

WESTON®

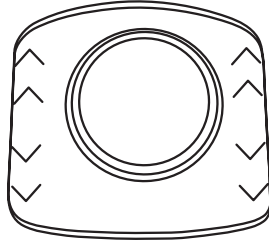
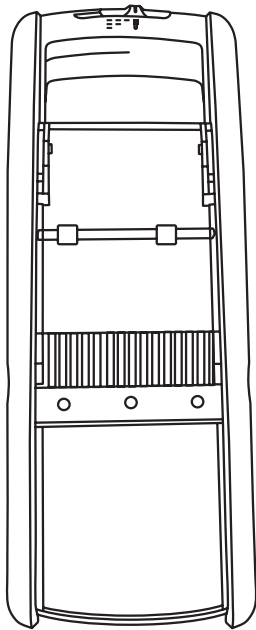
**SAFE SLICE
MANDOLINE SLICER**

01-0008-W

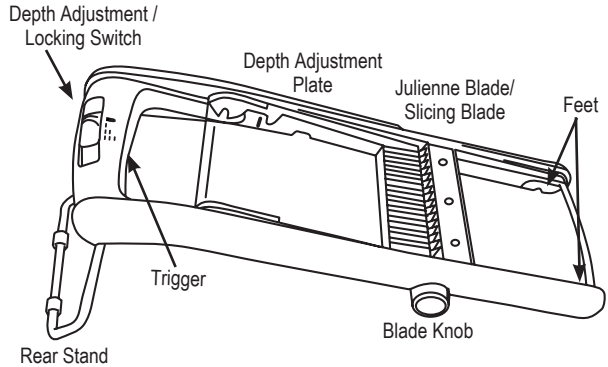


REV031414

INFORMATION ON THE WARRANTY FOLLOW THE INSTRUCTIONS IN THIS BOOKLET. /



Food Pusher



COMPONENT LIST

**DIAGRAM
NUMBER**
1

**PART
DESCRIPTION**
Food Pusher

**PART
NUMBER**
01-0011

If any components of this unit are broken or the unit does not operate properly, call Weston Products LLC Toll Free at

1-800-814-4895

Monday thru Friday 8:00am-5:00pm EST. Outside the U.S. call 440-638-3131
E-Mail: CustomerService@WestonProducts.com

GENERAL SAFETY RULES



WARNING!

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. **KEEP FINGERS CLEAR** of the **Blade** at all times. **NEVER** push the food product with your hands in line of the **Blade** when slicing. **ALWAYS** use the **Food Pusher**.
2. **NEVER** use fingers to scrape food away from the **Blade**. **SEVERE INJURY MAY RESULT**.
3. **NEVER LEAVE THE MANDOLINE SLICER UNATTENDED**. Close supervision is necessary when used near children. **ALWAYS** lock the **Blade** when not in use. The **Mandoline Slicer** is **NOT** to be used by children.
4. **CHECK FOR DAMAGED PARTS**. Before using the **Slicer**, check that all parts are operating properly and perform the intended functions.
5. The manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of this unit.
6. **NEVER** use any accessories or parts from other manufacturers. Doing so will **VOID YOUR WARRANTY** and may cause injury.
7. Be sure the **Mandoline Slicer** is stable during use.
8. When not in use or in storage, make sure the **Depth Adjustment / Locking Switch** is in the lock position to lock the **Trigger**.
9. **DO NOT** use this **Mandoline Slicer** for frozen foods or anything other than food stuffs.
10. **DO NOT** use the **Mandoline Slicer** while under the influence of drugs or alcohol.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.



WARNING!


Protective/cut-resistant Kevlar Gloves are recommended whenever handling the Blade assembly!


CLEANING

Clean the **Mandoline Slicer** immediately after use to prevent food from drying on the parts.

Wash the **Mandoline Slicer Base** and the **Food Pusher** by hand in hot soapy water, rinse with clean water, then dry immediately.

CAUTION: If hand washing the **Mandoline Slicer**, always wipe AWAY from the **Blade** edges and use running water to remove blockages.

The **Mandoline Slicer Base** and the **Food Pusher** can be washed in the top rack of a dishwasher. Carefully position the **Mandoline Slicer** so it cannot cut or damage other utensils - make sure the **Depth Adjustment / Locking Switch** is in the lock position () to lock the **Trigger**.

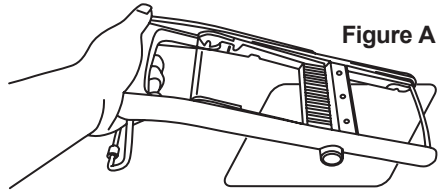
When not in use or in storage, make sure the **Depth Adjustment / Locking Switch** is in the lock position () to lock the **Trigger**.

Stand collapses for easy storage.

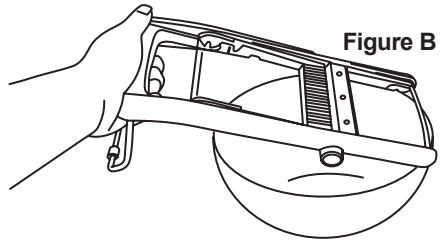
Store in a cool, dry location.

USING THE SAFE SLICE MANDOLINE

1. Fold out the **Rear Stand** of the **Mandoline Slicer** (figure A) and position the **Mandoline Slicer** on a steady, flat working surface, with a plate or bowl under the **Blades** to catch the food as it is sliced.



OR Place the notches in the **Feet** of the **Mandoline Slicer** onto the edge of a bowl (figure B).



2. Select the cutting thickness by sliding the **Depth Adjustment/Locking Switch** out of the locked position into level one, two or three (figure C).

3. Select either julienne cuts or straight edge cuts by pushing in and turning the **Blade Knob** to the right for for **Julienne Blades** and to the left for **Straight Blade** (figure D).


CAUTION! ALWAYS use the **Food Pusher**. NEVER use your fingers, hands or other objects to push food on the **Mandoline Slicer**! The **Food Pusher** is designed so that it will not touch the blade as you slide it up and down the face of the **Mandoline Slicer**.

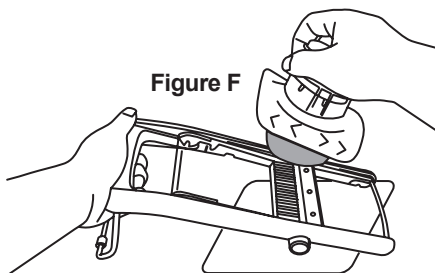
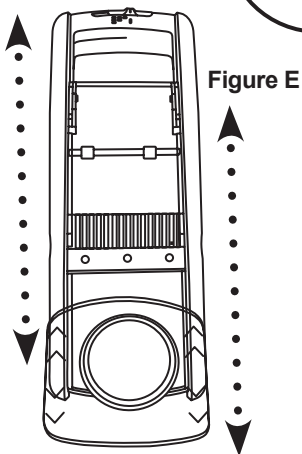
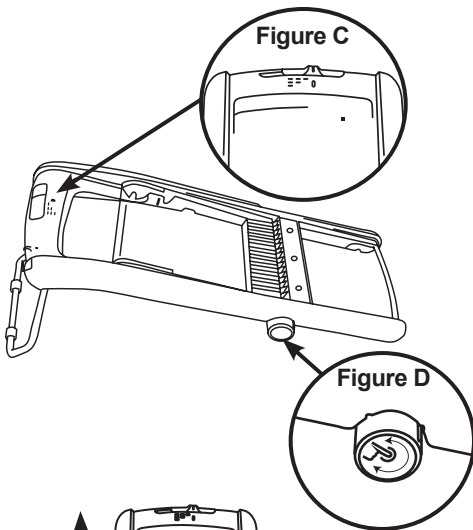
4. Push the prongs of the **Food Pusher** into the food being sliced. A flat edge may need to be cut into the food to keep the food steady onto the **Food Pusher**.

5. To make slices pull back on the **Trigger** to expose **Blades**.

Move the **Food Pusher** in a steady and controlled motion in the direction of the arrows on the face of the **Food Pusher** (figure E & F).

6. Check regularly that the **Depth Adjustment Plate** covers the **Blades** when the **Trigger** is released.

7. When not in use or in storage, make sure the **Depth Adjustment / Locking Switch** is in the lock position () to lock the **Trigger**.



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 180°F (82°C) and solid cuts of pork should be cooked to 160°F (71°C). Eggs should be thoroughly cooked too. If you are making a meringue or other recipe that uses uncooked eggs, buy specially pasteurized eggs or use prepared meringue powder.

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.

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.

WESTON WARRANTY INFORMATION

SAVE THIS WARRANTY INFORMATION FOR YOUR RECORDS!

Weston Products 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 Products 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 Products 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 Products 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.

Weston Products 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 Products LLC's Customer Service at 1-800-814-4895 M-F 8am-5pm EST (outside of the United States 440-638-3131) to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). Weston Products LLC will refuse all returns that do not contain this number. **DO NOT RETURN THE UNIT WITHOUT PROPER AUTHORIZATION FROM WESTON PRODUCTS 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 Products 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 Products LLC be liable for consequential damages sustained in connection with said product and Weston Products 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.

CUT ALONG THE DOTTED LINE AND SEND THE WARRANTY CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:

Weston Products LLC
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149

WESTON WARRANTY CARD

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

Customer Name: _____

Address: _____

City/State/Zip: _____

Telephone Number: (_____) _____

E-Mail Address: _____

Original Date of Purchase: ____/____/____

Product Model #: _____

Serial # (if applicable): _____



WESTON®

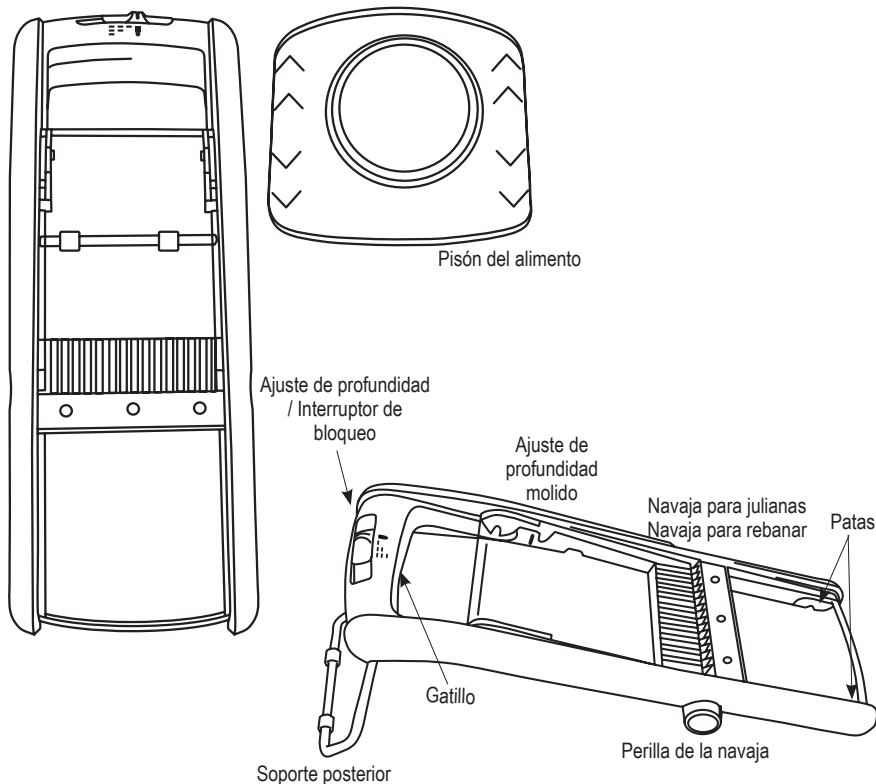
**MANDOLINA REBANADORA
DE REBANADO
SEGURO**

01-0008-W



REY031414

LA INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA SE APEGA A LAS INSTRUCCIONES DE ESTE FOLLETO.



LISTA DE COMPONENTES

**NÚMERO EN
DIAGRAMA**

1

**DESCRIPCIÓN
DE PARTE**

Pisón para alimentos

**NÚMERO
DE PARTE**

01-0011

Si cualquier componente de esta unidad está descompuesto o si la unidad no funciona adecuadamente, llame a Weston Products LLC **Larga distancia sin costo al**

1-800-814-4895

De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm EST Fuera de Estados Unidos llame al 440-638-3131
Correo electrónico: CustomerService@WestonProducts.com

REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD



¡ADVERTENCIA!

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. **MANTENGA LOS DEDOS LEJOS** de la **cuchilla** en todo momento. **NUNCA** presione los alimentos con sus manos en línea con la **cuchilla** cuando esté rebanando. Use **SIEMPRE** el **pisón para alimentos**.
2. **NUNCA** use los dedos para raspar restos de comida de la **cuchilla**. **PUEDEN PRODUCIRSE LESIONES GRAVES**.
3. **NUNCA DEJE SIN SUPERVISIÓN LA MANDOLINA REBANADORA**. Es necesaria la supervisión cercana cuando se use cerca de niños. **SIEMPRE** bloquee la **cuchilla** cuando no esté en uso. La **mandolina rebanadora NO** debe ser utilizada por niños.
4. **REVISE SI TIENE PARTES DAÑADAS**. Antes de usar la **rebanadora**, revise que todas las partes estén funcionando debidamente y realicen las funciones deseadas.
5. El fabricante rechaza cualquier responsabilidad en caso de usos indebidos de esta unidad.
6. **NUNCA** use ningún accesorio o partes de otros fabricantes. Hacerlo **INVALIDA LA GARANTÍA** y puede causar lesiones.
7. Asegúrese de que la **mandolina rebanadora** esté estable durante su uso.
8. Cuando no esté en uso, o cuando esté guardada, asegúrese de que el **ajuste de profundidad / interruptor de bloqueo** esté en la posición trabada para bloquear el **gatillo**.
9. **NO** use esta **mandolina rebanadora** para alimentos congelados ni para nada que no sean alimentos.
10. **NO** use la **mandolina rebanadora** bajo los efectos de drogas o alcohol.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Consúltelas con frecuencia y úselas para enseñarles a otros.



¡ADVERTENCIA!

¡Se recomienda utilizar guantes de Kevlar protectores y resistentes a los cortes siempre que manipule el conjunto de navajas!

LIMPIEZA


Limpie la **mandolina rebanadora** inmediatamente después de usarla para evitar que los alimentos se sequen sobre las partes.

Lave la **base de la mandolina rebanadora** y el **pisón de alimentos** a mano, en agua caliente jabonosa, enjuague con agua limpia y seque inmediatamente.

ADVERTENCIA: Si lava la **mandolina rebanadora** a mano, siempre limpie HACIA AFUERA de los bordes de la **navaja** y use agua corriente para remover los bloqueos.

La **base de la mandolina rebanadora** y el **pisón de alimentos** pueden lavarse en la bandeja superior del lavaplatos. Coloque con cuidado la **mandolina rebanadora**, de manera que no pueda cortar ni dañar otros utensilios - asegúrese de que el **ajuste de profundidad / interruptor de bloqueo** esté en la posición trabada

() para bloquear el **gatillo**.

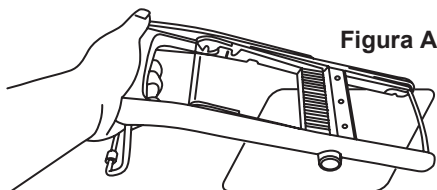
Cuando no esté en uso, o cuando esté guardada, asegúrese de que el **ajuste de profundidad / interruptor de bloqueo** esté en la posición trabada () para bloquear el **gatillo**.

El **soporte** se pliega para guardarlo fácilmente.

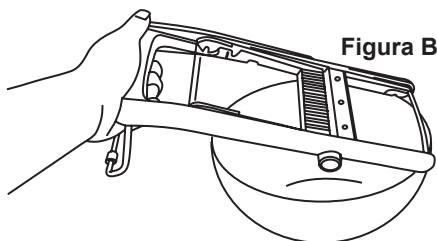
Guárdelo en un lugar fresco y seco.

USO DE LA MANDOLINA DE REBANADO SEGURO

1. Desdoble el **soporte posterior** de la **mandolina rebanadora** (figura A) y coloque la **mandolina rebanadora** en una superficie de trabajo estable y plana, con un plato o un cuenco bajo las navajas para recibir los alimentos a medida que se rebanan.



O coloque las muescas en la **pata** de la **mandolina rebanadora** sobre el borde de un cuenco (figura B).



2. Seleccione el espesor de corte deslizando el **ajuste de profundidad / interruptor de bloqueo** fuera de la posición de traba hasta el nivel uno, dos o tres (figura C).

3. Seleccione corte en julianas o cortes de borde recto presionando y girando la **perilla de la navaja** a la derecha para **cuchillas de juliana** y a la izquierda para **cuchillas rectas** (figura D).

ADVERTENCIA Use SIEMPRE el **pisón para alimentos**. ¡NUNCA use sus dedos, manos u otros objetos para presionar los alimentos sobre la **mandolina rebanadora**! El **pisón de alimentos** está diseñado para no tocar las navajas mientras lo desliza hacia arriba y hacia abajo sobre la cara de la **mandolina rebanadora**.


4. Presione los dientes del **pisón de alimentos** dentro de los alimentos que está rebanando. Puede ser necesario hacer un corte recto en la comida para mantenerla estable sobre el **pisón de alimentos**.

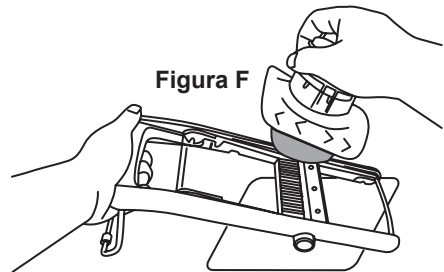
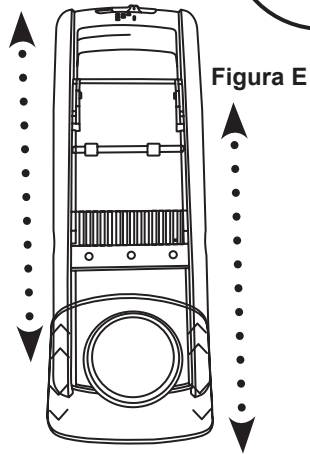
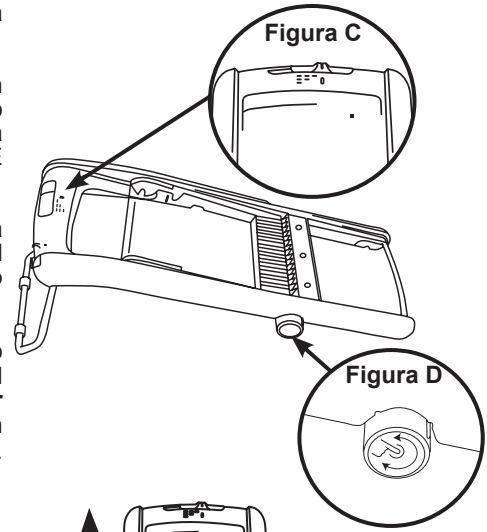
INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

5. Para rebanar, jale el **gatillo** para exponer las **navajas**.

Mueva el **pisón de alimentos** en un movimiento constante y controlado en la dirección de las flechas sobre la cara del **pisón de alimentos** (figura E & F).

6. Revise con regularidad que la **placa de ajuste de profundidad** cubra las **navajas** cuando el **gatillo** se libere.

7. Cuando no esté en uso, o cuando esté guardada, asegúrese de que el **ajuste de profundidad / interruptor de bloqueo** esté en la posición trabada () para bloquear el **gatillo**.



SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Existen reglas básicas que se deben seguir al manipular alimentos. Estas son COCER, SEPARAR, LIMPIAR y CONGELAR.

COCER

Es crucial cocer los alimentos a una temperatura interna segura para destruir las bacterias presentes. La seguridad de las hamburguesas y otros alimentos hechos con carne molida ha estado bajo mucha atención últimamente, y con justa razón. Al moler la carne, las bacterias presentes en la superficie se mezclan con toda la mezcla molida. Si esta carne molida no se cocina al menos a 160°F a 165°F (71°C a 74°C), las bacterias no se destruirán y existe la posibilidad de contraer una enfermedad.

Los trozos sólidos de carne como por ejemplo el bistec y la chuleta no tienen bacterias peligrosas como la E. coli en el interior, de modo que se pueden servir más crudos. Aún así, todo corte de carne debe ser cocido a una temperatura interna de al menos 145°F (63°C) (medio cocida). La temperatura más segura para la carne de ave es 180°F (82°C) y los cortes sólidos de cerdo deben ser cocidos a 160°F (71°C). Los huevos también deben cocerse completamente. Si prepara un merengue u otra receta que utilice huevos crudos, compre huevos especialmente pasteurizados o use polvo de merengue preparado.

SEPARAR

Los alimentos que se consumen crudos y los alimentos que se cocinan antes de consumir SIEMPRE DEBEN ser separados. Se produce contaminación cruzada cuando las carnes o huevos crudos entran en contacto con los alimentos que se consumen sin cocer. Esta es una fuente de envenenamiento mayor de los alimentos. Envuelva doblemente las carnes crudas y déjelas en la parte más baja del refrigerador de manera que no caigan jugos en los alimentos frescos. Luego use las carnes crudas dentro de 1-2 días de ser compradas, o congélelas para un almacenamiento más prolongado. Descongele las carnes congeladas en el refrigerador no en el mesón.

Al cocinar o preparar en la parrilla carnes crudas o pescado, asegúrese de poner la carne cocida en una fuente limpia. No use la misma fuente que usó para llevar los alimentos a la parrilla. Lave los utensilios usados en la parrilla después de voltear el alimento por última vez en la parrilla, así como también las espátulas y cucharas usadas para revolver-freír o voltear la carne a medida que se va cocinando.

Asegúrese de lavarse las manos después de manipular carnes o huevos crudos. Es absolutamente necesario lavarse las manos con jabón y agua o usar toallas antibacterianas húmedas después de haber tocado carnes o huevos crudos. El no lavarse las manos y las superficies cuando esté cocinando es una causa mayor de contaminación cruzada.

LIMPIAR

Cuando esté cocinando, lávese las manos y las superficies de trabajo con frecuencia. Lávese con jabón y agua tibia por al menos 15 segundos, luego séquese con una toalla de papel.

CONGELAR

Es muy importante congelar los alimentos. La zona de peligro donde las bacterias se multiplican es entre 40°F y 140°F (4°C y 6°C). Regule el refrigerador en 40°F (4°C) o menos; regule el congelador en 0°F (-17°C) o menos. Regla básica: sirva los alimentos calientes, calientes, los alimentos fríos, fríos. Use platos de cazuela o fuentes calientes para mantener los alimentos calientes al servirlos. Use baños de agua helada para mantener los alimentos fríos, fríos. No permita que ningún tipo de alimento se mantenga a temperatura ambiente por más de 2 horas – 1 hora si la temperatura ambiente es de 90°F (32°C) o más. Al envolver alimentos para un picnic, asegúrese que los alimentos ya estén fríos cuando los lleve a la canasta de picnic aislada. La canasta no congelará los alimentos, sólo los mantendrá fríos cuando se envuelven adecuadamente con hielo. Los alimentos cocinados en caliente deben dejarse en fuentes poco profundas y deben ser inmediatamente refrigerados de modo que se enfrién rápidamente. Asegúrese de cubrir los alimentos una vez que se enfrién.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON

¡GUARDE ESTA INFORMACIÓN DE GARANTÍA PARA SUS REGISTROS!

Weston Products 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 Products 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 prepagado a Weston Products 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 Products 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 Products 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 producto 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 Products LLC al 1-800-814-4895 de lunes a viernes, desde las 8 a.m. hasta las 5pm EST (Desde fuera de los Estados Unidos comuníquese al 440-638-3131) para solicitar un Número de Autorización de Devolución de la Mercadería (Número RMA). Weston Products LLC rechazará todo envío que no contenga este número. NO DEVUELVA LA UNIDAD SIN LA AUTORIZACIÓN DE WESTON PRODUCTS 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 Products 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 Products LLC será responsable de daños emergentes sostenidos en conexión con dicho producto y Weston Products 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. CORTE POR LA LÍNEA PUNTEADA Y ENVÍE LA TARJETA DE GARANTÍA JUNTO CON UNA COPIA DE SU RECIBO DE COMPRA ORIGINAL A

Weston Products LLC / WARRANTY
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 U.S.A.

TARJETA DE GARANTÍA WESTON

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

Nombre del Cliente: _____

Dirección: _____

Ciudad/Estado/Código Zip/País: _____

Número Telefónico: (_____) _____

Dirección de Correo Electrónico: _____

Fecha de Compra Original: ____/____/____

Modelo del Producto #: _____

de Serie (Si corresponde): _____



WESTON®

TRANCHEUSE MANDOLINE

SÉCURISÉE

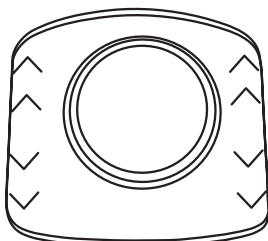
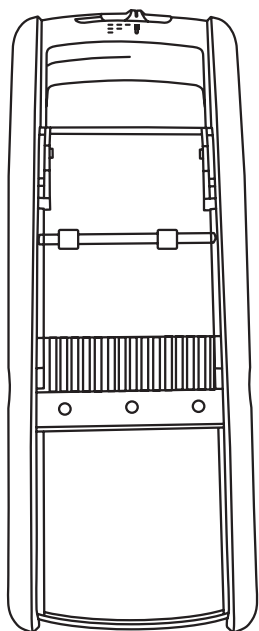
01-0008-W



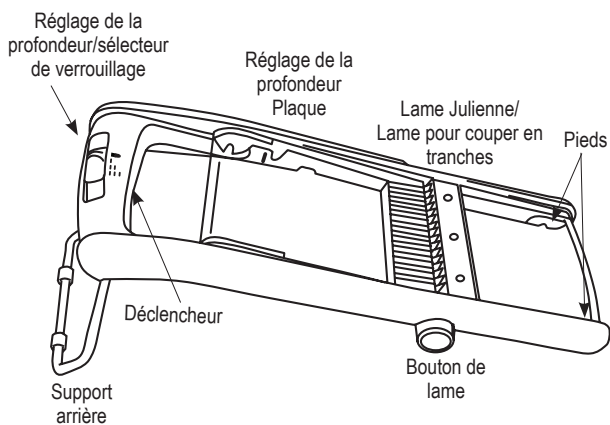
RET/031414

LES INFORMATIONS DE GARANTIE SONT STIPULÉES APRÈS LES INSTRUCTIONS DANS CE LIVRET.

INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS



Poussoir d'aliments



LISTE DES PIÈCES

**NUMÉRO
SCHÉMA**
1

**DESCRIPTION
PIÈCE**
Poussoir d'aliments

**NUMÉRO
PIÈCE**
01-0011

Si l'un des composants de cette unité est endommagé ou si l'unité ne fonctionne pas correctement, appelez Weston Products SARL au numéro sans frais

+1-800-814-4895

Du lundi au vendredi de 8h00 à 17h00 (Heure de New York). En dehors des États-Unis, appelez le 440-638-3131
E-Mail: CustomerService@WestonProducts.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES



AVERTISSEMENT!

LIRE ET BIEN COMPRENDRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ET TOUS LES AVERTISSEMENTS AVANT DE SE SERVIR DE CETTE UNITÉ. VOTRE SÉCURITÉ EST CE QUI COMPTE LE PLUS! SI CES PROCÉDURES ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ NE SONT PAS RESPECTÉES, DE GRAVES BLESSURES ET DES DOMMAGES MATÉRIELS PEUVENT EN RÉSULTER. **RAPPELEZ-VOUS: VOUS ÊTES RESPONSABLE DE VOTRE SÉCURITÉ!**

1. **TOUJOURS TENIR LES DOIGTS À L'ÉCART** de la lame. **NE JAMAIS** pousser le produit avec les mains dans la ligne des lames pendant l'opération. **TOUJOURS** utiliser le **poussoir d'aliments**.
2. **NE JAMAIS** utiliser les doigts pour gratter la nourriture loin de la **lame**. **VOUS RISQUEZ DE VOUS BLESSER SÉRIEUSEMENT**.
3. **NE JAMAIS LAISSER LA TRANCHEUSE MANDOLINE SANS SURVEILLANCE**. Toujours superviser les appareils en présence d'enfants. **TOUJOURS** verrouiller la lame lorsqu'elle n'est pas utilisée. La trancheuse Mandoline **NE DOIT PAS** être utilisée par des enfants.
4. **INSPECTER POUR DÉTECTER TOUTE TRACE DE DOMMAGES DES PIÈCES**. Avant d'utiliser la trancheuse, assurez-vous que toutes les pièces fonctionnent correctement et effectuent les fonctions pour lesquelles elle est destinée.
5. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée de cette unité.
6. **NE JAMAIS** utiliser des accessoires ou des pièces d'autres fabricants. Si vous les utilisez, non seulement VOTRE GARANTIE SERA ANNULÉE mais vous risquez de vous blesser.
7. Assurez-vous que la **trancheuse Mandoline** est bien stable pendant l'utilisation.
8. Lorsque la trancheuse n'est pas utilisée ou qu'elle est stockée, assurez-vous que le **sélecteur de réglage de la profondeur/verrouillage** est en position de verrouillage pour bloquer le **déclencheur**.
9. **NE PAS** utiliser la **trancheuse Mandoline** pour les aliments congelés et l'utiliser uniquement pour les produits alimentaires.
10. **NE PAS** utiliser la **trancheuse Mandoline** sous l'influence de l'alcool ou d'une drogue quelconque.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS!

Se reporter souvent à ces instructions et les communiquer aux autres.

INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS



AVERTISSEMENT!

Les gants protecteurs/
résistant aux coupures
Kevlar sont recommandés
pour la manipulation des
lames!

NETTOYAGE


Le nettoyage de la **trancheuse Mandoline** doit être effectué immédiatement après avoir utilisé le produit pour éviter que les aliments ne sèchent sur les pièces.

Laver la **base de la trancheuse Mandoline** et le **poussoir d'aliments** à la main dans de l'eau chaude et savonneuse, rincer à l'eau courante et sécher immédiatement.

ATTENTION: Pour le lavage à la main de la **trancheuse Mandoline**, toujours nettoyer À L'ÉCART des bords de la **lame** et passer sous l'eau courante pour éliminer les obstructions.

La **base de la trancheuse Mandoline** et le **poussoir d'aliments** peuvent être lavés en machine (panier supérieur uniquement). Positionner soigneusement la **trancheuse Mandoline** de manière à ne pas briser ni endommager les autres ustensiles. S'assurer que le **sélecteur de réglage de profondeur/verrouillage** est en position de verrouillage

() pour bloquer le **déclencheur**.

Lorsque la trancheuse n'est pas utilisée ou qu'elle est stockée, assurez-vous que le **sélecteur de réglage de la profondeur/verrouillage** est en position de verrouillage () pour bloquer le **déclencheur**.

Support pliable pour faciliter le rangement.

Rangez dans un endroit sec et frais.

UTILISATION SÉCURISÉE DE LA TRANCHEUSE MANDOLINE

1. Dépliez le support arrière de la **trancheuse Mandoline** (figure A) et la placer sur une surface de travail stable, plate, avec une assiette ou un bol sous les **lames** pour attraper les produits alimentaires tranchés.

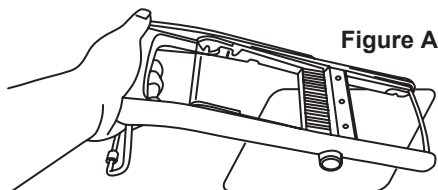


Figure A

OU Placer les encoches dans les **pieds** de la **trancheuse Mandoline** sur le bord d'un bol (figure B).

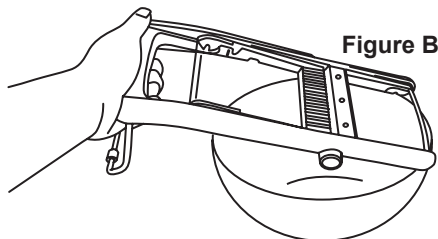


Figure B

2. Sélectionner l'épaisseur de coupe en faisant glisser le **sélecteur de la profondeur/verrouillage** de la position verrouillée dans le niveau un, deux ou trois (figure C).

3. Sélectionner la coupe Julienne ou en coupes droites en poussant et en tournant la **lame bouton** vers la droite pour les **lames Julienne** et vers la gauche pour les **lames Coupe droite** (figure D).


ATTENTION! TOUJOURS utiliser le **poussoir d'aliments**. NE JAMAIS utiliser les doigts, les mains ou des objets quelconques pour pousser les aliments dans la **trancheuse Mandoline!** Le **poussoir d'aliments** a été conçu de manière à ne pas entrer en contact avec la lame en le faisant glisser le long de la face de la **trancheuse Mandoline**.

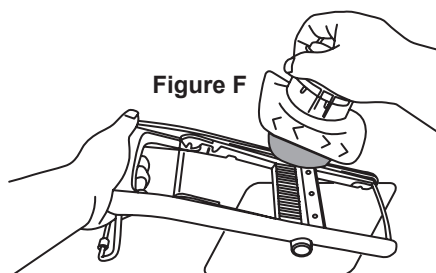
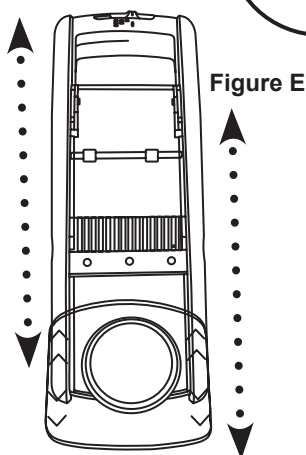
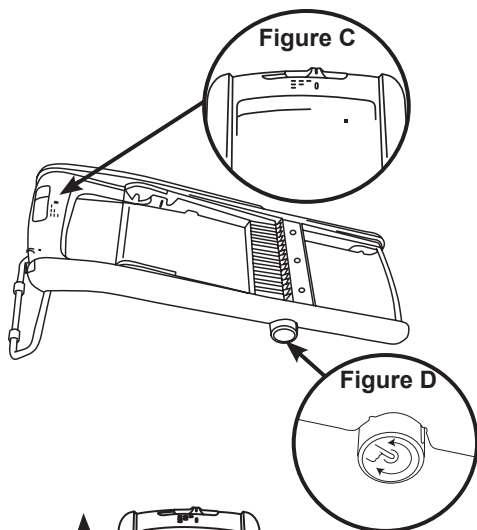
4. Pousser les broches du **poussoir d'aliments** dans les produits alimentaires à couper. Il peut s'avérer nécessaire de couper une tranche plate dans la nourriture pour garder la maintenir équilibrée sur le **poussoir d'aliments**.

5. Pour couper des tranches, tirer le **déclencheur** afin d'exposer les **lames**.

Déplacer le **poussoir** selon un mouvement régulier et contrôlé dans le sens des flèches sur la face du **poussoir d'aliments** (figures E et F).

6. Vérifier régulièrement que la **plaque de réglage de profondeur** recouvre les **lames** lorsqu'on relâche le **déclencheur**.

7. Lorsque la trancheuse n'est pas utilisée ou qu'elle est stockée, assurez-vous que le **sélecteur de réglage de la profondeur/verrouillage** est en position de verrouillage () pour bloquer le **déclencheur**.



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 82oC (180oF) et les morceaux de viande entier de porc doivent être cuits à 71oC (160oF). Les œufs doivent être bien cuits aussi. Si vous faites une meringue ou autre recette qui utilise des œufs non cuits, achetez des œufs spécialement pasteurisés ou utilisez de la poudre pour meringue préparée.

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 -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 Products LLC garantit à l'ACHETEUR AU DÉTAIL D'ORIGINE de ce produit contre tout défaut en matériel 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 Products 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 Products 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 Products 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 Products 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 matériel 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 Products LLC au numéro sans frais 1-800-814-4895, du lundi au vendredi, de 8h00 à 17h00 EST (en dehors des États-Unis : 440-638-3131) pour obtenir une Autorisation de retour d'article (Numéro RMA). Weston Products LLC refusera tous les retours qui ne contiennent pas ce numéro. **NE PAS RENVOYER CET APPAREIL SANS L'AUTORISATION CORRECTE DE Weston Products 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 Products 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.

À 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 Products LLC ne sera en aucun cas responsable des dommages indirects liés au dit produit et Weston Products 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.

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

**Weston Products LLC / WARRANTY
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 U.S.A.**

CARTE DE GARANTIE

ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :
WESTON PRODUCTS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 U.S.A.

Nom du Client: _____

Adresse: _____

Province/Code postal/Région: _____

Numéro de téléphone: (____) _____

Adresse de courriel 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!

If any components of this unit are broken, do not operate properly, or for product returns, please contact Weston Products LLC
Phone: 1-800-814-4895 (Outside the U.S. 440-638-3131)
Mail: 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149
E-Mail: CustomerService@WestonProducts.com
Web Site: WestonProducts.com

All Trademarks and Registered Trademarks are property of the respective companies.

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 products: desde las 8:00 am hasta las 5:00 pm est, de lunes a viernes

CustomerService@WestonProducts.com
Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 1.440.638.3131) Weston Products LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149
WestonProducts.com

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

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

ATTENTION!

Veillez inspecter cet emballage avec soin pour y détecter toute pièce manquante ou endommagée.

Si des pièces ont été endommagées pendant le transport, veuillez communiquer avec le détaillant pour obtenir de l'aide.

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

CustomerService@WestonProducts.com
Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1.800.814.4895
Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 1.440.638.3131
Weston Products LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, 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.