



PASTA MAKER

INSTRUCTIONS

MANUAL DE INSTRUCCIONES



PASTA MAKER

IMPORTANT SAFEGUARDS

ATTENTION: READ THIS MANUAL CAREFULLY

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock do not put the appliance in water or other liquid.
3. This appliance 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. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. 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. Permanently Installed - Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
11. Do not touch surfaces that may be hot. Use handles or knobs provided.
12. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, portable appliances in water or other liquid.
13. Remove plug from outlet when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before handling.
14. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
15. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
16. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
17. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
18. Always attach plug to appliance and check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
19. Do not use appliance for other than intended use.
20. Avoid contacting moving parts.
21. SAVE THESE INSTRUCTIONS of appearance.
22. Do not disassemble or alter this product by yourself.
23. Do not heat any part of this product.

INSTRUCTION AND GENERAL SAFTY RULES

ATTENTION: RISK OF ELECTROCUTION

1. Do not open, disassemble or modify the appliance. Inside the appliance there are high voltage electric current. Do not dismantle, do not open, and do not attempt to repair the appliance.
2. Do not use the appliance for purposes different from what is described in this operating manual.
3. Do not insert the power plug in the wall socket until after confirming that the voltage of the socket corresponds to the voltage shown on the home appliance's label.
4. Do not leave the appliance unattended when it's working or it is plugged into the wall socket.
5. Use this appliance only for domestic use. This appliance is not intended for professional use.
6. This appliance is not adept to be used by groups, mutual companies, or other situations however similar to professional use.
7. If possible avoid using extension cords. If this is unavoidable, only use extension cords following the local electrical code, of the shortest length possible.
8. It is important to make sure that the cables section and the maximum absorption allowed are compatible and well proportionate to the device to connect.
9. Do not use more than one extension cord at a time.
10. Do not handle or use this appliance with wet or humid hands.
11. Before cleaning this appliance, always unplug it from the wall socket.
12. Remove the plug from the socket when the appliance is not in use.
13. Switch off the device before removing the plug from the socket.
14. Remove the plug from the socket by holding it firmly. Do not pull it by the cable.
15. The voltage shown on the label of the product is present while the product itself remains connected to the socket.
16. Children or people with restricted abilities to distinguish hazards in connection to incorrect use of electric appliances should not be allow to use this appliance. Do not allow children to play with this appliance. Supervise and help people with restricted abilities, for a correct and secure use of the home appliance. This home appliance is not to be used with external timer or additional remote monitoring systems.
17. Keep away from water!!! In any case do not immerse the hands in the liquid to retrieve the device without having before removed the plug from the wall socket. Do not use home appliances close to bins containing liquids, taps, sinks, bath tubs, etc. Do not immerse the device into water or any other liquid. Do not wet the plug. Do not allow people who are taking a bath or a shower to use or to get in contact with the appliance if it is connected to the socket. Do not use the device if it is accidentally wet or even just dampen. Do not wash the home appliance with water.
18. If the home appliance was accidentally dropped into water or other liquids, with dry hands immediately extract the plug from the socket.
19. If this appliance will get in contact with water or other liquids, do not insert the plug into the socket and do not reuse the home appliance before having it checked by an authorized service center. Noncompliance of this precaution may cause dangerous electric shocks with very serious consequences.
20. Westinghouse will not be responsible for damages caused, both to the user and to third party, in case of incorrect handling or wrongful use and/or different from what explained in this operating manual.

21. The utilization of non-original accessories may cause injury to third party or to the user and compromise the functionality of this appliance itself.
22. The utilization of the device with none original accessories or not correctly assembled invalidates the warranty of the product.
23. An incorrect and inaccurate use may damage the device and cause injury to the user.
24. Do not hold and lift this appliance by the cable.
25. Never twist, kink or wrap the cord around the appliance as this may cause the cord insulation to weaken and split, particularly where it enters the unit.
26. Avoid the home appliance's electric cable to get in contact with sharp rough edges.
27. Absolutely do not use this appliance if:
 - It is damaged
 - The cable or the plugs are damaged
 - It has fallen
 - It is wet
 - It fell in water (even if then it dried)
28. Avoid allowing this appliance to be placed near flames or sources of heat.
29. Do not use this appliance to damage objects or to offend people and animals.
30. Avoid using this appliance in presence of solvents and or paints, in a corrosive and explosive atmosphere, in presence of dust or sawdust, risk of fire and explosion.
31. In the case this home appliance show malfunctioning or abnormalities at the first start, switch it off immediately and contact Chef David Burke Small Electrics Hotline.
32. Do not use this home appliance in outdoors environments like for example but not limited to: colonnade, terraces, gazebos, balconies, granaries, stables, cattle sheds or similar.
33. This unit has been permanently lubricated and requires no further oiling.

WARNING AND PARTICULAR SAFETY RULES

ATTENTION: FIRE HAZARD

1. To avoid overheating, do not cover the appliance.

ATTENTION: RISK OF CUTTING

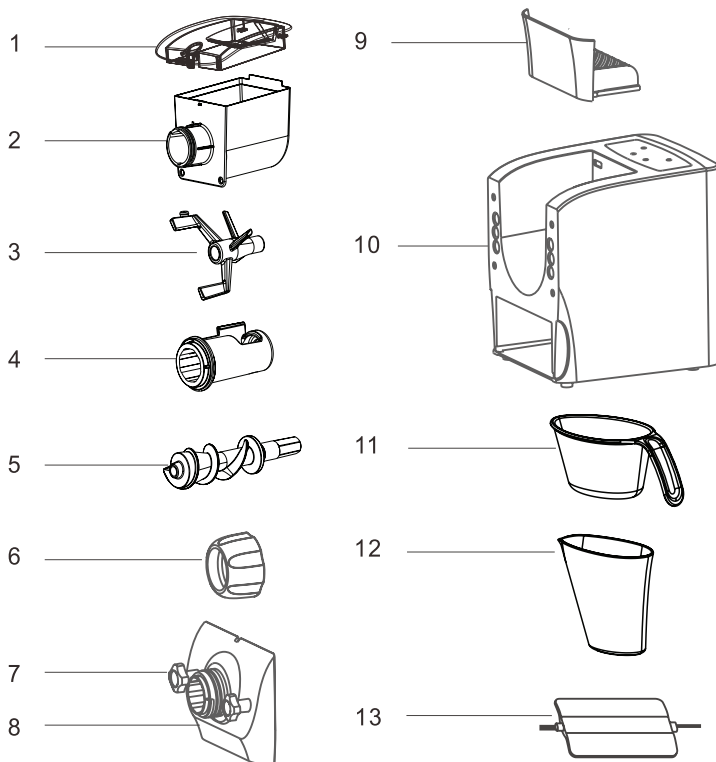
2. High torque moving mechanical parts!! Avoid injuries.
3. Avoid contacting any part when it is working. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away from moving parts during operation.
4. Do not touch the parts, especially when the appliance is plugged in.
5. Never reach into the appliance with your fingers or an object while the appliance is running. It may cause serious injury. If the parts get stuck, unplug the appliance before attempting to remove the ingredients that block the blades.
6. Please contact Pandabrand Inc. Hotline if maintenance is needed. Do not disassemble to avoid danger.
7. Please check the power cord, plug, mixing bowl, mixing axle and other detachable parts for damage. Please stop using and contact Pandabrand Inc. Hotline if any damage. Do not attempt to disassemble and repair to avoid injuries.
8. Be sure the detachable parts are assembled to right position before connecting the power, to avoid danger.
9. Do not use the microwave or heat source to disinfect the components, it may cause deformation and damage.
10. Do not put the appliance into water or other liquid, nor rinse it with water or

- other liquids.
11. Do not clean the product with steel wool, abrasive cleaners or corrosive liquids.
 12. Do not expose this appliance to extended sunlight; it may cause discoloration of appearance.
 13. Do not disassemble or alter this product by yourself.
 14. Do not heat any part of this product.

KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE HOUSEHOLD USE ONLY

HOW TO USE

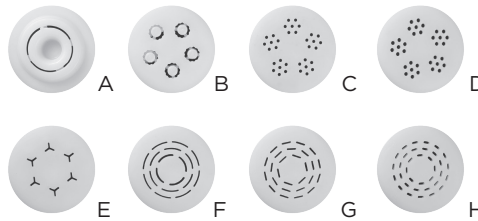
DESCRIPTION OF PARTS AND ACCESSORIES



1. Top cover: Operate locking device in the body with safe protection function.
2. Mixing bowl: Hold flour and other ingredients.
3. Mixing axle: Mix and knead flour and water or other ingredients then extrude pasta.
4. Extruding pipe: Cooperate with mixing axle; make and knead flour to form dough

5. Extruding axle: Cooperate with mixing axle, put the dough into extruding pipe.
6. Discs nut: Locking extruding discs in place for operation.
7. Fastening nut: lock the front panel with main body
8. Front panel: Cooperate with mixing axle, make the flour to be dough
9. Drawer: For storing extruding discs.
10. Body: Houses motor assembly and digital electrical components.
11. Flour cup: Measure flour.
12. Water cup: Measure water, vegetable juice and the mixture of egg or water.
13. Cleaning scraper: Scrape flour when measuring flour, cut noodles, clean extruding discs with two side mount metal blades.

8 EXTRUDING DISCS



- A. Ravioli wrapper
- B. Macaroni
- C. Thin spaghetti
- D. Thick spaghetti
- E. Triangle noodle
- F. Large fettucini
- G. Medium fettucini
- H. Small fettucini

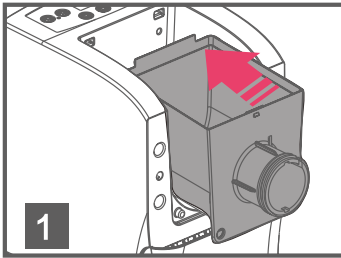
BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging from the appliance.
- Unpack all parts and check for damage that may have occurred during transport. If any parts are damaged or missing, do not use the appliance and return it to your retail outlet immediately.
- Clean the appliance before first use (see CLEANING AND CARE).

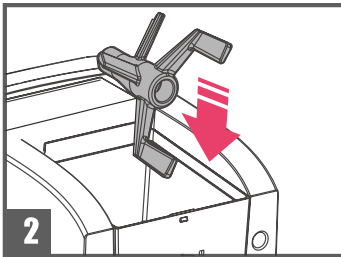
OPERATING INSTRUCTIONS

ASSEMBLY THE PASTA MAKER

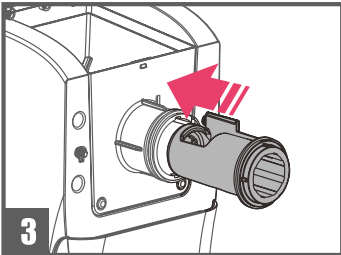
Be sure to turn off the machine and disconnect the power before assembling.



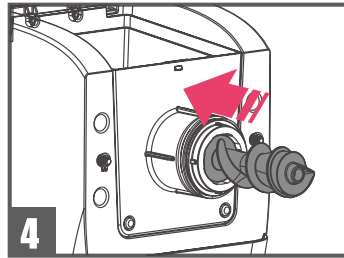
1 Mount mixing bowl on body.



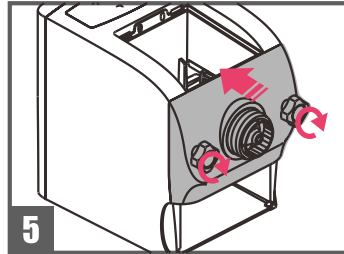
2 Insert mixing axle into exposed motor shaft in mixing bowl with pointing to the hexagon holes. If it is chocked, rotate themixing axle slighting, it will be successfully installed to right place.



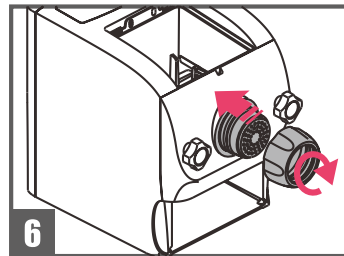
3 Insert extruding pipe on the mixing bowl.



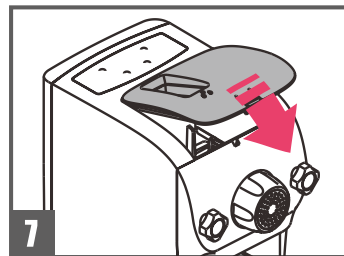
4 Insert extruding axle into the extruding pipe.



5 Put the front panel on the main body and lock with fastening nut.



6 Put the extruding disc and lock the screw nut.



7 Insert top cover into housing with bayonet pointing to hole in front of mixing bowl.Press it down, finish assembly with a click sound.

USING THE PASTA MAKER

1. Choose disc (Discs supplied as below)



A



B



C



D



E



F



G



H

- A. Ravioli wrapper
- B. Macaroni
- C. Thin spaghetti
- D. Thick spaghetti
- E. Triangle noodle
- F. Large fettuccini
- G. Medium fettuccini
- H. Small fettuccini

2. Be sure to tighten the disc nut avoid affecting making noodles.
3. The pasta extruding time is related to the shape of discs. Due to the small hole of thin spaghetti, it may take up to 3 minutes for extruding before noodles come out.

ATTENTION: During the operation it is possible to change the extruding discs ONLY after switch OFF the pasta maker.

MEASURING INGREDIENTS

Reference table for flour and water ratio:

FLOUR	WATER CUP Min. - Max. (left notch)	VEGETABLE JUICE Min. - Max. (right notch)	MIXTURE OF EGGS AND WATER Min. - Max (right notch)
3 CUPS	160ml - 170ml	170ml - 180ml	180ml- 190ml
2 CUPS	110ml - 120ml	120ml - 130ml	130ml - 140ml
1 CUP	55ml	60ml	65ml

1. Eggs liquid must be mixed with water before using.
2. The maximum amount of dry flour is 480g (3 cups), water added amount is 170ml (310ml deviation according to flour humidity).
3. The minimum amount of dry flour is 160g (one cup), water added amount is 60ml (35ml deviation according to flour humidity).
4. Carefully add flour and water in accordance with the recommended amount in reference table. Otherwise the noodle is too dry or too wet, can cause damage to the appliance.
5. Do not kneading dough before ensure the flour and water are mixed uniform when using manual function, in case the discs' holes are blocked by dry flour, which will lead to parts damaged.
6. This product with intelligent control program; it will stop automatically after a noodle-made period. If you want to continue to use, please wait for 20-30 minutes, allowing the motor to cool, this method help to extend the product life.
7. It is forbidden to use beyond capacity.
8. Be sure to operate in strict accordance with recommended ratio of flour and water.
9. Abnormal failure caused by not operating according to manual will void warranty.

CONTROL PANEL



On/Off

As soon as the device is connected to the mains, a signal tone sounds. The indicator (88:88) flashes on the display and then disappears.

If you press the ON/OFF button during operation, the unit stops without a display.

Automatic

According to the amount of flour, press "1 cup of flour" or "2 cups of flour" or "3 cups of flour"

The display shows the countdown time.

The machine starts. If function 2 CUPS or 3 CUPS is selected, the dough is kneaded for 3 minutes. When function 1 CUP is selected, the dough is kneaded for 4 minutes.

When the pasta is ready, the machine stops automatically and (OFF) appears on the display.

Manual

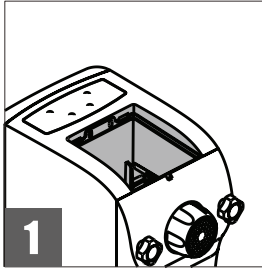
After automatically function finished, if there are some dough remains in the mixing bowl, please press "Manual" function to extrude the remained dough. The countdown time for "Manual" function is 5 minutes.

Do not use this function before water and flour are mixed well otherwise may cause malfunction, affecting the life of the machine.

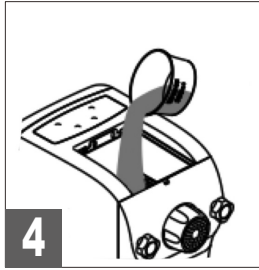
This appliance can intelligently identify the density of flour and water mixture. It is a normal phenomenon that the mixing axle will repeatedly reverse in the working process. If the digital display indicates "E1" after repeatedly reversing, please check whether the flour is too dry or there is foreign object inside.

If no foreign object inside, please add proper amount of water and choose "Manual" function after two minutes' mixing. If it still cannot function normally, we suggest disconnecting the power and clean flours in the disc and checking whether dough or other object obstructing it.

- Reconnect the power and continue to use, if it still display "E1" please contact overseas offices/agents for maintenance..
- Do not add any non-liquid objects except flour during the working process. (Eggs requires mixing with water.)
- Do not open the top cover, unscrew the disc nut to open the fastening plate or touch the mixing axle by hand while the appliance is in operation. It may cause serious injuries.



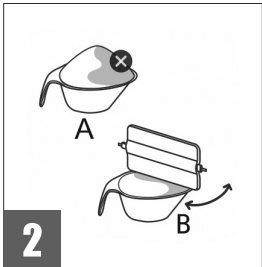
1
Insert top cover into housing with bayonet pointing to hole in front mixing bowl. Press it down, finish assembly with a click sound. open the top cover.



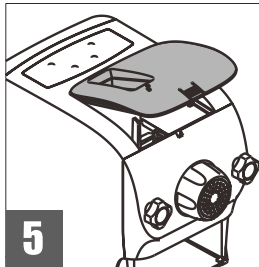
4
Pour the flour into mixing bowl.



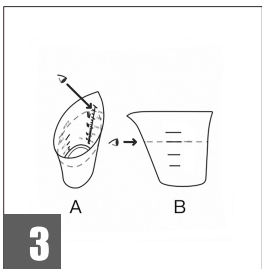
7
After about 10 minutes, the machine alarm, noodles making are finished automatically.



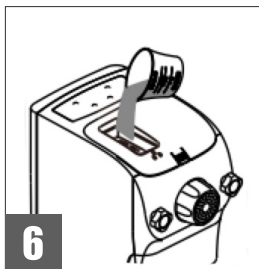
2
Measuring flour Measuring standard: As shown in Figure B, please use the cleaning scraper lever the flour. The flour quantity is subject to flat cups. Figure A is excessive, it is forbidden.



5
Insert the top cover to the right place in body.



3
Measuring water standard: put the water measuring cup on the table to see from front horizontally.



6
Connect to power; press "On/Off" button.
Press automatic button according the flour amount. When the mixing axle start moving, pour proper amount of water into drip well, according to the ratio of flour and water in reference table.

Tips: The holes in drip cup bottom cannot be clogged, must be able to drip water

EN

slowly.

Do not pour vegetable juice and mixture liquid of water and eggs into drip cup on the left, please pour them directly through the right notch on the top cover.

Please mix eggs together with water to measure when making egg noodles. Do not add egg liquids into flour directly.

ATTENTION Do not use blended vegetables but only juice. Use the right notch on the top cover.

DUMPLING / RAVIOLI TOOL

The machine is equipped with an accessory to make ravioli.

- A.+B.) Spread a thin layer of dough on a cutting board and cut out the shape of the ravioli with the accessory.
- C.) Place the paste form that is obtained directly on the accessory and fill with desired filling.
- D.) Close the accessory matching the sides, lightly press.
- E.) Remove the completed ravioli.



A

B

C

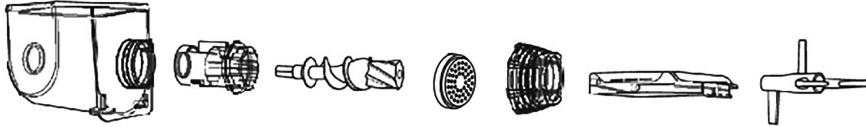
D

E

CLEANING AND CARE

1. Cleaning

Clean the parts in mixing bowl immediately with proper water and detergent after finishing making noodles. Carefully wash the parts contacted with flour.



Cleanliness method: Disassemble all parts in mixing bowl first, put them in clean water and clean with cloth. Wipe them with dry cloth and then assemble after cleaning.

After the machine is cleaned and assembled, please put it in safe place, away from fire, humid, direct sunlight and children.

Do not immerse the body in water or other liquids to avoid electrical shock.

Make sure the storage drawer and all the accessories are clean and dry.

It is more easily to clean the pasta left in mixing vessel and discs after dry.

2. Extruding discs cleaning method

When the noodles produced, unscrew the discs nut, remove discs, put it in ventilated place for about 2 hours. After the flour is dry, gently knock the disc, it can be cleaned very well, then wash it with soap and water.

F.A.Q

1. **Pasta maker cannot connect to power.**
The plug is off or poor contact.
2. **Pasta maker does not extrude noodles.**
 - (1) Put too much water: Take out the dough in mixing bowl, tear it as little peanut size, add proper amount of flour, and press manual function.
 - (2) Put too little water: Take out the using extruding discs, replaced with a new disc, add proper amount of water, and press manual function.
3. **What kind of noodles can we make?**
We provide 8 different discs, which can make 8 different shapes of noodles. You can also add egg or juice to make different flavors of noodles.
4. **How to deal with the remaining dough?**
 - (1) The dough is too wet or flour is damped. Please make sure flour is stored in dry vessel. Make noodles again after adjust the water amount according to reference table of flour and water ratio.
 - (2) Have not cleaned mixing bowl, mixing axle and extruding disc before using. Please make sure the related parts are dry.
 - (3) Adding water in wrong order or using wrong flour.
5. **How to use flour-measuring cup correctly?**
Scoop full of flour into flour cup. Use the cleaning scrapers crapes off the excess flour on the top of cup. That is a cup of flour (For 1-2 people, around 230g).
6. **Noodles burr or crack?**
 - (1) The noodles have more burrs or cracks at the beginning and at the end of extruding, because of mixing reason. Add eggs or proper amount of cooking oil, noodles can be smooth.
 - (2) If you have enough time, you can tear the noodles as little peanut size dough and put them back to mixing bowl. Then press manual function, extruding the dough again. The more times of repeating, the more smooth and chewy noodles.
7. **Not convenient to clean discs?**
Allow the flour to dry in disc, lightly knock it on hard surface, flour will fall off automatically.
8. **How to successfully make noodles?**
 - (1) Use our flour measuring cup and water measuring cup to hold flour and liquids. The proportion of flour and liquid must be in strict accordance with the instruction.
 - (2) First pour flour into mixing bowl, cover the top cover, after machine is running, pour water in drip tray directly, or slowly and evenly pour the liquids from the holes on the top cover.
9. **Any requirement for using flour?**
We recommend use middle or high gluten flour.

10. **There is a small amount of flour remaining after finishing making, how to deal with it?**

First turn off the machine, take out the remaining dough and put them together. After put the dough back to mixing bowl, press “Manual” button, the machine will continue to extrude noodles.



11. **Noodles are hot when come out and they are sticking together, how to deal with it?**

- (1) After noodles come out, sprinkle some flours, can make noodles chewier, and not easy to stick together.
- (2) Please cut noodles in proper length.

12. **Why noodles break?**

In most case, it is because water is not enough; please add water in strict accordance with the instructions proportion.

DISPOSAL

 This marking indicates that this product should not be disposed with  other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

INFORMATION AND SERVICE

If you have questions or concerns about your product, please visit our website: www.westinghousehomeware.com, or contact our overseas offices/agents. In line with our policy of continuous product development, we reserve the right to change product, packaging and documentation specifications without prior notice.

PASTA MAKER

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

ATENCIÓN: LEA ESTE MANUAL DETENIDAMENTE

Al usar aparatos eléctricos siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el aparato en agua ni otro líquido.
3. Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén estrechamente supervisados e instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. La supervisión cercana es necesaria cuando cualquier aparato es utilizado por o cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Apague el aparato, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes montaje o desmontaje de piezas y antes de la limpieza. Para desenchufarlo, agarre el enchufe y tire del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación. Permanentemente instalado: asegúrese de que el electrodoméstico esté APAGADO cuando no esté en uso, antes de quitar las piezas y antes de limpiarlas.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o si funciona mal, se cae o se daña de cualquier manera. Contacte al fabricante o a su vendedor para obtener información sobre la reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
10. No intente anular el mecanismo de bloqueo de la cubierta.
11. No toque superficies que quedan estar calientes. Use las manijas o perillas provistas.
12. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes, electrodomésticos en agua u otro líquido.
13. Quite el enchufe del tomacorriente cuando el aparato no esté en uso, antes de poner o quitar las piezas y antes de limpiarlas. Deje enfriar antes de manipular.
14. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
15. Siempre cinecte el enchufe al electrodoméstico y verifique que el control esté APAGADO antes enchufar el cable en el tomacorriente de la pared. Para desconectar, coloque el control en OFF, luego Quite el enchufe del tomacorriente de pared.
16. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
17. Evite el contacto con las piezas móviles.
18. **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**
19. No desmonte ni modifique este producto usted mismo.
20. No caliente ninguna parte de este producto.

INSTRUCCIONES Y NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD

ATENCIÓN: RIESGO DE ELECTROCUCIÓN

1. No abra, desmonte ni modifique el aparato. Dentro del aparato hay corriente eléctrica de alto voltaje. No desmonte, no abra y no intente reparar el aparato.
2. No utilice el aparato para fines distintos en este manual de instrucciones.
3. No inserte el enchufe en la toma de pared hasta después de confirmar que el voltaje del enchufe corresponde al voltaje que se muestra en la etiqueta del aparato.
4. No deje el aparato desatendido cuando esté funcionando o esté enchufado
5. Utilice este aparato solo para uso doméstico. Este aparato no está diseñado para uso profesional.
6. Este aparato no es apto para ser utilizado por grupos, mutuales u otras situaciones similares al uso profesional.
7. Si es posible, evite el uso de cables de extensión. Si esto es inevitable, solo use la extensión cables según el código eléctrico local, de la longitud más corta posible.
8. Es importante asegurarse de que la sección de cables y el máximo de absorción permitida sean compatibles y bien proporcionadas al dispositivo.
9. No use más de un cable de extensión a la vez.
10. No manipule ni utilice este aparato con las manos mojadas o húmedas.
11. Antes de limpiar este aparato, desenchúfelo siempre de la toma de corriente.
12. Quite el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso.
13. Apague el dispositivo antes de quitar el enchufe de la toma.
13. Switch off the device before removing the plug from the socket.
14. Quite el enchufe del enchufe sujetándolo firmemente. No lo tire por el cable.
15. El voltaje que se muestra en la etiqueta del producto está presente mientras el producto permanece conectado al enchufe.
16. A niños o personas con habilidades limitadas para distinguir peligros en conexión y al uso incorrecto de aparatos eléctricos no se les debe permitir el uso de este aparato. No permita que los niños jueguen con este aparato. Supervisar y ayudar a las personas con capacidades restringidas, para un uso correcto y seguro del electrodoméstico. Este electrodoméstico no debe usarse con un temporizador externo o control remoto adicional.
17. ¡Mantener alejado del agua! Si se cae en algún líquido, no sumerjas las manos para recuperar el dispositivo sin haber quitado antes el enchufe de la pared. No utilice electrodomésticos cerca de contenedores que contengan líquidos, grifos, fregaderos, bañeras, etc. No sumerja el dispositivo en agua ni en ningún otro líquido. No mojar el enchufe. No permita que las personas que se están bañando o duchándose utilicen o entren en contacto con el aparato si está conectado a la toma de corriente. No utilice el dispositivo si se moja accidentalmente o simplemente se humedece. No lavar el exterior del aparato con agua.
18. Si este aparato entra en contacto con agua u otros líquidos, no inserte el enchufe en la toma de corriente y no reutilice el electrodoméstico antes de que lo haya verificado un centro de servicio autorizado. Hacer eso puede provocar descargas eléctricas peligrosas con consecuencias muy graves.
19. Westinghouse no se hará responsable de los daños ocasionados, tanto al usuario y a terceros, en caso de manipulación incorrecta o uso indebido y / o diferente de lo explicado en este manual de operación.
20. La utilización de accesorios no originales puede causar daños a terceros o al usuario y comprometer la funcionalidad de este dispositivo.
21. La utilización del dispositivo sin accesorios originales o de forma incorrecta o mal ensamblaje invalida la garantía del producto.

22. Un uso incorrecto e inexacto puede dañar el dispositivo y causar lesiones a el usuario.
23. No sujete ni levante este aparato por el cable.
24. Nunca retuerza, retuerza ni enrolle el cable alrededor del electrodoméstico, ya que esto puede causar que el aislamiento del cable se debilite y se parta, especialmente donde entra a la unidad.
25. Evite que el cable eléctrico del electrodoméstico entre en contacto con superficies afiladas y ásperas bordes.
26. Absolutamente no utilice este aparato si:
 - está dañado
 - El cable o los enchufes están dañados
 - Se ha caído
 - Está mojado
 - Cayó al agua (aunque luego se secó)
27. Evite que este aparato se coloque cerca de llamas o fuentes de calor.
28. No utilice este aparato para dañar objetos u ofender a personas y animales.
29. Evite usar este aparato en presencia de solventes o pinturas, en un ambiente corrosivo y atmósfera explosiva, en presencia de polvo o aserrín, riesgo de incendio y explosión.
30. En el caso de que este electrodoméstico muestre un mal funcionamiento o anomalías en el primer arranque, apáguelo inmediatamente y póngase en contacto con el servicio técnico.
31. No utilice este electrodoméstico en entornos al aire libre como, por ejemplo, pero no limitado a: terrazas, miradores, balcones, graneros, establos, galpones o similares.
32. Esta unidad ha sido lubricada permanentemente y no requiere más lubricación.

ADVERTENCIAS Y NORMAS DE SEGURIDAD PARTICULARES

ATENCIÓN: PELIGRO DE INCENDIO

1. Para evitar el sobrecalentamiento, no cubra el aparato.

ATENCIÓN: RIESGO DE CORTE

2. Piezas mecánicas móviles de alta velocidad! Evite las lesiones.
3. Evite el contacto con cualquier parte cuando esté funcionando. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, espátulas y otros utensilios lejos de las partes móviles durante el funcionamiento.
4. No toque las piezas, especialmente cuando el aparato está enchufado.
5. Nunca introduzca los dedos ni un objeto en el aparato mientras el aparato está funcionando. Puede causar lesiones graves. Si las piezas se atascan, desenchufe el aparato antes de intentar quitar los ingredientes que bloquean las cuchillas.
6. Póngase en contacto con el servicio técnico si necesita mantenimiento. No lo desarme usted mismo, para evitar peligros.
7. Compruebe que el cable de alimentación, el enchufe, el tazón de mezcla, el eje de mezcla y otras piezas desmontables no tengan daños. Deja de usar y contactar al servicio técnico.
8. Asegúrese de que las piezas desmontables estén ensambladas en la posición correcta antes de enchufar, para evitar peligros.
9. No utilice el microondas ni la fuente de calor para desinfectar o secar los componentes, puede causar deformaciones y daños.
10. No sumerja el aparato en agua u otro líquido, ni lo enjuague con agua u otros líquidos.

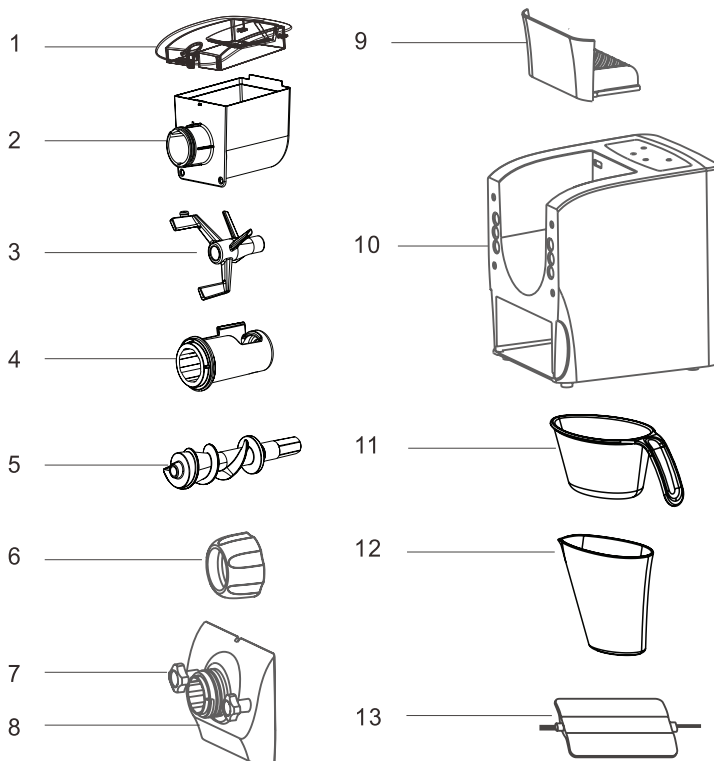
ES

11. No limpie el producto con lana de acero, limpiadores abrasivos o líquidos corrosivos.
12. No exponga este aparato a la luz solar prolongada; puede causar decoloración del exterior.
13. No desmonte ni modifique este producto usted mismo.
14. No caliente ninguna parte de este producto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA SOLO PARA USO DOMÉSTICO

CÓMO UTILIZAR

DESCRIPCIÓN DE PIEZAS Y ACCESORIOS

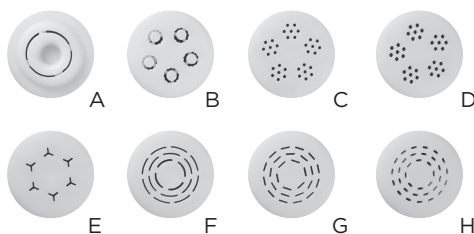


1. Cubierta superior: opera el dispositivo de bloqueo en el cuerpo con función de protección segura.
2. Tazón para mezclar: contener la harina y otros ingredientes.
3. Eje de mezcla: Mezcla y amasa la harina y el agua u otros ingredientes y luego extruye la pasta.
4. Tubo de extrusión: coopera con el eje de mezcla; amasa la harina para formar una masa.

ES

5. Eje de extrusión: coopera con el eje de mezcla, coloca la masa en el tubo de extrusión.
6. Tuerca de los discos: Bloquea los discos de extrusión en su lugar para su funcionamiento.
7. Tuerca de fijación: bloquee el panel frontal con el cuerpo principal.
8. Panel frontal: coopera con el eje de mezcla, hace que la harina se amase.
9. Cajón: Para almacenar discos de extrusión.
10. Cuerpo: Aloja el conjunto del motor y los componentes eléctricos digitales.
11. Taza de harina: Mide la harina.
12. Taza de agua: Mide el agua, el jugo de vegetales y la mezcla de huevo o agua.
13. Espátula: para raspar la harina al ras del medidor, para cortar lo fideos, para limpiar los discos de extrusión con las hojas de metal de montaje lateral.

8 DISCOS DE EXTRUSIÓN



- A. Ravioles
- B. Macarrón
- C. Spaghetti fino
- D. Spaghetti grueso
- E. Fideo triángulo
- F. Fettucini largo
- G. Fettucini medio
- H. Fettucini pequeño

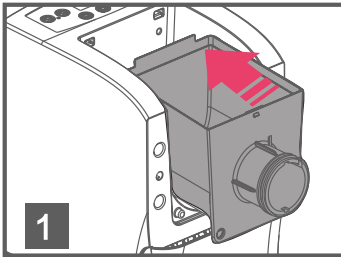
ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el embalaje del aparato.
- Desembale todas las piezas y compruebe si hay daños que puedan haber ocurrido durante el transporte. Si falta alguna pieza o está dañada, no utilice el aparato y devuélvalo a su establecimiento minorista inmediatamente.
- Limpiar el aparato antes del primer uso (ver LIMPIEZA Y CUIDADO).

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

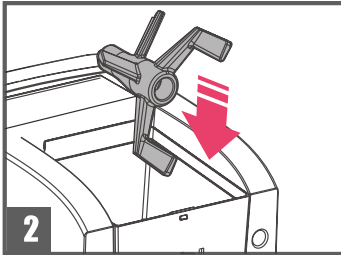
MONTAJE

Asegúrese de apagar la máquina y desconectar de la energía antes de ensamblar.



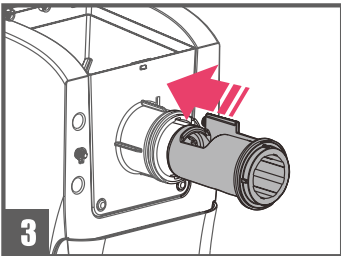
1

Monte el tazón para mezclar en el cuerpo.



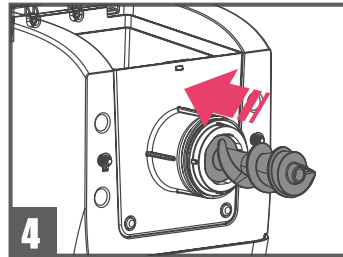
2

Inserte el eje de mezcla en el eje del motor expuesto en el tazón de mezcla, apuntando estrangulado, gire el eje de mezcla, se instalará correctamente en el lugar correcto.



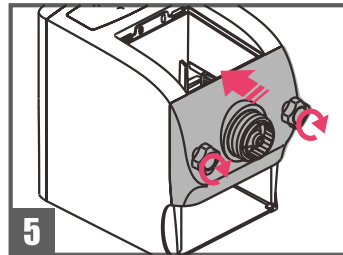
3

Inserte el tubo de extrusión en el tazón para mezclar.



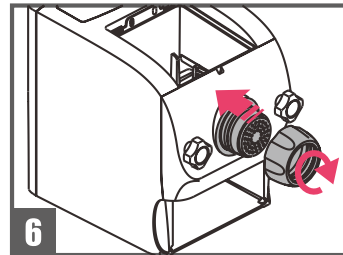
4

Inserte el eje de extrusión en el tubo de extrusión.



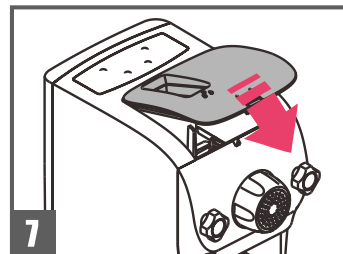
5

Coloque el panel frontal en la principal cuerpo y cerradura con tuerca de fijación



6

Coloque el disco de extrusión y bloquee la tuerca del tornillo.

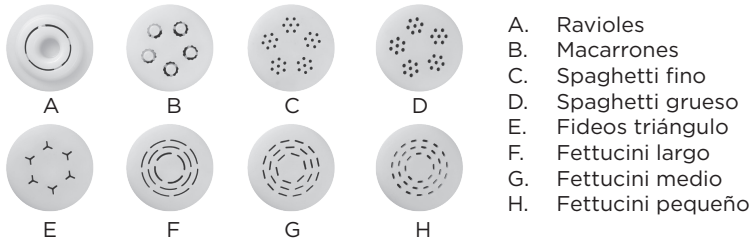


7

Inserte la cubierta superior en la carcasa con bayoneta apuntando al agujero en el frente del tazón para mezclar. Termine el montaje al escuchar un clic.

UTILIZANDO EL PRODUCTO

1. Elija el disco (discos suministrados como se muestra a continuación)



- A. Ravioles
- B. Macarrones
- C. Spaghetti fino
- D. Spaghetti grueso
- E. Fideos triángulo
- F. Fettucini largo
- G. Fettucini medio
- H. Fettucini pequeño

2. Asegúrese de apretar la tuerca del disco para evitar que afecte la preparación de los fideos.
3. El tiempo de extrusión de la pasta está relacionado con la forma de los discos. Debido al pequeño orificio de los espaguetis finos, la extrusión puede demorar hasta 3 minutos antes de que salgan los fideos.

ATENCIÓN: Durante la operación es posible cambiar los discos de extrusión SÓLO después de apagar la máquina.

MEDICIÓN DE INGREDIENTES

Tabla de referencia para la proporción de harina y agua:

HARINA	TAZA DE AGUA Min. - Max. (muesca izquierda)	JUGO DE VEGETALES Min. - Max. (muesca derecha)	MEZCLA DE HUEVO Y AGUA Min. - Max. (muesca derecha)
3 TAZAS	160ml - 170ml	170ml - 180ml	180ml- 190ml
2 TAZAS	110ml - 120ml	120ml - 130ml	130ml - 140ml
1 TAZA	55ml	60ml	65ml

1. El líquido de los huevos debe mezclarse con agua antes de usar.
2. La cantidad máxima de harina seca es de 480 g (3 tazas), la cantidad de agua agregada es 170ml (desviación de ± 10 ml según la humedad de la harina).
3. La cantidad mínima de harina seca es de 160 g (una taza), la cantidad de agua agregada es 60ml (desviación de ± 5 ml según la humedad de la harina).
4. Agregue con cuidado harina y agua de acuerdo con la cantidad recomendada en la tabla de referencia. De lo contrario, los fideos están demasiado secos o demasiado húmedos, pueden causar daños al aparato.
5. No amase la masa antes de asegurarse de que la harina y el agua se mezclen uniformemente seca, dará lugar a piezas dañadas.
6. Este producto con programa de control inteligente se detendrá automáticamente después de minutos, permitiendo que el motor se enfríe, este método ayuda a extender la vida del producto.
7. Está prohibido utilizar más allá de su capacidad.
8. Asegúrese de operar estrictamente de acuerdo con la proporción recomendada de harina y agua.
9. La falla anormal causada por no operar de acuerdo con el manual anulará la garantía.

ES

PANEL DE CONTROL



On/Off

Tan pronto como el dispositivo está conectado a la red, sonará un tono de señal y (88:88) parpadea en la pantalla y luego desaparecerá.

Si presiona el botón ON / OFF durante la operación, la unidad se detiene.

Automático

Según la cantidad de harina, presione "1 taza de harina" o "2 tazas de harina" o "3 tazas de harina"

La pantalla muestra el tiempo.

La máquina se pone en marcha. Si se selecciona la función 2 TAZAS o 3 TAZAS, se amasa la masa durante 3 minutos. Cuando se selecciona la función 1 TAZA, la masa se amasa durante 4 minutos. Cuando la pasta está lista, la máquina se detiene automáticamente y aparece (OFF) en el display.

Manual

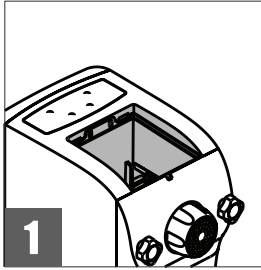
Una vez finalizada la función automática, si queda algo de masa en el cuenco de mezcla, presione la función "Manual" para extruir la masa restante.

El tiempo de cuenta atrás para la función "Manual" es de 5 minutos.

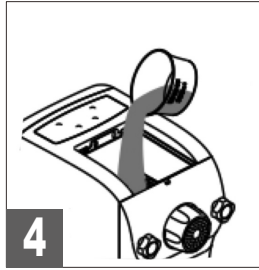
No utilice esta función antes de que el agua y la harina se mezclen bien; de lo contrario puede causar mal funcionamiento, que afecta la vida útil de la máquina. Este aparato puede identificar de forma inteligente la densidad de la mezcla de harina y agua. Es normal de que el eje de mezcla se invierta repetidamente durante el proceso. Si la pantalla digital "E1" después de invertir repetidamente, verifique si la harina está demasiado seca o si hay objetos extraños en el interior. Si no hay objetos extraños en el interior, agregue la cantidad adecuada de agua y elija "Manual". Si aún no puede funcionar normalmente, sugerimos desconectarlo de la energía y limpiar la harina en el disco y comprobar si la masa u otro objeto están obstruyendo.

- Vu elva a conectar la alimentación y continúe utilizándola; si aún muestra "E1", comuníquese con el servicio técnico.
- No agregue ningún objeto no líquido excepto harina durante el proceso de trabajo. (Los huevos deben mezclarse con el agua).
- No abra la tapa superior, desenrosque la tuerca del disco par toque el eje de mezcla con la mano mientras el aparato está en funcionamiento. Puede causar lesiones graves.

PROCESO DE FABRICACIÓN DE PASTA



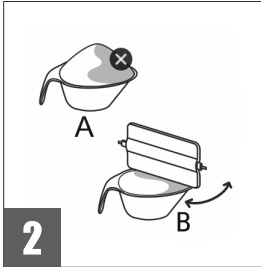
1 Inserte la cubierta superior en la carcasa con la bayoneta apuntando al agujero en el frente del tazón de mezcla. Presione hacia abajo hasta escuchar un clic, luego abra la tapa superior.



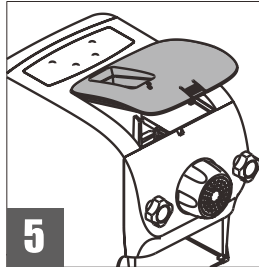
4 Vierta la harina en un tazón para mezclar.



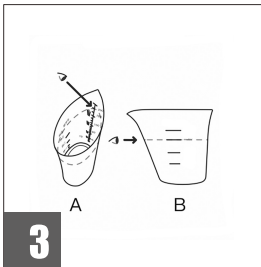
7 Después de unos 10 minutos sonará la alarma de la máquina, la fabricación de los fideos ha terminado.



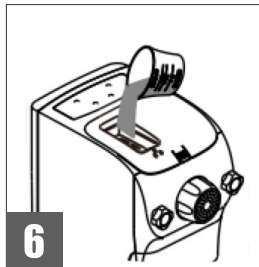
2 Medición de harina : como se muestra en la Figura B, por favor use la espátula para remover el exceso. La cantidad de harina indicada es con la taza al ras. El exceso, como muestra la figura A, no es lo correcto.



5 Inserte la cubierta superior en el lugar correcto del cuerpo.



3 Medición de agua: coloque la taza medidora de agua sobre la mesa para ver de frente y horizontalmente.



6 Enchufar, presione el botón "On/Off ". Presione el botón automático según la cantidad de harina. Cuando el eje de mezcla comienza a moverse, vierta la cantidad adecuada de agua de acuerdo con la proporción de harina y agua en la tabla de referencia.

Consejos: los orificios en el fondo de la taza de goteo no se pueden obstruir, deben poder verter agua lentamente.

No vierta jugo de vegetales o una mezcla líquida de agua y huevos en la taza de goteo de la izquierda, viértalas directamente a través de la muesca derecha en la cubierta superior.

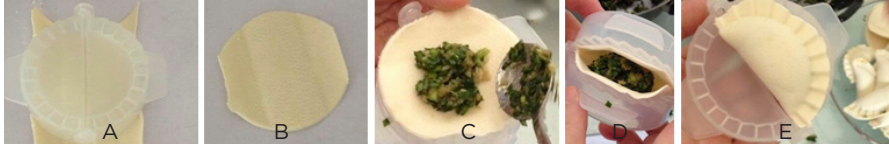
Mezcle los huevos con agua para medir cuando prepare fideos de huevo. No agregue la mezcla de huevo y agua a la harina directamente.

ATENCIÓN No use vegetales licuados, solo jugo. Use la muesca correcta en la tapa superior.

HERRAMIENTA DE RAVIOLES

La máquina está equipada con un accesorio para hacer raviolos.

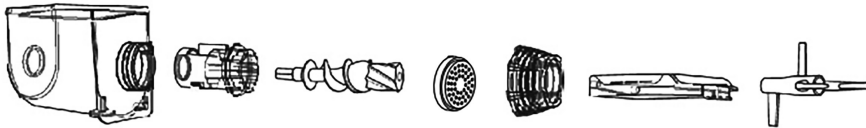
- A.+B.) Extiende una fina capa de masa sobre una tabla de cortar y recorte la forma de los raviolos con el accesorio
- C.) Colocar la forma de pasta que se obtiene directamente sobre el accesorio y rellenar con el relleno deseado.
- D.) Cierre el accesorio haciendo juego con los lados, presione ligeramente.
- E.) Retire los raviolos terminados.



LIMPIEZA Y CUIDADO

1. Limpieza

Limpie las piezas en el tazón inmediatamente con agua y detergente adecuados después de terminar de hacer fideos. Lave con cuidado las partes en contacto con la harina.



Método de limpieza: primero desmonte todas las piezas en un tazón y colóquelas en un lugar con agua limpia y limpiar con un paño. Seque con un paño seco y luego móntelos.

Después de limpiar y montar la máquina, colóquela en un lugar seguro, lejos de fuego, humedad, luz solar directa y alejada de niños.

No sumerja el cuerpo en agua u otros líquidos para evitar descargas eléctricas.

Asegúrese de que el cajón de almacenamiento y todos los accesorios estén limpios y secos.

Es más fácil limpiar la pasta que queda en el recipiente de mezcla y los discos después de que se seque.

2. Método de limpieza de los discos de extrusión

Cuando se produzcan los fideos, desenrosque la tuerca de los discos, retire los discos, póngalos en un lugar ventilado durante aproximadamente 2 horas. Después

de que la harina esté seca, golpee suavemente el disco, luego lavar con agua y detergente o jabón.

Preguntas Frecuentes

- 1. No llega corriente a la máquina.**
El enchufe hace mal contacto o está desenchufada.
- 2. La máquina para hacer pasta no extruye los fideos.**
 - (1) Poso demasiada agua: Saque la masa en un tazón, rómpala en trozos del tamaño de maní, agregue la cantidad adecuada de harina y presione la función manual.
 - (2) Puso muy poca agua: Saque el disco de extrusión usado, reemplácelo por uno nuevo, agregue la cantidad adecuada de agua y presione la función manual.
- 3. ¿Qué tipo de fideos podemos hacer?**
Ofrecemos 8 discos diferentes, que pueden hacer 8 formas diferentes de fideos. También puede agregar huevo o jugo para hacer diferentes sabores de fideos.
- 4. ¿Cómo lidiar con la masa restante?**
 - (1) La masa está demasiado húmeda o la harina está humedecida. Asegúrese de que la harina esté almacenada en un recipiente seco. Haga fideos nuevamente después de ajustar la cantidad de agua de acuerdo con tabla de referencia de proporción de harina y agua.
 - (2) No ha limpiado el tazón de mezcla, el eje de mezcla y el disco de extrusión antes de usarlos. Asegúrese de que las piezas estén secas.
 - (3) Agregó agua en el orden incorrecto o usó harina incorrecta.
- 5. ¿Cómo utilizar correctamente la taza dosificadora de harina?**
Ponga toda la harina en una taza de harina. Utilice la espátula para remover el exceso de harina en la parte superior de la taza. Esa es una taza de harina (para 1-2 personas, alrededor de 230 g).
- 6. ¿Los fideos se parten o se agrietan?**
 - (1) Los fideos tienen más rebabas o grietas al principio y al final de extrusión, debido a la mezcla. Agregue huevos o la cantidad adecuada de aceite, los fideos pueden quedar suaves.
 - (2) Si tiene suficiente tiempo, puede romper los fideos en trozos del tamaño de un maní y devuélvalos al tazón para mezclar. Luego presione la función manual, extruyendo la masa de nuevo. Cuantas más veces se repita, más suaves serán sus fideos.
- 7. ¿No es conveniente limpiar los discos?**
Si. Deje que la harina se seque en el disco, golpéelo ligeramente sobre una superficie dura, la harina se caerá automáticamente.
- 8. ¿Cómo hacer fideos con éxito?**
 - (1) Utilice nuestra taza medidora de harina y nuestra taza medidora de agua para contener harina y líquidos. La proporción de harina y líquido debe estar estrictamente de acuerdo con las instrucciones.
 - (2) Primero vierta la harina en un tazón, cubra la tapa superior. Una vez que la máquina esté funcionando, vierta agua en la bandeja de goteo directamente, o

vierta lenta y uniformemente los líquidos de la agujeros en la cubierta superior.

9. **¿Algún requisito para el uso de harina?**
Recomendamos utilizar harina de gluten medio o alto.
10. **Queda una pequeña cantidad de harina después de terminar.**
Primero apaga la máquina, saca la masa restante y ponlos juntos.
Después de volver a colocar la masa en el tazón, presione el botón "Manual", la máquina continuará extruyendo los fideos.
11. **Los fideos están calientes cuando salen y se pegan, cómo lidiar con eso?**
 - (1) Después de que salgan los fideos, espolvoree un poco de harina, puede hacer que los fideos sean más suaves y no se peguen.
 - (2) Corte los fideos a una longitud adecuada.
12. **¿Por qué se rompen los fideos?**
En la mayoría de los casos, se debe a que el agua no es suficiente; por favor agregue agua según la proporción de las instrucciones.

RECICLADO



Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos.

Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana debido a la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver tu dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida en su ciudad y siga las normas vigentes.

INFORMACIÓN Y MANTENIMIENTO

Si tiene preguntas o inquietudes sobre su producto, visite nuestro sitio web: **www.westinghousehomeware.com**, o contacte a nuestras oficinas/agentes en el extranjero.
Conforme a nuestra política de desarrollo continuo de productos, nos reservamos el derecho de cambiar las especificaciones del producto, el envase y la documentación sin previo aviso.

GARANTÍA

Este producto esta garantizado contra materiales defectuosos y mano de obra por un periodo de doce meses a partir de la fecha de compra. La obligaci6n del vendedor bajo esta garantia se limita a dar servicio a la unidad y reemplazar las piezas defectuosas. Esta garantia quedara sin efecto si el producto ha sido manipulado, dañado por accidente, dañado de alguna otra manera por un uso indebido o si se ha comprado de segunda mano. Todos los pedidos de producci6n tienen inspecciones de calidad. En el improbable caso de una deficiencia, comuniquese con el distribuidor donde adquirió este producto.

GaranUa limitada a 12 meses

Tipo de aparato:.....

N° de modelo:.....

Fecha de compra:.....

Producto comprado en:.....

Su nombre:.....

Direcci6n:.....

.....

.....

.....

Telefono:.....

N° de serie:.....

¡IMPORTANTE!

Por favor guarde esta garantia junto con el recibo de compra, ambos deben ser presentados junto con el producto. En caso contrario la garantia no tendra validez.

SERVICIO TECNICO:

Araoz de Lamadrid 1930 - Barracas,CABA Lunes a Viernes de 10 a 15hs

TEL: (011) 5353-037 4

EMAIL: rma@fagsystems.com.ar

ES



® and Westinghouse are trademarks of
Westinghouse Electric Corporation, a USA company.
Used under license by Westinghouse Homeware (HK) Co.
All Rights Reserved.

M3H • 08 /21