

**WESTON**  
RECONNECT WITH REAL FOOD



**STAINLESS STEEL**

# **MANDOLINE VEGETABLE SLICER**

**01-0006**

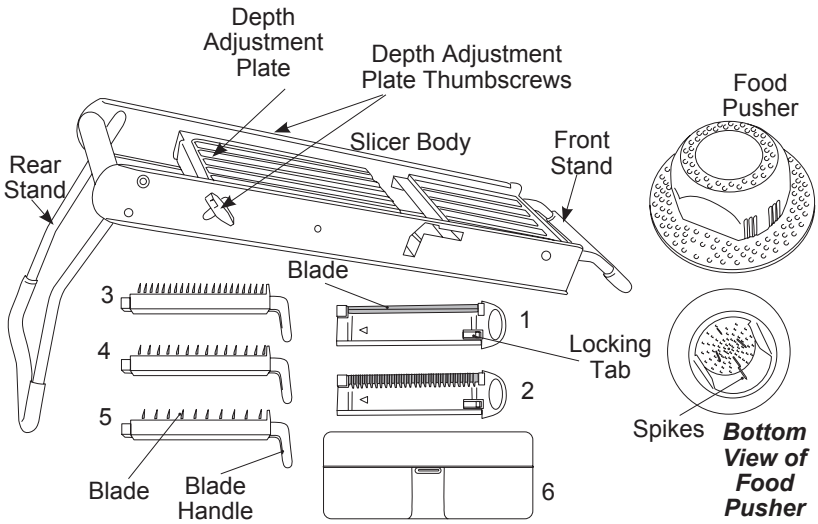
DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 061015

GENERAL SAFETY RULES .....	3
COMPONENT LIST .....	4
CLEANING & DISASSEMBLY .....	5
ASSEMBLY INSTRUCTIONS .....	5
DIRECTIONS FOR USE .....	6
TYPES OF SLICES .....	7
WARRANTY .....	8
NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD .....	10
LISTA DE COMPONENTES .....	11
LIMPIEZA Y DESARMADO .....	12
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO .....	12
INSTRUCCIONES DE USO .....	13
TIPOS DE CORTES .....	14
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON .....	16
RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ .....	18
LISTE DES PIÈCES .....	19
DÉMONTAGE ET NETTOYAGE .....	20
DIRECTIVES POUR L'ASSEMBLAGE .....	20
MODE D'EMPLOI .....	21
TYPES DE TRANCHES .....	22
INFORMATION SUR LA GARANTIE .....	23

# 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. NEVER push the product with your hands in line of the Blade when slicing. ALWAYS use the Food Pusher.
2. NEVER use fingers to scrape food away from the Blade.
3. Close supervision is necessary when used near children. The Mandoline Slicer is NOT to be used by children.
4. Before using the Slicer, check that all parts are operating properly and perform the intended functions.
5. The manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of this unit.
6. NEVER use any accessories or parts from other manufacturers. Doing so will VOID YOUR WARRANTY and may cause injury.
7. Be sure the Mandoline Slicer is stable during use. Both Front and Rear Stands should be securely on the work surface.
8. DO NOT use this Mandoline Slicer for frozen foods or anything other than food stuffs.
9. Protective/cut-resistant Kevlar Gloves are recommended whenever handling the Blades.
10. DO NOT use the Mandoline Slicer while under the influence of drugs or alcohol.



## COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	SLICING BLADE*	01-0020
2	WAFFLE BLADE	
3	3/16" (5 MM) JULIENNE BLADE	
4	5/16" (7 MM) JULIENNE BLADE	
5	7/16" (10 MM) JULIENNE BLADE	
6	BLADE CASE	
7	FOOD PUSHER	01-0021

**\*SLICING BLADE ALSO SOLD SEPARATELY AS PART NUMBER 01-0007 (COMES WITH BLADE CASE)**

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



**WARNING**  
**SHARP BLADES**

**KEEP FINGERS CLEAR OF BLADE AREA!**  
Protective/cut-resistant gloves recommended whenever handling the Blades!

# CLEANING & DISASSEMBLY

Cleaning your Mandoline Slicer should be done immediately after use to prevent food from drying on the parts. The Slicer Body should be washed by hand in warm soapy water, rinsed, then dried immediately. Lightly oil the Slicer Body with a food safe lubricant before storing.

The Blades and the Hand Guard/Food Pusher can be washed in the top rack of a dishwasher. Carefully position these pieces where they won't cut or damage other utensils.

**CAUTION:** If hand washing the Blades and underside of Hand Guard/Food Pusher, always wipe AWAY from Blade edges. These surfaces are extremely sharp and can cause severe injury!

1. When finished slicing, remove any remaining material from the Hand Guard/Food Pusher.
2. Remove the Slicing Blade by holding on to the Handle and depressing the Locking Tab. Be careful during Blade removal as the Blade is sharp! Remember to always hold Blade by the handle.
3. If using a Julienne Blade in addition to the Slicer Blade, remove the Julienne Blade by holding on to the handle and carefully sliding it out of the Slicer Body.

**CAUTION:** Once Blades are removed, DO NOT immerse them in water!

4. Completely remove the Depth Adjustment Plate Thumb Screws. Once the Thumb Screws are removed, the Depth Adjustment Plate should slide out of the bottom of the Slicer Body.
5. If desired, the Front and Rear Stands can also be removed by simply squeezing the ends of the Stand together and removing from mounting holes.

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

It is recommended that the Vegetable Slicer be thoroughly washed prior to use!

1. Using a flat and sturdy work platform, unfold the Front and Rear Stands of the Slicer Body. Position the Vegetable Slicer with the Rear Stand closest to you.
2. To insert your Blade of choice, carefully remove the Blade from holder, holding it by the Blade Handle. The arrow should be pointing to the right of the Locking Tab facing up. Slide it into the right-hand side of the Slicer Body pushing it all the way in until it latches into place.
3. If using a Julienne Blade in conjunction with the Straight Edge Slicing Blade, install the Straight Edge Slicing Blade first, then install the Julienne Blade by holding it by the Blade Handle. Firmly slide it into right hand side of the Slicer Body pushing it all the way in until in place.

**NOTE:** Only use Julienne Blades with the Straight Edge Slicing Blade. Do not use them with the Waffle Blade.

4. Once Blade(s) are installed, loosen the Depth Adjustment Plate Thumb Screws on both sides of the Slicer Body and slide the Depth Adjustment Plate to the desired slicing thickness, then secure into place by tightening the Depth Adjustment Plate Thumb Screws.

**CAUTION:** When moving Depth Adjustment Plate, hold Depth Adjustment Plate by the end farthest away from the Blades to avoid injury.

## DIRECTIONS FOR USE

1. Install the Blade(s) according to the type of slicing you plan on doing.
2. Position the Vegetable Slicer on a steady, flat working surface, with the Rear Stand is closest to you.
3. ALWAYS use the Food Pusher. NEVER use your fingers, hands or other objects to push the food on the Slicer! The Food Pusher is designed so that it will not touch the Blades as you slide it up and down the face of the Slicer.

There are two arrows on the Food Pusher. Always make sure that these arrows are pointing down the face of the Slicer, toward the Blades. The elongated edges help keep it aligned on Slicer.

4. Cut vegetable/fruit to fit the width of the Food Pusher, 3-7/8" (9.8 cm) wide is the maximum. Trim tips and stems for uniformity.
5. Press the vegetable/fruit onto the Food Pusher so that the Spikes pierce into the vegetable/fruit.
6. To make slices, hold the knob on top of the Food Pusher and slide it DOWN the Vegetable Slicer and over the Slicing Blade(s). REMEMBER to always slice away from yourself! Use smooth, steady strokes to cut the vegetables/fruits. Never attempt to cut too quickly.

NOTE: Several test cuts may be needed to achieve the desired cutting thickness.

To adjust thickness, loosen the Depth Adjustment Plate Thumb Screws on both sides of the Slicer Body and slide the Depth Adjustment Plate to the desired slicing thickness, then secure into place by tightening the Depth Adjustment Plate Thumb Screws.

7. Maintain constant pressure on the Food Pusher so that the Spikes continue to hold the vegetable/fruit.

# TYPES OF SLICES

## JULIENNE BLADES

The three Julienne Blades that come with the Vegetable Slicer have the following thicknesses – 3/16", 5/16", and 7/16". The more teeth on the Blade, the THINNER the sticks of vegetable/fruit will be. The less teeth on the Blade, the THICKER the sticks of vegetable/fruit will be .

Only use the Julienne Blades with the Straight Edge Slicing Blade. Do not use them with the Waffle Blade.

- Cut the vegetables/fruit in sections corresponding to the desired length of the julienne strips (approximately 3"-6" (7.6 - 15.2 cm) long).
- Place the vegetable/fruit lengthwise onto the Food Pusher Spikes.

## SMOOTH BLADE

This is the Vegetable Slicer's main Blade and features a straight edge for basic slicing.

The straight edge of the Smooth Blade is ideal for slicing a variety of foods from carrots and cabbage to lemons and potatoes.

- For straight cuts, place the vegetable/fruit either endwise or lengthwise onto the Food Pusher Spikes.

## WAFFLE BLADE

The Waffle Blade creates crinkle and waffle cuts, and is easy to use with any fruit/vegetable. A crinkle cut requires only one pass over the Blade.

## WAFFLE CUTS

For a waffle cut, the key is to adjust the height of the Depth Adjustment Plate so that the slices are only slightly thicker than the serrated edge of the Blade.

- Once you adjust the thickness of the Depth Adjustment Plate, place the food onto the Food Pusher Spikes and make a pass over the Blade.
- Next, rotate the vegetable/fruit 90° and make a second pass over the Blade to complete the cut. This rotation will create an opposing crinkle cut on each side of the vegetable/fruit.

# WESTON WARRANTY INFORMATION

## SAVE THIS WARRANTY INFORMATION FOR YOUR RECORDS!

Weston Brands LLC warrants to the ORIGINAL RETAIL PURCHASER of this product that if operated in accordance with the printed instruction accompanying it, then for a period of 2 years from the date of purchase, the product shall be free from defects in material and workmanship.

The Warranty Card, along with a copy of the original receipt, must be received by Weston Brands LLC within 30 days from purchase date for the warranty to apply. Failure to send the completely filled out Warranty Card, along with a copy of the original receipt, will void the warranty.

The product must be delivered to or shipped freight prepaid to Weston Brands LLC for warranty services, in either its original packaging or similar packaging affording an equal degree of protection. Damage due to shipping is not the responsibility of the company. Weston Brands LLC charges a \$35.00 per hour bench charge. **NOTE:** No repairs will be started without the authorization of the customer. The return shipping cost to the customer will be added to the repair invoice.

Prior to returning the product for Warranty Repair, the product must be thoroughly cleaned and free from any food particles or other debris. Failure of the purchaser to comply with this standard will result in the unit being returned without repair. In some cases, a \$50 cleaning surcharge may apply.

Weston Brands LLC will repair (or at its discretion, replace) the product free of charge, if in the judgment of the company, it has been proven to be defective as to seller's labor and material, within the warranty period.

New or rebuilt replacements for factory defective parts will be supplied for two (2) year from the date of purchase.

Replacement parts are warranted for the remainder of the original warranty period.

For non-warranty repairs, contact Weston Brands LLC's Customer Service at 1-800-814-4895 M-F 8am-5pm ET (outside of the United States 001-440-638-3131) to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number).

Weston Brands LLC will refuse all returns that do not contain this number. **DO NOT RETURN THE UNIT WITHOUT**

### PROPER AUTHORIZATION FROM WESTON BRANDS LLC.

**LIMITATIONS:** The warranty is void if the product is used for any purpose other than that for which it is designed.

The product must not have been previously altered, repaired, or serviced by anyone else other than Weston Brands LLC. If applicable, the serial number must not have been altered or removed. The product must not have been subjected to accident in transit or while in the customer's possession, misused, abused, or operated contrary to the instructions contained in the instruction manual. This includes failure caused by neglect of reasonable and necessary maintenance, improper line voltage and acts of nature. This warranty is not transferable and applies only to U.S. and Canadian sales.

Except to the extent prohibited by applicable law, no other warranties whether expressed or implied, including warranty merchantability and fitness for a particular purpose, shall apply to this product. Under no circumstances shall Weston Brands LLC be liable for consequential damages sustained in connection with said product and Weston Brands LLC neither assumes nor authorizes any representative or other person to assume for it any obligation or liability other than such as is expressly set forth herein. Any applicable implied warranties are also limited to the two (2) year period of the limited warranty.

This warranty covers only the product and its specific parts, not the food or other products processed in it. Weston is not responsible for missing or damaged parts on discounted/clearance, resale or final sale items where the seller may not be able to guarantee full functionality or completeness of the unit.

**CUT ALONG THE DOTTED LINE AND SEND THE WARRANTY CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:**

**Weston Brands LLC / WARRANTY  
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 USA**

## 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



**DE ACERO INOXIDABLE**  
**REBANADORA MANDOLINA**  
**DE VEGTALES**

**01-0006-W**

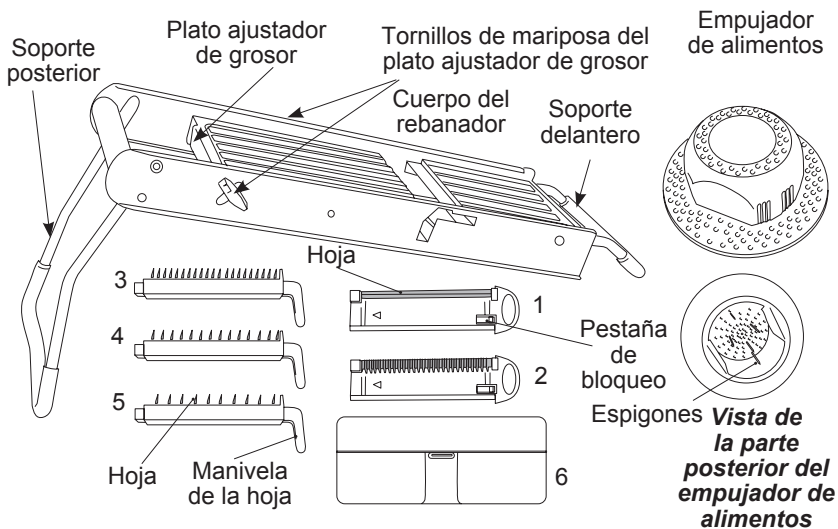
DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 061015

## **NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD**

LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE USAR ESTA UNIDAD. ¡SU SEGURIDAD ES PRIMORDIAL! NO CUMPLIR CON LOS PROCEDIMIENTOS Y LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD PUEDE OCASIONAR LESIONES GRAVES O DAÑOS MATERIALES. RECUERDE: ¡USTED TIENE LA RESPONSABILIDAD SOBRE SU SEGURIDAD PERSONAL!

1. NUNCA empuje el producto con las manos en la línea de la hoja cuando se encuentre rebanando. SIEMPRE utilice el empujador de alimentos.
2. NUNCA utilice sus dedos para quitar los alimentos de la hoja.
3. Se necesita una supervisión estricta cuando se utiliza cerca de los niños. La Rebanadora Mandolina NO es para uso de los niños.
4. REVISE SI HAY PARTES DAÑADAS. Antes de utilizar la rebanadora, verifique que todas las piezas funcionen correctamente y cumplan sus funciones.
5. El fabricante no se hace responsable por el uso inadecuado de esta unidad.
6. NUNCA utilice ningún accesorio o pieza de otro fabricante. Utilizar una pieza de otro fabricante ANULARÁ LA GARANTÍA y podría provocar lesiones.
7. Asegúrese de que la Rebanadora Mandolina esté estable durante el uso. Tanto los soportes delanteros como los posteriores deben encontrarse firmemente apoyados sobre la superficie de trabajo.
8. NO utilice la Rebanadora Mandolina para alimentos congelados ni para otra cosa que no sea alimentos.
9. Se recomienda el uso de guantes Kevlar protectores o resistentes a los cortes cuando maneje las hojas.
10. NO utilice la Rebanadora Mandolina bajo los efectos de drogas o alcohol.

## **¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**



## LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	HOJA REBANADORA	01-0020
2	HOJA REJILLA	
3	HOJA JULIANA 3/16 PULG. (5 MM)	
4	HOJA JULIANA 5/16 PULG. (7 MM)	
5	HOJA JULIANA 7/16 PULG. (10 MM)	
6	RECIPIENTE DE LA HOJA	01-0021
7	EMPUJADOR DE ALIMENTOS	

**\*REBANAR HOJA TAMBIÉN SE VENDEN POR SEPARADO COMO PARTE NÚMERO 01-0007 (VIENE CON LA CAJA DE LA LÁMINA)**

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

[WestonProducts.com](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

## LIMPIEZA Y DESARMADO

Debe limpiar la Rebanadora Mandolina inmediatamente después de su uso para evitar que los alimentos se sequen en las piezas. El cuerpo del rebanador debe lavarse a mano en agua caliente con jabón, enjuagarse y luego secarse de inmediato. Aceite ligeramente el cuerpo del rebanador con un lubricante inocuo para alimentos antes de guardarlo.

Las hojas y el protector para la mano y empujador de alimentos pueden limpiarse en la rejilla superior del lavavajillas. Coloque cuidadosamente estas piezas donde no corten ni dañen otros utensilios.

**PRECAUCIÓN:** Si lava a mano las hojas y la parte inferior del protector para manos y el empujador de alimentos, siempre seque en dirección HACIA AFUERA de los bordes de las hojas. ¡Estas superficies son extremadamente filosas y pueden causar lesiones graves!

1. Cuando termine de rebanar, retire todo material del protector para manos y empujador de alimentos.
2. Retire la hoja rebanadora sosteniendo la manivela y hundiendo la pestaña de bloqueo. ¡Tenga cuidado cuando retire la hoja, ya que la hoja es filosa! Recuerde siempre sostener la hoja por la manivela.
3. Si utiliza la hoja juliana además de la hoja rebanadora, retire la hoja juliana sosteniendo la manivela y deslizándola de manera cuidadosa fuera del cuerpo del rebanador.

**PRECAUCIÓN:** ¡Una vez que las hojas se retiran, NO las sumerja en agua!

4. Retire por completo los tornillos de mariposa del plato ajustador de grosor. Una vez que los tornillos de mariposa se hayan retirado, el plato ajustador de grosor debería deslizarse hacia afuera de la parte inferior del cuerpo del rebanador.

5. Si lo desea, los soportes delanteros y los posteriores también pueden quitarse, simplemente al apretar los extremos de los soportes juntos y quitarlos de los orificios de montaje.

## INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

¡Se recomienda lavar de manera cuidadosa el rebanador de vegetales antes de utilizarlo!

1. Utilice una plataforma de trabajo plana y fuerte, despliegue los soportes delanteros y posteriores del cuerpo del rebanador. Coloque el rebanador de vegetales con el soporte posterior más cerca de usted.
2. Para introducir la hoja de su elección, retire cuidadosamente la hoja del sujetador, sosteniéndola por la manivela de la hoja. La flecha debería apuntar a la derecha de la pestaña de bloqueo boca arriba. Deslícela en el lado derecho del cuerpo del rebanador empujándola hasta el fondo hasta que encaje en su lugar.  
**PRECAUCIÓN:** ¡Las hojas son muy filosas! ¡NUNCA toque las hojas, siempre utilice las manivelas de las hojas!
3. Si utiliza la hoja juliana junto con la hoja para rebanar con borde derecho, coloque la hoja para rebanar con borde derecho primero, luego coloque la hoja juliana sosteniéndola por la manivela de la hoja. Deslícela en el lado derecho del cuerpo del rebanador empujándola hasta el fondo hasta que se ajuste en el lugar.  
**NOTA:** Utilice las hojas juliana solo con la hoja para rebanar con bordes derechos. No las utilice con la hoja rejilla.

4. Una vez que las hojas se encuentren instaladas, afloje los tornillos de mariposa del plato ajustador de grosor en ambos lados del cuerpo del rebanador y deslice el plato ajustador de grosor al grosor del rebanado que desee, luego asegúrelo en el lugar ajustando los tornillos de mariposa del plato ajustador de grosor.  
**PRECAUCIÓN:** Cuando mueva el plato ajustador de grosor, sosténgalo por el extremo más lejano a las hojas para evitar lesiones.

# INSTRUCCIONES DE USO

1. Coloque las hojas de acuerdo con el tipo de rebanado que planea hacer.

**PRECAUCIÓN:** ¡Las hojas son muy filosas! ¡NUNCA toque las hojas, siempre utilice las manivelas de las hojas!

2. Coloque el rebanador de vegetales en una superficie de trabajo firme, plana, con el soporte posterior más cerca de usted.

3. SIEMPRE utilice el empujador de alimentos. ¡NUNCA utilice los dedos, las manos o cualquier otro objeto para empujar los alimentos en el rebanador! El empujador de alimentos se encuentra diseñado para que no toque las hojas a medida que lo desliza hacia arriba y hacia abajo por el rebanador.

Existen dos flechas en el empujador de alimentos. Asegúrese siempre de que las flechas se encuentren apuntando a la cara del rebanador, hacia las hojas. Los bordes alargados ayudan a mantenerlo alineado con el rebanador.

4. Corte los vegetales o las frutas para que entren en el empujador de alimentos; el máximo es de 3-7/8 pulg (9,8 cm) de ancho. Recorte las puntas y los tallos para lograr uniformidad.

5. Presione los vegetales o las frutas en el empujador de alimentos para que los espigones perforen el vegetal o la fruta.

6. Para hacer rebanadas, sostenga la perilla en la parte superior del empujador de alimentos y deslícela hacia ABAJO en el rebanador de vegetales y sobre las hojas rebanadoras. ¡RECUERDE siempre rebanar alejándose de usted! Utilice cortes suaves y firmes para cortar los vegetales o las frutas. Nunca intente cortar demasiado rápido.

**NOTA:** Se pueden necesitar varios cortes de prueba para lograr el grosor de corte deseado.

Para ajustar el grosor, afloje los tornillos de mariposa del plato ajustador de grosor en ambos lados del cuerpo del rebanador y deslice el plato ajustador de grosor al grosor de rebanado que desee, luego asegúrelo en el lugar ajustando los tornillos de mariposa del plato ajustador de grosor.

7. Mantenga una presión constante en el empujador de alimentos para que los espigones continúen sosteniendo los vegetales o las frutas.

## TIPOS DE CORTES

### HOJAS JULIANA

Las tres hojas juliana que vienen con el rebanador de vegetales cuentan con el grosor siguiente: 3/16 pulg, 5/16 pulg y 7/16 pulg. Cuantos más dientes haya en la hoja, MÁS FINO será el corte del vegetal o de la fruta. Cuantos menos dientes haya en la hoja, MÁS GRUESO será el corte del vegetal o de la fruta.

Utilice la hoja juliana solo con la hoja para rebanar con bordes derechos. No la utilice con la hoja rejilla.

- Corte los vegetales o las frutas en secciones correspondientes al largo deseado de las tiras juliana (aproximadamente de 3 a 6 pulg [de 7,6 a 15,2 cm] de longitud).
- Coloque el vegetal o la fruta de manera longitudinal en los espigones del empujador de alimentos.

### HOJA LISA

Esta es la hoja principal del rebanador de vegetales y presenta un borde derecho para un rebanado básico.

El borde derecho de la hoja lisa es perfecto para rebanar una gran variedad de alimentos, desde zanahorias y repollo hasta limones y papas.

- Para cortes derechos, coloque el vegetal o la fruta, ya sea en el extremo o de manera longitudinal en los espigones del empujador de alimentos.

### HOJA REJILLA

La hoja rejilla crea cortes rejilla y corrugados y es fácil de usar con cualquier fruta o vegetal. Un corte corrugado requiere solo de un pase por sobre la hoja.

### CORTES REJILLA

Para un corte rejilla, la clave es ajustar la altura del plato ajustador de grosor para que las rebanadas sean solo un poco más gruesas que los bordes dentados de la hoja.

- Una vez que haya ajustado el grosor del plato ajustador de grosor, coloque el alimento en los espigones del empujador de alimentos y haga un pase por sobre la hoja.
- Luego, gire el vegetal o la fruta 90° y haga un segundo pase por sobre la hoja para completar el corte. Este giro creará un corte corrugado opuesto en cada lado del vegetal o de la fruta.





# INFORMATION SUR LA GARANTIE

## CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

Weston Brands LLC garantit à l'ACHETEUR AU DÉTAIL D'ORIGINE de ce produit contre tout défaut en matériau et en main-d'œuvre pendant un (1) an à partir de la date d'achat à condition qu'il soit utilisé conformément aux directives imprimées qui y sont jointes.

La Carte de Garantie, avec une copie du reçu original, doivent être reçus par Weston Brands LLC dans les trente (30) jours à partir de la date d'achat pour que la garantie puisse s'appliquer. Le manque d'envoyer la Carte de Garantie complètement remplie avec une copie du reçu original annulera la garantie.

Le produit doit être livré à ou expédié franco de port à Weston Brands LLC pour les services de garantie, soit dans son emballage d'origine ou un emballage similaire offrant un degré de protection équivalent. Les dommages causés par l'expédition ne sont pas la responsabilité de la société. Weston Brands LLC charge 35,00 \$ par heure pour frais de service. **REMARQUE** : Aucune réparation ne sera commencée sans l'autorisation du client. Les frais d'expédition de retour seront ajoutés à la facture de réparation.

Avant de renvoyer le produit pour une réparation sous garantie, bien nettoyer le produit pour qu'il soit exempt de toute particule alimentaire ou autres débris. Si l'acheteur ne respecte pas cette consigne, le produit lui sera renvoyé sans avoir été réparé. Dans certains, la somme de 50 dollars sera facturée pour le nettoyage.

Weston Brands LLC réparera (ou à sa discrétion, remplacera) le produit sans frais, si à l'opinion de la société, il a été prouvé être défectueux en matériau et en main d'œuvre dans la période de garantie.

Des remplacements neufs ou remis en état pour les pièces d'usine défectueuses seront fournis pendant un (1) an à partir de la date d'achat. Les pièces de remplacement sont garanties pour le reste de la période de garantie originale.

Pour les réparations non garanties, veuillez contacter le Service à la clientèle de Weston Brands LLC au numéro sans frais 1-800-814-4895, du lundi au vendredi, de 8h00 à 17h00 ET (en dehors des Etats-Unis : 001-440-638-3131) pour obtenir une Autorisation de retour d'article (Numéro RMA). Weston Brands LLC refusera tous les retours qui ne contiennent pas ce numéro. **NE PAS RENVOYER CET APPAREIL SANS L'AUTORISATION CORRECTE DE Weston Brands LLC.**

**LIMITATIONS** : La garantie est annulée si le produit est utilisé pour toute raison autre que pour laquelle il est conçu. Le produit ne doit pas avoir été antérieurement modifié, réparé, ou entretenu par quelqu'un autre que Weston Brands LLC. Le cas échéant, le numéro de série ne doit pas être modifié ou enlevé. Le produit ne doit pas avoir été soumis à un accident en transit ou pendant qu'il est en la possession du client, mal utilisé, mal traité, ou utilisé contrairement aux directives contenues dans le manuel d'utilisation. Ceci comprend la défaillance causée par la négligence d'un entretien raisonnable et nécessaire, une tension de secteur incorrecte et des catastrophes naturelles. Cette garantie n'est pas transférable et s'applique seulement aux ventes américaines et canadiennes.

A l'exception des cas où la loi en vigueur l'interdit, aucune autre garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties relatives au caractère adéquat pour la commercialisation ou un usage particulier, ne s'appliquera à ce produit. Weston Brands LLC ne sera en aucun cas responsable des dommages indirects liés au dit produit et Weston Brands LLC n'a aucune obligation ni responsabilité autre que celles expressément établies dans la présente, et n'autorise aucun représentant ou autre personne à les assumer pour lui. Toutes garanties implicites applicables sont aussi limitées à la période d'un (1) an de la garantie limitée.

Cette garantie couvre seulement le produit et ses pièces spécifiques, pas les aliments ou autres produits traités dans celui-ci. Weston n'est pas responsable des pièces manquantes ou endommagées pour les articles réduits/ en solde ou les articles finaux de vente où le vendeur peut ne pas être en mesure de garantir l'ensemble de la fonctionnalité ou l'intégralité de l'unité.

**DÉCOUPEZ LE LONG DE LA LIGNE POINTILLÉE ET 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**

## 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: \_\_\_\_\_





**WESTON**  
RECONNECT WITH REAL FOOD



**EN ACIER INOXYDABLE**  
**MANDOLINE ET TRANCHEUS**  
**À LÉGUMES**

**01-0006-W**

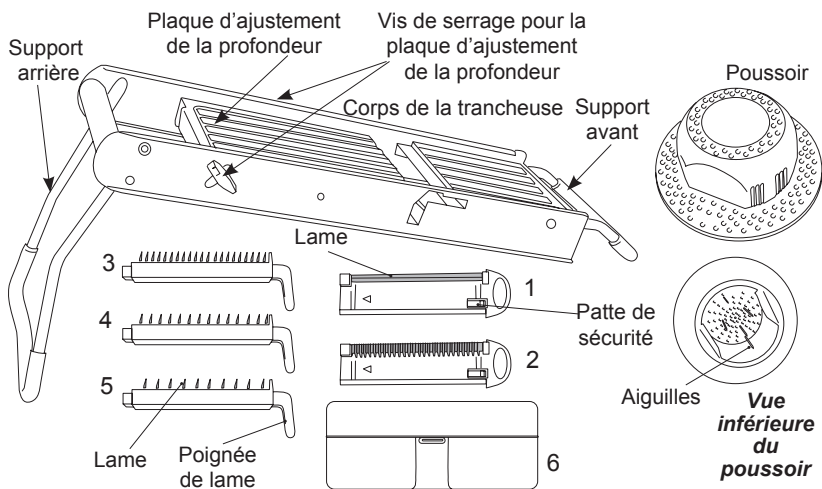
DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 061015

## RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

LIRE ET BIEN COMPRENDRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ET TOUS LES AVERTISSEMENTS AVANT DE SE SERVIR DE CETTE UNITÉ. VOTRE SÉCURITÉ EST CE QUI COMPTE LE PLUS! SI CES PROCÉDURES ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ NE SONT PAS RESPECTÉES, DE GRAVES BLESSURES ET DES DOMMAGES MATÉRIELS PEUVENT EN RÉSULTER. RAPPELEZ-VOUS: VOUS ÊTES RESPONSABLE DE VOTRE SÉCURITÉ!

1. NE JAMAIS pousser le produit en plaçant les mains dans la ligne de la lame au moment de trancher. Il faut TOUJOURS utiliser le poussoir.
2. NE JAMAIS enlever les aliments de la lame avec les doigts.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'ensemble est utilisé à proximité des enfants. La mandoline NE doit PAS être utilisée par les enfants.
4. VÉRIFIER SI DES PIÈCES SONT ENDOMMAGÉES. Avant d'utiliser la trancheuse, vérifier si toutes les pièces fonctionnent correctement et remplissent les fonctions prévues.
5. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'une utilisation inappropriée de cet appareil.
6. 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.
7. Assurer la stabilité de la mandoline pendant l'utilisation. Les supports avant et arrière doivent être bien fixés sur la surface de travail.
8. NE PAS utiliser la mandoline pour les aliments congelés ou autres choses que des produits alimentaires.
9. Il est conseillé de porter des gants de protection anti-coupures en Kevlar lors de la manipulation des lames.
10. NE PAS utiliser la mandoline sous l'influence de drogues ou d'alcool.

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS!**



## LISTE DES PIÈCES

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	LAME À TRANCHER	01-0020
2	LAME À GAUFRE	
3	LAME POUR COUPE JULIENNE 3/16 PO (5 MM)	
4	LAME POUR COUPE JULIENNE 5/16 PO (7 MM)	
5	LAME POUR COUPE JULIENNE 7/16 PO (10 MM)	
6	ÉTUI À LAME	01-0021
7	POUSSOIR	

**\*TRANCHAGE LAME ÉGALEMENT VENDU SÉPARÉMENT COMME ÉLÉMENT NUMÉRO 01-0007 (VIENT AVEC LE CAS DE LA LAME)**

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)

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

Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 001-440-638-3131

## DÉMONTAGE ET NETTOYAGE

La mandoline doit être nettoyée immédiatement après usage pour empêcher les aliments de sécher à la surface des pièces. Le corps de la trancheuse doit être lavé à la main dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincé et séché immédiatement. Lubrifier légèrement le corps de la trancheuse avec un lubrifiant alimentaire avant de la ranger.

Les lames et le protège-main/poussoir peuvent être lavés sur le râtelier supérieur du lave-vaisselle. Placer soigneusement ces pièces de sorte qu'elles ne coupent pas, ni n'endommagent les autres ustensiles.

**MISE EN GARDE :** Si les lames ainsi que le protège-main/poussoir sont lavés à la main, essuyer en vous **ELOIGNANT** du tranchant des lames. Ces surfaces sont très tranchantes et peuvent causer des blessures graves!

1. Une fois que vous avez terminé, retirer tout matériel restant sur le protège-main/poussoir.
2. Retirer la lame en tenant la poignée et en appuyant sur la patte de sécurité. Faire attention pendant que la lame est retirée, car elle est très tranchante! Ne pas oublier de tenir la lame par la poignée.
3. Si une lame pour coupe julienne est utilisée en plus de la lame de la trancheuse, retirer la lame pour coupe julienne en tenant la poignée et la glisser délicatement hors du corps de la trancheuse.

**MISE EN GARDE :** Une fois que les lames sont retirées, **NE PAS** les plonger dans l'eau!

4. Retirer complètement les vis de serrage de la plaque d'ajustement de la profondeur. Une fois que les vis de serrage sont retirées, la plaque d'ajustement de profondeur devrait sortir en glissant hors du corps de la trancheuse.
5. Si nécessaire, les supports avant et arrière peuvent aussi être retirés en serrant les extrémités du support ensemble et en les sortant des trous de montage.

## DIRECTIVES POUR L'ASSEMBLAGE

Il est conseillé de bien nettoyer la trancheuse à légumes avant de l'utiliser!

1. Utiliser une plateforme de travail plane et solide, déplier les supports avant et arrière du corps de la trancheuse. Positionner la trancheuse à légumes avec le support arrière plus près de vous.
2. Pour insérer la lame de votre choix, retirer délicatement la lame du support, en la tenant par la poignée de la lame. La flèche doit pointer à droite de la patte de sécurité tournée vers le haut. Glisser dans le côté droit du corps de la trancheuse en poussant jusqu'au fond jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.

**MISE EN GARDE :** Les lames sont très tranchantes! **NE JAMAIS** toucher la lame, utiliser toujours les poignées de lame!

3. Si une lame pour coupe julienne est utilisée en conjonction avec une lame à bord droit, installer d'abord la lame à bord droit, puis installer la lame pour coupe julienne en les tenant par la poignée de la lame. Glisser dans le côté droit du corps de la trancheuse en poussant jusqu'au fond jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en place. **REMARQUE :** Utiliser uniquement les lames pour coupe julienne avec la lame à bord droit. Ne pas les utiliser avec la lame à gauffer.

4. Une fois que la ou les lames sont installées, desserrer les vis de serrage de la plaque d'ajustement de la profondeur sur les deux côtés du corps de la trancheuse et glisser la plaque d'ajustement de profondeur à l'épaisseur de coupe désirée, ensuite fixer en place en serrant les vis de serrage de la plaque d'ajustement de la profondeur.

**MISE EN GARDE :** Tenir la plaque d'ajustement de la profondeur par son extrémité la plus éloignée des lames pour la déplacer et ainsi éviter les blessures.

# MODE D'EMPLOI

1. Installer la ou les lames selon le type de coupe vous prévoyez faire.

**MISE EN GARDE** : Les lames sont très tranchantes! **NE JAMAIS** toucher la lame, utiliser toujours les poignées de lame!

2. Placer la trancheuse à légumes sur une surface plane et solide avec le support arrière le plus près de vous.

3. Il faut **TOUJOURS** utiliser le poussoir. **NE JAMAIS** utiliser les doigts, les mains ou d'autres objets pour faire glisser l'aliment sur la trancheuse! Le poussoir est conçu de manière à ne pas entrer en contact avec les lames lorsqu'on le fait glisser d'avant en arrière sur la surface de la trancheuse.

Il y a deux flèches sur le poussoir. Toujours s'assurer que les flèches pointent vers la surface de la trancheuse, vers les lames. Les bords allongés aident à aligner sur la trancheuse.

4. Couper les légumes et les fruits selon la largeur du poussoir, 3 7/8 po (9,8 cm) de large au maximum. Couper les pointes et les tiges pour l'uniformité.

5. Appuyer le légume ou le fruit sur le poussoir afin que les aiguilles percent le légume ou le fruit.

6. Pour faire des tranches, tenir le bouton sur le dessus du poussoir et le glisser vers le **BAS** de la trancheuse à légumes et par dessus la ou les lames. **NE PAS OUBLIER** de toujours glisser en vous éloignant de vous! Donner des coups souples et fermes pour couper les légumes et les fruits. Ne jamais tenter de couper trop vite.

**REMARQUE** : Quelques coupes d'essais seront peut-être nécessaires pour réaliser l'épaisseur de coupe désirée.

Pour ajuster l'épaisseur, desserrer les vis de serrage de la plaque d'ajustement de la profondeur sur les deux côtés du corps de la trancheuse et glisser la plaque d'ajustement de profondeur à l'épaisseur de coupe désirée, ensuite fixer en place en serrant les vis de serrage de la plaque d'ajustement de la profondeur.

7. Maintenir une pression constante afin que les aiguilles du poussoir continuent de retenir le légume ou le fruit.

## TYPES DE TRANCHES

### LAMES POUR COUPE JULIENNE

Les trois lames pour faire des coupes juliennes sont livrées en trois épaisseurs avec la trancheuse à légume – 3/16 po, 5/16 po et 7/16 po. Plus il y a de dents sur la lame, plus les bâtonnets de légumes et de fruits seront MINCES. Moins il y a de dents sur la lame, plus les bâtonnets de légumes et de fruits seront ÉPAIS.

Utiliser uniquement les lames pour coupe julienne avec la lame à bord droit. Ne pas les utiliser avec la lame à gaufrer.

- Couper les légumes et les fruits en sections correspondant à la longueur de bâtonnets désirés (environ 3 à 6 po (7,6 à 15,2 cm)).
- Disposer le légume ou le fruit dans le sens de la longueur sur les aiguilles du poussoir.

### LAME LISSE

Ceci est la principale lame de la trancheuse et elle présente un bord droit pour une coupe de base.

Le bord droit de la lame lisse est parfait pour trancher une variété de légumes allant de la carotte au chou, du citron aux pommes de terre.

- Pour une coupe droite, disposer le légume ou le fruit dans le sens de la longueur ou de la largeur sur les aiguilles du poussoir.

### LAME À GAUFREUR

La **lame à gaufrer** produit des coupes ondulées ou gaufrées et est facile à utiliser avec tous les fruits et légumes. Il ne faut passer qu'une fois sur la **lame** pour produire une coupe ondulée.

### COUPE GAUFRÉE

Pour réussir une coupe gaufrée, il faut ajuster la hauteur de la plaque d'ajustement de la profondeur, afin que les tranches soient à peine plus épaisses que le bord dentelé de la lame.

- Une fois que l'épaisseur de la plaque d'ajustement de la profondeur est ajustée, mettre l'aliment sur les aiguilles du poussoir et passer sur la lame.
- Ensuite, tourner le légume ou le fruit à 90° et passer une seconde fois sur la lame pour terminer la coupe. Ce deuxième passage formera une coupe ondulée sur chaque côté du légume ou du fruit.

# INFORMATION SUR LA GARANTIE

## CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

Weston Brands LLC garantit à l'ACHETEUR AU DÉTAIL D'ORIGINE de ce produit contre tout défaut en matériau et en main-d'œuvre pendant un (2) ans à partir de la date d'achat à condition qu'il soit utilisé conformément aux directives imprimées qui y sont jointes.

La Carte de Garantie, avec une copie du reçu original, doivent être reçues par Weston Brands LLC dans les trente (30) jours à partir de la date d'achat pour que la garantie puisse s'appliquer. Le manque d'envoyer la Carte de Garantie complètement remplie avec une copie du reçu original annulera la garantie.

Le produit doit être livré à ou expédié franco de port à Weston Brands LLC pour les services de garantie, soit dans son emballage d'origine ou un emballage similaire offrant un degré de protection équivalent. Les dommages causés par l'expédition ne sont pas la responsabilité de la société. Weston Brands LLC charge 35,00 \$ par heure pour frais de service. **REMARQUE** : Aucune réparation ne sera commencée sans l'autorisation du client. Les frais d'expédition de retour seront ajoutés à la facture de réparation.

Avant de renvoyer le produit pour une réparation sous garantie, bien nettoyer le produit pour qu'il soit exempt de toute particule alimentaire ou autres débris. Si l'acheteur ne respecte pas cette consigne, le produit lui sera renvoyé sans avoir été réparé. Dans certains, la somme de 50 dollars sera facturée pour le nettoyage.

Weston Brands LLC réparera (ou à sa discrétion, remplacera) le produit sans frais, si à l'opinion de la société, il a été prouvé être défectueux en matériau et en main d'œuvre dans la période de garantie.

Des remplacements neufs ou remis en état pour les pièces d'usine défectueuses seront fournis pendant de (2) ans à partir de la date d'achat. Les pièces de remplacement sont garanties pour le reste de la période de garantie originale.

Pour les réparations non garanties, veuillez contacter le Service à la clientèle de Weston Brands LLC au numéro sans frais 1-800-814-4895, du lundi au vendredi, de 8h00 à 17h00 ET (en dehors des Etats-Unis : 001-440-638-3131) pour obtenir une Autorisation de retour d'article (Numéro RMA). Weston Brands LLC refusera tous les retours qui ne contiennent pas ce numéro. **NE PAS RENVoyer CET APPAREIL SANS L'AUTORISATION CORRECTE DE Weston Brands LLC.**

**LIMITATIONS** : La garantie est annulée si le produit est utilisé pour toute raison autre que pour laquelle il est conçu. Le produit ne doit pas avoir été antérieurement modifié, réparé, ou entretenu par quelqu'un autre que Weston Brands LLC. Le cas échéant, le numéro de série ne doit pas être modifié ou enlevé. Le produit ne doit pas avoir été soumis à un accident en transit ou pendant qu'il est en la possession du client, mal utilisé, mal traité, ou utilisé contrairement aux directives contenues dans le manuel d'utilisation. Ceci comprend la défaillance causée par la négligence d'un entretien raisonnable et nécessaire, une tension de secteur incorrecte et des catastrophes naturelles. Cette garantie n'est pas transférable et s'applique seulement aux ventes américaines et canadiennes.

A l'exception des cas où la loi en vigueur l'interdit, aucune autre garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties relatives au caractère adéquat pour la commercialisation ou un usage particulier, ne s'appliquera à ce produit. Weston Brands LLC ne sera en aucun cas responsable des dommages indirects liés au dit produit et Weston Brands LLC n'a aucune obligation ni responsabilité autre que celles expressément établies dans la présente, et n'autorise aucun représentant ou autre personne à les assumer pour lui. Toutes garanties implicites applicables sont aussi limitées à la période de (2) ans de la garantie limitée.

Cette garantie couvre seulement le produit et ses pièces spécifiques, pas les aliments ou autres produits traités dans celui-ci. Weston n'est pas responsable des pièces manquantes ou endommagées pour les articles réduits/en solde ou les articles finaux de vente où le vendeur peut ne pas être en mesure de garantir l'ensemble de la fonctionnalité ou l'intégralité de l'unité.

**DÉCOUPEZ LE LONG DE LA LIGNE POINTILLÉE ET 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**

## CARTE DE GARANTIE

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

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

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

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

Numéro de téléphone: \_\_\_\_\_

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

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

No de modèle du produit: \_\_\_\_\_

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

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





## **ATTENTION!**

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

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

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

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

Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149

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

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

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

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

## **ATTENTION!**

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

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

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

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

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

Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149

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

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

## **CONSERVER CES DIRECTIVES!**

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

## **¡ATENCIÓN!**

Revise completamente el envase y compruebe que no falten partes o que algún producto esté dañado. si el producto está dañado por el transporte, solicite asistencia al distribuidor.

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

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

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

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