

WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD



V-SLICE

MANDOLINE SLICER

16-0501-W

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 071015

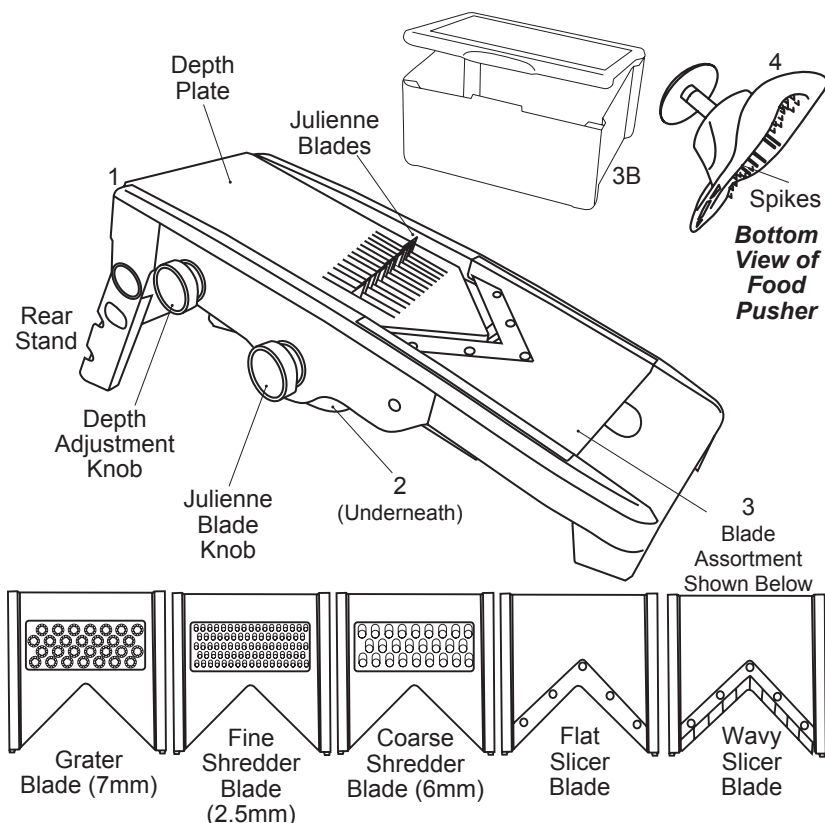
GENERAL SAFETY RULES	3
COMPONENT LIST	4
ASSEMBLY & USE INSTRUCTIONS	5-6
CLEANING INSTRUCTIONS	7
TYPES OF SLICES	8
RECIPES	9
FOOD SAFETY	10
WARRANTY	12
 REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	 14
LISTA DE COMPONENTES	15
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO Y USO	16-17
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	18
TIPOS DE REBANDA	19
RECTAS	20
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	21
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON	22
 IMPORTANTES RÉGLES DE SÉCURITÉ	 24
DESCRIPTION DE LA PIÈCE	25
DIRECTIVES D'ASSEMBLAGE ET MODE D'EMPLOI	26-27
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	28
GENRES DE TRANCHES	29
RECETTES	30
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	30
INFORMATION SUR LA GARANTIE	31

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 CLEAR of the Blade at all times. NEVER push the 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 SLICER UNATTENDED. Close supervision is necessary when used near children. The Slicer is NOT to be used by children. The Slicer is NOT a toy.
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. Both Front and Rear Stand should be securely on the work surface.
8. DO NOT use this Slicer for frozen foods or anything other than food stuffs.
9. Remove the Blade after each use to clean. Clean with hot soapy water. Dry thoroughly. Protective/cut-resistant gloves are recommended whenever handling the Blades.
10. DO NOT use the Slicer while under the influence of drugs or alcohol.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	SLICER BODY	N/A
2	BLADE COVER	N/A
3	BLADES & BLADE BOX (3B)	16-0503
	COARSE GRATER	
	FINE GRATER	
	MEDIUM GRATER	
	FLAT SLICER BLADE	
	WAVY SLICER BLADE	
4	FOOD PUSHER	N/A

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 & USE INSTRUCTIONS



WARNING SHARP BLADES

KEEP FINGERS CLEAR OF BLADE AREA! Protective/cut-resistant gloves recommended whenever handling the Blades!

It is recommended that the Slicer be thoroughly cleaned prior to use! Refer to Cleaning Instructions in this booklet.

1. Make certain the Julienne Blades are locked down inside the Slicer by pulling out on the Julienne Blade Knob and turning it. Check that the Blade Cover is securely closed. **FIGURE A & B**

2. Make certain the Depth Plate is in the highest position by pulling out on the Depth Adjustment Knob and turning it counter-clockwise until it is fully raised. **FIGURE A & B**

3. Using a flat and sturdy work surface, unfold the Rear Stand of the Slicer Body. Position the Slicer with the Rear Stand furthest from you.

4. To insert your Blade of choice, carefully remove the Blade from Blade Box, holding it by the plastic portion, away from the sharp blade.

5. Insert the posts of the Blade into the notches on the Slicer Body. **FIGURE D1 & D**

6. Push down on the plastic portion of the Blade to snap into place.

FIGURE A

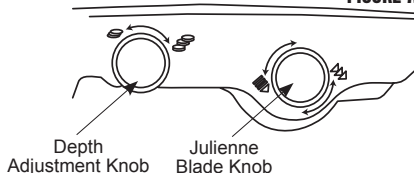


FIGURE B
UNDERSIDE OF SLICER

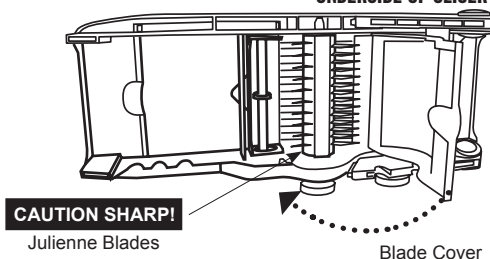


FIGURE C

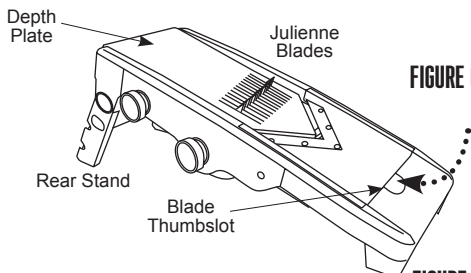


FIGURE D

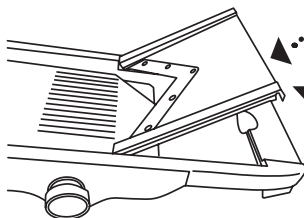
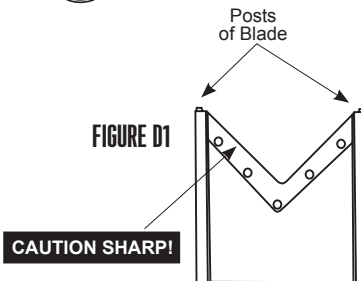


FIGURE D1



7. Stab the food to be sliced onto the spikes of the Food Pusher. **FIGURE E**

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

NOTE: A small flat edge may need to be sliced on the top of the food so there is a stable area for the Food Pusher to hold on to.

8. To adjust the thickness of the slices, pull out and turn the Depth Adjustment Knob and turn it clockwise. This will lower the Depth Plate, making thicker slices. Turning the Depth Adjustment Knob counter-clockwise will raise the Depth Plate, making thinner slices
FIGURE F

9. Hold onto the handle on the Rear Stand and using the Food Pusher with the food attached. Slide the Food Pusher downward to slice.
FIGURE F & G

10. Maintain constant pressure so that the spikes of the Food Pusher continue to hold the vegetable/fruit.

11. As an alternative, fold the Rear Stand up and place the Slicer on top of a bowl. Be certain that the bowl edges align with the notches on the Slicer, both front and back, so that the Slicer remains stable while slicing. **FIGURE H**

12. For julienne slicing, pull out and turn the Julienne Blade Knob to expose either the 1/4" (0.64 cm) or the 3/8" (0.375 cm) Julienne Blades. **FIGURE I**

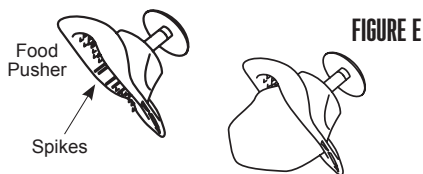


FIGURE E

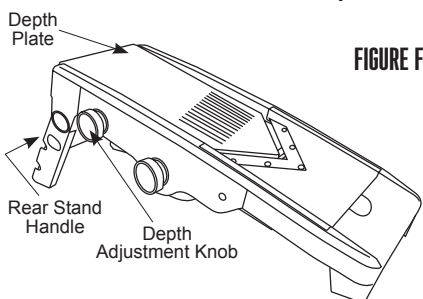


FIGURE F

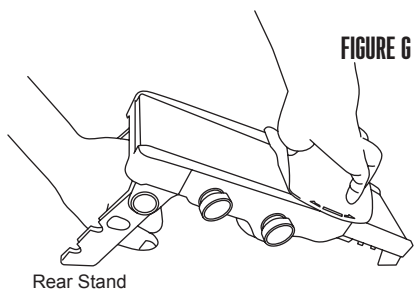


FIGURE G

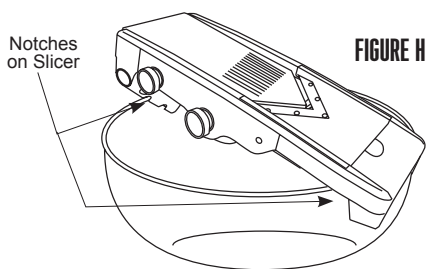


FIGURE H

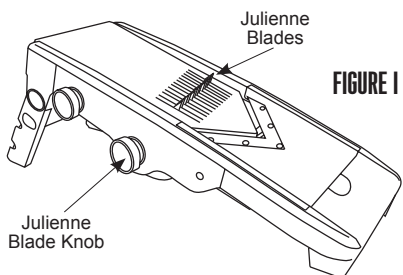


FIGURE I

CLEANING INSTRUCTIONS

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.

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

1. When finished slicing, remove any remaining food debris from the Food Pusher and all Blades with a brush.

CAUTION! KEEP FINGERS CLEAR of the Blade at all times. NEVER remove debris from the Blade with your hands

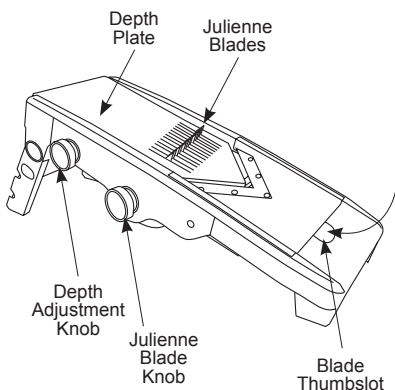
2. Pull out and turn the Depth Adjustment Knob counter-clockwise to raise the Depth Plate completely up.

3. Pull out and turn the Julienne Blade Knob to lower the Julienne Blades to the position under the Slicer Base.

4. Remove the Slicing Blade pulling up and out on the Blade from the thumb slot. Grasp only the plastic portion of the Blade.

CAUTION: Once the Blades are removed, DO NOT immerse them in water! Blades should be washed either in a top rack of the dishwasher or by holding onto the plastic portion of the Blade. With a soapy towel, wipe AWAY from the Blade edges. To rinse Blade, hold by the Handle and wipe with a clean, damp towel, or hold under running water. Dry thoroughly.

4. Store the Blades in the accompanying Blade Box. Return the Slicer and all parts to the original box. Store in a cool, dry area. BE SURE TO STORE OUT OF REACH OF CHILDREN!



WARNING
SHARP BLADES

KEEP FINGERS CLEAR OF BLADE AREA!
Protective/cut-resistant gloves recommended whenever handling the Blades!

TYPES OF SLICES

Julienne Blades

There are 2 Julienne Blade Sets, 1/4" (0.64 cm) (14 Blades) or 3/8" (0.375 cm) (10 Blades). The more teeth on the Blade result in thinner sticks/slices. Fewer teeth on the Blade result in thicker sticks/slices.

For julienne slicing, pull out and turn the Julienne Blade Knob to expose either the Julienne Blades. **FIGURE J & K**

- Use the Julienne Blades in conjunction with the Flat Slicer Blade.
- Cut the food in sections corresponding to the desired length of the julienne strips (approximately 3"-6" (7.6 - 15.2 cm) long). Food Pusher Spikes.

To dice: Make a pass over the julienne & flat blade combination. Next, rotate the food 90 degrees and make a second pass over the blade to complete the cut.

Flat Slicer Blade **FIGURE L**

This is the Slicer's main Blade and features a straight edge for basic slicing. The straight edge is ideal for slicing a variety of foods from carrots and cabbage to lemons and potatoes.

Wavy/Waffle Slicer Blade **FIGURE M**

The Wavy/Waffle Slicer Blade creates crinkle and waffle cuts. A wavy cut requires only one pass over the Blade.

For a waffle cut, adjust the height of the Depth Adjustment Plate so that the slices are only slightly thicker than the serrated edge of the Wavy/Waffle Slicer Blade.

- Use the Food Pusher to make a pass over the Wavy/Waffle Slicer Blade.
- Next, rotate the food 90° and make a second pass over the Blade to complete the cut.

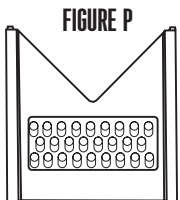
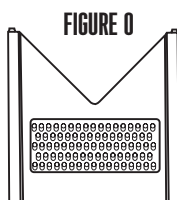
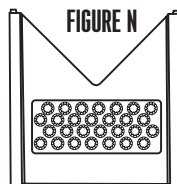
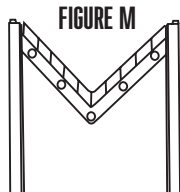
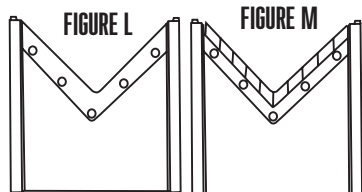
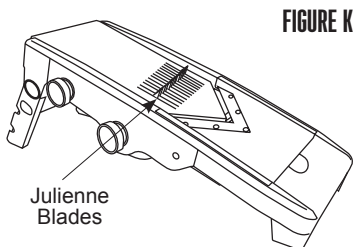
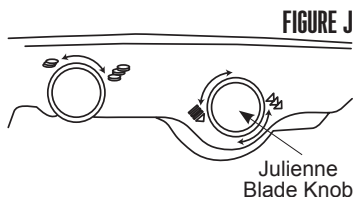
Grater Blade **FIGURE N**

The Grater Blade is great for grating hard cheeses, chocolate & ginger.

Fine & Coarse Shredder Blades

FIGURE O & P

The Fine & Coarse Shredder Blades are used for shredding cheeses, fruits and vegetables.





FOOD SAFETY

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

COOK

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

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

SEPARATE

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

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

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

CLEAN

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

CHILL

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

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



WESTON WARRANTY INFORMATION

SAVE THIS WARRANTY INFORMATION FOR YOUR RECORDS!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PROPER AUTHORIZATION FROM WESTON BRANDS LLC.

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

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

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

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

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

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

WESTON WARRANTY CARD

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

Customer Name: _____

Address: _____

City/State/Zip/Country: _____

Telephone Number: _____

E-Mail Address: _____

Original Date of Purchase: _____

Copy of Receipt
Included

☐

Product Model #: _____

Serial # (if applicable): _____

I have read the warranty information. Initial here: _____



WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



EN CORTE V

REBANADOR DE MANDOLINA

16-0501-W

DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 071015

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!

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.

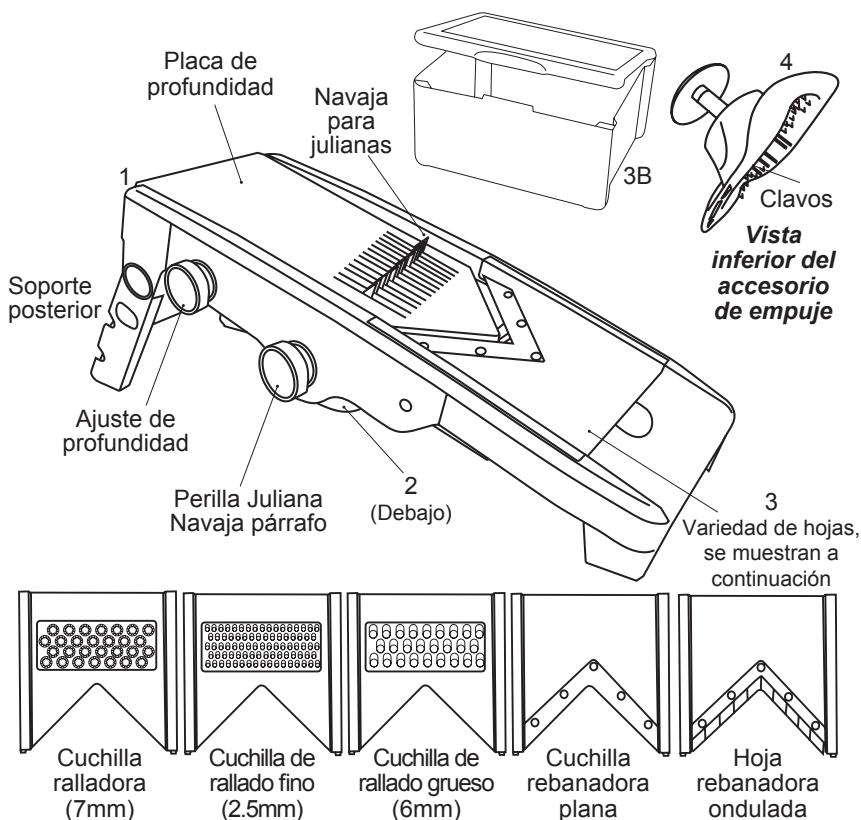
7. Asegúrese de que la mandolina rebanadora esté estable durante su uso. Tanto el pie delantero como el trasero deben estar bien apoyados sobre la superficie de trabajo.

9. NO use esta mandolina rebanadora para alimentos congelados ni para nada que no sean alimentos.

9. Retire la hoja después de cada uso para limpiarla. Limpie con agua caliente y jabonosa. Seque bien. Se recomienda utilizar guantes de protección/resistentes a los cortes siempre que se manipulen las hojas.

10. NO use la mandolina rebanadora bajo los efectos de drogas o alcohol.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!



LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	CUERPO DEL REBANADOR	N/A
2	TAPA PROTECTORA DE LA HOJA	N/A
3	HOJAS Y CAJA PARA HOJA (3B)	16-0503
	HOJA RALLADOR CURSO	
	HOJA RALLADOR FINO	
	HOJA RALLADOR MEDIO	
	HOJA REBANADORA PLANA	
	HOJA REBANADORA ONDULADA/REJILLA	
4	EMPUJADOR DE ALIMENTOS	N/A

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 Y USO



¡ADVERTENCIA! NAVAJA FILOSA

Se recomienda utilizar guantes resistentes a los cortes cuando se usa el accesorio de cuchillas o cuchillas mandoline

Se recomienda limpiar completamente el rebanador antes de utilizarlo. Consulte las instrucciones de limpieza en este folleto.

1. Asegúrese de encajar las hojas para corte en Juliana dentro del rebanador al tirar hacia fuera la perilla de la hoja para corte en Juliana y girarla. Compruebe que la cubierta protectora de las hojas esté bien cerrada. **FIGURAS A Y B**

2. Asegúrese de que la placa de profundidad se encuentre en la posición más elevada; para ello, tire hacia fuera la perilla de ajuste de profundidad y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté completamente elevada **FIGURAS A Y B**

3. Sobre una superficie de trabajo plana y resistente, abra el pie trasero del cuerpo del rebanador. Coloque el rebanador con el pie trasero lejos de usted.

4. Para insertar la hoja de su elección, retire cuidadosamente la hoja de la caja de hojas sujetándola por su parte plástica, lejos de la hoja filosa.

5. Inserte las clavijas de la hoja en las muescas del cuerpo del rebanador. **FIGURAS D1 Y D**

6. Empuje la parte plástica de la hoja hasta que encaje en su lugar.

FIGURA A

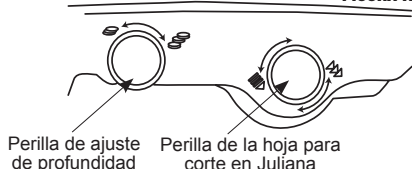


FIGURA B
PARTE INFERIOR DEL REBANADOR

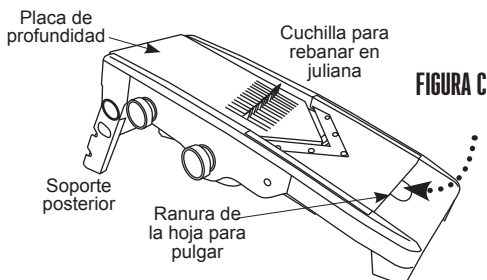
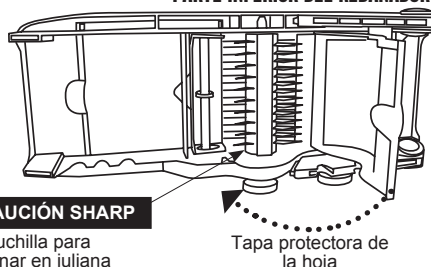


FIGURA D

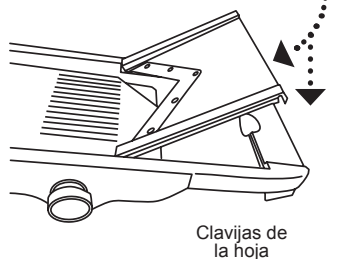


FIGURA D1

PRECAUCIÓN SHARP

7. Clave el alimento que desea rebanar en los clavos del accesorio de empuje. **FIGURA E**

SIEMPRE utilice el accesorio de empuje. NUNCA use sus dedos, manos u otros objetos para empujar el alimento sobre el rebanador. El accesorio de empuje está diseñado de modo que no toque las hojas mientras lo desliza hacia arriba y hacia abajo del rebanador.

NOTA: Es posible que deba cortar la parte superior del alimento para formar un área estable donde se sujetará el accesorio de empuje.

8. Para ajustar el espesor de las rebanadas, tire hacia fuera y gire la perilla de ajuste de profundidad en sentido de las agujas del reloj. Esto bajará la placa de profundidad para lograr rebanadas más gruesas. Si gira la perilla de ajuste de profundidad en sentido contrario a las agujas del reloj, se levantará la placa de profundidad y las rebanadas que se obtengan serán más finas. **FIGURA F**

9. Sujete la manivela del pie trasero y utilice el accesorio de empuje con el alimento adherido. Deslice el accesorio de empuje hacia abajo para rebanar. **FIGURAS F Y G**

10. Presione constantemente de modo que los clavos del accesorio de empuje continúen sujetando el vegetal o la fruta.

11. También puede plegar el pie trasero y colocar el rebanador sobre un recipiente. Asegúrese de que los bordes del recipiente estén alineados con las muescas delanteras y traseras del rebanador de modo que el rebanador permanezca estable mientras rebana. **FIGURA H**

12. Para cortar en Juliana, tire hacia fuera y gire la perilla de la hoja para corte en Juliana a fin de exponer las hojas para corte en Juliana de 1/4 pulgada (0.64 cm) o 3/8 pulgada (0.375 cm). **FIGURA I**

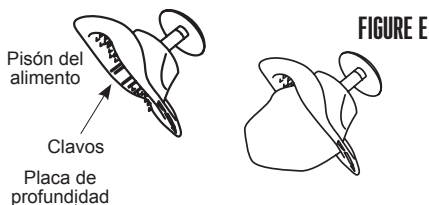


FIGURE E

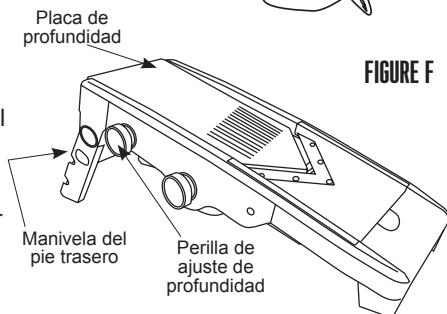


FIGURE F

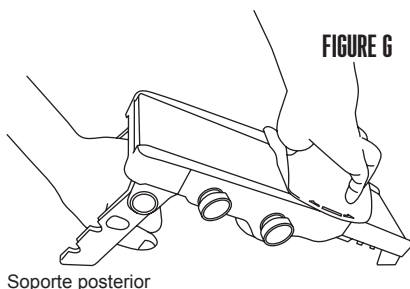


FIGURE G

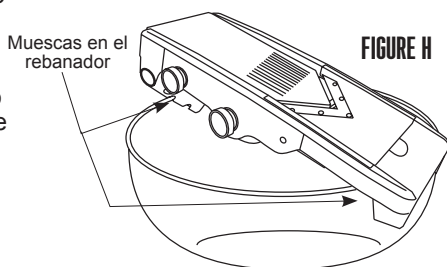


FIGURE H

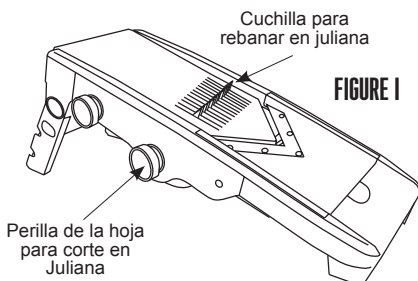


FIGURE I

INSTRUCCIONES DE 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.

1. Cuando termine de rebanar, retire los restos de alimento del accesorio de empuje y de todas las hojas con un cepillo.

¡PRECAUCIÓN! MANTENGA LOS DEDOS ALEJADOS de la hoja en todo momento. **NUNCA** retire los restos de alimento de la hoja con las manos.

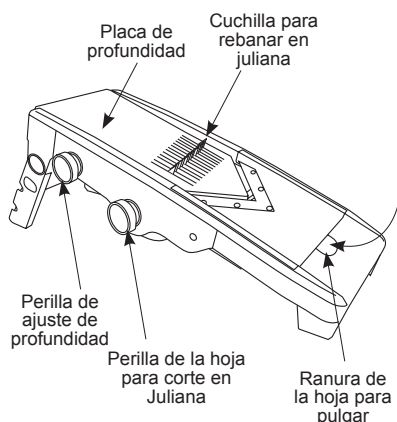
2. Tire hacia fuera y gire en sentido contrario a las agujas del reloj la perilla de ajuste de profundidad para levantar por completo la placa de profundidad.

3. Tire hacia fuera y gire la perilla de la hoja para corte en Juliana para llevar las hojas para corte en Juliana por debajo de la base del rebanador.

4. Retire la hoja rebanadora al tirar hacia arriba y hacia fuera la hoja desde la ranura para pulgar. Sujete únicamente la parte plástica de la hoja.

PRECAUCIÓN: Cuando extraiga el accesorio de cuchillas o las cuchillas de la mandolina, ¡no los sumerja en agua! Debe lavar las cuchillas en el estante superior del lavavajillas o sosteniéndolas por la parte plástica. Con un paño con jabón, quite los restos de los bordes de las cuchillas. Para enjuagar las cuchillas, sosténgalas por el mango y límpielas con un paño limpio y húmedo o póngalas debajo del agua del grifo. Séquelas bien.

4. Guarde las hojas en la caja de hojas complementaria. Vuelva a colocar el rebanador y todas las piezas en la caja original. Guárdela en un lugar fresco y seco. **ASEGÚRESE DE GUARDARLA LEJOS DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**



¡ADVERTENCIA!

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

TIPOS DE REBANADA

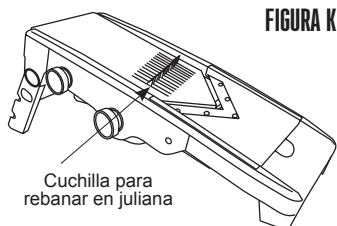
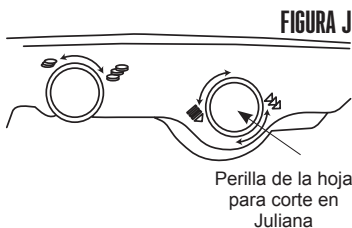
Cuchilla para rebanar en juliana

Hay 2 conjuntos de hojas para corte en Juliana, de 1/4 pulgada (0.64 cm) (14 hojas) o de 3/8 pulgada (0.375 cm) (10 hojas). Cuantos más dientes tenga la hoja, más finos serán los bastones o las rebanadas que se obtengan. Cuantos menos dientes tenga la hoja, más gruesos serán los bastones o las rebanadas que se obtengan.

Para cortar en Juliana, tire hacia fuera y gire la perilla de la hoja para corte en Juliana a fin de exponer las hojas para corte en Juliana.

FIGURAS J Y K

- Utilice las hojas para corte en Juliana junto con la hoja rebanadora plana.
- Corte el alimento en secciones de acuerdo con la longitud deseada de los bastones en Juliana (aproximadamente de 3 pulgadas a 6 pulgadas (7.6 a 15.2 cm) de largo).
- Coloque el alimento longitudinalmente en los clavos del accesorio de empuje.



Para los dados: Hacer un pase al juliana y combinación de punta plana. A continuación, gire la comida 90 grados y hacer una segunda pasada sobre la hoja para completar el corte.

Cuchilla rebanadora plana Figure L

Esta es la hoja principal del rebanador y posee un borde recto para rebanado básico. El borde recto es ideal para rebanar una variedad de alimentos desde zanahorias y repollo hasta limones y papas.

Hoja rebanadora ondulada/rejilla

Figura M

La hoja rebanadora ondulada/rejilla crea cortes ondulados y tipo rejilla. Un corte ondulado requiere una sola pasada sobre la hoja.

Para crear un corte rejilla, la clave es ajustar la altura de la placa de ajuste de profundidad de modo que las rebanadas sean apenas más gruesas que el borde aserrado de la hoja rebanadora ondulada/rejilla.

- Utilisez le Pusher alimentaire de faire une passe sur la ondulés / Waffle Slicer Blade.

- Luego, gire el alimento 90° y realice una segunda pasada sobre la hoja para completar el corte.

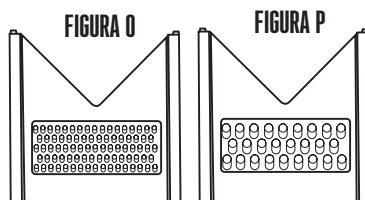
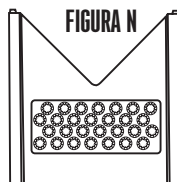
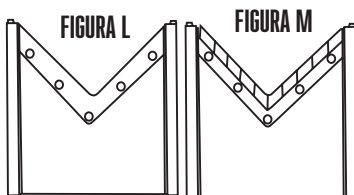
Cuchilla ralladora Figure N

El rallador Blade es genial para rallar quesos duros, chocolate y jengibre.

Cuchilla de rallado fino y grueso

Figuras O y P

Las hojas ralladoras fina y gruesa se utilizan para rallar quesos, frutas y vegetales.





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 enfría la comida; sólo la mantiene fría si está debidamente empacada con hielo. Los alimentos cocidos calientes deben colocarse en recipientes bajos y refrigerarse de inmediato para que se 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.

INFORMATION SUR LA GARANTIE

CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

Weston Brands LLC garantit à l'ACHETEUR AU DÉTAIL D'ORIGINE de ce produit contre tout défaut en 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 Brands LLC dans les trente (30) jours à partir de la date d'achat pour que la garantie puisse s'appliquer. Le manque d'envoyer la Carte de Garantie complètement remplie avec une copie du reçu original annulera la garantie.

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

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

Weston Brands LLC réparera (ou à sa discrétion, remplacera) le produit sans frais, si à l'opinion de la société, il a été prouvé être défectueux en 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 Brands LLC au numéro sans frais 1-800-814-4895, du lundi au vendredi, de 8h00 à 17h00 ET (en dehors des États-Unis : 001-440-638-3131) pour obtenir une Autorisation de retour d'article (Numéro RMA). Weston Brands LLC refusera tous les retours qui ne contiennent pas ce numéro. **NE PAS RENVoyer CET APPAREIL SANS L'AUTORISATION CORRECTE DE Weston Brands LLC.**

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

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

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

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

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

CARTE DE GARANTIE

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

Nom du Client: _____

Adresse: _____

Province/Code postal/Région: _____

Numéro de téléphone: _____

Adresse de courrier électronique: _____

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

No de modèle du produit: _____

No de série (s'il y a lieu): _____

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



WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



À COUPE V
MANDOLINE

16-0501-W

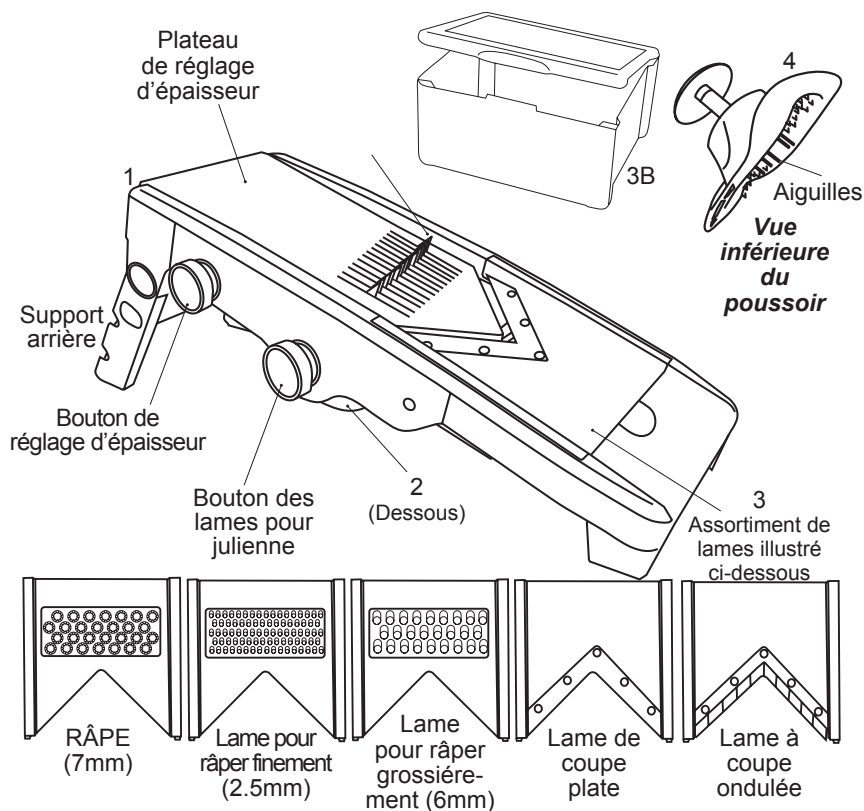
PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU. 071015

IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ

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

1. 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. Both Front and Rear Stand should be securely on the work surface.
8. NE PAS utiliser la trancheuse Mandoline pour les aliments congelés et l'utiliser uniquement pour les produits alimentaires.
9. Retirer et nettoyer la lame après chaque utilisation. Nettoyer à l'eau chaude savonneuse. Sécher soigneusement. Il est conseillé de porter des gants de protection résistants aux coupures lors de la manipulation des lames.
10. NE PAS utiliser la trancheuse Mandoline sous l'influence de l'alcool ou d'une drogue quelconque.

CONSERVER CES DIRECTIVES!



DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	CORPS DE LA TRANCHEUSE	N/A
2	COUVERCLE DE LAMES	N/A
3	LAMES ET ÉTUI À LAMES (3B)	16-0503
	BIEN SÛR RÂPE LAME	
	AMENDE LAME DE RÂPE	
	LAME DE RÂPE MOYENNE	
	LAME DE COUPE PLATE	
	LAME À COUPE ONDULÉE/GAUFRÉE	
4	POUSOIR	N/A

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

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 D'ASSEMBLAGE ET MODE D'EMPLOI

**AVERTISSEMENT
LAMES SHARP!**

Gants résistants aux coupures sont recommandés lors de la manipulation de la lames

Nous conseillons de bien nettoyer la trancheuse avant son utilisation. Voir la rubrique Instructions de nettoyage du présent livret.

1. S'assurer que les lames pour julienne sont verrouillées à l'intérieur de la trancheuse en tirant sur le bouton des lames pour julienne et en le tournant. Confirmer que le couvercle de lames est correctement fermé **FIGURES A ET B**

2. Confirmer que le plateau de réglage d'épaisseur est à la position la plus élevée en tirant sur le bouton de réglage d'épaisseur et en le tournant dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que le plateau atteigne sa hauteur maximale **FIGURES A ET B**

3. Poser la trancheuse mandoline sur une surface de travail plate solide et déployer le support arrière du corps de la trancheuse. Positionner la trancheuse avec le support arrière situé du côté le plus éloigné de vous.

4. Pour insérer la lame sélectionnée, retirer soigneusement la lame de l'étui à lames en la saisissant par la portion en plastique, les doigts éloignés du tranchant.

5. Insérer les tiges de la lame dans les encoches du corps de la trancheuse **FIGURES D1 ET D**

6. Appuyer sur la portion en plastique de la lame pour l'enclencher en position.

FIGURE A

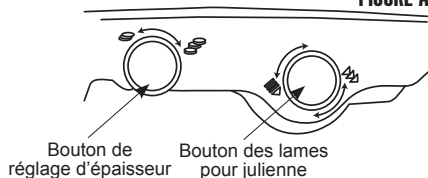
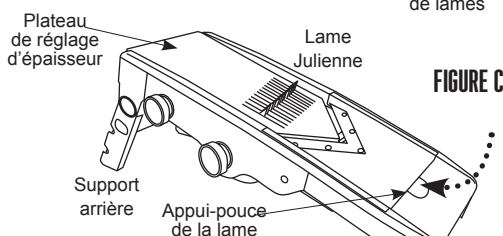
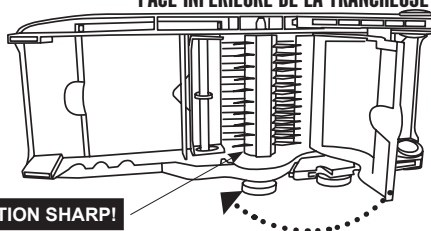
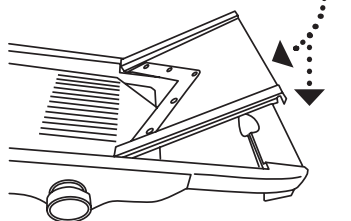
FIGURE B
FACE INFÉRIEURE DE LA TRANCHEUSE

FIGURE C

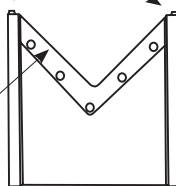
FIGURE D



Tiges de la lame

FIGURE D1

CAUTION SHARP!



7. Piquer l'aliment à trancher sur les aiguilles du poussoir. **FIGURE E**

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

REMARQUE : Il peut être nécessaire de couper à plat un petit morceau de l'aliment afin de procurer au poussoir une zone stable pour agripper l'aliment.

8. Pour régler l'épaisseur des tranches, tirer sur le bouton de réglage d'épaisseur et le tourner dans le sens horaire. Ceci abaissera le plateau de réglage d'épaisseur et produira des tranches plus épaisses. Tourner le bouton de réglage d'épaisseur dans le sens anti-horaire soulèvera le plateau de réglage d'épaisseur et produira des tranches plus minces. **FIGURE F**

9. Saisir la poignée du support arrière et déplacer le poussoir empalant l'aliment. Trancher en glissant le poussoir vers le bas. **FIGURES F ET G**

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

11. Alternativement, replier le support arrière et placer la trancheuse sur un bol. Vérifier que les bords du bol s'alignent avec les encoches de la trancheuse, à l'avant aussi bien qu'à l'arrière, afin que la trancheuse demeure stable pendant le tranchage **FIGURE H**

12. Pour le tranchage en julienne, tirer sur et tourner le bouton des lames pour julienne afin de déployer les lames pour julienne de 1/4 po (0,64 cm) ou de 3/8 po (0,95 cm) **FIGURE I**

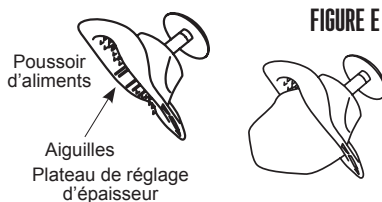


FIGURE E



FIGURE F

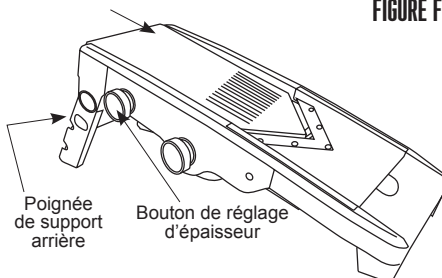
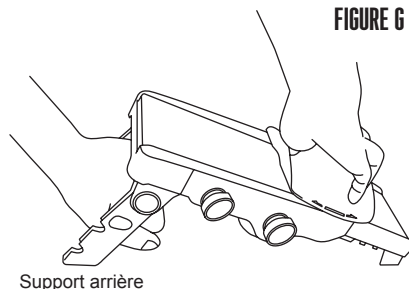


FIGURE G



Support arrière

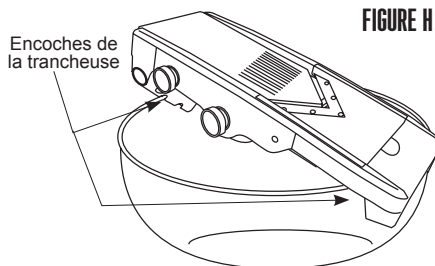


FIGURE H

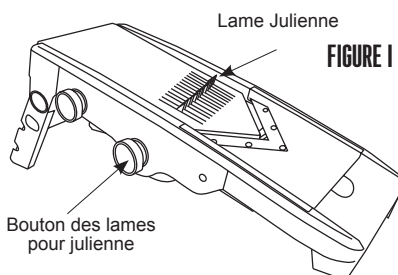


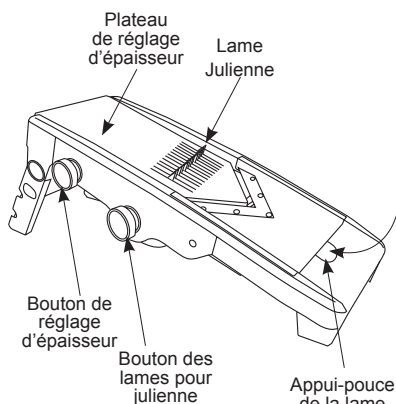
FIGURE I

INSTRUCTIONS DE 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.

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



1. Au terme du tranchage, éliminer tout débris d'aliment restant dans le poussoir et les lames à l'aide d'une brosse.

AVERTISSEMENT! TENIR LES DOIGTS ÉLOIGNÉS de la lame en tout temps. NE JAMAIS retirer les débris d'une lame avec les mains.

2. Tirer sur et tourner le bouton de réglage d'épaisseur dans le sens anti-horaire pour soulever le plateau de réglage d'épaisseur à sa hauteur maximale.

3. Tirer sur et tourner le bouton des lames pour julienne afin de rabattre les lames pour julienne sous la base de la trancheuse.

4. Retirer la lame de coupe en la soulevant et la retirant de l'appui-pouce. Saisir uniquement la portion en plastique de la lame.

MISE EN GARDE: Après avoir retiré le hachoir à lames ou les lames de la mandoline, NE PAS les immerger dans l'eau! Les lames devraient être nettoyées dans le panier supérieur du lave-vaisselle ou en les tenant par l'embout de plastique de la lame. À l'aide d'une serviette imbibée d'eau savonneuse, essuyer en vous ÉLOIGNANT des bords tranchants. Rincer la lame en la tenant par le manche et l'essuyer à l'aide d'une serviette propre et humide ou en la passant sous l'eau courante. Sécher soigneusement.

4. Ranger les lames dans l'étui à lames fourni. Ranger la trancheuse et tous ses composants dans l'emballage d'origine. Entreposer dans un endroit frais et sec. **PRENDRE SOIN DE RANGER L'APPAREIL HORS DE PORTÉE DES ENFANTS!**



AVERTISSEMENT!

Des gants en (fibre aramide), résistants aux coupures, sont recommandés lorsque l'on manipule les rouleaux de lames !

GENRES DE TRANCHES

LAME POUR JULIENNES

La trancheuse mandoline possède 2 jeux de lames pour julienne, 1/4 po (0,64 cm) (14 lames) et 3/8 po (0,95 cm) (10 lames). Plus il y a de lames plus les bâtonnets/tranches sont minces. Moins il y a de lames plus les bâtonnets/tranches sont épais.

Pour le tranchage en julienne, tirer sur et tourner le bouton des lames pour julienne afin de déployer les lames pour julienne

FIGURES J ET K

- Utiliser les lames pour julienne conjointement avec la lame à coupe plate.
- Couper les aliments en sections correspondant à la longueur de julienne voulue [entre 3 et 6 po (7,6 et 15,2 cm) de long].
- Piquer l'aliment dans le sens de la longueur sur les aiguilles du poussoir.

Pour dés: Faire une passe sur la julienne & combinaison de lame plate. Ensuite, tournez la nourriture de 90 degrés et faire un deuxième passage sur la lame pour terminer la coupe.

Lame de coupe plate FIGURE L

Ceci est la lame principale de la trancheuse; elle présente un tranchant plat pour le tranchage de base. Le tranchant plat est parfait pour le tranchage de divers aliments allant de carottes et choux à citrons et pommes de terre.

Lame à coupe ondulée/gaufrée FIGURE M

La lame à coupe ondulée/gaufrée produit des tranches ondulées ou gaufrées. Une coupe ondulée n'exige qu'un seul passage sur la lame.

Pour une coupe gaufrée, vous devez régler la hauteur du plateau de réglage d'épaisseur de façon à ce que les tranches ne soient que légèrement plus épaisses que le tranchant dentelé de la lame à coupe ondulée/gaufrée.

- Utilice el empujador de alimentos para hacer un pase al centro del máquina de cortar la lámina ondulada / Waffle.
- Tourner ensuite l'aliment de 90° et passer une seconde fois sur la lame pour terminer la coupe.

Râpe FIGURE N

La lame râpe est grande pour râper fromages à pâte dure, chocolat et gingembre.

Lame pour râper finement et grossièrement FIGURES O ET P

Les lames à effilochage fin ou grossier permettent d'effiloche fromages, fruits et légumes.

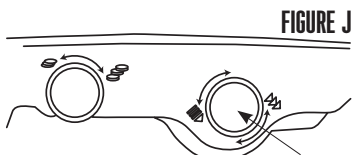


FIGURE J

Bouton des lames pour julienne

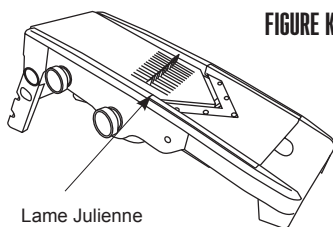


FIGURE K

Lame Julienne

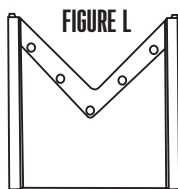


FIGURE L

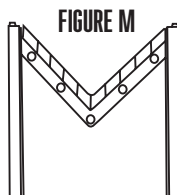


FIGURE M

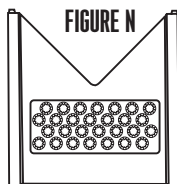


FIGURE N

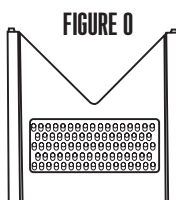


FIGURE O

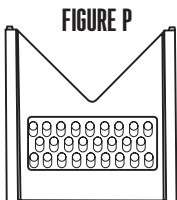


FIGURE P

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 cuillères 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 prises lors de l'utilisation de venaison ou d'autre gibier sauvage, puisqu'ils peuvent devenir très contaminés durant l'opération de dépouille. La venaison est souvent gardée à des températures qui pourraient potentiellement permettre la croissance de bactéries, tel que lorsque celle-ci est transportée. Se référer au Département de la viande et de la volaille de l'USDA (USDA Meat and Poultry Department) pour d'autres questions ou informations sur la sécurité de la viande et des aliments.

INFORMATION SUR LA GARANTIE

CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CARTE DE GARANTIE

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

Nom du Client: _____

Adresse: _____

Province/Code postal/Région: _____

Numéro de téléphone: _____

Adresse de courrier électronique: _____

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

No de modèle du produit: _____

No de série (s'il y a lieu): _____

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



ATTENTION!

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

For all other questions regarding product usage, missing parts, product damage, difficulty or warranty activation,
please contact the Weston Products 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 Products LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149

WestonProducts.com

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

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

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

CustomerService@WestonProducts.com

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 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.

¡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 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 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.