



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 EST, Monday thru Friday

CustomerService@WestonProducts.com

U.S. Residents Customer Service Line: 1.800.814.4895 (Outside U.S. Call: 1.440.638.3131)

Weston Products LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149

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. : 1.800.814.4895

Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 1.440.638.3131

Weston Products LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149

WestonProducts.com

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.



**3·in·1
Grater**

MODEL NO. 16-0001-W

**3 Râpes
en 1**

MODÈLE NO 16-0001-W



Due to constant factory improvements, the product pictured might differ slightly from the product received.

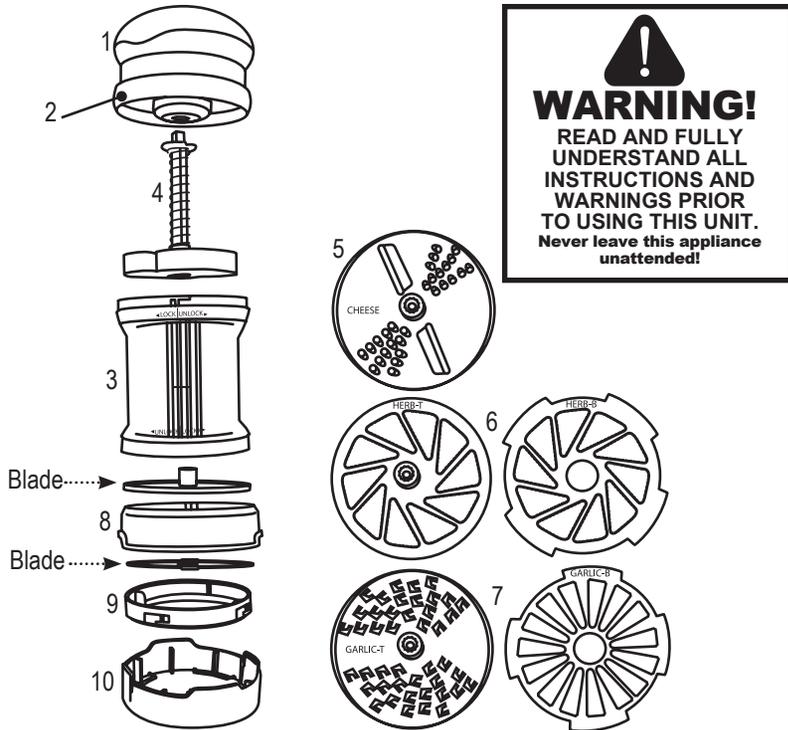
Parce que nos produits bénéficient de perfectionnements constants apportés en usine, les illustrations présentes peuvent être légèrement différentes du produit reçu.

**WARRANTY INFORMATION IS LOCATED IN THE BACK OF THIS BOOKLET.
LES INFORMATIONS RELATIVES À LA GARANTIE SONT SITUÉES AU DOS DE CE BROCHURE.**

REV041813

NOTE! French instructions and information follow the English instructions and information in this booklet.

REMARQUE! Les instructions et les renseignements en français suivent les instructions en anglais dans ce livret.



WARNING!
READ AND FULLY UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS PRIOR TO USING THIS UNIT.
Never leave this appliance unattended!

WESTON WARRANTY INFORMATION
SAVE THIS WARRANTY INFORMATION FOR YOUR RECORDS!

Weston Products LLC warrants to the ORIGINAL RETAIL PURCHASER of this product that if operated in accordance with the printed instruction accompanying it, then for a period of 1 year from the date of purchase, the product shall be free from defects in material and workmanship.

The Warranty Card, along with a copy of the original receipt, must be received by Weston Products LLC within 30 days from purchase date for the warranty to apply. Failure to send the completely filled out Warranty Card, along with a copy of the original receipt, will void the warranty.

The product must be delivered to or shipped freight prepaid to Weston Products LLC for warranty services, in either its original packaging or similar packaging affording an equal degree of protection. Damage due to shipping is not the responsibility of the company. Weston Products LLC charges a \$35.00 per hour bench charge. **NOTE:** No repairs will be started without the authorization of the customer. The return shipping cost to the customer will be added to the repair invoice.

Weston Products LLC will repair (or at its discretion, replace) the product free of charge, if in the judgment of the company, it has been proven to be defective as to seller's labor and material, within the warranty period.

New or rebuilt replacements for factory defective parts will be supplied for one (1) year from the date of purchase. Replacement parts are warranted for the remainder of the original warranty period.

For non-warranty repairs, contact Weston Products LLC's Customer Service at 1-800-814-4895 M-F 8am-5pm EST (outside of the United States 440-638-3131) to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). Weston Products LLC will refuse all returns that do not contain this number. **DO NOT RETURN THE UNIT WITHOUT PROPER AUTHORIZATION FROM WESTON PRODUCTS LLC.**

LIMITATIONS: The warranty is void if the product is used for any purpose other than that for which it is designed. The product must not have been previously altered, repaired, or serviced by anyone else other than Weston Products LLC. If applicable, the serial number must not have been altered or removed. The product must not have been subjected to accident in transit or while in the customer's possession, misused, abused, or operated contrary to the instructions contained in the instruction manual. This includes failure caused by neglect of reasonable and necessary maintenance, improper line voltage and acts of nature. This warranty is not transferable and applies only to U.S. and Canadian sales.

Except to the extent prohibited by applicable law, no other warranties whether expressed or implied, including warranty merchantability and fitness for a particular purpose, shall apply to this product. Under no circumstances shall Weston Products LLC be liable for consequential damages sustained in connection with said product and Weston Products LLC neither assumes nor authorizes any representative or other person to assume for it any obligation or liability other than such as is expressly set forth herein. Any applicable implied warranties are also limited to the one (1) year period of the limited warranty.

This warranty covers only the product and its specific parts, not the food or other products processed in it.

CUT ALONG THE DOTTED LINE AND SEND THE WARRANTY CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:
Weston Products LLC / WARRANTY
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 U.S.A.

COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	Handle	---N/A---
2	Top Locking Ring	---N/A---
3	Container (Clear)	---N/A---
4	Spring Loaded Pusher	16-0003
5	Cheese Blade	
6	Herb Blade Set (2 pieces)	16-0002
7	Garlic Blade Set (2 pieces)	
8	Base (Locking Ring)	---N/A---
9	Base Lock	---N/A---
10	Blade Storage Base	---N/A---

If any components of this unit are broken or the unit does not operate properly, call Weston Products LLC Toll Free at
1-800-814-4895
 Monday thru Friday 8:00am-5:00pm EST. Outside the U.S. call 440-638-3131

WESTON WARRANTY CARD

SEND THIS CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:
 WESTON PRODUCTS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 U.S.A.

Customer Name: _____

Address: _____

City/State/Zip: _____

Telephone Number: (_____) _____

E-Mail Address: _____

Original Date of Purchase: ____ / ____ / ____

Product Model #: _____

Serial # (if applicable): _____



INFORMATION SUR LA GARANTIE

CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

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

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

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

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

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

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

LIMITATIONS : La garantie est annulée si le produit est utilisé pour toute raison autre que pour laquelle il est conçu. Le produit ne doit pas avoir été antérieurement modifié, réparé, ou entretenu par quelqu'un autre que Weston Products LLC. Le cas échéant, le numéro de série ne doit pas être modifié ou enlevé. Le produit ne doit pas avoir été soumis à un accident en transit ou pendant qu'il est en la possession du client, mal utilisé, mal traité, ou utilisé contrairement aux directives contenues dans le manuel d'utilisation. Ceci comprend la défaillance causée par la négligence d'un entretien raisonnable et nécessaire, une tension de secteur incorrecte et des catastrophes naturelles. Cette garantie n'est pas transférable et s'applique seulement aux ventes américaines et canadiennes.

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

Cette garantie couvre seulement le produit et ses pièces spécifiques, pas les aliments ou autres produits traités dans celui-ci.

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

Weston Products LLC / WARRANTY
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 U.S.A.

CARTE DE GARANTIE

ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :
 WESTON PRODUCTS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 U.S.A.

Nom du Client : _____

Adresse: _____

Ville/province/code postal: _____

Numéro de téléphone : (_____) _____

Adresse de courrier électronique: _____

Date d'achat d'origine : ____/____/____

No de modèle du produit : _____

No de série (s'il y a lieu): _____



IMPORTANT SAFETY RULES



WARNING!

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

1. **KEEP FINGERS CLEAR** of the blades at all times. Protective/cut-resistant Kevlar Gloves are recommended whenever handling the blades.

2. **KEEP CHILDREN AWAY. NEVER LEAVE THE GRATER UNATTENDED.** The grater is not a toy.

3. **CHECK FOR DAMAGED PARTS.** Before using the grater, 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.

4. **DO NOT** attempt to chop ice, hard nuts, spices, salt or other hard objects. **DO NOT** use this appliance for frozen foods (with the

exception of herbs) or anything other than food stuffs.

5. Make sure your hand is securely on the container during use. Make sure neither your stabilizing hand, nor your grating hand is twisting the locking rings to avoid disassembling the unit during use.

6. The manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of this unit.

7. **NEVER** use any accessories or parts from other manufacturers. Doing so will **VOID YOUR WARRANTY** and may cause injury.

8. **DO NOT** use the grater while under the influence of drugs or alcohol.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ADDITIONAL ACCESSORIES AVAILABLE

Traditional Pasta Machine	01-0201
Food Strainer & Sauce Maker	07-0801
Deluxe Electric Tomato Strainer	82-0202-W
Stainless Steel Mandoline Vegetable Slicer	01-0006
10 Tray Food Dehydrator	75-0201-W
Multi-Purpose Silicone Baking Mat 11" x 17"	54-0201-W-N
#5 Deluxe Electric Meat Grinder	82-0103-W

These products and many more products can be ordered by visiting **WestonProducts.com** or by calling Weston Products LLC Toll Free at 1-800-814-4895 Monday thru Friday 8:00am-5:00pm EST. Outside the U.S. call 440-638-3131

CAUTION! It is important to follow the "Food Safety" guidelines outlined in this manual. For the most up to date instruction visit the USDA website.

GARLIC GRATER ASSEMBLY

1. Place the Base (red) upside down on a stable surface (Figure 1).

2. Insert the Garlic Blade labeled "GARLIC-B" (with the wording facing up) into the Base, turn so that the Blade rests onto the lowest notches in the Base (Figure 2).

3. Align the grooves in the Base Lock (white) with the notches in the Base. Twist the Base Lock clockwise in the Base until the groove and notch click into place. (Figure 3).

4. Turn the new Base Assembly to the upright position. Insert the second Garlic Blade labeled "GARLIC-T" (with the wording facing up) on top of the bottom Garlic Blade (Figure 4).

5. Align the grooves on the bottom of the Container (clear) with the notches in the newly assembled Base. Twist the Locking Ring until the groove and notch click into place (Figure 5).

6. Line up the square end of the Spring Loaded Pusher with the square opening of the Handle, push it in until it is fully seated (Figure 6).

7. Line up the slot of the Spring Loaded Pusher with the dividers of the Container. Insert the Spring Loaded Pusher into the Container (Figure 7).

8. Push the Handle down so that the Spring Loaded Pusher is fully seated inside the Container. Twist the Handle clockwise until the Container clicks locked (Figure 8).

9. The Garlic Grater is ready to use. Follow the "USING THE GRATER-GRINDING HERBS and GARLIC" instructions in this book.

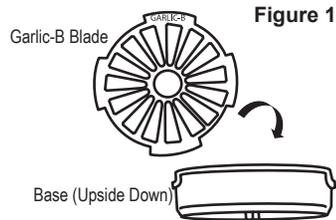


Figure 1

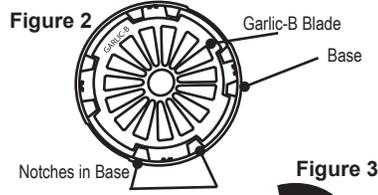


Figure 2

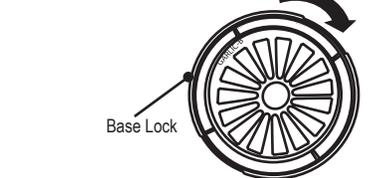


Figure 3

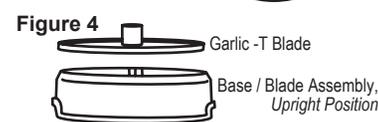


Figure 4

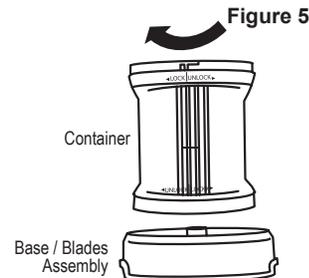


Figure 5

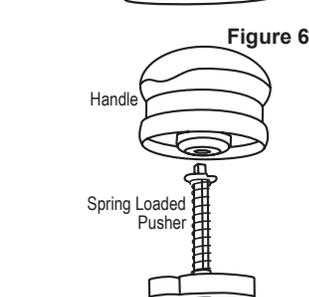


Figure 6

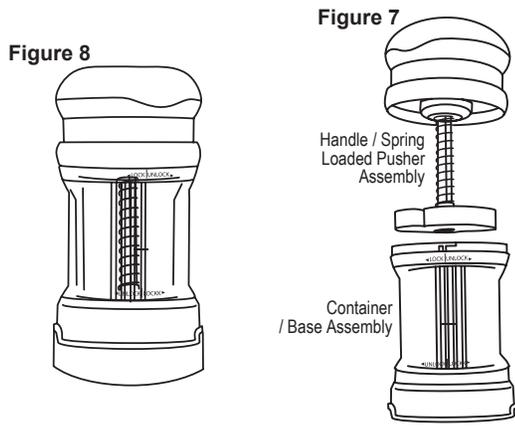


Figure 7

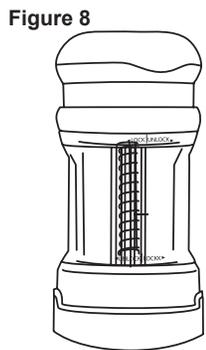


Figure 8

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 82oC (180oF) et les morceaux de viande entier de porc doivent être cuits à 71oC (160oF). 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 goûter sur les fruits et légumes crus. Puis utilisez les viandes crues entre 1 et 2 jours après l'achat, ou congelez-les pour les conserver plus longtemps. Décongelez les viandes congelées dans le réfrigérateur, pas sur le comptoir.

Quand vous grillez ou cuisez des viandes ou des poissons crus, assurez-vous de mettre la viande cuite sur un plat propre. N'utilisez pas le même plat que vous avez utilisé pour transporter les aliments avant de les mettre sur le grill. Lavez les ustensiles utilisés pour griller après que les aliments sont tournés pour la dernière fois sur le grill, aussi bien que les spatules et 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 4oC et 60oC (40oF et 140oF). Votre réfrigérateur doit être réglé à 4oC (40oF) ou en-dessous; votre congélateur doit être à -17oC (0oF) ou en-dessous. Une règle simple : servir chaud les aliments chauds, servir froid les aliments froids. Utilisez des réchauds ou plaques chauffantes pour garder les aliments chauds pendant le service. Utilisez des bains d'eau glacée pour garder au froid les aliments froids. Ne jamais laisser des aliments à la température ambiante pendant plus de deux (2) heures - 1 heure si la température ambiante est 32oC (90oF) ou au-dessus. Lorsque vous emballez les aliments pour un pique-nique, assurez-vous que les aliments sont déjà refroidis rapidement lorsqu'ils sont mis dans le panier à pique-nique isotherme. Le panier à pique-nique ne refroidira pas les aliments - il garde simplement les aliments froids lorsqu'il est emballé correctement avec de la glace. Les aliments cuits chauds doivent être placés dans des conteneurs peu profonds et immédiatement réfrigérés pour qu'ils se refroidissent rapidement. Assurez-vous de bien couvrir les aliments après qu'ils sont froids.

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

NETTOYAGE ET RANGEMENT

1. Démontez l'unité en prenant soin de séparer tous les composants.
2. Le nettoyage doit être effectué immédiatement après avoir utilisé le produit pour éviter que les aliments ne sèchent sur les pièces. La râpe peut être lavée à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Ne jamais utiliser de produits abrasifs ni de tampons pour nettoyer les composants.
3. La râpe peut être lavée en la plaçant sur le panier supérieur du lave-vaisselle. Positionnez soigneusement les lames pour qu'elles ne puissent pas couper ni endommager les ustensiles.
4. Séchez bien la râpe.
5. Assemblez l'unité en procédant selon les instructions ASSEMBLAGE - RÂPE À FROMAGE/ COUPE-FROMAGE.
6. Placez les lames Herb-B, HERB-T, GARLIC-B et GARLIC-T dans la base de rangement des lames (Figure 22).
7. Alignez les crans de la base de rangement des lames aux rainures de la base. Enclenchez la base de rangement des lames dans la base.
8. Placez la râpe dans sa boîte d'origine dans un endroit frais et sec.

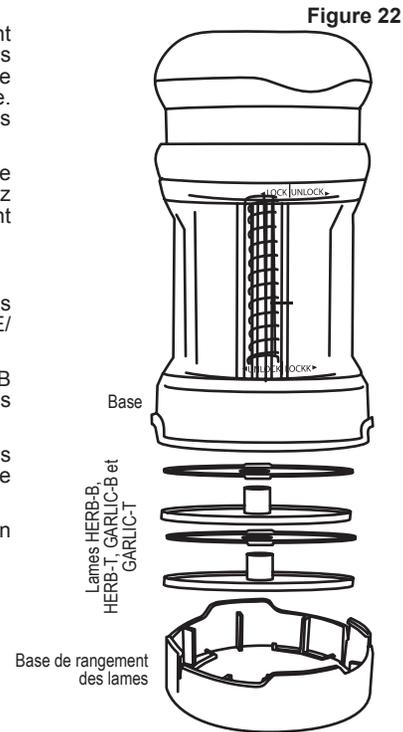


Figure 22

HERB GRINDER ASSEMBLY

1. Place the Base (red) on a stable surface (Figure 9).
2. Insert the Herb Blade labeled "HERB-B" (with the wording facing up) into the Base, turn so that Blade snaps down onto the lowest notches in the Base (Figure 10).
3. Insert the second Herb Blade labeled "HERB-T" (with the wording facing up) on top of the bottom Herb Blade (Figure 11).
4. Align the grooves on the bottom of the Container (clear) with the notches in the newly assembled Base. Twist the Locking Ring until the groove and notch click into place (Figure 12).
5. Line up the square end of the Spring Loaded Pusher with the square opening of the Handle, push it in until it is fully seated (Figure 13).
6. Line up the slot of the Spring Loaded Pusher with the dividers of the Container. Insert the Spring Loaded Pusher into the Container (Figure 14).
7. Push the Handle down so that the Spring Loaded Pusher is fully seated inside the Container. Twist the Handle clockwise until the Container clicks locked (Figure 15).
8. The Herb Grinder is ready to use. Follow the "USING THE GRATER-GRINDING HERBS and GARLIC" instructions in this book.

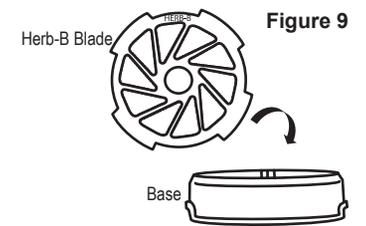


Figure 9

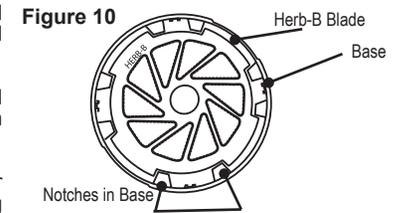


Figure 10

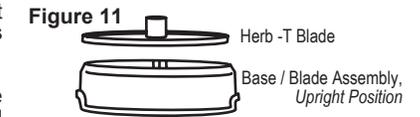


Figure 11

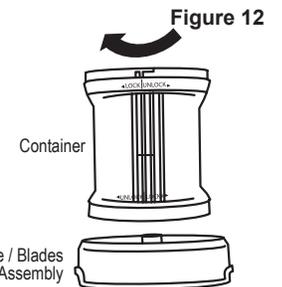


Figure 12

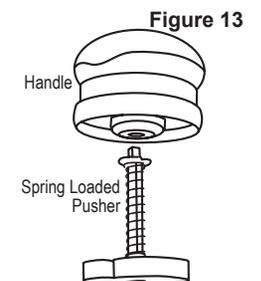


Figure 13

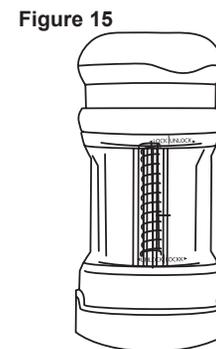


Figure 15

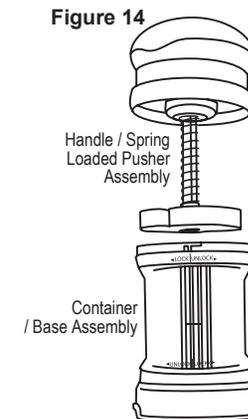
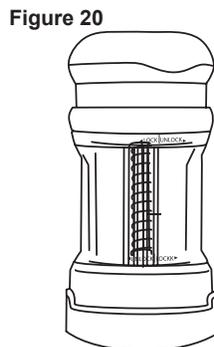
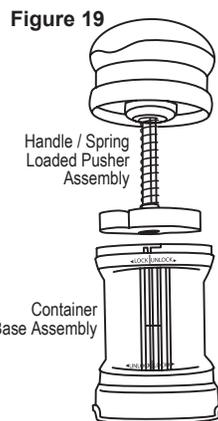
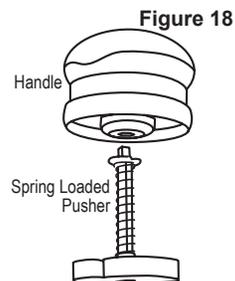
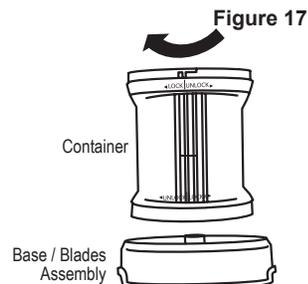
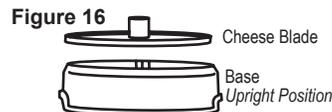


Figure 14

CHEESE SHREDDER/SLICER ASSEMBLY

1. Place the Base (red) on a stable surface.
2. Insert the Cheese Blade labeled "CHEESE" with the wording facing up into the Base (Figure 16).
3. Align the grooves on the bottom of the Container (clear) with the notches in the newly assembled Base. Twist the Locking Ring until the groove and notch click into place (Figure 17).
4. Line up the square end of the Spring Loaded Pusher with the square opening of the Handle, push it in until it is fully seated (Figure 18).
5. Line up the slot of the Spring Loaded Pusher with the dividers of the Container. Insert the Spring Loaded Pusher into the Container (Figure 19).
6. Push the Handle down so that the Spring Loaded Pusher is fully seated inside the Container. Twist the Handle clockwise until the Container clicks locked (Figure 20).
7. The Cheese Shredder/Slicer is ready to use. Follow the "USING THE GRATER-SHREDDING/SLICING CHEESE" instructions in this book.

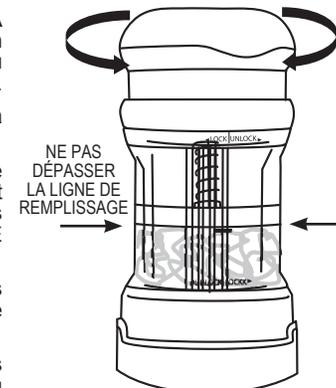


EMPLOI DE LA RÂPE

HACHER DES HERBES ET DE L'AIL

Figure 21

1. Procédez selon les instructions ASSEMBLAGE DE LA RÂPE POUR LES HERBES ET L'AIL pour l'installation des lames HERB-T et HERB-B pour les herbes ou l'installation des lames GARLIC-T et GARLIC-B pour l'ail.
2. Déverrouillez la bague de blocage supérieure en la tournant dans le sens anti-horaire. Retirez la poignée.
3. Remplissez le conteneur d'herbes ou d'ail de manière à ce que lorsque vous introduisez le poussoir à ressort dans le conteneur et que vous compressez, les aliments dans le conteneur NE DÉPASSENT PAS LA LIGNE DE REMPLISSAGE.
4. Alignez la fente du poussoir à ressort aux intercalaires dans le conteneur. Insérez le poussoir à ressort dans le conteneur.
5. Fixez la poignée en alignant les crans situés dans le conteneur transparent aux rainures situées en bas du poussoir à ressort.
6. Enfoncez la poignée de manière à ce que le poussoir à ressort soit bien logé dans le conteneur. Tournez la poignée dans le sens horaire jusqu'à ce que le conteneur s'enclenche et soit bloqué. Les aliments à hacher NE DOIVENT PAS DÉPASSER LA LIGNE DE REMPLISSAGE! (Figure 21)
7. Pour hacher des herbes, tournez la poignée dans le sens horaire. Pour émincer l'ail, tournez la poignée dans le sens horaire et anti-horaire.



Les lames pour l'ail peuvent servir pour couper des oignons, du gingembre, des pacanes et des noix!

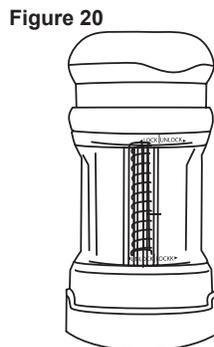
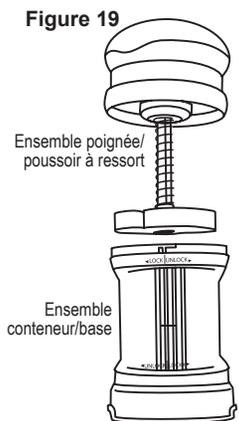
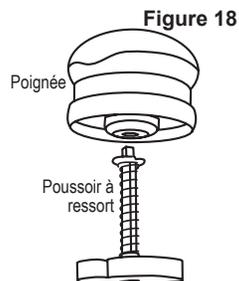
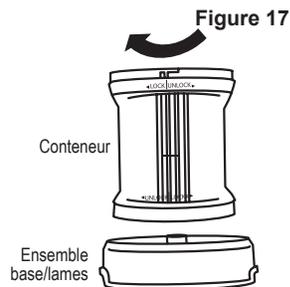
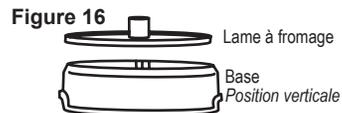
ÉMINCER/COUPER DU FROMAGE

La lame pour le fromage peut servir pour couper des pacanes, des noix et du chocolat!

1. Procédez selon les instructions ASSEMBLAGE - RÂPE À FROMAGE/COUPE-FROMAGE.
2. Déverrouillez la bague de blocage supérieure en la tournant dans le sens anti-horaire. Retirez la poignée.
3. Remplissez le conteneur avec du fromage de manière à ce que lorsque vous introduisez le poussoir à ressort dans le conteneur et que vous compressez, les aliments dans le conteneur NE DÉPASSENT PAS LA LIGNE DE REMPLISSAGE.
4. Alignez la fente du poussoir à ressort aux intercalaires dans le conteneur. Insérez le poussoir à ressort dans le conteneur.
5. Fixez la poignée en alignant les crans situés dans le conteneur transparent aux rainures situées en bas du poussoir à ressort.
6. Enfoncez la poignée de manière à ce que le poussoir à ressort soit bien logé dans le conteneur. Tournez la poignée dans le sens horaire jusqu'à ce que le conteneur s'enclenche et soit bloqué. Les aliments à hacher NE DOIVENT PAS DÉPASSER LA LIGNE DE REMPLISSAGE! (Figure 21)
7. Pour émincer du fromage, tournez la poignée dans le sens horaire. Pour couper du fromage, tournez la poignée dans le sens anti-horaire.

RÂPE À FROMAGE/COUPE-FROMAGE

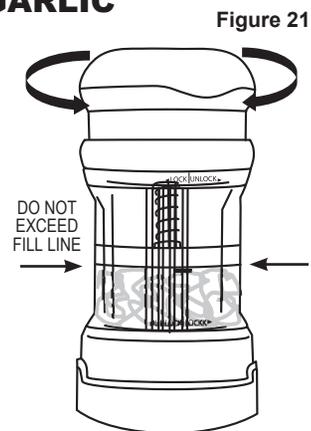
1. Placez la base (rouge) sur une surface stable.
2. Introduisez la lame pour le fromage étiquetée CHEESE avec le texte dirigé vers le haut dans la base (Figure 16).
3. Alignez les rainures sur la partie inférieure du conteneur (transparent) aux crans dans la base que vous venez d'installer. Tournez la bague de blocage jusqu'à ce que les rainures et les crans s'enclenchent (Figure 17).
4. Alignez l'extrémité carrée du poussoir à ressort à l'ouverture carrée de la poignée, enfoncez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien logée (Figure 18).
5. Alignez la fente du poussoir à ressort aux intercalaires dans le conteneur. Insérez le poussoir à ressort dans le conteneur (Figure 19).
6. Enfoncez la poignée de manière à ce que le poussoir à ressort soit bien logé dans le conteneur. Tournez la poignée dans le sens horaire jusqu'à ce que le conteneur s'enclenche et soit bloqué (Figure 20).
7. La râpe/coupe-fromage est prête à l'emploi. Procédez selon les instructions UTILISATION DE LA RÂPE-ÉMINCER/COUPER DU FROMAGE dans cette brochure.



USING THE GRATER

GRINDING HERBS & GARLIC

1. Follow the "ASSEMBLY-HERB & GARLIC GRATER ASSEMBLY" instructions installing the HERB-T and HERB-B Blades for herbs or installing the GARLIC-T and GARLIC-B Blades for garlic.
2. Unlock the Top Locking Ring by turning it counter-clockwise. Remove the Handle Assembly.
3. Fill the Container with the herbs or garlic so that when the Spring Loaded Pusher is inserted in the container and compressed, that the contents of the container **DO NOT EXCEED THE FILL LINE**.
4. Line up the slot of the Spring Loaded Pusher with the dividers of the Container. Insert the Spring Loaded Pusher into the Container.
5. Attach the Handle by lining up the notches inside the Clear Container with the grooves in the bottom of the Spring Loaded Pusher.
6. Push the Handle down so that the Spring Loaded Pusher fits fully seated inside the Container. Twist the Handle clockwise until the Container clicks locked. The food to be ground **SHOULD NOT EXCEED THE FILL LINE!** (Figure 21)
7. To grate herbs, twist the Handle clockwise. To mince the garlic, twist the Handle clockwise and counter-clockwise.



The Garlic Blades can also be used for onions, ginger, pecans & walnuts!

SHREDDING/SLICING CHEESE

The Cheese Blade can also be used for pecans, walnuts & chocolate!

1. Follow the "ASSEMBLY-CHEESE SHREDDER/SLICER ASSEMBLY" instructions.
2. Unlock the Top Locking Ring by turning it counter-clockwise. Remove the Handle Assembly.
3. Fill the Container with the cheese so that when the Spring Loaded Pusher is inserted in the container and compressed, that the contents of the container **DO NOT EXCEED THE FILL LINE**.
4. Line up the slot of the Spring Loaded Pusher with the dividers of the Container. Insert the Spring Loaded Pusher into the Container.
5. Attach the Handle by lining up the notches inside the Clear Container with the grooves in the bottom of the Spring Loaded Pusher.
6. Push the Handle down so that the Spring Loaded Pusher fits fully seated inside the Container. Twist the Handle clockwise until the Container clicks locked. The food to be ground **SHOULD NOT EXCEED THE FILL LINE!** (Figure 21)
7. To shred cheese, turn the handle clockwise. To slice cheese, turn the handle counter-clockwise.

CLEANING & STORAGE

1. Disassemble the unit, making sure to separate all components.

2. Cleaning should be done immediately after use to prevent food from drying on parts. The Grater can be washed by hand in warm soapy water. Never use harsh abrasive or pads to clean the components.

3. The Grater can be washed in the top rack of the dishwasher. Carefully position the Blades where they won't cut or damage other utensils.

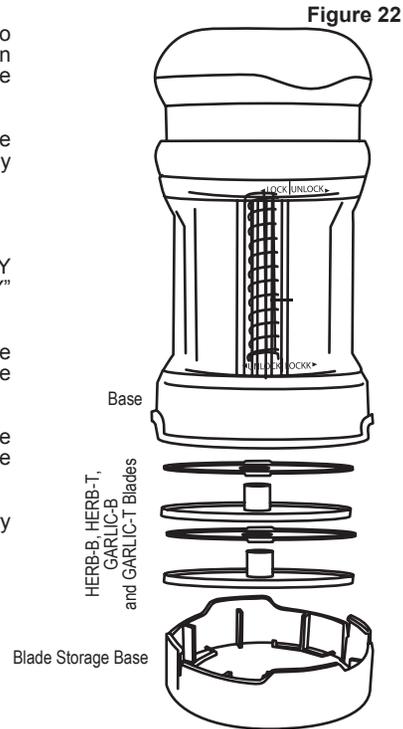
4. Dry the Grater thoroughly.

5. Assemble the unit, following the "ASSEMBLY - CHEESE SHREDDER / SLICER ASSEMBLY" instructions.

6. Stack the Herb-B, HERB-T, GARLIC-B and the GARLIC-T Blades in the Blade Storage Base (Figure 22).

7. Line up the notches of the Blade Storage Base with the grooves on the Base. Snap the Blade Storage Base onto the Base.

8. Store the Grater in the original box in a cool, dry area.



HACHOIR D'HERBES

1. Placez la base (rouge) sur une surface stable (Figure 9).

2. Introduisez la lame pour les herbes étiquetée HERB-B (avec le texte dirigé vers le haut) dans la base, tournez de manière à ce que la base s'enclenche dans les crans inférieurs de la base (Figure 10).

3. Introduisez la deuxième lame pour les herbes étiquetée HERB-T (avec le texte dirigé vers le haut) sur la lame inférieure des herbes (Figure 11).

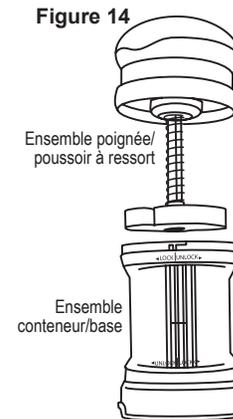
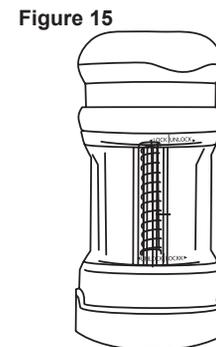
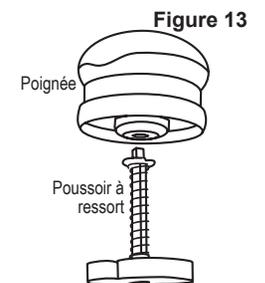
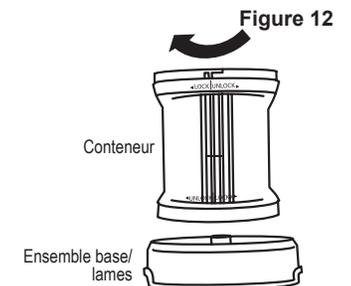
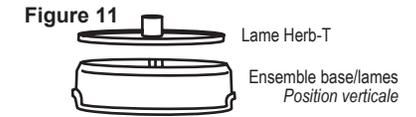
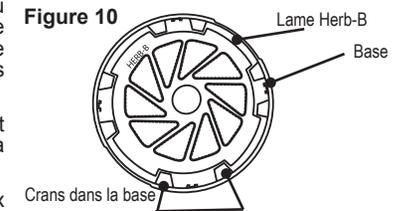
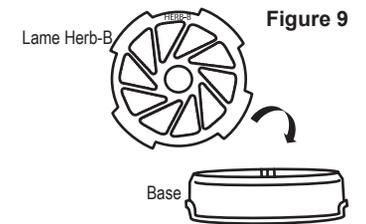
4. Alignez les rainures sur la partie inférieure du conteneur (transparent) aux crans dans la base que vous venez d'installer. Tournez la bague de blocage jusqu'à ce que les rainures et les crans s'enclenchent (Figure 12).

5. Alignez l'extrémité carrée du poussoir à ressort à l'ouverture carrée de la poignée, enfoncez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien logée (Figure 13).

6. Alignez la fente du poussoir à ressort aux intercalaires dans le conteneur. Insérez le poussoir à ressort dans le conteneur (Figure 14).

7. Enfoncez la poignée de manière à ce que le poussoir à ressort soit bien logé dans le conteneur. Tournez la poignée dans le sens horaire jusqu'à ce que le conteneur s'enclenche et soit bloqué (Figure 15).

8. Le hachoir pour les herbes est prêt à l'emploi. Procédez selon les instructions UTILISATION DE LA RÂPE-HACHER DES HERBES et DE L'AIL dans cette brochure.



RÂPE POUR L'AIL

1. Placez la base (rouge) à l'envers sur une surface stable (Figure 1).

2. Introduisez la lame pour l'ail étiquetée GARLIC-B (avec le texte dirigé vers le haut) dans la base, tournez de manière à ce que la lame soit bien appuyée sur les crans inférieurs de la base (Figure 2).

3. Alignez les rainures dans base lock (blanc) aux crans dans la base. Tournez la bague de blocage de Base Lock dans le sens horaire jusqu'à ce que les rainures et les crans s'enclenchent. (Figure 3).

4. Tournez la nouvelle base en position verticale. Introduisez la deuxième lame pour l'ail étiquetée GARLIC-T (avec le texte dirigé vers le haut) sur la lame inférieure pour l'ail (Figure 4).

5. Alignez les rainures sur la partie inférieure du conteneur (transparent) aux crans dans la base que vous venez d'installer. Tournez la bague de blocage jusqu'à ce que les rainures et les crans s'enclenchent (Figure 5).

6. Alignez l'extrémité carrée du poussoir à ressort à l'ouverture carré de la poignée, enfoncez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien logée (Figure 6).

7. Alignez la fente du poussoir à ressort aux intercalaires dans le conteneur. Insérez le poussoir à ressort dans le conteneur (Figure 7).

8. Enfoncez la poignée de manière à ce que le poussoir à ressort soit bien logé dans le conteneur. Tournez la poignée dans le sens horaire jusqu'à ce que le conteneur s'enclenche et soit bloqué (Figure 8).

9. La râpe pour l'ail est prête à l'emploi. Procédez selon les instructions UTILISATION DE LA RÂPE-HACHER DES HERBES et DE L'AIL dans cette brochure.

Figure 1

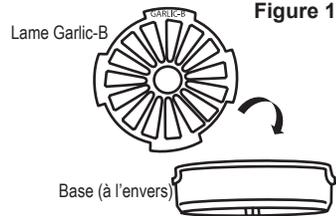


Figure 2

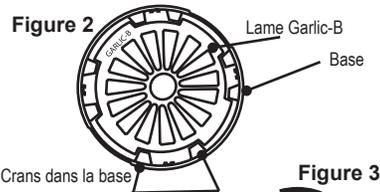


Figure 3

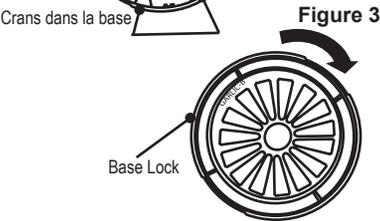


Figure 4

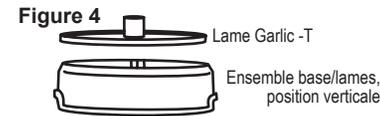


Figure 5

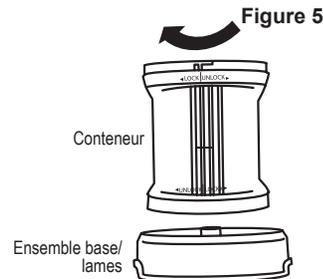


Figure 6

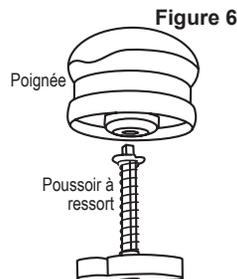


Figure 8

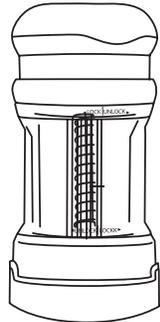
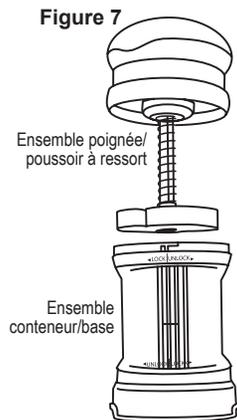


Figure 7



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 160°F (71°C). Eggs should be thoroughly cooked too. If you are making a meringue or other recipe that uses uncooked eggs, buy specially pasteurized eggs or use prepared meringue powder.

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.

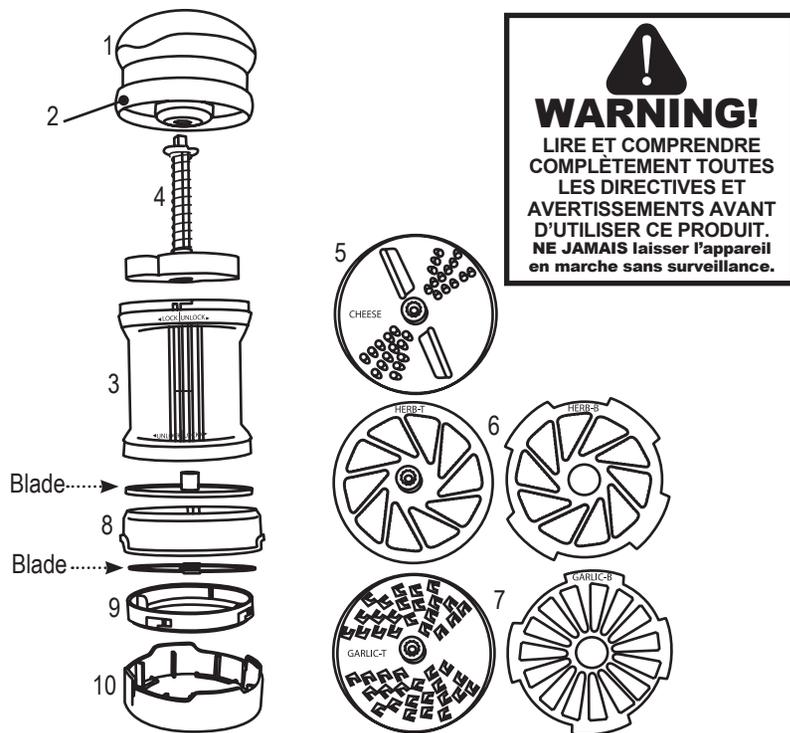
CHILL

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.

REMARQUE! Les instructions et les renseignements en anglais précèdent les instructions en français dans ce livret.

NOTE! English instructions and information proceed the French instructions and information in this booklet.



WARNING!
LIRE ET COMPRENDRE COMPLÈTEMENT TOUTES LES DIRECTIVES ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. NE JAMAIS laisser l'appareil en marche sans surveillance.

LISTE DES COMPOSANTS

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	Poignée	---N/A---
2	Bague de blocage supérieure	---N/A---
3	Conteneur (transparent)	---N/A---
4	Poussoir à ressort	16-0003
5	Lame à fromage	16-0002
6	Jeu de lames pour les herbes (2 pièces)	
7	Jeu de lames pour l'ail (2 pièces)	
8	Base (bague de blocage)	---N/A---
9	Base Lock	---N/A---
10	Base de rangement des lames	---N/A---

Si des composants de cet appareil sont cassés ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez appeler Weston Products, LLC au numéro sans frais :

1-800-814-4895

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

IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT!

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

- TOUJOURS TENIR LES DOIGTS À L'ÉCART DES LAMES** Les gants protecteurs/résistant aux coupures Kevlar sont recommandés pour la manipulation des lames.
- TENIR LES ENFANTS À L'ÉCART. NE JAMAIS LAISSER LA RÂPE SANS SUPERVISION.** La râpe n'est pas un jouet.
- INSPECTEZ POUR DÉTECTER TOUTE TRACE DE DOMMAGES DES PIÈCES.** Avant d'utiliser la râpe, vérifiez que toutes les pièces fonctionnent correctement et comme prévu. Vérifiez l'alignement des pièces mobiles, tout blocage potentiel des pièces mobiles, le montage et tout autre état qui pourrait avoir une incidence sur le fonctionnement.
- NE PAS** écraser de la glace, des noix dures, des épices, du sel ou tout autre élément dur. **NE PAS** utiliser cet appareil pour les aliments

congelés (sauf pour les herbes) ou ni quoique ce soit d'autres qui ne seraient pas des aliments.

5. Assurez-vous que votre main est bien sur le conteneur pendant l'emploi. Assurez-vous que ni votre main stabilisante, ni votre main en train de râper ne tournent les bagues de blocage ce qui pourrait enclencher le désassemblage pendant l'utilisation.

6. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée de cette unité.

7. **NE JAMAIS** utiliser des accessoires ou des pièces d'autres fabricants. Si vous les utilisez, non seulement **VOTRE GARANTIE SERA ANNULÉE** mais vous risquez de vous blesser.

8. **NE PAS** utiliser la râpe sous l'effet d'alcool et de drogue.

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veuillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES DISPONIBLES

Machine à pâtes traditionnelles	01-0201
Tamis à aliments et machine à sauce	07-0801
Passoire électrique de luxe pour tomates	82-0202-W
Mandoline (coupe-légumes) en acier inoxydable	01-0006
Déshydrateur alimentaire 10 plateaux	75-0201-W
Tapis de cuisson en silicone tout usage (28 cm x 43 cm)	54-0201-W-N
Hache-viande électrique de luxe no 5	82-0103-W

Ces produits et beaucoup plus de produits peut être commandé en visitant

WestonProducts.com ou en appelant

Weston Products gratuitement à 1-800-814-4895

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

ATTENTION! Il est important de suivre les directives sur la « sécurité alimentaire » fournies dans ce manuel. Pour obtenir les instructions les plus récentes, visiter le site Web d'USDA.