



**WESTON**

RECONNECT WITH REAL FOOD

**MANUAL**

# **WHEATGRASS JUICER**

**STAINLESS STEEL 36-3801-W / TIN COATED 36-3701-W**

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 072315

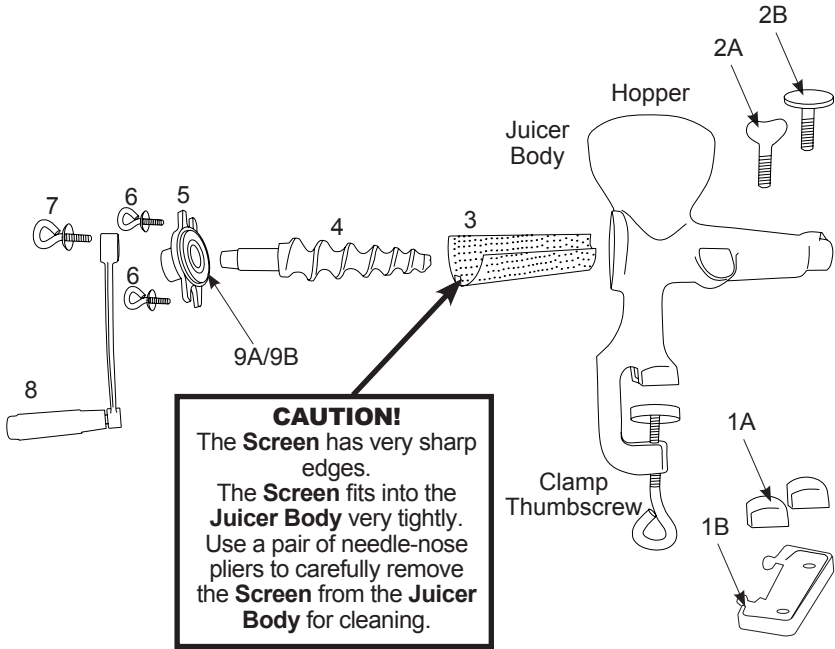
<b>GENERAL SAFETY RULES</b> .....	<b>3</b>
<b>COMPONENT LIST</b> .....	<b>4</b>
<b>ASSEMBLY INSTRUCTIONS</b> .....	<b>5-6</b>
<b>PULP REGULATOR SETTINGS</b> .....	<b>6</b>
<b>TIPS FOR SAFE AND EASY OPERATION</b> .....	<b>7</b>
<b>FOOD SAFETY</b> .....	<b>8</b>
<b>WARRANTY</b> .....	<b>9</b>
<b>REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD</b> .....	<b>12</b>
<b>LISTA DE COMPONENTES</b> .....	<b>13</b>
<b>INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO</b> .....	<b>14-15</b>
<b>CONFIGURACIONES DEL REGULADOR DE PULPA</b> .....	<b>15</b>
<b>CONSEJOS PARA UN FUNCIONAMIENTO FÁCIL Y SEGURO</b> .....	<b>16</b>
<b>SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS</b> .....	<b>17</b>
<b>INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON</b> .....	<b>18</b>
<b>IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ</b> .....	<b>20</b>
<b>DESCRIPTION DE LA PIÈCE</b> .....	<b>21</b>
<b>INSTRUCTIONS DE MONTAGE</b> .....	<b>22-23</b>
<b>PARAMÈTRES DU RÉGULATEUR DE PULPE</b> .....	<b>23</b>
<b>CONSEILS POUR UN FONCTIONNEMENT SIMPLE ET SÉCURISÉ</b> .....	<b>24</b>
<b>SÉCURITÉ ALIMENTAIRE</b> .....	<b>25</b>
<b>INFORMATION SUR LA GARANTIE</b> .....	<b>27</b>

# GENERAL SAFETY RULES

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

1. Read all instructions before using the Juicer.
2. Close adult supervision is necessary when the Juicer is used near children. NEVER leave the Juicer unattended around small children.
3. The use of attachments or parts from other manufacturers is not recommended, personal injury or damage to the Juicer may result.
4. DO NOT put your fingers or hands into Juicer, as serious injury will result.
5. DO NOT continue to operate this Juicer after it malfunctions, is dropped, or damaged in any other manner. For service, return the Juicer to the nearest authorized service facility for repair or adjustment.
6. Thoroughly clean all parts that will come into contact with food before you use the Juicer for the first time.
7. AVOID contacting moving parts. Wait until all moving parts have stopped before removing any parts of the Juicer.
8. DO NOT use the Juicer while under the influence of drugs, medications or alcohol.
9. TIE BACK loose hair and clothing, and roll up long sleeves before operating the Juicer. REMOVE ties, rings, watches, bracelets or other jewelry before operating the Juicer.
10. Keep fingers clear of the auger at all times.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



## COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	STAINLESS STEEL 36-3801-W	TIN COATED 36-3701-W
1A	RUBBER FOOT PROTECTOR	36-3708	N/A
1B	RUBBER FOOT PROTECTOR	N/A	36-3716
2A	PULP REGULATOR	36-3710	N/A
2B	PULP REGULATOR	N/A	36-3718
3	SCREEN	36-3707	36-3707
4	AUGER	36-3706	36-3715
5	AUGER RETAINER	36-3704	36-3713
6	THUMBSCREW WITH CAP WASHER (2)	36-3703	36-3703
7	HANDLE THUMBSCREW WITH CAP WASHER	36-3702	36-3702
8	HANDLE	36-3705	36-3714
9A	1/8" RUBBER GASKET	36-3812	N/A
9B	1/16" RUBBER GASKET	N/A	36-3712

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

[WestonProducts.com](http://WestonProducts.com)

Or call Weston Brands LLC Toll Free at 1-800-814-4895  
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 001-440-638-3131

# IMPORTANT NOTE PRIOR TO USE

A protective coating is applied to this unit prior to shipment. This coating protects the unit in shipment and during its shelf life.

It is very important to thoroughly clean the unit before using it, especially around the edges or areas that have been soldered or welded. Completely disassemble and thoroughly clean all parts with hot water, dish detergent and a soft cloth. Rinse with clean water and dry thoroughly. DO NOT use any harsh or abrasive brushes, chemicals or detergents. (Avoid using detergents or cleansers containing high percentages of free alkali or acid.)

DO NOT clean any parts of this unit in a dishwasher.

Coat all metal parts with a food-safe silicone spray after cleaning and before storing.

Be certain to store the unit in the original box in a cool, dry location.

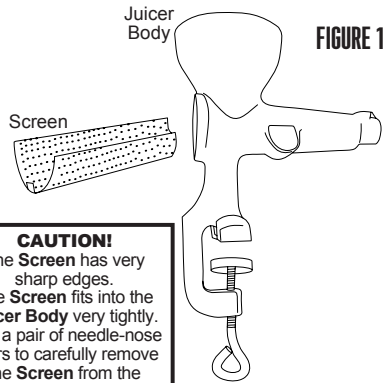
Run a small "Test Batch" through the unit before initial use.

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

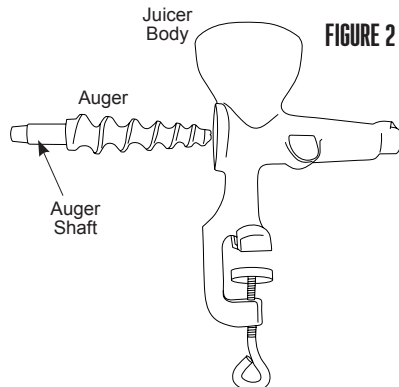
1. Slide the Protector Pad(s) onto the feet of the Juicer and tighten the Clamp Thumbscrew to secure the Juicer to the work surface. Allow ample room for the Handle to spin freely.

2. Insert the Screen, narrow end first, bowed edge facing down, completely into the Juicer Body from the back of the Juicer. The Screen will fit tightly into the Juicer Body. **FIGURE 1**

3. Place the Auger into the Grinder Body, so it rests on top of the Screen (**FIGURE 2**). The Auger Shaft will remain outside of the Juicer Body.



**CAUTION!**  
The **Screen** has very sharp edges. The **Screen** fits into the **Juicer Body** very tightly. Use a pair of needle-nose pliers to carefully remove the **Screen** from the **Juicer Body** for cleaning.



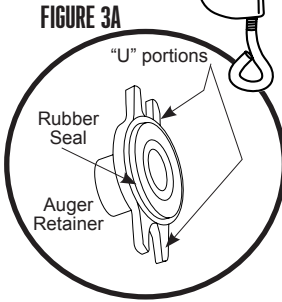
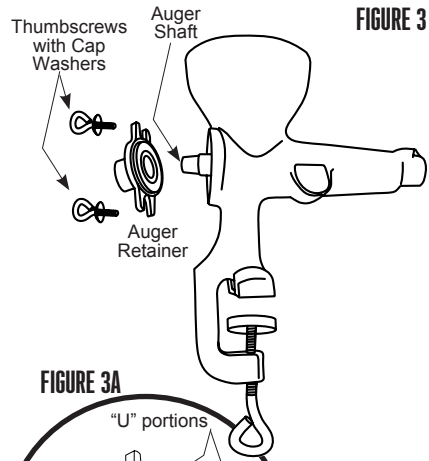
4. Position the Auger Retainer on the Juicer Body, until the Auger Shaft protrudes from the middle of the Auger Retainer. **FIGURE 3**

5. Align the “U” portions of the Auger Retainer with the screw holes on the Juicer Body. Secure the Auger Retainer to the Juicer Body using the two Thumbscrews with Cap Washers. **FIGURE 3A**

NOTE: Before securing, make sure the Rubber Seal is properly positioned between the Juicer Body and Auger Retainer.

6. Line up the flat edge of the Handle with the flat edge of the Auger Shaft. Place the Handle onto the end of the Auger Shaft, securing with the Handle Thumbscrew with Cap Washer. **FIGURE 4**

7. Screw the Pulp Regulator clockwise onto the top of the end of the Juicer Body.

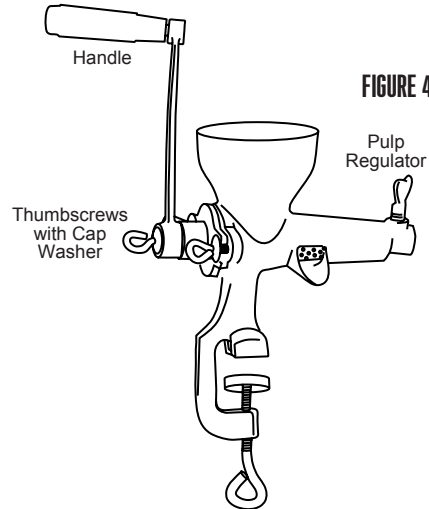


## PULP REGULATOR SETTINGS

- By adjusting the Pulp Regulator up and down, you can determine how much juice is extracted from the pulp. This setting is a personal preference and results can be determined during the early stages of using your Wheatgrass Juicer for the first time.

- **MORE EXTRACTION:** Turn the Pulp Regulator clockwise to move the Pulp Regulator down and apply more pressure to the wheatgrass as it is being squeezed, resulting in more juice.

- **LESS EXTRACTION:** Turn the Pulp Regulator counter-clockwise to move the Pulp Regulator up and apply less pressure to the wheatgrass as it is being squeezed, resulting in less juice.



# TIPS FOR SAFE AND EASY OPERATION

- Make sure the Juicer Body is securely attached to work surface before using the Juicer.

- Always make sure the food to be juiced is completely free of any hard material that may cause damage to the Screen and Auger.

- Thoroughly wash all food before juicing.

1. Place a bowl under the spout of the Juicer to catch the juice extraction. Place a bowl under the the end of the Juicer to catch the pulp extraction.

**FIGURE 5**

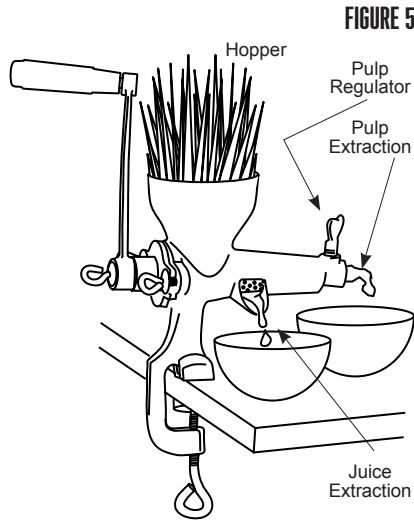
2. Place the clean food into the Hopper.

3. Turn the Handle clockwise. Keep a constant speed. Try to avoid starting and stopping the Handle while juicing.

4. The pulp will extract from the end of the Juicer.

- If the Juicer becomes jammed, and the Handle will not turn, briefly turn the Handle counter-clockwise to remove jam. Resume normal operation.

- The pulp extraction can be run through the Juicer a second time to ensure all the juice is removed. Adjust the Pulp Regulator as needed.



# FOOD SAFETY

There are basic rules to follow when handling food. They are **COOK, SEPARATE, CLEAN, and CHILL.**

## COOK

It's crucial to cook food to a safe internal temperature to destroy bacteria that is present. The safety of hamburgers and other foods made with ground meat has been receiving a lot of attention lately, and with good reason. When meat is ground, the bacteria present on the surface is mixed throughout the ground mixture. If this ground meat is not cooked to at least 160°F to 165°F (71°C to 74°C), bacteria will not be destroyed and there's a good chance you will get sick.

Solid pieces of meat like steaks and chops don't have dangerous bacteria like E. coli on the inside, so they can be served more rare. Still, any beef cut should be cooked to an internal temperature of at least 145°F (63°C) (medium rare). The safe temperature for poultry is 165°F (75°C) and solid cuts of pork should be cooked to 145°F (63°C).

## SEPARATE

Foods that will be eaten uncooked and foods that will be cooked before eating **MUST ALWAYS** be separated. Cross-contamination occurs when raw meats or eggs come in contact with foods that will be eaten uncooked. This is a major source of food poisoning. Always double-wrap raw meats and place them on the lowest shelf in the refrigerator so there is no way juices can drip onto fresh produce. Then use the raw meats within 1-2 days of purchase, or freeze for longer storage. Defrost frozen meats in the refrigerator, not on the counter.

When grilling or cooking raw meats or fish, make sure to place the cooked meat on a clean platter. Don't use the same platter you used to carry the food out to the grill. Wash the utensils used in grilling after the food is turned for the last time on the grill, as well as spatulas and spoons used for stir-frying or turning meat as it cooks.

Make sure to wash your hands after handling raw meats or raw eggs. Washing hands with soap and water, or using a pre-moistened antibacterial towelette is absolutely necessary after you have touched raw meat or raw eggs. Not washing hands and surfaces while cooking is a major cause of cross-contamination.

## CLEAN

Wash your hands and work surfaces frequently when you are cooking. Washing with soap and warm water for at least 15 seconds, then dry with a paper towel.

## CHILL

Chilling food is very important. The danger zone where bacteria multiply is between 40°F and 140°F (4°C and 6°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-17°C) or below. Simple rule: serve hot foods hot, cold foods cold. Use chafing dishes or hot plates to keep food hot while serving. Use ice water baths to keep cold foods cold. Never let any food sit at room temperature for more than 2 hours - 1 hour if the ambient temperature is 90°F (32°C) or above. When packing for a picnic, make sure the foods are already chilled when they go into the insulated hamper. The hamper won't chill food - it just keeps food cold when properly packed with ice. Hot cooked foods should be placed in shallow containers and immediately refrigerated so they cool rapidly. Make sure to cover foods after they are cool.

**NOTE:** Special considerations must be made when using venison or other wild game, since it can become heavily contaminated during field dressing. Venison is often held at temperatures that could potentially allow bacteria to grow, such as when it is being transported. Refer to the USDA Meat and Poultry Department for further questions or information on meat and food safety.





# ONE-YEAR LIMITED WESTON WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada, which have been properly registered within 30 days of the date of original purchase. 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.

To register your product: complete the online form at [www.WestonProducts.com/Warranty](http://www.WestonProducts.com/Warranty), or submit the completed Warranty Card and a copy of the purchase receipt.

This warranty does not cover unregistered products, 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 transferrable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

Before returning the product for any repair or service: it must be clean and free from any food particles or other debris; otherwise, we will return it or impose a \$50 cleaning surcharge, at our option.

To make a warranty claim: go to [www.WestonProducts.com/Contact](http://www.WestonProducts.com/Contact); or call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.440.638.3131 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid. If the product qualifies for a warranty repair or replacement, we will bear the cost of returning it to you. We are not responsible for shipping damage.

For non-warranty work: call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.440.638.3131 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern, to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). We will refuse all returns without an RMA Number. We charge US\$35/hour for all diagnostic, service, repair and processing work. We will not start any service or repair work without prior authorization. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid and our returning it to you.

To use the Warranty Card to register your product, follow these instructions:

## WESTON WARRANTY CARD

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

Customer Name: \_\_\_\_\_

Address: \_\_\_\_\_

City/State/Zip/Country: \_\_\_\_\_

Telephone Number: \_\_\_\_\_

E-Mail Address: \_\_\_\_\_

Original Date of Purchase: \_\_\_\_\_

Copy of Receipt  
Included

Product Model #: \_\_\_\_\_

Serial # (if applicable): \_\_\_\_\_

I have read the warranty information. Initial here: \_\_\_\_\_





**WESTON**

RECONNECT WITH REAL FOOD

# JUGUERA MANUAL PARA PASTO DE TRIGO

MODELO DE ACERO INOXIDABLE 36-3801-W / MODELO ESTAÑADO 36-3701-W

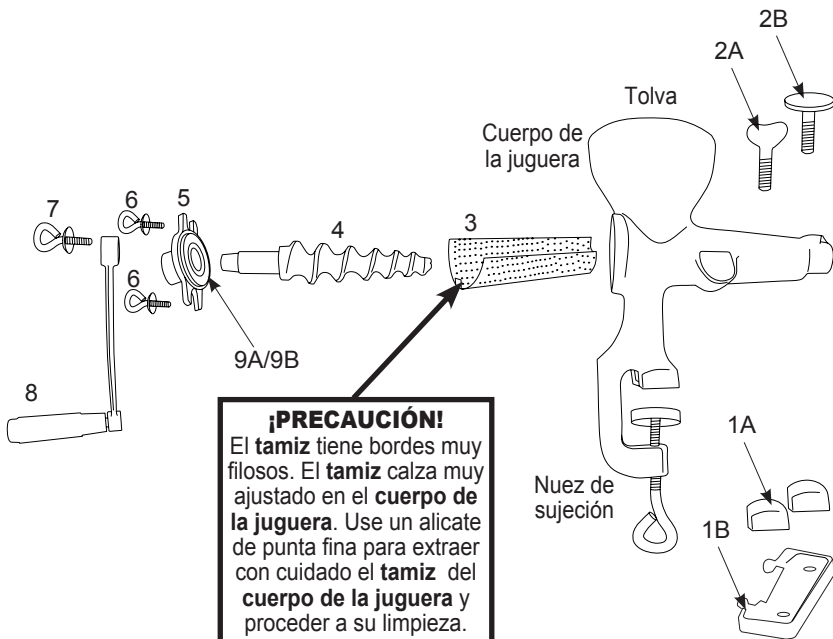
DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 072315

## REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

1. Lea todas las instrucciones antes de usar la juguera.
2. Se necesita una estricta supervisión de un adulto cuando se usa la juguera cerca de los niños. NUNCA deje la juguera sin supervisión cerca de niños pequeños.
3. No se recomienda el uso de accesorios o piezas de otros fabricantes porque se pueden ocasionar lesiones personales o daños a la juguera.
4. NO introduzca los dedos ni las manos en la juguera, ya que se pueden ocasionar lesiones graves.
5. NO continúe operando esta juguera si funciona mal, se cae o se daña de alguna otra manera. Para el servicio técnico, lleve la juguera al centro de reparaciones autorizado más cercano para su reparación o ajuste.
6. Limpie bien todas las piezas que entran en contacto con los alimentos antes de usar la juguera por primera vez.
7. EVITE entrar en contacto con piezas móviles. Espere hasta que todas las piezas móviles se detengan antes de extraer cualquier pieza de la juguera.
8. NO use la juguera bajo los efectos de drogas, medicamentos o alcohol.
9. RECÓJASE el cabello y la ropa suelta, y remánguese las mangas largas antes de poner la juguera en funcionamiento. QUITESE cobatas, anillos, relojes, pulseras y cualquier otra alhaja antes de poner la juguera en funcionamiento.
10. Mantenga los dedos alejados del tornillo sinfín en todo momento.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!



**¡PRECAUCIÓN!**  
 El tamiz tiene bordes muy filosos. El tamiz calza muy ajustado en el cuerpo de la juguera. Use un alicate de punta fina para extraer el tamiz del cuerpo de la juguera y proceder a su limpieza.

## LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	ACERO INOXIDABLE 36-3801-W	ESTAÑADA 36-3701-W
1A	TOPE PROTECTOR DE GOMA	36-3708	N/A
1B	TOPE PROTECTOR DE GOMA	N/A	36-3716
2A	REGULADOR DE PULPA	36-3710	N/A
2B	REGULADOR DE PULPA	N/A	36-3718
3	TAMIZ	36-3707	36-3707
4	TORNILLO SINFIN	36-3706	36-3715
5	ANILLO DE RETENCIÓN DEL SINFIN	36-3704	36-3713
6	TORNILLO DE OREJETAS CON ARANDELA DE CABEZA (2)	36-3703	36-3703
7	TORNILLO DE OREJETAS PARA MANIVELA CON ARANDELA DE CABEZA	36-3702	36-3702
8	MANIVELA	36-3705	36-3714
9A	GUARNICIÓN DE GOMA DE 1/8"	36-3812	N/A
9B	GUARNICIÓN DE GOMA DE 1/16"	N/A	36-3712

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

WestonProducts.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 001-440-638-3131

## ¡NOTA IMPORTANTE ANTES DEL USO!

Antes del envío, se aplica un recubrimiento protector a esta unidad. Este recubrimiento protege la unidad durante el envío y la vida útil del producto.

Es muy importante limpiar la unidad con cuidado antes de usarla, especialmente en los bordes y las áreas que han sido estañadas o soldadas. Desarme completamente todas las piezas y límpielas cuidadosamente con agua caliente, detergente para vajilla y un paño suave. Enjuague con agua limpia y seque bien. NO use ningún tipo de cepillo duro ni químicos o detergentes abrasivos. (Evite el uso de detergentes o limpiadores que contengan porcentajes elevados de sustancias alcalinas o ácidas libres).

NO limpie ninguna pieza de esta unidad en un lavavajillas.

Cubra todas las piezas metálicas con una silicona en aerosol apta para uso alimentario después de limpiar y antes de almacenar.

Asegúrese de guardar la unidad en su caja original, en un lugar fresco y seco.

Haga un pequeño "ensayo de lote" en toda la unidad antes de usarla por primera vez

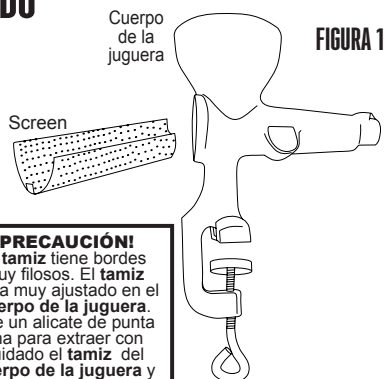
## INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

1. Deslice la/s almohadilla/s protectora/s de las patas de la juguera y ajuste la nuez de sujeción para fijar la juguera a la superficie de trabajo. Deje suficiente espacio para que la manivela gire libremente.

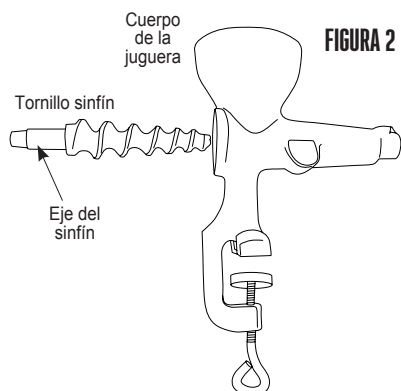
2. Inserte el tamiz, primero el extremo más angosto, con el borde combado hacia abajo, por completo en el cuerpo de la juguera por la parte posterior de la juguera. El tamiz calzará muy bien en el cuerpo de la juguera.

### FIGURA 1

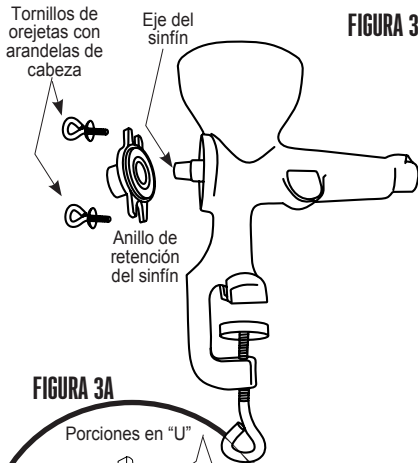
3. Coloque el tornillo sinfín dentro del cuerpo de la picadora, de modo que quede apoyado en la parte superior del tamiz (FIGURA 2). El eje del sinfín quedará fuera del cuerpo de la juguera.



**¡PRECAUCIÓN!**  
El tamiz tiene bordes muy filosos. El tamiz calza muy ajustado en el cuerpo de la juguera. Use un alicate de punta fina para extraer con cuidado el tamiz del cuerpo de la juguera y proceder a su limpieza.



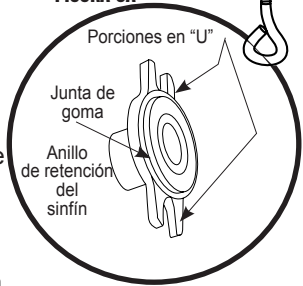
4. Coloque el anillo de retención del sinfín en el cuerpo de la juguera, hasta que el eje del sinfín asome por la parte media del anillo de retención del sinfín. **FIGURA 3**



**FIGURA 3**

5. Alinee las porciones en "U" del anillo de retención del sinfín con los orificios para los tornillos ubicados en el cuerpo de la juguera. Asegure el anillo de retención del sinfín al cuerpo de la juguera mediante los dos tornillos de orejetas con arandelas de cabeza. **FIGURA 3A**

**FIGURA 3A**



NOTA: Antes de asegurarlo, compruebe que la junta de goma esté correctamente ubicada entre el cuerpo de la juguera y el anillo de retención del sinfín.

6. Haga coincidir el extremo recto de la manivela con el extremo recto del eje del sinfín. Coloque la manivela sobre el extremo del eje del sinfín, asegurándola con el tornillo de orejetas para manivela con arandela de cabeza. **FIGURA 4**

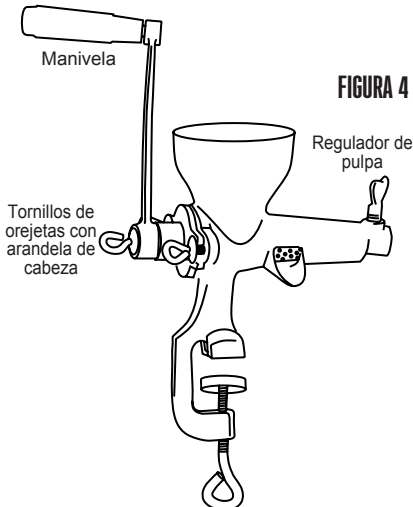
7. Ajuste el tornillo regulador de pulpa ubicado en la parte superior del extremo del cuerpo de la juguera en sentido horario.

## CONFIGURACIONES DEL REGULADOR DE PULPA

- Al ajustar hacia arriba y abajo el regulador de pulpa, se puede determinar cuánto jugo se extrae de la pulpa. Esta configuración responde a preferencias personales y los resultados se pueden determinar en los primeros momentos del uso inicial de su juguera para hierba de trigo.

- **MÁS EXTRACCIÓN:** Gire el regulador de pulpa en sentido horario para mover el regulador de pulpa hacia abajo y aplicar más presión a la hierba de trigo durante la extracción, lo que producirá más jugo.

- **MENOS EXTRACCIÓN:** Gire el regulador de pulpa en sentido contrario a las agujas del reloj para mover el regulador de pulpa hacia arriba y aplicar menos presión a la hierba de trigo durante la extracción, lo que producirá menos jugo.



**FIGURA 4**

## CONSEJOS PARA UN FUNCIONAMIENTO FÁCIL Y SEGURO

- Asegúrese de que el cuerpo de la juguera esté sujeto con firmeza a la superficie de trabajo antes de usar la juguera.
- Compruebe siempre que los alimentos que se van a utilizar estén completamente libres de materias duras que puedan dañar el tamiz y el tornillo sinfín.
- Lave con cuidado todos los alimentos antes de extraer el jugo.

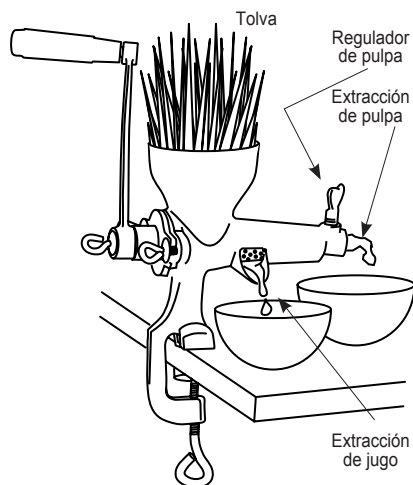
1. Coloque un bol debajo de la boca de salida de la juguera para contener el jugo exprimido. Coloque un bol debajo del extremo final de la juguera para recoger la pulpa extraída. **FIGURA 5**

2. Coloque el alimento limpio en la tolva.

3. Gire la manivela en sentido horario. Mantenga una velocidad constante. Evite mover y detener la manivela mientras extrae el jugo.

4. La pulpa saldrá por el extremo final de la juguera.

- Si la juguera se atasca y la manivela no gira, gire por un momento la manivela en sentido contrario a las agujas del reloj para eliminar el atasco. Reanude el funcionamiento normal.
- Se puede extraer la pulpa con la juguera en un segundo procedimiento para asegurarse de extraer todo el jugo. Ajuste el regulador de pulpa según la necesidad.





# SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Hay que seguir ciertas reglas básicas al manejar alimentos. Las reglas son **COCINAR**, **SEPARAR**, **LIMPIAR** y **ENFRIAR**.

## COCINAR

Es muy importante cocinar los alimentos a una temperatura interna que destruya cualquier bacteria que esté presente. Últimamente se ha puesto mucha atención en la higiene de las hamburguesas y otros alimentos elaborados con carne molida y con razón. Cuando se muele la carne, las bacterias presentes en la superficie se revuelven en toda la mezcla de la carne molida. Si la carne molida no se cuece a por lo menos 71°C a 74°C (160°F - 165°F), no se destruyen las bacterias y hay una buena posibilidad de enfermarse.

Las piezas de carne sólida, como los filetes y las chuletas, no tienen en su interior bacterias peligrosas como le E. coli, por lo que pueden servirse menos cocidas. Aun así, cualquier corte de vacuno debe cocinarse a una temperatura interna de por lo menos 63°C (145°F) (medio cocido). La temperatura recomendable para las aves es de 75°C (165°F) y los cortes sólidos de carne de puerco deben cocinarse a 71°C (160°F).

## SEPARAR

SIEMPRE DEBE separar los alimentos que se comen crudos y los que se vayan a cocer antes de comerse. La contaminación cruzada se presenta cuando la carne o los huevos crudos entran en contacto con alimentos que se van a consumir sin cocimiento. Esta es una importante causa de intoxicaciones. Siempre use una doble envoltura para la carne cruda y colóquela en la repisa más baja del refrigerador, para que no haya manera de que su jugo gotee en las verduras frescas. Use la carne cruda 1 o 2 días después de comprarla, o congélela para guardarla más tiempo. Descongele la carne congelada en el refrigerador, no en el mesón de la cocina.

Cuando ase o cocine carne o pescado crudo, coloque la carne ya cocida en un platón limpio. No use el mismo platón que usó para llevar la carne al asador. Lave los utensilios usados en el asador después de haber volteado los alimentos por última vez, así como las cucharas y espátulas usadas para freír o para voltear la carne al estarla cocinando.

No olvide lavarse las manos después de manejar carne o huevos crudos. Es absolutamente necesario lavarse las manos con agua y jabón o usar una toallita húmeda antibacteriana después de tocar carne o huevos crudos. No lavarse las manos o las superficies cuando se cocina es una causa importante de contaminación cruzada.

## LIMPIAR

Lávese las manos y las superficies de trabajo con frecuencia mientras esté cocinando. Lávese con agua tibia y jabón durante por lo menos 15 segundos; después séquese con una toalla de papel.

## ENFRIAR

Es muy importante enfriar los alimentos. La zona de peligro para la multiplicación de bacterias está entre los 4 °C y 60 °C (40 °F - 140 °F). El refrigerador debe estar a 4 °C (40 °F) o menos; el congelador debe estar a -17 °C (0 °F) o menos. Regla básica: sirva calientes los alimentos calientes y sirva fríos los alimentos fríos. Use platos calientes para mantener caliente la comida a la hora de servirla. Use baños de agua con hielo para mantener fría la comida fría. Nunca deje ningún alimento a temperatura ambiente por más de 2 horas; o por más de 1 hora si la temperatura ambiente es de 32 °C (90 °F) o superior. Cuando empaque para un picnic, asegúrese de que la comida ya esté fría cuando la meta en la canasta aislada. La canasta no enfría la comida; sólo la mantiene fría si está debidamente empacada con hielo. Los alimentos cocidos calientes deben colocarse en recipientes bajos y refrigerarse de inmediato para que se enfríen rápidamente. No olvide cubrir los alimentos una vez que se enfríen..

NOTA: Debe tener especial consideración al usar venado y otra carne de caza, ya que puede contaminarse durante la preparación de campo. El venado suele mantenerse a temperaturas que podrían permitir el crecimiento de bacterias, como cuando se transporta. Consulte con el Departamento de Carnes y Aves de la USDA si tiene más preguntas o quiere más información sobre higiene de carne y alimentos.

# UN AÑO DE GARANTÍA WESTON LIMITADA

Esta garantía aplica a los productos que se compran y usan en los EE. UU. y Canadá, y que se registraron adecuadamente dentro de 30 días de la fecha de compra original. Esta es la única garantía expresa para este producto y reemplaza cualquier otra garantía o condición. Este producto está garantizado contra defectos materiales y de fabricación por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Durante este período, su único recurso es la reparación o sustitución de este producto o de cualquier componente que se encuentre defectuoso, a nuestra elección.

Para registrar su producto, complete el formulario en línea en [www.WestonProducts.com/Warranty](http://www.WestonProducts.com/Warranty) o envíe la tarjeta de garantía completada y una copia del recibo de compra.

Esta garantía no cubre productos no registrados, reparaciones o servicios a productos no autorizados, productos vendidos "tal cual" por minoristas, vidrio, filtros, desgaste por uso normal, uso que no sea conforme a las instrucciones impresas o daño al producto como resultado de un accidente, alteración, abuso o mal uso. Esta garantía se extiende únicamente al comprador consumidor original o quien reciba el producto como regalo y no es transferible. Guarde el recibo de compra original ya que se requiere de un comprobante de compra para hacer un reclamo de garantía. Esta garantía es nula si el producto es sujeto a cualquier voltaje u forma de onda que no sea la que se indica en la etiqueta de especificaciones (p. ej., 120 V ~ 60 Hz).

Excluimos todo reclamo por daños especiales, incidentales o que resulten como consecuencia del incumplimiento de la garantía expresa o implícita. Toda responsabilidad se limita al monto del precio de compra. Toda garantía implícita, incluyendo cualquier garantía legal o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito en particular, se niega excepto en la medida que lo prohíbe la ley, en cuyo caso dicha garantía o condición se limita a la duración de esta garantía por escrito. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Puede tener otros derechos legales que varían según donde vive. Algunos estados o provincias no permiten limitantes en garantías implícitas o daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo tanto, es posible que las limitaciones mencionadas anteriormente no apliquen para usted.

Antes de devolver el producto para cualquier reparación o servicio: debe estar limpio y libre de partículas de alimentos u otra suciedad; de otra manera, se le devolverá o aplicará un cargo de 50 USD por limpieza, a nuestra elección.

Para reclamar una garantía, visite [www.WestonProducts.com/Contact](http://www.WestonProducts.com/Contact) o llame al 1.800.814.4895 en los EE. UU. o al 001.440.638.3131 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del este. Usted es responsable de todos los costos asociados con enviarnos el producto con el flete prepago. Si el producto califica para una reparación o un reemplazo bajo garantía, asumiremos el costo de devolverle el producto. No somos responsables por los daños resultantes del envío.

Para trabajo fuera de garantía: llame al 1.800.814.4895 dentro de los EE. UU. o al 001.440.638.3131 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del Este, para obtener un número de autorización de devolución de mercancía (Return Merchandise Authorization, RMA). Rechazaremos toda devolución sin número de RMA. Aplicaremos un cargo de 35 USD/hora por todo trabajo de diagnóstico, servicio, reparación o procesamiento. No iniciaremos ningún servicio o trabajo de reparación sin autorización previa. Usted es responsable de todos los costos asociados con enviarnos el producto con el flete prepago y con nuestra devolución hacia usted.

Para usar la tarjeta de garantía para registrar su producto, siga estas instrucciones:

## TARJETA DE GARANTÍA WESTON

ENVÍE ESTA TARJETA JUNTO CON UNA COPIA DE SU RECIBO DE COMPRA ORIGINAL A: WESTON BRANDS, LLC/WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA

Nombre del Cliente: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Ciudad/Estado/Código Zip/País: \_\_\_\_\_

Número Telefónico: \_\_\_\_\_

Dirección de Correo Electrónico: \_\_\_\_\_

Copia del recibo incluido

Fecha de Compra Original: \_\_\_\_\_

Modelo del Producto #: \_\_\_\_\_

# de Serie (Si corresponde): \_\_\_\_\_





**WESTON**

RECONNECT WITH REAL FOOD

**MANUEL**

# MOULIN POUR HERBE DE BLÉ

MODÈLE EN ACIER INOXYDABLE 36-3801-W / MODÈLE ÉTAMÉ 36-3701-W

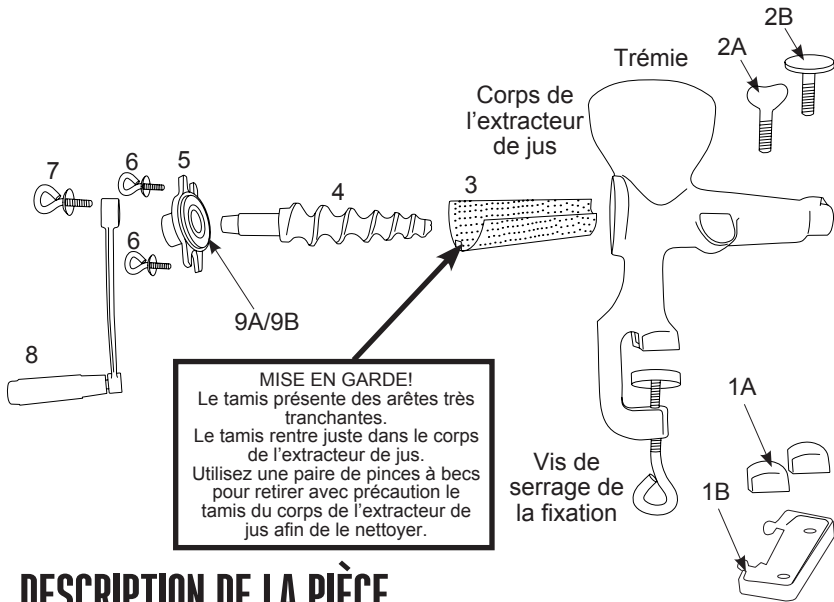
PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU. 072315

## IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ

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

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'extracteur de jus.
2. La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'extracteur de jus est utilisé à proximité d'enfants. Ne laissez JAMAIS l'extracteur de jus sans surveillance à proximité des petits enfants.
3. L'utilisation d'accessoires ou de pièces fournis par d'autres fabricants n'est pas recommandée, car elle peut entraîner des blessures corporelles ou endommager l'extracteur de jus.
4. NE METTEZ PAS vos doigts ou vos mains dans l'extracteur de jus pour éviter les blessures graves.
5. N'UTILISEZ PLUS l'extracteur de jus s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Pour effectuer une réparation, rappez l'extracteur de jus au centre de réparation agréé le plus proche pour réparation ou réglage.
6. Avant d'utiliser l'extracteur de jus pour la première fois, nettoyez soigneusement toutes les pièces qui seront en contact avec les aliments.
7. ÉVITEZ tout contact avec les pièces en mouvement. Attendez que toutes les pièces en mouvement soient arrêtées avant de retirer toute pièce de l'extracteur de jus.
8. N'UTILISEZ PAS l'extracteur de jus sous l'influence de drogues, de médicaments ou d'alcool.
9. ATTACHEZ les cheveux et les vêtements lâches, et retrousser les manches longues avant d'utiliser l'extracteur de jus. RETIREZ vos cravates, bagues, montres, bracelets et autres bijoux avant d'utiliser l'extracteur de jus.
10. Gardez vos doigts loin de la vis sans fin en tout temps.

## CONSERVER CES DIRECTIVES!



## DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	EN ACIER INOXYDABLE 36-3801-W	ÉTAMÉ 36-3701-W
1A	PROTECTION DE PIED EN CAOUTCHOUC	36-3708	N/A
1B	PROTECTION DE PIED EN CAOUTCHOUC	N/A	36-3716
2A	RÉGULATEUR DE PULPE	36-3710	N/A
2B	RÉGULATEUR DE PULPE	N/A	36-3718
3	TAMIS	36-3707	36-3707
4	VIS SANS FIN	36-3706	36-3715
5	PIÈCE DE RETENUE DE LA VIS SANS FIN	36-3704	36-3713
6	VIS DE SERRAGE AVEC RONDELLE DE CHAPEAU (2)	36-3703	36-3703
7	VIS DE SERRAGE AVEC RONDELLE DE CHAPEAU POUR LA MANIVELLE	36-3702	36-3702
8	MANIVELLE	36-3705	36-3714
9A	JOINT EN CAOUTCHOUC DE 3,18 MM (1/8 PO)	36-3812	N/A
9B	JOINT EN CAOUTCHOUC DE 1,59 MM (1/16 PO)	N/A	36-3712

N'hésitez pas à visiter notre site [Web.WestonProduct.com/support](http://Web.WestonProduct.com/support) si un composant est cassé, l'outil fonctionne mal, ou pour commander un nouveau mode d'emploi.

[WestonProducts.com](http://WestonProducts.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 001-440-638-3131

## REMARQUE IMPORTANTE À LIRE AVANT UTILISATION!

Un revêtement protecteur est appliqué à l'appareil avant son expédition. Le revêtement protège l'appareil lors de l'expédition et pendant sa durée de conservation.

Il est très important de nettoyer soigneusement l'appareil avant de l'utiliser, en particulier autour des arêtes ou des zones soudées ou brasées. Démontez complètement l'appareil et nettoyez soigneusement toutes les pièces avec de l'eau chaude, un détergent pour vaisselle et un chiffon doux. Rincez les pièces à l'eau claire et séchez-les soigneusement. ÉVITEZ d'utiliser une brosse dure ou abrasive, des produits chimiques ou des détergents. (Évitez d'utiliser des détergents ou des produits de nettoyage contenant un pourcentage élevé d'acide ou d'alcalis libres.)

NE NETTOYEZ PAS les pièces de l'appareil dans un lave-vaisselle.

Avant de nettoyer ou de ranger l'appareil, enduisez toutes les pièces métalliques de silicone à l'aide d'un vaporisateur de silicone de qualité alimentaire.

Assurez-vous de stocker l'appareil dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec.

Effectuez une petite série d'essais sur l'appareil avant sa première utilisation.

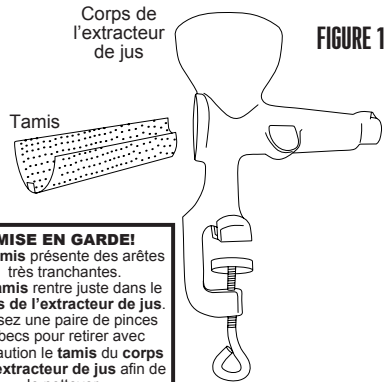
## INSTRUCTIONS DE MONTAGE

1. Faites glisser le ou les tapis de protection sous les pieds de l'extracteur de jus, puis serrez la vis de serrage de la fixation pour fixer l'extracteur de jus à la surface de travail. Laissez suffisamment d'espace pour que la manivelle puisse tourner librement.

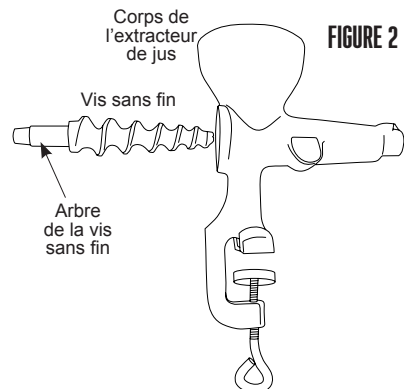
2. Insérez le tamis en intégralité dans le corps de l'extracteur de jus situé à l'arrière de l'extracteur, côté incliné tourné vers le bas, en commençant par l'extrémité fine. Le tamis sera bien installé dans le corps de l'extracteur de jus.

### FIGURE 1

3. Placez la vis sans fin dans le corps du hachoir de manière qu'elle soit au-dessus du tamis (FIGURE 2). L'arbre de la vis sans fin doit rester à l'extérieur du corps de l'extracteur de jus.



**MISE EN GARDE!**  
Le tamis présente des arêtes très tranchantes. Le tamis rentre juste dans le corps de l'extracteur de jus. Utilisez une paire de pinces à bec pour retirer avec précaution le tamis du corps de l'extracteur de jus afin de le nettoyer.



4. Placez la pièce de retenue de la vis sans fin sur le corps de l'extracteur de jus de telle sorte que l'arbre de la vis sans fin ressorte au centre de la pièce de retenue de la vis sans fin. **FIGURE 3**

5. Alignez les parties en « U » de la pièce de retenue de la vis sans fin aux trous de vis situés sur le corps de l'extracteur de jus. Fixez la pièce de retenue de la vis sans fin au corps de l'extracteur de jus à l'aide des deux vis de serrage avec rondelles de chapeau. **FIGURE 3A**

REMARQUE : Avant de fixer les éléments, assurez-vous que le joint en caoutchouc est positionné correctement entre le corps de l'extracteur de jus et la pièce de retenue de la vis sans fin.

6. Alignez le bord plat de la manivelle avec celui de l'arbre de la vis sans fin. Placez la manivelle à l'extrémité de l'arbre de la vis sans fin et fixez-la à l'aide de la vis de serrage avec rondelle de chapeau pour la manivelle **FIGURE 4**

7. Vissez le régulateur de pulpe dans le sens horaire au-dessus de l'extrémité du corps de l'extracteur de jus.

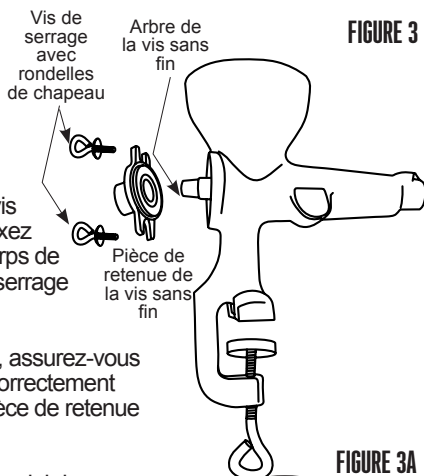


FIGURE 3

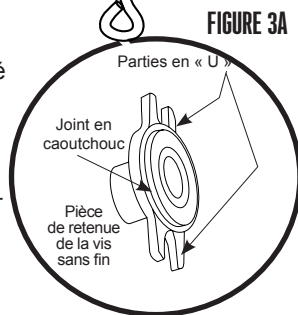


FIGURE 3A

## PARAMÈTRES DU RÉGULATEUR DE PULPE

- En réglant le régulateur de pulpe à la hausse ou à la baisse, vous pouvez déterminer la quantité de jus qu'il est possible d'extraire de la pulpe. Il s'agit d'un paramètre personnel, et vous pouvez déterminer les résultats au début de l'utilisation de votre extracteur de jus pour herbe de blé.

- **EXTRAIRE PLUS** : Tournez le régulateur de pulpe dans le sens horaire pour abaisser le régulateur de pulpe et appliquez davantage de pression sur l'herbe de blé pendant l'opération de presse. Vous obtiendrez ainsi plus de jus.

- **EXTRAIRE MOINS** : Tournez le régulateur de pulpe dans le sens antihoraire pour remonter le régulateur de pulpe et appliquez moins de pression sur l'herbe de blé pendant l'opération de presse. Vous obtiendrez ainsi moins de jus.

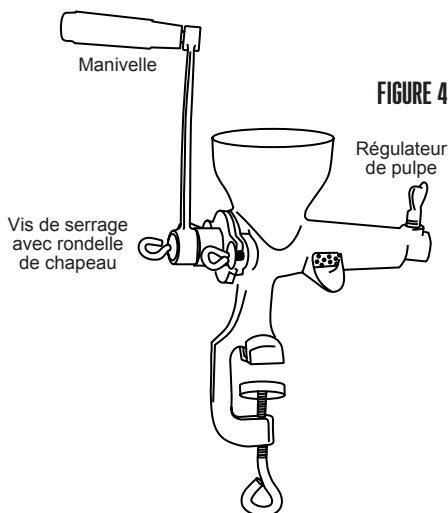


FIGURE 4

## CONSEILS POUR UN FONCTIONNEMENT SIMPLE ET SÉCURISÉ

- Assurez-vous que le corps de l'extracteur de jus est solidement fixé à la surface de travail avant d'utiliser l'extracteur de jus.
- Veillez toujours à ce que l'aliment dont le jus doit être extrait soit dépourvu de matière dure pouvant endommager le tamis et la vis sans fin.
- Lavez soigneusement tous les aliments avant d'en extraire le jus.

1. Placez un bol en dessous de l'extracteur de jus pour réceptionner le jus extrait. Placez un bol en dessous de l'extrémité de l'extracteur de jus pour réceptionner la pulpe extraite. **FIGURE 5**

2. Placez les aliments propres dans la trémie.

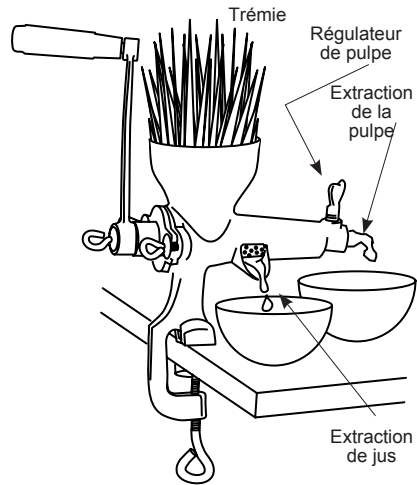
3. Tournez la manivelle dans le sens horaire. Gardez une vitesse constante. Évitez de tourner la manivelle ou d'arrêter de la faire pendant l'extraction du jus.

4. L'extraction de la pulpe s'effectue à l'extrémité de l'extracteur de jus.

• Si l'extracteur de jus est bloqué et que la manivelle ne tourne pas, tournez légèrement la manivelle dans le sens antihoraire pour débloquer l'appareil. Reprenez l'opération normale.

• Vous pouvez lancer l'extraction de la pulpe une deuxième fois dans l'extracteur de jus pour garantir que tout le jus a été extrait. Réglez le régulateur de pulpe en fonction de vos besoins.

FIGURE 5





# SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Il y a des règles fondamentales à suivre lors de la manipulation d'aliments. Elles sont **CUIRE, SÉPARER, NETTOYER, et REFROIDIR RAPIDEMENT.**

## CUIRE

Il est crucial de cuire les aliments à une température interne sûre pour détruire les bactéries qui sont présentes. La sécurité des hamburgers et autres aliments faits avec de la viande hachée a reçu dernièrement beaucoup d'attention, et pour une bonne raison. Quand la viande est hachée, les bactéries présentes sur la surface sont mélangées dans l'ensemble du mélange haché. Si cette viande hachée n'est pas cuite jusqu'à au moins 71oC à 74oC (160oF à 165oF), les bactéries ne seront pas détruites et il y a une forte chance que cela vous rendra malade.

Des morceaux solides de viande comme des steaks et côtelettes n'ont pas de bactéries dangereuses comme E. coli à l'intérieur, donc ils peuvent être servis plus saignants. Quand même, tout morceau de bœuf doit être cuit à une température interne d'au moins 63oC (145oF) (mi-saignant). La température sûre pour la volaille est 75oC (165oF) et les morceaux de viande entier de porc doivent être cuits à 71oC (160oF).

## SÉPARER

Les aliments qui seront mangés crus et les aliments qui seront cuits avant d'être mangés **DOIVENT TOUJOURS** être séparés. La contamination croisée se produit quand des viandes crues ou des œufs viennent en contact avec des aliments qui seront mangés crus. Ceci est une source principale d'intoxication alimentaire. Enveloppez toujours deux fois les viandes crues et placez-les sur l'étagère la plus basse dans le réfrigérateur de manière qu'aucun jus ne puisse goutter sur les fruits et légumes crus. Puis utilisez les viandes crues entre 1 et 2 jours après l'achat, ou congelez-les pour les conserver plus longtemps. Décongelez les viandes congelées dans le réfrigérateur, pas sur le comptoir.

Quand vous grillez ou cuisez des viandes ou des poissons crus, assurez-vous de mettre la viande cuite sur un plat propre. N'utilisez pas le même plat que vous avez utilisé pour transporter les aliments avant de les mettre sur le grill. Lavez les ustensiles utilisés pour griller après que les aliments sont tournés pour la dernière fois sur le grill, aussi bien que les spatules et cuillers utilisées pour faire sauter à feu vif en remuant ou pour tourner la viande au fur et à mesure qu'elle cuit.

Assurez-vous de bien laver vos mains après avoir manipulé des viandes crues ou des œufs crus. Se laver les mains avec du savon et de l'eau, ou utiliser une lingette antibactérienne pré-humidifiée est absolument nécessaire après avoir touché de la viande crue ou des œufs crus. Ne pas se laver les mains et les surfaces pendant la cuisine est une cause majeure de contamination croisée.

## NETTOYER

Lavez fréquemment vos mains et les surfaces de travail lorsque vous cuisinez. Lavez avec du savon et de l'eau chaude pendant au moins 15 seconds, puis séchez avec une serviette en papier.

## REFROIDIR RAPIDEMENT

La réfrigération rapide des aliments est très importante. La zone de danger où les bactéries se multiplient est entre 4oC et 60oC (40oF et 140oF). Votre réfrigérateur doit être réglé à 4oC (40oF) ou en-dessous; votre congélateur doit être à -17oC (0oF) ou en-dessous. Une règle simple : servir chaud les aliments chauds, servir froid les aliments froids. Utilisez des réchauds ou plaques chauffantes pour garder les aliments chauds pendant le service. Utilisez des bains d'eau glacée pour garder au froid les aliments froids. Ne jamais laisser des aliments à la température ambiante pendant plus de deux (2) heures - 1 heure si la température ambiante est 32oC (90oF) ou au-dessus. Lorsque vous emballez les aliments pour un pique-nique, assurez-vous que les aliments sont déjà refroidis rapidement lorsqu'ils sont mis dans le panier à pique-nique isotherme. Le panier à pique-nique ne refroidira pas les aliments – il garde simplement les aliments froids lorsqu'il est emballé correctement avec de la glace. Les aliments cuits chauds doivent être placés dans des conteneurs peu profonds et immédiatement réfrigérés pour qu'ils se refroidissent rapidement. Assurez-vous de bien couvrir les aliments après qu'ils sont froids.

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



# UN AN DE GARANTIE WESTON LIMITÉE

La présente garantie s'applique aux produits, achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada, qui ont été dûment enregistrés dans un délai de 30 jours à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie est la seule garantie expresse pour ce produit et remplace toute autre garantie ou condition. Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication pour une durée d'un (1) an à compter de la date d'achat initiale. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou de tout composant s'avérant défectueux, à notre gré.

Pour enregistrer votre produit : remplissez le formulaire en ligne à l'adresse [www.WestonProducts.com/Warranty](http://www.WestonProducts.com/Warranty), ou envoyez le bon de garantie dûment complété ainsi qu'une copie du justificatif d'achat.

La présente garantie ne couvre pas les produits non enregistrés, ni les réparations ou services après-vente non autorisés, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres et l'usure normale d'utilisation, toute utilisation non conforme aux directives écrites, ni les dommages au produit résultant d'un accident, d'une modification, d'une utilisation abusive ou incorrecte. La présente garantie est valable uniquement pour l'acquéreur initial ou le destinataire du cadeau et n'est pas cessible. Veuillez conserver le ticket de caisse d'origine, puisqu'une preuve d'achat est requise pour toute réclamation de garantie. La présente garantie devient caduque si le produit est soumis à une tension ou forme d'onde autre que celle indiquée sur l'étiquette (par ex., 120 V ~ 60 Hz).

Aucune réclamation en cas de dommages spéciaux, consécutifs ou indirects résultant du non-respect de toute garantie expresse ou implicite ne sera prise en compte. Toute responsabilité se limite au montant du prix d'achat.

Toute garantie implicite, notamment toute garantie légale, condition de commercialité ou d'adaptation à une fin particulière, est exclue, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi en vigueur, auquel cas cette garantie ou condition est limitée à la durée de la présente garantie écrite. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits juridiques qui varient selon l'endroit où vous vivez. Certains États ou provinces n'autorisent pas de limitations sur les garanties implicites ou sur les dommages spéciaux, consécutifs ou indirects, de sorte que les limitations susmentionnées pourraient ne pas vous concerner.

Avant de retourner le produit pour réparation ou entretien : il doit être propre et exempt de toute particule de nourriture ou d'autres débris; sans quoi nous serons dans l'obligation de vous le retourner ou nous vous facturerons des frais de nettoyage de 50 dollars, à notre gré.

Pour procéder à une réclamation de garantie : allez à l'adresse [www.WestonProducts.com/Contact](http://www.WestonProducts.com/Contact); ou appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.440.638.3131 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, sont à votre charge. Si le produit remplit les conditions pour une réparation ou un remplacement sous garantie, les frais de retour seront à notre charge. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages dus au transport.

Pour toute réparation sans garantie : appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.440.638.3131 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE, pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de marchandises (numéro de RMA). Tout envoi expédié sans numéro de RMA sera refusé. Tout diagnostic, travail d'entretien, de réparation ou de traitement sera facturé 35 USD/heure. Aucun travail d'entretien ou de réparation ne sera effectué sans autorisation préalable. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, ainsi que ceux de retour sont à votre charge.

Pour utiliser le bon de garantie pour enregistrer votre produit, veuillez suivre les instructions suivantes :

## CARTE DE GARANTIE

ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À:  
WESTON BRANDS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA

Nom du Client: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Province/Code postal/Région: \_\_\_\_\_

Numéro de téléphone: \_\_\_\_\_

Adresse de courrier électronique: \_\_\_\_\_

Date d'achat d'origine: \_\_\_\_\_ Copie du reçu incluse

No de modèle du produit: \_\_\_\_\_

No de série (s'il y a lieu): \_\_\_\_\_

J'ai lu les informations relatives à la garantie. Initiales ici: \_\_\_\_\_



## **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

[CustomerService@WestonProducts.com](mailto:CustomerService@WestonProducts.com)

**U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-440-638-3131)**

**Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149**

**WestonProducts.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.*

[CustomerService@WestonProducts.com](mailto:CustomerService@WestonProducts.com)

**Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-440-638-3131**

**Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-440-638-3131 Weston Brands LLC,**

**Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149**

**WestonProducts.com**

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

## **CONSERVER CES DIRECTIVES!**

*Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.*

## **¡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

[CustomerService@WestonProducts.com](mailto:CustomerService@WestonProducts.com)

**Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-1-440-638-3131) Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149**

**WestonProducts.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.*