

**WESTON**

RECONNECT WITH REAL FOOD



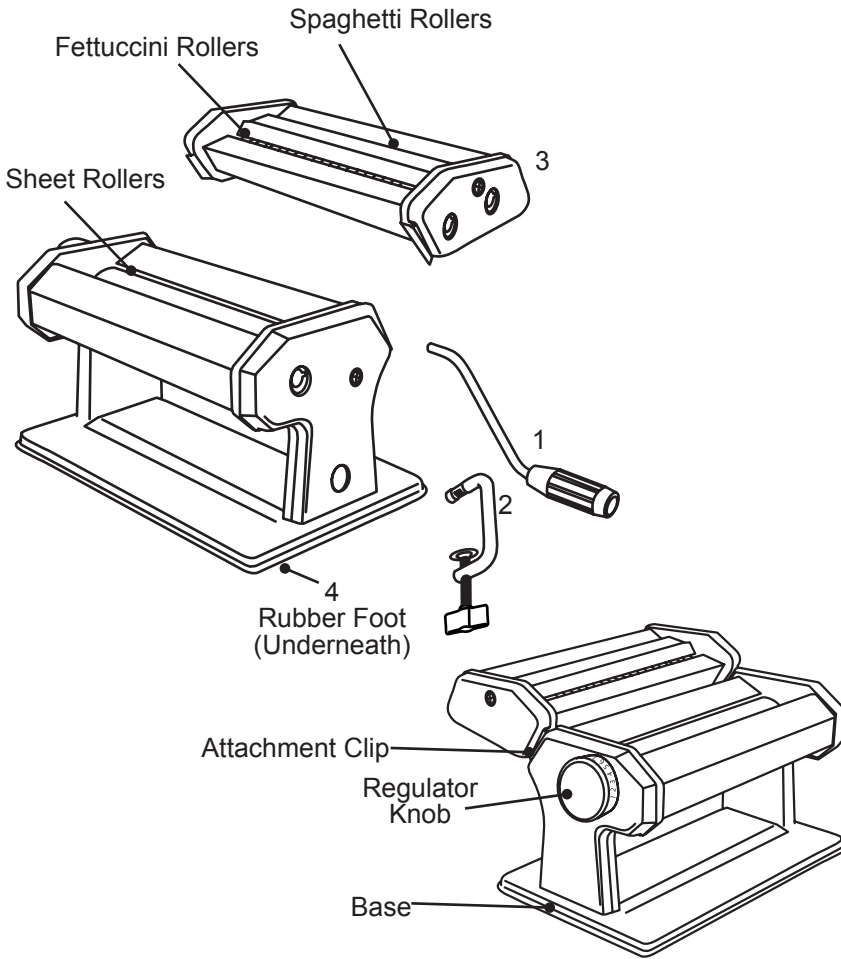
**TRADITIONAL STYLE**

# **PASTA MACHINE**

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

## TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

COMPONENT LIST .....	3
PASTA TIPS .....	4
CLEANING .....	4
ASSEMBLY INSTRUCTIONS .....	5
ROLLING DOUGH INSTRUCTIONS .....	6-7
CUTTING DOUGH INSTRUCTIONS .....	7
FOOD SAFETY .....	8
WARRANTY .....	10
LISTA DE COMPONENTES .....	12
CONSEJOS PARA PASTA .....	13
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA .....	13
ARMADO DE LA MÁQUINA DE PASTA .....	14
INSTRUCCIONES DE ENROLLADO DE LA MASA .....	15-16
INSTRUCCIONES PARA CORTAR LA MAS .....	16
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS .....	17
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON .....	18
LISTE DES PIÈCES .....	20
SUGGESTIONS POUR LES PÂTES .....	21
DIRECTIVES DE NETTOYAGE .....	21
ASSEMBLAGE DE LA MACHINE À PÂTE .....	22
INSTRUCTIONS POUR ROULER LA PÂTE .....	23-24
INSTRUCTIONS POUR COUPER LA PÂTE .....	24
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE .....	25
INFORMATION SUR LA GARANTIE .....	27



## COMPONENT LIST

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

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](http://WestonBrands.com)

## 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!**

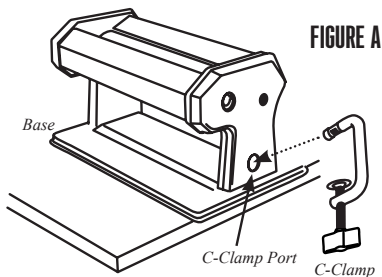
- Using a clean dry cloth, wipe all the surfaces clean. **DO NOT USE WATER!** Never wash the Pasta Machine or the Cutter Attachment with water, place it in water, or put it into the dishwasher. Simply wipe it clean with a dry cloth.
- To clean the inner surfaces of the Pasta Machine and the Cutter Attachment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

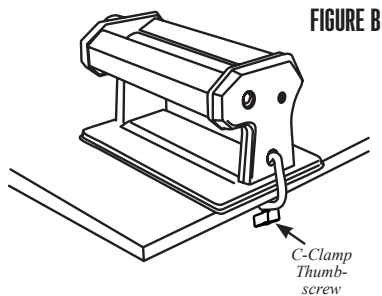
2. Slide the C-Clamp into the C-Clamp port in the side of the Pasta Machine Base. The threaded screw portion of the C-Clamp will be underneath the table or countertop.

**FIGURE A**



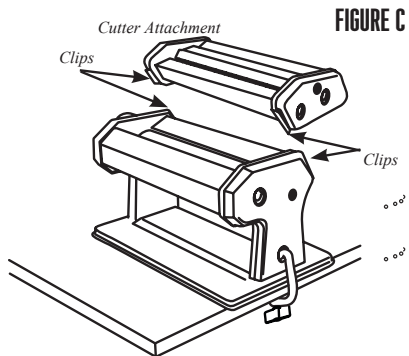
3. Tighten the Thumbscrew on the C-Clamp to secure the Pasta Machine to the table or countertop.

**FIGURE B**



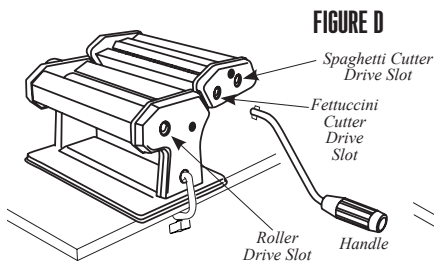
4. Align the Clips of the Cutter Attachment with the Clips on the Pasta Machine. Slide the Cutter Attachment onto the Pasta Machine until fully seated.

**FIGURE C**



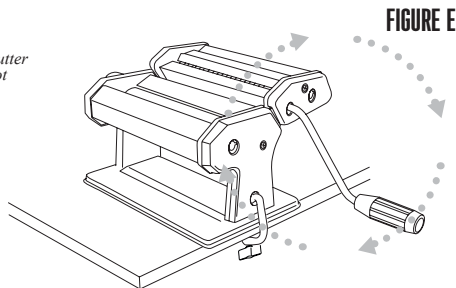
5. Align the notches on the Handle with the notches in the Drive Slot of the Roller or the Cutter Attachment to be used.

**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**



## 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**

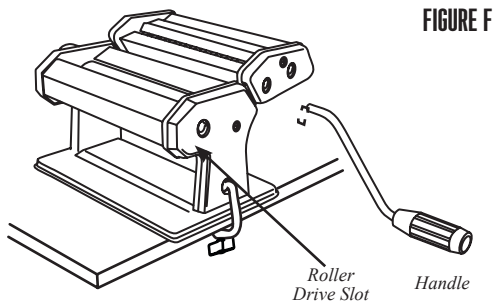


FIGURE F

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.

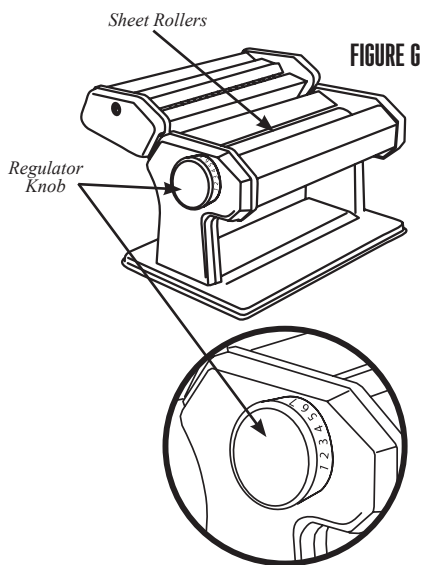


FIGURE G

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.

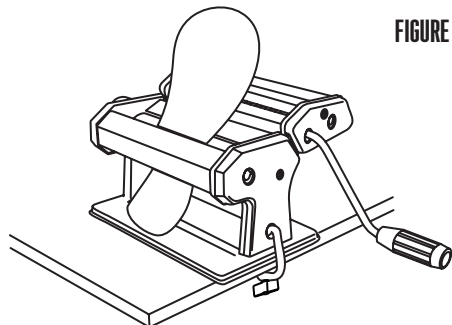


FIGURE H

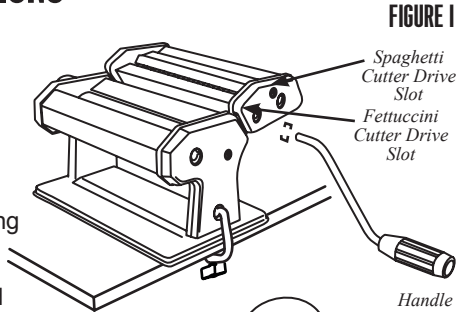
5. As the dough exits the Rollers, it will get longer with each pass. Lay the strip of dough out flat on your work space.

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

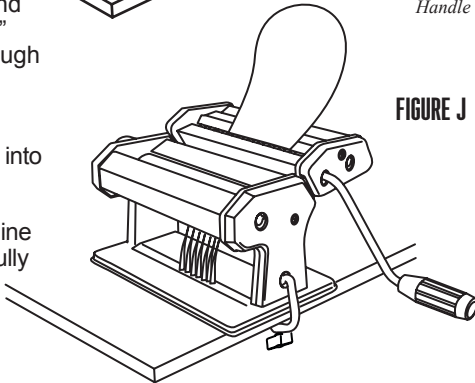
1. Follow the “Pasta Machine Assembly Instructions.” Align the notches on the Handle with the notches in the Cutter Drive Slot of choice. Slide the Handle into the Cutter Drive Slot. **FIGURE I**



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

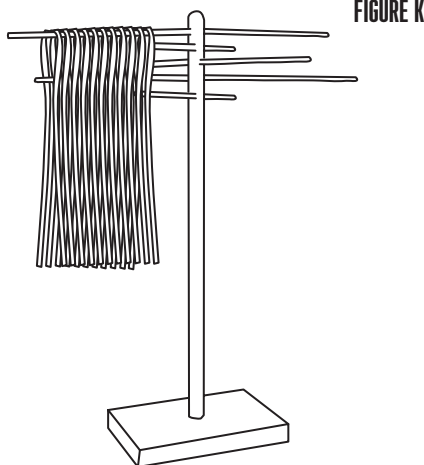
3. Lightly flour your work space and the pasta sheet. See “Pasta Tips” for more instruction on making dough and pasta.

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**





# 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. Please call 1.800.814.4895 (001.216.901.6801 outside the US) or visit [WestonBrands.com](http://WestonBrands.com). For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

**WESTON**

RECONNECT WITH REAL FOOD

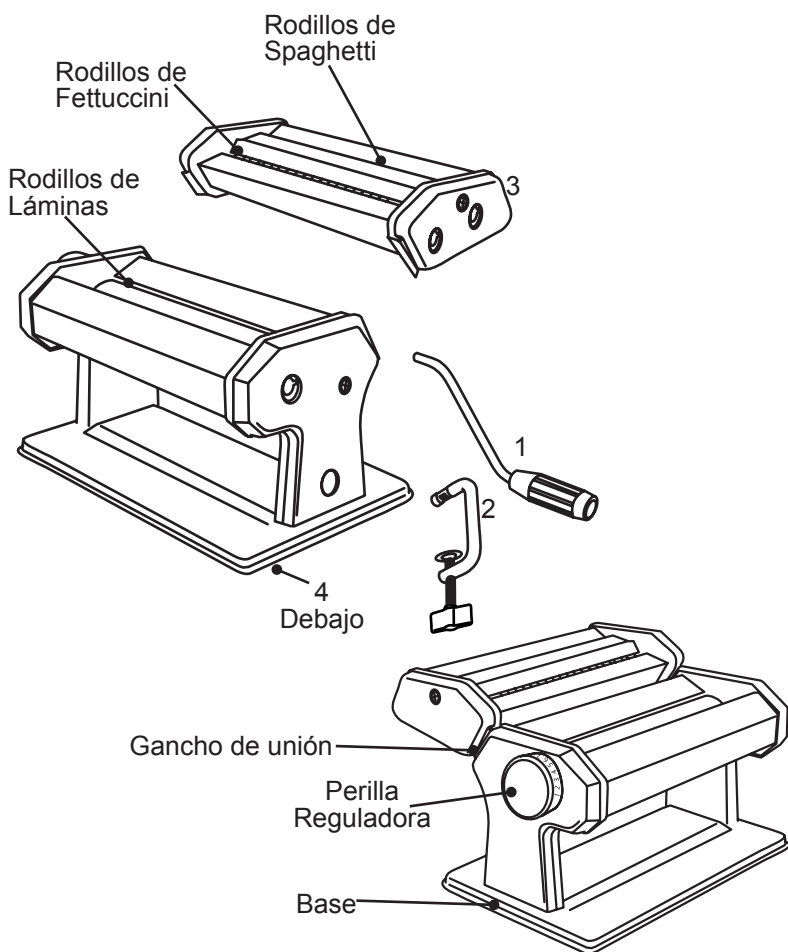


**ESTILO TRADICIONAL**

# MÁQUINA DE PASTA

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





## LISTA DE COMPONENTES

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	MANGO
2	ABRAZADERA EN C
3	ACCESORIO CORTADOR DE FETTUCCINI/ SPAGHETTI
4	PIE DE GOMA (4)

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](http://WestonBrands.com)

## 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, déjala 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**

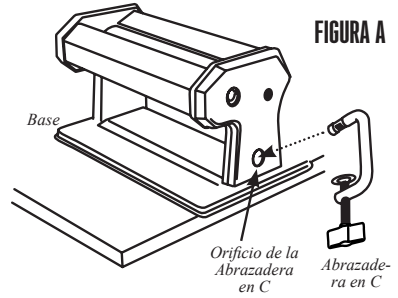


FIGURA A

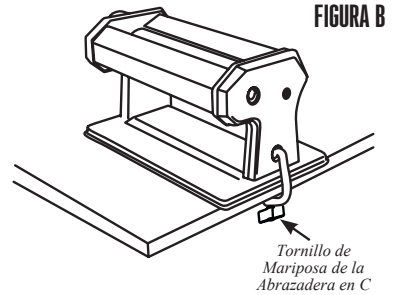


FIGURA B

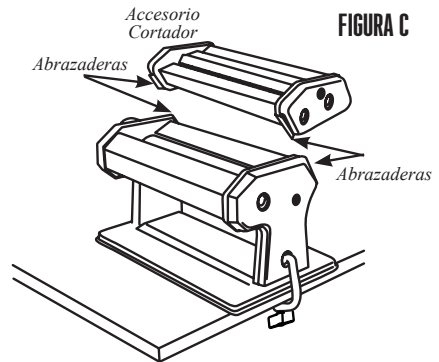


FIGURA C

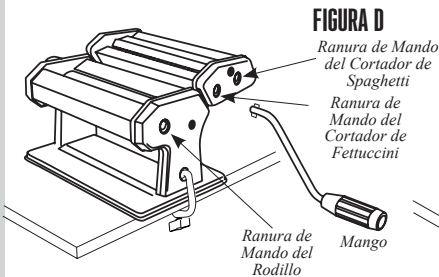


FIGURA D

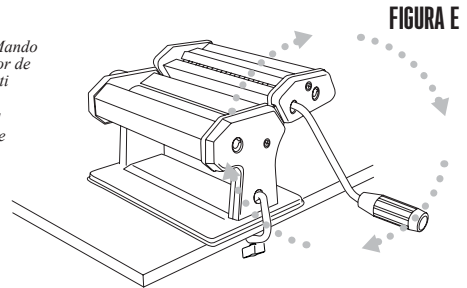


FIGURA E

# 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

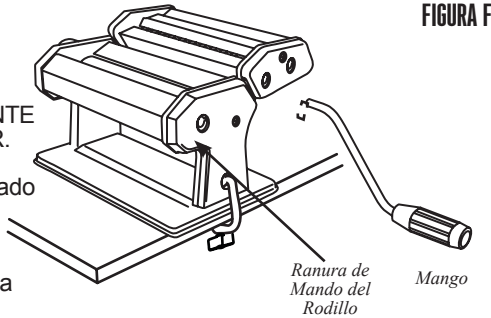


FIGURA F

2. Locate the Regulator Knob. 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.

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: enharínela 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.

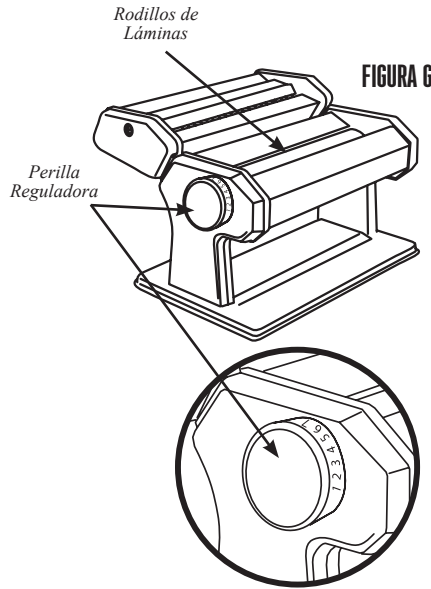


FIGURA G

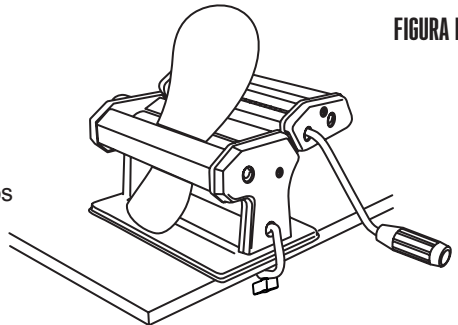


FIGURA H



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

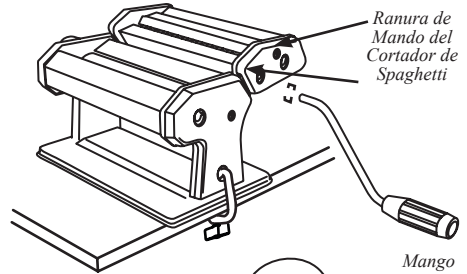


FIGURA J

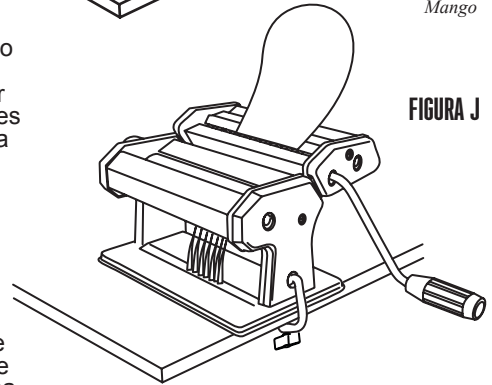
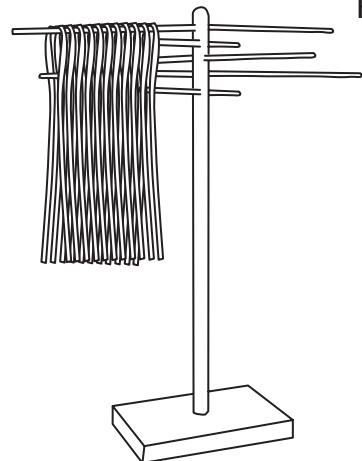


FIGURA K



# 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 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.



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

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
<p>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, componen consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al:  <b>Centro de Atención al Consumidor: 800 95 30 121</b></p>		
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:  <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b></p>		
COBERTURA		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li> <li>• Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuosos; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.</li> <li>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li> </ul>		
LIMITACIONES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</li> <li>• 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.</li> </ul>		
EXCEPCIONES		
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).</li> <li>• 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.</li> </ul>		
FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA ___ MES ___ AÑO ___		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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:  <b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO - 800 95 30 121</b>            Email: <a href="mailto:mexico.service@WestonBrands.com">mexico.service@WestonBrands.com</a></li> </ul>
CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS		
<p><b>Ciudad de México</b>  <b>ELECTRODOMÉSTICOS</b>            Av. Plutarco Elias Calles No. 1499            Zacahuiztco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490            Tel: 55 5235 2323</p>		<p><b>Nuevo León</b>  <b>FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES</b>            Ruperto Martínez No. 238 Ote.            Col. Centro, Monterrey, N.L., C.P. 64000            Tel: 81 8343 6700</p>
<p><b>CASA GARCÍA</b>            Av. Patriotismo No. 875-B            Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910            Tel: 55 5563 8723</p>		<p><b>Jalisco</b>  <b>SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO</b>            Garibaldi No. 1450            Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660            Tel: 33 3825 3480</p>

**WESTON**

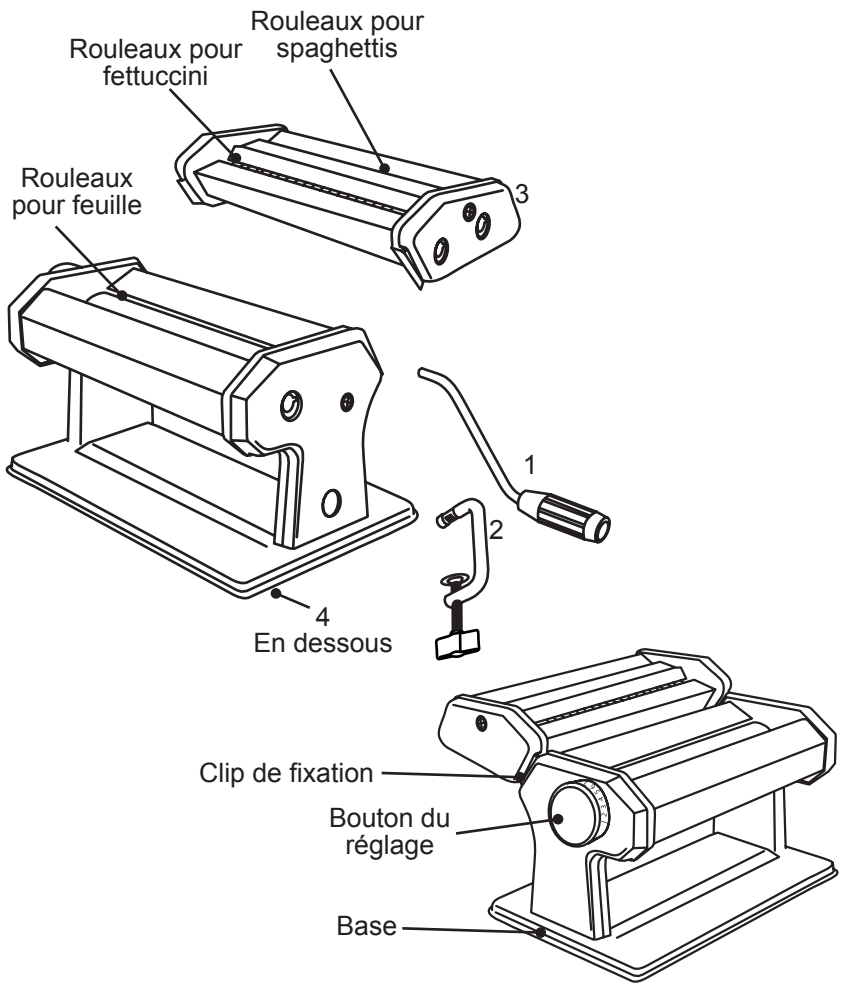
RECONNECT WITH REAL FOOD



**STYLE TRADITIONNEL**

# MACHINE À PÂTES

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



## DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
1	MANIVELLE
2	CLIP EN C
3	ACCESSOIRE DE COUPE POUR FETTUCCINI/SPAGHETTI
4	PIEDS CAOUTCHOUTÉS (4)

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

[WestonBrands.com](http://WestonBrands.com)

## 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'UTILISER 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**

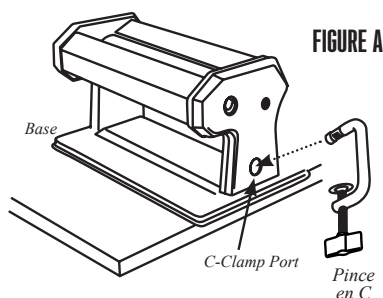


FIGURE A

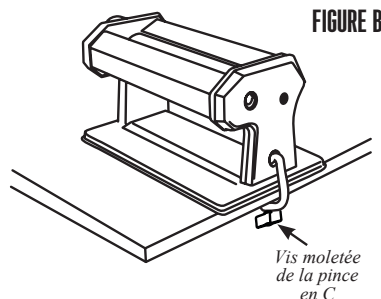


FIGURE B

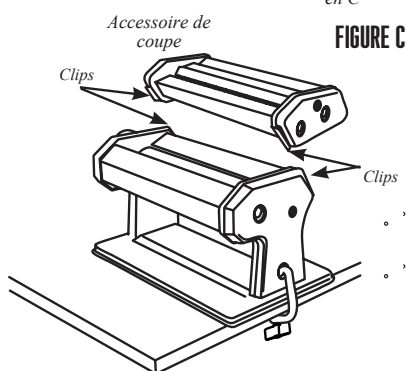


FIGURE C

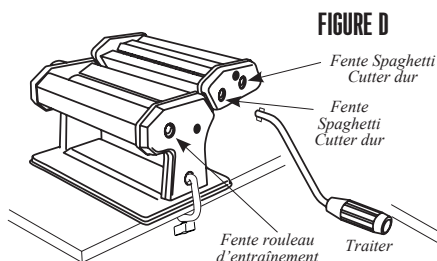


FIGURE D

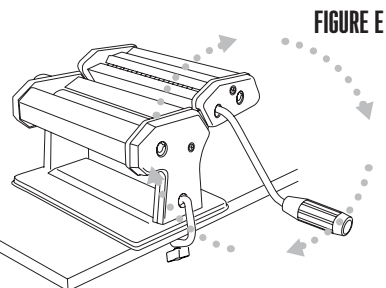


FIGURE E



# INSTRUCTIONS POUR ROULER LA PÂTE

LES RECETTES DE LA PÂTE SUIVENT CES INSTRUCTIONS. CES INSTRUCTIONS COMMENCENT 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

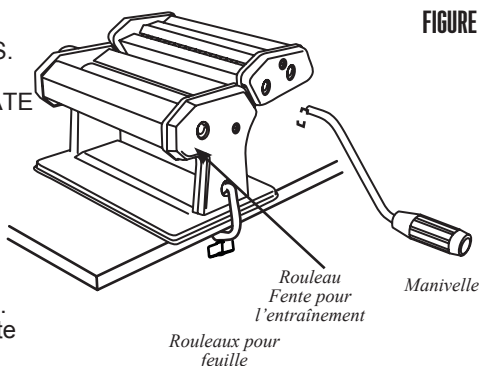


FIGURE F

2. Localisez le bouton de réglage sur le côté gauche de la machine à pâtes. Le bouton de réglage est numéroté de 1 à 7. Le réglage n°1 est le plus étroit pour les rouleaux de feuille; le n°7 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.

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 et repassez par les rouleaux. Répétez ce processus plusieurs fois: saupoudrez légèrement, pliez en deux et repassez par les rouleaux.

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

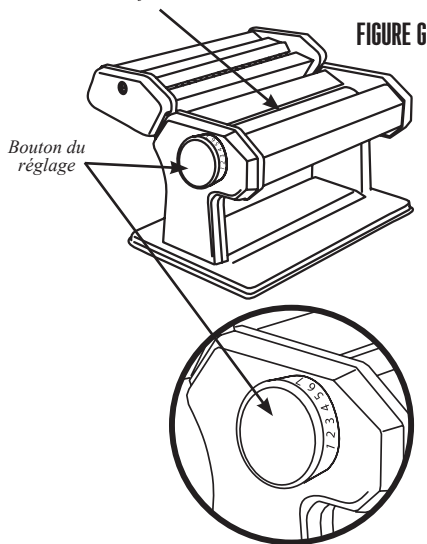


FIGURE G

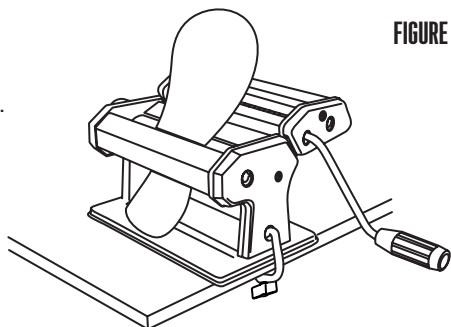


FIGURE H

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.

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 I

Fente d'entraînement pour le couteau de spaghetti  
Fente d'entraînement pour le couteau de fettucini

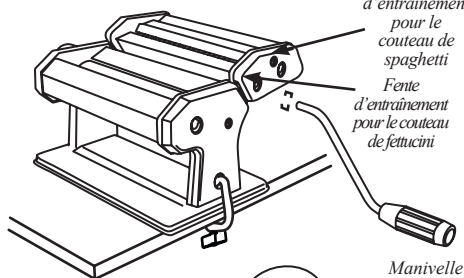


FIGURE J

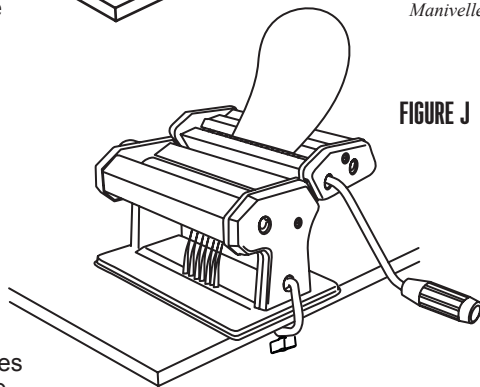
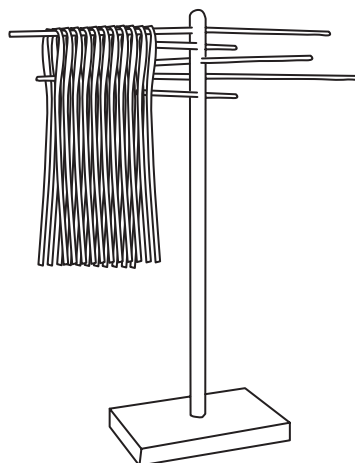


FIGURE K



# 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. Téléphoner au 1.800.814.4895 (001.216.901.6801) hors des États-Unis ou visiter [WestonBrands.com](http://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:

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

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.*

## **¡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:

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

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.*

## **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:

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

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.*

