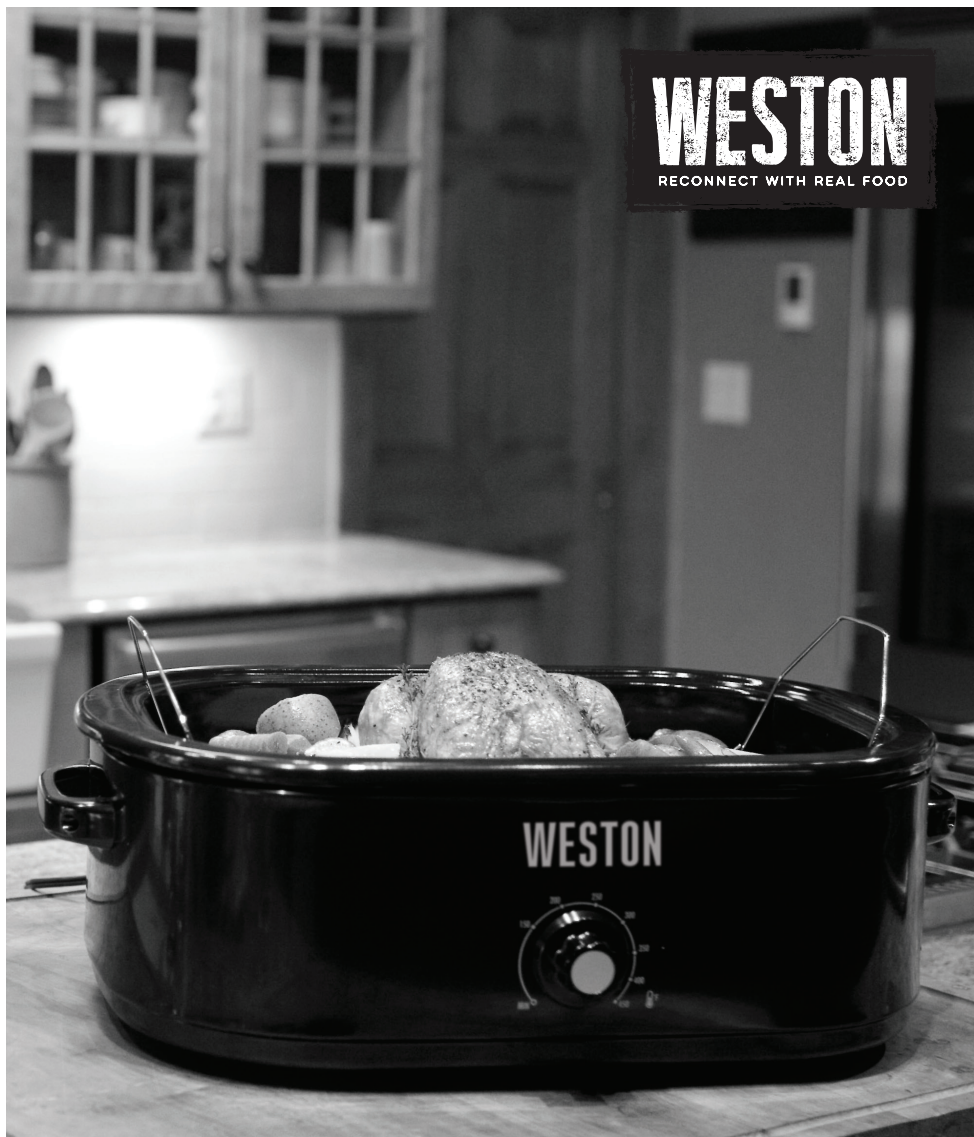


WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



ROASTER OVENS

18 QT BLACK: 03-4000-W

22 QT STAINLESS STEEL: 03-4100-W

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 062716

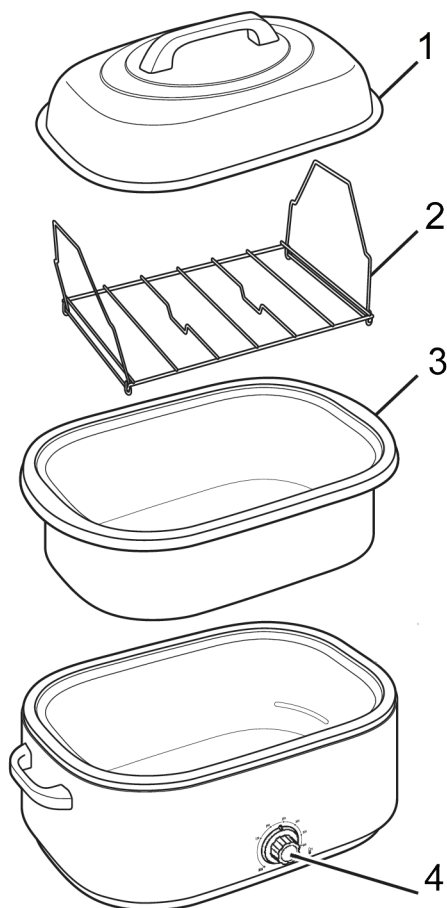
GENERAL SAFETY RULES	3
COMPONENT LIST	4
USING YOUR ROASTER	5
TIPS	6
ROASTING MEATS	7
ROASTING CHART	8
BAKING, STEAMING, WARMING, COOKING	9
CLEANING	10
WARRANTY	11
REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	13
LISTA DE COMPONENTES	14
CÓMO SE USA EL HORNO ASADOR	15
CONSEJOS	16
CÓMO ASAR CARNES ROJAS Y DE AVE	17
TABLA DE ASADO	18
HORNEAR, COCER AL VAPOR, CALENTAMIENTO, COCCIÓN	19
LIMPIEZA	20
GARANTÍA	21
IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ	23
PIÈCES	24
MODE D'EMPLOI	25
CONSEILS	26
RÔTISSAGE DE VIANDES ET VOLAILLES	27
TABLEAU DE RÔTISSAGE	28
LA CUISSON, LA VAPEUR, LE RÉCHAUFFEMENT, LA CUISINE	29
NETTOYAGE	30
GARANTIE	31

GENERAL SAFETY RULES

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) 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. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. Use oven mitts to remove the roasting pan or rack from the roaster oven, or to remove a baking pan or cooked food from the roasting pan.
6. To protect against electrical shock do not immerse roaster base, cord, or plug in water or other liquid.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
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. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
12. To disconnect, turn any control to MIN and then remove plug from wall outlet.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. Steam escaping from under lid is hot and can burn.
16. Do not use without the roasting pan specifically designed for this model.
17. Do not use appliance to melt wax or any other nonfood use.
18. Do not allow flammable materials such as curtains, draperies, walls, cabinets, backsplashes, and the like to touch any part of the roaster oven while it is in operation.
19. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER (18 QT)	PART NUMBER (22 QT)
1	LID	03-4003	03-4003
2	RACK	03-4002	03-4002
3	ROASTING PAN	03-4001	03-4101
4	CONTROL KNOB	03-4004	03-4004

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

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 001-216-901-6801

USING YOUR ROASTER OVEN

BEFORE FIRST USE: Wash insert pan, rack, and lid in hot, soapy water. Rinse and dry. During the first use of the roaster oven, some smoke and odor may be noticed. The smoke and odor should not occur after this first heating of the oven.

1. Make sure temperature control is turned to MIN. Plug cord into outlet.

2. Remove rack. Leave roasting pan in roaster oven. **FIGURE 1**

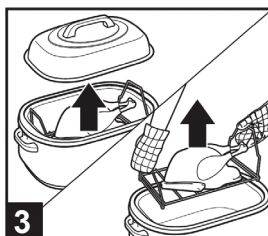
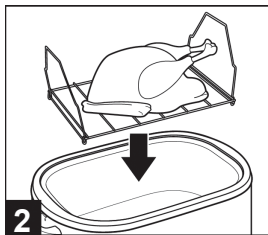
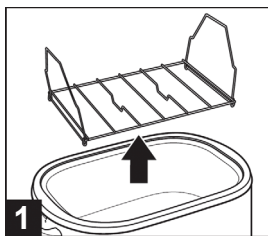
3. Set temperature control to desired setting and let preheat 15 minutes with lid on.

4. Place food to be cooked in a pan on the rack (or directly in the roasting pan). Then place rack in oven and replace the lid. **FIGURE 2**

5. When finished cooking, remove lid. Wearing oven mitts, remove food by using the rack. **FIGURE 3**

6. Turn temperature control to MIN and unplug.

NOTE: The roasting pan should always be placed in the roaster base when cooking.



WARNING: Burn Hazard. Escaping steam may cause burns. Use hot mitts to protect hands when removing roasting pan, rack, baking pan, or cooked food.

TIPS FOR USING YOUR ROASTER OVEN

- Before baking or roasting in the roaster oven, make sure the pan or dish you plan to use will fit by placing it in the roasting pan. Most heat-resistant glass casserole dishes fit in the roaster oven.
- The roasting pan must always be used when cooking in the roaster oven. If cooking large quantities of soups or stews, the roasting pan may be used as the cooking pan in the roaster base. It may also be used as a large roasting pan in the roaster base.
- Do not use the roasting pan as a baking pan or casserole dish for cakes, breads, or casseroles. A separate pan must be placed in the roasting pan when cooking these foods.
- Baking pans and casserole dishes should be placed on the rack for best heat circulation. If necessary, the rack can be removed to fit a large roasting pan or two casseroles in roaster oven.
- Foil oven roasting bags can be used in the roaster oven. We do not recommend using plastic oven roasting bags in the roaster oven.
- Do not remove the lid of the roaster oven unless necessary. Removing the lid allows heat to escape and affects the temperature of the roaster oven.
- Unless otherwise instructed, preheat roaster oven for 15 minutes to the temperature stated in recipes.
- If a recipe calls for the use of a baking pan or dish, take the rack out of the roaster oven. Preheat oven to desired temperature. Then place pan on the rack and then place both into the roaster oven. Bake as instructed in recipe. The rack makes it easier to place or remove pans or dishes in the hot roaster oven. Following are pan sizes which will fit in the roaster ovens:
 - One 9- x 13-inch (23 x 33 cm) baking
or 10- x 14-inch (25 x 36 cm) roasting pan
 - Two 9- x 5-inch (23 x 13 cm)
or 8- x 4-inch (20 x 10 cm) loaf pans
 - One tube or bundt pan

ROASTING MEATS AND POULTRY

- We recommend the use of a meat thermometer to ensure perfectly cooked roasts and poultry every time. If using a meat thermometer, the meat or poultry should be removed from the roaster oven when the thermometer reading is 5 to 10 degrees below the desired temperature. The internal temperature will continue to rise after the meat has been removed from the roaster oven.
- Most hams sold today are labeled as “Cook Before Eating” or “Fully Cooked.” Ham labeled “Cook Before Eating” has been smoked or cured but NOT cooked. This ham must be thoroughly cooked to an internal temperature of 155° to 160°F (68° to 71°C). The “Fully Cooked” hams have been smoked or cured and already cooked. The ham does not require further cooking, but heating to 140°F (60°C) improves the flavor.
- The roaster oven cooks turkeys in less time than conventional ovens. A 25- to 28-pound (11.3–12.7 kg) unstuffed turkey will cook in approximately 3 1/2 to 4 hours. A turkey cooked in the roaster oven is moist and juicy, but is lighter brown than a conventional oven roasted turkey.
- The Roasting Chart lists cooking times for tender cuts of meat that are usually dry-roasted. These roasts are from the rib or sirloin area. To tenderize cuts from the leg (ham) or shoulder/chuck area, cook in liquid for a longer period of time.
- Times indicated are approximate and should be used only as a general guideline. Individual cuts of meat and personal preference may dictate longer or shorter roasting times.
- Food must be hot enough to prevent bacterial growth. Visit foodsafety.gov for more information.

ROASTING CHART



NOTE: Roasting chart is for reference only. Follow package directions or USDA recommendations. Visit www.foodsafety.gov for more information on safe internal cooking temperatures.

FOOD	WT. LBS WT. KGS	MEAT THERM	COOK TIME (18 QT/325°F) 18 L/160°C)	COOK TIME (22 QT/325°F) 22 L/160°C)
Whole Turkey	14-18 6.4-8.2	180°F/82°C	2-3 hours	2-3 hours
Whole Turkey	19-24 8.6-10.9	180°F/82°C	N/A	2-3 hours
Whole Turkey	25-28 11.3-12.7	180°F/82°C	N/A	3 ½ - 4 hours
Turkey Breast	5-7 2.3-3.2	180°F/82°C	1 ½ hours	1 ½ hours
Roasting Chicken	6-8 2.7-3.6	180°F/82°C	1 - 1 ½ hours	1 - 1 ½ hours
Beef Roast	5-7 2.3-3.2	160°F/71°C (medium)	2 ½ hours	2 ½ hours
Fresh Pork Roast	5-7 2.3-3.2	160°F/71°C (medium)	2 hours	2 hours
Picnic Shoulder Ham (Fully Cooked)	7-10 3.2-4.5	140°F/60°C	2-3 hours	2-3 hours
Whole Ham (Fully Cooked)	15-18 6.8-8.2	140°F/60°C	2-3 hours	2-3 hours

BAKING

The roaster oven can bake your favorite cakes, pies, breads, or casseroles like a conventional oven. Pans and dishes should be placed on the rack for best heat circulation. Using the rack is also recommended for convenience in removing hot dishes and pans from the roaster oven. Do not remove the lid of the roaster oven unless necessary. Removing the lid allows heat to escape and affects the temperature of the roaster oven.

STEAMING

Preheat roaster oven to 450°F (232°C). To steam in the roaster oven, you will need a metal colander. Place rack in the roasting pan. Place roasting pan in roaster oven. Pour 1 quart (946 ml) boiling water into the roasting pan. Place food to be steamed in the colander and place colander in roasting pan. Cover and steam according to the chart times or until desired doneness.

ITEM TO STEAM	AMOUNT OF TIME
2 cauliflower heads, cut up	10 minutes
2 bunches of broccoli, cut up	10 minutes
2 pounds (907 g) shrimp	10 minutes

WARMING ROLLS & BISCUITS

Preheat roaster oven to 250°F (121°C). You will need two small ovenproof containers to hold water. Emptied and washed food cans are perfect. Fill the cans two-thirds full with hot water and place in opposite corners of the roasting pan.

Stack rolls, biscuits, or pancakes in roasting pan. Do not let them touch sides of pan. Cover and keep warm up to 1 hour.

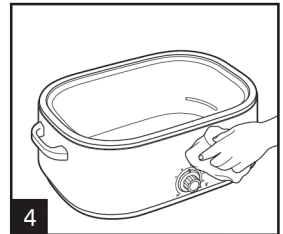
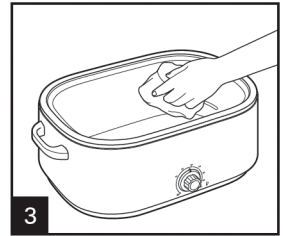
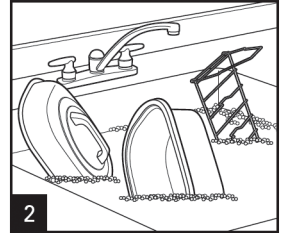
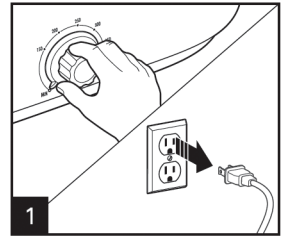
QUANTITY COOKING

The roasting pan may be used as a large cooking utensil when cooking or heating large quantities. It may be used to simmer sauces, soups, or stews, or simply to heat or warm large quantities. When cooking or heating soups or stews in the roaster oven, stir occasionally for quicker, even heating.

For example, set the temperature control at 400°F (204°C) and the roaster oven will warm vegetable beef soup from refrigerated temperature to serving temperature in about 2 hours. To cook soups, stews, or sauces, set the temperature control on 225°F (107°C) and allow 4 to 8 hours to simmer, depending on recipe.

CLEANING

1. Turn temperature control to MIN. Unplug and let cool completely.
2. Wash cover, rack & roasting pan in hot, soapy water. To remove burned-on food, let soak; then scrub with a nylon scouring pad. Rinse in hot water; then dry.
3. Wipe the inside of the roaster base with a damp cloth.
4. Wipe the outside of the roaster oven with a damp, soapy cloth; then dry. **NOTE:** The lid may discolor from the cooking process. It is a natural occurrence and does not affect performance.



WARNING: Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid. Failure to follow these instructions can result in death or electrical shock.

ONE-YEAR LIMITED WESTON WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada, which have been properly registered within 30 days of the date of original purchase. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option.

To register your product: complete the online form at
www.WestonProducts.com/Warranty.

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

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

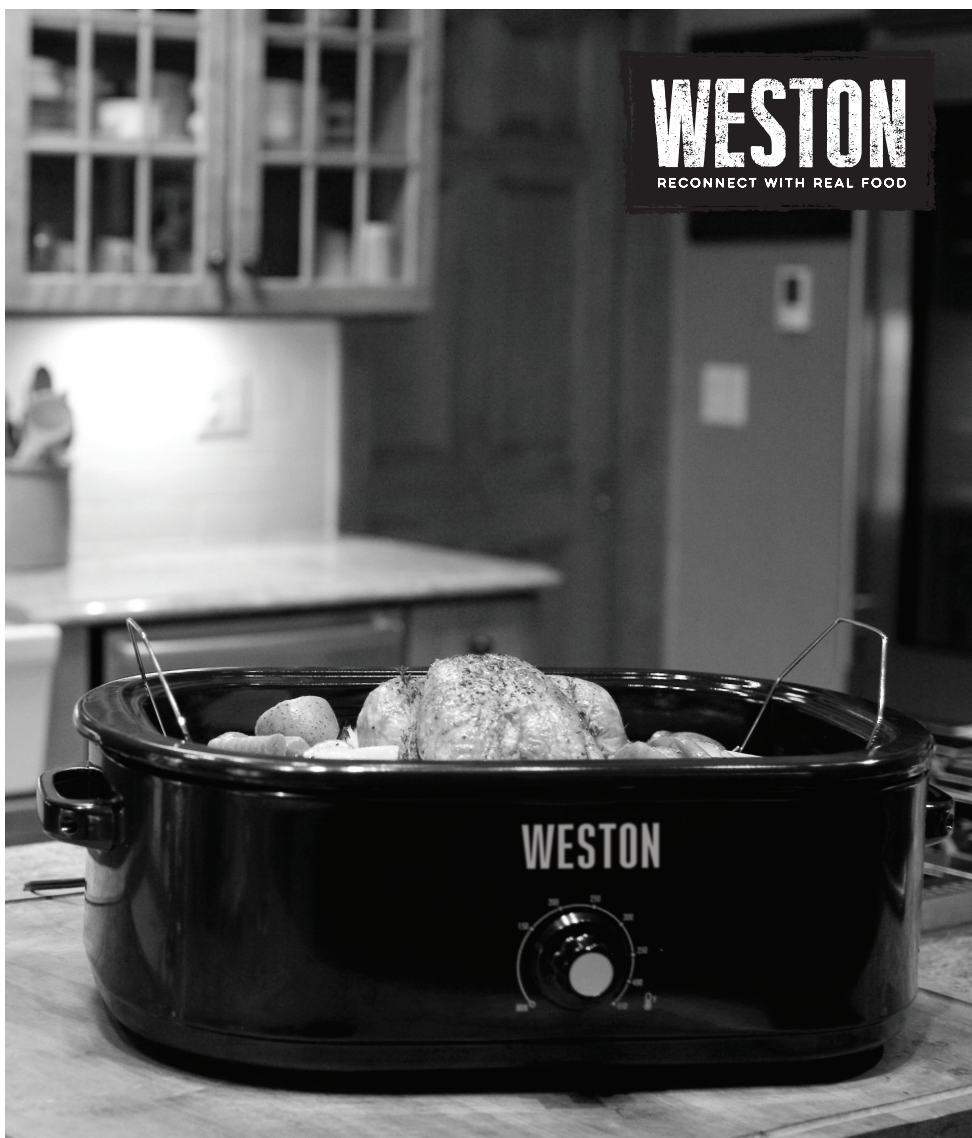
Before returning the product for any repair or service: it must be clean and free from any food particles or other debris; otherwise, we will return it or impose a \$50 cleaning surcharge, at our option.

To make a warranty claim: go to www.WestonProducts.com/Contact; 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 001.216.901.6801 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

RECONNECT WITH REAL FOOD



HORNO ASADOR

18 CUARTO NEGRO: 03-4000-W

22 CUARTO EN ACERO INOXIDABLE: 03-4100-W

DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 062616

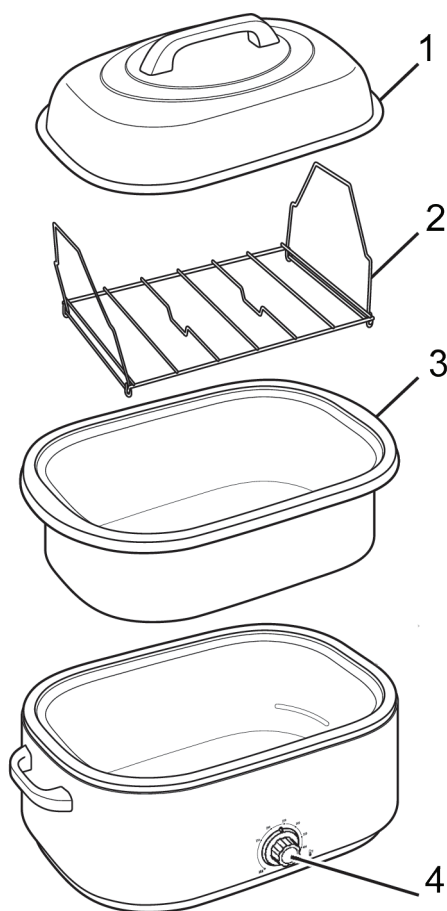
REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

1. Lea todas las instrucciones.
 2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) 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. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
 4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
 5. No toque superficies calientes. Use las manijas o las perillas.
 6. Use guantes de cocina para sacar la asadera de inserción o la rejilla del horno asador; o para sacar una asadera o alimentos cocidos de la asadera de inserción.
 7. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja la base del asador, el cordón ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
 8. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza, y antes de limpiarlo.
 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. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
 11. No lo use al aire libre.
 12. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una cocina.
 13. Para desconectar, coloque el control en la posición MIN y luego saque el enchufe del tomacorriente.
- SALVAGUARDIAS IMPORTANTES**
14. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
 15. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
 16. El vapor que se escapa por debajo de la tapa es caliente y puede causar quemaduras.
 17. No lo use sin la asadera de inserción especialmente diseñada para este modelo.
 18. No use el aparato para derretir cera ni para cualquier otra aplicación no relacionada con alimentos.
 19. No permita que materiales inflamables como cortinas, colgaduras, paredes, armarios, placas posteriores y otras superficies toquen ninguna parte del horno asador mientras esté funcionando.
 20. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

LISTA DE COMPONENTES



NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA (18 CUARTO)	NÚMERO DE PIEZA (22 CUARTO)
1	TAPA	03-4003	03-4003
2	REJILLA	03-4002	03-4002
3	ASADERA DE INSERCIÓN	03-4001	03-4101
4	PERILLA DE CONTROL DE TEMPERATURA	03-4004	03-4004

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

WestonProducts.com

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

De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm tiempo del ET. Fuera de Estados Unidos llame al 001-216-901-6801

CÓMO SE USA EL HORNO ASADOR

ANTES DEL PRIMER USO: Lave la asadera de inserción, la rejilla y la tapa en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. Durante el primer uso del horno asador, es posible que se observe un poco de humo y olor. El humo y el olor no deberán ocurrir después de la primera vez que se caliente el horno.

1. Asegúrese de que la perilla de control de temperatura se encuentre en MIN. Enchufe en el tomacorriente.

2. Saque la rejilla. Deje la asadera de inserción en el horno asador. **FIGURA 1**

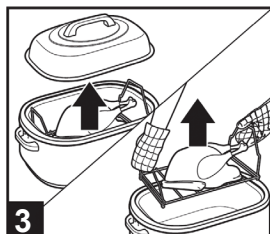
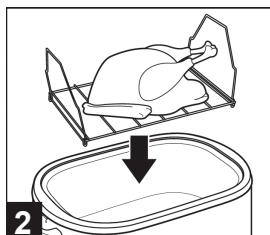
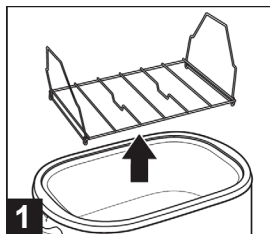
3. Configure la perilla de control de temperatura en la temperatura deseada y precaliente por 15 minutos con la tapa colocada.

4. Coloque la comida que se cocinará en una asadera sobre la rejilla (o directamente en la asadera de inserción). Luego coloque la rejilla en el horno y vuelva a tapar. **FIGURA 2**

5. Utilice guantes de cocina para quitar la tapa y los alimentos cuando haya finalizado la cocción. **FIGURA 3**

6. Gire la perilla de control de temperatura a MIN y desenchufe.

NOTA: La asadera de inserción siempre debe estar colocada en la base del asador cuando se esté cocinando.



PRECAUCIÓN Peligro de Quemaduras.

El vapor que escapa puede provocar quemaduras. Utilice guantes de cocina para proteger sus manos cuando retire la asadera de inserción, la rejilla, la asadera común o alimentos cocidos.

CONSEJOS PARA UTILIZAR SU HORNO ASADOR

- Antes de hornear o de asar en el horno asador, coloque la asadera o cacerola que tenga planeado usar en la asadera de inserción para asegurarse de que encaje debidamente.
- La asadera de inserción siempre debe usarse cuando se cocine con el horno asador. Si va a cocinar grandes cantidades de sopas, estofados o guisos, la asadera de inserción puede utilizarse como la asadera de cocción en la base.
- Las asaderas comunes y cacerolas deben colocarse sobre la rejilla para permitir que el calor circule mejor. Si es necesario, se puede sacar la rejilla para adaptar una asadera más grande o dos cacerolas en el horno asador.
- Se pueden usar bolsas de aluminio para asar en el horno asador. No recomendamos el uso de bolsas de plástico para asar en el horno asador.
- No quite la tapa del horno asador a menos que sea necesario. Si se quita la tapa, se permite que el calor escape, afectando la temperatura del horno asador.
- A menos que se haya indicado lo contrario, precaliente el horno asador durante 15 minutos a la temperatura indicada en la receta.
- Si la receta indica que se debe usar una asadera o fuente, saque la rejilla del horno. Precaliente el horno a la temperatura deseada. Luego coloque la asadera sobre la rejilla y luego coloque ambos en el horno asador. Hornee según las instrucciones de la receta. La rejilla hace que sea más fácil colocar o sacar las asaderas o las fuentes del horno asador caliente. A continuación indicamos los tamaños de asaderas que encajarán en el horno asador:
 - Una asadera de 9 x 13 pulgadas (23 x 33 cm)
o una fuente de horno de 10 x 14 pulgadas (26 x 35 cm)
 - Dos moldes para pan de 9 x 5 pulgadas (23 x 13 cm)
u 8 x 4 pulgadas (20 x 10 cm)
 - Una tortera con tubo o para Bundt

CÓMO ASAR CARNES ROJAS Y DE AVE

- Recomendamos el uso de un termómetro para carne para que las carnes rojas y de ave siempre estén perfectamente cocidas. Si usa un termómetro para carne, se deberá sacar las carnes rojas o de ave del horno asador cuando el termómetro haya alcanzado una temperatura de 5 a 10 grados inferior a la temperatura deseada. La temperatura interna continuará aumentando después de haber sacado la carne del horno asador.

- La mayoría de los jamones que se venden en la actualidad, tienen una etiqueta que dice “Cocinar antes de Comer” o “Totalmente cocido”. El jamón con una etiqueta de “Cocinar antes de Comer” ha sido ahumado o curado pero NO cocido. Ese jamón se debe cocinar bien a una temperatura interna de entre 155° y 160°F (68°–71°C). Los jamones “Totalmente cocidos” han sido ahumados o curados y también cocidos. El jamón no requiere más cocción, pero si se calienta a 140°F (60°F), eso mejorará su sabor.

- El horno asador cocina los pavos en menos tiempo que los hornos convencionales. Un pavo sin rellenar de 14 a 18 libras (6.4–8.2 kg) se cocinará en aproximadamente 2 1/2 horas. Un pavo cocido en el horno asador queda húmedo, jugoso y ligeramente dorado. Si desea un pavo con una piel dorada más oscura, tenga a bien utilizar la salsa para dorar el pavo de la sección “Recetas para asado”.

- La Tabla de Asado indica los tiempos de cocción para cortes tiernos de carne que generalmente se asan en seco. Estos cortes son de la zona de las costillas o del lomo. Para suavizar los cortes de la nalga (jamón) o de la paleta o corte delantero, se deberán cocinar en líquido por un período más largo de tiempo.

- Los tiempos indicados son aproximados y se deben usar solamente como guía general. Los cortes individuales de carne y las preferencias personales dictarán tiempos de asado más largos o más cortos.

- Es importante que la comida esté lo suficientemente caliente para evitar el crecimiento de bacteria. Para más información, visite foodsafety.gov.

TABLA DE ASADO



NOTA: El tabla de asado es para la referencia sólo. Siga paquete las direcciones o las recomendaciones de USDA. Visite www.foodsafety.gov para más información sobre temperaturas internas seguras para cocinar.

ALIMENTO	PESO KGS	CARNE TERM.	TIEMPO DE COCCIÓN (18 QT./325°F) (18 L/160°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (22 QT./325°F) (22 L/160°C)
Pavo entero	14-18 6.4-8.2	180°F/82°C	2-3 horas	2-3 horas
Pavo entero	19-24 8.6-10.9	180°F/82°C	N/A	2-3 horas
Pavo entero	25-28 11.3-12.7	180°F/82°C	N/A	3 ½ - 4 horas
Pechuga de pavo	5-7 2.3-3.2	180°F/82°C	1 ½ horas	1 ½ horas
Pavo asado al horno	6-8 2.7-3.6	180°F/82°C	1 - 1 ½ horas	1 - 1 ½ horas
Carne al horno	5-7 2.3-3.2	160°F/71°C (medium)	2 ½ horas	2 ½ horas
Cerdo fresco al horno	5-7 2.3-3.2	160°F/71°C (medium)	2 horas	2 horas
Jamón de paleta para picnic (completamente cocinado)	7-10 3.2-4.5	140°F/60°C	2-3 horas	2-3 horas
Jamón entero (completamente cocinado)	15-18 6.8-8.2	140°F/60°C	2-3 horas	2-3 horas

PARA HORNEAR

El horno asador puede hornear sus pasteles, pais, panes o guisados favoritos como un horno convencional. Las asaderas y las fuentes se deben colocar sobre la rejilla para hacer circular mejor el calor. También se recomienda el uso de la rejilla por conveniencia para sacar las fuentes y las asaderas calientes del horno asador. No quite la tapa del horno asador a menos que sea necesario. Si se quite la tapa, se permite que el calor escape, afectando la temperatura del horno asador.

PARA COCINAR AL VAPOR

Caliente el horno asador a 450°F (230°C). Para cocinar al vapor en el horno asador, se necesitará un colador de acero inoxidable. Coloque la rejilla en la asadera de inserción. Coloque la asadera de inserción en el horno asador. Vierta 1 cuarto de galón (0.95 L) de agua hirviendo en la asadera de inserción. Coloque la comida que desee cocinar al vapor en el colador y coloque el colador en la asadera de inserción. Cubra y cocine al vapor según los tiempos que se indican a continuación o hasta que se haya obtenido la cocción deseada.

PRODUCTOS QUE SE DESEA COCINAR AL VAPOR	CANTIDAD DE TIEMPO
2 cabezas de coliflor, cortadas	10 minutos
2 ramilletes de brócoli, cortados	10 minutos
2 libras (907 g) de camarones	10 minutos

PARA CALENTAR PANECILLOS, ETC.

Precaliente el horno asador a 250°F (121°C). Necesitará dos envases refractarios pequeños para el agua. Latas de comida vaciadas y lavadas son una perfecta solución. Llene dos tercios de las latas con agua caliente y colóquelas en esquinas opuestas de la asadera de inserción.

Coloque los panecillos o panqueques apilados en el horno de inserción. No deje que toquen los costados de la asadera. Cubra y manténgalos calientes hasta por 1 hora.

PARA COCINAR EN CANTIDADES

La asadera de inserción se puede usar como utensilio grande de cocción cuando se cocinen o se calienten cantidades grandes. Se puede usar para hervir salsas, sopas o guisados a fuego lento, o simplemente para calentar o entibiar cantidades grandes. Cuando cocine o caliente sopas o guisados en el horno asador, revuelva ocasionalmente para que se calienten en forma más uniforme y más rápida.

Por ejemplo, gradúe la temperatura a 400°F (204°C) y el horno asador calentará sopa de carne con vegetales desde la temperatura de refrigeración a la temperatura para servirla en unas 2 horas. Para cocinar sopas, guisados o salsas, gradúe la temperatura a 225°F (107°C) y deje calentar a fuego lento entre 4 y 8 horas, según la receta.

LIMPIEZA Y CUIDADO

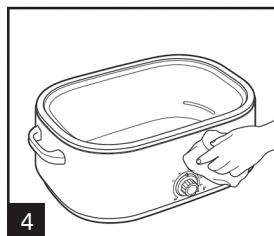
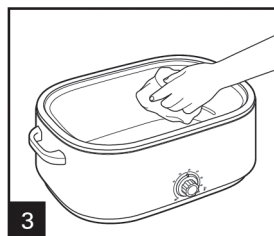
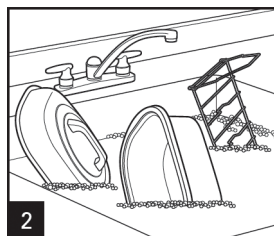
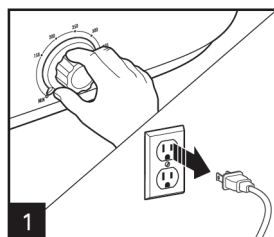
1. Gire la perilla de control de temperatura a MIN. Desenchufe y deje enfriar.

2. Limpie la tapa, la rejilla y la asadera de inserción en agua caliente y jabonosa. Para eliminar la comida quemada que se haya pegado, deje en remojo, y luego frote con una esponjilla de nilón. Enjuague en agua caliente y luego seque.

3. Lave el interior de la base del asador con un paño húmedo.

4. Limpie el exterior del horno asador con un paño húmedo y jabonoso y luego deje que se seque.

NOTA: Podría ocurrir decoloración de la tapa si se lava en el lavavajillas.



ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Desconecte el suministro eléctrico antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la base en ningún líquido. No seguir estas instrucciones podría resultar en la muerte o choque eléctrico.

UN AÑO DE GARANTÍA WESTON LIMITADA

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

Para registrar su producto, complete el formulario en línea en www.WestonProducts.com/Warranty

Esta garantía no cubre productos no registrados, reparaciones o servicios a productos no autorizados, productos vendidos "tal cual" por minoristas, vidrio, filtros, desgaste por uso normal, uso que no sea conforme a las instrucciones impresas o daño al producto como resultado de un accidente, alteración, abuso o mal uso. Esta garantía se extiende únicamente al comprador consumidor original o quien reciba el producto como regalo y no es transferible. Guarde el recibo de compra original ya que se requiere de un comprobante de compra para hacer un reclamo de garantía.

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

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

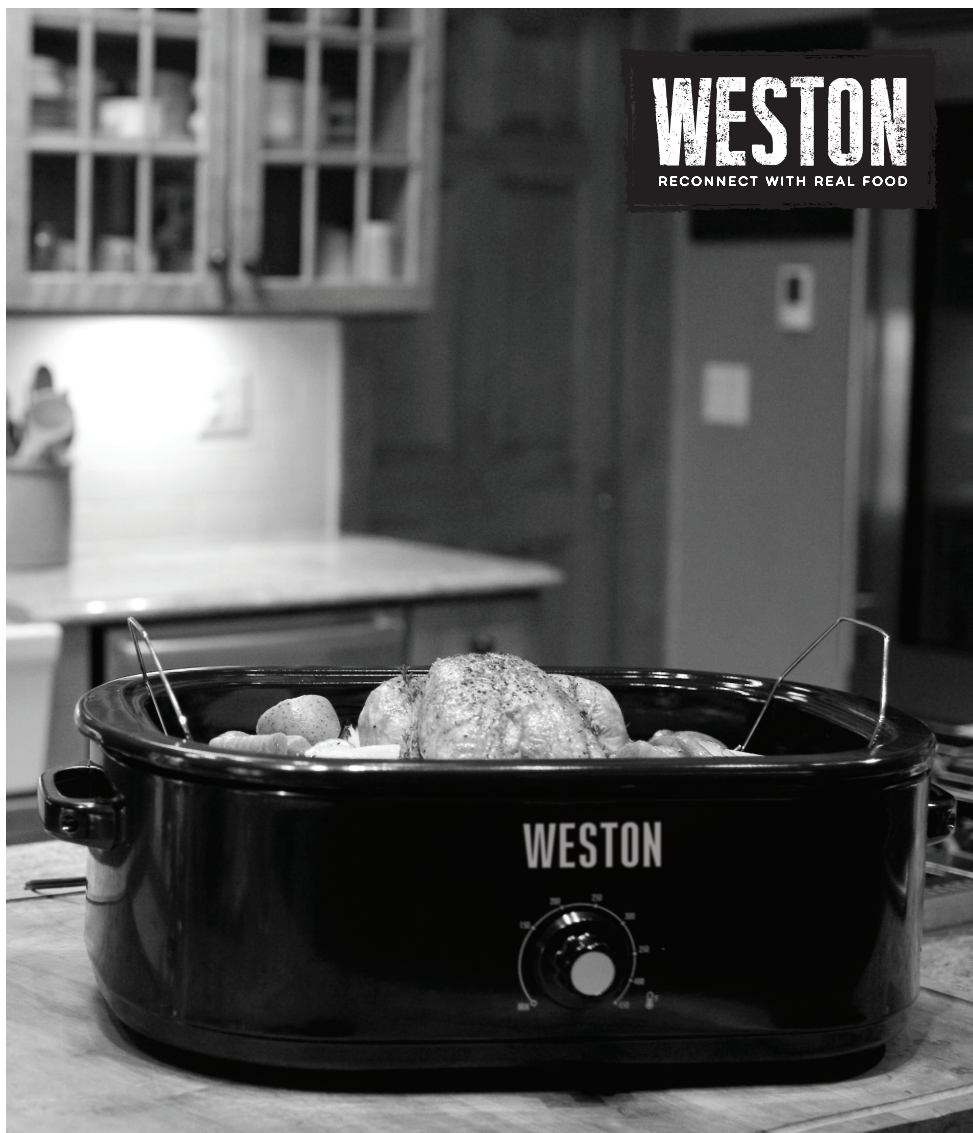
Para reclamar una garantía, visite www.WestonProducts.com/Contact o llame al 1.800.814.4895 en los EE. UU. o al 001.216.901.6801 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del este. Usted es responsable de todos los costos asociados con enviarnos el producto con el flete prepago.

Si el producto califica para una reparación o un reemplazo bajo garantía, asumiremos el costo de devolverle el producto. No somos responsables por los daños resultantes del envío.

Para trabajo fuera de garantía: llame al 1.800.814.4895 dentro de los EE. UU. o al 001.216.901.6801 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del Este, para obtener un número de autorización de devolución de mercancía (Return Merchandise Authorization, RMA). Rechazaremos toda devolución sin número de RMA. Aplicaremos un cargo de 35 USD/hora por todo trabajo de diagnóstico, servicio, reparación o procesamiento. No iniciaremos ningún servicio o trabajo de reparación sin autorización previa. Usted es responsable de todos los costos asociados con enviarnos el producto con el flete prepago y con nuestra devolución hacia usted.

WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD



RÔTISSOIRE

18 PINTES NOIR 03-4000-W

22 PINTES EN ACIER INOXYDABLE: 03-4100-W

PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU. 062716

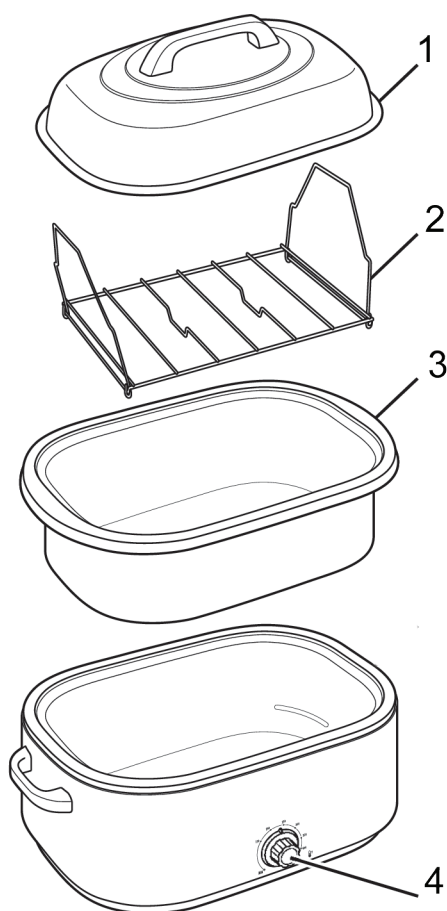
IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) 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. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
5. Utiliser des gants de cuisine pour retirer le plat amovible ou la grille de la rôtissoire ; ou pour sortir un moule à gâteau ou des aliments cuits du plat amovible.
6. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger la base de la rôtissoire, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autre liquide.
7. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y placer ou d'y enlever des pièces et avant un nettoyage.
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. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil ménager peut causer des blessures.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
12. Pour déconnecter, tourner la commande de température sur MIN, puis débrancher la fiche de la prise murale.
13. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
14. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
15. La vapeur s'échappant de dessous le couvercle est chaude et peut causer des brûlures.
16. Ne pas utiliser sans le plat amovible conçu spécialement pour ce modèle.
17. Ne pas utiliser cet appareil pour faire fondre de la cire ou pour tout autre usage non alimentaire.
18. Veiller à ce que les matériaux inflammables tels que les rideaux, tentures, murs, armoires, dossierers, etc. ne touchent aucune partie de la rôtissoire durant son utilisation.
19. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que l'utilisation prévue.

CONSERVER CES DIRECTIVES!

PIÈCES



NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE (18 PINTES)	NUMÉRO DE LA PIÈCE (22 PINTES)
1	COUVERCLE	03-4003	03-4003
2	GRILLE	03-4002	03-4002
3	PLAT AMOVIBLE	03-4001	03-4101
4	COMMANDE DE TEMPÉRATURE	03-4004	03-4004

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

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

Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 001-216-901-6801

MODE D'EMPLOI

AVANT L'UTILISATION INITIALE : Laver le plat amovible, la grille et le couvercle dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Lors de l'utilisation initiale de la rôtissoire, on remarquera peut-être de la fumée et une odeur. On ne devrait pas percevoir de fumée ou d'odeur après le premier chauffage de la rôtissoire.

1. S'assurer que la commande de température est tournée sur MIN. Brancher la fiche dans une prise de courant.

2. Enlever la grille. Laisser le plat amovible dans la rôtissoire. **FIGURE 1**

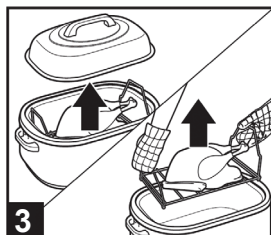
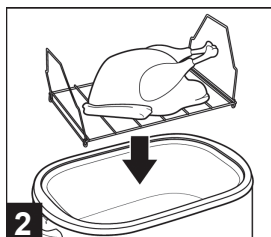
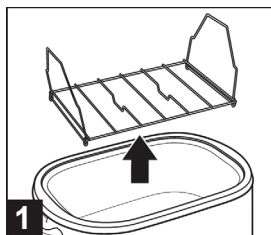
3. Tourner la commande de température à la température désirée, mettre le couvercle et laisser préchauffer pendant 15 minutes.

4. Placer la nourriture à faire cuire dans une grille (ou directement dans le plat amovible). Placer dans la rôtissoire et remettre en place le couvercle. **FIGURE 2**

5. Mettre des gants de cuisine pour enlever le couvercle et retirer les aliments à la fin de la cuisson. **FIGURE 3**

6. Tourner la commande de température sur MIN puis débrancher.

REMARQUE : Le plat amovible doit toujours être placé dans la base lors de la cuisson.



MISE EN GARDE Risque de brûlures. La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures. Utiliser des gants de cuisine pour vous protéger les mains quand vous enlevez le plat amovible, la grille, les bacs ou des aliments cuits.

CONSEILS À PROPOS DE LA RÔTISSOIRE

- Avant de faire cuire ou de rôtir dans la rôtissoire, s'assurer que le plat que vous prévoyez d'utiliser conviendra en le plaçant dans le plat amovible. La plupart des plats en verre réfractaire conviennent à la rôtissoire.
- Le plat amovible doit toujours être utilisé lors de la cuisson dans la rôtissoire. Si l'on prépare de grandes quantités de soupes, de ragoûts ou casseroles, le plat amovible peut être utilisé comme plat de cuisson dans la base de la rôtissoire.
- Les plats pour la cuisson doivent être placés sur la grille pour une circulation maximale de la chaleur. Si nécessaire, la grille peut être retirée pour accommoder un grand plat ou deux plats dans la rôtissoire.
- Les sacs de rôtissage au four en papier d'aluminium peuvent être utilisés dans la rôtissoire. Nous ne recommandons pas d'utiliser des sacs plastique de rôtissage au four dans la rôtissoire.
- Ne pas enlever le couvercle de la rôtissoire inutilement. Enlever le couvercle laisse la chaleur s'échapper et affecte la température de la rôtissoire.
- À moins d'indication contraire, préchauffer la rôtissoire 15 minutes à la température demandée dans la recette.
- Si la recette nécessite l'utilisation d'une casserole ou d'un moule, enlever la grille de la rôtissoire. Préchauffer à la température désirée. Mettre la casserole ou le moule sur la grille, puis mettre les deux ensemble dans la rôtissoire. Cuire selon les instructions de la recette. La grille permet de mettre et de retirer plus facilement la casserole ou le moule dans la rôtissoire chaude. Les plats de tailles suivantes conviennent à la rôtissoire :
 - Un plat de cuisson de 9 x 13 po (23 x 33 cm)
ou une plaque à rôtir de 10 x 14 po (26 x 35 cm)
 - Deux moules à pain de 9 x 5 po (23 x 13 cm)
ou 8 x 4 po (20 x 10 cm)
 - Un moule long ou en cheminée

RÔTISSAGE DE VIANDES ET VOLAILLES

- Nous recommandons l'utilisation d'un thermomètre à viande pour assurer une cuisson parfaite des rôtis et de la volaille à chaque fois. Si on utilise un thermomètre à viande, la viande ou la volaille doit être retirée de la rôtissoire lorsque la température indiquée par le thermomètre est de 5° à 10° en-dessous de la température désirée. La température interne continuera de s'élever une fois la viande retirée de la rôtissoire.

- La plupart des jambons vendus de nos jours sont étiquetés « Faire cuire avant de manger » ou « Entièrement cuit ». Le jambon étiqueté « Faire cuire avant de manger » a été fumé ou salaisonné, mais n'a PAS été cuit. On doit faire cuire ce jambon entièrement jusqu'à une température interne de 155° à 160°F (68°–71°C). Le jambon « Entièrement cuit » a été fumé ou salaisonné et cuit. Il n'est pas nécessaire de faire cuire ce jambon, mais porter sa température à 140°F (60°C) améliorera sa saveur.

- La rôtissoire cuit les dindes en moins de temps que les fours conventionnels. Une dinde non farcie de 14 à 18 livres (6,4 à 8,2 kg) cuira en environ 2 1/2 heures. Une dinde cuite dans une rôtissoire est humide et juteuse et légèrement dorée. Si l'on désire une peau plus dorée, utiliser la sauce à brunir pour dinde du chapitre « Recettes de rôtissage ».

- Le Tableau de rôtissage donne les durées de cuisson pour les pièces de viande tendres habituellement rôties à sec. Ces rôtis proviennent des côtes ou de la surlonge. Pour attendrir les pièces provenant de la cuisse (jambon) ou de l'épaule/bas de palette, faire cuire dans le liquide pendant une période plus longue.

- Les durées indiquées sont approximatives et ne doivent servir qu'à titre indicatif. Les pièces de viande individuelles et les préférences personnelles peuvent nécessiter des durées de rôtissage plus longues ou plus courtes.

- Le mets doit être assez chaud pour empêcher la croissance de bactéries. Visiter les différents sites gouvernementaux pour plus d'information.

TABLEAU DE RÔTISSAGE



NOTE: Le tableau de rôtissage est pour la référence seulement. Suivre les directions de packet ou les recommandations de USDA. Visiter les différents sites gouvernementaux pour plus d'information à propos des températures internes de cuisson.

ALIMENT	PDS KGS	TEMP VIANDE	TEMPS DE CUISSON (18 QT./325 °F) (18 L/160 °C)	TEMPS DE CUISSON (22 QT./325 °F) (22 L/160 °C)
Dinde entière	14-18 6,4-8,2	180°F/82°C	2 à 3 heures	2 à 3 heures
Dinde entière	19-24 8,6-10,9	180°F/82°C	N/A	2 à 3 heures
Dinde entière	25-28 11,3-12,7	180°F/82°C	N/A	3 ½ à 4 heures
Blanc de dinde	5-7 2,3-3,2	180°F/82°C	1 ½ heures	1 ½ heures
Poulet à rôtir	6-8 2,7-3,6	180°F/82°C	1 à 1 ½ heures	1 à 1 ½ heures
Rôti de boeuf	5-7 2,3-3,2	160°F/71°C (med.)	2 ½ heures	2 ½ heures
Rôti de porc frais	5-7 2,3-3,2	160°F/71°C (med.)	2 heures	2 heures
Jambon pour pique-nique (entièrement cuit)	7-10 3,2-4,5	140°F/60°C	2 à 3 heures	2 à 3 heures
Jambon entier (entièrement cuit)	15-18 6,8-8,2	140°F/60°C	2 à 3 heures	2 à 3 heures

CUISSON AU FOUR

La rôtissoire peut cuire vos gâteaux, tartes, pains ou mets en sauce favoris comme un four conventionnel. Les plats doivent être placés sur la grille pour la meilleure circulation de la chaleur. L'utilisation de la grille est aussi recommandée pour la commodité de sortir les plats chauds de la rôtissoire. Ne pas ôter le couvercle de la rôtissoire inutilement. Ôter le couvercle laisse la chaleur s'échapper et affecte la température de la rôtissoire.

ÉTUVAGE

Préchauffer la rôtissoire à 450 °F (232 °C). Pour cuire à la vapeur dans la rôtissoire, il vous faudra une passoire en acier inoxydable. Placer la grille dans le plat amovible. Placer le plat amovible dans la rôtissoire. Verser une pinte (0,95 L) d'eau bouillante dans le plat amovible. Placer les aliments à faire cuire à la vapeur dans la passoire et placer la passoire dans le plat amovible. Couvrir et cuire à la vapeur pendant les durées ci-dessous ou jusqu'au degré de cuisson désiré.

ALIMENT À FAIRE CUIRE À LA VAPEUR	DURÉE DE CUISSON
2 têtes de choux-fleurs coupées	10 minutes
2 branches de brocoli coupées	10 minutes
2 livres (907 g) de crevettes	10 minutes

RÉCHAUFFAGE DE PETITS PAINS, BISCUITS, ETC.

Préchauffer la rôtissoire à 250 °F (121 °C). Vous aurez besoin de deux petits contenants allant au four pour contenir l'eau. Les boîtes de conserve vides et lavées conviennent parfaitement. Remplir les boîtes aux deux tiers d'eau chaude et les placer dans les coins opposés du plat amovible. Empiler les petits pains, biscuits ou crêpes dans le plat amovible. Ne pas les laisser toucher les côtés du plat. Couvrir et garder au chaud pendant 1 heure.

CUISSON EN QUANTITÉ

Le plat amovible peut servir pour la cuisson ou le réchauffage de grandes quantités. Il peut servir pour faire mijoter les sauces, soupes ou ragoûts, ou simplement pour faire chauffer ou réchauffer de grandes quantités. Lors de la cuisson ou de réchauffage de soupes ou de ragoûts dans la rôtissoire, remuer occasionnellement pour un réchauffage plus rapide et uniforme. Par exemple, régler la commande de température sur 400 °F (204 °C) et la rôtissoire réchauffera une soupe aux légumes et au boeuf d'une température réfrigérée à une température de service en environ 2 heures. Pour faire cuire des soupes, ragoûts ou sauces, régler la commande de température sur 225 °F (107 °C) et prévoir 4 à 8 heures de mijotage selon la recette.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

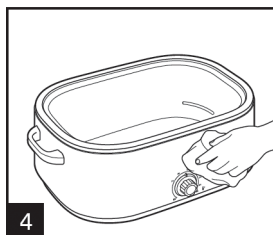
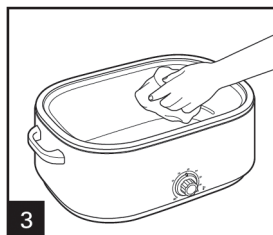
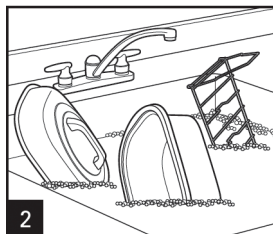
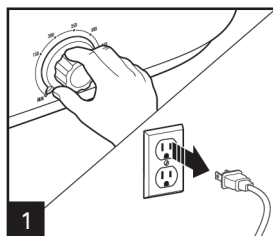
1. Tourner la commande de température sur MIN. Débrancher et laisser refroidir.

2. Laver le couvercle, la grille et le plat amovible dans de l'eau chaude savonneuse. Pour enlever les aliments brûlés sur la surface, faire tremper, puis frotter avec un tampon de récurage en nylon. Rincer à l'eau chaude, puis sécher.

3. Essuyer l'intérieur de la base de la rôtière avec un linge humide.

4. Essuyer l'extérieur de la rôtière avec un linge humide savonneux, puis sécher.

NOTE: La décoloration du couvercle peut se produire si lavé dans le lave-vaisselle.



AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

Débrancher le courant avant de nettoyer. Ne plonger jamais le cordon, la prise ou la base dans un liquide. Si vous ne suivez pas ces instructions, vous pouvez occasionner des secousses électriques et même la mort.

UNE AN DE GARANTIE WESTON LIMITÉE

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

Pour enregistrer votre produit : remplissez le formulaire en ligne à l'adresse www.WestonProducts.com/Warranty

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

Aucune réclamation en cas de dommages spéciaux, consécutifs ou indirects résultant du non-respect de toute garantie expresse ou implicite ne sera prise en compte.

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

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

Pour procéder à une réclamation de garantie : allez à l'adresse www.WestonProducts.com/Contact; ou appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.216.901.6801 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, sont à votre charge.

Si le produit remplit les conditions pour une réparation ou un remplacement sous garantie, les frais de retour seront à notre charge. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages dus au transport.

Pour toute réparation sans garantie : appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.216.901.6801 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE, pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de marchandises (numéro de RMA). Tout envoi expédié sans numéro de RMA sera refusé. Tout diagnostic, travail d'entretien, de réparation ou de traitement sera facturé 35 USD/heure. Aucun travail d'entretien ou de réparation ne sera effectué sans autorisation préalable. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, ainsi que ceux de retour sont à votre charge.

ATTENTION!

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

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

CustomerService@WestonProducts.com

U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-216-901-6801
Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio
WestonProducts.com

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

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

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

CustomerService@WestonProducts.com

Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-800-814-4895
Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-216-901-6801
Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio
WestonProducts.com

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡ATENCIÓN!

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

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

CustomerService@WestonProducts.com

Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-216-901-6801)
Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio
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.