

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



DRUM SHREDDER/ SLICER

16-0250-W

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 020215

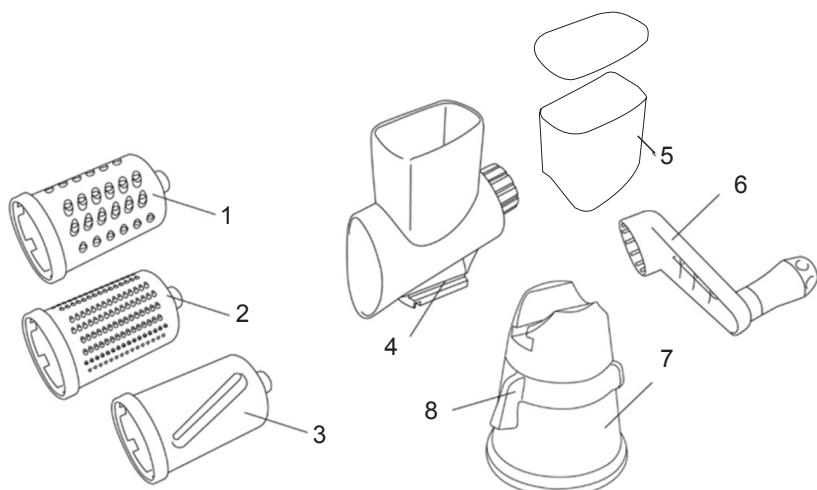
GENERAL SAFETY RULES	3
COMPONENTS	4
DISASSEMBLY INSTRUCTIONS	5
CLEANING INSTRUCTIONS	5
ASSEMBLY INSTRUCTIONS	6
USAGE INSTRUCTIONS	6
FOOD SAFETY	7
WARRANTY	8
 REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	 10
COMPONENTES	11
INSTRUCCIONES DE DESAMBLAJE	12
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	12
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO	13
INSTRUCCIONES DE USO	13
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	14
INFORMACIÓN DE GARANTÍA	16
 IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ	 18
DESCRIPTION DE LA PIÈCE	19
DIRECTIVES POUR LE DÉMONTAG	20
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	20
DIRECTIVES POUR L'ASSEMBLAGE	21
MODE D'EMPLOI	21
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	22
INFORMATION SUR LA GARANTIE	23

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. Read all instructions before using the Drum Shredder/Slicer.
2. DO NOT leave the Drum Shredder/Slicer unattended. Close supervision is necessary used near children. This is NOT to be used by children.
3. DO NOT put your fingers or hands into Drum Shredder/Slicer, serious injury may result.
4. Thoroughly clean all parts that will come into contact with food before you use the Drum Shredder/Slicer for the first time. The Drum Shredder/Slicer is top-rack dishwasher safe (except the suction cup base).
5. Check for damaged parts before using the Drum Shredder/Slicer. Ensure that all parts are working correctly.
6. The manufacturer declines any responsibility in case of improper use of this product.
7. DO NOT use the Drum Shredder/Slicer while under the influence of drugs, medications or alcohol.
8. TIE BACK loose hair and clothing, and roll up long sleeves before operating the strainer. REMOVE ties, rings, watches, bracelets or other jewelry before operating the Drum Shredder/Slicer.
9. CAUTION! SHARP BLADES! Keep fingers clear of the Blades at all times.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	COARSE GRATER DRUM	N/A
2	FINE SHREDDER DRUM	N/A
3	SLICER DRUM	N/A
4	DRUM HOUSING	N/A
5	STOMPER	16-0251
6	HANDLE	16-0252
7	SUCTION CUP BASE	N/A
8	BASE LOCK	N/A

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

WestonProducts.com

Or call Weston Brands LLC Toll Free at **1-800-814-4895**

Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 001-440-638-3131

DISASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Hold the drum from the inside and twist the drum counter clockwise to release the drum. **FIGURE 1**

2. Remove the handle by pulling it away from the drum housing. **FIGURE 2**

3. Slide the drum housing out of the guides while the base is in the unlocked position. **FIGURE 3**

FIGURE 1

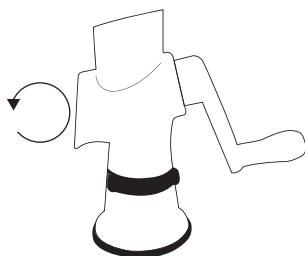


FIGURE 2

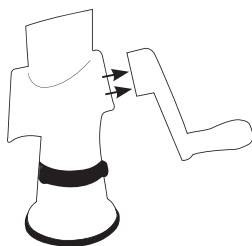
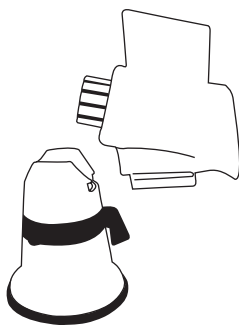


FIGURE 3



CLEANING INSTRUCTIONS

Before using the Drum Shredder/Slicer for the first time, and after every use, the unit must be completely disassembled and cleaned with hot, soapy water. Dry immediately.

The Drum Shredder/Slicer is top-rack dishwasher safe.

NOTE: DO NOT PLACE THE SUCTION CUP BASE IN THE DISHWASHER.

For removing produce from the blades, we recommend using a soft bristle brush.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Make sure the suction cup base and table surface are clean and dry.
2. With the handle end facing the base, secure the drum housing by sliding the bottom of the drum housing through the guides in the suction cup base. **FIGURE 3**
3. Twist the base lock on the suction cup base to secure the suction cup base. **FIGURE 4**
4. Attach the handle to the back of the drum housing and push until it "clicks" into place. **FIGURE 5**
5. Insert the drum blade into the drum housing and hold the handle in place while turning the drum clockwise to lock. **FIGURE 6**

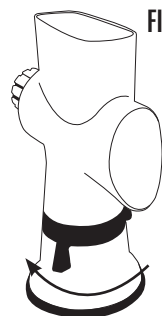


FIGURE 4

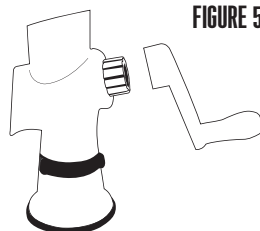


FIGURE 5

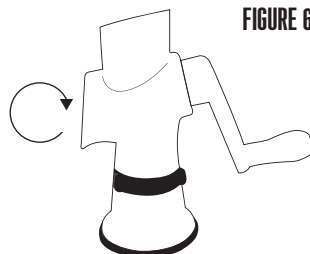


FIGURE 6

USING THE DRUM SHREDDER/SLICER

1. Place a bowl in front of the drum housing to catch your shredded/sliced food.
2. Cut your food into small pieces to fit into the top of the drum housing - do not overfill.
3. Turn the handle clockwise and use the stomper to push food against the drum blades. Note: With any grater, you may notice that the drum becomes "clogged." If your grated food clogs in the drum, stop turning the handle and use a utensil to safely remove the clog.



CAUTION! DO NOT INSERT FINGERS IN THE GRATER HOUSING! ALWAYS USE THE STOMPER FOR SAFETY! EXERCISE CAUTION WHEN HANDLING BLADES.

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



TRITURADOR REBANADOR DETAMBOR

16-0250-W

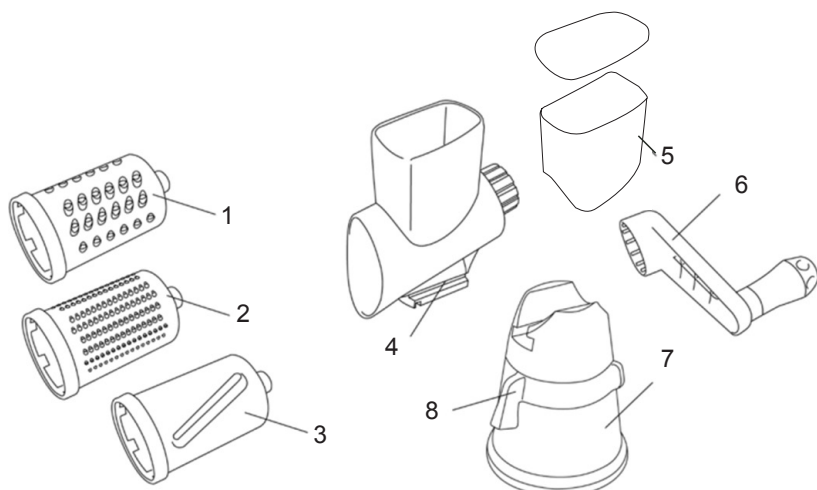
DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 020215

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. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el Triturador / rebanador de tambor.
2. NO descuide el Triturador / rebanador de tambor. Se necesita una estricta supervisión cuando se usa cerca de los niños. Los niños NO deben utilizarla.
3. NO coloque los dedos o las manos dentro del Triturador / rebanador de tambor porque pueden producirse lesiones graves.
4. Limpie bien todas las piezas que entran en contacto con los alimentos antes de usar el Triturador / rebanador de tambor por primera vez. El Triturador / rebanador de tambor es apto para la rejilla superior del lavavajilla (excepto la base de ventosa).
5. Compruebe que no haya piezas dañadas antes de utilizar el Triturador / rebanador de tambor. Asegúrese de que todas las piezas funcionen correctamente.
6. El fabricante no se hace responsable por el uso inadecuado de este producto.
7. NO utilice el Triturador / rebanador de tambor bajo los efectos de drogas, medicamentos o alcohol.
8. RECÓJASE el cabello y la ropa suelta, y enróllese las mangas largas antes de poner el Triturador / rebanador de tambor en funcionamiento. QUITESE corbatas, anillos, relojes, pulseras y cualquier otra alhaja antes de poner el Triturador / rebanador de tambor en funcionamiento.
9. ¡PRECAUCIÓN! ¡HOJAS FILOSAS! Mantenga los dedos alejados de las hojas en todo momento.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!



LISTA DE COMPONENTES

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÉCE	NUMÉRO DE LA PIÉCE
1	TAMBOR RALLADOR GRUESO	16-0253
2	TAMBOR TRITURADOR FINO	16-0253
3	TAMBOR REBANADOR	16-0253
4	CARCASA DEL TAMBOR	N/A
5	PRENSADOR	16-0251
6	MANIVELA	16-0252
7	BASE DE VENTOSA	N/A
8	SEGURO DE LA BASE	N/A

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

WestonProducts.com

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

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

INSTRUCCIONES DE DESAMBLAJE

1. Sostenga el tambor desde el interior y gire el tambor en el sentido de las agujas del reloj para liberar el tambor. **FIGURA 1**

2. Estire la manivela para retirarla de la carcasa del tambor. **FIGURA 2**

3. Pulse el botón de liberación en la parte posterior / inferior de la carcasa del tambor y retire la carcasa del tambor deslizándola por las guías. **FIGURA 3**

FIGURA 1

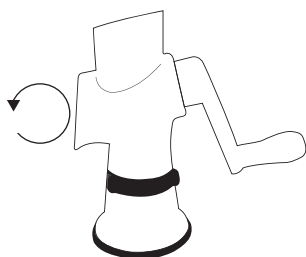


FIGURA 2

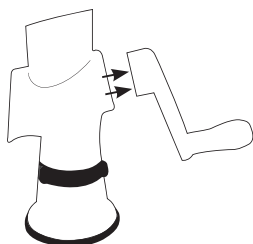
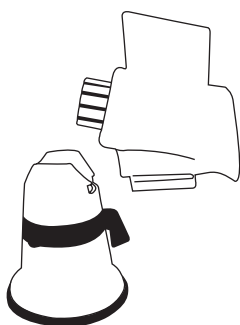


FIGURA 3



INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

Antes de utilizar el Triturador / rebanador de tambor por primera vez, y luego de cada uso, la unidad debe desarmarse por completo y lavarse con agua caliente y jabón. Seque inmediatamente.

La Prensadora de frutas y tomate es apta para lavavajillas de rejilla superior.

NOTA: NO COLOQUE LA BASE DE VENTOSA EN EL LAVAVAJILLAS.

Para extraer producto de las hojas, recomendamos utilizar un cepillo de cerdas finas.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

1. Asegúrese de que la base de ventosa y la superficie de la mesa estén limpias y secas.
2. Con el extremo de la manivela de frente a la base, para asegurar la carcasa del tambor, deslice la parte inferior de la carcasa del tambor por las guías de la base de ventosa.

FIGURA 3

3. Gire el seguro de la base en la base de ventosa para asegurar la base de.

FIGURA 4

4. Inserte la manivela en la parte posterior de la carcasa del tambor y presione hasta que quede en su lugar con un "clic".

5. Inserte la hoja de tambor a la carcasa del tambor y sostenga la manivela en su lugar mientras gire el tambor en el sentido de las agujas del reloj para asegurarlo.

FIGURA 5

FIGURA 6

USO DEL TRITURADOR / REBANADOR DE TAMBOR

1. Coloque un tazón frente a la carcasa del tambor para recolectar el alimento triturado / rebanado.

2. Corte el alimento en trozos pequeños para que entren en la parte superior de la carcasa del tambor, no la llene en exceso.

3. Gire la manivela en sentido de las agujas del reloj y use el prensador para empujar los alimentos contra las hojas del tambor. Nota: Con cualquier rallador, puede notar que el tambor queda "obstruido". Si el alimento rallado obstruye el tambor, deje de girar la manivela y use un utensilio para extraer la obstrucción de manera segura.

¡PRECAUCIÓN! ¡NO INSERTE LOS DEDOS DENTRO DE LA CARCASA DEL RALLADOR! ¡SIEMPRE USE LA PRENSADORA POR SU SEGURIDAD! MANEJE LAS HOJAS CON CUIDADO.

FIGURA 4

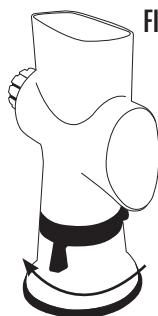


FIGURA 5

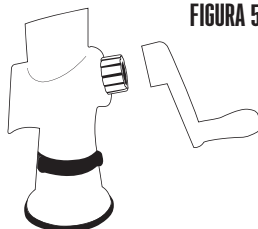
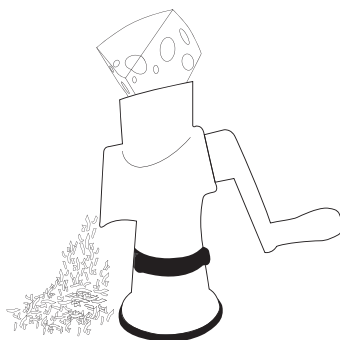
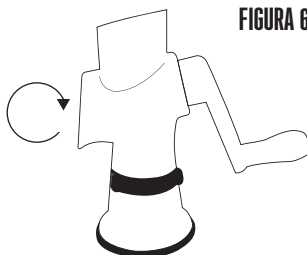


FIGURA 6



SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

COCINAR

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

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

SEPARAR

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

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

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

LIMPIAR

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

ENFRIAR

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

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



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 período de 1 año desde la fecha de compra, el producto se considerará libre de defectos respecto del material y mano de obra.

La Tarjeta de Garantía, junto con una copia del recibo original debe ser recibida por Weston 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



RÂPE TRANCHEUSE À TAMBOUR

16-0250-W

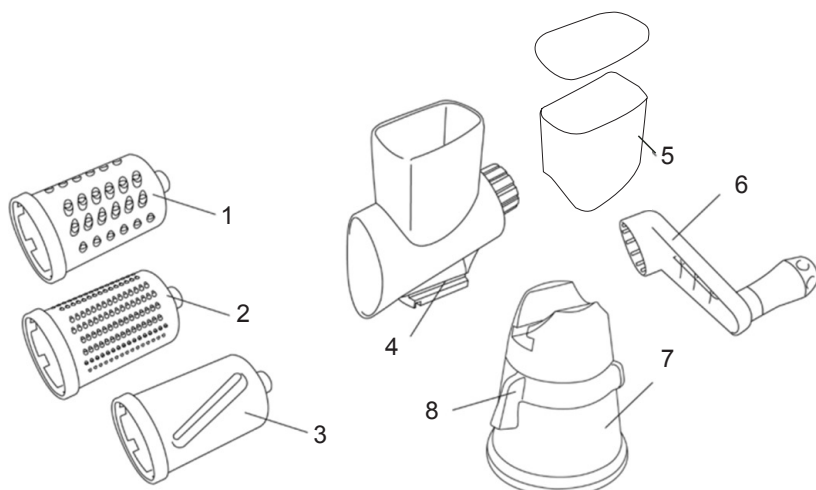
PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU. 020215

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. Lire toutes les directives avant l'utilisation de la Râpe/trancheuse à tambour.
2. NE PAS laisser la râpe/trancheuse à tambour sans surveillance. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité des enfants. Ne doit PAS être utilisé par les enfants.
3. NE PAS mettre les doigts dans la râpe/trancheuse à tambour. Une blessure grave peut en résulter.
4. Avant d'utiliser la râpe/trancheuse à tambour pour la première fois, nettoyer soigneusement toutes les pièces qui seront en contact avec les aliments. La Râpe/trancheuse à tambour est lavable au lave-vaisselle (panier supérieur), à l'exception du socle à ventouse.
5. Vérifier que des pièces ne sont pas endommagées avant l'utilisation de la Râpe/trancheuse à tambour. S'assurer que toutes les pièces fonctionnent correctement.
6. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'une utilisation inappropriée de ce produit.
7. NE PAS utiliser la Râpe/trancheuse à tambour sous l'influence de drogue, de médicament ou d'alcool.
8. S'ATTACHER les cheveux ainsi que les vêtements amples et remonter les manches longues avant d'utiliser le tamis. RETIRER les cravates, bagues, montres, bracelets et autres bijoux avant d'utiliser la Râpe/trancheuse à tambour.
9. MISE EN GARDE! LAMES AIGUISÉES! Tenir les doigts éloignés des lames en tout temps.

CONSERVER CES DIRECTIVES!



DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	RÂPE GROSSIÈRE	16-0253
2	RÂPE FINE	16-0253
3	TRANCHEUSE	16-0253
4	TRÉMIE	N/A
5	PILON	16-0251
6	POIGNÉE	16-0252
7	SOCLE À VENTOUSE	N/A
8	SOCLE VERROUILLÉ	N/A

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

WestonProducts.com

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

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

DIRECTIVES POUR LE DÉMONTAGE

1. Tenir le tambour de l'intérieur et tourner le tambour vers la droite pour le libérer. **FIGURE 1**

2. Retirer la poignée en la tirant de la trémie. **FIGURE 2**

3. Pousser pour relâcher sur l'arrière/bas de la trémie et faire glisser la trémie des guides. **FIGURE**

FIGURE 1

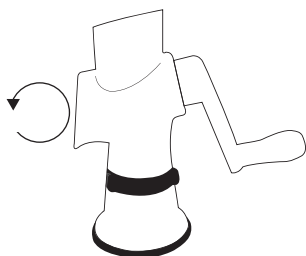


FIGURE 2

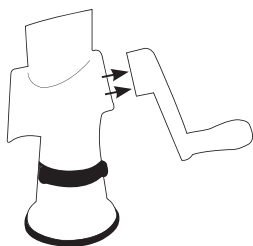
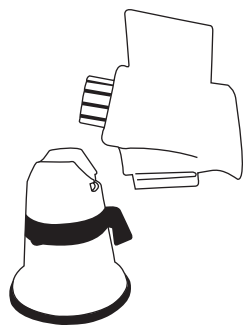


FIGURE 3



INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Avant d'utiliser la Râpe/trancheuse à tambour pour la première fois et après chaque utilisation, il faut la démonter complètement et la nettoyer à l'eau chaude savonneuse. Sécher immédiatement.

Le presse-fruits/tomates est lavable au lave-vaisselle (panier supérieur).

REMARQUE NE PAS METTRE LE SOCLE À VENTOUSE AU LAVE-VAISSELLE.

Pour retirer les produits des lames, utiliser de préférence une brosse à poils doux.

DIRECTIVES POUR L'ASSEMBLAGE

1. S'assurer que le socle à ventouse et la surface de la table sont propres et secs.
2. En ayant l'extrémité de la manivelle orientée vers le socle, fixer solidement la trémie en faisant glisser le fond de la trémie par les repères sur le socle à ventouse. **FIGURE 3**
3. Tourner le socle verrouillé sur le socle à ventouse pour le fixer. **FIGURE 4**
4. Insérer la manivelle à l'arrière de la trémie et pousser jusqu'à ce qu'elle « clique » lorsqu'elle est en place. **FIGURE 5**
5. Insérer la lame dans la trémie et maintenir la manivelle en place tout en tournant le tambour dans le sens horaire pour la verrouiller. **FIGURE 6**

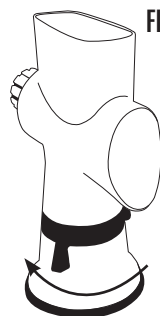


FIGURE 4

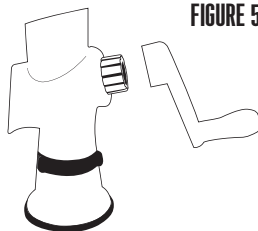


FIGURE 5

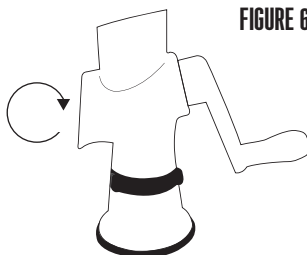
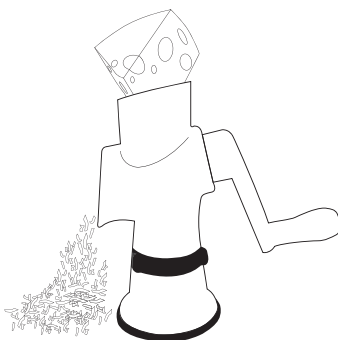


FIGURE 6

UTILISATION DE LA RÂPE/ TRANCHEUSE À TAMBOUR

1. Placez un bol devant la trémie pour récupérer vos aliments tranchés ou râpés.
2. Coupez vos aliments en petits morceaux pour les faire passer dans la partie supérieure de la trémie; ne surchargez pas.
3. Tournez la manivelle dans le sens horaire pour pousser les aliments contre les lames du tambour. Remarque : avec toute râpe, vous pouvez remarquer que le tambour s'obstrue. Si les aliments râpés s'obstruent dans le tambour, cessez de tourner la manivelle et utilisez un ustensile pour retirer l'obstruction en toute sécurité.

AVERTISSEMENT! N'INSÉREZ PAS VOS DOIGTS DANS LA TRÉMIE! UTILISEZ TOUJOURS UN PILON POUR PLUS DE SÉCURITÉ! LORSQUE VOUS MANIPULEZ LES LAMES, FAITES PREUVE DE GRANDE PRUDENCE.



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

CUIRE

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

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

SÉPARER

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

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

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

NETTOYER

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

REFROIDIR RAPIDEMENT

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

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

INFORMATION SUR LA GARANTIE

CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

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

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

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

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

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

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

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

LIMITATIONS : La garantie est annulée si le produit est utilisé pour toute raison autre que pour laquelle il est conçu. Le produit ne doit pas avoir été antérieurement modifié, réparé, ou entretenu par quelqu'un autre que Weston Brands LLC. Le cas échéant, le numéro de série ne doit pas être modifié ou enlevé. Le produit ne doit pas avoir été soumis à un accident en transit ou pendant qu'il est en la possession du client, mal utilisé, mal traité, ou utilisé contrairement aux directives contenues dans le manuel d'utilisation. Ceci comprend la défaillance causée par la négligence d'un entretien raisonnable et nécessaire, une tension de secteur incorrecte et des catastrophes naturelles. Cette garantie n'est pas 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
TOUTE PIÈCE MANQUANTE OU ENDOMMAGÉE.
SI DES PIÈCES ONT ÉTÉ ENDOMMAGÉES PENDANT LE TRANSPORT, VEUILLEZ
COMMUNIQUER AVEC LE DÉTAILLANT POUR OBTENIR DE L'AIDE.*

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

CustomerService@WestonProducts.com

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

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