

WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD

FRENCH FRY CUTTER

36-3501-W

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 011915

GENERAL SAFETY RULES.....	3
COMPONENT LIST.....	4-5
ASSEMBLY INSTRUCTIONS.....	6
CHANGING THE CUTTING PLATE.....	6
VERTICAL MOUNTING INSTRUCTIONS.....	7
HORIZONTAL MOUNTING INSTRUCTIONS.....	7
HORIZONTAL SUCTION CUP MOUNTING INSTRUCTIONS.....	7
CUTTING POTATOES.....	8
CLEANING INSTRUCTIONS.....	8
FOOD SAFETY.....	9
WARRANTY INFORMATION.....	10
REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	12
LISTA DE COMPONENTES.....	14-15
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO.....	16
CÓMO CAMBIAR LA PLACA REBANADORA.....	16
INSTRUCCIONES DE MONTADO VERTICAL.....	17
INSTRUCCIONES DE MONTADO HORIZONTAL.....	17
INSTRUCCIONES DE MONTADO HORIZONTAL CON COPAS DE SUCCIÓN.....	17
CÓMO REBANAR PAPAS.....	18
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	18
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS.....	19
INFORMACIÓN DE GARANTÍA.....	20
IMPORTANTED RÈGLES DE SÉCURITÉ.....	22
DESCRIPTION DE LA PIÈCE.....	24-25
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLEE.....	26
CHANGEMENT DE GRILLE.....	26
INSTRUCTIONS DE MONTAGE VERTICAL.....	27
INSTRUCTIONS DE MONTAGE HORIZONTAL.....	27
INSTRUCTIONS DE MONTAGE HORIZONTAL AVEC VENTOUSES.....	27
DÉCOUPE DE FRITES.....	28
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE.....	28
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE.....	29
INFORMATION SUR LA GARANTIE.....	31

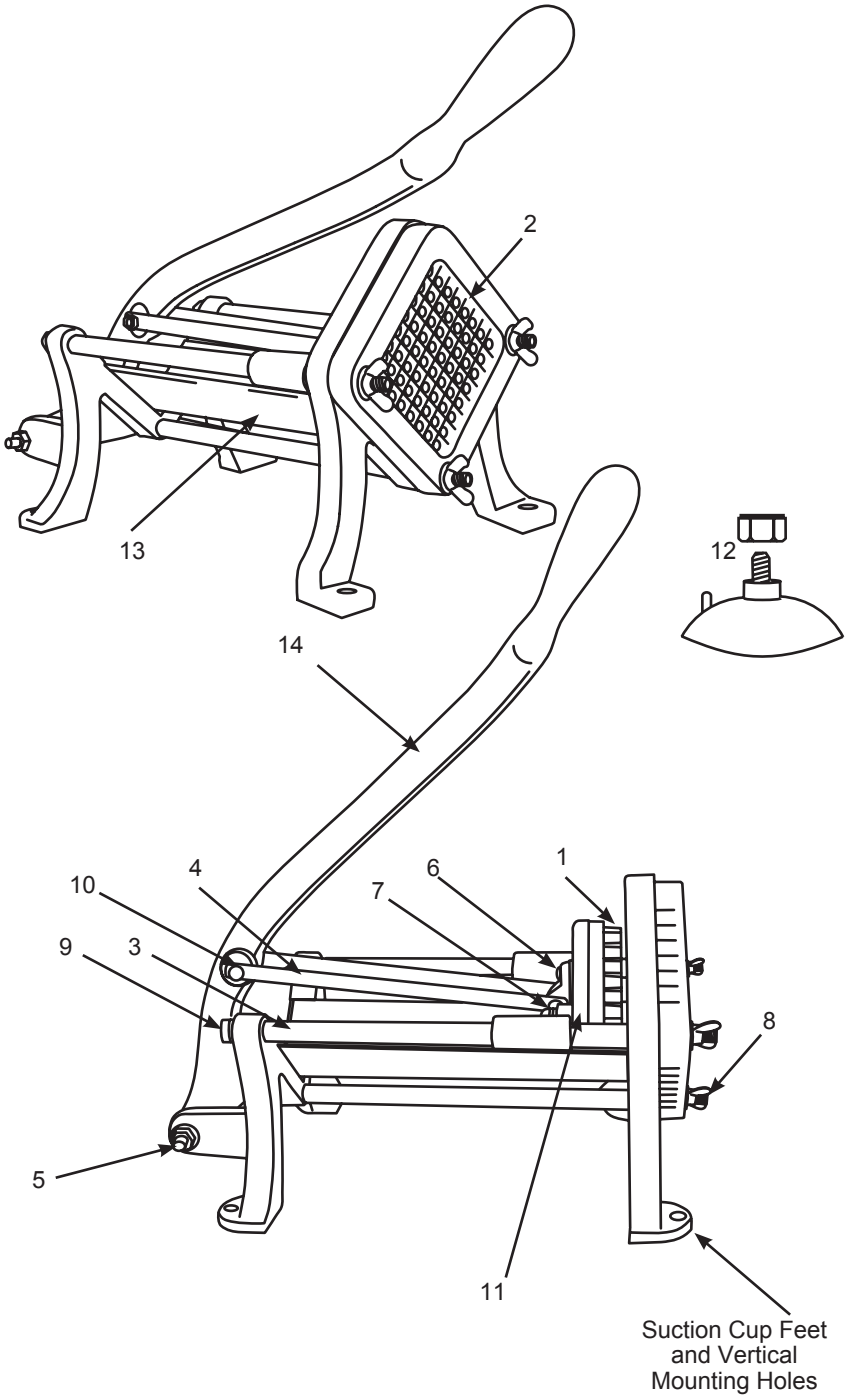
GENERAL SAFETY RULES

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 Cutting Blade at all times. NEVER hold the product with your hands in line of the Cutting Blade. Failure to keep fingers and hands away from the Cutting Blade may result in personal injury.
2. KEEP CHILDREN AWAY. NEVER LEAVE THE FRENCH FRY CUTTER UNATTENDED.
3. CHECK FOR DAMAGED PARTS. Before using the French Fry Cutter, 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.
4. When handling the Cutting Plate, it is HIGHLY RECOMMENDED to wear cut-resistant Kevlar gloves.
5. The Manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of this machine.
6. Be sure the French Fry Cutter is stable during use. All four feet could be securely mounted to a wall, sturdy, work surface, and the machine should not move during the cutting process.
7. DO NOT USE this French Fry Cutter for frozen foods, boned meat, fish or anything other than food stuffs.
8. The French Fry Cutter should not be mounted to drywall, paneling or particle board. Only mount the French Fry Cutter to a solid surface, such as wall studs.
9. DO NOT USE the French Fry Cutter while under the influence of drugs or alcohol.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ENGLISH INSTRUCTIONS



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	PUSH PLATE	36-3502
2	3/8" (1 CM) CUTTING PLATE	36-3503
3	GUIDE ROD (3)	36-3505
4	PUSH BAR (2)	36-3506
5	HANDLE BOLT & NUT SET	36-3525
6	PUSH PLATE SCREW	36-3508
7	PUSH PLATE SCREW (2)	36-3509
8	THUMB NUT (3)	36-3510
	WASHER (3)	36-3511
9	GUIDE ROD NUTS	36-3514
10	PUSH BAR BOLT	36-3515
	PUSH BAR NUT	36-3516
11	PUSH PLATE MOUNTING BRACKET	36-3524
12	SUCTION CUP FOOT WITH NUT (4 PIECE SET)	36-3519
13	SHIELD	36-3521
14	HANDLE-CHARCOAL	36-3526

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

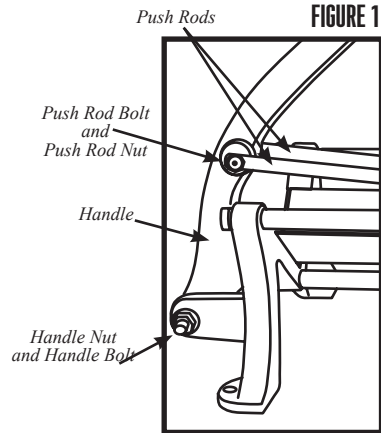
WestonProducts.com

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

CAUTION! Use extreme care when handling the Cutting Plates and the Blades! **The Blades are extremely SHARP!** It is suggested that you wear cut-resistant Gloves when handling the Cutting Plates.

1. Remove French Fry Cutter from the packaging and verify that you have received all of the parts.
2. Remove the protective film covering the Shield.
3. Position the Shield into the French Fry Cutter body. **NOTE:** Be certain that the Shield is positioned in the notches and pushed the whole way down, so that it rests on top of the Cutting Plate.
4. Locate the Handle, Handle Bolt, Handle Washers and Handle Nuts.
5. Line up the holes in the Handle with the corresponding holes in the handle base of the French Fry Cutter.
6. Insert the Handle Bolt through the handle base and Handle, then secure using the Handle Nuts and Handle Washers. **FIGURE 1**

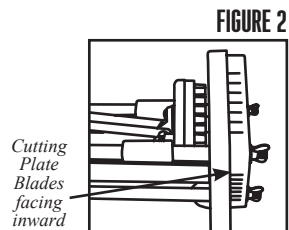


7. To attach the Push Rods to the Handle, position the Push Rods on each side of the Handle and line up the corresponding holes.
8. Insert the Push Rod Bolt through the Push Rod and the Handle, then secure together using a Push Rod Nut.

CHANGING THE CUTTING PLATE

1. Remove the 3 Thumb Nuts and Washers from the French Fry Cutter. **NOTE:** When removing the last Thumb Nut, hold on to the Cutting Plate, failure to do so, may result in the Cutting Plate falling, causing damage.
2. To remove the Pushing Plate, with the Handle in the down position, remove the 2 Push Plate Screws from the top of the Pushing Plate.
3. Once the Push Plate Screws are removed, raise the Handle and remove the Pushing Plate.
4. Replace the Pushing Plate and secure with the 2 Push Plate Screws.
5. Replace the Cutting Plate and secure with the 3 Thumb Nuts and Washers.

NOTE: The Cutting Plate needs to be facing inward (**FIGURE 2**). The dull portion of the Blades should be facing outward.

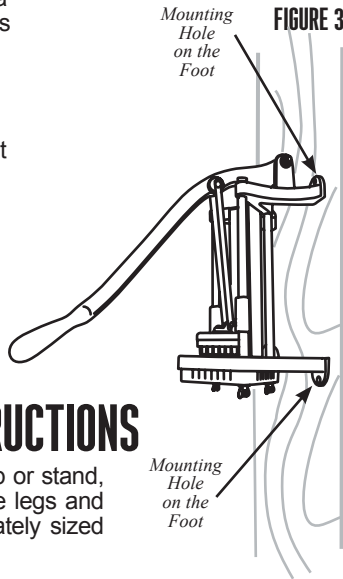


VERTICAL MOUNTING INSTRUCTIONS

Make sure the French Fry Cutter is mounted to a solid surface. **DO NOT** mount to drywall that has no structural support behind it. The French Fry Cutter needs to be mounted to the studs of the wall or any other solid surface.

When mounting the French Fry Cutter, position it at a distance from the floor that is a comfortable height and will provide the best leverage for cutting a potato.

Mount the French Fry Cutter through the mounting holes on the 4 feet using appropriate sized bolts (not included) (**FIGURE 3**).



HORIZONTAL MOUNTING INSTRUCTIONS

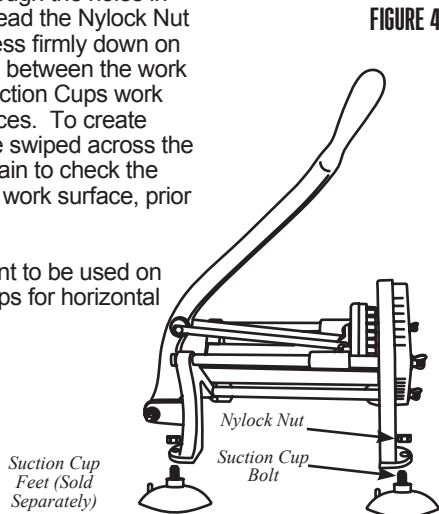
To mount your French Fry Cutter on a table top or stand, simply lay the French Fry Cutter down onto the legs and secure to the work surface using the appropriately sized screws (not included).

NOTE: Even though Horizontal Mounting is an option, it is recommended to mount the French Fry Cutter vertically on a structurally supported wall. More leverage can be applied when mounted vertically than can be applied mounted horizontally.

HORIZONTAL SUCTION CUP MOUNTING INSTRUCTIONS

To install the Suction Cup Feet to your French Fry Cutter, place the Bolt of each Suction Cup through the holes in the Feet of the French Fry Cutter. Thread the Nylock Nut onto each Bolt tightly (**FIGURE 4**). Press firmly down on the French Fry Cutter to create suction between the work surface and the French Fry Cutter. Suction Cups work best on smooth, clean horizontal surfaces. To create more of a suction, a damp cloth can be swiped across the Suction Cup prior to adhering. Be certain to check the stability of the French Fry Cutter to the work surface, prior to using.

NOTE: The Suction Cups are not meant to be used on a vertical surface. Use the Suction Cups for horizontal mounting purposes only.



CUTTING POTATOES

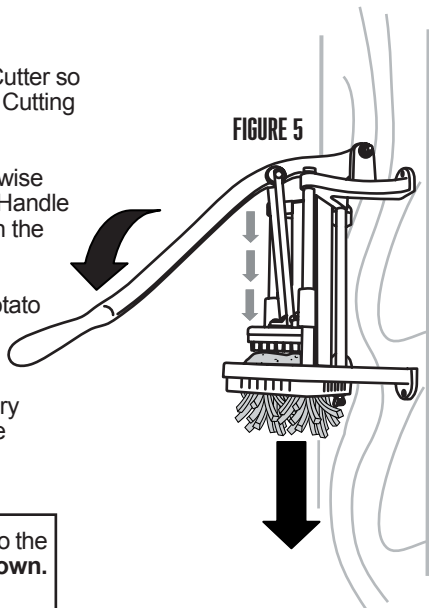
1. Raise the Handle of the French Fry Cutter so that the Pushing Plate is away from the Cutting Plate.

2. Insert a potato into the cutter length-wise (standing on end) and slowly lower the Handle until the potato is held securely between the Pushing Plate and Cutting Plate.

3. Push down on the Handle and the potato will be forced out through the bottom of the Cutting Plate (**FIGURE 5**).

NOTE: For large potatoes, it is necessary to cut a small flat edge on the end of the potato. Place the sliced flat end of the potato against the blade and cut.

CAUTION! DO NOT hold onto the potato while pulling the **Handle Down**. Serious injury will result.



CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION! Use extreme care when handling the Cutting Plates and the Blades! **The Blades are extremely SHARP!** It is suggested that you wear cut-resistant Gloves when handling the Cutting Plates.

It is recommended to thoroughly clean your French Fry Cutter before and after each use. Clean with hot, soapy water, then rinse with clean water and dry thoroughly.

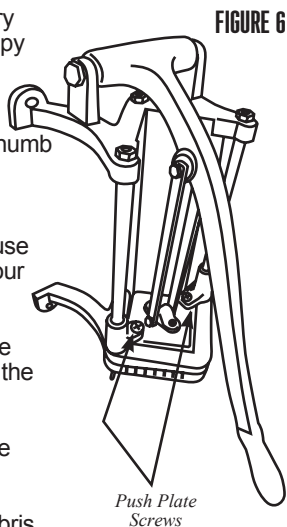
1. Remove the 3 Thumb Nuts and Washers from the French Fry Cutter. NOTE: When removing the last Thumb Nut, hold on to the Cutting Plate, failure to do so, may result in the Cutting Plate falling causing damage.

2. To clean between the Blades of the Cutting Plate, use a long bristle brush to remove debris. DO NOT use your fingers!

3. To remove the Pushing Plate, with the Handle in the down position, remove the 2 Push Plate Screws from the top of the Pushing Plate (**FIGURE 6**).

4. Once the Push Plate Screws are removed, raise the Handle and remove the Pushing Plate.

5. To clean the Push Plate, remove any remaining debris with a blunt object, such as a butter knife, then thoroughly clean with a long bristle brush.



FOOD SAFETY

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

COOK

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

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

SEPARATE

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

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

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

CLEAN

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

CHILL

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

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

WESTON WARRANTY INFORMATION

SAVE THIS WARRANTY INFORMATION FOR YOUR RECORDS!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Weston Brands LLC / WARRANTY

20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 USA

WESTON WARRANTY CARD

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

Customer Name: _____

Address: _____

City/State/Zip/Country: _____

Telephone Number: _____

E-Mail Address: _____

Original Date of Purchase: _____

Copy of Receipt
Included

Product Model #: _____

Serial # (if applicable): _____

I have read the warranty information. Initial here: _____





WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD

REBANADORA DE PAPAS FRITAS

36-3501-W

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 011915

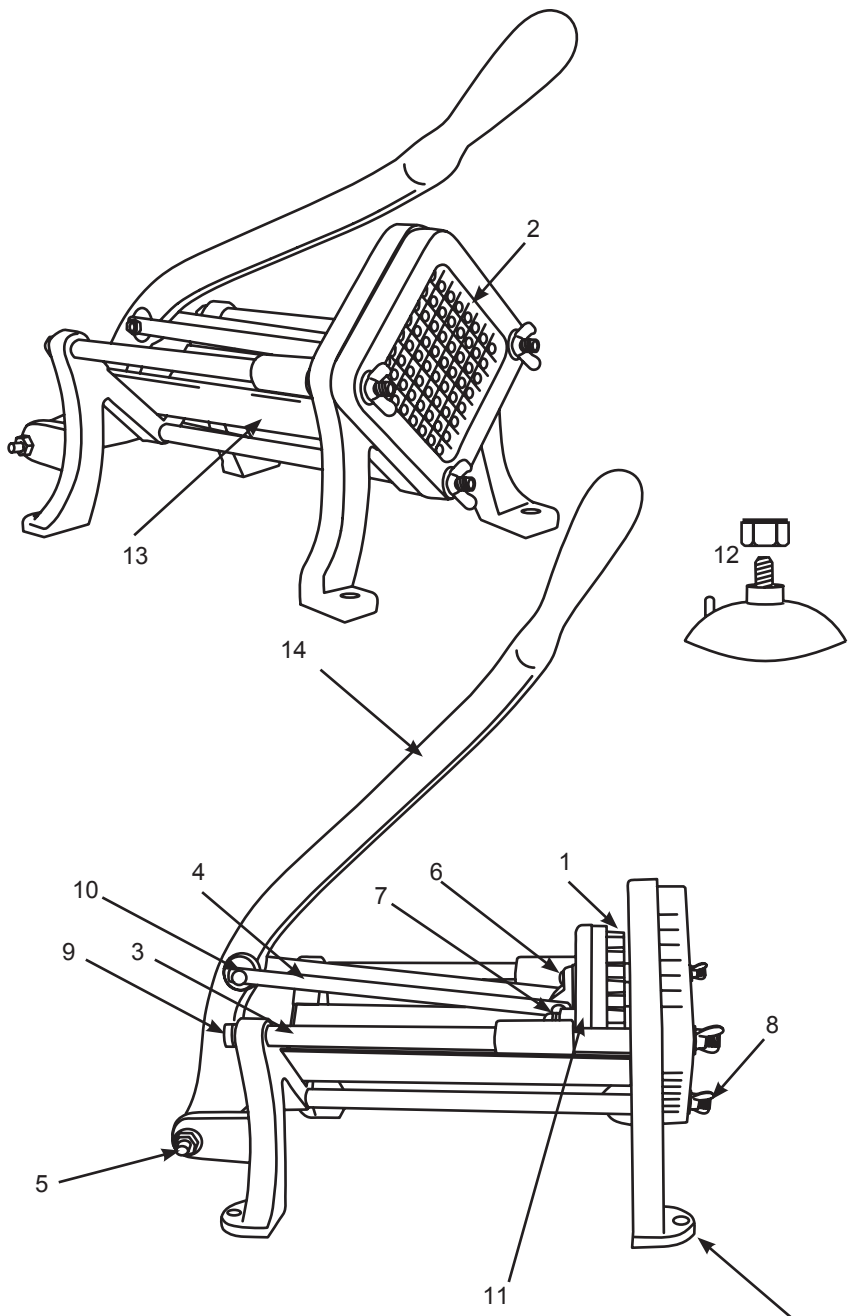
REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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 LEJOS de la navaja en todo momento. NUNCA sostenga el producto con las manos alineadas con la navaja. Si no mantiene manos y dedos lejos de la navaja pueden producirse lesiones.
2. MANTÉNGALO ALEJADO DE LOS NIÑOS. NUNCA DEJE SIN SUPERVISIÓN LA REBANADORA DE PAPAS A LA FRANCESA.
3. REVISE SI TIENE PARTES DAÑADAS. Antes de usar la rebanadora de papas a la francesa revise que todas las partes estén funcionando debidamente y realicen las funciones deseadas. Revise la alineación de las partes móviles, si están atoradas, encimadas o en cualquier otra situación que afecte su funcionamiento.
4. Cuando maneje la placa rebanadora, es MUY RECOMENDABLE que use guantes de Kevlar resistentes a los cortes.
5. El fabricante rechaza cualquier responsabilidad en caso de uso indebido de esta máquina.
6. Revise que la rebanadora de papas a la francesa esté estable mientras la usa. Las cuatro patas deben estar en una superficie de trabajo nivelada y sólida, y no debe de mover la máquina durante el proceso de corte.
7. NO USE la rebanadora con alimentos congelados, carne con hueso, pescado o cualquier otra cosa que no sean alimentos.
8. No debe de montar la rebanadora de papas a la francesa en tabla roca, paneles o tablas de partículas. Móntela únicamente en una superficie sólida, como los sostenes de muros.
9. NO USE la rebanadora de papas a la francesa bajo los efectos de drogas o alcohol.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!





Patas con copas de succión y agujeros para montaje vertical

LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	PLACA DE EMPUJAR	36-3502
2	PLACA REBANADORA DE 3/8" (1 CM)	36-3503
3	VARILLA GUÍA (3)	36-3505
4	VARILLA PARA EMPUJAR (2)	36-3506
5	JUEGO DE TORNILLO Y TUERCA DEL MANGO	36-3525
6	TORNILLO DE LA PLACA DE EMPUJAR	36-3508
7	TORNILLO DE LA PLACA DE EMPUJAR (2)	36-3509
8	TUERCA DE MARIPOSA (3)	36-3510
	ARANDELA (3)	36-3511
9	TUERCAS DE LA VARILLA GUÍA	36-3514
10	TORNILLO DE LA VARILLA PARA EMPUJAR	36-3515
	TUERCA DE LA VARILLA PARA EMPUJAR	36-3516
11	ABRAZADERA PARA MONTAR LA PLACA DE EMPUJAR	36-3524
12	PATA CON COPA DE SUCCIÓN CON TUERCA (JUEGO DE 4 PIEZAS)	36-3519
13	PANTALLA	36-3521
14	MANGO	36-3526

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

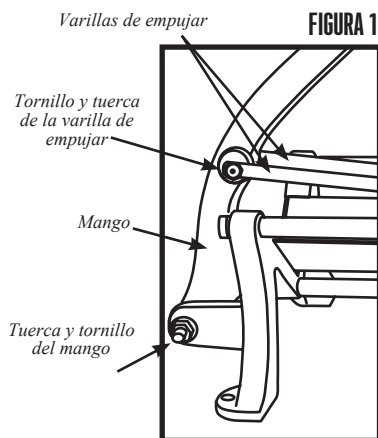
O llame a Weston Brands LLC larga distancia sin costo **1-800-814-4895**

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

ADVERTENCIA ¡Extreme las precauciones al manejar las placas rebanadoras y las navajas! **¡Las navajas son sumamente FILOSAS!** Se sugiere que use guantes de resistentes a los cortes, al manejar las placas rebanadoras.

1. Saque la rebanadora de papas a la francesa del empaque y verifique que haya recibido todas las piezas.
2. Qúitele la cubierta de película protectora a la Guarda.
3. Coloque la guarda en el cuerpo de la rebanadora. **NOTA:** Asegúrese de que la guarda esté colocada en las muescas y metida hasta abajo para que descansa encima de la placa rebanadora.
4. Localice el mango, el perno, las arandelas y las tuercas del mango.
5. Alinee los agujeros del mango con los agujeros correspondientes de la base del mango de la rebanadora de papas a la francesa.

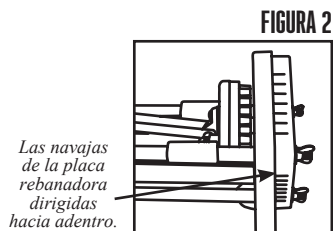


6. Inserte el perno del mango en la base del mango y el mango, después fíjelos con las tuercas y arandelas del mango (**FIGURA 1**).
7. Para fijar las varillas al mango, colóquelas a cada lado del mango y alinéelas con los agujeros correspondientes.
8. Inserte el tornillo de la varilla a través de la varilla y el mango, luego fíjelos con la tuerca de la varilla de empujar.

CÓMO CAMBIAR LA PLACA REBANADORA

1. Quite las tres mariposas y arandelas de la rebanadora de papas a la francesa. **NOTA:** Al quitar la última tuerca de mariposa, sostenga la placa de corte, pues de no hacerlo ésta se podría caer y causar daños.
2. Para quitar la placa de empujar, con el mango hacia abajo, quite los dos tornillos de la parte de arriba de la placa de empujar.
3. Después de haber quitado los tornillos, suba el mango y retire la placa de empujar.
4. Vuelva a colocar la placa de empujar y fíjela con los 2 tornillos.
5. Vuelva a colocar la placa rebanadora y fíjela con 3 tornillos de mariposa y arandelas.

NOTA: La placa rebanadora debe estar dirigida hacia adentro (**FIGURA 2**). La parte roma de las navajas debe de estar dirigida hacia afuera.



INSTRUCCIONES DE MONTADO VERTICAL

La rebanadora de papas a la francesa debe de estar montada en una superficie sólida. NO la monte en tabla roca que no tenga atrás un apoyo estructural. La rebanadora necesita estar montada en los sostenes de los muros o en cualquier otra superficie sólida.

Al montar la rebanadora, colóquela a una distancia del suelo que sea una altura cómoda y que permita el mejor apoyo para rebanar papas.

Monte la rebanadora a través de los agujeros de montaje en las 4 patas, usando tornillos de tamaño apropiado (no se incluyen) (FIGURA 3).



INSTRUCCIONES DE MONTADO HORIZONTAL

Para montar la rebanadora de papas a la francesa, en la superficie de una mesa o en una base, simplemente colóquela en las patas y fíjela a la superficie de trabajando usando tornillos de tamaño adecuado (no se incluyen).

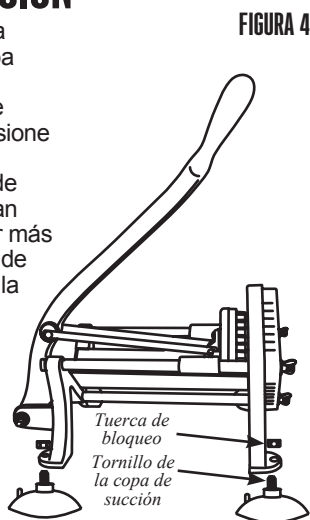
NOTA: Aunque el montaje horizontal es una opción, se recomienda montar la rebanadora de manera vertical en una pared con soporte estructural. Se puede aplicar más presión cuando está montada verticalmente que horizontalmente.

INSTRUCCIONES DE MONTADO HORIZONTAL CON COPAS DE SUCCIÓN

Para instalar las copas de succión de la rebanadora de papas a la francesa, pase el tornillo de cada copa de succión a través de los agujeros de las patas de la rebanadora. Apriete la tuerca de bloqueo. Apriete firmemente la tuerca de cada tornillo (figura 4). Presione firmemente hacia abajo para crear succión entre la superficie de trabajo y las copas de la rebanadora de papas a la francesa. Las copas de succión funcionan mejor en superficies lisas y horizontales. Para crear más succión, pase un paño mojado por los copas antes de adherirlas. Antes de usarla, revise la estabilidad de la rebanadora en la superficie de trabajo.

NOTA: Las copas de succión no están diseñadas para usarse en superficies verticales. Use las copas de succión exclusivamente para efectos de montaje vertical.

Patas con copas de succión (se venden por separado)



CÓMO REBANAR PAPAS

1. Eleve el mango de la rebanadora para que la placa de empujar se aleje de la placa rebanadora.
2. Inserte una papa en la rebanadora a lo largo (apoyada en una punta) y lentamente baje el mango hasta que la papa esté bien sujeta entre la placa de empujar y la placa rebanadora.
3. Baje el mango para hacer que la papa salga por abajo de la placa rebanadora (FIGURA 5).

NOTA: Con las papas grandes es necesario hacer un corte plano en el extremo de la papa. Coloque el extremo plano de la papa contra la navaja y corte.

ADVERTENCIA NO sostenga la papa con la mano al bajar el mango. Pueden producirse lesiones graves.

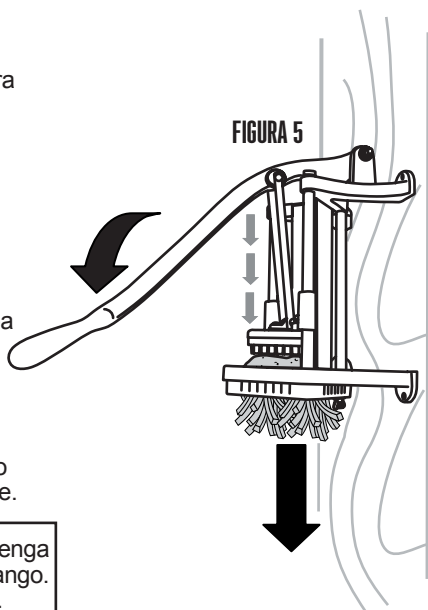


FIGURA 5

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

ADVERTENCIA ¡Extreme las precauciones al manejar las placas rebanadoras y las navajas! **¡Las navajas son sumamente FILOSAS!** Se sugiere que use guantes de resistentes a los cortes, al manejar las placas rebanadoras.

Se recomienda lavar cuidadosamente la rebanadora de papas antes y después de cada uso. Lávela con agua caliente y jabonosa, después enjuáguela con agua limpia y séquela bien.

1. Quite las tres tuercas de mariposa y arandelas de la rebanadora de papas a la francesa. NOTA: Al quitar la última tuerca de mariposa, sostenga la placa de corte, pues de no hacerlo ésta se podría caer y causar daños.
2. Use un cepillo de cerdas largas para limpiar entre las navajas de la placa rebanadora y quitar los desperdicios. ¡NO USE los dedos!
3. Para quitar la placa de empujar, con el mango hacia abajo, quite los dos tornillos de la parte de arriba de la placa de empujar (FIGURA 6).
4. Después de haber quitado los tornillos, suba el mango y retire la placa de empujar.
5. Para limpiar la placa de empujar, quite todos los desperdicios con un objeto romo, por ejemplo un cuchillo para mantequilla, y después límpiela con un cepillo de cerdas largas.

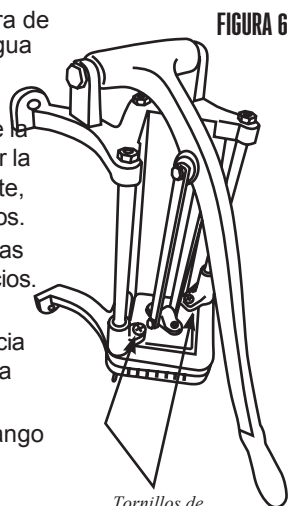


FIGURA 6

Tornillos de la placa de empujar

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

COCINAR

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

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

SEPARAR

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

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

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

LIMPIAR

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

ENFRIAR

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

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

INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON

¡GUARDE ESTA INFORMACIÓN DE GARANTÍA PARA SUS REGISTROS!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TARJETA DE GARANTÍA WESTON

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

Nombre del Cliente: _____

Dirección: _____

Ciudad/Estado/Código Zip/País: _____

Número Telefónico: _____

Dirección de Correo Electrónico: _____

Copia del recibo
incluido

Fecha de Compra Original: _____

Modelo del Producto #: _____

de Serie (Si corresponde): _____





WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD

COUPE-FRITES

36-3501-W

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 011915

IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ

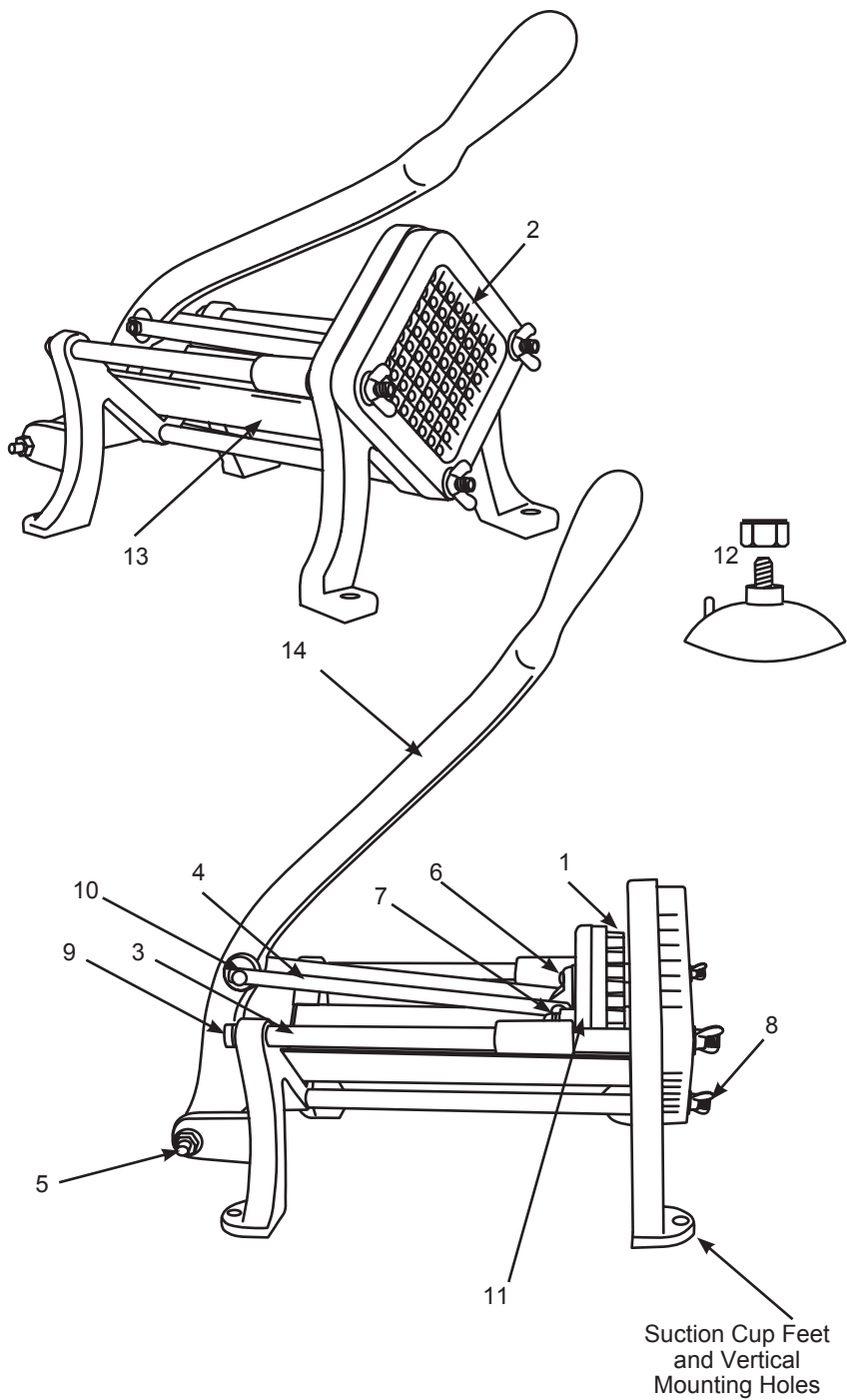
LIRE ET COMPRENDRE COMPLÈTEMENT TOUTES LES DIRECTIVES ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. LE PLUS IMPORTANT EST VOTRE SÉCURITÉ! LE DÉFAUT D'OBSERVER LES PROCÉDURES ET MISES EN GARDE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. N'OUBLIEZ PAS : VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE EST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

1. Toujours GARDER LES DOIGTS À BONNE DISTANCE de la grille. NE JAMAIS mettre les doigts du côté de la grille ! Placer les doigts ou la main à proximité de la grille pourrait entraîner des blessures.
2. GARDER LES ENFANTS À L'ÉCART ; NE JAMAIS LAISSER LE COUPE-FRITES SANS SURVEILLANCE.
3. VÉRIFICATION DES PIÈCES. Avant d'utiliser le coupe-frites, s'assurer que ses pièces fonctionnent bien, et conformément à leur emploi défini. Vérifier les fixations et l'alignement des pièces mobiles. Regarder s'il n'y a aucun grippage qui pourrait nuire au bon fonctionnement du coupe-frites.
4. Il est VIVEMENT CONSEILLÉ de porter des gants en Kevlar, résistants aux coupures, durant la manipulation de la grille du coupe-frites.
5. Le fabricant ne peut être tenu responsable d'une utilisation inappropriée de cet outil.
6. Le coupe-frites doit rester fixe et stable en cours d'utilisation. Les quatre pieds doivent être fixés sur un plan de travail solide et de niveau, afin que la machine reste immobile pendant la découpe des frites.
7. NE PAS UTILISER le coupe-frites avec des aliments congelés, de la viande osseuse, du poisson ou des produits non alimentaires.
8. Le coupe-frites ne doit pas être monté sur une cloison sèche, un lambris ou un panneau de particules. Fixer le coupe-frites uniquement sur une surface solide, comme les poteaux de cloison.
9. NE PAS UTILISER le coupe-frites après avoir pris des drogues ou de l'alcool.

CONSERVER CES DIRECTIVES!



INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS



DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	PLAQUE DE POUSSÉE	36-3502
2	3/8" (1 CM) GRILLE	36-3503
3	TIGE-GUIDE (3)	36-3505
4	TIGE-POUSSOIR (2)	36-3506
5	BOULON ET ÉCROU DE LA MANIVELLE	36-3525
6	VIS DE LA PLAQUE DE POUSSÉE	36-3508
7	VIS DE LA PLAQUE DE POUSSÉE (2)	36-3509
8	ÉCROU À OREILLES (3)	36-3510
	RONDELLE (3)	36-3511
9	ÉCROUS DE LA TIGE-GUIDE	36-3514
10	BOULON DE LA TIGE-POUSSOIR	36-3515
	ÉCROU DE LA TIGE-POUSSOIR	36-3516
11	SUPPORT DE FIXATION DE LA PLAQUE DE POUSSÉE	36-3524
12	PIED À VENTOUSE AVEC ÉCROU (JEU DE QUATRE)	36-3519
13	ÉCRAN	36-3521
14	MANIVELLE	36-3526

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

WestonProducts.com

Veillez appeler Weston Brands, LLC au numéro sans frais : **1-800-814-4895**

Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 001-440-638-3131

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLEE

! **MISE EN GARDE !** Redoubler de vigilance lors de la manipulation des grilles ! Les lames sont très COUPANTES ! Il est d'ailleurs conseillé de porter des gants en résistants aux coupures, lorsqu'on touche une grille.

1. Déballez le coupe-frites ; s'assurer qu'il ne manque aucune pièce.

2. Enlever la pellicule protectrice de l'écran.

3. Placer l'écran dans le corps du coupe-frites. **REMARQUE :** Veiller à poser l'écran dans les rainures, puis à le glisser tout en bas pour qu'il surmonte la grille.

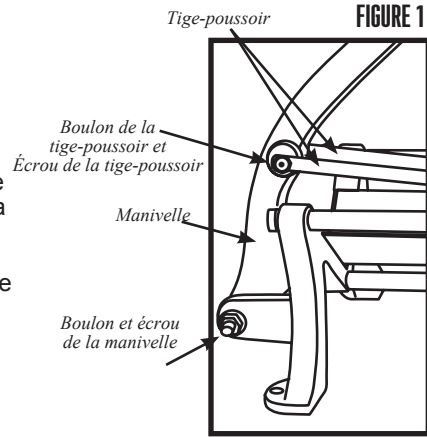
4. Prendre la manivelle et sa quincaillerie (boulon, rondelle et écrou).

5. Aligner les trous de la manivelle avec les trous correspondants sur la base du coupe-frites.

6. Enfiler le boulon dans la base et dans la manivelle, puis la rondelle et l'écrou. Serrer à bloc (**FIGURE 1**).

7. Pour fixer les tiges de poussée à la manivelle, placer les tiges de chaque côté de la manivelle et aligner les trous correspondants.

8. Enfiler le boulon dans les tiges et la manivelle, puis serrer l'ensemble avec l'écrou pour tiges de poussée.



CHANGEMENT DE GRILLE

1. Enlever les 3 écrous à oreilles et rondelles du coupe-frites. **REMARQUE :** Tenir la grille pendant qu'on desserre le dernier écrou à oreilles pour éviter qu'elle tombe et soit endommagée.

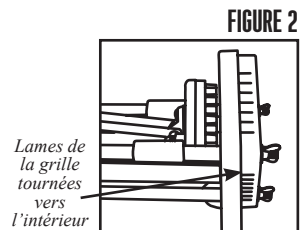
2. Pour enlever la plaque de poussée, abaisser la manivelle, puis dévisser les 2 vis de la plaque (au sommet de celle-ci).

3. Après avoir enlevé les vis, remonter la manivelle et retirer la plaque de poussée.

4. Mettre une plaque neuve et la visser.

5. Remplacer la grille, puis la visser avec les trois écrous à oreilles et rondelles.

REMARQUE : La grille doit être tournée vers l'intérieur (Figure 2). La partie non coupante de la grille doit être côté extérieur.

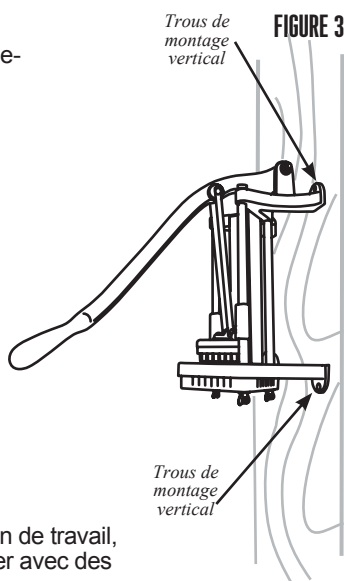


INSTRUCTIONS DE MONTAGE VERTICAL

Le coupe-frites doit être monté sur une surface solide. **NE PAS** monter sur une cloison sèche sans support structural derrière celle-ci. Le coupe-frites doit être fixé sur les poteaux de cloison ou une autre surface solide.

La hauteur du coupe-frites doit favoriser une découpe aisée et un effet de levier optimal.

Visser le coupe-frites par les trous de fixation des quatre pieds avec des boulons de grosseur appropriée (non fournis) (Figure 3).



INSTRUCTIONS DE MONTAGE HORIZONTAL

Pour fixer le coupe-frites sur une table ou un plan de travail, il suffit de le poser sur ses pieds, puis de le visser avec des boulons de grosseur appropriée (non fournis).

REMARQUE : Même si un montage horizontal est possible, il est conseillé de fixer le coupe-frites à la verticale, sur les supports structuraux d'un mur. En effet, un montage vertical favorise un effet de levier plus puissant que celui d'un montage horizontal.

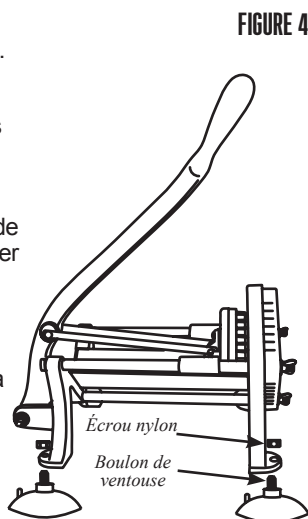
INSTRUCTIONS DE MONTAGE HORIZONTAL AVEC VENTOUSES

Pour fixer les ventouses du coupe-frites, enfiler les boulons de ventouse dans les pieds du coupe-frites. Serrer à bloc l'écrou autofreinant Nylock (Figure 4). Appuyer fermement sur le coupe-frites pour le fixer par vide partiel sur le plan de travail. La succion des ventouses est optimale sur une surface horizontale lisse.

Pour augmenter la succion, passer un chiffon humide sur les ventouses avant leur mise en place. S'assurer de la stabilité du coupe-frites sur le plan de travail avant de l'utiliser.

REMARQUE : Les ventouses ne sont pas étudiées pour une surface verticale ; leur usage est réservé à un montage horizontal.

*Pieds à ventouses
(Vendu séparément)*

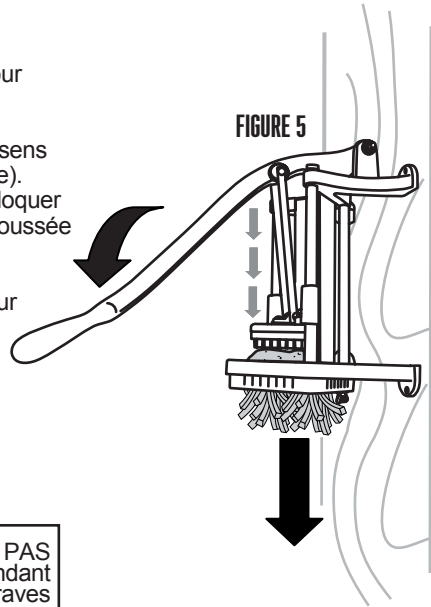


DÉCOUPE DE FRITES

1. Lever la manivelle du coupe-frites pour éloigner la tige de poussée de la grille.
2. Insérer une pomme de terre dans le sens de la longueur (parallèle aux tiges-guide). Abaisser lentement la manivelle pour bloquer la pomme de terre entre la plaque de poussée et la grille.
3. Continuer d'abaisser la manivelle pour forcer la pomme de terre à travers la grille (**FIGURE 5**).

REMARQUE : Penser à trancher l'extrémité des grosses pommes de terre pour obtenir un petit bout plat. Placer ce bout plat contre la grille, puis couper.

! MISE EN GARDE ! NE PAS tenir la pomme de terre pendant qu'on abaisse la manivelle. De graves blessures pourraient survenir.

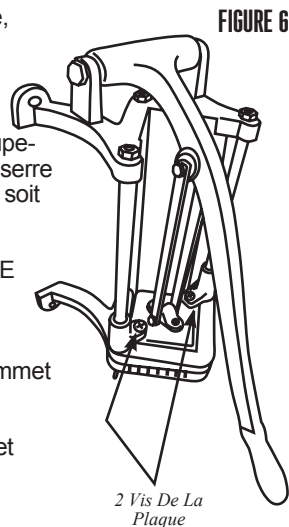


INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

! MISE EN GARDE ! Redoubler de vigilance lors de la manipulation des grilles ! Les lames sont très COUPANTES ! Il est d'ailleurs conseillé de porter des gants en résistants aux coupures, lorsqu'on touche une grille.

Un nettoyage à fond du coupe-frites est recommandé, avant et après chaque utilisation. Laver dans de l'eau savonneuse très chaude, puis rincer à l'eau claire et sécher complètement.

1. Enlever les 3 écrous à oreilles et rondelles du coupe-frites. REMARQUE : Tenir la grille pendant qu'on desserre le dernier écrou à oreilles pour éviter qu'elle tombe et soit endommagée.
2. Nettoyer la grille avec une brosse à poils longs. NE PAS utiliser les doigts !
3. Pour enlever la plaque de poussée, abaisser la manivelle, puis dévisser les 2 vis de la plaque (au sommet de celle-ci) (Figure 6).
4. Après avoir enlevé les vis, remonter la manivelle et retirer la plaque de poussée.
5. Déloger les débris sur la plaque de poussée avec un objet à bout arrondi, tel un couteau à beurre, puis la nettoyer à fond avec une longue brosse à soies.



2 Vis De La
Plaque

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

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

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

NETTOYER

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

REFROIDIR RAPIDEMENT

La réfrigération rapide des aliments est très importante. La zone de danger où les bactéries se multiplient est entre 4oC et 60oC (40oF et 140oF). Votre réfrigérateur doit être réglé à 4oC (40oF) ou en-dessous; votre congélateur doit être à -17oC (0oF) ou en-dessous. Une règle simple : servir chaud les aliments chauds, servir froid les aliments froids. Utilisez des réchauds ou plaques chauffantes pour garder les aliments chauds pendant le service. Utilisez des bains d'eau glacée pour garder au froid les aliments froids. Ne jamais laisser des aliments à la température ambiante pendant plus de deux (2) heures - 1 heure si la température ambiante est 32oC (90oF) ou au-dessus. Lorsque vous emballez les aliments pour un pique-nique, assurez-vous que les aliments sont déjà refroidis rapidement lorsqu'ils sont mis dans le panier à pique-nique isotherme. Le panier à pique-nique ne refroidira pas les aliments – il garde simplement les aliments froids lorsqu'il est emballé correctement avec de la glace. Les aliments cuits chauds doivent être placés dans des conteneurs peu profonds et immédiatement réfrigérés pour qu'ils se refroidissent rapidement. Assurez-vous de bien couvrir les aliments après qu'ils sont froids.

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



INFORMATION SUR LA GARANTIE

CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

Weston 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 Etats-Unis : 001-440-638-3131) pour obtenir une Autorisation de retour d'article (Numéro RMA). Weston Brands LLC refusera tous les retours qui ne contiennent pas ce numéro. **NE PAS RENVoyer CET APPAREIL SANS L'AUTORISATION CORRECTE DE Weston Brands LLC.**

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

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

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

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

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

CARTE DE GARANTIE

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

Nom du Client: _____

Adresse: _____

Province/Code postal/Région: _____

Numéro de téléphone: _____

Adresse de courrier électronique: _____

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

No de modèle du produit: _____

No de série (s'il y a lieu): _____

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



ATTENTION!

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

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

CustomerService@WestonProducts.com

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

Weston Brands LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, 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
TOU TE 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 Brands 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 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, 20365 Progress Drive, Strongsville, 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.