

**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, y
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®

Pasta Maker Machine à pâtes Máquina para hacer pasta



English	2
Français	13
Español	24



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 children or 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 electric shock, do not immerse cord, plug, or motor base in water or other liquid.
6. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling 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. Do not operate without a Shaping Disc in position.
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 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. Do not leave the pasta maker unattended while it is operating.
15. Do not use the appliance if the mixing paddle, extruder, shaping disc, collar, or any part of the mixing bowl is damaged.
16. Always use the pasta maker on a dry, level surface.
17. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
18. 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.
19. Do not use appliance for other than intended purpose.
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.

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 polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized 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 fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, 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. 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.

Parts and Features

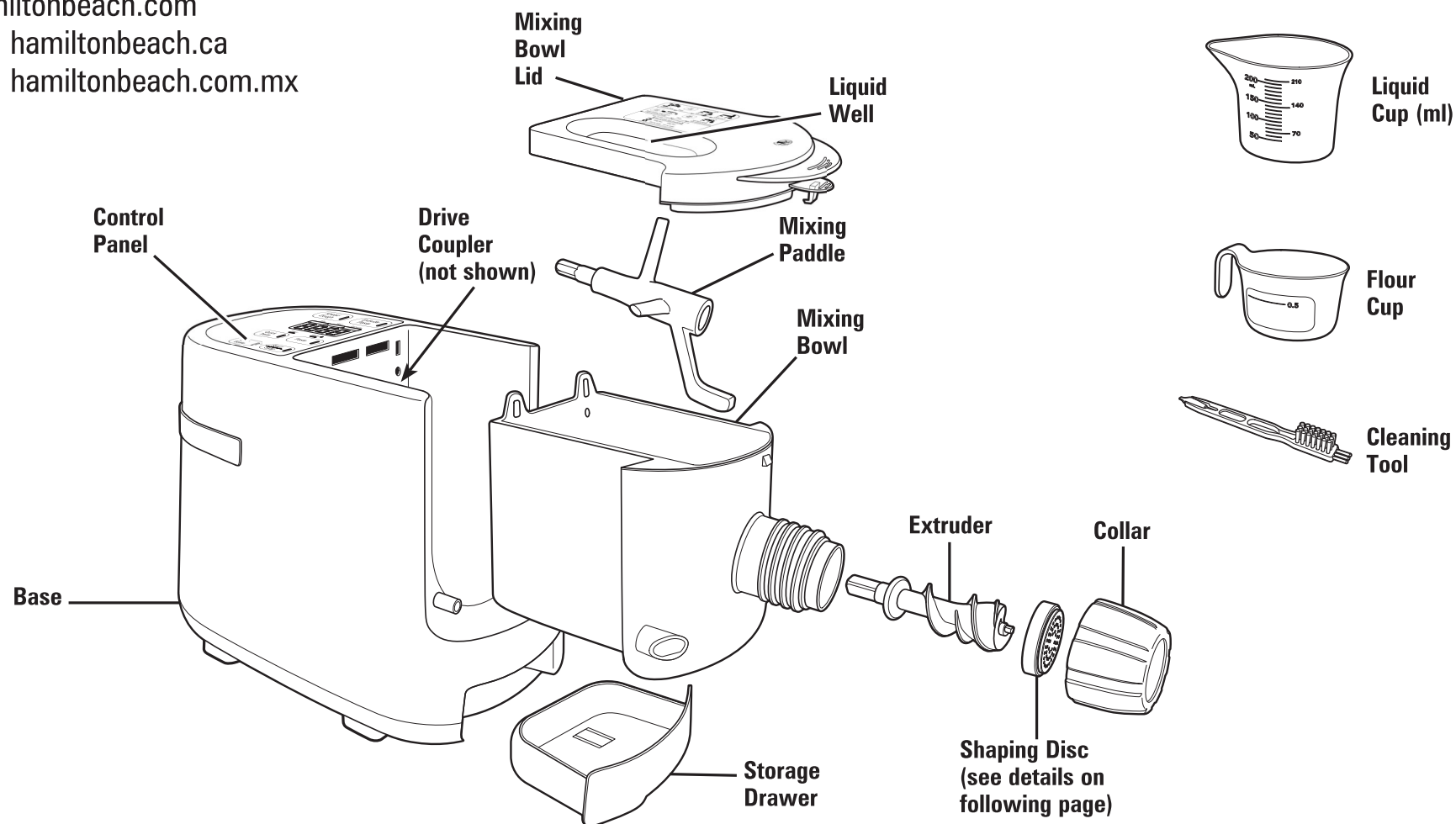
To order parts:

US: hamiltonbeach.com

Canada: hamiltonbeach.ca

Mexico: hamiltonbeach.com.mx

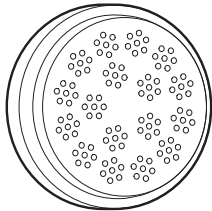
BEFORE FIRST USE: Wash all removable parts in hot, soapy water. Rinse and dry. Wipe base clean with a damp, soft towel. Do not immerse base in water or other liquid.



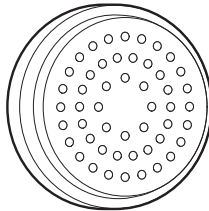
Parts and Features (cont.)

Shaping Discs

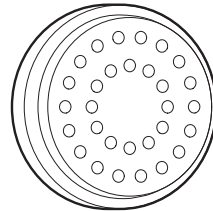
Angel Hair



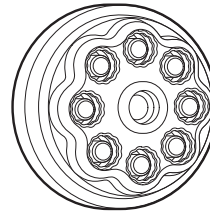
Spaghetti



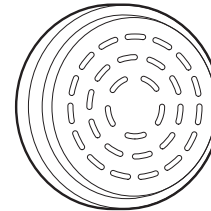
Thick Spaghetti



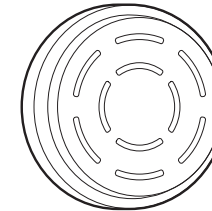
Penne
(2-Piece Disc)



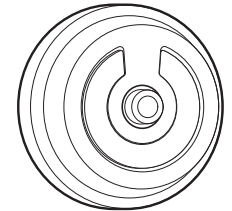
Fettuccine



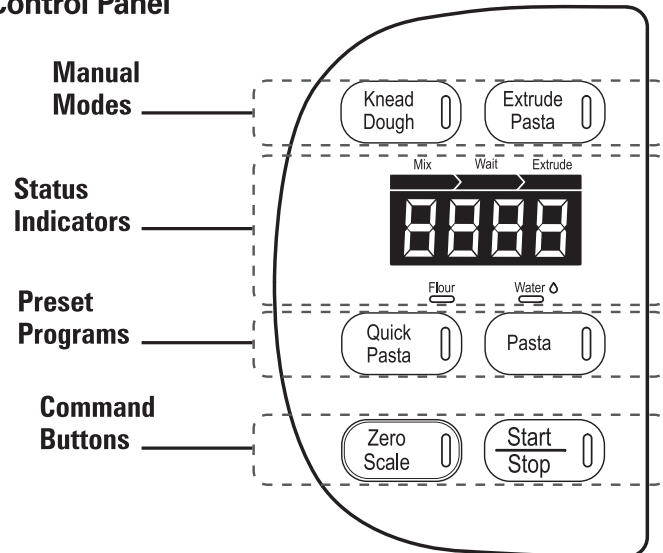
Wide Noodle



Lasagna
(2-Piece Disc)



Control Panel



Manual Modes

- Knead Dough – Use to mix ingredients.
- Extrude Pasta – Use to extrude noodles through Shaping Disc.

Status Indicators

- Progress Bar – The progress bar will illuminate according to the stage.
- Digital Display – Displays weight of dry ingredients, amount of liquid to be added, and kneading time remaining.
- Flour (g), Water (ml) – The light below the word will illuminate to indicate which ingredient's measurement is being displayed.

Preset Programs

- Quick Pasta – Automatically mixes/kneads the ingredients before extruding, then stops when program is complete. Program takes 15–18 minutes.
- Pasta – Automatically mixes/kneads the ingredients and provides a rest period before extruding, then stops when program is complete. Program takes 20–30 minutes.

Command Buttons

- Zero Scale – Tares (zeros) the integrated scale used to weigh the flour or other dry ingredients. **NOTE:** Scale measures in grams only.
- Start/Stop – Press to start or stop the Pasta Maker.

Before You Start

Thank you for purchasing the Hamilton Beach Pasta Maker. With this Pasta Maker, you can create homemade pasta quicker, easier, and with less mess.

Using the Pasta Maker is different from making pasta dough by hand, specifically when it comes to dough consistency. The pasta may be a little dry at the beginning of extrusion. As the Mixing Paddle continues to work the ingredients, the dough will become more pliable. If desired, simply trim off the first inch and discard.

The best part of making your own pasta is the ability to experiment; you can add spinach juice or purée, olive oil, chili peppers, ginger...the list is endless. This guide includes several recipes where the liquid-to-flour ratio may vary from the Simple Pasta Recipe below. This will happen when you use ingredients other than all-purpose flour, water, or eggs. Remember that the ratios below are only a guide when branching out to different ingredients; use the dough consistency tips below to help you find the right ratio for your recipe.

Simple Pasta Recipe

Ratios below use all-purpose flour and water. Ratio may vary if other types of flours and liquids are used.

Pasta Amount	Flour Weight	Liquid Volume
Approx. 1 lb	400 g	135 ml
Approx. 1.5 lbs	600 g	200 ml

TIPS

- See page 7 for pasta recipes using eggs. Eggs provide liquid, as well as helping to give pasta a smooth texture and enriching the flavor.
- You may wish to lightly flour the pasta as it extrudes to prevent sticking.
- For smoother pasta, add 3–5 ml (about 1 tsp) oil with liquid.
- Different types of eggs, flour, and water hardness can change the amount of liquid needed. Add liquid slowly. Monitor dough consistency.
- For chewier pasta, add 3–5 g salt.

Identifying the Correct Dough Consistency



Too dry. Add 1 (5ml) liquid. Wait 15 seconds to incorporate. Repeat if necessary.



Just right. Dough should be moist and crumbly, not a solid mass. Dough will look dry compared to handmade dough, but will form a tight consistency when extruded.



Too wet. Press START/STOP button and unplug. Remove Lid and break up any clumps or balls of dough with your hands. Add 2 tablespoons (30 ml) of flour to dough. Replace Lid and plug back in. Press KNEAD DOUGH, then START/STOP button. Repeat as necessary for desired consistency.

Recipes

Spinach Pasta

Yield: 1 pound pasta

- 425 g all-purpose flour
 - 1/2 cup (120 ml) spinach purée (see recipe below)
 - 1 large egg, beaten
 - 1 tablespoon (15 ml) water
1. Follow directions to assemble and tare Pasta Maker. Add flour and spinach purée to Pasta Maker Mixing Bowl.
 2. Attach Lid and snap to close. Select PASTA and press START/STOP.
 3. Combine egg and water in Liquid Measuring Cup. Pour egg mixture into Pasta Maker Liquid Well. Use a small rubber spatula to assist in draining egg mixture through Liquid Well.
 4. If mixture appears dry during kneading, add 5 to 10 ml water.
 5. Cut pasta to desired length. Cook pasta in salted boiling water 3–4 minutes or until tender. Wrap and store unused pasta in the freezer.

To make spinach purée: Add 8 oz. (250 ml) fresh baby spinach to a microwave-safe bowl and sprinkle with 2 tablespoons (30 ml) water. Cover and cook on High in the microwave until spinach is wilted and bright green. Blend in a food processor or food chopper until smooth. Allow to cool before using to make pasta.

Whole Wheat Pasta

Yield: 1 pound pasta

- 400 g whole wheat flour
 - 2 large eggs, beaten
 - 1/4 cup (60 ml) water
1. Follow directions to assemble and tare Pasta Maker. Add flour to Pasta Maker Mixing Bowl.
 2. Attach Lid and snap to close. Select PASTA and press START/STOP.
 3. Combine eggs and water in Liquid Measuring Cup. Pour egg mixture into Pasta Maker Liquid Well. Use a small rubber spatula to assist in draining egg mixture through Liquid Well.
 4. If mixture appears dry during kneading, add 5 to 10 ml water.
 5. Cut pasta to desired length. Cook pasta in salted boiling water 3–4 minutes or until tender. Wrap and store unused pasta in the freezer.

Simple Egg Pasta

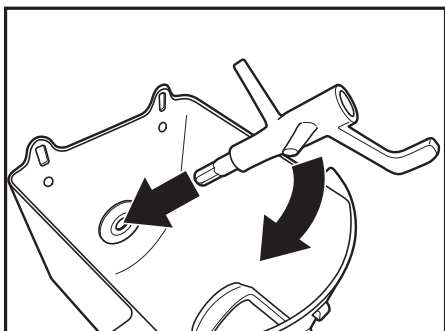
Pasta Amount	Flour Weight	Liquid Volume Water mixed with egg (one large egg = 50 ml)
1 pound	400 g	140 ml (90 ml water + 50 ml egg)
1.5 pounds	600 g	210 ml (160 ml water + 50 ml egg)

Gluten-Free Beet Pasta

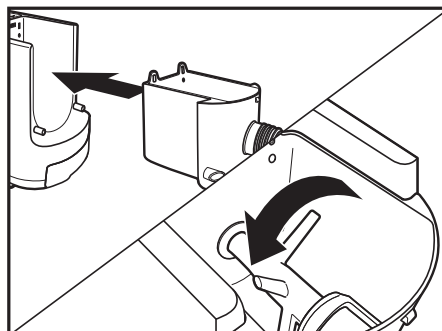
Yield: 1 pound pasta

- 400 g gluten-free flour or brown rice flour
 - 1 tablespoon (15 ml) xanthan gum
 - 2 large eggs, beaten
 - 6 tablespoons (89 ml) beet juice
1. Follow directions to assemble and tare Pasta Maker. Add flour and xanthan gum to Pasta Maker Mixing Bowl.
 2. Attach Lid and snap to close. Select PASTA and press START/STOP.
 3. Combine eggs and beet juice in Liquid Measuring Cup. Pour egg mixture into Pasta Maker Liquid Well. Use a small rubber spatula to assist in draining egg mixture through Liquid Well.
 4. Different size, temperature, and type of eggs may change the ratio of egg to water. It may also change the total liquid needed.
 5. If mixture appears dry during kneading, add 5 to 10 ml beet juice.
 6. Add liquid slowly. Monitor dough consistency. Adding all liquid at once may cause dough to be too wet.
 7. Cut pasta to desired length. Cook pasta in salted boiling water about 3 minutes or until tender. Wrap and store unused pasta in the freezer.

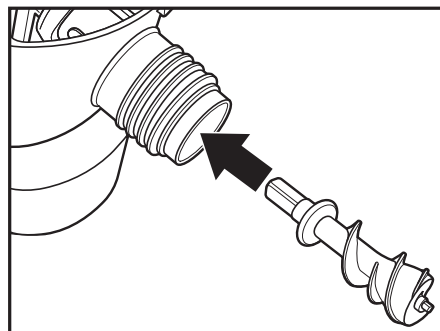
Using the Pasta Maker



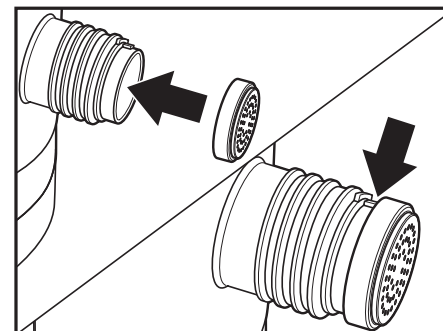
1. With the Mixing Bowl removed from the base, insert the Mixing Paddle into the bowl, extending the metal end through the opening at the rear of the bowl.



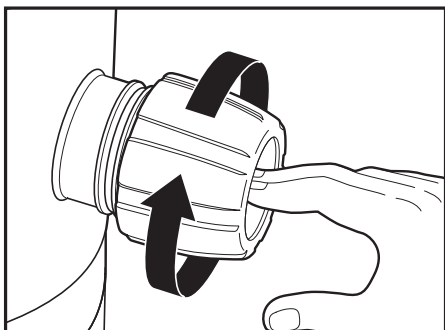
2. Slide the Mixing Bowl onto the base, aligning the Mixing Paddle with the Drive Coupler. You may need to slightly rotate the Mixing Paddle for the Mixing Bowl to slide in flush against the base.



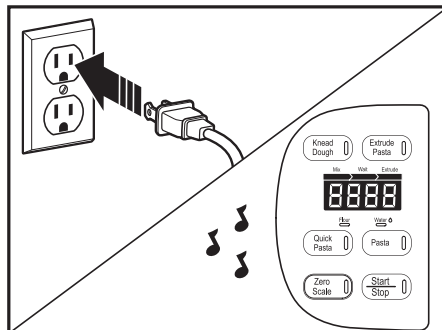
3. Insert Extruder, small end first, into the barrel end of the Mixing Bowl. Align the Extruder so that it fits into the end of the Mixing Paddle.



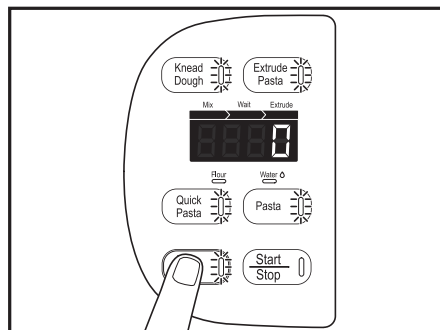
4. Select a Shaping Disc and position it on the barrel end, aligning the ribs on the barrel with the features on the disc. The ribs on the barrel prevent rotation of the disc during extrusion.



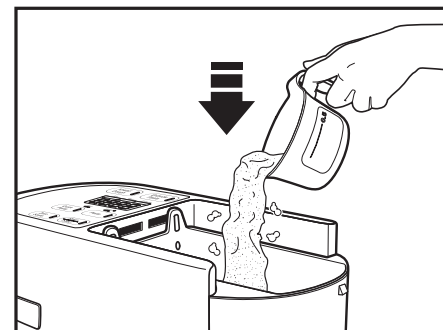
5. Hold the Shaping Disc in place while securing the Collar by rotating it clockwise.



6. Plug into outlet; the Pasta Maker will chime once plugged in, and the Control Panel will light up.

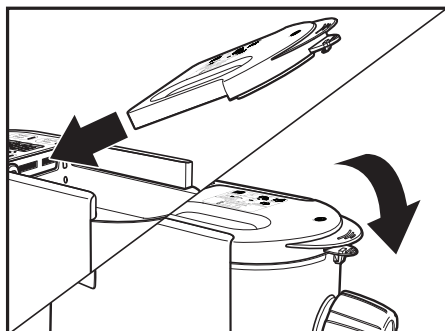


7. Press the ZERO SCALE button to tare the scale. The display will show "0" when taring is complete. Keep hands clear of Pasta Maker while zeroing the scale and adding dry ingredients.

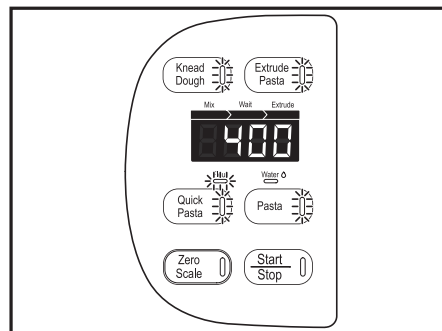


8. Add flour or other dry ingredients to the Mixing Bowl according to your selected recipe. The weight (in grams) of the ingredients will be displayed.

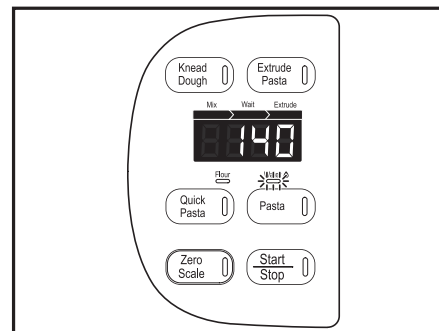
Using the Pasta Maker (cont.)



9. With the Mixing Bowl Lid at an angle, align the tabs at the end of the Lid with the slots on the base. Push down on the Lid until it snaps into place.



10. Select the desired program: Quick Pasta or Pasta.



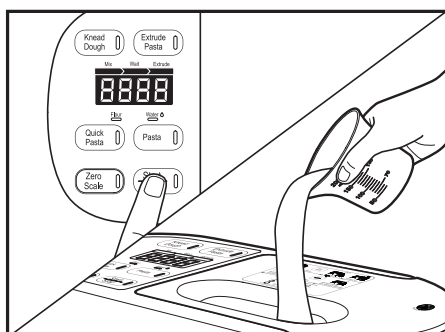
11. The display will indicate the amount of liquid in milliliters (ml) to add to the Mixing Bowl.

To measure the liquid amount using the provided measuring cup:

1. Break any eggs into the cup and beat the eggs until smooth.
2. Add water, juice, or purée to the measuring cup until the amount indicated on the display is reached.

NOTES:

- The liquid volume measurement displayed on the scale will **NOT** change as the liquid is poured into the Pasta Maker.
- Actual liquid needed may vary slightly from what is calculated. Add slowly to avoid too wet dough.



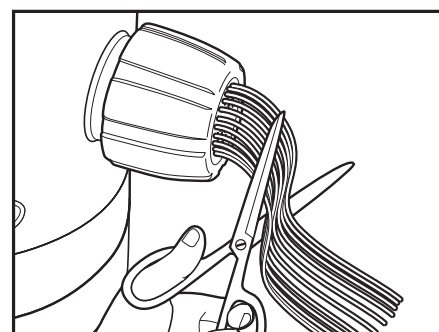
12. Press the START/STOP button. Slowly pour the liquid from the measuring cup through the Liquid Well in the Lid. Use a spatula to push any remaining egg through Liquid Well.

When using the preset programs:

The Pasta Maker will automatically extrude the pasta through the Shaping Disc.

When using the manual mode:

Kneading will stop automatically after 5 minutes. You can stop kneading at any time by pressing the Start/Stop button. Press the EXTRUDE PASTA button when ready to extrude.



13. Cut pasta to desired length as it extrudes. After all pasta is extruded, the Pasta Maker will stop automatically. Unplug from outlet before removing or cleaning parts.

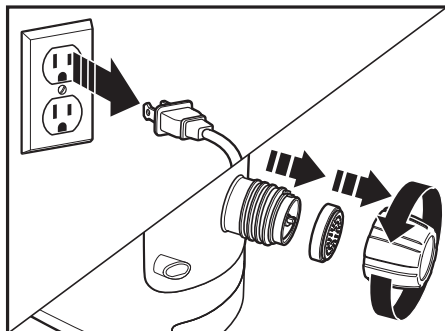
NOTES:

- Once pasta is extruded, either cook pasta immediately, store in an airtight container in refrigerator for up to 3 days, or store in a freezer-safe container in the freezer for up to 3 months.
- To cook pasta, cook in salted boiling water until it floats, then check for doneness.

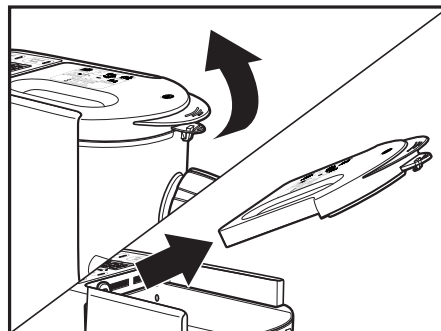
Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

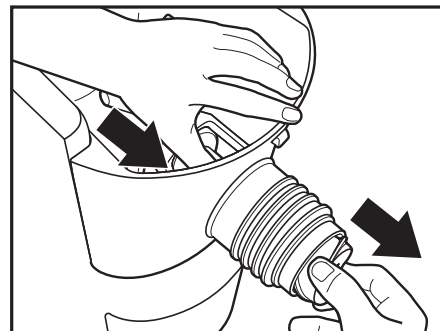
Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.



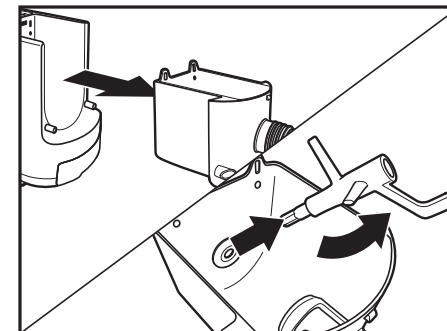
1. Unplug. Remove Collar by turning counterclockwise, then remove Shaping Disc.



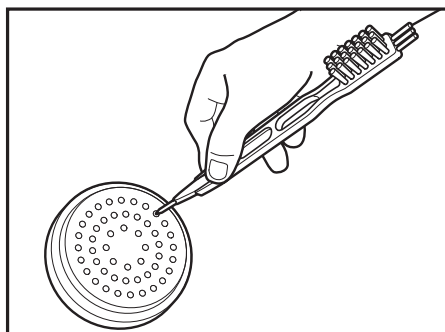
2. Open Lid and remove.



3. Remove Extruder by pushing it out of the barrel with your thumb, then pulling it out the rest of the way from the front of the bowl.

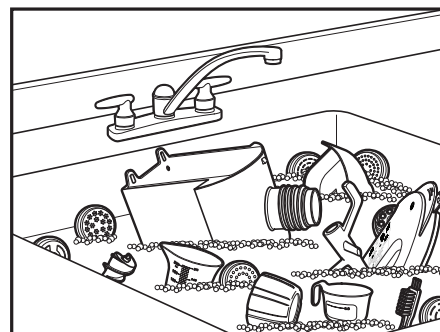


4. Slide Mixing Bowl away from base, then remove Mixing Paddle.

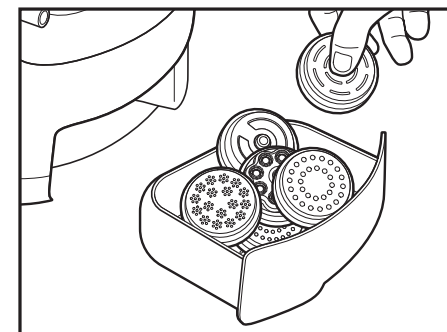


5. Use the cleaning tool to poke out any remaining pieces of dough from the Shaping Disc.

TIP: For easier cleaning, allow the dough to dry before using the cleaning tool. If dough will not come out easily, place disc in the freezer for 30–60 minutes, then try again.



6. Wash the removable parts in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly before storing, or wash in the top rack of the dishwasher. Wipe base with a soft damp cloth, then dry.



7. Store the Shaping Discs in the Storage Drawer located at the bottom of the base.

Troubleshooting

The Pasta Maker may display an error message from time to time. Use the table below to quickly resolve the issue.

Error Code	Situation	Solution
E02	Mixing bowl Lid is not in place.	Make sure Lid is snapped onto Mixing Bowl.
E14	Too much flour in the Mixing Bowl.	Remove some flour from Mixing Bowl.
E16	No liquid in the Mixing Bowl.	Add correct amount of liquid.
E04, E05, E09, E15, E17	Call Customer Service at 1.800.851.8900.	
none	Dough is too wet.	1. Press START/STOP button and unplug. 2. Remove Lid and break up any clumps or balls of dough with your hands. 3. Add 2 tablespoons (30 ml) of flour to dough, then replace Lid and plug back in. 4. Press KNEAD DOUGH, then START/STOP button. 5. Repeat as necessary for desired consistency.
none	Dough is too dry.	Add 5–10 ml liquid and continue to mix. Press KNEAD DOUGH button, if necessary.

If the Pasta Maker stops working:

- Unplug.
- Wait 5 seconds, and then plug back into outlet.
- Use Manual Mode to finish kneading or extruding pasta.

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 repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover 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 a 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 de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou un autre liquide.
6. Éteindre l'appareil, 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. Ne pas faire fonctionner la machine à pâtes sans le disque de mise en forme en position.
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 causer un incendie, une décharge électrique ou une blessure.
11. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
12. Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir ni toucher une surface chaude, incluant la cuisinière.
13. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ni dans un four chaud.
14. Ne pas laisser la machine à pâtes sans surveillance lors de son utilisation.
15. Ne pas utiliser l'appareil si la palette de mélange, la vis sans fin d'extrusion, le disque de mise en forme, le collet ou toute autre partie du bol à mélanger est endommagé.
16. Toujours utiliser la machine à pâtes sur une surface sèche et plane.
17. Ne pas forcer le mécanisme de verrouillage du couvercle.
18. 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.
19. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
20. **ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, ce 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.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres renseignements de sécurité

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

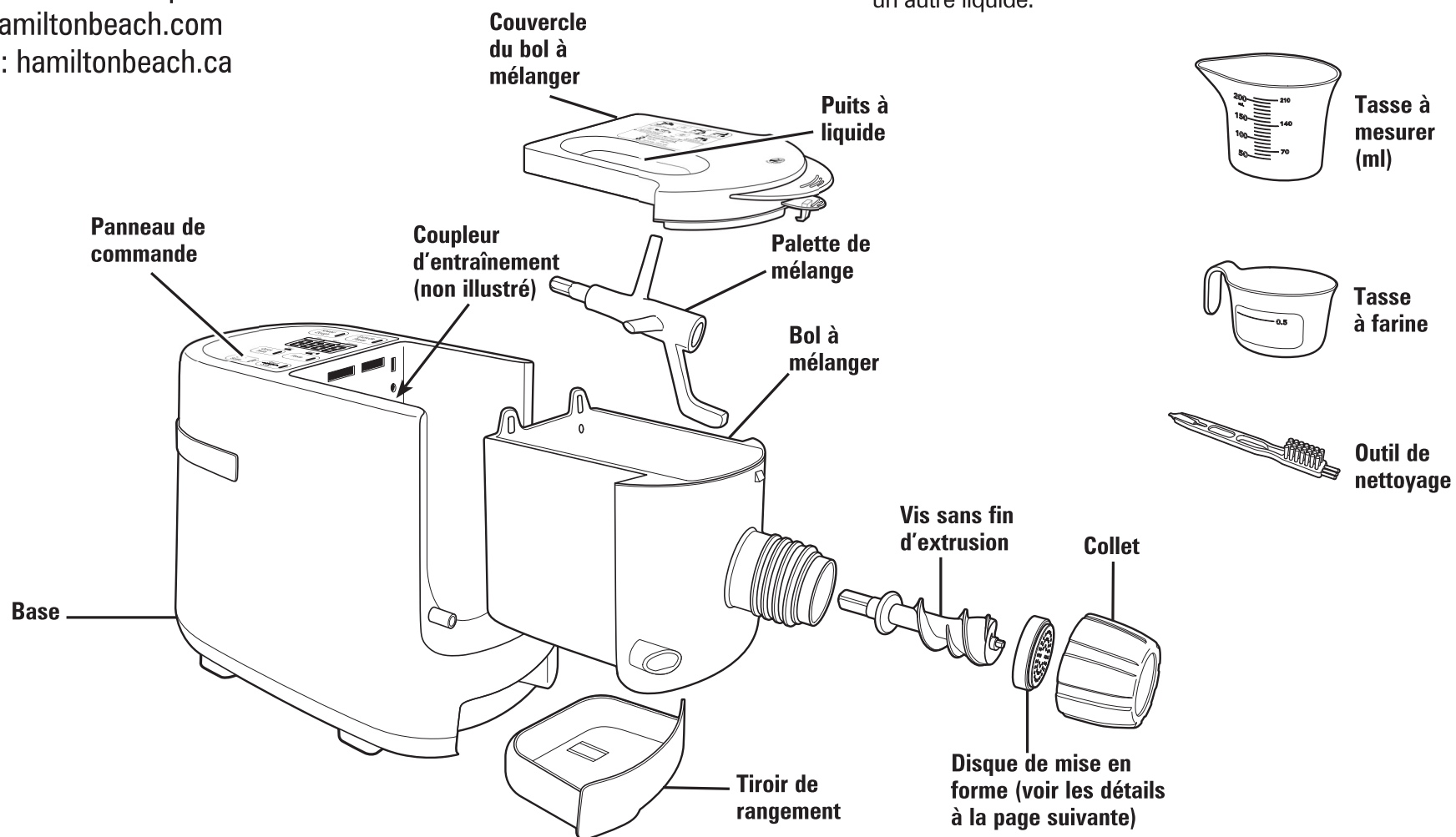
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche large) afin de réduire le risque de choc électrique. La fiche ne se branche que d'une seule façon dans une prise polarisée. Ne pas essayer de détourner la mesure de sécurité que représente la fiche polarisée en la modifiant de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne rentre toujours pas, demander à un électricien de remplacer la prise.

La longueur du cordon sur cet appareil est plus courte afin de réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement. Si un cordon plus long est nécessaire, une rallonge approuvée peut être utilisée. Le calibre électrique de la rallonge doit être égal ou supérieur au calibre de l'appareil. Il faut veiller à ce que la rallonge ne soit pas placée sur le comptoir ou sur le dessus de la table, où elle pourrait être tirée par des enfants ou elle présente un risque de trébuchement.

Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :
É.-U. : hamiltonbeach.com
Canada : hamiltonbeach.ca

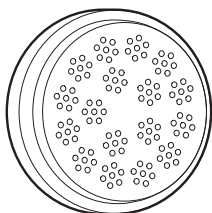
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver toutes les pièces amovibles dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher. Essuyer la base avec une serviette douce et humide. Ne pas immerger la base dans l'eau ou un autre liquide.



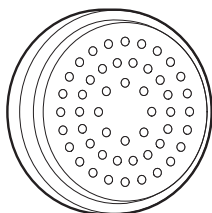
Pièces et caractéristiques (suite)

Disques de mise en forme

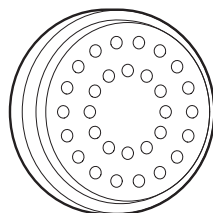
Cheveux d'ange



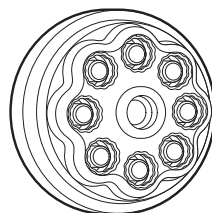
Spaghetti



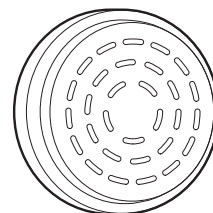
Spaghetti épais



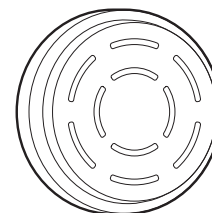
Penne
(disque 2 pcs)



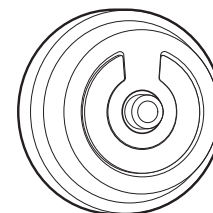
Fettuccine



Nouille large



Lasagne
(disque 2 pcs)



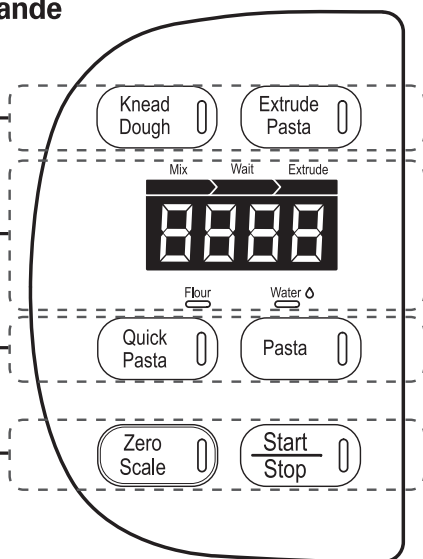
Panneau de commande

Modes
manuels

Voyants
d'états

Programmes
prédéfinis

Boutons de
commande



Modes manuels

- Knead Dough – à utiliser pour mélanger les ingrédients.
- Extrude Pasta – à utiliser pour extruder les nouilles à travers le disque de mise en forme.

Voyants d'états

- Barre de progression – la barre de progression s'allume en fonction de l'état.
- Afficheur numérique – affiche le poids des ingrédients secs, la quantité de liquide à ajouter et le temps de pétrissage restant.
- Flour (g), water (ml) – le voyant sous le mot Flour (farine) ou Water (eau) s'allume pour indiquer quelle mesure de l'ingrédient est affichée.

Programmes prédéfinis

- Quick Pasta – mélange/pétrit automatiquement les ingrédients avant d'extruder, puis s'arrête lorsque le programme est terminé. Le programme prend 15 à 18 minutes.
- Pasta – mélange/pétrit automatiquement les ingrédients et s'arrête en repos avant d'extruder, puis s'arrête lorsque le programme est terminé. Le programme prend 20 à 30 minutes.

Boutons de commande

- Zero Scale – tare la balance intégrée afin de déterminer le poids réel de la farine ou d'autres ingrédients secs sans inclure le récipient dans lequel s'y trouve le produit.
- Start/Stop – appuyer sur ce bouton pour démarrer ou arrêter la machine à pâtes.

REMARQUE : La balance effectue la mesure en grammes seulement.

Avant de commencer

Merci d'avoir acheté la machine à pâtes Hamilton Beach. Avec cette machine à pâtes, l'utilisateur peut créer des pâtes faites maison plus rapidement, plus facilement et avec moins de dégâts.

L'utilisation de la machine à pâtes est différente de la fabrication de pâtes à la main, en particulier quand il s'agit de la consistance de la pâte. Les pâtes peuvent être un peu sèches au début de l'extrusion. Pendant que la palette de mélange continue à travailler les ingrédients, la pâte deviendra plus malléable. Au besoin, couper simplement le premier pouce et le jeter.

La meilleure partie de faire ses propres pâtes est l'opportunité d'expérimenter; l'on peut ajouter du jus ou de la purée d'épinards, de l'huile d'olive, des piments, du gingembre...la liste est infinie. Ce guide comprend plusieurs recettes où le rapport des proportions liquide-farine peut varier de la recette de pâtes simple ci-dessous. Cela aura lieu lors de l'utilisation des ingrédients autres que de la farine tout usage, de l'eau ou des œufs. Ne pas oublier que les rapports des proportions ci-dessous ne sont qu'un guide lors de l'utilisation de différents ingrédients; suivre les conseils de correction de la consistance de la pâte ci-dessous comme aide à trouver le bon rapport des proportions pour sa recette.

Recette de pâtes simple

Les proportions ci-dessous font référence à la farine tout usage et de l'eau. La proportion peut différer si d'autres types de farines et de liquides sont utilisés.

Rendement de pâtes	Poids de la farine	Volume liquide
Environ 1 lb	400 g	135 ml d'eau
Environ 1,5 lb	600 g	200 ml d'eau

CONSEILS

- Voir la page 18 pour consulter les recettes de pâtes à base d'œufs. Les œufs fournissent du liquide et contribuent à donner une texture lisse aux pâtes et à enrichir la saveur.
- Fariner légèrement les pâtes en les extrudant pour éviter qu'elles ne collent.
- Pour des pâtes plus lisses, ajouter 3 à 5 ml (~1 tsp) d'huile au liquide.
- Les différents types d'œufs et de farine et le niveau de dureté de l'eau peuvent modifier la quantité de liquide requise. Ajouter le liquide lentement. Surveiller la pâte constamment.
- Pour les pâtes plus al dente, ajouter 3 à 5 g de sel.

Identifier la bonne consistance de la pâte



Trop sèche. Ajouter 1 c. à thé (5 ml) de liquide. Attendre 15 secondes que le liquide s'incorpore à la pâte. Répéter au besoin.



Parfait. La pâte doit être humide et friable, pas une masse solide. La pâte aura l'air sèche comparée à la pâte faite à la main, mais formera une consistance serrée une fois extrudée.



Trop humide. Appuyer sur le bouton START/STOP, puis débrancher la machine. Retirer le couvercle et briser tous les bouquets ou boules de pâte avec les mains. Ajouter 2 c. à table (30 ml) de farine à la pâte. Replacer le couvercle et rebrancher la machine à pâtes. Appuyer sur KNEAD DOUGH, puis sur le bouton START/STOP. Répéter si nécessaire afin d'obtenir la consistance désirée.

Recettes

Pâtes aux épinards

Rendement : 1 lb de pâtes

- 425 g de farine tout usage
- 1/2 tasse (120 ml) de purée d'épinards (voir recette ci-dessous)
- 1 gros œuf, battu
- 1 c. à table (15 ml) d'eau

1. Suivre les instructions pour assembler et tarer la machine à pâtes. Ajouter la farine et la purée d'épinards au bol à mélanger de la machine à pâtes.
2. Fixer le couvercle et l'enclencher pour le fermer. Sélectionner PASTA et appuyer sur START/STOP.
3. Mélanger l'œuf et l'eau dans la tasse à mesurer. Verser le mélange d'œuf dans le puits à liquide de la machine à pâtes. Utiliser une petite spatule en caoutchouc pour aider à bien égoutter le mélange d'œufs à travers le puits à liquide.
4. Si le mélange semble sec pendant le pétrissage, ajouter 5 à 10 ml d'eau.
5. Couper les pâtes à la longueur désirée. Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Envelopper les pâtes inutilisées et les conserver dans le congélateur.

Pour faire de la purée d'épinards : Ajouter 8 oz (250 ml) de jeunes feuilles d'épinards frais dans un bol allant au four à micro-ondes et saupoudrer 2 c. à table (30 ml) d'eau. Couvrir le bol et cuire les épinards à puissance ELEVEE dans le four à micro-ondes jusqu'à ce que les épinards soient fanés et bien verts. Broyer les épinards dans un robot culinaire ou un hachoir jusqu'à consistance lisse. Laisser refroidir les épinards avant de les utiliser pour faire des pâtes.

Pâte de blé entier

Rendement : 1 lb de pâtes

- 400 g de farine de blé entier
- 2 gros œufs, battus
- 1/4 tasse (60 ml) d'eau

1. Suivre les instructions pour assembler et tarer la machine à pâtes. Ajouter la farine au bol à mélanger de la machine à pâtes.
2. Fixer le couvercle et l'enclencher pour le fermer. Sélectionner PASTA et appuyer sur START/STOP.
3. Mélanger les œufs et l'eau dans la tasse à mesurer. Verser le mélange d'œufs dans le puits à liquide de la machine à pâtes. Utiliser une petite spatule en caoutchouc pour aider à bien égoutter le mélange d'œufs à travers le puits à liquide.
4. Si le mélange semble sec pendant le pétrissage, ajouter 5 à 10 ml d'eau.
5. Couper les pâtes à la longueur désirée. Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Envelopper les pâtes inutilisées et les conserver dans le congélateur.

Pâtes simples aux œufs

Rendement de pâtes	Poids de la farine	Volume liquide Eau mélangée avec un œuf (un gros œuf = 50 ml)
1 lb	400 g	140 ml (90 ml d'eau + 50 ml d'œuf)
1,5 lb	600 g	210 ml (160 ml d'eau + 50 ml d'œuf)

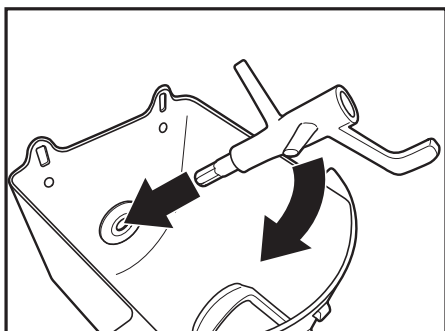
Pâtes à la betterave sans gluten

Rendement : 1 lb de pâtes

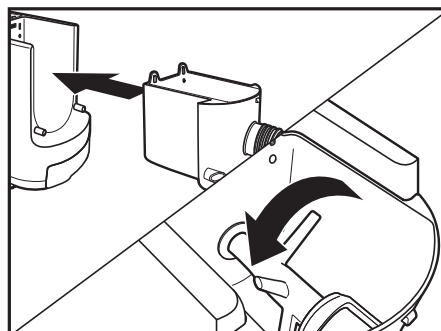
- 400 g de farine sans gluten ou de farine de riz brun
- 1 c. à table (15 ml) de gomme de xanthane
- 2 gros œufs, battus
- 6 c. à table (89 ml) de jus de betterave

1. Suivre les instructions pour assembler et tarer la machine à pâtes. Ajouter de la farine et de la gomme de xanthane au bol à mélanger de la machine à pâtes.
2. Fixer le couvercle et l'enclencher pour le fermer. Sélectionner PASTA et appuyer sur START/STOP.
3. Mélanger les œufs et le jus de betterave dans la tasse à mesurer. Verser le mélange d'œufs dans le puits à liquide de la machine à pâtes. Utiliser une petite spatule en caoutchouc pour aider à bien égoutter le mélange d'œufs à travers le puits à liquide.
4. La taille, la température et le type d'œufs peuvent modifier le ratio œufs et eau. Ils peuvent aussi modifier la quantité totale de liquide requise.
5. Si le mélange semble sec pendant le pétrissage, ajouter 5 à 10 ml de jus de betterave.
6. Ajouter le liquide lentement. Surveiller la pâte constamment. Ajouter tout le liquide d'un seul coup pourrait rendre la pâte trop humide.
7. Couper les pâtes à la longueur désirée. Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée pendant 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Envelopper les pâtes inutilisées et les conserver dans le congélateur.

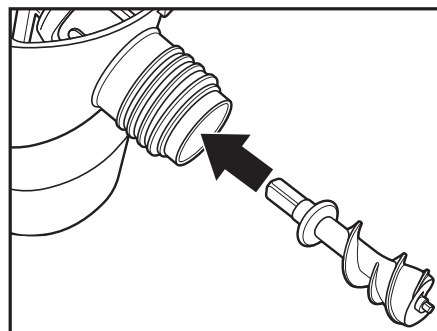
Utilisation de la machine à pâtes



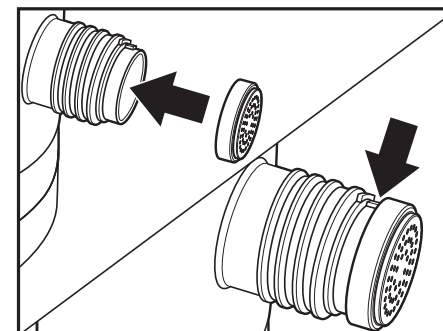
1. Avec le bol à mélanger retiré de la base, insérer la palette de mélange dans le bol, en insérant l'extrémité métallique à travers l'ouverture à l'arrière du bol.



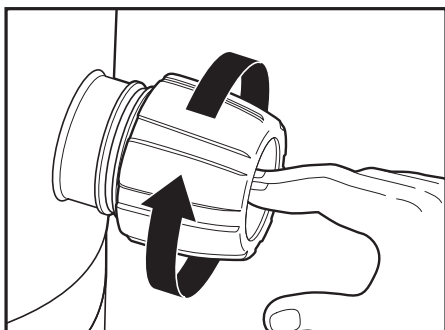
2. Faire glisser le bol à mélanger sur la base, en alignant la palette de mélange avec le coupleur d'entraînement. Il faut peut-être tourner légèrement la palette de mélange pour que le bol à mélanger glisse contre la base.



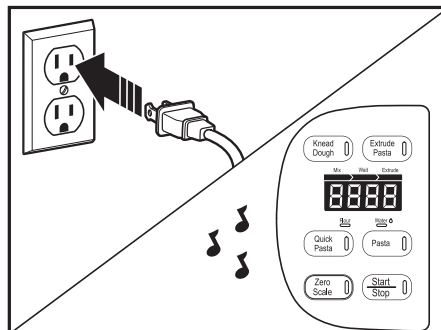
3. Insérer la vis sans fin d'extrusion, petite extrémité en premier, dans l'extrémité cylindrique du bol à mélanger. Aligner la vis sans fin d'extrusion de sorte qu'elle s'insère dans l'extrémité de la palette de mélange.



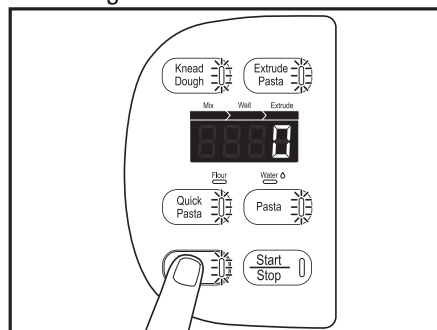
4. Sélectionner un disque de mise en forme et le placer sur l'extrémité cylindrique, en alignant les nervures sur l'extrémité cylindrique avec les rainures sur le disque. Les nervures sur l'extrémité cylindrique empêchent la rotation du disque pendant l'extrusion.



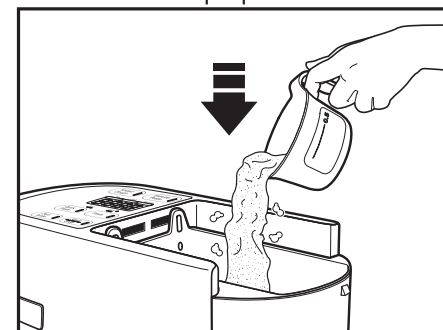
5. Maintenir le disque de mise en forme en place tout en tournant le collet dans le sens horaire pour le fixer.



6. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise; la machine à pâtes émettra un signal sonore une fois branchée et le panneau de commande s'allumera.

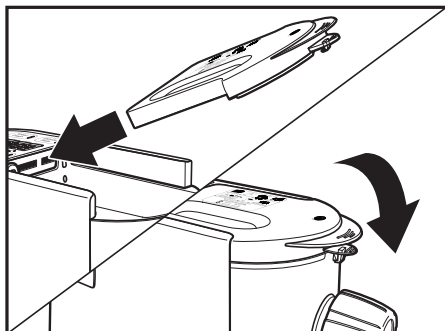


7. Appuyer sur le bouton ZERO SCALE pour tarer la balance. L'afficheur indiquera « 0 » une fois la balance tarée. Garder les mains à l'écart de la machine à pâtes tout en remettant à zéro la balance et en ajoutant des ingrédients secs.

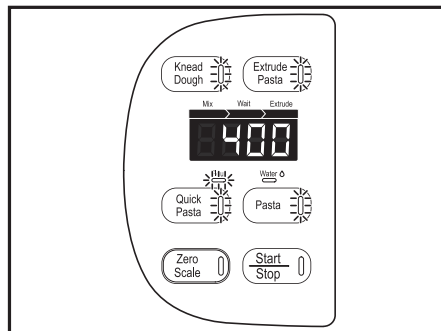


8. Ajouter de la farine ou d'autres ingrédients secs dans le bol selon la recette choisie. Le poids (en grammes) des ingrédients sera affiché.

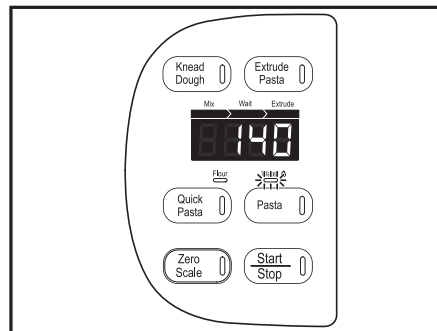
Utilisation de la machine à pâtes (suite)



9. Avec le couvercle du bol à mélanger incliné, alignez les languettes à l'extrémité du couvercle avec les fentes sur la base. Appuyer sur le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



10. Sélectionner le programme désiré : Quick Pasta ou Pasta.



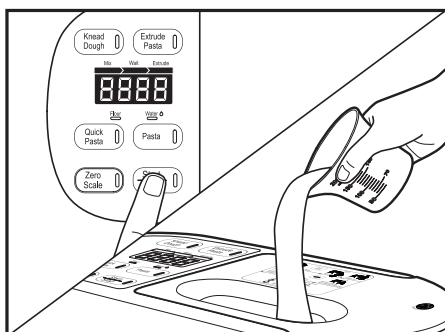
11. L'afficheur indiquera la quantité de liquide en millilitres (ml) à ajouter au bol à mélanger.

Pour mesurer la quantité de liquide à l'aide de la tasse à mesurer fournie :

1. Casser les oeufs dans la tasse et battre les oeufs jusqu'à consistance lisse.
2. Ajouter de l' eau, du jus ou de la purée à la tasse à mesurer jusqu'à ce que la quantité indiquée sur l'afficheur est atteinte.

REMARQUE :

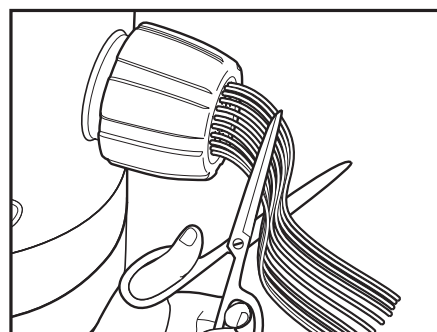
- La mesure du volume de liquide affichée sur la balance ne changera **PAS** lorsque le liquide est versé dans la machine à pâtes.
- La quantité réelle de liquide requise peut varier légèrement de ce qui est calculé. Ajouter le liquide tranquillement pour éviter que la pâte ne soit trop humide.



12. Appuyer sur le bouton START/STOP. Versez lentement le liquide de la tasse à mesurer à travers le puits à liquide dans le couvercle. Utiliser une spatule pour bien pousser l'œuf restant dans le liquide.

Lors de l'utilisation des programmes prédéfinis : La machine à pâtes extrude automatiquement les pâtes à travers le disque de mise en forme.

Lors de l'utilisation du mode manuel : Le pétrissage s'arrêtera automatiquement après 5 minutes. Arrêter de pétrir à tout moment en appuyant sur le bouton Start/Stop. Appuyer sur le bouton EXTRUDE PASTA au moment d'extruder.



13. Couper les pâtes à la longueur désirée lors de l'extrusion. Une fois toutes les pâtes extrudées, la machine à pâtes s'arrête automatiquement. Débrancher la machine à pâtes de la prise avant d'enlever ou de nettoyer les pièces.

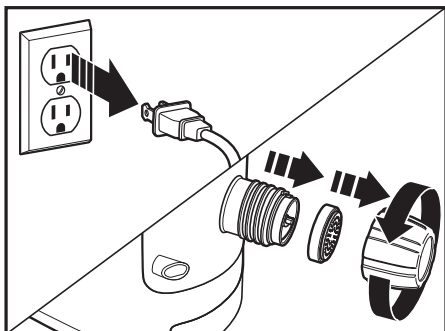
REMARQUE :

- Une fois que les pâtes sont extrudées, les faire cuire immédiatement, les conserver dans un récipient hermétique au réfrigérateur pendant 3 jours maximum ou les conserver dans un récipient conçu pour aller au congélateur jusqu'à 3 mois.
- Pour cuire les pâtes, les cuire dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles flottent, puis vérifier la cuisson.

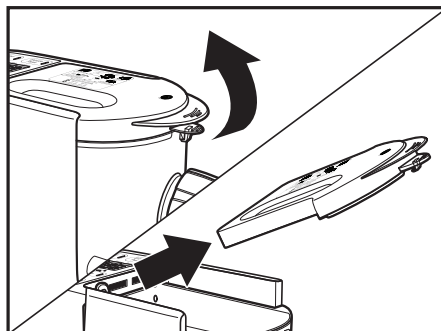
Entretien et nettoyage

⚠ **AVERTISSEMENT** Risque de choc électrique.

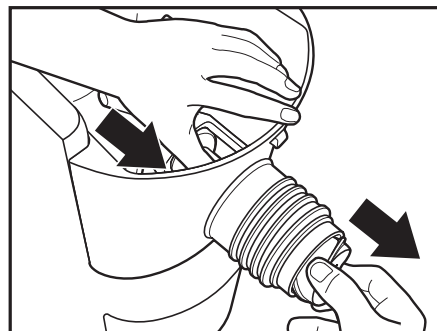
Débrancher l'alimentation avant le nettoyage. Ne pas submerger le cordon, la prise ou la base dans un liquide.



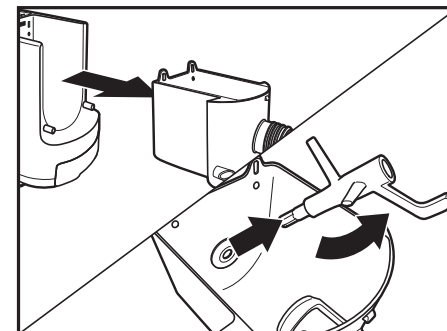
1. Débrancher. Retirer le collet en le tournant dans le sens antihoraire, puis retirer le disque de mise en forme.



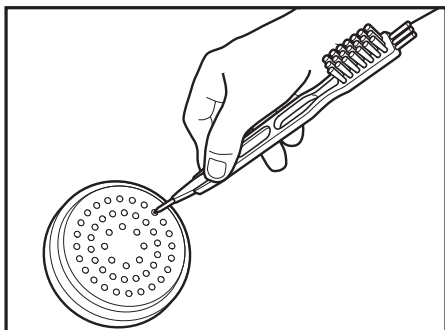
2. Ouvrir le couvercle, puis le retirer.



3. Retirer la vis sans fin d'extrusion en la poussant hors de l'extrémité cylindrique avec votre pouce, puis la retirer complètement de l'avant du bol.

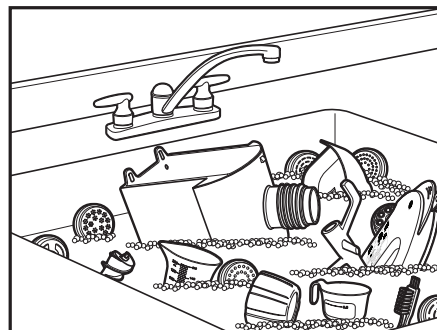


4. Faire glisser le bol de mélange loin de la base, puis retirer la palette de mélange.

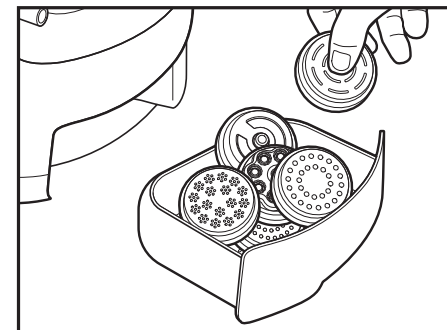


5. Utiliser l'outil de nettoyage pour extraire les morceaux de pâte restants du disque de mise en forme.

CONSEIL : Pour faciliter le nettoyage, laisser sécher la pâte avant d'utiliser l'outil de nettoyage. Si la pâte ne sort pas facilement, placer le disque dans le congélateur pendant 30 à 60 minutes, puis réessayer.



6. Laver toutes les pièces amovibles dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher les pièces soigneusement avant de les ranger, ou les laver dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Essuyer la base avec un chiffon doux et humide, puis la sécher.



7. Rangez les disques de mise en forme dans le tiroir de rangement situé au bas de la base.

Dépannage

La machine à pâtes peut afficher un message d'erreur de temps en temps. Consulter le tableau ci-dessous pour résoudre rapidement le problème.

Code d'erreur	Problème	Solution
E02	Le couvercle du bol à mélanger n'est pas en place.	S'assurer que le couvercle est enclenché sur le bol à mélanger.
E14	Trop de farine dans le bol à mélanger.	Retirer un peu de la farine du bol à mélanger.
E16	Aucun liquide dans le bol.	Ajouter la bonne quantité de liquide.
E04, E05, E09, E15, E17	Appeler le service à la clientèle au 1.800.267.2826.	
Aucun	La pâte est trop humide.	1. Appuyer sur le bouton START/STOP, puis débrancher la machine. 2. Retirer le couvercle et briser tous les bouquets ou boules de pâte avec les mains. 3. Ajouter 2 c. à table (30 ml) de farine à la pâte, puis replacer le couvercle et rebrancher la machine à pâtes. 4. Appuyer sur KNEAD DOUGH, puis sur le bouton START/STOP. 5. Répéter si nécessaire afin d'obtenir la consistance désirée.
Aucun	La pâte est trop sèche.	Ajouter 5 à 10 ml de liquide et continuer à mélanger. Appuyer sur le bouton KNEAD DOUGH, si nécessaire.

Si la machine à pâtes arrête de fonctionner :

- Débrancher.
- Attendre 5 secondes, puis la rebrancher dans la prise.
- Utiliser le mode manuel pour finir de pétrir ou d'extruder les pâtes.

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 des 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 seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit 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 ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

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.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. 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. ach.ca/customer-service in Canada.



SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando se utilizan electrodomésticos, se deben mantener precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones personales, incluidas 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 aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable 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. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
6. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni la base del motor en agua ni en ningún otro líquido.
7. APAGUE el electrodoméstico 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. No lo haga funcionar sin un disco para moldear colocado.
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 accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede causar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.
12. No se debe usar en exteriores.
13. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera, así como tampoco que toque superficies calientes, incluida la estufa.
14. No lo coloque cerca ni encima de un quemador eléctrico o de gas que esté caliente ni en el interior de un horno caliente.
15. Nunca deje la máquina para hacer pasta sin supervisión mientras está en funcionamiento.
16. No utilice el electrodoméstico si hay daños en la paleta para mezclar, la extrusora, el disco para moldear, el collar o cualquier parte del tazón para mezclar.
17. Siempre utilice la máquina para hacer pasta sobre una superficie lisa y seca.
18. No intente violar el mecanismo de enclavamiento de la cubierta.
19. 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.



20. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.

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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información para la seguridad del consumidor

Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica: Este electrodoméstico cuenta con un enchufe polarizado (una pata ancha) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección en un tomacorriente polarizado. No intente obviar el propósito del enchufe al modificarlo de manera alguna o al usar un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable en este electrodoméstico se seleccionó para reducir los peligros de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario contar con un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser equivalente o mayor que la clasificación del electrodoméstico. Es importante tener cuidado al manipular el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde los niños pueden tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

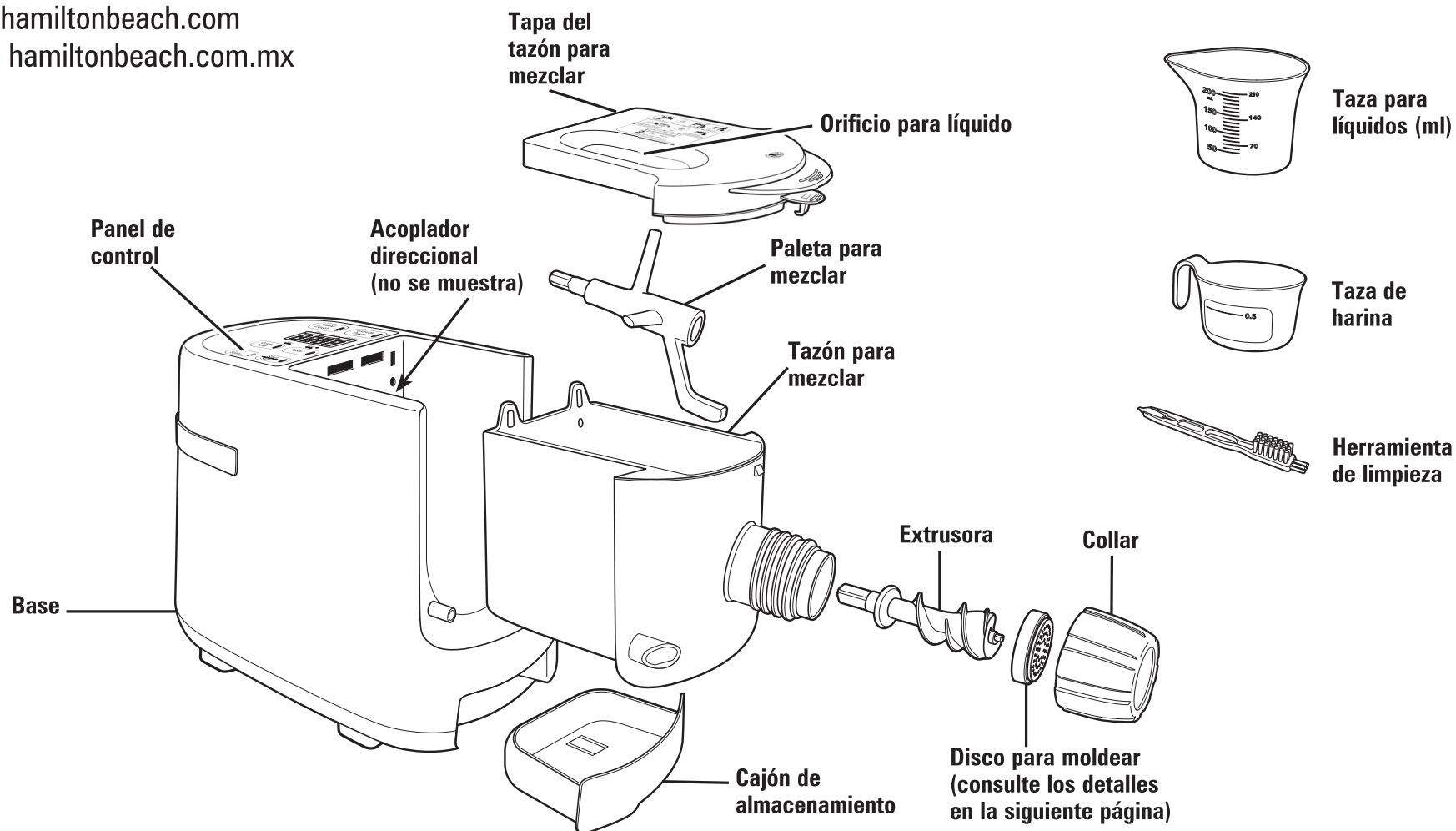
Piezas y características

Para pedir piezas:

EE.UU.: hamiltonbeach.com

México: hamiltonbeach.com.mx

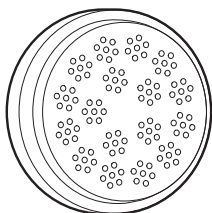
ANTES DEL PRIMER USO: Lave todas las piezas extraíbles con agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. Limpie la base con un paño suave y húmedo. No sumerja la base en agua ni ningún otro líquido.



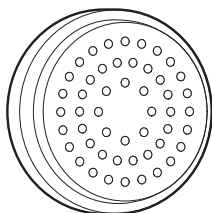
Piezas y características (cont.)

Discos para moldear

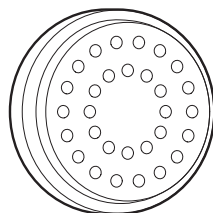
Cabello de ángel



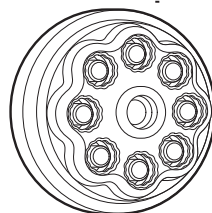
Espaguetti



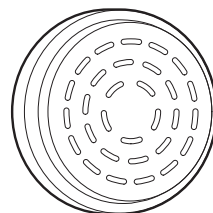
Espaguetti grueso



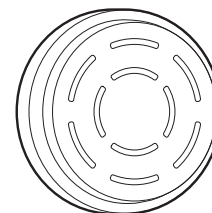
Penne
(disco de dos piezas)



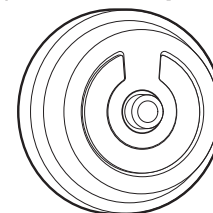
Fetuccini



Tallarines anchos



Lasaña
(disco de dos piezas)



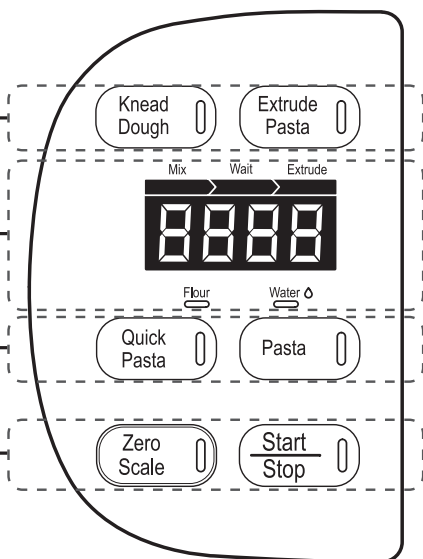
Panel de control

Modos manuales

Indicadores de estado

Programas predeterminados

Botones de comando



Modos manuales

- Knead Dough (amase la masa): utilice para mezclar los ingredientes.
- Extrude Pasta (extruda la pasta): utilice para empujar los tallarines a través del disco para moldear.

Indicadores de estado

- Barra de progreso: la barra de progreso se iluminará conforme a la etapa.
- Visor digital: visualiza el peso de los ingredientes secos, la cantidad de líquido que se debe agregar y el tiempo de amasado restante.
- Flour (harina) (g), Water (agua) (ml): se iluminará la luz debajo de la palabra para indicar la medida del ingrediente que se está mostrando.

Programas predeterminados

- Quick Pasta (pasta rápida): mezcla/amasa de manera automática los ingredientes antes de extrudarlos, luego se detiene cuando finaliza el programa. El programa dura 15-18 minutos.
- Pasta: mezcla/amasa de manera automática los ingredientes y ofrece un período de descanso antes de extrudarlos, luego se detiene cuando finaliza el programa. El programa dura 20-30 minutos.

Botones de comando

- Zero Scale (balanza calibrada a cero): tara (calibra a cero) la balanza integrada utilizada para pesar la harina u otro ingrediente seco. **NOTA:** La balanza pesa gramos solamente.
- Start/Stop (iniciar/detener): presione para iniciar o detener la máquina para hacer pasta.

Antes de comenzar

Gracias por comprar la máquina para hacer pasta Hamilton Beach. Con esta máquina para hacer pasta, puede crear pasta casera más rápido y más fácil y con menos desorden.

El uso de la máquina para hacer pasta es diferente de la manipulación de la masa de pasta a mano, en particular, en lo que refiere a la consistencia de la masa. La pasta podría estar un poco seca cuando comienza la extrusión. A medida que la paleta para mezclar continua actuando sobre los ingredientes, la masa se hará más maleable. Si lo desea, simplemente recorte la primera pulgada y deséchela.

La mejor parte de hacer su propia pasta es que puede experimentar. Usted puede agregar jugo o puré de espinaca, aceite de oliva, ajíes picantes, jengibre... La lista es interminable. Esta guía incluye varias recetas donde la proporción entre líquido y agua puede ser diferente de la receta de pasta simple a continuación. Esto sucede cuando utiliza otros ingredientes en lugar de harina común, agua o huevos. Recuerde que las siguientes proporciones son solamente una guía cuando experimente con ingredientes diferentes. Utilice los consejos sobre la consistencia de la masa a continuación como ayuda para encontrar la proporción correcta para su receta.

Receta simple de pasta

Las siguientes proporciones utilizan harina común y agua. La proporción podría variar si se utilizan otros tipos de harina o líquidos.

Rendimiento de la pasta	Peso de la harina	Volumen de líquido
Apróx. 1 lb	400 g	135 ml de agua
Apróx. 1,5 lb	600 g	200 ml de agua

CONSEJOS

- Consulte la página 29 para ver las recetas con huevo. Los huevos proporcionan líquido a la vez que ayudan a dar a la pasta una textura suave y enriquecen el sabor.
- Si lo desea, puede enharinar levemente la pasta a medida que extrude para evitar que se adhiera.
- Para obtener una pasta más suave, agregue 3–5 ml (~1 tsp) de aceite con líquido.
- Los diferentes tipos de huevos, harina y dureza del agua pueden cambiar la cantidad de líquido necesaria. Agregue el líquido lentamente. Controle la consistencia de la masa.
- Para una pasta más gomosa, agregue 3–5 g de sal.

Identificación de la consistencia correcta de la masa



Demasiado seca. Añada 1 cucharadita de líquido (5 ml). Espere 15 segundos para que se incorpore. Repita si es necesario.



Punto justo. La masa debe ser húmeda y desmenuzable, no una masa sólida. La masa lucirá seca en comparación con la masa hecha a mano, pero formará una consistencia firme cuando se extruda.



Demasiado húmeda. Presione el botón START/STOP [iniciar/detener] y desenchufe. Retire la tapa y desarme los grumos o cuajos de masa con sus manos. Agregue 2 cucharadas (30 ml) de harina a la masa. Coloque la tapa y vuelva a enchufar. Presione el botón KNEAD DOUGH [amasar masa] y luego el botón START/STOP [iniciar/detener]. Repita según sea necesario hasta lograr la consistencia deseada.

Recetas

Pasta de espinaca

Rendimiento: 1 libra de pasta

- 425 g de harina común
 - 1/2 taza (120 ml) de puré de espinaca (vea la receta a continuación)
 - 1 huevo grande, batido
 - 1 cucharada (15 ml) de agua
1. Siga las indicaciones para armar y tarar la máquina para hacer pasta. Agregue harina y puré de espinaca al tazón para mezclar de la máquina para hacer pasta.
 2. Coloque la tapa y cierre a presión. Seleccione PASTA y presione el botón START/STOP [iniciar/detener].
 3. Combine el huevo y el agua en una taza medidora de líquidos. Vierta la mezcla de huevo en el orificio para líquidos en el tazón para mezclar de la máquina para hacer pasta. Utilice una espátula de goma pequeña para ayudar a drenar la mezcla de huevo a través del orificio de líquidos.
 4. Si la mezcla luce seca durante el amasado, agregue entre 5 a 10 ml de agua.
 5. Corte la pasta en el largo deseado. Cocine la pasta en agua hirviendo con sal 3–4 minutos o hasta que esté blanda. Envuelva y almacene la pasta sin usar en el congelador.

Para hacer puré de espinaca: Agregue 8 oz (250 ml) de espinaca bebé fresca en un tazón para microondas y rocíe 2 cucharadas (30 ml) de agua. Cubra y cocine a nivel ELEVADO en el microondas hasta que la espinaca se ablande y se torne verde brillante. Licúe en una procesadora de comida o trituradora de comida hasta que esté suave. Permita que se enfríe antes de utilizar para hacer la pasta.

Pasta de trigo integral

Rendimiento: 1 libra de pasta

- 400 g de harina de trigo integral
 - 2 huevos grandes, batidos
 - 1/4 taza (60 ml) de agua
1. Siga las indicaciones para armar y tarar la máquina para hacer pasta. Agregue harina al tazón para mezclar de la máquina para hacer pasta.
 2. Coloque la tapa y cierre a presión. Seleccione PASTA y presione el botón START/STOP [iniciar/detener].
 3. Combine los huevos y el agua en una taza medidora de líquidos. Vierta la mezcla de huevo en el orificio para líquidos en el tazón para mezclar de la máquina para hacer pasta. Utilice una espátula de goma pequeña para ayudar a drenar la mezcla de huevo a través del orificio de líquidos.
 4. Si la mezcla luce seca durante el amasado, agregue entre 5 a 10 ml de agua.
 5. Corte la pasta en el largo deseado. Cocine la pasta en agua hirviendo con sal 3–4 minutos o hasta que esté blanda. Envuelva y almacene la pasta sin usar en el congelador.

Pasta simple de huevos

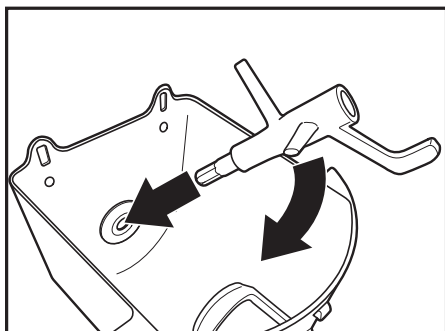
Rendimiento de la pasta	Peso de la harina	Volumen de líquidos Agua mezclada con huevo (un huevo grande = 50 ml)
1 libra	400 g	140 ml (90 ml de agua + 50 ml de huevo)
1,5 libras	600 g	210 ml (160 ml de agua + 50 ml de huevo)

Pasta de remolacha sin gluten

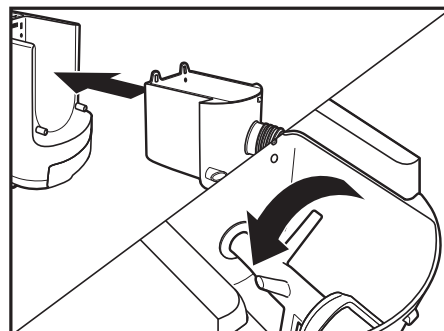
Rendimiento: 1 libra de pasta

- 400 g de harina sin gluten o harina de arroz integral
 - 1 cucharada (15 ml) de goma xantana
 - 2 huevos grandes, batidos
 - 6 cucharadas (89 ml) de jugo de remolacha
1. Siga las indicaciones para armar y tarar la máquina para hacer pasta. Agregue harina y goma xantana al tazón para mezclar de la máquina para hacer pasta.
 2. Coloque la tapa y cierre a presión. Seleccione PASTA y presione el botón START/STOP [iniciar/detener].
 3. Combine los huevos y el jugo de remolacha en una taza medidora de líquidos. Vierta la mezcla de huevo en el orificio para líquidos en el tazón para mezclar de la máquina para hacer pasta. Utilice una espátula de goma pequeña para ayudar a drenar la mezcla de huevo a través del orificio de líquidos.
 4. Los diferentes tamaños, temperaturas y tipos de huevos pueden cambiar la proporción de huevo a agua. También pueden cambiar el líquido total necesario.
 5. Si la mezcla luce seca durante el amasado, agregue entre 5 a 10 ml de jugo de remolacha.
 6. Agregue el líquido lentamente. Controle la consistencia de la masa. Agregar todo el líquido a la vez puede hacer que la masa quede demasiado húmeda.
 7. Corte la pasta en el largo deseado. Cocine la pasta en agua hirviendo con sal aproximadamente 3 minutos o hasta que esté blanda. Envuelva y almacene la pasta sin usar en el congelador.

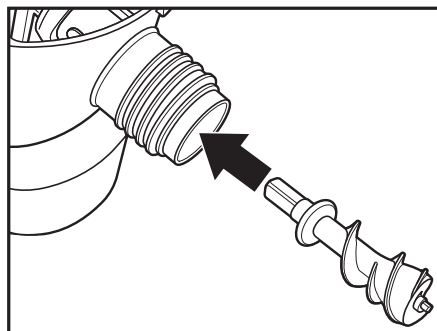
Uso de la máquina para hacer pasta



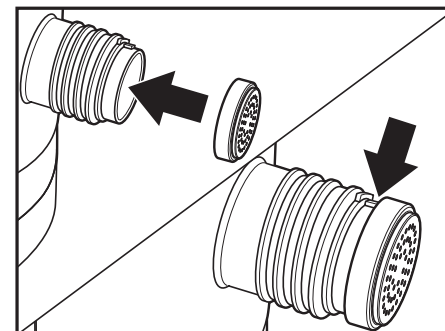
1. Habiendo retirado el tazón para mezclar de la base, inserte la paleta para mezclar en el tazón y extienda el extremo metálico a través de la apertura en la parte trasera del tazón.



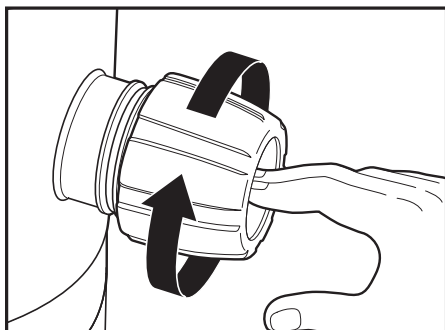
2. Deslice el tazón para mezclar sobre la base y alíne la paleta para mezclar con el acoplador direccional. Quizás necesite rotar la paleta para mezclar ligeramente para que el tazón para mezclar se deslice en descarga contra la base.



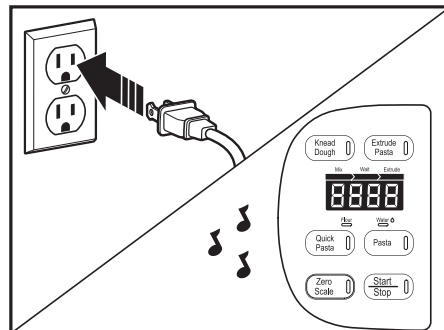
3. Inserte la extrusora, primero el extremo pequeño, en el tambor del tazón para mezclar. Alíne la extrusora de modo que encaje en el extremo de la paleta para mezclar.



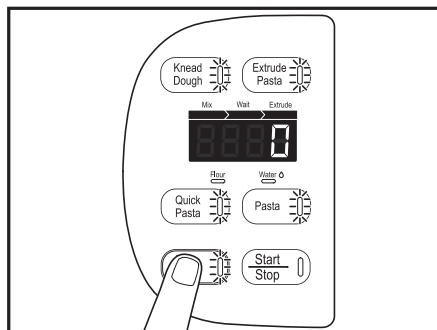
4. Seleccione un disco para moldear y colóquelo en el extremo del tambor y alíne las nervaduras del tambor con las características del disco. Las nervaduras del tambor evitan la rotación del disco durante la extrusión.



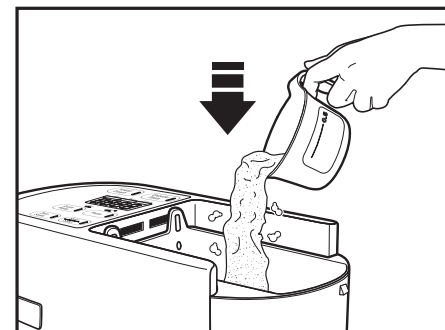
5. Sostenga el disco para moldear en su lugar a la vez que asegura el collar girándolo hacia la derecha.



6. Enchufe en el tomacorriente, la máquina para hacer pasta repicará cuando esté enchufada y el panel de control se iluminará.

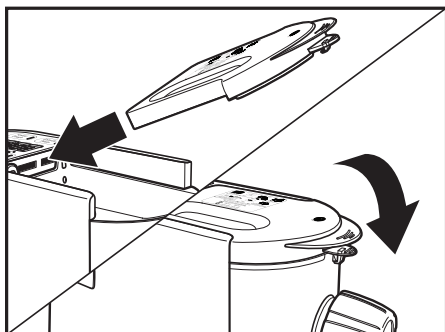


7. Presione el botón ZERO SCALE [balanza calibrada a cero] para tarar la balanza. El visor mostrará "0" cuando la tara finalice. Aleje las manos de la máquina para hacer pasta mientras calibra la balanza a cero y agregue los ingredientes secos.

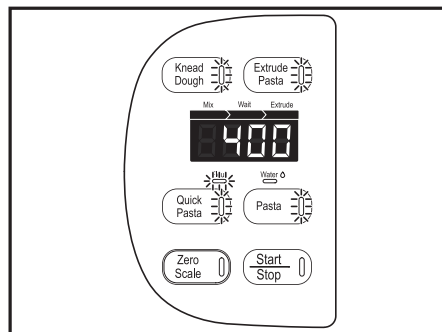


8. Agregue harina y los demás ingredientes secos en el tazón para mezclar de acuerdo a la receta que seleccionó. Se visualiza el peso (en gramos) de los ingredientes.

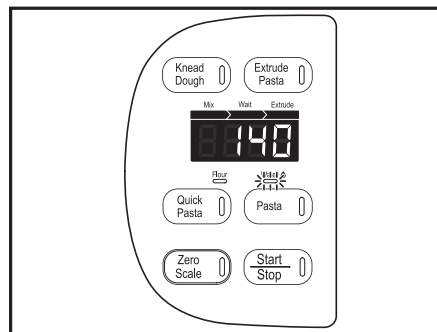
Uso de la máquina para hacer pasta (cont.)



9. Con la tapa del tazón para mezclar en ángulo, alíne las lengüetas en el extremo de la tapa con las ranuras en la base. Presione la tapa hacia abajo hasta que encaje en su lugar.



10. Seleccione el programa deseado: Quick Pasta o Pasta.



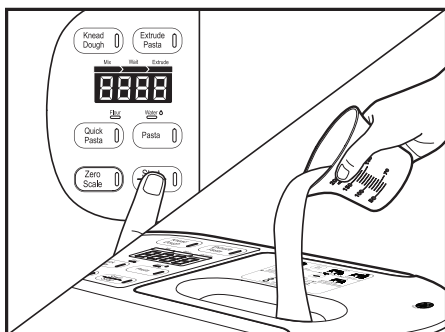
11. El visualizador indicará la cantidad de líquido en milímetros (ml) que debe agregar al tazón para mezclar.

Para medir la cantidad de líquido con la taza medidora proporcionada:

1. Rompa los huevos en la taza y bátealos hasta que estén suaves.
2. Agregue agua, jugo o puré a la taza medidora hasta alcanzar la cantidad indicada en el visor.

NOTAS:

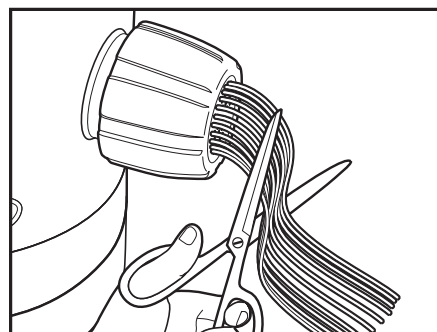
- La medida de volumen de líquido que se muestra en la balanza NO cambiará a medida que se vierte el líquido en la máquina para hacer pasta.
- La cantidad real de líquido necesario puede variar ligeramente del calculado. Agregue lentamente para evitar una masa demasiado húmeda.



12. Presione el botón START/STOP [iniciar/detener]. Vierta el líquido despacio desde la taza medidora a través del orificio para líquidos en la tapa. Utilice una espátula para empujar el huevo restante a través del orificio para líquidos.

Cuando se usan los programas predeterminados: La máquina para hacer pasta extrude de manera automática la pasta a través del disco para moldear.

Cuando se usa el modo manual: El amasado se detendrá de manera automática después de 5 minutos. Presione el botón START/STOP [iniciar/detener] para interrumpir el amasado en cualquier momento. Presione el botón EXTRUDE PASTA [extrudir pasta] cuando esté listo para extrudir.



13. Corte la pasta en el largo deseado a medida que es extruida. La máquina para hacer pasta se detendrá de manera automática una vez que la pasta esté extruida. Desenchufe de la toma antes de retirar o limpiar partes.

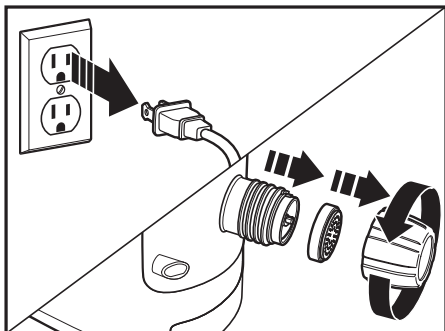
NOTAS:

- Una vez que la pasta está extruida, cocine la pasta de inmediato, almacénela en un tazón hermético en el refrigerador por hasta 3 días o almacénela en un tazón apto para congelador en el congelador por hasta 3 meses.
- La pasta debe cocinarse en agua hirviendo con sal hasta que flote, luego verifique la cocción.

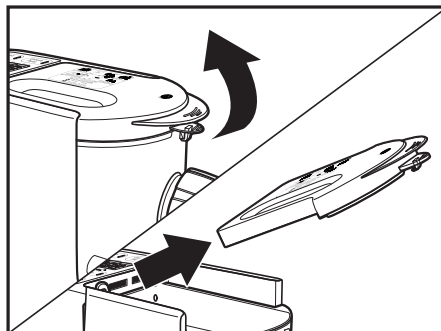
Cuidados y limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica.

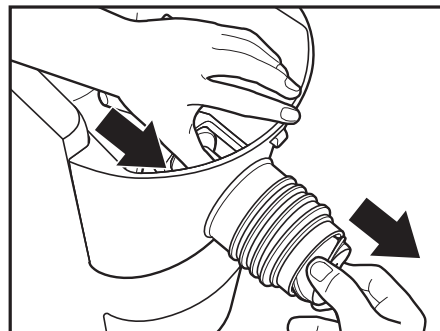
Desconecte el suministro eléctrico antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la base en ningún líquido.



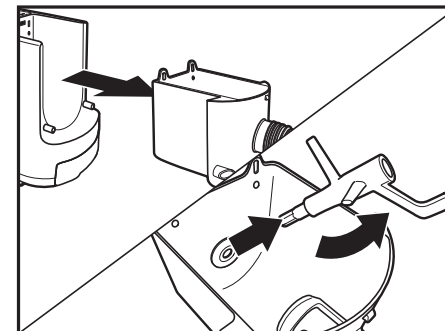
1. Desenchufe. Retire el collar girándolo hacia la derecha, luego retire el disco para moldear.



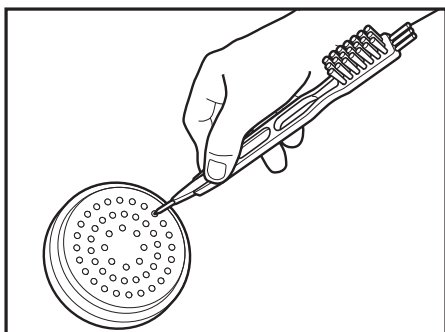
2. Abra la tapa y retire.



3. Retire la extrusora empujándola hacia afuera del tambor con el pulgar, luego retírela tirando desde el frente del tazón.

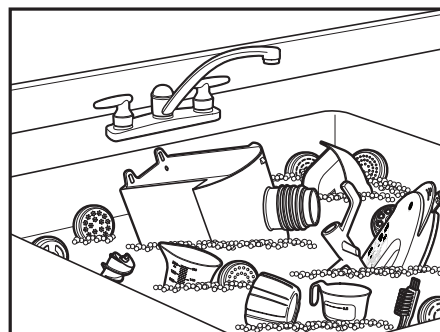


4. Deslice el tazón para mezclar fuera de la base, luego retire la paleta para mezclar.

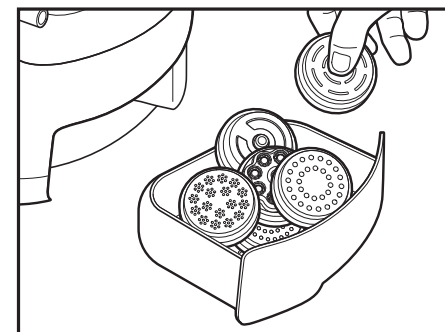


5. Utilice la herramienta de limpieza para retirar los restos de masa del disco para moldear.

CONSEJO: Para facilitar la limpieza, espere a que la masa esté seca antes de usar la herramienta de limpieza. Si la masa no sale fácilmente, coloque el disco en el congelador durante 30-60 minutos y vuelva a intentar limpiarla.



6. Lave las piezas extraíbles con agua caliente jabonosa. Enjuague y seque bien antes de guardar, o lave en la rejilla superior del lavavajilla. Limpie la base con un paño húmedo suave, luego seque.



7. Almacene los discos para moldear en el cajón de almacenamiento ubicado en la parte inferior de la base.

Solución de problemas

La máquina para hacer pasta podría mostrar un mensaje de error de vez en cuando. Utilice la siguiente tabla para resolver rápidamente el problema.

Código de error	Situación	Solución
E02	La tapa del tazón para mezclar no está en su lugar.	Asegúrese de cerrar con presión en el tazón para mezclar.
E14	Demasiada harina en el tazón para mezclar.	Retire parte de la harina del tazón para mezclar.
E16	No hay líquido en el tazón para mezclar.	Agregue la cantidad correcta de líquido.
E04, E05, E09, E15, E17	Llame al Servicio de atención al cliente al 01 800 71 16 100.	
Ninguno	La masa está demasiado húmeda.	1. Presione el botón START/STOP [iniciar/detener] y desenchufe. 2. Retire la tapa y desarme los grumos o cuajos de masa con sus manos. 3. Agregue 2 cucharadas (30 ml) de harina a la masa, luego vuelva a colocar la tapa y enchufe. 4. Presione el botón KNEAD DOUGH [amasar masa] y luego el botón START/STOP [iniciar/detener]. 5. Repita según sea necesario hasta lograr la consistencia deseada.
Ninguno	La masa está demasiado seca.	Agregue 5–10 ml de líquido y continúe mezclando. Presione el botón KNEAD DOUGH [amasar masa], si fuera necesario.

Si la máquina para hacer pasta deja de funcionar:

- Desenchufe.
- Espere 5 segundos y vuelva a enchufarla en la toma.
- Utilice el modo manual para terminar de amasar o extrudir la pasta.

Hamilton Beach

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

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 al: **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:
86650

Tipo:
PM01

Características eléctricas:
120 V~ 60 Hz 150 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".

