



two speed

MOTOR ATTACHMENT

01-0101

*TOMATO PRESS & SAUCE MAKER AND THE TRADITIONAL PASTA MACHINE ARE SOLD SEPARATELY. DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 011615

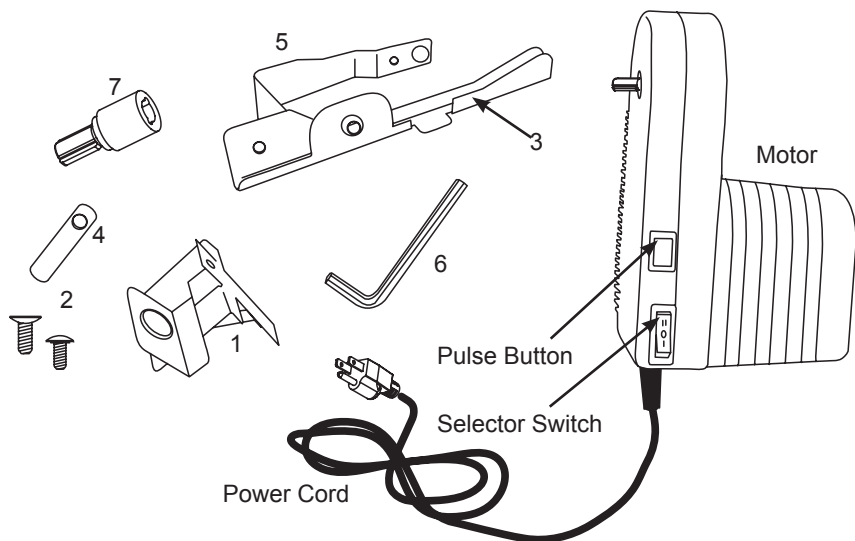
GENERAL SAFETY RULES	3
COMPONENT LIST	4
GROUNDING INSTRUCTIONS	5
SWITCH INSTRUCTIONS	5
INSTALLING THE MOTOR ONTO TOMATO PRESS	6
REMOVING A JAM	7
INSTALLING THE MOTOR ONTO PASTA MACHINE	8
ATTACHING THE MOTOR ONTO PASTA MACHINE	9
RAVIOLI ADAPTER	9
RECIPES	10
FOOD SAFETY	11
WARRANTY	12
 REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	 14
LISTA DE COMPONENTES	15
INSTRUCCIONES PARA HACER TIERRA	16
INSTRUCCIONES DEL INTERRUPTOR	16
CÓMO INSTALAR EL MOTO EN LA MÁQUINA PARA PREPARAR SALSAS Y COLADOR DE ALIMENTOS	17
CÓMO ELIMINAR UN ATASCO DEL COLADOR DE ALIMENTOS CON EL ACCESORIO DEL MOTOR	18
CÓMO INSTALAR EL MOTOR EN LA MÁQUINA DE HACER PASTA	19
CÓMO ACOPLAR EL MOTO SOBRE LOS ACCESORIOS DE LA MÁQUINA DE HACER PASTA	20
INSTRUCCIONES DEL ADAPTADOR PARA RAVIOLI	21
RECTAS	22
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	23
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON	24
 IMPORTANTES RÉGLES DE SÉCURITÉ	 26
DESCRIPTION DE LA PIÈCE	27
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE	28
DIRECTIVES POUR COMMUTATEUR	28
INSTALLATION DE MOTEUR SUR LA PASSOIRE ALIMENTAIRE ET LE SAUCIER	29
DÉCOINCER UNE PASSOIRE ALIMENTAIRE AVEC L'ACCESSOIRE À MOTEUR	30
INSTALLATION DU MOTEUR LA MACHINE À PÂTES	31
FIXER LE MOTEUR AUX ACCESSOIRES DE MACHINE À PÂTES	32
DIRECTIVES POUR L'ADAPTATEUR POUR RAVIOLI	32
RECETTES	33
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	34
INFORMATION SUR LA GARANTIE	35

GENERAL SAFETY RULES

READ AND FULLY UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS PRIOR TO USING THIS UNIT. YOUR SAFETY IS MOST IMPORTANT! FAILURE TO COMPLY WITH PROCEDURES AND SAFE GUARDS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR PROPERTY DAMAGE. REMEMBER: YOUR PERSONAL SAFETY IS YOUR RESPONSIBILITY!

1. ALWAYS DISCONNECT motor from power source before servicing, changing accessories or cleaning the unit.
2. Plug the motor into a standard 120 Volt wall outlet. Avoid using extension cords.
3. DO NOT USE this motor if the power cord, plug or any other parts are damaged. DO NOT ATTEMPT TO REPLACE THE CORD. DO NOT allow the power cord to hang into your work area. Check that all parts are operating properly, and perform the intended functions. Check for alignment of moving parts or any other conditions that may affect the operation.
4. NEVER use any accessories or parts from other manufacturers. Doing so will void your warranty. Use this motor for its intended use only.
5. Thoroughly clean all parts that will come in contact with food before using. DO NOT SUBMERGE THE MOTOR BODY INTO WATER OR LIQUID. BE SURE THE MOTOR IS DISCONNECTED FROM THE POWER SOURCE BEFORE CLEANING. Wash all parts by hand and thoroughly dry. Never rinse motor under faucet, only use a moist cloth to clean the motor unit.
6. Reduce risk of unintentional starting. Make sure the power switch is in the "OFF" position before attaching to the power source.
7. Keep fingers clear of the moving parts at all times. Wait until all moving parts have stopped before you remove any part of the appliance.
8. KEEP CHILDREN AWAY. NEVER LEAVE THE MOTOR UNATTENDED. Be safe, DISCONNECT from power source before leaving the work area.
9. TIE BACK loose hair and clothing, and roll up long sleeves before operating the appliance. REMOVE ties, rings, watches, bracelets or other jewelry before operating the appliance.
10. Be sure the appliance is on a stable work surface. Be sure all the appliance feet are stable.
11. DO NOT use outdoors. DO NOT use or store on, in, or near stove or oven.
12. DO NOT use the motor while under the influence of drugs or alcohol.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	MOUNTING BRACKET FOR THE TOMATO PRESS & SAUCE MAKER	N/A
2	BRACKET MOUNTING BOLT	N/A
3	MOTOR MOUNTING BRACKET	N/A
4	ELONGATED WASHER	N/A
5	MOVABLE ARM	N/A
6	ALLEN WRENCH	N/A
7	RAVIOLI ATTACHMENT ADAPTER	01-0210

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

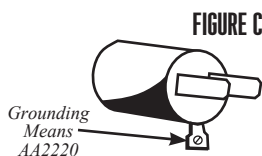
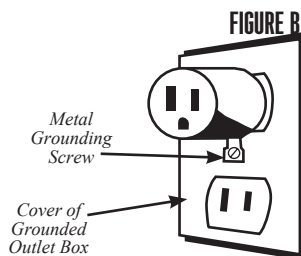
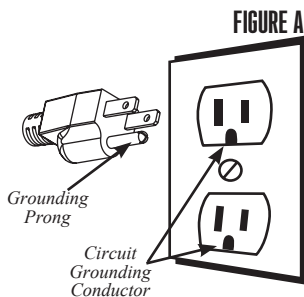
WestonProducts.com

Or call Weston Brands LLC Toll Free at **1-800-814-4895**
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 001-440-638-3131

GROUNDING INSTRUCTIONS

GROUNDING

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



EXTENSION CORDS

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

SWITCH INSTRUCTIONS

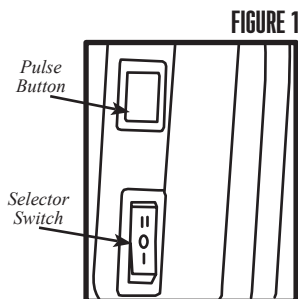
WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the Motor Attachment, make sure the Motor is in the OFF Position (O) and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

- The Motor has a Selector Switch that has two speed settings. The first speed is the slow speed, marked "I", the second speed is the fast speed is marked "II". The off position is marked "O".

FIGURE 1

- The Motor also has a Pulse Button. Pressing this button will engage the Motor in its slow speed until you release the button. This feature is designed for use with a ravioli attachment. It allows rapid starting and stopping of the Motor when filling ravioli.

FIGURE 1



INSTALLING THE MOTOR ONTO THE TOMATO PRESS & SAUCE MAKER

1. Making sure that the Tomato Press & Sauce Maker is securely mounted to the work surface, remove the two screws from the neck of the body. **FIGURE 2**

2. Attach Mounting Bracket using the two screws that were removed in #1. **FIGURE 3**

3. Insert the Bracket Mounting Bolt through the hole in the Motor Mounting Bracket. Attach the Elongated Washer to the back of the Bolt loosely. **FIGURE 4**

4. Slide the Elongated Washer on the Motor Mounting Bracket into the large hole of the Mounting Bracket by inserting the long end of the Elongated Washer first followed by the shorter end. **FIGURE 4**

5. Position the Motor Mounting Bracket horizontally.

6. Using the supplied Allen Wrench, tighten the Bracket Mounting Bolt firmly, securing the Motor Mounting Bracket to the Mounting Bracket.

7. With the Power Switch of the Motor facing up, line up the Motor Shaft with the drive hole on the and rotate the Motor into place. Allow the left side of the Motor to come to rest on the Motor Mounting Bracket. **FIGURE 5**

8. After Motor is positioned on the Motor Mounting Bracket, rotate the Movable Arm counter-clockwise so it is positioned on the Motor. **FIGURE 5**

9. Once Motor is attached and you have verified the Power Switch is in the off position (O), plug the unit into the power source.

FIGURE 2

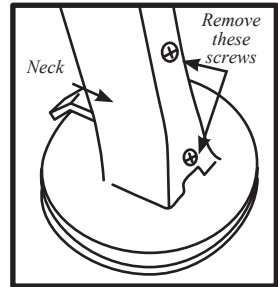


FIGURE 3

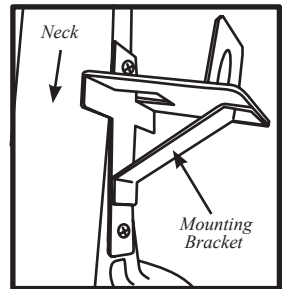


FIGURE 4

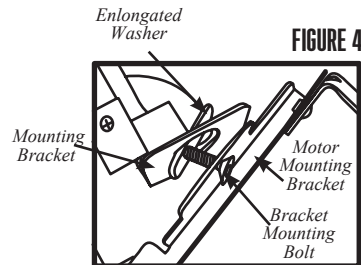
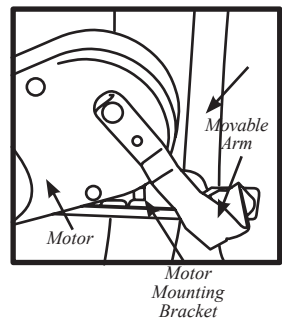


FIGURE 5



Follow all operating and assembly instructions for the as before, except now instead of turning the handle, simply turn the Motor ON by selecting either slow speed (Setting I) or high speed (Setting II).

REMOVING A JAM FROM THE FOOD STRAINER WITH THE MOTOR ATTACHMENT

WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the Motor Attachment, make sure the Motor is in the OFF Position (O) and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

NOTE: This Motor DOES NOT have a reverse speed. If the Tomato Strainer should become jammed:

1. Switch the Motor off immediately
2. Unplug the Motor from the power source
3. Pivot the Movable Arm away from the Motor
4. Remove the Motor from the Tomato Press & Sauce Maker.
5. Either insert the manual handle and rotate counter clockwise to free the jam, or remove the splash guard/discharge chute and the stainless screen to free the jam. If you remove the screen and squirt guard to remove the jam, reassemble the Tomato Press & Sauce Maker before reattaching the Motor and connecting to the power source.

INSTALLING THE MOTOR ONTO THE PASTA MACHINE

WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the Motor Attachment, make sure the Motor is in the OFF Position (O) and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

The 2-Speed Electric Motor eliminates the need for the c-clamp when setting up your pasta machine.

1. Position the pasta machine on your work surface with the drive holes of the rollers facing you. **FIGURE 6**

2. Locate the Motor Mounting Bracket and lay it on the work surface in front of the drive holes.

3. Insert the Bracket Mounting Bolt through the hole in the Motor Mounting Bracket and position it into the hole that is used by the c-clamp. **FIGURE 6**

4. After aligning the Bracket Mounting Bolt with the c-clamp hole, attach the Elongated Washer to the back of the Bolt. Using the included Allen Wrench, securely tighten the Motor Mounting Bracket to the pasta machine. **FIGURE 6**

5. Rotate the Movable Arm clockwise to the far right. This will allow easy access for Motor placement.

6. Hold the Motor with the Power Switch facing up and the Motor Shaft pointing toward the pasta machine.

7. Line up the Motor Shaft with the drive hole on the pasta machine and rotate the Motor into place, allowing the left part of the Motor to come to rest on the Motor Mounting Bracket. **FIGURE 7**

8. After Motor is positioned on the Motor Mounting Bracket, rotate the Movable Arm counter-clockwise so it is positioned on the Motor. **FIGURE 7**

9. Once Motor is attached and you have verified the Power Switch is in the off position (O), plug the unit into the power source.

FIGURE 6

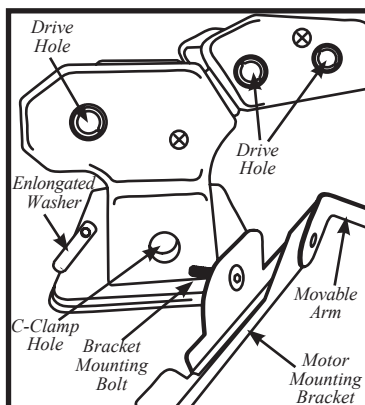
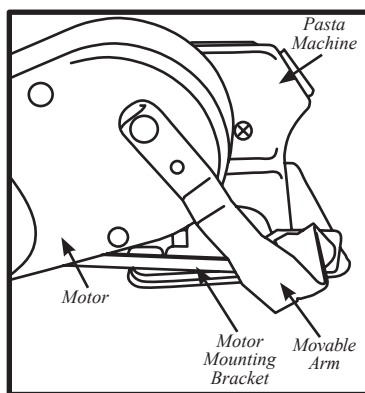


FIGURE 7



ATTACHING THE MOTOR ONTO THE PASTA MACHINE ATTACHMENTS

WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the Motor Attachment, make sure the Motor is in the OFF Position (O) and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

1. Follow instructions 1 through 6 of the "INSTALLING THE MOTOR ONTO THE PASTA MACHINE" instructions.
2. Line up the Motor Shaft with the drive hole on the pasta machine attachment and rotate the Motor into place, allowing the left part of the Motor to come to rest on the Motor Mounting Bracket.
3. After Motor is positioned on the Motor Mounting Bracket, rotate the Movable Arm counter-clockwise so it is positioned on the Motor.
4. Once Motor is attached, and you have verified the Power Switch is in the off position (O), plug the unit into the power source.

RAVIOLI ADAPTER INSTRUCTIONS

The included Ravioli Adapter is to be used with the ravioli attachment when using the Motor.

1. Follow instructions 1 through 5 of the "INSTALLING THE MOTOR ONTO THE PASTA MACHINE" instructions.

2. Install the Ravioli Adapter onto the Motor by inserting the female end of the Ravioli Adapter onto the male end of the Motor Shaft.

FIGURE 8

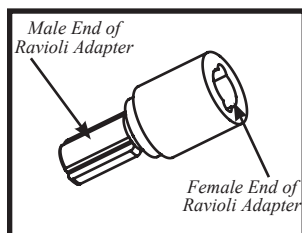
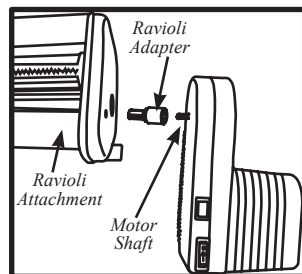


FIGURE 8

3. Line up the Motor and Adapter Shaft with the drive hole of the ravioli attachment and rotate the Motor into place, allowing the left part of the Motor to come to rest on the Motor Mounting Bracket. **FIGURE 9**

FIGURE 9



4. After Motor is positioned on the Motor Mounting Bracket, rotate the Movable Arm counter-clockwise so it is positioned on the Motor.

5. Once Motor is attached and you have verified the Power Switch is in the off position (O), plug the unit into the power source.

NOTE: It is suggested when using the Motor with the ravioli attachment, only use the intermittent Ravioli Switch. This will allow you to stop and start the Motor as you fill the ravioli.



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 165°F (75°C) and solid cuts of pork should be cooked to 145°F (63°C).

SEPARATE

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

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

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

CLEAN

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

CHILL

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

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

WESTON WARRANTY INFORMATION

SAVE THIS WARRANTY INFORMATION FOR YOUR RECORDS!

Weston Brands 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 Brands 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 Brands 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 Brands 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 Brands 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 Brands 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 Brands LLC will refuse all returns that do not contain this number. **DO NOT RETURN THE UNIT WITHOUT PROPER AUTHORIZATION FROM WESTON BRANDS 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 Brands 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 Brands LLC be liable for consequential damages sustained in connection with said product and Weston Brands 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 Brands 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 BRANDS 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: _____





DE DOS VELOCIDADES

MOTOR ACCESORIO

01-0101

PRESSE À TOMATE TAMIS À FRUITS ET LÉGUMES ET SAUCIER ET TRADITIONNELLES
MACHINE À PÂTES VENDU SÉPARÉMENT.

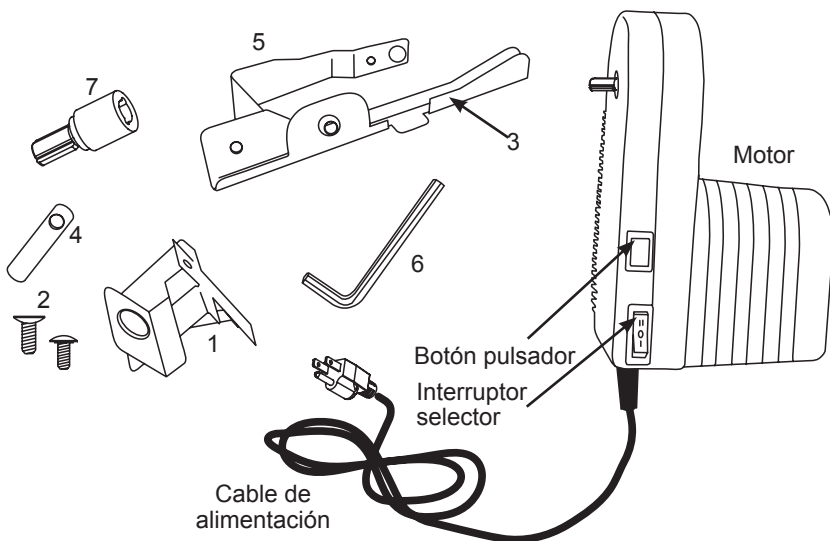
DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE
SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 011615

⚠️ REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA Y ENTIENDA COMPLETAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR ESTA UNIDAD. ¡SU SEGURIDAD ES LO MÁS IMPORTANTE! NO SEGUIR LOS PROCEDIMIENTOS Y PRECAUCIONES PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES. RECUERDE: ¡SU SEGURIDAD PERSONAL ES RESPONSABILIDAD DE USTED!

- DESCONECTE SIEMPRE el motor de la fuente de alimentación antes de realizar mantenimiento, cambiar los accesorios o limpiar la unidad.
- Enchufe el motor a un tomacorriente estándar de pared de 120 voltios. Evite usar prolongadores.
- NO UTILICE este motor si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza que esté dañada. NO INTENTE REEMPLAZAR EL CABLE. NO deje que el cable de alimentación cuelgue dentro de su área de trabajo. Verifique que todas las piezas funcionen correctamente y cumplan sus funciones. Verifique la alineación de las piezas móviles o cualquier otra condición que pueda afectar el funcionamiento.
- NUNCA utilice ningún accesorio o pieza de otro fabricante. Hacerlo anulará su garantía. Utilice este motor solo para el fin para el que fue fabricado.
- Limpie cuidadosamente todas las piezas que estarán en contacto con los alimentos antes de utilizarlas. NO SUMERJA EL CUERPO DEL MOTOR EN AGUA O LÍQUIDOS. ASEGÚRESE DE QUE EL MOTOR SE ENCUENTRE DESCONECTADO DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLO. Lave todas las piezas a mano y séquelas cuidadosamente. Nunca enjuague el motor debajo del grifo, solo utilice un paño húmedo para limpiarlo.
- Reduzca el riesgo de arranques involuntarios. Asegúrese de que el interruptor de alimentación esté en la posición "OFF" (Apagado) antes de conectar a la fuente de alimentación.
- Mantenga los dedos alejados de las piezas móviles en todo momento. Espere hasta que todas las piezas móviles se detengan antes de extraer cualquier pieza de la máquina.
- MANTENGA A LOS NIÑOS ALEJADOS. NUNCA DEJE EL MOTOR SIN SUPERVISIÓN. Actúe con precaución, DESCONECTE de la fuente de alimentación antes de irse del área de trabajo.
- RECÓJASE el cabello y la ropa suelta, y remánguese las mangas largas antes de poner la máquina en funcionamiento. QUITESE lazos, anillos, relojes, pulseras y cualquier otra alhaja antes de poner la máquina en funcionamiento.
- Asegúrese de que la máquina se encuentre en una superficie de trabajo estable. Asegúrese de que todas las patas de la máquina se encuentren estables.
- NO LA UTILICE en el exterior. NO la utilice ni la guarde sobre ni adentro de una estufa u horno o cerca de ellos.
- NO use el motor bajo los efectos de drogas o alcohol.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!



LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	SOPORTE DE MONTAJE PARA LA MÁQUINA PARA PREPARAR SALSAS Y COLADOR DE ALIMENTOS	N/A
2	PERNO DE MONTAJE DEL SOPORTE	N/A
3	SOPORTE DE MONTAJE DEL MOTOR	N/A
4	ARANDELA ALARGADA	N/A
5	BRAZO MÓVIL	N/A
6	LLAVE ALLEN	N/A
7	ADAPTADOR DEL ACCESORIO PARA RAVIOLI	01-0210

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

WestonProducts.com

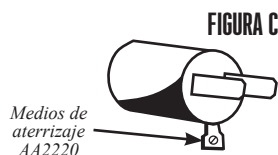
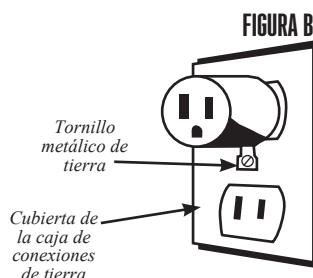
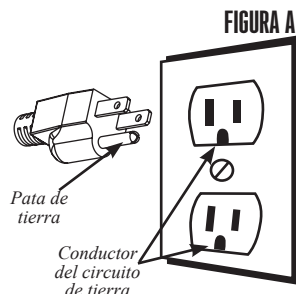
O llame a Weston Brands LLC larga distancia sin costo **1-800-814-4895**

De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm tiempo del ET. Fuera de Estados Unidos llame al 001-440-638-3131

INSTRUCCIONES PARA HACER TIERRA

ATERRIZADO

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



CABLES DE EXTENSIÓN

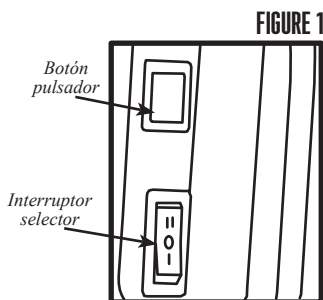
Use solamente cables de extensión de 3 alambres que tengan clavijas de tierra de 3 patas y un conector de 3 polos que acepte la clavija del aparato. Use solamente cables de extensión que tengan una calibración eléctrica no menor que la calibración del aparato. **NO USE** cables de extensión dañados.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

INSTRUCCIONES DEL INTERRUPTOR

¡ADVERTENCIA! Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el motor accesorio, asegúrese de que el motor esté en la posición OFF (O) y de que se haya RETIRADO EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE O FUENTE DE ALIMENTACIÓN!

- El motor tiene un interruptor selector con dos configuraciones de velocidad. La primera velocidad es la velocidad lenta, señalada "I", la segunda velocidad, la velocidad rápida, está señalada "II". La posición OFF (apagado) está señalada con "O". **FIGURA 1**

- El motor también tiene un botón pulsador. Presionar este botón hará funcionar el motor a su velocidad lenta hasta que suelte el botón. Esta función está diseñada para ser utilizada con un accesorio para ravioli. Permite el encendido y detención rápida del motor cuando se rellenan los ravioli. **FIGURA 1**



CÓMO INSTALAR EL MOTOR EN LA MÁQUINA PARA PREPARAR SALSAS Y COLADOR DE ALIMENTOS

1. Una vez que se haya asegurado de que la máquina para preparar salsas y colador de alimentos está fijada de manera segura a la superficie de trabajo, retire los dos tornillos del cuello del cuerpo de la .

FIGURA 2

2. Coloque el soporte de montaje en la utilizando los dos tornillos que se retiraron en N.º 1. **FIGURA 3**

3. Inserte el perno de montaje del soporte a través del orificio del soporte de montaje del motor. Coloque la arandela alargada en la parte posterior del perno de modo que no quede ajustada.

4. Deslice la arandela alargada sobre el soporte de montaje del motor insertando el extremo alargado de la arandela primero y después el extremo más corto. **FIGURA 4**

5. Ubique el soporte de montaje del motor de manera horizontal.

6. Utilizando la llave Allen, ajuste el perno de montaje del soporte de manera firme, ajustando el soporte de montaje del motor al soporte de montaje de la .

7. Con el interruptor de alimentación del motor hacia arriba, alinee el eje del motor con el orificio del eje de la , y rote el motor hasta que encaje en su lugar. Deje que el lado izquierdo del motor se apoye sobre el soporte de montaje del motor. **FIGURA 5**

8. Una vez que el motor se encuentre posicionado sobre el soporte de montaje del motor, rote el brazo móvil en sentido contrario a las agujas del reloj de modo que se posicione sobre el motor.

FIGURA 5

9. Una vez que el motor esté acoplado y que haya verificado que el interruptor de alimentación se encuentra en la posición off (O), enchufe la unidad a la fuente de alimentación.

FIGURA 2

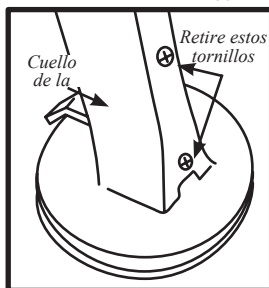


FIGURA 3

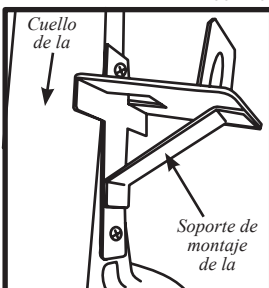


FIGURA 4

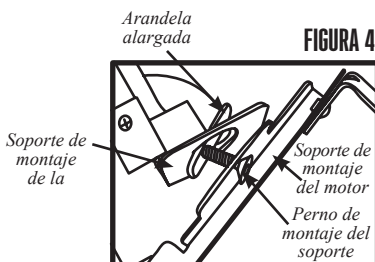
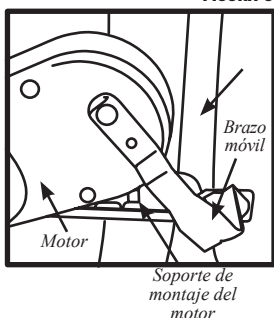


FIGURA 5



Siga todas las instrucciones de operación y ensamblado para la que seguía anteriormente, excepto que ahora en lugar de girar la manivela, simplemente encienda el motor seleccionando la velocidad lenta (configuración I) o la velocidad alta (configuración II).

CÓMO ELIMINAR UN ATASCO DEL COLADOR DE ALIMENTOS CON EL ACCESORIO DEL MOTOR

¡ADVERTENCIA! Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el motor accesorio, asegúrese de que el motor esté en la posición OFF (O) y de que se haya RETIRADO EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE O FUENTE DE ALIMENTACIÓN!

NOTA: Este motor NO tiene una velocidad reversa. Si el colador de tomates se atasca:

1. Apague el motor inmediatamente.
2. Desenchufe el motor de la fuente de alimentación.
3. Gire el brazo móvil para alejarlo del motor.
4. Retire el motor de la máquina para preparar salsas y colador de alimentos .
5. Inserte la manivela manual y rote en sentido contrario a las agujas del reloj para liberar el atasco, o retire el protector contra salpicaduras o la tolva vertedora y el tamiz de acero inoxidable para liberar el atasco. Si retira el tamiz y la protección para retirar el atasco, vuelva a ensamblar la máquina para preparar salsas y colador de alimentos antes de volver a acoplar el motor y conectarlo a la fuente de alimentación.

CÓMO INSTALAR EL MOTOR EN LA MÁQUINA DE HACER PASTA

¡ADVERTENCIA! Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el motor accesorio, asegúrese de que el motor esté en la posición OFF (O) y de que se haya RETIRADO EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE O FUENTE DE ALIMENTACIÓN!

El motor eléctrico de 2 velocidades elimina la necesidad de la abrazadera C cuando ensamble su máquina de hacer pasta

1. Coloque la máquina de hacer pasta sobre su superficie con los orificios de los tornillos de los rodillos de frente hacia usted.

FIGURE 6

2. Posicione el soporte de montaje del motor y colóquelo sobre la superficie de trabajo frente a los orificios.

3. Inserte el perno del soporte de montaje a través del orificio del soporte de montaje del motor y colóquelo en el orificio que se utiliza para la abrazadera C. **FIGURE 6**

4. Luego de alinear el perno del soporte de montaje con el orificio de la abrazadera C, coloque la arandela alargada en la parte posterior del perno. Ajuste el soporte de montaje del motor de manera segura a la máquina de hacer pasta utilizando la llave Allen. **FIGURE 6**

5. Rote el brazo móvil en el sentido de las agujas del reloj bien hacia la derecha. Esto permitirá un fácil acceso para la colocación del motor.

6. Sostenga el motor con el interruptor de alimentación hacia arriba y el eje del motor hacia la máquina de hacer pasta.

7. Alinee el eje del motor con el orificio de la máquina de hacer pasta y rote el motor hasta que quede en su lugar, permitiendo que la parte izquierda del motor se apoye sobre el soporte de montaje del motor. **FIGURE 7**

8. Una vez que el motor se encuentre posicionado sobre el soporte de montaje del motor, rote el brazo móvil en sentido contrario a las agujas del reloj de modo que se posicione sobre el motor. **FIGURE 7**

9. Una vez que el motor esté acoplado y que haya verificado que el interruptor de alimentación se encuentra en la posición off (O), enchufe la unidad a la fuente de alimentación.

FIGURE 6

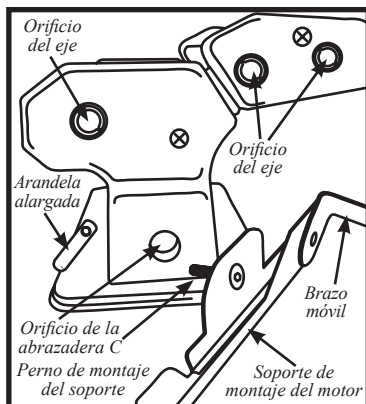
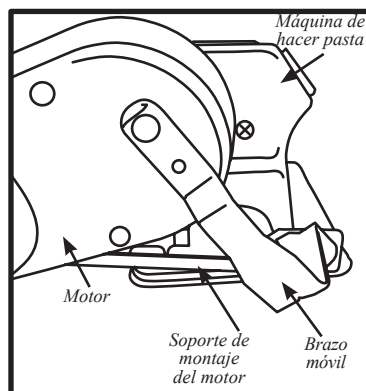


FIGURE 7



CÓMO ACOPLAR EL MOTOR SOBRE LOS ACCESORIOS DE LA MÁQUINA DE HACER PASTA

¡ADVERTENCIA! Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el motor accesorio, asegúrese de que el motor esté en la posición OFF (O) y de que se haya RETIRADO EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE O FUENTE DE ALIMENTACIÓN!

1. Siga las instrucciones, de la 1 a la 6, para “INSTALAR EL MOTOR EN LA MÁQUINA DE HACER PASTA”.
2. Alinee el eje del motor con el orificio del accesorio de la máquina de hacer pasta y rote el motor hasta que encaje en su lugar, permitiendo que la parte izquierda del motor se apoye sobre el soporte de montaje del motor.
3. Una vez que el motor se encuentre posicionado sobre el soporte de montaje del motor, rote el brazo móvil en sentido contrario a las agujas del reloj de modo que se posicione sobre el motor.
4. Una vez que el motor se encuentre acoplado, y que haya verificado que el interruptor de alimentación se encuentra en la posición off (O) (apagado), enchufe la unidad a la fuente de alimentación.

INSTRUCCIONES DEL ADAPTADOR PARA RAVIOLI

El adaptador para ravioli incluido debe utilizarse con el accesorio para ravioli cuando se utiliza el motor.

1. Siga las instrucciones, de la 1 a la 5, para "INSTALAR EL MOTOR EN LA MÁQUINA DE HACER PASTA".

2. Instale el adaptador para ravioli en el motor insertando el extremo hembra del adaptador para ravioli en el extremo macho del eje del motor. Figura 8

3. Alinee el motor y el eje del adaptador con el orificio del accesorio para ravioli y rote el motor hasta que encaje en su lugar, dejando que la parte izquierda del motor se apoye sobre el soporte de montaje del motor. Figura 9

4. Una vez que el motor se encuentre posicionado sobre el soporte de montaje del motor, rote el brazo móvil en sentido contrario a las agujas del reloj de modo que se posicione sobre el motor.

5. Una vez que el motor esté acoplado y que haya verificado que el interruptor de alimentación se encuentra en la posición off (O), enchufe la unidad a la fuente de alimentación.

NOTA: Se sugiere que cuando utiliza el motor con el accesorio para ravioli, solo utilice el interruptor intermitente para ravioli. Esto le permitirá detener y encender el motor a medida que rellena los ravioli.

FIGURA 8

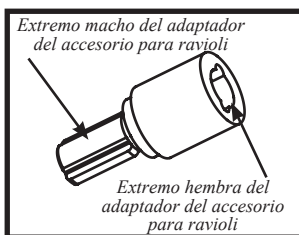
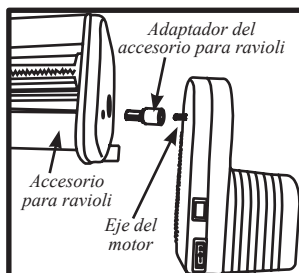


FIGURA 9





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

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

SEPARAR

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

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

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

LIMPIAR

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

ENFRIAR

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

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

INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON

¡GUARDE ESTA INFORMACIÓN DE GARANTÍA PARA SUS REGISTROS!

Weston Brands LLC garantiza al COMPRADOR AL DETALLE ORIGINAL de este producto que si funciona en cumplimiento con las instrucciones impresas adjuntas, entonces por un periodo 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 Brands 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 Brands 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 Brands 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 Brands 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 periodo 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 periodo original de garantía.

Para las reparaciones que no estén cubiertas en la garantía, comuníquese con Servicio al Cliente de Weston Brands 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 Brands LLC rechazará todo envío que no contenga este número. NO DEVUELVA LA UNIDAD SIN LA AUTORIZACIÓN DE WESTON BRANDS 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 Brands 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 mantenimiento 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 Brands LLC será responsable de daños emergentes sostenidos en conexión con dicho producto y Weston Brands 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 periodo 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 Brands 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 BRANDS 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): _____





DE DOS VELOCIDADES

ACCESSOIRE À MOTEUR

01-0101

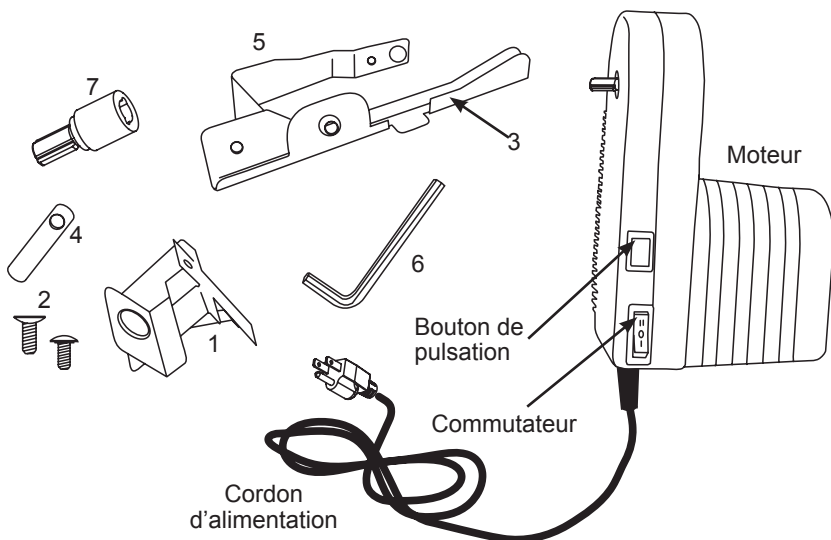
*TOMATE PRESSE & SAUCE MAKER ET LA MACHINE TRADITIONNELLE PASTA SONT VENDUS SÉPARÉMENT. PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU. 011615

IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ

LIRE ET COMPRENDRE COMPLÈTEMENT TOUTES LES DIRECTIVES ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. LE PLUS IMPORTANT EST VOTRE SÉCURITÉ! LE DÉFAUT D'OBSERVER LES PROCÉDURES ET MISES EN GARDE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. N'OUBLIEZ PAS : VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE EST VOTRE RESPONSABILITÉ!

1. **TOUJOURS DÉBRANCHER** le moteur de la source d'alimentation avant de faire l'entretien, de remplacer les accessoires ou de nettoyer l'appareil.
2. Brancher le moteur dans une prise murale standard de 120 volts. Éviter d'utiliser une rallonge.
3. **NE PAS UTILISER** ce moteur si le cordon d'alimentation, la fiche ou toute autre pièce est endommagé. **NE PAS TENTER DE REMPLACER LE CORDON.** **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre dans votre zone de travail. Vérifier si toutes les pièces fonctionnent correctement et remplissent les fonctions prévues. Vérifier l'alignement des pièces mobiles ainsi que toutes les autres conditions qui pourraient entraver le fonctionnement.
4. **NE JAMAIS** utiliser d'accessoires ou de pièces provenant d'un autre fabricant. Cela annulera votre garantie. Utiliser ce moteur uniquement pour l'usage prévu.
5. Nettoyer soigneusement toutes les pièces qui seront en contact avec les aliments avant l'utilisation de l'appareil. **NE PAS SUBMERGER LE CORPS DU MOTEUR DANS L'EAU, NI DANS DES LIQUIDES. VEILLER À DÉBRANCHER LE MOTEUR DE SA SOURCE D'ALIMENTATION AVANT DE COMMENCER LE NETTOYAGE.** Laver toutes les pièces à la main et les sécher avec soin. Ne jamais rincer le moteur sous le robinet, utiliser uniquement un chiffon humide pour nettoyer.
6. Réduire le risque de démarrage accidentel. S'assurer que le l'interrupteur d'alimentation est en position « OFF » (arrêt) avant de brancher l'appareil à la source d'alimentation.
7. Garder les doigts loin des pièces mobiles en tout temps. Attendre que toutes les pièces en mouvement soient arrêtées avant de retirer toute pièce de l'appareil.
8. **GARDER LES ENFANTS ÉLOIGNÉS. NE JAMAIS LAISSER LE MOTEUR SANS SURVEILLANCE.** Faire preuve de vigilance, **DÉBRANCHER** de la source d'alimentation avant de quitter les lieux.
9. **S'ATTACHER** les cheveux ainsi que les vêtements amples et remonter les manches longues avant d'utiliser l'appareil. **ENLEVER** cravate, bagues, montre, bracelets et autre bijou avant d'utiliser l'appareil.
10. S'assurer que l'appareil est sur une surface de travail stable. S'assurer que tous les pieds de l'appareil sont stables.
11. **NE PAS** utiliser à l'extérieur. **NE PAS** utiliser, ni ranger, sur, dans ou à proximité d'une cuisinière ou d'un four.
12. **NE PAS** utiliser le moteur sous l'influence de drogues ou d'alcool.

CONSERVER CES DIRECTIVES!



DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	SUPPORT DE MONTAGE POUR LA PASSOIRE ALIMENTAIRE ET LE SAUCIER	N/A
2	BOULON POUR SUPPORT DE MONTAGE	N/A
3	SUPPORT DE MONTAGE DE MOTEUR	N/A
4	RONDELLES ALLONGÉES	N/A
5	ARBRE MOBILE	N/A
6	CLÉ ALLEN	N/A
7	ADAPTATEUR POUR ACCESSOIRE À RAVIOLI	01-0210

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

WestonProducts.com

Veuillez appeler Weston Brands, LLC au numéro sans frais : 1-800-814-4895

Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 001-440-638-3131

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

MISE À LA TERRE

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

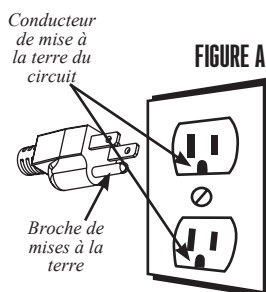


FIGURE A

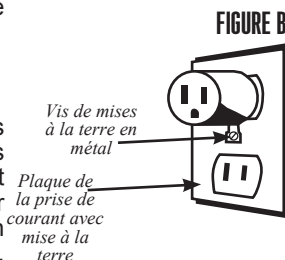


FIGURE B

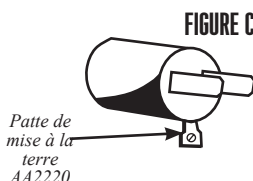


FIGURE C

RALLONGES

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

DIRECTIVES POUR COMMUTATEUR

AVERTISSEMENT! Avant de nettoyer, d'assembler ou de démonter un accessoire de moteur, s'assurer que le moteur est sur la position O (éteint) et que la FICHE EST RETIRÉE DE LA PRISE/SOURCE D'ALIMENTATION!

- Le moteur est pourvu d'un commutateur de sélection qui comporte deux vitesses. La première vitesse est la vitesse lente, identifiée par « I », la vitesse plus rapide est identifiée par « II ». La position arrêtée est identifiée par « O ».

FIGURE 1

- Le moteur a aussi un bouton de pulsation. Le bouton, lorsqu'il est enfoncé, active le moteur à vitesse lente jusqu'à ce qu'il soit relâché. Cette fonction est conçue pour être utilisée avec un accessoire à ravioli. Elle permet de démarrer rapidement et d'arrêter le moteur pour farcir les raviolis.

FIGURE 1

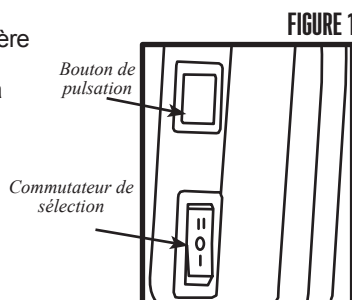


FIGURE 1

INSTALLATION DU MOTEUR SUR LA PASSOIRE ALIMENTAIRE ET LE SAUCIER

1. S'assurer que la passoire alimentaire et le saucier sont montés de manière sécuritaire sur la surface de travail, retirer les deux vis sur le collet du corps .

FIGURE 2

2. Fixer le support de montage au à l'aide des deux vis retirées à l'étape 1.

FIGURE 3

3. Insérer le boulon du support de montage dans le trou du support de montage du moteur. Fixer lâchement la rondelle allongée à l'arrière du boulon.

4. Glisser la rondelle allongée sur le support de montage du moteur dans le grand trou du support de montage en insérant d'abord l'extrémité longue de la rondelle allongée suivie par l'extrémité plus courte. **FIGURE 4**

5. Positionner le support de montage du moteur afin qu'il soit horizontal.

6. À l'aide de la clé Allen fournie, serrer fermement le boulon du support de montage en fixant le support de montage du moteur au support de montage .

7. Avec le commutateur d'alimentation du moteur vers le haut, aligner l'arbre du moteur avec le trou d'entraînement du et tourner le moteur pour le mettre en place. Laisser le côté gauche du moteur reposer contre le support de montage du moteur.

FIGURE 5

8. Une fois que le moteur est en position sur le support de montage du moteur, tourner le bras mobile dans le sens antihoraire afin qu'il soit positionné sur le moteur. **FIGURE 5**

9. Une fois que le moteur est fixé et que vous avez vérifié que le commutateur d'alimentation est sur la position O (éteint), brancher l'appareil dans la source d'alimentation.

FIGURE 2

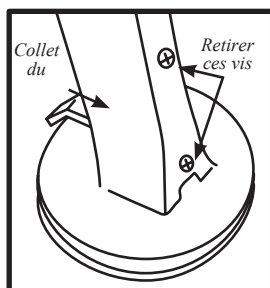


FIGURE 3

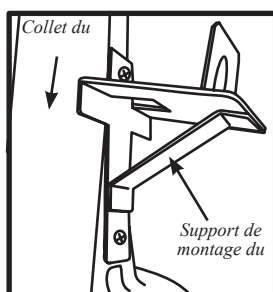


FIGURE 4

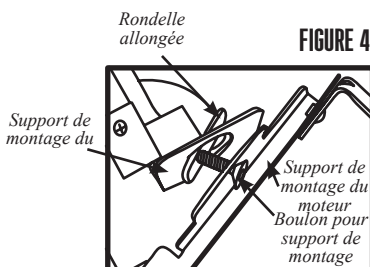
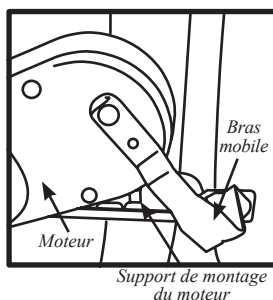


FIGURE 5



Suivre toutes les directives de fonctionnement et d'assemblage du susmentionnées, mais au lieu de tourner la manivelle, simplement mettre le moteur en marche en choisissant soit une vitesse lente (réglage I) ou rapide (réglage II).

DÉCOINCER UNE PASSOIRE ALIMENTAIRE AVEC L'ACCESSOIRE À MOTEUR

AVERTISSEMENT! Avant de nettoyer, d'assembler ou de démonter un accessoire de moteur, s'assurer que le moteur est sur la position 0 (éteint) et que la FICHE EST RETIRÉE DE LA PRISE/SOURCE D'ALIMENTATION!

REMARQUE : Ce moteur N'A PAS de marche arrière. Si la passoire à tomates se coinçait :

1. Éteindre le moteur immédiatement.
2. Débrancher le moteur de la source d'alimentation.
3. Pivoter le bras mobile et l'éloigner du moteur.
4. Retirer le moteur de la passoire alimentaire et du saucier .
5. Insérer la manivelle manuelle et tourner dans le sens antihoraire pour décoincer ou retirer la protection contre les éclaboussures et la goulotte ainsi que la crépine en acier inoxydable pour décoincer. Si la crépine ainsi que la protection contre les jets ont été enlevées pour supprimer le coincement, remonter la passoire alimentaire et le saucier avant de fixer à nouveau le moteur et de rebrancher à la source d'alimentation.

INSTALLATION DU MOTEUR SUR LA MACHINE À PÂTES

AVERTISSEMENT! AVANT DE NETTOYER, D'ASSEMBLER OU DE DÉMONTÉ UN ACCESSOIRE DE MOTEUR, S'ASSURER QUE LE MOTEUR EST SUR LA POSITION 0 (ÉTEINT) ET QUE LA FICHE EST RETIRÉE DE LA PRISE/SOURCE D'ALIMENTATION!

Le moteur électrique à deux vitesses élimine le besoin d'un serre-joint en C lors de l'installation de la machine à pâtes.

1. Positionner la machine à pâtes sur la surface de travail avec les trous d'entraînement sur les rouleaux vers vous.
FIGURE 6

2. Localiser le support de montage du moteur et le poser sur la surface de travail devant les trous d'entraînement.

3. Insérer le boulon du support de montage dans le trou du support de montage du moteur et le positionner dans le trou utilisé par le serre-joint en C. **FIGURE 6**

4. Une fois que le boulon du support de montage est aligné avec le trou du serre-joint en C, fixer la rondelle allongée à l'arrière du boulon. Avec la clé Allen incluse, serrer de manière sécuritaire le support de montage du moteur à la machine à pâtes. **FIGURE 6**

5. Tourner le bras mobile dans le sens horaire jusqu'à l'extrême droite. Ceci permet un accès facile pour le positionnement du moteur.

6. Tenir le moteur avec le commutateur vers le haut et l'arbre du moteur vers la machine à pâtes.

7. Aligner l'arbre du moteur avec le trou d'entraînement sur la machine à pâtes et tourner le moteur en place, en laissant la partie gauche du moteur reposer contre le support de montage du moteur. **FIGURE 7**

8. Une fois que le moteur est en position sur le support de montage du moteur, tourner le bras mobile dans le sens antihoraire afin qu'il soit positionné sur le moteur. **FIGURE 7**

9. Une fois que le moteur est fixé et que vous avez vérifié que le commutateur d'alimentation est sur la position 0 (éteint), brancher l'appareil dans la source d'alimentation.

FIGURE 6

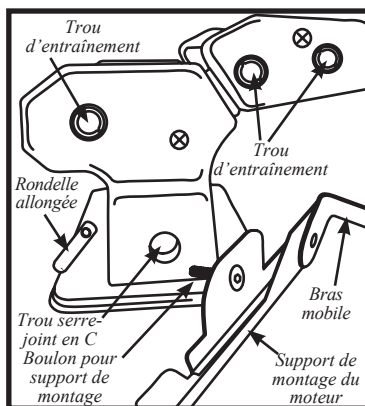
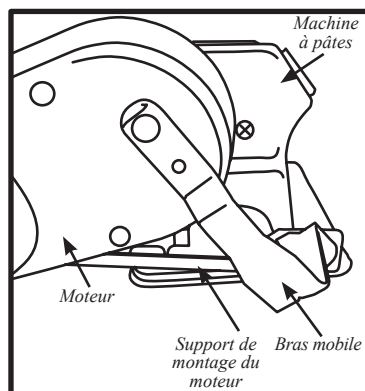


FIGURE 7



FIXER LE MOTEUR AUX ACCESSOIRES DE MACHINE À PÂTES

AVERTISSEMENT! Avant de nettoyer, d'assembler ou de démonter un accessoire de moteur, s'assurer que le moteur est sur la position O (éteint) et que la FICHE EST RETIRÉE DE LA PRISE/SOURCE D'ALIMENTATION!

1. Suivre les directives de 1 à 6 pour l'« INSTALLATION DU MOTEUR SUR LA MACHINE À PÂTES ».
2. Aligner l'arbre du moteur avec le trou d'entraînement sur la machine à pâtes et tourner le moteur en place, en laissant la partie gauche du moteur reposer contre le support de montage du moteur.
3. Une fois que le moteur est en position sur le support de montage du moteur, tourner le bras mobile dans le sens antihoraire afin qu'il soit positionné sur le moteur.
4. Une fois que le moteur est fixé et que vous avez vérifié que le commutateur d'alimentation est sur la position O (éteint), brancher l'appareil dans la source d'alimentation.

DIRECTIVES POUR L'ADAPTATEUR POUR RAVIOLI

L'adaptateur pour ravioli inclus doit être utilisé avec l'accessoire pour ravioli lorsque le moteur est utilisé.

1. Suivre les directives de 1 à 5 pour l'« INSTALLATION DU MOTEUR SUR LA MACHINE À PÂTES ».
2. Installer l'adaptateur pour ravioli sur le moteur en insérant l'extrémité femelle de l'adaptateur pour ravioli sur l'extrémité mâle de l'arbre du moteur. **FIGURE 8**
3. Aligner le moteur et l'arbre de l'adaptateur avec le trou d'entraînement sur l'accessoire pour ravioli et tourner le moteur en place, en laissant la partie gauche du moteur reposer contre le support de montage du moteur. **FIGURE 9**
4. Une fois que le moteur est en position sur le support de montage du moteur, tourner le bras mobile dans le sens antihoraire afin qu'il soit positionné sur le moteur.
5. Une fois que le moteur est fixé et que vous avez vérifié que le commutateur d'alimentation est sur la position O (éteint), brancher l'appareil dans la source d'alimentation.

REMARQUE : Il est conseillé d'utiliser seulement le commutateur intermittent Ravioli lorsqu'on utilise le moteur avec un accessoire pour ravioli. Ceci permet d'arrêter et de démarrer le moteur à mesure qu'on farcit le ravioli.

FIGURE 8

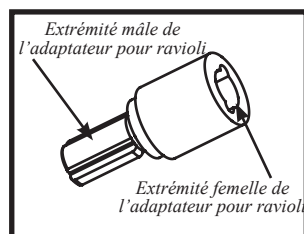
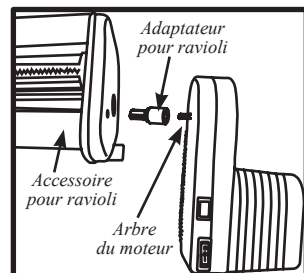


FIGURE 9



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 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.

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 75oC (165oF) et les morceaux de viande entier de porc doivent être cuits à 71oC (160oF).

SÉPARER

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

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

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

NETTOYER

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

REFROIDIR RAPIDEMENT

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

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

INFORMATION SUR LA GARANTIE

CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

Weston Brands 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 à 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 Brands 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 Brands 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 Brands 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 Brands 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 Brands 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 Brands LLC refusera tous les retours qui ne contiennent pas ce numéro. **NE PAS RENVoyer CET APPAREIL SANS L'AUTORISATION CORRECTE DE Weston Brands 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 Brands 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 Brands LLC ne sera en aucun cas responsable des dommages indirects liés au dit produit et Weston Brands 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 Brands 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 BRANDS 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 Brands Customer Service Team:
8:00 am to 5:00 pm ET, Monday thru Friday

CustomerService@WestonProducts.com

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

Weston Brands LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149

WestonProducts.com

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

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

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

CustomerService@WestonProducts.com

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

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

20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149

WestonProducts.com

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡ATENCIÓN!

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

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

CustomerService@WestonProducts.com

Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-1-440-638-3131) Weston Brands LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149

WestonProducts.com

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

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