

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



DELUXE ELECTRIC

PASTA MACHINE

01-0601-W

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 092115

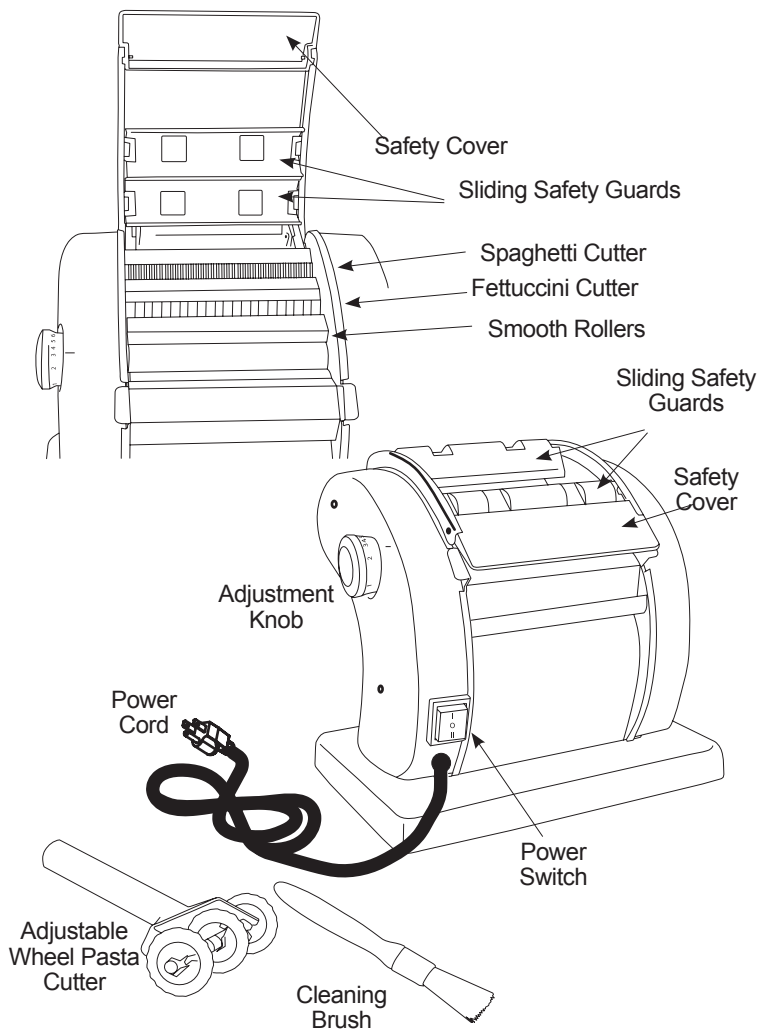
GENERAL SAFETY RULES	3
COMPONENT LIST	4
GROUNDING INSTRUCTIONS	5
TIPS	5
PASTA MACHINE FEATURES	6
CLEANING INSTRUCTIONS	7
USING THE PASTA MACHINE	8-9
FOOD SAFETY	10
WARRANTY	12
REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	14
LISTA DE COMPONENTES	15
INSTRUCCIONES PARA HACER TIERRA	16
CONSEJOS	16
CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA DE HACER PASTA	17
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	18
CÓMO UTILIZAR LA MÁQUINA DE HACER PASTA	19-20
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	21
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON	22
IMPORTANTES RÉGLES DE SÉCURITÉ	24
DESCRIPTION DE LA PIÈCE	25
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE	26
ASTUCES	26
CARACTÉRISTIQUES DE LA PASTA MACHINE	27
DIRECTIVES DE NETTOYAGE	28
MODE D'EMPLOI DE LA PASTA MACHINE	29-30
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	32
INFORMATION SUR LA GARANTIE	33

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. Check for damaged parts. Before using the Pasta Machine, check that all parts are operating properly and perform their intended functions. Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, and any other conditions that may affect the operation.
2. ALWAYS DISCONNECT the Pasta Machine from the power source before servicing, changing settings or cleaning the unit.
3. Reduce risk of unintentional starting. Make sure the Power Switch is in the 'O' off position before connecting the Pasta Machine to the power source.
4. To prevent electric shock, DO NOT immerse the Pasta Machine in water or liquid. Serious injury or electric shock could result. DO NOT operate the Pasta Machine near running water. DO NOT use this unit with wet hands.
5. This machine is not a toy. Supervise the machine during operation at all times. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN WHEN IN USE.
6. The Manufacturer declines any responsibility in the case of improper use.
7. Electrical repair must be done by an authorized dealer. Use only factory original parts and accessories. Modification of the Pasta Machine voids the warranty.
8. DO NOT operate this unit after the unit malfunctions or is dropped or damaged in any manner.
9. If the unit becomes jammed, DISCONNECT THE UNIT FROM THE POWER SOURCE before removing the jammed material.
10. DO NOT force the dough through the unit. The Pasta Machine will perform better and be safer at the rate for which it was designed.
11. TIE BACK loose hair and clothing and roll up long sleeves before operating the Pasta Machine. REMOVE ties, rings, watches, bracelets or other jewelry before operating the appliance.
12. DO NOT let the Power Cord hang over edge of table or counter. DO NOT drape the Power Cord over heated surfaces. DO NOT use the unit if the power cord becomes damaged or frayed. Keep the Power Cord clear of the unit at all times.
13. DO NOT open the housing of this unit. Opening the housing of this unit will void any warranty.
14. After cleaning, make sure the Pasta Machine is completely dry before reconnecting to the power source – if not; Electric Shock may result.
15. DO NOT use while under influence of drugs or alcohol.
16. This unit is not for commercial use. It is designed for household use only. Commercial use will void the warranty.
17. Place the unit on a flat, dry, stable surface.
18. NEVER put fingers or other objects near or into any of the rollers while the Pasta Machine is plugged in. Personal injury or unit damage may result.
19. AVOID using salt in the pasta dough. Salt may damage the machine and void warranty.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	CLEANING BRUSH	01-0621
2	ADJUSTABLE WHEEL PASTA CUTTER	01-0622

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 001-440-638-3131



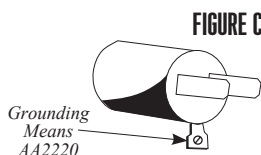
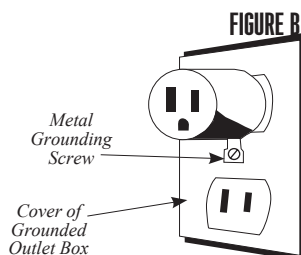
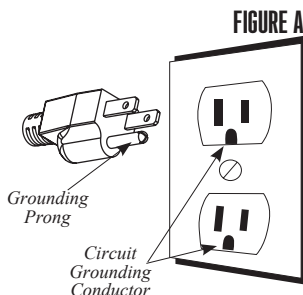
WARNING

Before cleaning the Pasta Machine, turn the Pasta Machine to the 'O' OFF position and remove the PLUG FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

GROUNDING INSTRUCTIONS

GROUNDING

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and a 3-prong grounding type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The appliance has a plug that looks like Figure A. An adapter, Figure B, should be used for connecting Figure A plugs to two-prong receptacles. The grounding tab which extends from the adapter must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box as shown in Figure C using a metal screw.



EXTENSION CORDS

Use only 3-wire extension cords which have 3-prong grounding-type plugs and a 3-pole cord connector that accepts the plug from the appliance. Use only extension cords having an electrical rating not less than the rating of the appliance. Do not use damaged extension cords. Examine extension cord before using and replace if damaged. Do not abuse extension cord and do not yank on any cord to disconnect. Keep cord away from heat and sharp edges.

TIPS

- When using your pasta machine, always place it on a clean, stable surface, with the power switch close to you for easy access.
- Use a pasta drying rack to suspend the pasta for drying. If you are going to cook your pasta right away, dry it on a pastry or cutting board.
- When drying the pasta, separate the strands as much as possible so they do not stick together during cooking.
- Once the pasta is dry, wrap it tightly in plastic wrap and store in a plastic bag. The pasta can be refrigerated for up to 24 hours.
- When cooking homemade pasta, be sure to use plenty of water to prevent the pasta strands from sticking together. You can also add a small amount of oil to the water which prevents the strands from clinging to one another.
- Fresh pasta typically cooks more quickly than packaged pasta. Your freshly made spaghetti will be done after boiling for 5-8 minutes. Fresh fettuccini will cook in 7-11 minutes, depending on desired doneness.

PASTA MACHINE FEATURES

NOTE: Only run the Pasta Machine for 15 minutes at a time. This will ensure the motor does not overheat and remains in good working condition.

SAFETY COVER controls a safety switch. When the cover is open, the Pasta Machine will not operate.

SLIDING SAFETY GUARDS located in the Cover are another safety feature. Slide the Safety Guards over the Smooth or Cutter Rollers that are not in use. This will help keep fingers and other objects out to the unit while in use.

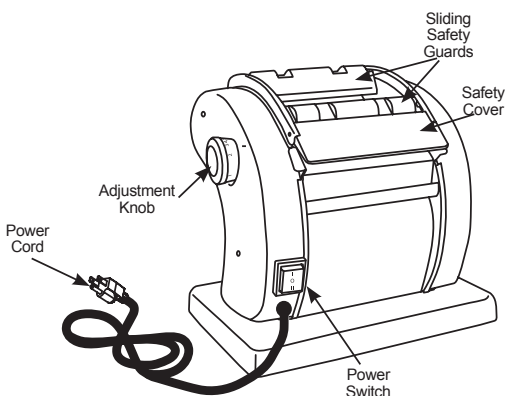
POWER SWITCH controls the Pasta Machine two speeds. Press 'I' for FAST and press 'II' for SLOW. It is recommended to use your Pasta Machine at 'II' (slow) speed until you are comfortable with operating the machine and handling the dough. 'O' represents 'OFF' on the Power Switch.

ADJUSTMENT KNOB allows you to adjust the space between the Smooth Rollers. To adjust the spacing between the Smooth Rollers, pull the Adjustment Knob out slightly and rotate it until the desired setting number is aligned with the line on the housing. Release the Adjustment Knob so that it rests against the housing. The '1' setting is the widest setting; the '9' is the narrowest and will produce very thin dough.

NOTE: ALWAYS turn the Pasta Machine 'O' off before adjusting the Adjustment Knob. NEVER adjust the setting while the machine is operating.

SMOOTH ROLLERS can be used for kneading and preparing the pasta dough before cutting to desired noodles, to create broad noodles or very thin sheets of dough.

CUTTER ROLLERS are in two sizes – narrow for spaghetti and wide for fettuccini.



WARNING!
KEEP FINGERS
CLEAR OF CUTTERS
AND ROLLERS!
Do Not Insert knives or
objects between the
Rollers or Cutters.



WARNING

Before cleaning the Pasta Machine, turn the Pasta Machine to the 'O' OFF position and remove the PLUG FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

CLEANING

NOTE: Clean the Pasta Machine before using the unit for the first time and after each use.

For first time use, you will need to pass a small quantity of pasta dough through the Smooth Rollers and both Cutting Rollers. This will give you a feel of how your Pasta Machine operates, and will clean any debris from the Rollers.

1. Connect the Pasta Machine to the power source and turn the Power Switch to the 'II' slow position. **Figure 1**

2. Slowly insert a piece of dough through the Smooth Rollers, then through the Cutters. Repeat this process several times. Discard the dough when the unit is clean. **Figure 2** Follow the "Using the Pasta Machine" instructions in this booklet for more information.

3. Set the Power Switch to 'O' off. Unplug the cord from the power source. **Figure 1**

4. Set the Adjustment Knob to setting '1', so the Smooth Rollers are as far apart as possible for cleaning. **Figure 3**

5. Using the provided Cleaning Brush, or a clean, small, soft brush, clean any bits of dough that remain in the Cutter Rollers or the Smooth Rollers. If the dough does not brush out easily, wait until the dough dries.

NOTE: Do not insert your fingers, knives, utensils or any cloth between the Rollers. This may result in personal injury or unit damage.

6. Use a soft, damp cloth to clean all other surfaces of the Pasta Machine. **DO NOT** use abrasive cleaners on the unit.

7. **NEVER** immerse the Pasta Machine in water or other liquids. The Pasta Machine is **NOT** dishwasher safe.

FIGURE 1

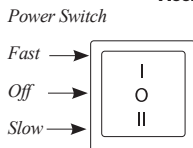


FIGURE 2

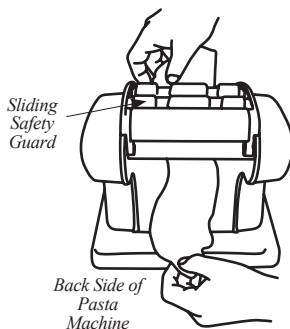
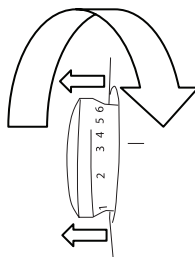


FIGURE 3



WARNING!
KEEP FINGERS
CLEAR OF CUTTERS
AND ROLLERS!
 Do Not Insert knives or
 objects between the
 Rollers or Cutters.



USING THE PASTA MACHINE

NOTE: Only run the Pasta Machine for 15 minutes at a time. This will ensure the motor does not overheat and remains in good working condition.

1. Prepare the dough of your choice. Several recipes are suggested in the "Recipe" section of this booklet.

NOTE: Avoid using salt in your dough, as this will damage the machine.

2. Place the Pasta Machine on a flat, dry, stable surface.

3. Open the Safety Cover. Make sure the Power Switch is 'O' off. **Figures 4 & 5**

4. Connect to power source.

5. Close the Safety Cover.

NOTE: The Pasta Machine will not operate with the Safety Cover opened. It must be closed before the unit will work.

6. Cut the dough into fist-size pieces.

7. Set the Adjustment Knob to '1'. To do this, pull the Adjustment Knob out and rotate it until '1' lines up with the indicator mark on the housing. Release the Adjustment Knob so it rests against the housing. '1' setting is the widest setting. **Figure 6**

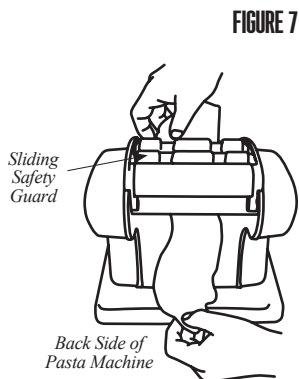
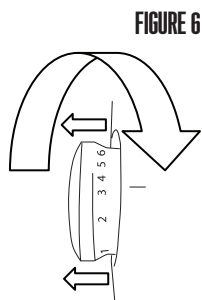
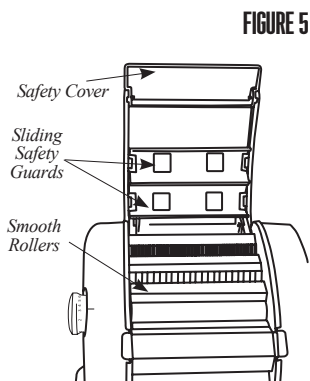
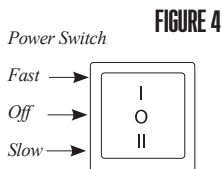
8. Move the Sliding Safety Guards over the two Cutting Rollers. **Figure 7**

9. Set the Power Switch to 'II' slow. **Figure 4**

10. Holding one of the dough pieces, pinch one end slightly flat to help ease it into the Smooth Rollers. **Figure 7**

11. Gently push the dough between the Smooth Rollers, keeping fingers clear of the Smooth Rollers, until it begins to feed through. The Smooth Rollers will pull the dough through the machine. The dough will emerge from the back side of the Pasta Machine. Place your hand under the dough as it emerges from the Smooth Rollers to guide it through the unit. **Figure 7**

12. Repeat this process with the same dough 2-3 times.



NOTE: The Smooth Rollers complete the kneading process. As you continue to pass the dough through the Smooth Rollers, it will become smooth, shiny and elastic. If it sticks to the Smooth Rollers, dust the dough with flour and repeat step 10.

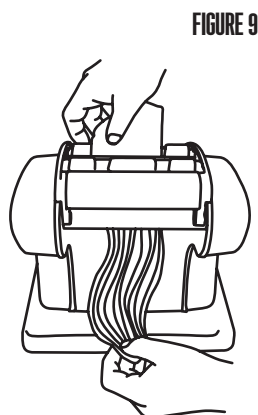
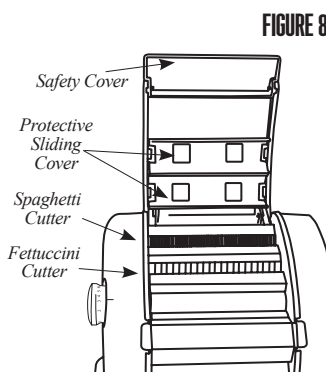
If the dough seems to be too dry put it back into a bowl or on a pastry board, and add several drops of water. Knead the dough a few times by hand to distribute the moisture evenly. Be sure to turn the Pasta Machine to "O" off when not in use.

13. Once you have passed the dough through the Smooth Rollers 2-3 times at the widest setting '1', turn off the Pasta Machine. Adjust the knob to setting '2' and pass the dough through the Smooth Rollers again. Continue adjusting to higher settings and pass the dough through the Smooth Rollers until it is about 1/16" (1.6 cm) thick sheets.

NOTE: The settings may vary according to the kind of dough, stiffness of the dough, and the temperature and humidity in the room.

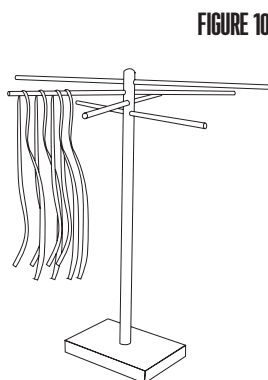
14. With the dough to its desired thickness, turn the Pasta Machine to 'O' off.

15. Determine which type of pasta you are making, a Spaghetti or Fettuccini. Place one Sliding Safety Guard over the Smooth Rollers and the other over the Cutter that will not be in use. **Figure 8**



16. Turn the Power Switch to 'II' slow. Feed the dough between the Cutter until it begins to feed through. The Cutter will pull the dough through the machine. The dough will emerge from the back side of the Pasta Machine. Place your hand under the dough as it emerges from the Cutter to guide it through the unit. **Figure 9**

17. Hang the pasta on a drying rack or lay it flat on a pastry board. The pasta will dry faster if it is spread out. **Figure 10**



18. Follow the recipe for cooking once the pasta has dried.

FOOD SAFETY

There are basic rules to follow when handling food. They are **COOK, SEPARATE, CLEAN, and CHILL.**

COOK

It's crucial to cook food to a safe internal temperature to destroy bacteria that is present. The safety of hamburgers and other foods made with ground meat has been receiving a lot of attention lately, and with good reason. When meat is ground, the bacteria present on the surface is mixed throughout the ground mixture. If this ground meat is not cooked to at least 160°F to 165°F (71°C to 74°C), bacteria will not be destroyed and there's a good chance you will get sick.

Solid pieces of meat like steaks and chops don't have dangerous bacteria like E. coli on the inside, so they can be served more rare. Still, any beef cut should be cooked to an internal temperature of at least 145°F (63°C) (medium rare). The safe temperature for poultry is 165°F (75°C) and solid cuts of pork should be cooked to 145°F (63°C).

SEPARATE

Foods that will be eaten uncooked and foods that will be cooked before eating **MUST ALWAYS** be separated. Cross-contamination occurs when raw meats or eggs come in contact with foods that will be eaten uncooked. This is a major source of food poisoning. Always double-wrap raw meats and place them on the lowest shelf in the refrigerator so there is no way juices can drip onto fresh produce. Then use the raw meats within 1-2 days of purchase, or freeze for longer storage. Defrost frozen meats in the refrigerator, not on the counter.

When grilling or cooking raw meats or fish, make sure to place the cooked meat on a clean platter. Don't use the same platter you used to carry the food out to the grill. Wash the utensils used in grilling after the food is turned for the last time on the grill, as well as spatulas and spoons used for stir-frying or turning meat as it cooks.

Make sure to wash your hands after handling raw meats or raw eggs. Washing hands with soap and water, or using a pre-moistened antibacterial towelette is absolutely necessary after you have touched raw meat or raw eggs. Not washing hands and surfaces while cooking is a major cause of cross-contamination.

CLEAN

Wash your hands and work surfaces frequently when you are cooking. Washing with soap and warm water for at least 15 seconds, then dry with a paper towel.

CHILL

Chilling food is very important. The danger zone where bacteria multiply is between 40°F and 140°F (4°C and 6°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-17°C) or below. Simple rule: serve hot foods hot, cold foods cold. Use chafing dishes or hot plates to keep food hot while serving. Use ice water baths to keep cold foods cold. Never let any food sit at room temperature for more than 2 hours - 1 hour if the ambient temperature is 90°F (32°C) or above. When packing for a picnic, make sure the foods are already chilled when they go into the insulated hamper. The hamper won't chill food - it just keeps food cold when properly packed with ice. Hot cooked foods should be placed in shallow containers and immediately refrigerated so they cool rapidly. Make sure to cover foods after they are cool.

NOTE: Special considerations must be made when using venison or other wild game, since it can become heavily contaminated during field dressing. Venison is often held at temperatures that could potentially allow bacteria to grow, such as when it is being transported. Refer to the USDA Meat and Poultry Department for further questions or information on meat and food safety.



ONE-YEAR LIMITED WESTON WARRANTY

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

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

This warranty does not cover unregistered products, unauthorized repairs or service to products, products sold "as-is" by retailers, glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient and is not transferrable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

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

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

To make a warranty claim: go to www.WestonProducts.com/Contact; or call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.440.638.3131 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid. If the product qualifies for a warranty repair or replacement, we will bear the cost of returning it to you. We are not responsible for shipping damage.

For non-warranty work: call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.440.638.3131 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern, to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). We will refuse all returns without an RMA Number. We charge US\$35/hour for all diagnostic, service, repair and processing work. We will not start any service or repair work without prior authorization. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid and our returning it to you.

WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD



MÁQUINA ELÉCTRICA DE LUJO PARA PASTA

01-0601-W

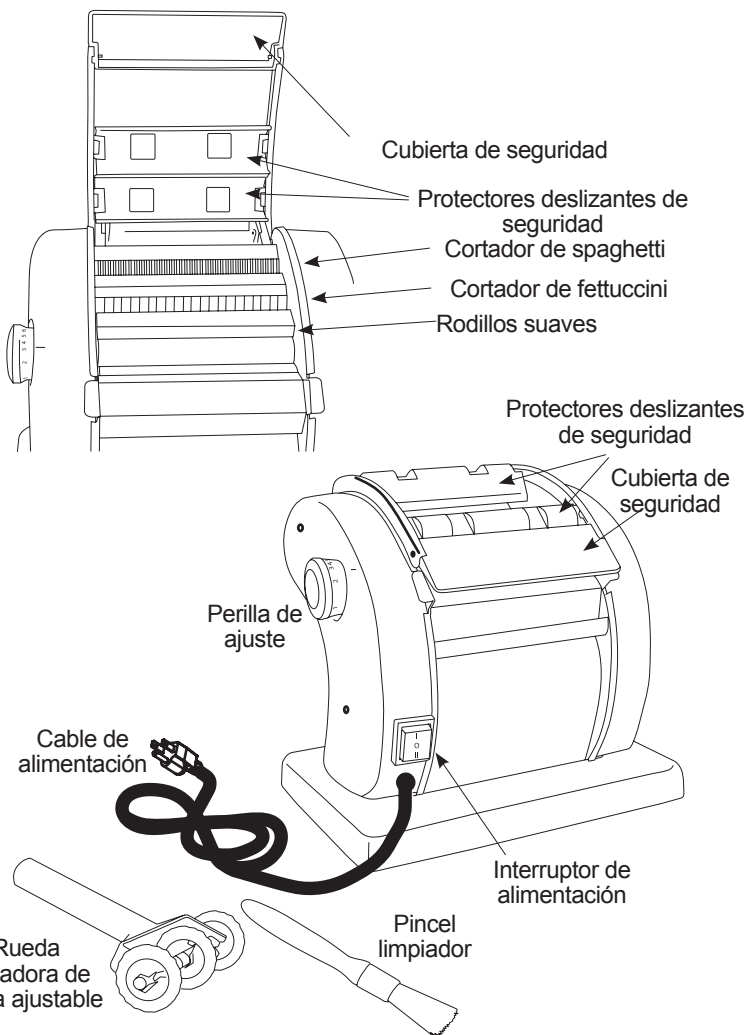
DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 092115

⚠️ 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. Revise si hay partes dañadas. Antes de utilizar la máquina de hacer pasta, verifique que todas las piezas funcionen correctamente y cumplan sus funciones. Verifique la alineación de las partes móviles, el atornillado de las partes móviles y cualquier otra condición que pueda afectar el funcionamiento.
2. DESCONECTE SIEMPRE la máquina de hacer pasta de la fuente de alimentación antes de realizar mantenimiento, cambiar los accesorios o limpiar la unidad.
3. Para evitar arranques imprevistos, asegúrese de que el interruptor de alimentación se encuentre en la posición 'O' off (apagado) antes de conectar la máquina de hacer pasta a la fuente de alimentación.
4. Para evitar un choque eléctrico, NO sumerja la máquina de hacer pasta en agua o líquidos. Podría ocasionar lesiones graves o un choque eléctrico. NO opere la máquina de hacer pasta cerca del agua corriente. NO utilice esta unidad con las manos húmedas.
5. Esta máquina no es un juguete. Supervise la máquina durante su uso en todo momento. MANTENGA ALEJADO DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS CUANDO ESTÉ EN USO.
6. El fabricante no se hace responsable por el uso inadecuado de esta unidad.
7. Un distribuidor autorizado debe realizar las reparaciones eléctricas. Utilice solamente piezas y accesorios originales de fábrica. La modificación de la máquina de hacer pasta anula la garantía.
8. NO opere esta unidad después de que la unidad presente un desperfecto o se caiga o dañe de alguna manera.
9. Si la unidad se atasca, DESCONÉCTELA DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN antes de retirar el material atascado.
10. NO fuerce la masa a través de la unidad. La máquina de hacer pasta funcionará mejor y será más segura al ritmo para el que fue diseñada.
11. RECÓJASE el cabello y la ropa suelta y remánguese las mangas largas antes de poner la máquina de hacer pasta en funcionamiento. QUITÉSE lazos, anillos, relojes, pulseras y cualquier otra alhaja antes de poner la máquina en funcionamiento.
12. NO permita que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera. NO cuelgue el cable de alimentación sobre superficies calientes. NO utilice la unidad si el cable de alimentación se daña o desgasta. Mantenga el cable de alimentación alejado de la unidad en todo momento.
13. NO abra el bastidor de esta unidad. Abrir el bastidor de esta unidad anulará la garantía.
14. Luego de limpiarla, asegúrese de que la máquina de hacer pasta esté completamente seca antes de volver a conectarla a la fuente de alimentación; si no, podría ocasionarse un choque eléctrico.
15. NO use la máquina bajo los efectos de drogas o alcohol.
16. Esta unidad no es para uso comercial. Está diseñada únicamente para uso doméstico. El uso comercial anulará la garantía.
17. Coloque la unidad sobre una superficie plana, seca y estable.
18. NUNCA coloque los dedos u otros objetos cerca o dentro de cualquiera de los rodillos mientras la máquina de hacer pasta se encuentra enchufada. Esto podría ocasionar lesiones personales o daños a la unidad.
19. EVITE utilizar sal en la masa de la pasta. La sal puede dañar la máquina y anular la garantía.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!



LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	PINCEL LIMPIADOR	01-0621
2	RUEDA CORTADORA DE PASTA AJUSTABLE	01-0622

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 001-440-638-3131



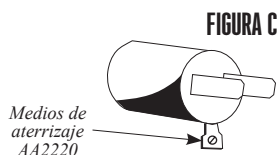
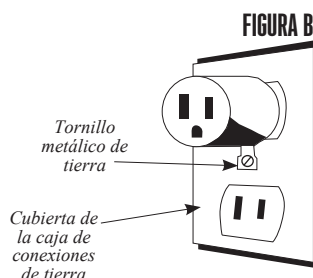
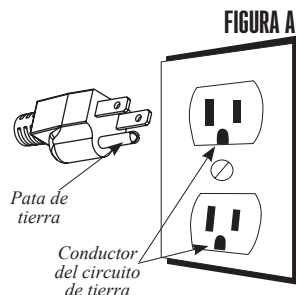
¡ADVERTENCIA!

Antes de limpiar la máquina de hacer pasta, colóquela en la posición 'O' OFF (apagado) y retire el enchufe del tomacorriente o la fuente de alimentación!

INSTRUCCIONES PARA HACER TIERRA

ATERORIZADO

Este aparato debe estar aterrizado para proteger al operario de choques eléctricos. El aparato está equipado con un cable de 3 conductores y una clavija de tierra de tres patas que entra en un tomacorriente aterrizado apropiado. El aparato tiene una clavija que se ve como la figura A. Debe usarse un adaptador, figura B, para conectar la clavija de la figura A en tomacorrientes de dos patas. La pestaña de tierra que sale del adaptador debe conectarse a una tierra permanente, por ejemplo, una caja de conexiones debidamente aterrizada, como la que se muestra en la figura C, usando un tornillo de metal. **NO modifique la clavija de ninguna manera.**



CABLES DE EXTENSIÓN

Use solamente cables de extensión de 3 alambres que tengan clavijas de tierra de 3 patas y un conector de 3 polos que acepte la clavija del aparato. Use solamente cables de extensión que tengan una calibración eléctrica no menor que la calibración del aparato. **NO USE** cables de extensión dañados. Examine el cable de extensión antes de usarlo y reemplácelo si está dañado. **NO** maltrate el cable de extensión y no lo jale para desconectarlo. Mantenga el cable alejado del calor y de bordes filosos. **NO** permita que el cable cuelgue por el borde del área de trabajo.

CONSEJOS

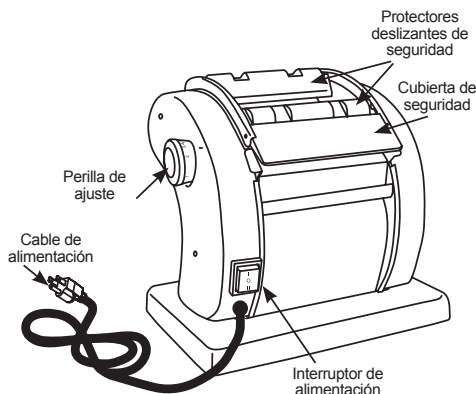
- Cuando utiliza su máquina de hacer pasta, colóquela siempre sobre una superficie limpia y estable, con el interruptor de alimentación cerca de usted para un fácil acceso.
- Utilice un soporte de bambú para secar pasta para colgar la pasta para que se seque. Si va a cocinar su pasta inmediatamente, séquela en una tabla para amasar o para cortar.
- Cuando seque la pasta, separe las hebras tanto como sea posible de modo que no se peguen durante la cocción. Una vez que la pasta esté seca, envuélvala de manera ajustada en un envoltorio plástico y almacénela en una bolsa plástica. La pasta puede refrigerarse hasta 24 horas.
- Cuando cocine pasta casera, asegúrese de usar mucha agua para evitar que las hebras de pasta se peguen. También puede agregar una pequeña cantidad de aceite al agua para evitar que las hebras se adhieran.
- La pasta fresca normalmente se cocina más rápidamente que la pasta envasada. Sus spaghetti frescos estarán listos después de hervirlos de 5 a 8 minutos. Los fettuccini frescos se cocinarán de 7 a 11 minutos, depende del punto de cocción deseado.

CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA DE HACER PASTA

NOTA: Utilice la máquina de hacer pasta solo durante 15 minutos por vez. Esto asegurará que el motor no se recaliente y permanezca en buenas condiciones de funcionamiento.

LA CUBIERTA DE SEGURIDAD controla un interruptor de seguridad. Cuando la cubierta esté abierta, la máquina de hacer pasta no funcionará.

LOS PROTECTORES DESLIZANTES DE SEGURIDAD ubicados en la cubierta son otro elemento de seguridad. Deslice los protectores de seguridad sobre los rodillos suaves o sobre los rodillos cortadores que no estén en uso. Esto ayudará a mantener los dedos y otros objetos fuera de la unidad mientras esté en uso.



EL INTERRUPTOR DE ALIMENTACIÓN controla las dos velocidades de la máquina de hacer pasta. Presione 'I' para RÁPIDA y presione 'II' para LENTA. Se recomienda que utilice su máquina de hacer pasta a velocidad 'II' (lenta) hasta que esté cómodo al operar la máquina y manejar la masa. 'O' representa 'OFF' (apagado) en el interruptor de alimentación.

La PERILLA DE AJUSTE le permite ajustar el espacio entre los rodillos suaves. Para ajustar el espacio entre los rodillos suaves, tire de la perilla de ajuste levemente hacia afuera y rótele hasta que el número de la configuración deseada esté alineado con la línea del bastidor. Suelte la perilla de ajuste de modo que se apoye contra el bastidor. La configuración '1' es la más ancha; la '9' es la más angosta y producirá una masa muy delgada.

NOTA: Apague ("O") SIEMPRE la máquina de hacer pasta antes de ajustar la perilla de ajuste. NUNCA ajuste la configuración mientras la máquina está en funcionamiento.

Los RODILLOS SUAVES se pueden utilizar para amasar y preparar la masa para pasta antes de cortarla para hacer los fideos deseados, para crear fideos anchos o láminas de masa muy delgadas.

Los RODILLOS CORTADORES vienen en dos tamaños: angostos para spaghetti y anchos para fettuccini.

¡ADVERTENCIA!

¡MANTENGA LOS DEDOS ALEJADOS DE LOS CORTADORES Y LOS RODILLOS!

No inserte cuchillos ni objetos entre los rodillos o cortadores.



¡ADVERTENCIA!

Antes de limpiar la máquina de hacer pasta, ¡colóquela en la posición 'O' OFF (apagado) y retire el enchufe del tomacorriente o la fuente de alimentación!

LIMPIEZA

NOTA: Antes de limpiar la máquina de hacer pasta, ¡colóquela en la posición 'O' OFF (apagado) y retire el enchufe del tomacorriente o la fuente de alimentación!

Para el primer uso, deberá pasar una pequeña cantidad de masa para pasta por los rodillos suaves y ambos rodillos cortadores. Esto le dará una idea de cómo funciona su máquina de hacer pasta y limpiará cualquier desecho de los rodillos.

1. Conecte la máquina de hacer pasta a la fuente de alimentación y cambie el interruptor de alimentación a la posición lenta 'II'. **Figura 1**

2. Inserte lentamente un trozo de masa en los rodillos suaves, luego a través de los cortadores. Repita este proceso varias veces. Descarte la masa cuando la unidad esté limpia. **Figura 2** Siga las instrucciones para "Utilizar la máquina de hacer pasta" de este cuadernillo para más información.

3. Coloque el interruptor de alimentación en 'O' (apagado). Desenchufe el cable de la fuente de alimentación. **Figura 1**

4. Configure la perilla de ajuste en '1', de modo que los rodillos suaves estén tan alejados como sea posible para limpiarlos. **Figura 3**

5. Utilizando el pincel limpiador que se incluye, o un pincel pequeño, limpio y suave, limpie cualquier resto de masa que haya quedado en los rodillos cortadores o en los rodillos suaves. Si la masa no se limpia fácilmente con un pincel, espere hasta que se seque.

NOTA: No introduzca los dedos, cuchillos, utensilios ni paños entre los rodillos. Esto podría ocasionar lesiones personales o daños a la unidad.

6. Use un paño suave húmedo para limpiar el resto de las superficies de la máquina de hacer pasta. NO utilice limpiadores abrasivos en la unidad.

7. NUNCA sumerja la máquina de hacer pasta en agua u otros líquidos. La máquina de hacer pasta NO es apta para lavavajillas.

Interruptor de alimentación

Rápida

Off (Apagado)

Lenta

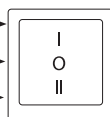


FIGURA 1

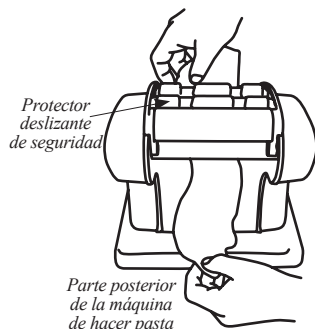


FIGURA 2

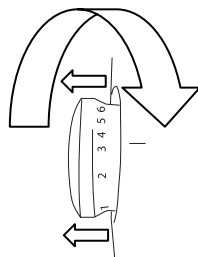


FIGURA 3

¡ADVERTENCIA!

¡MANTENGA LOS DEDOS ALEJADOS DE LOS CORTADORES Y LOS RODILLOS!

No inserte cuchillos ni objetos entre los rodillos o cortadores.



CÓMO UTILIZAR LA MÁQUINA DE HACER PASTA

1. Prepare la masa de su elección. Se sugieren varias recetas en la sección de "Recetas" de este cuadernillo

NOTA: Evite usar sal en su masa, ya que esto dañará la máquina.

2. Coloque la máquina de hacer pasta sobre una superficie plana, seca y estable.

3. Abra la cubierta de seguridad. Asegúrese de que el interruptor de alimentación se encuentre en 'O' (off). **Figuras 4 y 5**

4. Conecte a la fuente de alimentación.

5. Cierre la cubierta de seguridad.

NOTA: Cuando la cubierta esté abierta, la máquina de hacer pasta no funcionará. Debe estar cerrada para que la unidad funcione.

6. Corte la masa en porciones del tamaño de un puño.

7. Coloque la perilla de ajuste en '1'. Para hacer esto, tire de la perilla de ajuste hacia afuera y rótelas hasta que el '1' se alinee con la marca indicadora en el bastidor. Suelte la perilla de ajuste de modo que se apoye contra el bastidor. La configuración '1' es la más ancha. **Figura 6**

8. Mueva los protectores deslizantes de seguridad sobre los rodillos cortadores. **Figura 7**

9. Coloque el interruptor de alimentación en 'I' (lento). **Figura 4**

10. Mientras sostiene uno de los trozos de masa, aplane levemente un extremo para ayudar a introducirlo en los rodillos suaves. **Figura 7**

11. Empuje suavemente la masa entre los rodillos suaves, manteniendo los dedos alejados de los rodillos suaves, hasta que comience a introducirse. Los rodillos suaves tirarán de la masa a través de la máquina. La masa emergerá de la parte posterior de la máquina de hacer pasta. Coloque su mano por debajo de la masa a medida que emerge de los rodillos suaves para guiarla a través de la unidad. **Figura 7**

12. Repita este proceso con la misma masa de 2 a 3 veces.

Interruptor de
alimentación

Rápida

Off (Apagado)

Lenta

FIGURA 4

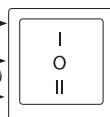


FIGURA 5

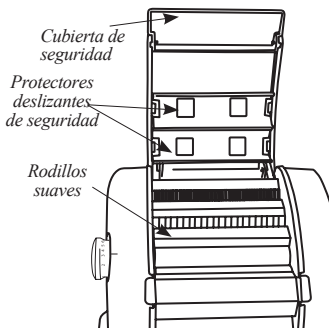


FIGURA 6

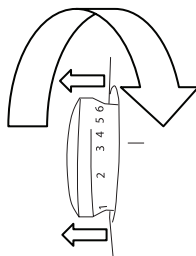
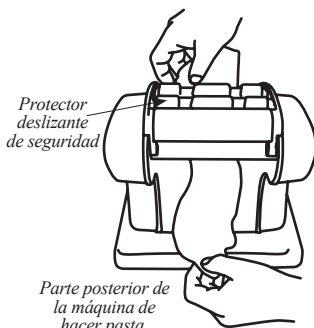


FIGURA 7



NOTA: Los rodillos suaves completan el proceso de amasado. A medida que continúa pasando a masa entre los rodillos suaves, se volverá suave, brillante y elástica. Si se pega a los rodillos suaves, espolvoree con harina y repita el paso 10.

Si la masa parece estar demasiado seca, vuelva a colocarla en un bol o en una tabla para amasar y agregue varias gotas de agua. Amase a mano unas veces para distribuir la humedad de manera pareja. Asegúrese de colocar la máquina de hacer pasta en 'O' (apagado) cuando no se encuentre en uso.

13. Una vez que haya pasado la masa a través de los rodillos suaves de 2 a 3 veces en la configuración más ancha '1', apague la máquina de hacer pasta. Ajuste la perilla a la configuración '2' y pase la masa a través de los rodillos suaves nuevamente. Continúe ajustando a las configuraciones más altas y pase la masa a través de los rodillos suaves hasta que tenga láminas de alrededor de 1/16" (1.6 mm) de espesor.

NOTA: Las configuraciones pueden variar de acuerdo al tipo de masa, la consistencia de la masa y la temperatura y humedad del ambiente.

14. Con la masa del espesor deseado, coloque la máquina de hacer pasta en la posición 'O' off (apagado).

15. Decida qué tipo de pasta hará, spaghetti o fettuccini. Coloque un protector deslizante de seguridad sobre los rodillos suaves y el otro sobre el cortador que no se utilizará. **Figura 8**

16. Coloque el interruptor de alimentación en 'II' (lento). Introduzca la masa en el cortador hasta que comience a pasar. El cortador tirará de la masa a través de la máquina. La masa emergerá de la parte posterior de la máquina de hacer pasta. Coloque su mano por debajo de la masa a medida que emerge de los cortador para guiarla a través de la unidad. **Figura 9**

17. Cuelgue la pasta en un soporte para secarla o apóyela en una tabla para amasar. La pasta se secará más rápido si se esparce. **Figura 10**

18. Siga la receta para cocinarla una vez que la pasta se haya secado.

FIGURA 8

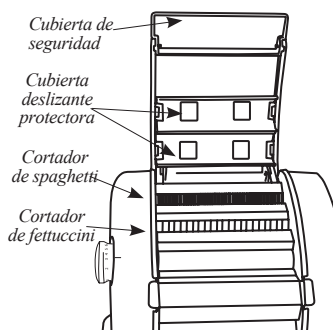


FIGURA 9

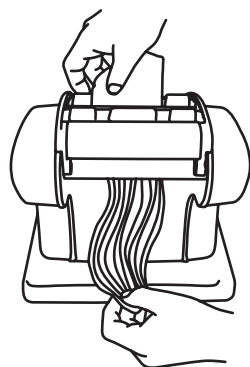
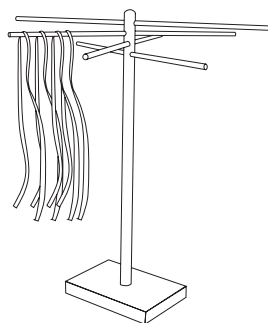


FIGURA 10



SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Hay que seguir ciertas reglas básicas al manejar alimentos.
Las reglas son **COCINAR**, **SEPARAR**, **LIMPIAR** y **ENFRIAR**.

COCINAR

Es muy importante cocinar los alimentos a una temperatura interna que destruya cualquier bacteria que esté presente. Últimamente se ha puesto mucha atención en la higiene de las hamburguesas y otros alimentos elaborados con carne molida y con razón. Cuando se muele la carne, las bacterias presentes en la superficie se revuelven en toda la mezcla de la carne molida. Si la carne molida no se cuece a por lo menos 71°C a 74°C (160°F - 165°F), no se destruyen las bacterias y hay una buena posibilidad de enfermarse.

Las piezas de carne sólida, como los filetes y las chuletas, no tienen en su interior bacterias peligrosas como le E. coli, por lo que pueden servirse menos cocidas. Aun así, cualquier corte de vacuno debe cocinarse a una temperatura interna de por lo menos 63°C (145°F) (medio cocido). La temperatura recomendable para las aves es de 75°C (165°F) y los cortes sólidos de carne de puerco deben cocinarse a 71°C (160°F).

SEPARAR

SIEMPRE DEBE separar los alimentos que se comen crudos y los que se vayan a cocer antes de comerse. La contaminación cruzada se presenta cuando la carne o los huevos crudos entran en contacto con alimentos que se van a consumir sin cocimiento. Esta es una importante causa de intoxicaciones. Siempre use una doble envoltura para la carne cruda y colóquela en la repisa más baja del refrigerador, para que no haya manera de que su jugo gotee en las verduras frescas. Use la carne cruda 1 o 2 días después de comprarla, o congélela para guardarla más tiempo. Descongele la carne congelada en el refrigerador, no en el mesón de la cocina.

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

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

LIMPIAR

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

ENFRIAR

Es muy importante enfriar los alimentos. La zona de peligro para la multiplicación de bacterias está entre los 4 °C y 60 °C (40 °F - 140 °F). El refrigerador debe estar a 4 °C (40 °F) o menos; el congelador debe estar a -17 °C (0 °F) o menos. Regla básica: sirva calientes los alimentos calientes y sirva fríos los alimentos fríos. Use platos calientes para mantener caliente la comida a la hora de servirla. Use baños de agua con hielo para mantener fría la comida fría. Nunca deje ningún alimento a temperatura ambiente por más de 2 horas; o por más de 1 hora si la temperatura ambiente es de 32 °C (90 °F) o superior. Cuando empaque para un picnic, asegúrese de que la comida ya esté fría cuando la meta en la canasta aislada. La canasta no enfría la comida; sólo la mantiene fría si está debidamente empacada con hielo. Los alimentos cocidos calientes deben colocarse en recipientes bajos y refrigerarse de inmediato para que se enfríen rápidamente. No olvide cubrir los alimentos una vez que se enfríen..

NOTA: Debe tener especial consideración al usar venado y otra carne de caza, ya que puede contaminarse durante la preparación de campo. El venado suele mantenerse a temperaturas que podrían permitir el crecimiento de bacterias, como cuando se transporta. Consulte con el Departamento de Carnes y Aves de la USDA si tiene más preguntas o quiere más información sobre higiene de carne y alimentos.

UN AÑO DE GARANTÍA WESTON LIMITADA

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

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

Esta garantía no cubre productos no registrados, reparaciones o servicios a productos no autorizados, productos vendidos "tal cual" por minoristas, vidrio, filtros, desgaste por uso normal, uso que no sea conforme a las instrucciones impresas o daño al producto como resultado de un accidente, alteración, abuso o mal uso. Esta garantía se extiende únicamente al comprador consumidor original o quien reciba el producto como regalo y no es transferible. Guarde el recibo de compra original ya que se requiere de un comprobante de compra para hacer un reclamo de garantía. Esta garantía es nula si el producto es sujeto a cualquier voltaje u forma de onda que no sea la que se indica en la etiqueta de especificaciones (p. ej., 120 V ~ 60 Hz).

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

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

Para reclamar una garantía, visite www.WestonProducts.com/Contact o llame al 1.800.814.4895 en los EE. UU. o al 001.440.638.3131 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del este. Usted es responsable de todos los costos asociados con enviarnos el producto con el flete prepago.

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

Para trabajo fuera de garantía: llame al 1.800.814.4895 dentro de los EE. UU. o al 001.440.638.3131 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del Este, para obtener un número de autorización de devolución de mercancía (Return Merchandise Authorization, RMA). Rechazaremos toda devolución sin número de RMA. Aplicaremos un cargo de 35 USD/hora por todo trabajo de diagnóstico, servicio, reparación o procesamiento. No iniciaremos ningún servicio o trabajo de reparación sin autorización previa. Usted es responsable de todos los costos asociados con enviarnos el producto con el flete prepago y con nuestra devolución hacia usted.

WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD



MACHINE À PÂTES

ÉLECTRIQUE DE LUXE

01-0601-W

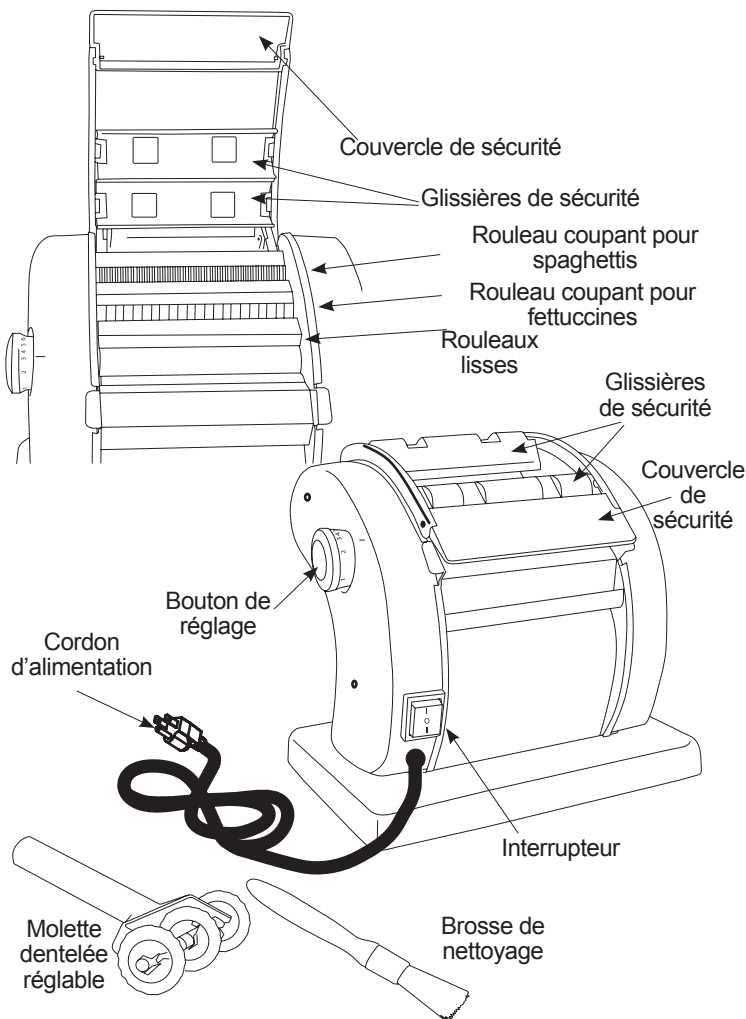
PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU. 092115

⚠ 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. Vérifier si les pièces sont intactes. Contrôler le bon fonctionnement des pièces de la machine à pâtes avant d'utiliser l'appareil. Vérifier l'alignement des pièces mobiles, l'absence de grippage et autres anomalies pouvant compromettre le fonctionnement.
2. TOUJOURS DÉBRANCHER la machine à pâtes de la prise avant un entretien, un changement de réglage ou un nettoyage.
3. Minimiser le risque d'un démarrage accidentel : s'assurer que l'interrupteur est sur Arrêt (position O) avant de brancher la machine à pâtes sur la prise.
4. Pour prévenir les décharges électriques, NE PAS plonger la machine à pâtes dans l'eau ou d'autres liquides. Cela pourrait entraîner de graves blessures ou une électrocution. NE PAS faire fonctionner la machine à pâtes à proximité des eaux courantes. NE PAS faire fonctionner cet appareil avec les mains mouillées.
5. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne jamais laisser sans surveillance l'appareil en fonctionnement. TENIR L'APPAREIL EN SERVICE HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.
6. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'une utilisation impropre.
7. La réparation électrique doit être faite par un dépositaire agréé. Utiliser uniquement des pièces et accessoires d'origine, approuvés par l'usine. Toute modification de la machine à pâtes annule la garantie.
8. CESSER d'utiliser l'appareil s'il fonctionne mal ou s'il a été échappé ou endommagé.
9. En cas de blocage, DÉBRANCHER L'APPAREIL DE LA PRISE avant de retirer la source du blocage.
10. NE PAS forcer la pâte dans l'appareil. Le rendement de la machine à pâtes sera supérieur et plus sécuritaire à sa puissance nominale.
11. NOUER les cheveux longs, cintrer les vêtements et retrousser les manches avant d'utiliser la machine à pâtes. ENLEVER cravate, bagues, montre, bracelets et autre bijou avant d'utiliser l'appareil.
12. NE PAS laisser pendre le cordon d'alimentation au bord du plan de travail. NE PAS mettre le cordon sur des surfaces chaudes. NE PLUS utiliser l'appareil lorsque le cordon est éraillé par l'usure ou endommagé. Toujours tenir le cordon à distance des pièces mobiles de l'appareil.
13. NE PAS ouvrir le carter de l'appareil. L'ouverture du carter de cet appareil annule la garantie.
14. Après l'avoir nettoyée, vérifier que la machine à pâtes est bien sèche avant de la rebrancher sur la prise, afin d'éviter les décharges électriques.
15. NE PAS utiliser l'appareil sous l'influence de la drogue ou de l'alcool.
16. Cet appareil est réservé à un usage domestique, non commercial. Un usage commercial annulera la garantie.
17. Placer l'appareil sur une surface stable, sèche et de niveau.
18. NE JAMAIS mettre les doigts ou des objets dans les rouleaux ou à proximité de ceux-ci lorsque la machine à pâtes est branchée, au risque d'endommager l'appareil ou de se blesser.
19. ÉVITER de saler la pâte. Le sel peut endommager l'appareil, ce qui annulerait la garantie.

CONSERVER CES DIRECTIVES!



DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	BROSSE DE NETTOYAGE	01-0621
2	MOLETTE RÉGLABLE À RAVIOLI	01-0622

N'hésitez pas à visiter notre site 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 001-440-638-3131



AVERTISSEMENT!

Avant tout entretien/nettoyage : ÉTEINDRE la machine (interrupteur sur 0), puis la DÉBRANCHER de la prise murale ou source d'alimentation !

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre lorsqu'il est utilisé afin de protéger son utilisateur contre les décharges électriques. Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation polarisé et d'une fiche à trois lames permettant de le brancher à une prise de courant mise à la terre. La fiche de cet appareil ressemble à celle illustrée à la figure A. Un adaptateur, illustré à la figure B, doit être utilisé pour brancher la fiche polarisée dans une prise de courant à deux trous. La patte de mise à la masse qui dépasse de l'adaptateur doit être branchée à une masse permanente, comme une prise de courant correctement mise à la terre, à l'aide d'une vis en métal, comme il est illustré à la figure C.

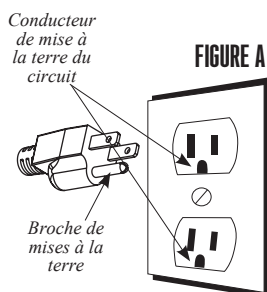


FIGURE A

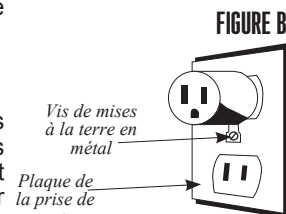


FIGURE B

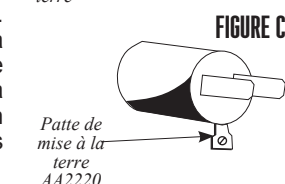


FIGURE C

RALLONGES

Utiliser uniquement des rallonges polarisées qui comportent des fiches à trois lames et des connecteurs de rallonges à trois lames pouvant accepter la fiche polarisée de cet appareil. Utiliser uniquement des rallonges ayant une classification électrique égale ou supérieure à celle de l'appareil. NE PAS utiliser de rallonges endommagées. Vérifier l'état de la rallonge avant de l'utiliser et la remplacer si elle est endommagée. NE PAS faire une utilisation abusive de la rallonge et ne pas la débrancher en tirant sur le cordon. Garder le cordon d'alimentation à bonne distance de la chaleur et des rebords tranchants.

ASTUCES

- Lorsque vous utilisez votre machine à pâtes, mettez-la sur une surface propre et stable, l'interrupteur près de vous pour en faciliter l'accès.
- Séchez les pâtes sur un séchoir à pâtes. Si vous allez faire cuire vos pâtes immédiatement, étalez-les sur une planche à pâtisserie ou à découper en attendant que l'eau bouille.
- Lorsque vous séchez les pâtes, séparez autant de bandes que possible pour éviter qu'elles ne collent lors de la cuisson.
- Une fois les pâtes sèches, enveloppez-les étroitement dans une pellicule de plastique, puis rangez-les dans un sac en plastique. Les pâtes se conservent au réfrigérateur jusqu'à 24 heures.
- Lorsque vous cuisez des pâtes maison, veillez à utiliser beaucoup d'eau pour éviter qu'elles collent. Un peu d'huile ajoutée à l'eau les empêchera mieux de coller.
- La cuisson des pâtes fraîches est normalement plus courte que celle des pâtes en paquets. Vos spaghettis maison seront cuits après 5 à 8 minutes dans l'eau bouillante. Quant aux fettuccines, ils prendront 7 à 11 minutes, selon la fermeté désirée.

CARACTÉRISTIQUES DE LA PASTA MACHINE

REMARQUE: Ne pas faire fonctionner la machine à pâtes plus de 15 minutes consécutives, afin de prévenir une surchauffe du moteur et conserver un excellent état de fonctionnement.

Le COUVERCLE DE SÉCURITÉ commande un interrupteur de sûreté. Lorsqu'il est ouvert, la machine à pâtes ne fonctionne pas.

LES GLISSIÈRES DE SÉCURITÉ dans le couvercle, sont un autre dispositif de protection. Déplacer les glissières de sécurité au-dessus des rouleaux lisses ou du rouleau coupant non utilisé. Les doigts et les objets seront ainsi protégés durant l'utilisation de l'appareil.

L'INTERRUPTEUR commande les deux vitesses de la machine à pâtes : appuyer sur I pour vitesse RAPIDE, sur II pour la vitesse LENTE. Il est recommandé d'utiliser la machine à pâtes à vitesse lente (II), le temps de se familiariser avec le fonctionnement de la machine et le pétrissage. Le O de l'interrupteur permet d'éteindre l'appareil.

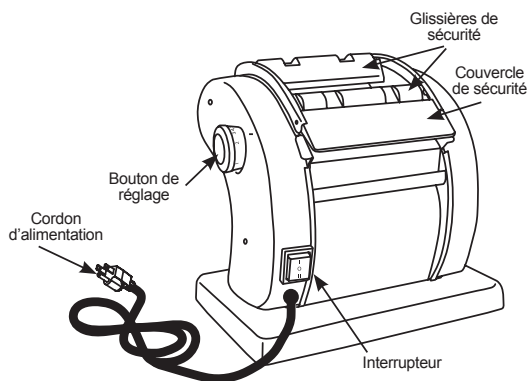
Le BOUTON DE RÉGLAGE sert à régler l'écartement entre les rouleaux lisses : tirer légèrement le bouton, puis le tourner pour aligner le chiffre de l'écartement souhaité au trait gravé sur le carter. Relâcher ensuite le bouton pour qu'il repose contre le carter de l'appareil. Le réglage 1 est le plus large écartement ; le réglage 9, la distance la plus rapprochée, favorise une abaisse très mince.

REMARQUE: TOUJOURS éteindre la machine à pâtes (interrupteur sur O), avant de régler l'écartement. NE JAMAIS tourner le bouton de réglage lorsque l'appareil fonctionne.

Les ROULEAUX LISSES servent à pétrir et travailler la pâte avant de la découper à la taille voulue, soit pour former des nouilles larges ou des abaisses très minces.

ROULEAUX COUPANTS:

Deux rouleaux, l'un pour former les spaghettis, l'autre pour les fettuccines, plus larges.



AVERTISSEMENT!

**GARDER LES DOIGTS
À DISTANCE DES
ROULEAUX ET DES
ROULEAUX COUPANTS!**

**Ne pas insérer des couteaux, ni
autres objets entre les
rouleaux et les rouleaux coupants.**



AVERTISSEMENT!

Avant tout entretien/nettoyage : **ÉTEINDRE** la machine (interrupteur sur O), puis la **DÉBRANCHER** de la prise murale ou source d'alimentation !

NETTOYAGE

REMARQUE: Nettoyer la machine à pâtes avant la première utilisation, puis après chaque utilisation.

La première fois que vous utilisez l'appareil, faites passer une petite quantité de pâte à travers les rouleaux lisses et les deux rouleaux coupants. Vous vous familiariserez ainsi avec la machine à pâtes, tout en éliminant les débris éventuels sur les rouleaux. Suivez les étapes ci-dessous :

1. Branchez la machine à pâtes sur une prise, puis mettez l'interrupteur sur II (vitesse lente). **Figure 1**

2. Faites entrer un peu de pâte entre les rouleaux lisses, puis entre les rouleaux coupants. Répétez ce procédé plusieurs fois. Jetez la pâte lorsque l'appareil est propre. **Figure 2** Consultez le Mode d'emploi de la machine à pâtes dans ce livret pour un complément d'information.

3. Mettez l'interrupteur sur O pour éteindre l'appareil. Débranchez le cordon de la prise. **Figure 1**

4. Tirez, puis tournez le bouton de réglage sur 1 — écartement maximum des rouleaux lisses, pour le nettoyage. **Figure 3**

5. À l'aide de la brosse de nettoyage fournie, ou d'une petite brosse douce et propre, essuyez les fragments de pâte sur les rouleaux coupants et les rouleaux lisses. Si la pâte est collée, attendez qu'elle soit sèche pour la brosser plus facilement.

REMARQUE: Veillez à ne pas mettre les doigts, couteaux, ustensiles ou tissus entre les rouleaux. Vous pourriez vous blesser ou endommager l'appareil.

6. Passez un chiffon doux et humide sur les autres surfaces de la machine à pâtes. NE PAS utiliser de nettoyant abrasif sur l'appareil.

7. NE JAMAIS plonger la machine à pâtes dans l'eau ou d'autres liquides. La machine à pâtes n'est PAS lavable au lave-vaisselle.

FIGURE 1

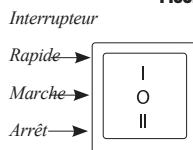


FIGURE 2

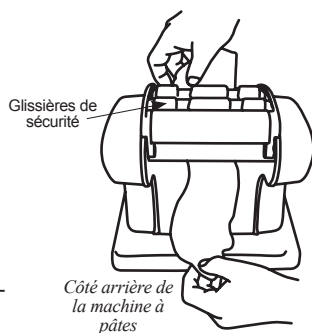
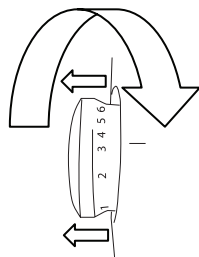


FIGURE 3



AVERTISSEMENT!

**GARDER LES DOIGTS
À DISTANCE DES
ROULEAUX ET DES**

ROULEAUX COUPANTS!

Ne pas insérer des couteaux, ni
autres objets entre les
rouleaux et les rouleaux coupants.



MODE D'EMPLOI DE LA PASTA MACHINE

REMARQUE: Ne pas faire fonctionner la machine à pâtes plus de 15 minutes consécutives, afin de prévenir une surchauffe du moteur et conserver un excellent état de fonctionnement.

1. Préparez la pâte de votre choix. La section Recettes de ce livret vous propose plusieurs préparations.

REMARQUE: Évitez de saler la pâte, au risque d'endommager la machine.

2. Placez la machine à pâtes sur une surface stable, sèche et de niveau.

3. Ouvrez le couvercle de sécurité. Vérifiez que l'interrupteur est sur O (appareil éteint). **FIGURES 4 ET 5**

4. Branchez l'appareil.

5. Fermez le couvercle de sécurité.

REMARQUE: La machine à pâtes est hors service lorsque le couvercle de sécurité est ouvert. Il doit être fermé pour que l'appareil fonctionne.

6. Découpez la pâte en morceaux gros comme le poing.

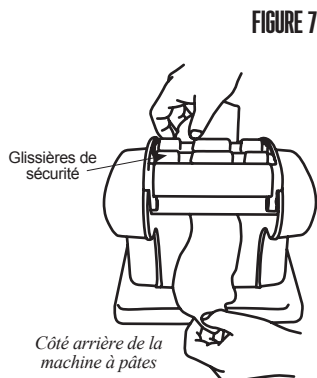
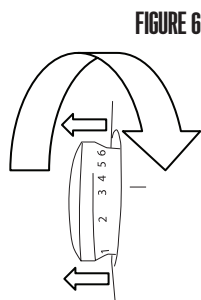
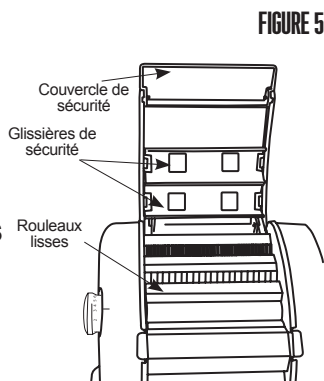
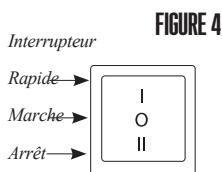
7. Tirez, puis tournez le bouton de réglage sur 1 (le 1 sera alors aligné avec le trait marqué sur le carter). Relâchez ensuite le bouton pour qu'il repose contre le carter de l'appareil. Le réglage 1 est le plus large écartement. Figure 6

8. Déplacez les glissières de sécurité au-dessus des deux rouleaux coupants. **Figure 7**

9. Mettez l'interrupteur sur II, vitesse lente. Figure 4

10. Pincez l'extrémité de l'un des morceaux de pâte pour l'amincir et faciliter son passage dans les rouleaux lisses. **Figure 7**

11. Poussez délicatement la pâte entre les rouleaux lisses, en gardant les doigts à distance, jusqu'à ce que les rouleaux tirent la pâte. Les rouleaux lisses entraîneront la pâte dans la machine. L'abaisse, c.-à-d. la pâte amincie sous les rouleaux, sortira à l'arrière de la machine à pâtes. Placez la main sous l'abaisse lorsqu'elle sort des rouleaux lisses pour guider son passage dans l'appareil. **Figure 7**



12. Répétez 2 ou 3 fois ce procédé avec chaque abaisse.

REMARQUE: Les rouleaux lisses parachèvent le pétrissage. En effet, le passage répété de la pâte dans les rouleaux lisses produit une abaisse uniforme, lustrée et élastique. Si la pâte colle aux rouleaux lisses, farinez-la, puis répétez l'étape 10.

Si la pâte semble trop sèche, remettez-la dans un bol ou sur une planche à pâtisserie, puis versez-y plusieurs gouttes d'eau. Pétrissez la pâte plusieurs fois à la main pour distribuer l'humidité uniformément. Veillez à éteindre la machine à pâtes (interrupteur sur O) lorsqu'elle est inutilisée.

13. Après avoir passé deux ou trois fois l'abaisse dans les rouleaux lisses réglés sur 1 (écartement maximum), éteignez la machine à pâtes. Mettez le bouton de réglage sur 2, puis faites passer à nouveau l'abaisse dans les rouleaux lisses. Continuez de passer la pâte à des réglages de plus en plus élevés, donc entre des rouleaux lisses de plus en plus rapprochés, jusqu'à ce que vous obteniez des abaisses d'environ 1,6 cm (1/16 po) d'épaisseur.

REMARQUE: Le réglage nécessaire variera selon le type de pâte, sa consistance, la température et l'humidité ambiantes.

14. Lorsque l'abaisse a l'épaisseur souhaitée, éteignez la machine à pâtes (interrupteur sur O).

15. Décidez du type de pâtes que vous allez faire : spaghettis ou fettuccines. Déplacez l'une des glissières de sécurité au-dessus des rouleaux lisses, l'autre au-dessus du rouleau coupant qui ne sera pas utilisé. **Figure 8**

16. Mettez l'interrupteur sur II, vitesse lente. Faites entrer l'abaisse dans le rouleau coupant, jusqu'à ce qu'il la tire. Le rouleau coupant entraînera la pâte dans la machine. Les pâtes sortiront à l'arrière de la machine à pâtes. Placez la main sous les pâtes lorsqu'elles sortent du rouleau coupant pour guider leur passage dans l'appareil. **Figure 9**

17. Mettez les pâtes sur un séchoir vertical ou à plat sur une planche à pâtisserie. Les pâtes sécheront plus rapidement lorsqu'elles sont étalées. **Figure 10**

18. Suivez les directives de cuisson une fois les pâtes sèches.

FIGURE 8

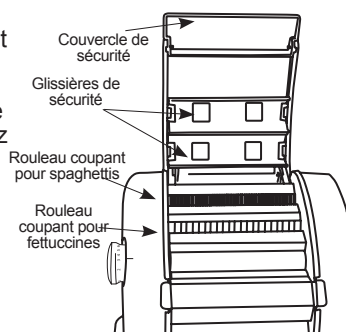


FIGURE 9

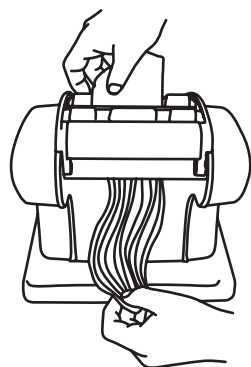
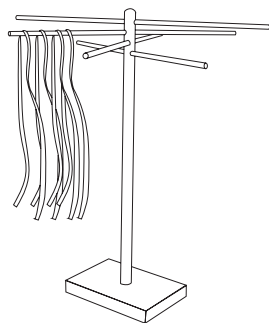


FIGURE 10





SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Il y a des règles fondamentales à suivre lors de la manipulation d'aliments. Elles sont **CUIRE, SÉPARER, NETTOYER, et REFROIDIR RAPIDEMENT**.

CUIRE

Il est crucial de cuire les aliments à une température interne sûre pour détruire les bactéries qui sont présentes. La sécurité des hamburgers et autres aliments faits avec de la viande hachée a reçu dernièrement beaucoup d'attention, et pour une bonne raison. Quand la viande est hachée, les bactéries présentes sur la surface sont mélangées dans l'ensemble du mélange haché. Si cette viande hachée n'est pas cuite jusqu'à au moins 71oC à 74oC (160oF à 165oF), les bactéries ne seront pas détruites et il y a une forte chance que cela vous rendra malade.

Des morceaux solides de viande comme des steaks et côtelettes n'ont pas de bactéries dangereuses comme E. coli à l'intérieur, donc ils peuvent être servis plus saignants. Quand même, tout morceau de bœuf doit être cuit à une température interne d'au moins 63oC (145oF) (mi-saignant). La température sûre pour la volaille est 75oC (165oF) et les morceaux de viande entier de porc doivent être cuits à 71oC (160oF).

SÉPARER

Les aliments qui seront mangés crus et les aliments qui seront cuits avant d'être mangés **DOIVENT TOUJOURS** être séparés. La contamination croisée se produit quand des viandes crues ou des œufs viennent en contact avec des aliments qui seront mangés crus. Ceci est une source principale d'intoxication alimentaire. Enveloppez toujours deux fois les viandes crues et placez-les sur l'étagère la plus basse dans le réfrigérateur de manière qu'aucun jus ne puisse goûter sur les fruits et légumes crus. Puis utilisez les viandes crues entre 1 et 2 jours après l'achat, ou congelez-les pour les conserver plus longtemps. Décongelez les viandes congelées dans le réfrigérateur, pas sur le comptoir.

Quand vous grillez ou cuisez des viandes ou des poissons crus, assurez-vous de mettre la viande cuite sur un plat propre. N'utilisez pas le même plat que vous avez utilisé pour transporter les aliments avant de les mettre sur le grill. Lavez les ustensiles utilisés pour griller après que les aliments sont tournés pour la dernière fois sur le grill, aussi bien que les spatules et cuillers utilisées pour faire sauter à feu vif en remuant ou pour tourner la viande au fur et à mesure qu'elle cuit.

Assurez-vous de bien laver vos mains après avoir manipulé des viandes crues ou des œufs crus. Se laver les mains avec du savon et de l'eau, ou utiliser une lingette antibactérienne pré-humidifiée est absolument nécessaire après avoir touché de la viande crue ou des œufs crus. Ne pas se laver les mains et les surfaces pendant la cuisine est une cause majeure de contamination croisée.

NETTOYER

Lavez fréquemment vos mains et les surfaces de travail lorsque vous cuisinez. Lavez avec du savon et de l'eau chaude pendant au moins 15 seconds, puis séchez avec une serviette en papier.

REFROIDIR RAPIDEMENT

La réfrigération rapide des aliments est très importante. La zone de danger où les bactéries se multiplient est entre 4oC et 60oC (40oF et 140oF). Votre réfrigérateur doit être réglé à 4oC (40oF) ou en-dessous; votre congélateur doit être à -17oC (0oF) ou en-dessous. Une règle simple : servir chaud les aliments chauds, servir froid les aliments froids. Utilisez des réchauds ou plaques chauffantes pour garder les aliments chauds pendant le service. Utilisez des bains d'eau glacée pour garder au froid les aliments froids. Ne jamais laisser des aliments à la température ambiante pendant plus de deux (2) heures - 1 heure si la température ambiante est 32oC (90oF) ou au-dessus. Lorsque vous emballez les aliments pour un pique-nique, assurez-vous que les aliments sont déjà refroidis rapidement lorsqu'ils sont mis dans le panier à pique-nique isotherme. Le panier à pique-nique ne refroidira pas les aliments – il garde simplement les aliments froids lorsqu'il est emballé correctement avec de la glace. Les aliments cuits chauds doivent être placés dans des conteneurs peu profonds et immédiatement réfrigérés pour qu'ils se refroidissent rapidement. Assurez-vous de bien couvrir les aliments après qu'ils sont froids.

REMARQUE : Des considérations particulières doivent être prises lors de l'utilisation de venaison ou d'autre gibier sauvage, puisqu'ils peuvent devenir très contaminés durant l'opération de dépouille. La venaison est souvent gardée à des températures qui pourraient potentiellement permettre la croissance de bactéries, tel que lorsque celle-ci est transportée. Se référer au Département de la viande et de la volaille de l'USDA (USDA Meat and Poultry Department) pour d'autres questions ou informations sur la sécurité de la viande et des aliments.

UN AN DE GARANTIE WESTON LIMITÉE

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

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

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

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

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

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

Pour procéder à une réclamation de garantie : allez à l'adresse www.WestonProducts.com/Contact; ou appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.440.638.3131 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, sont à votre charge.

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

Pour toute réparation sans garantie : appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.440.638.3131 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE, pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de marchandises (numéro de RMA). Tout envoi expédié sans numéro de RMA sera refusé. Tout diagnostic, travail d'entretien, de réparation ou de traitement sera facturé 35 USD/heure. Aucun travail d'entretien ou de réparation ne sera effectué sans autorisation préalable. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, ainsi que ceux de retour sont à votre charge.





ATTENTION!

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

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

CustomerService@WestonProducts.com

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

Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149

WestonProducts.com

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

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

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

CustomerService@WestonProducts.com

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

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

Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149

WestonProducts.com

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡ATENCIÓN!

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

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

CustomerService@WestonProducts.com

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

WestonProducts.com

NO devuelva este artículo al vendedor minorista antes de comunicarse con Servicio al Cliente de
Weston Brands.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Consulte estas instrucciones y úselas para enseñar sobre el uso de este producto a otras personas.