



WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD

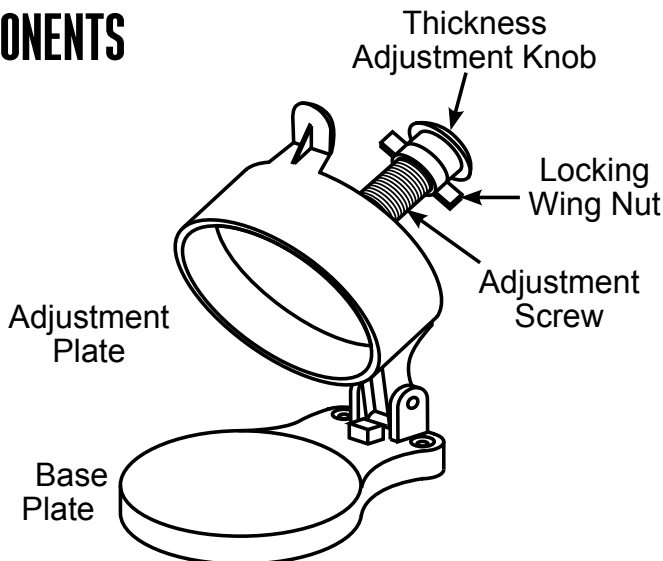
SINGLE BURGER PRESS

07-0301
(PATENTED)

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 112515

COMPONENTS	3
CLEANING INSTRUCTIONS	3
ASSEMBLY	3
MAKING HAMBURGER PATTIES	4
FOOD SAFETY	5
WARRANTY INFORMATION	6
COMPONENTES	8
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	9
ENSAMBLADO	9
CÓMO HACER LAS HAMBURGUESAS	10
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	11
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON	12
DESCRIPTION DE LA PIÈCE	14
NETTOYAGE ET DÉMONTAGE	15
ASSEMBLAGE	15
PRÉPARATION DES GALETTES	16
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	17
INFORMATION SUR LA GARANTIE	19

COMPONENTS



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

Before and after each use, disassemble and wash all parts of this product that come in contact with food. Wash all parts in warm, soapy water. Rinse with clear water. Dry immediately.

This product is NOT dishwasher safe.

1. Completely remove the Thickness Adjustment Knob and the Locking Wing Nut from the Adjustment Screw by turning counter-clockwise.
2. Hold on to the top of the Burger Press and turning counter-clockwise, unscrew the Adjustment Plate and Adjustment Screw from the Burger Press.
3. Clean all parts in warm soapy water, then thoroughly dry.

ASSEMBLY

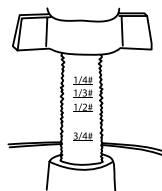
1. By holding on to the top of the Burger Press, screw the Adjustment Plate and Adjustment Screw into the top of Burger Press by turning clockwise until approximately half the threads are showing on top of the Burger Press.
2. Re-thread the Locking Wing Nut onto the Adjustment Screw. Pay special attention not to cross-thread any parts when assembling.
3. Screw the Thickness Adjustment Knob clockwise onto Adjustment Screw until finger tight.

MAKING HAMBURGER PATTIES

Follow the "Cleaning Instructions" in this manual prior use.

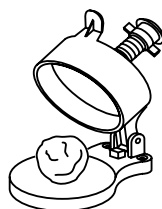
TO SET THE DESIRED PATTY THICKNESS:

1. Adjust the Wing Nut all the way to the top of the Adjustment Screw by turning it counter-clockwise.



2. Use the Weight Markings on the Shaft to measure the patty thickness. (The indication line for the desired weight should be set to the edge on the top of the Burger Press.)

3. Hold on to the Thickness Adjustment Knob and turn the Adjustment Screw up or down to reach the desired patty thickness.



4. Hold the Adjustment Screw in place and turn the Locking Wing Nut until it tightens against the top of the Burger Press. CAUTION: DO NOT over-tighten the Locking Wing Nut, damage to the threads may occur.

TO MAKE PATTIES:

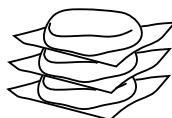
1. Once the desired weight has been selected, place appropriate amount of ground meat onto the Base of the Burger Press.

NOTE: When adjusting your patty weight, allow for 10% to 20% shrinkage when fully cooked.



2. Close the Cover tightly until the excess meat bulges out of the Burger Press.

3. Remove any excess meat from the outside of the Burger Press.



4. Open the Burger Press to reveal your perfectly made patty.

HELPFUL TIP: Place a piece of waxed patty paper under the meat and another on top of the meat before closing the Burger Press. This will make it easier to remove the patty. For best results, meat should be between 36° (2°C) and 40° F (4°C).

5. Follow the "Cleaning Instructions" to thoroughly clean & dry the Burger Press before storing.

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 180°F (82°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.

ONE-YEAR LIMITED WESTON WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada, which have been properly registered within 30 days of the date of original purchase. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option.

To register your product: complete the online form at www.WestonProducts.com/Warranty.

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

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

Before returning the product for any repair or service: it must be clean and free from any food particles or other debris; otherwise, we will return it or impose a \$50 cleaning surcharge, at our option.

To make a warranty claim: go to www.WestonProducts.com/Contact; or call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.440.638.3131 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid. If the product qualifies for a warranty repair or replacement, we will bear the cost of returning it to you. We are not responsible for shipping damage.

For non-warranty work: call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.440.638.3131 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern, to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). We will refuse all returns without an RMA Number. We charge US\$35/hour for all diagnostic, service, repair and processing work. We will not start any service or repair work without prior authorization. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid and our returning it to you.



WESTON

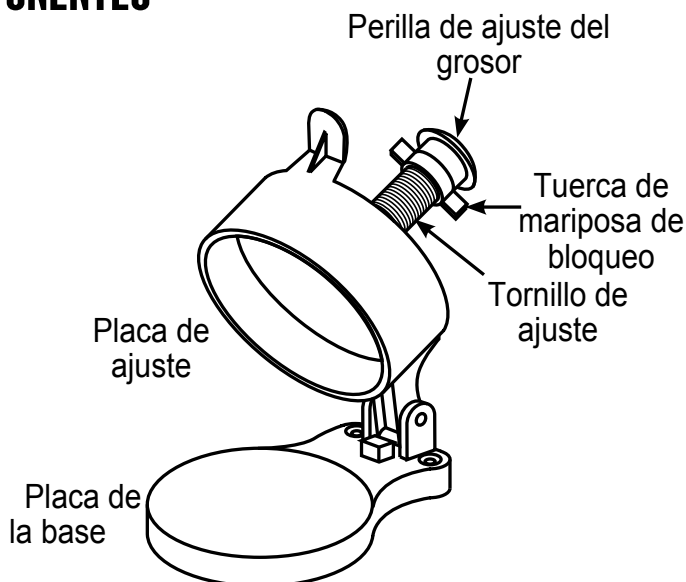
RECONNECT WITH REAL FOOD

PRENSA DE HAMBURGUESAS

07-0301
(PATENTADO)

DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA
PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 112515

COMPONENTES



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

Antes y después de usarla, desarme y lave todas las partes de este producto que entren en contacto con los alimentos. Lave todas las partes en agua tibia y jabonosa. Enjuague con agua limpia. Seque de inmediato.

Este producto no es apto para el lavaplatos.

1. Retire por completo la perilla de ajuste de grosor y la tuerca de mariposa de bloqueo del tornillo de ajuste girándolas en sentido contrario a las manecillas.
2. Sostenga la parte superior de la prensa de hamburguesas y girando en sentido contrario a las manecillas, desatornille la placa de ajuste y el tornillo de ajuste de la prensa de hamburguesas.
3. Lave todas las piezas con agua tibia y jabonosa, después séquelas bien.

ENSAMBLADO

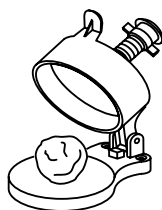
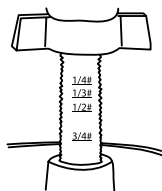
1. Sostenga la parte superior de la prensa de hamburguesas, atornille la placa de ajuste y el tornillo de ajuste en la parte superior de la prensa de hamburguesas girando en el sentido de las manecillas aproximadamente la mitad de la rosca visible en la parte superior de la prensa de hamburguesas.
2. Vuelva a enroscar la tuerca de mariposa de bloque en el tornillo de ajuste. Ponga especial cuidado en no trasroscar ninguna pieza cuando las esté armando.
3. Atornille la perilla de ajuste del grosor en el sentido de las manecillas en el tornillo de ajuste hasta que esté apretada.

CÓMO HACER LAS HAMBURGUESAS

Siga las "Instrucciones de limpieza" de este manual antes de usar el aparato.

PARA ESTABLECER EL GROSOR DESEADO DE LAS HAMBURGUESAS:

1. Ajuste la tuerca de mariposa por completo hasta la parte superior del tornillo de ajuste haciéndola girar en contra de las manecillas.
2. Guíese por las marcas de peso del vástago para medir el grosor de la hamburguesa. (La línea indicadora del peso deseado debe ponerse en el borde de la parte superior de laprensa de hamburguesas.)
3. Tome la perilla de ajuste del grosory gire el tornillo de ajuste hacia arriba o hacia abajo hasta lograr el grosor deseado.
4. Sostenga el tornillo de ajuste y gire la tuerca de mariposa de bloqueo hasta que se apriete contra la parte superior de la prensa de hamburguesas. **ADVERTENCIA:** NO apriete demasiado la tuerca de mariposa de bloqueo pues puede dañarse la rosca.



PARA HACER HAMBURGUESAS:

1. Una vez que haya seleccionado el peso deseado, coloque la cantidad debida de carne molida en la Base de la prensa de hamburguesas.

NOTA: Cuando ajuste el peso de la hamburguesa, tome en cuenta un encogimiento de 10% a 20% cuando esté totalmente cocinada.

2. Cierre lacubierta hasta que el exceso de carne se desborde de la prensa de hamburguesas.
3. Retire el exceso de carne del exterior de la prensa de Hamburguesas.
4. Abra laprensa de hamburguesas para sacar su hamburguesa perfectamente hecha.

CONSEJO ÚTIL: Coloque un papel encerado abajo de la carne y otro arriba antes de cerrar la prensa de hamburguesas. Esto le facilitará retirar la hamburguesa. Para obtener los mejores resultados, la carne debe estar entre 2 °C y 4 °C (36 °F y 40 °F).

5. Siga las "Instrucciones de limpieza" para limpiar a fondo y secar la prensa de hamburguesas antes de guardarla.

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 82 °C (180 °F) y los cortes sólidos de carne de puerco deben cocinarse a 63 °C (145 °F). Los huevos también deben consumirse bien cocidos. Si usted va a preparar merengue u otra receta que lleve huevos crudos, compre huevos pasteurizados o use polvo preparado de merengue.

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 enfria 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 enfrien rápidamente. No olvide cubrir los alimentos una vez que se enfrien..

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.

UN AÑO DE GARANTÍA WESTON LIMITADA

Esta garantía aplica a los productos que se compran y usan en los EE. UU. y Canadá, y que se registraron adecuadamente dentro de 30 días de la fecha de compra original. Esta es la única garantía expresa para este producto y reemplaza cualquier otra garantía o condición. Este producto está garantizado contra defectos materiales y de fabricación por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Durante este período, su único recurso es la reparación o sustitución de este producto o de cualquier componente que se encuentre defectuoso, a nuestra elección.

Para registrar su producto, complete el formulario en línea en www.WestonProducts.com/Warranty

Esta garantía no cubre productos no registrados, reparaciones o servicios a productos no autorizados, productos vendidos "tal cual" por minoristas, vidrio, filtros, desgaste por uso normal, uso que no sea conforme a las instrucciones impresas o daño al producto como resultado de un accidente, alteración, abuso o mal uso. Esta garantía se extiende únicamente al comprador consumidor original o quien reciba el producto como regalo y no es transferible. Guarde el recibo de compra original ya que se requiere de un comprobante de compra para hacer un reclamo de garantía. Esta garantía es nula si el producto es sujeto a cualquier voltaje u forma de onda que no sea la que se indica en la etiqueta de especificaciones (p. ej., 120 V ~ 60 Hz).

Excluimos todo reclamo por daños especiales, incidentales o que resulten como consecuencia del incumplimiento de la garantía expresa o implícita. Toda responsabilidad se limita al monto del precio de compra. Toda garantía implícita, incluyendo cualquier garantía legal o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito en particular, se niega excepto en la medida que lo prohíbe la ley, en cuyo caso dicha garantía o condición se limita a la duración de esta garantía por escrito. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Puede tener otros derechos legales que varían según donde vive. Algunos estados o provincias no permiten limitantes en garantías implícitas o daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo tanto, es posible que las limitaciones mencionadas anteriormente no apliquen para usted.

Antes de devolver el producto para cualquier reparación o servicio: debe estar limpio y libre de partículas de alimentos u otra suciedad; de otra manera, se le devolverá o aplicará un cargo de 50 USD por limpieza, a nuestra elección.

Para reclamar una garantía, visite www.WestonProducts.com/Contact o llame al 1.800.814.4895 en los EE. UU. o al 001.440.638.3131 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del este. Usted es responsable de todos los costos asociados con enviarnos el producto con el flete prepagado.

Si el producto califica para una reparación o un reemplazo bajo garantía, asumiremos el costo de devolverle el producto. No somos responsables por los daños resultantes del envío.

Para trabajo fuera de garantía: llame al 1.800.814.4895 dentro de los EE. UU. o al 001.440.638.3131 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del Este, para obtener un número de autorización de devolución de mercancía (Return Merchandise Authorization, RMA). Rechazaremos toda devolución sin número de RMA. Aplicaremos un cargo de 35 USD/hora por todo trabajo de diagnóstico, servicio, reparación o procesamiento. No iniciaremos ningún servicio o trabajo de reparación sin autorización previa. Usted es responsable de todos los costos asociados con enviarnos el producto con el flete prepagado y con nuestra devolución hacia usted.



WESTON

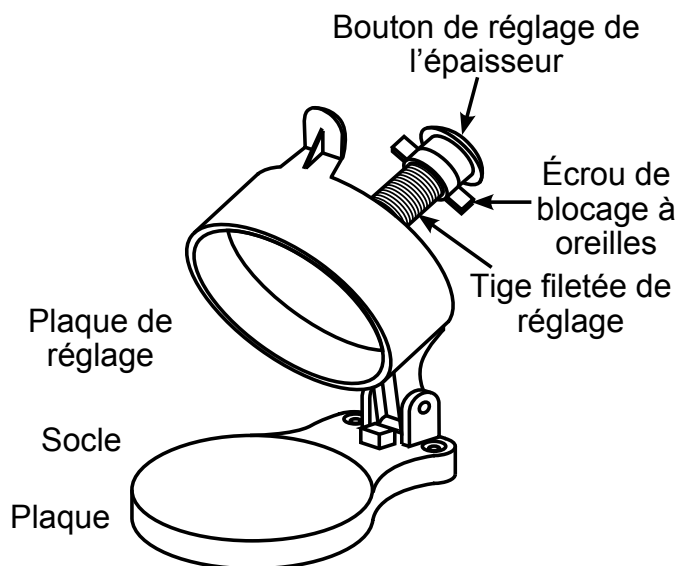
RECONNECT WITH REAL FOOD

PRESSE- HAMBURGER

07-0301
(BREVETÉE)

PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS
APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT
DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU. 112315

DESCRIPTION DE LA PIÈCE



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

NETTOYAGE ET DÉMONTAGE

NETTOYER PROPREMENT LE Presse-hamburger AVANT SA TOUTE PREMIÈRE UTILISATION ! Nettoyer à fond le presse-hamburger avant chaque utilisation. Démonter le Presse-hamburger. Laver soigneusement à la main chaque pièce dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer, puis sécher à fond toutes les pièces avant d'assembler le hachoir. NE PAS LAISSER les pièces sécher à l'air. Le hachoir n'est PAS lavable au lave-vaisselle.

1. Desserrer et retirer le bouton de réglage d'épaisseur et l'écrou de blocage à oreilles (les tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre).
2. Tout en tenant la partie supérieure de la presse, desserrer la plaque et la tige filetée de réglage (sens contraire des aiguilles d'une montre).
3. Nettoyer toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse, puis sécher à fond.

ASSEMBLAGE

1. Tout en tenant la partie supérieure de la presse, visser la plaque et la tige filetée de réglage dans le couvercle (dans le sens des aiguilles d'une montre), jusqu'à ce que la moitié de la tige sorte du couvercle.
2. Resserrer l'écrou à oreilles sur la tige. Veiller à ne pas déformer le filetage des pièces lors de l'assemblage.
3. Revisser à bloc, à la main, le bouton de réglage de l'épaisseur sur la tige.

PRÉPARATION DES GALETTES

Nettoyer à fond le presse-hamburger avant chaque utilisation.

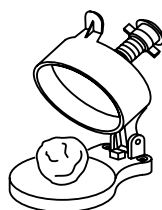
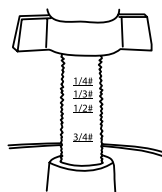
RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR SOUHAITÉE DE LA GALETTE:

1. Tourner l'écrou à oreilles dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en haut de la tige filetée.

2. Les marques de poids sur la tige filetée servent à mesurer l'épaisseur de la galette. (La ligne sous le poids souhaité doit être de niveau avec le rebord supérieur du presse-hamburger.)

3. Serrer ou desserrer le bouton de réglage d'épaisseur jusqu'à la marque d'épaisseur souhaitée de la galette.

4. Maintenir le bouton de réglage tout en serrant l'écrou à oreilles à bloc sur le sommet du presse-hamburger. **MISE EN GARDE : NE PAS serrer l'écrou de façon excessive, car il risquerait de foirer.**



CONFECTION DES GALETTES:

1. Une fois le poids sélectionné, placer la boulette appropriée sur le socle du presse-hamburger.

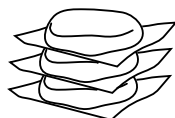
REMARQUE: Lors du réglage du poids de la galette, prévoir 10 à 20 % de contraction de la viande pendant sa cuisson.

2. Fermer étroitement le couvercle pour presser la boulette et extraire l'excès de viande.

3. Enlever l'excès de viande autour du presse-hamburger..

4. Relever le couvercle: une galette parfaitement formée repose sur le socle de la presse. **CONSEIL AVISÉ:** Placer une feuille de papier ciré pour viande hachée sur le socle, puis sur la boulette, avant de fermer le couvercle. Il sera ainsi plus facile de sortir la galette. Pour obtenir les meilleurs résultats, la température de la viande doit être entre 2 et 4 °C (36 – 40 °F).

5. Laver et sécher à fond le presse-hamburger avant de la ranger.



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 71°C à 74°C (160°F à 165°F), 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 63°C (145°F) (mi-saignant). La température sûre pour la volaille est 82°C (180°F) et les morceaux de viande entier de porc doivent être cuits à 63°C (145°F). Les œufs doivent être bien cuits aussi. Si vous faites une meringue ou autre recette qui utilise des œufs non cuits, achetez des œufs spécialement pasteurisés ou utilisez de la poudre pour meringue préparée.

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 cuillères utilisées pour faire sauter à feu vif en remuant ou pour tourner la viande au fur et à mesure qu'elle cuit.

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

NETTOYER

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

REFROIDIR RAPIDEMENT

La réfrigération rapide des aliments est très importante. La zone de danger où les bactéries se multiplient est entre 4°C et 60°C (40°F et 140°F). Votre réfrigérateur doit être réglé à 4°C (40°F) ou en-dessous; votre congélateur doit être à -17°C (0°F) 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 32°C (90°F) 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.



UN AN DE GARANTIE WESTON LIMITÉE

La présente garantie s'applique aux produits, achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada, qui ont été dûment enregistrés dans un délai de 30 jours à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie est la seule garantie expresse pour ce produit et remplace toute autre garantie ou condition. Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication pour une durée d'un (1) an à compter de la date d'achat initiale. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou de tout composant s'avérant défectueux, à notre gré.

Pour enregistrer votre produit : remplissez le formulaire en ligne à l'adresse www.WestonProducts.com/Warranty

La présente garantie ne couvre pas les produits non enregistrés, ni les réparations ou services après-vente non autorisés, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres et l'usure normale d'utilisation, toute utilisation non conforme aux directives écrites, ni les dommages au produit résultant d'un accident, d'une modification, d'une utilisation abusive ou incorrecte. La présente garantie est valable uniquement pour l'acquéreur initial ou le destinataire du cadeau et n'est pas cessible. Veuillez conserver le ticket de caisse d'origine, puisqu'une preuve d'achat est requise pour toute réclamation de garantie. La présente garantie devient caduque si le produit est soumis à une tension ou forme d'onde autre que celle indiquée sur l'étiquette (par ex., 120 V ~ 60 Hz).

Aucune réclamation en cas de dommages spéciaux, consécutifs ou indirects résultant du non-respect de toute garantie expresse ou implicite ne sera prise en compte.

Toute responsabilité se limite au montant du prix d'achat. Toute garantie implicite, notamment toute garantie légale, condition de commercialité ou d'adaptation à une fin particulière, est exclue, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi en vigueur, auquel cas cette garantie ou condition est limitée à la durée de la présente garantie écrite. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits juridiques qui varient selon l'endroit où vous vivez. Certains États ou provinces n'autorisent pas de limitations sur les garanties implicites ou sur les dommages spéciaux, consécutifs ou indirects, de sorte que les limitations susmentionnées pourraient ne pas vous concerner.

Avant de retourner le produit pour réparation ou entretien : il doit être propre et exempt de toute particule de nourriture ou d'autres débris; sans quoi nous serons dans l'obligation de vous le retourner ou nous vous facturerons des frais de nettoyage de 50 dollars, à notre gré.

Pour procéder à une réclamation de garantie : allez à l'adresse www.WestonProducts.com/Contact; ou appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.440.638.3131 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, sont à votre charge.

Si le produit remplit les conditions pour une réparation ou un remplacement sous garantie, les frais de retour seront à notre charge. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages dus au transport.

Pour toute réparation sans garantie : appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.440.638.3131 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE, pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de marchandises (numéro de RMA). Tout envoi expédié sans numéro de RMA sera refusé. Tout diagnostic, travail d'entretien, de réparation ou de traitement sera facturé 35 USD/heure. Aucun travail d'entretien ou de réparation ne sera effectué sans autorisation préalable. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, ainsi que ceux de retour sont à votre charge.

ATTENTION!

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

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

CustomerService@WestonProducts.com

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

Weston Brands, LLC

Cleveland, OH

WestonProducts.com

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

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

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

CustomerService@WestonProducts.com

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

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

Weston Brands, LLC

Cleveland, OH

WestonProducts.com

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡ATENCIÓN!

Revise completamente el envase y compruebe que no falten partes o que algún producto esté dañado.
si el producto está dañado por el transporte, solicite asistencia al distribuidor.

Para todas aquellas preguntas referentes al uso del producto, partes faltantes, daño del producto, dificultad
o activación de la garantía, comuníquese con el equipo de servicio al cliente de weston products:
desde las 8:00 am hasta las 5:00 pm ET, de lunes a viernes

CustomerService@WestonProducts.com

Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-1-440-638-3131)

Weston Brands, LLC

Cleveland, OH

WestonProducts.com

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

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