



# METAL TOMATO STRAINER

07-1201-W

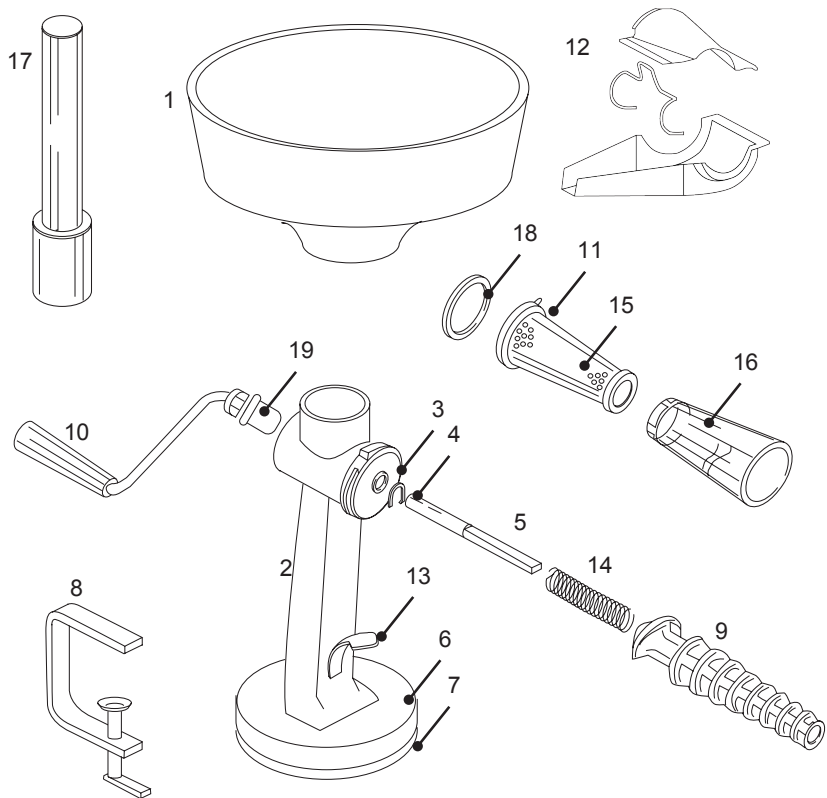


# TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

COMPONENT LIST .....	5
ASSEMBLY INSTRUCTIONS .....	6-7
FOOD TIPS .....	8
CLEANING INSTRUCTIONS .....	9
HELPFUL HINTS .....	9
RECIPES .....	10
WARRANTY .....	12
LISTA DE COMPONENTES .....	15
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO .....	16-17
CONSEJOS DE COMIDA .....	18
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA .....	19
CONSEJOS ÚTILES .....	19
RECETAS .....	20
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON .....	22
LISTE DES PIÈCES .....	25
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE .....	26-27
CONSEILS ALIMENTAIRES .....	28
INSTRUCTIONS CONCERNANT LE NETTOYAGE .....	29
CONSEILS PRATIQUES .....	29
RECETTES .....	30
INFORMATION SUR LA GARANTIE .....	31



# ENGLISH INSTRUCTIONS



# COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	HOPPER
2	BODY
3*	DRIVE SHAFT O-RING SEAL
4*	DRIVE SHAFT CLIP
5	DRIVE SHAFT ASSEMBLY (SPRING, E-CLIP, O-RING INCLUDED)
6	SUCTION CUP BODY
7	SUCTION CUP
8	C-CLAMP
9	SPIRAL
10	HANDLE
11	SCREEN THUMBSCREW
12	CHUTE ASSEMBLY
13	SUCTION CUP LEVER
14*	DRIVE SHAFT SPRING
15	MULTI-PURPOSE SCREEN
16	WASTE FUNNEL
17	STOMPER
18	SCREEN GASKET
19	PLASTIC BUSHING

**\*PARTS 3, 4, & 14 ARE ASSEMBLED ON PART 5**

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

**WestonSupply.com**

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

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Apply a few drops of vegetable oil to the rubber Drive Shaft O-Ring (3).

2. Ensure the Drive Shaft Clip (4) and Drive Shaft O-Ring seal (3) are in place on the drive shaft. NOTE: This configuration is pre-assembled on first use (5). **FIGURE A**

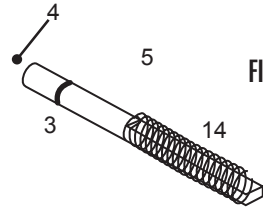


FIGURE A

3. Insert the Screen Gasket (18) into the large end of the Screen (15), making sure the Gasket is under the Thumbscrew (11). **FIGURE B**

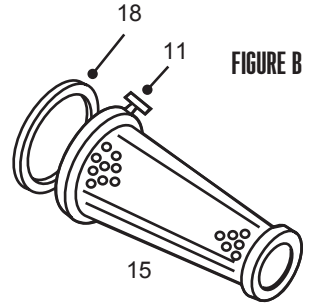


FIGURE B

4. Slide the red plastic Spiral (9) onto the Drive Shaft (5) over the Spring (14). Be sure to match the flats on the Drive Shaft to the metal insert in the side of the Spiral. **FIGURE C**

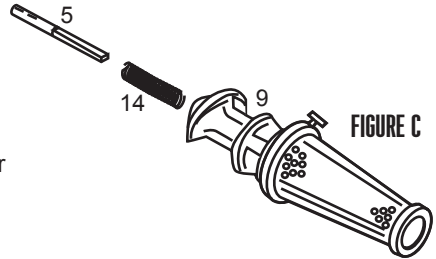


FIGURE C

5. Align the notches of the Body (2) with the notches in the Multi-Purpose Screen (15). **FIGURE D**

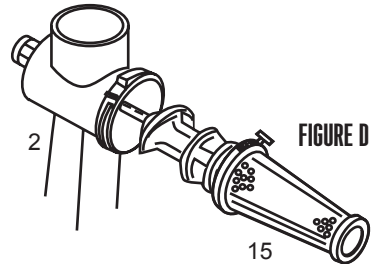


FIGURE D

6. Holding the Body firmly in one hand, push the Multi-Purpose Screen (15) over the Spiral (9) and Drive Shaft Assembly (5) and compress, then turn 1/8th of a turn counter-clockwise to lock it in place. (NOTE: The "ON" - "OFF" direction arrows are on the base of the Multi-Purpose Screen.)

7. Tighten the Screen Thumbscrew (11) to lock the Screen in place (NOTE: Finger tighten only, do not over tighten). **FIGURE E**

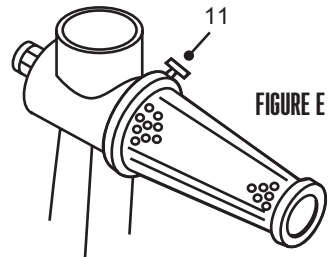


FIGURE E

NOTE: Operating the Tomato Press & Sauce Maker while empty is NOT recommended. The juice from the fruits and vegetables act as a lubricant for the mechanisms and reduce wear on the components.

**⚠ WARNING Entanglement Hazard:** To avoid serious injury do not reach into grinder inlet. Always use stomper.

8. At this point you can attach the Tomato Press & Sauce Maker to your work space. If utilizing the Suction Cup (7), be sure the area you wish to adhere to is smooth, clean, and dry. Simply raise the Suction Cup Lever (13) and hold the Tomato Press & Sauce Maker firmly in place with the Suction Cup (7) in contact with the table surface, then press the Suction Cup Lever (13) down. The Suction Cup Lever will require firm pressure to lock it into place. NOTE: If you have a rough or dirty surface, the Suction Cup may not adhere to the surface.

9. If utilizing the C-Clamp (8), simply position the Tomato Press & Sauce Maker near the edge of a table or counter. Slide the top end of the C-Clamp into the slot at the base of the Tomato Press & Sauce Maker and tighten the screw to the underside of the work surface.

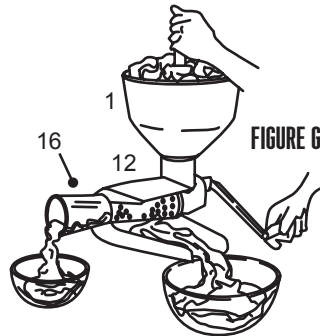
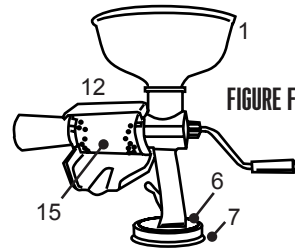
10. Slide the Handle (10) into the Tomato Press & Sauce Maker making sure to align the slots in the Drive Shaft (5) to the tabs on the Handle.

11. Attach the Waste Funnel (16) to the end of the Screen (15) by pushing the small end with the tabs over the end of the Screen. NOTE: Use caution not to break the Waste Funnel when attaching or detaching.

12. Attach the Chute Assembly (12) to the Screen by sliding the lower half of the assembly under the Screen (15). Securing the underside, insert the hinges of the upper half of the assembly into the lower half. Once in place, snap the wire clamp in place. The Chute Assembly should be positioned so that it covers the Screen in its entirety. **FIGURE F**

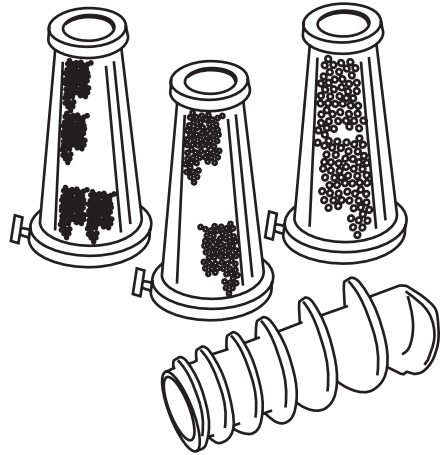
13. Attach the Hopper (1) to the top of the Strainer by sliding the small neck section of the Hopper into the throat of the Body (2).

14. Before placing any food in the Hopper (1) be sure to have a bowl or jar under both the Waste Funnel (16) and the Squirt Guard/Chute (12). **FIGURE G**



## FOOD TIPS

**TOMATOES:** The Tomato Press & Sauce Maker will easily puree fresh tomatoes, remove the seeds, core and skin with no pre-cooking whatsoever. Fresh vine ripened tomatoes work best. Remove the stems, wash and quarter the tomatoes, then load the Hopper half way full with the quartered tomatoes. Guide the tomatoes into the neck of the Tomato Press & Sauce Maker using the Stomper, turn the Handle in a clockwise direction. The skins and seeds will come out of the Waste Funnel, while the delicious puree slides into your bowl ready to be seasoned and eaten. If the tomatoes are extra pulpy, a little unripe or difficult to strain, parboil them to make them softer. After parboiling, allow to cool before straining. If excessive liquid backs up into the Hopper continue turning the Handle until the liquid runs through the machine before guiding more tomatoes into the neck of the Strainer.



**APPLES AND PEARS:** For best results apples and pears should be softened before processing with the Tomato Press & Sauce Maker. This is easily accomplished without peeling or even coring the apples! Quarter the fruit before or after softening. Place the fruit in a pot with about 1/2 full of water. Set the heat to medium, cover, and let them steam until they are soft. For a little extra flavor you can use cider to steam the apples. After removing the fruit from the pot, strain it through the Tomato Press & Sauce Maker using the multi-purpose Screen. The cores, skins and seeds will come out of the Waste Funnel, while the delicious puree slides into your bowl ready to be seasoned and eaten. If the Tomato Press & Sauce Maker is too hard to turn, or it jams, the fruit may need further softening.

**BERRIES:** The Tomato Press & Sauce Maker will make it easy to create homemade jams and jellies. Combine different berries and fruits to create custom flavors. With the optional Berry Screen (Model No. 07-0855 sold separately) you can easily separate even the tiniest seeds from raspberries and strawberries. If you like your jellies thicker just add a few crushed berries to the puree or use a Screen with larger holes.

**PUMPKIN, SQUASH, POTATOES, ETC:** Using the optional Pumpkin Screen (Model No. 07-0857 sold separately) creates incredibly smooth pie fillings or purees. Use this Screen to also make breads, cakes, or even mashed potatoes without peeling. Just cut these products into 1" (2.5 cm) squares or slices. Boil or bake until tender. Allow to cool. For pumpkin and squash scoop the pulp out of its skin and run it through the Tomato Press & Sauce Maker. Potatoes can be cut into cubes, boiled until tender then run right through the Tomato Press & Sauce Maker for super smooth or chunky mashed potatoes with no peeling.

**GRAPES:** Using the optional Grape Spiral (Model No. 07-0856 sold separately) and standard Screen, to create gallons of delicious grape juice in just minutes. Just wash the grapes, pull them from the stems, and the Tomato Press & Sauce Maker does the rest. Great for the home wine maker.

**FRUITS WITH LARGER PITS:** For fruits like peaches, cherries, mangos, avocados\*, and anything else with a large seed, you must remove the seed to prevent jamming the mechanism. Don't worry about the skin or the core, the Tomato Press & Sauce Maker will easily remove them and send them out through the Waste Funnel. If the fruit is firm like an apple or pear, remember to soften them by steaming or baking slightly before loading them into the Tomato Press & Sauce Maker. \* Avocados and mangos must be peeled before straining.



# CLEANING INSTRUCTIONS

1. Fully disassemble the Tomato Press & Sauce Maker.
2. Wash all parts in hot soapy water. A stiff-bristled bottle brush may be needed to clean the Screen. Pay extra attention to the seams of the Screen as seeds and skin may gather there.
3. Before storing or reassembling the Tomato Press & Sauce Maker be sure all the parts are thoroughly dry. It is recommended to apply a drop of vegetable oil on the rubber Screen Gasket to keep it from drying and becoming brittle.
4. Keep the box the Tomato Press & Sauce Maker came in for easy storage.

NOTE: To prevent damage to the wooden stomper, do not leave submerged in water and dry after washing.

# HELPFUL HINTS

- It is normal when straining large quantities of food with a high moisture content like tomatoes, to see liquid back up into the Hopper. Simply continue turning the Handle until all the liquid disappears from the Hopper and neck of the Tomato Press & Sauce Maker.
  - Depending on the food you are processing, it may be necessary to occasionally scrape pulp from the Screen of the Tomato Press & Sauce Maker. A rubber spatula is ideal for this.
  - The Tomato Press & Sauce Maker is equipped with an extra Large Hopper. It is best to fill the Hopper half full leaving space around the middle to guide food into the throat of the Tomato Press & Sauce Maker using the Stomper.
  - If there is excessive pulp exiting the Waste Funnel, run the pulp through the Tomato Press & Sauce Maker a second time to fully extract every bit of juice. To get the most out of the fruits and vegetables, strain the skins and seeds from the Waste Funnel a second time.
  - Operating the Tomato Press & Sauce Maker while empty is not recommended. The juice from the fruits and vegetables act as a lubricant for the mechanism and reduces wear on the components.
  - The standard Screen that comes with the Tomato Press & Sauce Maker is ideal for most foods, such as: Apples\*, Tomatoes, Apricots\*, Avocados (must be peeled), Carrots\*, Cherries, Cranberries\*, Peaches (remove pit before straining), Potatoes\*, Pears\*. \*These foods should be softened by steaming, parboiling or baking before straining.
- IMPORTANT NOTE: ALWAYS FOLLOW RECOMMENDED CANNING, FREEZING AND DEHYDRATING PROCEDURES WHEN PRESERVING ANY FOODS.**



# RECIPES

## LARGE BATCH ITALIAN TOMATO SAUCE

### INGREDIENTS

1/2 CUP OLIVE OIL	3 MEDIUM ONIONS, CHOPPED
3 TBSP BROWN SUGAR	1 TBSP DRIED OREGANO
2 TSP DRIED BASIL	1 TSP BLACK PEPPER
2 CLOVES GARLIC, MINCED	4 TSP SALT
12LB FRESH TOMATOES	

### INSTRUCTIONS

- Run the fresh tomatoes through the **Tomato Press & Sauce Maker** using the **Multi-Purpose Screen** to yield 12 cups of fresh tomato puree
- Heat the olive oil in a large pan
- Sauté the onions and garlic until tender, do not overly brown
- Add the rest of the ingredients
- Bring mixture to a boil, reduce heat and simmer partially covered for 2 hours or until sauce has reduced to desired consistency
- Stir occasionally
- Serve or allow to cool then refrigerate or freeze
- Ingredients like sliced mushrooms, cooked/drained sausage, hamburger, etc. can be added to taste

## MARINARA SAUCE

### INGREDIENTS

1 CUP CARROTS, FINELY MINCED	6 LBS RIPE ITALIAN-STYLE TOMATO PUREE
1 CUP ONION, FINELY MINCED	1/2 CUP CELERY, FINELY MINCED
1/2 CUP OLIVE OIL	1 TSP SUGAR
2 CLOVES GARLIC, MINCED	4 TSP SALT
GROUND WHITE PEPPER, TO TASTE	

### OPTIONAL SEASONING (ANY ONE OF THE FOLLOWING):

- 2 TSP GROUND CORIANDER
- 1/2-1 TSP DRIED MARJORAM
- 1 TSP DRIED BASIL
- 1/4 TO 1/2 TSP DRIED OREGANO
- 1 TO 2 TSP SALT

### INSTRUCTIONS

- Heat the olive oil in a large saucepan
- Cover and cook the onions, celery, and carrots over medium-low heat for about 15 minutes, stir occasionally
- Uncover and stir over heat for an additional 5 to 10 minutes, or until the vegetables are soft and slightly golden
- Add the tomato sauce, sugar, and pepper
- Cover and simmer gently for 15 minutes
- Serve or allow to cool then refrigerate or freeze



  
**WESTON**

## ONE-YEAR LIMITED WARRANTY



This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. 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. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

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

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.



To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.814.4895 (001.216.901.6801 outside the US) or visit [WestonSupply.com](http://WestonSupply.com).

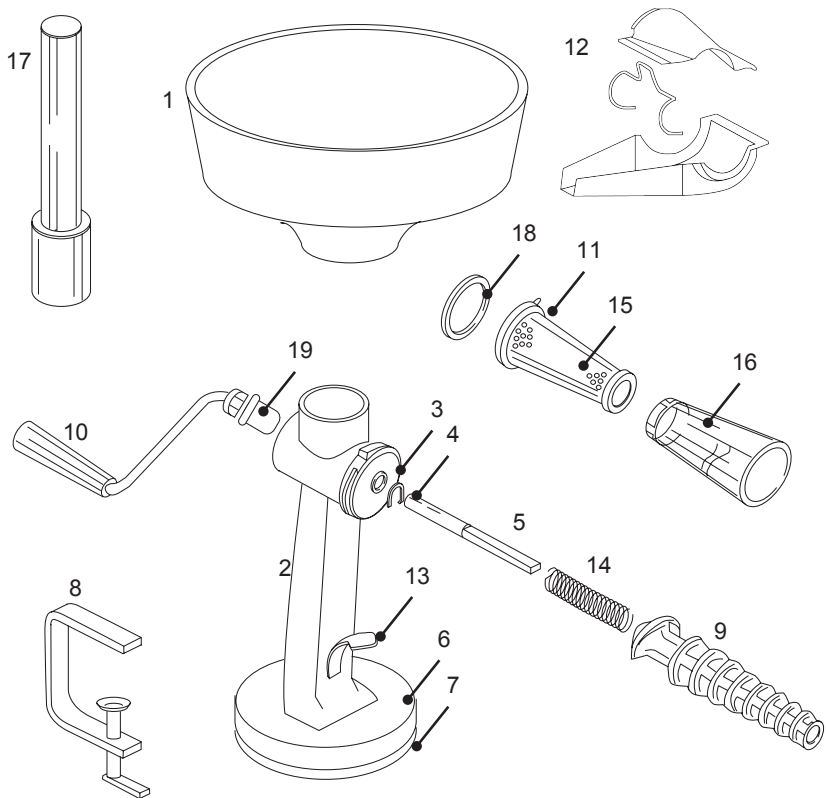


# COLADOR DE TOMATES METÁLICO

07-1201-W



# INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL



# LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
1	TOLVA
2	CUERPO
3*	JUNTA TÓRICA DEL EJE DE TRANSMISIÓN
4*	GRAPA DEL EJE DE TRANSMISIÓN
5	ENSAMBLADO DEL EJE DE TRANSMISIÓN (RESORTE, CLIP EN FORMA DE E Y JUNTA TÓRICA INCLUIDOS)
6	CUERPO DE VENTOSA
7	VENTOSA
8	ABRAZADERA
9	ESPIRAL
10	MANIVELA
11	TORNILLO MOLETEADO PARA EL FILTRO
12	ENSAMBLAJE DE CANALETA
13	PALANCA DE LA VENTOSA
14*	RESORTE DEL EJE DE TRANSMISIÓN
15	FILTRO MULTIUSO
16	EMBUDO PARA DESECHOS
17	PISADOR
18	JUNTA DE FILTRO
19	CEPILLO DE PLÁSTICO

**\*LAS PIEZAS 3, 4 Y 14 ESTÁN ENSAMBLADAS EN LA PARTE 5**

Si alguno de los componentes de la unidad está dañado, o la unidad no funciona correctamente, o bien necesita un manual de instrucciones de reemplazo, puede visitar nuestro sitio web, en

**WestonSupply.com**

Asimismo, puede llamar a Weston Brands, LLC, llamada gratuita, al 1-800-814-4895  
De lunes a viernes de 8:00 a. m. a 5:00 p. m., hora del este. Fuera de los EE. UU., puede llamar  
al 001-216-901-6801

## INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

1. Aplique unas gotas de aceite vegetal en la junta tórica de goma del eje de transmisión (3).

2. Procure que la grapa del eje de transmisión (4) y la junta tórica del eje de transmisión (3) estén ubicadas en su lugar, sobre el eje de transmisión. **NOTA:** Esta configuración se preensambla en el primer uso (5). **FIGURA A**

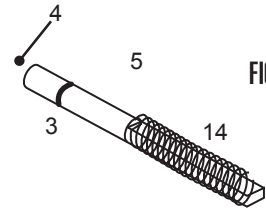


FIGURA A

3. Inserte la junta de filtro (18) en el extremo grande del filtro (15), procurando que la junta quede debajo del tornillo moleteado para el filtro (11). **FIGURA B**

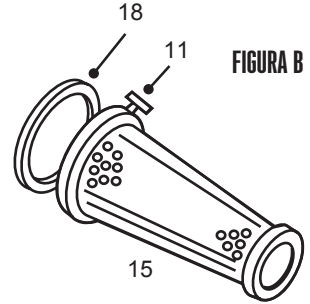


FIGURA B

4. Deslice el espiral plástico rojo (9) por el eje de transmisión (5) sobre el resorte (14). Asegúrese de hacer coincidir las partes planas del eje de transmisión con la inserción de metal en el lateral del espiral. **FIGURA C**

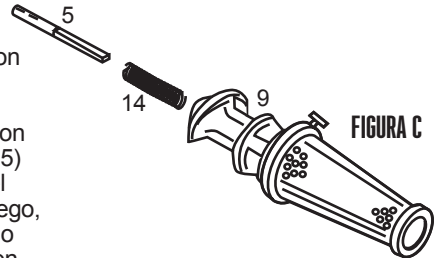


FIGURA C

5. Alinee las muescas del cuerpo (2) con las del filtro multiuso (15). **FIGURA D**

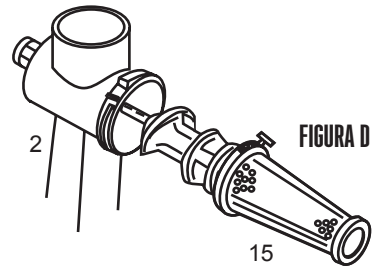


FIGURA D

6. Sosteniendo el cuerpo firmemente con una mano, presione el filtro multiuso (15) sobre el espiral (9) y el ensamblado del eje de transmisión (5), y comprima. Luego, gírelo 1/8 de vuelta, en sentido contrario a las agujas del reloj, para bloquearlo en su lugar. (**NOTA:** Las flechas de dirección "ON" y "OFF" se encuentran en la base del filtro multiuso.)

7. Ajuste el tornillo moleteado para el filtro (11) para sujetar el filtro en el lugar (**NOTA:** Ajústelo solo con los dedos y no lo apriete demasiado). **FIGURA E**

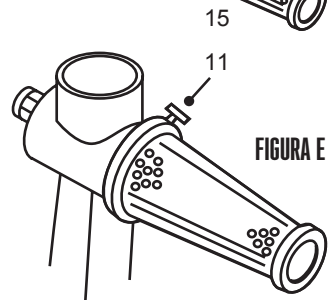


FIGURA E

**NOTA:** NO se recomienda hacer funcionar la prensa y máquina para salsa de tomate cuando está vacía. El jugo de las frutas y los vegetales actúa como lubricante de los mecanismos y reduce el desgaste de los componentes.



**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de Enredo:** Para evitar una lesión grave, no introduzca la mano en la boca de la picadora. Siempre use un pensador.

8. En este punto, puede fijar la prensa y máquina para salsa de tomate en su espacio de trabajo. Si utiliza la ventosa (7), procure que la zona a la que desea adherirla sea lisa y esté limpia y seca. Simplemente debe levantar la palanca de la ventosa (13) y sostener la prensa y máquina para salsa de tomate firmemente en su lugar, con la ventosa (7) en contacto con la superficie de la mesa. Luego, presione la palanca de la ventosa (13). Es necesario presionar con firmeza la palanca de la ventosa para que quede bloqueada. **NOTA:** Si está trabajando en una superficie áspera o sucia, probablemente la ventosa no se pueda adherir.

9. Si está utilizando la abrazadera (8), coloque simplemente la prensa y máquina para salsa de tomate cerca del borde de una mesa o encimera. Deslice el extremo superior de la abrazadera por la ranura de la base de la prensa y máquina para salsa de tomate, y ajuste el tornillo de la parte inferior de la superficie de trabajo.

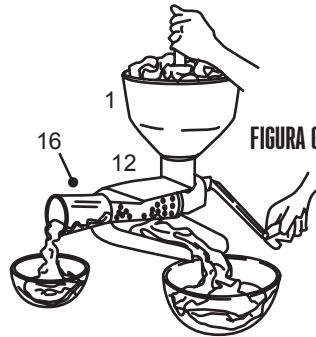
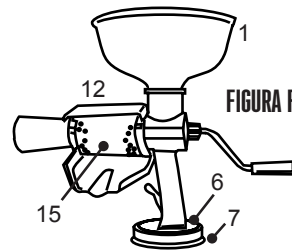
10. Deslice la manivela (10) en la prensa y máquina para salsa de tomate asegurándose de alinear las ranuras en el eje de transmisión (5) con las lengüetas de la manivela.

11. Conecte el embudo para desechos (16) con el extremo del filtro (15) presionando el extremo pequeño con las lengüetas sobre el extremo del filtro. **NOTA:** Tenga cuidado de no romper el embudo para desechos al conectarlo o desconectarlo.

12. Conecte el ensamblaje de canaleta (12) con el filtro, deslizando la parte inferior del ensamblaje por debajo del filtro (15). Sujetando el lado inferior, inserte las bisagras de la parte superior del ensamblaje en la parte inferior. Una vez que estén en su lugar, coloque la abrazadera del cable. El ensamblaje de canaleta debería quedar ubicado de forma tal que cubra el filtro en su totalidad. **FIGURA F**

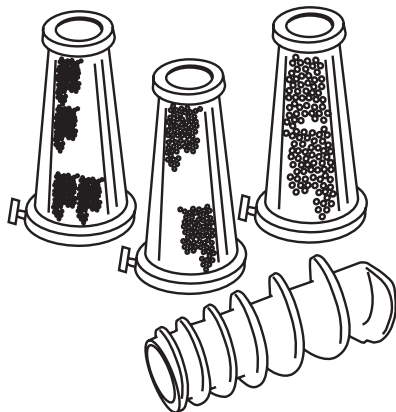
13. Conecte la tolva (1) a la parte superior del colador, deslizando la sección del cuello pequeño de la tolva por la entrada del cuerpo (2).

14. Antes de colocar algún alimento en la tolva (1), recuerde colocar un recipiente o una jarra debajo del embudo para desechos (16) y del protector antichorro/la canaleta (12). **FIGURA G**



## CONSEJOS DE COMIDA

**TOMATES:** La prensa y máquina para salsa de tomate realizará fácilmente puré de tomates frescos y quitará las semillas, el corazón y la piel, sin necesidad de precocción. Los tomates frescos y maduros dan mejor resultado. Quite los tallos, y luego lave y corte los tomates en cuartos. A continuación, cargue la tolva hasta la mitad con los trozos de tomates. Utilizando el pisador, introduzca los tomates en el cuello de la prensa y máquina para salsa de tomate. Gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj. La piel y las semillas saldrán por el embudo para desechos y el delicioso puré caerá en su recipiente, listo para ser condimentado y comido. Si los tomates son demasiado pulposos, no están tan maduros o son difíciles de colar, sancócheles para ablandarlos. A continuación, deje que se enfrien antes de colarlos. Si el exceso de líquido vuelve a la tolva, continúe girando la manivela hasta que el líquido pase por la máquina, antes de colocar más tomates en el cuello del colador.



**MANZANAS Y PERAS:** Para obtener los mejores resultados, es necesario ablandar las manzanas y las peras antes de procesarlas con la prensa y máquina para salsa de tomate. ¡Esto se logra fácilmente sin necesidad de pelarlas ni de quitarles el corazón a las manzanas! Corte las frutas en cuartos, antes o después de ablandarlas. Coloque las frutas en una olla con agua hasta la mitad. Lleve a fuego medio, tape y deje que se cuezcan al vapor hasta que queden tiernas. Para obtener un poco más de sabor, puede agregar sidra para cocer las manzanas. Después de retirar las frutas de la olla, utilice el filtro multiuso para colarlas en la prensa y máquina para salsa de tomate. El centro, la piel y las semillas saldrán por el embudo para desechos, y el delicioso puré caerá en su recipiente, listo para ser condimentado y comido. Si le cuesta girar la prensa y máquina para salsa de tomate, o bien si esta se atasca, es probable que deba ablandar aún más las frutas.

**FRUTAS DEL BOSQUE:** Con la prensa y máquina para salsa de tomate podrá preparar fácilmente mermeladas y jaleas caseras. Combine diferentes frutas para crear sabores personales. Con el filtro opcional para frutas del bosque (Modelo n.º 07-0855, que se vende por separado) puede separar fácilmente hasta las semillas más pequeñas de las frutillas/fresas y las frambuesas. Si le gusta que las jaleas le salgan más espesas, agregue algunas frutas trituradas al puré o utilice un filtro con orificios más grandes.

**CALABAZA, ZAPALLO, PAPAS, ETC.:** Con el filtro opcional de calabaza (Modelo n.º 07-0857, que se vende por separado) puede crear purés o rellenos de pastel increíblemente suaves. También puede utilizar este filtro para elaborar panes, tortas o incluso puré de papas sin pelarlas. Solo debe cortar estos productos en cubos o rebanadas de 1" (2.5 cm). Hiérvalos u hornéelos hasta que queden tiernos. A continuación, deje que se enfrien. Quételes la pulpa a las calabazas y los zapallos, y luego pásela por la prensa y máquina para salsa de tomate. Las papas se pueden cortar en cubos, hervirse hasta que queden tiernas y luego pasarlas por la prensa y máquina para salsa de tomate, para obtener un puré de papas muy suave sin necesidad de pelarlas.

**UVAS:** Con el espiral opcional para uvas (Modelo n.º 07-0856, que se vende por separado) y el filtro estándar, puede elaborar litros de delicioso jugo de uvas en unos pocos minutos. Solo debe lavar las uvas y quitarles los tallos, y la prensa y máquina para salsa de tomate se ocupará del resto. Ideal para quienes elaboran vino casero.

**FRUTAS CON CAROZOS MÁS GRANDES:** En el caso de frutas como duraznos/melocotones, cerezas, mangos y paltas/aguacates\*, y todas las que tengan carozo grande, es necesario que retire el carozo para evitar que se atasque el mecanismo. No se preocupe por la piel o el corazón, la prensa y máquina para salsa de tomate los elimina fácilmente y los envía hacia afuera, a través del embudo para desechos. Si la fruta es firme, como la manzana o la pera, recuerde que deberá ablandarlas, mediante cocción al vapor o al horno, antes de cargarlas en la prensa y máquina para salsa de tomate. \*Las paltas/aguacates y los mangos se deben pelar antes de colarlos.



# INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

1. Desensamble completamente la prensa y máquina para salsa de tomate.
2. Lave todas las piezas en agua jabonosa. Es posible que necesite un cepillo de cerdas para botellas, para limpiar el filtro. Preste mucha atención a las juntas del filtro, para que no queden acumulados semillas y trozos de piel.
3. Antes de almacenar o volver a ensamblar la prensa y máquina para salsa de tomate, asegúrese de que todas las partes estén bien secas. Se recomienda aplicar una gota de aceite vegetal en la junta del filtro de goma, para que no se seque y se vuelva quebradizo.
4. Guarde la caja de la prensa y máquina para salsa de tomate, para almacenarla más fácilmente.

NOTA: Para evitar que se dañe el pisador de madera, no lo deje sumergido en agua y séquelo después de lavarlo.

## CONSEJOS ÚTILES

- Al filtrar grandes cantidades de alimentos con alto contenido de humedad, como los tomates, es normal que quede líquido en la tolva. Solo siga girando la manivela hasta que desaparezca el líquido de la tolva y del cuello de la prensa y máquina para salsa de tomate.
- Según los alimentos que esté procesando, es probable que de vez en cuando necesite raspar pulpa del filtro de la prensa y máquina para salsa de tomate. Para ello, es ideal utilizar una espátula de goma.
- La prensa y máquina para salsa de tomate viene equipada con una tolva extragrande. Se recomienda cargar la tolva hasta la mitad, dejando espacio alrededor del centro, para colocar los alimentos en la entrada de la prensa y máquina para salsa de tomate, con el pisador.
- Si sale demasiada pulpa del embudo para desechos, pase nuevamente la pulpa por la prensa y máquina para salsa de tomate, para extraer todo el jugo. Para aprovechar las frutas y los vegetales al máximo, cuele nuevamente la piel y las semillas con el embudo para desechos.
- NO se recomienda hacer funcionar la prensa y máquina para salsa de tomate cuando está vacía. El jugo de las frutas y los vegetales actúa como lubricante de los mecanismos y reduce el desgaste de los componentes.
- El filtro estándar de la prensa y máquina para salsa de tomate es ideal para la mayoría de los alimentos, por ejemplo: manzanas\*, tomates, damascos/albaricoques\*, paltas/aguacates (deben estar pelados), zanahorias\*, cerezas, arándanos\*, duraznos/melocotones (quitar el carozo antes de colar), papas\*, peras\*. \*Estos alimentos se deben ablandar mediante cocción al vapor, al horno o sancochado, antes de colarlos.
- **AVISO IMPORTANTE: CUANDO QUIERA CONSERVAR ALIMENTOS, SIGA SIEMPRE LOS PROCEDIMIENTOS RECOMENDADOS DE CONSERVACIÓN, CONGELACIÓN Y DESHIDRATACIÓN.**





## RECETAS

### SALSA DE TOMATE ITALIANA EN GRAN CANTIDAD

INGREDIENTES	
1/2 TAZA DE ACEITE DE OLIVA	3 CEBOLLAS MEDIANAS PICADAS
3 CUCHARADAS DE AZUCAR MORENO	1 CUCHARADA DE ORÉGANO SECO
2 CUCHARADITAS DE ALBAHACA SECA	1 CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA
2 DIENTES DE AJO PICADOS	4 CUCHARADITAS DE SAL
12 LIBRAS (5.5 KG) DE TOMATES FRESCOS	

### INSTRUCCIONES

- Pase los tomates frescos por la **prensa y máquina para salsa de tomate** con el **filtro multiuso**, para producir 12 tazas de puré de tomate fresco.
- En una sartén grande, caliente el aceite de oliva.
- Sofría el ajo y las cebollas hasta que queden tiernos, pero sin tostarse demasiado.
- Agregue el resto de los ingredientes.
- Lleve a punto de ebullición, reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 2 horas, tapando parcialmente la sartén, o hasta que la salsa se reduzca a la consistencia deseada.
- Revuelva ocasionalmente.
- Sirva o deje enfriar y luego lleve al refrigerador o congele.
- Para dar sabor, puede agregar distintos ingredientes, como hongos en rebanadas, salchichas cocidas y escurridas, hamburguesas, etc.

### SALSA MARINARA

INGREDIENTES	
1 TAZA DE ZANAHORIAS, FINAMENTE PICADAS	6 LIBRAS (2.5 KG) DE PURÉ DE TOMATE MADURO AL ESTILO ITALIANO
1 TAZA DE CEBOLLA PICADA FINAMENTE	1/2 TAZA DE APIO PICADO FINAMENTE
1/2 TAZA DE ACEITE DE OLIVA	1 CUCHARADITA DE AZÚCAR
2 DIENTES DE AJO PICADOS	4 CUCHARADITAS DE SAL
PIMIENTA BLANCA MOLIDA, A GUSTO	

#### ADEREZO OPCIONAL (ALGUNO DE LOS SIGUIENTES):

- 2 CUCHARADITAS DE CILANTRO MOLIDO
- 1/2 O 1 CUCHARADITA DE MEJORANA SECA
- 1 CUCHARADITA DE ALBAHACA SECA
- 1/4 O 1/2 CUCHARADITA DE ORÉGANO SECO
- 1 O 2 CUCHARADITAS DE SAL

### INSTRUCCIONES

- En una sartén grande, caliente el aceite de oliva.
- Tape y cocine las cebollas, el apio y las zanahorias a fuego medio-bajo, durante 15 minutos aproximadamente, revolviendo ocasionalmente.
- Destape y revuelva sobre el fuego durante 5 o 10 minutos más o hasta que los vegetales estén tiernos y algo dorados.
- Agregue la salsa de tomate, el azúcar y la pimienta.
- Tape y cocine a fuego lento durante 15 minutos.
- Sirva o deje enfriar y luego lleve al refrigerador o congele.





**WESTON**

## **GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO**

Esta garantía se aplica a los productos que se compran y utilizan en EE. UU. y Canadá. Esta es la única garantía expresa para este producto, y se otorga en lugar de cualquier otra garantía o condición.

Se garantiza que este producto está libre de defectos de materiales y de mano de obra por un período de un (1) año desde la fecha de la compra inicial. Durante este período, su exclusiva compensación es la reparación o el reemplazo de este producto o cualquier componente que resulte defectuoso, a nuestra elección. Si un producto o componente ya no está disponible, lo reemplazaremos con otro comparable de igual o mayor valor.

Esta garantía no cubre reparaciones ni servicios no autorizados, productos vendidos por minoristas "en el estado en que se encuentran", vidrios, filtros, desgaste por uso normal, uso no conforme con las instrucciones impresas, o daños al producto como resultado de un accidente, alteración, abuso o uso indebido. Esta garantía se aplica solo al consumidor que es el comprador original o quien recibe el regalo, y es intransferible. Conserve el recibo original de compra, ya que necesitará el comprobante de compra para cualquier reclamo bajo la garantía.

Excluimos todo reclamo por daños especiales, incidentales y consecuentes causados por la violación de la garantía expresa o implícita. Cualquier posible responsabilidad por daños se limita al monto del precio de compra. **Se renuncia a toda garantía implícita, incluida cualquier garantía reglamentaria o condición de comercialización o de adecuación a un propósito específico, excepto en los casos en que la ley lo prohíbe, en donde tal garantía o condición está limitada a la duración de esta garantía escrita.**

Esta garantía limitada le otorga a usted derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos legales que variarán según el lugar donde viva. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en cuanto a las garantías implícitas, o a daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones anteriores pueden no aplicarse.

Para hacer un reclamo de garantía, no devuelva el aparato a la tienda. Por favor llame 1.800.814.4895 (001.216.901.6801) fuera de los EE ¡Visite [WestonSupply.com](http://WestonSupply.com).

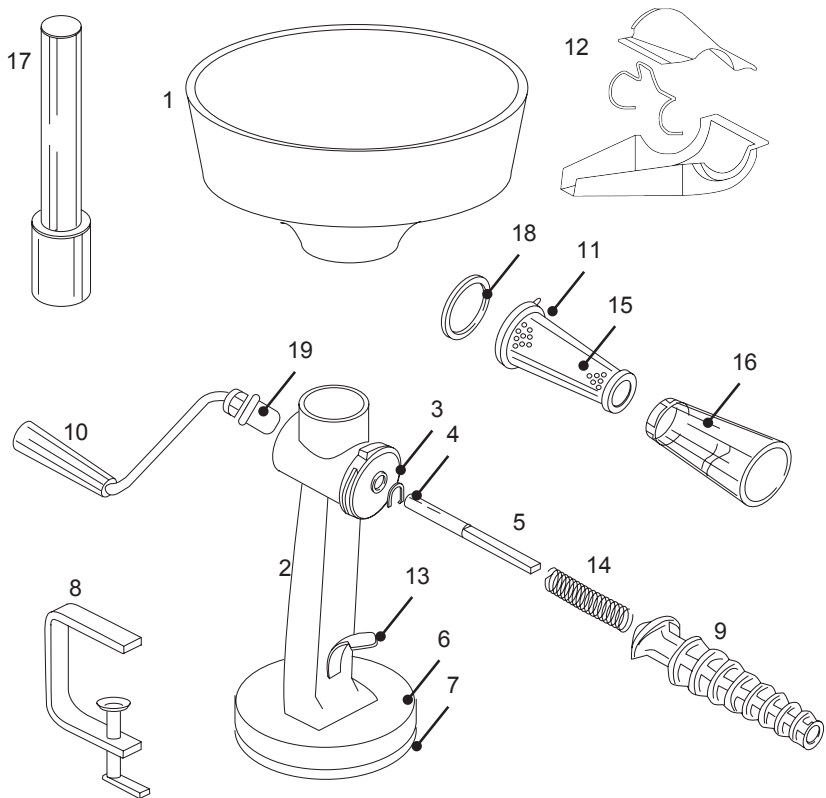


# PRESSE-TOMATE EN MÉTAL

07-1201-W



# INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS





# LISTE DES PIÈCES

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
1	TRÉMIE
2	CORPS
3*	JOINT TORIQUE D'ARBRE D'ENTRAÎNEMENT
4*	ATTACHE D'ARBRE D'ENTRAÎNEMENT
5	ASSEMBLAGE D'ARBRE D'ENTRAÎNEMENT (RESSORT, ANNEAU D'ARRÊT ET JOINT TORIQUE COMPRIS)
6	CORPS DE VENTOUSE
7	VENTOUSE
8	SERRE-JOINT
9	SPIRALE
10	POIGNÉE
11	VIS À SERRAGE À MAIN DU FILTRE
12	ASSEMBLAGE DE GOULOTTE
13	LEVIER DE LA VENTOUSE
14*	RESSORT DE L'ARBRE D'ENTRAÎNEMENT
15	FILTRE À USAGE MULTIPLE
16	ENTONNOIR POUR ÉCOULEMENT DES ROGNURES
17	POUSSOIR
18	JOINT DE FILTRE
19	MANCHON EN PLASTIQUE

**\*LES PARTIES 3, 4 ET 14 SONT ASSEMBLÉES À LA PARTIE 5**

Si l'appareil fonctionne mal ou qu'une pièce est brisée, ou encore pour commander un nouveau manuel d'instructions, n'hésitez pas à visiter notre site Web à

**WestonSupply.com**

Ou téléphonez sans frais à Weston Brands LLC au **1 800 814-4895**

Du lundi au vendredi de 8 h à 17 h HNE. À l'extérieur des États-Unis, veuillez  
téléphoner au 001-216-901-6801.

## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

1. Appliquer quelques gouttes d'huile végétale sur le joint torique de l'arbre d'entraînement en caoutchouc (3).

2. Veuillez vous assurer que l'attache de l'arbre d'entraînement (4) et le joint torique de l'arbre d'entraînement (3) sont bien en place sur l'arbre d'entraînement. **REMARQUE** : Cette configuration est préassemblée dès la première utilisation (5). **FIGURE A**

3. Insérer le joint de filtre (18) à l'intérieur de l'extrémité large du filtre (15), en vous assurant que le joint est situé en dessous de la vis à serrage à main (11). **FIGURE B**

4. Glisser la spirale en plastique rouge (9) sur l'arbre d'entraînement (5) par-dessus le ressort (14). Veuillez vous assurer de faire coïncider les côtés plats de l'arbre d'entraînement avec les éléments métalliques sur le côté de la spirale. **FIGURE C**

5. Aligner les encoches du corps (2) avec les encoches du filtre à usage multiple (15). **FIGURE D**

6. Tout en maintenant solidement le corps d'une main, pousser le filtre à usage multiple (15) par-dessus la spirale (9) et l'assemblage de l'arbre d'entraînement (5) et le comprimer; tourner ensuite 1/8 de tour dans le sens antihoraire afin de le verrouiller en place. (**REMARQUE** : Les flèches de direction « MARCHE » (ON) — « ARRÊT » (OFF) sont situées sur la base du filtre à usage multiple.)

7. Serrer la vis à serrage à main (11) pour verrouiller le filtre en place (**REMARQUE** : Serrer à la main, ne pas trop serrer.) **FIGURE E**

**REMARQUE** : Il n'est PAS recommandé de faire fonctionner le presse-tomate et moulin à purée lorsqu'il est vide. Le jus provenant des fruits et des légumes agit comme un lubrifiant sur le mécanisme et permet de réduire l'usure des pièces.

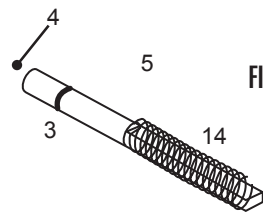


FIGURE A

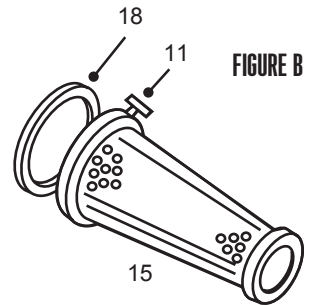


FIGURE B

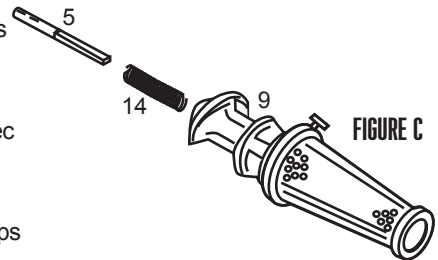


FIGURE C

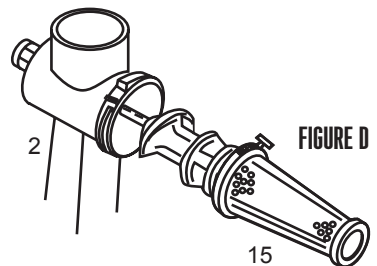


FIGURE D

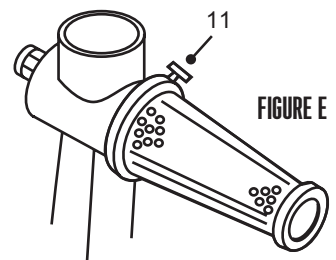


FIGURE E

**⚠ AVERTISSEMENT Risque d'enchevêtrement:** Ne jamais introduire la main dans tout orifice d'entrée du hachoir afin d'éviter les blessures graves.

8. À ce stade, vous pouvez fixer le presse-tomate et moulin à purée sur votre espace de travail. Si vous utilisez la ventouse (7), veuillez vous assurer que l'espace où vous souhaitez la fixer est lisse, propre et sec. Soulever simplement le levier de la ventouse (13) et maintenir le presse-tomate et moulin à purée solidement en place, la ventouse (7) bien en contact avec la surface de la table, et abaisser le levier de la ventouse (13). Exercer une pression ferme sur le levier de la ventouse afin de la verrouiller en place. **REMARQUE :** Si la surface est rugueuse ou souillée, la ventouse pourrait ne pas bien adhérer à la surface.

9. Si vous utilisez le serre-joint (8), positionner simplement le presse-tomate et moulin à purée près du bord de la table ou du comptoir. Glisser la partie du dessus du serre-joint dans la fente de la base du presse-tomate et moulin à purée et serrer la vis en dessous de la surface de travail.

10. Glisser la poignée (10) dans le presse-tomate et moulin à purée en vous assurant de bien aligner les fentes de l'arbre d'entraînement (5) dans les pattes de la poignée.

11. Attacher l'entonnoir pour écoulement des rognures (16) à l'extrémité du filtre (15) en poussant la petite extrémité avec les pattes par-dessus l'extrémité du filtre. **REMARQUE :** Veillez à ne pas endommager l'entonnoir pour écoulement des rognures lorsque vous l'attachez et le détachez.

12. Fixer l'assemblage de goulotte (12) au filtre en glissant la partie inférieure de l'assemblage sous le filtre (15). Tout en maintenant solidement le dessous, insérer les charnières de la partie supérieure de l'assemblage dans la partie inférieure. Une fois bien en place, enclencher le serre-câble en place. L'assemblage de goulotte doit être positionné de sorte qu'il couvre complètement le filtre. **FIGURE F**

13. Fixer la trémie (1) sur le dessus de la passoire en glissant la partie du petit goulot de la trémie dans l'ouverture du corps (2).

14. Avant de mettre des aliments dans la trémie (1), s'assurer de placer un bol ou un bocal en dessous de l'entonnoir pour écoulement des rognures (16) et de la goulotte/du pare-éclaboussure (12). **FIGURE G**

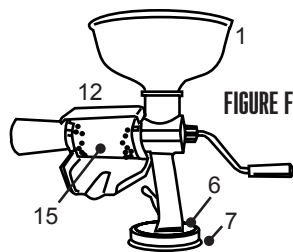


FIGURE F

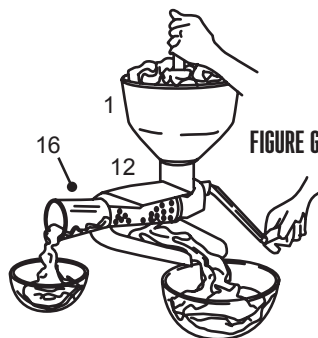
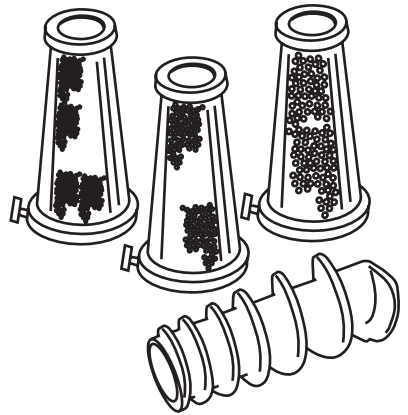


FIGURE G

## CONSEILS ALIMENTAIRES

**TOMATES :** Le presse-tomate et moulin à purée permettra de facilement réduire en purée, retirer les graines, enlever le cœur et la pelure des tomates fraîches sans cuisson préalable. Les tomates mûries sur la vigne produisent les meilleurs résultats. Retirer les queues, laver et couper les tomates en quartiers, et remplir la trémie jusqu'à la moitié avec des quartiers de tomates. Diriger les tomates dans le cou du presse-tomate et moulin à purée à l'aide du poussoir et en tournant la poignée dans le sens horaire. Les pelures et les graines sortiront par l'entonnoir pour écoulement des rognures, alors que la délicieuse purée glissera dans votre bol, prête à être assaisonnée et dégustée. Si les tomates sont très charnues, pas assez mûres ou difficiles à broyer, les étuver pour les ramollir. Une fois étuvées, les laisser refroidir avant de les broyer. S'il y a accumulation excessive de liquide dans la trémie, continuer de tourner la poignée jusqu'à ce que le liquide coule à travers la machine avant d'ajouter davantage de tomates dans le cou de la passoire.



**POMMES ET POIRES :** Pour de meilleurs résultats, les pommes et les poires doivent être ramollies avant de les passer dans le presse-tomate et moulin à purée. Ceci peut être facilement réalisé sans même avoir à enlever la pelure ou même le cœur des pommes! Couper les fruits en quartiers avant ou après les avoir ramollis. Placer les fruits dans un chaudron rempli d'eau environ à moitié. Régler le feu à moyen, couvrir, et laisser cuire les fruits à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Pour plus de saveur, utiliser du cidre pour cuire les pommes à la vapeur. Après avoir retiré les fruits du chaudron, les passer à travers le presse-tomate et moulin à purée en utilisant le filtre à usage multiple. Les cœurs, les pelures et les graines sortiront par l'entonnoir pour écoulement des rognures, alors que la délicieuse purée glissera dans votre bol, prête à être assaisonnée et dégustée. Si le presse-tomate et moulin à purée est trop difficile à tourner ou s'il bloque, le fruit a peut-être besoin d'être ramolli davantage.

**BAIES :** Le presse-tomate et moulin à purée facilitera la préparation de confitures et gelées artisanales. Combiner différentes sortes de baies et de fruits pour créer des saveurs personnalisées. À l'aide du filtre pour baies facultatif (modèle no 07-0855 vendu séparément), il est facile de séparer les plus petits pépins des framboises et des fraises. Si vous aimez vos gelées un peu plus épaisses, ajoutez simplement quelques baies broyées à la purée ou utilisez un filtre ayant des trous plus gros.

**CITROUILLES, COURGES, POMMES DE TERRE, ETC. :** À l'aide du filtre pour citrouille facultatif (modèle no 07-0857 vendu séparément), il est possible de créer des garnitures pour tartes ou des purées incroyablement lisses. Utiliser ce filtre pour faire également des pains, des gâteaux ou même des purées de pommes de terre sans les peler. Couper ces aliments en tranches ou en morceaux de 2,5 cm. Bouillir ou cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Laisser refroidir. En ce qui concerne les citrouilles et les courges, prélever la chair à la cuillère et la passer dans le presse-tomate et moulin à purée. Les pommes de terre peuvent être coupées en cubes, bouillies jusqu'à ce qu'elles soient tendres et passées ensuite dans le presse-tomate et moulin à purée pour réaliser des purées de pommes de terre très lisses ou plus grossières, sans avoir à peler les pommes de terre.

**RAISINS :** À l'aide de la spirale pour raisins facultative (modèle no 07-0856 vendu séparément) et du filtre standard, créer des litres de délicieux jus de raisin en quelques minutes. Laver les raisins, les retirer des tiges, et le presse-tomate et moulin à purée fait le reste. Idéal pour les amateurs de vin fait maison.

**FRUITS AVEC GROS NOYAUX :** Pour les fruits comme les pêches, les cerises, les mangues et les avocats, ou tout autre fruit ayant un gros noyau, il faut retirer le noyau afin de prévenir un blocage du mécanisme. N'avez aucune inquiétude quant à la pelure ou au cœur, car le presse-tomate et moulin à purée les retirera facilement et les dirigera vers l'entonnoir pour écoulement des rognures. Si les fruits sont fermes, comme les pommes ou les poires, souvenez-vous de les ramollir en les cuisant légèrement à la vapeur ou au four avant de les passer dans le presse-tomate et moulin à purée. \*Les avocats et les mangues doivent être épluchés avant de les broyer.

# INSTRUCTIONS CONCERNANT LE NETTOYAGE

1. Désassembler complètement le presse-tomate et moulin à purée.
2. Laver toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse. Une brosse à poils raides peut être nécessaire pour nettoyer le filtre. Porter une attention particulière aux joints du filtre, car les graines et les pelures peuvent s'y loger.
3. Avant de ranger ou de réassembler le presse-tomate et moulin à purée, s'assurer que toutes les pièces sont bien sèches. Il est recommandé d'appliquer une goutte d'huile végétale sur le joint de filtre en caoutchouc afin d'empêcher qu'il sèche et s'effrite.
4. Garder la boîte d'origine dans laquelle le presse-tomate et moulin à purée a été acheté pour faciliter l'entreposage.

REMARQUE : Afin d'éviter de causer des dommages au poussoir en bois, ne pas le laisser tremper dans l'eau et bien le sécher après l'avoir lavé.

## CONSEILS PRATIQUES

- Il est normal de voir une certaine quantité de liquide remonter dans la trémie lors du broyage de grandes quantités d'aliments dont la teneur en eau est élevée, comme les tomates. Continuer de tourner la poignée jusqu'à ce que tout le liquide disparaisse de la trémie et du cou du presse-tomate et moulin à purée.
- Selon le type d'aliment que vous transformez, il peut être parfois nécessaire de gratter la pulpe du filtre du presse-tomate et moulin à purée. Une spatule en caoutchouc est l'ustensile idéal.
- Le presse-tomate et moulin à purée est équipé d'une très grande trémie. Il est préférable de remplir la trémie à moitié en laissant de l'espace dans le milieu afin de mieux diriger les aliments dans l'ouverture du presse-tomate et moulin à purée à l'aide du poussoir.
- S'il y a une quantité excessive de pulpe sortant de l'entonnoir pour écoulement des rognures, passer la pulpe à travers le presse-tomate et moulin à purée une deuxième fois afin d'extraire complètement tout le jus. Afin de tirer le maximum des fruits et des légumes, passer les pelures et les graines de l'entonnoir pour écoulement des rognures dans le tamis une deuxième fois.
- Il n'est pas recommandé de faire fonctionner le presse-tomate et moulin à purée lorsqu'il est vide. Le jus provenant des fruits et des légumes agit comme un lubrifiant sur le mécanisme et permet de réduire l'usure des pièces.
- Le filtre standard livré avec le presse-tomate et moulin à purée est idéal pour la plupart des aliments, comme : Pommes\*, tomates, abricots\*, avocats (doit être pelé), carottes\*, cerises, canneberges\*, pêches (enlever le noyau avant de broyer), pommes de terre\*, poires\*. \* Ces aliments doivent être ramollis en les cuisant à la vapeur, en les étuvant ou en les cuisant au four avant de les broyer.

**• REMARQUE IMPORTANTE : TOUJOURS SUIVRE LES PROCÉDURES DE MISE EN CONSERVE, DE CONGÉLATION ET DE DÉSHYDRATATION RECOMMANDÉES LORS DE LA CONSERVATION DE TOUS LES ALIMENTS.**



# RECETTES

## RECETTE DE SAUCE TOMATE ITALIENNE EN GROSSE QUANTITÉ

### INGRÉDIENTS

1/2 TASSE D'HUILE D'OLIVE	3 OIGNONS MOYENS HACHÉS
3 C. À T. DE CASSONADE	1 C. À T. D'ORIGAN SÉCHÉ
2 C. À THÉ DE BASILIC SÉCHÉ	1 C. À THÉ DE POIVRE
2 GOUSSES D'AIL ÉMINCÉES	4 C. À THÉ DE SEL
5,5 KG DE TOMATES FRAÎCHES	

### PRÉPARATION

- Passer les tomates fraîches dans le **presse-tomate et moulin à purée** à l'aide du **filtre à usage multiple** pour réaliser 12 tasses de purée de tomates fraîches
- Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole
- Faire sauter les oignons et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient tendres; ne pas trop brunir
- Ajouter le reste des ingrédients
- Amener le mélange à ébullition, et réduire la chaleur; laisser mijoter partiellement couvert pendant 2 heures ou jusqu'à ce que la sauce ait réduit à la consistance souhaitée
- Remuer occasionnellement
- Servir ou laisser refroidir pour mettre au réfrigérateur ou au congélateur
- Certains ingrédients comme des champignons tranchés, des saucisses cuites et égouttées, etc. peuvent être ajoutés au goût

## SAUCE MARINARA

### INGRÉDIENTS

1 TASSE DE CAROTTES FINEMENT HACHÉES	2,7 KG DE PURÉE DE TOMATES DE STYLE ITALIENNE
1 TASSE D'OIGNONS FINEMENT HACHÉS	1/2 TASSE DE CÉLÉRI FINEMENT HACHÉ
1/2 TASSE D'HUILE D'OLIVE	1 C. À THÉ DE SUCRE
2 GOUSSES D'AIL ÉMINCÉES	4 C. À THÉ DE SEL
POIVRE BLANC MOULU, AU GOÛT	

### ASSAISONNEMENT FACULTATIF (CHOISIR PARI MI LES SUIVANTS) :

- 2 C. À THÉ DE CORIANDRE MOULUE
- 1/2 À 1 C. À THÉ DE MARJOLAINE SÉCHÉE
- 1 C. À THÉ DE BASILIC SÉCHÉ
- 1/4 À 1/2 C. À THÉ D'ORIGAN SÉCHÉ
- 1 À 2 C. À THÉ DE SEL

### PRÉPARATION

- Faire chauffer l'huile dans une grande casserole
- Couvrir et cuire les oignons, le céleri et les carottes à feu moyen-bas pendant environ 15 minutes, et remuer occasionnellement
- Enlever le couvercle et remuer sur le feu pendant 5 à 10 minutes supplémentaires, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et légèrement dorés
- Ajouter la sauce tomate, le sucre et le poivre
- Couvrir et laisser mijoter pendant 15 minutes
- Servir ou laisser refroidir pour mettre au réfrigérateur ou au congélateur



**WESTON**

## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Il s'agit de l'unique garantie explicite pour ce produit et elle remplace toute autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti comme étant exempt de tout vice matériel ou de main-d'œuvre pendant une période d'un (1) an à partir de la date d'achat initiale. Pendant cette période, votre seul recours consiste en la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant trouvé défectueux, à notre discrétion. Si le produit ou composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas les réparations ou l'entretien non autorisés des produits, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres, l'usure découlant d'un usage normal, un usage non conforme aux instructions imprimées ou des dommages au produit découlant d'un accident, d'une modification, d'un abus ou d'une utilisation inadéquate. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine ou au bénéficiaire d'un cadeau et elle est non transférable. Conserver le reçu d'achat original, car il est nécessaire pour effectuer une réclamation sous garantie.

Nous excluons toutes les réclamations pour des dommages particuliers, accessoires et indirects causés par une violation d'une garantie explicite ou implicite. Toute responsabilité se limite à la somme du prix d'achat. **Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale ou condition de qualité marchande ou de conformité à un usage particulier, est déclinée sauf dans la mesure où la loi l'interdit; dans ce cas, une telle garantie ou condition se limite à la durée de cette garantie écrite.**

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits reconnus par la loi variant selon l'endroit où vous habitez. Certains états ou certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages particuliers, accessoires ou indirects, il est donc possible que les limitations précédentes ne s'appliquent pas à vous.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.814.4895 (001.216.901.6801 hors des États-Unis) ou visiter [WestonSupply.com](http://WestonSupply.com).



## **ATTENTION!**

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

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

**Customer.Service@WestonBrands.com**  
**U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-216-901-6801)**  
**Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387**  
**WestonSupply.com**

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

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

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

## **ATTENTION!**

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

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

**Customer.Service@WestonBrands.com**  
**Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-800-814-4895**  
**Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-216-901-6801 Weston Brands, LLC,**  
**Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387**  
**WestonSupply.com**

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

## **CONSERVER CES DIRECTIVES!**

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

## **¡ATENCIÓN!**

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

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

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

