



TOMATO PRESS & SAUCE MAKER

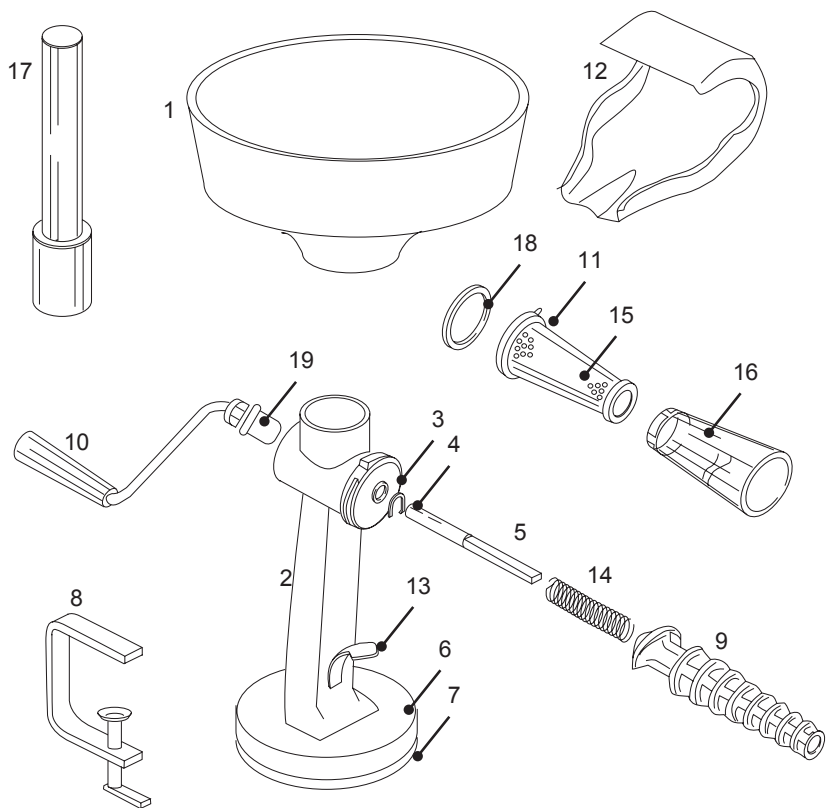


TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

COMPONENT LIST	4-5
ASSEMBLY INSTRUCTIONS	6-7
FOOD TIPS	8
CLEANING INSTRUCTIONS	9
HELPFUL HINTS	9
RECIPES	10
WARRANTY	12
LISTA DE COMPONENTES	14-15
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO	16-17
CONSEJOS DE COMIDA	18
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	19
CONSEJOS ÚTILES	19
RECTAS	20
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON	22
LISTE DES PIÈCES	24-25
DIRECTIVES D'ASSEMBLAGE	26-27
CONSEILS ALIMENTAIRES	28-29
DIRECTIVES CONCERNANT LE NETTOYAGE	29
CONSEILS PRATIQUES	29
RECETTES	30
INFORMATION SUR LA GARANTIE	31



ENGLISH INSTRUCTIONS



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	LARGE HOPPER
2	BODY
3*	DRIVE SHAFT O-RING SEAL
4*	DRIVE SHAFT CLIP
5	DRIVE SHAFT ASSEMBLY (SPRING, E-CLIP, O-RING INCLUDED)
6	SUCTION CUP BODY
7	SUCTION CUP
8	C-CLAMP
9	SPIRAL
10	HANDLE
11	SCREEN THUMBSCREW
12	SQUIRT GUARD/CHUTE
13	SUCTION CUP LEVER
14*	DRIVE SHAFT SPRING
15	MULTI-PURPOSE SCREEN
16	WASTE FUNNEL
17	STOMPER
18	SCREEN GASKET
19	PLASTIC BUSHING

***PARTS 3, 4, & 14 ARE ASSEMBLED ON PART 5.**

If any components of this unit are broken, the unit does not operate properly or you need a replacement instruction manual, visit us on the web at

WestonSupply.com

Or call Weston Brands, LLC Toll Free at 1-800-814-4895
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 1-216-901-6801

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Apply a few drops of vegetable oil to the rubber Drive Shaft O-Ring.

2. Slide the drive shaft clip and Drive Shaft O-Ring seal over the back end of the preassembled Drive Shaft. **FIGURE A**

3. Insert the Screen Gasket into the large end of the Screen making sure the Gasket is under the Thumbscrew. **FIGURE B**

4. Slide the Drive Shaft Spring over the Drive Shaft.

5. Slide the red plastic Spiral onto the Drive Shaft over the Spring. Be sure to match the flats on the Drive Shaft to the metal insert in the inside of the Spiral. **FIGURE C**

6. Align the notches of the Body with grooves in the Drive Shaft Assembly. **FIGURE D**

7. Holding the Body firmly in one hand, push the Drive Shaft Assembly firmly, then turn the Drive Shaft Assembly 1/8th of a turn counter-clockwise to lock it in place (NOTE: The "ON" - "OFF" direction arrows are on the base of the Screen). **FIGURE E**

8. Tighten the Screen Thumbscrew to lock the Screen in place (NOTE: Finger tighten only, do not over tighten). **FIGURE E** NOTE: Operating the Tomato Press & Sauce Maker while empty is NOT recommended. The juice from the fruits and vegetables act as a lubricant for the mechanism and reduces wear on the components.

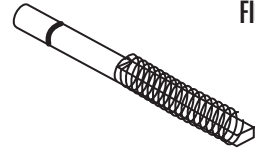


FIGURE A

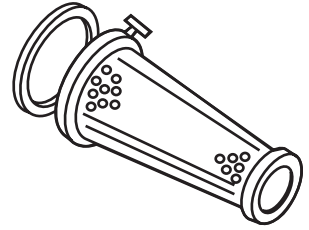


FIGURE B

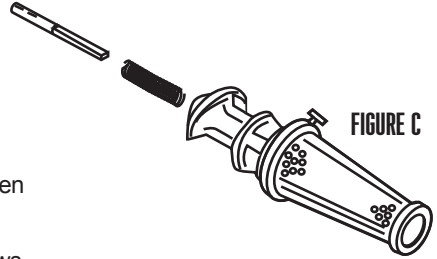


FIGURE C

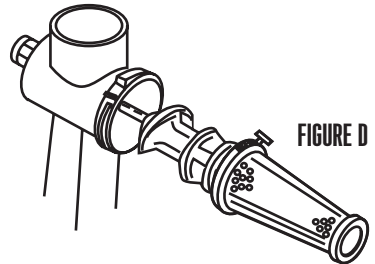


FIGURE D

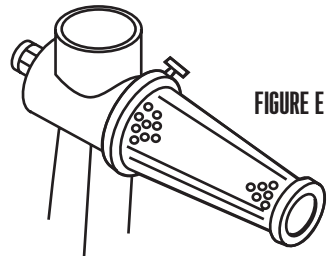


FIGURE E

⚠ WARNING Entanglement Hazard: To avoid serious injury do not reach into grinder inlet. Always use stomper.

9. At this point you can attach the Tomato Press & Sauce Maker to your work space. If utilizing the Suction Cup, be sure the area you wish to adhere to is smooth, clean, and dry. Simply raise the Suction Cup Lever and hold the Tomato Press & Sauce Maker firmly in place with the Suction Cup in contact with the table surface, then press the Suction Cup Lever down. The Suction Cup will require firm pressure to lock it into place. NOTE: If you have a rough or dirty surface, the Suction Cup may not adhere to the surface.

10. If utilizing the C-Clamp, simply position the Tomato Press & Sauce Maker near the edge of a table or counter. Slide the top end of the C-Clamp into the slot at the base of the Tomato Press & Sauce Maker and tighten the screw to the underside of the work surface.

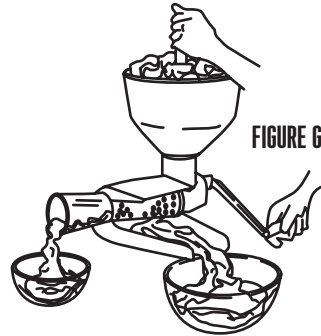
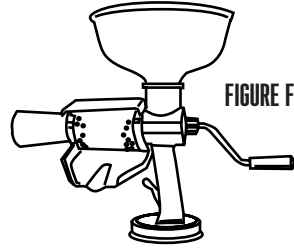
11. Slide the Handle into the Tomato Press & Sauce Maker making sure to align the slots in the Drive Shaft to the tabs on the Handle.

12. Attach the Waste Funnel to the end of the Screen by pushing the small end with the tabs over the end of the Screen. NOTE: Use caution not to break the Waste Funnel when attaching or detaching.

13. Attach the Squirt Guard/Chute to the Screen by sliding the Squirt Guard/Chute over the Screen with the larger opening of the Squirt Guard/Chute closest to the Hopper. Snap it into place. **FIGURE F**

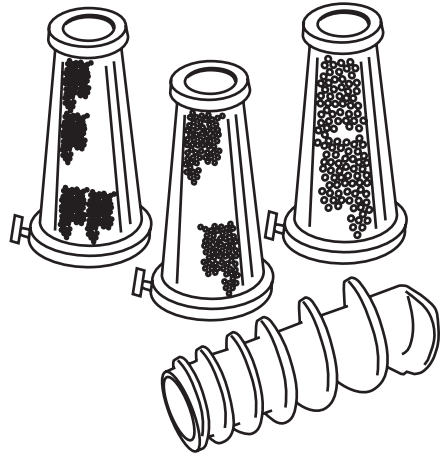
14. Attach the Hopper to the top of the Roma by sliding the small neck section of the Hopper into the throat of the Body.

15. Before placing any food in the Hopper be sure to have a bowl or jar under both the Waste Funnel and the Squirt Guard/Chute. **FIGURE G**



FOOD TIPS

TOMATOES: The Tomato Press & Sauce Maker will easily puree fresh tomatoes, remove the seeds, core and skin with no pre-cooking whatsoever. Fresh vine ripened tomatoes work best. Remove the stems, wash and quarter the tomatoes, then load the Hopper half way full with the quartered tomatoes. Guide the tomatoes into the neck of the Tomato Press & Sauce Maker using the Stomper, turn the Handle in a clockwise direction. The skins and seeds will come out of the Waste Funnel, while the delicious puree slides into your bowl ready to be seasoned and eaten. If the tomatoes are extra pulpy, a little unripe or difficult to strain, parboil them to make them softer. After par boiling, allow to cool before straining. If excessive liquid backs up into the Hopper continue turning the Handle until the liquid runs through the machine before guiding more tomatoes into the neck of the Strainer.



APPLES AND PEARS: For best results apples and pears should be softened before processing with the Tomato Press & Sauce Maker. This is easily accomplished without peeling or even coring the apples! Quarter the fruit before or after softening. Place the fruit in a pot with about 1/2 full of water. Set the heat to medium, cover, and let them steam until they are soft. For a little extra flavor you can use cider to steam the apples. After removing the fruit from the pot, strain it through the Tomato Press & Sauce Maker using the standard Screen. The cores, skins and seeds will come out of the Waste Funnel, while the delicious puree slides into your bowl ready to be seasoned and eaten. If the Tomato Press & Sauce Maker is too hard to turn, or it jams, the fruit may need further softening.

BERRIES: The Tomato Press & Sauce Maker will make it easy to create homemade jams and jellies. Combine different berries and fruits to create custom flavors. With the optional Berry Screen (Model No. 07-0855 sold separately) you can easily separate even the tiniest seeds from raspberries and strawberries. If you like your jellies thicker just add a few crushed berries to the puree or use a Screen with larger holes.

PUMPKIN, SQUASH, POTATOES, ETC: Using the optional Pumpkin Screen (Model No. 07-0857 sold separately) creates incredibly smooth pie fillings or purees. Use this Screen to also make breads, cakes, or even mashed potatoes without peeling. Just cut these products into 1" (2.5 cm) squares or slices. Boil or bake until tender. Allow to cool. For pumpkin and squash scoop the pulp out of its skin and run it through the Tomato Press & Sauce Maker. Potatoes can be cut into cubes, boiled until tender then run right through the Tomato Press & Sauce Maker for super smooth or chunky mashed potatoes with no peeling.

GRAPES: Using the optional Grape Spiral (Model No. 07-0856 sold separately) and standard Screen, to create gallons of delicious grape juice in just minutes. Just wash the grapes, pull them from the stems, and the Tomato Press & Sauce Maker does the rest. Great for the home wine maker.

FRUITS WITH LARGER PITS: For fruits like peaches, cherries, mangos, avocados*, and anything else with a large seed, you must remove the seed to prevent jamming the mechanism. Don't worry about the skin or the core, the Tomato Press & Sauce Maker will easily remove them and send them out through the Waste Funnel. If the fruit is firm like an apple or pear, remember to soften them by steaming or baking slightly before loading them into the Tomato Press & Sauce Maker. * Avocados must be peeled before straining.

CLEANING INSTRUCTIONS

1. Fully disassemble the Tomato Press & Sauce Maker.
2. Wash all parts in hot soapy water. A stiff-bristled bottle brush may be needed to clean the Screen. Pay extra attention to the seams of the Screen as seeds and skin may gather there.
3. Before storing or reassembling the Tomato Press & Sauce Maker be sure all the parts are thoroughly dry. It is recommended to apply a drop of vegetable oil on the rubber Screen Gasket to keep it from drying and becoming brittle.
4. Keep the box the Tomato Press & Sauce Maker came in for easy storage.

HELPFUL HINTS

- It is normal when straining large quantities of food with a high moisture content like tomatoes, to see liquid back up into the Hopper. Simply continue turning the Handle until all the liquid disappears from the Hopper and neck of the Tomato Press & Sauce Maker.
 - Depending on the food you are processing, it may be necessary to occasionally scrape pulp from the Screen of the Tomato Press & Sauce Maker. A rubber spatula is ideal for this.
 - The Tomato Press & Sauce Maker is equipped with an extra Large Hopper. It is best to fill the Hopper half full leaving space around the middle to guide food into the throat of the Tomato Press & Sauce Maker using the Stomper.
 - If there is excessive pulp exiting the Waste Funnel, run the pulp through the Tomato Press & Sauce Maker a second time to fully extract every bit of juice. To get the most out of the fruits and vegetables, strain the skins and seeds from the Waste Funnel a second time.
 - Operating the Tomato Press & Sauce Maker while empty is not recommended. The juice from the fruits and vegetables act as a lubricant for the mechanism and reduces wear on the components.
 - The standard Screen that comes with the Tomato Press & Sauce Maker is ideal for most foods, such as: Apples*, Tomatoes, Apricots*, Avocados (must be peeled), Carrots*, Cherries, Cranberries*, Peaches (remove pit before straining), Potatoes*, Pears*. *These foods should be softened by steaming, par boiling or baking before straining.
- IMPORTANT NOTE: ALWAYS FOLLOW RECOMMENDED CANNING, FREEZING AND DEHYDRATING PROCEDURES WHEN PRESERVING ANY FOODS.**



RECIPES

LARGE BATCH ITALIAN TOMATO SAUCE

INGREDIENTS

1/2 CUP OLIVE OIL	3 MEDIUM ONIONS, CHOPPED
3 TBSP BROWN SUGAR	1 TBSP DRIED OREGANO
2 TSP DRIED BASIL	1 TSP BLACK PEPPER
2 CLOVES GARLIC, MINCED	4 TSP SALT
FRESH TOMATOES	

INSTRUCTIONS

- Run the fresh tomatoes through the **Tomato Press & Sauce Maker** using the **Multi-Purpose Screen** to yield 12 cups of fresh tomato puree
- Heat the olive oil in a large pan
- Sauté the onions and garlic until tender, do not overly brown
- Add the rest of the ingredients
- Bring mixture to a boil, reduce heat and simmer partially covered for 2 hours or until sauce has reduced to desired consistency
- Stir occasionally
- Serve or allow to cool then refrigerate or freeze
- Ingredients like sliced mushrooms, cooked/drained sausage, hamburger, etc. can be added to taste

MARINARA SAUCE

INGREDIENTS

1 CUP CARROTS, FINELY MINCED	6 LBS RIPE ITALIAN-STYLE TOMATO PUREE
1 CUP ONION, FINELY MINCED	1/2 CUP CELERY, FINELY MINCED
1/2 CUP OLIVE OIL	1 TSP SUGAR
2 CLOVES GARLIC, MINCED	4 TSP SALT
FRESH TOMATOES	GROUND WHITE PEPPER, TO TASTE

OPTIONAL SEASONING (ANY ONE OF THE FOLLOWING):

- 2 TSP GROUND CORIANDER
- 1/2-1 TSP DRIED MARJORAM
- 1 TSP DRIED BASIL
- 1/4 TO 1/2 TSP DRIED OREGANO
- 1 TO 2 TSP SALT

INSTRUCTIONS

- Heat the olive oil in a large saucepan
- Cover and cook the onions, celery, and carrots over medium-low heat for about 15 minutes, stir occasionally
- Uncover and stir over heat for an additional 5 to 10 minutes, or until the vegetables are soft and slightly golden
- Add the tomato sauce, sugar, and pepper
- Cover and simmer gently for 15 minutes
- Serve or allow to cool then refrigerate or freeze




WESTON


ONE-YEAR LIMITED WARRANTY


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

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

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

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



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

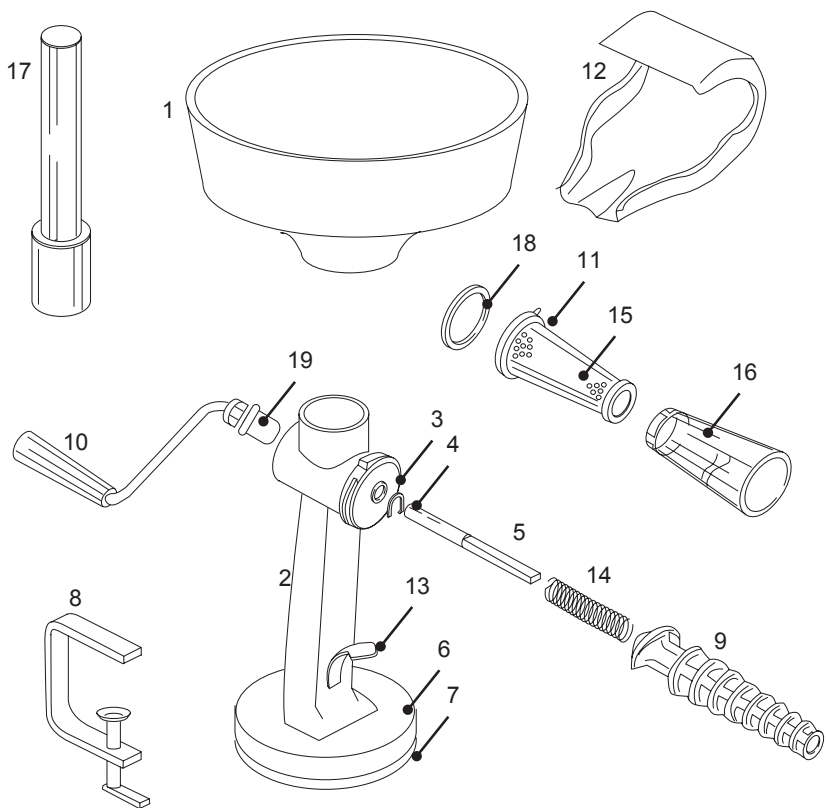
To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.814.4895 (001.216.901.6801 outside the US) or visit WestonSupply.com.



COLADOR DE ALIMENTOS Y SALSERA



INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL



LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
1	EMBUDO GRANDE
2	CUERPO
3*	SELLO EN O DEL EJE DE TRANSMISIÓN
4*	CLIP DEL EJE DE TRANSMISIÓN
5	COLADOR DE ALIMENTOS 200P EJE DE TRANSMISIÓN (PRIMAVERA, E-CLIP, SELLO EN O INCLUIDO)
6	CUERPO DE LA COPA DE SUCCIÓN
7	COPA DE SUCCIÓN
8	TORNILLO DE BANCO
9	ESPIRAL
10	MANGO
11	TORNILLO PANTALLA DE AJUSTE MANUAL
12	GUARDA DEL CHORRO / VERTEDOR
13	PALANCA DE LA COPA DE SUCCIÓN
14*	RESORTE DEL EJE DE TRANSMISIÓN
15	DISCO MULTIUSOS
16	EMBUDO DE DESECHOS
17	PISÓN
18	JUNTA DEL DISCO
19	COJINETE DE PLÁSTICO

***LAS PIEZAS 3, 4 Y 14 ESTÁN ENSAMBLADAS EN LA PARTE 5**

Si cualquier componente de esta unidad está roto, si no funciona debidamente, o si necesita un instructivo de repuesto, visítenos en la Web en

WestonSupply.com

O llame a Weston Brands, LLC larga distancia sin costo **1-800-814-4895**

De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm tiempo del ET. Fuera de Estados Unidos llame al 1-216-901-6801

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

1. Aplique unas cuantas gotas de aceite vegetal al aro en O del eje de transmisión.
2. Deslice el clip del eje de transmisión y el sello del aro en O por el extremo trasero del eje de transmisión, que ya viene ensamblado. **FIGURA A**
3. Inserte la junta del disco en el extremo grande del disco asegurándose de que quede por debajo del tornillo de ajuste manual. **FIGURA B**
4. Deslice el resorte del eje de transmisión por encima del eje de transmisión.
5. Deslice la espiral roja de plástico en el eje de transmisión por encima del resorte. Haga coincidir la parte plana del eje de transmisión con el inserto de metal adentro de la espiral. **FIGURA C**
6. Alinee las muescas del cuerpo con los surcos del conjunto del eje de transmisión. **FIGURA D**
7. Sostenga el cuerpo firmemente en una mano y empuje el conjunto del eje de transmisión; después gira el conjunto del eje de transmisión 1/8 de vuelta contra las manecillas para dejarlo bloqueado en su lugar (NOTA: Las flechas de dirección "ON" - "OFF" están en la base del disco).
8. Apriete el tornillo de ajuste manual para dejar el disco bloqueado en su lugar (NOTA: Apriete solo con los dedos; no apriete demasiado). **FIGURA E** **NOTA:** NO se recomienda hacer funcionar el colador de alimentos y salsera cuando esté vacío. El jugo de las frutas y verduras actúa de lubricante en el mecanismo y reduce el desgaste de sus componentes.

FIGURA A

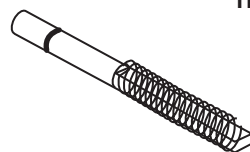


FIGURA B

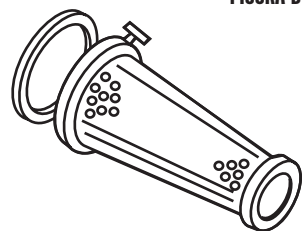


FIGURA C

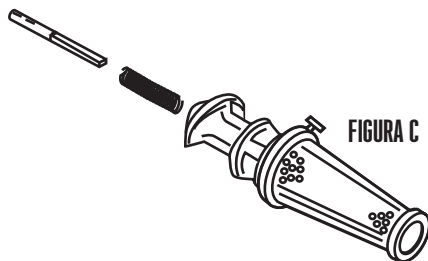


FIGURA D

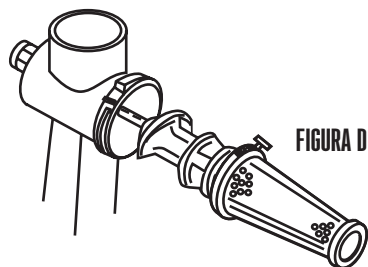
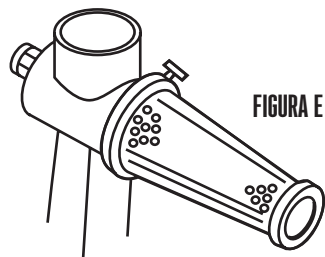


FIGURA E



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Enredo: Para evitar una lesión grave, no introduzca la mano en la boca de la picadora. Siempre use un pensador.

9. Ahora ya puede fijar el colador de alimentos y salsa en su lugar de trabajo. Si utiliza la copa de succión, revise que el área en donde la vaya a adherir sea pareja y esté limpia y seca. Simplemente levante la palanca de la copa de succión y sostenga el colador de alimentos y salsa firmemente en su lugar con la copa de succión en contacto con la superficie de la mesa; después baje la palanca de la copa de succión. La palanca de la copa de succión requiere una presión firme para bloquearse. **NOTA:** Si la superficie es rugosa o está sucia, la copa de succión podría no adherirse.

10. Si va a utilizar el tornillo de banco, simplemente coloque el colador de alimentos y salsa cerca del borde de la mesa o mesón. Deslice el extremo superior del tornillo de banco en la ranura de la base del colador de alimentos y salsa y apriete el tornillo contra la parte inferior de la superficie de trabajo.

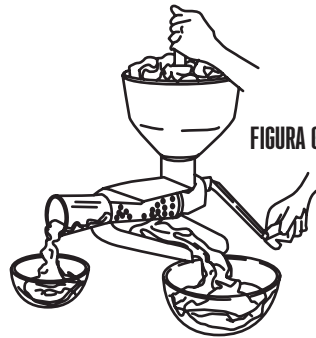
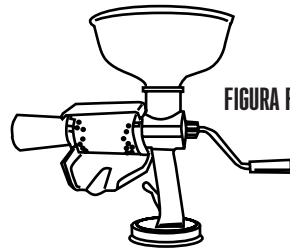
11. Deslice el mango en el colador de alimentos y salsa procurando alinear las ranuras del eje de transmisión con las pestañas del mango.

12. Fije el embudo de desechos al extremo del disco empujando el extremo pequeño con las pestañas por encima del disco. **NOTA:** Tenga cuidado de no romper el embudo al fijarlo o quitarlo.

13. Fije la guarda del chorro / vertedor al disco deslizando encima del disco con la apertura más grande cerca del embudo. Engánchela en su lugar. **FIGURA F**

14. Fije el embudo a la parte superior de la Roma deslizando la sección del cuello del embudo pequeño en la garganta del cuerpo.

15. Antes de colocar cualquier alimento en el embudo asegúrese de tener un cuenco o una jarra abajo tanto del embudo de desechos como de la guarda del chorro / vertedero. **FIGURA G**



CONSEJOS DE COMIDA

TOMATES: El colador de alimentos y salsaera hace puré fácilmente con tomates frescos, elimina las semillas, el corazón y la piel sin necesidad de precocer nada. Los tomates frescos madurados en rama dan mejores resultados. Retire los tallos, lave y parta en cuatro los tomates. Después cargue el embudo a la mitad con los tomates partidos. Dirija los tomates hacia el cuello del colador de alimentos y salsaera usando el pisón, girando el mango en sentido de las manecillas. La piel y las semillas salen por el embudo de desechos, mientras que el delicioso puré se desliza en el cuenco, listo para ser sazonado y comido. Si los tomates son muy pulposos, están un poco verdes o son difíciles de escurrir, sancóchelos para ablandarlos. Después de sancocharlos, déjelos enfriar antes de colarlos. Si se acumula líquido excesivo en el embudo, siga girando el mango hasta que el líquido recorra toda la máquina antes de dirigir más tomates hacia el cuello del colador.

MANZANAS Y PERAS Para obtener los mejores resultados hay que ablandar las manzanas y peras antes de procesarlas en el colador de alimentos y salsaera. Esto se logra fácilmente sin necesidad de pelarlas y ni siquiera de quitarles el corazón. Parta la fruta en cuartos antes o después de ablandarla. Coloque la fruta en una olla con agua más o menos a la mitad. Ponga la olla a fuego mediano, tápela y cueza las frutas hasta que estén suaves. Si desea un sabor adicional, puede usar sidra para cocer las manzanas al vapor. Después de sacar las frutas de la olla, cuélelas a través del colador de alimentos y salsaera usando el disco estándar. Los corazones, la piel y las semillas salen por el embudo de desechos, mientras que el delicioso puré se desliza en el cuenco, listo para ser sazonado y comido. Si le cuesta trabajo hacer girar el colador de alimentos y salsaera, o si se atora, es posible que necesita ablandar más la fruta.

BAYAS: El colador de alimentos y salsaera hace que sea muy fácil elaborar jaleas y mermeladas caseras. Combine bayas y frutas variadas para crear el sabor a su gusto. Con el disco para bayas (Modelo N° 07-0855, opción que se vende por separado) usted puede separar fácilmente incluso las semillas más pequeñas de las fresas y frambuesas. Si quiere que su jalea sea más espesa, simplemente agregue algunas bayas machacadas al puré o use un disco con agujeros más grandes.

CALABAZA, CALABACITA, PAPAS, ETCÉTERA: Use el disco para calabaza (Modelo N° 07-0857, opción que se vende por separado) para elaborar rellenos de tartas y purés increíblemente suaves. Use este disco también para elaborar panes, pasteles e incluso puré de papas sin necesidad de pelar. Simplemente corte estos productos en cubitos o rebanadas de 2.5 cm (1"). Cuézalos u hornéelos hasta que se ablanden. Déjelos enfriar. Con la calabaza y la calabacita, sáqueles la pulpa de la cáscara y pásela por el colador de alimentos y salsaera. Las papas las puede cortar en cubitos, hervirlas para que se ablanden y después pasarlas por el colador de alimentos y salsaera para obtener un puré súper suave o con trocitos de papa sin necesidad de pelarlas.

UVAS: Usando la espiral para uvas (Modelo n° 07-0856, opción que se vende por separado) y el disco estándar puede producir litros de delicioso jugo de uva en unos cuantos minutos. Solo lave las uvas, quiteles el tallo y el colador de alimentos y salsaera se encarga del resto. Es excelente para hacer vino casero.

FRUTAS CON HUESOS GRANDES: Con frutas como duraznos, cerezas, mangos, aguacates* y cualquier otra de hueso grande, hay que quitarles el hueso para evitar que se atasque el mecanismo. No se preocupe por la piel o el corazón; el colador de alimentos y salsaera los elimina fácilmente y los envía al embudo de desechos. Si las frutas son firmes, como las manzanas y peras, no olvide ablandarlas al vapor o cociéndolas ligeramente antes de cargarlas en el Si las frutas son firmes, como las manzanas y peras, no olvide ablandarlas al vapor o cociéndolas ligeramente antes de cargarlas en el *Hay que pelar los aguacates antes de colarlos.



INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

1. Desarme completamente el colador de alimentos y salsa.
2. Lave todas las partes en agua caliente y jabonosa. Puede necesitar un cepillo de cerdas duras para limpiar el disco. Ponga especial atención a las uniones del disco, pues ahí pueden acumularse las semillas y la piel.
3. Antes de guardar o volver a armar el colador de alimentos y salsa revise que todas las piezas estén bien secas. Se recomienda aplicar una gota de aceite vegetal a la junta del disco para evitar que el hule se seque y se vuelva quebradizo.
4. Conserve la caja en la que vino el colador de alimentos y salsa para guardarlo fácilmente.

CONSEJOS ÚTILES

- Cuando cuele grandes cantidades de alimento con gran contenido de humedad, como los tomates, es normal ver que el líquido regrese al embudo. Simplemente siga dándole vueltas al mango hasta que desaparezca todo el líquido del embudo y del cuello del colador de alimentos y salsa.
 - Dependiendo del alimento que esté procesando, ocasionalmente puede ser necesario raspar la pulpa del disco del colador de alimentos y salsa. Una espátula de hule es ideal para esto.
 - El colador de alimentos y salsa colador de alimentos y salsa embudo extra grande. Lo mejor es llenar el embudo hasta la mitad, dejando espacio hacia el centro, para guiar los alimentos hacia la garganta del colador de alimentos y salsa con el pisón.
 - Si sale demasiada pulpa por el embudo de desechos, pásela una segunda vez por el pásela una segunda vez por el para extraerle hasta la última gota de jugo. Para aprovechar al máximo las frutas y verduras, vuelva a colar la piel y las semillas del embudo de desechos.
 - No se recomienda hacer funcionar el colador de alimentos y salsa cuando esté vacío. El jugo de las frutas y verduras actúa de lubricante en el mecanismo y reduce el desgaste de sus componentes.
 - El disco estándar que viene con el colador de alimentos y salsa es ideal para la mayoría de los alimentos, como: manzanas*, tomates, albaricoques*, aguacates (deben pelarse), zanahorias*, cerezas, moras rojas*, duraznos, (quíteles el hueso antes de colarlos), papas*, peras*. * Hay que ablandar estos alimentos, al vapor, sancochándolos o cocinándolos o ablandándolos en el horno antes de colarlos.
- NOTA IMPORTANTE: SIEMPRE SIGA LOS PROCEDIMIENTOS RECOMENDADOS PARA ENLATAR, CONGELAR Y DESHIDRATAR AL CONSERVAR CUALQUIER ALIMENTO.**





RECETAS

LOTE GRANDE DE SALSA ITALIANA DE TOMATE

INGREDIENTS	
1/2 TAZA DE ACEITE DE OLIVA	3 CEBOLLAS MEDIANAS PICADAS
2 DIENTES DE AJO PICADOS	3 CUCHARADAS DE AZÚCAR MORENA
1 CUCHARADA DE ORÉGANO SECO	4 CUCHARADITAS DE SAL
2 CUCHARADITAS DE ALBAHACA SECA	1 CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA TOMATES FRESCOS

INSTRUCCIONES PARA LA MASA

- Pase los tomates frescos por el colador de alimentos y salsera usando el **disco multiusos** para sacar 12 tazas de puré de tomate fresco.
- Caliente el aceite de oliva en un sartén grande.
- Saltee las cebollas y el ajo hasta que estén blandos sin que se oscurezcan.
- Vierta el resto de los ingredientes.
- Deje que hierva la mezcla, baje la llama y deje cocinando a fuego lento con el sartén parcialmente cubierto durante dos horas o hasta que la salsa haya adquirido la consistencia deseada.
- Remueva ocasionalmente.
- Sirvala caliente o permita que se enfríe y refrigérela.
- Puede reforzar el sabor con ingredientes como champiñones rebanados, salchichas cocidas y drenadas, hamburguesas, etc.

SALSA MARINARA

INGREDIENTS	
1 TAZA DE ZANAHORIAS FINAMENTE PICADAS	6 LIBRAS DE PURÉ DE TOMATE MADURO ESTILO ITALIANO
1 TAZA DE CEBOLLA FINAMENTE PICADA	1/2 TAZA DE APIO FINAMENTE PICADO
1/2 TAZA DE ACEITE DE OLIVA	1 CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA TOMATES FRESCOS
1 TSP SUGAR GROUND WHITE PEPPER, TO TASTE	

CONDIMENTOS ADICIONALES (CUALQUIERA DE LOS SIGUIENTES):

- 2 CUCHARADITAS DE CILANTRO MOLIDO 1/2 A 1 CUCHARADITA DE MEJORANA SECA
 1 CUCHARADITA DE ALBAHACA SECA 1/4 A 1/2 CUCHARADITA DE ORÉGANO SECO
 1 A 2 CUCHARADITAS DE SAL

INSTRUCCIONES PARA LA MASA

- Caliente el aceite de oliva en una sartén grande.
- Cocine las cebollas, el apio y las zanahorias a fuego mediano durante unos 15 minutos con el sartén tapado; revuelva ocasionalmente.
- Destape y agite sobre el fuego durante 5 a 10 minutos más, o hasta que las verduras estén suaves y ligeramente doradas.
- Vierta la salsa de tomate, el azúcar y la pimienta.
- Cubra y cueza a fuego lento durante 15 minutos más.
- Sirvala caliente o permita que se enfríe y refrigérela.





WESTON

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Esta garantía se aplica a los productos que se compran y utilizan en EE. UU. y Canadá. Esta es la única garantía expresa para este producto, y se otorga en lugar de cualquier otra garantía o condición.

Se garantiza que este producto está libre de defectos de materiales y de mano de obra por un período de un (1) año desde la fecha de la compra inicial. Durante este período, su exclusiva compensación es la reparación o el reemplazo de este producto o cualquier componente que resulte defectuoso, a nuestra elección. Si un producto o componente ya no está disponible, lo reemplazaremos con otro comparable de igual o mayor valor.

Esta garantía no cubre reparaciones ni servicios no autorizados, productos vendidos por minoristas "en el estado en que se encuentran", vidrios, filtros, desgaste por uso normal, uso no conforme con las instrucciones impresas, o daños al producto como resultado de un accidente, alteración, abuso o uso indebido. Esta garantía se aplica solo al consumidor que es el comprador original o quien recibe el regalo, y es intransferible. Conserve el recibo original de compra, ya que necesitará el comprobante de compra para cualquier reclamo bajo la garantía.

Excluimos todo reclamo por daños especiales, incidentales y consecuentes causados por la violación de la garantía expresa o implícita. Cualquier posible responsabilidad por daños se limita al monto del precio de compra. **Se renuncia a toda garantía implícita, incluida cualquier garantía reglamentaria o condición de comercialización o de adecuación a un propósito específico, excepto en los casos en que la ley lo prohíbe, en donde tal garantía o condición está limitada a la duración de esta garantía escrita.**

Esta garantía limitada le otorga a usted derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos legales que variarán según el lugar donde viva. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en cuanto a las garantías implícitas, o a daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones anteriores pueden no aplicarse.

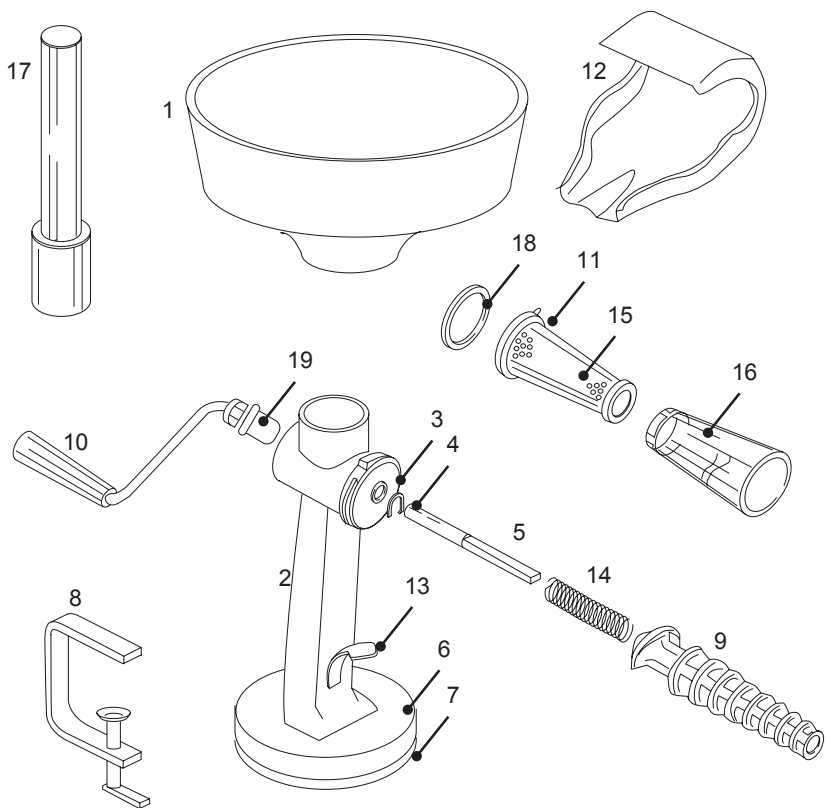
Para hacer un reclamo de garantía, no devuelva el aparato a la tienda. Por favor llame 1.800.814.4895 (001.216.901.6801) fuera de los EE ¡Visite WestonSupply.com.



TAMIS À FRUITS ET LEGUMES ET SAUCIER



INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS



LISTE DES PIÈCES

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
1	TRÉMIE À GRANDE CAPACITÉ
2	CORPS
3*	JOINT TORIQUE D'ARBRE D'ENTRAÎNEMENT
4*	ATTACHE D'ARBRE D'ENTRAÎNEMENT
5	TAMIS À FRUITS 200P ARBRE D'ENTRAÎNEMENT (RESSORT, E-CLIP, JOINT TORIQUE INCLUS)
6	CORPS DE VENTOUSE
7	VENTOUSE
8	SERRE-JOINT
9	SPIRALE
10	POIGNÉE
11	VIS À SERRAGE À MAIN DE FILTRE
12	CAPOT À COLLERETTE/GOULOTTE
13	LEVIER DE VENTOUSE
14*	RESSORT D'ARBRE D'ENTRAÎNEMENT
15	FILTRE
16	ENTONNOIR À DÉCHETS
17	POUSSOIR
18	JOINT DE FILTRE
19	BAGUE EN PLASTIQUE

***LES PARTIES 3, 4 ET 14 SONT ASSEMBLÉES À LA PARTIE 5.**

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

WestonSupply.com

Veillez appeler Weston Brands, LLC au numéro sans frais : 1-800-814-4895

Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 1-216-901-6801

DIRECTIVES D'ASSEMBLAGE

1. Appliquez quelques gouttes d'huile végétale sur le Joint torique d'arbre d'entraînement en caoutchouc.
2. Glissez le clip de l'arbre d'entraînement et la rondelle de l'arbre d'entraînement sur l'extrémité arrière de l'arbre d'entraînement pré-assemblé. **FIGURE B**
3. Insérez le Joint de filtre dans la grande extrémité du Filtre en s'assurant que le Joint est sous la Vis de serrage à main. *Figure A*
4. Glissez le Ressort d'arbre d'entraînement sur l'Arbre d'entraînement.
5. Glissez la Spirale en plastique rouge sur l'Arbre d'entraînement par-dessus le Ressort. Assurez-vous de faire correspondre les plats sur l'Arbre d'entraînement avec l'insert métallique à l'intérieur de la Spirale. **FIGURE B**
6. Alignez les encoches du Corps avec les rainures dans l'Assemblage d'arbre d'entraînement. *Figure C*
7. En tenant le Corps fermement d'une main, poussez fermement l'Assemblage d'arbre d'entraînement, puis tournez l'Assemblage d'arbre d'entraînement d'un 1/8ème de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place (REMARQUE : Les flèches de direction "ON" - "OFF" sont à la base du Filtre).

8. Serrez la Vis de serrage à main du filtre pour verrouiller le Filtre en place (REMARQUE : Serrez à la main seulement, et ne serrez pas trop). *Figure D* REMARQUE : L'utilisation du Tamis à fruits et légumes et saucier lorsqu'il est vide n'est PAS recommandé. Le jus des fruits et légumes sert de lubrifiant pour le mécanisme et réduit l'usure des composants.

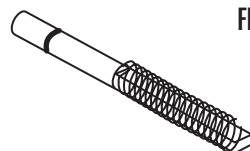


FIGURE A

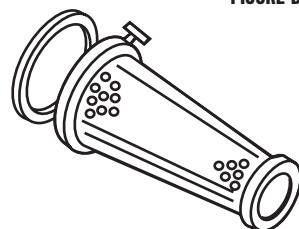


FIGURE B

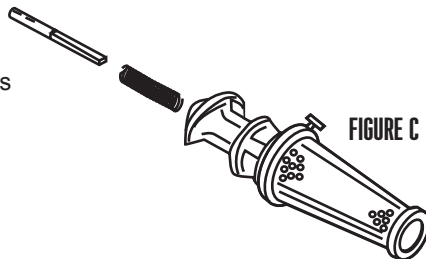


FIGURE C

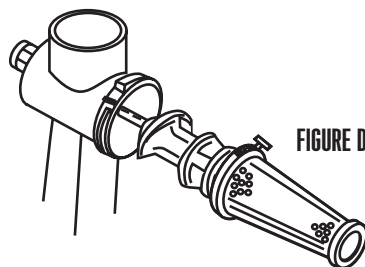


FIGURE D

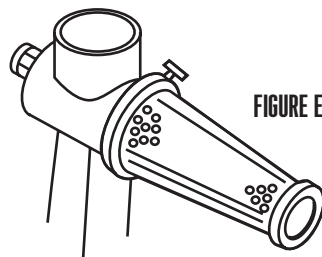


FIGURE E

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'enchevêtrement: Ne jamais introduire la main dans tout orifice d'entrée du hachoir afin d'éviter les blessures graves.

9. A ce point vous pouvez attacher le Tamis à fruits et légumes et saucier à votre surface de travail. Si vous utilisez la Ventouse, assurez-vous que la surface où vous souhaitez l'adhérer est lisse, propre, et sèche. Levez simplement le Levier de ventouse et tenez le Tamis à fruits et légumes et saucier fermement en place avec la Ventouse en contact avec la surface de table, puis appuyez vers le bas sur le Levier de ventouse. Le Levier de ventouse nécessitera une pression ferme pour la fixer en place. **REMARQUE :** Si vous avez une surface rugueuse ou sale, la Ventouse n'adhèrera peut être pas à la surface.

10. Si vous utilisez le Serre-joint, positionnez simplement le Tamis à fruits et légumes et saucier près du bord d'une table ou d'un comptoir. Glissez l'extrémité supérieure du Serre-joint dans la rainure à la base du Tamis à fruits et légumes et saucier et serrez la vis en dessous de la surface de travail.

11. Glissez la Poignée dans le Tamis à fruits et légumes et saucier en vous assurant d'aligner les rainures dans l'Arbre d'entraînement avec les languettes sur la Poignée.

12. Attachez l'Entonnoir à déchets à l'extrémité du Filtre en poussant la petite extrémité avec les languettes sur l'extrémité du Filtre. **REMARQUE :** Soyez prudent pour ne pas casser l'Entonnoir à déchets lorsque vous l'attachez ou le détachez.

13. Attachez le Capot à collerette au Filtre en glissant le Capot à collerette/Goulotte sur le Filtre avec l'ouverture la plus grande du Capot à collerette/Goulotte la plus près de la Trémie. Mettez-la en place d'un coup sec. **FIGURE F**

14. Attachez la Trémie au dessus du Roma en glissant la section à petit col de la Trémie dans la gorge du Corps.

15. Avant de placer tout aliment dans la Trémie assurez-vous d'avoir un bol ou bocal sous les deux, l'Entonnoir à déchets et le Capot à collerette. **FIGURE G**

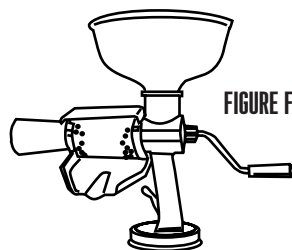


FIGURE F

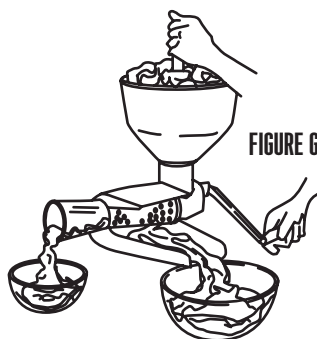
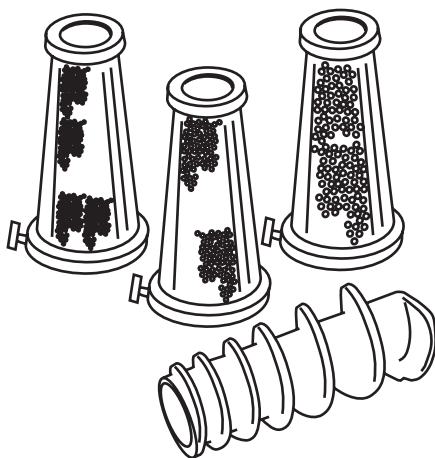


FIGURE G

CONSEILS ALIMENTAIRES

TOMATES : Le Tamis à fruits et légumes et saucier Roma fera de la purée facilement avec des tomates fraîches, enlèvera les pépins, le centre et la peau sans aucune pré-cuisson. Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec des tomates fraîches mûres sur la vigne. Enlevez les queues, lavez et coupez les tomates en quatre, puis chargez la Trémie jusqu'à mi-capacité avec les quarts de tomates. Guidez les tomates dans le col du Tamis à fruits et légumes et saucier en utilisant le Poussoir, tournez la Poignée dans le sens des aiguilles d'une montre. Les peaux et les pépins sortiront de l'Entonnoir à déchets, alors que la purée délicate glissera dans votre bol prête à être assaisonnée et mangée. Si les tomates sont très charnues, pas suffisamment mûres ou difficiles à broyer, étuvez-les pour les rendre moins dures. Après l'étuvage, laissez refroidir avant de les passer au tamis. S'il y a trop de liquide dans la Trémie continuez à tourner la Poignée jusqu'à ce que le liquide passe à travers l'appareil avant de guider plus de tomates dans le col du Tamis.



POMMES ET POIRES : Pour de meilleurs résultats les pommes et les poires doivent être ramollies avant de les mettre dans le Tamis à fruits et légumes et saucier. Cette étape est facilement accomplie sans avoir à peler ou même enlever les trognons des pommes! Coupez le fruit en quatre avant ou après être ramolli. Placez le fruit dans un pot à moitié rempli d'eau. Mettez la chaleur sur température moyenne, couvrez, et laissez-les à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Pour un peu plus d'arôme, vous pouvez utiliser du cidre pour mettre les pommes à la vapeur. Après avoir enlevé le fruit du pot, passer-le à travers le Tamis à fruits et légumes et saucier en utilisant le Filtre standard. Les trognons, peaux et pépins sortiront de l'Entonnoir à déchets, tandis que la purée délicate glissera dans votre bol prête à être assaisonnée et mangée. Si le Tamis à fruits et légumes et saucier est trop dur à tourner, ou s'il se bloque, le fruit a peut-être besoin d'être un peu plus ramolli.

PETITS FRUITS : Le Tamis à fruits et légumes et saucier facilitera la fabrication de confitures et gelées maison. Combinez différents petits fruits et autres fruits pour créer des arômes uniques. Avec le Filtre à petits fruits en option (No de modèle : 07-0855 vendu séparément) vous pouvez facilement séparer même les plus petits pépins des framboises et fraises. Si vous aimez vos gelées un peu plus épaisses ajoutez simplement quelques petits fruits écrasés à la purée ou utilisez un Filtre avec des plus grands trous.

CITROUILLE, COURGE, POMMES DE TERRE, ETC... : L'utilisation du Filtre à citrouille en option (No de modèle 07-0857 vendu séparément) créé des garnitures de tarte ou des purées incroyablement onctueuses. Utilisez ce Filtre pour faire aussi des pains, gâteaux, ou même de la purée de pommes de terre sans avoir à peler. Coupez simplement ces aliments en carrés ou tranches de 2,5 cm (1 po). Faire bouillir ou cuire jusqu'à ce que le légume soit tendre. Laissez refroidir. Pour la citrouille et la courge évidez la pulpe de sa peau et laissez la passer à travers le Tamis à fruits et légumes et saucier. Les pommes de terre peuvent être coupées en cubes, bouillies jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis passées directement à travers le Tamis à fruits et légumes et saucier pour des purées très onctueuses ou avec petits morceaux sans avoir à peler.

RAISINS : Utilisez la Spirale à raisins (No de modèle. 07-0856 vendu séparément) et le Filtre standard, pour créer des litres de jus de fruit délicieux en quelques minutes. Lavez simplement les raisins, retirez-les des tiges, et le Tamis à fruits et légumes et saucier fera le reste. Parfait pour faire du vin maison.



FRUITS AVEC PLUS GROS NOYAUX : Pour les fruits comme des pêches, cerises, mangues, avocats*, et tout autre fruit ou légume avec un gros noyau, vous devez enlever le noyau pour empêcher le blocage du mécanisme. Ne vous inquiétez pas à propos de la peau ou du centre, le Tamis à fruits et légumes et saucier les enlèvera facilement et les fera sortir à travers l'Entonnoir à déchets. Si le fruit est ferme comme une pomme ou poire, n'oubliez pas de les ramollir en les mettant à la vapeur ou les cuisant légèrement avant de les mettre dans le Tamis à fruits et légumes et saucier. * Les avocats doivent être pelés avant de les faire passer au tamis.

DIRECTIVES CONCERNANT LE NETTOYAGE

1. Désassemblez complètement le Tamis à fruits et légumes et saucier.
2. Lavez toutes les pièces dans de l'eau savonneuse chaude. Une brosse à bouteille à poils durs peut être nécessaire pour nettoyer le Filtre. Prêtez beaucoup d'attention aux coutures du Filtre puisque les pépins et peaux peuvent s'accumuler à cet endroit.
3. Avant l'entreposage ou le désassemblage du Tamis à fruits et légumes et saucier assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement sèches. Il est recommandé d'appliquer une goutte d'huile végétale sur le Joint torique d'arbre d'entraînement en caoutchouc pour l'empêcher de sécher et de devenir cassant.
4. Gardez la boîte dans laquelle était le Tamis à fruits et légumes et saucier pour un entreposage facile.

CONSEILS PRATIQUES

- Il est normal quand vous broyez une grande quantité d'aliments avec un contenu élevé en humidité comme des tomates, de voir le liquide s'accumuler dans la Trémie. Continuez simplement à tourner la Poignée jusqu'à ce que tout le liquide disparaisse de la Trémie et du col du Tamis à fruits et légumes et saucier.
- Suivant le type d'aliments que vous broyez, il est peut être nécessaire quelques fois de gratter la pulpe du Filtre du Tamis à fruits et légumes et saucier. Une spatule en caoutchouc est un outil idéal pour cela.
- Le Tamis à fruits et légumes et saucier est équipé d'une Trémie de très grande capacité. Il est préférable de remplir la Trémie à moitié en laissant de l'espace autour du milieu pour guider les aliments dans la gorge du Tamis à fruits et légumes et saucier en utilisant le Pousoir.
- S'il y a un excès de pulpe sortant de l'Entonnoir à déchets, faites passer une deuxième fois la pulpe à travers le Tamis à fruits et légumes et saucier pour extraire complètement tout le jus. Pour obtenir le plus des fruits et légumes, broyez les peaux et pépins de l'Entonnoir à déchets une seconde fois.
- L'utilisation du Tamis à fruits et légumes et saucier lorsqu'il est vide n'est pas recommandée. Le jus des fruits et légumes sert de lubrifiant pour le mécanisme et réduit l'usure des composants.
- Le Filtre standard qui est livré avec le Tamis à fruits et légumes et saucier est idéal pour la plupart des aliments tels que : Pommes*, Tomates, Abricots*, Avocats (doivent être pelés), Carottes*, Cerises, Canneberges*, Pêches (enlevez le noyau avant le broyage), Pommes de terre*, Poires*. *Ces aliments doivent être ramollis par la vapeur, l'ébullition ou la cuisson avant le broyage.

• REMARQUE IMPORTANTE : TOUJOURS SUIVRE LES PROCÉDURES RECOMMANDÉES POUR LA MISE EN CONSERVE, CONGELER ET DÉSHYDRATER LORS DE LA CONSERVE DE TOUT ALIMENT.





RECETTES

GRANDE QUANTITÉ DE SAUCE ITALIENNE À LA TOMATE

INGRÉDIENTS

1/2 DE TASSE D'HUILE D'OLIVE	3 OIGNONS DE TAILLE MOYENNE, COUPÉS
2 GOUSSES D'AIL, ÉMINCÉES	3 C.À.S. DE SUCRE BRUN
4 C.À THÉ DE SEL	2 C.À THÉ DE BASILIC SÉCHÉ
1 C.À THÉ DE POIVRE NOIR TOMATES FRAÎCHES	1 C.À.S. D'ORIGAN SÉCHÉ

INSTRUCTIONS POUR FAIRE LA PÂTE

- Passez les tomates fraîches par la passoire et la **machine à faire de la sauce** à l'aide du **tamis universel** pour 12 tasses de purée de tomates fraîches
- Chauffez l'huile d'olive dans une poêle de grande taille
- Faites revenir les oignons et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient dorés (mais pas trop marron).
- Ajoutez les autres ingrédients
- Portez le mélange à ébullition, réduisez le feu et laissez mijoter en couvrant partiellement pendant 2 heures ou jusqu'à ce que la sauce ait réduit et atteint la consistance souhaitée.
- Remuez de temps en temps
- Servez ou laissez refroidir puis réfrigérez ou congelez
- Vous pouvez ajouter des ingrédients, tels que champignons, saucisses cuites/asséchées, burger, etc. pour ajouter du goût.

SAUCE MARINARA

INGRÉDIENTS

1 TASSE DE CAROTTES, FINEMENT COUPÉES	3 OIGNONS DE TAILLE MOYENNE, COUPÉS
2,72 KG (6 LB) DE PURÉE DE TOMATE BIEN MÛRES À L'ITALIENNE	3 C.À.S. DE SUCRE BRUN
1 TASSE D'OIGNON, FINEMENT COUPÉ	1/2 TASSE DE CÉLERI, FINEMENT COUPÉ
1/2 DE TASSE D'HUILE D'OLIVE	1 C. À THÉ DE SUCRE ET DU POIVRE BLANC MOULU POUR LE GOÛT

ASSAISONNEMENT FACULTATIF (AU CHOIX):

- 2 C. À THÉ DE CORIANDRE MOULU 1/2-1 C. À THÉ DE MARJOLAINE SÉCHÉE
 1 C.À THÉ DE BASILIC SÉCHÉ 1/4 À 1/2 C. À THÉ ORIGAN SÉCHÉ
 1 À 2 C. À THÉ DE SEL

INSTRUCTIONS POUR FAIRE LA PÂTE

- Chauffez l'huile d'olive dans une poêle de grande taille
- Recouvrez les oignons, les céleris et les carottes et laissez mijoter à feu moyen pendant 15 minutes en remuant de temps à autre.
- Retirez le couvercle et remuez sur le feu pendant 5 à 10 minutes en plus ou jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres et légèrement dorés.
- Ajoutez la sauce tomate, le sucre et le poivre
- Recouvrez et laissez mijoter pendant 15 minutes
- Servez ou laissez refroidir puis réfrigérez ou congelez



WESTON

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

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

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

Cette garantie ne couvre pas les réparations ou l'entretien non autorisés des produits, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres, l'usure découlant d'un usage normal, un usage non conforme aux instructions imprimées ou des dommages au produit découlant d'un accident, d'une modification, d'un abus ou d'une utilisation inadéquate. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine ou au bénéficiaire d'un cadeau et elle est non transférable. Conserver le reçu d'achat original, car il est nécessaire pour effectuer une réclamation sous garantie.

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

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

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.814.4895 (001.216.901.6801 hors des États-Unis) ou visiter WestonSupply.com.

ATTENTION!

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

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

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

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

Customer.Service@WestonBrands.com
Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-800-814-4895
Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-216-901-6801 Weston Brands, LLC,
Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387
WestonSupply.com

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡ATENCIÓN!

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

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

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

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

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