READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

1.800.851.8900
hamiltonbeach.com
For recipes, tips and product information.

1.800.267.2826
hamiltonbeach.ca
Pour des recettes, des conseils et des renseignements sur le produit.

800 71 16 100
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.ca

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®
PROFESSIONAL



Stand Mixer Pasta Accessory
Accessoire à pâtes pour batteur sur socle
Accesorio para pasta para batidora de pedestal

English 2
Français 10
Español 18

Model 63246 for use with Type SM10 Hamilton Beach Professional Stand Mixer

Modèle 63246 pour utiliser avec type SM10 batteur sur socle Hamilton Beach Professional

El modelo 63246 para usarse con la batidora de pedestal Hamilton Beach Professional, tipo SM10

IMPORTANT SAFEGUARDS

This accessory is intended for household use only. Read the Important Safeguards and user instruction sections included in the Stand Mixer Use and Care Guide prior to use of this accessory.

When using this accessory, 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 accessory is not intended for use by persons (including children) 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. 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.
4. This accessory shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. Turn the stand mixer OFF (O), 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.
6. **CAUTION**: Avoid contact with moving parts. Wait until all moving parts have stopped before you remove any part of the accessory.
7. To reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the appliance, tie back loose hair and clothing, and roll up long sleeves before operating the appliance. Remove ties, rings, watches, bracelets, or other jewelry before operating the appliance.
8. Do not use accessory for other than intended purpose.
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. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
10. The use of accessories 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. Never operate the accessory unattended. Be safe. Disconnect the accessory from power source before leaving the work area.
15. Always use the stand mixer on a dry, level surface.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

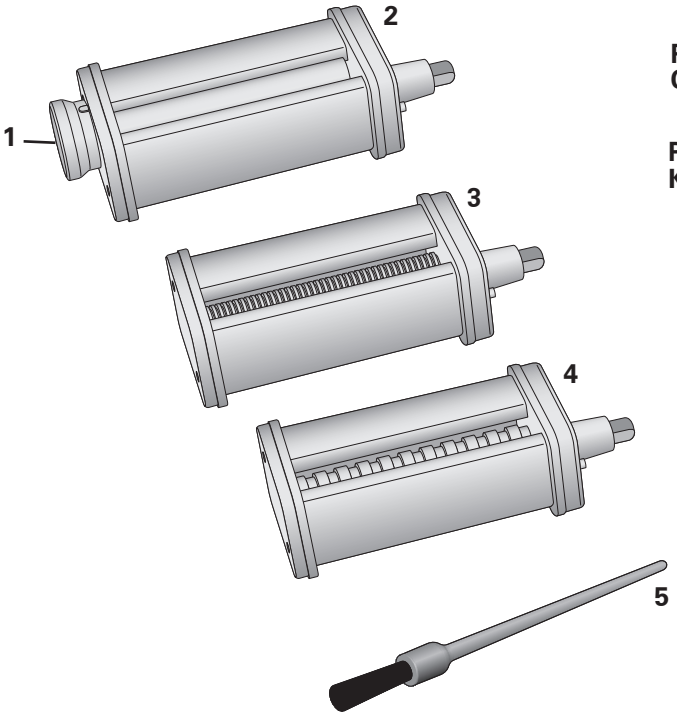
840336301 v07.indd 2 5/12/20 1:44 PM

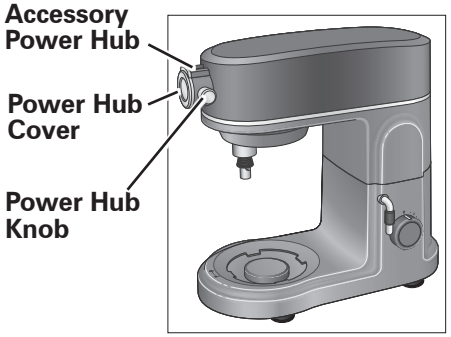
Parts and Features

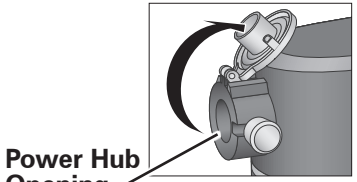
NOTE: DO NOT immerse Accessories in water or wash by hand or in dishwasher. Use Cleaning Brush or dry cloth to clean.

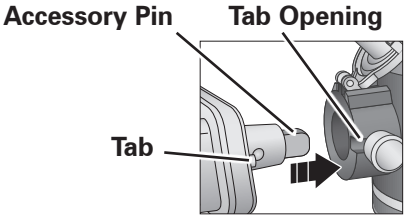
To order parts:
US: 1.800.851.8900
hamiltonbeach.com
Canada: 1.800.267.2826
Mexico: 800 71 16 100

1	Pasta Roller Knob
2	Pasta Roller with 8 Thickness Settings
3	Spaghetti Cutter
4	Fettuccine Cutter
5	Cleaning Brush







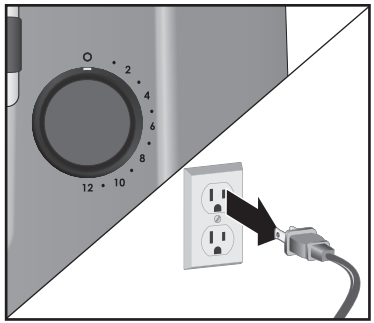


840336301 v07.indd 3 5/12/20 1:45 PM

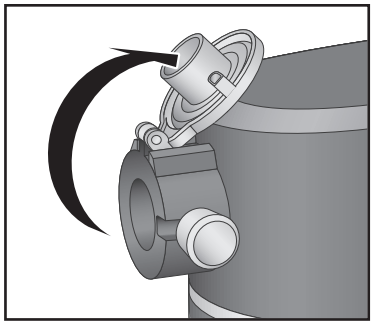
How to Attach Pasta Accessory

⚠ WARNING **Moving Parts Hazard.** To reduce the risk of personal injury, always unplug mixer before inserting or removing accessories.

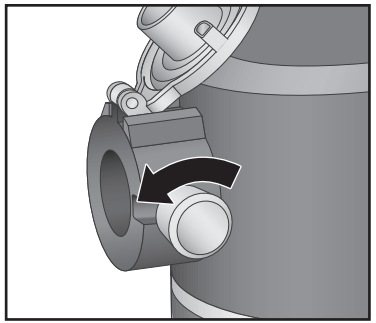
NOTE: Make sure no bowl attachment (such as flat beater, whisk, or dough hook) is installed. Never operate the Stand Mixer with both a Power Hub Accessory and a Bowl Attachment connected at the same time.



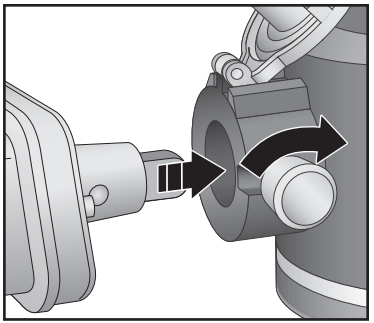
1. Before inserting a Pasta Roller Accessory, make sure Stand Mixer Speed Control Dial is set to OFF (O) and Stand Mixer is unplugged.



2. Lift up Power Hub Cover and let rest on Mixer Head.



3. Turn Power Hub Knob counterclockwise until it cannot be seen in Power Hub Opening.

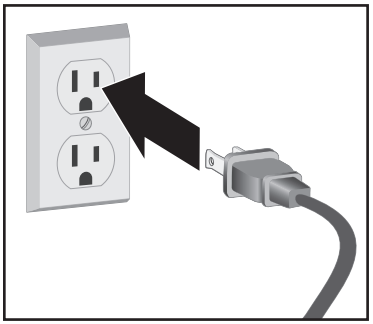


4. Insert Pasta Roller Accessory straight into Power Hub Opening, aligning tab on Accessory with Tab Opening near Power Hub Knob. Turn Power Hub Knob clockwise to tighten and to hold Accessory in place.

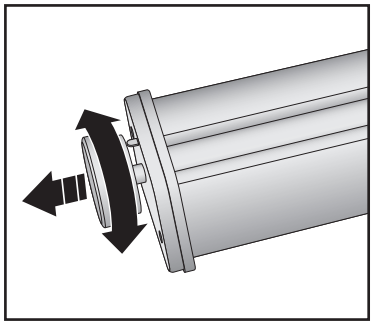
840336301 v07.indd 4 5/12/20 1:45 PM

How to Attach Pasta Accessory (cont.)

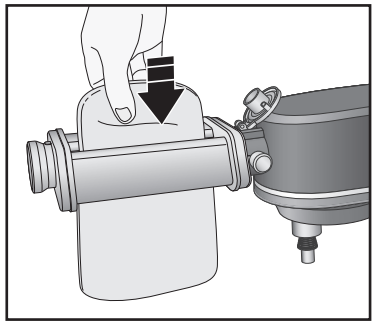
⚠ CAUTION **Entanglement Hazard.** Tie back loose hair and secure loose clothing.



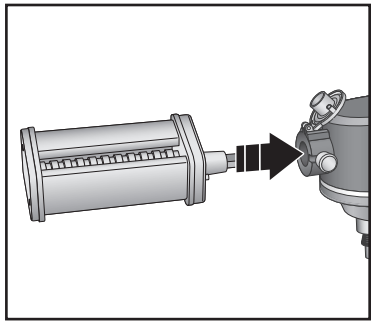
5. Prepare pasta dough. Plug Stand Mixer into outlet.



6. Cut dough into sections that fit Pasta Roller Accessory. Keep dough covered with plastic wrap or a damp towel to prevent dough from drying out. Adjust Pasta Roller to Setting 1 by pulling out Pasta Roller Knob and turning clockwise or counterclockwise.



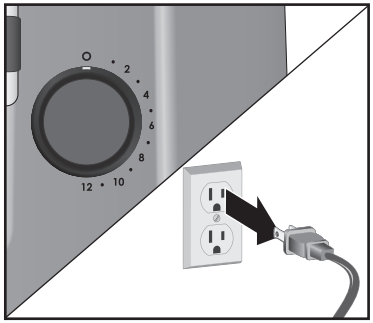
7. Turn Stand Mixer to Speed 2. Feed dough into rollers to knead. Fold dough and roll again. Repeat rolling and folding until dough is smooth and pliable. Lightly dust with flour to prevent sticking. Without folding dough, increase roller setting and repeat rolling process until desired thickness is reached.



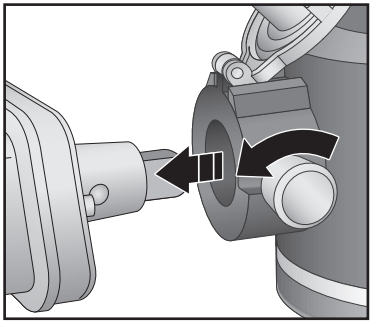
8. After rolling is complete, make sure Stand Mixer Speed Control Dial is set to OFF (O) and Stand Mixer is unplugged. Remove Pasta Roller Accessory and replace with Fettuccine or Spaghetti Cutter. Plug Stand Mixer back into outlet. Feed sheets of pasta into Cutter to cut them into fettuccine or spaghetti.

840336301 v07.indd 5 5/12/20 1:46 PM

How to Remove Pasta Accessory



1. Before removing Pasta Accessory, make sure Stand Mixer Speed Control Dial is set to OFF (**O**) and Stand Mixer is unplugged.



2. While holding Pasta Accessory, turn Power Hub Knob counterclockwise and pull Accessory straight out. Lower Power Hub Cover and turn Knob clockwise to tighten.

Guidelines for Making Pasta

Accessory	Roller Setting	Mixer Speed	Pasta Width	Common Uses
Pasta Roller	1-2	2	Up to 5 1/2" (14 cm)	Kneading and stretching dough
	3-5			Sheets for lasagna, ravioli, hand-cut pasta, and thick noodles
	5-6			Fettuccine and egg noodles
	7-8			Spaghetti, thin fettuccine, linguine, and thin noodles
Fettuccine Cutter	–	4-5	1/4" (6.25 mm)	Fettuccine and egg noodles
Spaghetti Cutter	–	6-8	1/16" (1.6 mm)	Spaghetti, thin fettuccine, linguine, and thin noodles

840336301 v07.indd 6 5/12/20 1:46 PM

Care and Cleaning

1. Wipe Base of Stand Mixer with a clean, damp cloth and dry.

2. Accessories need to be brushed off with Cleaning Brush or wiped with a dry cloth. DO NOT hand-wash, place in water, or put in dishwasher.

Troubleshooting

The Pasta Roller, Spaghetti Cutter, or Fettuccine Cutter Accessory is not working.

- Make sure that the Stand Mixer is plugged into a working electrical outlet.
- Check to see if the Speed Control Dial is set at 1-8.

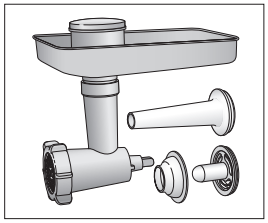
Pasta is too thick.

- Adjust Pasta Roller to a thinner setting.

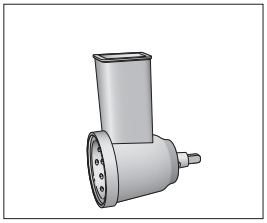
Pasta is too thin.

- Fold dough and roll again to desired thickness before cutting.

Other Hamilton Beach Professional Power Hub Accessories Available:



Model 63245: Meat and Food Grinder



Model 63247: Slicer/Shredder

840336301 v07.indd 7 5/12/20 1:46 PM

Recipes

Basic Egg Pasta

Ingredients:

3 large eggs

2 cups (250 grams) all-purpose flour

Directions:

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

Makes 1 pound (454 grams).

840336301 v07.indd 8 5/12/20 1:46 PM

5-Year Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; 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., 120V ~ 60 Hz).

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

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

Hamilton Beach Brands, Inc.
4421 Waterfront Drive
Glen Allen
Virginia 23060
USA

840336301 v07.indd 9 5/12/20 1:46 PM

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Cet accessoire est conçu pour un usage domestique seulement. Veuillez lire les sections importantes concernant les consignes de sécurité et les directives pour l'utilisateur incluses dans le Guide d'utilisation et d'entretien du batteur sur socle avant d'utiliser cet accessoire.

Pour utiliser cet accessoire, 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 accessoire n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) 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. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Cet accessoire ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
5. FERMER le batteur sur socle (O), 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.
6. **ATTENTION** : Éviter tout contact avec les pièces en mouvement. Attendre jusqu'à ce que toutes les pièces mobiles soient arrêtées avant de retirer toute pièce de l'accessoire.
7. Afin de réduire le risque de blessures personnelles graves et/ou de dommages à l'appareil, veuillez attacher vos cheveux, resserrer vos vêtements amples, et rouler vos manches longues avant de faire fonctionner l'appareil. Enlever les cravates, les bagues, les montres, les bracelets et tout autre bijou avant de faire fonctionner l'appareil.
8. N'utiliser cet accessoire que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
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. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant ou vendus par le fabricant de l'appareil peut causer 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. Ne jamais laisser l'accessoire fonctionner sans surveillance. Procéder en toute sécurité. Débrancher l'accessoire de toute source d'alimentation avant de quitter le lieu de travail.
15. Veuillez toujours utiliser le batteur sur socle sur une surface plane et sèche.

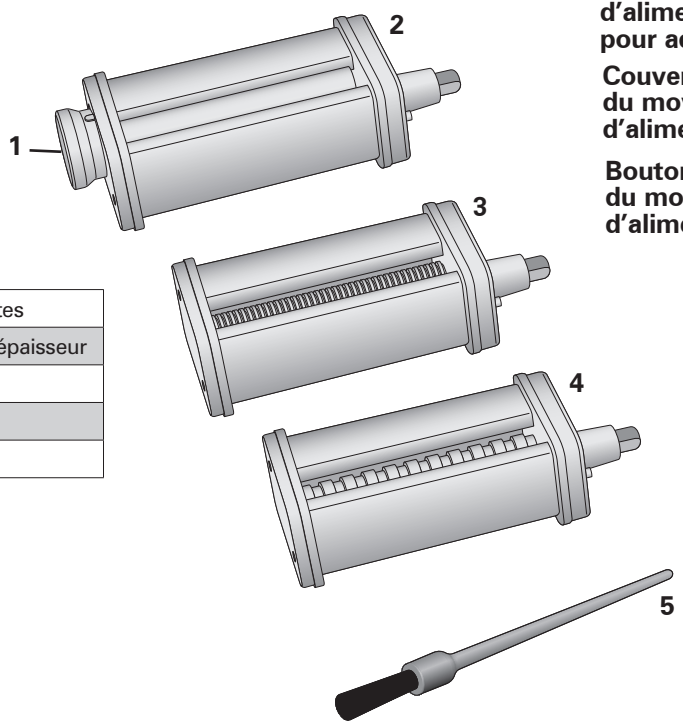
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

840336301 v07.indd 10 5/12/20 1:46 PM

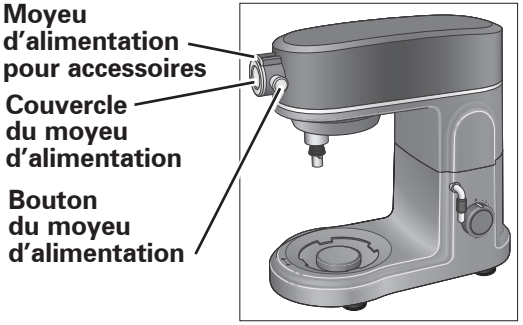
Pièces et caractéristiques

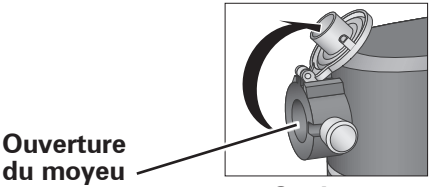
Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826
hamiltonbeach.ca

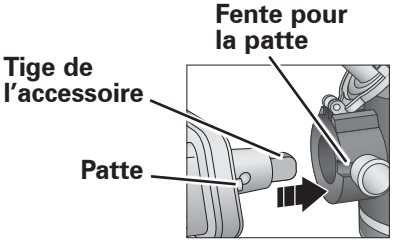
1	Bouton de réglage du rouleau à pâtes
2	Rouleau à pâtes avec 8 réglages d'épaisseur
3	Couteau à spaghetti
4	Couteau à fettucine
5	Brosse de nettoyage



REMARQUE : NE PAS immerger les accessoires dans l'eau, les laver à la main ou les mettre dans le lave-vaisselle. Utiliser une brosse de nettoyage ou un chiffon sec pour nettoyer.





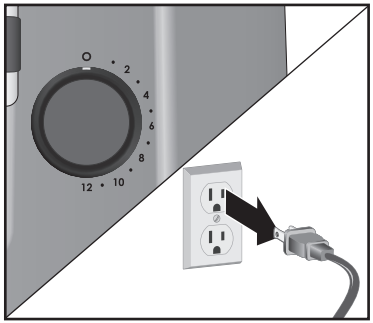


840336301 v07.indd 11 5/12/20 1:47 PM

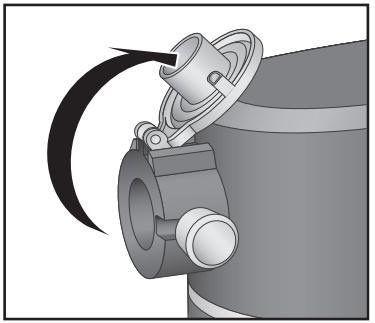
Comment attacher l'accessoire à pâtes

⚠ AVERTISSEMENT **Risque relié aux pièces mobiles.** Afin de réduire le risque de blessures corporelles, veuillez toujours débrancher le batteur avant d'insérer ou de retirer les accessoires.

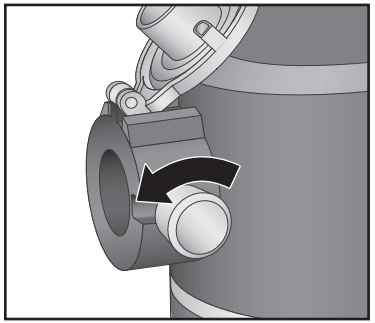
REMARQUE : Veuillez vous assurer qu'aucun accessoire pour le bol n'est installé. (notamment le batteur plat, le fouet ou le crochet pétrisseur). Ne jamais faire fonctionner le batteur sur socle si un accessoire pour moyeu d'alimentation et un accessoire pour bol sont installés en même temps.



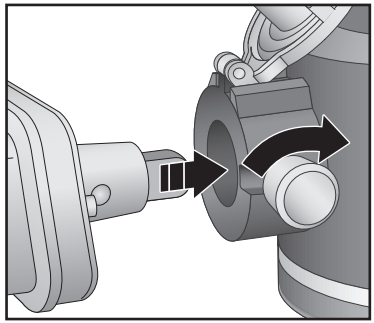
1. Avant d'insérer le rouleau à pâtes, veuillez toujours vous assurer que le cadran de contrôle de vitesse du batteur sur socle est en position OFF (O/arrêt) et que le batteur sur socle est débranché.



2. Soulever le couvercle du moyeu d'alimentation et le laisser s'appuyer sur la tête du batteur.



3. Tourner le bouton du moyeu d'alimentation dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il disparaisse de l'ouverture du moyeu d'alimentation.

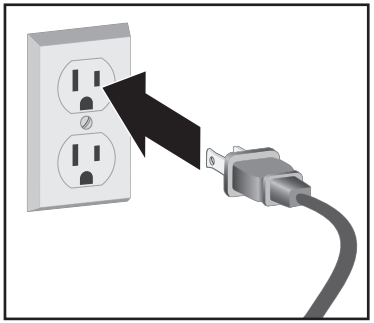


4. Insérer le rouleau à pâtes directement dans l'ouverture du moyeu d'alimentation, en alignant la patte de l'accessoire avec la fente pour la patte près du bouton du moyeu d'alimentation. Tourner le bouton du moyeu d'alimentation dans le sens horaire pour serrer et maintenir l'accessoire en place.

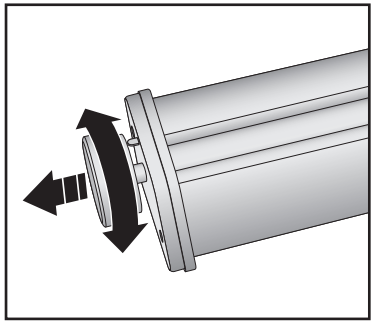
840336301 v07.indd 12 5/12/20 1:48 PM

Comment attacher l'accessoire à pâtes (suite)

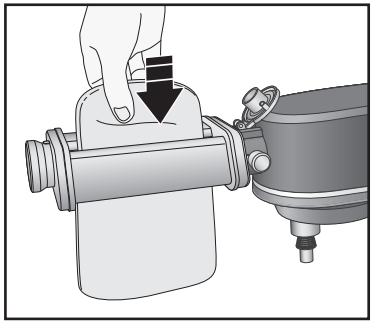
⚠ ATTENTION **Risque d'enchevêtrement.** Veuillez attacher les cheveux longs et les vêtements amples.



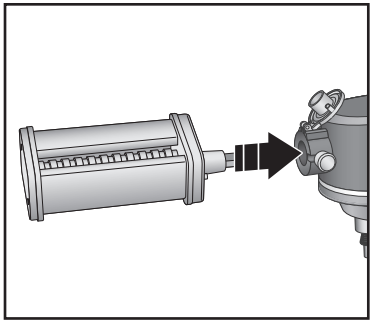
5. Préparer la pâte. Brancher le batteur sur socle dans une prise murale.



6. Tailler la pâte en sections d'une grosseur adaptée au rouleau à pâtes. Couvrir la pâte avec une pellicule en plastique ou une serviette humide pour empêcher la pâte de sécher. Ajuster le réglage du rouleau à pâtes à 1 en tirant le bouton du rouleau à pâtes et en le tournant dans le sens horaire ou antihoraire.



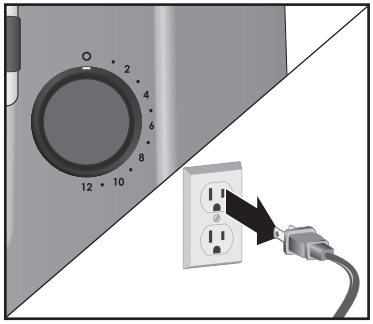
7. Régler le batteur sur socle à la vitesse 2. Insérer la pâte dans les rouleaux pour la pétrir. Plier la pâte et la passer dans les rouleaux à nouveau. Répéter le roulage et le pliage jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple. Fariner la pâte légèrement pour éviter qu'elle ne colle. Sans plier la pâte, augmenter le réglage du rouleau et répéter le processus de roulage jusqu'à obtention de l'épaisseur souhaitée.



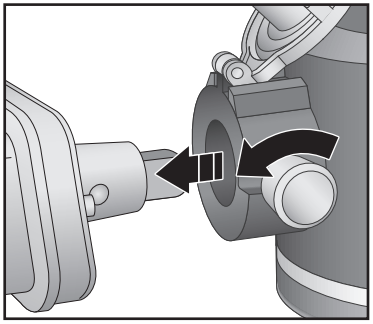
8. Une fois l'étape de roulage de la pâte terminée, vous assurer que le cadran de contrôle de vitesse du batteur sur socle est en position OFF (**O**/arrêt) et que le batteur sur socle est débranché. Retirer le rouleau à pâtes et le remplacer par le couteau à fettucine ou le couteau à spaghetti. Brancher le batteur sur socle dans une prise murale. Introduire des feuilles de pâtes dans le couteau pour les couper en fettuccine ou en spaghetti.

840336301 v07.indd 13 5/12/20 1:48 PM

Comment retirer l'accessoire à pâtes



1. Avant d'enlever l'accessoire à pâtes, veuillez vous assurer que le batteur sur socle est débranché et que le cadran de contrôle de vitesse est en position OFF (O/arrêt).



2. Tout en tenant bien l'accessoire à pâtes, tourner le bouton du moyeu d'alimentation dans le sens antihoraire et tirer l'accessoire tout droit. Abaisser le couvercle du moyeu d'alimentation et tourner le bouton dans le sens horaire pour serrer.

Lignes directrices pour la préparation de pâtes

Accessoire	Réglage du rouleau	Vitesse du batteur	Largeur de la pâte	Usages courants
Rouleau à pâtes	1 à 2	2	Jusqu'à 14 cm (5 1/2 po)	Pétrir et étirer la pâte
	3 à 5			Feuilles de pâte pour lasagne, ravioli, pâtes coupées à la main et nouilles épaisses
	5 à 6			Fettucine et nouilles aux oeufs
	7 à 8			Spaghetti, fettucine étroits, linguine et nouilles étroites
Couteau à fettucine	–	4 à 5	6,25 mm (1/4 po)	Fettucine et nouilles aux œufs
Couteau à spaghetti	–	6 à 8	1,6 mm (1/16 po)	Spaghetti, fettucine étroits, linguine et nouilles étroites

840336301 v07.indd 14 5/12/20 1:48 PM

Entretien et nettoyage

1. Essuyer la base du batteur sur socle à l'aide d'un chiffon propre et humide et sécher.
2. Les accessoires doivent être brossés à l'aide de la brosse de nettoyage ou essuyés à l'aide d'un chiffon sec. NE PAS laver à la main, immerger dans l'eau ou mettre dans le lave-vaisselle.

Dépannage

Le rouleau à pâtes, le couteau à spaghetti ou le couteau à fettucine ne fonctionne pas.

- Veuillez vous assurer que le batteur sur socle est branché dans une prise électrique fonctionnelle.
- Vérifier si le cadran de contrôle de vitesse est réglé de 1 à 8.

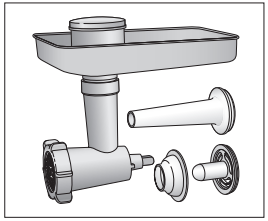
La pâte est trop épaisse.

- Ajuster le rouleau à un réglage plus mince.

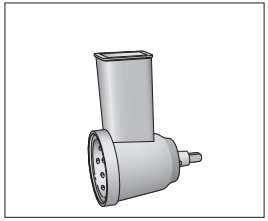
La pâte est trop mince.

- Plier la pâte et la passer dans les rouleaux à nouveau au réglage d'épaisseur souhaité avant de la couper.

Autres Hamilton Beach Professional accessoires pour moyeu d'alimentation :



Modèle 63245 : Hachoir à viande et aliments



Modèle 63247 : Trancheuse/râpeuse

840336301 v07.indd 15 5/12/20 1:49 PM

Recettes

Recette de base de pâtes aux œufs

Ingrédients :

3 gros œufs

250 grammes [2 tasses) de farine tout usage

Préparation :

1. Mettre les œufs et la farine dans le bol du batteur sur socle. À l'aide du crochet pétrisseur, mélanger au réglage de vitesse 1 jusqu'à formation d'une boule de pâte grossière.
2. Augmenter la vitesse du batteur sur socle au réglage 2. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et élastique, environ 5 minutes.
3. Déposer la pâte sur une planche à découper enfarinée. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer pendant 15 minutes.
4. Retirer le crochet pétrisseur et insérer le rouleau à pâtes.
5. Tailler la pâte en trois parts égales, fariner légèrement et couvrir d'une pellicule en plastique. En travaillant un seul morceau de pâte à la fois, toute en gardant les autres morceaux couverts, former la pâte en un rectangle d'environ 12,7 x 7,6 cm (5 x 3 po). Régler les rouleaux du rouleau à pâtes à 1 et le cadran de contrôle de vitesse du batteur sur socle à 1 ou 2. Passer le rectangle de pâte à travers les rouleaux, en insérant l'un des côtés les plus courts en premier. Plier la pâte en trois et passer le même morceau de pâte à travers les rouleaux, côté court en premier, une deuxième fois. Changer le réglage du rouleau à pâtes à 2. Suivre les mêmes procédures avec les autres morceaux de pâte. Fariner les morceaux de pâte légèrement tout en travaillant, juste assez pour les empêcher de coller sur les rouleaux.
6. Continuer de rouler les morceaux dans le même ordre (afin de laisser une période de repos entre les étapes de roulage), tout en diminuant l'épaisseur d'un cran chaque fois, jusqu'à ce que tous les morceaux de pâte ont été passés à travers le réglage le plus mince souhaité. Ne pas tirer sur les feuilles de pâte à travers les accessoires alors qu'elles deviennent plus longues. Veuillez plutôt les soutenir légèrement en dessous lorsqu'elles sortent des rouleaux. Tirer les feuilles de pâte aura pour effet de les déformer. Garder les morceaux de pâte qui n'ont pas été roulés couverts à l'aide d'une pellicule en plastique ou un linge légèrement humide.
7. Lorsque toute la pâte a été roulée en feuilles, les couvrir entièrement à l'aide de linges légèrement enfarinés et laisser reposer pendant environ 30 minutes avant de les couper.
8. Retirer le rouleau à pâtes et insérer le couteau à pâtes souhaité. Insérer chaque feuille de pâte dans le couteau à pâtes. Fariner légèrement afin d'empêcher la pâte de coller.
9. Faire cuire les pâtes fraîches dans l'eau bouillante pendant 3 à 4 minutes.

Donne 454 gr (1 lb) de pâtes.

840336301 v07.indd 16 5/12/20 1:49 PM

Garantie limitée de 5 ans

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées 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 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. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet hamiltonbeach.com aux É.-U. ou hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

Hamilton Beach Brands, Inc.
4421 Waterfront Drive
Glen Allen
Virginia 23060
USA

840336301 v07.indd 17 5/12/20 1:49 PM

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Este accesorio ha sido diseñado solamente para uso doméstico. Lea las salvaguardas importantes y las secciones de instrucciones para el usuario incluidas en la Guía de uso y cuidado de la batidora de pedestal antes de usar este accesorio.

Cuando utilice este accesorio, 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 accesorio no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) 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. 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.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. Este accesorio no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
6. APAGUE la batidora de pedestal (O) y, después, desenchúfela del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarla, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
7. **PRECAUCIÓN**: Evite todo contacto con las piezas en movimiento. Espere hasta que todas las piezas móviles se hayan detenido antes de quitar cualquier pieza del accesorio.
8. Para reducir el riesgo de lesiones personales graves y/o daños al aparato, recoja el cabello suelto y la ropa, y enrolle las mangas largas antes de operar el aparato. Quítese la corbata, anillos, relojes, pulseras u otras joyas antes de operar el aparato.
9. No use el accesorio para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
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. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
11. El uso de accesorios 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 eléctrico o a gas, o dentro de un horno caliente.
15. Nunca opere el accesorio sin supervisión. Tenga cuidado. Desconecte el accesorio de la fuente de alimentación antes de abandonar el área de trabajo.
16. Utilice siempre la batidora de pedestal sobre una superficie seca y nivelada.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

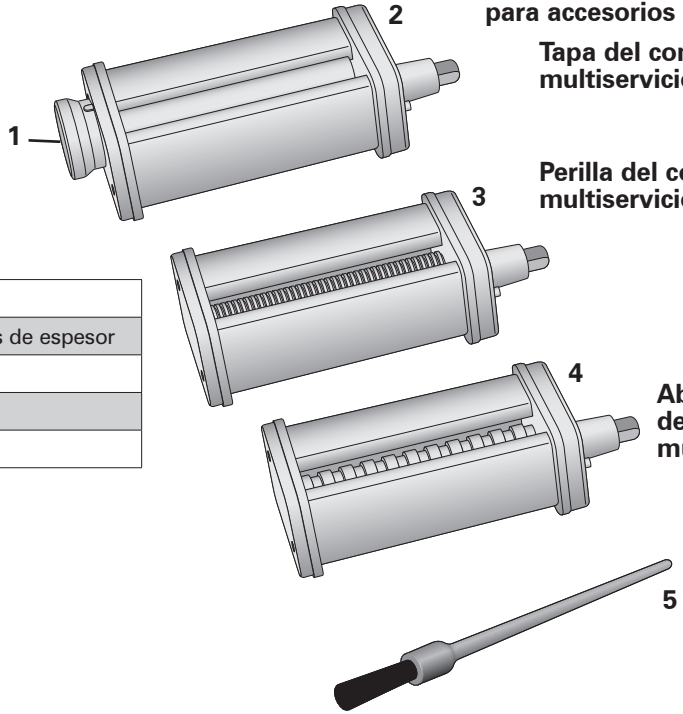
840336301 v07.indd 18 5/12/20 1:49 PM

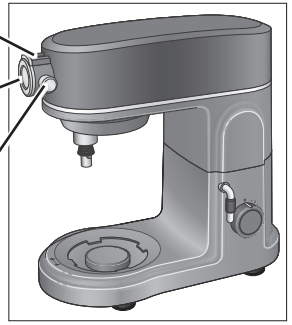
Piezas y características

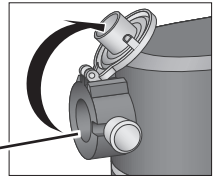
Para ordenar piezas:
EE. UU.: 1.800.851.8900
hamiltonbeach.com
México: 800 71 16 100

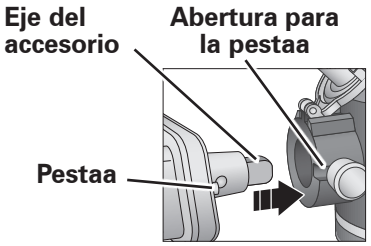
1	Perilla del rodillo para pasta
2	Rodillo para pasta con 8 configuraciones de espesor
3	Cortador de espagueti
4	Cortador de fettuccine
5	Cepillo de limpieza

NOTA: NO sumerja los accesorios en agua ni los lave a mano o en un lavavajillas. Use el cepillo de limpieza o un paño seco para limpiar.







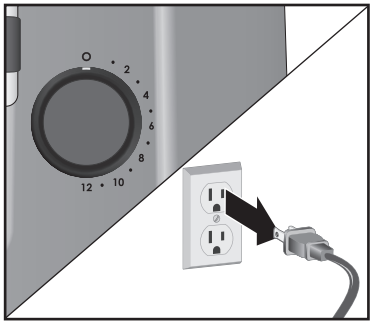


840336301 v07.indd 19 5/12/20 1:49 PM

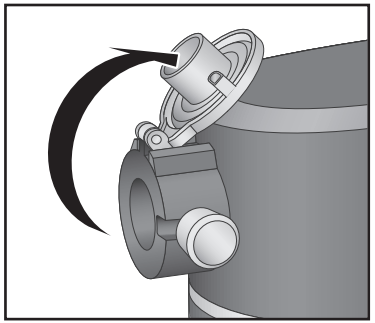
Cómo se instala el accesorio para pasta

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de piezas móviles.** Para reducir el riesgo de lesiones personales, desconecte siempre la batidora antes de insertar o retirar los accesorios.

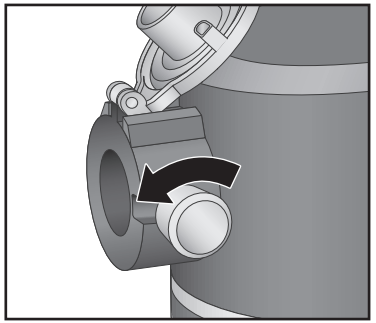
NOTA: Asegúrese de que no esté instalado ningún aditamento de tazón (como batidor, batidor plano o gancho de amasar). Nunca opere la batidora de pedestal con el accesorio de conector multiservicio y el aditamento del tazón conectados al mismo tiempo.



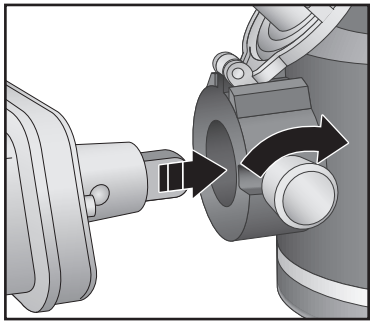
1. Antes de insertar un accesorio de rodillo para pasta, asegúrese de que la perilla de control de velocidad de la batidora de pedestal esté en OFF (O/apagado) y la batidora de pedestal esté desconectada.



2. Levante la tapa del conector multiservicio y apóyela sobre la cabeza de la batidora.



3. Gire la perilla del conector multiservicio en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que no se pueda ver el tornillo en la abertura del conector multiservicio.

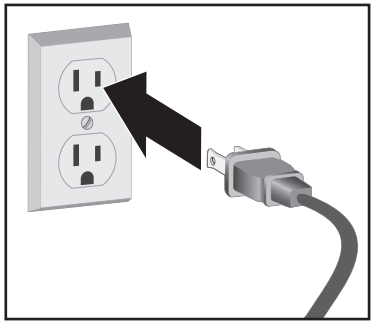


4. Inserte el rodillo para pasta directamente en la abertura del conector multiservicio, alineando la pestaa con la abertura para la pestaa cerca de la perilla del conector multiservicio. Gire la perilla del conector multiservicio en el sentido de las agujas del reloj para apretar y mantener el accesorio en su lugar.

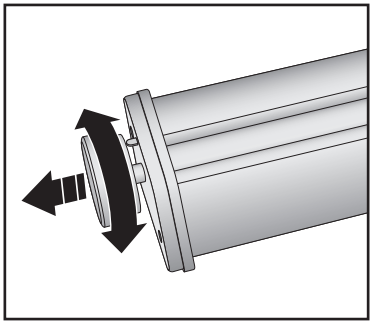
840336301 v07.indd 20 5/12/20 1:50 PM

Cómo se instala el accesorio para pasta (cont.)

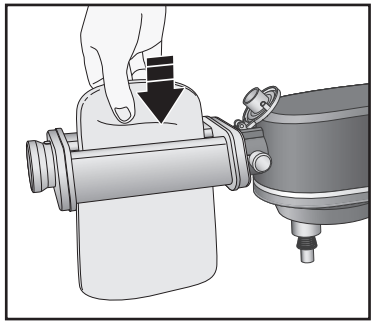
⚠ PRECAUCIÓN **Riesgo de enredo.** Sujete el cabello suelto y la ropa suelta.



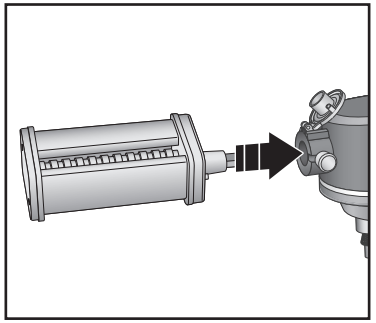
5. Prepare la masa para pasta. Conecte la batidora de pedestal en el tomacorriente de pared.



6. Corte la masa en secciones que se acomoden al accesorio rodillo para pasta. Mantenga la masa cubierta con la envoltura de plástico o una toalla húmeda para evitar que la masa se seque. Ajuste el rodillo para pasta al ajuste 1 sacando la perilla del rodillo y girandola en sentido horario, o en sentido antihorario para ajustar al grosor deseado.



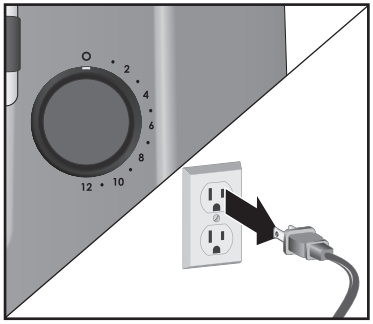
7. Suba la velocidad de la batidora de pedestal a 2. Introduzca la masa en los rodillos para amasar. Doble la masa y pásela nuevamente a través de los rodillos. Repita el paso a través de los rodillos y el doblado hasta que la masa esté suave y flexible. Espolvoree ligeramente con harina para evitar que se pegue. Sin doblar la masa, aumente el ajuste del rodillo y repita el proceso de la masa a través de los rodillos hasta alcanzar el grosor deseado.



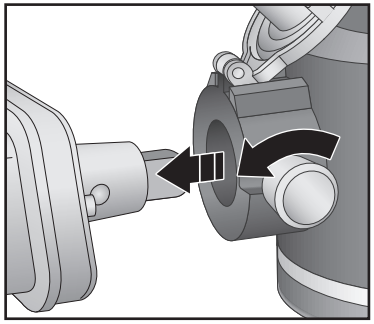
8. Después de completar los pases a través del rodillo, asegúrese de que la perilla de control de velocidad de la batidora de pedestal esté en OFF (O/apagado) y la batidora de pedestal esté desconectada. Retire el rodillo para pasta y reemplácelo con el cortador de fettuccine o espagueti. Conecte la batidora de pedestal en el tomacorriente de pared. Introduzca hojas de pasta en el cortador para cortarlas en fettuccine o espagueti.

840336301 v07.indd 21 5/12/20 1:50 PM

Cómo quitar el accesorio para pasta



1. Antes de retirar el accesorio para pasta, asegúrese de que la perilla de control de velocidad de la batidora de pedestal esté en la posición OFF (**O**/apagado) y la batidora de pedestal está desconectada.



2. Mientras sostiene el accesorio para pasta, gire la perilla del conector multiservicio en sentido contrario al de las agujas del reloj y jale el accesorio directamente hacia afuera. Baje la tapa del conector multiservicio y gire la perilla del conector multiservicio en sentido horario para ajustarla.

Instrucciones para hacer pasta

Accesorio	Ajuste del rodillo	Velocidad de la batidora	Ancho de la pasta	Usos comunes
Rodillo para pasta	1-2	2	Hasta 5 1/2″ (14 cm)	Amasar y estirar la masa
	3-5			Hojas para lasaña, ravioles, pasta cortada a mano y tallarines anchos
	5-6			Fettuccine y tallarines de huevo
	7-8			Espagueti, fettuccine delgado, linguini y tallarines delgados
Couteau à fettuccine	–	4-5	1/4″ (6.25 mm)	Fettuccine y tallarines de huevo
Couteau à espagueti	–	6-8	1/16″ (1.6 mm)	Espagueti, fettuccine delgado, lingüine y tallarines delgados

840336301 v07.indd 22 5/12/20 1:51 PM

Cuidado y limpieza

1. Limpie la base de la batidora de pedestal con un paño suave y húmedo y luego séquela.
2. Los accesorios deben cepillarse con un cepillo de limpieza o limpiarse con un paño seco. NO se deben lavar a mano ni colocar en agua o poner en lavavajillas.

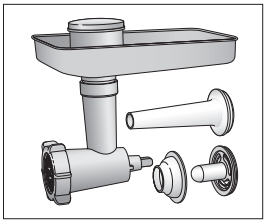
Resolviendo problemas

El rodillo para pasta, el cortador de espagueti o el cortador de fettuccine no funcionan.
- Asegúrese de que la batidora de pedestal esté conectada a un tomacorriente que funcione.
- Revise si la perilla de control de velocidad está configurada en 1-8.

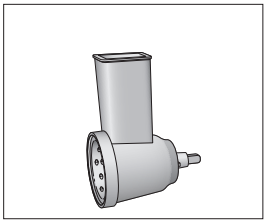
La pasta es muy gruesa.
- Ajuste el rodillo a un ajuste más delgado.

La pasta es muy delgada.
- Doble la masa y vuelva a pasarla por el rodillo al grosor deseado antes de cortar.

Otros Hamilton Beach Professional accesorios disponibles para conector multiservicio:



Modelo 63245: Molino de carne y alimentos



Modelo 63247: Rebanador/ triturador

840336301 v07.indd 23 5/12/20 1:51 PM

Recetas

Pasta al huevo básica

Ingredientes:

3 huevos grandes

2 tazas (250 gramos) de harina para todo uso

Instrucciones:

1. Coloque los huevos y la harina en el tazón de la batidora de pedestal. Utilizando el accesorio de gancho para masa y la velocidad 1, mezcle hasta que se forme una masa seca y áspera.
2. Aumente a la velocidad 2. Amase hasta que la masa esté suave y elástica, aproximadamente 5 minutos.
3. Retire la masa a una tabla de cortar enharinada. Cubra con plástico y deje reposar 15 minutos.
4. Retire el gancho para masa e inserte el accesorio de rodillo para pasta.
5. Corte la masa en 3 partes iguales, enharine ligeramente y cubra con una envoltura de plástico. Trabajando con una parte de masa a la vez, mientras mantiene las otras partes cubiertas, forme un rectángulo de aproximadamente 5 x 3 pulgadas (12.7 x 7.6 cm). Ajuste los rodillos del rodillo para pasta al ajuste 1 y la perilla de control de velocidad de la batidora de pedestal a la velocidad 1 o 2. Pase el rectángulo de pasta a través de los rodillos con uno de los lados cortos primero. Doble la masa en tercios y pase la misma masa a través de los rodillos, primero con el lado corto, una segunda vez. Cambie el rodillo para pasta al ajuste 2. Siga el mismo proceso con las pares de masa restantes. Enharine las partes de masa muy ligeramente a medida que trabaja, sólo lo suficiente para evitar que se peguen a los rodillos.
6. Continúe pasando las partes de masa por los rodillos en el mismo orden (para que tengan la oportunidad de reposar un poco entre cada pasada), disminuyendo el grosor en un ajuste cada vez, hasta que todas las partes de masa hayan pasado a través del ajuste más delgado deseado. No jale las hojas de masa a través del accesorio a medida que se alargan, sino más bien sosténgalas ligeramente desde abajo a medida que emergen de los rodillos; si se jalan las hojas de masa estas se deformarán. Mantenga las partes de masa que no se están pasando por los rodillos cubiertas con una envoltura de plástico o una toalla ligeramente húmeda.
7. Cuando toda la pasta se haya formado en hojas, cúbrala completamente con toallas enharinadas y déjelas reposar unos 30 minutos antes de cortarlas.
8. Retire el rodillo para pasta e inserte el accesorio cortador de pasta. Pase cada hoja de pasta a través del cortador deseado. Enharine ligeramente para evitar que la pasta se pegue.
9. Cocine la pasta fresca en agua hirviendo de 3 a 4 minutos.

Rinde una libra (454 g).

840336301 v07.indd 24 5/12/20 1:51 PM

Notas

840336301 v07.indd 25 5/12/20 1:51 PM

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 5 AÑOS.

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 utlizado 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.

840336301 v07.indd 26 5/12/20 1:51 PM

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 Elias 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: **63246**

Tipo: **AC33**

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".

840336301 v07.indd 27 5/12/20 1:51 PM



Hamilton Beach Brands, Inc. • 4421 Waterfront Drive • Glen Allen, VA 23060 USA
hamiltonbeach.com • 1.800.851.8900

840336301 05/20

840336301 v07.indd 28 5/12/20 1:51 PM