

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

hamiltonbeach.com

For recipes, tips and product
information.

hamiltonbeach.ca

Pour des recettes, des conseils et
des renseignements sur le produit.

hamiltonbeach.com.mx

Para recetas, consejos e información
del producto.



**ENTER TO WIN \$100
TO SPEND ON WEBSITE**

Scan code or visit
register.hamiltonbeach.com

**PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE DE
GAGNER UN MONTANT DE 100 \$
À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB**

Balayez le code ou visitez le
register.hamiltonbeach.com

**INGRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD
DE GANAR \$100 PARA GASTAR EN
NUESTRO SITIO WEB**

Escanee el código o visite
register.hamiltonbeach.com

Open to US customers only • Ce concours
s'adresse aux clients des États-Unis seulement
• Este concurso está disponible sólo a clientes
de los Estados Unidos

*Le invitamos a leer cuidadosamente este
instructivo antes de usar su aparato.*

Hamilton Beach®



6" Manual
Pasta Machine
Machine à pâtes
manuelle de 6 po
(15 cm)
Máquina manual
de pasta de
6 pulgadas (15 cm)

English 2

Français..... 8

Español 14

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance out of reach of children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Always make sure the pasta maker is properly and completely assembled and securely clamped to table before using.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
8. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause personal injury.
9. Do not use appliance for other than intended purpose.
10. Keep hands, hair, clothing, and utensils away from moving roller to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the appliance. A spatula or scraper may be used but must be used only when the rollers are not turning.

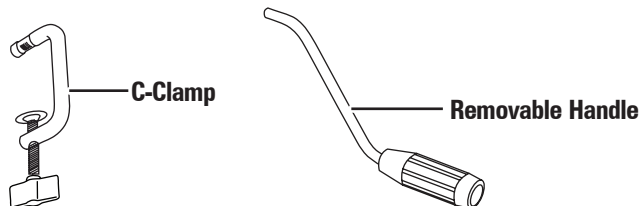
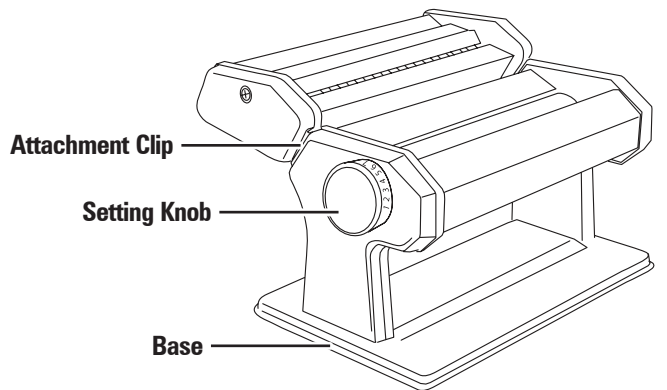
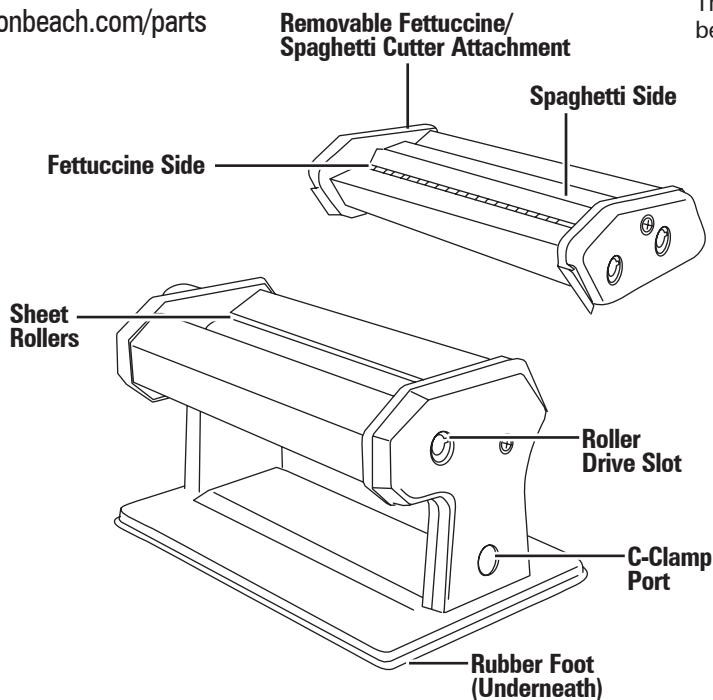
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Parts and Features

To order parts, visit:

hamiltonbeach.com/parts

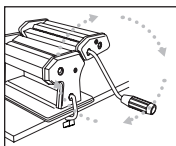
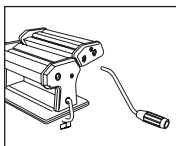
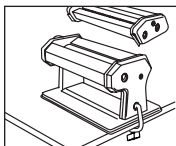
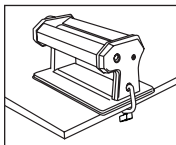
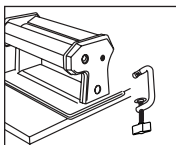
Before first use: Pass a small quantity of pasta dough through Smooth Rollers and both cutting rollers. This will give you a feel for how your Pasta Machine operates, and will clean any debris from Rollers. Pasta Machine and Roller Attachment may have some excess oil on it from the factory. This is to protect the machine during shipping. This oil must be removed before using the machine!



Pasta Machine Assembly

1. Position Pasta Machine Base on a table or countertop, near edge of work surface.
2. Slide C-Clamp into C-Clamp Port in side of Pasta Machine Base. The threaded screw portion of C-Clamp will be underneath the table or countertop.
3. Tighten thumbscrew on C-Clamp to secure Pasta Machine to table or countertop.
4. Align Clips of Cutter Attachment with Clips on Pasta Machine. Slide Cutter Attachment onto Pasta Machine until fully seated.
5. Align notches on Handle with notches in Drive Slot of choice. Slide Handle into Drive Slot of Roller or Cutter Attachment to be used.

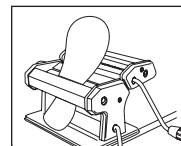
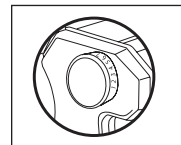
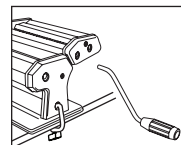
NOTE: Ensure that when Handle turns, it passes below edge of work surface and turns freely. It should not hit work surface. If the Handle comes in contact with work surface, loosen C-Clamp and reposition Pasta Machine to allow more space.



How to Roll and Cut Dough

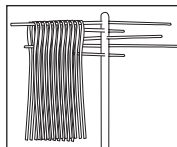
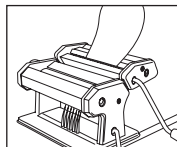
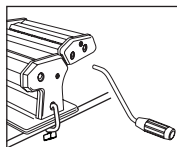
Prepare dough recipe.

1. Follow "Pasta Machine Assembly" instructions. Align notches on Handle with notches in Roller Drive Slot. Slide Handle into Roller Drive Slot.
2. Locate Setting Knob on left side of Pasta Machine. Setting Knob is numbered 1-7. Number 1 setting is narrowest setting for Sheet Rollers; number 7 is widest setting for Sheet Rollers. To adjust Setting Knob, pull out on Knob and turn it to desired setting. As you turn Setting Knob you will be able to see Sheet Rollers moving closer together or further apart.
3. Lightly flour work surface.
4. Adjust Setting Knob to 7. Turn Handle clockwise while feeding a piece of dough into Rollers. Once dough has gone through Rollers, lightly flour it, fold it in half and run it through Rollers again. Repeat this process several times: lightly flour, fold in half, run through Rollers.
5. As dough exits Rollers, it will get longer with each pass. Lay strip of dough out flat on your work space.
6. Now adjust Setting Knob to 6. Run dough through Rollers. Repeat this process several times, each time adjusting Setting Knob to next setting until dough reaches desired thickness. If sheet gets too long to manage, simply cut it with a knife.
7. After reaching desired thickness, leave sheet to rest for about 10 minutes so that it will dry slightly and be hard enough for cutting, without sticking to cutting rollers.



How to Roll and Cut Dough (cont.)

8. Follow "Pasta Machine Assembly" instructions. Align notches on Handle with notches in Roller Drive Slot of choice. Slide Handle into Cutter Drive Slot.
9. Cut a piece of rolled out dough, long enough to be easily handled.
10. Lightly flour your work space and pasta sheet. See "Dough Making Tips" for more instructions on making dough and pasta.
11. While slowly turning Handle clockwise, carefully start dough into Cutter Attachment.
12. As cut noodles exit machine from underneath, continue to carefully guide dough into Pasta Machine while slowly turning Handle.
13. Lay freshly cut noodles out on a lightly floured surface or on a drying rack to dry before cooking.



Care and Cleaning

1. Using a clean dry cloth, wipe all surfaces clean. Do not use water! Never wash Pasta Machine or Cutter Attachment with water, place it in water, or wash in dishwasher. Wipe clean with a dry cloth.
2. To clean inner surfaces of Pasta Machine and Cutter Attachment, pass a piece of dough through Rollers several times, making sure dough touches all surfaces, especially sides where machine oil can accumulate. Discard this dough.
3. Use a dry pastry brush to remove any flour or bits of dough from hard to reach places.

NOTE: Before first use, make sure to clean the inner and outer surfaces of the Pasta Machine. Lightly sprinkle flour on Rollers. Using a dry brush, work flour into edges of Pasta Machine and into Cutter Attachment. Brush all flour away and wipe machine clean again with a clean, dry cloth.

Dough Making Tips

- When finished kneading dough, it should feel soft and moist but not sticky. It should not stick to your fingers.
- Cover dough with a damp paper towel or wrap in plastic wrap to keep dough from drying out. Let dough rest for 15 to 30 minutes to fully absorb liquid.
- If dough recipe calls for water or other liquid, add it in small amounts and mix thoroughly before adding remaining liquid to prevent wet dough.
- Small amounts of flour can be added if dough feels too moist. Make sure to thoroughly mix before adding more.
- Always sprinkle Rollers with flour to keep dough from sticking. This will also help the dough to separate when cutting fettuccine or spaghetti.
- The perfect dough for rolling pasta should feel soft and moist, but not stick to your fingers.

Recipe

Basic Egg Pasta

Ingredients:

3 large eggs

2 cups (250 grams) all-purpose flour

Directions:

1. Place eggs and flour in bowl of Stand Mixer. Using Dough Hook Attachment and speed 1, mix until a shaggy dough is formed.
2. Increase speed to speed 2. Knead until dough is smooth and elastic, about 5 minutes.
3. Remove dough to a floured cutting board. Cover with plastic wrap and let rest 15 minutes.
4. Set up Pasta Machine, following "Pasta Machine Assembly" instructions on page 4.
5. Cut the dough into 3 equal pieces, flour lightly, and cover with plastic wrap. Working with one piece of dough at a time, while keeping other pieces covered, shape it into a rectangle about 5 x 3 inches (12.7 x 7.6 cm). Turn the Setting Knob of the Pasta Machine to Setting 7. Pass the pasta rectangle through the rollers with one of the short sides first. Fold the dough in thirds and pass the same piece of dough through the rollers, short side first, a second time. Turn Setting Knob to Setting 6. Follow same process with the remaining dough pieces. Flour the dough pieces very lightly as you work—just enough to keep them from sticking to the rollers.
6. Continue rolling the pieces of dough in the same order (so they have a chance to rest a little between rollings), decreasing the thickness by one setting each time, until all the pieces of dough have been passed through the thinnest setting desired. Do not pull the dough sheets through the Roller as they get longer, but rather support them lightly from underneath as they emerge from the rollers; pulling dough sheets will stretch them out of shape. Keep the pieces of dough that are not being rolled covered with plastic wrap or a slightly damp towel.
7. When all the pasta has been rolled into sheets, completely cover them with lightly floured towels and let them rest about 30 minutes before cutting.
8. Insert the Removable Fettuccine/Spaghetti Cutter Attachment. Pass each pasta sheet through the Fettuccine/Spaghetti Attachment. Flour lightly to keep pasta from sticking.
9. Cook fresh pasta in boiling water 3 to 4 minutes.

Makes: 1 pound (454 grams)

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 five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover 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. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use.

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 warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

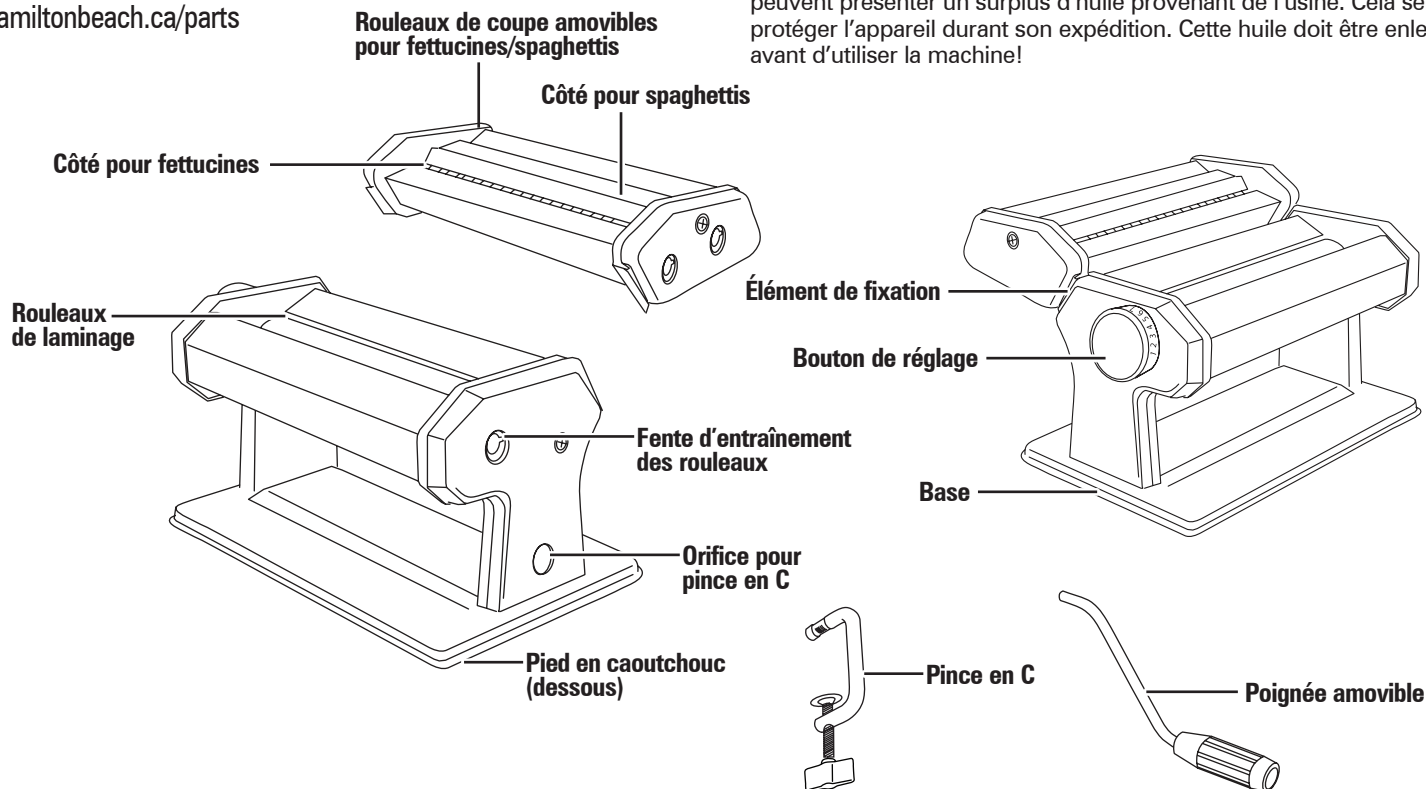
1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil hors de la portée des enfants.
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Éviter de toucher les pièces mobiles.
6. Toujours veiller à ce que la machine à pâtes soit adéquatement et complètement assemblée et fixée fermement à la table avant de l'utiliser.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Les réparations doivent être effectuées par le fabricant, son agent de service ou des gens possédant des qualifications similaires afin d'éviter les dangers. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut blesser quelqu'un.
9. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
10. Garder les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles loin des rouleaux en mouvement pour éviter de possibles blessures corporelles graves et dommages à l'appareil. Une spatule ou un grattoir peut être utilisé, mais ne doit être utilisé que lorsque les rouleaux ne tournent pas.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces, visiter :
hamiltonbeach.ca/parts

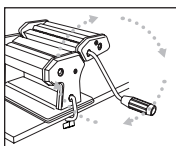
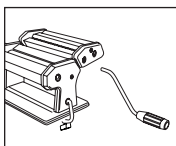
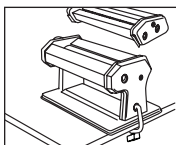
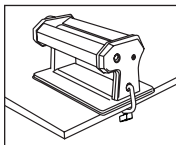
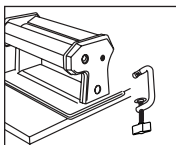
Avant la première utilisation: Faire passer une petite quantité de pâte dans les rouleaux de laminage et tous les rouleaux de coupe. Cela vous donnera une idée du fonctionnement de la machine à pâtes et nettoiera les rouleaux de tout débris. La machine à pâtes et les rouleaux de coupe peuvent présenter un surplus d'huile provenant de l'usine. Cela sert à protéger l'appareil durant son expédition. Cette huile doit être enlevée avant d'utiliser la machine!



Assemblage de la machine à pâtes Comment laminier et couper la pâte

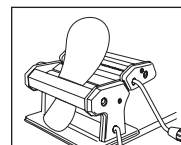
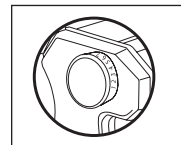
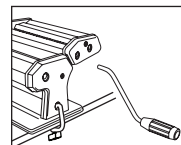
1. Placez la base de la machine à pâtes sur une table ou un comptoir près du bord de la surface de travail.
2. Glissez la pince en C dans l'orifice pour pince en C sur le côté de la base de la machine à pâtes. La partie de la vis filetée de la pince en C se trouvera sous la table ou le comptoir.
3. Serrez la vis moletée sur la pince en C pour fixer la machine à pâtes à la table ou au comptoir.
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.
5. Alignez les encoches de la poignée avec les encoches de la fente du lecteur de choix. Faites glisser la poignée dans la fente d'entraînement des rouleaux de laminage ou de coupe.

REMARQUE : Assurez-vous que lorsque la poignée tourne, elle puisse passer en dessous de la surface de travail et tourner librement. Elle ne devrait pas accrocher la surface de travail. Si la poignée entre en contact avec la surface de travail, dévissez la pince en C et repositionnez la machine à pâtes afin de laisser plus d'espace.



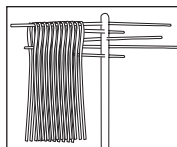
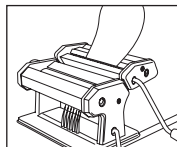
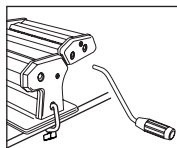
Préparez la recette de pâte.

1. Suivez les instructions de la section « Assemblage de la machine à pâtes. » Alignez les encoches de la poignée aux encoches de la fente d'entraînement des rouleaux. Insérez la poignée dans la fente d'entraînement des rouleaux.
2. Situez le bouton de réglage sur le côté gauche de la machine à pâtes. Le bouton comporte des réglages numérotés de 1 à 7. Le réglage numéro 1 est le plus mince pour les rouleaux de laminage, alors que le réglage numéro 7 est le plus épais. Pour ajuster le bouton de réglage, tirez sur le bouton et tournez-le au réglage souhaité. En tournant le bouton de réglage, vous pourrez voir que les rouleaux de laminage se rapprochent ou s'éloignent entre eux.
3. Farinez légèrement la surface de travail.
4. Ajustez le bouton de réglage à 7. Tournez la poignée dans le sens horaire tout en insérant l'extrémité de la pâte dans les rouleaux. 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 : farinez légèrement, pliez en deux et repassez par les rouleaux.
5. À mesure que 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.
6. Ajustez maintenant le bouton de réglage à 6. Faites passer la pâte dans les rouleaux. Répétez le processus plusieurs fois en ajustant chaque fois le bouton de réglage au degré suivant jusqu'à ce que la pâte atteigne l'épaisseur souhaitée. Si la feuille de pâte devient trop longue pour être manipulée, il suffit de la couper avec un couteau.
7. Après avoir atteint l'épaisseur souhaitée, 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.



Comment laminer et couper la pâte (suite)

8. Suivez les instructions de la section « Assemblage de la machine à pâtes ». Alignez les encoches de la poignée aux encoches de la fente d'entraînement des rouleaux choisie. Insérez la poignée dans la fente d'entraînement des rouleaux de coupe.
9. Coupez un morceau de la pâte roulée, suffisamment long pour le manipuler facilement.
10. Farinez légèrement votre surface de travail et la feuille de pâte. Consultez la section « Conseils de préparation de la pâte » pour obtenir plus d'instructions de préparation de la pâte et des pâtes.
11. Tout en tournant lentement la poignée dans le sens horaire, insérez soigneusement la pâte entre les rouleaux de coupe.
12. 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 poignée.
13. Déposez les pâtes fraîchement coupées sur une surface légèrement farinée ou sur un support de séchage pour les faire sécher avant la cuisson.



Conseils de préparation de la pâte

- Une fois que vous avez terminé de pétrir la pâte, elle devrait être moelleuse et humide sans être collante. Elle ne devrait pas coller à vos doigts.
- Recouvrez la pâte d'un essuie-tout humide ou emballez-la dans une pellicule plastique pour éviter qu'elle ne sèche. Laissez la pâte reposer de 15 à 30 minutes afin qu'elle absorbe complètement le liquide.
- Si la recette de pâte exige de l'eau ou un autre liquide, ajoutez-le en petites quantités et mélangez-le complètement à la pâte avant d'en

Entretien et nettoyage

1. Utilisez un chiffon propre et sec pour nettoyer toutes les surfaces. Ne pas utiliser d'eau! La machine à pâtes et les rouleaux de coupe ne doivent jamais être lavés à l'eau, déposés dans l'eau ou lavés au lave-vaisselle. Essuyez la machine avec un linge sec.
 2. Pour nettoyer les surfaces internes de la machine à pâtes et des rouleaux de coupe, faites passer un morceau de pâte dans les rouleaux à plusieurs reprises en vous assurant qu'elle touche toutes les surfaces, particulièrement les côtés où de l'huile à machine pourrait s'accumuler. Jetez cette pâte.
 3. Utilisez un pinceau à badigeonner pour enlever la farine ou les morceaux de pâte dans les endroits difficiles d'accès.
- REMARQUE :** Avant la première utilisation, assurez-vous de nettoyer les surfaces internes et externes de la machine à pâtes. Saupoudrez légèrement les rouleaux de farine. En utilisant un pinceau sec, farinez les rebords de la machine à pâtes et les rouleaux de coupe. Dégagez toute la farine en brossant et nettoyez à nouveau la machine avec un chiffon propre et sec.

ajouter à nouveau pour éviter que la pâte soit mouillée.

- De petites quantités de farine peuvent être ajoutées si la pâte est trop humide. Assurez-vous que la farine est complètement mélangée à la pâte avant d'en ajouter à nouveau.
- Saupoudrez toujours de la farine sur les rouleaux pour empêcher la pâte de coller. Cela aidera aussi la pâte à se séparer lors de la coupe des fettuccines ou des spaghettis.
- La pâte idéale pour préparer des pâtes alimentaires devrait être moelleuse et humide sans coller aux doigts.

Recette

Pâtes aux œufs de base

Ingrédients :

3 gros œufs

250 g (2 tasses) de farine tout usage

Préparation :

1. Verser les œufs et la farine dans le bol du batteur sur pied. En utilisant le crochet pétrisseur à la vitesse 1, battre le mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte à l'apparence pelucheuse.
2. Augmenter la vitesse au niveau 2. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique, soit environ 5 minutes.
3. Retirer la pâte et la déposer sur une plaque à découper farinée. La couvrir de pellicule plastique et la laisser reposer 15 minutes.
4. Mettre en place la machine à pâtes. Voir les instructions de la section « Assemblage de la machine à pâtes » (page 10).
5. Couper la pâte en 3 morceaux égaux, les fariner légèrement et les recouvrir de pellicule plastique. En travaillant avec un morceau de pâte à la fois et en gardant les autres couverts, former un rectangle d'environ 12,7 sur 7,6 cm (5 po sur 3 po). Tourner le bouton de réglage de la machine à pâtes au réglage 7. Faire passer le rectangle de pâte dans les rouleaux en commençant par l'un des côtés courts. Plier la pâte en trois et la faire passer une deuxième fois dans les rouleaux en commençant par le côté court. Tourner le bouton de réglage à 6. Suivre le même processus avec les morceaux de pâte restants. Fariner très légèrement les morceaux de pâte en travaillant, juste assez pour les empêcher de coller aux rouleaux.
6. Continuer d'abaisser les morceaux de pâte dans le même ordre (afin qu'ils puissent reposer un peu entre les laminages) en réduisant chaque fois l'épaisseur d'un réglage jusqu'à ce que tous les morceaux de pâte soient passés dans le réglage le plus mince souhaité. Ne pas tirer sur les feuilles de pâtes qui traversent les rouleaux alors qu'elles s'allongent. Soutenez-les plutôt légèrement par le dessous lorsqu'elles émergent des rouleaux, car tirer les feuilles de pâte leur ferait perdre leur forme. Garder les morceaux de pâte recouverts d'une pellicule plastique ou d'un linge légèrement humide lorsqu'ils ne sont pas en train d'être laminés.
7. Lorsque toute la pâte a été laminée, la couvrir complètement d'un linge légèrement fariné et la laisser reposer environ 30 minutes avant de la couper.
8. Insérer les rouleaux de coupe pour fettucines/spaghettis. Faire passer chaque feuille de pâte dans les rouleaux de coupe pour fettucines/spaghettis. Fariner légèrement les pâtes pour les empêcher de coller.
9. Faire cuire les pâtes fraîches dans l'eau bouillante de 3 à 4 minutes.

Quantité : 454 grammes (1 livre)

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension.

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite. Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

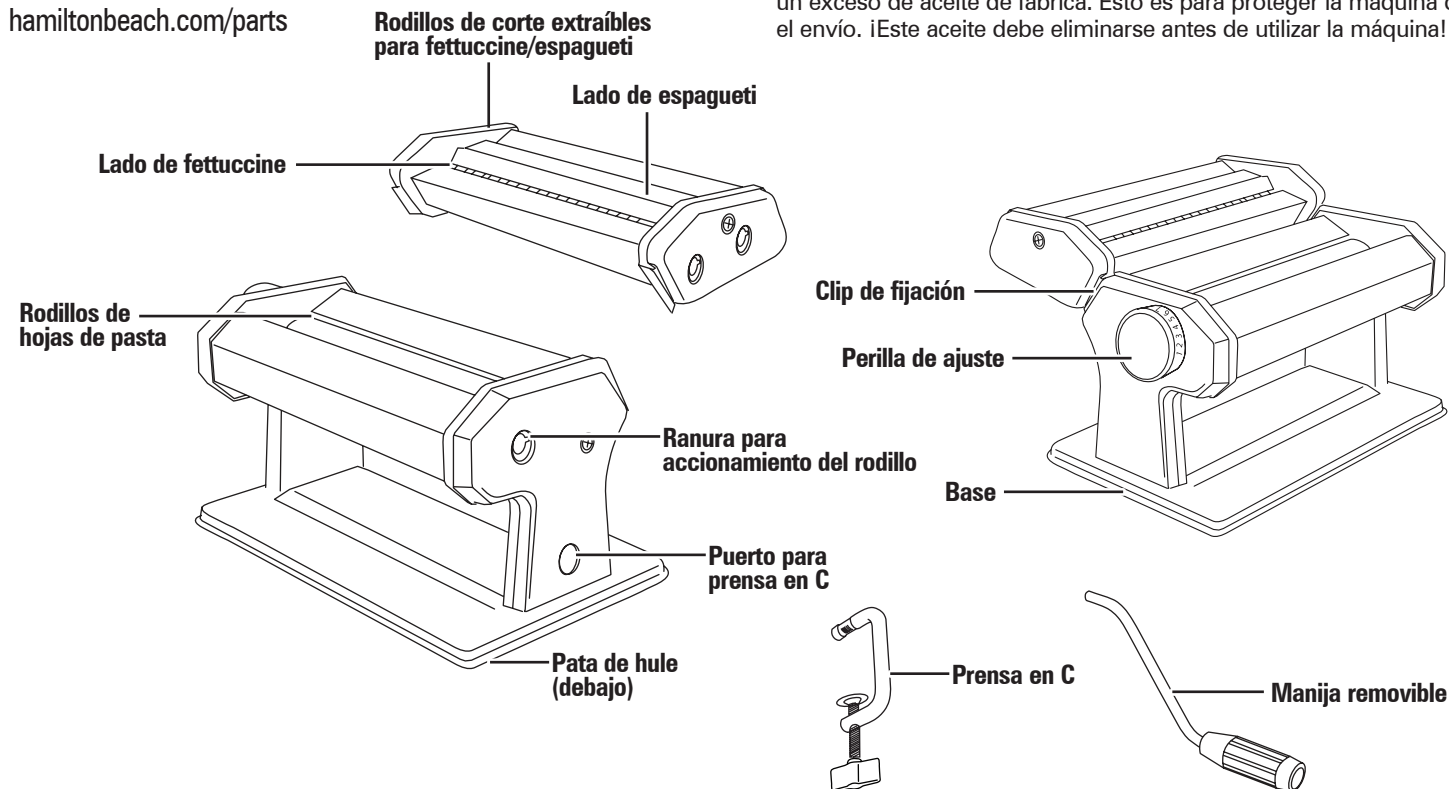
1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños.
4. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
5. Evite el contacto con las partes móviles.
6. Siempre asegúrese de que la máquina de pasta esté correcta y completamente ensamblada y sujeta firmemente a la mesa antes de usarla.
7. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. Las reparaciones las debe realizar el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas similares a fin de evitar un peligro. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
8. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato pueden causar un riesgo de lesiones personales.
9. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
10. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, las joyas y los utensilios alejados de los rodillos giratorios para evitar la posibilidad de lesiones graves a las personas y/o daños al aparato. Se puede usar una espátula, pero solo cuando los rodillos no estén girando.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

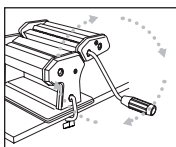
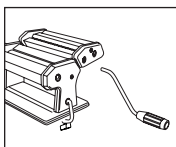
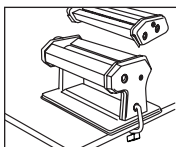
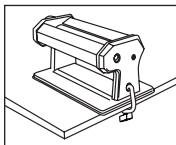
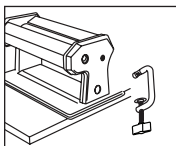
Antes del primer uso: Pase una pequeña cantidad de masa de pasta a través de los rodillos lisos y de ambos rodillos de corte. Esto le dará una idea de cómo funciona su máquina de pasta y limpiará cualquier residuo de los rodillos. La máquina de pasta y los rodillos de corte pueden tener un exceso de aceite de fábrica. Esto es para proteger la máquina durante el envío. ¡Este aceite debe eliminarse antes de utilizar la máquina!



Ensamblaje 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 prensa en C en el orificio de la puerta para prensa en C de la base de la máquina de pasta. La parte del tornillo roscado de la prensa en C quedará bajo la mesa o de la superficie del mesón. Apriete el tornillo de mariposa en la prensa en C para fijar la máquina de pasta a la mesa o la superficie del mesón.
3. Alinee los clips del accesorio cortador en la máquina de pasta. Inserte el accesorio cortador en la máquina de pasta hasta que quede completamente asentado.
4. 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 de hoja o de corte a utilizar.

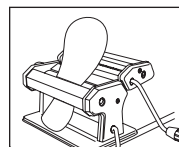
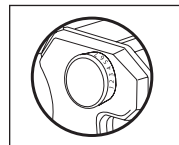
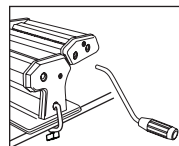
NOTA: Asegúrese de que cuando la manija gire, pase por debajo del borde de la superficie de trabajo y gire libremente. No debe golpear la superficie de trabajo. Si la manija entra en contacto con la superficie de trabajo, afloje la prensa en C y vuelva a colocar la máquina de pasta para dejar más espacio.



Cómo extender y cortar la masa

Prepare la receta de la masa.

1. Siga las instrucciones de "Ensamblaje de la máquina de pasta". Alinee las muescas de la manija con las muescas de la ranura de mando del rodillo. Inserte la manija en la ranura de mando del rodillo.
2. Localice la perilla de ajuste en el lado izquierdo de la máquina de pasta. La perilla de ajuste está numerada del 1 al 7. El ajuste número 1 es el más estrecho para los rodillos de hojas de pasta; el número 7 es el ajuste más amplio para los rodillos de hojas de pasta. Para configurar la perilla de ajuste, jale la perilla y gírela a la configuración deseada. A medida que gire la perilla de ajuste, podrá ver que los rodillos de hojas de pasta se acercan o se alejan.
3. Enharine ligeramente la superficie de trabajo.
4. Configure la perilla de ajuste a 7. Gire la manija en el sentido de las agujas del reloj mientras introduce un trozo de masa en los rodillos. Una vez que la masa haya pasado por los rodillos, enharínala levemente, dóblela por la mitad y vuelva a pasarla por los rodillos repita este proceso varias veces: enharine levemente, doble por la mitad, vuelva a pasar la masa por los rodillos.
5. A medida que la masa vaya saliendo de los rodillos, se irá alargando. Deje la franja de masa plana en el espacio de trabajo.
6. Ahora configure la perilla de ajuste a 6. Pase la masa por los rodillos. Repita este proceso varias veces, cada vez que configure la perilla de ajuste al siguiente ajuste hasta que la masa alcance el grosor deseado. Si la hoja de pasta se vuelve demasiado larga para manejar, 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 de corte.
8. Siga las instrucciones de "Ensamblaje de la máquina de pasta". Alinee las

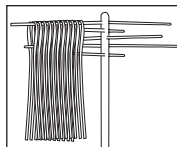
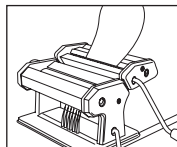
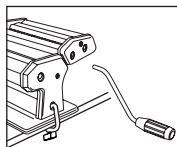


Cómo extender y cortar la masa (cont.)

Cuidado y limpieza

muecas de la manija con las muescas de la ranura de accionamiento del rodillo de su elección. Deslice la manija en la ranura de accionamiento del cortador.

9. Corte un trozo de masa enrollada, lo suficientemente larga para manipularla fácilmente.
10. Enharine levemente su espacio de trabajo y la lámina de pasta. Consulte "Consejos para hacer masa" para obtener más instrucciones sobre cómo hacer masa y pasta.
11. Mientras gira lentamente la manija en el sentido de las agujas del reloj, introduzca con cuidado la masa en los rodillos de corte.
12. A medida que los fideos cortados salgan desde debajo de la máquina, siga cuidadosamente guiando la masa hacia la máquina de pasta girando levemente la manija.
13. Coloque los tallarines recién cortados sobre una superficie ligeramente enharinada o sobre una rejilla de secado para que se sequen antes de cocinarlos.



1. Utilice un paño seco y limpio en todas las superficies. ¡No use agua! Nunca lave la máquina de pasta o los rodillos de cortes con agua, ni lo coloque en agua ni lo lave en el lavavajillas. Limpie la base con un paño seco.
2. Para limpiar las superficies internas de la máquina de pasta y los rodillos de corte, pase un trozo de masa a través de los rodillos varias veces, asegurándose de que la masa toque todas las superficies, especialmente los lados donde se puede acumular el aceite de la máquina. Deseche esta masa.
3. Use una brocha de repostería para eliminar toda la harina o restos de masa de los lugares de difícil acceso.
NOTA: Antes del primer uso, asegúrese de limpiar las superficies interior y exterior de la máquina de pasta. Espolvoree ligeramente harina en los rodillos. Con un cepillo seco, aplique la harina en los bordes de la máquina de pasta y en los rodillos de corte. Elimine con la brocha toda la harina y limpie la máquina con un paño limpio y seco.

Consejos para hacer masa

- Cuando termine de amasar la masa, debe sentirse suave y húmeda pero no pegajosa. No debe pegarse a sus dedos.
- Cubra la masa con una toalla de papel húmeda o envuélvala en una envoltura de plástico para evitar que la masa se seque. Deje reposar la masa durante 15 a 30 minutos para que absorba completamente el líquido.
- Si la receta de masa requiere agua u otro líquido, agréguelo en pequeñas cantidades y mezcle bien antes de agregar el líquido restante para evitar que la masa se moje.
- Se pueden agregar pequeñas cantidades de harina si la masa se siente demasiado húmeda. Asegúrese de mezclar bien antes de agregar más.
- Siempre espolvoree los rodillos con harina para evitar que la masa se pegue. Esto también ayudará a que la masa se separe al cortar fettuccine o espagueti.
- La masa perfecta para laminar pasta debe sentirse suave y húmeda, pero no pegarse a los dedos.

Receta

Pasta al huevo básica

Ingredients:

3 huevos grandes

2 tazas (250 gramos) de harina para todo uso

Directions:

1. Coloque los huevos y la harina en el tazón de una batidora de pie. Usando el accesorio de gancho para masa y la velocidad 1, mezcle hasta que se forme una masa desordenada.
2. Aumente a la velocidad 2. Amase hasta que la masa esté suave y elástica, aproximadamente 5 minutos.
3. Retire la masa a una tabla de cortar enharinada. Cubra con plástico y deje reposar 15 minutos.
4. Instale en la máquina de pasta. Siga las instrucciones de "Ensamblaje de la máquina de pasta" en la página 16.
5. Corte la masa en 3 partes iguales, enharine ligeramente y cubra con una envoltura de plástico. Trabajando con una parte de masa a la vez, mientras mantiene las otras partes cubiertas, forme un rectángulo de aproximadamente 5 x 3 pulgadas (12.7 x 7.6 cm). Gire la perilla de ajuste de la máquina de pasta a la posición 7. Pase el rectángulo de pasta a través de los rodillos con uno de los lados cortos primero. Doble la masa en tercios y pase la misma masa a través de los rodillos, primero con el lado corto, una segunda vez. Gire la perilla de ajuste a la posición 6. Siga el mismo proceso con las partes de masa restantes. Enharine las partes de masa muy ligeramente a medida que trabaja, solo lo suficiente para evitar que se peguen a los rodillos.
6. Continúe pasando las partes de masa por los rodillos en el mismo orden (para que tengan la oportunidad de reposar un poco entre cada pasada), disminuyendo el grosor en un ajuste cada vez, hasta que todas las partes de masa hayan pasado por la configuración más delgada deseada. No jale las hojas de masa a través del accesorio a medida que se alargan, sino más bien sosténgalas ligeramente desde abajo a medida que emergen de los rodillos; si se jalan las hojas de masa estas se deformarán. Mantenga las partes de masa que no se están pasando por los rodillos cubiertas con una envoltura de plástico o una toalla ligeramente húmeda.
7. Cuando toda la pasta se haya transformado en hojas, cúbralas completamente con toallas ligeramente enharinadas y déjelas reposar unos 30 minutos antes de cortarlas.
8. Inserte los rodillos de corte extraíbles para fettuccine/espagueti. Pase cada hoja de pasta a través del accesorio de fettuccine/espagueti. Enharine ligeramente para evitar que la pasta se pegue.
9. Cocine la pasta fresca en agua hirviendo de 3 a 4 minutos.

Rinde: 1 libra (454 gramos)

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
Zacahuiztco, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA

Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro,
Monterrey, N.L., C.P. 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara,
Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelo:
86655

Tipo:
AC32

Los modelos incluidos en las instrucciones de Uso y cuidado pueden estar seguidos o no de un sufijo correspondiente a una o varias letras y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, barra o guión. Ejemplos de los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".