

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®

Deluxe Electric
Pasta Machine
Machine à pâtes
électrique de luxe
Máquina para
hacer pasta
eléctrica de lujo



English 2
Français..... 10
Español 18

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
6. Turn the appliance OFF (○), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Avoid contacting moving parts.
8. Always make sure the pasta maker is properly and completely assembled before the motor is turned ON.
9. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
10. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or personal injury.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Check that the appliance is OFF (○) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (○); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
15. Do not use appliance for other than intended purpose.
16. Do not leave the pasta maker unattended while it is operating.
17. Do not use the appliance if the cover, guards, cutters, rollers, or any other part is damaged.
18. Always use the pasta maker on a dry, level surface.
19. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
20. **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
21. Keep fingers and other objects out of the unit while in use. Slide the safety guards over the smooth rollers or cutters that are not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. The extension cord must be a grounding-type, 3-wire cord. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

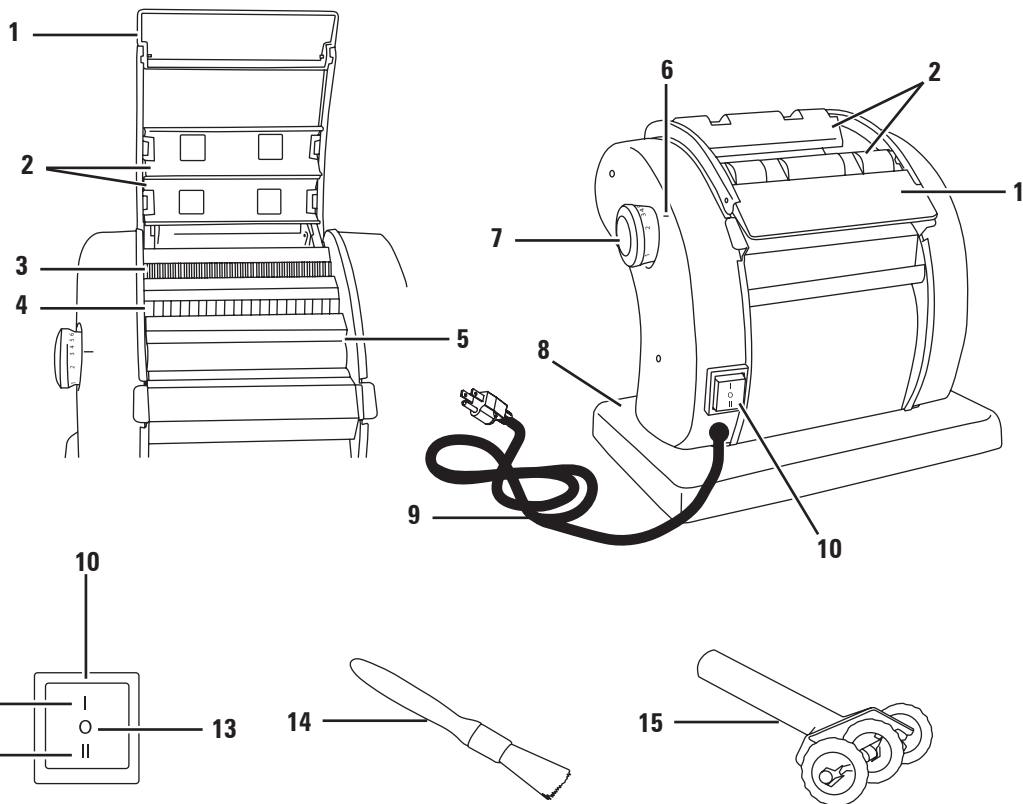
Parts and Features

To order parts, visit:

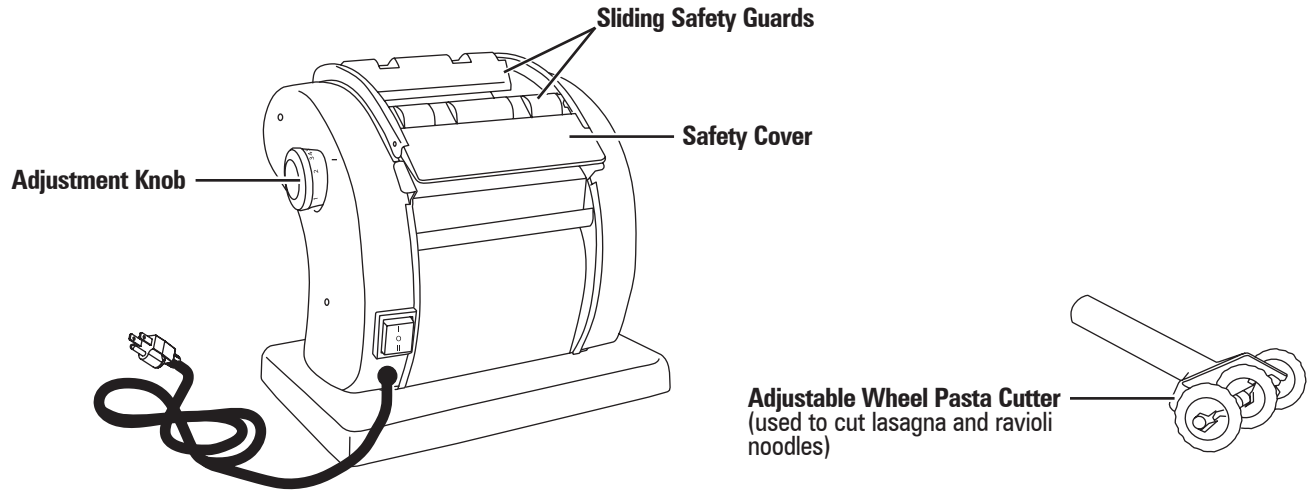
hamiltonbeach.com/parts

1	Safety Cover
2	Sliding Safety Guards
3	Spaghetti Cutter
4	Fettuccine Cutter
5	Smooth Rollers (for kneading, broad noodles, or very thin sheets)
6	Setting Indicator
7	Adjustment Knob (Settings: 1=widest, 9=thinnest)
8	Base
9	Power Cord
10	Power Switch
11	Fast (I)
12	Slow (II)
13	OFF (O)
14	Cleaning Brush
15	Adjustable Wheel Pasta Cutter

Before first use: Pass a small quantity of pasta dough through the Smooth Rollers and both Cutting Rollers. This will give you a feel for how your Pasta Machine operates, and will clean any debris from the Rollers.



Pasta Machine Features



NOTES:

- Do not run pasta maker longer than 15 minutes at a time. This will help prevent the motor from overheating.
- Always turn the Pasta Machine to OFF (O) before adjusting the Adjustment Knob. Never adjust settings while machine is operating.

Safety Cover: Controls a safety switch. When Cover is open, Pasta Machine will not operate.

Sliding Safety Guards: Helps keep fingers and other objects out of the unit while in use. Slide the Safety Guards over the Smooth Rollers or Cutters that are not in use.

Adjustment Knob: Allows you to adjust the space between the Smooth Rollers. To adjust the spacing between the Smooth Rollers, pull the Adjustment Knob out slightly and rotate it until the desired setting number is aligned with the line on the base. Release the Adjustment Knob so that it rests against the base.

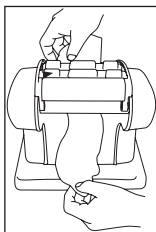
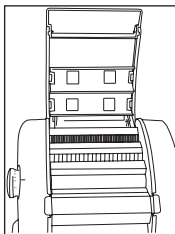
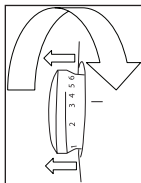
Adjustable Wheel Pasta Cutter: This tool is a pasta cutter with adjustable wheels. It cuts a zigzag pattern and is great for cutting a pasta sheet fast. You can easily select the width of your pasta with the adjustable wheels. The Adjustable Wheel Pasta Cutter is good for ravioli or lasagna as well.

How to Use

1. Prepare dough recipe and cut into fist-size pieces. See "Before first use" on page 4.

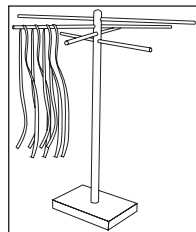
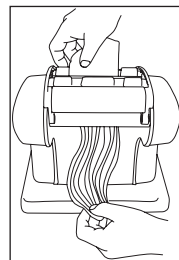
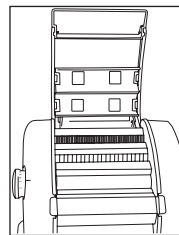
NOTE: Avoid using salt in your dough, as this will damage the machine.

2. Place Pasta Machine on a flat, dry, stable surface.
3. Ensure power switch is set to OFF (O) and Safety Cover is closed.
4. Plug into outlet.
5. Set Adjustment Knob to 1. To do this, pull Adjustment Knob out and rotate it until "1" lines up with Setting Indicator. Release Adjustment Knob so it rests against the housing; setting 1 is widest setting.
6. Move Sliding Safety Guards over the two Cutting Rollers.
7. Turn Power Switch to Slow (II).
8. Holding one of the dough pieces, pinch one end slightly flat to help ease it into Smooth Rollers.
9. Gently push dough between Smooth Rollers, keeping fingers clear of Smooth Rollers, until it begins to feed through. Smooth Rollers will pull dough through the machine. Dough will emerge from back side of Pasta Machine. Place your hand under dough as it emerges from Smooth Rollers to guide it through the unit.
10. Repeat this process with same dough 2-3 times.
NOTE: Smooth Rollers complete the kneading process. As you continue to pass dough through Smooth Rollers, it will become smooth, shiny and elastic. If it sticks to Smooth Rollers, dust dough with flour and repeat step 9.



⚠ CAUTION Entanglement Hazard. Tie back loose hair and secure loose clothing.

11. If dough seems to be too dry, put it back into a bowl or on a pastry board, and add several drops of water. Knead dough a few times by hand to distribute moisture evenly.
12. Once you have passed dough through Smooth Rollers 2-3 times at widest setting "1", turn off Pasta Machine. Adjust Knob to setting "2" and pass dough through Smooth Rollers again. Continue adjusting to higher settings and pass dough through Smooth Rollers until the sheet is desired thickness.
NOTE: Settings may vary according to kind of dough, stiffness of dough, and temperature and humidity in room.
13. When dough is rolled out to the desired thickness, turn Pasta Machine OFF (O).
14. Determine which type of pasta you are making, spaghetti or fettuccine. Place one Sliding Safety Guard over Smooth Rollers and other over Cutter that will not be in use.
15. Turn Power Switch to Slow (II). Feed dough between Cutter until it begins to feed through. Cutter will pull dough through the machine. Dough will emerge from back side of Pasta Machine. Place your hand under dough as it emerges from Cutter to guide it through the unit.
16. Hang pasta on a drying rack or lay it flat on a pastry board. Pasta will dry faster if it is spread out.
17. Follow recipe for cooking once pasta has dried.



Tips

- When using your pasta machine, always place it on a clean, stable surface, with Power Switch close to you for easy access.
- If cooking pasta right away, drying is not necessary. Simply rest pasta on pastry or cutting board until ready to cook.
- To dry pasta, use a pasta drying rack to suspend the pasta. Separate strands as much as possible to prevent sticking.
- Once pasta is dry, wrap it tightly in plastic wrap and store in a plastic bag. Pasta can be refrigerated for up to 24 hours.
- When cooking homemade pasta, be sure to use plenty of water to prevent pasta strands from sticking together. You can also add a small amount of oil to the cooking water, which prevents strands from clinging to one another.
- Fresh pasta typically cooks more quickly than packaged pasta. Your freshly made spaghetti will be done after boiling for 3-5 minutes. Fresh fettuccine will cook in 5-8 minutes, depending on desired doneness.

Care and Cleaning

1. Unplug Pasta Maker.
2. Set Adjustment Knob to setting 1, so Smooth Rollers are as far apart as possible for cleaning.
3. Set aside for pieces of dough to dry.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Do not immerse pasta maker, cord, or plug in water or any other liquid.

4. Using Cleaning Brush, or a clean, small, soft brush, clean any bits of dough that remain in Cutters and Rollers.
5. Use a soft, damp cloth to clean all other surfaces of Pasta Machine. Do not use abrasive cleaners on unit.
6. Never immerse Pasta Machine in water or other liquids. Pasta Machine is not dishwasher safe.

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 and cut into fist-size pieces. Cover with plastic wrap and let rest 15 minutes.
4. Place Pasta Machine on a flat, dry, stable surface. Plug into outlet.
5. Turn Power Switch to Slow (II).
6. Holding one of the dough pieces, pinch one end slightly flat to help ease it into Smooth Rollers.
7. Gently push dough between Smooth Rollers, keeping fingers clear of Smooth Rollers, until it begins to feed through. Smooth Rollers will pull dough through the machine. Dough will emerge from back side of Pasta Machine. Place your hand under dough as it emerges from Smooth Rollers to guide it through the unit.
8. Repeat this process with same dough 2–3 times.
9. Once you have passed dough through Smooth Rollers 2–3 times at widest setting "1", turn off Pasta Machine. Adjust Knob to setting "2" and pass dough through Smooth Rollers again. Continue adjusting to higher settings and pass dough through Smooth Rollers until the sheet is desired thickness. 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 Smooth 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.
10. When dough is rolled out to the desired thickness, turn Pasta Machine OFF (O).
11. Completely cover the dough sheets with lightly floured towels and let them rest about 30 minutes before cutting.
12. Determine which type of pasta you are making, spaghetti or fettuccine. Place one Sliding Safety Guard over Smooth Rollers and other over Cutter that will not be in use. Flour lightly to keep pasta from sticking.
13. 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 or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make 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 et son cordon 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. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Fermer l'appareil OFF (○/arrêt) , puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. Éviter de toucher les pièces mobiles.
8. S'assurer toujours que la machine à pâtes est complètement et correctement assemblée avant de mettre en marche le moteur.
9. 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. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. 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.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou blesser quelqu'un.
11. Ne pas utiliser à l'extérieur.
12. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes, incluant la cuisinière.
13. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
14. S'assurer que l'appareil est OFF (○/arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande à et mettre à OFF (○/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
15. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
16. Ne pas laisser la machine à pâtes sans surveillance lors de son utilisation.
17. Ne pas utiliser l'appareil si le couvercle, les glissières de sécurité, les pièces de coupe, les rouleaux ou toute autre pièce sont endommagés.
18. Toujours utiliser la machine à pâtes sur une surface sèche et plane.
19. Ne pas forcer le mécanisme de verrouillage du couvercle.
20. **ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, se dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.
21. Garder les doigts et les autres objets loin de l'appareil lors de son utilisation. Faire glisser les dispositifs de sécurité par-dessus les rouleaux lisses ou coupants qui ne sont pas utilisés.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. La rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

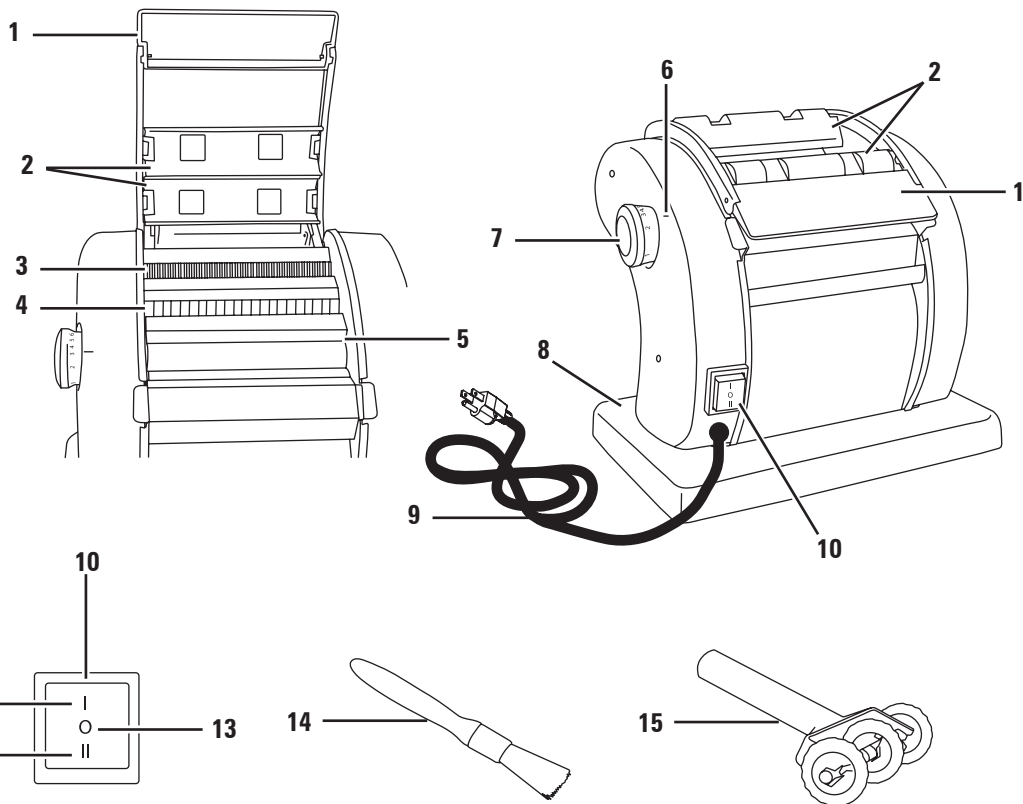
Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

Pièces et caractéristiques

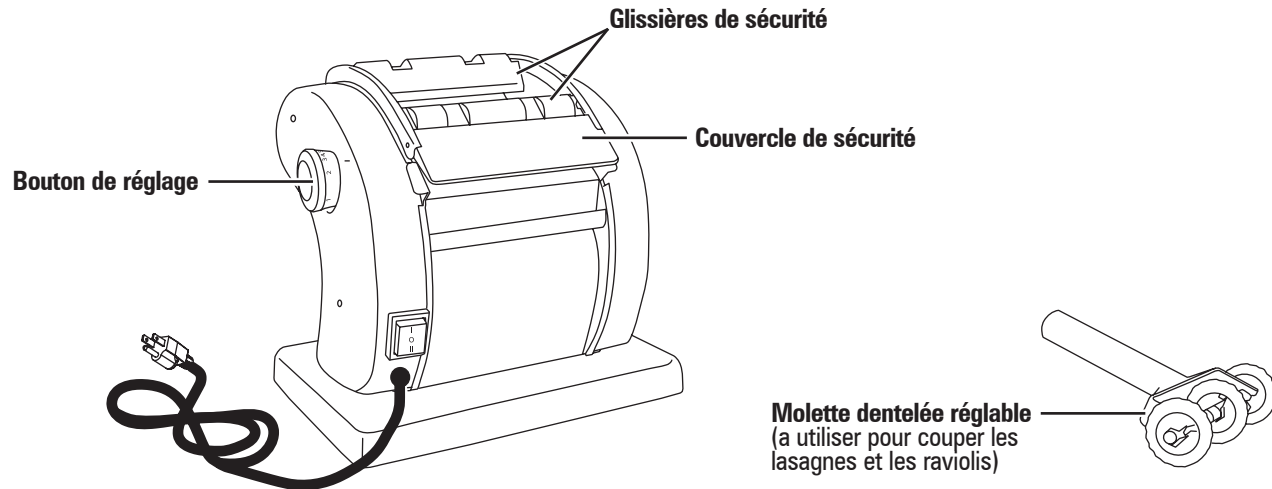
Pour commander des pièces, visiter :
hamiltonbeach.ca/parts

Avant la première utilisation : Faire passer une petite quantité de pâte dans les rouleaux lisses et tous les rouleaux coupants. Cela vous donnera une idée du fonctionnement de la machine à pâtes et nettoiera les rouleaux de tout débris.

1	Couvercle de sécurité
2	Glissières de sécurité
3	Rouleau coupant pour spaghettis
4	Rouleau coupant pour fettuccines
5	Rouleaux lisses (pour le pétrissage, les nouilles larges ou les feuilles très minces)
6	Indicateur de réglage
7	Bouton de réglage (Réglages : 1 = écartement maximal, 9 = écartement minimal)
8	Base
9	Cordon d'alimentation
10	Interrupteur
11	Vitesse rapide (I)
12	Vitesse lente (II)
13	OFF (O/arrêt)
14	Brosse de nettoyage
15	Molette dentelée réglable



Caractéristiques de la machine à pâtes



REMARQUES :

- Ne pas faire fonctionner la machine à pâtes plus de 15 minutes à la fois. Cela évitera la surchauffe du moteur.
- Toujours mettre la machine à pâtes en position OFF (O/arrêt) avant d'ajuster le bouton de réglage. Ne jamais ajuster les réglages lorsque la machine est en marche.

Couvercle de sécurité : Commande un interrupteur de sûreté. Lorsqu'il est ouvert, la machine à pâtes ne fonctionne pas.

Glissières de sécurité : Elles permettent de garder les doigts et les autres objets hors de l'appareil lors de son utilisation. Faire glisser les dispositifs de sécurité par-dessus les rouleaux lisses ou coupants qui ne sont pas utilisés.

Bouton de réglage : Il vous permet d'ajuster l'espace entre les rouleaux lisses. Pour ajuster l'espace entre les rouleaux lisses, tirez légèrement sur le bouton de réglage et faites-le tourner jusqu'à ce que le chiffre du réglage souhaité soit aligné avec la ligne qui se trouve sur la base. Relâchez le bouton de réglage afin qu'il repose à nouveau sur la base.

Molette dentelée réglable: Cet outil est un coupe-pâte à roulettes réglables. Il coupe en créant un motif de zigzag et permet de couper rapidement une feuille de pâte. Il est facile de choisir la largeur des pâtes grâce aux roulettes réglables. Le coupe-pâte à molette dentelée réglable convient aussi pour les raviolis ou les lasagnes.

Utilisation

⚠ ATTENTION Danger d'enchevêtrement. Attachez les cheveux détachés et fixez les vêtements qui pourraient se coincer dans l'appareil.

1. Préparez la recette de pâte et coupez-la en morceaux de la taille d'un poing. Consultez la section « Avant la première utilisation » à la page 12.

REMARQUE : Évitez de saler la pâte, au risque d'endommager la machine.

2. Placez la machine à pâtes sur une surface stable, sèche et de niveau.

3. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation est en position OFF (O/arrêt) et que le couvercle de sécurité est fermé.

4. Branchez l'appareil dans une prise.

5. Ajustez le bouton de réglage à la position 1. Pour ce faire, tirez sur le bouton de réglage et faites-le tourner jusqu'à ce que l'indicateur de réglage soit sur le chiffre 1. Relâchez ensuite le bouton pour qu'il repose contre le carter de l'appareil. Le réglage 1 est le plus large écartement.

6. Déplacez les glissières de sécurité au-dessus des deux rouleaux coupants.

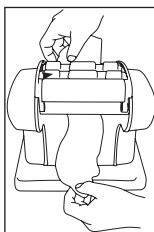
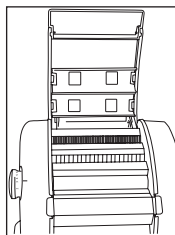
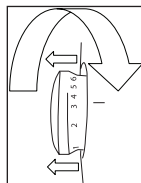
7. Mettez l'interrupteur d'alimentation à la vitesse lente (II).

8. Pincez l'extrémité de l'un des morceaux de pâte pour l'amincir et faciliter son passage dans les rouleaux lisses.

9. Poussez délicatement la pâte entre les rouleaux lisses, en gardant les doigts à distance, jusqu'à ce que les rouleaux tirent la pâte. Les rouleaux lisses entraîneront la pâte dans la machine. L'abaisse, c.-à-d. la pâte amincie sous les rouleaux, sortira à l'arrière de la machine à pâtes. Placez la main sous l'abaisse lorsqu'elle sort des rouleaux lisses pour guider son passage dans l'appareil.

10. Répétez 2 ou 3 fois ce procédé avec chaque abaisse.

REMARQUE : Les rouleaux lisses parachevent le pétrissage. En effet, le passage répété de la pâte dans les rouleaux lisses produit une abaisse uniforme, lustrée et élastique. Si la pâte colle aux rouleaux lisses, farinez-la, puis répétez l'étape 9.



11. Si la pâte semble trop sèche, remettez-la dans un bol ou sur une planche à pâtisserie, puis versez-y plusieurs gouttes d'eau. Pétrissez la pâte plusieurs fois à la main pour distribuer l'humidité uniformément.

12. Après avoir passé deux ou trois fois l'abaisse dans les rouleaux lisses réglés sur 1 (écartement maximum), éteignez la machine à pâtes. Mettez le bouton de réglage sur 2, puis faites passer à nouveau l'abaisse dans les rouleaux lisses. Continuez en passant aux réglages plus élevés et faites passer la pâte dans les rouleaux lisses jusqu'à ce que la feuille ait l'épaisseur souhaitée.

REMARQUE : Le réglage nécessaire variera selon le type de pâte, sa consistance, la température et l'humidité ambiantes.

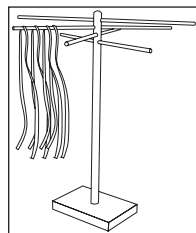
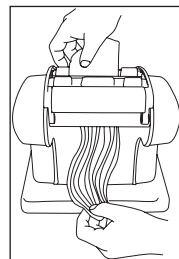
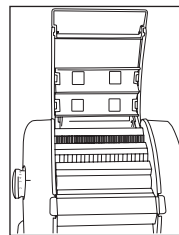
13. Lorsque la pâte a atteint l'épaisseur souhaitée, mettez la machine à pâtes en position OFF (O/arrêt).

14. Décidez du type de pâtes que vous allez faire : spaghettis ou fettuccines. Déplacez l'une des glissières de sécurité au-dessus des rouleaux lisses, l'autre au-dessus du rouleau coupant qui ne sera pas utilisé.

15. Mettez l'interrupteur d'alimentation à la vitesse lente (II). Faites entrer l'abaisse dans le rouleau coupant, jusqu'à ce qu'il la tire. Le rouleau coupant entraînera la pâte dans la machine. Les pâtes sortiront à l'arrière de la machine à pâtes. Placez la main sous les pâtes lorsqu'elles sortent du rouleau coupant pour guider leur passage dans l'appareil.

16. Mettez les pâtes sur un séchoir vertical ou à plat sur une planche à pâtisserie. Les pâtes sécheront plus rapidement lorsqu'elles sont étalées.

17. Suivez les directives de cuisson une fois les pâtes sèches.



Conseils

- Lorsque vous utilisez votre machine à pâtes, mettez-la sur une surface propre et stable, l'interrupteur près de vous pour en faciliter l'accès.
- Si vous faites cuire les pâtes tout de suite, il n'est pas nécessaire de les faire sécher. Il suffit de laisser reposer les pâtes sur une plaque à pâtisserie ou une plaque à découper jusqu'au moment de les cuire.
- Pour faire sécher les pâtes, suspendez-les sur un support de séchage. Séparez le plus possible les pâtes pour éviter qu'elles ne collent.
- Une fois les pâtes sèches, enveloppez-les étroitement dans une pellicule de plastique, puis rangez-les dans un sac en plastique. Les pâtes se conservent au réfrigérateur jusqu'à 24 heures.
- Lorsque vous cuisez des pâtes maison, veillez à utiliser beaucoup d'eau pour éviter qu'elles collent. Vous pouvez aussi ajouter une petite quantité d'huile à l'eau de cuisson afin d'empêcher les pâtes de coller les unes aux autres.
- La cuisson des pâtes fraîches est normalement plus courte que celle des pâtes en paquets. Vos spaghettis maison seront cuits après 3 à 5 minutes dans l'eau bouillante. Quant aux fettuccines, ils prendront 5 à 8 minutes, selon la fermeté désirée.

Entretien et nettoyage

1. Débranchez la machine à pâtes.
2. Tirez, puis tournez le bouton de réglage sur 1 — écartement maximum des rouleaux lisses, pour le nettoyage.
3. Mettez la machine de côté pour que les morceaux de pâtes sèchent.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Ne pas immerger la machine à pâtes, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.

4. À l'aide de la brosse de nettoyage ou d'un petit pinceau souple propre, nettoyez tous les morceaux de pâtes restés dans les rouleaux lisses et coupants.
5. Passez un chiffon doux et humide sur les autres surfaces de la machine à pâtes. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif sur l'appareil.
6. Ne jamais plonger la machine à pâtes dans l'eau ou d'autres liquides. La machine à pâtes n'est pas lavable au lave-vaisselle.

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. Retirez la pâte et déposez-la sur une plaque à découper farinée pour la couper en morceaux de la taille d'un poing. La couvrir de pellicule plastique et la laisser reposer 15 minutes.
4. Placez la machine à pâtes sur une surface stable, sèche et de niveau. Branchez l'appareil dans une prise.
5. Mettez l'interrupteur d'alimentation à la vitesse lente (II).
6. Pincez l'extrémité de l'un des morceaux de pâte pour l'amincir et faciliter son passage dans les rouleaux lisses.
7. Poussez délicatement la pâte entre les rouleaux lisses, en gardant les doigts à distance, jusqu'à ce que les rouleaux tirent la pâte. Les rouleaux lisses entraîneront la pâte dans la machine. L'abaisse, c.-à-d. la pâte amincie sous les rouleaux, sortira à l'arrière de la machine à pâtes. Placez la main sous l'abaisse lorsqu'elle sort des rouleaux lisses pour guider son passage dans l'appareil.
8. Répétez 2 ou 3 fois ce procédé avec chaque abaisse.
9. Après avoir passé deux ou trois fois l'abaisse dans les rouleaux lisses réglés sur 1 (écartement maximum), éteignez la machine

à pâtes. Mettez le bouton de réglage sur 2, puis faites passer à nouveau l'abaisse dans les rouleaux lisses. Continuez en passant aux réglages plus élevés et faites passer la pâte dans les rouleaux lisses jusqu'à ce que la feuille ait l'épaisseur souhaitée. Ne tirez pas 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 lisses, car tirer les feuilles de pâte leur ferait perdre leur forme. Gardez les morceaux de pâte recouverts d'une pellicule plastique ou d'un linge légèrement humide lorsqu'ils ne sont pas en train d'être roulés.

10. Lorsque la pâte a atteint l'épaisseur souhaitée, mettez la machine à pâtes en position OFF (○/arrêt).
11. Couvrez complètement les feuilles de pâte avec un linge légèrement fariné et laissez-les reposer environ 30 minutes avant de les couper.
12. Décidez du type de pâtes que vous allez faire : spaghettis ou fettuccines. Déplacez l'une des glissières de sécurité au-dessus des rouleaux lisses, l'autre au-dessus du rouleau coupant qui ne sera pas utilisé. Farinez légèrement les pâtes pour les empêcher de coller.
13. 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 aparatos 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, o 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 el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. 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.
6. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable, enchufe, base o motor en agua o cualquier otro líquido.
7. Apague el electrodoméstico OFF (○/apagado) y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. Evite el contacto con las partes móviles.
9. Siempre asegúrese de que la máquina para hacer pasta está armada de manera correcta y por completo antes de encender el motor.
10. 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. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder 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.
11. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato pueden causar un riesgo de lesiones personales.
12. No lo use en exteriores.
13. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
14. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
15. Verifique que el artefacto esté OFF (○/apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (○/apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
16. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
17. Nunca deje la máquina para hacer pasta sin supervisión mientras está en funcionamiento.
18. No utilice el aparato si la cubierta, los protectores, cortadores, rodillos o cualquier otra pieza está dañada.
19. Siempre utilice la máquina para hacer pasta sobre una superficie lisa y seca.
20. No intente violar el mecanismo de enclavamiento de la cubierta.
21. **¡PRECAUCIÓN!** A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este artefacto no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio regularmente activa y desactiva.
22. Mantenga los dedos y otros objetos fuera de la unidad mientras esté en uso. Deslice los protectores de seguridad sobre los rodillos suaves o los cortadores que no estén en uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un electricista reemplace la toma.

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. El cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

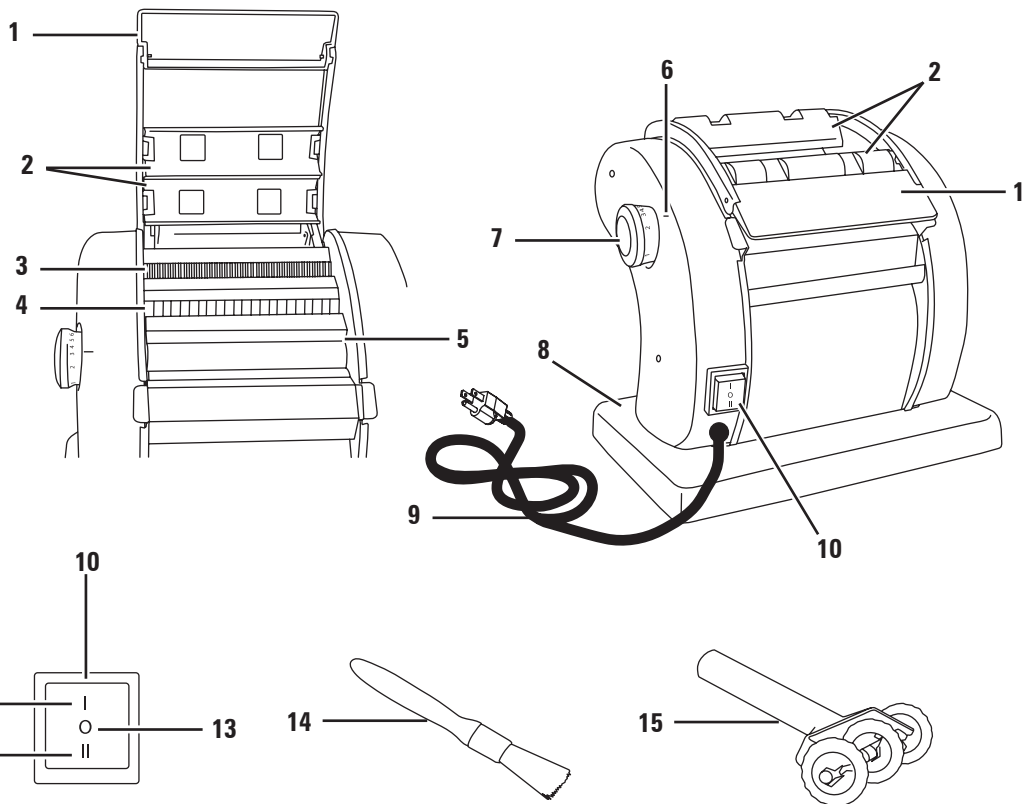
Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Piezas y características

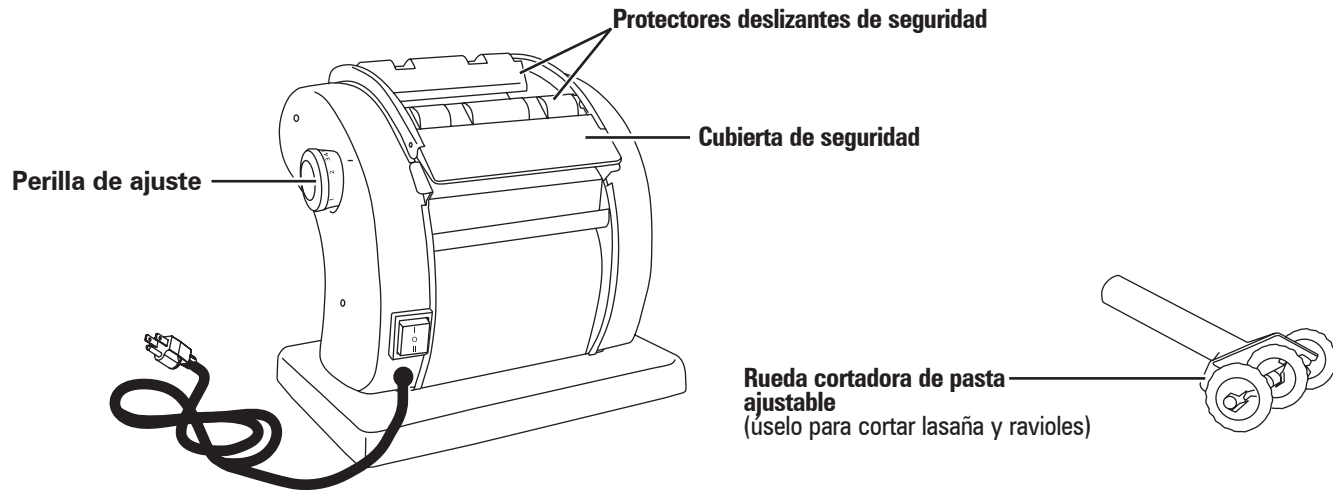
Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

Antes del primer uso: Pase una pequeña cantidad de masa de pasta a través de los rodillos suaves y de ambos rodillos de corte. Esto le dará una idea de cómo funciona su máquina para hacer pasta y limpiará cualquier residuo de los rodillos.

1	Cubierta de seguridad
2	Protectores deslizantes de seguridad
3	Cortador de spaghetti
4	Cortador de fettuccini
5	Rodillos suaves (para amasar, tallarines anchos u hojas de pasta muy finas)
6	Indicador de ajuste
7	Perilla de ajuste (Ajustes: 1 = el más ancho, 9 = el más delgado)
8	Base
9	Cable de alimentación
10	Interruptor de alimentación
11	Rápido (I)
12	Lento (II)
13	OFF (O/apagado)
14	Pincel limpiador
15	Rueda cortadora de pasta ajustable



Características de la máquina para hacer pasta



NOTAS:

- No haga funcionar la máquina para hacer pasta por más de 15 minutos seguidos. Esto ayudará a evitar que el motor se sobrecaliente.
- Siempre APAGUE la máquina para hacer pasta (●) antes de ajustar la perilla de ajuste. Nunca ajuste la configuración mientras la máquina está en funcionamiento.

Cubierta de seguridad: Controla un interruptor de seguridad. Cuando la cubierta esté abierta, la máquina para hacer pasta no funcionará.

Protectores deslizantes de seguridad: Esto ayuda a mantener los dedos y otros objetos fuera de la unidad mientras está en uso. Deslice los protectores de seguridad sobre los rodillos suaves o los cortadores que no estén en uso.

Perilla de ajuste: Le permite ajustar el espacio entre los rodillos suaves. Para ajustar el espacio entre los rodillos suaves, jale ligeramente la perilla de ajuste hacia afuera y gírela hasta que el número del ajuste deseado se alinee con la línea en la base. Libere la perilla de ajuste para que descance contra la base.

Rueda cortadora de pasta ajustable: Esta herramienta es un cortador de pasta con ruedas ajustables. Corta un patrón en zigzag y es ideal para cortar rápidamente una hoja de pasta. Puede seleccionar fácilmente el ancho de su pasta con las ruedas ajustables. El rueda cortadora de pasta ajustable también es bueno para ravioles o lasaña.

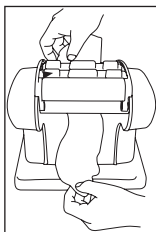
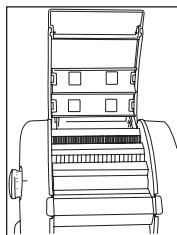
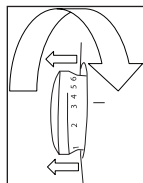
Cómo usar

1. Prepare la receta de masa y córtela en trozos del tamaño de un puño. Consulte "Antes del primer uso" en la página 20.

NOTA: Evite usar sal en su masa, ya que esto dañará la máquina.

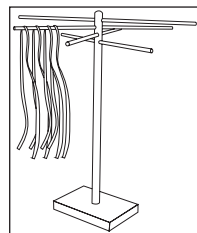
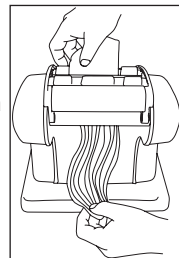
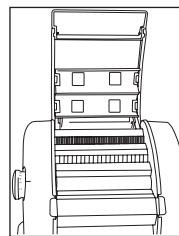
2. Coloque la máquina para hacer pasta sobre una superficie plana, seca y estable.
3. Asegúrese de que el interruptor de alimentación esté en la posición de APAGADO (●) y que la cubierta de seguridad esté cerrada.
4. Enchufe en un tomacorriente.
5. Coloque la perilla de ajuste en 1. Para hacer esto, jale la perilla de ajuste y gírela hasta que el '1' se alinee con el indicador de configuración. Suelte la perilla de ajuste de modo que se apoye contra el bastidor. La configuración '1' es la más ancha.
6. Mueva los protectores deslizantes de seguridad sobre los rodillos cortadores.
7. Gire el interruptor de alimentación a lento (II).
8. Mientras sostiene uno de los trozos de masa, aplane levemente un extremo para ayudar a introducirlo en los rodillos suaves.
9. Empuje suavemente la masa entre los rodillos suaves, manteniendo los dedos alejados de los rodillos suaves, hasta que comience a introducirse. Los rodillos suaves tirarán de la masa a través de la máquina. La masa emergerá de la parte posterior de la máquina para hacer pasta. Coloque su mano por debajo de la masa a medida que emerge de los rodillos suaves para guiarla a través de la unidad.
10. Repita este proceso con la misma masa de 2 a 3 veces.

NOTA: Los rodillos suaves completan el proceso de amasado. A medida que continúa pasando a masa entre los rodillos suaves, se volverá suave, brillante y elástica. Si se pega a los rodillos suaves, espolvoree con harina y repita el paso 9.



⚠ PRECAUCIÓN Riesgo de enredo. Sujete el cabello suelto y la ropa holgada.

11. Si la masa parece estar demasiado seca, vuelva a colocarla en un bol o en una tabla para amasar y agregue varias gotas de agua. Amase a mano unas veces para distribuir la humedad de manera pareja.
12. Una vez que haya pasado la masa a través de los rodillos suaves de 2 a 3 veces en la configuración más ancha '1', apague la máquina para hacer pasta. Ajuste la perilla a la configuración '2' y pase la masa a través de los rodillos suaves nuevamente. Continúe ajustando a configuraciones más altas y pase la masa a través de los rodillos suaves hasta que la hoja de masa tenga el grosor deseado.
NOTA: Las configuraciones pueden variar de acuerdo al tipo de masa, la consistencia de la masa y la temperatura y humedad del ambiente.
13. Cuando la masa quede al grosor deseado, APAGUE la máquina para hacer pasta (●).
14. Decida qué tipo de pasta hará, spaghetti o fettuccini. Coloque un protector deslizante de seguridad sobre los rodillos suaves y el otro sobre el cortador que no se utilizará.
15. Gire el interruptor de alimentación a lento (II). Introduzca la masa en el cortador hasta que comience a pasar. El cortador tirará de la masa a través de la máquina. La masa emergerá de la parte posterior de la máquina para hacer pasta. Coloque su mano por debajo de la masa a medida que emerge de los cortadores para guiarla a través de la unidad.
16. Cuelgue la pasta en un soporte para secarla o apóyela en una tabla para amasar. La pasta se secará más rápido si se esparce.
17. Siga la receta para cocinarla una vez que la pasta se haya secado.



Consejos

- Cuando utiliza su máquina para hacer pasta, colóquela siempre sobre una superficie limpia y estable, con el interruptor de alimentación cerca de usted para un fácil acceso.
- Si cocina la pasta de inmediato, no es necesario que se seque. Simplemente coloque la pasta sobre la tabla de amasar o cortar hasta que esté lista para cocinarse.
- Para secar la pasta, use una rejilla para secar pasta para suspender la pasta. Separe los mechones tanto como sea posible para evitar que se peguen.
- Una vez que la pasta esté seca, envuélvala de manera ajustada en un envoltorio plástico y almacénela en una bolsa plástica. La pasta puede refrigerarse hasta 24 horas.
- Cuando cocine pasta casera, asegúrese de usar mucha agua para evitar que las hebras de pasta se peguen. También puede agregar una pequeña cantidad de aceite al agua de cocción, lo que evita que las hebras se peguen entre sí.
- La pasta fresca normalmente se cocina más rápidamente que la pasta envasada. Sus spaghetti frescos estarán listos después de hervirlos de 3 a 5 minutos. Los fettuccini frescos se cocinarán de 5 a 8 minutos, depende del punto de cocción deseado.

Cuidado y limpieza

1. Desenchufe la máquina para hacer pasta.
2. Configure la perilla de ajuste en '1', de modo que los rodillos suaves estén tan alejados como sea posible para limpiarlos.
3. Colóquela a un lado para que se sequen los trozos de masa.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica.** No sumerja la máquina para hacer pasta, el cable o el enchufe en agua ni en otro líquido.

4. Con el pincel limpiador o un cepillo pequeño, suave y limpio, limpie los trozos de masa que queden en los cortadores y rodillos.
5. Use un paño suave húmedo para limpiar el resto de las superficies de la máquina para hacer pasta. No utilice limpiadores abrasivos en la unidad.
6. Nunca sumerja la máquina para hacer pasta en agua u otros líquidos. La máquina para hacer pasta no es apta para lavavajillas.

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 y córtela en trozos del tamaño de un puño. Cubra con plástico y deje reposar 15 minutos.
4. Coloque la máquina para hacer pasta sobre una superficie plana, seca y estable. Enchufe en un tomacorriente.
5. Gire el interruptor de alimentación a lento (II).
6. Mientras sostiene uno de los trozos de masa, aplane levemente un extremo para ayudar a introducirlo en los rodillos suaves.
7. Empuje suavemente la masa entre los rodillos suaves, manteniendo los dedos alejados de los rodillos suaves, hasta que comience a introducirse. Los rodillos suaves tirarán de la masa a través de la máquina. La masa emergerá de la parte posterior de la máquina para hacer pasta. Coloque su mano por debajo de la masa a medida que emerge de los rodillos suaves para guiarla a través de la unidad.
8. Repita este proceso con la misma masa de 2 a 3 veces.
9. Una vez que haya pasado la masa a través de los rodillos suaves de 2 a 3 veces en la configuración más ancha '1', apague la máquina para hacer pasta. Ajuste la perilla a la configuración '2' y pase la masa a través de los rodillos suaves nuevamente. Continúe ajustando a configuraciones más altas y pase la masa a través de los rodillos suaves hasta que la hoja de masa tenga el grosor deseado. No jale las hojas de masa a través del rodillo a medida que se alargan, sino más bien sosténgalas ligeramente desde abajo a medida que emergen de los rodillos suaves; si se jalen las hojas de masa estas se estirarán y 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.
10. Cuando la masa quede al grosor deseado, APAGUE la máquina para hacer pasta (○).
11. Cubra completamente las láminas de masa con toallas ligeramente enharinadas y déjelas reposar unos 30 minutos antes de cortar.
12. Decida qué tipo de pasta hará, spaghetti o fettuccini. Coloque un protector deslizante de seguridad sobre los rodillos suaves y el otro sobre el cortador que no se utilizará. Enharine ligeramente para evitar que la pasta se pegue.
13. Cocine la pasta fresca en agua hirviendo de 3 a 4 minutos.

Rinde: 1 libra (454 gramos)

Notas

Notas

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
Zacahuitzco, 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:

86651

Tipo:

PM02

Características eléctricas:

120 V~ 60 Hz 90 W

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".