



**WESTON**

RECONNECT WITH REAL FOOD

**MULTI-FUNCTION**

# **MANUAL MIXER**

**01-0201**

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 081815

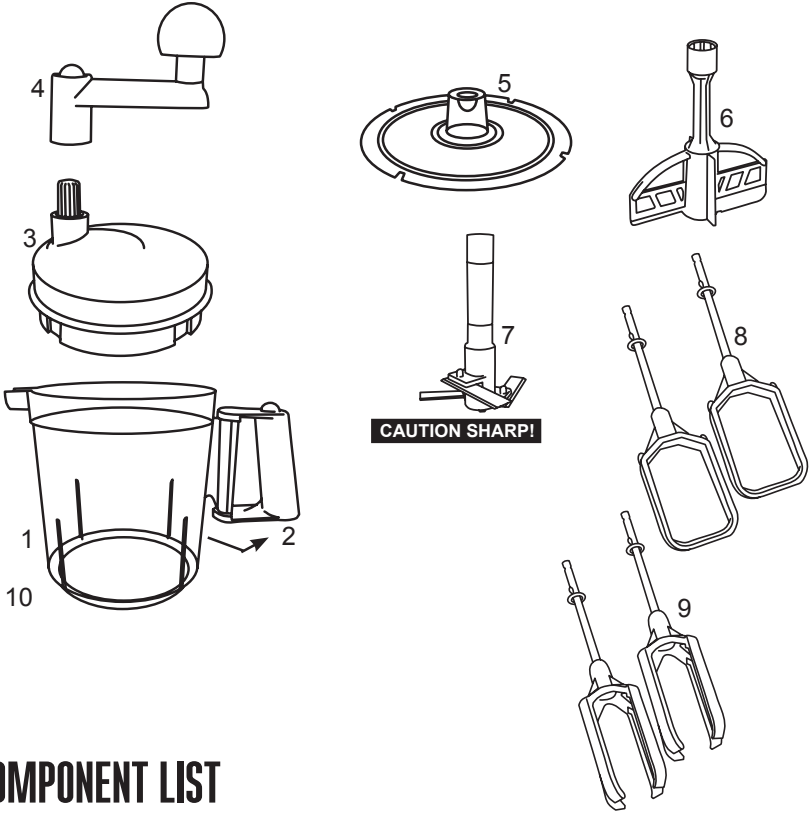
<b>GENERAL SAFETY RULES</b> .....	<b>3</b>
<b>COMPONENTS</b> .....	<b>4</b>
<b>CLEANING INSTRUCTIONS</b> .....	<b>5</b>
<b>USAGE INSTRUCTIONS</b> .....	<b>5-6</b>
<b>FOOD SAFETY</b> .....	<b>7</b>
<b>WARRANTY</b> .....	<b>8</b>
<b>REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD</b> .....	<b>10</b>
<b>COMPONENTES</b> .....	<b>11</b>
<b>INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA</b> .....	<b>12</b>
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b> .....	<b>12-13</b>
<b>SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS</b> .....	<b>14</b>
<b>INFORMACIÓN DE GARANTÍA</b> .....	<b>16</b>
<b>IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ</b> .....	<b>18</b>
<b>DESCRIPTION DE LA PIÈCE</b> .....	<b>19</b>
<b>INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE</b> .....	<b>20</b>
<b>UTILISATION</b> .....	<b>20-21</b>
<b>SÉCURITÉ ALIMENTAIRE</b> .....	<b>22</b>
<b>INFORMATION SUR LA GARANTIE</b> .....	<b>23</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. KEEP FINGERS CLEAR of the Blades at all times. Protective/cut-resistant gloves are recommended whenever handling the Blades.
2. NEVER LEAVE THE Mixer UNATTENDED. Close supervision is necessary when used near children. The Mixer is NOT to be used by children. The Mixer is NOT a toy.
3. CHECK FOR DAMAGED PARTS. Before using the Mixer, check that all parts are operating properly, and perform the intended functions. Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, mounting and any other conditions that may affect the operation.
4. DO NOT attempt to chop ice, nuts or other hard objects. DO NOT use this appliance for frozen foods or anything other than food stuffs.
5. Never fill the Mixing Container with hot liquids and transport. When filling with hot liquids, always leave the Mixing Container on a stable platform. When filling the Mixing Container to the maximum capacity, the weight of the filler might be too much for the Handle to bear. It is always best to hold the Handle and place one hand under the Mixing Container for support when carrying or pouring.
6. Be sure the Mixer is stable during use.
7. The manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of this unit.
8. NEVER use any accessories or parts from other manufacturers. Doing so will VOID YOUR WARRANTY and may cause injury.
9. DO NOT use the Mixer while under the influence of drugs or alcohol.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



**COMPONENT LIST**

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	MIXING CONTAINER
2	REMOVABLE HANDLE
3	MIXING LID
4	MIXING HANDLE
5	BASE PLATE
6	BEATER ATTACHMENT
7	3 BLADE CHOPPER
8	MIXER ATTACHMENT(2)
9	WHISK ATTACHMENT (2)
10	NON SLIP RUBBER BASE

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

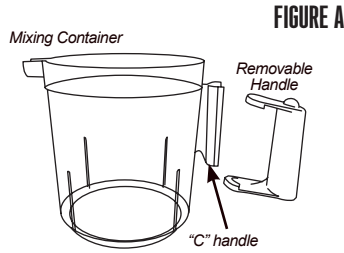
[WestonProducts.com](http://WestonProducts.com)

Or call Weston Brands LLC Toll Free at **1-800-814-4895**

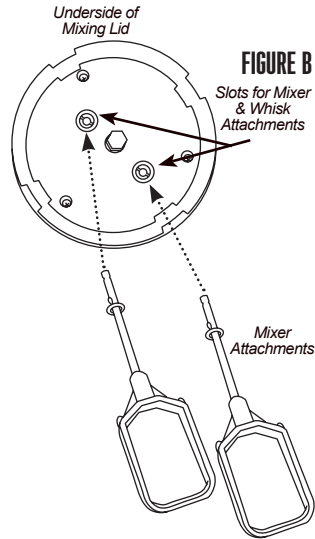
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 001-440-638-3131

# MIXER & WHISK ASSEMBLY

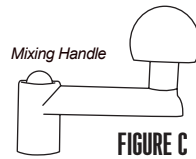
1. Attach the Removable Handle to the Mixing Container. Align the bottom of the Removable Handle with the “C” shaped handle of the Mixing Container. Pull up and over on the Removable Handle to snap the Handle onto the Mixing Container (**FIGURE A**). Test to make certain the Removable Handle is snug into position on the Mixing Container.



2. Mixer Attachment or the Whisk Attachment From the underside of the Mixing Lid, align the pegs of the Mixer Attachment or the Whisk Attachment with the slots in the Mixing Lid. The Attachment should pop into place (**FIGURE B**).

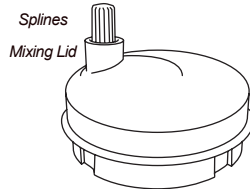
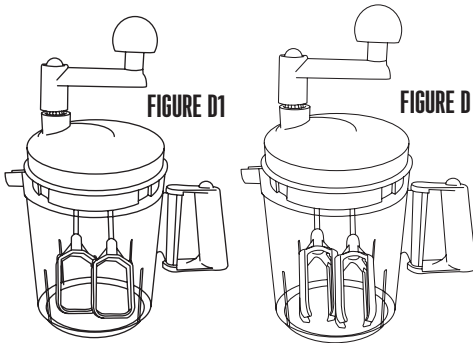


3. Align the grooves in the Mixing Handle with the splines on the Mixing Lid. Push the Mixing Handle firmly down (**FIGURE C**).



4. Place the assembled Mixing Lid onto the Mixing Canister.

5. The Whisker (**FIGURE D**) or the Mixer (**FIGURE D1**) is now ready for use.



# BEATER & CHOPPER ASSEMBLY

1. Align the notches on the Base Plate with the grooves on the inside of the Mixing Container. Slide the Base Plate into the Mixing Container so that it sits flat in the bottom of the Mixing Container (**FIGURE E**).

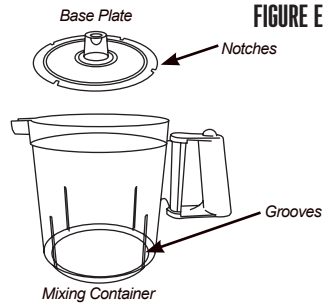


FIGURE E

2. Place the Beater or Chopper Attachment onto the post of the Base Plate in the bottom of the Mixing Container (**FIGURE F**).

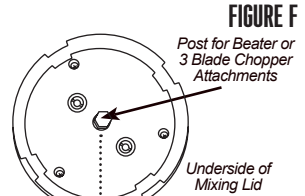


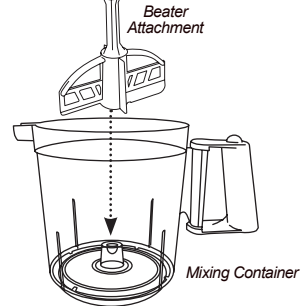
FIGURE F

**CAUTION!** Handle the 3 Blade Chopper Attachment by the plastic portion only. Blades are very sharp!

3. Align the Attachment with the post on the Mixing Lid (**FIGURE F**).

4. Place the assembled Mixing Lid onto the Mixing Canister.

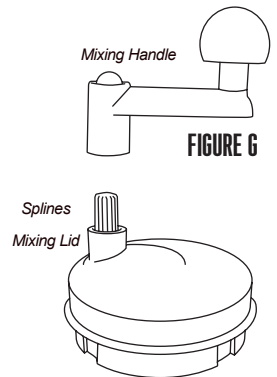
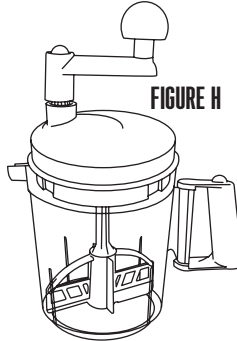
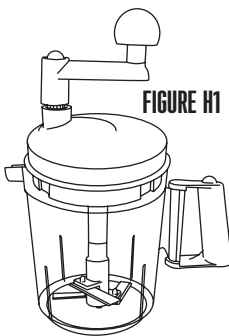
5. Align the grooves in the Mixing Handle with the splines on the Mixing Lid. Push the Mixing Handle firmly down (**FIGURE G**).



6. The Beater (**FIGURE H**) or the Chopper (**FIGURE H1**) is now ready for use.



**WARNING**  
**SHARP BLADES!**  
Protective/cut-resistant gloves are recommended whenever handling the 3 Blade Attachment!

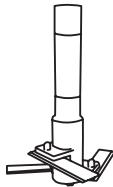


## CLEANING INSTRUCTIONS

1. Remove the Attachments from the Mixing Lid by simply pulling downward on them. **CAUTION!** If using the 3 Blade Attachment the Blades are Very Sharp!
2. Cleaning the Mixer should be done immediately after use to prevent food from drying on the parts. The Mixer should be washed by hand in warm soapy water, rinsed, then dried immediately. Never use harsh abrasives or pads to clean the Manual Kitchen Kit.
3. The Mixer can be washed in the top rack of a dishwasher. Carefully position these pieces where they won't cut or damage other utensils.

**CAUTION:** Once the 3 Blade Attachment is removed, **DO NOT** immerse it in water! Blades should be washed either in a top rack of the dishwasher or by holding onto the plastic portion of the Blade. With a soapy towel, wipe **AWAY** from the Blade edges. To rinse Blade, hold by the Handle and wipe with a clean, damp towel, or hold under running water. Dry thoroughly.

4. Store the 3 Blade Attachment inside the Mixing Container. It is safest to place the cardboard blade covers back onto the blades before storage. Return the Mixer and all parts to the original box. Store in a cool, dry area. **BE SURE TO STORE OUT OF REACH OF CHILDREN!**



**CAUTION SHARP!**



**NOTE:** When filling the **Mixing Container** to the maximum capacity, the weight of the filler might be too much for the **Handle** to bear. It is always best to hold the **Handle** and place one hand under the **Mixing Container** for support when carrying or pouring.

## USING THE MIXER

It is recommended that the Mixer be thoroughly clean prior to use! Refer to Cleaning Instructions in this booklet.

1. Fill the Mixing Container with the desired food to be mixed. Do not overfill the Mixing Container (6 cup (1.42 L) capacity) (**FIGURE I**).
2. Place the Mixing Lid Assembly (with the attachment of choice) onto the Mixing Container.
3. Turn the Mixing Handle. The Attachments will turn and mix the contents of the Mixing Container (**FIGURE J**).
4. When mixing is complete, remove the Mixing Lid Assembly.

**CAUTION!** Handle the 3 Blade Chopper Attachment by the plastic portion only. Blades are very sharp!

FIGURE I

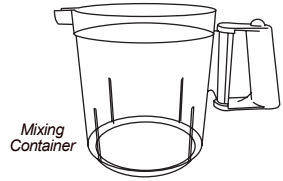
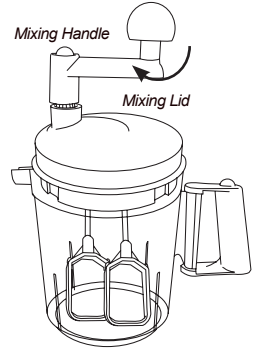


FIGURE J



**NOTE:** When filling the **Mixing Container** to the maximum capacity, the weight of the filler might be too much for the **Handle** to bear. It is always best to hold the **Handle** and place one hand under the **Mixing Container** for support when carrying or pouring.



# 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

**MEZCLADOR**

# **MANUAL MULTIFUNCIÓN**

**16-0301-W**

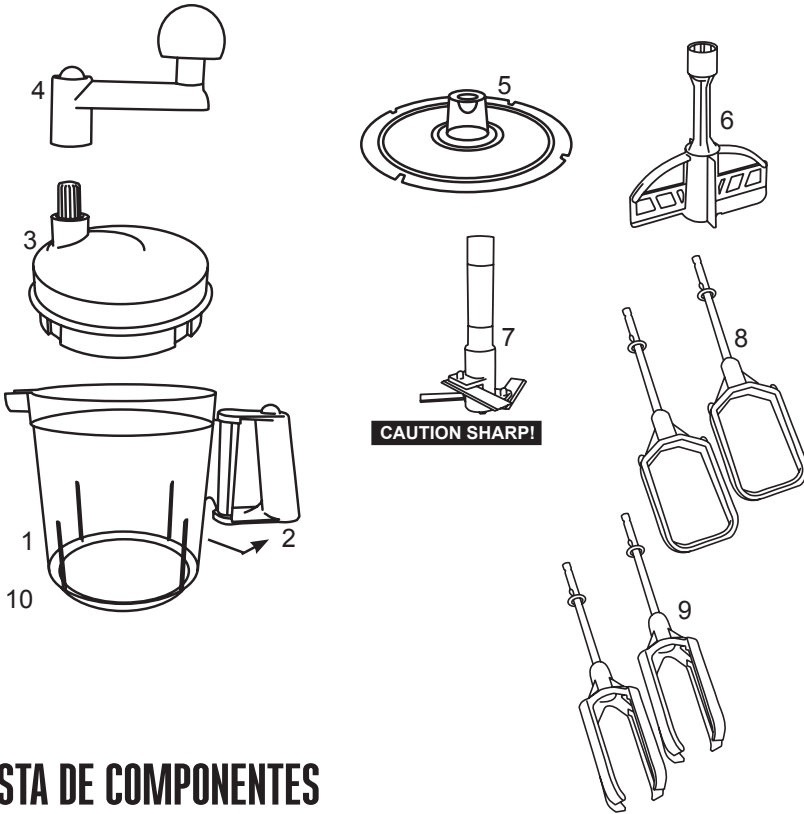
DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 081815

## 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. MANTENGA LOS DEDOS ALEJADOS de la cuchilla en todo momento. Protective cut-resistant gloves are recommended whenever handling the Blades.
2. NUNCA DEJE MEZCLADOR MANUAL MULTIFUNCIÓN SIN VIGILANCIA. Se requiere estrecha vigilancia cuando se usa cerca de niños. Mezclador Manual Multifunción NO debe ser usado por niños. El kit manual de cocina NO es un juguete.
3. VERIFIQUE QUE NO HAYA PIEZAS DAÑADAS. Antes de utilizar Mezclador Manual Multifunción, verifique que todas las piezas funcionen correctamente y realicen las funciones previstas. Compruebe la alineación, la unión y el montaje de las piezas móviles, como también otras condiciones que podrían afectar el funcionamiento.
4. NO intente picar hielo, nueces ni otros objetos duros. NO utilice este electrodoméstico con alimentos congelados ni para otras aplicaciones; solo con productos alimenticios.
5. Nunca transporte el recipiente para mezclar lleno de líquidos calientes. Cuando llene el recipiente para mezclar con líquidos calientes, siempre déjelo sobre una plataforma estable. Cuando llene el recipiente para mezclar hasta la máxima capacidad, recuerde que es posible que el mango no soporte el peso de la carga. Siempre es mejor para sostener el mango y colocar una mano debajo del recipiente para mezclar al transportarlo o al verter el contenido.
6. Asegúrese de que Mezclador Manual Multifunción se mantenga estable durante el uso.
7. El fabricante rechaza toda responsabilidad en caso de uso incorrecto de esta unidad.
8. NUNCA utilice accesorios o piezas de otros fabricantes. Si lo hace, ANULARÁ LA GARANTÍA y puede sufrir lesiones.
9. NO use Mezclador Manual Multifunción mientras esté bajo la influencia de drogas o alcohol.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!



**LISTA DE COMPONENTES**

NUMÉRO DE SCHEMA	DESCRIPTION DE LA PIÉCE
1	RECIPIENTE PARA MEZCLAR
2	MANGO EXTRAÍBLE
3	TAPA PARA MEZCLAR
4	MANGO PARA MEZCLAR
5	PLACA DE BASE
6	ACCESORIO BATIDOR
7	ACCESORIO MEZCLADOR (2)
8	ACCESORIO BATIDOR (2)
9	BASE DE CAUCHO ANTIDESLIZANTE
10	BASE DE GOMA ANTIDESLIZANTE

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

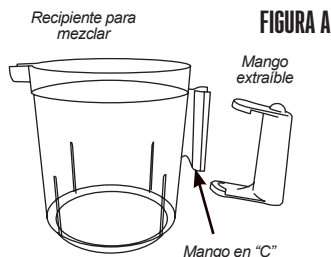
[WestonProducts.com](http://WestonProducts.com)

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

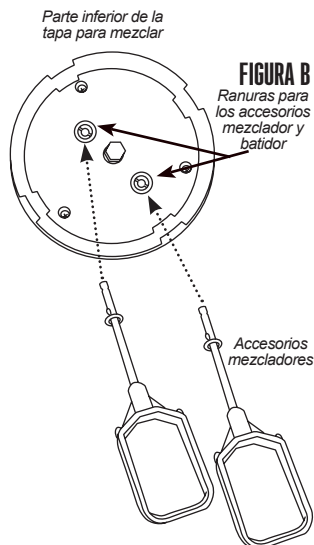
## ARMADO DEL MEZCLADOR Y BATIDOR

1. Inserte la manivela removible al recipiente mezclador. Alinee la parte inferior de la manivela removible con la manivela en forma de "C" del recipiente mezclador. Coloque la manivela removible empujándola hacia arriba y por encima de la manivela superior de modo que encaje en el recipiente mezclador (**FIGURA A**). Pruebe la manivela removible para asegurarse de que esté bien colocada en el recipiente mezclador.



**FIGURA A**

2. Accesorio mezclador o accesorio batidor. En la parte inferior de la tapa mezcladora, alinee las clavijas del accesorio mezclador o el accesorio batidor con las ranuras en la tapa mezcladora. El accesorio debe encajarse en su lugar (**FIGURA B**).



**FIGURA B**

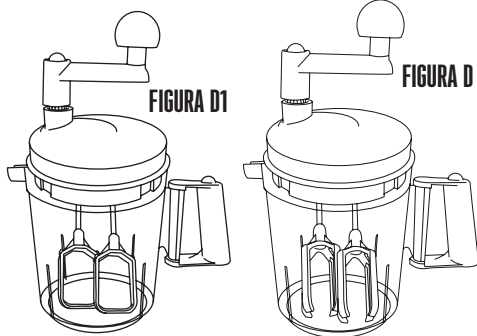
3. Alinee las ranuras de la manivela mezcladora con las lengüetas de la tapa mezcladora. Empuje la manivela mezcladora firmemente hacia abajo (**FIGURA C**).



**FIGURA C**

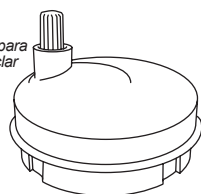
4. Coloque la tapa mezcladora armada sobre la jarra mezcladora.

5. El batidor (**FIGURA D**) o el mezclador (**FIGURA D1**) ya está listo para usar.



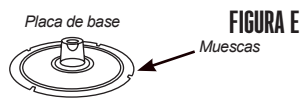
Estrías

Tapas para mezclar

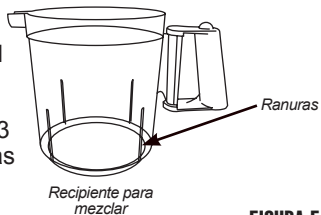


## ACCESORIO BATIDOR Y PICADOR

1. Alinee las lengüetas de la placa de base con las ranuras de la parte interior del recipiente mezclador. Deslice la placa de base en el recipiente mezclador de modo que se asiente en la parte inferior del recipiente (**FIGURA E**).

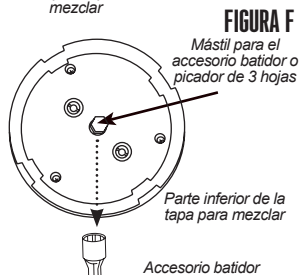


2. Coloque el accesorio batidor o picador en el mástil de la placa de base en la parte inferior del recipiente mezclador (**FIGURA F**).



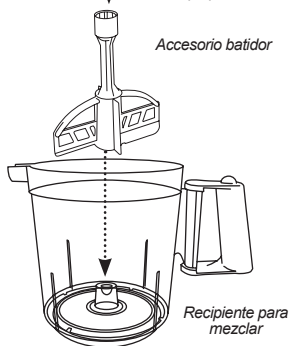
¡PRECAUCIÓN! Tome el accesorio picador de 3 hojas por la parte plástica únicamente. ¡Las hojas son muy filosas!

3. Alinee el accesorio con el mástil de la tapa mezcladora (**FIGURA F**).



4. Coloque la tapa mezcladora armada sobre la jarra mezcladora.

5. Alinee las ranuras del mango para mezclar con las estrias de la tapa para mezclar. Empuje el mango para mezclar firmemente hacia abajo (**FIGURA G**).

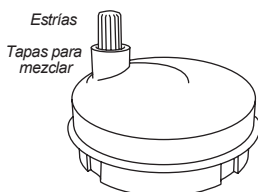
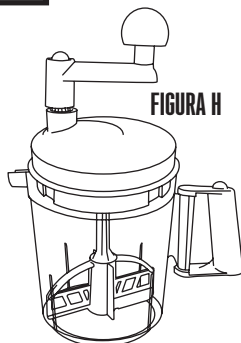
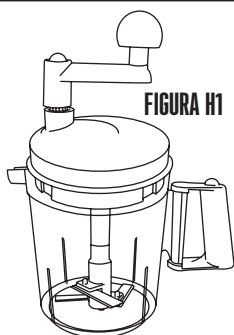


6. El batidor (**FIGURA H**) o el picador (**FIGURA H1**) ya está listo para usar.



### ¡ADVERTENCIA! NAVAJA FILOSA

Se recomienda utilizar guantes resistentes a los cortes cuando se usa el accesorio



## USO DEL MEZCLADOR

¡Se recomienda limpiar completamente el mezclador antes de utilizarlo! Consulte las instrucciones de limpieza en este folleto.

1. Llene el recipiente mezclador con el alimento que desea mezclar. No llene en exceso el recipiente mezclador (capacidad de 6 tazas [1.42 l]) (**FIGURA I**).

2. Coloque la tapa mezcladora (con el accesorio que elija) sobre el recipiente mezclador.

3. Gire la manivela mezcladora. Los accesorios girarán y mezclarán el contenido del recipiente mezclador (**FIGURA J**).

4. Cuando haya terminado de mezclar, retire la tapa mezcladora.

¡PRECAUCIÓN! Tome el accesorio picador de 3 hojas por la parte plástica únicamente. ¡Las hojas son muy filosas!

FIGURA I

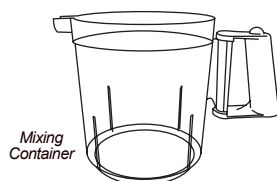
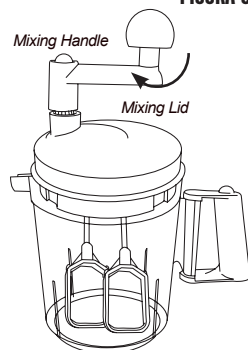


FIGURA J



**NOTA:** Cuando llene el recipiente para mezclar hasta la máxima capacidad, recuerde que es posible que el mango no soporte el peso de la carga. Siempre es mejor para sostener el mango y colocar una mano debajo del recipiente para mezclar al transportarlo o al verter el contenido.

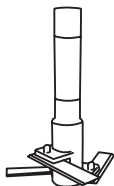


# INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

1. Retire los Anexos de la Tapa de mezcla simplemente tirando de ella em hacia abajo. ¡CUIDADO! Si se utiliza el Anexo 3 de la lámina las cuchillas están muy afiladas!
2. Debe limpiar Mezclador Manual Multifunción inmediatamente después de usarlo para evitar que los alimentos se sequen en las piezas. Lave Mezclador Manual Multifunción a mano con agua tibia y jabón, enjuáguelo y, luego, séquelo inmediatamente. Nunca utilice productos abrasivos o esponjas para limpiar el kit manual de cocina.
3. Puede lavar Mezclador Manual Multifunción en el estante superior del lavavajillas. Coloque con cuidado estas piezas donde no corten o dañen otros utensilios.

**PRECAUCIÓN:** Cuando extraiga el accesorio de 3 cuchillas o las cuchillas de la mandolina, ¡no los sumerja en agua! Debe lavar las cuchillas en el estante superior del lavavajillas o sosteniéndolas por la parte plástica. Con un paño con jabón, quite los restos de los bordes de las cuchillas. Para enjuagar las cuchillas, sosténgalas por el mango y límpielas con un paño limpio y húmedo o póngalas debajo del agua del grifo. Séquelas bien.

4. Guarde el accesorio de 3 cuchillas dentro del recipiente para mezclar. Es más seguro volver a colocar las cubiertas de cartón en las cuchillas antes de guardarlas. Vuelva a guardar Mezclador Manual Multifunción y todas las piezas en la caja original. Guárdelo en un lugar fresco y seco. **ASEGÚRESE DE GUARDARLO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**



**PRECAUCIÓN SHARP**



**NOTA:** Cuando llene el recipiente para mezclar hasta la máxima capacidad, recuerde que es posible que el mango no soporte el peso de la carga. Siempre es mejor para sostener el mango y colocar una mano debajo del recipiente para mezclar al transportarlo o al verter el contenido.

# 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. Ésta es una importante causa de intoxicaciones. Siempre use una doble envoltura para la carne cruda y colóquela en la repisa más baja del refrigerador, para que no haya manera de que su jugo gotee en las verduras frescas. Use la carne cruda 1 o 2 días después de comprarla, o congélela para guardarla más tiempo. Descongele la carne congelada en el refrigerador, no en el mesón de la cocina.

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

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

## LIMPIAR

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

## ENFRIAR

Es muy importante enfriar los alimentos. La zona de peligro para la multiplicación de bacterias está entre los 4 °C y 60 °C (40 °F - 140 °F). El refrigerador debe estar a 4 °C (40 °F) o menos; el congelador debe estar a -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 envíos del 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

**MÉLANGEUR**

# MULTIFONCTIONS MANUEL

**16-0301-W**

PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU. 081815

## 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. TENIR LES DOIGTS ÉLOIGNÉS de la lame en tout temps. Il est conseillé de porter des gants de protection résistants aux coupures lors de la manipulation des lames.
2. NE PAS LAISSER LE MÉLANGEUR MANUEL SANS SURVEILLANCE. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'ensemble est utilisé à proximité des enfants. Le mélangeur multifonctions manuel ne doit PAS être utilisé par les enfants. Le mélangeur multifonctions manuel n'est PAS un jouet.
3. VÉRIFIER SI DES PIÈCES SONT ENDOMMAGÉES. Avant d'utiliser Le mélangeur, vérifier si toutes les pièces fonctionnent correctement et remplissent les fonctions prévues. Vérifier l'alignement des pièces mobiles, l'absence de grippage des pièces mobiles et tout autre état qui pourrait nuire au fonctionnement normal du mélangeur.
4. NE PAS tenter de broyer de la glace, des noix ou d'autres objets durs. NE PAS utiliser cet appareil pour les aliments congelés ou substances autres que des produits alimentaires.
5. Ne jamais transporter le récipient mélangeur lorsqu'il est rempli de liquides chauds. Toujours installer le récipient mélangeur sur une surface stable au moment de le remplir de liquides chauds. Lorsque le récipient mélangeur est rempli au niveau maximal, le poids de l'aliment peut être trop lourd pour la poignée. Il est toujours préférable de tenir la poignée et de placer l'autre main sous le récipient mélangeur afin de le soutenir lorsqu'on transporte ou verse le produit.
6. Assurer la stabilité du mélangeur multifonctions manuel pendant l'utilisation.
7. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'une utilisation inappropriée de cet appareil.
8. Ne JAMAIS utiliser d'accessoires ou de pièces provenant d'un autre fabricant. Ceci ANNULERA LA GARANTIE de l'appareil et pourrait entraîner des blessures.
9. NE PAS utiliser le mélangeur multifonctions manuel sous l'influence de drogues ou d'alcool.

**CONSERVER CES DIRECTIVES!**



## DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
1	RÉCIPIENT MÉLANGEUR
2	POIGNÉE AMOVIBLE
3	COUVERCLE DU MÉLANGEUR
4	POIGNÉE DU MÉLANGEUR
5	SOCLE
6	FOUET
7	TROIS COUPERET LAME
8	MIXEUR (2)
9	FOUET (2)
10	SOCLE EN CAOUTCHOUC ANTIDÉRAPANT

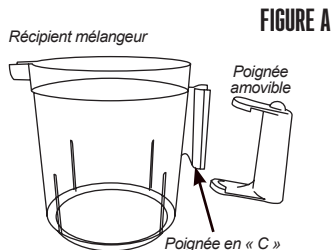
N'hésitez pas à visiter notre site [Web WestonProduct.com/support](http://WebWestonProduct.com/support) si un composant est cassé, l'outil fonctionne mal, ou pour commander un nouveau mode d'emploi.

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

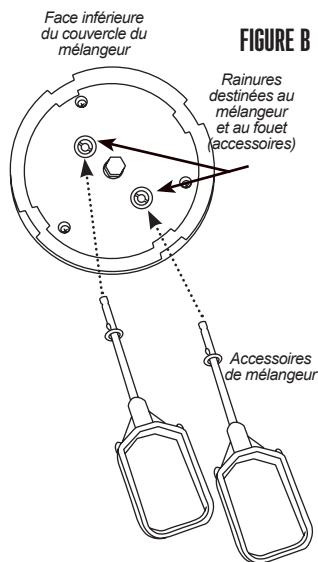
Veuillez appeler Weston Brands, LLC au numéro sans frais : **1-800-814-4895**  
 Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 001-440-638-3131

## ASSEMBLAGE DU MIXEUR ET DU FOUET

1. Fixer la poignée amovible au récipient mélangeur. Aligner le bas de la poignée amovible au support en forme de « C » du récipient mélangeur. Tirer la poignée amovible vers le haut et par-dessus le support pour enclencher la poignée sur le récipient mélangeur (**FIGURE A**). Vérifier que la poignée amovible est bien installée sur le récipient mélangeur.



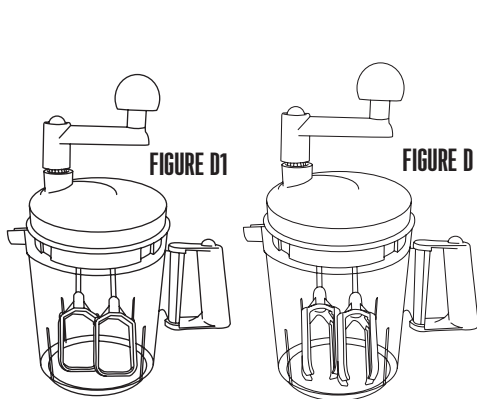
2. Installation du mixeur ou du fouet. Depuis la face inférieure du couvercle du mélangeur, aligner les goupilles du mixeur ou du fouet avec les rainures du couvercle du mélangeur. L'accessoire devrait s'enclencher en position (**FIGURE B**).



3. Aligner les rainures de la poignée du mélangeur avec les cannelures du couvercle du mélangeur. Presser la poignée du mélangeur fermement vers le bas (**FIGURE C**).

4. Placer le couvercle du mélangeur assemblé sur le récipient mélangeur.

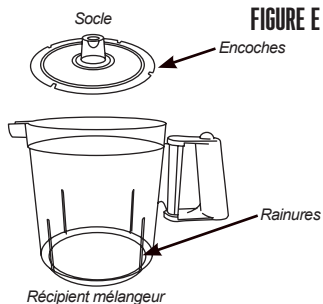
5. Le fouet (**FIGURE D**) ou le mixeur (Figure D1) est maintenant prêt à être utilisé.



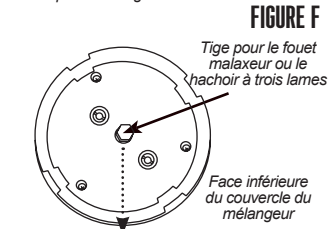


# ASSEMBLAGE DU FOUET MALAXEUR ET DU HACHOIR

1. Aligner les encoches sur le socle avec les rainures à l'intérieur du récipient mélangeur. Glisser le socle dans le récipient mélangeur de façon à ce qu'il siége à plat au fond du récipient mélangeur (FIGURE E).



2. Glisser le fouet malaxeur ou le hachoir sur la tige du socle installé au fond du récipient mélangeur (FIGURE F).

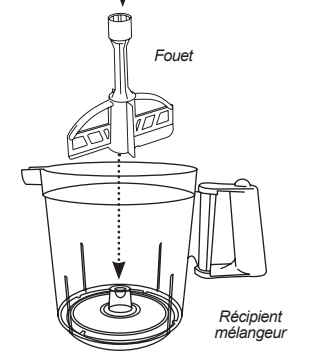


**AVERTISSEMENT!** Manipuler le hachoir à trois lames en le saisissant uniquement par la portion en plastique. Les lames sont très tranchantes!

3. Aligner l'accessoire avec la tige du couvercle du mélangeur (FIGURE F).

4. Placer le couvercle de mélangeur assemblé sur le récipient mélangeur.

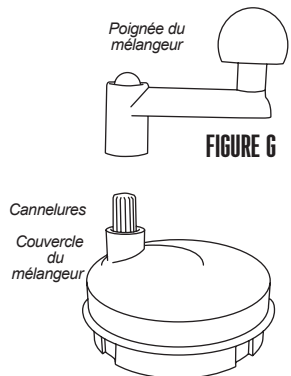
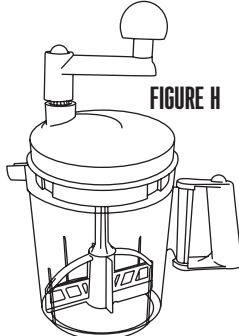
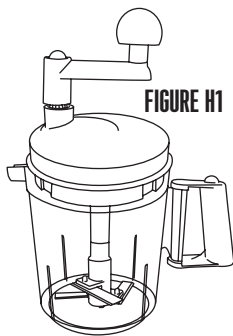
5. Aligner les rainures de la poignée du mélangeur sur les cannelures du couvercle. Pousser la poignée du mélangeur fermement vers le bas (FIGURE G).



6. Le fouet malaxeur (FIGURE H) ou le hachoir (FIGURE H1) est maintenant prêt à être utilisé.

**AVERTISSEMENT**  
**LAMES SHARP!**

Gants résistants  
aux coupures sont  
recommandés lors de la  
manipulation de la pièce  
jointe des 3 lames



## UTILISATION DU MÉLANGEUR

Nous conseillons de bien nettoyer le mélangeur avant son utilisation. Voir la rubrique Instructions de nettoyage du présent livret.

1. Remplir le récipient mélangeur des aliments à mélanger. Ne pas remplir excessivement le récipient mélangeur (capacité de 6 tasses [1,42 l]) (**FIGURE I**).
2. Placer le couvercle du mélangeur (avec l'accessoire sélectionné) sur le récipient mélangeur.
3. Tourner la manivelle du mélangeur. L'accessoire tournera et mélangera ou hachera le contenu du récipient mélangeur (**FIGURE J**).
4. À la fin du mélangeage, retirer le couvercle du mélangeur.

**AVERTISSEMENT!** Manipuler le hachoir à trois lames en le saisissant uniquement par la portion en plastique. Les lames sont très tranchantes!

FIGURE I

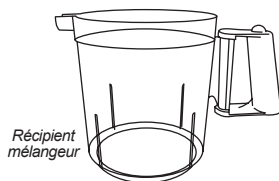
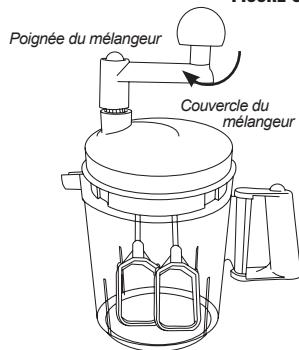


FIGURE J



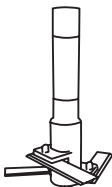
**REMARQUE :** Lorsque le récipient mélangeur est rempli au niveau maximal, le poids de l'aliment peut être trop lourd pour la poignée. Il est toujours préférable de tenir la poignée et de placer l'autre main sous le récipient mélangeur afin de le soutenir lorsqu'on transporte ou verse le produit.

## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

1. Retirer l'accessoire du couvercle du mélangeur en le tirant simplement vers le bas. **MISE EN GARDE!** Si vous utilisez le hachoir à trois lames, ces dernières sont très tranchantes!
2. Le mélangeur multifonctions manuel doit être nettoyé immédiatement après usage pour empêcher les aliments de sécher à la surface des pièces. Le mélangeur multifonctions manuel doit être lavé à la main dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincé et séché immédiatement. Ne jamais utiliser de produits abrasifs ni de tampons à récurer pour nettoyer Le mélangeur multifonctions.
3. Le mélangeur multifonctions manuel peut être nettoyé dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Placer soigneusement ces pièces de sorte qu'elles ne coupent ni n'endommagent les autres ustensiles.

**MISE EN GARDE :** Après avoir retiré le hachoir à trois lames ou les lames NE PAS les immerger dans l'eau! Les lames devraient être nettoyées dans le panier supérieur du lave-vaisselle ou en les tenant par l'embout de plastique de la lame. À l'aide d'une serviette imbibée d'eau savonneuse, essuyer en vous ÉLOIGNANT des bords tranchants. Rincer la lame en la tenant par le manche et l'essuyer à l'aide d'une serviette propre et humide ou en la passant sous l'eau courante. Sécher soigneusement.

4. Ranger le hachoir à trois lames à l'intérieur du récipient mélangeur. Il est préférable de remettre les protège-lames cartonnés sur les lames avant de les ranger. Remettre le mélangeur et toutes ses pièces dans l'emballage d'origine. Entreposer dans un endroit frais et sec. **PRENDRE SOIN DE RANGER L'APPAREIL HORS DE PORTÉE DES ENFANTS!**



**ATTENTION SHARP**



### **AVERTISSEMENT LAMES SHARP!**

Gants résistants  
aux coupures sont  
recommandés lors de la  
manipulation de la pièce  
jointe des 3 lames



**REMARQUE :** Lorsque le récipient mélangeur est rempli au niveau maximal, le poids de l'aliment peut être trop lourd pour la poignée. Il est toujours préférable de tenir la poignée et de placer l'autre main sous le récipient mélangeur afin de le soutenir lorsqu'on transporte ou verse le produit.

# 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 goûter sur les fruits et légumes crus. Puis utilisez les viandes crues entre 1 et 2 jours après l'achat, ou congélez-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**

**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**

**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**

**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.*