



RAPID PATTY MAKER ATTACHMENT

07-0901-W

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 072215

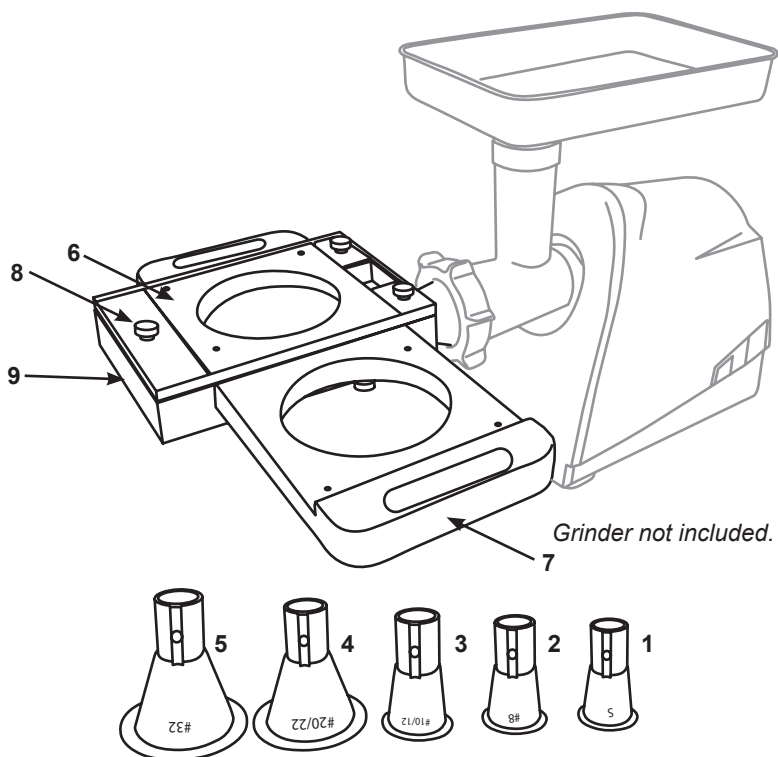
GENERAL SAFETY RULES	3
COMPONENT LIST	4
ASSEMBLY INSTRUCTIONS	5
OPERATING INSTRUCTIONS	6
CLEANING INSTRUCTIONS	7
FOOD SAFETY	8
WARRANTY	10
REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	12
LISTA DE COMPONENTES	14
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO	15
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	16
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	17
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	18
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON	20
IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ	22
DESCRIPTION DE LA PIÈCE	24
DIRECTIVES POUR L'ASSEMBLAGE	25
INSTRUCTION D'UTILISATION	26
DIRECTIVES CONCERNANT LE NETTOYAGE	27
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	28
INFORMATION SUR LA GARANTIE	29

GENERAL SAFETY RULES

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

1. KEEP FINGERS AND HANDS CLEAR of moving parts. Failure to keep fingers and hands clear may result in personal injury.
2. KEEP CHILDREN AWAY. NEVER LEAVE THE RAPID PATTY UNATTENDED. Keep children away from Rapid Patty.
3. NEVER leave the grinder attached to the Rapid Patty. ALWAYS disconnect the grinder from the power source when not in use.
4. CHECK FOR DAMAGED PARTS. Before using the Rapid Patty, check that all parts are operating properly, and perform the intended functions. Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, mounting and any other conditions that may affect the operation.
5. The manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of this machine.
6. TIE BACK loose hair and clothing, and roll up long sleeves before operating the Rapid Patty. REMOVE ties, rings, watches, bracelets, or other jewelry before operating the Rapid Patty.
7. Before and after each use, disassemble and wash all parts of the Rapid Patty that come in contact with food with warm soapy water. Rinse with clean water. Dry immediately. This product is top rack dishwasher safe. To protect the Rapid Patty in between uses, it is recommended to coat all metal surfaces with a food grade silicone spray.
8. DO NOT USE the Rapid Patty under the influence of drugs or alcohol.
9. Household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	FUNNEL "S" (FOR #5 GRINDERS/ STUFFERS)	07-0925
2	FUNNEL "#8"	07-0926
3	FUNNEL "#10/12"	07-0927
4	FUNNEL "#20/22"	07-0928
5	FUNNEL "#32"	07-0931
6	CLEAR ACRYLIC TOP PLATE	07-0933
7	SLIDER HANDLE	07-0939
8	LOCKING KNOBS (4)	07-0945
9	BODY	07-0932

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

WestonProducts.com

Or call Weston Brands LLC Toll Free at **1-800-814-4895**
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 001-440-638-3131

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Place the Slider Handle onto the center of the Base. Making sure the top side (raised edge of the Handle) of the Slider Handle is facing up (**FIGURE 1**).

2. Place the Clear Acrylic Top Plate on top of the Base, lining up the holes in the Clear Acrylic Top Plate with the corresponding holes on the Base.

3. Insert and tighten the 3 Locking Knobs to hold the Clear Acrylic Top Plate in place. **DO NOT OVERTIGHTEN THE LOCKING KNOBS. DO NOT USE TOOLS TO TIGHTEN THE LOCKING KNOBS.**

4. Find the Funnel that fits the grinder/stuffer that is to be used.

5. Slide the front ring nut of the grinder/stuffer over the Funnel (**FIGURE 2**).

6. Keeping the notch side down on the Funnel, attach the Funnel to the grinder/stuffer by tightening on the front ring nut to the head of the grinder/stuffer. **DO NOT OVERTIGHTEN.**

NOTE: If you are using a grinder be sure that either the stuffing star or spacer is in place or the knife and cutting plate is in place.

7. Align the notch of the Funnel with the groove of the Base and slide the Funnel into the Base.

8. Insert and tighten the Locking Knob on the bottom of the Base to hold the Funnel in place. **DO NOT OVERTIGHTEN THE LOCKING KNOB. DO NOT USE TOOLS TO TIGHTEN THE LOCKING KNOB.**

FIGURE 1

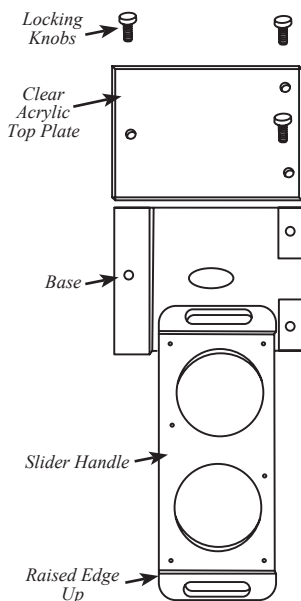
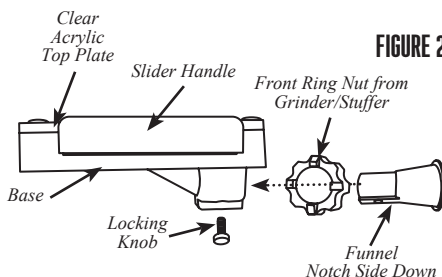


FIGURE 2



WARNING!

Be sure to follow ALL SAFETY WARNINGS and precautions that are contained in this instruction manual before using this appliance!

Always use the stomper to push meat or other foods into the grinder. DO NOT USE FINGERS or anything but the stomper for pushing meat/food into grinder!

Never leave this appliance unattended!

OPERATING INSTRUCTIONS

USING A GRINDER Be sure to read & follow all instructions and warnings that accompany the grinder to be used. Slowly begin feeding meat into the grinding head of the grinder to start the meat flow. **NOTE:** Cubed meat can be used, however it is recommended to grind the meat using a coarse plate for the first grind then use a fine plate for the second grind and making patties.

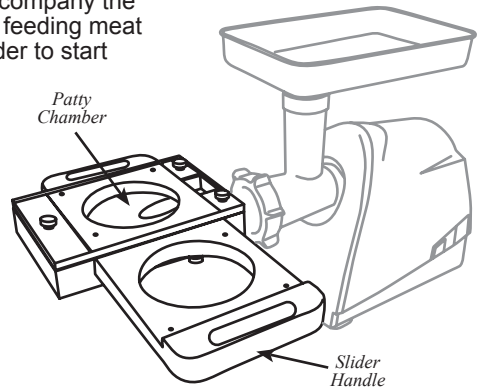
USING A STUFFER

Fill the stuffer with ground meat then firmly press on/turn the stuffer handle to start the meat flow.

1. Watch through the Clear Acrylic Top Plate as the first Patty Chamber begins to fill.
2. When the first Patty Chamber is completely full, push the Slider Handle over to the opposite side.
3. Be ready to catch the patty as it drops out of the first Patty Chamber from the bottom of the Slider Handle.
4. As the first patty drops the next patty will already start forming in the second Patty Chamber.
5. When the second Patty Chamber is completely full, push the Slider Handle over to the opposite side.
6. Repeat this motion while adding meat to the grinder/stuffer. **NOTE:** Use waxed paper between the formed patties to keep them separated.
7. **DO NOT** feed the grinder/stuffer faster than the patties can be ejected and stacked.

If the Patty Chamber overfills meat will begin to push between the Slider and the body of the Rapid Patty. If the Rapid Patty is going too fast stop the grinding/stuffing to catch up.

FIGURE 3



CLEANING INSTRUCTIONS

1. Disassemble the Rapid Patty.
2. Clean all components thoroughly with warm, soapy water, then rinse with clear water, paying special attention to clean in all grooves and crevasses.
3. After cleaning make sure the Rapid Patty is thoroughly dried before storing.
4. DO NOT scour the Clear Acrylic Top Plate.

NOTE: The Rapid Patty is top rack dishwasher safe.

FOOD SAFETY

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

COOK

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

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

SEPARATE

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

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

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

CLEAN

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

CHILL

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

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



ONE-YEAR LIMITED WESTON WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada, which have been properly registered within 30 days of the date of original purchase. 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.

To register your product: complete the online form at www.WestonProducts.com/Warranty, or submit the completed Warranty Card and a copy of the purchase receipt.

This warranty does not cover unregistered products, 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 transferrable. 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.

Before returning the product for any repair or service: it must be clean and free from any food particles or other debris; otherwise, we will return it or impose a \$50 cleaning surcharge, at our option.

To make a warranty claim: go to www.WestonProducts.com/Contact; or call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.440.638.3131 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid. If the product qualifies for a warranty repair or replacement, we will bear the cost of returning it to you. We are not responsible for shipping damage.

For non-warranty work: call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.440.638.3131 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern, to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). We will refuse all returns without an RMA Number. We charge US\$35/hour for all diagnostic, service, repair and processing work. We will not start any service or repair work without prior authorization. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid and our returning it to you.

To use the Warranty Card to register your product, follow these instructions:

WESTON WARRANTY CARD

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

Customer Name: _____

Address: _____

City/State/Zip/Country: _____

Telephone Number: _____

E-Mail Address: _____

Original Date of Purchase: _____

Copy of Receipt
Included

☐

Product Model #: _____

Serial # (if applicable): _____

I have read the warranty information. Initial here: _____





ADITAMENTO PARA HACER
HAMBURGUESAS
RÁPIDAMENTE

07-0901-W

DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA
PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 072215

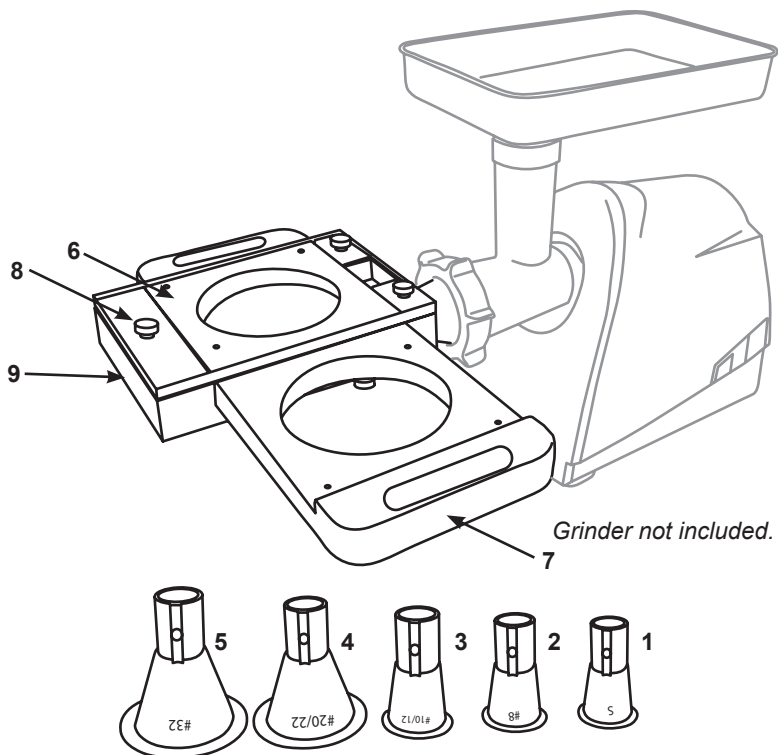
REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

1. MANTENGA LOS DEDOS Y LAS MANOS ALEJADOS de partes móviles. Si no mantiene los dedos y las manos alejadas podría resultar en lesiones graves.
2. MANTENGA A LOS NIÑOS ALEJADOS. NUNCA DEJE EL ADITAMENTO PARA HACER HAMBURGUESAS RÁPIDAMENTE SIN SUPERVISIÓN. Mantenga a los niños alejados del aditamento para hacer hamburguesas rápidamente.
3. NUNCA deje la picadora conectada al aditamento para hacer hamburguesas rápidamente. SIEMPRE desconecte la picadora de la fuente de alimentación cuando no esté en uso.
4. COMPRUEBE QUE NO HAYA PIEZAS DAÑADAS. Verifique que todas las piezas funcionen correctamente y ejecuten las funciones previstas antes de usar el aditamento para hacer hamburguesas rápidamente. Compruebe la alineación, la unión y el montaje de las piezas móviles, así como otras condiciones que pudieran afectar el funcionamiento.
5. El fabricante no se hace responsable por el uso inadecuado de esta máquina.
6. RECÓJASE el cabello y la ropa suelta, y remánguese las mangas largas antes de poner el aditamento para hacer hamburguesas rápidamente en funcionamiento. QUITÉSE corbatas, anillos, relojes, pulseras y cualquier otra alhaja antes de poner el aditamento para hacer hamburguesas rápidamente en funcionamiento.
7. Antes y después de cada uso, desensamble y lave todas las partes del aditamento para hacer hamburguesas rápidamente que entren en contacto con alimentos con agua tibia y jabón. Enjuague con agua limpia. Seque inmediatamente. Este producto es apto para la rejilla superior del lavavajillas. Para proteger el aditamento para hacer hamburguesas rápidamente entre usos, se recomienda cubrir todas las superficies metálicas con silicona en aerosol apta para uso alimentario.
8. NO USE el aditamento para hacer hamburguesas rápidamente bajo los efectos de drogas o alcohol.
9. Únicamente para uso doméstico.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!





LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	EMBUDO "S" (PARA PICADORAS/ EMBUTIDORAS N.º 5)	07-0925
2	EMBUDO "N.º 8"	07-0926
3	EMBUDO "N.º 10/12"	07-0927
4	EMBUDO "N.º 20/22"	07-0928
5	EMBUDO "N.º 32"	07-0931
6	PLACA SUPERIOR DE ACRÍLICO TRANSPARENTE	07-0933
7	MANIJA DESLIZANTE	07-0939
8	PERILLAS DE BLOQUEO (4)	07-0945
9	CUERPO	07-0932

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

WestonProducts.com

O llame a Weston Brands LLC larga distancia sin costo **1-800-814-4895**

De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm tiempo del ET. Fuera de Estados Unidos llame al 001-440-638-3131

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

1. Coloque la manija deslizante en el centro de la base, asegurándose de que la cara superior (borde elevado de la manija) de la manija quede hacia arriba (**FIGURA 1**).

2. Coloque la placa superior de acrílico transparente encima de la base, alineando los orificios de la placa superior de acrílico transparente con los orificios correspondientes en la base.

3. Inserte y ajuste las 3 perillas de bloqueo para sostener la placa superior de acrílico transparente en su lugar. **NO AJUSTE LAS PERILLAS DE BLOQUEO DE MÁS. NO USE HERRAMIENTAS PARA AJUSTAR LAS PERILLAS DE BLOQUEO.**

4. Encuentre el embudo que se adapta a la picadora/embutidora que se usará.

5. Deslice la tuerca de seguridad delantera de la picadora/embutidora sobre el embudo (**FIGURA 2**).

6. Manteniendo el lado de la muesca hacia abajo en el embudo, conecte el embudo a la picadora/embutidora ajustando la tuerca de seguridad delantera a la cabeza de la picadora/embutidora. **NO AJUSTE DEMASIADO.**

NOTA: Si usa una picadora, asegúrese de que la estrella o el espaciador de la embutidora estén en su lugar o el cuchillo y la placa de corte estén en su lugar.

7. Alinee la muesca del embudo con la ranura de la base y deslice el embudo para colocarlo en la base.

8. Inserte y ajuste la perilla de bloqueo en la parte inferior de la base para sostener el embudo en su lugar. **NO AJUSTE LA PERILLA DE BLOQUEO DE MÁS. NO USE HERRAMIENTAS PARA AJUSTAR LA PERILLA DE BLOQUEO.**

FIGURA 1

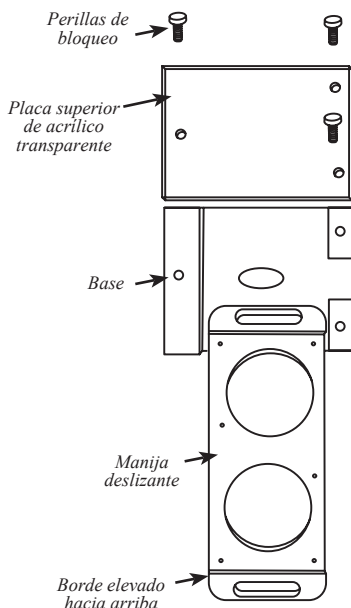
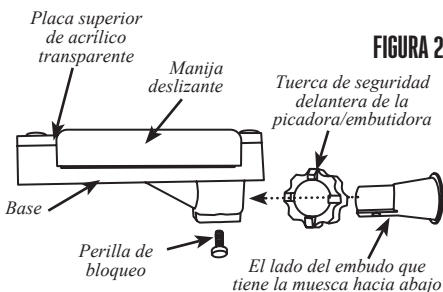


FIGURA 2





¡ADVERTENCIA!

¡Asegúrese de seguir TODAS LAS ADVERTENCIAS y precauciones de seguridad que se incluyen en este manual de instrucciones antes de usar el aparato!

Siempre use el prensador para empujar la carne y demás alimentos dentro de la picadora. ¡NO USE LOS DEDOS u otra cosa aparte del prensador para empujar carne o alimentos por la picadora!

¡Nunca deje este electrodoméstico sin supervisión!

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

CÓMO USAR UNA PICADORA: asegúrese de leer y seguir todas las instrucciones y advertencias que acompañan la picadora que se usará. Lentamente comience a colocar carne en el cabezal picador de la picadora para iniciar el flujo de carne. **NOTA:** Se pueden usar cubos de carne, sin embargo se recomienda picar la carne usando una placa de picado grueso la primera vez, luego usando una placa de picado fino para la segunda vez y para hacer hamburguesas.

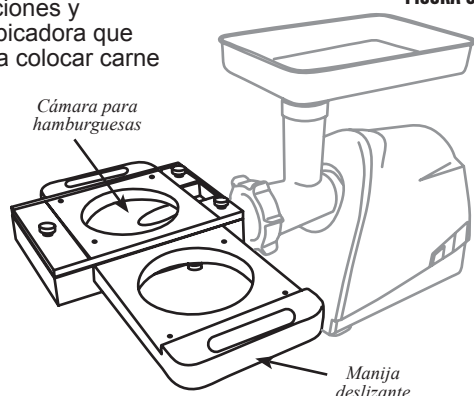


FIGURA 3

CÓMO USAR UNA EMBUTIDORA

Llene la embutidora con carne picada y luego presione o gire firmemente la manija de la embutidora para iniciar el flujo de carne.

1. Observe a través de la placa superior de acrílico transparente mientras la primera cámara para hamburguesas comienza a llenarse.
2. Cuando la primera cámara para hamburguesas esté completamente llena, empuje la manija deslizable hacia el lado opuesto.
3. Esté listo para recibir la hamburguesa cuando esta cae de la primera cámara de hamburguesas de la parte inferior de la manija deslizable.
4. A medida que la primera hamburguesa caiga, la próxima hamburguesa ya comenzará a formarse en la segunda cámara de hamburguesas.
5. Cuando la segunda cámara para hamburguesas esté completamente llena, empuje la manija deslizable hacia el lado opuesto.
6. Repita este movimiento mientras que añade carne a la picadora/embutidora. **NOTA:** Use papel encerado entre las hamburguesas formadas para mantenerlas separadas.
7. **NO** alimente la picadora/embutidora más rápido de lo que las hamburguesas puedan expulsarse y apilarse.

Si la de cámara de hamburguesas se sobrellena, la carne comenzará a empujarse entre la pieza deslizable y el cuerpo del aditamento para hacer hamburguesas rápidamente. Si el aditamento para hacer hamburguesas rápidamente funciona demasiado rápido, detenga la picadora/embutidora hasta estar listo nuevamente.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

1. Desarme el aditamento para hacer hamburguesas rápidamente.
2. Limpie todos los componentes minuciosamente con agua tibia y jabón, después enjuague con agua limpia, prestando atención especial a la limpieza en todas las ranuras y orificios.
3. Después de la limpieza asegúrese de que el aditamento para hacer hamburguesas rápidamente se seque por completo antes de almacenarlo.
4. NO restriegue la placa superior de acrílico transparente.

NOTA: El aditamento para hacer hamburguesas rápidamente es apto para la rejilla superior del lavavajillas.

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

COCINAR

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

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

SEPARAR

SIEMPRE DEBE separar los alimentos que se comen crudos y los que se vayan a cocer antes de comerse. La contaminación cruzada se presenta cuando la carne o los huevos crudos entran en contacto con alimentos que se van a consumir sin cocimiento. Esta es una importante causa de intoxicaciones. Siempre use una doble envoltura para la carne cruda y colóquela en la repisa más baja del refrigerador, para que no haya manera de que su jugo gotee en las verduras frescas. Use la carne cruda 1 o 2 días después de comprarla, o congélela para guardarla más tiempo. Descongele la carne congelada en el refrigerador, no en el mesón de la cocina.

Cuando ase o cocine carne o pescado crudo, coloque la carne ya cocida en un platón limpio. No use el mismo platón que usó para llevar la carne al asador. Lave los utensilios usados en el asador después de haber volteado los alimentos por última vez, así como las cucharas y espátulas usadas para freír o para voltear la carne al estarla cocinando.

No olvide lavarse las manos después de manejar carne o huevos crudos. Es absolutamente necesario lavarse las manos con agua y jabón o usar una toallita húmeda antibacteriana después de tocar carne o huevos crudos. No lavarse las manos o las superficies cuando se cocina es una causa importante de contaminación cruzada.

LIMPIAR

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

ENFRIAR

Es muy importante enfriar los alimentos. La zona de peligro para la multiplicación de bacterias está entre los 4 °C y 60 °C (40 °F - 140 °F). El refrigerador debe estar a 4 °C (40 °F) o menos; el congelador debe estar a -17 °C (0 °F) o menos. Regla básica: sirva calientes los alimentos calientes y sirva fríos los alimentos fríos. Use platos calientes para mantener caliente la comida a la hora de servirla. Use baños de agua con hielo para mantener fría la comida fría. Nunca deje ningún alimento a temperatura ambiente por más de 2 horas; o por más de 1 hora si la temperatura ambiente es de 32 °C (90 °F) o superior. Cuando empaque para un picnic, asegúrese de que la comida ya esté fría cuando la meta en la canasta aislada. La canasta no enfriará 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 enfrién rápidamente. No olvide cubrir los alimentos una vez que se enfrién.

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.



UN AÑO DE GARANTÍA WESTON LIMITADA

Esta garantía aplica a los productos que se compran y usan en los EE. UU. y Canadá, y que se registraron adecuadamente dentro de 30 días de la fecha de compra original. Esta es la única garantía expresa para este producto y reemplaza cualquier otra garantía o condición. Este producto está garantizado contra defectos materiales y de fabricación por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Durante este período, su único recurso es la reparación o sustitución de este producto o de cualquier componente que se encuentre defectuoso, a nuestra elección.

Para registrar su producto, complete el formulario en línea en www.WestonProducts.com/Warranty o envíe la tarjeta de garantía completada y una copia del recibo de compra.

Esta garantía no cubre productos no registrados, reparaciones o servicios a productos no autorizados, productos vendidos "tal cual" por minoristas, vidrio, filtros, desgaste por uso normal, uso que no sea conforme a las instrucciones impresas o daño al producto como resultado de un accidente, alteración, abuso o mal uso. Esta garantía se extiende únicamente al comprador consumidor original o quien reciba el producto como regalo y no es transferible. Guarde el recibo de compra original ya que se requiere de un comprobante de compra para hacer un reclamo de garantía. Esta garantía es nula si el producto es sujeto a cualquier voltaje u forma de onda que no sea la que se indica en la etiqueta de especificaciones (p. ej., 120 V ~ 60 Hz).

Excluimos todo reclamo por daños especiales, incidentales o que resulten como consecuencia del incumplimiento de la garantía expresa o implícita. Toda responsabilidad se limita al monto del precio de compra. Toda garantía implícita, incluyendo cualquier garantía legal o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito en particular, se niega excepto en la medida que lo prohíbe la ley, en cuyo caso dicha garantía o condición se limita a la duración de esta garantía por escrito. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Puede tener otros derechos legales que varían según donde vive. Algunos estados o provincias no permiten limitantes en garantías implícitas o daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo tanto, es posible que las limitaciones mencionadas anteriormente no apliquen para usted.

Antes de devolver el producto para cualquier reparación o servicio: debe estar limpio y libre de partículas de alimentos u otra suciedad; de otra manera, se le devolverá o aplicará un cargo de 50 USD por limpieza, a nuestra elección.

Para reclamar una garantía, visite www.WestonProducts.com/Contact o llame al 1.800.814.4895 en los EE. UU. o al 001.440.638.3131 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del este. Usted es responsable de todos los costos asociados con enviarnos el producto con el flete prepago. Si el producto califica para una reparación o un reemplazo bajo garantía, asumiremos el costo de devolverle el producto. No somos responsables por los daños resultantes del envío.

Para trabajo fuera de garantía: llame al 1.800.814.4895 dentro de los EE. UU. o al 001.440.638.3131 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del Este, para obtener un número de autorización de devolución de mercancía (Return Merchandise Authorization, RMA). Rechazaremos toda devolución sin número de RMA. Aplicaremos un cargo de 35 USD/hora por todo trabajo de diagnóstico, servicio, reparación o procesamiento. No iniciaremos ningún servicio o trabajo de reparación sin autorización previa. Usted es responsable de todos los costos asociados con enviarnos el producto con el flete prepago y con nuestra devolución hacia usted.

Para usar la tarjeta de garantía para registrar su producto, siga estas instrucciones:

TARJETA DE GARANTÍA WESTON

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

Nombre del Cliente: _____

Dirección: _____

Ciudad/Estado/Código Zip/País: _____

Número Telefónico: _____

Dirección de Correo Electrónico: _____

Copia del recibo
incluido

☐

Fecha de Compra Original: _____

Modelo del Producto #: _____

de Serie (Si corresponde): _____





ACCESSOIRE COMPRESSEUR RAPIDE DE GALETTES DE VIANDE

07-0901-W

PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU. 072215

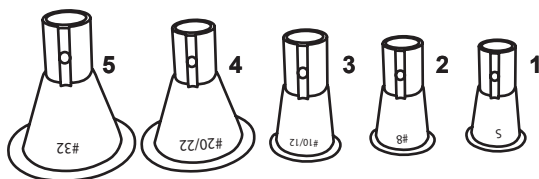
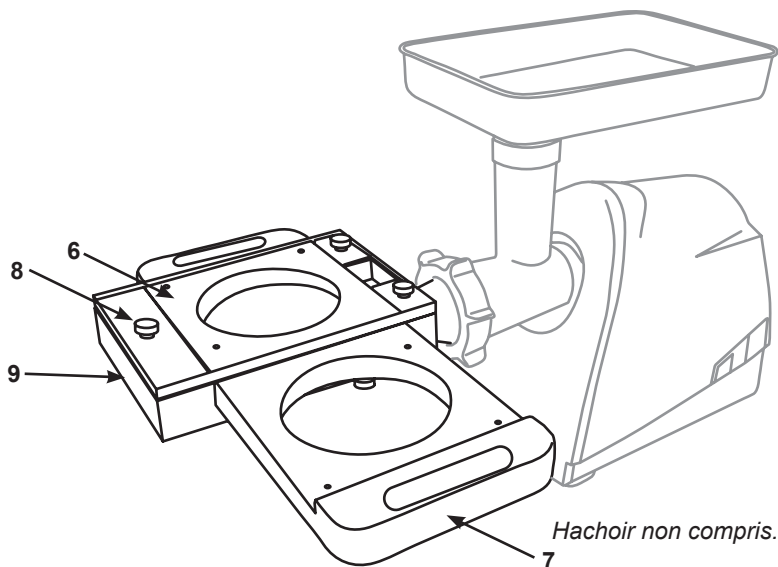
IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ

LIRE ET COMPRENDRE COMPLÈTEMENT TOUTES LES DIRECTIVES ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. LE PLUS IMPORTANT EST VOTRE SÉCURITÉ! LE DÉFAUT D'OBSERVER LES PROCÉDURES ET MISES EN GARDE PEUT ENTRAINER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. N'OUBLIEZ PAS : VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE EST VOTRE RESPONSABILITÉ!

1. TENIR LES DOIGTS ET LES MAINS ÉLOIGNÉS des pièces mobiles. Le défaut de tenir les doigts et les mains éloignés peut engendrer des blessures corporelles.
2. TENIR LES ENFANTS À DISTANCE. NE JAMAIS LAISSER LE COMPRESSEUR RAPIDE DE GALETTES SANS SURVEILLANCE. Tenir les enfants loin du compresseur rapide de galettes.
3. NE JAMAIS laisser le hachoir fixé au compresseur rapide de galettes. TOUJOURS débrancher le hachoir de la source d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé.
4. VÉRIFIER SI DES PIÈCES SONT ENDOMMAGÉES. Avant d'utiliser le compresseur rapide de galettes, confirmer que toutes les pièces fonctionnent correctement et remplissent les fonctions prévues. Vérifier l'alignement des pièces mobiles, l'absence de grippage des pièces mobiles et tout autre état qui pourrait nuire au fonctionnement normal du hachoir.
5. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'une utilisation inappropriée de cette machine.
6. ATTACHER les cheveux ainsi que les vêtements amples et remonter les manches longues avant d'utiliser le compresseur rapide de galettes. RETIRER les cravates, les bagues, les montres, les bracelets et les autres bijoux avant d'utiliser le compresseur rapide de galettes.
7. Avant et après chaque utilisation, démonter et laver à l'eau chaude savonneuse toutes les pièces du compresseur rapide de galettes qui sont en contact avec la nourriture. Rincer à l'eau propre. Sécher immédiatement. Ce produit est lavable dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Pour protéger le compresseur rapide de galettes entre les utilisations, on recommande d'enduire toutes les surfaces en métal de vaporisateur de silicone de qualité alimentaire.
8. NE PAS UTILISER le compresseur rapide de galettes sous l'influence de drogues, de médicaments ou d'alcool.
9. Usage domestique seulement.

CONSERVER CES DIRECTIVES!





DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	ENTONNOIR EN « S » (POUR HACHOIRS/POUSOIRS N° 5)	07-0925
2	ENTONNOIR « N° 8 »	07-0926
3	ENTONNOIR « N° 10/12 »	07-0927
4	ENTONNOIR « N° 20/22 »	07-0928
5	ENTONNOIR « N° 32 »	07-0931
6	PLAQUE SUPÉRIEURE EN ACRYLIQUE TRANSPARENT	07-0933
7	POIGNÉE DU GLISSEUR	07-0939
8	BOUTONS DE VERROUILLAGE (4)	07-0945
9	CORPS	07-0932

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

WestonProducts.com

Veuillez appeler Weston Brands, LLC au numéro sans frais : **1-800-814-4895**
Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 001-440-638-3131

DIRECTIVES POUR L'ASSEMBLAGE

1. Placer la poignée du glisseur sur le centre de la base. En s'assurant que la partie supérieure (bord relevé de la poignée) de la poignée du glisseur soit tournée vers le haut (**FIGURE 1**).

2. Placer la plaque supérieure en acrylique transparent sur le dessus de la base, en alignant les trous de la plaque avec les trous correspondants de la base.

3. Insérer et serrer les 3 boutons de verrouillage pour tenir la plaque supérieure en acrylique transparent en place. **NE PAS TROP SERRER LES BOUTONS DE VERROUILLAGE. NE PAS UTILISER DES OUTILS POUR SERRER LES BOUTONS DE VERROUILLAGE.**

4. Trouver l'entonnoir qui s'ajuste au hachoir/poussoir qui est utilisé.

5. Glisser l'anneau-écrou antérieur du hachoir/poussoir par-dessus l'entonnoir (**FIGURE 2**).

6. En gardant le côté de l'encoche vers le bas sur l'entonnoir, fixer l'entonnoir au hachoir/poussoir en serrant l'anneau-écrou antérieur à la tête du hachoir/poussoir. **NE PAS TROP SERRER.**

REMARQUE : si vous utilisez un hachoir, assurez-vous que l'étoile à farcir ou l'espaceur est en place, ou que le couteau et la plaque de coupe sont en place.

7. Aligner l'encoche de l'entonnoir avec la rainure de la base et glisser l'entonnoir dans la base.

8. Insérer et serrer le bouton de verrouillage sur le dessous de la base et tenir l'entonnoir en place. **NE PAS TROP SERRER LE BOUTON DE VERROUILLAGE. NE PAS UTILISER DES OUTILS POUR SERRER LE BOUTON DE VERROUILLAGE.**

FIGURE 1

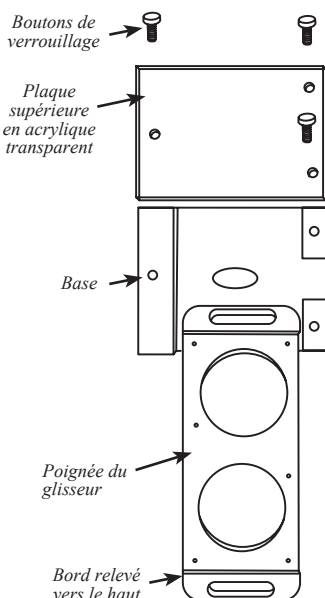
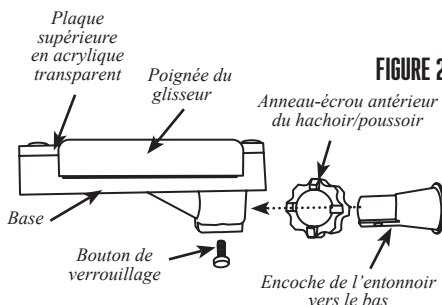


FIGURE 2



AVERTISSEMENT!

S'assurer de suivre TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ et les précautions contenues dans ce manuel d'utilisation avant d'utiliser cet appareil!

Toujours utiliser le pilon pour pousser la viande ou les autres aliments dans le hachoir. NE PAS UTILISER LES DOIGTS ni autre chose que le pilon pour pousser la viande ou les aliments dans le hachoir!

Ne jamais laisser cet appareil sans surveillance!

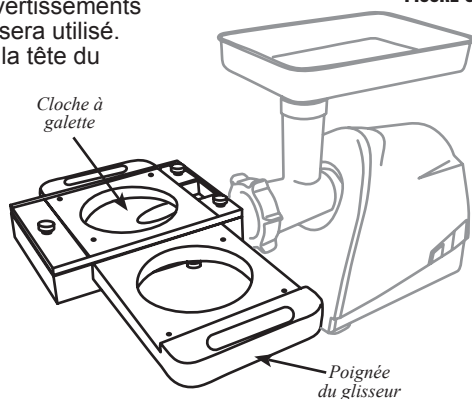
INSTRUCTION D'UTILISATION

UTILISATION DU HACHOIR S'assurer de lire et de suivre les instructions et les avertissements qui accompagnent le hachoir qui sera utilisé.

Insérer la viande lentement dans la tête du hachoir pour commencer le débit de la viande.

REMARQUE : la viande en cube peut être utilisée, cependant on recommande de hacher la viande à l'aide d'une plaque grossière lors du premier broyage, ensuite d'utiliser une plaque fine pour le deuxième et pour faire des galettes.

FIGURE 3



UTILISATION D'UN POUSSOIR

Remplir le poussoir de viande hachée et appuyer fermement pour le mettre en marche/tourner la poignée du poussoir pour commencer le débit de viande.

1. Regarder par la plaque supérieure en acrylique transparent alors que la première cloche à galette commence à se remplir.
 2. Lorsque la première cloche à galette est remplie, pousser la poignée du glisseur sur le côté opposé.
 3. Être prêt à attraper la galette lorsqu'elle tombe de la première cloche à galette du bas de la poignée du glisseur.
 4. Lorsque la première galette tombe, la prochaine commencera déjà à se former dans la deuxième cloche à galette.
 5. Lorsque la deuxième cloche à galette est remplie, pousser la poignée du glisseur sur le côté opposé.
 6. Répéter ce mouvement en ajoutant la viande au hachoir/poussoir.
- REMARQUE :** utiliser du papier ciré entre les galettes pour les garder séparées.
7. NE PAS alimenter le hachoir/poussoir plus rapidement que les galettes peuvent être éjectées et empiéées.

Si la cloche à galette est trop remplie, la viande commencera à pousser entre le glisseur et le corps du compresseur rapide de galettes. Si le compresseur rapide de galettes fonctionne trop rapidement, arrêter le hachoir/poussoir afin de rattraper.

DIRECTIVES DE NETTOYAGE

1. Démonter le compresseur rapide de galettes.
2. Nettoyer soigneusement les composantes à l'eau chaude et savonneuse, ensuite rincer à l'eau propre; porter une attention particulière au nettoyage de toutes les rainures et les crevasses.
3. Après le nettoyage, soigneusement sécher le compresseur rapide de galettes avant de le ranger.
4. NE PAS frotter la plaque supérieure en acrylique transparent.

REMARQUE : le compresseur rapide de galettes est lavable dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

CUIRE

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

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

SÉPARER

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

UN AN DE GARANTIE WESTON LIMITÉE

La présente garantie s'applique aux produits, achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada, qui ont été dûment enregistrés dans un délai de 30 jours à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie est la seule garantie expresse pour ce produit et remplace toute autre garantie ou condition. Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication pour une durée d'un (1) an à compter de la date d'achat initiale. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou de tout composant s'avérant défectueux, à notre gré.

Pour enregistrer votre produit : remplissez le formulaire en ligne à l'adresse www.WestonProducts.com/Warranty, ou envoyez le bon de garantie dûment complété ainsi qu'une copie du justificatif d'achat.

La présente garantie ne couvre pas les produits non enregistrés, ni les réparations ou services après-vente non autorisés, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres et l'usure normale d'utilisation, toute utilisation non conforme aux directives écrites, ni les dommages au produit résultant d'un accident, d'une modification, d'une utilisation abusive ou incorrecte. La présente garantie est valable uniquement pour l'acquéreur initial ou le destinataire du cadeau et n'est pas cessible. Veuillez conserver le ticket de caisse d'origine, puisqu'une preuve d'achat est requise pour toute réclamation de garantie. La présente garantie devient caduque si le produit est soumis à une tension ou forme d'onde autre que celle indiquée sur l'étiquette (par ex., 120 V ~ 60 Hz).

Aucune réclamation en cas de dommages spéciaux, consécutifs ou indirects résultant du non-respect de toute garantie expresse ou implicite ne sera prise en compte. Toute responsabilité se limite au montant du prix d'achat. Toute garantie implicite, notamment toute garantie légale, condition de commercialité ou d'adaptation à une fin particulière, est exclue, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi en vigueur, auquel cas cette garantie ou condition est limitée à la durée de la présente garantie écrite. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits juridiques qui varient selon l'endroit où vous vivez. Certains États ou provinces n'autorisent pas de limitations sur les garanties implicites ou sur les dommages spéciaux, consécutifs ou indirects, de sorte que les limitations susmentionnées pourraient ne pas vous concerner.

Avant de retourner le produit pour réparation ou entretien : il doit être propre et exempt de toute particule de nourriture ou d'autres débris; sans quoi nous serons dans l'obligation de vous le retourner ou nous vous facturerons des frais de nettoyage de 50 dollars, à notre gré.

Pour procéder à une réclamation de garantie : allez à l'adresse www.WestonProducts.com/Contact; ou appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.440.638.3131 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, sont à votre charge. Si le produit remplit les conditions pour une réparation ou un remplacement sous garantie, les frais de retour seront à notre charge. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages dus au transport.

Pour toute réparation sans garantie : appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.440.638.3131 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE, pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de marchandises (numéro de RMA). Tout envoi expédié sans numéro de RMA sera refusé. Tout diagnostic, travail d'entretien, de réparation ou de traitement sera facturé 35 USD/heure. Aucun travail d'entretien ou de réparation ne sera effectué sans autorisation préalable. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, ainsi que ceux de retour sont à votre charge.

Pour utiliser le bon de garantie pour enregistrer votre produit, veuillez suivre les instructions suivantes :

CARTE DE GARANTIE

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

Nom du Client: _____

Adresse: _____

Province/Code postal/Région: _____

Numéro de téléphone: _____

Adresse de courrier électronique: _____

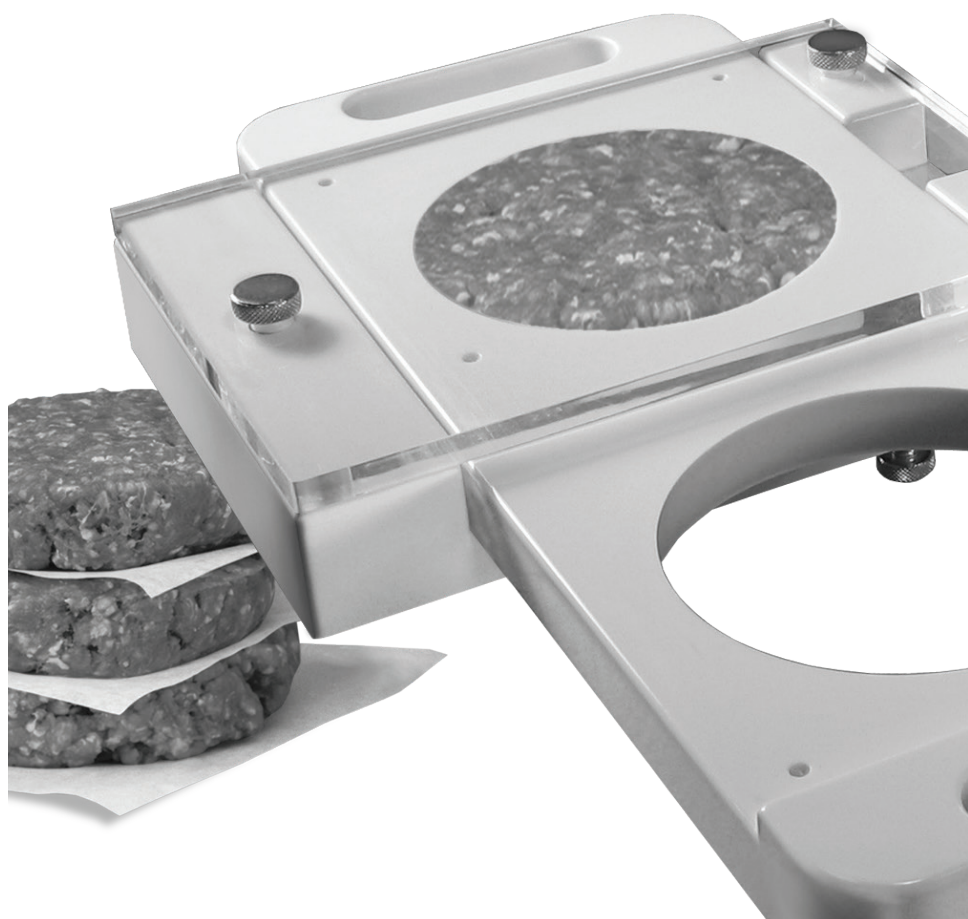
Date d'achat d'origine: _____ Copie du reçu incluse ☐

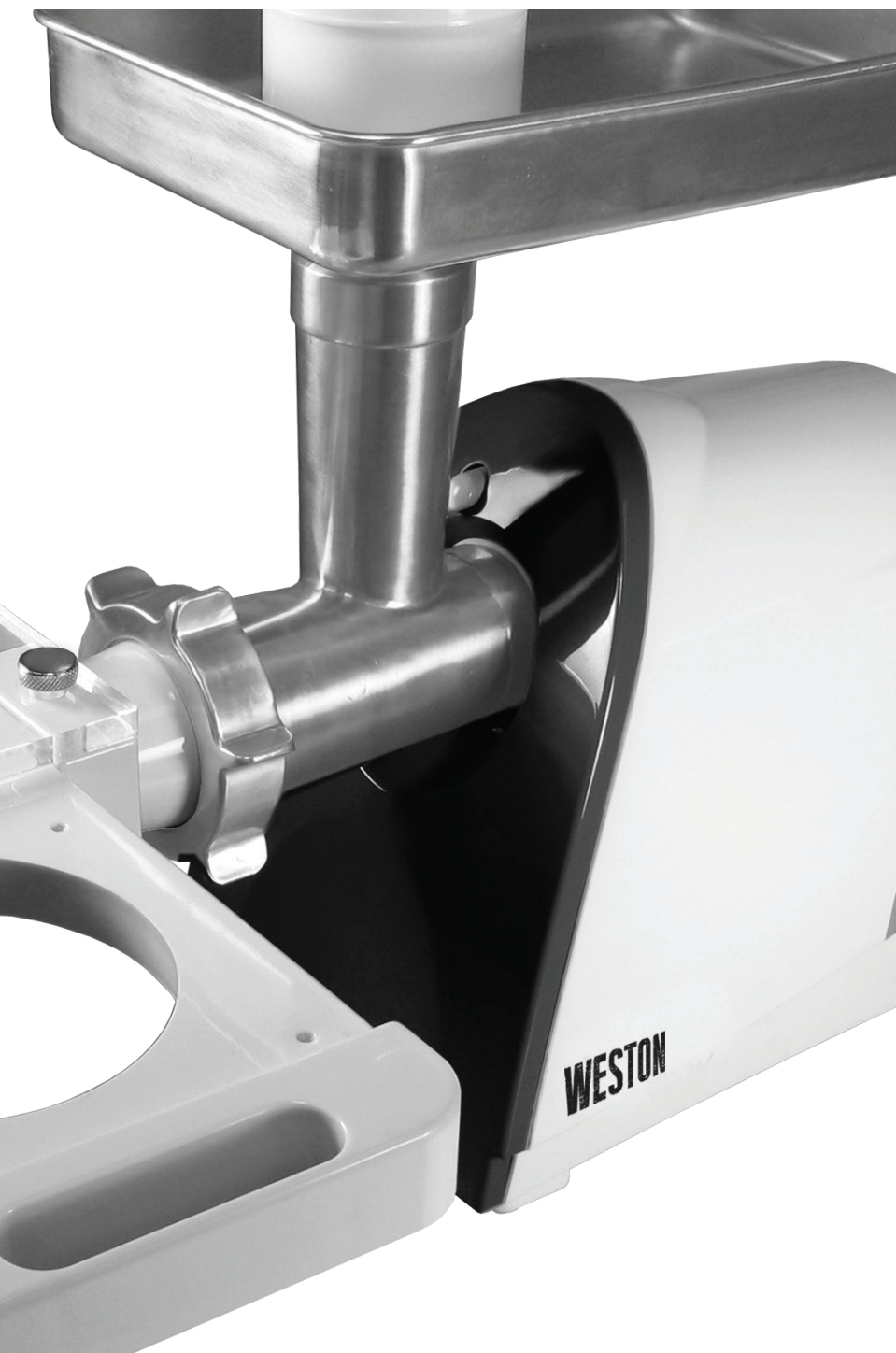
No de modèle du produit: _____

No de série (s'il y a lieu): _____

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







ATTENTION!

PLEASE INSPECT THIS PACKAGE THOROUGHLY FOR MISSING PARTS OR ANY PRODUCT DAMAGE.
IF YOUR PRODUCT CONTAINS SHIPPING DAMAGE, PLEASE CONTACT RETAILER FOR ASSISTANCE.

For all other questions regarding product usage, missing parts, product damage, difficulty or warranty activation,
please contact the Weston Brands Customer Service Team:
8:00 am to 5:00 pm ET, Monday thru Friday

CustomerService@WestonProducts.com

U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-440-638-3131)

Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149

WestonProducts.com

Please DO NOT return this item to the retailer before contacting
Weston Brands Customer Service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

*VEUILLEZ INSPECTER CET EMBALLAGE AVEC SOIN POUR Y DÉTECTER
TOUTE PIÈCE MANQUANTE OU ENDOMMAGÉE.
SI DES PIÈCES ONT ÉTÉ ENDOMMAGÉES PENDANT LE TRANSPORT, VEUILLEZ
COMMUNIQUER AVEC LE DÉTAILLANT POUR OBTENIR DE L'AIDE.*

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

CustomerService@WestonProducts.com

Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-440-638-3131

Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-440-638-3131 Weston Brands LLC,

Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149

WestonProducts.com

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡ATENCIÓN!

Revise completamente el envase y compruebe que no falten partes o que algún producto esté dañado.
si el producto está dañado por el transporte, solicite asistencia al distribuidor.

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

CustomerService@WestonProducts.com

**Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-
1-440-638-3131) Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149**

WestonProducts.com

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

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