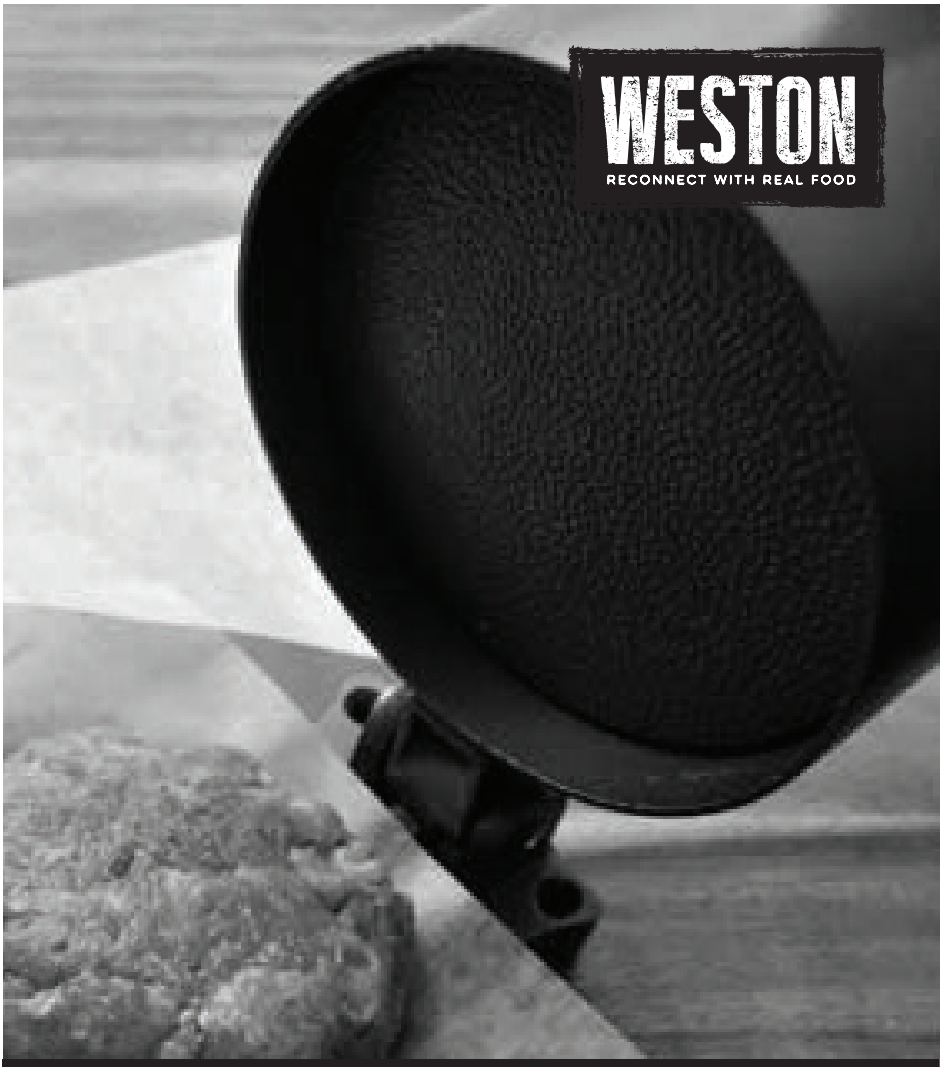


SINGLE BURGER PRESS

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

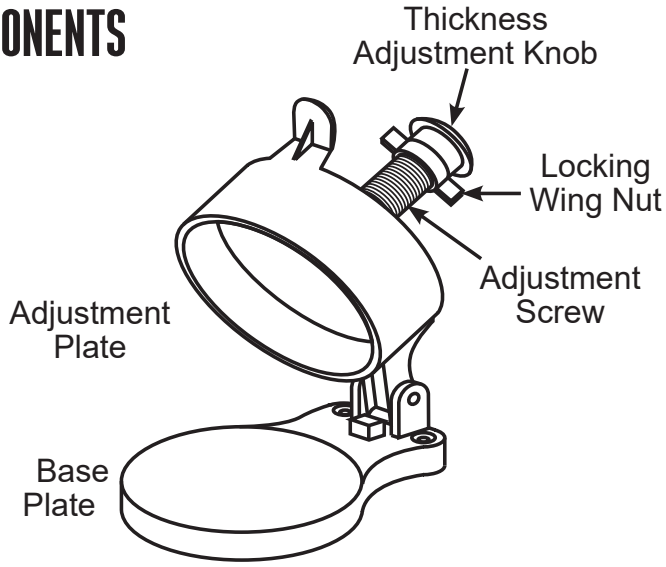
TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

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
WestonBrands.com

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

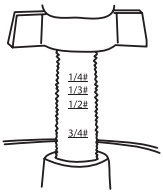
1. By holding on to the top of the Burger Press, screw the Adjustment Plate and Adjustment Screw into the top of Burger Press by turning clockwise until approximately half the threads are showing on top of the Burger Press.

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.

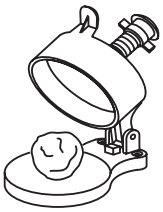
MAKING HAMBURGER PATTIES

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^{O} (2^{O}C) and 40^{O} F (4^{O}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 165°F (74°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 60°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-18°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 ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

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

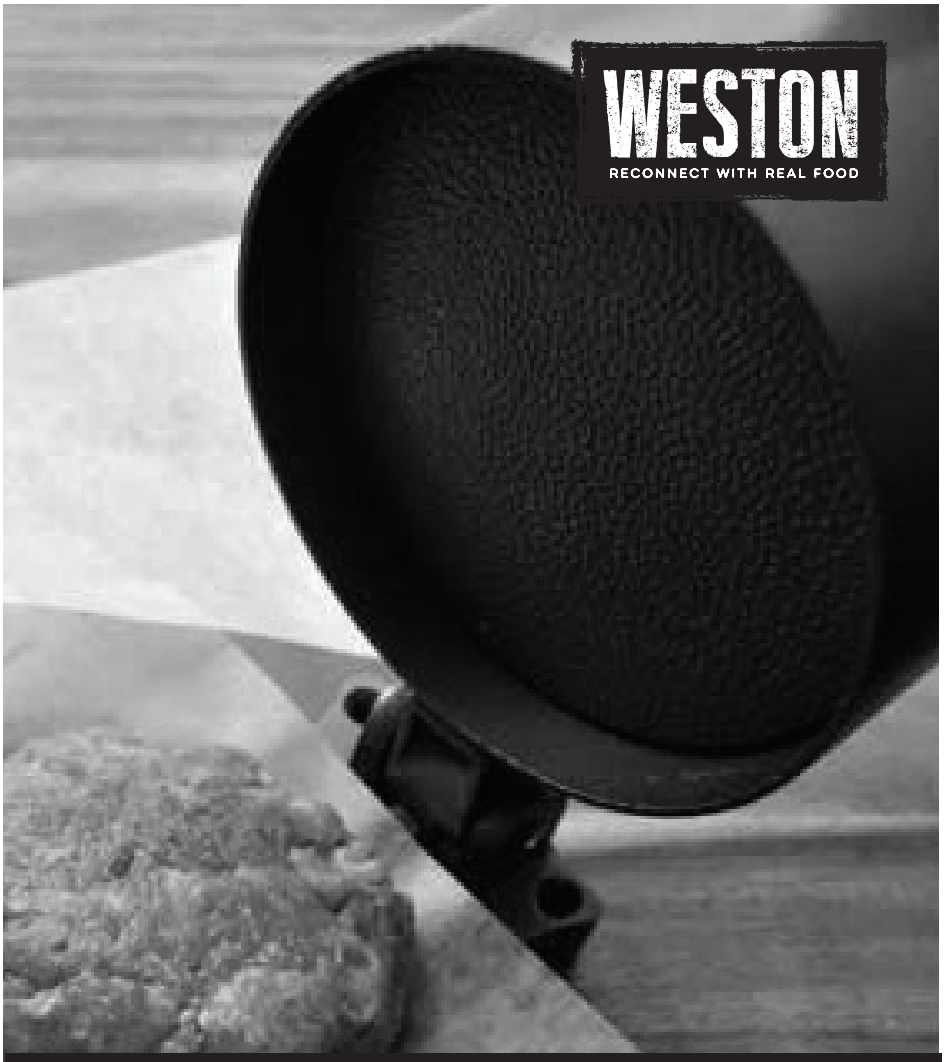
This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option. If the product or component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

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

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

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

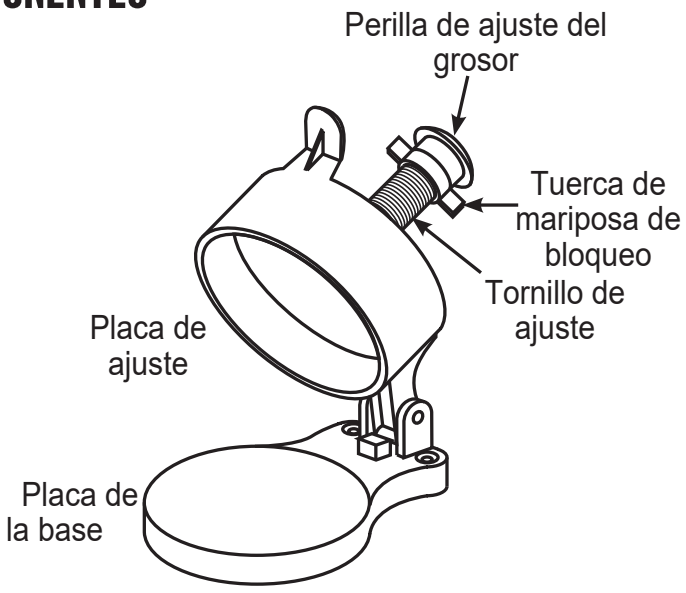
To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Visit WestonBrands.com. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.



PRENSA DE HAMBURGUESAS

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

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
WestonBrands.com

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

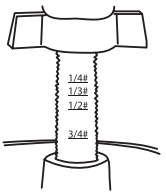
1. Sostenga la parte superior de la prensa de hamburguesas, atornille la placa de ajuste y el tornillo de ajuste en la parte superior de la prensa de hamburguesas girando en el sentido de las manecillas aproximadamente la mitad de la rosca visible en la parte superior de la prensa de hamburguesas.

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.

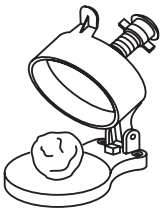
3. Atornille la perilla de ajuste del grosor en el sentido de las manecillas en el tornillo de ajuste hasta que esté apretada.

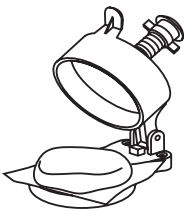
CÓMO HACER LAS HAMBURGUESAS

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 74°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 -18 °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.

WESTON

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

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con Centros de Servicio autorizados. Por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en dónde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componen consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al:
Centro de Atención al Consumidor: 800 95 30 121

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:
a) Cuando el producto se hubiese utlizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de cómo hacer efectiva su garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA___ MES___ AÑO___		• Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO - 800 95 30 121** Email: mexico.service@WestonBrands.com

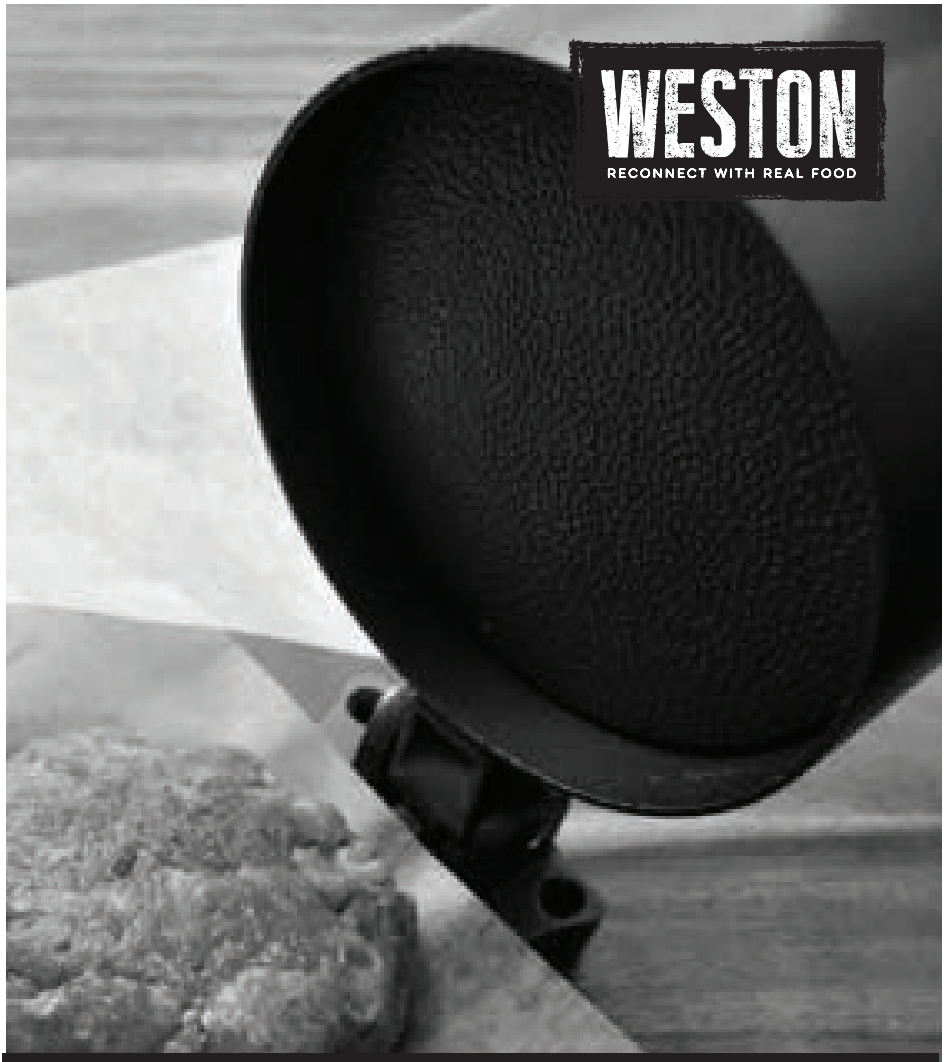
CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México
ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Calles No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León
FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro, Monterrey, N.L., C.P. 64000
Tel: 81 8343 6700

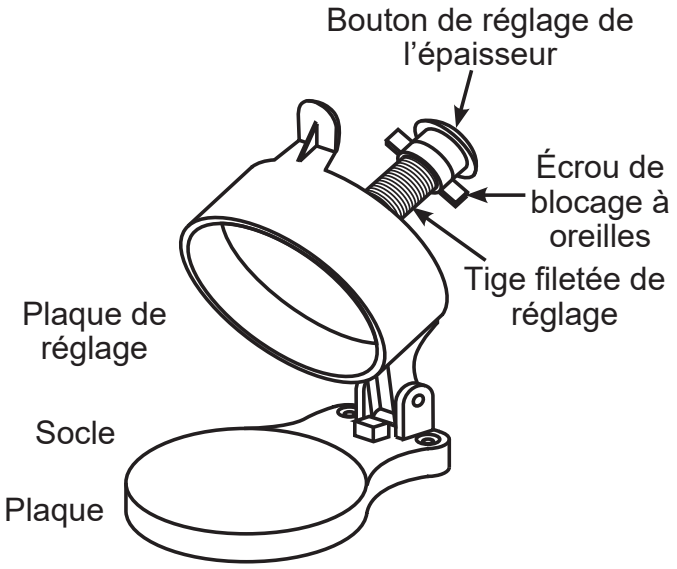
Jalisco
SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480



PRESSE- HAMBURGER

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

DESCRIPTION DE LA PIÈCE



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

WestonBrands.com

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

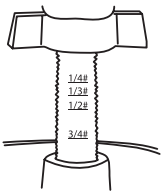
1. Tout en tenant la partie supérieure de la presse, visser la plaque et la tige filetée de réglage dans le couvercle (dans le sens des aiguilles d'une montre), jusqu'à ce que la moitié de la tige sorte du couvercle.

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.

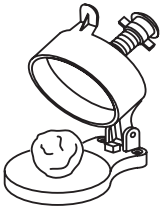
PRÉPARATION DES GALETTES

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 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 74oC (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 -18oC (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.



GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

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

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

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

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

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

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

ATTENTION!

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

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

¡ATENCIÓN!

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

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

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

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

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

ATTENTION!

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

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

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

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.