WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD

Traditional Style
PASTA MACHINE

01-0201

Due to constant factory improvements, the product pictured might differ slightly from the product in this box.

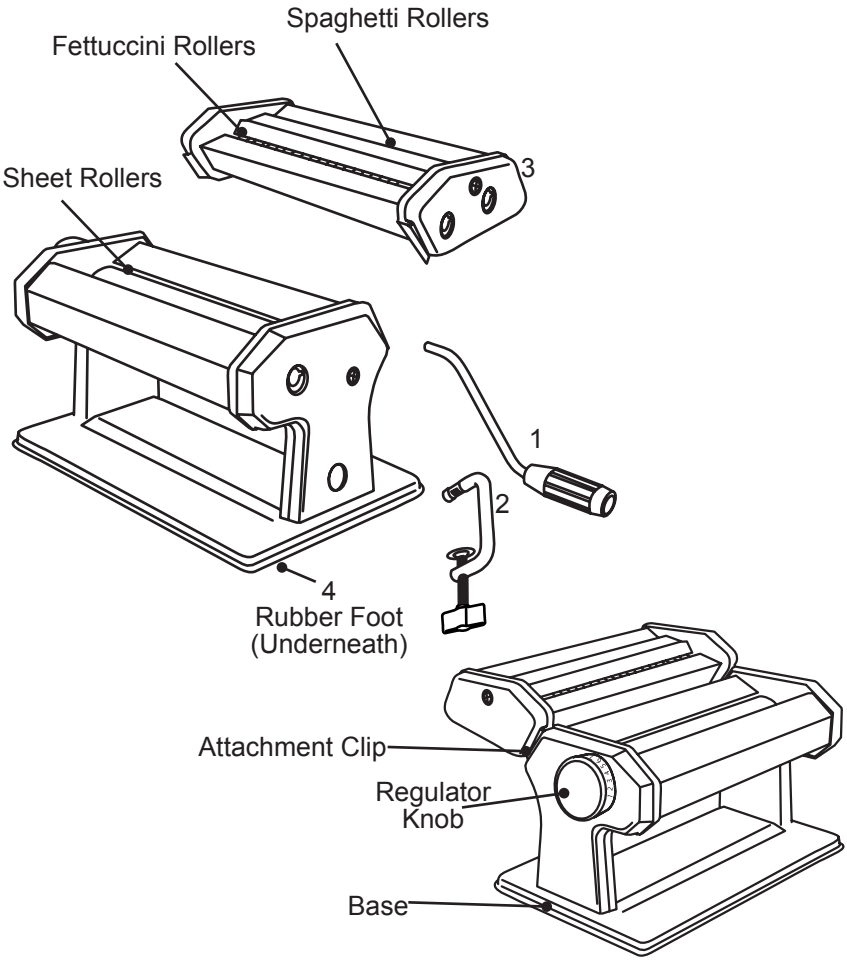
REV111314

TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

COMPONENT LIST 3
PASTA TIPS 4
CLEANING 5
ASSEMBLY INSTRUCTIONS 6
ROLLING DOUGH INSTRUCTIONS 7-8
CUTTING DOUGH INSTRUCTIONS 8
RECIPES 9
FOOD SAFETY 10
WARRANTY 12

LISTA DE COMPONENTES 14
CONSEJOS PARA PASTA 15
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA 16
ARMADO DE LA MÁQUINA DE PASTA 17
INSTRUCCIONES DE ENROLLADO DE LA MASA 18
INSTRUCCIONES PARA CORTRAR LA MAS 19
RECTAS 20
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS 21
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON 22

LISTE DES PIÈCES 24
SUGGESTIONS POUR LES PÂTES 25
DIRECTIVES DE NETTOYAGE 26
ASSEMBLAGE DE LA MACHINE À PÂTE 27
INSTRUCTIONS POUR ROULER LA PÂTE 28-29
INSTRUCTIONS POUR COUPER LA PÂTE 29
RECETTES 30
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE 31
INFORMATION SUR LA GARANTIE 35



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	HANDLE	01-0216
2	C-CLAMP	01-0217
3	FETTUCCINI/SPAGHETTI CUTTER ATTACHMENT	01-0218
4	RUBBER FEET (4)	01-0211

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 Products 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

PASTA TIPS

• DOUGH CONSISTENCY You know when you're finished kneading the dough when the ball of dough has a soft texture. It should feel moist, but not stick to your fingers.

• LET IT REST! When you have your dough ball, set it aside to rest for 15-30 minutes. While resting, wrap it in cellophane wrap or cover it with a damp towel (or paper towel) to keep it from drying out. Resting gives the flour time to fully absorb the water.

• WATER If the recipe that you are using calls for water, add it last in portions. Depending on egg size and accuracy of flour measurement, you may not need the entire amount of water in the recipe.

• FLOUR & WATER RATIO Don't be afraid to use flour. If after resting, the dough feels too damp add a little flour and knead it a little more (don't worry, if you add too much you can add more water or olive oil to balance it).

• FLOUR IS YOUR BEST TOOL Before rolling out the dough or cutting the sheets, sprinkle the rollers with flour to keep the dough from sticking. This will also help the dough separate when you cut the pasta.

• Before cutting the dough and between changing the roller settings, dredge the dough sheet in some flour. This will also help to cut the dough better.

CLEANING

The Pasta Machine and the Cutter Attachment may have some excess oil on it from the factory. This is to protect the machine during shipping. THIS OIL MUST BE REMOVED BEFORE USING THE MACHINE!

• Using a clean dry cloth, wipe all the surfaces clean. DO NOT USE WATER! Never wash the Pasta Machine or the Cutter Attachment with water, place it in water, or put it into the dishwasher. Simply wipe it clean with a dry cloth.

• To clean the inner surfaces of the Pasta Machine and the Cutter Attachment pass a piece of dough through the Rollers and Cutters several times, making sure the dough touches all the surfaces, especially the sides where machine oil can accumulate. Discard this dough when finished.

• Use a dry pastry brush to remove any flour or bits of dough from the hard to reach places.

• Lightly sprinkle some flour on the Rollers and Cutters. Using a dry brush, work the flour into the edges of the Pasta Machine and into the Cutter Attachment. Brush all the flour away and wipe the machine clean again with a clean, dry cloth.

• NEVER INSERT KNIVES BETWEEN THE ROLLERS OR THE CUTTERS!

PASTA MACHINE ASSEMBLY

1. Position the Pasta Machine Base on a table or countertop, near the edge of the work surface.

2. Slide the C-Clamp into the C-Clamp port in the side of the Pasta Machine Base. The threaded screw portion of the C-Clamp will be underneath the table or countertop. **FIGURE A**

3. Tighten the Thumbscrew on the C-Clamp to secure the Pasta Machine to the table or countertop. **FIGURE B**

4. Align the Clips of the Cutter Attachment with the Clips on the Pasta Machine. Slide the Cutter Attachment onto the Pasta Machine until fully seated. **FIGURE C**

5. Align the notches on the Handle with the notches in the Drive Slot of choice. Slide the Handle into the Drive Slot of the Roller or the Cutter Attachment to be used. **FIGURE D**

NOTE: Be sure to notice when the Handle turns, it passes below the edge of the work surface and turns freely, it should not hit the work surface. If the Handle comes in contact with the work surface, loosen the C-Clamp and reposition the Pasta Machine to allow more space. **FIGURE E**

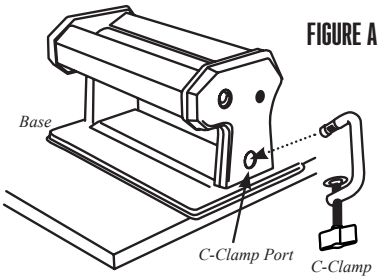


FIGURE A

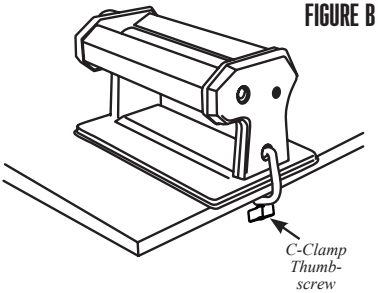


FIGURE B

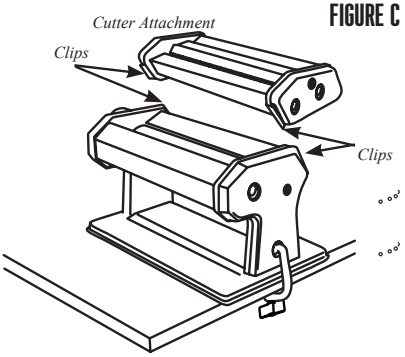


FIGURE C

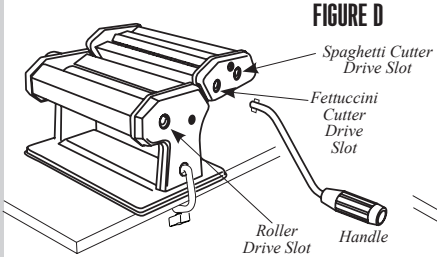


FIGURE D

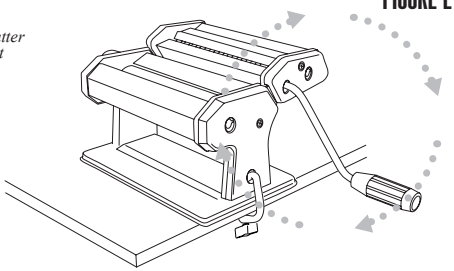


FIGURE E

ROLLING DOUGH INSTRUCTIONS

RECIPES FOR THE DOUGH WILL FOLLOW THESE INSTRUCTIONS. THESE INSTRUCTIONS START WITH FULLY MIXED DOUGH, READY TO BE USED.

1. Follow the “Pasta Machine Assembly Instructions.” Align the notches on the Handle with the notches in the Roller Drive Slot. Slide the Handle into the Roller Drive Slot. **FIGURE F**

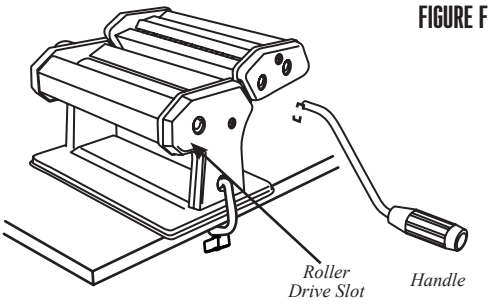


FIGURE F

2. Locate the Regulator Knob on the left side of the Pasta Machine. The Regulator Knob is numbered 1-7. The number 1 setting is the narrowest setting for the Sheet Rollers; the number 7 is the widest setting for the Sheet Rollers (Figure G). To adjust the Regulator Knob, pull out on the Knob and turn it to the desired setting. As you turn the Regulator Knob you will be able to see the Sheet Rollers moving closer together or further apart.

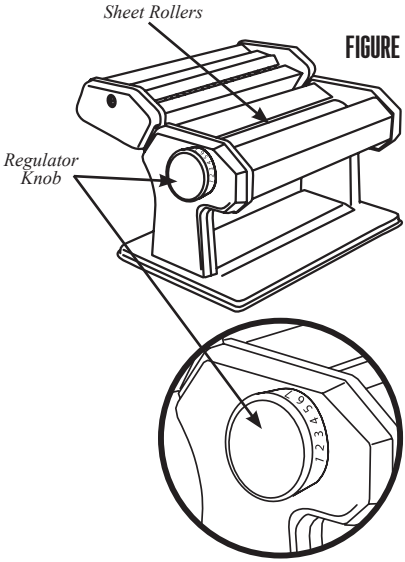


FIGURE G

3. Lightly flour your work space. See “Pasta Tips” for more instruction on making dough and pasta.

4. With the Regulator Knob in the “7” position, turn the Handle clockwise while feeding a piece of dough into the Rollers (Figure H). Once the dough has gone through the Rollers lightly flour it, fold it in half and run it through the Rollers again. Repeat this process several times: lightly flour, fold in half, run through Rollers.

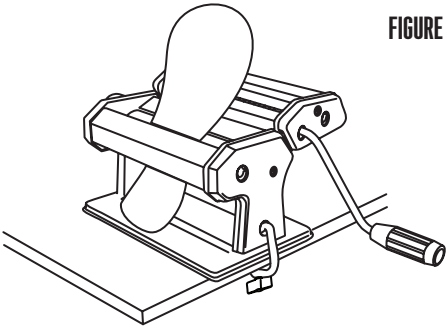


FIGURE H

5. As the dough exits the Rollers, it will get longer with each pass. Lay the strip of dough out flat on your work space.

6. Now set Regulator Knob to the “6” position. Run the dough through the Rollers. Repeat this process several times, each time setting the Regulator Knob to the next setting until the dough reaches the thickness you desire. If the sheet gets too long to manage, simply cut it with a knife.

7. After reaching the desired thickness, leave the sheet to rest for about 10 minutes so that it will dry slightly and be hard enough for cutting, without sticking to the Cutting Rollers.

CUTTING DOUGH INSTRUCTIONS

1. Follow the “Pasta Machine Assembly Instructions.” Align the notches on the Handle with the notches in the Cutter Drive Slot of choice. Slide the Handle into the Cutter Drive Slot. **FIGURE I**

2. Cut a piece of rolled out dough, long enough to be easily handled.

3. Lightly flour your work space and the pasta sheet. See “Pasta Tips” for more instruction on making dough and pasta.

4. While slowly turning the Handle clockwise, carefully start the dough into the Cutter Attachment.

5. As the cut noodles exit the machine from underneath, continue to carefully guide the dough into the Pasta Machine while slowly turning the Handle. **FIGURE J**

6. Lay your freshly cut noodles out on a lightly floured surface or on a drying rack *(Sold Separately)* to dry before cooking. **FIGURE K**

FIGURE I

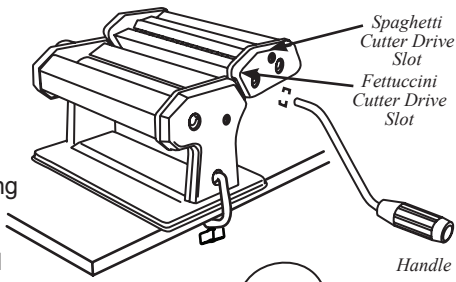


FIGURE J

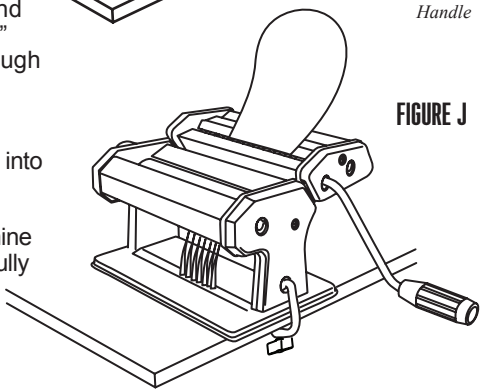
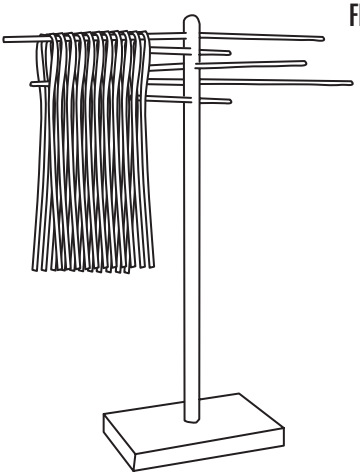


FIGURE K



RECIPES

SEMOLINA PASTA DOUGH

INGREDIENTS	
1 ½ CUPS SEMOLINA FLOUR	2 EGGS OR 3 EGG WHITES, BEATEN
2 TBSP WATER	2 TBSP OLIVE OIL

INSTRUCTIONS

- Measure the semolina flour into a bowl, or pour it in a mound onto a pastry board. Make a well in the center of the flour.
- Pour the beaten eggs or egg whites, oil and water into the well in the flour.
- Mix together with a fork or your fingers until the dough can be gathered into a rough ball. Moisten any remaining dry bits of dough with drops of water and press them into the ball.
- Knead the dough until all the ingredients are thoroughly blended, and the dough is the same consistency throughout. If it sticks to your fingers, add some flour a little at a time just until it no longer sticks. If it seems too dry, add water a few drops at a time. The dough will be stiff at this time; you will use the pasta machine to continue kneading it until it is smooth, shiny and elastic.

WHITE FLOUR PASTA DOUGH

INGREDIENTS	
1 ½ CUPS UNSIFTED ALL-PURPOSE FLOUR	1 EGG
1 EGG WHITE	1 TBSP OLIVE OIL
A FEW DROPS OF WATER	

INSTRUCTIONS

- Measure the flour into a bowl, or pour it in a mound onto a pastry board. Make a well in the center of the flour.
- Pour the egg, egg white, and oil into the well in the flour.
- Mix together with a fork or your fingers until the dough can be gathered into a rough ball. Moisten any remaining dry bits of dough with drops of water and press them into the ball.
- Knead the dough until all the ingredients are thoroughly blended, and the dough is the same consistency throughout. If it sticks to your fingers, add some flour a little at a time just until it no longer sticks. If it seems too dry, add water a few drops at a time. The dough will be stiff at this time; you will use the pasta machine to continue kneading it until it is smooth, shiny and elastic.

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 180°F (82°C) and solid cuts of pork should be cooked to 160°F (71°C). Eggs should be thoroughly cooked too. If you are making a meringue or other recipe that uses uncooked eggs, buy specially pasteurized eggs or use prepared meringue powder.

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.

WESTON WARRANTY INFORMATION

SAVE THIS WARRANTY INFORMATION FOR YOUR RECORDS!

Weston Products LLC warrants to the ORIGINAL RETAIL PURCHASER of this product that if operated in accordance with the printed instruction accompanying it, then for a period of 1 year from the date of purchase, the product shall be free from defects in material and workmanship.

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

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

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

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

New or rebuilt replacements for factory defective parts will be supplied for one (1) year from the date of purchase. Replacement parts are warranted for the remainder of the original warranty period.

For non-warranty repairs, contact Weston Products LLC's Customer Service at 1-800-814-4895 M-F 8am-5pm ET (outside of the United States 001-440-638-3131) to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). Weston Products LLC will refuse all returns that do not contain this number. **DO NOT RETURN THE UNIT WITHOUT PROPER AUTHORIZATION FROM WESTON PRODUCTS LLC.**

LIMITATIONS: The warranty is void if the product is used for any purpose other than that for which it is designed. The product must not have been previously altered, repaired, or serviced by anyone else other than Weston Products LLC. If applicable, the serial number must not have been altered or removed. The product must not have been subjected to accident in transit or while in the customer's possession, misused, abused, or operated contrary to the instructions contained in the instruction manual. This includes failure caused by neglect of reasonable and necessary maintenance, improper line voltage and acts of nature. This warranty is not transferable and applies only to U.S. and Canadian sales. Except to the extent prohibited by applicable law, no other warranties whether expressed or implied, including warranty merchantability and fitness for a particular purpose, shall apply to this product. Under no circumstances shall Weston Products LLC be liable for consequential damages sustained in connection with said product and Weston Products LLC neither assumes nor authorizes any representative or other person to assume for it any obligation or liability other than such as is expressly set forth herein. Any applicable implied warranties are also limited to the one (1) year period of the limited warranty.

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

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

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

WESTON WARRANTY CARD

SEND THIS CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:
WESTON PRODUCTS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA

Customer Name: _____

Address: _____

City/State/Zip/Country: _____

Telephone Number: _____

E-Mail Address: _____

Original Date of Purchase: _____ Copy of Receipt Included ☐

Product Model #: _____

Serial # (if applicable): _____

I have read the warranty information. Initial here: _____

WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD

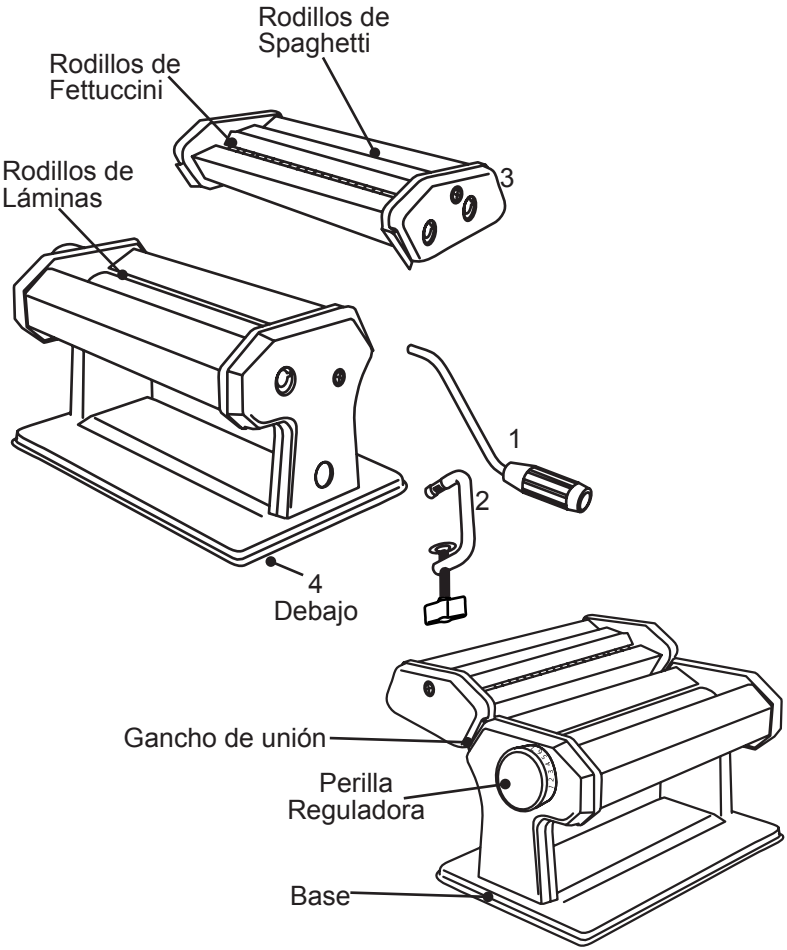
Estilo Tradicional

MÁQUINA DE **PASTA**

01-0201

Debido a constantes mejoras en la fábrica, el producto que se muestra puede ser ligeramente diferente del producto en esta caja.

REV111314



LISTA DE COMPONENTES

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	MANGO	01-0216
2	ABRAZADERA EN C	01-0217
3	ACCESORIO CORTADOR DE FETTUCCINI/ SPAGHETTI	01-0218
4	PIE DE GOMA (4)	01-0211

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 Products 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

CONSEJOS PARA PASTA

• CONSISTENCIA DE LA MASA Sabes cuando haya terminado de amasar la masa cuando la bola de masa tiene una textura suave. Se debe sentir húmeda, pero no se adhieren a los dedos.

• DEJAR REPOSAR! Cuando usted tiene su bola de masa, déjela a un lado para descansar durante 15-30 minutos. Mientras descansa, envuélvalo en papel de celofán o cubrirlo con una toalla húmeda (o una toalla de papel) para evitar que se reseque. Descansar da el tiempo de harina de absorber totalmente el agua.

• AGUA Si la receta que está utilizando convocatorias de agua, añadir que dure en porciones. Dependiendo del tamaño y la precisión de la medición de la harina de huevo, puede que no necesite toda la cantidad de agua en la receta.

• HARINA Y RELACIÓN DE AGUA No tenga miedo de usar la harina. Si después de descansar, la masa se siente demasiado húmedo añadir un poco de harina y amasar un poco más (no te preocupes, si se añade demasiada puede agregar más agua o aceite de oliva para equilibrarlo).

• HARINA DE ES SU MEJOR HERRAMIENTA Antes de rodar la masa o el corte de las hojas, espolvorear los rodillos con harina para evitar que la masa se pegue. Esto también ayudará a que la masa separar cuando se corta la pasta.

• Antes de cortar la masa y entre el cambio de la configuración de rodillos, dragar la lámina de masa en un poco de harina. Esto también ayudará a reducir la masa mejor.

LIMPIEZA

La Máquina de Pasta y el Accesorio Cortador pueden tener exceso de aceite de fábrica. Este aceite protege la máquina durante el transporte. ¡ELIMÍNELO ANTES DE USAR LA MÁQUINA!

• Utilice un paño seco y limpio en todas las superficies. ¡NO USE AGUA! No lave la Máquina de Pasta o el Accesorio Cortador con agua, ni tampoco use el lavavajillas para lavarlos. Simplemente límpielos con un paño seco.

• Para limpiar las superficies internas de la Máquina de Pasta y del Accesorio Cortador, pase un trozo de masa por los Rodillos y Cortadores varias veces, asegurándose que la masa toque todas las superficies, especialmente los lados donde se acumule el aceite de la máquina. Al terminar, bote la masa.

• Use una brocha de repostería para eliminar toda la harina o restos de masa de los lugares de difícil acceso.

• Espolvoree un poco de harina en los Rodillos y Cortadores. Usando una brocha seca, aplique harina en los bordes de la Máquina de Pasta y en el Accesorio Cortador. Elimine con la brocha toda la harina y limpie la máquina con un paño limpio y seco.

• ¡NO INSERTE CUCHILLOS ENTRE LOS RODILLOS O CORTADORES!

ARMADO DE LA MÁQUINA DE PASTA

1. Ubique la Base de la Máquina de Pasta en una mesa o en la base del mesón, cerca del borde de la superficie de trabajo.

2. Inserte la Abrazadera en C en el Orificio de la Abrazadera del costado de la Base de la Máquina de Pasta. La parte del tornillo roscado de la Abrazadera en C quedará bajo la mesa o de la superficie del mesón. **FIGURA A**

3. Apriete el Tornillo de Mariposa en la Abrazadera en C para fijar la Máquina de Pasta a la mesa o la superficie del mesón. **FIGURA B**

4. Alinee las abrazaderas del Accesorio Cortador en la Máquina de Pasta. Inserte el Accesorio Cortador en la Máquina de Pasta hasta que quede completamente asentado. **FIGURA C**

5. Alinee las muescas de la manija con las muescas en la ranura de la unidad de su elección. Deslice la manija en la ranura de la unidad del rodillo o la cubierta de corte a utilizar. **FIGURA D**

NOTA: Asegúrese de darse cuenta cuando la manija se gira, que pasa por debajo del borde de la superficie de trabajo y gira libremente, no debe golpear la superficie de trabajo. Si la manija se pone en contacto con la superficie de trabajo, afloje el C-Clamp y la posición de la máquina de pasta para permitir más espacio. **FIGURA E**

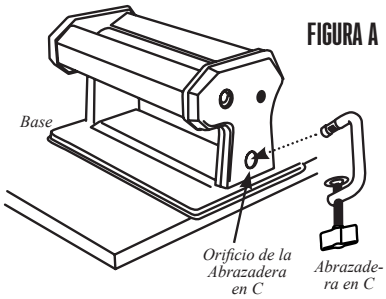


FIGURA A

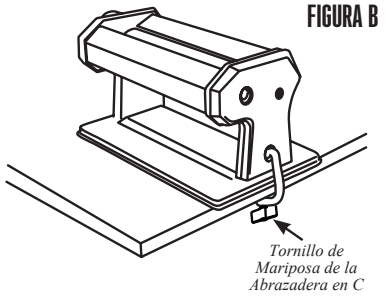


FIGURA B

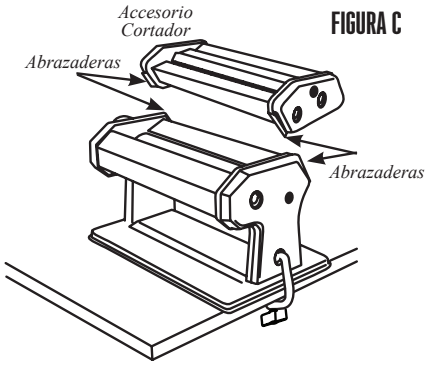


FIGURA C

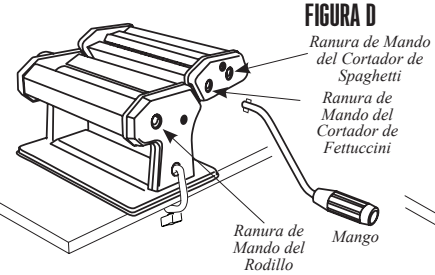


FIGURA D

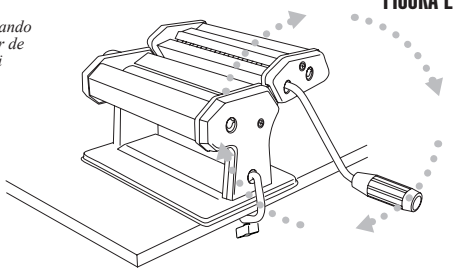


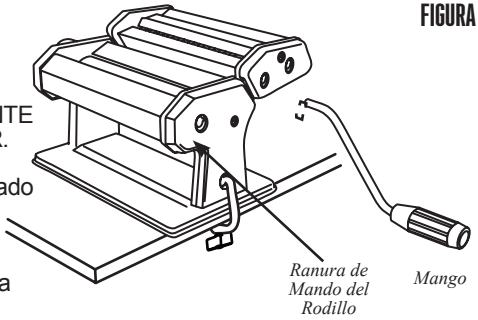
FIGURA E

INSTRUCCIONES DE ENROLLADO DE LA MASA

LAS RECETAS PARA LA MASA SEGUIRÁN ESTAS INSTRUCCIONES. ESTAS INSTRUCCIONES COMIENZAN CON LA MASA COMPLETAMENTE MEZCLADA, LISTA PARA USAR.

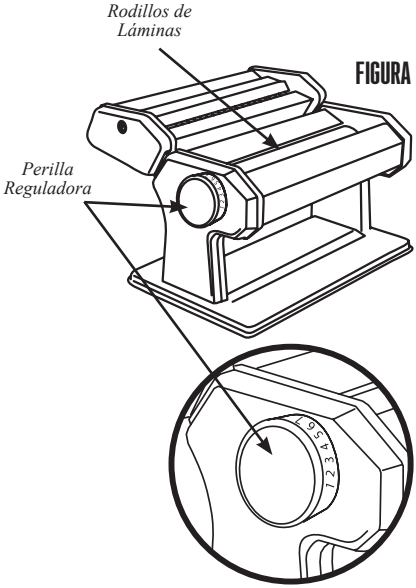
1. Siga las “Instrucciones de Armado de la Máquina de Pasta”. Alinee las muescas del Mango con las muescas de la Ranura de Mando del Rodillo. Inserte el Mango en la Ranura de Mando del Rodillo. **FIGURA F**

FIGURA F



2. Locate the Regulator Knob 2. Ubique la Perilla Reguladora en el lado izquierdo de la Máquina de Pasta. La Perilla Reguladora está regulada de 1 a 7. La regulación número 1 es la más angosta para los Rodillos de Láminas; el número 7 es la regulación más ancha para los Rodillos de Láminas (**FIGURA G**). Para ajustar la Perilla Reguladora, tire la perilla hacia fuera y devuélvala hasta la regulación deseada. A medida que vaya girando la Perilla Reguladora, podrá ver que los Rodillos de Láminas se acercan entre sí o se separan.

FIGURA G

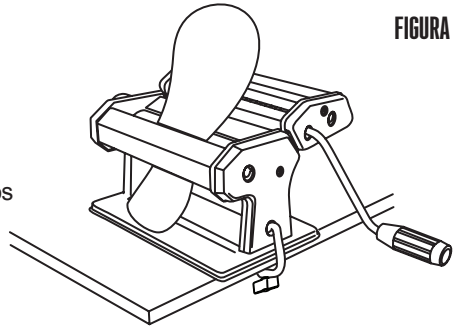


3. Enharine levemente el espacio de trabajo. Consulte “Consejos para cocinar Pasta” para mayores instrucciones sobre preparar masa y pasta.

4. Con la Perilla Reguladora en la posición “7”, gire el Mango hacia la derecha pasando, a la vez, un trozo de masa en los Rodillos (**FIGURA H**). Una vez que la masa haya pasado por los Rodillos, enharínela levemente, dóblela por la mitad y vuelva a pasarla por los Rodillos. Repita este proceso varias veces: enharine levemente, doble por la mitad, vuelva a pasar la masa por los Rodillos.

5. A medida que la masa vaya saliendo de los Rodillos, se irá alargando. Deje la franja de masa plana en el espacio de trabajo.

FIGURA H



6. Ahora regule la Perilla Reguladora en la posición “6”. Pase la masa por los Rodillos. Repita este proceso varias veces, regulando la Perilla Reguladora cada vez en el ajuste siguiente hasta lograr el espesor deseado. Si la lámina queda demasiado larga como para manejarla, simplemente córtela con un cuchillo.

7. Después de lograr el espesor deseado, deje la lamina reposar por alrededor de 10 minutos de modo que se seque levemente y quede lo suficientemente dura para cortar, sin pegarse a los Rodillos Cortadores

INSTRUCCIONES PARA CORTAR LA MAS

1. Siga las “Instrucciones de Armado de la Máquina de Pasta”. Alinee las muescas del Mango con las muescas de la Ranura de Mando del Cortador de su elección. Inserte el Mango en la Ranura de Mando del Cortador”. **FIGURA I**

2. Corte un trozo de masa enrollada, lo suficientemente larga para manipularla fácilmente.

3. Enharine levemente su espacio de trabajo y la lámina de pasta. Consulte “Consejos para Cocinar Pasta” para mayores instrucciones sobre cómo preparar la masa y la pasta.

4. Girando levemente el Mango hacia la derecha, inserte cuidadosamente la masa en el Accesorio Cortador.

5. A medida que los fideos cortados salgan desde debajo de la máquina, siga cuidadosamente guiando la masa hacia la Máquina de Pasta girando levemente el Mango. **FIGURA J**

6. Deje los fideos recién cortados en una superficie levemente enharinada o en un soporte de secado (Se vende por separado) para que se sequen antes de cocerlos. **FIGURA K**

FIGURA I

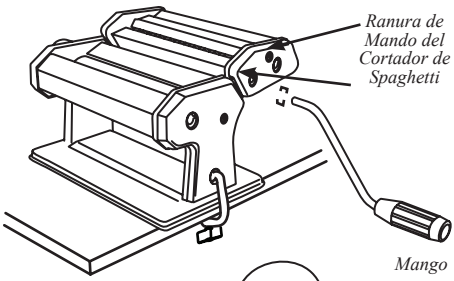


FIGURA J

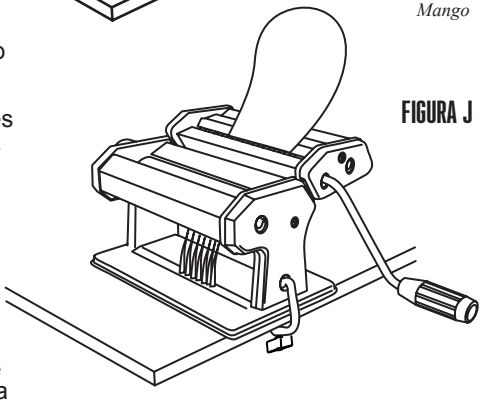
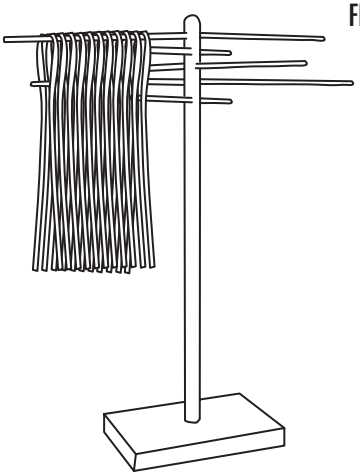


FIGURA K



RECETAS

MASA PARA PASTA DE SÉMOLA

INGREDIENTES	
1 ½ TAZAS DE HARINA DE SÉMOLA	2 HUEVOS O 3 CLARAS, BATIDAS
2 CUCHARADAS DE AGUA	2 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

INSTRUCCIONES

- Mida la harina de sémola y colóquela en un bol, o viértala en montículo sobre una tabla para amasar. Haga un hoyo en el centro de la harina.
- Vierta los huevos batidos o las claras de huevo, el aceite y el agua en el hoyo de la harina.
- Mezcle con un tenedor o con los dedos hasta que pueda formarse un bollo con la masa. Humedezca los trozos de masa secos que queden con gotas de agua y únalos al bollo de masa.
- Amase hasta que todos los ingredientes estén bien integrados y la masa tenga una consistencia uniforme. Si se pega a sus dedos, agregue algo de harina, poco a poco, hasta que ya no se pegue. Si parece demasiado seca, agregue unas pocas gotas de agua a la vez. En este momento la masa estará dura; utilizará la máquina de hacer pasta para amasarla hasta que está suave, brillante y elástica.

MASA PARA PASTA DE HARINA BLANCA

INGREDIENTES	
1 ½ TAZAS DE HARINA COMÚN	1 HUEVO
1 CLARA DE HUEVO	1 CUCHARADA DE ACEITE DE OLIVA
UNAS GOTAS DE AGUA	CREMA BATIDA

INSTRUCCIONES

- Mida la harina y colóquela en un bol, o viértala en montículo sobre una tabla para amasar. Haga un hoyo en el centro de la harina.
- Vierta el huevo, la clara y el aceite en el hoyo de la harina.
- Mezcle con un tenedor o con los dedos hasta que pueda formarse un bollo con la masa. Humedezca los trozos de masa secos que queden con gotas de agua y únalos al bollo de masa.
- Amase hasta que todos los ingredientes estén bien integrados y la masa tenga una consistencia uniforme. Si se pega a sus dedos, agregue algo de harina, poco a poco, hasta que ya no se pegue. Si parece demasiado seca, agregue unas pocas gotas de agua a la vez. En este momento la masa estará dura; utilizará la máquina de hacer pasta para amasarla hasta que está suave, brillante y elástica.

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. Ultimamente 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 82 °C (180 °F) y los cortes sólidos de carne de puerco deben cocinarse a 71 °C (160 °F). Los huevos también deben consumirse bien cocidos. Si usted va a preparar merengue u otra receta que lleve huevos crudos, compre huevos pasteurizados o use polvo preparado de merengue.

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 -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.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON

¡GUARDE ESTA INFORMACIÓN DE GARANTÍA PARA SUS REGISTROS!

Weston Products LLC garantiza al COMPRADOR AL DETALLE ORIGINAL de este producto que si funciona en cumplimiento con las instrucciones impresas adjuntas, entonces por un período de 1 año desde la fecha de compra, el producto se considerará libre de defectos respecto del material y mano de obra.

La Tarjeta de Garantía, junto con una copia del recibo original debe ser recibida por Weston Products LLC dentro de 30 días desde la fecha de compra para hacer efectiva la garantía. Si no se envía la Tarjeta de Garantía completamente llena, junto con una copia del recibo original, anulará la garantía.

El producto debe ser enviado o despachado mediante flete prepagado a Weston Products LLC para efectuar los servicios establecidos en la garantía, en su envase original o en un envase similar que garantice igual grado de protección. El daño producto del despacho no es responsabilidad de la compañía. Weston Products LLC cobra $35.00 por concepto de mesón por hora. NOTA: Las reparaciones no se iniciarán sin la autorización del cliente. El costo por despacho de devolución al cliente se agregará a la factura por reparación.

Antes de devolver el producto para la Reparación según la Garantía, el producto debe estar completamente limpio y libre de partículas de alimentos u otros fragmentos. El incumplimiento del comprador respecto de esta norma resultará en el envío de la unidad sin reparación. En algunos casos, podría aplicar un sobrecargo de $50 por concepto de limpieza.

Weston Products LLC reparará (o a su decisión, cambiará) el producto sin cobro, si a juicio de la compañía, se ha demostrado que está defectuoso respecto de la mano de obra y material del vendedor, dentro del período de garantía.

Los cambios de productos nuevos o reacondicionados por partes defectuosas de fábrica serán suministrados por un (1) año desde la fecha de compra. Las partes cambiadas están garantizadas por el resto del período original de garantía.

Para las reparaciones que no estén cubiertas en la garantía, comuníquese con Servicio al Cliente de Weston Products LLC al 1-800-814-4895 de lunes a viernes, desde las 8 a.m. hasta las 5pm ET (Desde fuera de los Estados Unidos comuníquese al 001-440-638-3131) para solicitar un Número de Autorización de Devolución de la Mercadería (Número RMA). Weston Products LLC rechazará todo envío que no contenga este número. NO DEVUELVA LA UNIDAD SIN LA AUTORIZACIÓN DE WESTON PRODUCTS LLC.

LIMITACIONES: La garantía queda invalidada si el producto se utiliza para algún objetivo que no sea aquél para el cual está diseñado. El producto no debe haber sido previamente alterado, reparado, ni tampoco se le debe haber hecho servicio técnico por cualquier otra persona que no sea de Weston Products LLC. Si corresponde, no se debe alterar o eliminar el número de serie. El producto no debe estar sujeto a accidentes durante el transporte o estando en posesión del cliente, no debe ser mal usado, mal tratado, u operado en forma contraria a las instrucciones de este manual. Esto incluye toda falla causada por negligencia de mantención razonable o necesaria, voltaje de línea inadecuado o actos de la naturaleza. Esta garantía es intransferible y sólo se aplica a ventas realizadas en Estados Unidos y Canadá.

Salvo en la medida en que lo prohíba la ley correspondiente, ninguna otra garantía expresa o implícita, incluyendo comerciabilidad o aptitud de la garantía para un objetivo en particular, aplicará a este producto. Bajo ninguna circunstancia Weston Products LLC será responsable de daños emergentes sostenidos en conexión con dicho producto y Weston Products LLC no asume ni autoriza a ningún representante u otra persona a asumir por él ninguna obligación o responsabilidad que no sea aquella expresamente establecida en esta tarjeta de garantía. Toda garantía correspondiente implícita también se limita a un período de un (1) año de la garantía limitada.

Esta garantía cubre sólo el producto y sus partes específicas, no cubre los alimentos u otros productos procesados en él. Weston no se hace responsable por partes faltantes o dañadas en productos con descuento/en oferta, reventa, o en promoción final, sobre los cuales el vendedor puede no ser capaz de garantizar una funcionalidad completa, o la integridad de la unidad.

CORTE POR LA LÍNEA PUNTEADA Y ENVÍE LA TARJETA DE GARANTÍA JUNTO CON UNA COPIA DE SU RECIBO DE COMPRA ORIGINAL A

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

TARJETA DE GARANTÍA WESTON

ENVÍE ESTA TARJETA JUNTO CON UNA COPIA DE SU RECIBO DE COMPRA ORIGINAL A: WESTON PRODUCTS LLC/WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE. STRONGSVILLE, OH 44149 USA

Nombre del Cliente: _____

Dirección: _____

Ciudad/Estado/Código Zip/País: _____

Número Telefónico: _____

Dirección de Correo Electrónico: _____ Copia del recibo incluido ☐

Fecha de Compra Original: _____

Modelo del Producto #: _____

de Serie (Si corresponde): _____

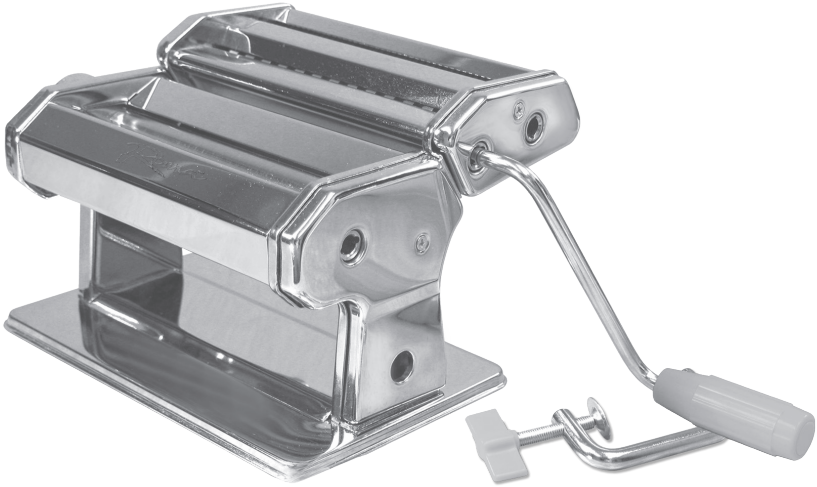
WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD

Style traditionnel

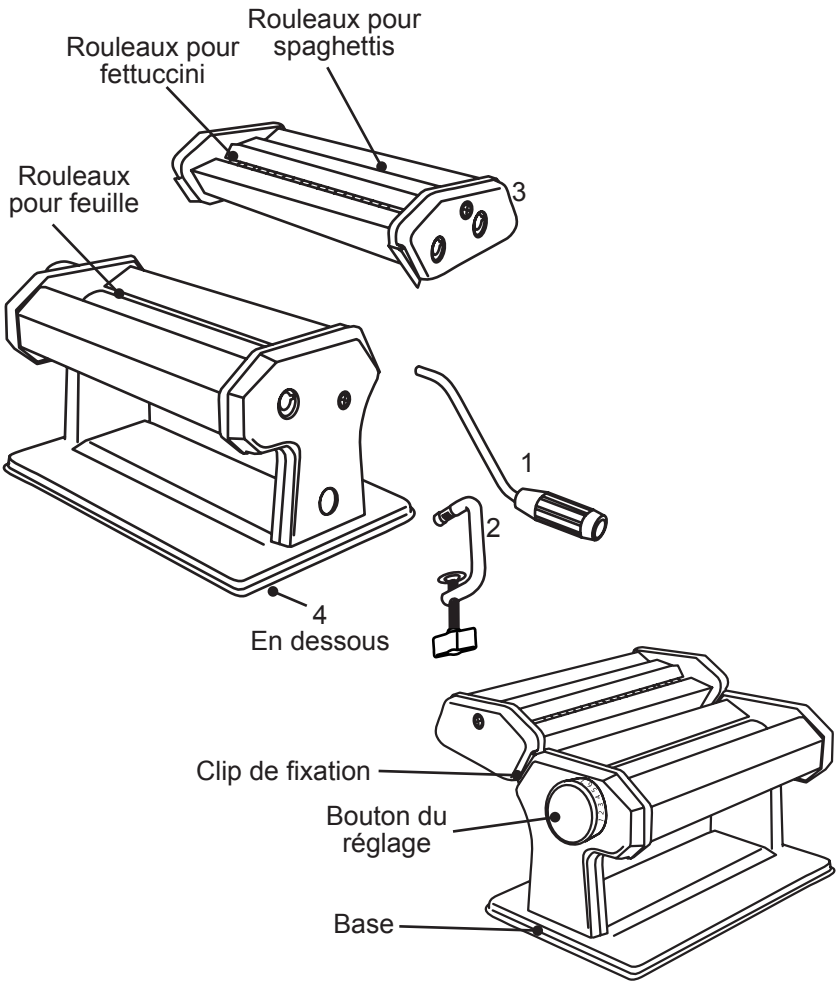
MACHINE À **PÂTES**

01-0201



Parce que nos produits bénéficient de perfectionnements constants apportés en usine, les illustrations présentes peuvent être légèrement différentes du produit reçu.

REV090214



DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÉCE	NUMÉRO DE LA PIÉCE
1	MANIVELLE	01-0216
2	CLIP EN C	01-0217
3	ACCESSOIRE DE COUPE POUR FETTUCCINI/SPAGHETTI	01-0218
4	PIEDS CAOUTCHOUTÉS (4)	01-0211

N'hésitez pas à visiter notre site Web WestonProduct.com/support si un composant est cassé, l'outil fonctionne mal, ou pour commander un nouveau mode d'emploi.

WestonProducts.com

Veuillez appeler Weston Products, 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

SUGGESTIONS POUR LES PÂTES

• CONSISTANCE DE LA PÂTE Vous pourrez facilement déterminer quand cesser de pétrir, lorsque votre pâte sera souple. Elle doit être légèrement humide mais ne doit pas coller aux doigts.

• LAISSEZ REPOSER! Une fois que vous avez votre balle de pâte, mettez-la de côté pendant 15 à 30 minutes. Pendant que la pâte repose, enveloppez-la dans du cellophane ou recouvrez-la d'une serviette humide (ou d'une serviette en papier) pour empêcher qu'elle ne sèche. Pendant que la pâte repose, la farine en profite pour absorber totalement l'eau.

• EAU Si la recette que vous utilisez, exige de l'eau, ajoutez-la à la fin et en portions. En fonction de la taille des œufs et de la précision des mesures de farine, vous n'aurez peut-être pas besoin de toute la quantité d'eau prescrite dans la recette.

• RAPPORTE ENTRE FARINE ET EAU N'ayez pas peur d'utiliser de la farine. Si, après avoir reposé, la pâte a l'air un peu trop humide, ajoutez de la farine et pétrissez-la un peu plus (ne vous inquiétez pas, si vous ajoutez trop de farine, vous pouvez toujours rajouter plus d'eau ou d'huile d'olive pour équilibrer).

• LA FARINE EST VOTRE MEILLEURE AMIE. Avant de rouler la pâte ou de couper les feuilles, saupoudrez les rouleaux de farine pour empêcher que la pâte ne colle. La pâte pourra également mieux se séparer lorsque vous couperez les pâtes.

• Avant de couper la pâte et entre les changements de réglage des rouleaux, recouvrir la feuille de la pâte avec de la farine. Il sera ensuite plus facile de couper la pâte.

NETTOYAGE

La machine à pâtes et l'accessoire de coupe peuvent être encore recouverts d'huile de l'usine. Cette huile sert à protéger les instruments pendant l'expédition. VOUS DEVEZ NETTOYER L'HUILE AVANT D'UTILISE LA MACHINE!

• Utilisez un chiffon propre et sec pour nettoyer toutes les surfaces. NE PAS UTILISER D'EAU! Ne jamais laver la machine à pâtes ni l'accessoire de coupe avec de l'eau, les placer dans l'eau ou les mettre dans une machine à laver la vaisselle. Nettoyez uniquement avec un chiffon sec.

• Pour nettoyer les surfaces internes de la machine à pâte et de l'accessoire de coupe, passez un peu de pâte par les rouleaux et les couteaux plusieurs fois en veillant à ce que la pâte touche toutes les surfaces, plus particulièrement les côtés où l'huile de la machine peut s'accumuler.

• Utilisez un pinceau à badigeonner pour enlever la farine ou les morceaux de pâte dans les endroits difficiles d'accès.

• Saupoudrez un peu de farine sur les rouleaux et les couteaux. En vous servant d'un pinceau sec, travaillez la farine sur les bords de la machine à pâtes et dans l'accessoire de coupe. Dégagez toute la farine en brossant et nettoyez à nouveau la machine avec un chiffon propre et sec.

• NE JAMAIS INTRODUIRE DE COUTEAUX ENTRE LES ROULEAUX ET LES COUTEAUX!

ASSEMBLAGE DE LA MACHINE À PÂTE

1. Placez la base de la machine à pâte sur une table ou un comptoir près du bord de la surface de travail.

2. Glissez la pince en C dans le trou de la pince en C sur le côté de la base de la machine à pâtes. La partie de la vis filetée de la pince en C se trouvera sous la table ou le comptoir. **FIGURE A**

3. Serrez la vis moletée sur la pince en C pour fixer la machine à pâtes à la table ou au comptoir. **FIGURE B**

4. Alignez les clips de l'accessoire de coupe aux clips de la machine à pâtes. Glissez l'accessoire de coupe dans la machine à pâtes jusqu'à ce qu'il soit correctement logé. **FIGURE C**

5. Alignez les encoches de la poignée avec les encoches de la fente du lecteur de choix. Faites glisser la poignée dans la fente du lecteur de le rouleau ou la pièce jointe Cutter à utiliser. **FIGURE D**

REMARQUE: Assurez-vous de remarquer quand la poignée tourne, elle passe en dessous du bord de la surface de travail et tourne librement, il ne devrait pas frapper la surface de travail. Si la poignée est en contact avec la surface de travail, desserrer la C-Clamp et repositionner la machine à pâtes pour permettre plus d'espace. **FIGURE E**

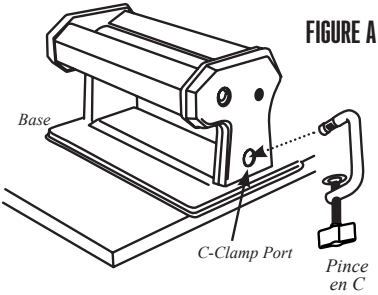


FIGURE A

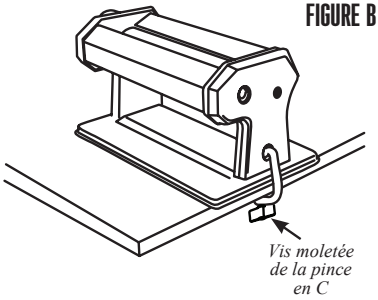


FIGURE B

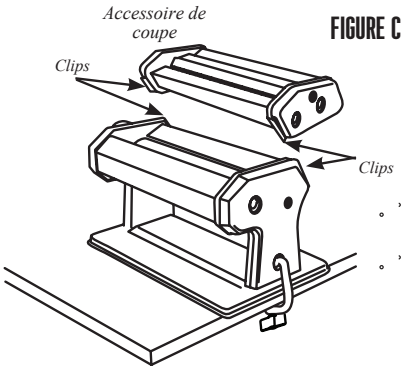


FIGURE C

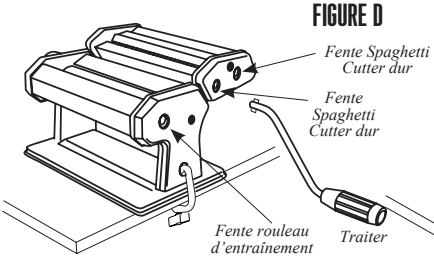


FIGURE D

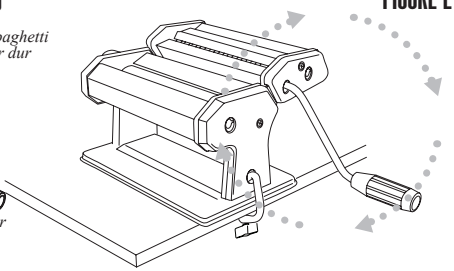


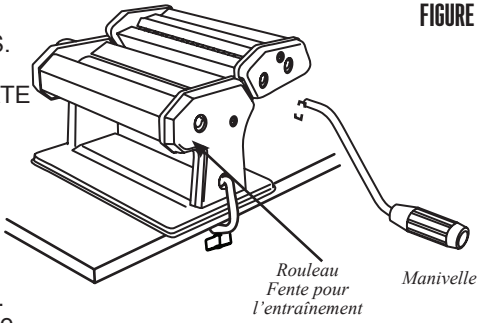
FIGURE E

INSTRUCTIONS POUR ROULER LA PÂTE

LES RECETTES DE LA PÂTE SUIVENT CES INSTRUCTIONS. CES INSTRUCTIONS COMMENCENTE PAR UNE PÂTE BIEN MÉLANGÉE, PRÊTE À L'EMPLOI.

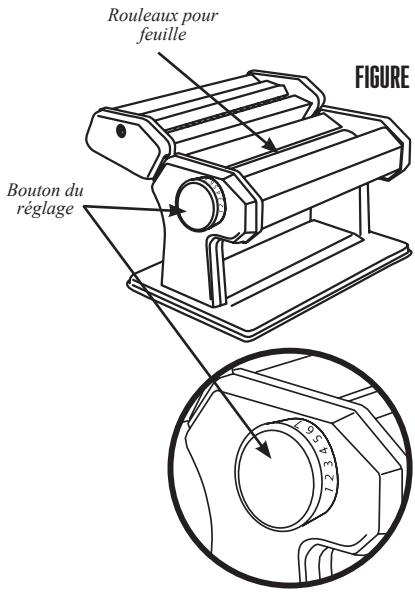
1. Respectez les instructions d'assemblage de la machine à pâtes. Alignez les crans sur la manivelle aux crans dans la fente d'entraînement du rouleau. Glissez la manivelle dans la fente d'entraînement du rouleau. **FIGURE F**

FIGURE F



2. Localisez le bouton de réglage sur le côté gauche de la machine à pâtes. Le bouton du réglage est numéroté de 1 à 7. Le réglage nº1 est le plus étroit pour les rouleaux de feuille; le nº7 est le plus large (**FIGURE G**). Pour régler le bouton de réglage, tirez le bouton et tournez-le vers le réglage souhaité. À mesure que vous tournez le bouton de réglage, vous verrez les rouleaux de feuille se rapprocher ou s'éloigner les uns des autres.

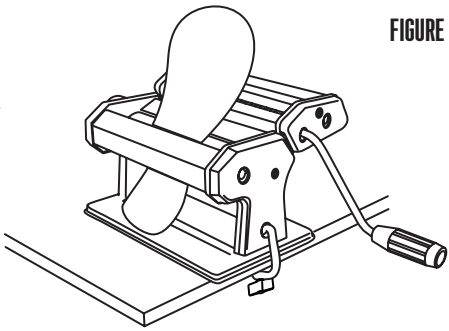
FIGURE G



3. Saupoudrez un peu de farine sur la table de travail. Consultez les suggestions pour faire de la pâte ou des pâtes.

4. Avec le bouton du réglage en position 7, tournez la manivelle vers la droite tout en alimentant de la pâte dans les rouleaux (**FIGURE H**). Une fois que la pâte est entièrement passée par les rouleaux, saupoudrez-la, pliez-la en deux repassez par les rouleaux. Répétez ce processus plusieurs fois: saupoudrez légèrement, pliez en deux et repassez par les rouleaux.

FIGURE H



5. À mesure sur la pâte sort des rouleaux, elle devient de plus en longue par passage. Posez la bande de la pâte à plat sur votre espace de travail.

6. Réglez maintenant le bouton de réglage en position 6. Passez la pâte par les rouleaux. Répétez le processus plusieurs fois en réglant chaque fois le bouton de réglage à un cran suivant jusqu'à ce que la pâte atteigne l'épaisseur souhaitée. Si les feuilles sont trop longues et que la gestion est difficile, coupez-les avec un couteau.

7. Après avoir atteint l'épaisseur souhaité, laissez la feuille reposer pendant 10 minutes pour qu'elle sèche un peu et durcisse suffisamment pour être coupée sans coller aux rouleaux de coupe.

INSTRUCTIONS POUR COUPER LA PÂTE

1. Respectez les instructions d'assemblage de la machine à pâtes. Alignez les crans sur la manivelle aux crans dans la fente d'entraînement du couteau. Glissez la manivelle dans la fente d'entraînement du couteau. **FIGURE I**

2. Coupez un morceau de la pâte roulée, suffisamment long pour le manipuler facilement.

3. Saupoudrez légèrement de farine votre surface de travail et la feuille de pâte. Consultez les suggestions pour faire de la pâte ou des pâtes.

4. Tout en tournant lentement la manivelle vers la droite, passez soigneusement la pâte dans l'accessoire de coupe.

5. À mesure que les pâtes coupées sortent du dessous de la machine, continuez à guider délicatement la pâte dans la machine à pâtes tout en tournant la manivelle. **FIGURE J**

6. Posez les pâtes fraîchement coupées sur une surface légèrement farinée ou un plateau de séchage (vendu séparément) pour les sécher avant de les faire cuire. **FIGURE K**

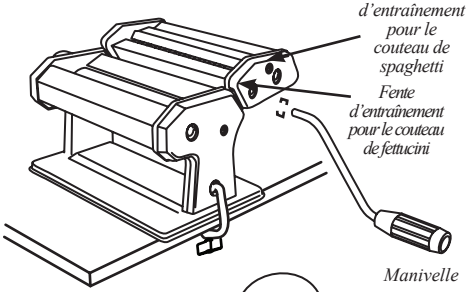


FIGURE I

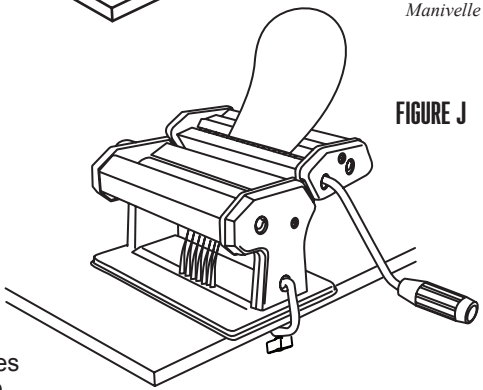


FIGURE J

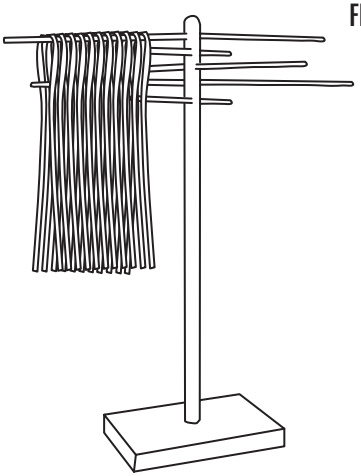


FIGURE K

RECETTES

PÂTES DE BLÉ TENDRE

INGRÉDIENTS	
1 ½ TASSE DE FARINE DE BLÉ TENDRE	2 ŒUFS OU 3 BLANCS D'ŒUF, BATTUS
2 C. À SOUPE D'HUILE D'OLIVE	2 C. À SOUPE D'HUILE D'OLIVE

INSTRUCTIONS

- Mesurez la farine de blé tendre dans un bol ou faites un monticule sur la planche à pâtisserie. Creusez un puits au milieu de la farine.
- Versez les œufs ou les blancs d'œufs battus, l'huile et l'eau dans le puits formé par la farine.
- Mélangez les ingrédients avec une fourchette ou avec les doigts jusqu'à ce que la pâte forme une boule rugueuse. Humectez les petits morceaux secs de pâtes qui restent avec des gouttes d'eau et appuyez-les contre la boule.
- Pétrissez la boule jusqu'à ce que tous les ingréd ients soient bien mélangés et que la consistance de la pâte soit uniforme. Si elle colle aux doigts, ajoutez un peu de farine à la fois, jusqu'à ce qu'elle ne colle plus. Si elle semble trop sèche, ajoutez quelques gouttes d'eau à la fois. La pâte sera raide à ce stade; vous utiliserez la machine à pâte pour continuer à pétrir jusqu'à ce qu'elle soit lisse, brillante et élastique.

PÂTES À LA FARINE BLANCHE

INGRÉDIENTS	
1 ½ TASSE DE FARINE TOUT USAGE NON TAMISÉE	1 ŒUF
1 BLANC D'ŒUF	QUELQUES GOUTTES D'EAU
1 C. À SOUPE D'HUILE D'OLIVE	

INSTRUCTIONS

- Mesurez la farine dans un bol ou faites un monticule sur la planche à pâtisserie. Creusez un puits au milieu de la farine.
- Versez l'œuf, le blanc d'œuf et l'huile dans le puits formé dans la farine.
- Mélangez les ingrédients avec une fourchette ou avec les doigts jusqu'à ce que la pâte forme une boule rugueuse. Humectez les petits morceaux secs de pâtes qui restent avec des gouttes d'eau et appuyez-les contre la boule.
- Pétrissez la boule jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés et que la consistance de la pâte soit uniforme. Si elle colle aux doigts, ajoutez un peu de farine à la fois, jusqu'à ce qu'elle ne colle plus. Si elle semble trop sèche, ajoutez quelques gouttes d'eau à la fois. La pâte sera raide à ce stade; vous utiliserez la machine à pâte pour continuer à pétrir jusqu'à ce qu'elle soit lisse, brillante et élastique.

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 82oC (180oF) et les morceaux de viande entier de porc doivent être cuits à 71oC (160oF). Les œufs doivent être bien cuits aussi. Si vous faites une meringue ou autre recette qui utilise des œufs non cuits, achetez des œufs spécialement pasteurises ou utilisez de la poudre pour meringue préparée.

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.

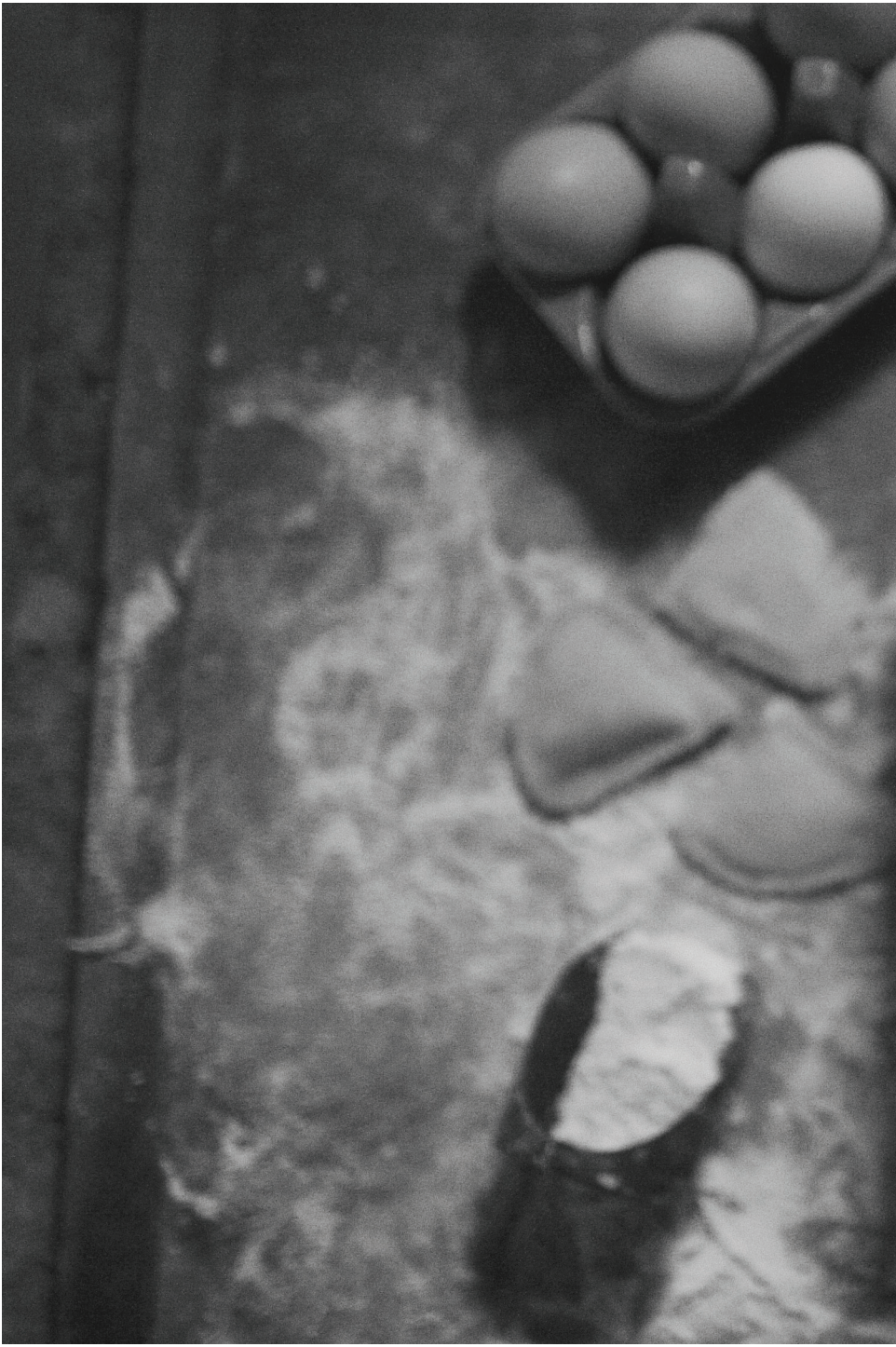
NETTOYER

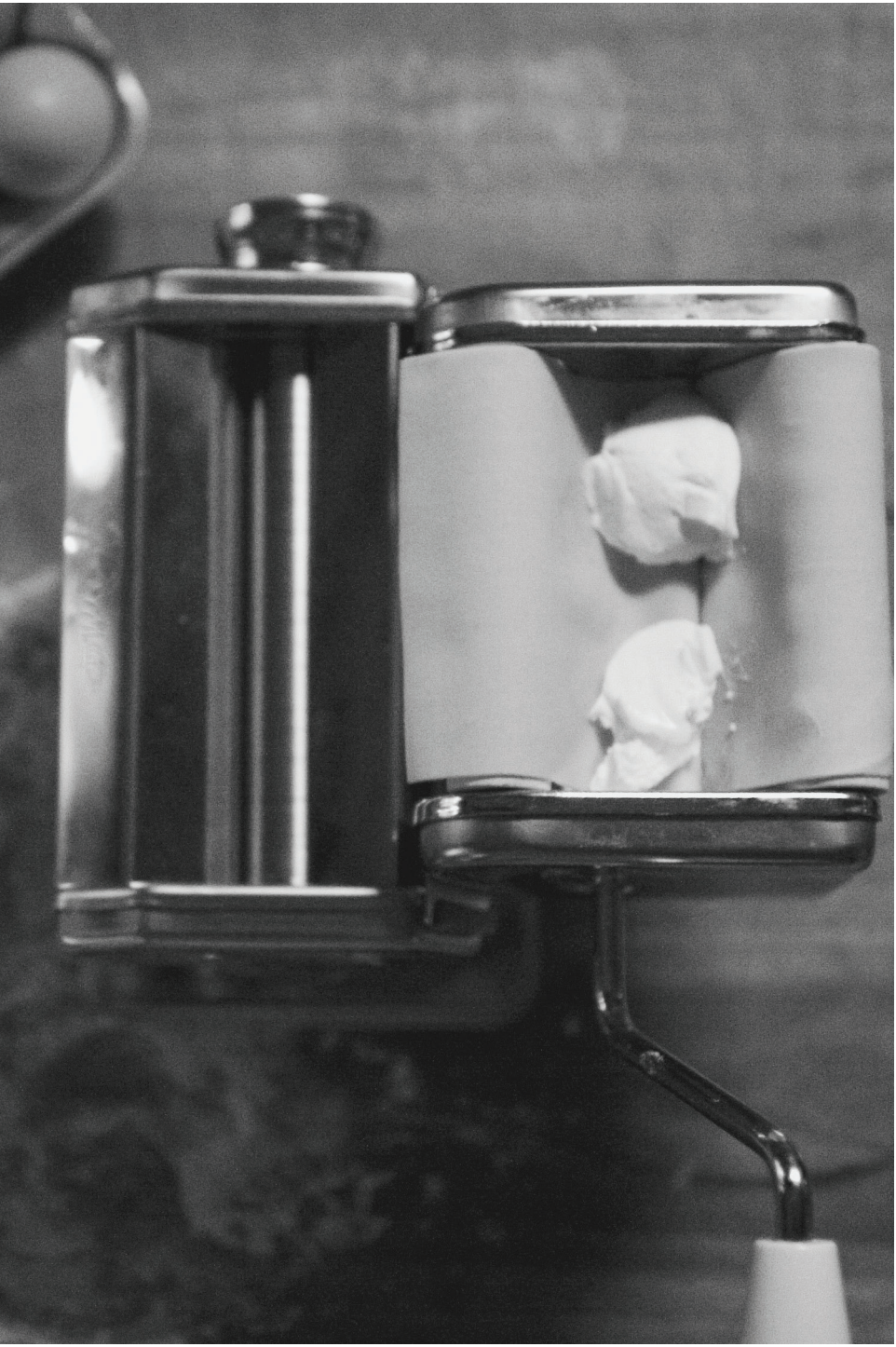
Lavez fréquemment vos mains et les surfaces de travail lorsque vous cuisinez. Lavez avec du savon et de l'eau chaude pendant au moins 15 seconds, puis séchez avec une serviette en papier.

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 -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 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.





INFORMATION SUR LA GARANTIE

CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

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

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

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

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

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

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

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

LIMITATIONS : La garantie est annulée si le produit est utilisé pour toute raison autre que pour laquelle il est conçu. Le produit ne doit pas avoir été antérieurement modifié, réparé, ou entretenu par quelqu'un autre que Weston Products LLC. Le cas échéant, le numéro de série ne doit pas être modifié ou enlevé. Le produit ne doit pas avoir été soumis à un accident en transit ou pendant qu'il est en la possession du client, mal utilisé, mal traité, ou utilisé contrairement aux directives contenues dans le manuel d'utilisation. Ceci comprend la défaillance causée par la négligence d'un entretien raisonnable et nécessaire, une tension de secteur incorrecte et des catastrophes naturelles. Cette garantie n'est pas transférable et s'applique seulement aux ventes américaines et canadiennes. À l'exception des cas où la loi en vigueur l'interdit, aucune autre garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties relatives au caractère adéquat pour la commercialisation ou un usage particulier, ne s'appliquera à ce produit. Weston Products LLC ne sera en aucun cas responsable des dommages indirects liés au dit produit et Weston Products LLC n'a aucune obligation ni responsabilité autre que celles expressément établies dans la présente, et n'autorise aucun représentant ou autre personne à les assumer pour lui. Toutes garanties implicites applicables sont aussi limitées à la période d'un (1) an de la garantie limitée.

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

DÉCOUPEZ LE LONG DE LA LIGNE POINTILLÉE ET ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :

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

CARTE DE GARANTIE

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

Nom du Client: _____

Adresse: _____

Province/Code postal/Région: _____

Numéro de téléphone: _____

Adresse de courrier électronique: _____

Date d'achat d'origine: _____ Copie du reçu incluse ☐

No de modèle du produit: _____

No de série (s'il y a lieu): _____

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

ATTENTION!

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

For all other questions regarding product usage, missing parts, product damage, difficulty or warranty activation, please contact the Weston Products 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 Products LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149
WestonProducts.com

Please DO NOT return this item to the retailer before contacting
Weston Products 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 Products LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149
WestonProducts.com

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veuillez 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 products:
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 Products LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149
WestonProducts.com

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

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