

WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD



FRENCH FRY CUTTER

36-3550-W

840315901

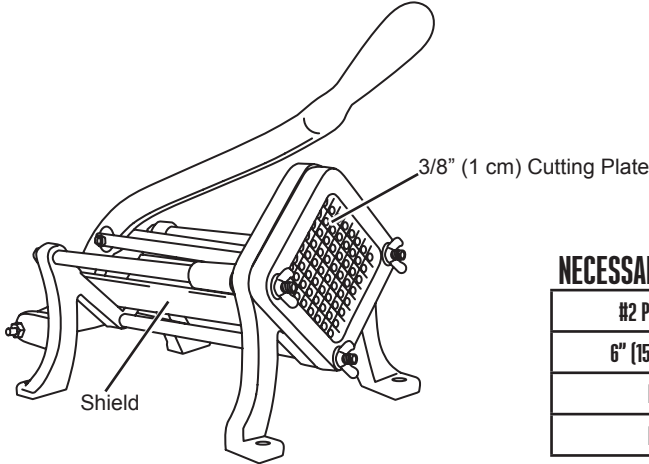
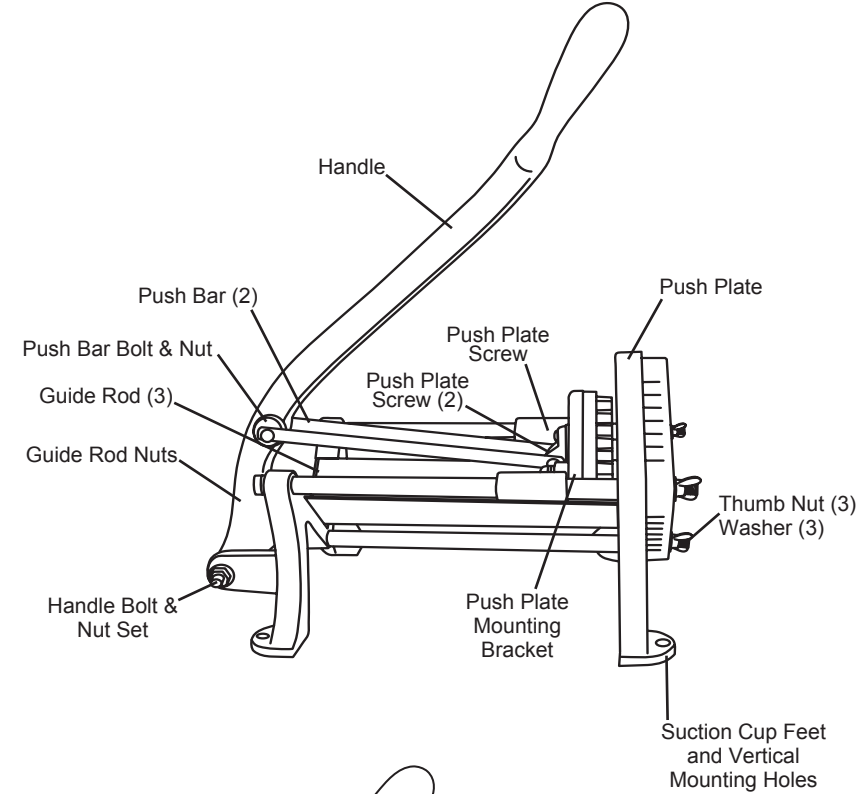
IMPORTANT SAFEGUARDS

READ AND FULLY UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS PRIOR TO USING THIS UNIT. YOUR SAFETY IS MOST IMPORTANT! FAILURE TO COMPLY WITH PROCEDURES AND SAFE GUARDS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR PROPERTY DAMAGE. REMEMBER: YOUR PERSONAL SAFETY IS YOUR RESPONSIBILITY!

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. This appliance shall not be used by children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. KEEP FINGERS CLEAR of the cutting blade at all times. NEVER hold the product with your hands in line of the cutting blade. Failure to keep fingers and hands away from the cutting blade may result in personal injury.
6. KEEP CHILDREN AWAY. NEVER LEAVE THE FRENCH FRY CUTTER UNATTENDED.
7. CHECK FOR DAMAGED PARTS. Before using the french fry cutter, check that all parts are operating properly, and perform the intended functions. Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, mounting and any other conditions that may affect the operation.
8. **CAUTION! Cut Hazard:** The cutting plates are sharp. Use care when handling. The use of cut-resistant gloves such as Kevlar® is recommended when handling the cutting plates.
9. The manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of this machine.
10. Be sure the french fry cutter is stable during use. All four feet could be securely mounted to a wall, sturdy work surface, and the machine should not move during the cutting process.
11. DO NOT USE this french fry cutter for frozen foods, boned meat, fish or anything other than food stuffs.
12. The french fry cutter should not be mounted to drywall, paneling or particle board. Only mount the french fry cutter to a solid surface, such as wall studs.
13. DO NOT USE the french fry cutter while under the influence of drugs or alcohol.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES



Suction Cup Foot
with Nyloc Nut
(4-Piece Set)

NECESSARY TOOLS FOR ASSEMBLY

#2 PHILLIPS HEAD SCREWDRIVER
6" (150 MM) ADJUSTABLE WRENCH
M10 OPEN-END WRENCH
M13 OPEN-END WRENCH

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

WestonSupply.com

Or call Weston Brands, LLC Toll Free at

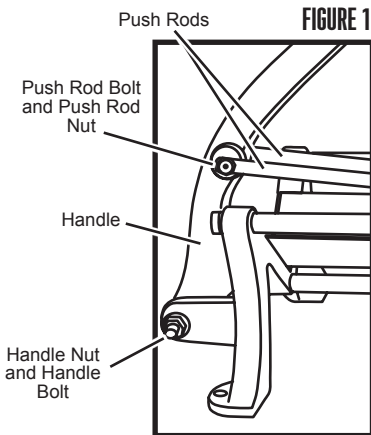
1-800-814-4895

Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 001-216-901-6801.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

⚠ CAUTION Cut Hazard. The cutting plates are sharp. Use care when handling. The use of cut-resistant gloves is recommended when handling the cutting plates.

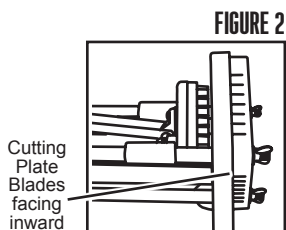
1. Remove French fry cutter from packaging and verify that you have received all of the parts.
2. Remove protective poly bag covering shield.
3. Insert the shield into the French fry cutter body.
NOTE: Be certain that the shield is positioned in the notches and pushed all the way down so that it sits on top of the cutting plate.
4. Locate the handle, handle bolt, handle washers, and handle nuts.
5. Line up the holes in the handle with the corresponding holes in the handle base of the French fry cutter.
6. Insert the handle bolt through the handle base and handle, then secure using the handle nuts and handle washers (**FIGURE 1**).
7. To attach the push rods to the handle, position the push rods on each side of the handle and line up the corresponding holes.
8. Insert the push rod bolt through the push rod and the handle, then secure together using a push rod nut.
9. Make sure the push rod and bolt have a loose fit. If tightened too tightly, the push rod will bind on the handle, making it difficult to move.



CHANGING THE CUTTING PLATE

⚠ CAUTION Cut Hazard. The cutting plates are sharp. Use care when handling. The use of cut-resistant gloves is recommended when handling the cutting plates.

1. Remove the 3 thumb nuts and washers from the cutting plate.
NOTE: When removing the last thumb nut, hold onto the cutting plate. Failure to do so may result in the cutting plate falling, causing damage.
2. To remove the push plate, put the handle in the down position and remove the 2 push plate screws from the top of the push plate.
3. Once the push plate screws are removed, raise the handle and remove the push plate.
4. Replace the push plate and secure with 2 push plate screws (**FIGURE 6**).
5. Replace the cutting plate and secure with the 3 thumb nuts and washers.
NOTE: The cutting plate needs to be facing inward (**FIGURE 2**). The dull portion of the blades should be facing outward.

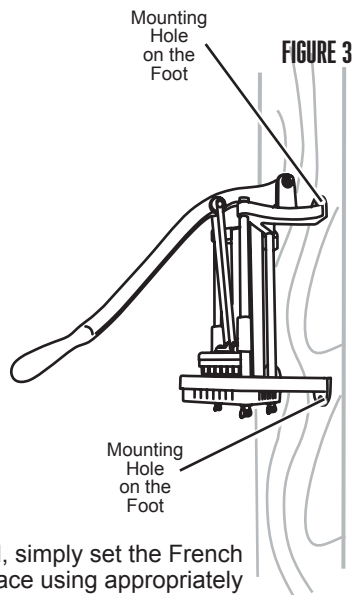


VERTICAL MOUNTING INSTRUCTIONS

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

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

Mount the French fry cutter through the mounting holes on the 4 feet using appropriately sized bolts (not included) (**FIGURE 3**).



HORIZONTAL MOUNTING INSTRUCTIONS

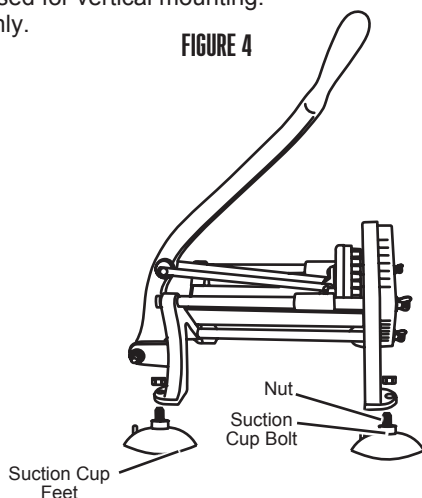
To mount your French fry cutter on a tabletop or stand, simply set the French fry cutter down on its legs and secure to the work surface using appropriately sized screws (not included).

NOTE: Even though horizontal mounting is an option, it is recommended to mount the French fry cutter vertically on a structurally supported wall. More leverage can be applied when mounted vertically than can be applied when mounted horizontally.

HORIZONTAL SUCTION CUP MOUNTING INSTRUCTIONS

To install the suction cup feet to your French fry cutter, place the bolt of each suction cup through the holes in the feet of the French fry cutter. Thread the nut onto each bolt tightly (**FIGURE 4**). Press firmly down on the French fry cutter to create suction between the work surface and the suction cup feet. Suction cups work best on a smooth, clean horizontal surface. To create more of a suction, a damp cloth can be swiped across the suction cup prior to adhering. Be certain to check the stability of the French fry cutter to the work surface prior to use.

NOTE: The suction cups are not meant to be used for vertical mounting. Use the suction cups for horizontal mounting only.



CUTTING POTATOES

⚠ CAUTION Cut Hazard. The cutting plates are sharp. Do not hold items to be cut while pushing down on the handle.

1. Raise the handle of the French fry cutter so that the push plate is away from the cutting plate.
2. Insert a potato into the cutter length-wise (standing on end) and slowly lower the handle until the potato is held securely between the push plate and cutting plate.
3. Push down on the handle and the potato will be forced out through the bottom of the cutting plate (**FIGURE 5**).

NOTE: For large potatoes, it is necessary to cut a small, flat edge on the end of the potato. Place the sliced flat end of the potato against the blade and cut. Microwave sweet potatoes or other firm fruits or vegetables for 30 seconds to soften slightly, if necessary.

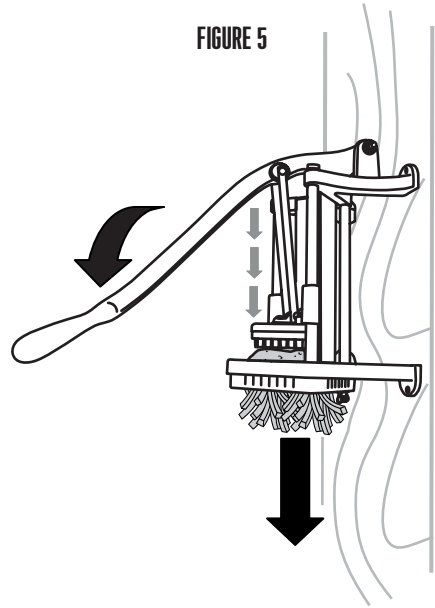


FIGURE 5

CLEANING INSTRUCTIONS

⚠ CAUTION Cut Hazard. The cutting plates are sharp. Use care when handling. The use of cut-resistant gloves is recommended when handling the cutting plates.

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

1. Remove the 3 thumb nuts and washers from the cutting plate.
NOTE: When removing the last thumb nut, hold onto the cutting plate. Failure to do so may result in the cutting plate falling, causing damage.
2. To clean between the blades of the cutting plate, use a long bristle brush to remove debris. **DO NOT** use your fingers!
3. To remove the push plate, put the handle in the down position and remove the 2 push plate screws from the top of the push plate (**FIGURE 6**).
4. Once the push plate screws are removed, raise the handle and remove the push plate.
5. To clean the push plate, remove any remaining debris with a blunt object, such as a butter knife, then thoroughly clean with a long bristle brush.

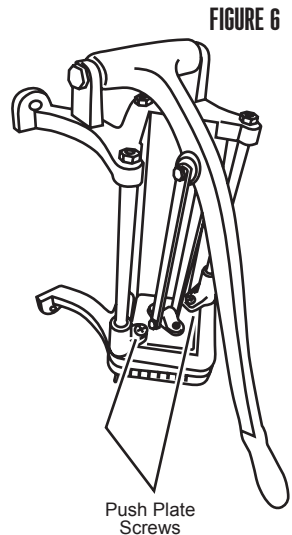


FIGURE 6

ONE-YEAR LIMITED WESTON WARRANTY

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

This warranty does not cover unauthorized repairs or service to products, products sold "as-is" by retailers, glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim.

This warranty is void if the product is subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

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

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

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 do not return this product to the store: Please go to www.westonsupply.com; or call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.216.901.6801 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 001.216.901.6801 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.

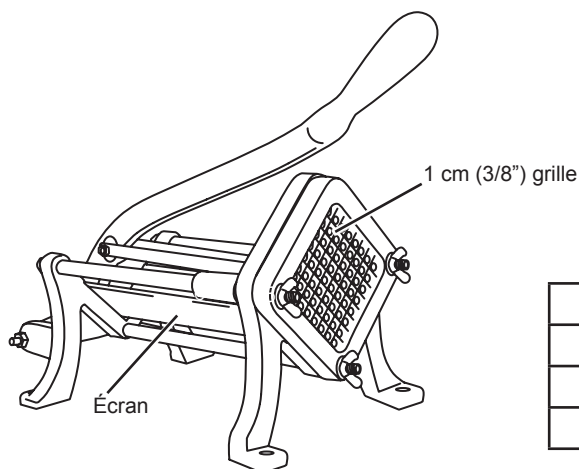
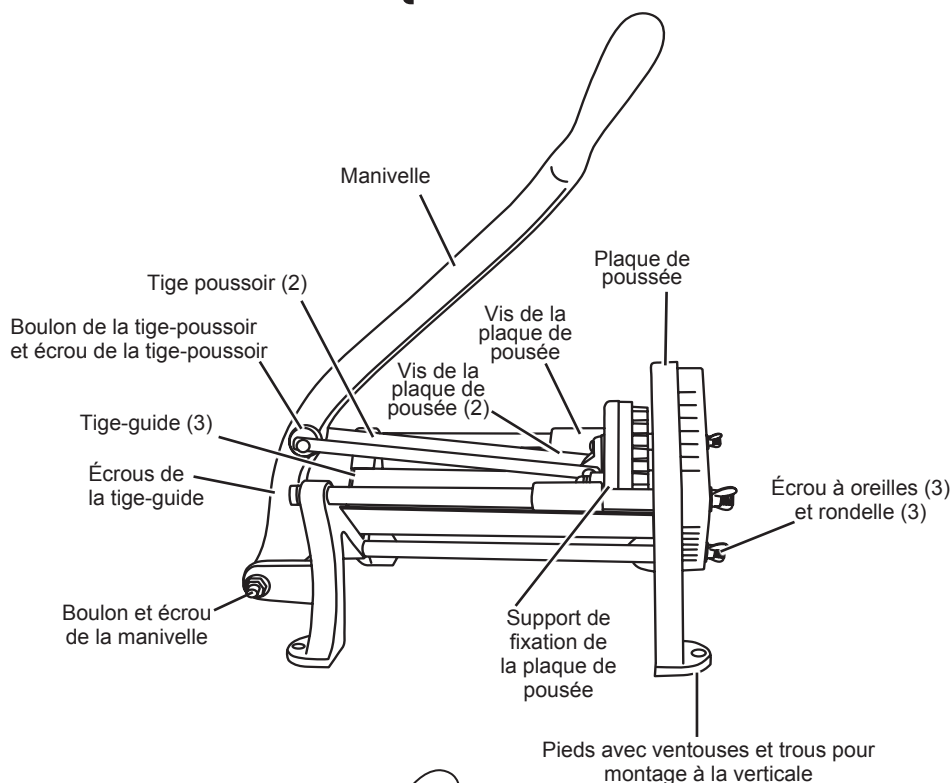
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Toujours GARDER LES DOIGTS À BONNE DISTANCE de la grille. NE JAMAIS mettre les doigts du côté de la grille! Placer les doigts ou la main à proximité de la grille pourrait entraîner des blessures.
6. GARDER LES ENFANTS À L'ÉCART ; NE JAMAIS LAISSER LE COUPE-FRITES SANS SURVEILLANCE.
7. VÉRIFICATION DES PIÈCES. Avant d'utiliser le coupe-frites, s'assurer que ses pièces fonctionnent bien, et conformément à leur emploi défini. Vérifier les fixations et l'alignement des pièces mobiles. Regarder s'il n'y a aucun grippage qui pourrait nuire au bon fonctionnement du coupe-frites.
8. **ATTENTION! Risque de coupures** : Les grilles sont très coupantes. Procéder avec précaution lors du nettoyage. Il est recommandé d'utiliser des gants aux coupures comme Kevlar® lors de la manipulation des grilles.
9. Le fabricant ne peut être tenu responsable d'une utilisation inappropriée de cet outil.
10. Le coupe-frites doit rester fixe et stable en cours d'utilisation. Les quatre pieds doivent être fixés sur un plan de travail solide et de niveau, afin que la machine reste immobile pendant la découpe des frites.
11. NE PAS UTILISER le coupe-frites avec des aliments congelés, de la viande osseuse, du poisson ou des produits non alimentaires.
12. Le coupe-frites ne doit pas être monté sur une cloison sèche, un lambris ou un panneau de particules. Fixer le coupe-frites uniquement sur une surface solide, comme les poteaux de cloison.
13. NE PAS UTILISER le coupe-frites après avoir pris des drogues ou de l'alcool.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



Pied à ventouse avec écrou (jeu de quatre)

OUTILS NÉCESSAIRES À L'ASSEMBLAGE

TOURNEVIS CRUCIFORME NO 2
CLÉ RÉGLABLE DE 150 MM (6 PO)
CLÉ À FOURCHE M10
CLÉ À FOURCHE M13

Si des composants de l'appareil sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou si vous avez besoin d'un manuel d'instructions de remplacement, veuillez consulter notre site web au

WestonSupply.com

ou communiquez avec Weston Brands, LLC sans frais en composant le :

1-800-814-4895

Du lundi au vendredi :8h00 à 17h00 ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 001-216-901-6801.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLEE

⚠ ATTENTION **Risque de coupures.** Les grilles sont très coupantes. Procéder avec précaution lors du nettoyage. Il est recommandé d'utiliser des gants aux coupures lors de la manipulation des grilles.

1. Déballez le coupe-frites ; s'assurer qu'il ne manque aucune pièce.
2. Retirez le sac de protection en plastique.
3. Placer l'écran dans le corps du coupe-frites.
REMARQUE : Veiller à poser l'écran dans les rainures, puis à le glisser tout en bas pour qu'il surmonte la grille.

4. Repérez la poignée, la vis pour la poignée, les rondelles pour la poignée, et les écrous pour la poignée.

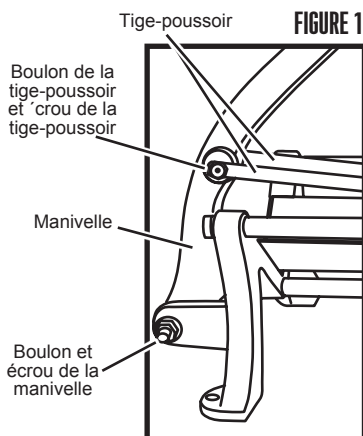
5. Aligner les trous de la manivelle avec les trous correspondants sur la base du coupe-frites.

6. Insérez la vis pour la poignée à travers la base de la poignée et la poignée, et fixer à l'aide des écrous et des rondelles pour la poignée. (FIGURE 1).

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

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

9. Veillez à ce que la tige poussoir et la vis ne soient pas trop serrées. Si elles sont trop serrées, la tige poussoir risque de se plier sur la poignée, la rendant le mouvement plus difficile.



CHANGEMENT DE GRILLE

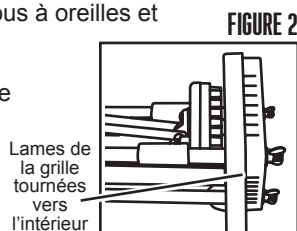
⚠ ATTENTION **Risque de coupures.** Les grilles sont très coupantes. Procéder avec précaution lors du nettoyage. Il est recommandé d'utiliser des gants aux coupures lors de la manipulation des grilles.

1. Enlever les 3 écrous à oreilles et rondelles de coupe-frites.

REMARQUE : Tenir la grille pendant qu'on desserre le dernier écrou à oreilles pour éviter qu'elle tombe et soit endommagée.

2. Pour enlever la plaque de poussée, abaisser la manivelle, puis dévisser les 2 vis de la plaque (au sommet de celle-ci).
3. Après avoir enlevé les vis, remonter la manivelle et retirer la plaque de poussée.
4. Remplacez la plaque de poussée et fixez-la avec 2 vis de plaque de poussée (FIGURE 6).
5. Remplacez la plaque de coupe et fixez-la avec les 3 écrous à oreilles et les rondelles.

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

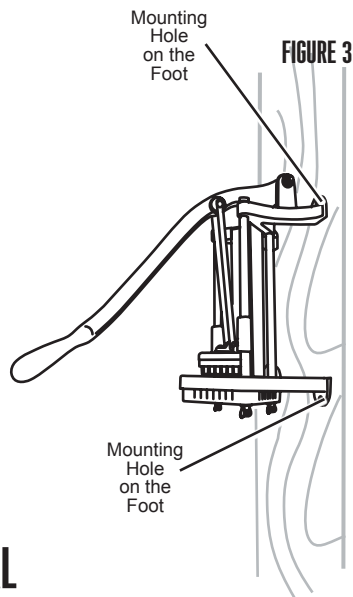


INSTRUCTIONS DE MONTAGE VERTICAL

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

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

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



INSTRUCTIONS DE MONTAGE HORIZONTAL

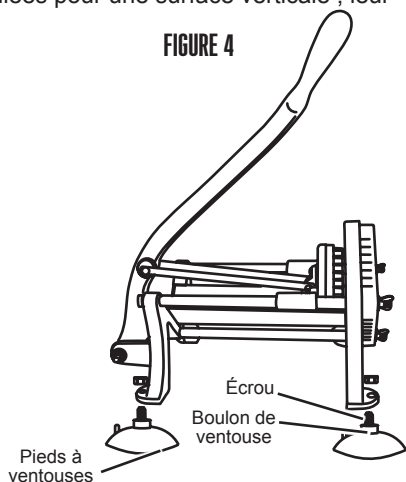
Pour fixer le coupe-frites sur une table ou un plan de travail, il suffit de le poser sur ses pieds, puis de le visser avec des boulons de grosseur appropriée (non fournis).

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

INSTRUCTIONS DE MONTAGE HORIZONTAL AVEC VENTOUSES

Pour fixer les ventouses du coupe-frites, enfiler les boulons de ventouse dans les pieds du coupe-frites. Serrer à bloc l'écrou autofreinant (**FIGURE 4**). Appuyer fermement sur le coupe-frites pour le fixer par vide partiel sur le plan de travail. La succion des ventouses est optimale sur une surface horizontale lisse. Pour augmenter la succion, passer un chiffon humide sur les ventouses avant leur mise en place. S'assurer de la stabilité du coupe-frites sur le plan de travail avant de l'utiliser.

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



DÉCOUPE DE FRITES

⚠ ATTENTION Risque de coupures.

Les grilles sont très coupantes. Procéder avec précaution lors du nettoyage. Il est recommandé d'utiliser des gants aux coupures lors de la manipulation des grilles.

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

REMARQUE : Pour les grosses pommes de terre, il est nécessaire de couper un petit côté plat à l'extrémité de la pomme de terre. Mettre le côté tranché plat de la pomme de terre contre la grille et couper. Mettre les patates douces ou autres fruits et légumes fermes dans le four à micro-ondes pendant 30 secondes pour les amollir légèrement, au besoin.

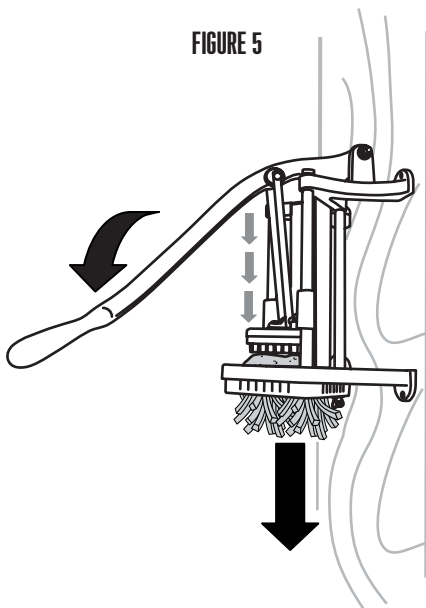


FIGURE 5

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

⚠ ATTENTION Risque de coupures. Les grilles sont très coupantes. Procéder avec précaution lors du nettoyage. Il est recommandé d'utiliser des gants aux coupures lors de la manipulation des grilles.

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

1. Enlever les 3 écrous à oreilles et rondelles du coupe-frites.

REMARQUE : Tenir la grille pendant qu'on desserre le dernier écrou à oreilles pour éviter qu'elle tombe et soit endommagée.

2. Nettoyer la grille avec une brosse à poils longs. NE PAS utiliser les doigts!
3. Pour enlever la plaque de poussée, abaisser la manivelle, puis dévisser les 2 vis de la plaque (**FIGURE 6**).
4. Après avoir enlevé les vis, remonter la manivelle et retirer la plaque de poussée.
5. Déloger les débris sur la plaque de poussée avec un objet à bout arrondi, tel un couteau à beurre, puis la nettoyer à fond avec une longue brosse à soies.

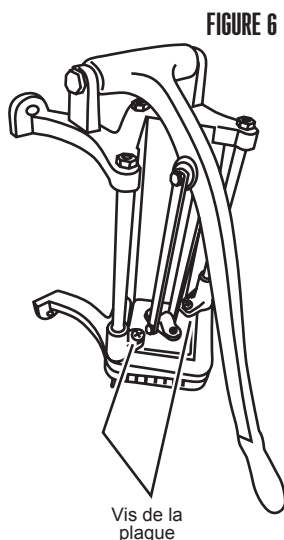


FIGURE 6

GARANTIE DE WESTON LIMITÉE

DE UN AN

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 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.WestonSupply.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.WestonSupply.com/Contact; ou appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.216.901.6801 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 001.216.901.6801 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.

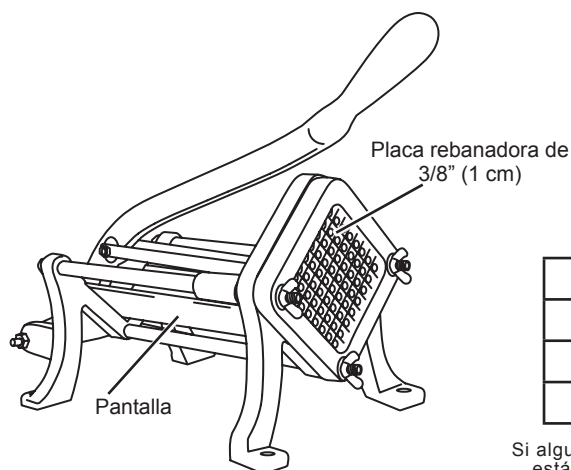
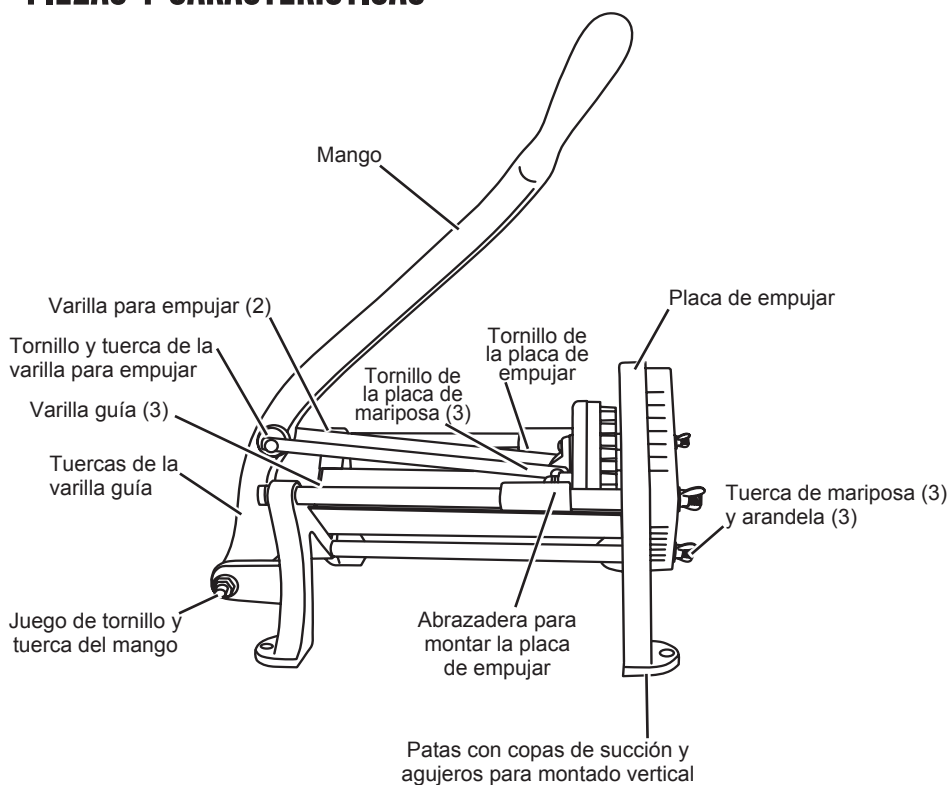
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

LEA Y ENTIENDA COMPLETAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR ESTA UNIDAD. ¡SU SEGURIDAD ES LO MÁS IMPORTANTE! NO SEQUIR LOS PROCEDIMIENTOS Y PRECAUCIONES PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES. RECUERDE: ¡SU SEGURIDAD PERSONAL ES RESPONSABILIDAD DE USTED!

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Este aparato no debe ser usado por niños
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
6. MANTENGA LOS DEDOS LEJOS de la navaja en todo momento. NUNCA sostenga el producto con las manos alineadas con la navaja. Si no mantiene manos y dedos lejos de la navaja pueden producirse lesiones.
7. MANTÉNGALO ALEJADO DE LOS NIÑOS. NUNCA DEJE SIN SUPERVISIÓN LA REBANADORA DE PAPAS A LA FRANCESA.
8. REVISE SI TIENE PARTES DAÑADAS. Antes de usar la rebanadora de papas a la francesa revise que todas las partes estén funcionando debidamente y realicen las funciones deseadas. Revise la alineación de las partes móviles, si están atoradas, encimadas o en cualquier otra situación que afecte su funcionamiento.
9. **¡PRECAUCIÓN! Riesgo de cortaduras:** Las placas de corte tienen filo. Tenga cuidado al manipularlas. Se recomienda el uso de guantes resistentes al corte, como Kevlar®, al manipular las placas de corte.
10. El fabricante rechaza cualquier responsabilidad en caso de uso indebido de esta máquina.
11. Revise que la rebanadora de papas a la francesa esté estable mientras la usa. Las cuatro patas deben estar en una superficie de trabajo nivelada y sólida, y no debe de mover la máquina durante el proceso de corte.
12. NO USE la rebanadora con alimentos congelados, carne con hueso, pescado o cualquier otra cosa que no sean alimentos.
13. No debe de montar la rebanadora de papas a la francesa en tabla roca, paneles o tablas de partículas. Móntela únicamente en una superficie sólida como los sostenes de muros.
14. NO USE la rebanadora de papas a la francesa bajo los efectos de drogas o alcohol.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



Pata con copa de succión con tuerca (juego de 4 piezas)

HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA EL MONTAJE

DESTORNILLADOR PHILLIPS # 2
LLAVE PERICA DE 150 MM (6 PULG.)
LLAVE INGLESA M10
LLAVE INGLESA M13

Si alguno de los componentes de esta unidad está defectuoso, si la unidad no funciona correctamente o si usted necesita un manual de instrucciones de reemplazo, visítenos en la web en

WestonSupply.com

o llame a Weston Brands, LLC sin cargo al

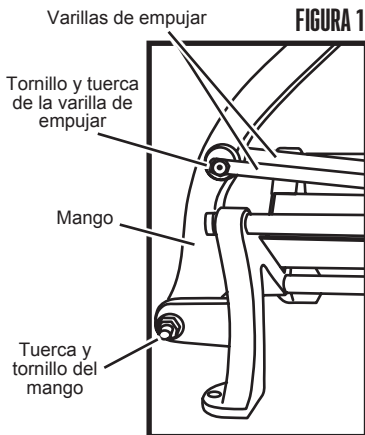
1-800-814-4895

De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm tiempo del ET.
Fuera de Estados Unidos llame al 001-216-901-6801.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

⚠ PRECAUCIÓN Riesgo de cortaduras. Las placas de corte tienen filo. Tenga cuidado al manipularlas. Se recomienda el uso de guantes resistentes al corte al manipular las placas de corte.

1. Saque la rebanadora de papas a la francesa del empaque y verifique que haya recibido todas las piezas.
2. Retire la bolsa protectora de polietileno.
3. Coloque la guarda en el cuerpo de la rebanadora.
NOTA: Asegúrese de que la guarda esté colocada en las muescas y metida hasta abajo para que descansa encima de la placa rebanadora.
4. Localice el mango, el perno, las arandelas y las tuercas del mango.
5. Alinee los agujeros del mango con los agujeros correspondientes de la base del mango de la rebanadora de papas a la francesa.
6. Inserte el perno del mango en la base del mango y el mango, después fijelos con las tuercas y arandelas del mango (**FIGURA 1**).
7. Para fijar las varillas al mango, colóquelas a cada lado del mango y alinéelas con los agujeros correspondientes.
8. Inserte el tornillo de la varilla a través de la varilla y el mango, luego fijelos con la tuerca de la varilla de empujar.
9. Asegúrese de que la varilla de empuje y el perno estén flojos. Si se aprieta demasiado, la varilla de empuje se atorará en la manija, dificultando su movimiento.



CÓMO CAMBIAR LA PLACA REBANADORA

⚠ PRECAUCIÓN Riesgo de cortaduras. Las placas de corte tienen filo. Tenga cuidado al manipularlas. Se recomienda el uso de guantes resistentes al corte al manipular las placas de corte.

1. Quite las tres mariposas y arandelas de la rebanadora de papas a la francesa.
NOTA: Al quitar la última tuerca de mariposa, sostenga la placa de corte, pues de no hacerlo ésta se podría caer y causar daños.
2. Para quitar la placa de empujar, con el mango hacia abajo, quite los dos tornillos de la parte de arriba de la placa de empujar.
3. Después de haber quitado los tornillos, suba el mango y retire la placa de empujar.
4. Vuelva a colocar la placa de empujar y fíjela con los 2 tornillos (**FIGURE 6**).
5. Vuelva a colocar la placa rebanadora y fíjela con 3 tornillos de mariposa y arandelas.
NOTA: La placa rebanadora debe estar dirigida hacia adentro (**FIGURE 2**). La parte roma de las navajas debe de estar dirigida hacia afuera.

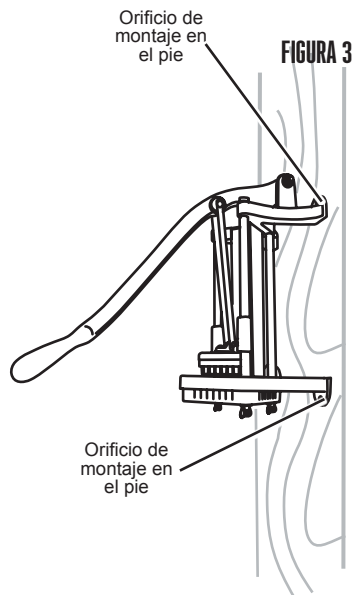


INSTRUCCIONES DE MONTADO VERTICAL

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

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

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



INSTRUCCIONES DE MONTADO HORIZONTAL

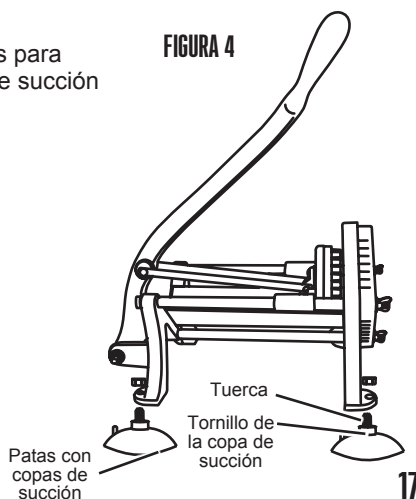
Para montar la rebanadora de papas a la francesa, en la superficie de una mesa o en una base, simplemente colóquela en las patas y fíjela a la superficie de trabajando usando tornillos de tamaño adecuado (no se incluyen).

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

INSTRUCCIONES DE MONTADO HORIZONTAL CON COPAS DE SUCCIÓN

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

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



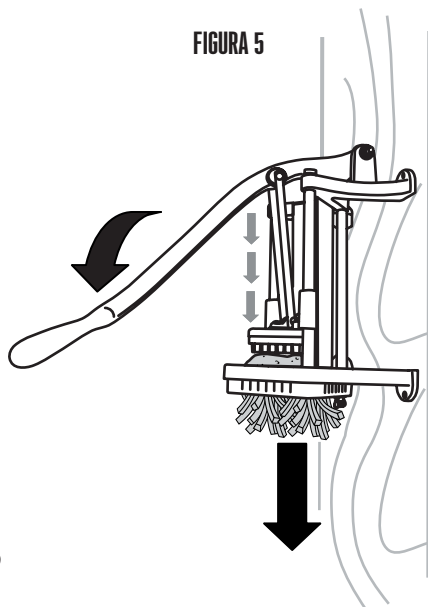
CÓMO REBANAR PAPAS

⚠ PRECAUCIÓN Riesgo de cortaduras. Las placas de corte tienen filo. Tenga cuidado al manipularlas. Se recomienda el uso de guantes resistentes al corte al manipular las placas de corte.

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

NOTA: Para papas grandes, es necesario cortar un borde pequeño y plano en el extremo de la papa. Coloque el extremo plano rebanado de la papa contra la cuchilla y corte. Procese en microondas los camotes u otras frutas o verduras firmes durante 30 segundos para ablandar ligeramente, si es necesario.

FIGURA 5



INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

⚠ PRECAUCIÓN Riesgo de cortaduras. Las placas de corte tienen filo. Tenga cuidado al manipularlas. Se recomienda el uso de guantes resistentes al corte al manipular las placas de corte.

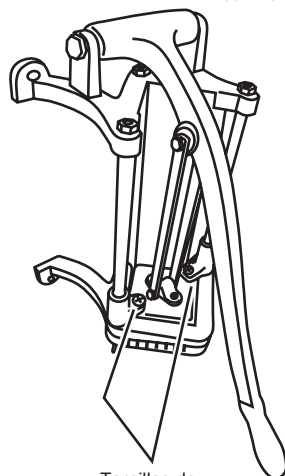
Se recomienda lavar cuidadosamente la rebanadora de papas antes y después de cada uso. Lávela con agua caliente y jabonosa, después enjuáguela con agua limpia y séquela bien.

1. Quite las tres tuercas de mariposa y arandelas de la rebanadora de papas a la francesa.

NOTA: Al quitar la última tuerca de mariposa, sostenga la placa de corte, pues de no hacerlo ésta se podría caer y causar daños.

2. Use un cepillo de cerdas largas para limpiar entre las navajas de la placa rebanadora y quitar los desperdicios. ¡NO USE los dedos!
3. Para quitar la placa de empujar, con el mango hacia abajo, quite los dos tornillos de la parte de arriba de la placa de empujar (FIGURE 6).
4. Después de haber quitado los tornillos, suba el mango y retire la placa de empujar.
5. Para limpiar la placa de empujar, quite todos los desperdicios con un objeto romo, por ejemplo un cuchillo para mantequilla, y después límpiela con un cepillo de cerdas largas.

FIGURA 6



Tornillos de la placa de empujar

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.WestonSupply.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.WestonSupply.com/Contact o llame al 1.800.814.4895 en los EE. UU. o al 001.216.901.6801 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 001.216.901.6801 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.

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

Customer.Service@WestonBrands.com

U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-216-901-6801)
Weston Brands LLC, Southern Pines, NC 28387
WestonSupply.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.

Customer.Service@WestonBrands.com

Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-216-901-6801
Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-440-638-3131 Weston Brands LLC,
Southern Pines, NC 28387
WestonSupply.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

Customer.Service@WestonBrands.com

Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-1-216-901-6801) Weston Brands LLC, Southern Pines, NC 28387
WestonSupply.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.