



**WESTON**  
RECONNECT WITH REAL FOOD

**DELUXE ELECTRIC**  
**TOMATO STRAINER**

**82-0250-W (Type CJ22)**

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 07/18/19

<b>IMPORTANT SAFEGUARDS.....</b>	<b>3-4</b>
<b>OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION.....</b>	<b>5</b>
<b>COMPONENT LIST.....</b>	<b>6-7</b>
<b>DISASSEMBLY &amp; CLEANING.....</b>	<b>8</b>
<b>ASSEMBLY.....</b>	<b>9-10</b>
<b>INSTRUCTIONS FOR USE.....</b>	<b>11</b>
<b>REVERSE FUNCTION.....</b>	<b>12</b>
<b>FOOD SAFETY.....</b>	<b>13</b>
<b>WARRANTY.....</b>	<b>14</b>
<b>SALVAGUARDIAS IMPORTANTES.....</b>	<b>16-17</b>
<b>OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE.....</b>	<b>18</b>
<b>LISTA DE COMPONENTES.....</b>	<b>19-20</b>
<b>INSTRUCCIONES DE DESARMADO Y LIMPIEZA.....</b>	<b>21</b>
<b>ENSAMBLADO.....</b>	<b>22-23</b>
<b>INSTRUCCIONES DE USO.....</b>	<b>24</b>
<b>FUNCIÓN DE REVERSA.....</b>	<b>25</b>
<b>SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS.....</b>	<b>26</b>
<b>INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON.....</b>	<b>27</b>
<b>MISES EN GARDE IMPORTANTES.....</b>	<b>29-30</b>
<b>AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR.....</b>	<b>31</b>
<b>DESCRIPTION DE LA PIÈCE.....</b>	<b>32-33</b>
<b>INSTRUCTIONS DE DÉMONTAGE ET DE NETTOYAGE.....</b>	<b>34</b>
<b>MONTAGE.....</b>	<b>35-36</b>
<b>MODE D'EMPLOI.....</b>	<b>37</b>
<b>FONCTION D'INVERSION.....</b>	<b>38</b>
<b>SÉCURITÉ ALIMENTAIRE.....</b>	<b>39</b>
<b>INFORMATION SUR LA GARANTIE.....</b>	<b>40</b>

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:**

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
6. Turn the appliance OFF (ⓐ), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
9. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local voltage before you connect the appliance.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Always use the juice extractor on a dry, level surface.
14. Turn the appliance off, unplug, and wait until moving parts have stopped running before removing parts of the appliance or attaching accessories.
15. Avoid contact with moving parts.
16. Never feed food into food chute by hand. Always use the food stomper.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

17. Do not put fingers or other objects into the juice extractor feed chute while it is in operation. If food becomes lodged in the opening, use food stomper to push it down. When this method is not possible, turn the motor OFF (ⓘ), unplug the cord from the outlet, and disassemble the appliance to remove the remaining food.
18. Do not operate the Tomato Strainer without the Hopper in place.
19. Keep hair, clothing, and jewelry, as well as spatulas and other utensils, away from feed chute during operation to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the appliance.
20. Do not leave the Tomato Strainer unattended while it is operating.
21. Do not attempt to process hard uncooked fruits and vegetables.
22. Do not operate the appliance for more than 5 minutes at one time. After 5 minutes of continuous use, allow a few minutes for the appliance to rest before next use.
23. Do not run the the Tomato Strainer without food in the head. Severe damage to the head and auger may occur.
24. Wear eye protection. Wear safety glasses that conform to ANSI Z87.1 requirements. Everyday eye glasses are not safety glasses.
25. Check that the appliance is OFF (ⓘ) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (ⓘ); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
26. Do not use appliance for other than intended purpose.
27. **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

**This appliance is intended for household use only.**

**⚠ WARNING Entanglement Hazard:** To avoid serious injury do not reach into Tomato Strainer inlet. Always use stomper. Do not operate without Hoper in place.

**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard:** This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electrical shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet. The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord that it will not drape over the counter-top or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over. Carry the unit by the Main Body with both hands. Do not carry by the Hopper or neck.

# COMPONENT LIST

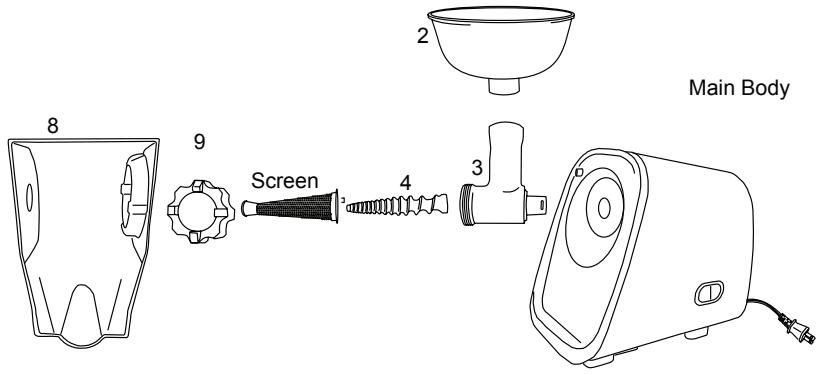
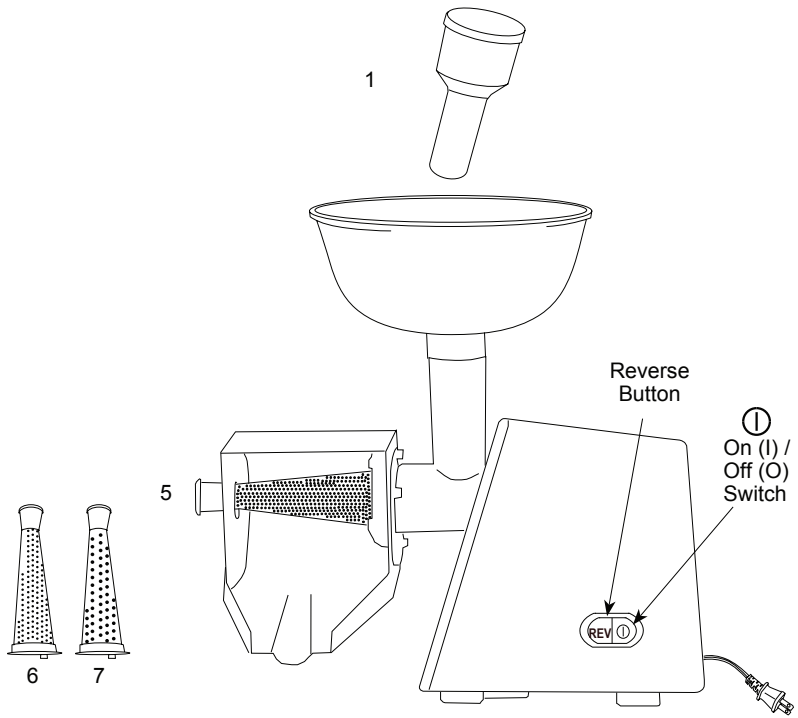
DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	STOMPER	990260600
2	HOPPER	990260700
3	HEAD	990260800
4	PLASTIC AUGER	990260900
5	STANDARD TOMATO/BERRY SCREEN	990261000
6	PUMPKIN SCREEN	990261100
7	SALSA SCREEN	990261200
8	CHUTE	990261300
9	FRONT RING NUT	990261400

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

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

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

Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 1-216-901-6801



# DISASSEMBLY & CLEANING INSTRUCTIONS

**⚠ WARNING ELECTRICAL SHOCK HAZARD: Disconnect power before cleaning, disassembling or assembling. Do not immerse cord, plug or Main Body in water or other liquid.**

Before using the Tomato Strainer for the first time, thoroughly clean all parts (including accessories) as instructed below. DO NOT immerse the Main Body in water or other liquid.

1. Turn the Motor Unit off (Ⓜ) and disconnect it from the power supply.
2. Remove the Hopper from the Head.
3. To remove the Head, press the Head Release Button and turn the Head clockwise (FIGURE A).
4. To remove the Head from the chute, press back the two tabs to release the head (FIGURE B).
5. Turn the Front Ring Nut counter-clockwise to remove it from the Head.
6. Disassemble all the parts from the Head/Screen Assembly.
7. **NOTE:** DO NOT immerse the Main Body in water or other liquid. Clean the Main Body with a damp cloth or towel then wipe dry. Wash all parts that contact food in warm soapy water. Rinse with clean water. Dry all parts immediately.  
**NOTE:** Only plastic parts of the Tomato Strainer are top-rack dishwasher safe.
8. Coat the Screen and Head with a food-grade silicone spray.

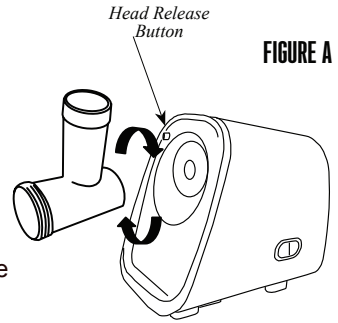


FIGURE A

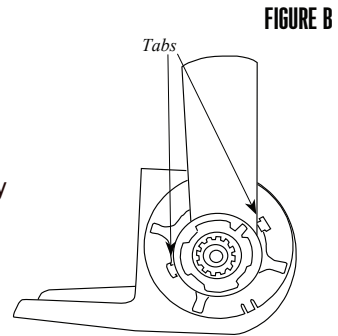
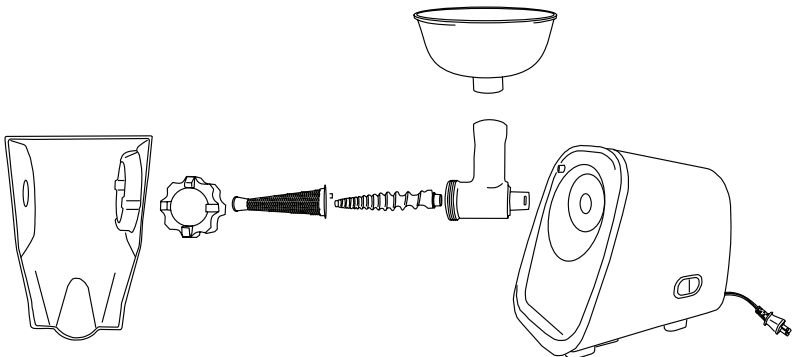


FIGURE B



# ASSEMBLY

**⚠ WARNING ENTANGLEMENT HAZARD: Disconnect power before cleaning, disassembling or assembling.**

1. Insert the Auger into the Head.

2. Then place the screen over the auger and line up notch with the tab located on the bottom of the Head. Hold screen in place.

3. Slide the Front Ring Nut over the Screen assembly and turn clockwise to firmly tighten (make sure the tabs on the Screen remain aligned with the notches on the Head). **DO NOT** over-tighten the Front Ring Nut to avoid damaging the Motor during operation (**FIGURE C**).

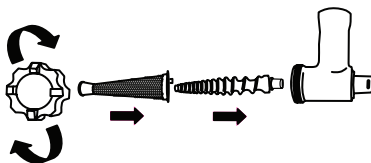


FIGURE C

4. Insert assembled Screen and Head into the large opening of the Chute. Make sure that the end of the Screen exits the smaller opposite opening. The assembled Screen and Head will click into place (**FIGURE D**).

5. Align the notches on the Grinder Head with the tabs on the Main Body.

6. Press the Grinder Head against the Motor and rotate it counterclockwise until it locks into place (**FIGURE E**).

7. Rotate the Chute until the desired angle is reached.

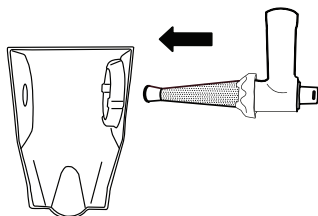


FIGURE D

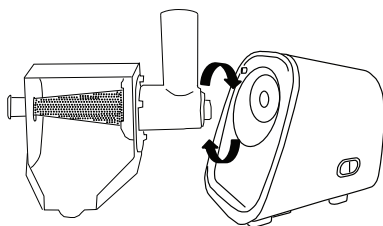


FIGURE E

8. Install the Hopper onto the Head. Press the Hopper down until fully seated (**FIGURE F**).

9. ALWAYS use the Stomper to push food into the Head/Hopper, NEVER use hands or fingers (**FIGURE G**).

FIGURE F

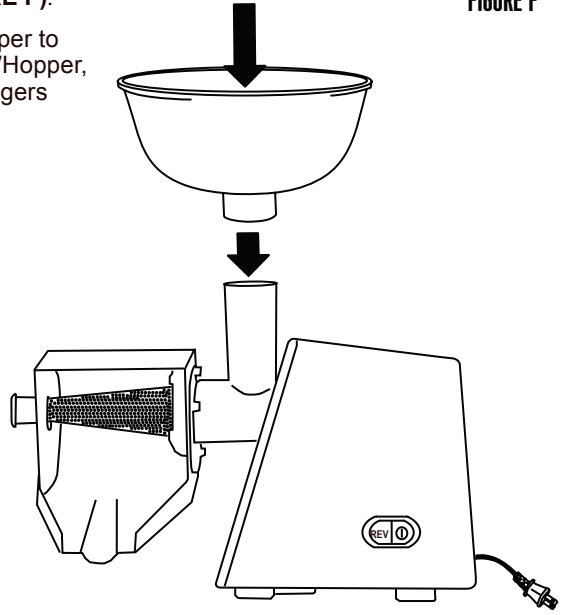
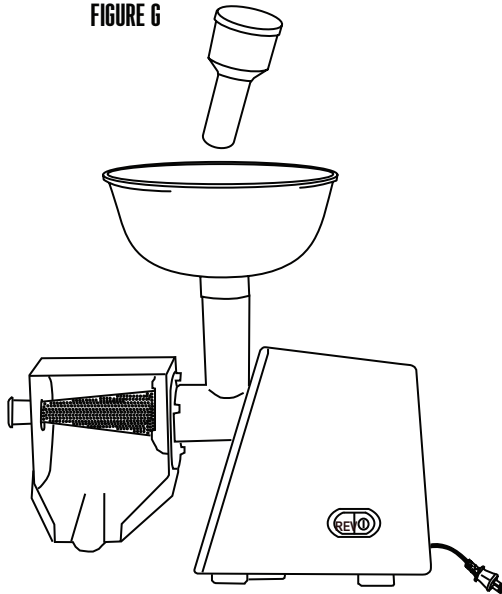


FIGURE G



# INSTRUCTIONS FOR USE

**⚠ WARNING ENTANGLEMENT HAZARD: To avoid serious injury do not reach into grinder inlet. Always use stomper. Do not operate without Hopper in place.**

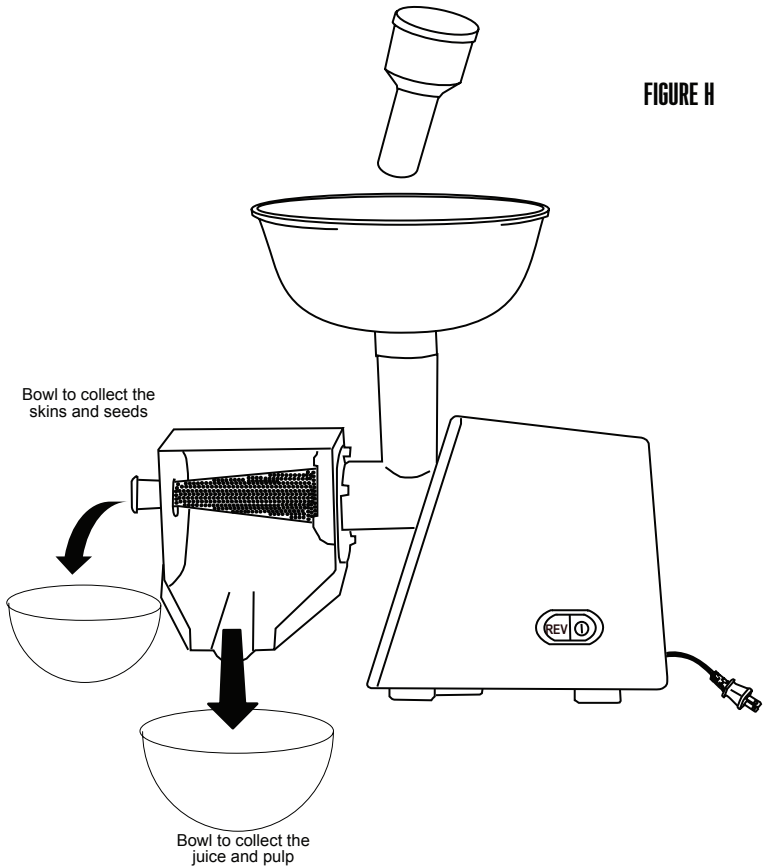
**NOTE:** The Tomato Strainer cannot be used with meat products.

1. Cut large fruits and vegetables into 1 inch pieces so that they can fit easily through the hole in the hopper. **NOTE:** Remove pits, stems, hard shells and hard seeds before placing fruits or vegetables into the Tomato Strainer to avoid damaging the Screen. Precook harder fruits and vegetables so that they are soft. **DO NOT** process hard uncooked fruit and vegetables.
2. Be sure the Power Switch is off (⓪). Connect the power cord for the Tomato Strainer to the power source.
3. Place the fruits/vegetables in the Hopper. Do not operate the Tomato Strainer without the Hopper in place.
4. Place a bowl under the Chute to collect juice and pulp. Place a bowl under the Screen outlet to collect skin and seeds (**FIGURE H**).
5. Push the power switch on (Ⓜ).
6. Feed the fruits/vegetables into the Head. Use the Stomper to push the fruits/vegetables into the Head. **ALWAYS** use the Stomper to push food into the Head/Hopper, **NEVER** use hands or fingers.

## HELPFUL HINTS:

- A. Be sure to cut food into smaller pieces in order to fit easily through the hole of the hopper. Smaller pieces will require less force in pushing the food down into the hopper with the stomper.
  - B. Rerun the skin and seeds through the Tomato Strainer to extract any leftover pulp & juice. Repeat as necessary.
  - C. Use a rubber spatula to scrape pulp from the Screen into the Chute.
  - D. When juicing with the pumpkin screen, ensure pumpkin skin is peeled off. Process 1 lb (0.4 kg) batch of pumpkin over a 3 minute on time. If processing more than one batch turn unit off and allow to rest for one minute.
7. When straining is complete, turn the Motor off (⓪) and disconnect it from the power source.

# REVERSE FUNCTION



The Reverse Button (REV) is used primarily for clearing jams. In event of a jam;

- Turn the power off (Ⓜ). Allow the Motor to come to a COMPLETE STOP before pressing the Reverse Button (REV) to clear a jam.
- Allow the Motor to come to a COMPLETE STOP before turning the Power back on (Ⓜ) after using the reverse function.
- NEVER operate the Motor in reverse for more than 5 seconds at a time.

If the jam does not clear, disconnect the Tomato Strainer from the power source and follow the “Disassembly & Cleaning Instructions” to clean the unit.

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

This warranty does not cover unauthorized repairs or service to products, products sold "as-is" by retailers, glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. 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 or 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 do not return this product to the store: Please go to [www.WestonProducts.com/Contact](http://www.WestonProducts.com/Contact); or call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.216.901.6801 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.



**WESTON**

**COLADOR DE  
TOMATE ELÉCTRICO DELUXE**

**82-0250-W (Tipo CJ22)**

DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 07/18/19

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Quando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
5. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
6. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable, enchufe, base o motor en agua o cualquier otro líquido.
7. APAGUE el electrodoméstico (Ⓢ) y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante pueden provocar incendios, descargas eléctricas o provocar lesiones, y anularán la garantía.
8. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato pueden causar un riesgo de lesiones personales.
9. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
10. Confirme que el voltaje indicado en el artefacto se corresponda con el voltaje local antes de conectarlo.
11. No lo use en exteriores.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
13. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

14. Siempre use el extractor de jugo sobre una superficie seca y plana.
15. Apague el artefacto, desconecte, y espere hasta que las piezas móviles se hayan detenido antes de retirar piezas del artefacto o accesorios adjuntos.
16. Evite el contacto con partes móviles.
17. Nunca meta el alimento en el ducto con la mano. Siempre use los empujadores de alimento.
18. No coloque los dedos u otros objetos dentro de la tolva de alimentación del extractor mientras está en funcionamiento. Si un trozo de alimento queda trabado en la apertura, utilice el empujador para destrabarlo. Cuando no pueda utilizar este método, APAGUE (OFF/⓪) el motor, desenchufe el cable del tomacorriente y desarme el aparato para retirar el alimento.
19. No opere el colador de tomate sin la tolva en su lugar.
20. Mantenga el cabello, la ropa y las joyas, al igual que las espátulas y otros utensilios, lejos de la tolva de alimentación durante el funcionamiento para prevenir la posibilidad de graves lesiones y/o daños al artefacto.
21. No deje el colador de tomate sin supervisión mientras está funcionando.
22. No intente procesar frutas y vegetales duros y no cocidos.
23. No haga funcionar el artefacto durante más de 5 minutos seguidos. Después de 5 minutos de uso continuado, espere unos pocos minutos para que el artefacto descanse antes del siguiente uso.
24. No utilice el colador de tomate sin alimentos en el cabezal. Pueden producirse daños severos al cabezal y al sin fin.
25. Utilice protección para los ojos. Utilice lentes de seguridad según los requerimientos de ANSI Z87.1. Los lentes de uso diario no son lentes de seguridad.
26. Verifique que el artefacto esté OFF (⓪/apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (⓪/apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
27. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
28. **¡PRECAUCIÓN!** A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este artefacto no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio regularmente activa y desactiva.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CONSUMIDOR

**Este artefacto está diseñado solamente para uso doméstico.**

**⚠️ ADVERTENCIA Peligro de enredo:** No introduzca las manos en la entrada del colador de tomate para evitar lesiones graves. Utilice siempre el empujador de alimentos. No lo haga funcionar sin la tolva en su lugar.

**⚠️ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica:** Este artefacto se proporciona con un enchufe polarizado (una clavija ancha) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe puede colocarse en el tomacorrientes polarizado en una única posición. No burle el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de cualquier modo o utilizando un adaptador. Si no puede introducir el enchufe, inviértalo. Si aún así no lo puede introducir, pida a un electricista cualificado que lo reemplace. La longitud del cable de alimentación que utiliza este artefacto es para reducir el riesgo de que se enrede o de que alguien pueda tropezarse con un cable más largo. Si se requiere un cable más largo, se debe utilizar un cable de extensión aprobado. La especificación eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor que la especificación eléctrica del artefacto. Se debe tener cuidado al colocar el cable de extensión para que no quede colgando del mesón de la cocina, en donde los niños puedan tirar o tropezar con el cable accidentalmente. Tome la unidad desde el cuerpo principal y con ambas manos. No lo tome por la tolva o cuello.

# LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	PISÓN	990260600
2	TOLVA	990260700
3	CABEZAL	990260800
4	SIN FIN DE PLÁSTICO	990260900
5	COLADOR ESTÁNDAR PARA TOMATES Y BAYAS	990261000
6	COLADOR PARA CALABAZA	990261100
7	COLADOR PARA SALSAS	990261200
8	VERTEDOR	990261300
9	ARO ROSCADO	990261400

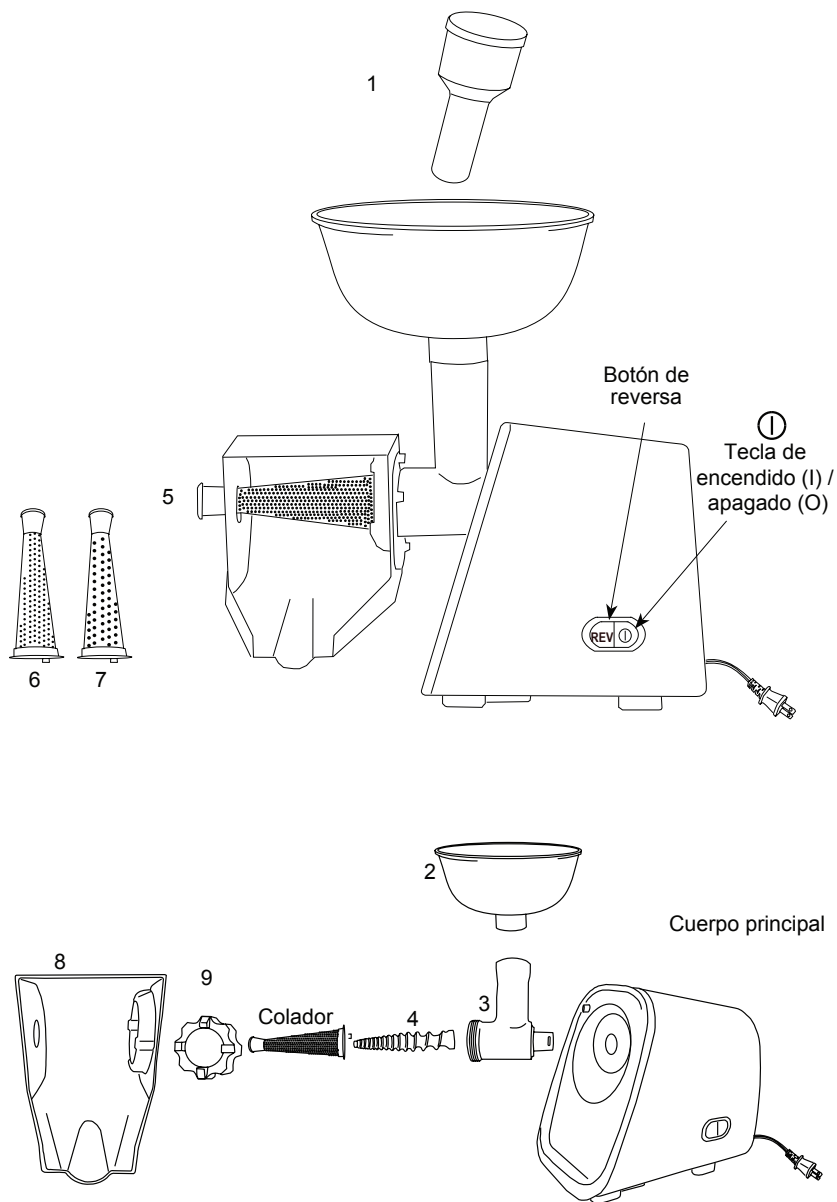
Si cualquier componente de esta unidad está roto, si no funciona debidamente, o si necesita un instructivo de repuesto, visítenos en la Web en

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

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

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

En México, llame al 800 95 30 121.



# INSTRUCCIONES DE DESARMADO Y LIMPIEZA

**⚠ ADVERTENCIA RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA:**  
**Desconecte de la corriente antes de limpiar, desarmar o volver a armar. No sumerja el cable, el enchufe o el cuerpo principal en agua u otro líquido.**

Antes de usar por primera vez el colador de tomate, lave cuidadosamente todas las piezas y accesorios como se indica a continuación. NO sumerja el cuerpo principal en agua ni en ningún otro líquido.

1. Apague la unidad del motor (Ⓜ) y desconéctela del tomacorriente.
2. Quite la tolva del cabezal.
3. Para quitar el cabezal, presione el botón de liberación del cabezal y gire el cabezal en el sentido de las manecillas del reloj (FIGURA A).
4. Para separar el cabezal del vertedor, presione las dos pestañas para liberar el cabezal (FIGURA B).

5. Gire el aro roscado frontal en sentido contrario a las manecillas del reloj para quitarla del cabezal.

6. Desarme todas las piezas del conjunto de cabezal y tamiz.

7. **NOTA:** NO sumerja el cuerpo principal en agua ni en ningún otro líquido. Limpie el cuerpo principal con una toalla o un paño húmedo y después frótelo para secarlo. Lave con agua tibia y jabonosa todas las piezas que entren en contacto con los alimentos. Enjuague con agua limpia. Seque todas las piezas de inmediato.

**NOTA:** Solo las piezas de plástico del colador de tomate pueden lavarse en la rejilla superior del lavavajillas.

8. Cubra el tamiz y el cabezal rociándolos con silicona para cocina.

Botón de liberación del cabezal

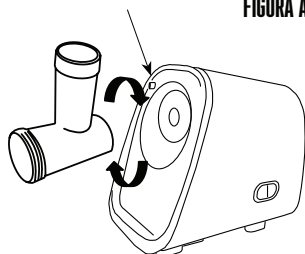


FIGURA A

Pestañas

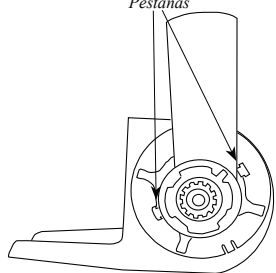
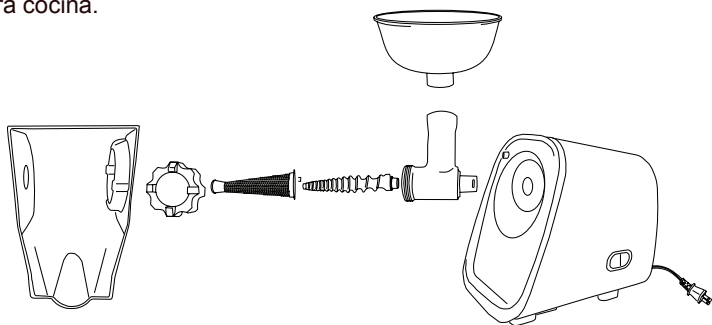


FIGURA B

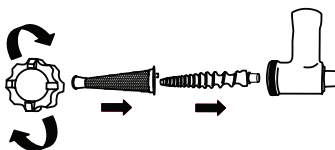


# ENSAMBLAJE

**⚠ ADVERTENCIA PELIGRO DE ENREDO: Desconecte de la corriente antes de limpiar, desarmar o volver a armar.**

1. Inserte el sinfín en el cabezal.
2. Luego coloque el tamiz sobre el sinfín y alinee la muesca con la pestaña situada en la parte inferior del cabezal. Sostenga el tamiz en su lugar.

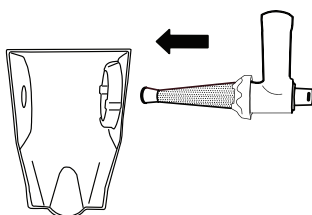
FIGURA C



3. Deslice el aro roscado frontal sobre el conjunto del tamiz y gírela en el sentido de las manecillas del reloj para apretarla firmemente (revise que las pestañas del tamiz se mantengan alineadas con las muescas del cabezal). NO apriete demasiado el aro roscado frontal para evitar daños en el motor durante su funcionamiento (**FIGURA C**).

4. Inserte el conjunto del tamiz y el cabezal en la abertura grande del vertedor. Asegúrese de que la parte final del tamiz salga por la abertura más pequeña del lado opuesto. El conjunto del tamiz y el cabezal encajarán en su lugar (**FIGURA D**).

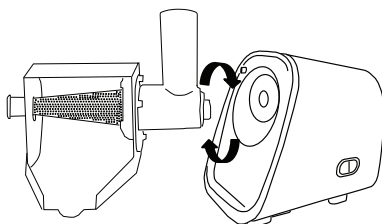
FIGURA D



5. Alinee las muescas del cabezal del triturador con las pestañas del cuerpo principal.
6. Presione el cabezal del triturador contra el motor y rótelo en el sentido contrario a las manecillas del reloj, hasta que encaje en su lugar (**FIGURA E**).

7. Rote el vertedor hasta llegar al ángulo deseado.

FIGURA E



8. Instale la tolva en el cabezal. Presione la tolva hacia abajo hasta que se asiente completamente (FIGURA F).

9. SIEMPRE use el prensador para empujar los alimentos hacia el cabezal o la tolva y NUNCA use las manos o los dedos (FIGURA G).

FIGURA F

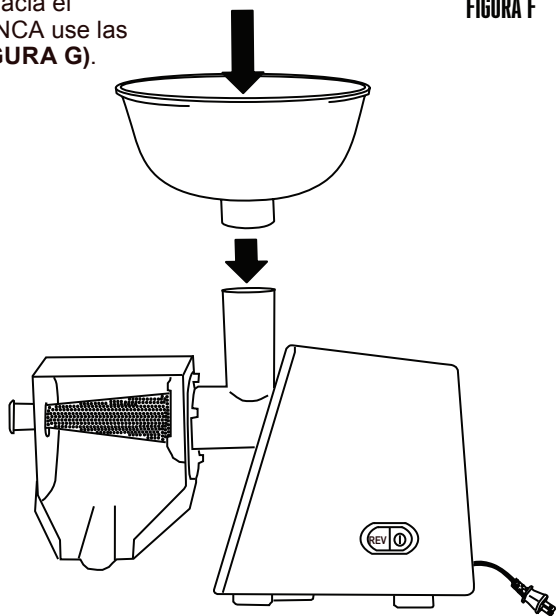
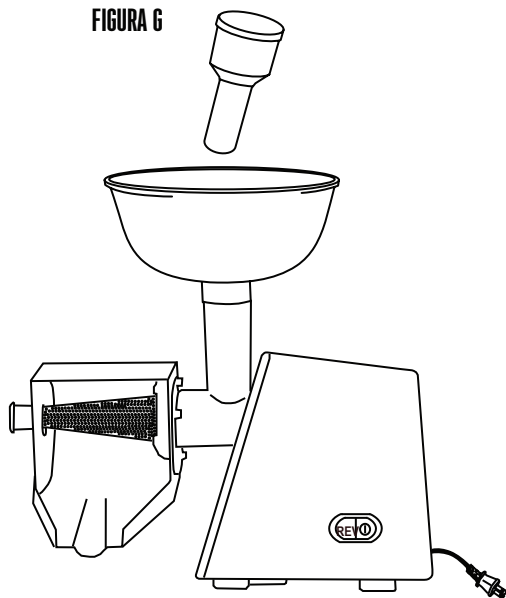


FIGURA G



# INSTRUCCIONES DE USO

**⚠ ADVERTENCIA PELIGRO DE ENREDO: No introduzca las manos en la entrada del triturador para evitar lesiones graves. Utilice siempre el empujador de alimentos. No lo utilice si la tolva no está en su lugar.**

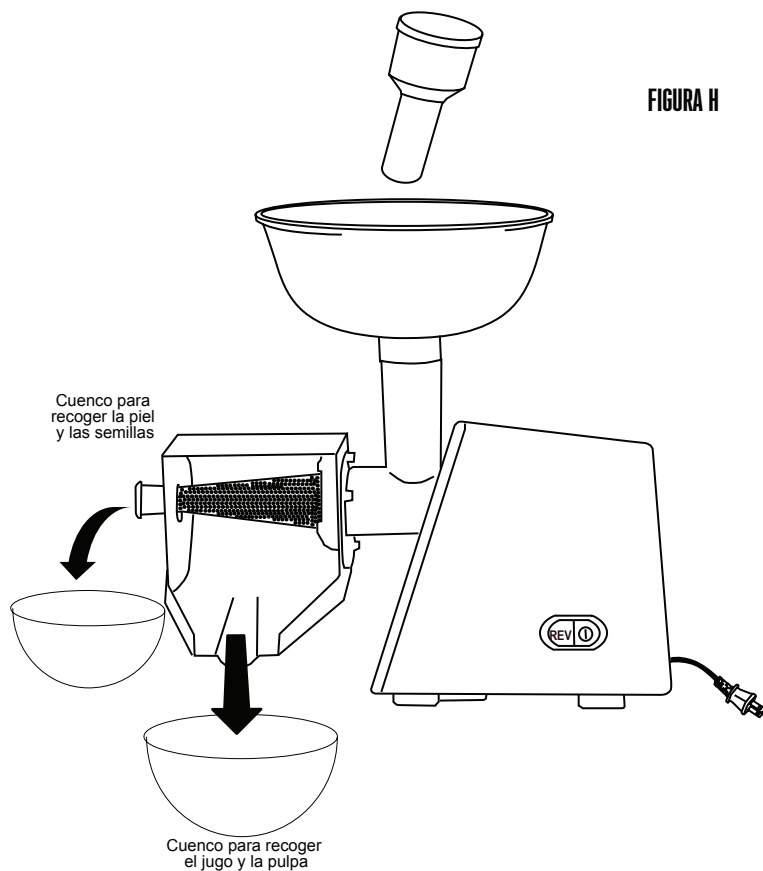
**NOTA:** El colador de tomate no puede usarse con productos cárnicos.

1. Corte las frutas y los vegetales más grandes en trozos de una pulgada, para que puedan pasar con facilidad por el orificio de la tolva. **NOTA:** Elimine los tallos, semillas, cáscaras duras y semillas duras antes de colocar las frutas y verduras en el colador de tomate para evitar dañar el tamiz. Cocine previamente las frutas y verduras más duras para que se ablanden. NO procese frutas y verduras duras y no cocidas.
2. Compruebe que el interruptor esté en la posición de apagado (⓪). Conecte el cable de corriente del colador de tomate al tomacorriente.
3. Coloque las frutas y verduras en la tolva. No sobrecargue la tolva. NO opere el colador de tomate si la tolva no está en su lugar.
4. Coloque un cuenco bajo el vertedero para recoger el jugo y la pulpa. Coloque un cuenco bajo la salida del tamiz para recoger la piel y las semillas (**FIGURA H**).
5. Coloque el interruptor en la posición de encendido (Ⓛ).
6. Coloque las frutas y verduras en el cabezal. Siempre use el prensador para empujar las frutas y verduras al interior del cabezal. SIEMPRE use el prensador para empujar los alimentos al interior del cabezal o la tolva, NUNCA use las manos o los dedos.

## CONSEJOS ÚTILES:

- A. Asegúrese de cortar los alimentos en trozos más pequeños para que puedan pasar con facilidad por el orificio de la tolva. Los trozos pequeños necesitarán que se aplique menos fuerza en el prensador para empujar los alimentos hacia la tolva.
  - B. Vuelva a pasar la piel y las semillas por el colador de tomate para extraer el jugo y la pulpa que pudieran haber quedado. Repita el proceso si es necesario.
  - C. Use una espátula de goma para raspar la pulpa del tamiz hacia el vertedero.
  - D. Cuando utiliza la colador de calabaza asegure que la piel de la calabaza este retirada. Procese un lote de calabaza de 1 lb (0,4 kg) durante un periodo de 3 minutos. Si procesa más de un lote, apague la unidad y deje reposar durante un minuto antes de comenzar de nuevo.
7. Cuando haya terminado de colar, apague el motor poniéndolo en la posición de apagado (⓪) y desconéctelo del tomacorriente.

# FUNCIÓN DE REVERSA



El botón de reversa (REV) sirve básicamente para solucionar atascos. En caso de atasco:

- Apague el equipo (Ⓜ). Permita que el motor se DETENGA POR COMPLETO antes de oprimir el botón de reversa (REV) para solucionar un atasco.
- Permita que el motor se DETENGA POR COMPLETO antes de volver a encender el equipo (Ⓜ) después de haber usado la función de reversa.
- NUNCA opere el motor en reversa durante más de 5 segundos seguidos.

Si no se soluciona el atasco, desconecte el colador de tomate del tomacorriente y siga las "Instrucciones de desarmado y limpieza" para limpiarlo.

# 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 enfrien rápidamente. No olvide cubrir los alimentos una vez que se enfrien..

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.



Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
Monte Elbruz No. 124 – 401  
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo  
Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con Centros de Servicio autorizados. Por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en dónde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al: <b>Centro de Atención al Consumidor: 800 95 30 121</b>		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b>		
<b>COBERTURA</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li><li>Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.</li><li>Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li></ul>		
<b>LIMITACIONES</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</li><li>Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.</li></ul>		
<b>EXCEPCIONES</b>		
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.		
<b>PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).</li><li>Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de cómo hacer efectiva su garantía.</li></ul>		
<b>FECHA DE ENTREGA</b>	<b>SELLO DEL VENDEDOR</b>	<b>QUEJAS Y SUGERENCIAS</b>
DÍA ____ MES ____ AÑO ____		<ul style="list-style-type: none"><li>Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: <b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO - 800 95 30 121</b> Email: <a href="mailto:mexico.service@WestonBrands.com">mexico.service@WestonBrands.com</a></li></ul>
<b>CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS</b>		
<b>Ciudad de México</b> ELECTRODOMÉSTICOS Av. Plutarco Elias Calles No. 1499 Zacahuiztco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490 Tel: 55 5235 2323		<b>Nuevo León</b> FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES Ruperto Martínez No. 238 Ote. Col. Centro, Monterrey, N.L., C.P. 64000 Tel: 81 8343 6700
<b>CASA GARCÍA</b> Av. Patriotismo No. 875-B Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910 Tel: 55 5563 8723		<b>Jalisco</b> SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO Garibaldi No. 1450 Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660 Tel: 33 3825 3480

Modelo(s):	Tipos:	Características Eléctricas:
82-0250	CJ22	120 V~ 60 Hz 250 W
Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "W", "K" y/o "MX".		



**WESTON**

RENOUVEZ VOTRE LIEN AVEC LA VRAIE NOURRITURE

**TAMIS POUR TOMATES/PRESSE-FRUITES  
ET LÉGUMES ÉLECTRIQUE DE LUXE**

**82-0250-W (Type CJ22)**

EN RAISON D'AMÉLIORATIONS CONSTANTES, LE PRODUIT ILLUSTRÉ PEUT VARIER  
LÉGÈREMENT DU PRODUIT CONTENU DANS LA BOÎTE. 07/18/19

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Fermer l'appareil (ⓐ), puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant ou vendus par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
9. Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de brancher l'appareil.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
12. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
13. Toujours utiliser la centrifugeuse sur une surface sèche et plane.
14. Avant de retirer des pièces de l'appareil ou d'insérer des accessoires, éteignez et débranchez-le puis attendez que toutes les pièces mobiles cessent de fonctionner.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

15. Éviter de toucher les parties mobiles.
16. Ne jamais introduire d'aliments dans l'entonnoir avec les mains. Toujours utiliser les poussoirs.
17. Toujours s'assurer que la centrifugeuse est assemblée correctement et complètement avant de mettre le moteur en marche. L'appareil ne se mettra pas en marche à moins d'avoir été bien assemblé. Ne pas relâcher le bras de verrouillage de sécurité pendant que la centrifugeuse est en marche.
18. Ne faites pas fonctionner la presse-fruits et légumes sans que la trémie soit en place.
19. Ne pas approcher de la trémie, cheveux, vêtements, bijoux, spatules ou ustensiles pendant la marche de l'appareil, afin d'éviter tout risque de blessure ou d'endommagement de la machine.
20. Ne laissez pas la presse-fruits et légumes sans surveillance alors qu'elle fonctionne.
21. N'essayez pas d'y mettre des fruits et des légumes durs non cuits.
22. Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de cinq minutes consécutives à la fois. Après cinq minutes consécutives d'utilisation, laissez reposer l'appareil quelques minutes avant la prochaine utilisation.
23. Ne faites pas fonctionner la presse-fruits et légumes sans aliments dans la trémie. Cela risquerait de causer des dommages importants à la tête et à la vis sans fin.
24. Portez une protection pour les yeux. Portez des lunettes de sécurité conformes aux exigences de la norme ANSI Z87.1. Les lunettes optiques ne constituent pas des lunettes de sécurité.
25. S'assurer que l'appareil est OFF (⓪/arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande à et mettre à OFF (⓪/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
26. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
27. **ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, ce dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# AUTRES RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique uniquement.

**⚠️ AVERTISSEMENT** **Risque d'accrochage** : Pour éviter les blessures graves, n'insérez pas les mains dans l'orifice d'entrée de la presse-fruits et légumes. Utilisez toujours le poussoir à aliments. N'utilisez pas l'appareil sans que la trémie soit en place.

**⚠️ AVERTISSEMENT** **Risque de décharge électrique** : Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame large) pour réduire le risque de décharge électrique. La fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans une prise polarisée. Ne tentez pas de contourner la fonction de sécurité de la fiche en la modifiant d'une manière quelconque ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche n'entre pas entièrement dans la prise, inversez-la. Si cela ne fonctionne toujours pas, demandez à un électricien de remplacer la prise. La longueur du cordon utilisé pour cet appareil a été choisie de manière à réduire les risques de s'accrocher ou de trébucher sur un cordon plus long. Si un cordon plus long s'avère nécessaire, utilisez une rallonge homologuée. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être identiques ou supérieures à celles de l'appareil. Prenez soin de disposer la rallonge de manière à ce qu'elle ne pende pas d'un comptoir ou d'un dessus de table et que des enfants puissent tirer dessus ou trébucher par accident. Transportez l'appareil par le corps principal et avec les deux mains. Ne transportez pas l'appareil par la trémie ou par le col.

## LISTE DES COMPOSANTS

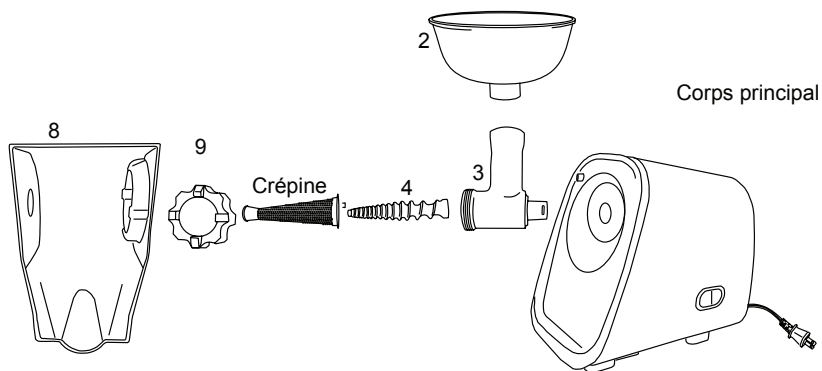
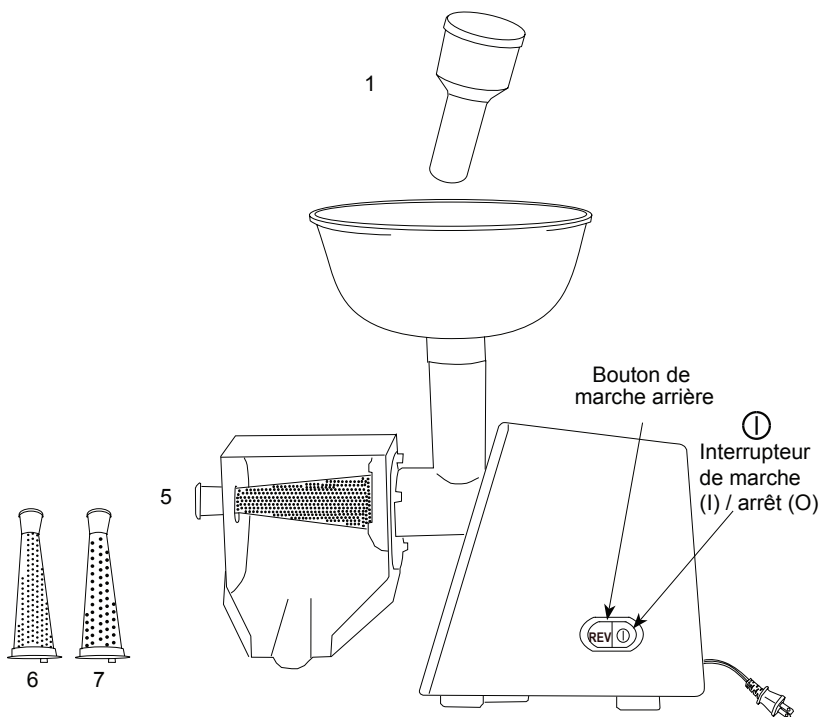
NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	POUSSOIR À ALIMENTS	990260600
2	TRÉMIÉ	990260700
3	TÊTE	990260800
4	VIS SANS FIN EN PLASTIQUE	990260900
5	CRÉPINE TRADITIONNELLE POUR TOMATES/PETITS FRUITS	990261000
6	CRÉPINE POUR CITROUILLES	990261100
7	CRÉPINE POUR SALSA	990261200
8	CHUTE	990261300
9	ÉCROU DE BLOCAGE AVANT	990261400

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

**WestonSupply.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 1-216-901-6801

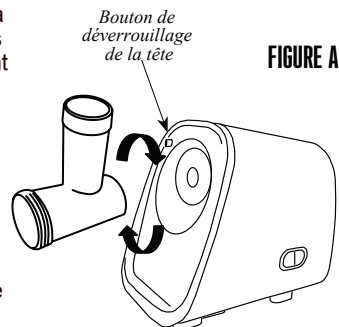


## INSTRUCTIONS DE DÉMONTAGE ET DE NETTOYAGE

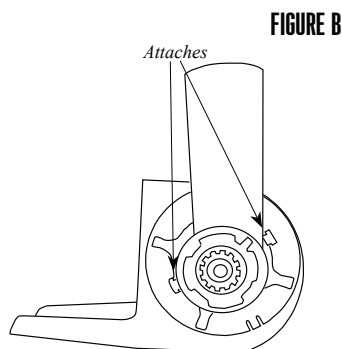
**⚠ AVERTISSEMENT RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE :**  
**Débranchez l'alimentation avant de procéder au nettoyage, au démontage ou au montage. N'immergez jamais le cordon, la fiche ou le corps principal dans l'eau ou dans tout autre liquide.**

Avant d'utiliser la presse-fruits et légumes pour la première fois, nettoyez soigneusement toutes les pièces (y compris les accessoires) conformément aux instructions ci-après. N'immergez JAMAIS le corps principal dans l'eau ou dans tout autre liquide.

1. Mettez le bloc moteur à l'arrêt (⓪) et débranchez-le de l'alimentation.
2. Retirez la trémie de la tête.
3. Pour retirer la tête, appuyez sur le bouton de déverrouillage de la tête et tournez la tête dans le sens horaire (**FIGURE A**).



4. Pour retirer la tête de la chute, appuyez sur les deux attaches vers l'arrière pour libérer la tête (**FIGURE B**).

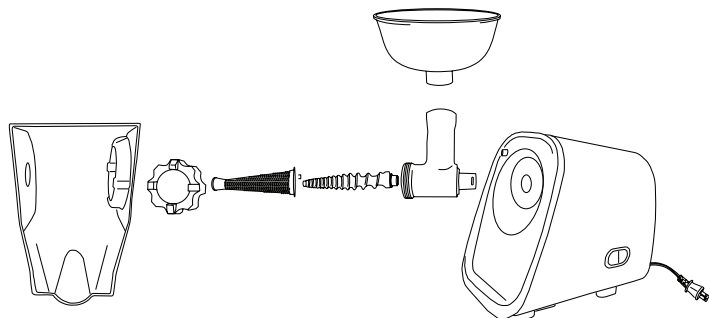


5. Tournez l'écrou de blocage avant dans le sens antihoraire pour le retirer de la tête.
6. Démontez toutes les pièces de l'ensemble tête/crépine.

7. **REMARQUE :** N'immergez JAMAIS le corps principal dans l'eau ou dans tout autre liquide. Nettoyez le corps principal avec un chiffon humide ou une serviette, puis essuyez-le. Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse, toutes les pièces qui entrent en contact avec des aliments. Rincez avec de l'eau propre. Séchez toutes les pièces immédiatement.

**REMARQUE :** Seules les pièces en plastique de la presse-fruits et légumes peuvent être lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

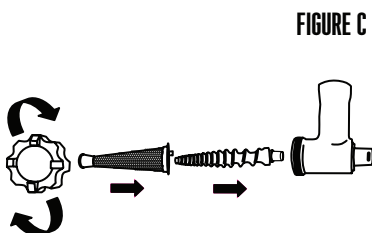
8. Enduisez la crépine et la tête avec un vaporisateur au silicone de qualité alimentaire.



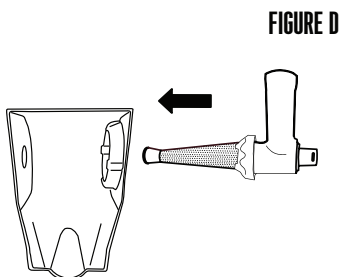
# MONTAGE

**⚠ AVERTISSEMENT RISQUE D'ACCROCHAGE : Débranchez l'alimentation avant de procéder au nettoyage, au démontage ou au montage.**

1. Insérez la vis sans fin dans la tête.
2. Positionnez la crépine sur la vis sans fin et alignez l'encoche avec l'attache qui se trouve sur la base de la tête. Tenez la crépine en place.
3. Faites glisser l'écrou de blocage avant sur la crépine et tournez dans le sens horaire pour serrer fermement (assurez-vous que les attaches de la crépine sont toujours bien alignées avec les encoches de la tête). **NE serrez PAS** excessivement l'écrou de blocage avant afin d'éviter d'endommager le moteur pendant le fonctionnement (**FIGURE C**).

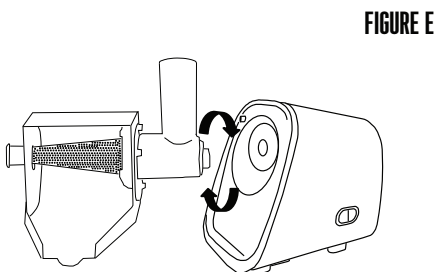


4. Insérez la crépine et la tête montées dans la grande ouverture de la chute. Assurez-vous que l'extrémité de la crépine ressort de l'ouverture opposée la plus petite. La crépine et la tête montées s'enclencheront en place (**FIGURE D**).



5. Alignez les encoches de la tête de broyeur avec les attaches du corps principal.
6. Appuyez la tête du broyeur contre le moteur et la faire pivoter dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place (**FIGURE E**).

7. Faites pivoter la chute jusqu'à ce que vous obteniez l'angle souhaité.



8. Installez la trémie sur la tête.  
Appuyez sur la trémie de manière  
à ce qu'elle repose complètement  
(FIGURE F).

9. Utilisez TOUJOURS le poussoir à  
aliments pour pousser les aliments  
dans la tête/la trémie. N'utilisez  
JAMAIS les mains ou les doigts  
(FIGURE G).

FIGURE F

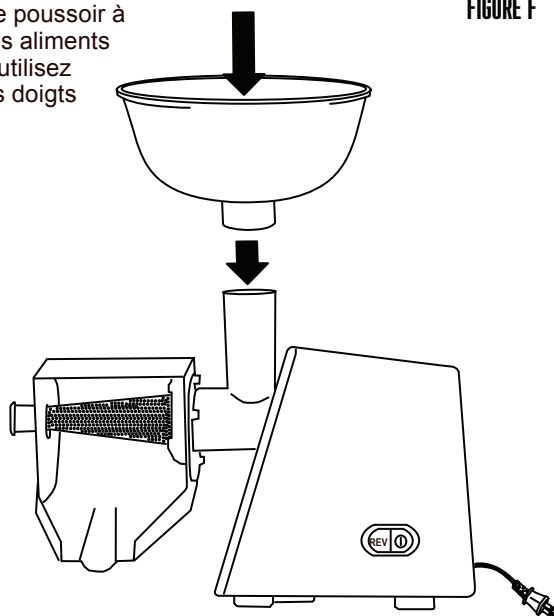
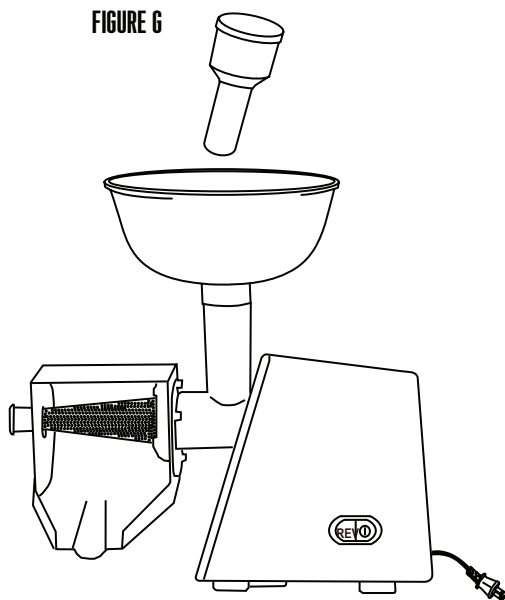


FIGURE G



# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

**⚠ AVERTISSEMENT RISQUE D'ACCROCHAGE : Afin d'éviter les blessures graves, n'insérez pas les mains dans l'ouverture du broyeur. Utilisez toujours le poussoir à aliments. N'utilisez pas l'appareil sans que la trémie soit en place.**

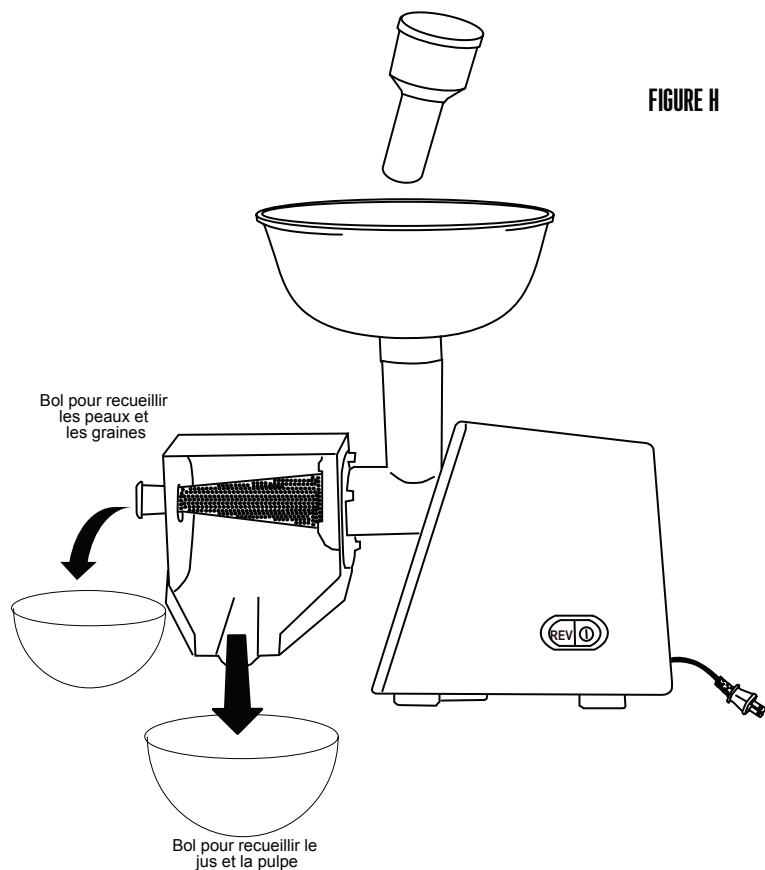
**REMARQUE :** La presse-fruits et légumes ne peut pas être utilisée avec des produits de viande.

1. Coupez les gros fruits et légumes en morceaux de 2,5 cm (1 po) de manière à ce qu'ils entrent facilement dans la trémie. **REMARQUE :** Retirez les noyaux, les queues, les coquilles et graines dures avant de déposer des fruits ou des légumes dans la presse-fruits et légumes de manière à éviter d'endommager la crépine. Précuire les fruits et les légumes plus fermes de façon à les ramollir. N'utilisez PAS de fruits et de légumes durs non cuits.
2. Assurez-vous que l'interrupteur est en position d'arrêt (⏻). Branchez le cordon d'alimentation de la presse-fruits et légumes à la source d'alimentation.
3. Placez les fruits/légumes dans la trémie. Ne remplissez pas la trémie de façon excessive. Ne faites PAS fonctionner la presse-fruits et légumes sans que la trémie soit en place.
4. Placez un bol sous la chute de manière à recueillir le jus et la pulpe. Placez un bol sous la sortie de crépine pour recueillir la peau et les graines (**FIGURE H**).
5. Appuyez sur l'interrupteur à la position de marche (⏻).
6. Déposez les fruits/légumes dans la tête. Utilisez le poussoir à aliments pour pousser les fruits/légumes dans la tête. Utilisez TOUJOURS le poussoir à aliments pour pousser les aliments dans la tête/la trémie. N'utilisez JAMAIS les mains ou les doigts (**FIGURE G**).

## CONSEILS UTILES :

- A. Assurez-vous de couper les aliments en petits morceaux de manière à ce qu'ils entrent facilement dans le trou de la trémie. Il sera plus facile de pousser des petits morceaux dans la trémie avec le poussoir à aliments.
  - B. Repassez la peau et les graines dans la presse-fruits et légumes afin d'extraire la pulpe et le jus restants. Répétez au besoin.
  - C. Utilisez une spatule en caoutchouc pour gratter la pulpe de la crépine dans la chute.
  - D. Avant d'utiliser le tamis à citrouille, enlevez d'abord la peau de la citrouille. Vous pouvez passer 1 lb (450 g) de citrouille par période de trois minutes. Éteignez l'appareil et laissez-le reposer une minute entre chaque lot de 1 lb (450 g).
7. Une fois le processus terminé, mettez le moteur en position d'arrêt (⏻) et débranchez l'appareil de la source d'alimentation.

## FONCTION DE MARCHE ARRIÈRE



El botón de reversa (REV) sirve básicamente para solucionar atascos. En caso de atasco:

- Apague el equipo (Ⓜ). Permita que el motor se DETENGA POR COMPLETO antes de oprimir el botón de reversa (REV) para solucionar un atasco.
- Permita que el motor se DETENGA POR COMPLETO antes de volver a encender el equipo (Ⓜ) después de haber usado la función de reversa.
- NUNCA opere el motor en reversa durante más de 5 segundos seguidos.

Si no se soluciona el atasco, desconecte el colador de tomate del tomacorriente y siga las "Instrucciones de desarmado y limpieza" para limpiarlo.

# 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.

# GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO DE WESTON

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Il s'agit de l'unique garantie explicite pour ce produit et elle remplace toute autre garantie ou condition. Ce produit est garanti comme étant exempt de tout vice matériel ou de main-d'oeuvre pendant une période de un (1) an à partir de la date d'achat initiale. Pendant cette période, votre seul recours consiste en la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant trouvé défectueux, à notre discrétion. Si le produit ou composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas les réparations ou l'entretien non autorisés des produits, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres, l'usure découlant d'un usage normal, un usage non conforme aux instructions imprimées ou des dommages au produit découlant d'un accident, d'une altération, d'un abus ou d'une utilisation inadéquate. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine ou au bénéficiaire d'un cadeau et elle est non transférable. Conservez le reçu d'achat original, car il est nécessaire pour effectuer une réclamation sous garantie. Cette garantie est annulée si le produit est soumis à toute tension et à toute autre forme d'onde autre que celle spécifiée sur l'étiquette des spécifications nominales (p. ex., 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations pour des dommages particuliers, accessoires et indirects causés par une violation d'une garantie explicite ou implicite. Toute responsabilité se limite à la somme du prix d'achat. Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale ou condition de qualité marchande ou de conformité à un usage particulier, est déclinée sauf dans la mesure où la loi l'interdit; dans ce cas, une telle garantie ou condition se limite à la durée de cette garantie écrite. Cette garantie vous donne des droits reconnus par la loi précis. Vous pouvez bénéficier d'autres droits reconnus par la loi variant selon l'endroit où vous habitez. Certains états ou certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages particuliers, accessoires ou indirects, il est donc possible que les limitations précédentes ne s'appliquent pas à vous.

Avant de renvoyer le produit pour une réparation sous garantie ou un service : il doit être propre et exempt de toute particule alimentaire ou de tout autre débris; auquel cas nous vous le retournerons ou nous vous imposerons des frais de nettoyage supplémentaire de 50 \$, à notre discrétion.

Au moment d'effectuer une réclamation sous garantie, ne retournez pas ce produit au magasin : Veuillez aller à [www.WestonProducts.com/Contact](http://www.WestonProducts.com/Contact); ou téléphonez au 1 800 814-4895 aux États-Unis et au 001-216-901-6801 à l'extérieur des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h, HNE. Vous êtes responsable de tous les coûts associés à l'expédition du produit, fret payé d'avance. Si le produit est admissible pour une réparation ou un remplacement sous garantie, nous prendrons en charge le coût de l'expédition du retour. Nous ne sommes pas responsables des dommages dus à l'expédition.

Dans le cas des travaux n'impliquant pas la garantie : téléphonez au 1 800 814-4895 aux États-Unis et au 001-440-638-3131 à l'extérieur des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h, HNE, pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de marchandise (numéro ARM). Nous refuserons tout retour non accompagné d'un numéro ARM. Notre tarif pour tous les travaux de diagnostic, service, réparation et traitement est de 35 \$/heure. Nous ne commencerons aucun travail de service ou de réparation sans en avoir obtenu l'autorisation préalable. Vous êtes responsable de tous les coûts d'expédition du produit, fret payé d'avance, et pour vous le retourner.



## **ATTENTION!**

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

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

[Customer.Service@WestonBrands.com](mailto:Customer.Service@WestonBrands.com)

**U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-216-901-6801)**

**Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387**

**WestonBrands.com**

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

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

*Refer to them often and use them to instruct others.*

## **ATTENTION!**

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

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

[Customer.Service@WestonBrands.com](mailto:Customer.Service@WestonBrands.com)

**Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-800-814-4895**

**Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-216-901-6801 Weston Brands, LLC,**

**Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387**

**WestonBrands.com**

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

## **CONSERVER CES DIRECTIVES!**

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

## **¡ATENCIÓN!**

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

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

[Customer.Service@WestonBrands.com](mailto:Customer.Service@WestonBrands.com)

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

**WestonBrands.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.*