

Eastman Outdoors, Inc.  
3476 Eastman Drive  
Flushing, MI 48433  
800-241-4833

**[www.eastmanoutdoors.com](http://www.eastmanoutdoors.com)**

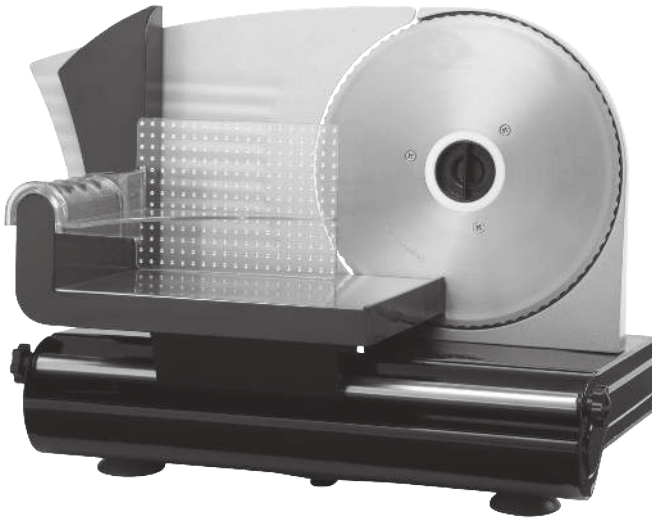
Revision date: 3/9/12



## Instructions and Care

# Food Slicer

Model: 38253



Eastman Outdoors, Inc.  
HOUSEHOLD USE ONLY  
Input: 120VAC, 60 Hz  
Output: 150 Watts

**Before operating, be sure to read and understand instructions completely. Failure to follow the safety rules and other basic safety precautions may result in serious personal injury.**

## Contents

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Important Safeguards</b>                | <b>2-3</b>  |
| <b>Parts List</b>                          | <b>4</b>    |
| <b>Service</b>                             | <b>4</b>    |
| <b>Slicer Care</b>                         | <b>5</b>    |
| <b>Precautions While Slicing</b>           | <b>6</b>    |
| <b>Disassembly and Re-assembly</b>         | <b>7-11</b> |
| <b>Adjusting Slicer Thickness</b>          | <b>12</b>   |
| <b>Storage</b>                             | <b>13</b>   |
| <b>Customer Assistance</b>                 | <b>13</b>   |
| <b>One Year Limited Warranty</b>           | <b>14</b>   |
| <b>Other Eastman Outdoors® Accessories</b> | <b>15</b>   |

## Important Safeguards

*This product is designed for indoor household use only*

### **⚠ WARNING**

**To avoid serious injury or death, malfunction or damage to property use the appliance only for its intended use and always follow the Instructions.**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read and understand all instructions before use.
2. Do not leave the slicer operating unattended at any time.
3. Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand.
4. Never slice food unless the slicer is completely assembled with the food platform and the food grip.
5. The Cutting Blade is very sharp. Handle the Cutting Blade carefully when cleaning, removing and inserting, as the Cutting Blade is extremely sharp. Do not touch sharp edge of the Cutting Blade.
6. Do not run the slicer for any more than 10 minutes continuously. If longer use is necessary, allow the slicer to cool off for 10 minutes prior to reuse.
7. Do not use this appliance to cut deeply frozen foods or bones.
8. When carrying the slicer be sure to carry it by the main housing using both hands. Do not carry the slicer by the thickness guide or cutting blade.

## Important Safeguards (Cont.)

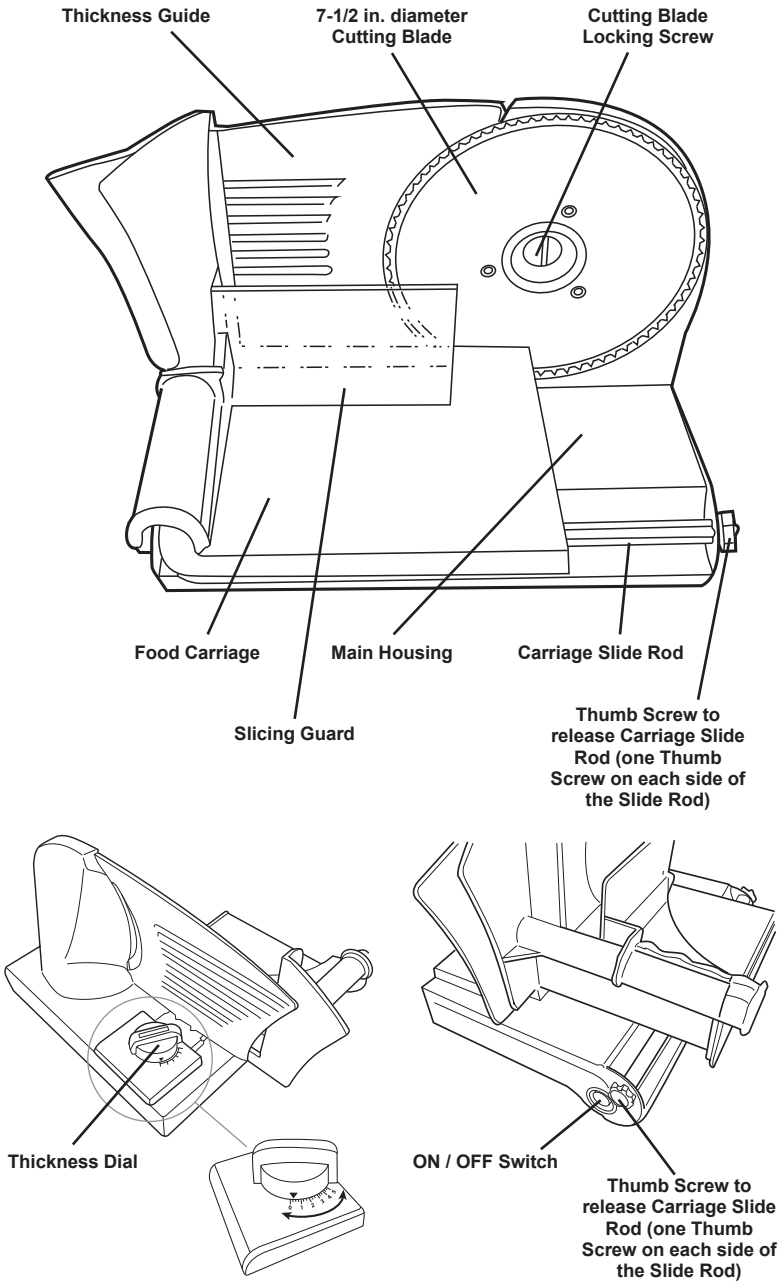
9. Operate appliance only after the Blade Locking Screw is properly engaged and fully tightened.
10. The use of accessory attachments that are not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injuries.
11. Adjust the Thickness Guide to position "0" after use and before cleaning.
12. Do not allow children access to this appliance. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
13. To protect against electrical shock, do not immerse the Main Housing unit or any part of the slicer cord and plug, in water or other liquid.
14. Do not use outdoors. Always use this slicer indoors and on a flat surface to allow sufficient airflow. Never use this slicer on a carpet, towel, newspaper, etc., which can block airflow to the bottom of base and cause failure.
15. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
16. Do not operate this appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
17. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces including the stove.
18. Do not place on or near a hot gas or electric burner.
- 19. Do not use this appliance for other than its intended use.**

### SAVE THESE INSTRUCTIONS

NOTE: This appliance has a polarized plug (one blade wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit on a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

Short Cord Instructions – a short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extensions cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

# Parts List



## Service

There are no user serviceable parts. Should you experience any problems with your slicer, please call Eastman Outdoors Customer Service at 1-800-241-4833.

## Slicer Care

### Unpacking and Before First Use

Carefully unpack the slicer and accessory parts. Turn the Thickness Dial to maximum to allow you to grasp the Cutting Blade for disassembly. Remove the Cutting Blade by holding the Cutting Blade with one hand and turning the Cutting Blade Locking Screw 1/4 turn CLOCKWISE. Remove the Food Carriage by unscrewing the thumb screws on each end of the Carriage Slide Rod. Wash the Cutting Blade, Food Carriage, and Slicing Guard in warm soapy water, rinse clean, and dry thoroughly. Do not try to wash the Cutting Blade while it is underwater as handling a sharp object in water is hazardous. Do not use any other cleaning chemicals.

After cleaning and drying, install the Cutting Blade back onto the motor shaft by carefully placing the Cutting Blade onto the mating hub of the motor shaft. Rotate the Locking Screw 1/4 turn COUNTER CLOCKWISE to lock the Cutting Blade in place.

Do not immerse the Main Housing in water or any other liquid. Clean the main housing with a wet towel soaked in warm water. and do not use any type of a cleaning chemical on the base.

### Main Housing

Your slicer's Main Housing contains all of the moving mechanical parts and electrical components so use proper care when cleaning. Make sure that the Main Housing is unplugged from the outlet before cleaning. Clean the Main Housing with a wet towel soaked in warm water. Do not use any type of a cleaning chemical on the Main Housing.



**WARNING**

**Do not immerse the Main Housing in water or any other liquid. Failure to follow this warning may result in electric shock, injury, or even death.**

### Cutting Blade and Plastic Parts of the Slicer

Wash the Cutting Blade, Food Carriage, and Slicing Guard in warm soapy water, rinse clean, and dry thoroughly. Do not try to wash the Cutting Blade while it is underwater as handling a sharp object in water is hazardous. Do not use any other cleaning chemicals.

## Precautions While Slicing

### **WARNING**

**Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand and never slice food unless the slicer is completely assembled with the food platform and the food grip. Failure to follow this warning may result in serious injury, or even death.**

Follow these safety precautions while using your grinder or while handling food:

- Wash hands thoroughly prior to handling any food.
- Make sure all utensils, containers, and countertops are thoroughly cleaned and disinfected before using.
- Thoroughly clean and disinfect all cutting boards, wooden or plastic.
- Before plugging in the slicer, make sure the switch is in the OFF position.
- Never feed food with hand. Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand and never slice food unless the slicer is completely assembled with the Food Carriage and Slicing Guard.
- ALWAYS use Slicing Guard when slicing any type of food.
- After slicing, store all items in refrigerator or freezer.
- Do not slice deeply frozen foods or hard objects such as bones.
- Do not use the unit for more than 10 minutes continuously. If longer use is necessary, allow the unit to cool down thoroughly before reusing it.
- To avoid jamming ,do not force to operate the unit with excessive pressure.
- If the unit jams due to any food or other material getting lodged, switch off immediately and clear jam before any further slicing.

**CAUTION:** When handling raw meat of any kind, clean and disinfect all tools, and cutting boards before and after use. When using wild game, freeze the meat for at least 60 days at 0°F (-18°C) before preparation as a precaution against parasites. See FDA safety measures at [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).

## Disassembly and Re-Assembly of your Slicer

### **⚠ WARNING**

Make sure that the Main Housing is unplugged while assembling or disassembling any part of this appliance. Failure to follow this warning may result in electric shock, injury, or even death.

To avoid serious injury or death, malfunction or damage to property use the appliance only for its intended use and always follow the Instructions.

### Disassembly of Cutting Blade

In order to disassemble the Cutting Blade from the Main Housing, first adjust the Thickness Dial to the maximum thickness so that you can grasp the Cutting Blade (Figure 1).

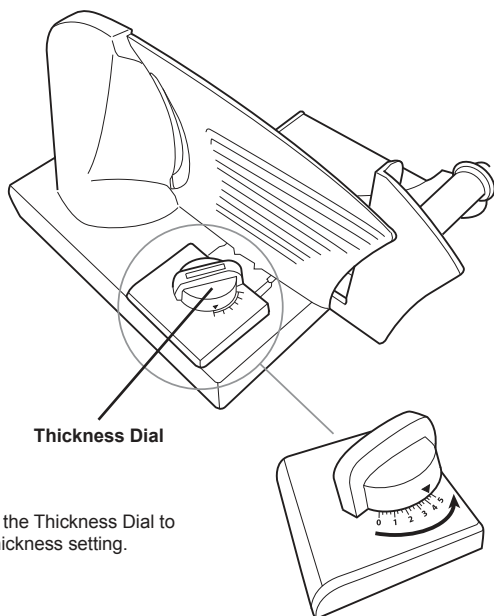


Figure 1. Adjust the Thickness Dial to the maximum thickness setting.



Grasp the Cutting Blade with your left hand and grasp the Locking Screw with your right hand. Turn the Locking Screw 1/4 turn CLOCKWISE to release the Locking Screw. Pull the Locking Screw out and then pull the Cutting Blade away from the Main Housing (Figure 2).

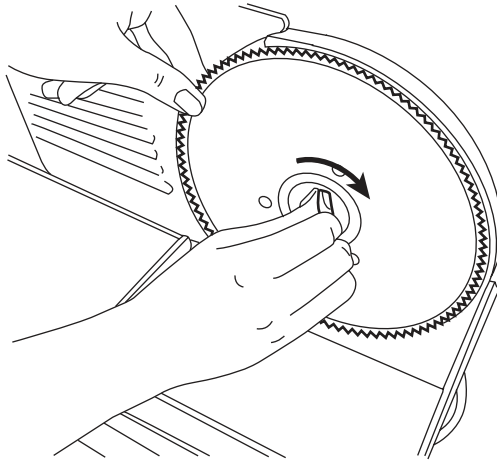


Figure 2. Grasp the Cutting Blade with your left hand with your right hand, turn the Locking Screw 1/4 turn CLOCKWISE to free the Cutting Blade.

### **Disassembly of Carriage Slide Rod and Food Carriage**

The slicer is equipped with convenient thumb screws to quickly release the Carriage Slide Rod. After releasing the slide rod, the Food Carriage can be disassembled from the slicer for cleaning.

Move the Food Carriage to the center of the slicer. Next turn the Thumb Screw on each side of the Carriage Slide Rod counter clockwise to release the Slide Rod. Pull the Slide Rod out from the Food Carriage. Both parts are now ready to wash however make sure that both parts are fully dried to prevent corrosion (Figure 3 and 4).

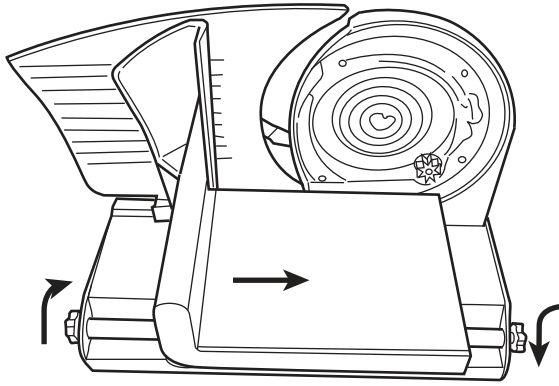


Figure 3. Move the Food Carriage to the center and with a counter clockwise orientation unscrew each Thumb Screws on each side of the Slide Rod.

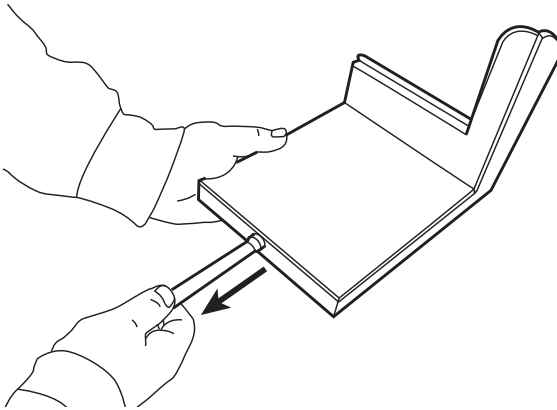


Figure 4. After pulling the Slide Rod out of the Food Carriage both parts are now ready for cleaning.

## Re-Assembly of Cutting Blade

First adjust the Thickness Dial to the maximum thickness so that you can grasp the Cutting Blade during re-assembly (Figure 5).

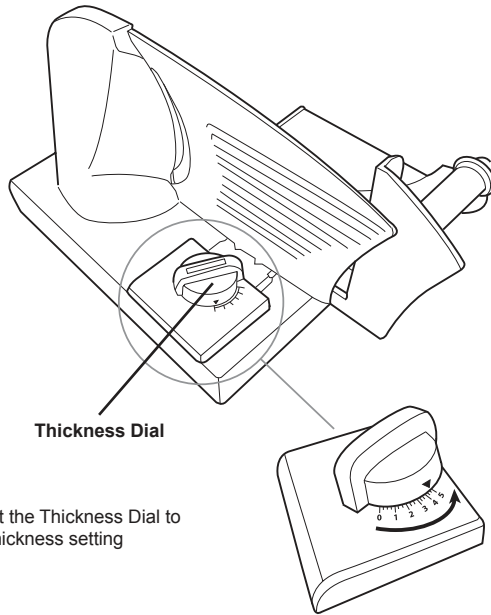


Figure 5. Adjust the Thickness Dial to the maximum thickness setting

Grasp the Cutting Blade with your left hand and grasp the Locking Screw with your right hand. Push the Locking Screw onto the motor shaft and then turn the Locking Screw 1/4 turn COUNTER CLOCKWISE to lock the Cutting Blade onto the motor shaft (Figure 6).

**CAUTION:** Once the Cutting Blade is fully assembled and locked back onto the motor shaft turn the Thickness Dial back to the zero setting in order to minimize your exposure to the sharp edges of the Cutting Blade.

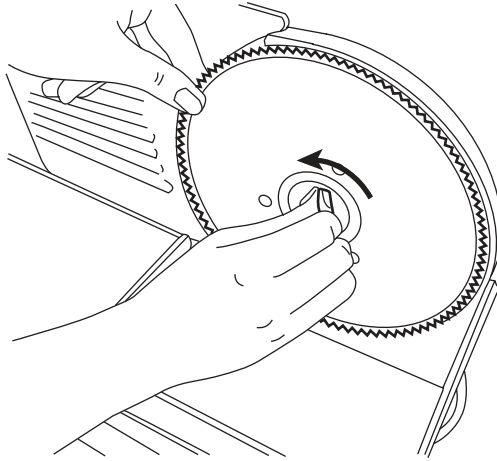


Figure 6. Grasp the Cutting Blade with your left hand with your right hand, turn the Locking Screw 1/4 turn COUNTER CLOCKWISE to lock the Cutting Blade to the motor shaft

### Re-Assembly of Food Carriage

Insert the Slide Rod into the bottom holes of the Food Carriage (Figure 7). Position the Food Carriage in the center of the Slide Rod and then re-assemble the Slide Rod to the Main Housing with the two Thumb Screws. Tighten the Thumb Screws in the clockwise direction until hand tight (Figure 8). Do not over tighten.

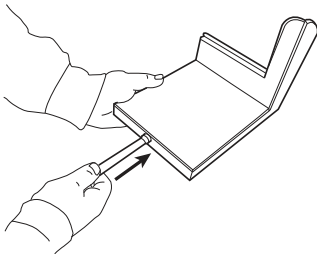


Figure 7.

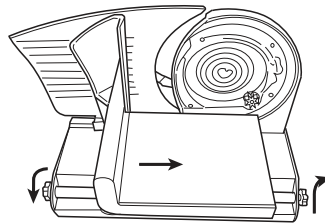


Figure 8.

## Adjusting Slicing Thickness

### Adjusting the Slicing Thickness

Your slicer is capable of slicing paper thin slices to slices as thick as 1/2 inch. To adjust the slice thickness, first make sure that the unit is turned off and unplugged from the outlet.

To slice paper thin slices, turn the Thickness Dial towards “0” (Figure 9). To slice thicker slices up to 1/2 inch thick, turn the Thickness Dial towards “5” (Figure 10).

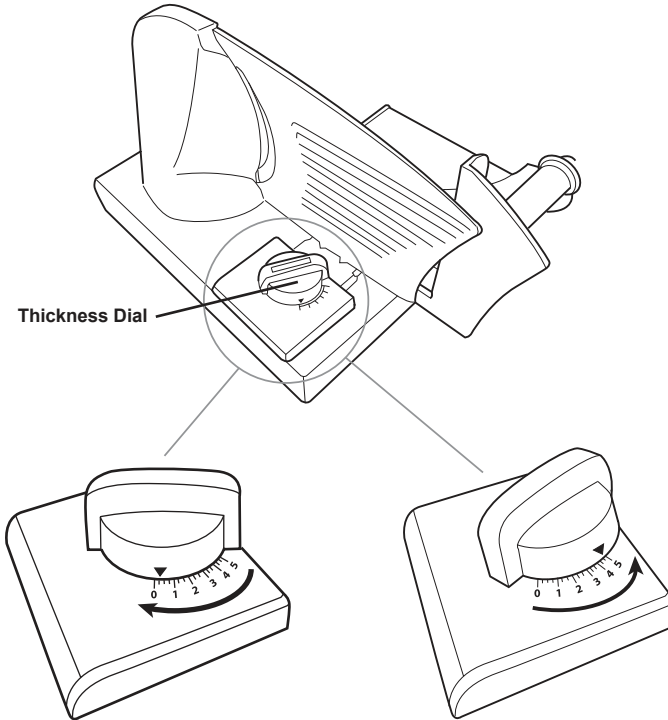


Figure 9. Turn Dial towards “0” for thinner slices

Figure 10. Turn Dial towards “5” for thicker slices

## Storage

### **Wash Thoroughly and Dry**

Before storing your slicer make sure that all parts of the slicer have been washed and dried. Follow the detailed instructions for Disassembly and Re-assembly of your Slicer.

Your slicer's Main Housing contains all of the moving mechanical parts and electrical components so use proper care when cleaning. Make sure that the Main Housing is unplugged from the outlet before cleaning. Clean the Main Housing with a wet towel soaked in warm water. Do not use any type of a cleaning chemical on the Main Housing.

Wash the Cutting Blade, Food Carriage, and Slicing Guard in warm soapy water, rinse clean, and dry thoroughly. Do not try to wash the Cutting Blade while it is underwater as handling a sharp object in water is hazardous. Do not use any other cleaning chemicals.

### **Think Safety First**

Turn the Thickness Dial to the zero setting in order to minimize your exposure to the sharp edges of the Cutting Blade.

When carrying the slicer be sure to carry it by the main housing using both hands. Do not carry the slicer by the thickness guide or cutting blade.

## Customer Assistance

At Eastman Outdoors, Inc., we sell the safest and highest quality products available. We are confident that you will enjoy years of dependable service from your new Eastman Outdoors® product. If you ever have questions or concerns regarding any Eastman Outdoors® products, call Eastman Outdoors' Customer Service department at 1-800-241-4833 or visit our website at [www.eastmanoutdoors.com](http://www.eastmanoutdoors.com)

## One Year Limited Warranty

### Standard Limited Warranty

**LIMITED WARRANTY:** This Eastman Outdoors® product is warranted against defects in material and workmanship for one year following its date of purchase by the original purchaser, provided the product is used in accordance with Eastman Outdoors' printed instructions. Eastman Outdoors, Inc. warrants that the enclosed hardware (where applicable) is free from physical defects for a period of one year from the original date of retail purchase. This warranty does not cover damage resulting from abuse, improper use, user negligence or accident, or normal wear. Eastman Outdoors, Inc. entire liability and your **EXCLUSIVE REMEDY** if product is defective in material or workmanship during the warranty period, is repair or replacement at Eastman Outdoors's expense. **NO OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, SHALL APPLY TO THE PRODUCT.** Eastman Outdoors, Inc. shall not, in any event, be liable for any incidental or consequential damages, either for breach of this warranty or any other reason resulting from the use of this product. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state.

**REPAIR PROCEDURES:** Eastman Outdoors, Inc. will repair or replace products not conforming to this limited warranty at no charge. If you find a product to be defective, contact the Eastman Outdoors Customer Service department at 1-800-241-4833 . When you receive authorization, return the product as directed. Product repairs not covered by warranty, and product updates, will be provided at a set rate.

**LIMITATIONS:** This warranty is void if the product is damaged by improper or abnormal use or by accident; if the product is altered or modified in any way other than as directed by official Eastman Outdoors, Inc. instructions; or if any attempt is made to repair the product without authorization from Eastman Outdoors, Inc. Eastman Outdoors® products are intended for residential indoor use only. Eastman Outdoors® products are in all events not suitable, and are not authorized, for use in any situations that might pose potential injuries to life and health. This warranty is not assignable or transferable.

**EXCEPT AS PROVIDED IN THIS LIMITED WARRANTY, THE EASTMAN OUTDOORS® PRODUCT IS PROVIDED "AS IS".**

## Eastman Outdoors® Accessories



**Food Dehydrator**



**Grinder**



**Freezer Bag / Tape Dispenser  
Kit and Refill Kit**



**Jerky & Sausage  
Maker Kit**



**Jerky & Sausage  
Seasoning Packs**

To order any of the Eastman Outdoors® accessories shown above visit your local Eastman Outdoors® retailer or call Eastman Outdoors Customer Service at 1-800-241-4833 . We will be glad to help you with any of your questions or ordering needs.



Eastman Outdoors, Inc.  
3476 Eastman Drive  
Flushing, MI 48433  
800-241-4833

**[www.eastmanoutdoors.com](http://www.eastmanoutdoors.com)**

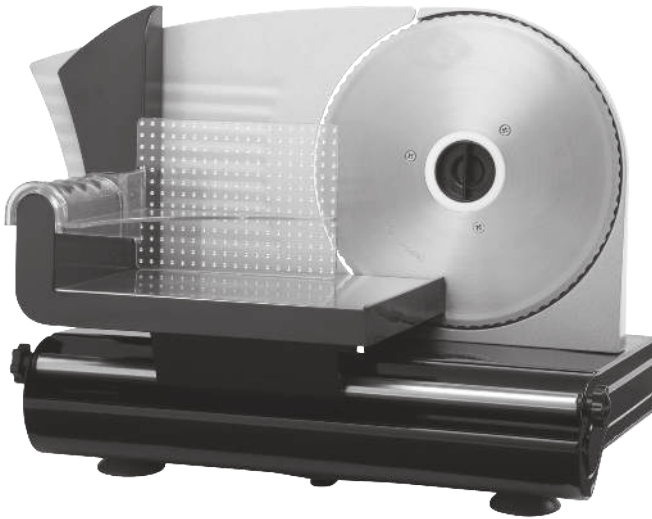
Revision date: 3/9/12



## Instructions et entretien

# Trancheuse

Model: 38253



**Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous de lire et bien comprendre les instructions. Vous pourriez vous blesser gravement si vous ne suivez pas ces règles de sécurité et ne prenez pas d'autres précautions de base au niveau de la sécurité.**



Eastman Outdoors, Inc.  
HOUSEHOLD USE ONLY  
Entrée: 120VCA, 60 Hz  
Sortie: 150 Watts

## Contenu

|   |      |
|---|------|
| Mises en garde importantes                        | 2-3  |
| Liste des pièces                                  | 4    |
| Service   | 4    |
| Entretien de la trancheuse                        | 5    |
| Précautions à prendre lors de l'utilisation       | 6    |
| Démontage et remontage                            | 7-11 |
| Réglage de l'épaisseur des tranches               | 12   |
| Rangement   | 13   |
| Aide à la clientèle                               | 13   |
| Garantie limitée d'un an                          | 14   |
| Autres accessoires Eastman Outdoors <sup>MD</sup> | 15   |

## Mises en garde importantes

*Ce produit est conçu pour une utilisation comme appareil ménager à l'intérieur seulement*



**Pour éviter des blessures graves ou la mort, un mauvais fonctionnement ou des dommages à la propriété, utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu et suivez toujours les instructions.**

Lorsque vous utilisez des appareils ménagers électriques, il vous faut prendre des précautions de base au niveau de la sécurité comme les suivantes:

1. Lisez toutes les instructions afin de bien les comprendre avant d'utiliser l'appareil.
2. Ne laissez pas la trancheuse fonctionner sans surveillance en aucun cas.
3. Évitez de toucher aux pièces en mouvement. N'alimentez jamais la machine à la main.
4. Ne coupez jamais de nourriture à moins que la trancheuse ne soit complètement montée avec la plateforme pour la nourriture et la poignée d'alimentation en place.
5. La lame est très coupante. Manipulez la lame avec précaution lorsque vous la nettoyez, l'enlevez ou la remettez en place, car elle est très coupante. Ne touchez pas la partie coupante de la lame.
6. Ne faites pas fonctionner la trancheuse plus de 10 minutes à la fois. Si vous devez l'utiliser plus longtemps, laissez la trancheuse refroidir pendant 10 minutes avant de la réutiliser.
7. N'utilisez pas cet appareil pour couper des aliments congelés ou des os.
8. Lorsque vous transportez la trancheuse, assurez-vous de le faire en supportant le bâti principal à l'aide de vos deux mains. Ne transportez pas la trancheuse par le guide d'épaisseur ou la lame.

## Mises en garde importantes

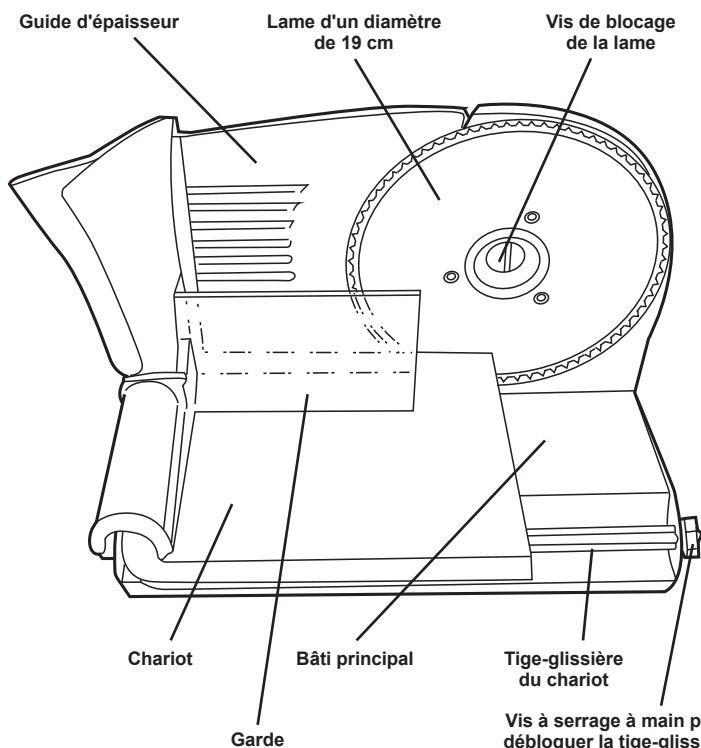
9. Faites fonctionner l'appareil seulement après que la vis de blocage de la lame soit bien en place et complètement serrée.
10. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de cet appareil ménager peut causer un feu, un choc électrique ou des blessures.
11. Réglez le guide d'épaisseur à la position "0" après l'utilisation et avant le nettoyage.
12. Ne laissez pas les enfants avoir accès à cet appareil. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque vous utilisez cet appareil avec des enfants à proximité.
13. Pour vous protéger des chocs électriques, ne submergez pas le bâti principal ou une autre partie du fil d'alimentation et de la fiche de la trancheuse dans l'eau ou un autre liquide.
14. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. Utilisez toujours cet appareil à l'intérieur sur une surface plane pour permettre une bonne circulation d'air. Ne placez jamais l'appareil sur un tapis, une serviette, un journal, etc., ce qui pourrait empêcher la circulation d'air à la base de l'appareil et causer une défaillance.
15. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous enlevez des pièces ou en ajoutez et avant de le nettoyer.
16. Ne faites jamais fonctionner cet appareil si le fil d'alimentation ou la fiche est endommagé ou si l'appareil fonctionne mal, a été échappé ou endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil au centre de réparation mandaté le plus près de chez vous pour être inspecté, réglé ou réparé.
17. Ne laissez pas le fil d'alimentation pendre sur le bord de la table, du comptoir ou toucher une surface chaude incluant la cuisinière.
18. Ne placez jamais l'appareil près d'un brûleur à gaz chaud ou près d'un brûleur électrique.
19. **N'utilisez pas cet appareil pour d'autres usages que celui prévu.**

### CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

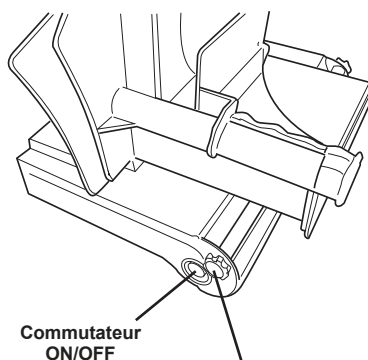
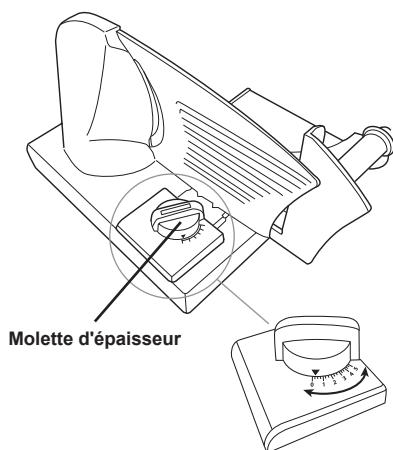
**NOTEZ BIEN:** Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche plus large que l'autre). Pour diminuer le risque de choc électrique, cette fiche se branche seulement dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne se branche pas complètement dans la prise, retournez-la. Si malgré tout elle ne se branche pas complètement, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez pas de neutraliser ce dispositif de sécurité.

Instructions pour le fil d'alimentation court – Un fil d'alimentation court est fourni pour diminuer le risque que le fil s'entremêle ou que vous trébuchiez sur un fil plus long. Une rallonge peut être utilisée si vous prenez les dispositions nécessaires. Si vous utilisez une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées doivent être au moins de même niveau que celles de l'appareil électrique. Le fil plus long doit être placé pour qu'il ne pendre pas sur le bord d'une table où il pourrait être tiré par un enfant ou vous faire trébucher.

## Liste des pièces



Vis à serrage à main pour débloquer la tige-glissière du chariot (une vis à chaque extrémité de la tige-glissière)



Vis à serrage à main pour débloquer la tige-glissière du chariot (une vis à chaque extrémité de la tige-glissière)

## Service

Il n'y a pas de pièces qui peuvent être remplacées par l'utilisateur. Si vous avez des problèmes avec votre trancheuse, s.v.p., communiquez avec le service à la clientèle Eastman Outdoors en composant le 1-800-241-4833.

## Entretien de la trancheuse

### Déballage et avant d'utiliser

Déballer la trancheuse et les accessoires avec précaution. Tournez la molette d'épaisseur à la position maximale pour vous permettre de saisir la lame pour le démontage. Enlevez la lame en la tenant d'une main et en tournant la vis de blocage de la lame  $\frac{1}{4}$  de tour **DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE**. Enlevez le chariot en dévissant les vis de serrage à main à chaque extrémité de la tige-glissière du chariot. Nettoyez la lame, le chariot et la garde dans de l'eau savonneuse tiède, rincez et asséchez bien. Ne tentez pas de laver la lame lorsqu'elle est sous l'eau, car manipuler un objet coupant sous l'eau est dangereux. N'utilisez pas d'autres produits chimiques nettoyants.

Après avoir nettoyé et asséché les pièces, remettez la lame sur l'axe du moteur en la plaçant avec précaution sur le moyeu d'accouplement de l'axe du moteur. Tournez la vis de blocage  $\frac{1}{4}$  de tour **DANS LE SENS CONTRAIRE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE** pour bloquer la lame en place.

Ne submergez pas le bâti dans l'eau ou dans un autre liquide. Nettoyez le bâti à l'aide d'une serviette humide trempée dans de l'eau tiède et n'utilisez aucun autre produit de nettoyage chimique sur le bâti.

### Bâti principal

Le bâti contient toutes les pièces mécaniques et les composants électriques et doit donc être nettoyée en prenant certaines précautions. Assurez-vous que le bâti est débranché de la prise avant le nettoyage. Nettoyez le bâti avec une serviette humide qui a été trempée dans de l'eau tiède. N'utilisez aucun autre produit de nettoyage chimique sur le bâti principal.



**AVERTISSEMENT**

**Ne submergez pas le bâti principal dans l'eau ou dans un autre liquide. Si vous ne tenez pas compte de cet avertissement, les conséquences pourraient être un choc électrique, des blessures ou même la mort.**

### Lame et pièces en plastique de la trancheuse

Nettoyez la lame, le chariot et la garde dans de l'eau savonneuse tiède, rincez et asséchez bien. Ne tentez pas de laver la lame lorsqu'elle est sous l'eau, car manipuler un objet coupant sous l'eau est dangereux. N'utilisez pas d'autres produits chimiques nettoyants.

## Précautions à prendre lors du tranchage



**Évitez de toucher aux pièces en mouvement. N'alimentez jamais l'appareil à la main et ne coupez jamais de la nourriture à moins que la trancheuse ne soit complètement montée avec la plateforme pour la nourriture et la poignée d'alimentation en place. Ne pas tenir compte de cet avertissement pourrait avoir comme conséquences des blessures graves et même la mort.**

Tenez compte de ces mesures de sécurité lorsque vous utilisez votre trancheuse ou lorsque vous manipulez de la nourriture:

- Lavez bien vos mains avant de manipuler de la nourriture.
- Assurez-vous que tous les ustensiles, et les contenants et toutes les surfaces de travail sont bien nettoyés et désinfectés avant l'utilisation.
- Nettoyez minutieusement et désinfectez les planches à découper en bois ou en plastique.
- Avant de brancher la trancheuse, assurez-vous que le commutateur est à OFF.
- N'alimentez jamais l'appareil avec la main. Évitez les contacts avec les pièces en mouvement. N'alimentez jamais l'appareil à la main et ne tranchez jamais des aliments à moins que la trancheuse ne soit complètement montée avec la plateforme pour la nourriture et la garde.
- Utilisez TOUJOURS la garde lorsque vous tranchez de la nourriture.
- Après les avoir tranchés, rangez tous les aliments au réfrigérateur ou au congélateur.
- N'utilisez pas cet appareil pour couper des aliments congelés ou des os.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 10 minutes à la fois. Si vous devez l'utiliser plus longtemps, laissez l'appareil refroidir pendant 10 minutes avant de le réutiliser.
- Pour éviter les blocages, n'utilisez pas l'appareil en exerçant une pression excessive.
- Si l'appareil se bloque à cause de la nourriture ou d'un autre matériau coincé, mettez l'appareil hors circuit immédiatement et débloquez-le avant de trancher de nouveau.

**MISE EN GARDE:** Lorsque vous manipulez de la viande crue, nettoyez et désinfectez tous les ustensiles et toutes les planches à trancher avant et après l'utilisation. Lorsque vous utilisez de la viande sauvage, congelez la viande durant au moins 60 jours à 0° F (-18°C) avant de la préparer comme précaution contre les parasites. Consultez les mesures préventives de la FDA au [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).

## Démontage et remontage de la trancheuse

### **⚠ AVERTISSEMENT**

Assurez-vous que le fil d'alimentation du bâti principal est débranché lors du démontage et du remontage de toute pièce de cet appareil. Ne pas tenir compte de cet avertissement pourrait avoir comme conséquences un choc électrique, des blessures ou même la mort.

Pour éviter des blessures graves ou la mort, un mauvais fonctionnement ou des dommages à la propriété, utilisez cet appareil seulement pour l'usage prévu et suivez toujours les instructions.

### Démontage de la lame

Pour démonter la lame du bâti principal, réglez d'abord la molette d'épaisseur à l'épaisseur maximale afin que vous puissiez saisir la lame (illustration 1).

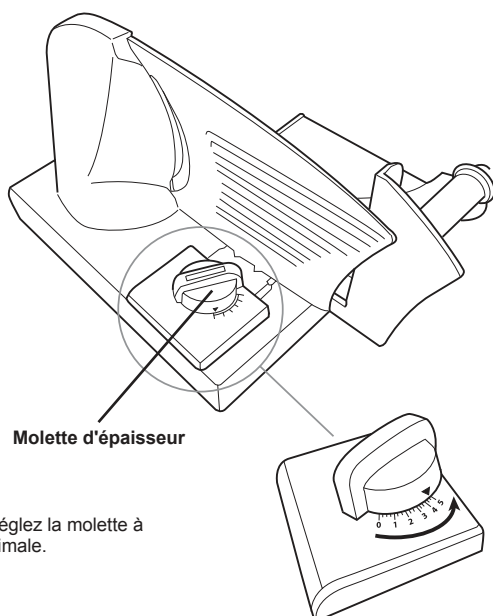


Illustration 1. Réglez la molette à l'épaisseur maximale.



Saisissez la lame avec votre main gauche et la vis de blocage avec votre main droite. Tournez la vis de blocage  $\frac{1}{4}$  de tour DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE pour débloquer la vis. Tirez sur la vis de blocage pour la retirer et ensuite, tirez la lame pour la sortir du bâti (illustration 2).

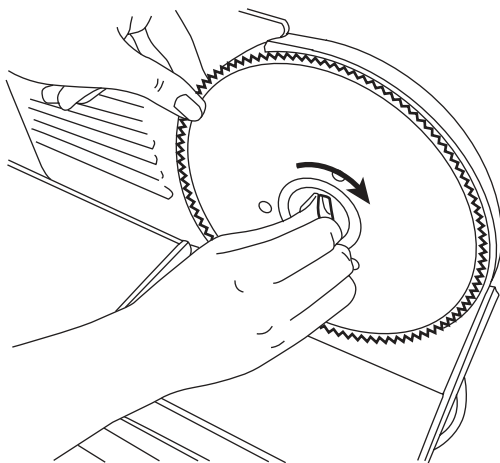


Illustration 2. Saisissez la lame avec votre main gauche et, avec votre main droite, tournez la vis de blocage  $\frac{1}{4}$  de tour DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE pour libérer la lame.

### **Démontage de la tige-glissière du chariot et du chariot**

La trancheuse est munie de pratiques vis à serrage à main pour débloquer rapidement la tige-glissière du chariot. Après avoir débloqué la tige-glissière, le chariot peut être enlevé de la trancheuse pour le nettoyage.

Poussez le chariot vers le centre de la trancheuse. Ensuite, tournez les vis à serrage à main de chaque côté de la tige-glissière dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour débloquer la tige-glissière. Tirez la tige-glissière pour la sortir du chariot. Les deux pièces sont maintenant prêtes à être lavées, mais assurez-vous que ces deux pièces sont bien asséchées pour empêcher la corrosion (illustrations 3 et 4).

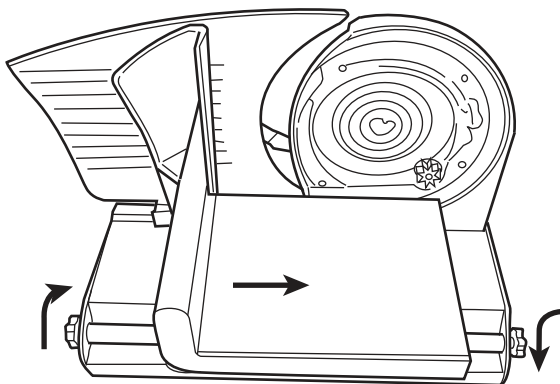


Illustration 3. Poussez le chariot vers le centre et en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, dévissez chaque vis de chaque côté de la tige-glissière.

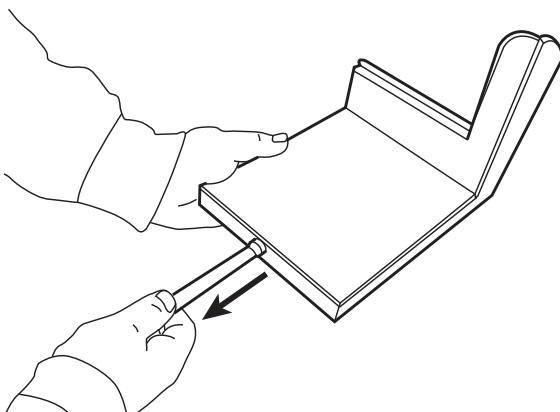


Illustration 4. Après avoir retiré la tige-glissière du chariot, les deux pièces sont maintenant prêtes pour le nettoyage.

## Remontage de la lame

En premier lieu, réglez la molette d'épaisseur à l'épaisseur maximale afin de pouvoir saisir la lame durant le remontage (illustration 5).

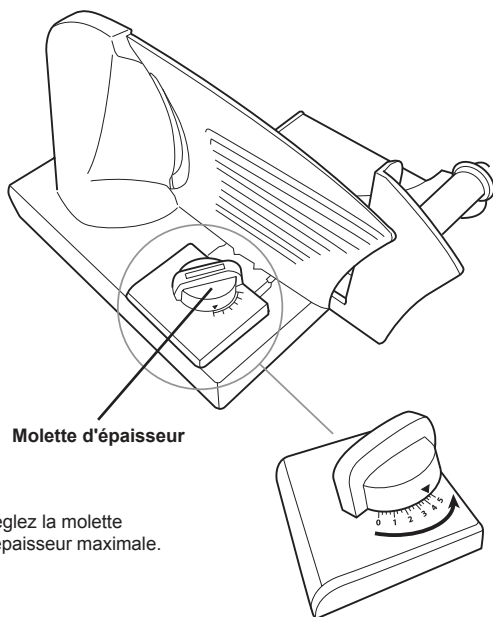


Illustration 5. Réglez la molette d'épaisseur à l'épaisseur maximale.

Saisissez la lame avec votre main gauche et saisissez la vis de blocage avec votre main droite. Insérez la vis de blocage dans l'axe du moteur et tournez la vis de blocage  $\frac{1}{4}$  de tour **DANS LE SENS CONTRAIRE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE** pour bloquer la lame sur l'axe du moteur (illustration 6).

**MISE EN GARDE:** Une fois que la lame est complètement montée et bloqué sur l'axe du moteur, tournez la molette d'épaisseur au réglage zéro pour minimiser votre exposition aux bords coupants de la lame.

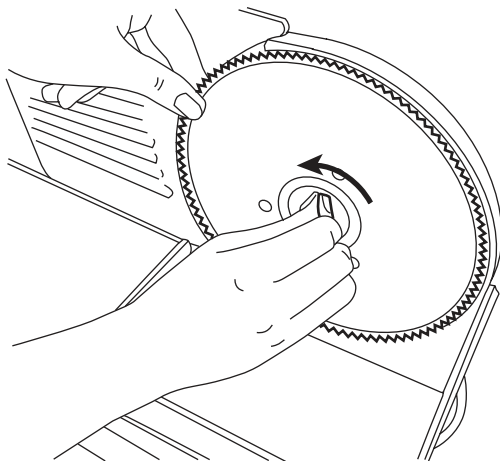


Illustration 6. Saisissez la lame avec votre main gauche et, avec votre main droite, tournez la vis de blocage  $\frac{1}{4}$  de tour DANS LE SENS CONTRAIRE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE pour bloquer la lame sur l'axe du moteur.

### Remontage du chariot

Insérez la tige-glissière dans les trous inférieurs du chariot (illustration 7). Placez le chariot au centre de la tige-glissière et ensuite, remontez la tige-glissière sur le bâti à l'aide des deux vis à serrage à main. Serrez les vis à serrage à main en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles soient serrées (illustration 8). Ne serrez pas trop.

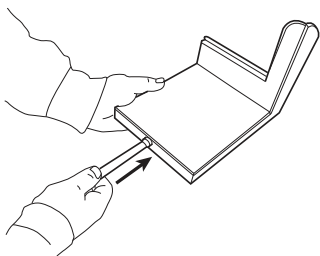


Illustration 7

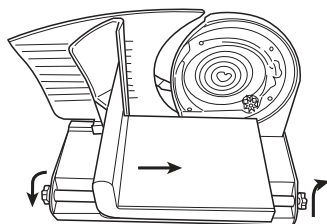


Illustration 8.

## Réglage de l'épaisseur de coupe

### Réglage de l'épaisseur de coupe

Votre trancheuse est capable de trancher des tranches aussi minces que du papier et aussi épaisses que 1.27 cm. Pour régler l'épaisseur des tranches, en premier lieu, assurez-vous que l'appareil est hors circuit et débranché de la prise murale.

Pour trancher des tranches aussi minces que du papier, tournez la molette d'épaisseur vers le "0" (illustration 9). Pour trancher des tranches plus épaisses, jusqu'à 1.27 cm. d'épaisseur, tournez la molette d'épaisseur vers "5" (illustration 10).

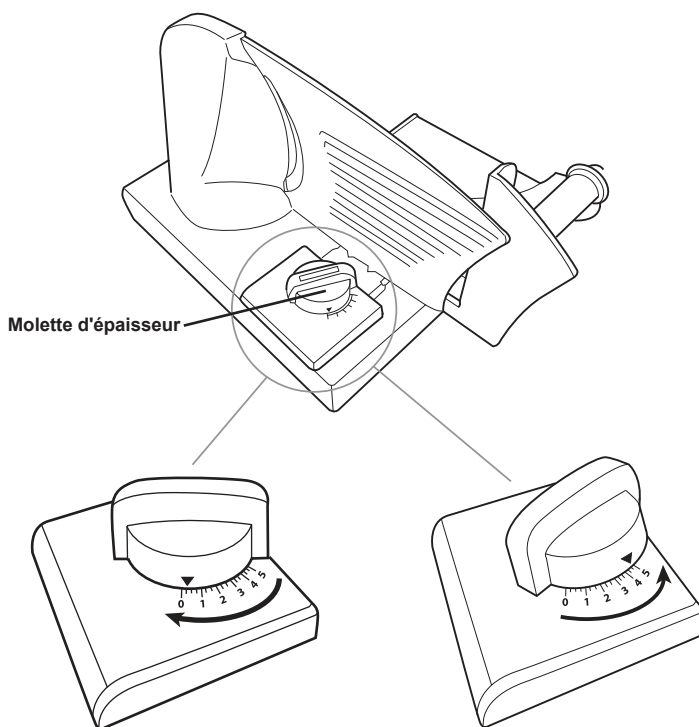


Illustration 9. Tournez la molette vers "0" pour des tranches plus minces.

Illustration 10. Tournez la molette vers "5" pour des tranches plus épaisses.

## Rangement

### Lavez bien et asséchez

Avant de ranger votre trancheuse, assurez-vous que toutes les pièces ont été lavées et asséchées. Suivez les instructions détaillées pour le Démontage et le remontage de votre trancheuse.

Le bâti de votre trancheuse contient toutes les pièces mécaniques et les composants électriques et elle doit donc être nettoyée en prenant certaines précautions. Assurez-vous que le bâti est débranché de la prise avant le nettoyage. Nettoyez le bâti avec une serviette humide qui a été trempée dans de l'eau tiède. N'utilisez aucun autre produit de nettoyage chimique sur le bâti.

Nettoyez la lame, le chariot et la garde dans de l'eau savonneuse tiède, rincez et asséchez bien. Ne tentez pas de laver la lame lorsqu'elle est sous l'eau, car manipuler un objet coupant sous l'eau est dangereux. N'utilisez pas d'autres produits de nettoyage chimiques.

### Pensez à la sécurité en premier

Tournez la molette d'épaisseur au réglage zéro pour minimiser votre exposition aux bords coupants de la lame.

Lorsque vous transportez la trancheuse, assurez-vous de le faire en supportant le bâti principal à l'aide de vos deux mains. Ne transportez pas la trancheuse par le guide d'épaisseur ou la lame.

## Aide à la clientèle

Chez Eastman Outdoors, Inc., nous vendons les produits de la plus haute qualité et les plus sécuritaires disponibles. Nous sommes certains que votre nouveau produit Eastman Outdoors<sup>MD</sup> vous fournira un bon rendement pendant de nombreuses années. Si vous avez des questions ou des inquiétudes concernant tout produit Eastman Outdoors<sup>MD</sup>, communiquez avec le service à la clientèle en composant le 1-800-241-4833 ou visitez notre site au [www.eastmanoutdoors.com](http://www.eastmanoutdoors.com).

## Garantie limitée d'un an

### Garantie limitée conventionnelle

**GARANTIE LIMITÉE:** Ce produit Eastman Outdoors<sup>MD</sup> est garanti contre tout défaut de matériaux ou de fabrication pour un an à partir de la date d'achat par le premier acheteur, si le produit est utilisé selon les instructions écrites d'Eastman Outdoors. Eastman Outdoors, Inc. garantit pour une période d'un an à partir de la date d'achat au détail que les accessoires compris (là où cela s'applique) sont libres de tout défaut. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un usage abusif, d'une mauvaise utilisation, de négligence de l'utilisateur, d'un accident ou d'une usure normale. La responsabilité totale d'Eastman Outdoors, Inc. et votre UNIQUE VOIE DE DROIT si le produit est défectueux au niveau des matériaux ou de la fabrication durant la période de garantie, consiste en une réparation ou un remplacement au frais d'Eastman Outdoors. AUCUNE AUTRE GARANTIE, EXPLICITE OU TACITE, COMPRENANT LA GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE ET LA GARANTIE DE BON FONCTIONNEMENT POUR UN CERTAIN USAGE, NE S'APPLIQUERA À CE PRODUIT. Dans aucun cas,, Eastman Outdoors, Inc. ne sera responsable des dommages accessoires et indirects résultant de la non-application de cette garantie ou de l'utilisation de ce produit. Cette garantie vous donne des droits particuliers. Vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'un état à un autre.

**DÉMARCHES POUR LES RÉPARATIONS:** Eastman Outdoors, Inc. réparera ou remplacera sans frais les produits qui ne sont pas conformes aux normes de la garantie limitée. Si vous constatez que votre produit est défectueux, communiquez avec le service à la clientèle d'Eastman Outdoors en composant le 1-800-241-4833. Lorsque vous obtiendrez une autorisation, retournez le produit selon les indications. Les réparations ne tombant pas sous la garantie et les mises à norme seront effectuées à des taux préétablis.

**LIMITES:** Cette garantie est nulle si le produit est endommagé suite à une mauvaise utilisation, à une utilisation anormale ou à un accident, si le produit est altéré ou modifié de toute autre façon que celle contenue dans les instructions officielles fournies par Eastman Outdoors, Inc. ou si une tentative est faite pour réparer le produit sans l'autorisation de Eastman Outdoors, Inc. Les produits Eastman Outdoors<sup>MD</sup> sont conçus pour une utilisation à l'intérieur comme appareil ménager seulement. Les produits Eastman Outdoors<sup>MD</sup>, dans toutes circonstances, ne conviennent pas et ne doivent pas être utilisés dans des situations qui pourraient mettre en danger la vie ou la santé. Cette garantie n'est pas cessible ni transférable.

À L'EXCEPTION DES TERMES DE CETTE GARANTIE LIMITÉE, LE PRODUIT EASTMAN OUTDOORS<sup>MD</sup> EST VENDU "TEL QUE VU".

## Accessoires Eastman Outdoors<sup>MD</sup>



Déshydrateur d'aliments



Hachoir



Ensemble de sac pour la congélation/dévidoir de ruban et ensemble de recharge



Ensemble pour la fabrication du jerky et des saucisses



Sachets d'assaisonnements pour le jerky et la saucisse

Pour commander un des accessoires Eastman Outdoors<sup>MD</sup> illustrés ci-dessus, visitez le détaillant Eastman Outdoors<sup>MD</sup> le plus près de chez vous ou communiquez avec le service à la clientèle Eastman Outdoors en composant le 1-800-241-4833. Nous serons heureux de vous aider si vous avez des questions ou désirez placer une commande.