

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



DELUXE ELECTRIC
PASTA MACHINE

LE INVITAMOS A LEER CUIDADOSAMENTE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR SU APARATO.

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

TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
COMPONENT LIST	4
OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION	5
TIPS	5
PASTA MACHINE FEATURES	6
CLEANING INSTRUCTIONS	7
USING THE PASTA MACHINE	8-9
FOOD SAFETY	10
WARRANTY	12
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES	14
LISTA DE COMPONENTES	15
OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE	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
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	24
DESCRIPTION DE LA PIÈCE	25
AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR	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



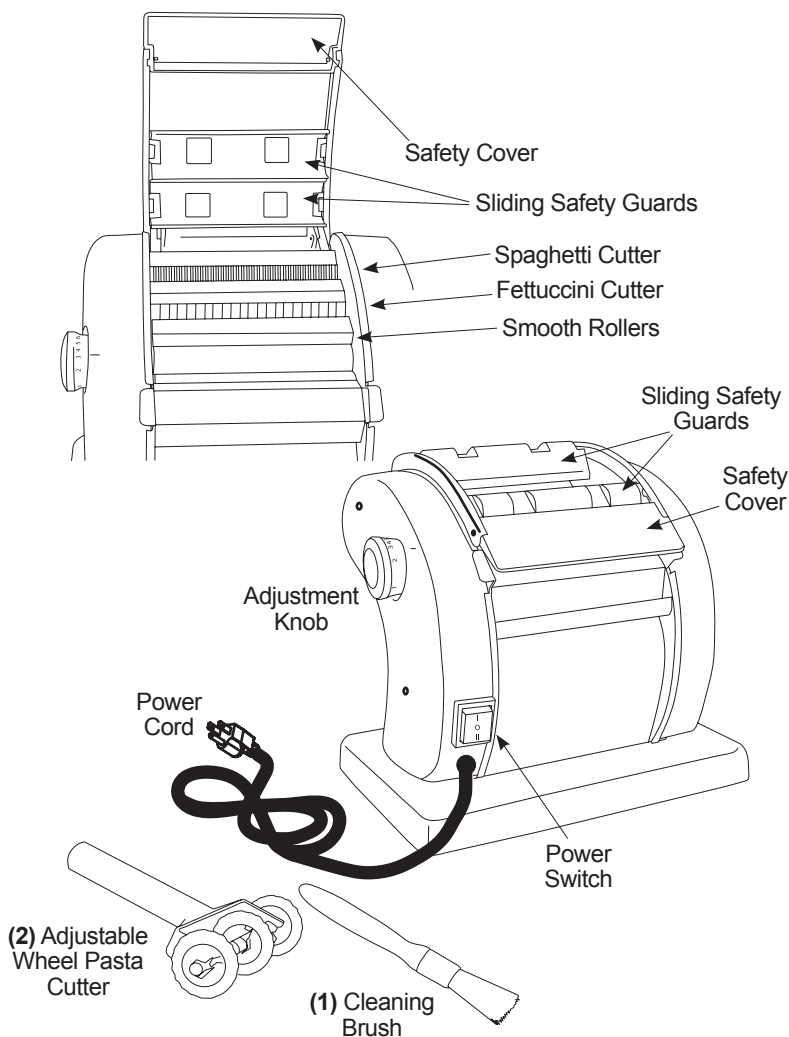
IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. 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.
6. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. To protect against risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or motor base in water or other liquid.
8. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
9. 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 use outdoors.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
14. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
15. Do not open the housing of this unit. Opening the housing of this unit will void any warranty.
16. Always use the Pasta Machine on a dry, level surface.
17. 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.
18. Avoid using salt in the pasta dough. Salt may damage the machine and void warranty.
19. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
20. Check that the appliance is OFF (●) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (●); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
21. Do not use appliance for other than intended purpose.
22. Do not leave the pasta maker unattended while it is operating.
23. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
24. CAUTION! In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

SAVE THESE INSTRUCTIONS





COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	CLEANING BRUSH
2	ADJUSTABLE WHEEL PASTA CUTTER

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

WestonBrands.com

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. This appliance is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

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.

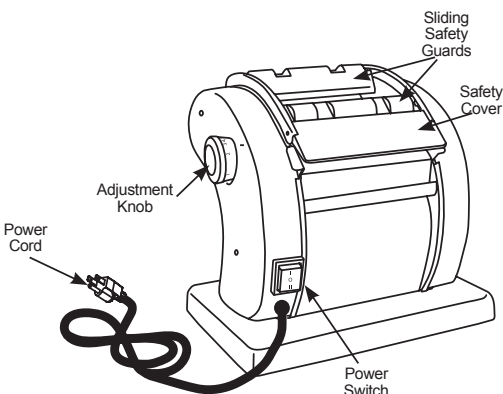
POWER SWITCH controls the Pasta Machine two speeds. Press 'I' for FAST and press 'II' for SLOW. It is recommended to use your Pasta Machine at 'II' (slow) speed until you are comfortable with operating the machine and handling the dough. 'O' represents 'OFF' on the Power Switch.

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.



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

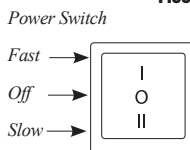


FIGURE 2

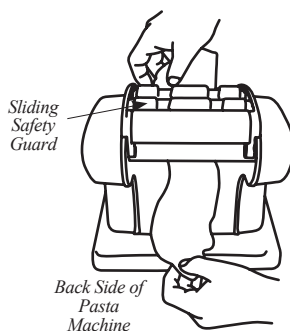
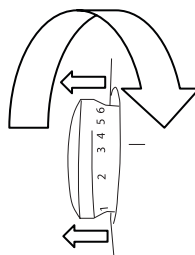


FIGURE 3



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**

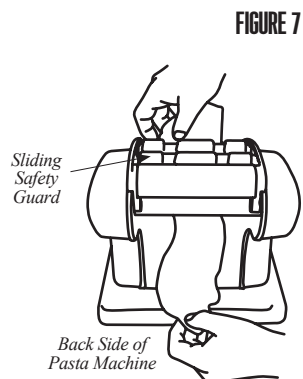
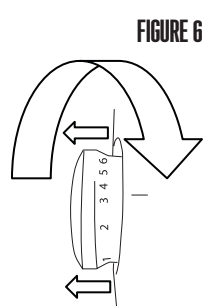
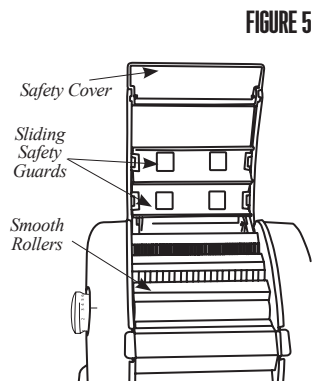
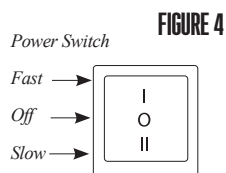
8. Move the Sliding Safety Guards over the two Cutting Rollers. **Figure 7**

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.

FIGURE 8

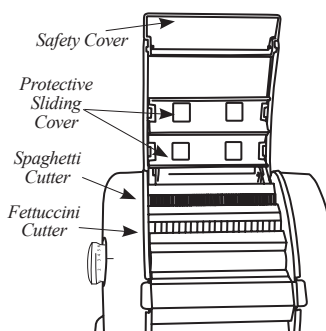
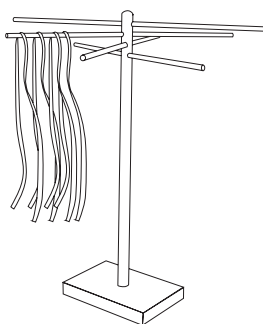


FIGURE 9



FIGURE 10



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 (74°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 60°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-18°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.



**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. 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.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Visit WestonBrands.com. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.



WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD



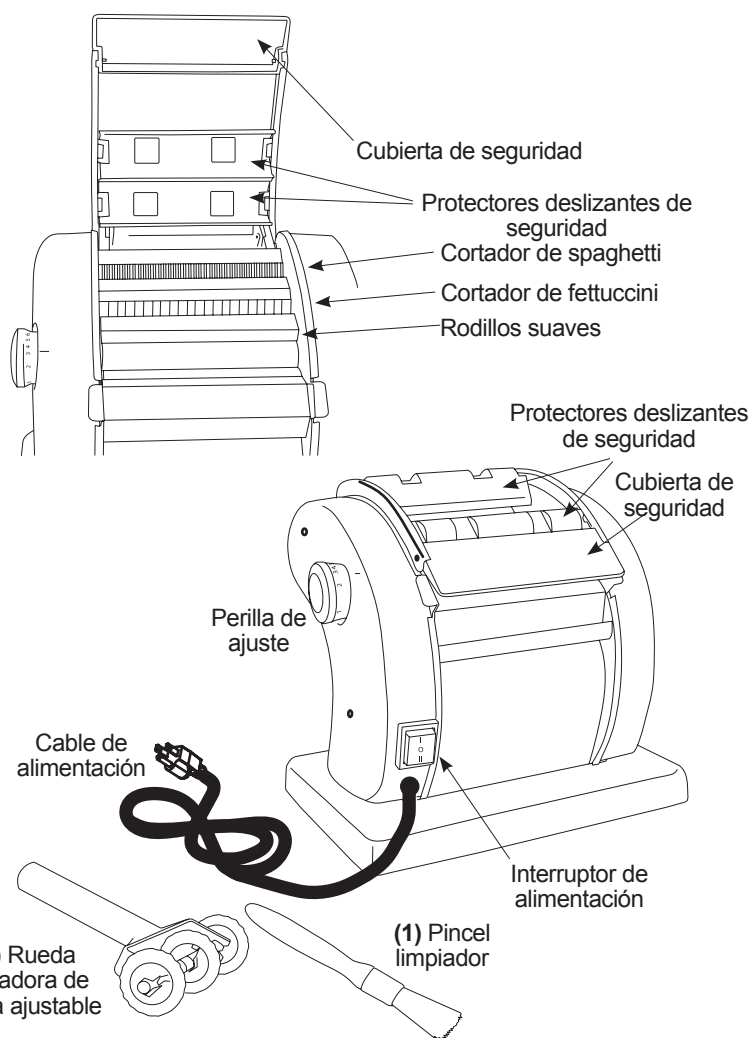
MÁQUINA ELÉCTRICA DE LUJO PARA PASTA

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este electrodoméstico no ha sido diseñado para ser usado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que lo hagan bajo la atenta supervisión y siguiendo las instrucciones relativas al uso del electrodoméstico de una persona responsable por su seguridad.
3. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Se necesita supervisión atenta cuando cualquier electrodoméstico sea usado cerca de niños. Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no jueguen con el aparato.
5. 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 atoramiento de las partes móviles y cualquier otra condición que pueda afectar el funcionamiento.
6. APAGUE el electrodoméstico y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
7. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni la base del motor en agua ni en ningún otro líquido.
8. No haga funcionar ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, si el aparato no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. El cable de suministro de energía debe ser reemplazado y reparado por el fabricante, el agente de servicio del fabricante o una persona calificada para evitar peligros. Llame al número de servicio al cliente que se provee para pedir información sobre exámenes, reparaciones o ajustes.
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. Quítese lazos, anillos, relojes, pulseras y cualquier otra alhaja antes de poner la máquina en funcionamiento.
12. No se debe usar en exteriores.
13. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera, así como tampoco que toque superficies calientes, incluida la estufa.
14. No lo coloque cerca ni encima de un quemador eléctrico o de gas que esté caliente ni en el interior de un horno caliente.
15. No abra el bastidor de esta unidad. Abrir el bastidor de esta unidad anulará la garantía.
16. Siempre utilice la máquina para hacer pasta sobre una superficie lisa y seca.
17. 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.
18. Evite utilizar sal en la masa de la pasta. La sal puede dañar la máquina y anular la garantía.
19. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
20. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato pueden causar un riesgo de lesiones personales.
21. Verifique que el artefacto esté OFF (● / apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (● / apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
22. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
23. Nunca deje la máquina para hacer pasta sin supervisión mientras está en funcionamiento. o intente violar el mecanismo de enclavamiento de la cubierta.
24. No intente violar el mecanismo de enclavamiento de la cubierta.
25. ¡PRECAUCIÓN! A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este artefacto no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio regularmente activa y desactiva.



LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
1	PINCEL LIMPIADOR
2	RUEDA CORTADORA DE PASTA AJUSTABLE

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

WestonBrands.com

OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico.

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica. Este aparato está provisto de un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe encaja solo de una manera en un tomacorriente conectado a tierra. No anule el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, haga que un electricista reemplace el tomacorriente.

La longitud del cable utilizado en este electrodoméstico se seleccionó para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si es necesario un cable más largo, se puede usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del dispositivo. Se debe tener cuidado para colocar el cable de extensión de modo que no cuelgue sobre el mostrador o sobre la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente.

CONSEJOS

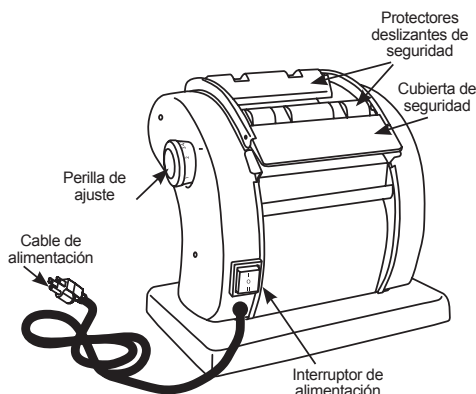
- Cuando utiliza su máquina de hacer pasta, colóquela siempre sobre una superficie limpia y estable, con el interruptor de alimentación cerca de usted para un fácil acceso.
- Utilice un soporte de bambú para secar pasta para colgar la pasta para que se seque. Si va a cocinar su pasta inmediatamente, 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 almacénala 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 ubicadas 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.

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**

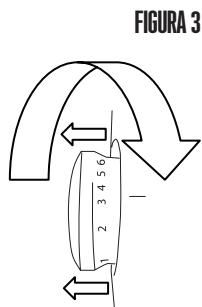
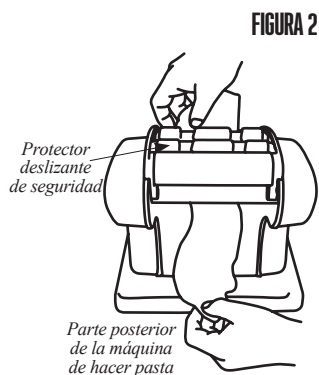
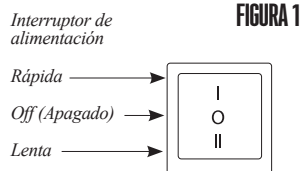
4. Configure la perilla de ajuste en '1', de modo que los rodillos suaves estén tan alejados como sea posible para limpiarlos. **Figura 3**

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.



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**

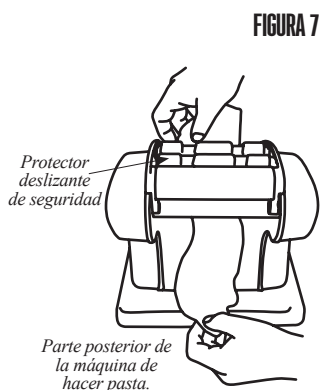
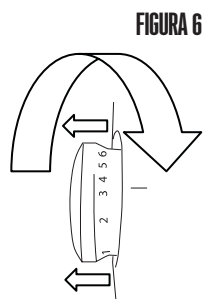
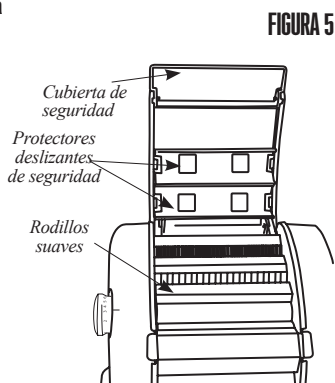
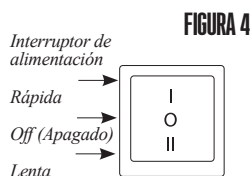
8. Mueva los protectores deslizantes de seguridad sobre los rodillos cortadores. **Figura 7**

9. Coloque el interruptor de alimentación en ‘II’ (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.



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 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 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

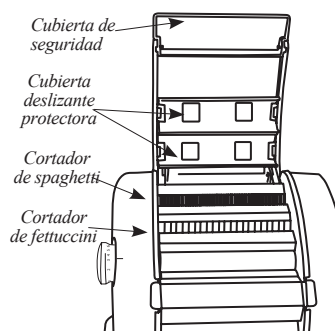
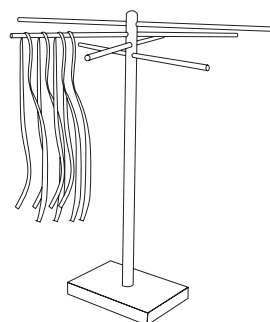


FIGURA 9



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 74°C (165°F) y los cortes sólidos de carne de puerco deben cocinarse a 71°C (160°F).

SEPARAR

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

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

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

LIMPIAR

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

ENFRIAR

Es muy importante enfriar los alimentos. La zona de peligro para la multiplicación de bacterias está entre los 4 °C y 60 °C (40 °F - 140 °F). El refrigerador debe estar a 4 °C (40 °F) o menos; el congelador debe estar a -18 °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 enfriará 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 enfrién rápidamente. No olvide cubrir los alimentos una vez que se enfrién..

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





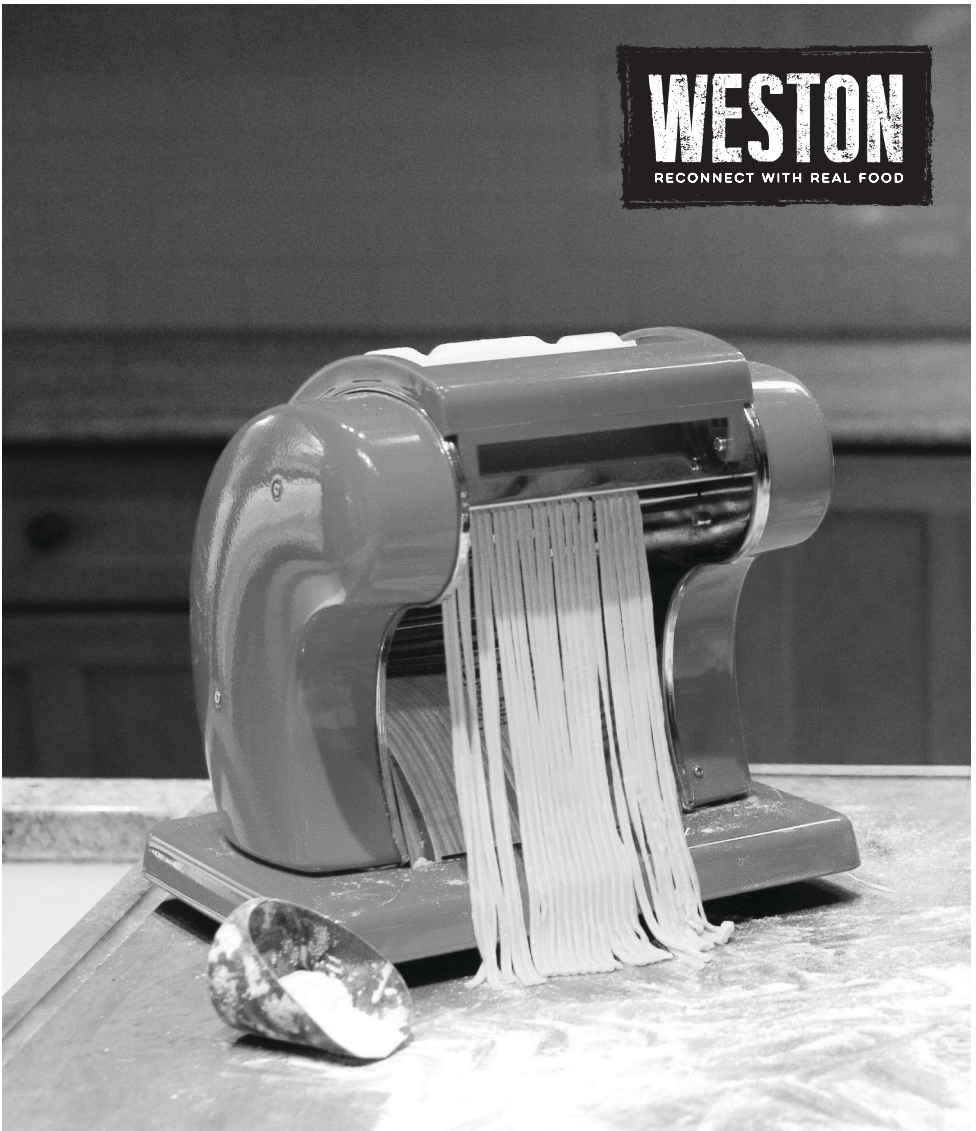
Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 – 401
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con Centros de Servicio autorizados. Por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en dónde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al: Centro de Atención al Consumidor: 800 95 30 121		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.		
COBERTURA		
• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.		
LIMITACIONES		
• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.		
EXCEPCIONES		
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.		
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de cómo hacer efectiva su garantía.		
FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA____ MES____ AÑO____		• Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO - 800 95 30 121 Email: mexico.service@WestonBrands.com
CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS		
Ciudad de México ELECTRODOMÉSTICOS Av. Plutarco Elías Calles No. 1499 Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490 Tel: 55 5235 2323		Nuevo León FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES Ruperto Martínez No. 238 Ote. Col. Centro, Monterrey, N.L., C.P. 64000 Tel: 81 8343 6700
CASA GARCÍA Av. Patriotismo No. 875-B Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910 Tel: 55 5563 8723		Jalisco SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO Garibaldi No. 1450 Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660 Tel: 33 3825 3480

Modelo(s):	Tipos:	Características Eléctricas:
01-0601-W	PM02	120 V~ 60 Hz 90 W
Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "W", "K" y/o "MX".		

WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD



MACHINE À PÂTES

ÉLECTRIQUE DE LUXE

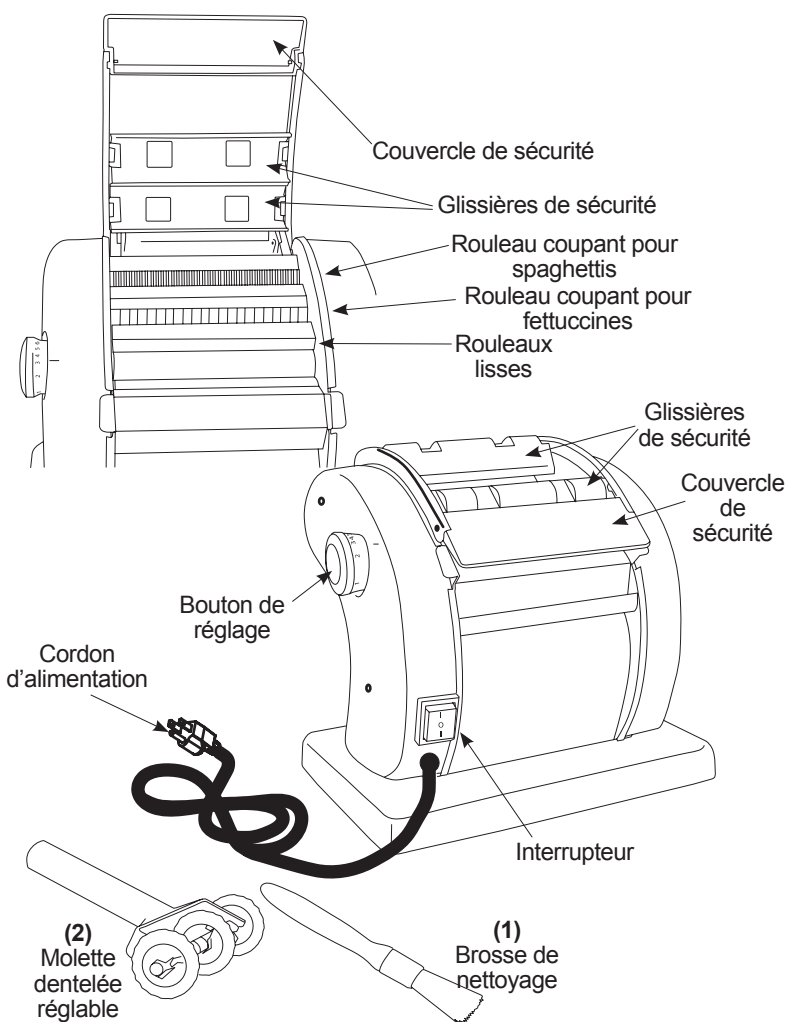
PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Prière de lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou qui n'ont ni l'expérience ni les connaissances requises, à moins d'être attentivement supervisées et formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
4. Une supervision attentive est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé près d'un enfant. Les enfants devraient être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. 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.
6. Éteindre l'appareil, puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. Pour éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou un autre liquide.
8. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé, après un mauvais fonctionnement de l'appareil et lorsqu'il a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Le remplacement du cordon et les réparations doivent être effectués par le fabricant, son agent de réparation ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout risque de blessure. Communiquer avec le service à la clientèle du fournisseur pour obtenir des renseignements sur l'inspection, la réparation et le réglage.
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 utiliser l'appareil à l'extérieur.
13. Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir ni toucher une surface chaude, incluant la cuisinière.
14. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ni dans un four chaud.
15. Ne pas ouvrir le carter de l'appareil. L'ouverture du carter de cet appareil annule la garantie.
16. Toujours utiliser la machine à pâtes sur une surface sèche et plane.
17. 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.
18. Éviter de saler la pâte. Le sel peut endommager l'appareil, ce qui annulerait la garantie.
19. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou blesser quelqu'un.
20. S'assurer que l'appareil est OFF (●/arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande à et mettre à OFF (●/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
21. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
22. Ne pas laisser la machine à pâtes sans surveillance lors de son utilisation.
23. Ne pas forcer le mécanisme de verrouillage du couvercle.
24. ATTENTION ! Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, se dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.

CONSERVER CES DIRECTIVES!



DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
1	BROSSE DE NETTOYAGE
2	MOLETTE RÉGLABLE À RAVIOLI

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

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Cet appareil est fourni avec une fiche mise à la terre (3 broches) afin de réduire le risque de choc électrique. La fiche s'insère d'une seule façon dans une prise mise à la terre. Ne pas tenter de nuire au fonctionnement sécuritaire de la prise en modifiant la fiche de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche ne s'insère toujours pas, demander à un électricien de remplacer la prise.

La longueur du cordon utilisé sur cet appareil a été choisie pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Si un cordon plus long est nécessaire, une rallonge approuvée peut être utilisée. Le calibre électrique de la rallonge doit être égal ou supérieur au calibre de l'appareil. Il faut veiller à ce que la rallonge ne soit pas placée sur le comptoir ou sur le dessus de la table, où elle pourrait être tirée par des enfants ou trébucher accidentellement.

ASTUCES

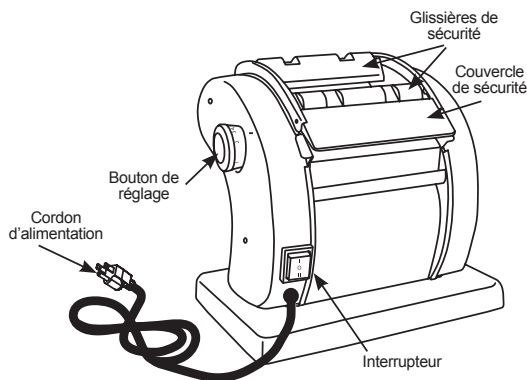
- Lorsque vous utilisez votre machine à pâtes, mettez-la sur une surface propre et stable, l'interrupteur près de vous pour en faciliter l'accès.
- Séchez les pâtes sur un séchoir à pâtes. Si vous allez faire cuire vos pâtes immédiatement, étalez-les sur une planche à pâtisserie ou à découper en attendant 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.

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

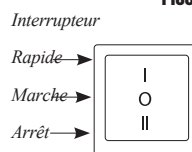


FIGURE 2

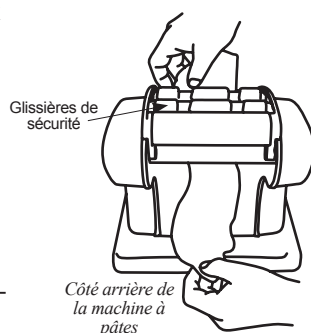
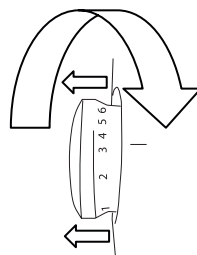


FIGURE 3



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.

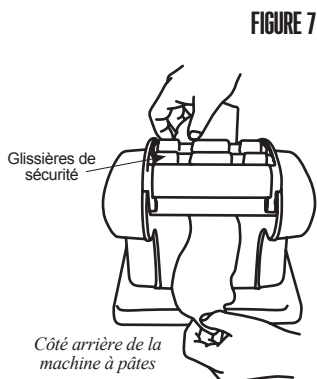
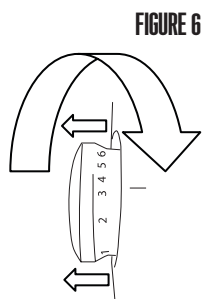
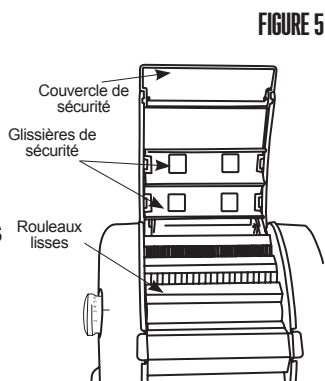
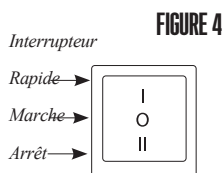
7. Tirez, puis tournez le bouton de réglage sur 1 (le 1 sera alors aligné avec le trait marqué sur le carter). Relâchez ensuite le bouton pour qu'il repose contre le carter de l'appareil. Le réglage 1 est le plus large écartement. Figure 6

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

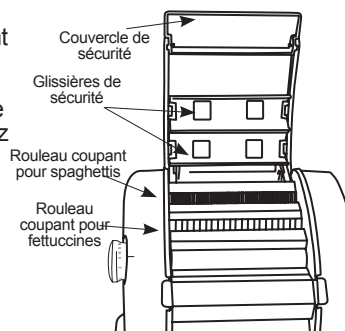
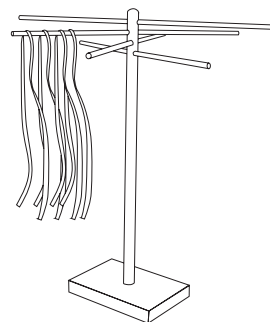


FIGURE 9



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 74oC (165oF) et les morceaux de viande entier de porc doivent être cuits à 71oC (160oF).

SÉPARER

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

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

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

NETTOYER

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

REFROIDIR RAPIDEMENT

La réfrigération rapide des aliments est très importante. La zone de danger où les bactéries se multiplient est entre 4oC et 60oC (40oF et 140oF). Votre réfrigérateur doit être réglé à 4oC (40oF) ou en-dessous; votre congélateur doit être à -18oC (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.

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. Cette garantie est annulée si le produit est soumis à toute tension et à toute autre forme d'onde autre que celle spécifiée sur l'étiquette des spécifications nominales (p. ex., 120 V ~ 60 Hz).

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

Cette garantie vous donne des droits 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. Visiter WestonBrands.com. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.







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
Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387
WestonBrands.com

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

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

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

Customer.Service@WestonBrands.com
Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387
WestonBrands.com

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡ATENCIÓN!

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

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

Customer.Service@WestonBrands.com
Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387
Weston Brands.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.

