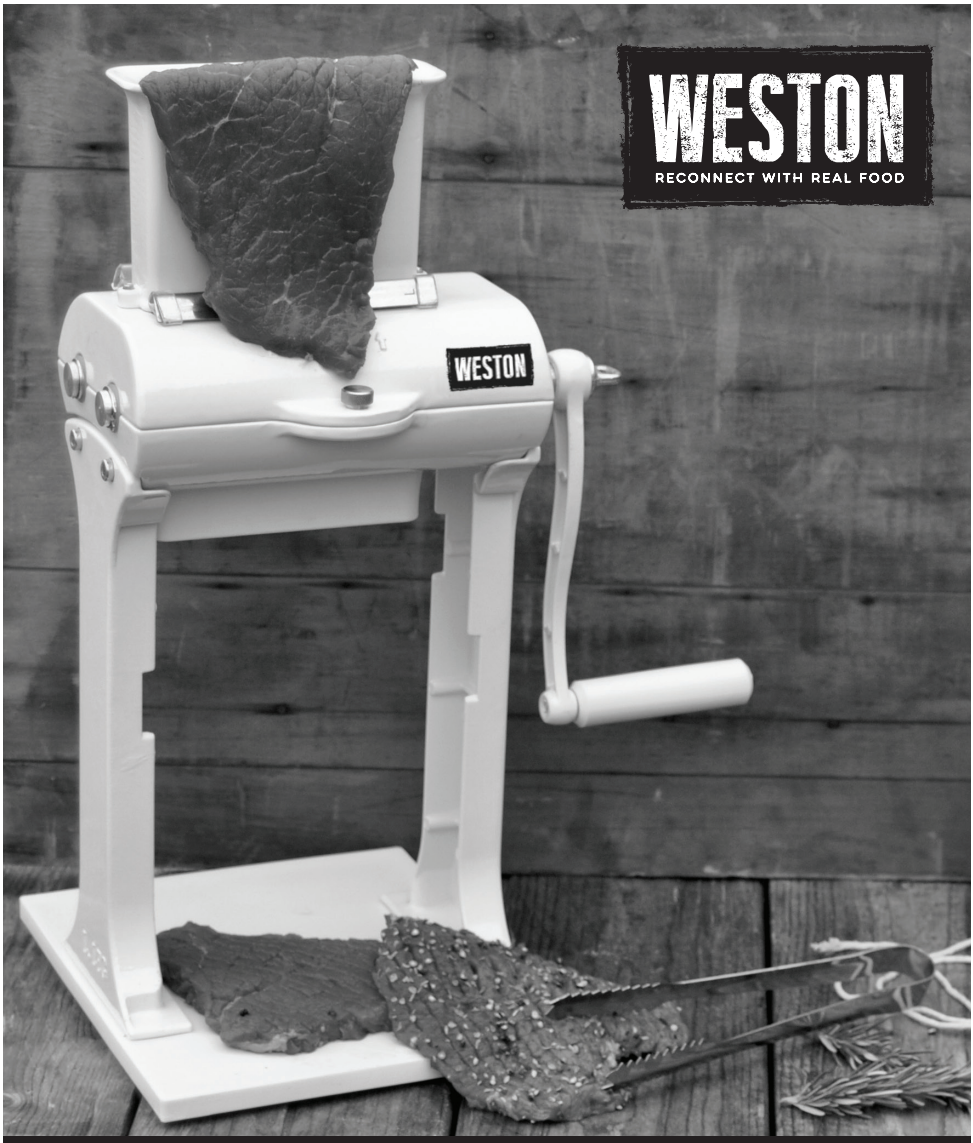


manual

MEAT CUBER/TENDERIZER

07-3101-W-A

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 012015

TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

GENERAL SAFETY RULES 3
COMPONENT LIST 4-5
CLEANING INSTRUCTIONS 6
ASSEMBLY 6-7
DIRECTIONS FOR USE 8
FOOD SAFETY 9
WARRANTY INFORMATION 10

REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD 12
LISTA DE COMPONENTES 14-15
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA 16
INSTRUCCIONES DE MONTAJE 16-17
INSTRUCCIONES DE USO 18
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS 19
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON 20

IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ 22
DESCRIPTION DE LA PIÈCE 24-25
INSTRUCTIONS DE DÉMONTAGE ET D'ENTRETIEN 26
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE 26-27
MODE D'EMPLOI 28
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE 29
INFORMATION SUR LA GARANTIE 30

⚠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. CAUTION SHARP BLADES! Wear Kevlar, cut-resistant gloves (Sold Separately) when handling the Blade Assembly.

2. NEVER REACH INTO the Tenderizer/Jerky Slicer. Doing so could cause serious injury. ALWAYS USE THE PROVIDED TONGS.

3. KEEP FINGERS CLEAR OF THE BLADES AT ALL TIMES. Failure to do so may result in personal injury. The Cutting Blades/Blade Assembly is very sharp. Wear Kevlar, cut-resistant gloves (Sold Separately) when handling the Blades.

4. DO NOT press or push meat into the Chute with your fingers or any other object. Doing so may cause personal injury and/or damage to the unit.

5. NEVER use fingers to scrape food away from the Tenderizer/Jerky Slicer while in operation. SEVERE INJURY MAY RESULT.

6. DO NOT push the Tongs or other utensils into the Blades.

7. NEVER LEAVE THE Tenderizer/Jerky Slicer UNATTENDED. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is NOT to be used by children.

8. NEVER use any accessories or parts from other manufacturers. Doing so will VOID YOUR WARRANTY.

9. Thoroughly clean all parts that will come into contact with food before using the Tenderizer/Jerky Slicer. Wash all parts by hand and dry thoroughly. Wear Kevlar, cut-resistant gloves (Sold Separately) when handling the Blades.

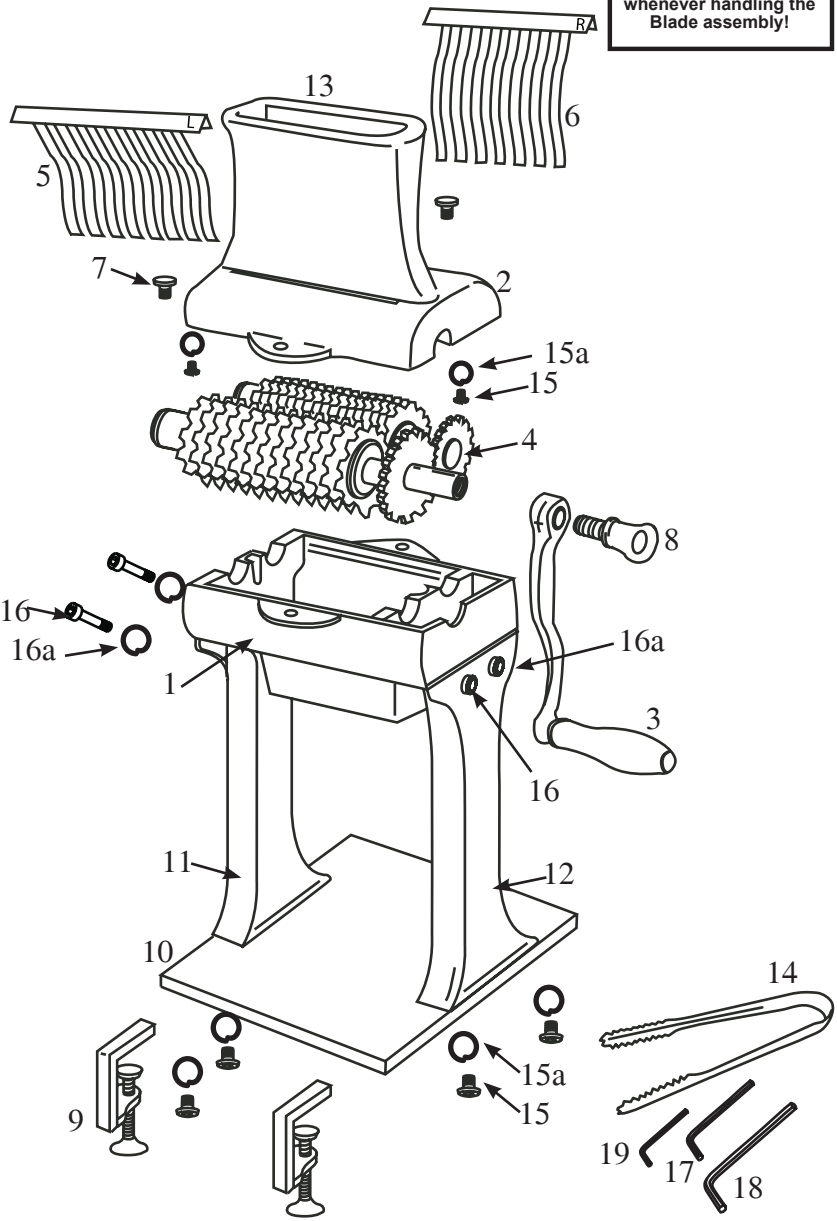
10. DO NOT attempt to tenderize or slice meat with bones or other hard items. Damage to the machine will occur.

11. TIE BACK loose hair and clothing, and roll up long sleeves before operating the Tenderizer/Jerky Slicer. REMOVE ties, rings, watches, bracelets, or other jewelry before operating.

12. DO NOT use the Tenderizer/Jerky Slicer while under the influence of drugs, medications or alcohol.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING!
Protective/cut-resistant gloves are recommended whenever handling the Blade assembly!



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	BOTTOM HOUSING	07-3184-A
2	TOP HOUSING	07-3181-A
3	HANDLE	07-3125-A
4	STAINLESS STEEL BLADE RACK ASSEMBLY	07-3103
5	STAINLESS STEEL LEFT COMB	07-3119
6	STAINLESS STEEL RIGHT COMB	07-3118
7	HOUSING THUMBSCREW (2)	07-3166
8	HANDLE THUMBSCREW	07-3145
9	C-CLAMP (2)	07-3105
10	BASE	07-3111
11	LEFT SUPPORT LEG	07-3179-L-A
12	RIGHT SUPPORT LEG	07-3179-R-A
13	CHUTE	07-3182-A
14	STAINLESS STEEL TONGS	07-3151
15	CHUTE AND BASE SCREW (6)	07-3183
15A	CHUTE AND BASE LOCK WASHERS (6)	N/A
16	LEG SCREW (4)	07-3180
16A	LEG LOCK WASHERS (4)	N/A
17	ALLEN WRENCH/CHUTE & BASE SCREWS	07-3178
18	ALLEN WRENCH/LEG SCREWS	07-3185
19	ALLEN WRENCH/BLADES	07-3186
ADDITIONAL ACCESSORIES AVAILABLE	**PART DESCRIPTION**	**PART NUMBER**
	JERKY SLICER BLADES	07-3302-W
	MOTOR ATTACHMENT	01-0103-W

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

CLEANING INSTRUCTIONS

1. Thoroughly wash all parts in soapy water. Rinse with clean water. Dry all parts immediately. NOTE: DO NOT immerse the Blade Assembly in sudsy water where they cannot be seen. To prevent injury, keep the Blade Assembly visible at all times. CAUTION: The Blades are very sharp!

2. Coat all metal parts with a food grade silicone spray.

HELPFUL HINT: A long, skinny brush is helpful when cleaning the Blade Assembly.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Connect the Left and Right Legs to the Base using the provided Allen Wrench and 4 Base Screws and Lock Washers. **FIGURE A**

2. Using an Allen Wrench and 4 Leg Screws and Lock Washers, attach the Left and Right Legs to the Lower Housing. **FIGURE A**

3. Install the Chute to the Top Housing using an Allen Wrench and the 2 Chute Screws and Lock Washers. **FIGURE B**

FIGURE A

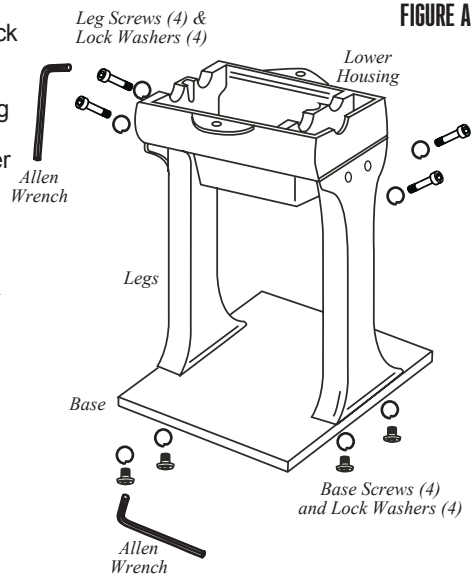
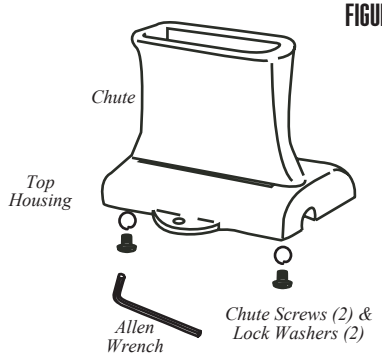


FIGURE B



4. Insert the Blade Assembly into the Lower Housing, guiding the Drive Shaft into the journals. Make sure the gears and the blades of the Blade Assembly are properly meshed together and resting in the journals (**FIGURE C**). NOTE: The Tenderizer Blade is a 2-piece set. The Jerky Slicer Blade is a single piece (sold separately).

5. Position the Top Housing onto the Lower Housing and line up the screw holes.

6. Secure the Top Housing to the Lower Housing using the 2 Housing Thumbscrews. DO NOT OVERTIGHTEN! **FIGURE D**

7. Insert the Left Comb and Right Comb into the Top Housing. **FIGURE D**

NOTE: The Left Comb is marked with an "L" on the upper portion of the Comb. The Top Housing is marked with an "L Comb" and "R Comb" to aid in Comb installation.

8. Install Handle onto the Blade Drive Shaft. Secure the Handle to Drive Shaft with the Handle Thumbscrew. **FIGURE E**

9. To change Blades, follow "Assembly Instructions" as outlined.

NOTE: Periodically the gears on the **Blades** need to be tightened. Use the **Allen Wrench** to tighten the screw on the gears.

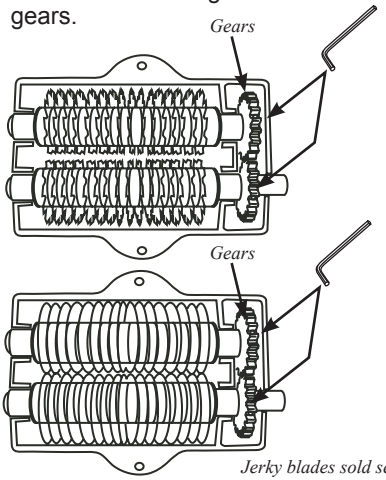


FIGURE C

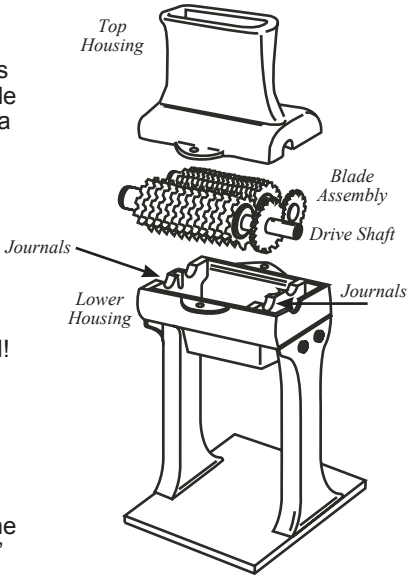


FIGURE D

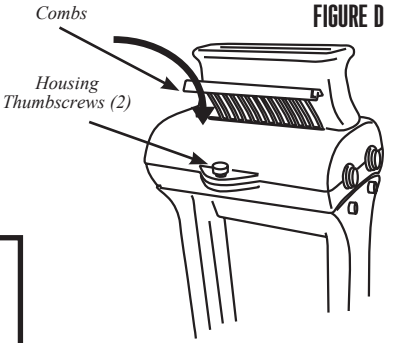
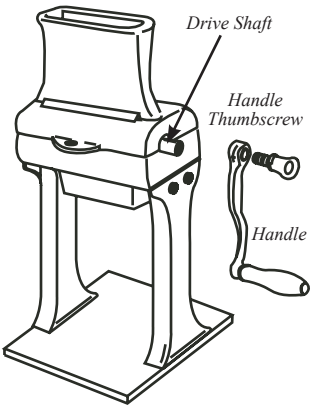


FIGURE E



DIRECTIONS FOR USE

1. Secure the Base to the work surface with the 2 C-Clamps. Make sure the Handle can freely rotate. **FIGURE F**

2. Make sure the Combs are properly installed. DO NOT use the Tenderizer/ Jerky Slicer without the Combs in place.

3. Meat cuts should be $1\frac{1}{4}$" (3.2 cm) thick or less. Cuts of meat that are too thick may damage the Blades. Remove all bones or hard items in the meat before tenderizing or cubing. Damage to the unit may occur if bones or hard objects are pushed through.

4. Using the Tongs, insert meat into the opening at the top of the Chute until the meat contacts the Blades. Do not allow the Tongs to contact the Blades. **FIGURE G**

5. While facing the Tenderizer/Jerky Slicer with the Handle to the right, rotate the Handle CLOCKWISE to tenderize or slice the meat. The Blades will pull meat through the Tenderizer/Jerky Slicer. DO NOT force meat into the Blades.

6. It may be necessary to pass the meat through the Cuber/Tenderizer several times to obtain the desired results. You may also pass the meat through at different angles if a different result is desired.

FIGURE F

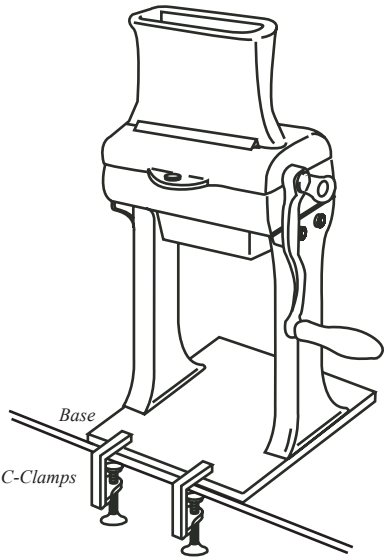
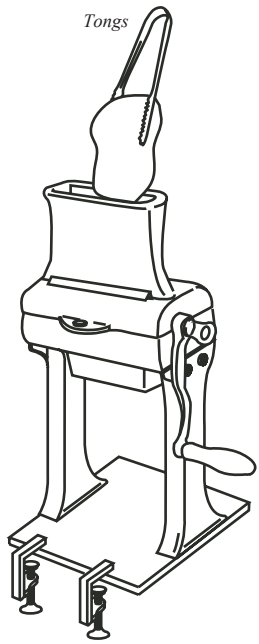


FIGURE G



! NEVER REACH INTO the **Tenderizer/Jerky Slicer**. Doing so could cause serious injury. **ALWAYS USE THE PROVIDED TONGS.**

! KEEP FINGERS CLEAR OF THE BLADES AT ALL TIMES. Failure to do so may result in personal injury. The **Tenderizer/Jerky Slicer** is very sharp.

! DO NOT press or push meat into the **Chute** with your fingers or any other object. Doing so may cause personal injury and/or damage to the unit.

! NEVER use fingers to scrape food away from the **Tenderizer/Jerky Slicer** while in operation. **SEVERE INJURY MAY RESULT.**

! DO NOT push the **Tongs** or other utensils into the **Blades**.

! Remove all bones or hard items in the meat before tenderizing/cubing. Damage to the unit may occur if bones or hard objects are pushed through.

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: _____

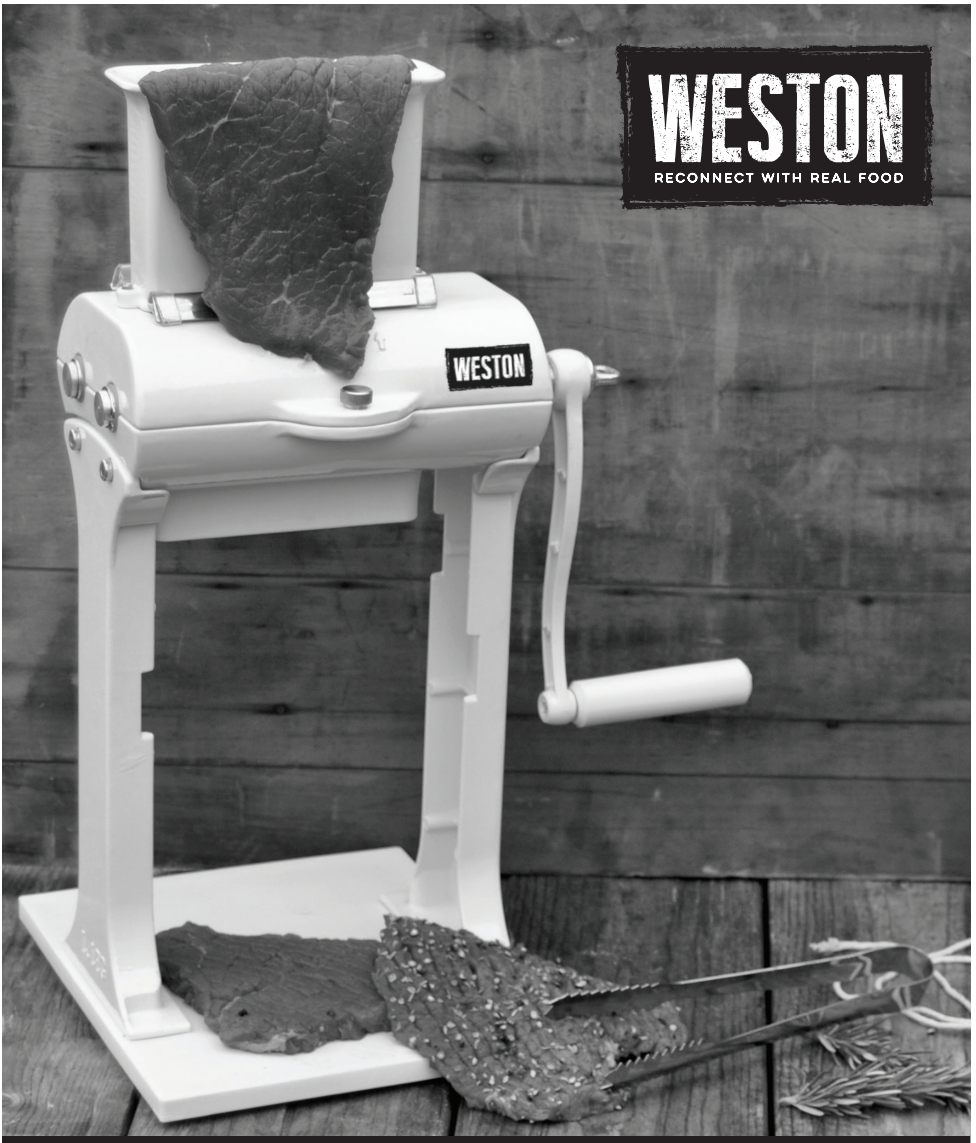
E-Mail Address: _____

Original Date of Purchase: _____ Copy of Receipt Included ☐

Product Model #: _____

Serial # (if applicable): _____

I have read the warranty information. Initial here: _____



ABLANDADORA/CORTADORA EN CUBOS DE CARNE

manual

07-3101-W-A

DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 012015

⚠ 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. ¡CUIDADO, NAVAJAS FILOSAS! Use guantes de Kevlar resistentes a los cortes (se venden por separado) al manejar el conjunto de navajas.

2. NUNCA META LA MANO EN el Ablandador/Rebanador de cecina. Hacerlo podría causarle lesiones graves. USE SIEMPRE LAS PINZAS QUE SE ADJUNTAN.

3. MANTENGA LOS DEDOS LEJOS DE LAS NAVAJAS EN TODO MOMENTO. No hacerlo puede causar lesiones. El conjunto de navajas y navajas de corte es muy filoso. Use guantes de Kevlar resistentes a los cortes (se venden por separado) al manejar las navajas.

4. NO presione ni empuje la carne en el vertedero con los dedos o algún otro objeto. Hacerlo puede causarle lesiones y daños en el aparato.

5. NUNCA use los dedos para raspar el alimento del ablandador/rebanador de cecina mientras esté en funcionamiento. PUEDEN PRODUCIRSE LESIONES GRAVES.

6. NO empuje las pinzas or other ni otros utensilios en las navajas

7. NUNCA DEJE SIN SUPERVISIÓN EL ablandador/rebanador de cecina. Es necesaria la supervisión cercana cuando se use cualquier aparato cerca de niños. Este aparato NO DEBE ser usado por niños.

8. NUNCA use accesorios o partes de otros fabricantes. Hacerlo ANULA LA GARANTÍA.

9. Limpie cuidadosamente todas las partes que entren en contacto con los alimentos antes de usar el ablandador/rebanador de cecina. Lave a mano todas las partes y séquelas bien. Use guantes de Kevlar resistentes a los cortes (se venden por separado) al manejar las navajas.

10. NO trate de ablandar o rebanar carne con hueso u otras partes duras. Eso dañaría la máquina.

11. RECÓJASE el pelo suelto y la ropa y enróllese las mangas antes de manejar el ablandador/rebanador de cecina. QUÍTESE la corbata, anillos, relojes, brazaletes y demás joyería antes de manejarlo.

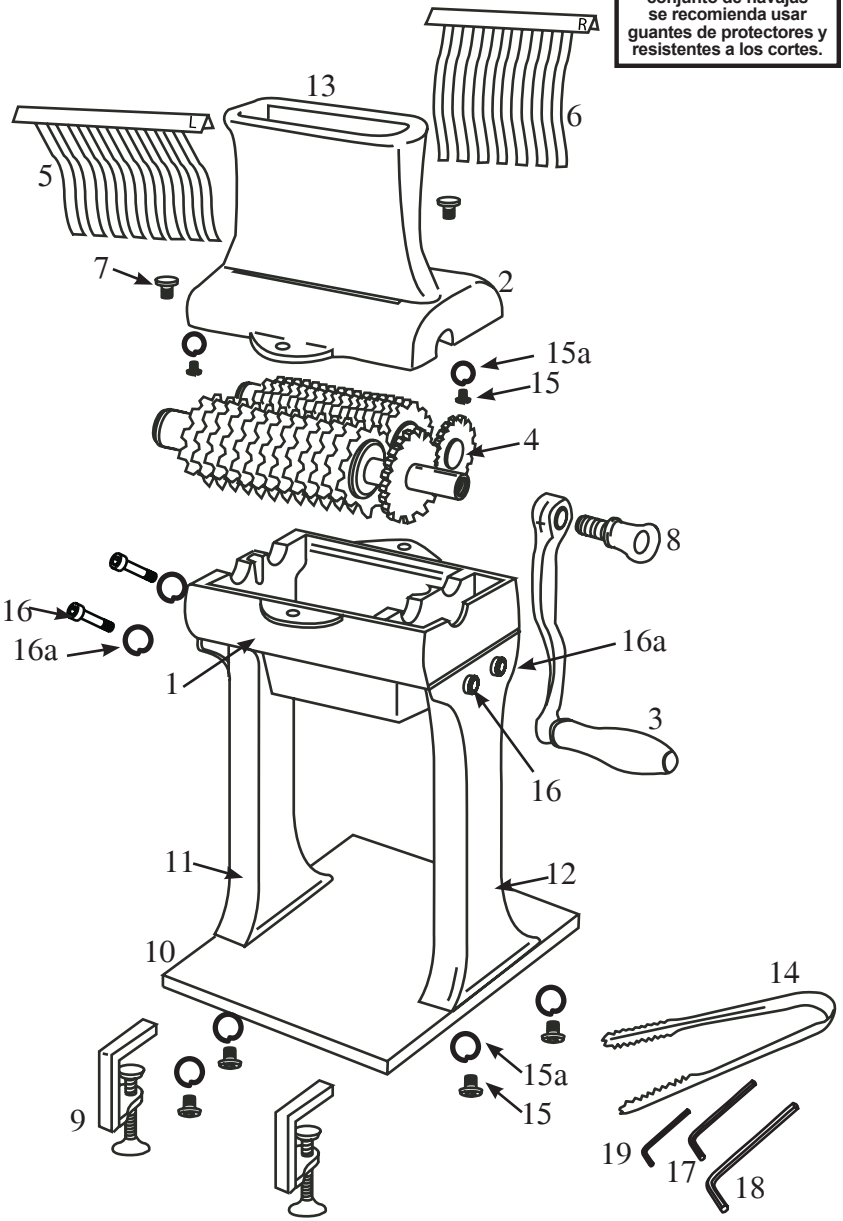
12. NO USE el ablandador/rebanador de cecina bajo los efectos de drogas, medicamentos o alcohol.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

WESTON

¡ADVERTENCIA!

¡ADVERTENCIA!
Siempre que se use el conjunto de navajas se recomienda usar guantes de protectores y resistentes a los cortes.



LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	GABINETE INFERIOR	07-3184-A
2	GABINETE SUPERIOR	07-3181-A
3	MANGO	07-3125-A
4	CONJUNTO DE LA REJILLAS DE NAVAJAS DE ACERO INOXIDABLE	07-3103
5	PEINE IZQUIERDO DE ACERO INOXIDABLE	07-3119
6	PEINE DERECHO DE ACERO INOXIDABLE	07-3118
7	TORNILLO DE MANO DEL GABINETE (2)	07-3166
8	TORNILLO DE MANO DEL MANGO	07-3145
9	TORNILLO DE BANCO (2)	07-3105
10	BASE	07-3111
11	PATA DE SOPORTE IZQUIERDA	07-3179-L-A
12	PATA DE SOPORTE DERECHA	07-3179-R-A
13	VERTEDOR	07-3182-A
14	PINZAS DE ACERO INOXIDABLE	07-3151
15	TORNILLO DEL VERTEDOR Y DE LA BASE (6)	07-3183
15A	VERTEDOR Y ARANDELAS DE LA BASE (6)	N/A
16	TORNILLO DE LA PATA (4)	07-3180
16A	ARANDELAS DE LA PATA (4)	N/A
17	LLAVE ALLEN/TORNILLOS DEL VERTEDOR Y DE LA BASE	07-3178
18	LLAVE ALLEN/TORNILLOS DE LA PATA	07-3185
19	LLAVE ALLEN/NAVAJAS	07-3186
ACCESORIOS ADICIONALES DISPONIBLES	**DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA**	**NÚMERO DE PIEZA**
	NAVAJAS DE LA REBANADORA DE CECINA	07-3302-W
	MOTOR ACCESORIO	01-0103-W

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 LIMPIEZA

1. Lave cuidadosamente todas las partes en agua caliente y jabonosa. Enjuague con agua limpia. Seque todas las piezas de inmediato. NOTA: NO sumerja el conjunto de navajas en agua jabonosa donde no pueda verlo. Para evitar lesiones, mantenga visible el conjunto de navajas en todo momento. ADVERTENCIA: ¡Las navajas son muy filosas!

2. Revista todas las partes de metal con un rocío de silicona para alimentos.

CONSEJO ÚTIL: Un cepillo largo y delgado es muy útil para limpiar el conjunto de navajas.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

1. Conecte las patas izquierda y derecha a la base, usando la llave Allen que se proporciona y 4 tornillos de base y arandelas. **FIGURA A**

2. Usando la llave Allen y 4 tornillos de pata y 4 arandelas, fije las patas izquierda y derecha al gabinete inferior. **FIGURA A**

3. Instale el vertedor en el gabinete superior usando la Allen Wrench and the 2 llave Allen y 2 tornillos de vertedor y arandelas. **FIGURA B**

FIGURA A

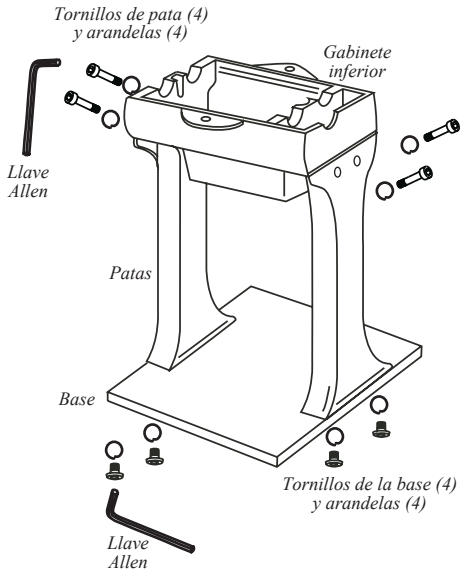
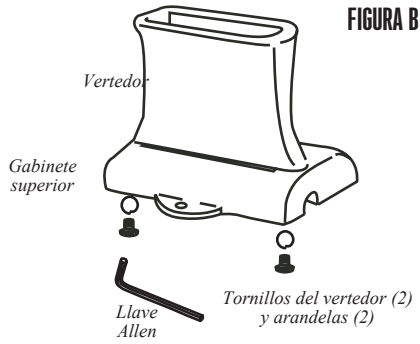


FIGURA B



4. Inserte el conjunto de navajas en el gabinete inferior guiando el eje de trasmisión en los cojinetes. Revise que los engranes y las navajas del conjunto de navajas estén bien acomodados y apoyados en los cojinetes (**FIGURA C**). NOTA: La navaja ablandadora es un juego de dos piezas. La navaja rebanadora de cecina es una sola pieza (se vende por separado).

5. Coloque el gabinete superior encima del inferior y alinee los agujeros de los tornillos.

6. Fije el gabinete superior en el inferior usando los dos tornillos de mano para el gabinete. ¡NO LOS APRIETE EN EXCESO! **FIGURA D**

7. Inserte el peine izquierdo y el derecho en el gabinete superior. **FIGURA D**

NOTA: El peine izquierdo está marcado con una “L” en la parte superior. El gabinete superior tiene las marcas “L Comb” y “R Comb” (peine izquierdo y derecho, respectivamente) para ayudar en su instalación.

8. Instale el mango en el eje de trasmisión de las navajas. Fije el mango en el eje de trasmisión con el tornillo de mano del mango. **FIGURA E**

9. Para cambiar las navajas siga las “Instrucciones de ensamble” como se indica.

NOTA: Los engranes de las navajas necesitan apretarse periódicamente. Apriete el tornillo de los engranes con la **llave Allen.**

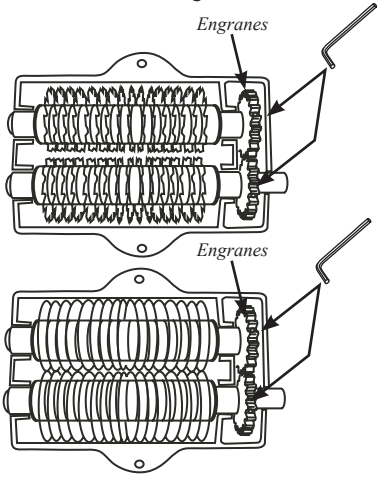


FIGURA C

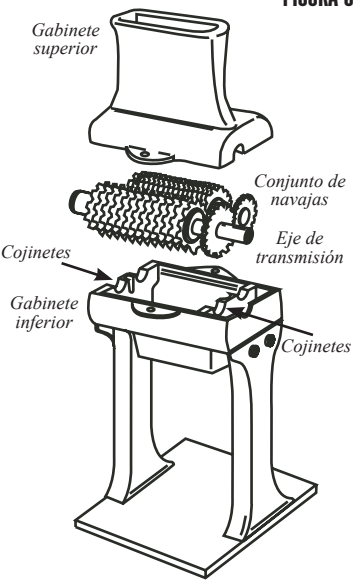


FIGURA D

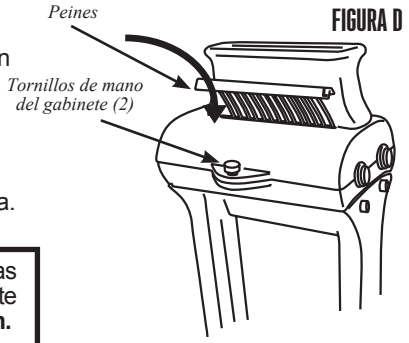
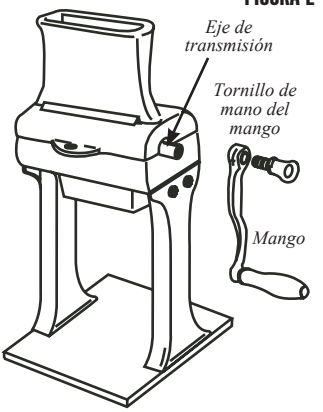


FIGURA E



INSTRUCCIONES DE USO

1. Fije la base a la superficie de trabajo con los dos tornillos de banco. Revise que el mango pueda girar libremente. **FIGURA F**

2. Revise que los peines estén debidamente instalados. NO use el ablandador y rebanador de cecina sin los peines instalados.

3. Los cortes de carne deben ser de 3.2 cm ($1\frac{1}{4}$") de grosor o menos. Los cortes de carne demasiado gruesos pueden dañar las navajas. Quite todos los huesos y otras piezas duras de la carne antes de ablandarla o cortarla en cubos. El aparato puede dañarse si le empujan huesos u objetos duros.

4. Con las pinzas inserte la carne en la abertura superior del vertedero hasta que la carne toque las navajas. No permita que las pinzas toquen las navajas. **FIGURA G**

5. Con la ablandadora/rebanadora de cecina con el mango a la derecha, gire el mango en sentido de las manecillas para ablandar o rebanar la carne. Las navajas empujan a la carne a través de la ablandadora/rebanadora de cecina. NO meta a fuerzas la carne en las navajas.

6. Puede ser necesario pasar la carne varias veces por la cortadora en cubos/ablandadora para lograr los resultados deseados. También puede pasar la carne en diferentes ángulos si desea un resultado diferente.

FIGURA F

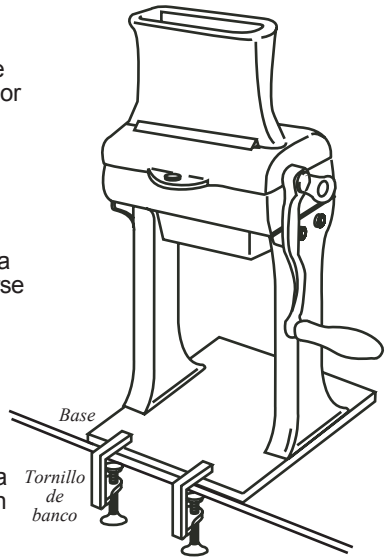
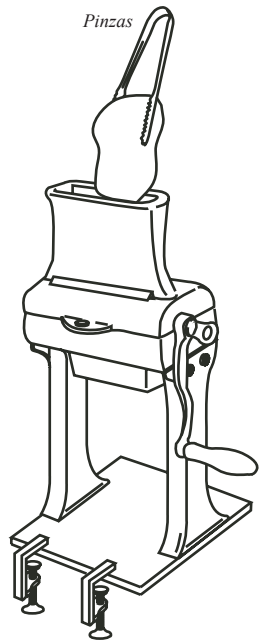


FIGURA G



! NUNCA METE LA MANO EN el **Ablandador/ Rebanador de cecina.** Hacerlo podría causarle lesiones graves. **USE SIEMPRE LAS PINZAS QUE SE ADJUNTAN.**

! MANTENGA LOS DEDOS LEJOS DE LAS NAVAJAS EN TODO MOMENTO. No hacerlo puede causar lesiones. La **ablandadora/rebanadora de cecina** ablandadora/rebanadora de cecina

! NO presione ni empuje la carne en el **vertedero** con los dedos o algún otro objeto. Hacerlo puede causarle lesiones y daños en el aparato.

! NUNCA use los dedos para raspar el alimento del **Tenderizer/Jerky Slicer** mientras esté en funcionamiento. **PUEDEN PRODUCIRSE LESIONES GRAVES.**

! NO empuje las **pinzas** ni otros utensilios en las **navajas.**

! Quite todos los huesos y otras piezas duras de la carne antes de ablandarla o cortarla en cubos. El aparato puede dañarse si le empujan huesos u objetos duros.

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. Ultimamente se ha puesto mucha atención en la higiene de las hamburguesas y otros alimentos elaborados con carne molida y con razón. Cuando se muele la carne, las bacterias presentes en la superficie se revuelven en toda la mezcla de la carne molida. Si la carne molida no se cuece a por lo menos 71°C a 74°C (160°F - 165°F), no se destruyen las bacterias y hay una buena posibilidad de enfermarse.

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

SEPARAR

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

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

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

LIMPIAR

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

ENFRIAR

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

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

INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON

¡GUARDE ESTA INFORMACIÓN DE GARANTÍA PARA SUS REGISTROS!

Weston Brands, LLC garantiza al COMPRADOR AL DETALLE ORIGINAL de este producto que si funciona en cumplimiento con las instrucciones impresas adjuntas, entonces por un 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 mantención 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: _____

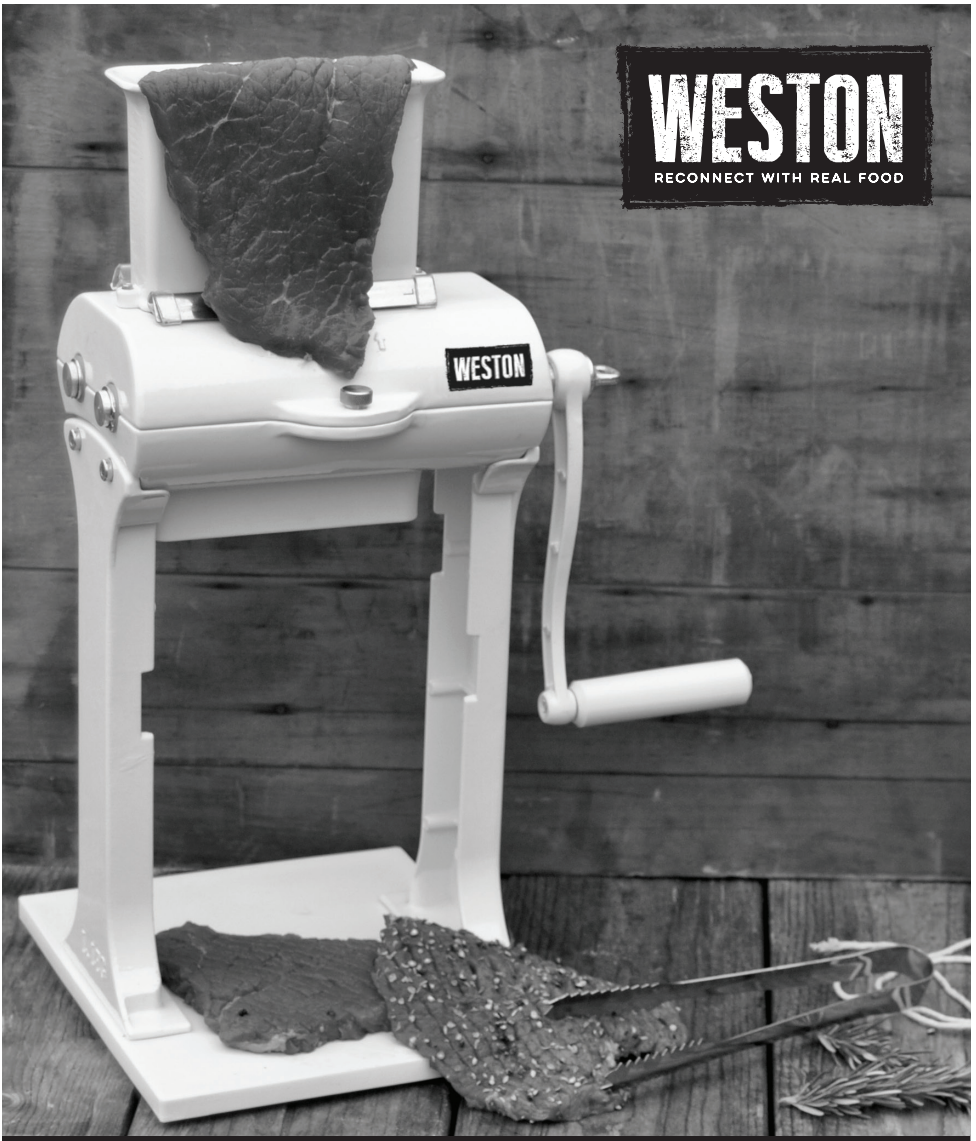
Número Telefónico: _____

Dirección de Correo Electrónico: _____ Copia del recibo incluido ☐

Fecha de Compra Original: _____

Modelo del Producto #: _____

de Serie (Si corresponde): _____



ATTENDRISSEUR
MANUEL
UNIQUE À VIANDE

07-3101-W-A

PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÈFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU. 012015

⚠IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ

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

1. Avant la toute première utilisation de l'attendrisseur, laver à fond toutes les pièces conformément à la section INSTRUCTIONS DE DÉMONTAGE ET D'ENTRETIEN de ce guide.

2. Avant d'utiliser l'attendrisseur, regarder s'il est parfaitement assemblé, toutes les pièces solidement en place.

3. Pour éviter d'endommager l'attendrisseur, NE PAS attendrir une viande qui contient des os ou des objets durs, tels les plombs de chasse.

4. L'attendrisseur de viande n'est pas un jouet ! GARDER LES ENFANTS HORS DE PORTÉE !

5. NE JAMAIS insérer les doigts, ni des corps étrangers dans la goulotte.

6. Pour éviter les blessures ou les dégâts matériels, NE PAS forcer la viande dans les lames.

7. LES LAMES DES ATTENDRISSEURS SONT TRÈS COUPANTES ! Porter des gants en Kevlar résistants aux coupures durant la manipulation des rouleaux attendrisseurs.

8. NOUER les cheveux longs, les vêtements amples, retrousser ses manches, enlever sa cravate et les bijoux (bagues, bracelets, montre…) avant d'utiliser l'attendrisseur.

9. Ne JAMAIS poser un accessoire ou une pièce d'un autre fabricant avec l'attendrisseur de viande. Un tel ajout endommagera l'outil et annulera la garantie.

10. Une utilisation impropre ou une modification de l'attendrisseur annuleront également la garantie.

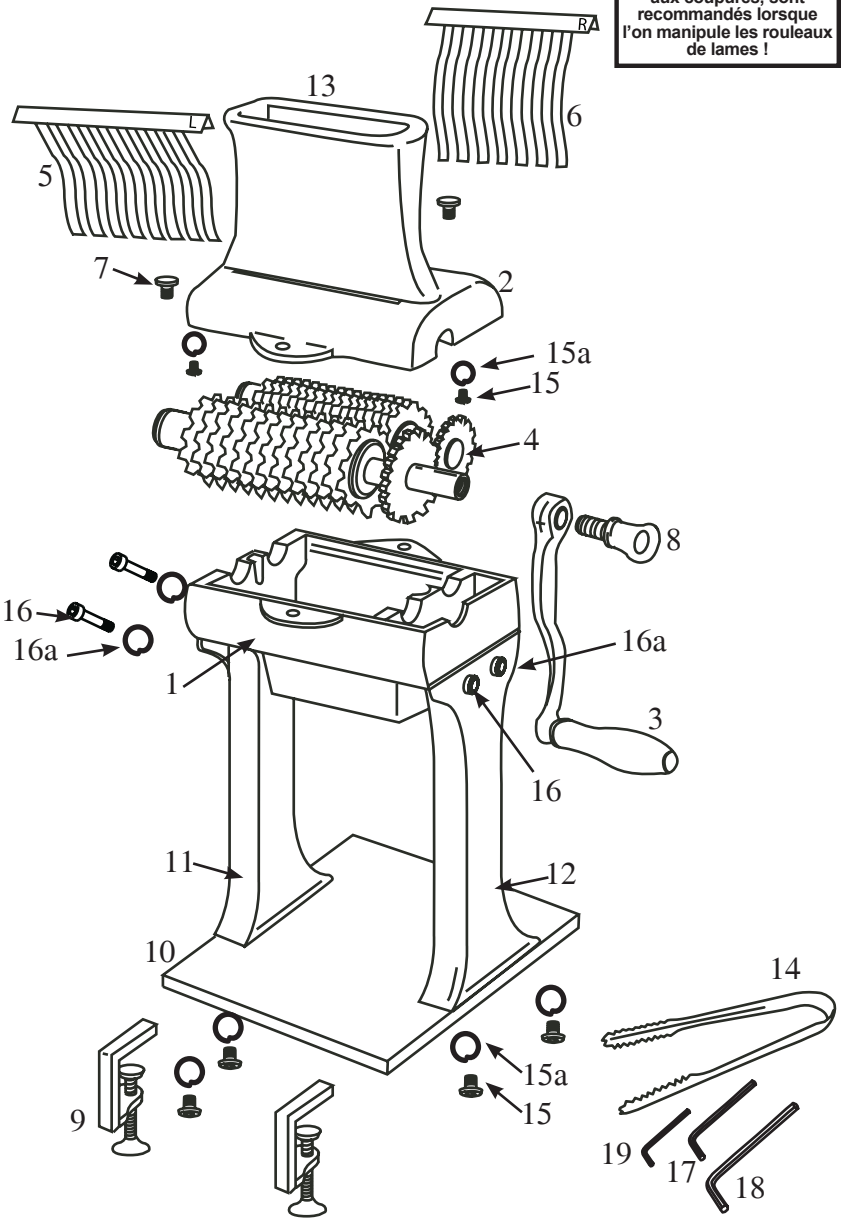
11. Cet attendrisseur de viande est réservé à un usage domestique ; un usage commercial annulera la garantie.

12. Ne pas utiliser l'attendrisseur après avoir pris des médicaments ou de l'alcool.

CONSERVER CES DIRECTIVES!

WESTON

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



DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÉCE	NUMÉRO DE LA PIÉCE
1	BOÎTIER INFÉRIEUR	07-3184-A
2	BOÎTIER SUPÉRIEUR	07-3181-A
3	MANIVELLE	07-3125-A
4	ENSEMBLE DE ROULEAUX ATTENDRISSEURS	07-3103
5	GRIFFE GAUCHE	07-3119
6	GRIFFE DROITE	07-3118
7	VIS À OREILLES DE LA MANIVELLE	07-3166
8	BRIDES EN C (2)	07-3145
9	BASE	07-3105
10	PIED D'APPUI GAUCHE	07-3111
11	PIED D'APPUI DROITE	07-3179-L-A
12	GOULOTTE	07-3179-R-A
13	PINCE EN ACIER INOXYDABLE	07-3182-A
14	VIS DE GOULOTTE ET DE LA BASE (6)	07-3151
15	GOULOTTE ET RONDELLES-FREINS DE LA BASE (6)	07-3183
15A	VIS DU PIED D'APPUI (4)	N/A
16	RONDELLES-FREINS DES PIEDS D'APPUI (4)	07-3180
16A	CLÉ HEXAGONALE POUR VIS DE GOULOTTE	N/A
17	CLÉ HEXAGONALE POUR VIS DE PIED D'APPUI	07-3178
18	CLÉ HEXAGONALE POUR VIS DE LAMES	07-3185
19	LLAVE ALLEN/NAVAJAS	07-3186
ACCESSOIRES ADDITIONNELS DISPONIBLES	DESCRIPTION DE LA PIÉCE	NUMÉRO DE LA PIÉCE
	LAMES POUR TRANCHEUSE DE LANIÈRES DE VIANDE	07-3302-W
	ACCESSOIRE À MOTEUR	01-0103-W

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

INSTRUCTIONS DE DÉMONTAGE ET D'ENTRETIEN

1. Laver à fond toutes les pièces dans de l'eau savonneuse. Rincer à l'eau claire. Sécher les pièces immédiatement. REMARQUE : Ne pas plonger hors de vue les rouleaux dans l'eau savonneuse. Pour éviter de se blesser, ne jamais perdre de vue les rouleaux. MISE EN GARDE : Les lames sont très coupantes !

2. Vaporiser sur les pièces métalliques de la silicone alimentaire pour les protéger contre la corrosion.

Conseil avisé : Une brosse longue et mince est utile pour nettoyer les rouleaux.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

1. Visser les pieds gauche et droit à la base (clé hexagonale, 4 vis et rondelles-freins de la base fournies, cf. **FIGURE A**).

2. Visser les pieds gauche et droit au boîtier inférieur (clé hexagonale, 4 vis et rondelles-freins de pieds fournies, cf. **FIGURE A).**

3. Visser la goulotte sur le boîtier supérieur (clé hexagonale, 2 vis et rondelles-freins de goulotte fournies, cf. **FIGURE B**).

FIGURE A

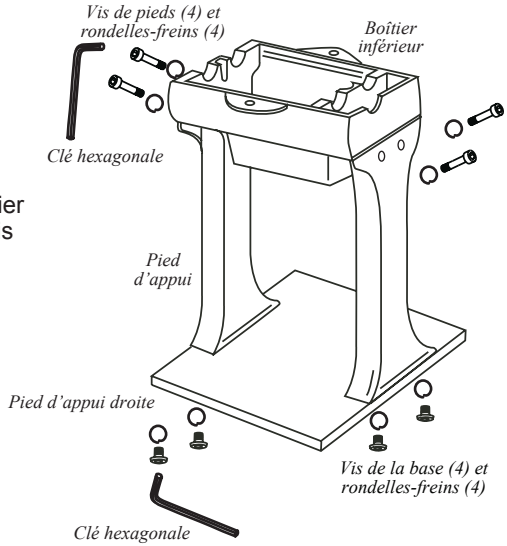
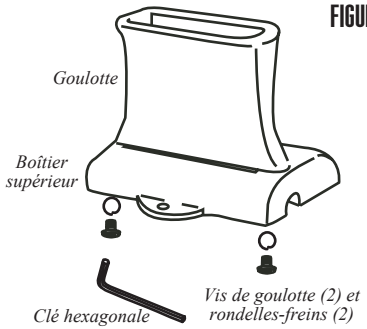


FIGURE B



4. Déposer l'ensemble de lames dans le boîtier inférieur, l'axe d'entraînement sur les tourillons : les roues et les lames doivent parfaitement s'engrener et reposer sur les tourillons (cf. **FIGURE C**). REMARQUE : L'ensemble de lames de l'attendrisseur est en 2 pièces. L'ensemble de lames de la trancheuse à viande séchée est monobloc.

5. Enfiler la manivelle sur l'arbre des rouleaux attendrisseurs.

6. Joindre le boîtier supérieur au boîtier inférieur avec les 2 vis à serrage à main. VEILLER À NE PAS TROP SERRER ! **FIGURE D**

7. Insérer les griffes gauche et droite dans leboîtier supérieur. **FIGURE D**

Remarque : Les griffes et le boîtier supérieur sont marqués L (gauche) et D (droit) pour guider la mise en place.

8. Enfiler la manivelle sur l'axe d'entraînement, puis la fixer avec la vis à serrage à main. **FIGURE E**

9. Pour changer l'ensemble de lames, suivre les instructions d'assemblage 4-8.

REMARQUE : Les roues de lames doivent être périodiquement resserrées. Resserrer la vis des roues avec la clé hexagonale.

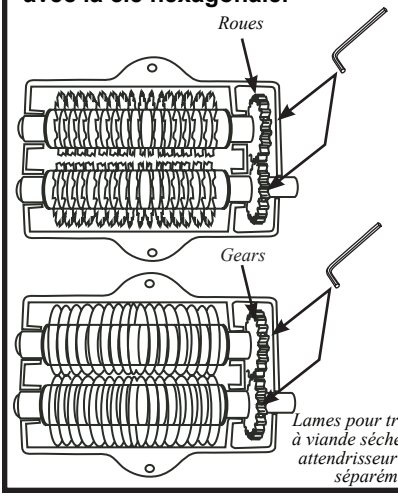


FIGURE C

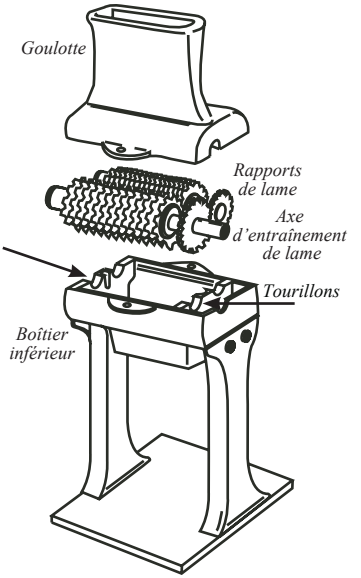


FIGURE D

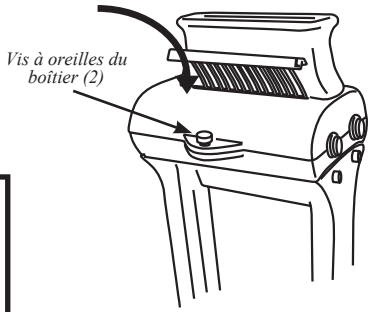
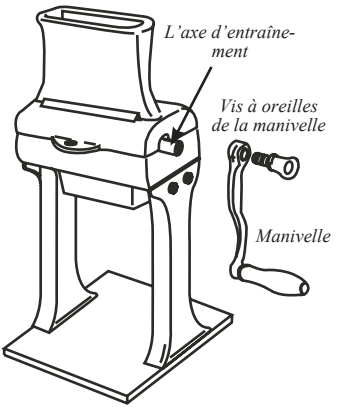


FIGURE E



MODE D'EMPLOI

1. Accrocher le socle au plan de travail avec les 2 brides en C. S'assurer que la manivelle tourne librement. **FIGURE F**

2. Regarder si les griffes ont été insérées au bon endroit. Ne pas utiliser l'attendrisseur de viande sans les griffes en place.

3. L'épaisseur des morceaux de viande ne doit pas être supérieure à 2,5 cm (1 po) : des morceaux trop épais risquent d'endommager les lames. Une utilisation impropre ou une modification de l'attendrisseur annuleront également la garantie.

4.Insérer la viande dans la goulotte, jusqu'à ce qu'elle touche les lames. Pour éviter les blessures ou les dégâts matériels, NE PAS forcer la viande dans les lames. **FIGURE G**

5. Tourner la manivelle DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE pour attendrir la viande. La viande traversera les rouleaux de l'attendrisseur. Ne pas forcer la viande dans les rouleaux; les lames risquent d'être endommagées !

6. Il faut parfois passer la viande plusieurs fois dans l'attendrisseur pour obtenir les résultats souhaités. Par ailleurs, pour varier ces résultats, engager la viande à des angles différents.

FIGURE F

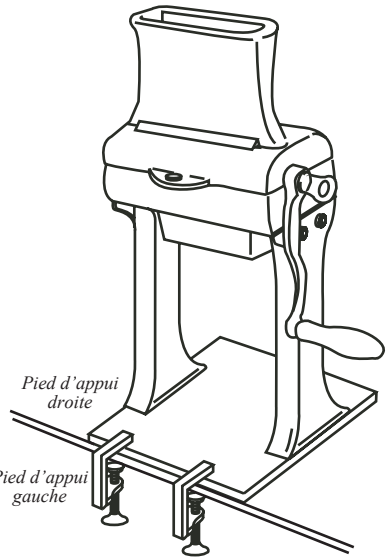
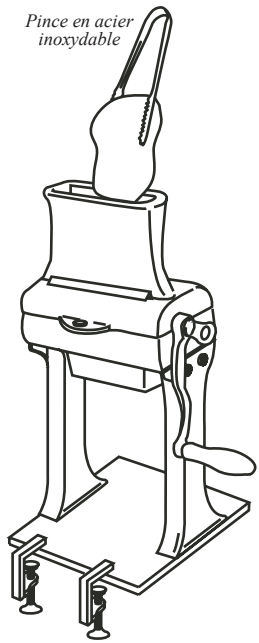


FIGURE G



! NE JAMAIS METTRE LES MAINS dans l'attendrisseur/la trancheuse, au risque de subir de graves blessures. TOUJOURS UTILISER LA PINCE FOURNIE.

! TOUJOURS GARDER LES DOIGTS À BONNE DISTANCE DES LAMES pour éviter de se blesser. Ces lames sont très coupantes.

! NE PAS enfoncer ou pousser la viande dans la goulotte avec les doigts ou un objet, au risque de subir des blessures ou d'endommager l'attendrisseur à viande.

! NE JAMAIS déloger les aliments avec les doigts pendant l'utilisation de l'attendrisseur/la trancheuse à viande séchée. DES BLESSURES GRAVES POURRAIENT SURVENIR.

! NE PAS pousser la pince ou d'autres ustensiles contre les lames.

! Une utilisation impropre ou une modification de l'attendrisseur annuleront également la garantie.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

CUIRE

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

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

SÉPARER

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

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

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

NETTOYER

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

REFROIDIR RAPIDEMENT

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

REMARQUE : Des considérations particulières doivent 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 a 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.

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

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

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

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

CARTE DE GARANTIE

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

Nom du Client: _____

Adresse: _____

Province/Code postal/Région: _____

Numéro de téléphone: _____

Adresse de courrier électronique: _____

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

No de modèle du produit: _____

No de série (s'il y a lieu): _____

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

WESTON

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

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veuillez 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.