

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



7 1/2"

MEAT SLICER

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

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

TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
COMPONENT LIST	4-5
OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION	6
DIRECTIONS FOR USE	7-8
CLEANING INSTRUCTIONS	9
WARRANTY	10
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES	12
LISTA DE COMPONENTES	14-15
OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE	16
INSTRUCCIONES DE USO	17-18
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	19
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON	20
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	22
DESCRIPTION DE LA PIÈCE	23-25
AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR	26
NOTICES D'EMPLOI	27-28
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	29
INFORMATION SUR LA GARANTIE	30



IMPORTANT SAFEGUARDS

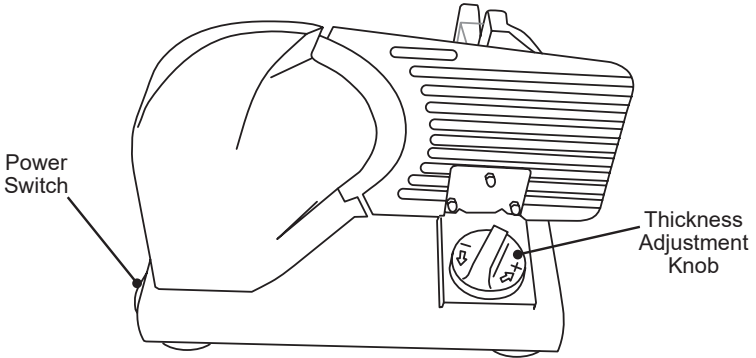
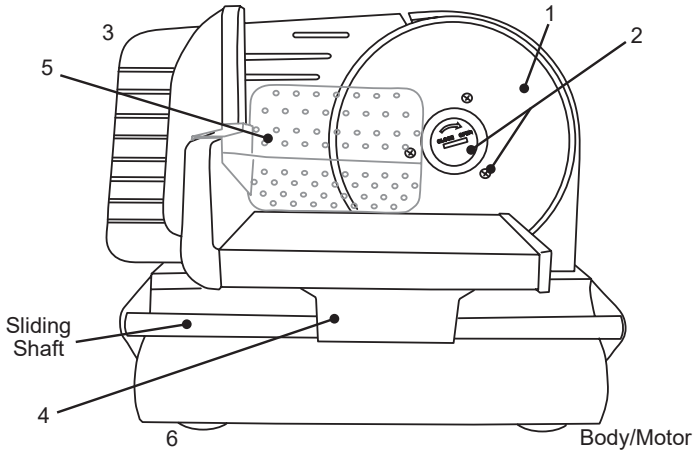
WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK, AND/OR INJURY TO PERSONS, INCLUDING THE FOLLOWING:

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS



ENGLISH INSTRUCTIONS



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	7½" (19 CM) STAINLESS STEEL SERRATED BLADE
2	BLADE LOCKING SCREW, LOCK WASHER, RETAINING SCREWS(3)
3	GAUGE PLATE WITH SCREW
4	SLIDING FOOD CARRIAGE WITH STAINLESS STEEL COVER
5	FOOD PUSHER
6	SUCTION CUP FOOT (4)

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

WestonBrands.com

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

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

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

⚠ CAUTION Sharp Blade. Handle carefully. Keep fingers away from the blade. Never feed food by hand. Always use the food pusher. Always use completely assembled meat slicer with food carriage and food pusher. Protective, cut-resistant Kevlar gloves are recommended whenever handling the blade.

PRIOR TO USE

Before using your Meat Slicer for the first time, wash all parts thoroughly, taking particular care to remove all grease and oil from surfaces. Dry all parts thoroughly before reassembling. See "Cleaning Instructions" section of this booklet.

*CAUTION!
SHARP
BLADE!*

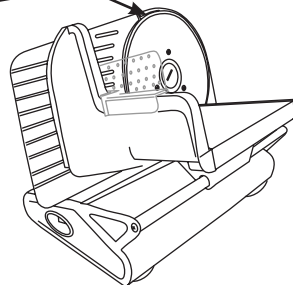


FIGURE 1

DIRECTIONS FOR USE

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

⚠ CAUTION **Sharp Blade.** Handle carefully. Keep fingers away from the blade. Never feed food by hand. Always use the food pusher. Always use completely assembled meat slicer with food carriage and food pusher. Protective, cut-resistant Kevlar gloves are recommended whenever handling the blade.

⚠ CAUTION It is important to follow the food safety guidelines outlined in this manual. For the most up-to-date instruction, visit the USDA website at <http://www.usda.gov/>.

1. Make sure the Blade Locking Screw is properly tightened. Rotate the Blade Locking Screw counter-clockwise to tighten.

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

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

4. Place food on to the Sliding Food Carriage between the Gauge Plate and the Food Pusher. To avoid danger of injury, always use the Food Carriage and Food Pusher while slicing (Figure 2).

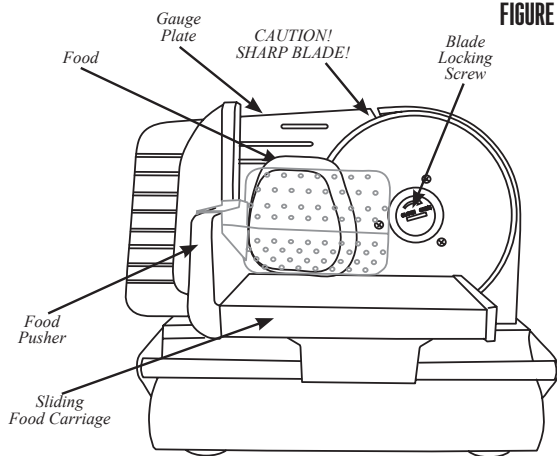


FIGURE 2

⚠ CAUTION Sharp Blade. Handle carefully. Keep fingers away from the blade. Never feed food by hand. Always use the food pusher. Always use completely assembled meat slicer with food carriage and food pusher. Protective, cut-resistant Kevlar gloves are recommended whenever handling the blade.

5. Rotate the Thickness Adjustment Knob to set the Gauge Plate to the desired cutting thickness (**FIGURE 3**). Rotate towards the “-” for the thinnest slice, and rotate towards the “+” for the thickest slice.

6. Turn on the Meat Slicer by switching the Power Switch to the “I” on position.

7. Hold the Food Pusher/Sliding Food Carriage Handle; keep your hands protected behind the Food Pusher (**FIGURE 4**).

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

9. When finished, turn off the Meat Slicer by switching the Power Switch to the OFF(○) position.

10. For safety, always rotate the Thickness Adjustment Knob all the way to the “-” position after use to properly shield the sharp edge of Blade.

11. Always disconnect Meat Slicer from power source when the Meat Slicer is not in use.

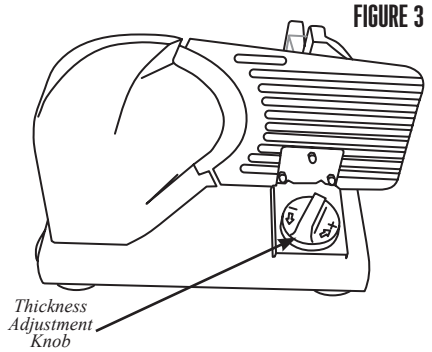


FIGURE 3

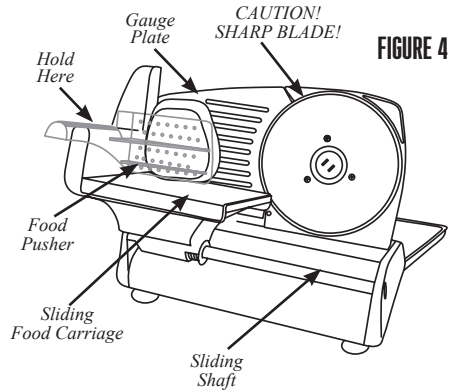


FIGURE 4

NOTE: Do not operate the appliance continuously for more than 10 minutes. Be sure to allow the appliance to cool down for 30-60 minutes before operating again. Failure to allow the slicer motor to cool down may result in damage to the motor.

CLEANING INSTRUCTIONS

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

⚠ CAUTION **Sharp Blade.** Handle carefully. Keep fingers away from the blade. Never feed food by hand. Always use the food pusher. Always use completely assembled meat slicer with food carriage and food pusher. Protective, cut-resistant Kevlar gloves are recommended whenever handling the blade.

1. Always disconnect the Meat Slicer from the power source before cleaning.
2. Never immerse the Motor Assembly of the Meat Slicer in water or other liquid.
3. The Blade, Food Pusher, and Food Tray can all be hand washed in hot soapy water. Because these parts come in contact with food, they should be sanitized properly. Allow sanitized parts to air dry. Do not use harsh abrasives to clean any part of the Meat Slicer. Use extreme caution when handling or cleaning the Blade, as it is extremely sharp! Do not leave Blade underwater; trying to handle sharp objects in water can be hazardous. It is highly recommended to wear cut-resistant Kevlar Gloves when removing, cleaning and re-installing the Blade.

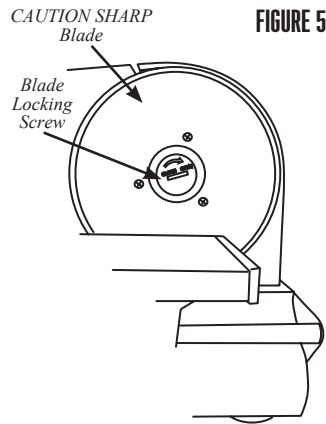
4. Rotate the Thickness Adjustment Knob all the way to the “-” position.

5. Remove the Food Pusher and rotate the Sliding Food Carriage out of the way in order to allow for easy access to the Blade.

6. To remove the Blade hold the Blade with one hand and use a coin or small flathead screwdriver to unlock the Blade Locking Screw by gently turning it clockwise (**FIGURE 5**). Carefully pull the Blade off and hold it by using the hole in the center of the Blade.

7. Clean the outer surface of the Meat Slicer Body/Motor with a damp cloth. Mild detergent or water can be used to dampen the cloth. Wipe away from the Blade, Never wipe toward the Blade. Never immerse Body/Motor in water or any other liquid. Do not use steel wool, abrasive cleaners, or sharp utensils to clean.

9. After cleaning and drying, reinstall Blade and Blade Screw to the Body/Motor. Make sure the Blade Locking Screw is properly tightened. Rotate the Blade Locking Screw counter-clockwise to tighten. Rotate the Sliding Food Carriage back to its proper position and re-install the Food Pusher.




WESTON

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.


This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover unauthorized repairs or service to products, products sold "as-is" by retailers, glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.**

This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Visit WestonBrands.com. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.



WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



REBANADORA DE CARNE

DE 7½"

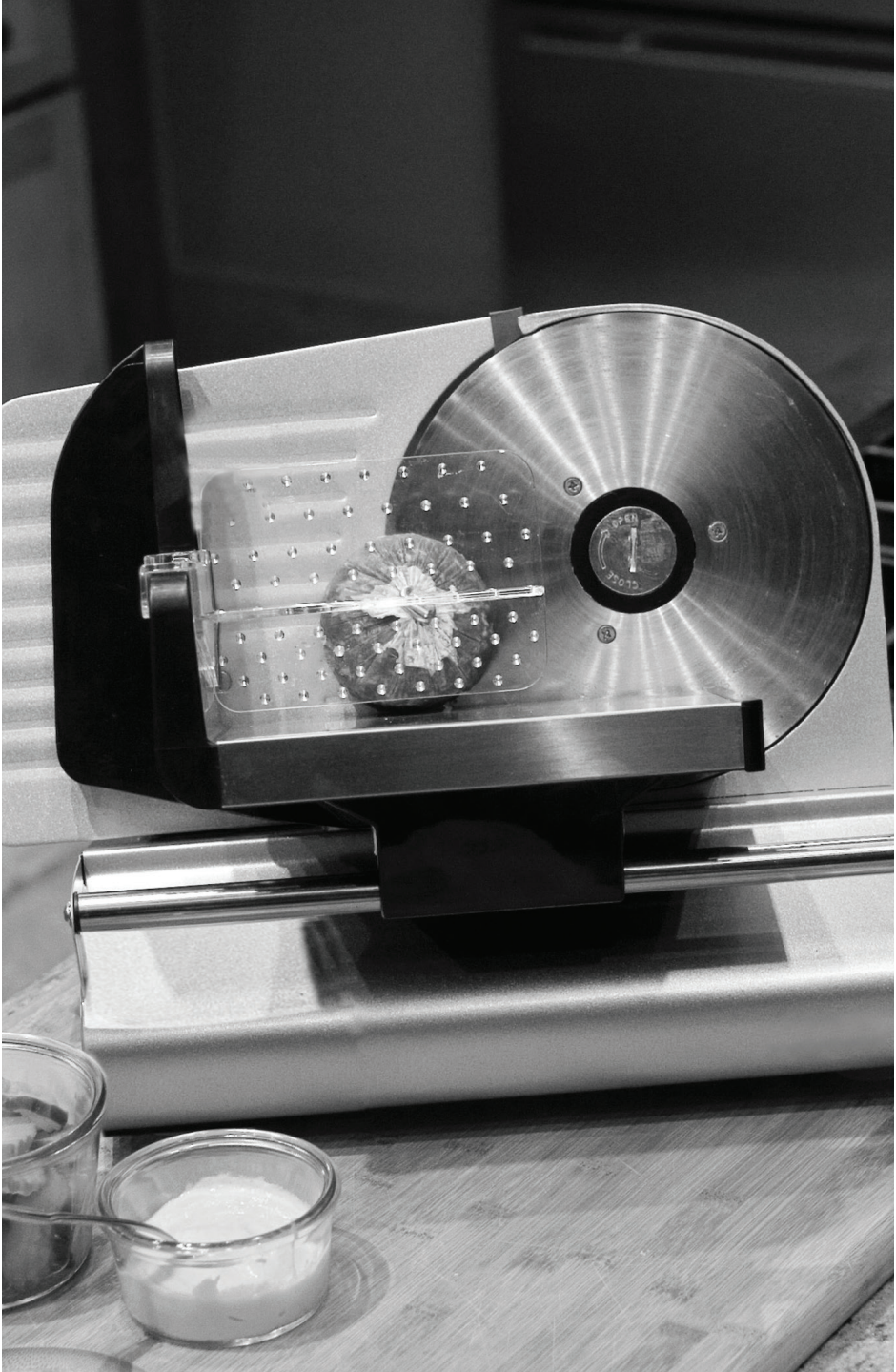
DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA.

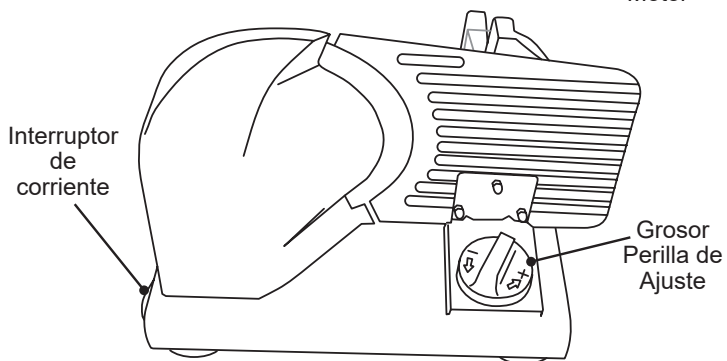
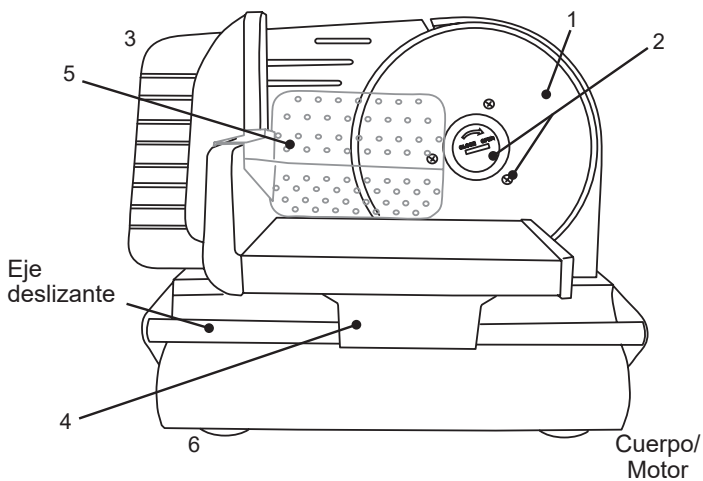
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

CUANDO UTILICE ARTEFACTOS ELÉCTRICOS, SIEMPRE DEBEN SEGUIRSE PRECAUCIONES DE SEGURIDAD BÁSICAS AFINDEREDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO, DESCARGA ELÉCTRICA, Y/O LESIONES A PERSONAS, INCLUYENDO LAS SIGUIENTES:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisadas e instruidas estrechamente por una persona responsable de su seguridad con respecto al uso del artefacto.
3. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
5. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el ensamblaje de la cortadora de carne, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
6. APAGUE el electrodoméstico (●) y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
7. Evite contactar partes móviles. Lesiones personales pueden ocurrir. La cuchilla continúa girando después de que la cortadora de carne ha sido apagada. Nunca intente detener la cuchilla de ninguna manera.
8. No opere ningún artefacto con un cable o enchufe de suministro dañado, ni después de que el electrodoméstico funcione mal o se haya caído o dañado de alguna manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser realizadas por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas similarmente para evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para obtener información sobre el examen, la reparación o el ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. La cuchilla es filosa. Maneje con cuidado, especialmente al ensamblar, desmontar o limpiar. Se recomienda usar guantes Kevlar resistentes al corte cuando se maneja la cuchilla.
11. Nunca alimente alimentos a mano. Utilice siempre una máquina de cortar completamente ensamblada con el carro de alimentos y el empujador de alimentos.
12. No lo use al aire libre.
13. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes, incluida la estufa.
14. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
15. Verifique que el control esté en OFF (●) antes de enchufar el cable a la toma de corriente. Para desconectar el cable, gire el control a OFF (●); luego retire el enchufe de la toma de corriente.
16. No use el aparato para otro propósito que no sea el previsto.
17. No deje desatendida la rebanadora de carne mientras está en funcionamiento.
18. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y cualquier objeto suelto lejos de la cuchilla en movimiento.
19. Opere la rebanadora de carne solo cuando el tornillo de bloqueo de la cuchilla esté correctamente enganchado y apretado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES





LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
1	7½" (19 CM) CUCHILLA DENTADO DE ACERO INOXIDABLE
2	TORNILLO DE BLOQUEO DE LA CUCHILLA, ARANDELA DE BLOQUEO, TORNILLOS DE RETENCIÓN (3)
3	PLACA MEDIDORA CON TORNILLO
4	CARRO DE DESLIZAMIENTO DE ALIMENTOS CON TAPA DE ACERO INOXIDABLE
5	PISÓN PARA ALIMENTOS
6	PATA CON COPA DE SUCCIÓN (4)

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

WestonBrands.com

OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico.

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica. Este aparato está provisto de un enchufe polarizado (una cuchilla ancha) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe se adapta solo de una manera a una toma polarizada. No anule el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si todavía no se ajusta, haga que un electricista reemplace la toma de corriente.

La longitud del cable utilizado en este electrodoméstico se seleccionó para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si es necesario un cable más largo, se puede usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del dispositivo. Se debe tener cuidado para colocar el cable de extensión de modo que no cuelgue sobre el mostrador o sobre la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente.

⚠️ PRECAUCIÓN

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

ANTES DE USAR

Antes de utilizar su rebanadora de carne por primera vez, lave muy bien todas las partes, teniendo especial cuidado de quitar toda la grasa y aceite de las superficies. Seque muy bien todas las piezas antes de volver a ensamblar. Ver la sección de "Instrucciones de Limpieza" de este cuadernillo.

ADVERTENCIA
¡NAVAJA
FILOSA!

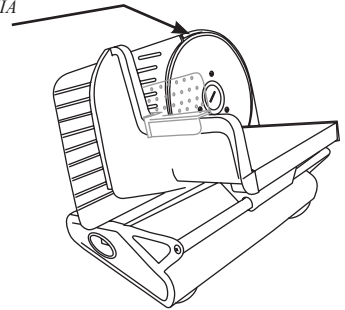


FIGURA 1

INSTRUCCIONES DE USO

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

1. Asegúrese de que el tornillo de bloqueo de la cuchilla esté adecuadamente apretado. Rote el tornillo de bloqueo de la cuchilla en la dirección contraria a las manecillas del reloj para apretar.

2. Coloque la rebanadora de carne sobre una superficie plana y estable. Asegúrese de que el botón de encendido se encuentre en la posición "⊖", apagado.

Conecte la máquina en un tomacorriente con la clasificación apropiada (120 V AC, 60 Hz).

3. Coloque una bandeja o un plato detrás de la rebanadora de carne y por debajo de la cuchilla para recolectar los alimentos rebanados a medida que salen del área de la cuchilla.

4. Coloque los alimentos sobre el carro de alimentos deslizable entre la placa medidora y el pisón de alimentos. Para evitar daños o lesiones, siempre utilice el carro de alimentos y el pisón de alimentos mientras rebana (**FIGURA 2**).

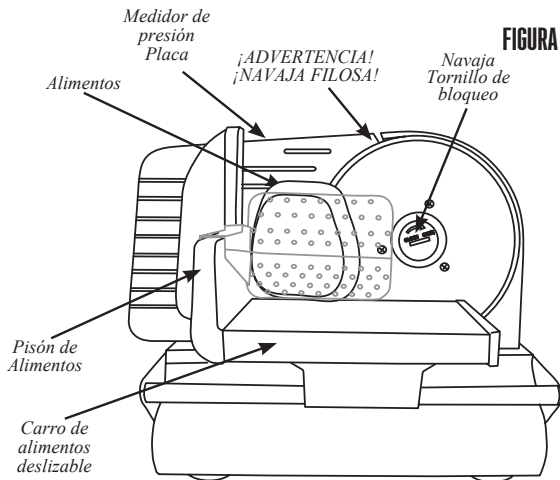


FIGURA 2

⚠ PRECAUCIÓN

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

5. Rote la perilla de ajuste del espesor para ajustar la placa medidora al espesor de corte deseado (**FIGURA 3**). Rote hacia el “-” para una rebanada más delgada, y rote hacia el “+” para una rebanada más gruesa.

6. Encienda la rebanadora de carne colocando el interruptor de encendido en la posición “I”.

7. Sostenga el pisón de alimentos/mango del carro de alimentos; mantenga sus manos protegidas detrás del pisón de alimentos (**FIGURA 4**).

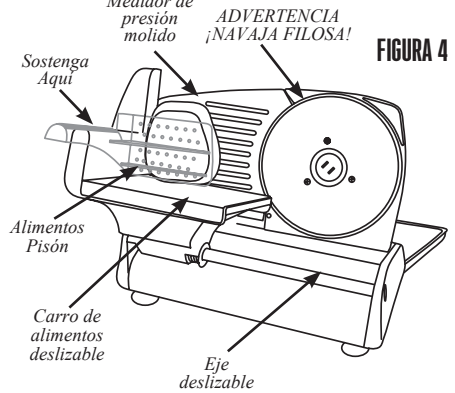
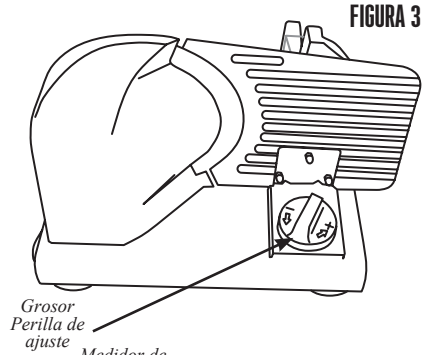
8. Para comenzar a cortar, presione los alimentos hacia la placa medidora con el pisón de alimentos. Deslice los alimentos con el carro de alimentos deslizante hasta que llegue al final del eje deslizante. Deslice el carro de alimentos deslizante hacia atrás y repita hasta que haya rebanado la cantidad de alimentos deseada.

9. Cuando haya terminado, apague la rebanadora de carne colocando el botón de encendido en la posición “O” (apagado).

10. Por seguridad, siempre rote la perilla de ajuste de espesor a la posición “-” después de su uso para proteger adecuadamente el borde afilado de la navaja.

11. Desconecte siempre la rebanadora de carne de la fuente de energía cuando la rebanadora de carne no esté en uso.

NOTA: No opere el artefacto continuamente por más de 10 minutos. Asegúrese de dejar que el aparato se enfríe durante 30-60 minutos antes de volver a utilizarlo. Si no se permite que el motor de corte se enfríe, puede dañar el motor.



INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

1. Siempre desconecte la rebanadora de carne de la fuente de corriente antes de limpiarla.

2. Nunca sumerja el conjunto del motor de la rebanadora de carne en agua u otros líquidos.

3. La cuchilla, el protector de la cuchilla, el pisón de alimentos, y la bandeja de alimentos pueden lavarse a mano en agua caliente con jabón. Debido a que estas partes entran en contacto con alimentos, deben desinfectarse de forma adecuada. Deje que las partes desinfectadas se sequen al aire. No utilice abrasivos fuertes para limpiar ninguna parte del rebanador de carne. ¡Tenga extrema precaución cuando manipule o limpie la cuchilla, ya que es sumamente afilada! No deje la cuchilla bajo el agua; tratar de manipular objetos filosos en el agua puede ser peligroso. Es altamente recomendable utilizar guantes de Kevlar resistentes a los cortes al remover, limpiar y volver a instalar la cuchilla.

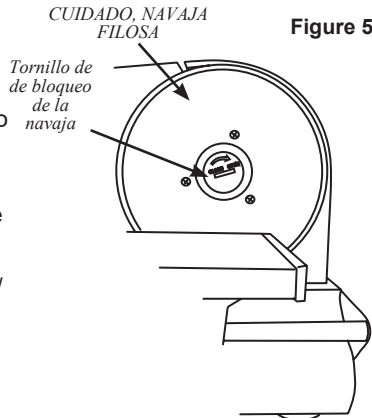
4. Rote completamente la perilla de ajuste del espesor hasta la posición “-”.

5. Quite el prensador de alimentos y gire el carro de alimentos deslizante fuera del camino para permitir un acceso fácil a la cuchilla.

6. Para remover la cuchilla sostenga la cuchilla con una mano y utilice una moneda o un destornillador de pala pequeño para soltar el tornillo de bloqueo de la cuchilla, girándolo en el sentido de las manecillas del reloj (FIGURA 5). De manera cuidadosa, jale la cuchilla y sosténgala utilizando el agujero en el centro de la cuchilla.

7. Limpie la superficie exterior del cuerpo/motor del rebanador de carne con un paño húmedo. Puede utilizarse detergente suave o agua para humedecer el paño. Limpie hacia afuera de la cuchilla, Nunca limpie hacia la cuchilla. Nunca sumerja el cuerpo/motor en agua ni en ningún otro líquido. No utilice esponjillas de acero, limpiadores abrasivos, o utensilios afilados para la limpieza.

8. Después de limpiar y secar, vuelva a instalar la navaja y el tornillo de la navaja en el cuerpo/motor. Asegúrese de que el tornillo de bloqueo de la cuchilla esté adecuadamente apretado. Gire el tornillo de bloqueo de la cuchilla en la dirección contraria a las manecillas del reloj para apretar. Gire el carro de alimentos deslizante de regreso a su posición apropiada y vuelva a instalar el pisón de alimentos.





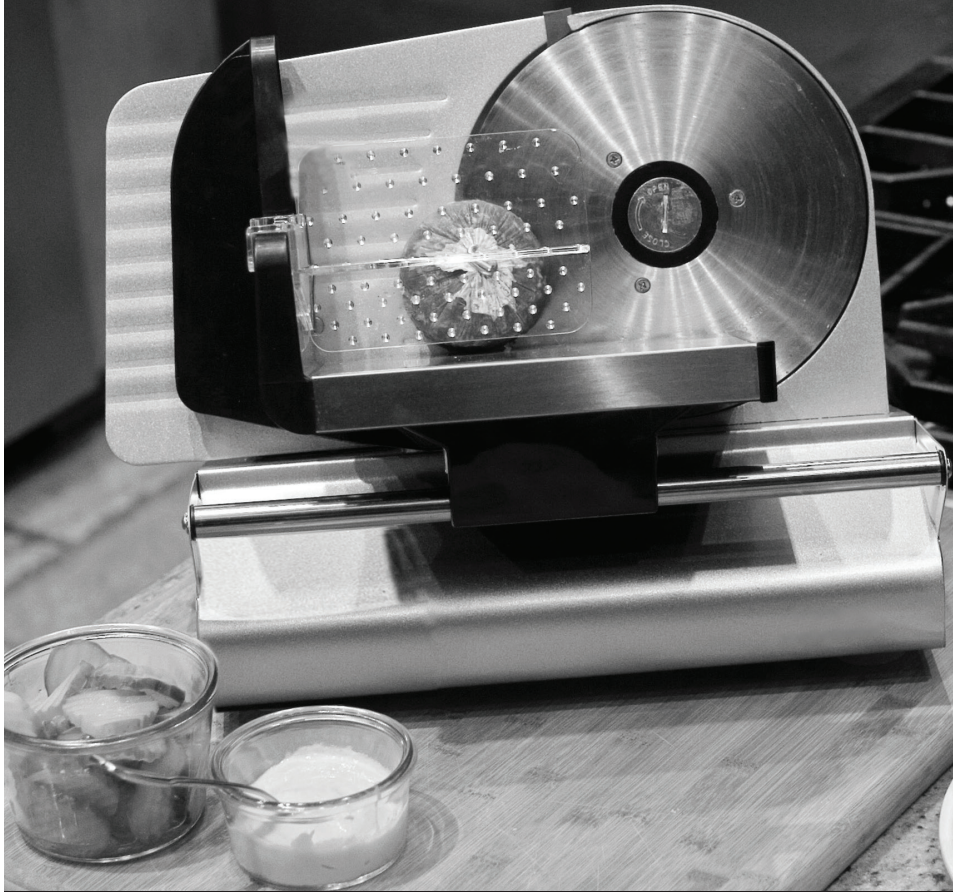
Grupo HB PS, S.A. de C.V.
 Monte Elbruz No. 124 – 401
 Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo
 Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con Centros de Servicio autorizados. Por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en dónde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componen consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al: Centro de Atención al Consumidor: 800 95 30 121</p> <p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>		
COBERTURA		
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. 		
LIMITACIONES		
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc. 		
EXCEPCIONES		
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.</p> <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>		
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
<ul style="list-style-type: none"> • Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de cómo hacer efectiva su garantía. 		
FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA ___ MES ___ AÑO ___		<ul style="list-style-type: none"> • Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO - 800 95 30 121 Email: mexico.service@WestonBrands.com
CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS		
Ciudad de México ELECTRODOMÉSTICOS Av. Plutarco Elias Calles No. 1499 Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490 Tel: 55 5235 2323		Nuevo León FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES Ruperto Martínez No. 238 Ote. Col. Centro, Monterrey, N.L., C.P. 64000 Tel: 81 8343 6700
CASA GARCÍA Av. Patriotismo No. 875-B Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910 Tel: 55 5563 8723		Jalisco SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO Garibaldi No. 1450 Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660 Tel: 33 3825 3480

Modelo(s):	Tipos:	Características Eléctricas:
83-0750-*	MS01	120 V~ 60 Hz 200 W
83-0770-GK	MS01	120 V~ 60 Hz 150 W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. *Como ejemplos los sufijos pueden ser: "W", "RT", "RE" y/o "GK".

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



TRANCHEUSE À VIANDE

DE 19CM

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

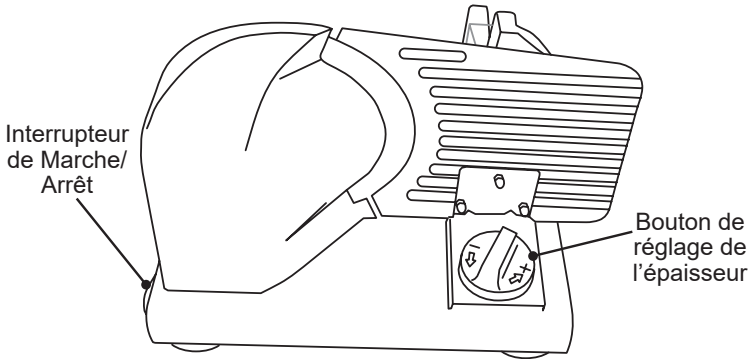
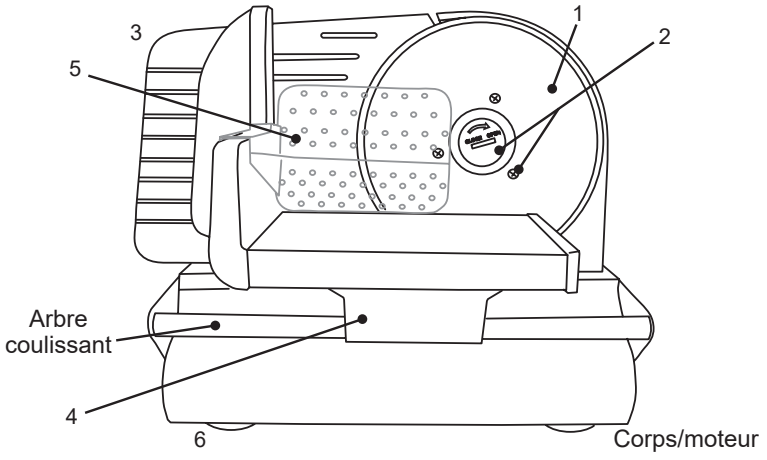
POUR UTILISER UN APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER, VOUS DEVEZ TOUJOURS PRENDRE DES MESURES ÉLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE, D'ÉLECTROCUTION ET/OU DE BLESSURE CORPORELLE, EN PARTICULIER LES MESURES SUIVANTES :

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS



DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
1	LAME DENTELÉE EN ACIER INOXYDABLE DE 19 CM (7 1/2 PO)
2	VIS DE BLOCAGE DE LAME, RONDELLE-FREINS, VIS DE RETENUE(3)
3	PLAQUE DE CALIBRAGE AVEC VIS
4	CHARIOT ALIMENTAIRE COULISSANT AVEC COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE
5	POUSSOIR POUR ALIMENTS
6	PIED À VENTOUSE (4)

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

WestonBrands.com

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame large) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne se branche que d'une seule façon dans une prise polarisée. Ne neutralisez pas le but de sécurité de la fiche en modifiant la prise de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez la prise. Si cela ne convient toujours pas, demandez à un électricien de remplacer la prise.

La longueur du cordon utilisé sur cet appareil a été choisie pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Si un cordon plus long est nécessaire, une rallonge approuvée peut être utilisée. Le calibre électrique de la rallonge doit être égal ou supérieur au calibre de l'appareil. Il faut veiller à ce que la rallonge ne soit pas placée sur le comptoir ou sur le dessus de la table, où elle pourrait être tirée par des enfants ou trébucher accidentellement.

⚠ MISE EN GARDE **Lame tranchante.** Utiliser avec précaution. Tenir les doigts à l'écart de la lame. Ne jamais alimenter manuellement. Toujours utiliser le poussoir pour aliments. Toujours utiliser la trancheuse à viande totalement assemblée avec le chariot et le poussoir pour aliments. Les gants protecteurs/résistant aux coupures Kevlar sont recommandés pour la manipulation des lames!

AVANT UTILISATION

Avant d'utiliser votre trancheuse à viande pour la première fois, bien laver toutes les pièces, en prenant soin de nettoyer la graisse et l'huile des surfaces. Bien sécher les pièces avant de procéder au réassemblage. Voir la section Instructions de nettoyage de ce brochure.

ATTENTION!
LAME
TRANCHANTE

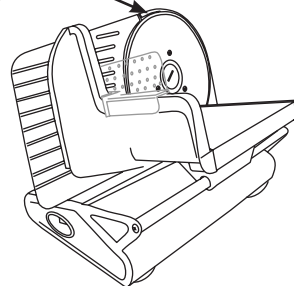


FIGURE 1

NOTICES D'EMPLOI

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

⚠ MISE EN GARDE **Lame tranchante.** Utiliser avec précaution. Tenir les doigts à l'écart de la lame. Ne jamais alimenter manuellement. Toujours utiliser le poussoir pour aliments. Toujours utiliser la trancheuse à viande totalement assemblée avec le chariot et le poussoir pour aliments. Les gants protecteurs/résistant aux coupures Kevlar sont recommandés pour la manipulation des lames!

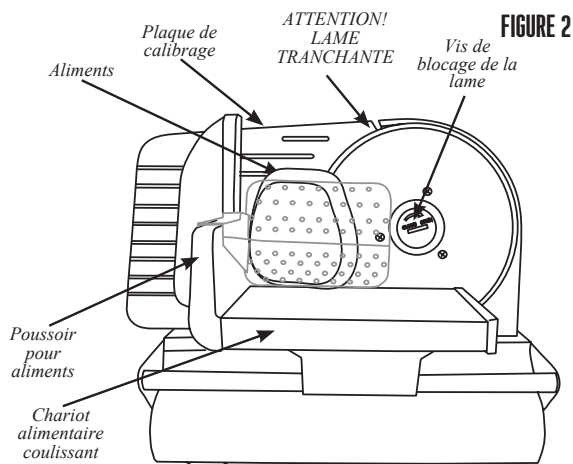
⚠ MISE EN GARDE Il est important de respecter les directives de salubrité alimentaires décrites dans ce manuel. Pour obtenir les directives récentes, visiter le site Internet de Santé Canada au <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/index-fra.php>.

1. S'assurer que la vis de blocage de la lame est correctement serrée. Faire tourner la vis de blocage de la lame dans le sens anti-horaire pour la fixer.

2. Placer la trancheuse à viande sur une surface stable plate. S'assurer que le bouton de mise en marche/arrêt est en position «○». Brancher l'appareil dans une prise électrique appropriée (120 V CA, 60 Hz).

3. Placer le plateau ou la plaque derrière la trancheuse à viande et sous la lame pour collecter les aliments coupés à mesure qu'ils sortent la zone de la lame.

4. Placer les aliments sur le plateau alimentaire coulissant entre la plaque de calibrage et le poussoir pour aliments. Pour éviter tout danger de blessure, toujours utiliser le plateau alimentaire coulissant et le poussoir pour aliments pendant l'opération (**FIGURE 2**).



▲ MISE EN GARDE

Lame tranchante. Utiliser avec précaution. Tenir les doigts à l'écart de la lame. Ne jamais alimenter manuellement. Toujours utiliser le poussoir pour aliments. Toujours utiliser la trancheuse à viande totalement assemblée avec le chariot et le poussoir pour aliments. Les gants protecteurs/résistant aux coupures Kevlar sont recommandés pour la manipulation des lames!

5. Faire tourner le bouton de réglage d'épaisseur pour régler la plaque de calibrage à l'épaisseur de coupe (**FIGURE 3**). Tourner vers « - » pour une coupe mince et vers « + » pour une coupe plus épaisse.

6. Mettre la trancheuse à viande en marche en tournant le bouton de mise marche/arrêt vers la position « I ».

7. Tenir le poussoir pour aliments/poignée du chariot alimentaire coulissant; toujours avoir les mains protégées derrière le poussoir pour aliments (**FIGURE 4**).

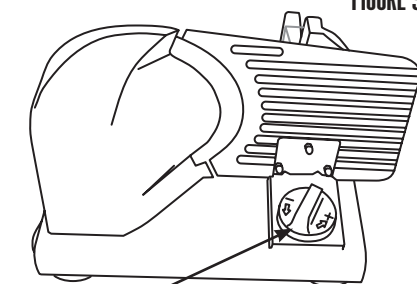
8. Pour commencer à trancher, pousser les aliments vers la plaque de calibrage avec le poussoir pour aliments. Couper les aliments avec le chariot alimentaire coulissant jusqu'à ce qu'il atteigne l'extrémité de l'arbre coulissant. Glisser le chariot alimentaire coulissant vers l'arrière et répéter jusqu'à ce que la quantité d'aliments souhaitée soit coupée.

9. Une fois terminé, mettre la trancheuse à viande hors tension en plaçant le bouton de mise marche/arrêt sur la position « O ».

10. Pour des raisons de sécurité, toujours tourner le bouton de réglage d'épaisseur à fond jusqu'à la position « - » après toute utilisation pour assurer une protection appropriée contre le bord tranchant de la lame.

11. Toujours débrancher la trancheuse à viande de la source d'alimentation lorsque la trancheuse à viande n'est pas utilisée.

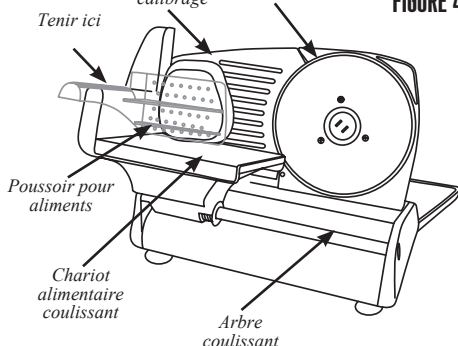
FIGURE 3



Bouton de réglage de l'épaisseur

ATTENTION!
LAME
TRANCHANTE

FIGURE 4



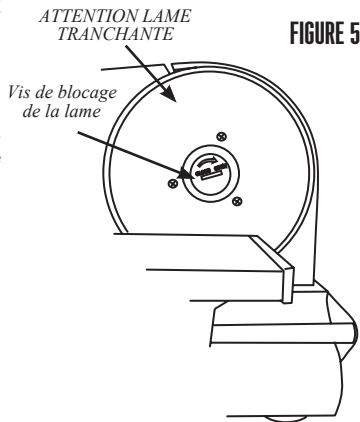
REMARQUE: Ne pas utiliser l'appareil en continu plus de dix (10) minutes. Toujours laisser l'appareil refroidir pendant 30 à 60 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Ne pas respecter cette consigne concernant le refroidissement du moteur pourrait endommager le moteur.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

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

⚠ MISE EN GARDE **Lame tranchante.** Utiliser avec précaution. Tenir les doigts à l'écart de la lame. Ne jamais alimenter manuellement. Toujours utiliser le poussoir pour aliments. Toujours utiliser la trancheuse à viande totalement assemblée avec le chariot et le poussoir pour aliments. Les gants protecteurs/résistant aux coupures Kevlar sont recommandés pour la manipulation des lames!

1. Toujours débrancher la trancheuse à viande de la source d'alimentation avant de la nettoyer.
2. Ne jamais immerger le moteur de trancheuse à viande dans l'eau ou tout autre type de liquide.
3. La lame, le poussoir pour aliments et le plateau pour aliments peuvent être lavés à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Dans la mesure où ces pièces entrent en contact avec les aliments, elles doivent être correctement désinfectées. Sécher les pièces désinfectées à l'air. Ne pas utiliser de produits abrasifs agressifs pour nettoyer les pièces de la trancheuse à viande. Prendre toutes les précautions nécessaires lors de la manipulation ou du nettoyage de la lame qui est particulièrement tranchante! Ne pas laisser la lame dans l'eau; toute manipulation d'objets tranchants dans l'eau peut s'avérer dangereuse. Il est particulièrement recommandé de porter des gants Kevlar résistant aux coupures lors du retrait, du nettoyage et de la réinstallation de la lame.
4. Tourner le bouton de réglage de l'épaisseur jusqu'à la position « - ».
5. Retirer le poussoir à aliments et tourner le chariot alimentaire coulissant pour le mettre à l'écart et accéder facilement à la lame.
6. Pour retirer la lame, la tenir d'une main et utiliser une pièce ou un petit tournevis plant pour desserrer la vis de blocage de la lame en la tournant dans le sens horaire (**FIGURE 5**). Retirer la lame et la tenir par le trou situé au centre.
7. Nettoyer la surface externe du corps/moteur de la trancheuse à viande avec un chiffon humide. Un détergent doux et de l'eau peuvent être utilisés pour humidifier le chiffon. Essuyer dans le sens inverse de la lame, ne jamais nettoyer en direction de la lame. Ne jamais immerger le corps/moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas utiliser de laine d'acier, de produits de nettoyage abrasifs ni d'ustensiles tranchants pour le nettoyage.
8. Après avoir nettoyé et séché, réinstaller la lame et la vis de la lame au corps/moteur. S'assurer que la vis de blocage de la lame est correctement serrée. Faire tourner la vis de blocage de la lame dans le sens anti-horaire pour la fixer. Remettre le chariot alimentaire coulissant à sa position appropriée en le tournant et réinstaller le poussoir pour aliments.



**WESTON**

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Il s'agit de l'unique garantie explicite pour ce produit et elle remplace toute autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti comme étant exempt de tout vice matériel ou de main-d'œuvre pendant une période d'un (1) an à partir de la date d'achat initiale. Pendant cette période, votre seul recours consiste en la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant trouvé défectueux, à notre discrétion. Si le produit ou composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas les réparations ou l'entretien non autorisés des produits, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres, l'usure découlant d'un usage normal, un usage non conforme aux instructions imprimées ou des dommages au produit découlant d'un accident, d'une modification, d'un abus ou d'une utilisation inadéquate. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine ou au bénéficiaire d'un cadeau et elle est non transférable. Conserver le reçu d'achat original, car il est nécessaire pour effectuer une réclamation sous garantie. Cette garantie est annulée si le produit est soumis à toute tension et à toute autre forme d'onde autre que celle spécifiée sur l'étiquette des spécifications nominales (p. ex., 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations pour des dommages particuliers, accessoires et indirects causés par une violation d'une garantie explicite ou implicite. Toute responsabilité se limite à la somme du prix d'achat. **Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale ou condition de qualité marchande ou de conformité à un usage particulier, est déclinée sauf dans la mesure où la loi l'interdit; dans ce cas, une telle garantie ou condition se limite à la durée de cette garantie écrite.**

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits reconnus par la loi variant selon l'endroit où vous habitez. Certains états ou certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages particuliers, accessoires ou indirects, il est donc possible que les limitations précédentes ne s'appliquent pas à vous.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Visiter WestonBrands.com. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.





ATTENTION!

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

For all other questions regarding product usage, missing parts, product damage, difficulty or warranty activation, please contact the Weston Brands Customer Service Team:

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

¡ATENCIÓN!

REVISE COMPLETAMENTE EL ENVASE Y COMPRUEBE QUE NO FALTEN PARTES O QUE ALGÚN PRODUCTO ESTÉ DAÑADO. SI EL PRODUCTO ESTÁ DAÑADO POR EL TRANSPORTE, SOLICITE ASISTENCIA AL DISTRIBUIDOR.

Para todas aquellas preguntas referentes al uso del producto, partes faltantes, daño del producto, dificultad o activación de la garantía, comuníquese con el equipo de servicio al cliente de weston Brands:

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

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

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

ATTENTION!

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

Pour toutes les autres questions concernant l'utilisation du produit, les pièces manquantes, les problèmes ou l'activation de la garantie, veuillez communiquer avec l'équipe du service clientèle des produits Weston:

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

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

