

# PastaVision

CORDLESS ELECTRIC PASTA COOKER  
CUISEUR A PATES ELECTRONIQUE ET SANS FIL



**Instruction Manual / Guide d'utilisation**

PV100

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed:**

1. Read all instructions.  
When reading, please refer to the page of illustrations to relate the pictures and text. The appliance should be used strictly in accordance with these instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles.
3. To prevent fire, electric shock and injury, do not immerse cord, plugs, base or appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Please use and keep the appliance and its supply cord out of the reach of children. Warn other users, especially children, of the possible dangers (e.g.: escaping steam, hot water, hot lid, etc).
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance which has been damaged in any way or has a defective cord or plug. Return it to the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. For corded models : always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. For all models : to disconnect, switch-off the appliance and then remove plug from wall outlet.
12. Do not use the appliance for other than intended use.
13. High temperatures are generated during use which could cause burns. Always lift the pasta cooker by the handle.
14. Do not place the base of your appliance in a metal tray. If water spills over into the tray, and a build-up occurs, it could become dangerous to touch.
15. Position the pasta cooker to the rear of work surfaces to prevent overhanging of the power cord. Water can remain hot for a considerable time after boiling and can present a scald hazard.
16. **WARNING** : this appliance must never be filled on its base.
17. An electrical appliance should not be used if it has been dropped at any time. In such cases, please contact your authorized service center.
18. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.
19. Do not use the appliance for more than two consecutive operating cycles. Ensure that the appliance is allowed to cool for at least 30 minutes after every two consecutive batches.
20. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

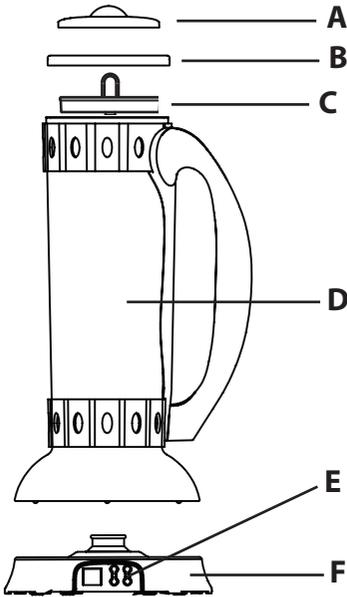
### HOUSEHOLD USE ONLY

- A. A short power cord is provided to reduce the risks of resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord accidentally.
- B. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If an extension cord is used :
  - 1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
  - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
  - 3) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

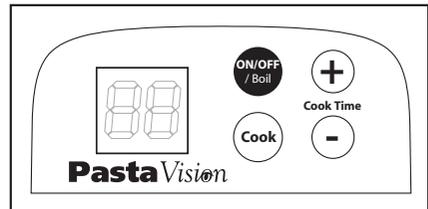


**PREHEATING OF THE APPLIANCE IS NOT NECESSARY.**

# GETTING TO KNOW YOUR PASTA COOKER



- A** - Interlocking Lid
- B** - Interlocking Strainer
- C** - Locking Pasta Tray
- D** - Cooking Tube
- E** - Control Panel
- F** - Power Base



Control Panel close-up

## OPERATING INSTRUCTIONS

### BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Before using your pasta cooker for the first time, you should clean (see cleaning section) and then operate the appliance in the "Boil Water" cycle at least once (2 - 3 times recommended) following the instructions below. This will remove any dust or residues remaining from the manufacturing process.

### GENERAL

This appliance is an Cordless Electric Pasta Cooker, that cooks your pasta in five easy steps:

1. Boil Water
2. Add Pasta
3. Cook
4. Drain Water from Pasta
5. Serve

### BOIL WATER

1. With the Cooking Tube removed from the Power Base, insert the Locking Pasta Tray into the bottom of the Cooking Tube and lock it into place by turning in a clockwise direction then add up to 1.5 L. (6 cups) of water into the Cooking Tube. Next place the Interlocking Strainer on the Cooking Tube and lock it into place by turning in a clockwise direction. Lastly place the Interlocking lid onto the Interlocking Strainer and lock it into place by turning in a counter-clockwise direction.
2. Place the Cooking Tube on the Power Base and plug the Power Base into a standard wall outlet.
3. Press the "ON / OFF / BOIL" button on the Control Panel. The display on the control panel will turn on and the unit will go into the water boil mode. The timer's display numbers will rotate in a clockwise direction indicating that the unit is in the boil mode.
4. Once the water has boiled, the appliance's power base will beep and flash "00" indicating the completion of the boil cycle.

## ADD PASTA

1. Once completed the Boil cycle, the appliance's Power Base will beep and flash "00" indicating that you must add pasta to your Pasta Cooker.
2. Carefully remove both the Interlocking Lid and Interlocking Strainer by turning them counter-clockwise and removing them from Cooking Tube.
3. Add up to 250 g. (8 oz.) of pasta into the cooking tube being careful not to overfill the pasta tube past the MAXIMUM water level indicated on the unit.



**DO NOT OVERFILL THE PASTA COOKER.  
DO NOT ADD MORE THAN 1.5 L. (5.5 CUPS) OF WATER.**

## COOK

1. Replace the Interlocking Strainer and Interlocking Lid by turning the Interlocking Strainer clockwise and the Interlocking Lid counter-clockwise until they lock into place.
2. Press the "COOK" button and select the appropriate cooking time to cook your pasta. PLEASE NOTE: the default cook time for your Pasta Cooker is 6 minutes. You can adjust the cook time cycle to be as little as 1 minute all the way up to 20 minutes by pressing the "+" and "-" keys on the control panel\*
3. Within 5 seconds after you select the desired cooking time, your Pasta Cooker will start the cooking cycle.

*\*As a guideline we recommend the following cooking times for different Pasta types.*

SHAPE	TYPE	COOKING TIME
Spaghetti	Fresh	7 - 8 minutes
Spaghetti	Dried	10 - 11 minutes
Macaroni	Dried	9 - 10 minutes

Use the above table as a guideline for the amount of time that is required to cook your pasta. As with any pasta cook until desired tenderness.

## DRAIN WATER FROM PASTA

1. Once completed the Cook cycle, the appliance's Power Base will beep and flash "00" indicating that the Cook cycle is completed.
2. Carefully remove the Interlocking Lid by turning it clockwise and removing it from the Cooking Tube. Make sure that the interlocking strainer is STILL LOCKED IN PLACE.
3. Remove the Cooking Tube from the Power Base and drain the water from the Pasta.
4. Your Pasta is cooked and ready to serve.



**DO NOT PLACE THE COOKING TUBE BACK ON THE POWER BASE AFTER HAVING DRAINED THE WATER FROM THE PASTA AND PUSH THE COOK BUTTON AS YOU WILL BURN THE PASTA**



**DO NOT USE THE APPLIANCE FOR MORE THAN TWO CONSECUTIVE OPERATING CYCLES. ENSURE THAT THE APPLIANCE IS ALLOWED TO COOL FOR AT LEAST 30 MINUTES AFTER EVERY TWO CONSECUTIVE BATCHES.**

## HOW TO COOK DIFFERENT DISHES USING YOUR PASTA COOKER

### Beef & Macaroni

1. Put up to 1.5 L (6 cups) of water into the cooking tube and boil the water by pressing the "ON/OFF/BOIL" button.
2. Once the base beeps and flashes "00", add your Macaroni to the Pasta Cooker and cook your Macaroni for 9 - 10 mins or to desired tenderness.
3. Drain the water from the cooked Macaroni.
4. Add your browned beef & hot sauce mix to your pasta and stir or gently shake the cooking tube from side to side to mix your macaroni, browned beef & sauce together.
5. Serve!

### Mac & Cheese

1. Put up to 1.5 L (6 cups) of water into the cooking tube and boil the water by pressing the "ON/OFF/BOIL" button.
2. Once the base beeps and flashes "00", add your Macaroni to the Pasta Cooker and cook your Macaroni for 9 - 10 mins or to desired tenderness.
3. Drain the water from the cooked Macaroni.
4. Mix cheese powder, butter and milk in separate cup.
5. Add your cheese mix to your pasta and stir or gently shake the cooking tube from side to side to mix your macaroni, cheese sauce mix together.
6. Serve!

### Fresh Ravioli & Sauce

1. Put up to 1.5 L (6 cups) of water into the cooking tube and boil the water by pressing the "ON/OFF/BOIL" button.
2. Once the base beeps and flashes "00", add your Fresh Ravioli to the Pasta Cooker and cook your Ravioli for 9 - 10 mins or to desired tenderness.
3. Drain the water from the cooked Ravioli
4. For best results heat your sauce prior to adding it to the cooked Ravioli.
5. Add your hot pasta sauce to your Ravioli and stir or gently shake the cooking tube from side to side to mix your Ravioli and sauce together.
6. Serve!

## CLEANING YOUR PASTA COOKER

**WARNING: Failure to follow these cleaning instructions could damage your appliance, and/or risk of electric shock.**



**DO NOT SUBMERGE YOUR PASTA COOKER OR ITS POWER BASE IN WATER, AS THE ELECTRICAL CONNECTIONS AND THE SWITCHES MUST NOT COME INTO CONTACT WITH WATER.**

1. Unplug your Pasta Cooker from the Wall Outlet, and allow it to cool
2. Clean the Power Base only if necessary with a damp cloth or sponge. Dry with a soft dry cloth.
3. Clean the exterior of the Cooking Tube with a damp cloth or sponge. Dry with a soft dry cloth.
4. Remove the Interlocking Lid, Interlocking Strainer, and Locking Pasta Tray from the Cooking Tube by turning the Interlocking Lid in a clockwise direction and both the Interlocking Strainer and Locking Pasta Tray in a counter-clockwise direction and clean them in a soap and water solution, or run them through the dishwasher.
5. Clean the interior of the Cooking Tube with a damp cloth or sponge. If necessary you can clean the interior of the Cooking Tube with soap and water. Let soak and rinse multiple times with clean water.
6. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez observer certaines règles élémentaires de sécurité.

1. Lisez attentivement toutes les directives de fonctionnement accompagnant l'appareil et conservez-les afin de pouvoir vous y référer au besoin. Lors de la lecture du présent guide d'utilisation, veuillez vous référer à la page contenant des illustrations afin de bien comprendre les explications. L'appareil doit être utilisé strictement en conformité avec les directives contenues dans le présent document.
2. Ne touchez pas les surfaces ou les composantes de l'appareil qui chauffent, chauffantes ou pourraient devenir chaudes. Utilisez toujours des moufles pour manipuler l'appareil. Placez toujours l'appareil sur une surface à l'épreuve de la chaleur.
3. Afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, n'immergez pas le cordon, les fiches, la base ni l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une étroite supervision par un adulte est obligatoire lorsque des enfants utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité. Conservez toujours l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Prévenez d'éventuels utilisateurs et toute personne à proximité, surtout les enfants, des dangers possibles (par ex. de la vapeur, l'eau chaude, un couvercle chaud, etc.)
5. Débranchez toujours l'appareil du réseau électrique lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de manipuler ses composantes pour les enlever, les nettoyer ou les remettre en place.
6. Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, si l'appareil fonctionne mal ou est endommagé de quelque façon que ce soit. Dans ce cas, apportez l'appareil au centre de service autorisé le plus près de chez vous afin de le faire inspecter, réparer ou ajuster.
7. N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux vendus avec l'appareil et expressément recommandés par le fabricant car vous risquez autrement d'entraîner un risque d'incendie ou de choc électrique ou de blessure.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre dans le vide sur le coin d'un comptoir ou d'une table et ne le laissez pas entrer en contact direct avec une surface chaude.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une surface chaude ou chauffante, telle une cuisinière (électrique ou au gaz).
11. Pour les modèles dotés de cordon d'alimentation, branchez toujours le cordon d'alimentation sur l'appareil d'abord puis, branchez-le sur une prise de courant murale. Pour tous les modèles: pour débrancher l'appareil, éteignez-le d'abord, puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
12. N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été fabriqué.
13. Cet appareil génère une importante quantité de chaleur lorsqu'il fonctionne, suffisamment pour causer des blessures. Par conséquent, il est indispensable pour votre sécurité de toujours soulever le cuiseur à pâtes à l'enfant par la poignée.
14. Ne placez pas la base de cet appareil sur un plateau ou une plaque de métal. Si de l'eau s'écoule sur le plateau et/ou s'y accumule, il pourrait être devenu dangereux d'y toucher.
15. Placez le cuiseur à pâtes au fond de la surface de travail ou du comptoir afin d'éviter que le cordon d'alimentation ne pende dans le vide. L'eau qui a bouilli peut demeurer chaude très longtemps après l'ébullition et présenter un risque de brûlure.
16. Avant de verser l'eau qui se trouve dans le réservoir, attendez que le liquide ne soit pas en ébullition puis, versez doucement. Si le cuiseur à pâtes est trop incliné le couvercle peut se soulever ou tomber.
17. **AVERTISSEMENT** : Le remplissage du tube de cuisson de cet appareil ne doit jamais être lorsque celui-ci est placé sur la base.
18. Un appareil électrique qui est tombé au sol ne doit jamais être utilisé. Si cela survient, communiquer directement et sans délai avec le centre de service le plus près de chez vous.
19. N'employez pas l'appareil pour plus de deux cycles consécutifs d'opération. Assurez-vous qu'on permet à l'appareil de se refroidir pendant au moins 30 minutes après chaque deux cycles consécutifs.
20. L'attention extrême doit être employée en déplaçant un appareil contenant des liquides chauds.

## CONSERVEZ CES DIRECTIVES

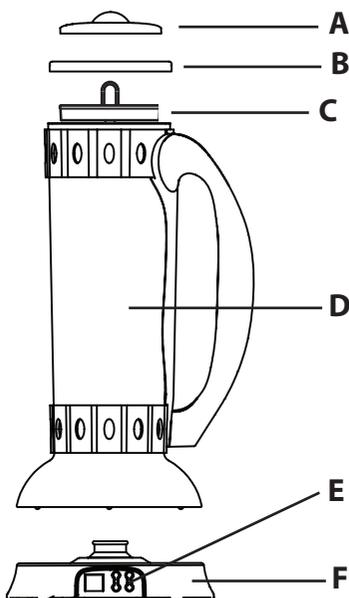
### APPAREIL FABRIQUÉ POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

- A. Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation court (ou amovible, selon les modèles) dans le but de réduire les risques qu'une personne trébucher dessus ou qu'il ne s'emmêle.
- B. Un cordon prolongateur peut être utilisé avec cet appareil en autant qu'il le soit avec la plus grande précaution.
- C. Si vous raccordez l'appareil au réseau électrique par l'entremise d'un cordon prolongateur, veillez à ce que:
  - 1) le cordon prolongateur supporte une tension égale ou supérieure aux paramètres indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil ;
  - 2) si l'appareil est de type mis à la terre, la fiche du cordon prolongateur doit comporter trois broches et ;
  - 3) le cordon prolongateur ne soit pas positionné de manière à ce qu'il ne pende pas sur le rebord d'un comptoir ou d'une table et qu'un enfant puisse tirer dessus et faire tomber l'appareil.

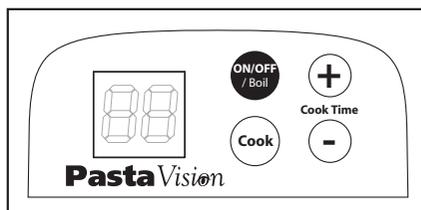


**LE PRÉCHAUFFAGE DE L'APPAREIL N'EST PAS NÉCESSAIRE.**

# DESCRIPTION DE VOTRE CUISEUR À PÂTES



- A - Couvercle verrouillable
- B - Panier verrouillable
- C - Plateau de pâtes verrouillable
- D - Tube de cuisson
- E - Panneau de commande
- F - Base chauffante



Vue rapprochée du panneau de commande

## DIRECTIVES DE FONCTIONNEMENT AVANT DE FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL POUR LA TOUTE PREMIÈRE FOIS

Avant d'utiliser votre cuiseur à pâtes pour la toute première fois, vous devez le nettoyer à fond (consultez la section « NETTOYAGE DE VOTRE CUISEUR À PÂTES ») et faire bouillir de l'eau – que de l'eau – dans l'appareil au moins une fois (2 ou 3 fois sont recommandées) en suivant les directives ci-dessous. Cela aura pour effet de débarrasser les composants de tous les résidus consécutifs au procédé de fabrication.

### GÉNÉRAL

Cet appareil est un cuiseur à pâtes sans fil qui cuit vos pâtes en quatre étapes simples :

1. Faites bouillir de l'eau
2. Ajoutez les pâtes et faites-les cuire
3. Retirer l'eau et les pâtes du tube de cuisson
4. Servez

### PORTER L'EAU À ÉBULLITION

1. Tandis que le tube de cuisson ne se trouve pas sur la base chauffante mettez le Plateau de pâtes au fonds du tube de cuisson et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouillé en place, versez 1,5 litres d'eau (6 tasses) dans celui-ci puis mettez en place le panier verrouillable et le couvercle verrouillable en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre afin qu'ils soient bien verrouillés en place.
2. Placez le tube de cuisson sur la base chauffante et branchez la base sur une prise de courant domestique.
3. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation/bouillir (ON/OFF/BOIL) se trouvant sur le panneau de commande. L'affichage sur le panneau de commande s'allumera et l'appareil entreprendra de chauffer l'eau afin de la porter à point d'ébullition. Le symbole de la minuterie à l'affichage défilera dans le sens des aiguilles d'une montre confirmant ainsi que l'appareil est en mode de chauffage de l'eau vers le point d'ébullition.
4. Une fois que l'eau boue, la base chauffante de l'appareil émettra une tonalité et les chiffres « 00 » clignoteront à l'affichage indiquant la fin du cycle de chauffage de l'eau jusqu'au point d'ébullition.

## AJOUT DES PÂTES ET CUISSON

1. Une fois que l'appareil a atteint la fin du cycle de chauffage de l'eau jusqu'au point d'ébullition, la base chauffante de l'appareil émettra une tonalité et les chiffres « 00 » clignoteront à l'affichage pour vous indiquer que le moment est venu de mettre les pâtes dans le tube de cuisson.
2. Retirez avec précaution le couvercle verrouillable et le panier verrouillable sur le dessus du tube de cuisson en les tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
3. Ajoutez la quantité désirée de pâtes dans le tube de cuisson en veillant à ce que l'eau bouillante ne dépasse pas le niveau maximal indiqué sur le tube lui-même.



**NE METTEZ PAS TROP DE PÂTES DANS LE TUBE DE CUISSON.  
NE VERSEZ PAS PLUS DE 1,5 LITRES D'EAU (6 TASSES) À LA FOIS DANS LE TUBE DE CUISSON.**

4. Remettez le panier verrouillable et le couvercle verrouillage en place, en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre afin qu'ils soient bien verrouillés en place.
5. Appuyez sur la touche de cuisson (COOK) se trouvant sur le panneau de commande et sélectionnez la durée de cuisson appropriée à la quantité de pâtes à cuire.  
REMARQUE : La durée implicite de cuisson est de six (6) minutes. Il est possible cependant de modifier la durée de cuisson en ajoutant une minute pas exemple, ou même, jusqu'à vingt (20) minutes, et ce, en appuyant sur les touches + et/ou - sur le panneau de commande\*.
6. Dans les cinq (5) secondes suivant le réglage de la durée de cuisson appropriée, le cuiseur à pâtes débutera le cycle de cuisson.

\* À titre indicatif, nous vous recommandons les durées de cuisson suivantes.

FORME	TYPE	DURÉE DE CUISSON
Spaghetti	Pâtes fraîches	7 à 8 minutes
Spaghetti	Pâtes sèches	10 à 11 minutes
Macaroni	Pâtes sèches	9 à 10 minutes

Guidez-vous sur le tableau ci-dessus pour déterminer la durée de cuisson appropriée à la cuisson de vos pâtes. La tendreté des pâtes demeure une affaire de goût personnel, ce sera à vous de décider.

## ÉGOUTTAGE DES PÂTES

1. Une fois que l'appareil a atteint la fin du cycle de cuisson des pâtes, la base chauffante de l'appareil émettra une tonalité et les chiffres « 00 » clignoteront à l'affichage pour vous indiquer que le cycle de cuisson est terminé.
2. Retirez avec précaution le couvercle verrouillable sur le dessus du tube de cuisson en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Assurez-vous que le panier d'égouttage est toujours bien verrouillé en position.
3. Retirez le tube de cuisson de sur la base chauffante et versez l'eau qu'il contient dans l'évier.
4. Les pâtes dans le tube de cuisson sont maintenant prêtes à servir.
5. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter votre sauce préférée et la mélanger aux pâtes directement dans le tube de cuisson.

REMARQUE : Si vous faites cela, assurez-vous de bien laver le tube de cuisson par la suite – consultez la section « NETTOYAGE DE VOTRE CUISEUR À PÂTES » ci-après.



**N'EMPLOYEZ PAS L'APPAREIL POUR PLUS DE DEUX CYCLES CONSÉCUTIFS D'OPÉRATION. ASSUREZ-VOUS QU'ON PERMET À L'APPAREIL DE SE REFROIDIR PENDANT AU MOINS 30 MINUTES APRÈS CHAQUE DEUX CYCLES CONSÉCUTIFS.**

# NETTOYAGE DE VOTRE CUISEUR À PÂTES

**AVERTISSEMENT : Le fait de ne pas respecter les directives suivantes, quant au nettoyage de l'appareil, pourrait entraîner un risque de dommages à l'appareil ou d'électrocution.**



**NE SUBMERGEZ PAS VOTRE CUISEUR DE PÂTES OU SA BASE CHAUFFANTE DANS L'EAU, CAR LES RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES ET LES COMMUTATEURS NE DOIVENT PAS ENTRER EN CONTACT AVEC L'EAU.**

1. Débranchez votre cuiseur à pâtes de la prise de courant murale et laissez-le revenir à température ambiante.
2. Nettoyez la base chauffante – si nécessaire – à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide. Asséchez le tout avec un chiffon sec.
3. Nettoyez l'extérieur du tube de cuisson à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide. Asséchez la paroi extérieure à l'aide d'un chiffon sec.
4. Enlevez le couvercle verrouillable, le panier verrouillable et le plateau à de pâtes verrouillable du tube de cuisson en les tournant dans un sens anti-horaire et nettoyez-les dans une solution de savon et de l'eau.
5. Nettoyez l'intérieur du tube de cuisson avec un chiffon ou une éponge humide. Si cela est nécessaire, utilisez du savon et de l'eau. Laissez tremper le tube de cuisson pendant quelques minutes et rincez-le sous le robinet.
6. Tout autre entretien devrait être exécuté par un technicien autorisé.

## **Having Trouble / Need Help?**

Please visit

[www.pastavision.com](http://www.pastavision.com)

## **Problèmes / Besoin d'Aide?**

S.V.P. Visitez

[www.pastavision.com](http://www.pastavision.com)