deje la cuchilla bajo el agua; tratar de manipular objetos filosos en el agua puede ser peligroso. Es altamente recomendable utilizar guantes de Kevlar resistentes a los cortes al remover, limpiar y volver a instalar la cuchilla.
4. Rote completamente la perilla de ajuste del espesor hasta la posición “.”.
5. Quite el prensador de alimentos y gire el carro de alimentos deslizante fuera del camino para permitir un acceso fácil a la cuchilla.
6. Para remover la cuchilla sostenga la cuchilla con una mano y utilice una moneda o un destornillador de pala pequeño para soltar el tornillo de bloqueo de la cuchilla, girándolo en el sentido de las manecillas del reloj (**FIGURA 5**). De manera cuidadosa, jale la cuchilla y sosténgala utilizando el agujero en el centro de la cuchilla.
7. Remueva con cuidado el protector de la cuchilla. Si se aplica demasiada presión en cualquiera de los extremos, se corre el riesgo de romper el protector.
8. Limpie la superficie exterior del cuerpo/motor del rebanador de carne con un paño húmedo. Puede utilizarse detergente suave o agua para humedecer el paño. Limpie hacia afuera de la cuchilla, **NUNCA** limpie hacia la cuchilla. Nunca sumerja el cuerpo/motor en agua ni en ningún otro líquido. No utilice esponjillas de acero, limpiadores abrasivos, o utensilios afilados para la limpieza.
9. Después de limpiar y secar, vuelva a instalar la navaja y el tornillo de la navaja en el cuerpo/motor. Asegúrese de que el tornillo de bloqueo de la cuchilla esté adecuadamente apretado. Gire el tornillo de bloqueo de la cuchilla en la **dirección contraria a las manecillas del reloj** para apretar. Gire el carro de alimentos deslizante de regreso a su posición apropiada y vuelva a instalar el pisón de alimentos.



# SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

## COCINAR

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

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

## SEPARAR

SIEMPRE DEBE separar los alimentos que se comen crudos 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

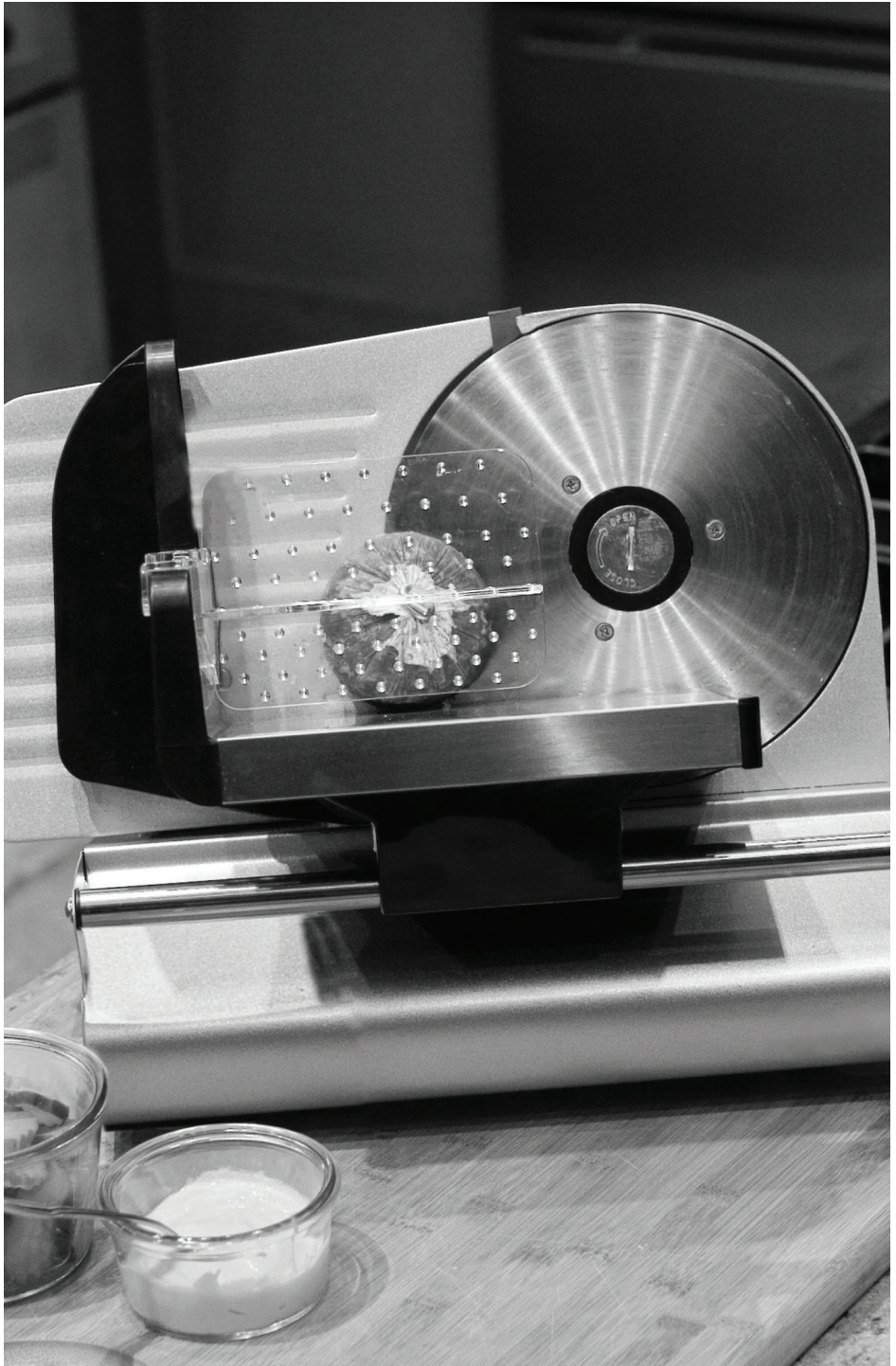
Lávese las manos y las superficies de trabajo con frecuencia mientras esté cocinando. Lávese con agua tibia y jabón durante por lo menos 15 segundos; después séquese con una toalla de papel.

## 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. Nunca deje ningún alimento a temperatura ambiente por más de 2 horas; o por más de 1 hora si la temperatura ambiente es de 32 °C (90 °F) o superior. Cuando empaque para un picnic, asegúrese de que la comida ya esté fría cuando la meta en la canasta aislada. La canasta no enfría la comida; sólo la mantiene fría si está debidamente empacada con hielo. Los alimentos cocidos calientes deben colocarse en recipientes bajos y refrigerarse de inmediato para que se enfríen rápidamente. No olvide cubrir los alimentos una vez que se enfríen.

NOTA: Debe tener especial consideración al usar venado y otra carne de caza, ya que puede contaminarse durante la preparación de campo. El venado suele mantenerse a temperaturas que podrían permitir el crecimiento de bacterias, como cuando se transporta. Consulte con el Departamento de Carnes y Aves de la USDA si tiene más preguntas o quiere más información sobre higiene de carne y alimentos.





# INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON

## ¡GUARDE ESTA INFORMACIÓN DE GARANTÍA PARA SUS REGISTROS!

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

La Tarjeta de Garantía, junto con una copia del recibo original debe ser recibida por Weston Brands LLC dentro de 30 días desde la fecha de compra para hacer efectiva la garantía. Si no se envía la Tarjeta de Garantía completamente llena, junto con una copia del recibo original, anulará la garantía.

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

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

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

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

Para las reparaciones que no estén cubiertas en la garantía, comuníquese con Servicio al Cliente de Weston Brands LLC al 1-800-814-4895 de lunes a viernes, desde las 8 a.m. hasta las 5pm ET (Desde fuera de los Estados Unidos comuníquese al 001-440-638-3131) para solicitar un Número de Autorización de Devolución de la Mercadería (Número RMA). Weston Brands LLC rechazará todo envío que no contenga este número. NO DEVUELVA LA UNIDAD SIN LA AUTORIZACIÓN DE WESTON BRANDS LLC.

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

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

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

CORTE POR LA LÍNEA PUNTEADA Y ENVÍE LA TARJETA DE GARANTÍA JUNTO CON UNA COPIA DE SU RECIBO DE COMPRA ORIGINAL A

**Weston Brands LLC / WARRANTY**  
**20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 USA**

## TARJETA DE GARANTÍA WESTON

ENVÍE ESTA TARJETA JUNTO CON UNA COPIA DE SU RECIBO DE COMPRA ORIGINAL A:  
WESTON BRANDS LLC/WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA

Nombre del Cliente: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Ciudad/Estado/Código Zip/País: \_\_\_\_\_

Número Telefónico: \_\_\_\_\_

Dirección de Correo Electrónico: \_\_\_\_\_

Copia del recibo  
incluido

Fecha de Compra Original: \_\_\_\_\_

Modelo del Producto #: \_\_\_\_\_

# de Serie (Si corresponde): \_\_\_\_\_





**WESTON**  
RECONNECT WITH REAL FOOD



# TRANCHEUSE À VIANDE

**DE 19CM**

**83-0750-W**

PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU. 032615

# ⚠️ 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! LA LAME EST PARTICULIÈREMENT TRANCHANTE. Tenir soigneusement la lame pendant le nettoyage, le retrait et l'insertion. NE PAS TOUCHER LE BORD TRANCHANT DE LA LAME. Il est recommandé de porter des gants Kevlar résistants aux coupures lors de la manipulation de la lame. NE JAMAIS TOUCHER LA LAME LORSQUE LA TRANCHEUSE À VIANDE EST UTILISÉE.
2. Attention! La lame continue de tourner après que la trancheuse à viande a été mise hors tension. Attendre que la lame cesse de tourner. NE JAMAIS ESSAYER D'ARRÊTER LA LAME d'une quelconque manière que ce soit. NE JAMAIS toucher les pièces mobiles. Des blessures risquent d'en résulter.
3. Retirer la lame régulièrement pour nettoyer derrière. Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse. Nettoyer la lame avec précaution avec de l'alcool dénaturé et laisser sécher.
4. Inspecter régulièrement le diamètre de la lame. NE PAS UTILISER LA TRANCHEUSE À VIANDE SI LE DIAMÈTRE DE LA LAME A DIMINUÉ DE 0,95 CM (3/8 PO). Remplacer la lame, le cas échéant.
5. NE PAS utiliser La trancheuse à viande sans le poussoir pour aliments et le chariot alimentaire bien en place.
6. TOUJOURS DÉBRANCHER la trancheuse à viande de l'alimentation avant d'effectuer toute opération d'entretien, de changer d'accessoires, lorsque la trancheuse à viande n'est pas utilisée ou lors du nettoyage de l'unité. Tourner le bouton de réglage d'épaisseur à fond jusqu'à la position « - » après toute utilisation pour assurer une protection appropriée contre le bord tranchant de la lame.
7. Brancher 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 ou une fiche endommagée, après tout dysfonctionnement de l'appareil ou si l'appareil est tombé ou a subi des dommages d'une manière quelconque. Si la trancheuse à viande est endommagée, appeler le service clientèle pour renvoyer la trancheuse à viande pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique. NE PAS REMPLACER LE CORDON. Prendre soin à ce que le cordon d'alimentation ne se trouve pas sur la surface de travail ou sur des 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 ces pièces sont utilisées, non seulement VOTRE GARANTIE SERA ANNULÉE mais il y a risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
10. POUR PROTÉGER CONTRE TOUT RISQUE DE CHOCs ÉLECTRIQUES: NE PAS IMMERGER LA TRANCHEUSE À VIANDE DANS L'EAU OU LE LIQUIDE. TOUJOURS S'ASSURER QUE LA TRANCHEUSE À VIANDE EST DÉBRANCHÉE DE L'ALIMENTATION AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE. Laver toutes les pièces à la main et

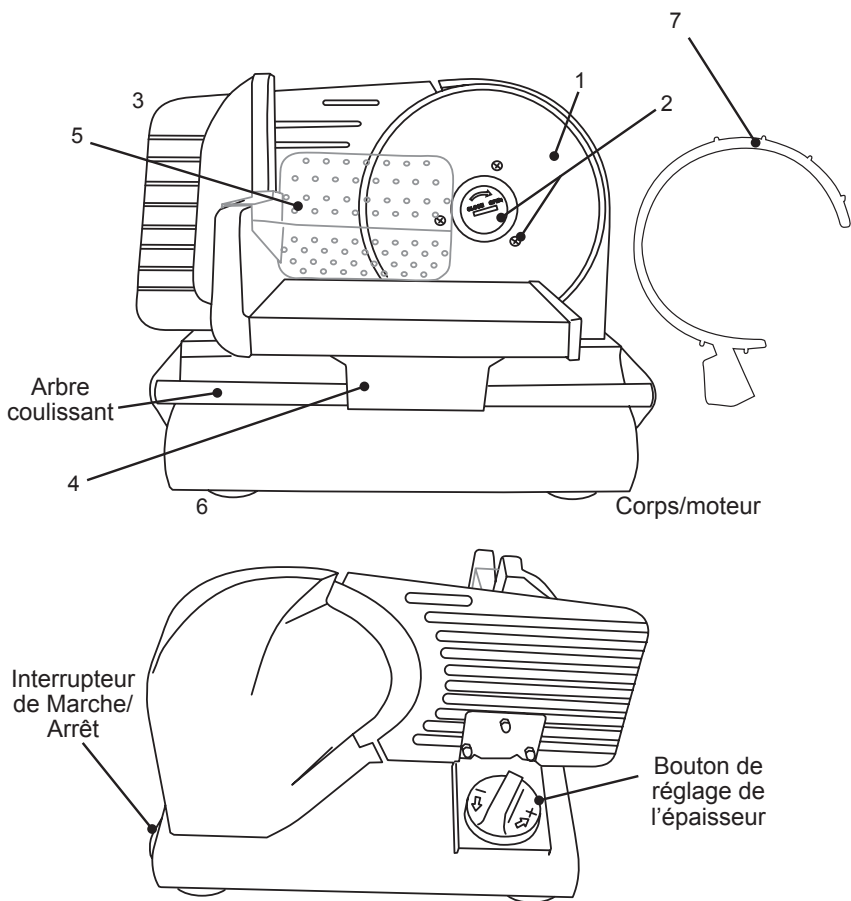
bien les sécher. Nettoyer soigneusement toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil. NE JAMAIS rincer la trancheuse à viande sous le robinet. Utiliser uniquement un chiffon humide pour nettoyer le corps/moteur.

11. Réduire le risque d'un démarrage accidentel. S'assurer que le bouton de marche/arrêt est en position 0 avant d'effectuer la connexion à l'alimentation.
12. NE JAMAIS utiliser les doigts pour nettoyer les déchets de la lame pendant que la trancheuse à viande est en marche. NE JAMAIS placer les aliments dans la trancheuse à viande avec les mains. DE GRAVES BLESSURES PEUVENT EN RÉSULTER.
13. NE JAMAIS LAISSER LA TRANCHEUSE À VIANDE SANS SUPERVISION. DÉBRANCHER la trancheuse à viande de la source d'alimentation avant de quitter le lieu 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.
14. Attendre que les pièces mobiles cessent de bouger et débrancher de la source d'alimentation avant de retirer les pièces de la trancheuse à viande.
15. ATTACHER les cheveux et les vêtements et retrousser les manches longues avant d'utiliser la trancheuse à viande. RETIRER cravates, bagues, montres, bracelets ou bijoux avant de faire fonctionner la trancheuse à viande.
16. S'assurer que la trancheuse à viande est stable sur la surface du travail. S'assurer que les pieds de la trancheuse à viande sont stables.
17. Utiliser la trancheuse à viande uniquement lorsque la vis de blocage de la lame est correctement engagée et serrée. Pour éviter tout danger ou blessure, utiliser la trancheuse à viande uniquement lorsque l'appareil est totalement assemblé.
18. NE PAS trancher de poisson, de la viande avec des os, de la viande gelée ou tout autre article dur.
19. PORTER UNE PROTECTION OCULAIRE. Porter des lunettes de sécurité. Les lunettes de vue ordinaires ne sont pas considérées comme des lunettes de sécurité. Les lunettes de sécurité doivent être conformes aux exigences d'ANSI Z87.1. Remarque: le code Z87 est imprimé ou estampé sur les lunettes de sécurité approuvées.
20. NE PAS utiliser à l'extérieur.
21. NE PAS utiliser la trancheuse à viande sous l'effet de drogues, médicaments ou d'alcool.
22. NE PAS laisser le cordon d'alimentation pendre du bord de la surface de travail.
23. NE PAS utiliser la trancheuse à viande si l'appareil est froid. La température de la trancheuse à viande doit être de 7 °C (45 °F) minimum avant de commencer.
24. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée de cet appareil.

## CONSERVER CES DIRECTIVES!







**ATTENTION!** Il est important de suivre les directives sur la « sécurité alimentaire » fournies dans ce manuel. Pour obtenir les instructions les plus récentes, visiter le site Web d'USDA.

**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!*

# DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	LAME EN ACIER INOXYDABLE DE 19 CM (7 1/2 PO)	83-0702
2	VIS DE BLOCAGE DE LAME, RONDELLE-FREINS, VIS DE RETENUE(3)	83-0723
3	PLAQUE DE CALIBRAGE AVEC VIS	83-0726
4	CHARIOT ALIMENTAIRE COULISSANT AVEC COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE	83-0727
5	POUSOIR POUR ALIMENTS	83-0728
6	PIED À VENTOUSE (4)	83-0729
7	PROTECTEUR DE LAME	83-0705

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



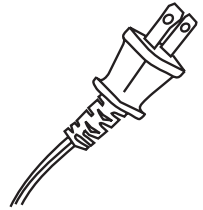
**AVERTISSEMENT!  
LAME TRANCHANTE**

**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!*

## DIRECTIVES CONCERNANT LES PRISES DE COURANT

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre) pour réduire les risques de choc électrique. La fiche doit entrer complètement dans une prise de courant. Si la fiche ne rentre pas, tourner-la dans l'autre sens et essayer de nouveau. Si elle ne rentre toujours pas entièrement, contactez un électricien qualifié pour inspecter et/ou mettre à jour les prises de courants dans votre maison. Ne pas modifier la fiche de quelque façon que ce soit pour la faire rentrer dans une prise de courant incompatible.



## 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!

ATTENTION!  
LAME  
TRANCHANTE

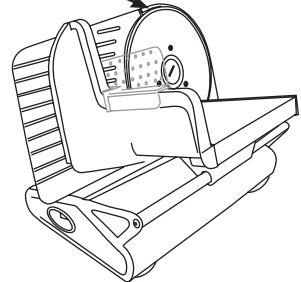


FIGURE 1

# NOTICES D'EMPLOI

**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.**

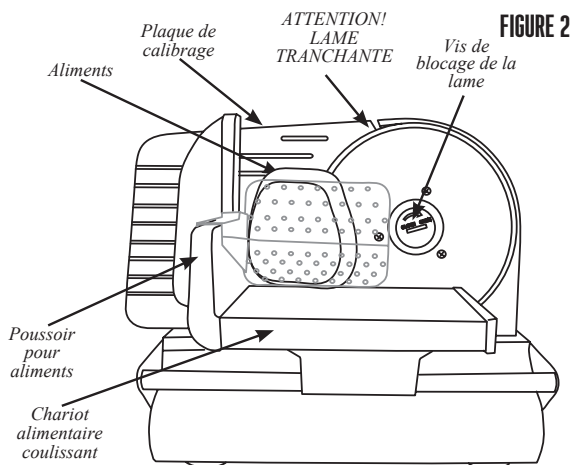
1. S'assurer que la vis de blocage de la lame est correctement serrée. Faire tourner la vis de blocage de la lame dans le sens anti-horaire pour la fixer.

2. S'assurer que le protecteur de lame est sécurisé et en place et que les lames seront correctement logées quand elles seront en marche. Cette pièce est indispensable pour garantir que la trancheuse de viande fonctionne à 100% de sa capacité.

3. Placer la trancheuse à viande sur une surface stable plate. S'assurer que le bouton de mise en marche/arrêt est en position « O ». Brancher l'appareil dans une prise électrique appropriée (120 V CA, 60 Hz).

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

5. Placer les aliments sur le plateau alimentaire coulissant entre la plaque de calibrage et le poussoir pour aliments. Pour éviter tout danger de blessure, TOUJOURS utiliser le plateau alimentaire coulissant et le poussoir pour aliments pendant l'opération (**FIGURE 2**).



6. Faire tourner le bouton de réglage d'épaisseur pour régler la plaque de calibrage à l'épaisseur de coupe (**FIGURE 3**). Tourner vers « - » pour une coupe mince et vers « + » pour une coupe plus épaisse.

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

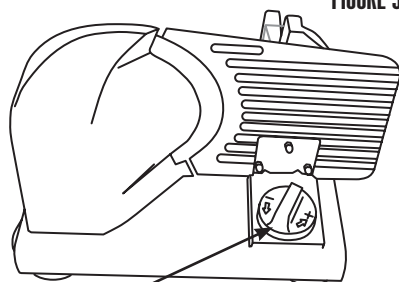
8. Tenir le poussoir pour aliments/poignée du chariot alimentaire coulissant; toujours avoir les mains protégées derrière le poussoir pour aliments (**FIGURE 4**).

9. Pour commencer à trancher, pousser les aliments vers la plaque de calibrage avec le poussoir pour aliments. Couper les aliments avec le chariot alimentaire coulissant jusqu'à ce qu'il atteigne l'extrémité de l'arbre coulissant. Glisser le chariot alimentaire coulissant vers l'arrière et répéter jusqu'à ce que la quantité d'aliments souhaitée soit coupée.

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

11. Pour des raisons de sécurité, toujours tourner le bouton de réglage d'épaisseur à fond jusqu'à la position « - » après toute utilisation pour assurer une protection appropriée contre le bord tranchant de la lame. **TOUJOURS DÉBRANCHER** la trancheuse à viande de la source d'alimentation lorsque la trancheuse à viande n'est pas utilisée.

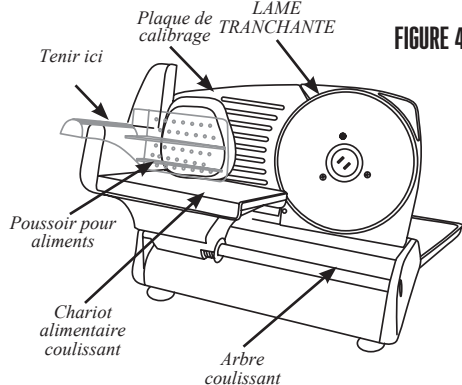
FIGURE 3



Bouton de réglage de l'épaisseur

ATTENTION!  
LAME  
TRANCHANTE

FIGURE 4



**REMARQUE: NE PAS UTILISER L'APPAREIL EN CONTINU PLUS DE DIX (10) MINUTES. Toujours laisser l'appareil refroidir pendant 30 à 60 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Ne pas respecter cette consigne concernant le refroidissement du moteur pourrait endommager le moteur.**



## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT!** 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.

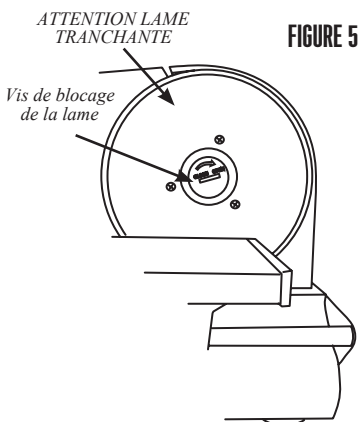


**AVERTISSEMENT!**  
**LAME TRANCHANTE**

**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!*

1. TOUJOURS débrancher la trancheuse à viande de la source d'alimentation avant de la nettoyer.
2. Ne jamais immerger le moteur de trancheuse à viande dans l'eau ou tout autre type de liquide.
3. La lame, le poussoir pour aliments et le plateau pour aliments peuvent être lavés à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Dans la mesure où ces pièces entrent en contact avec les aliments, elles doivent être correctement désinfectées. Sécher les pièces désinfectées à l'air. Ne pas utiliser de produits abrasifs agressifs pour nettoyer les pièces de la trancheuse à viande. Prendre toutes les précautions nécessaires lors de la manipulation ou du nettoyage de la lame qui est particulièrement tranchante! Ne pas laisser la lame dans l'eau; toute manipulation d'objets tranchants dans l'eau peut s'avérer dangereuse. Il est particulièrement recommandé de porter des gants Kevlar résistant aux coupures lors du retrait, du nettoyage et de la réinstallation de la lame.
4. Tourner le bouton de réglage de l'épaisseur jusqu'à la position « - ».
5. Retirer le poussoir à aliments et tourner le chariot alimentaire coulissant pour le mettre à l'écart et accéder facilement à la lame.
6. Pour retirer la lame, la tenir d'une main et utiliser une pièce ou un petit tournevis plant pour desserrer la vis de blocage de la lame en la tournant dans le sens horaire (**FIGURE 5**). Retirer la lame et la tenir par le trou situé au centre.
7. Retirer soigneusement le protecteur de lame. Si une pression excessive est exercée aux extrémités, le protecteur de lame pourrait se briser.
8. Nettoyer la surface externe du corps/moteur de la trancheuse à viande avec un chiffon humide. Un détergent doux et de l'eau peuvent être utilisés pour humidifier le chiffon. Essuyer dans le sens inverse de la lame, **NE JAMAIS** nettoyer en direction de la lame. Ne jamais immerger le corps/moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas utiliser de laine d'acier, de produits de nettoyage abrasifs ni d'ustensiles tranchants pour le nettoyage.
9. Après avoir nettoyé et séché, réinstaller la lame et la vis de la lame au corps/moteur. S'assurer que la vis de blocage de la lame est correctement serrée. Faire tourner la vis de blocage de la lame dans le sens anti-horaire pour la fixer. Remettre le chariot alimentaire coulissant à sa position appropriée en le tournant et réinstaller le poussoir pour aliments.



# SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Il y a des règles fondamentales à suivre lors de la manipulation d'aliments. Elles sont **CUIRE, SÉPARER, NETTOYER, et REFROIDIR RAPIDEMENT.**

## CUIRE

Il est crucial de cuire les aliments à une température interne sûre pour détruire les bactéries qui sont présentes. La sécurité des hamburgers et autres aliments faits avec de la viande hachée a reçu dernièrement beaucoup d'attention, et pour une bonne raison. Quand la viande est hachée, les bactéries présentes sur la surface sont mélangées dans l'ensemble du mélange haché. Si cette viande hachée n'est pas cuite jusqu'à au moins 71oC à 74oC (160oF à 165oF), les bactéries ne seront pas détruites et il y a une forte chance que cela vous rendra malade.

Des morceaux solides de viande comme des steaks et côtelettes n'ont pas de bactéries dangereuses comme E. coli à l'intérieur, donc ils peuvent être servis plus saignants. Quand même, tout morceau de bœuf doit être cuit à une température interne d'au moins 63oC (145oF) (mi-saignant). La température sûre pour la volaille est 75oC (165oF) et les morceaux de viande entier de porc doivent être cuits à 71oC (160oF).

## SÉPARER

Les aliments qui seront mangés crus et les aliments qui seront cuits avant d'être mangés **DOIVENT TOUJOURS** être séparés. La contamination croisée se produit quand des viandes crues ou des œufs viennent en contact avec des aliments qui seront mangés crus. Ceci est une source principale d'intoxication alimentaire. Enveloppez toujours deux fois les viandes crues et placez-les sur l'étagère la plus basse dans le réfrigérateur de manière qu'aucun jus ne puisse goûter sur les fruits et légumes crus. Puis utilisez les viandes crues entre 1 et 2 jours après l'achat, ou congélez-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.

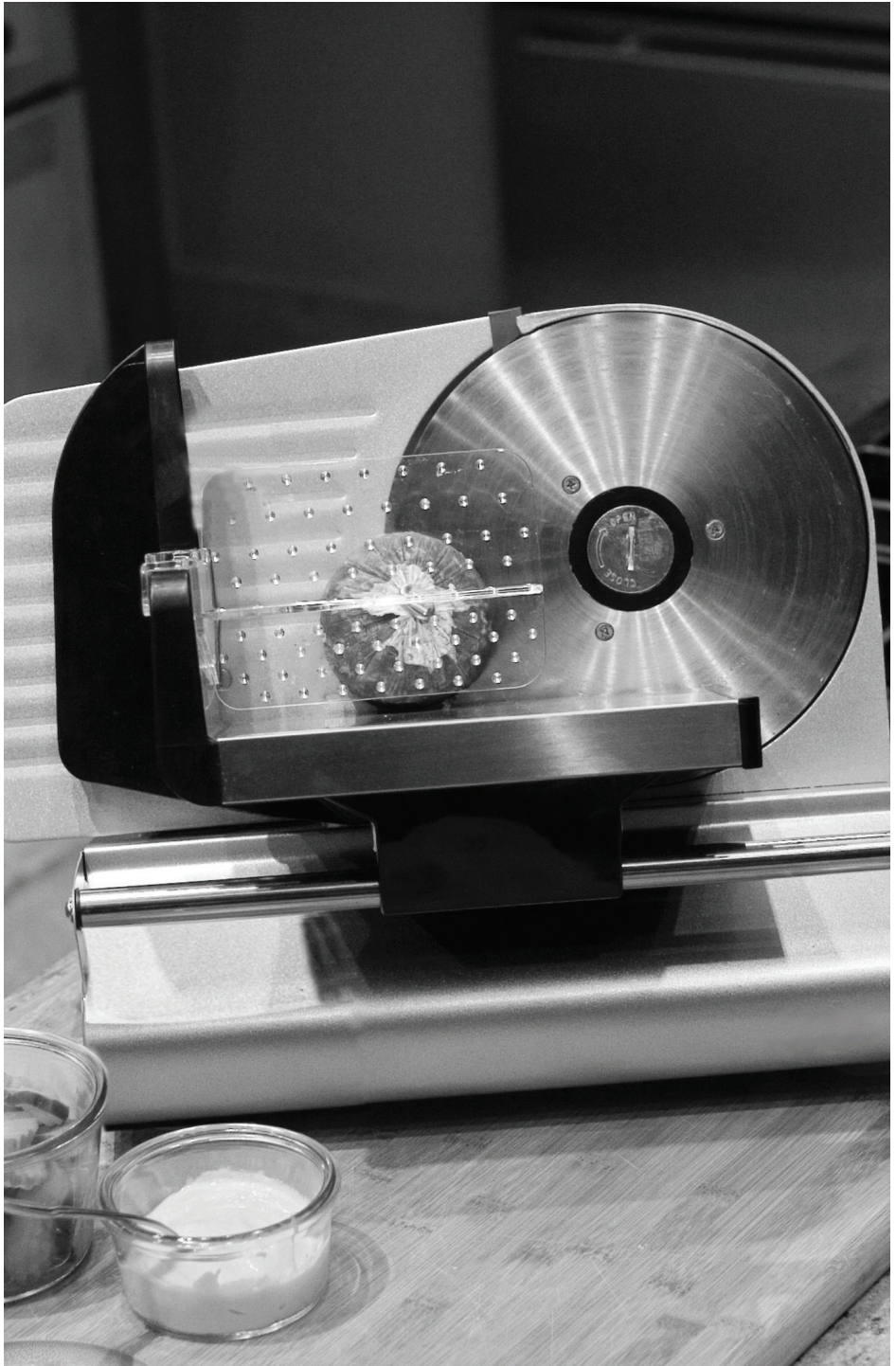
## NETTOYER

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.



# INFORMATION SUR LA GARANTIE

## CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

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

La Carte de Garantie, avec une copie du reçu original, doivent être reçus par Weston Brands LLC dans les trente (30) jours à partir de la date d'achat pour que la garantie puisse s'appliquer. Le manque d'envoyer la Carte de Garantie complètement remplie avec une copie du reçu original annulera la garantie.

Le produit doit être livré à ou expédié franco de port à Weston Brands LLC pour les services de garantie, soit dans son emballage d'origine ou un emballage similaire offrant un degré de protection équivalent. Les dommages causés par l'expédition ne sont pas la responsabilité de la société. Weston Brands LLC charge 35,00 \$ par heure pour frais de service. **REMARQUE** : Aucune réparation ne sera commencée sans l'autorisation du client. Les frais d'expédition de retour seront ajoutés à la facture de réparation.

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

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

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

Pour les réparations non garanties, veuillez contacter le Service à la clientèle de Weston Brands LLC au numéro sans frais 1-800-814-4895, du lundi au vendredi, de 8h00 à 17h00 ET (en dehors des Etats-Unis : 001-440-638-3131) pour obtenir une Autorisation de retour d'article (Numéro RMA). Weston Brands LLC refusera tous les retours qui ne contiennent pas ce numéro. **NE PAS RENVoyer CET APPAREIL SANS L'AUTORISATION CORRECTE DE Weston Brands LLC.**

**LIMITATIONS** : La garantie est annulée si le produit est utilisé pour toute raison autre que pour laquelle il est conçu. Le produit ne doit pas avoir été antérieurement modifié, réparé, ou entretenu par quelqu'un autre que Weston Brands LLC. Le cas échéant, le numéro de série ne doit pas être modifié ou enlevé. Le produit ne doit pas avoir été soumis à un accident en transit ou pendant qu'il est en la possession du client, mal utilisé, mal traité, ou utilisé contrairement aux directives contenues dans le manuel d'utilisation. Ceci comprend la défaillance causée par la négligence d'un entretien raisonnable et nécessaire, une tension de secteur incorrecte et des catastrophes naturelles. Cette garantie n'est pas transférable et s'applique seulement aux ventes américaines et canadiennes.

A l'exception des cas où la loi en vigueur l'interdit, aucune autre garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties relatives au caractère adéquat pour la commercialisation ou un usage particulier, ne s'appliquera à ce produit. Weston Brands LLC ne sera en aucun cas responsable des dommages indirects liés au dit produit et Weston Brands LLC n'a aucune obligation ni responsabilité autre que celles expressément établies dans la présente, et n'autorise aucun représentant ou autre personne à les assumer pour lui. Toutes garanties implicites applicables sont aussi limitées à la période d'un (1) an de la garantie limitée.

Cette garantie couvre seulement le produit et ses pièces spécifiques, pas les aliments ou autres produits traités dans celui-ci. Weston n'est pas responsable des pièces manquantes ou endommagées pour les articles réduits/ en solde ou les articles finaux de vente où le vendeur peut ne pas être en mesure de garantir l'ensemble de la fonctionnalité ou l'intégralité de l'unité.

**DÉCOUPEZ LE LONG DE LA LIGNE POINTILLÉE ET ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :**

**Weston Brands LLC / WARRANTY  
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 USA**

## CARTE DE GARANTIE

ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :  
WESTON BRANDS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA

Nom du Client: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Province/Code postal/Région: \_\_\_\_\_

Numéro de téléphone: \_\_\_\_\_

Adresse de courrier électronique: \_\_\_\_\_

Date d'achat d'origine: \_\_\_\_\_ Copie du reçu incluse

No de modèle du produit: \_\_\_\_\_

No de série (s'il y a lieu): \_\_\_\_\_

J'ai lu les informations relatives à la garantie. Initiales ici: \_\_\_\_\_







## **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](mailto: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](mailto: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](mailto: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.*