

WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD



9" MEAT SLICER

LE INVITAMOS A LEER CUIDADOSAMENTE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR SU APARATO.

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

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION	4
COMPONENT LIST	6-7
DIRECTIONS FOR USE	8-9
CLEANING INSTRUCTIONS	10
FOOD SAFETY	11
WARRANTY	12
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES	14
OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE	15
LISTA DE COMPONENTES	16-17
INSTRUCCIONES DE USO	18-19
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	20
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	21
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON	22
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	24
AUTRES RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AU CONSOMMATEUR	25
DESCRIPTION DE LA PIÈCE	26-27
MODE D'EMPLOI	28-29
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	30
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	31
INFORMATION SUR LA GARANTIE	32



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. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. To protect against risk of electrical shock, do not put the meat slicer assembly, cord or plug in water or other liquid.
6. Turn the appliance OFF(●), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Avoid contacting moving parts. Personal injury may occur. The blade continues to spin after the meat slicer has been turned off. Never try to stop the blade in any way whatsoever.
8. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
9. The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock, or injury.
10. Blade is sharp. Handle carefully, especially when assembling, disassembling, or cleaning. It is recommended that cut-proof Kevlar gloves be worn when handling the blade.
11. Never feed food by hand. Always use completely assembled slicer with the food carriage and food pusher.
12. Do not use outdoors.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
14. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
15. Check that the control is OFF(●) before plugging cord into wall outlet. To disconnect cord, turn the control to OFF(●); then remove plug from wall outlet.
16. Do not use appliance for other than intended purpose.
17. Do not leave meat slicer unattended while it is operating.



- 18. Keep hands, hair, clothing, and any loose items away from the moving blade.
- 19. Operate the meat slicer only when the blade-locking screw is properly engaged and tightened.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

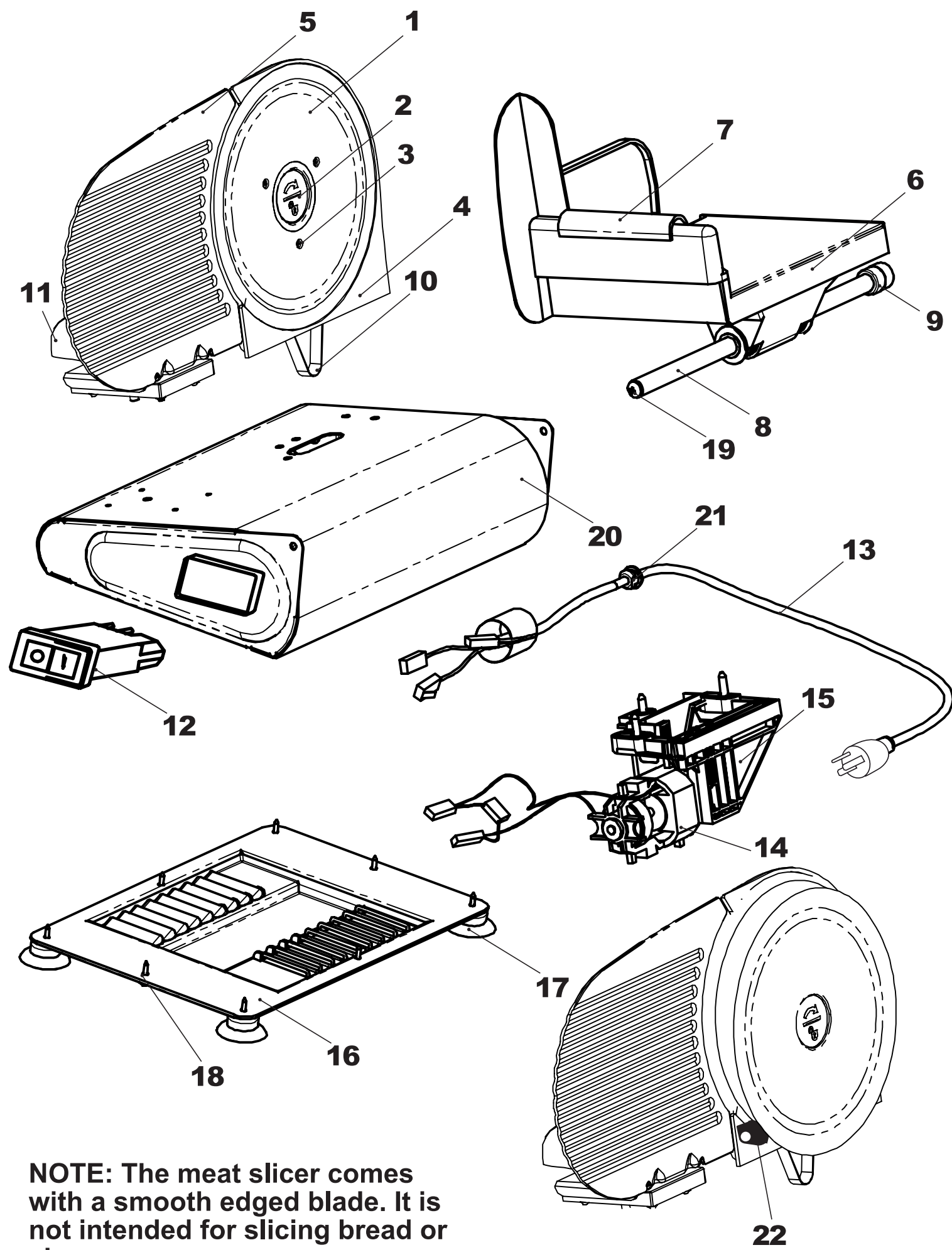
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	8 5/8" SERRATED STAINLESS STEEL BLADE
2	BLADE LOCKING SCREW
3	BLADE RETAINING SCREW (3)
4	BLADE HOUSING
5	GAUGE PLATE
6	SLIDING FOOD CARRIAGE
7	FOOD PUSHER
8	SLIDING SHAFT
9	SLIDING SHAFT SPACER (2)
10	BELT
11	THICKNESS ADJUSTMENT KNOB
12	POWER SWITCH
13	POWER CORD
14	200 WATT MOTOR
15	MOTOR BRACKET ASSEMBLY
16	BASE COVER
17	SUCTION CUP FOOT
18	BASE COVER AND FOOT SCREW (8)
19	SLIDING SHAFT SCREW
20	SLICER BASE HOUSING
21	POWER CORD STRAIN RELIEF
22	FOOD GUIDE

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



NOTE: The meat slicer comes with a smooth edged blade. It is not intended for slicing bread or cheese.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Before cleaning, assembling, or disassembling the appliance, make sure the appliance is OFF(○) and the plug is removed from the outlet/power source.

⚠ CAUTION 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.

⚠ 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 at <http://www.usda.gov/>.

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.

Carefully remove the black protective shield from the Meat Slicer Blade. **(FIGURE 1)**
CAUTION! This exposes the Sharp Blade!

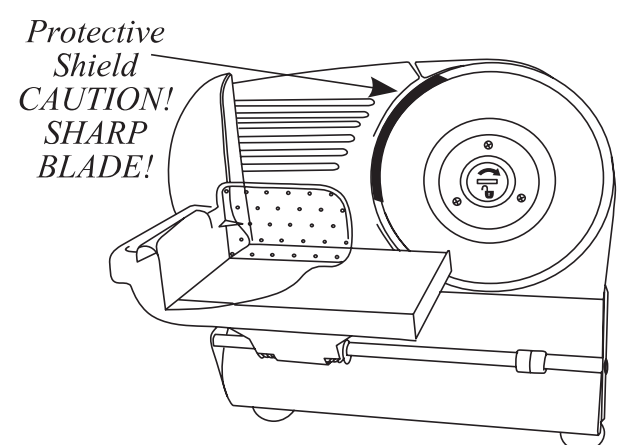


FIGURE 1

DIRECTIONS FOR USE

1. Make sure the Blade Locking Screw is properly engaged and tightened. **(FIGURE 2)**

2. Place the Meat Slicer on a flat stable surface. Be sure the Meat Slicer is in the OFF(○) position. Plug the appliance into a properly rated electrical outlet (120V AC, 60Hz).

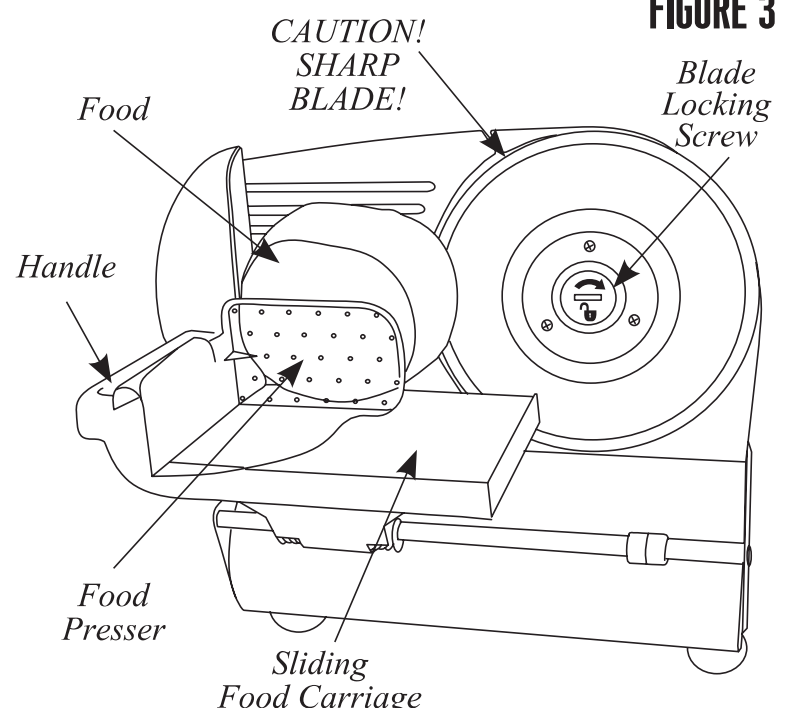
3. Place a tray or plate behind the Meat Slicer and below the Blade to collect the sliced food as it exits the Blade area.

4. Place food on to the Sliding Food Carriage between the Gauge Plate and the Food Presser. To avoid danger of injury, Always use the Food Carriage and Food Presser while slicing. **(FIGURE 3)**

FIGURE 2
Rotate counter-clockwise to lock.



FIGURE 3



5. Rotate the Thickness Adjustment Knob to set the Gauge Plate to the desired cutting thickness. (**FIGURE 4**)

6. Start the Meat Slicer by depressing the green ON(I) button on the Power Switch.

7. Hold the Food Presser and Sliding Food Carriage Handle; keep your hands protected behind the Food Presser.

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

9. When finished, depress the red OFF(O) button on the Power Switch to turn off the Meat Slicer.

10. For safety, always return the Thickness Adjustment Knob to “0” after use to properly shield the sharp edge of Blade.

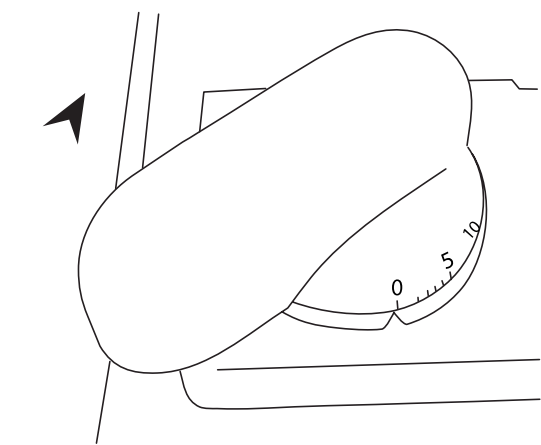


FIGURE 4
Rotate clockwise to increase cutting depth, counter-clockwise to decrease cutting depth.

NOTE: Do not operate the appliance continuously for more than 15 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 **Electrical Shock Hazard.** Before cleaning, assembling, or disassembling the appliance, make sure the appliance is OFF(●) and the plug is removed from the outlet/power source.

⚠ CAUTION **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 appliance from the power source before cleaning.

2. Never immerse the Motor Assembly of this appliance in water or other liquid.

3. The Blade, Food Presser, and Food Tray can all be hand washed in hot soapy water. Because these parts come in contact with food, they should be sanitized by being dipped in a solution of 2 ounces (0.06 L) of unscented non-chlorine bleach mixed with 5 gallons (19 L) of water. 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. Set the Thickness Adjustment Knob to “0”.

5. Remove Food Presser 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 to unlock the Blade Locking Screw by turning it clockwise Figure 5. Carefully pull the Blade off and hold it by using the hole in the center of the Blade.

7. Clean the outer surface of the Meat Slicer Body & Base 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 Motor Assembly in water or any other liquid. Do not use steel wool, abrasive cleaners, or sharp utensils to clean.

8. To allow for easier cleaning, the Thickness Adjustment Knob can be turned past “0” to allow the Gauge Plate to slide back. NOTE: Use this feature only with Blade removed. (After cleaning and before reassembly, reset the Thickness Adjustment Knob to “0”.)

9. After cleaning and drying, install the Blade and Blade Screw to the Motor Assembly in reverse order of step 6. Make sure the Blade Locking Screw is properly engaged and tightened. Rotate the Sliding Food Carriage back to its proper position and re-install the Food Presser.

FIGURE 5

Rotate clockwise to remove.



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 (74°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 60°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-18°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.



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).

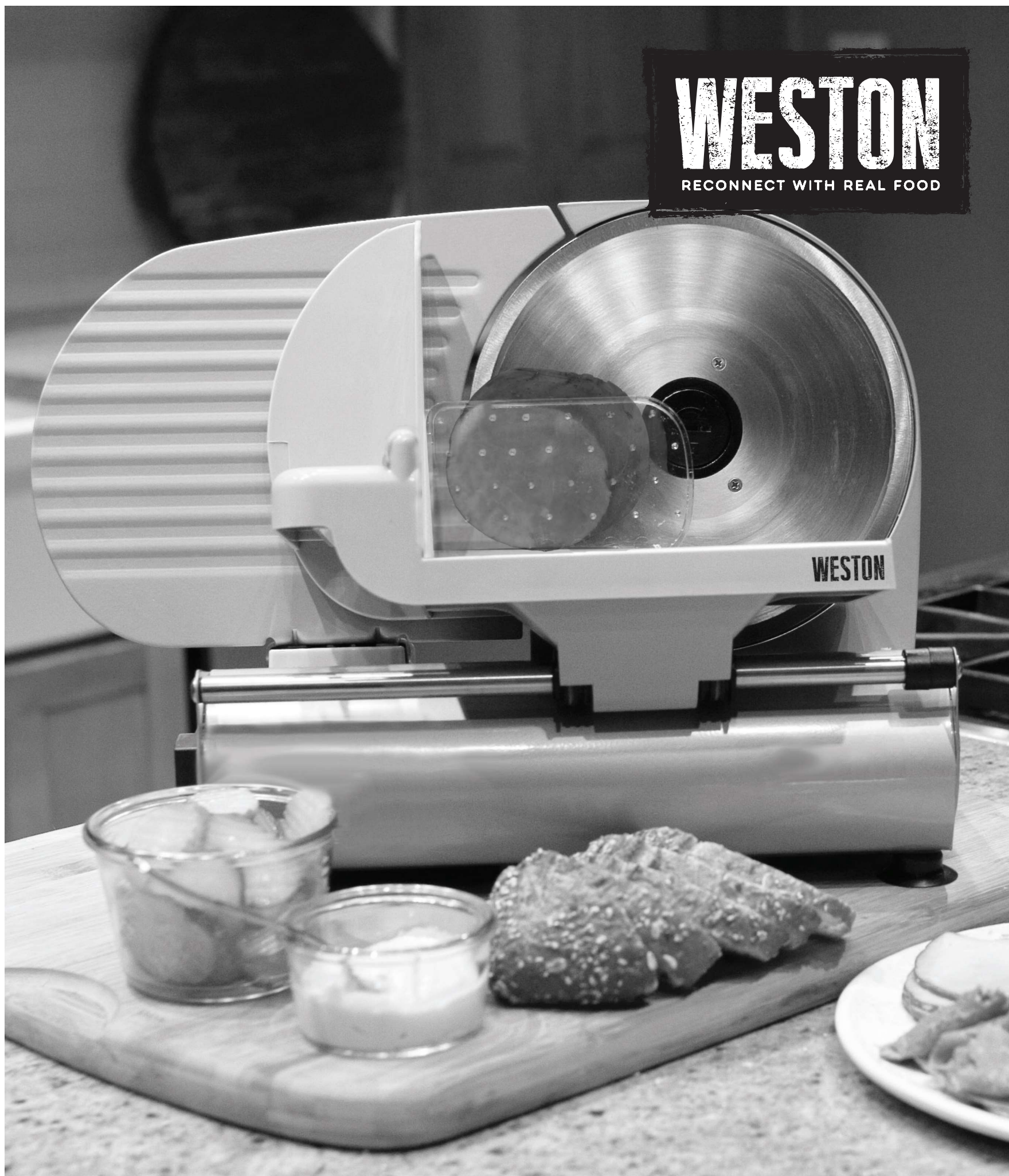
We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular 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. Visit WestonBrands.com. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.



WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



9" REBANADORA DE CARNE

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. Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
5. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
6. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el ensamblaje de la cortadora de carne, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
7. APAGUE el electrodoméstico (●) y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. Evite contactar partes móviles. Lesiones personales pueden ocurrir. La cuchilla continúa girando después de que la cortadora de carne ha sido apagada. Nunca intente detener la cuchilla de ninguna manera.
9. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
11. La cuchilla es filosa. Maneje con cuidado, especialmente al ensamblar, desmontar o limpiar. Se recomienda usar guantes Kevlar resistentes al corte cuando se maneja la cuchilla.
12. Nunca alimente alimentos a mano. Utilice siempre una máquina de cortar completamente ensamblada con el carro de alimentos y el empujador de alimentos.
13. No lo use al aire libre.



- 14. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes, incluida la estufa.
- 15. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
- 16. Verifique que el control esté en OFF(●) antes de enchufar el cable a la toma de corriente. Para desconectar el cable, gire el control a OFF(●); luego retire el enchufe de la toma de corriente.
- 17. No use el aparato para otro propósito que no sea el previsto.
- 18. No deje desatendida la rebanadora de carne mientras está en funcionamiento.
- 19. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y cualquier objeto suelto lejos de la cuchilla en movimiento.
- 20. Opere la rebanadora de carne solo cuando el tornillo de bloqueo de la cuchilla esté correctamente enganchado y apretado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un electricista reemplace la toma.

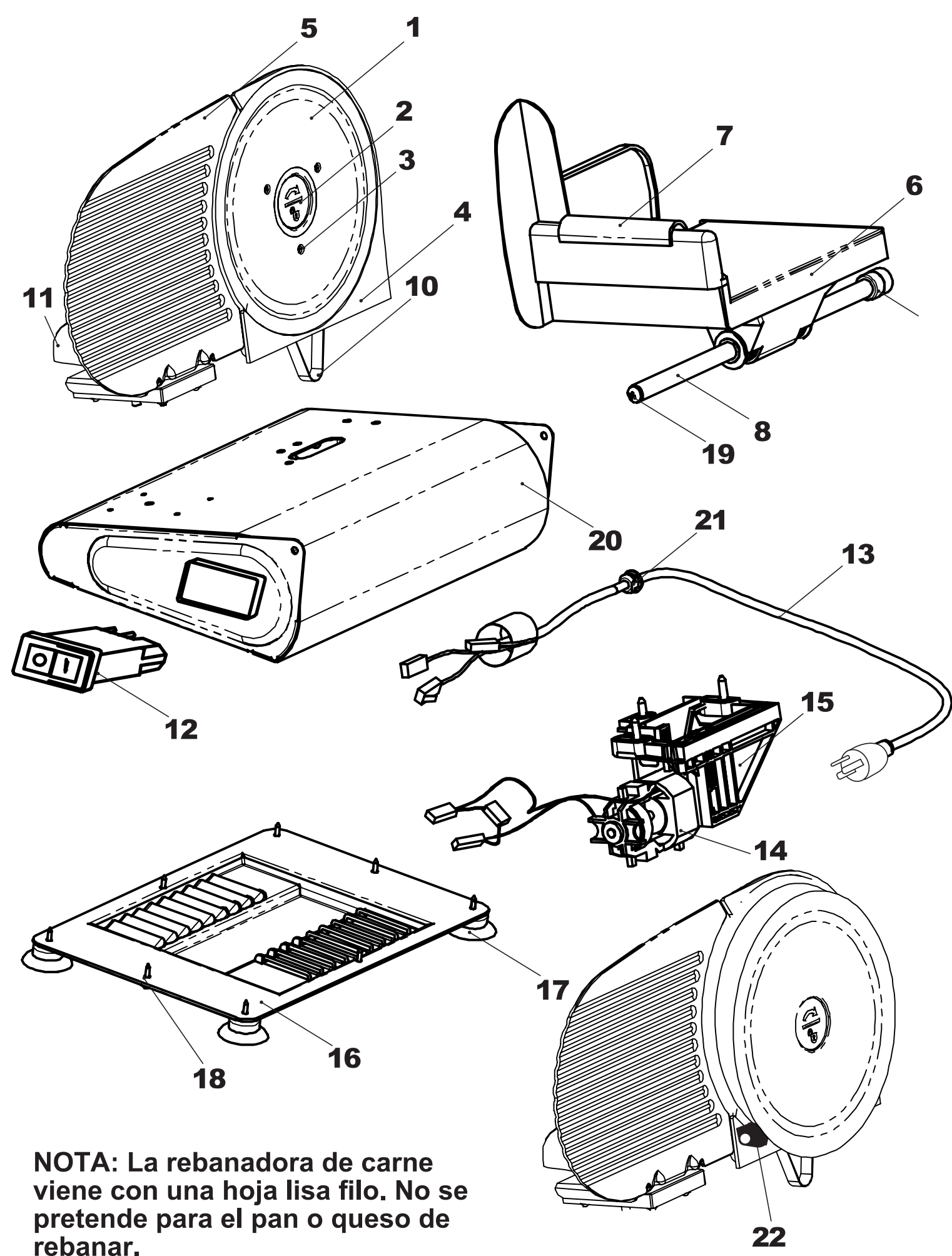
La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. El cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.



LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
1	8 5/8" [21,9 CM] HOJA DE ACERO INOXIDABLE DENTADA
2	TORNILLO DE BLOQUEO DE LA CUCHILLA
3	TORNILLO DE RETENCIÓN DE LA CUCHILLA (3)
4	CARCASA DE LA CUCHILLA
5	PLACA MEDIDORA
6	CARRO DE ALIMENTOS DESLIZANTE
7	PRENSADOR DE ALIMENTOS
8	EJE DESLIZANTE
9	ESPACIADOR DEL EJE DESLIZANTE
10	CORREA
11	PERILLA DE AJUSTE DE ESPESOR
12	INTERRUPTOR DE ENERGÍA
13	CABLE DE ENERGÍA
14	MOTOR DE 200 WATT
15	CONJUNTO DEL SOPORTE DEL MOTOR
16	CUBIERTA DE LA BASE
17	PIE DE TAZA DE SUCCIÓN
18	CUBIERTA DE LA BASE Y TORNILLO DE LA PATA (8)
19	TORNILLO DEL EJE DESLIZANTE
20	CARCASA DE LA BASE DE LA REBANADORA
21	ALIVIO DE Tensión DEL CABLE DE ENERGÍA
22	GUÍA DE ALIMENTOS

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



NOTA: La rebanadora de carne viene con una hoja lisa filo. No se pretende para el pan o queso de rebanar.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica. Antes de limpiar, ensamblar o desensamblar el artefacto, asegúrese de que el artefacto esté APAGADO(●) y que el enchufe se haya retirado de la toma de corriente / fuente de poder.

⚠ PRECAUCIÓN

Cuchilla afilada. Manejar con cuidado. Mantenga los dedos alejados de la cuchilla. Nunca alimente alimentos a mano. Siempre use el empujador de alimentos. Utilice siempre una rebanadora de carne completamente ensamblada con carro de alimentos y empujador de alimentos. Se recomiendan guantes Kevlar protectores y resistentes a los cortes cuando se maneja la cuchilla.

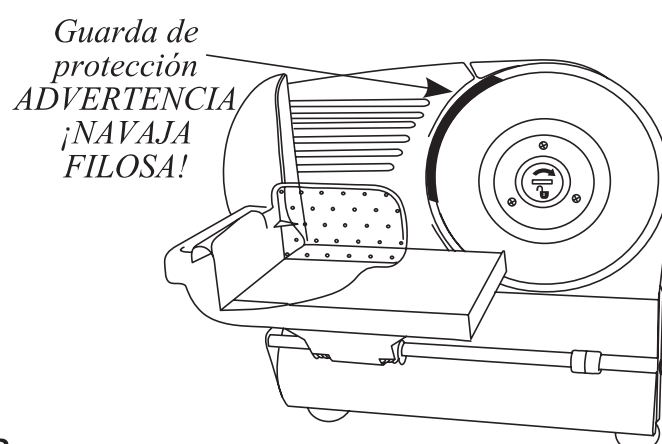
⚠ PRECAUCIÓN

Es importante seguir las pautas de seguridad alimentaria descritas en este manual. Para obtener la instrucción más actualizada, visite el sitio web del USDA en <http://www.usda.gov/>.

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. Retire con cuidado la guarda protectora negra de la cuchilla de la rebanadora de carne. **(FIGURA 1)** ADVERTENCIA ¡Esto expone la cuchilla filosa!

FIGURA 1



INSTRUCCIONES DE USO

1. Asegúrese de que el tornillo de bloqueo de la cuchilla esté adecuadamente colocado y apretado. **(FIGURA 2)**

2. Coloque la rebanadora de carne en una superficie de trabajo plana. Asegúrese de que la rebanadora de carne está en la posición de apagado OFF(●). Conecte el aparato a un tomacorriente eléctrico con la clasificación apropiada (120V AC, 60Hz).

3. 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.

4. Coloque los alimentos sobre el carro de alimentos deslizante entre la placa medidora y el prensador de alimentos. Para evitar daños o lesiones, Siempre utilice el carro de alimentos y el prensador de alimentos mientras rebana. **(FIGURA 3)**

FIGURA 2

Gire en el sentido contrario de las manecillas del reloj para bloquear.

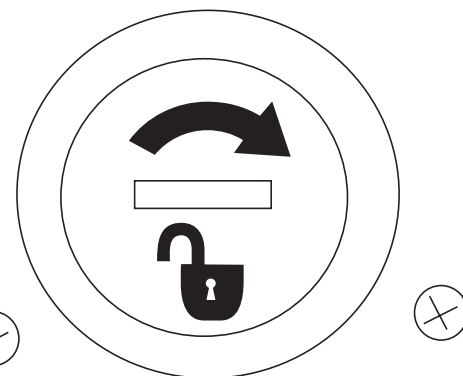
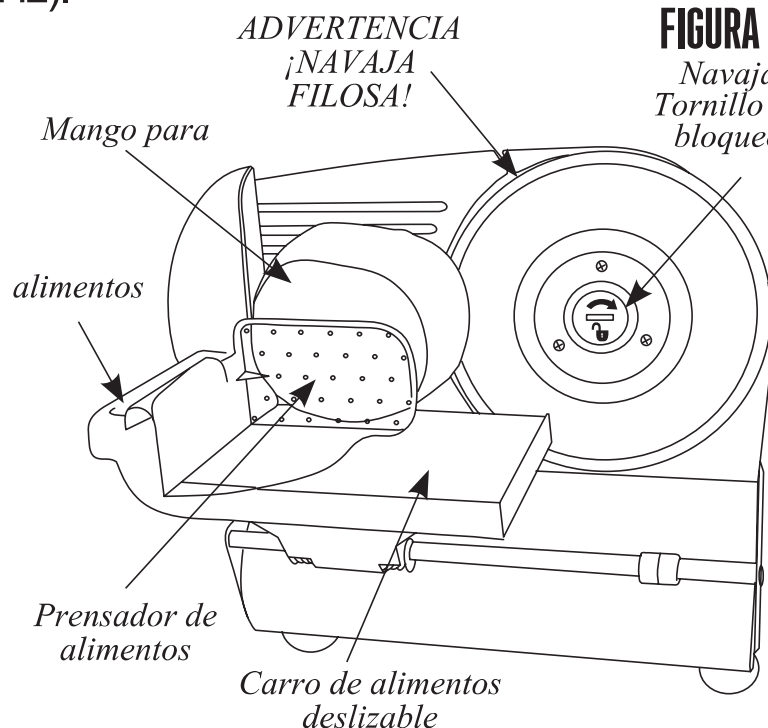


FIGURA 3

Navaja
Tornillo de
bloqueo



5. Rote la perilla de ajuste del espesor para ajustar la placa medidora al espesor de corte deseado. (**FIGURA 4**)

6. Arranque la rebanadora de carne presionando el botón verde ON(**I**) en el interruptor de corriente.

7. Sostenga el prensador de alimentos y el carro de alimentos deslizante; mantenga sus manos protegidas detrás del prensador de alimentos.

8. Para comenzar a rebanar, presione los alimentos hacia la placa medidora con el prensador de alimentos y deslice los alimentos con el carro deslizador de alimentos hasta que éste llegue al final de su recorrido. Deslice el carro deslizador de alimentos hacia atrás y repita hasta que haya rebanado la cantidad de alimentos deseada.

9. Cuando haya terminado, presione el botón rojo apagado OFF(**O**) en el interruptor de corriente para apagar la rebanadora de carne.

10. Por seguridad, siempre devuelva la perilla de ajuste del espesor a “0” después del uso para proteger de manera adecuada el borde afilado de la cuchilla.

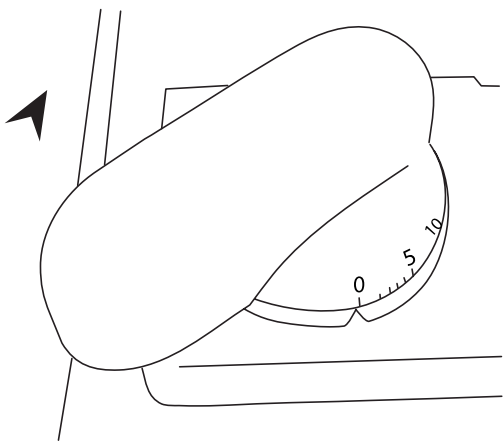


FIGURA 4

Rote en el sentido de las manecillas del reloj para aumentar la profundidad de corte, en el sentido contrario de las manecillas del reloj para disminuir la profundidad de corte.

NOTA: No opere el aparato de forma continua por más de 15 minutos. Asegúrese de dejar enfriar el aparato por 30 a 60 minutos antes de seguir operándolo. No permitir que el motor de la rebanadora se enfríe, puede dar como resultado un daño al motor.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica. Antes de limpiar, ensamblar o desensamblar el artefacto, asegúrese de que el artefacto esté APAGADO(●) y que el enchufe se haya retirado de la toma de corriente / fuente de poder.

⚠ PRECAUCIÓN

Cuchilla afilada. Manejar con cuidado. Mantenga los dedos alejados de la cuchilla. Nunca alimente alimentos a mano. Siempre use el empujador de alimentos. Utilice siempre una rebanadora de carne completamente ensamblada con carro de alimentos y empujador de alimentos. Se recomiendan guantes Kevlar protectores y resistentes a los cortes cuando se maneja la cuchilla.

1. Siempre desconecte el aparato de la fuente de corriente antes de limpiarlo.

2. Nunca sumerja el conjunto del motor de este aparato en agua o en otros líquidos.

3. La cuchilla, el prensador 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 los alimentos, deben desinfectarse sumergiéndolas en una solución de 2 onzas (0.06 lt) de blanqueador sin cloro ni esencias, mezcladas con 5 galones (19 lt) de agua. 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. Ajuste la perilla de ajuste de espesor a “0”.

5. Quite el prensador de alimentos y gire el carro de alimentos deslizable 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 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. Limpie la superficie exterior del cuerpo y la base 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 conjunto del motor en agua ni en ningún otro líquido. No utilice esponjillas de acero, limpiadores abrasivos, o utensilios afilados para la limpieza.

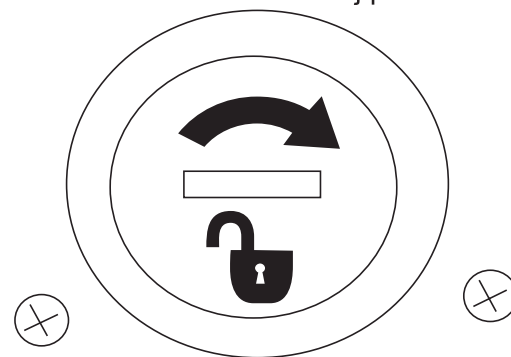
8. Para permitir una limpieza fácil, puede girarse la perilla de ajuste de espesor más allá de la posición “0” para permitir que se deslice la placa medidora. NOTA: Utilice esta característica únicamente cuando haya quitado la cuchilla. (Después de la limpieza y antes de volver a ensamblar, vuelva a ajustar la perilla de ajuste del espesor a “0”.)

9. Después de la limpieza y el secado, instale la cuchilla y el tornillo de la cuchilla en el conjunto del motor en el orden contrario del paso 6.

Asegúrese de que el tornillo de bloqueo de la cuchilla esté adecuadamente colocado y apretado. Gire el carro de alimentos deslizable de regreso a su posición apropiada y vuelva a instalar el prensador de alimentos.

FIGURA 5

Gire en el sentido de las manecillas del reloj para retirar.





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 74°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 -18 °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.



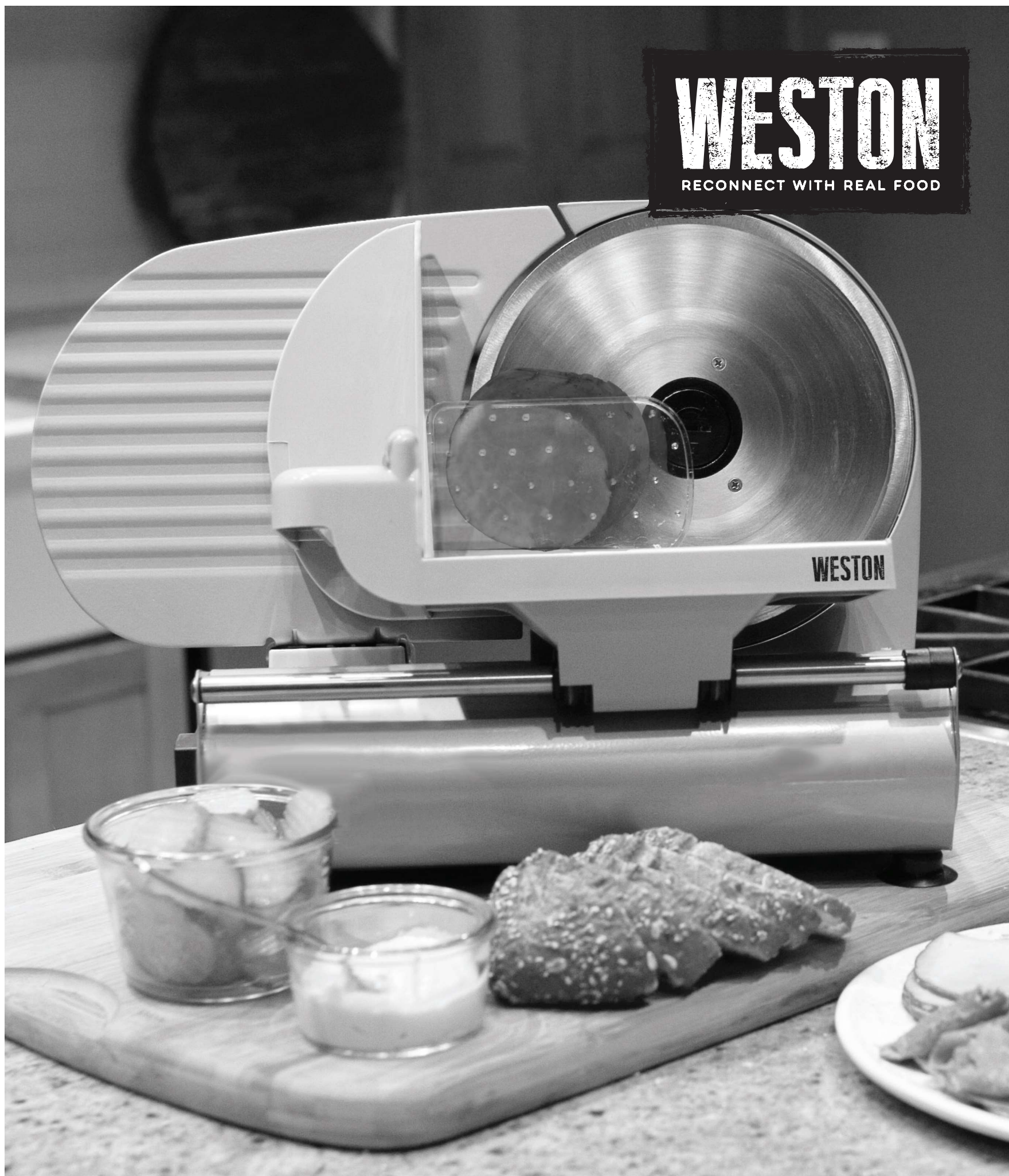


Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 – 401
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

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, componentes, 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 Zacahuiztco, 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

Modelo(s): 61-0901	Tipos: MS04	Características Eléctricas: 120 V~ 60 Hz 200 W
Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: “W” , “K” y/o “MX”.		

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



TRANCHEUSE À VIANDE

DE 22 CM

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

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. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne placez pas l'ensemble de coupe-viande, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Fermer l'appareil (●), puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. Ne pas toucher aux pièces mobiles et à la lame pour éviter les blessures. La lame continue de tourner après avoir éteint la trancheuse à viande. Ne jamais tenter d'arrêter la lame d'aucune façon.
8. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer incendie, d'électrocution ou des blessures.
10. La lame est tranchante. Manipuler avec prudence surtout lors de l'assemblage et du démontage et du nettoyage. Il est recommandé de porter des gants résistants aux coupures en fibre aramide pour manipuler la lame.
11. Ne jamais pousser les aliments avec les mains. Toujours utiliser la trancheuse à viande avec le chariot alimentaire et le poussoir pour aliments complètement assemblés.
12. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
13. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
14. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.



15. S'assurer que le bouton de mise en marche/arrêt est à la position «○» (éteint) avant de débrancher le cordon de la prise de courant. Pour débrancher le cordon, tourner le bouton de mise en marche/ arrêt à la position «●» (éteint) puis débrancher le cordon de la prise de courant.
16. Ne pas utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
17. Ne pas laisser la trancheuse de viande sans surveillance pendant le fonctionnement.
18. Garder les mains, cheveux, vêtements et articles pendants éloignés de la lame en mouvement.
19. Faire fonctionner la trancheuse à viande seulement lorsque la vis de blocage de lame est correctement enfoncée et serrée.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AUTRES RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AU CONSOMMATEUR

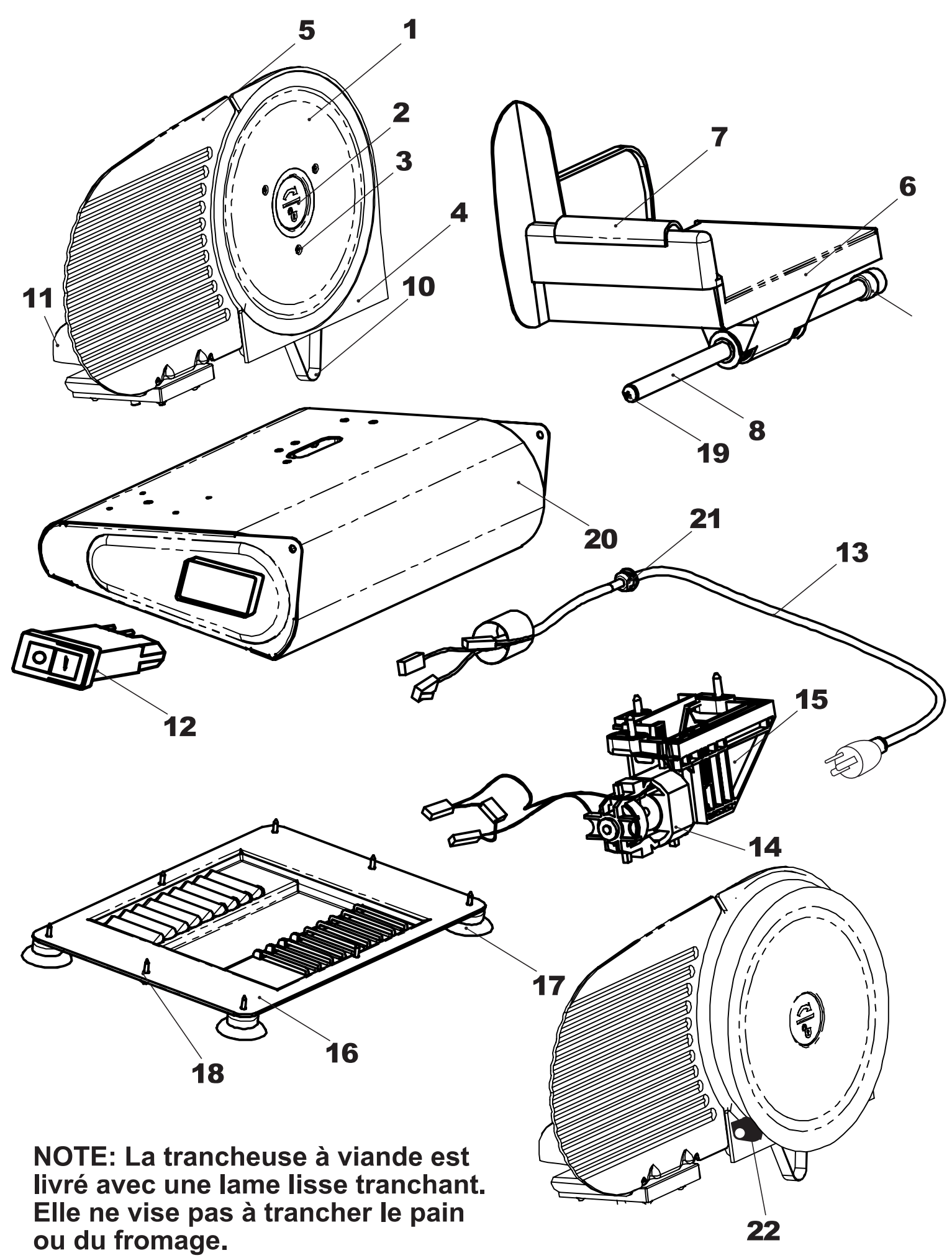
⚠ ADVERTENCIA **Risque de choc électrique:** Cet appareil est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. La rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
1	LAME DENTÉE EN ACIER INOXYDABLE 21,9 CM (8 5/8 PO)
2	VIS DE BLOCAGE DE LA LAME
3	VIS DE FIXATION DE LA LAME (3)
4	BOÎTIER DE LA LAME
5	PLAQUE D'ESPACEMENT
6	CHARIOT COULISSANT POUR LES ALIMENTS
7	POUSOIR
8	TIGE COULISSANTE
9	ESPACEUR POUR TIGE COULISSANTE (2)
10	COURROIE
11	BOUTON DE RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR
12	INTERRUPTEUR À BASCULE
13	CORDON D'ALIMENTATION
14	MOTEUR DE 200 WATTS
15	SUPPORT DU MOTEUR
16	PLAQUE INFÉRIEURE
17	PIED D'ASPIRATION
18	VIS DE LA PLAQUE INFÉRIEURE ET DES PIEDS-VENTOUSE (8)
19	VIS DE LA TIGE COULISSANTE
20	BOÎTIER DE LA BASE DE LA TRANCHEUSE
21	BAGUE ANTI-TRACTION DU CORDON D'ALIMENTATION
22	GUIDE DES ALIMENTS

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



NOTE: La trancheuse à viande est livré avec une lame lisse tranchant. Elle ne vise pas à trancher le pain ou du fromage.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique. Avant de nettoyer, d'assembler ou de démonter l'appareil, assurez-vous que l'appareil est éteint (●) et que la fiche est retirée de la prise / de la source d'alimentation.

⚠ MISE EN GARDE

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!

⚠ MISE EN GARDE

Il est important de respecter les directives de salubrité alimentaires décrites dans ce manuel. Pour obtenir les directives récentes, visiter le site Internet de Santé Canada au <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/index-fra.php>.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Avant d'utiliser la trancheuse à viande pour la première fois, laver à fond toutes les pièces, en prenant soin d'enlever la graisse et l'huile de toutes les surfaces. Sécher complètement toutes les pièces avant d'assembler l'appareil. Consulter la section « Instruction de nettoyage » de ce livret.

Enlever avec soin la pellicule protectrice noire qui recouvre la lame de la trancheuse à viande **FIGURE 1**. ATTENTION! Cela expose la lame tranchante!

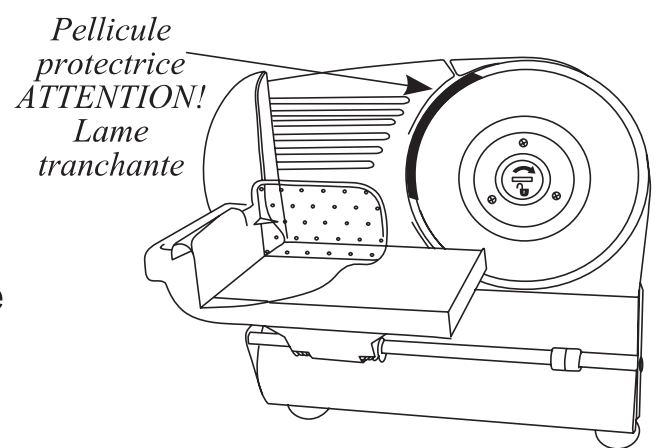


FIGURE 1

MODE D'EMPLOI

1. S'assurer que la vis de verrouillage de la lame est correctement logée et fermement serrée **FIGURE 2**.

2. Placer la trancheuse à viande sur une surface plane et stable. S'assurer que la trancheuse à viande est hors tension. Brancher l'appareil dans une prise de courant appropriée (120 V c.a., 60 Hz).

3. Placer un plateau ou une assiette derrière la trancheuse à viande et sous la lame pour recueillir la nourriture tranchée lorsqu'elle sort de la zone de coupe.

4. Placer la nourriture à trancher sur le chariot coulissant entre la plaque d'espacement et le poussoir. Pour éviter tout risque de blessures, toujours utiliser le chariot coulissant et le poussoir pour trancher des aliments **FIGURE 3**.

Tourner le bouton dans le sens horaire

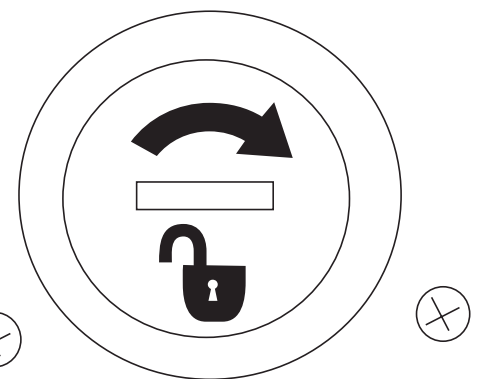


FIGURE 2

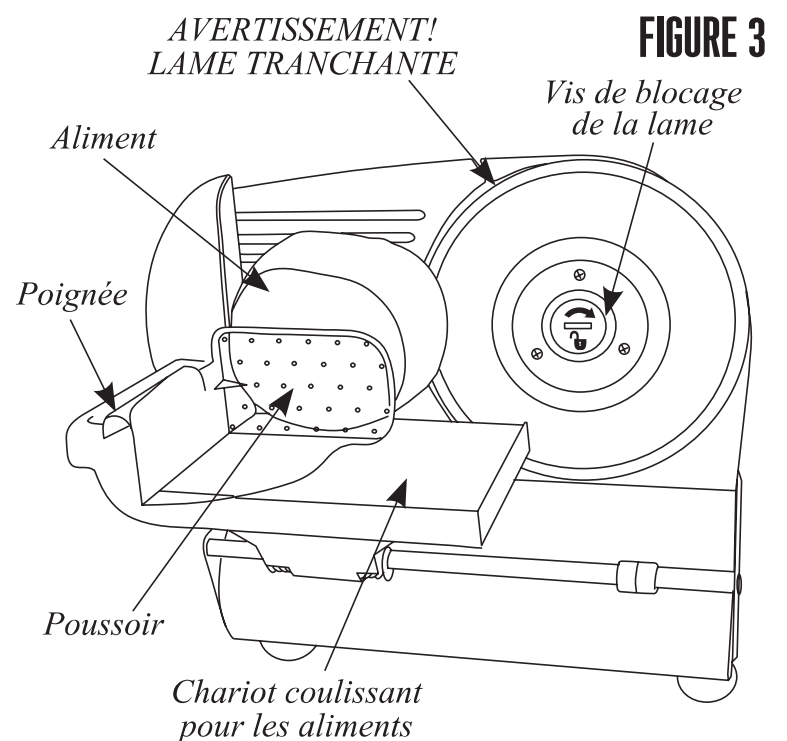


FIGURE 3

5. Tourner le bouton de réglage de l'épaisseur pour ajuster la plaque d'espacement afin de couper à l'épaisseur souhaitée Figure 4. Mettre en marche la trancheuse à viande en appuyant sur l'interrupteur à bascule du côté où se trouve le bouton vert.

6. Appuyer sur le Bouton du viande "ON" (MARCHE).

7. Tenir le poussoir et la poignée du chariot coulissant; garder les mains à l'abri derrière le poussoir.

8. Pour commencer à trancher, pousser la viande vers la plaque d'espacement avec le poussoir et faire glisser la viande avec le chariot coulissant jusqu'à ce qu'il atteigne la fin de sa course. Faire glisser le chariot coulissant dans un mouvement de va-et-vient autant de fois que nécessaire pour obtenir la quantité souhaitée de tranches.

9. Lorsque la coupe est terminée, appuyer sur l'interrupteur à bascule du côté où se trouve le bouton rouge pour éteindre la trancheuse à viande.

10. Pour plus de sécurité, toujours remettre le bouton de réglage de l'épaisseur à « 0 » après chaque utilisation afin de protéger le tranchant de la lame.

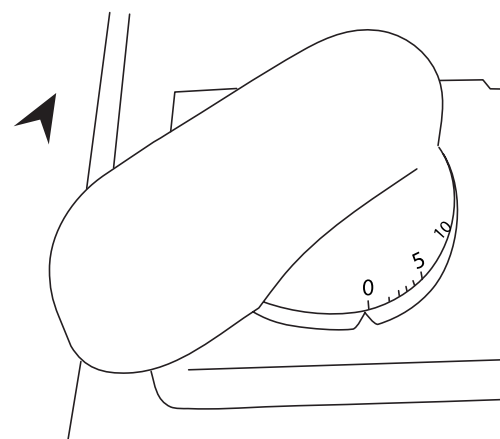


FIGURE 4

Tourner le bouton dans le sens horaire pour augmenter l'épaisseur des tranches et dans le sens antihoraire pour en diminuer l'épaisseur.

REMARQUE: Ne pas faire fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 15 minutes. S'assurer de laisser refroidir l'appareil pendant 30 à 60 minutes avant de l'utiliser de nouveau. Un moteur de trancheuse insuffisamment refroidi pourrait subir des dommages.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique. Avant de nettoyer, d'assembler ou de démonter l'appareil, assurez-vous que l'appareil est éteint (●) et que la fiche est retirée de la prise / de la source d'alimentation.

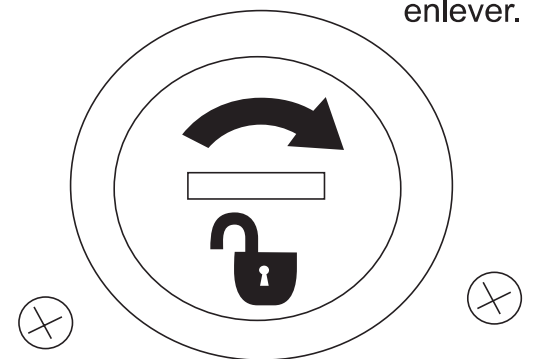
⚠ MISE EN GARDE

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 l'appareil de sa source d'alimentation avant de le nettoyer.
2. Ne jamais immerger le moteur de cet appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
3. La lame, le poussoir et le chariot peuvent tous être lavés à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Comme ces pièces entrent en contact avec la nourriture, elles doivent être stérilisées; les immerger dans une solution de 60 ml (2 oz) d'agent de blanchiment non chloré et non parfumé et de 19 l (5 gal) d'eau. Laisser les pièces stérilisées sécher à l'air libre. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs forts pour nettoyer les pièces de la trancheuse à viande. Faire preuve d'une grande prudence lors de la manipulation et du nettoyage de la lame qui est extrêmement tranchante! Ne pas laisser la lame immergée; tenter de manipuler un objet tranchant sous l'eau peut être dangereux. Il est fortement recommandé de porter des gants en Kevlar résistants aux coupures pour enlever, nettoyer et remettre la lame en place.
4. Régler le bouton de réglage de l'épaisseur à « 0 ».
5. Enlever le poussoir et faire glisser le chariot coulissant hors de l'appareil pour faciliter l'accès à la lame.
6. Pour enlever la lame, saisir la lame d'une main et, à l'aide d'une pièce de monnaie, déverrouiller la vis de verrouillage de la lame en tournant dans le sens horaire **FIGURE 5**. Retirer soigneusement la lame et la tenir par son trou central.
7. Nettoyer la surface extérieure de la trancheuse à viande et de la base avec un chiffon humide. Le chiffon peut être trempé dans du détergent doux ou de l'eau. Toujours essuyer en s'éloignant de la lame, jamais en se dirigeant vers lame. Ne jamais immerger le moteur dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou d'ustensiles pointus pour nettoyer l'appareil.
8. Pour faciliter le nettoyage, tourner le bouton de réglage de l'épaisseur au-delà de « 0 » afin de permettre à la plaque d'espacement de reculer.
REMARQUE : Ceci ne doit être effectué que lorsque la lame est enlevée. (Après le nettoyage et avant de réassembler l'appareil, remettre le bouton de réglage de l'épaisseur à « 0 ».)
9. Après le nettoyage et lorsque les pièces sont sèches, installer la lame et la vis de la lame sur le moteur dans l'ordre inverse de la dépose décrite à l'étape 6. S'assurer que la vis de verrouillage de la lame est correctement logée et fermement serrée. Faire glisser le chariot coulissant à son emplacement approprié et remettre le poussoir en place.

FIGURE 5

Tourner dans le sens horaire pour enlever.





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 74oC (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 goutter sur les fruits et légumes crus. Puis utilisez les viandes crues entre 1 et 2 jours après l'achat, ou congelez-les pour les conserver plus longtemps. Décongelez les viandes congelées dans le réfrigérateur, pas sur le comptoir.

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

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

NETTOYER

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

REFROIDIR RAPIDEMENT

La réfrigération rapide des aliments est très importante. La zone de danger où les bactéries se multiplient est entre 4oC et 60oC (40oF et 140oF). Votre réfrigérateur doit être réglé à 4oC (40oF) ou en-dessous; votre congélateur doit être à -18oC (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 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.





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. 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:

WestonBrands.com
Customer.Service@WestonBrands.com
Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387

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.

¡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:

WestonBrands.com
Customer.Service@WestonBrands.com
Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387

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.

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:

WestonBrands.com
Customer.Service@WestonBrands.com
Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387

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.

