

KitchenAid[®]

PASTA PRESS ATTACHMENT

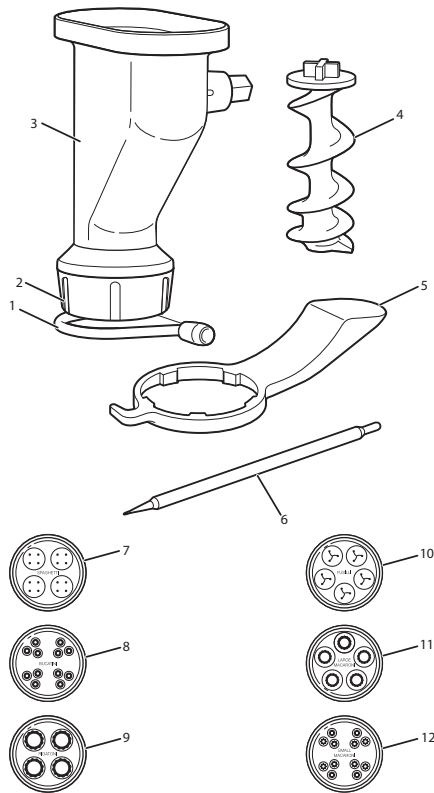
KSMPEXTA

PRODUCT GUIDE



W11668778A

PARTS AND FEATURES



- 1. Cutter
- 2. Pasta Ring
- 3. Housing
- 4. Auger
- 5. Dough Pusher/Combo Tool
- 6. Cleaning Tool

PASTA PLATES

- 7. Spaghetti
- 8. Bucatini
- 9. Rigatoni
- 10. Fusilli
- 11. Large Macaroni
- 12. Small Macaroni

PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To avoid risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. Unplug the Stand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience or 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.
5. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of feed and discharge openings.

6. Do not feed dough by hand. Always use the Combo Tool to push food.
7. 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.
8. The use of accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury to persons.
9. Do not use the appliance outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
11. Do not let the cord contact hot surfaces, including the stove.
12. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
13. Turn the appliance off (Off/0), unplug from the outlet and detach the PASTA PRESS ATTACHMENT from the appliance before cleaning and when not in use. Turn the appliance off (Off/0) and make sure the motor stops completely before putting on or taking off parts.
14. Also see the Important Safeguards section included in the Stand Mixer Owner's Manual and/or Product Guide.
15. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
16. Refer to the "Care and Cleaning" section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

GETTING STARTED

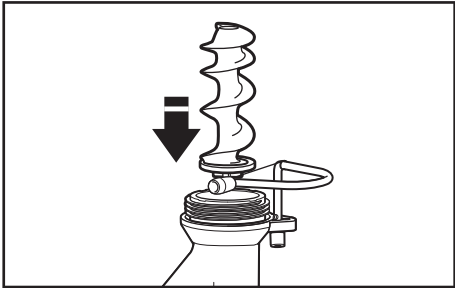
CHOOSING THE RIGHT PASTA PLATE

PASTA PLATE		RECOMMENDED STAND MIXER SPEED	RECOMMENDED EXTRUSION LENGTH
SPAGHETTI		10	Approximately 9 1/2" (24.0 cm)
BUCATINI		10	Approximately 9 1/2" (24.0 cm)
RIGATONI		6	Approximately 1 1/2" (4.0 cm)
FUSILLI		3	Approximately 1 1/2" (4.0 cm)
LARGE MACARONI		6	Up to 2" (5.0 cm)
SMALL MACARONI		6	Up to 1 1/2" (4.0 cm)

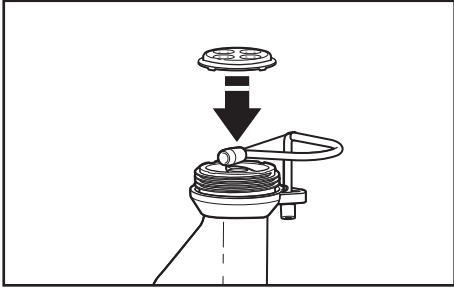
PRODUCT ASSEMBLY

ASSEMBLING THE PASTA PRESS

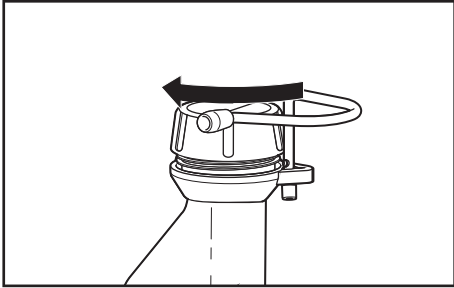
1. Rotate Cutter away from the Housing base so that the Auger may be inserted. Insert Auger into Housing base, cross-tab first. Auger should settle completely inside of Housing.



2. Place selected pasta plate onto Housing base so that the pasta plate's tab inserts into Auger base.

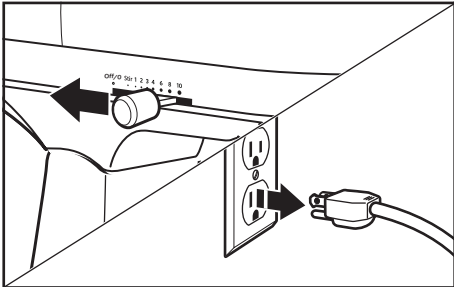


3. Screw Pasta Ring onto Housing base until it is seated firmly in place.



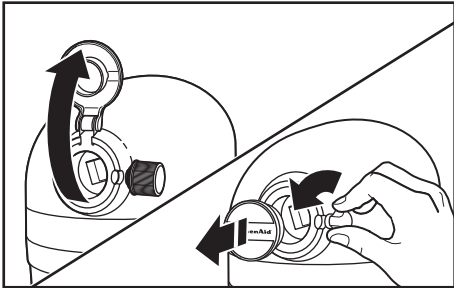
ATTACHING THE PASTA PRESS

1. Turn Stand Mixer off (Off/0) and then unplug.

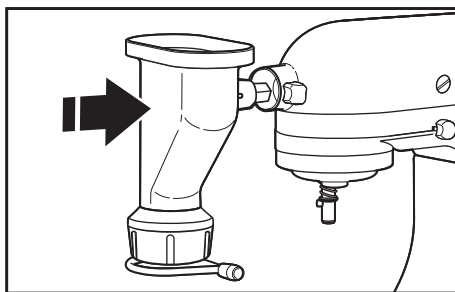


2. **For Stand Mixers with a hinged attachment hub cover:** Flip up to open.

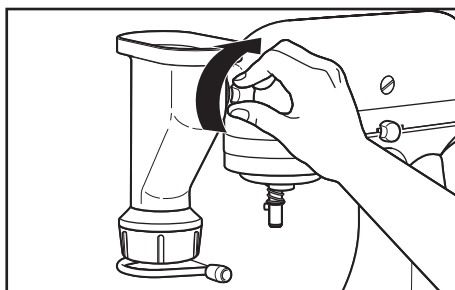
For Stand Mixers with a removable attachment hub cover: Turn the attachment knob counterclockwise to remove attachment hub cover.



3. Insert attachment shaft Housing into the attachment hub, making certain the power shaft fits into the square hub socket. If necessary, rotate the Pasta Press back and forth. The pin on the attachment Housing fits into the notch of the hub rim when in the proper position.



4. Tighten the Stand Mixer attachment hub knob until the Pasta Press Attachment is completely secured to the Stand Mixer.

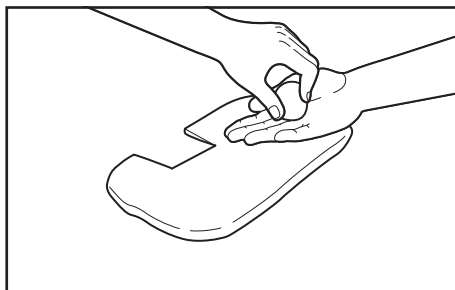


PRODUCT USAGE

MAKING PASTA

IMPORTANT: When using the Pasta Press, do not wear ties, scarves, loose clothing or long necklaces; gather long hair with a clasp.

1. Prepare pasta dough (see "Recipes" section). Form dough into walnut-sized balls.



NOTE: The Pasta Press is designed to be used with pasta dough only. To avoid damaging your Pasta Press, do not insert anything other than pasta dough.

WARNING

Rotating Blade Hazard



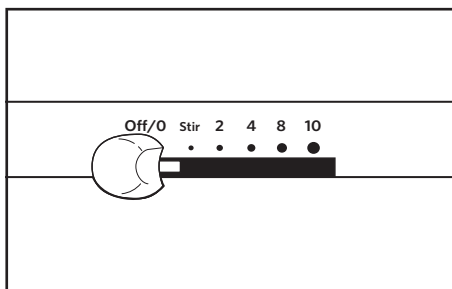
Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

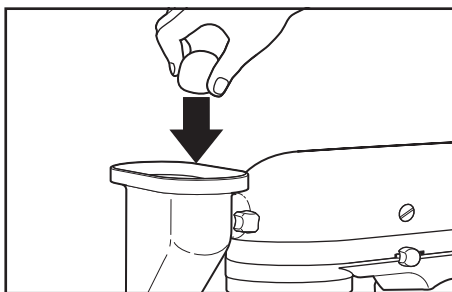
Keep away from children.

Failure to do so can result in amputation or cuts.

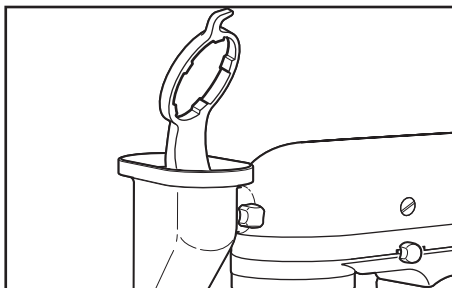
2. Set the Stand Mixer speed, using “Choosing the Right Pasta Plate” chart.



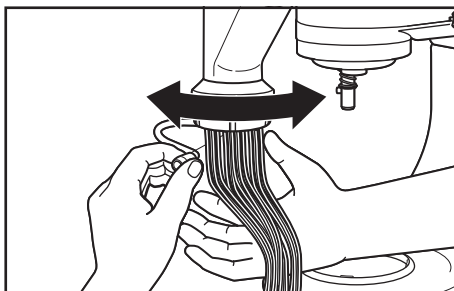
3. Slowly feed walnut-sized balls of dough into the hopper; dough should self-feed through the Auger. Wait until Auger is visible before adding the next piece.



4. Use the Combo Tool to push dough only if dough becomes caught in the Hopper and no longer self feeds.



5. Use the Cutter to cut pasta at desired length as it exits the press. See “Choosing the Right Pasta Plate” for recommended lengths.



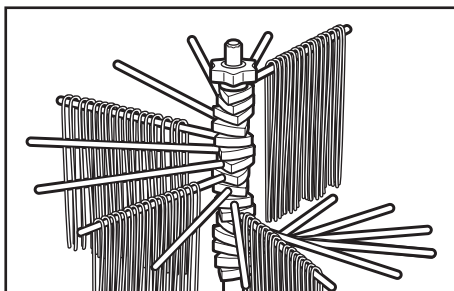
⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let foods that contain perishable ingredients such as eggs, dairy products, and meats remain unrefrigerated for more than one hour.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

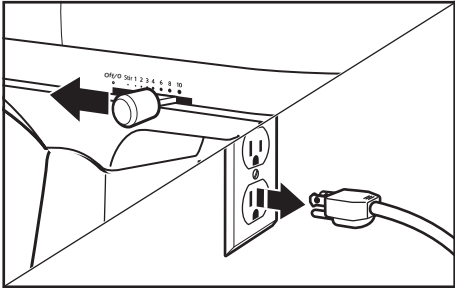
6. Separate pasta after extrusion. Pasta may be cooked immediately. If drying, place long noodles on KitchenAid Drying Rack (KPDR), or dry in a single layer on a towel placed on a flat surface.



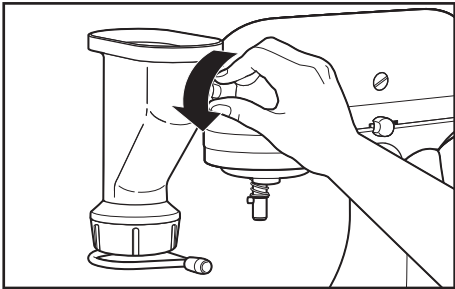
PRODUCT DISASSEMBLY

DISASSEMBLING THE PASTA PRESS

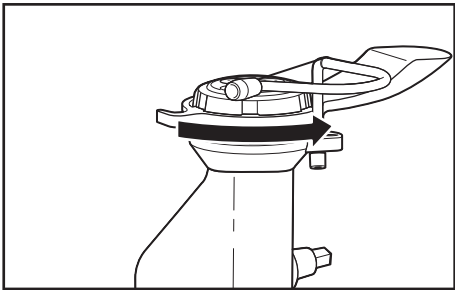
1. Turn Stand Mixer off (Off/0) and then unplug.



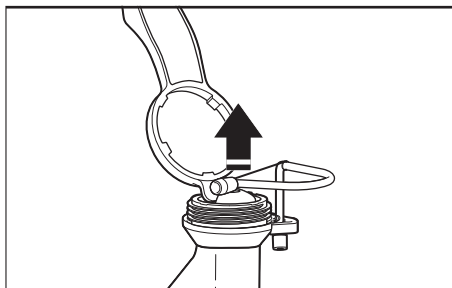
2. Remove the Pasta Press Attachment from the Stand Mixer.



3. Unscrew the Pasta Ring to remove. If Pasta Ring is too tight to remove by hand, slip the wrench side of the Combo Tool over the grooves, and turn as shown. Once the Pasta Ring is off, pop out the Pasta Plate.



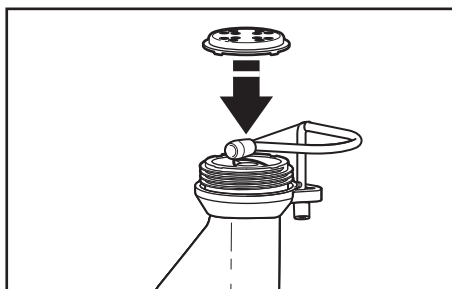
4. Use the combo tool hook to pull the Auger from the Pasta Press Housing.



NOTE: Allow Stand Mixer to rest for at least 1 hour after extruding 2 consecutive pasta dough recipes.

OPTIONAL: If desired, attach the next pasta plate, using the directions in the “Assembling the Pasta Press” section.

IMPORTANT: After removing the Auger from the press Housing, be sure to clean any dried dough from the Auger. See “Care and Cleaning” section for details.



CARE AND CLEANING

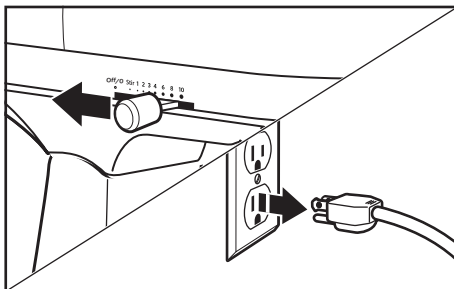
IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

CLEANING THE PASTA ATTACHMENT AND ACCESSORIES

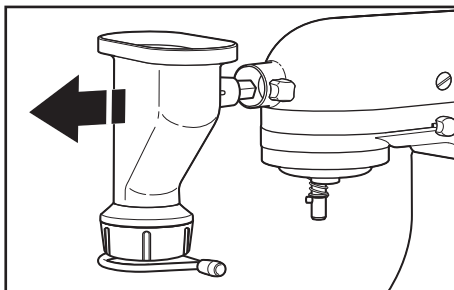
These accessories are designed to be used with pasta dough only. To avoid damaging your Pasta Press, do not insert anything other than pasta dough.

IMPORTANT: Do not use metal objects to clean out the pasta press. Do not wash Housing, Cutter, and Pasta Plates in the dishwasher or immerse in water or other liquids. The Housing, Cutter, and Pasta Plates should be hand washed.

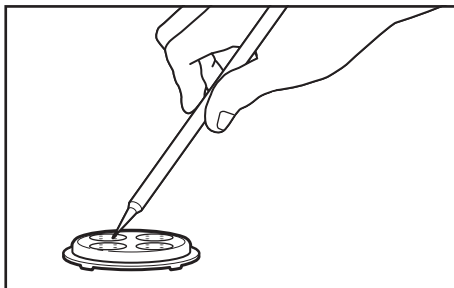
1. Turn Stand Mixer off (Off/0) and then unplug.



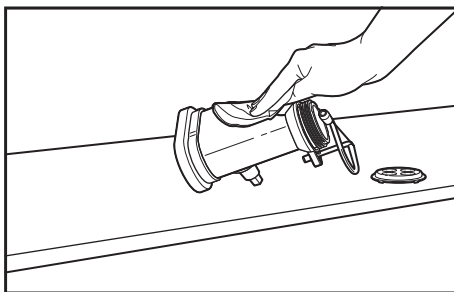
2. Completely disassemble Pasta Press. Use the directions from the "Disassembling the Pasta Press" section.



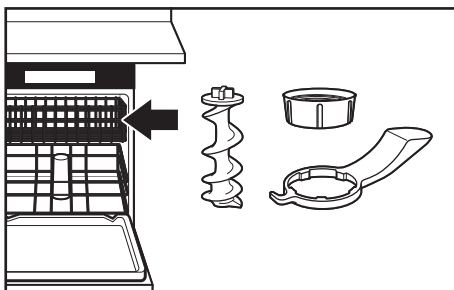
3. Remove completely dried dough with the Cleaning Tool. If necessary, use a toothpick to pick out any remaining dough.



4. Clean the Pasta Press Housing, Cutter, and Pasta Plates by hands only. Clean/Wipe with a soft, damp cloth. Dry thoroughly with a soft dry cloth. Do not immerse in water or other liquids. Do not wash in the dishwasher.



5. Wash the Pasta Ring, Auger and Combo Tool by hand with a soft cloth, in warm sudsy water; or wash in the top rack of the dishwasher.



FOR DETAILED INFORMATION ON CLEANING THE PASTA PRESS:

Visit www.kitchenaid.com/quickstart for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use and clean your Cordless Hand Blender.

RECIPES

COOKING PASTA

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let foods that contain perishable ingredients such as eggs, dairy products, and meats remain unrefrigerated for more than one hour.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Add 10 mL (2 tsp) salt and 15 mL (1 tbs) oil (optional) to 5.7 L (6 qt) boiling water. Gradually add pasta and continue to cook at a boil until pasta is “al dente” or slightly firm to the bite. Pasta floats to the top of the water while cooking, so stir occasionally to keep it cooking evenly. Use a colander to drain.

Dry Pasta - 7 minutes.

Fresh Pasta - 2-5 minutes, depending on noodle thickness.

BASIC EGG NOODLE PASTA

- 4 large eggs
- 3½ cups (830 mL) sifted all-purpose flour
- 1 tbs (15 mL) water
- 1 tsp (2 mL) salt

Break eggs into a glass measuring cup. Check to see that the eggs measure 207 mL (7/8 cup). If less than 207 mL (7/8 cup), add water, 2 mL (1/2 tsp) at a time, until measurement is reached.

Place flour and salt in Stand Mixer bowl. Attach bowl and flat beater. Turn to speed 2 and gradually add eggs and 15 mL (1 tbs) water. Mix for 30 seconds. Stop the Stand Mixer and exchange the flat beater for the dough hook. Turn to speed 2 and knead for 2 minutes.

Let dough rest for 20 minutes.

Remove mixture from bowl and place on a clean surface.

Dough may appear crumbly. Hand knead for 30 seconds to 1 minute or until dough is smooth, pliable, and holds together in a ball.

Form walnut-sized pieces and extrude pasta into desired shape. Separate and dry as desired, following cooking instructions above.

Yield: About 580 g (1¼ pounds) dough.

TROUBLESHOOTING

WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

PROBLEM	SOLUTION
If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate while using the Pasta Press attachment, please check the following	Did you use the correct speed for the Pasta Plate as suggested in the "Choosing the Right Pasta Plate" chart?
	Did you assemble and attach the Pasta Press attachment properly as shown in the "Product Assembly" section?
	Did you follow the usage instructions as described in the "Product Usage" section?
	Is your dough prepared according to the recipe?

PROBLEM	SOLUTION
	Is the Stand Mixer plugged in?
	Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
	Turn off (Off/0) the Stand Mixer for 10-15 seconds, then turn it back on. If the Stand Mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.
If the problem is not due to one of the above items	See the "Limited Warranty and Service" section. Do not return the Pasta Press attachment or the Stand Mixer to the retailer, as they do not provide service.

LIMITED WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID® PRODUCT WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, AND CANADA

This limited warranty extends to the original purchaser and any succeeding owner for the product operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty: One Year Limited Warranty from date of delivery.

1. KitchenAid Will Pay for Your Choice of:



Hassle-Free Replacement of your product. See the "Arranging for Service" section in this warranty for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390**.

OR

The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship that existed at the time this product was purchased. Service will be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

2. KitchenAid Will Not Pay for (What is Not Covered By This Limited Warranty):

- Commercial, non-residential, or multiple family use or use inconsistent with product instructions and manuals.
- Defects or damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire flood, or acts of God.
- Any shipping or handling costs to deliver your product to an Authorized Service Center.
- Replacement parts or repair labor costs for the product operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
- Damages, defects, or repairs caused by unauthorized servicers or use of non-genuine or third-party parts; however, use of unauthorized service providers or non-genuine or third-party parts will not void this warranty.
- Cosmetic damage (e.g., scratches, dents, chips, and other damage to finishes), unless damage results from defects in materials and workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days from date of delivery.
- Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments (e.g., high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals).
- Products with original, factory-installed model/serial numbers removed, altered or not easily determined.
- Incidental or consequential damages resulting from product failure.
- Consumable parts or accessories.

3. DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

Implied warranties, including any implied warranty of merchantability or implied warranty of fitness for a particular purpose, are limited to ten years or the shortest period allowed by law. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you.

4. HOW STATE LAW APPLIES

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province. Some states and provinces, such as California, do not allow for limitations on the date your warranty coverage begins, so this limitation may not apply to you.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – 50 UNITED STATES, DISTRICT OF COLUMBIA, AND PUERTO RICO

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your product should fail within the first year of ownership due to defects in materials or workmanship, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original product returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your product should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address (no P.O. Box numbers, please).

When you receive your replacement product, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original product and send it back to KitchenAid.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – CANADA

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your product should fail within the first year of ownership due to defects in materials or workmanship, we will replace your product with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your product should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

When you receive your replacement product, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original product and send it back to KitchenAid.

ARRANGING FOR SERVICE AFTER THE WARRANTY EXPIRES, OR ORDERING ACCESSORIES AND REPLACEMENT PARTS

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to: Customer eXperience Center, KitchenAid Small Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the product for information on how to obtain service.

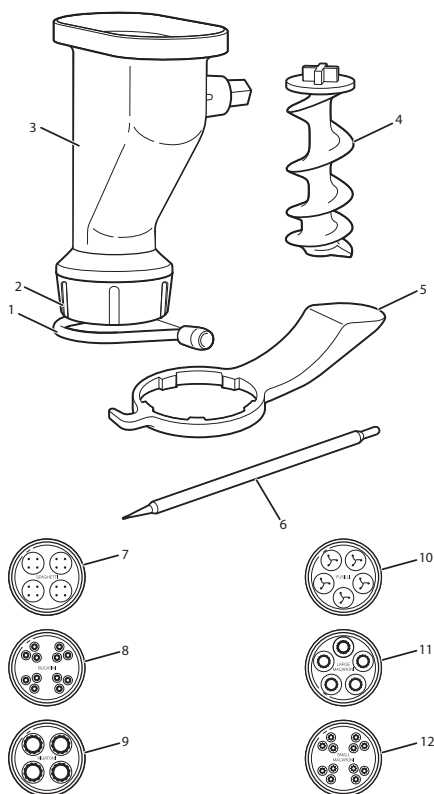
For service information in Canada:

Call toll-free **1-800-807-6777**.

For service information in Mexico:

Call toll-free **01-800-0022-767**.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1. Couteau
2. Anneau pour pâtes alimentaires
3. Boîtier
4. Vis sans fin
5. Poussoir à pâte/outil combiné
6. Matériel de nettoyage

PLAQUES À PÂTES ALIMENTAIRES

7. Spaghetti
8. Bucatini
9. Rigatoni
10. Fusilli
11. Grands macaronis
12. Petits macaronis

SÉCURITÉ DU PRODUIT

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

 **DANGER**

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut causer des blessures.
2. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne pas immerger le batteur sur socle dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Débrancher le batteur sur socle lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.

4. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou possédant un manque d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient placées sous supervision ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Tenir les doigts à l'écart des orifices d'introduction et de sortie.
6. Ne jamais introduire la pâte avec les mains. Toujours utiliser l'outil combiné pour pousser les aliments.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
11. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
12. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
13. Éteindre l'appareil (Off/0), le débrancher de la prise et détacher le presse-pâtes de l'appareil avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé. Éteindre l'appareil (Off/0) et s'assurer que le moteur s'arrête complètement avant de poser ou de retirer des pièces.
14. Voir aussi les Mesures de protection importantes à l'intérieur du manuel d'utilisation du batteur sur socle et/ou du guide du produit.
15. Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

16. Consulter la section « Entretien et Nettoyage » pour obtenir des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec des aliments.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement.

MISE EN PLACE

CHOIX DE LA BONNE PLAQUE À PÂTES ALIMENTAIRES

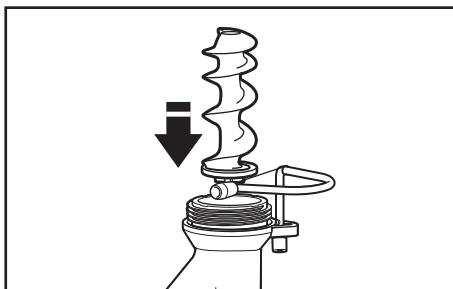
PLAQUES À PÂTES ALIMENTAIRES		VITESSE RECOMMANDÉE DU BATTEUR SUR SOCLE	LONGUEUR D'EXTRUSION RECOMMANDÉE
SPAGHETTI		10	Environ 9 1/2 po(24,0 cm)
BUCATINI		10	Environ 9 1/2 po(24,0 cm)
RIGATONI		6	Environ 1 1/2 po(4,0 cm)
FUSILLI		3	Environ 1 1/2 po(4,0 cm)
GRANDS MACARONIS		6	Jusqu'à 2 po (5,0 cm)
PETITS MACARONIS		6	Jusqu'à 1 1/2"(4,0 cm)

ASSEMBLAGE DU PRODUIT

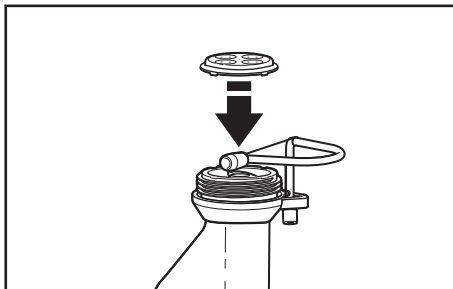
MONTAGE DU PRESSE-PÂTES

FR

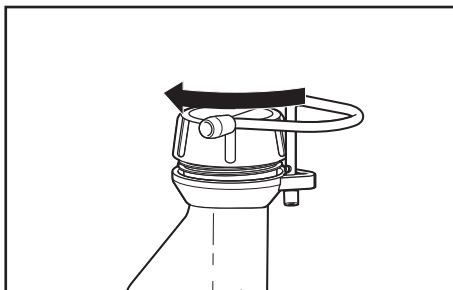
1. Tourner le couteau pour le dégager du socle du boîtier afin d'insérer la vis sans fin. Insérer la vis sans fin dans le socle du boîtier, extrémité en forme de croix en premier. La vis sans fin doit entrer complètement dans le boîtier.



2. Placer la plaque à pâtes sélectionnée sur le socle du boîtier afin que l'onglet de la plaque pénètre dans la base de la vis sans fin.

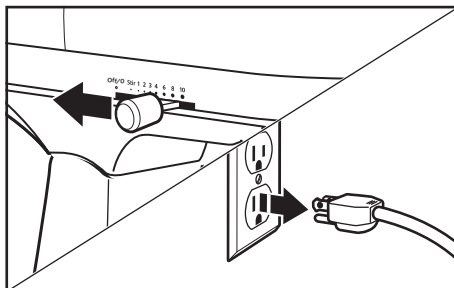


3. Visser l'anneau pour pâtes alimentaires sur le socle du boîtier jusqu'à ce qu'il soit bien en place.



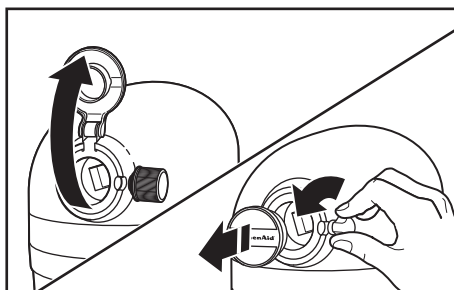
FIXATION DU PRESSE-PÂTES

1. Déplacer le bouton d'alimentation vers la position éteint (Off/0), puis débrancher le batteur sur socle.

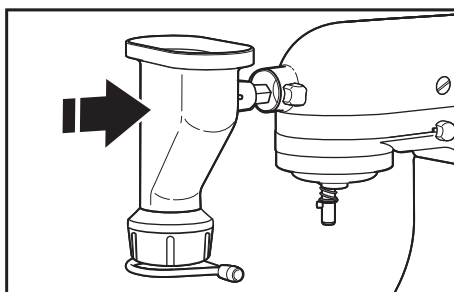


2. Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires multifonction est équipée d'un couvercle à charnière : Relever le couvercle pour ouvrir.

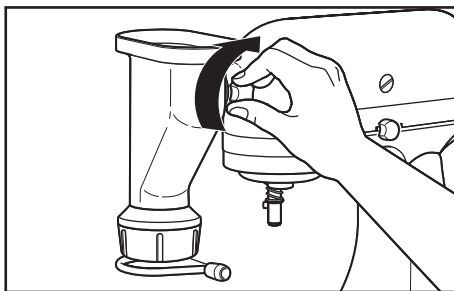
Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires est équipée d'un couvercle amovible : Tourner le bouton de l'accessoire dans le sens antihoraire pour retirer le couvercle de la prise à accessoires.



3. Insérer le boîtier de l'arbre de l'accessoire dans la prise à accessoires en s'assurant que l'arbre de commande s'adapte à la douille de prise carrée. Si nécessaire, faire tourner le presse-pâtes d'avant en arrière. Lorsque l'accessoire est correctement positionné, le goujon du boîtier de l'accessoire pénètre dans l'encoche du bord de la prise.



4. Serrer le bouton de la prise à accessoires du batteur sur socle jusqu'à ce que le presse-pâtes soit parfaitement fixé au batteur sur socle.

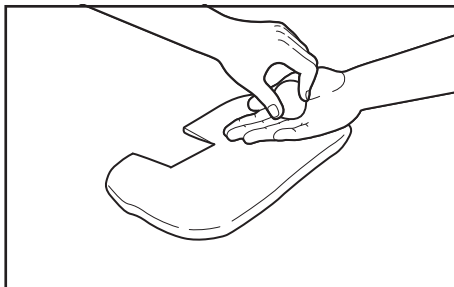


UTILISATION DU PRODUIT

PRÉPARATION DES PÂTES

IMPORTANT : Ne pas porter de cravate, d'écharpe, de vêtements amples ou de longs colliers lors de l'utilisation du presse-pâtes; s'attacher les longs cheveux.

1. Préparer la pâte (voir la section « Recettes »). Former des morceaux de pâte de la taille d'une noix.



REMARQUE : le presse-pâtes est conçu pour être utilisé avec de la pâte à pâtes alimentaires uniquement. Pour éviter d'endommager le presse-pâtes, n'insérer rien d'autre que la pâte à pâtes alimentaires.

⚠️ AVERTISSEMENT



Danger avec la lame rotative

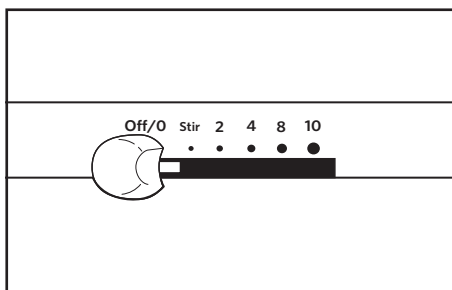
Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

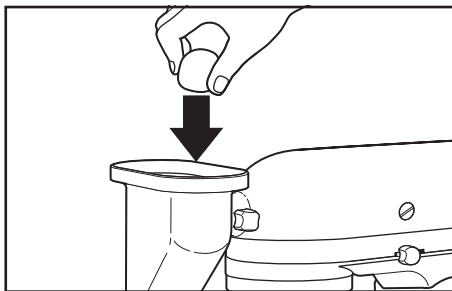
Conserver hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces instructions peut causer une amputation ou des coupures.

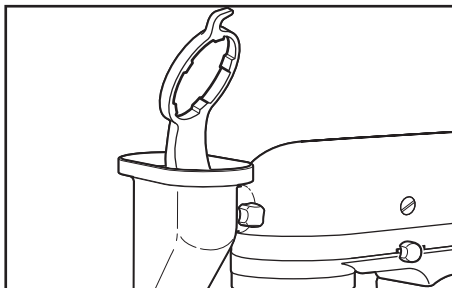
2. Régler la vitesse du batteur sur socle à l'aide du tableau « Choix de la plaque à pâtes alimentaires ».



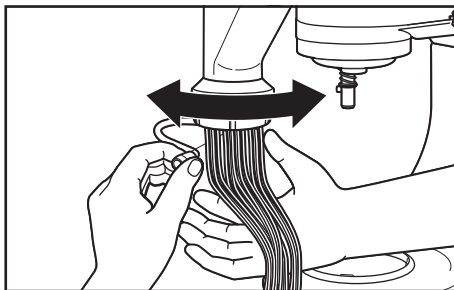
3. Incorporer lentement des morceaux de pâte d'une taille de noix dans la trémie; la pâte devrait s'acheminer elle-même par la vis sans fin. Attendre de voir la vis sans fin avant d'ajouter le prochain morceau.



4. Utiliser l'outil combiné pour pousser la pâte seulement si elle se prend dans la trémie et ne s'achemine plus par elle-même.



5. Utiliser le couteau pour couper les pâtes à la longueur voulue lorsqu'elles sortent du presse-pâtes. Se reporter à « Choix de la plaque à pâtes alimentaires » pour voir les longueurs recommandées.



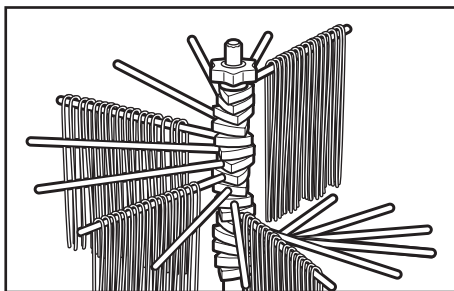
⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments contenant des ingrédients périssables tels qu'oeufs, produits laitiers et viandes hors du réfrigérateur pendant plus d'une heure.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

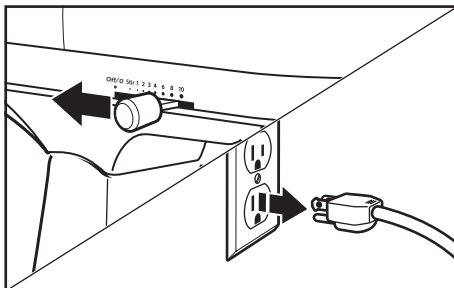
6. Séparer les pâtes alimentaires après l'extrusion. Les pâtes alimentaires peuvent être cuites immédiatement. Si on les fait sécher, placer les longues nouilles sur le séchoir à pâtes KitchenAid (KPDR), ou les faire sécher sur une seule épaisseur sur une serviette posée sur une surface plate.



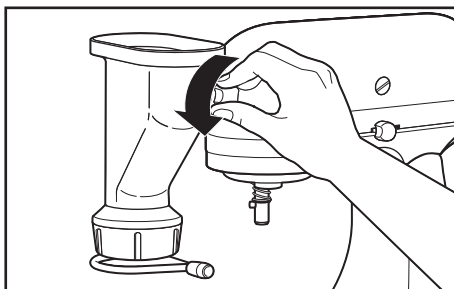
DÉMONTAGE DU PRODUIT

DÉMONTAGE DU PRESSE-PÂTES

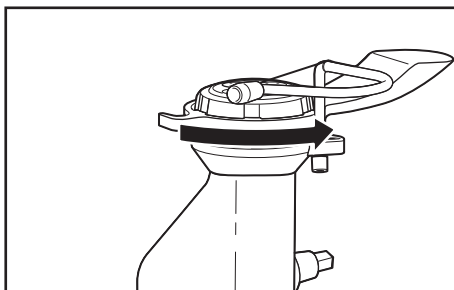
1. Déplacer le bouton d'alimentation vers la position éteint (Off/0), puis débrancher le batteur sur socle.



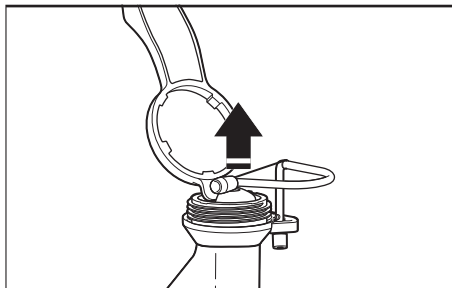
2. Retirer le presse-pâtes du batteur sur socle.



3. Dévisser l'anneau pour pâtes alimentaires pour le retirer. Si l'anneau est trop serré pour le retirer à la main, glisser la clé de l'outil combiné sur les rainures, et tourner comme indiqué. Dès que l'anneau pour pâtes alimentaires est retiré, extraire la plaque à pâtes.



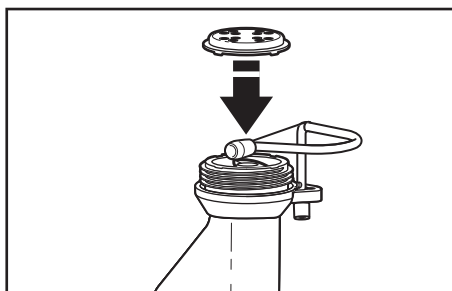
4. Utiliser le crochet de l'outil combiné pour retirer la vis sans fin du boîtier du presse-pâtes.



REMARQUE : Laisser le batteur sur socle reposer pendant au moins une heure après l'extrusion de 2 recettes consécutives de pâtes.

FACULTATIF : Le cas échéant, fixer la plaque pour pâtes alimentaires suivante en respectant les indications de la section « Fixation du presse-pâtes ».

IMPORTANT : Après avoir retiré la vis sans fin du boîtier du presse-pâtes, veiller à éliminer toute trace de pâte séchée de la vis. Voir la section « Entretien et nettoyage » pour plus de détails.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

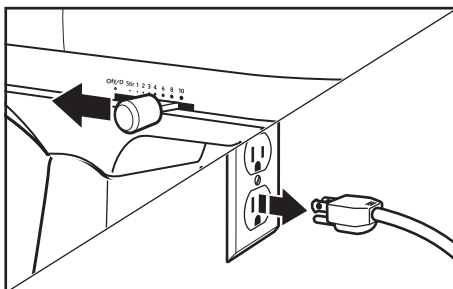
IMPORTANT : Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE DE L'ACCESSOIRE À PÂTES ET DE SES PIÈCES

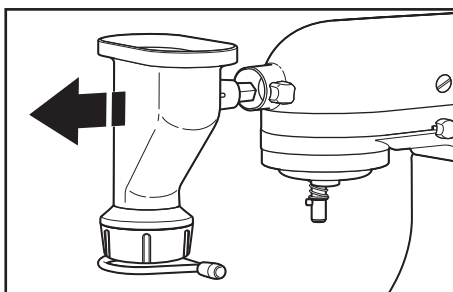
Ces accessoires sont conçus pour être utilisés avec de la pâte à pâtes alimentaires uniquement. Pour éviter d'endommager le presse-pâtes, n'insérer rien d'autre que la pâte à pâtes alimentaires.

IMPORTANT : ne pas utiliser d'objets métalliques pour nettoyer le presse-pâtes. Ne pas laver le boîtier, le couteau et les plaques à pâtes au lave-vaisselle ou les immerger dans de l'eau ou d'autres liquides. Le boîtier, le couteau et les plaques à pâtes doivent être lavés à la main.

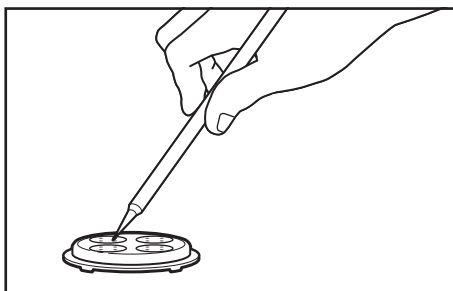
1. Déplacer le bouton d'alimentation vers la position éteint (Off/0), puis débrancher le batteur sur socle.



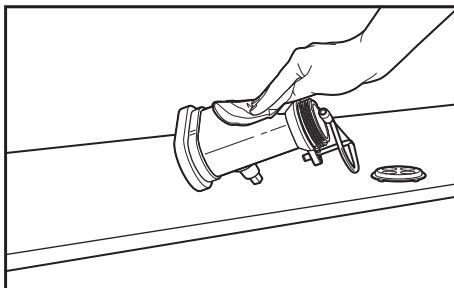
2. Démontez entièrement le presse-pâte. Suivre les instructions de la section « Démontage du presse-pâtes ».



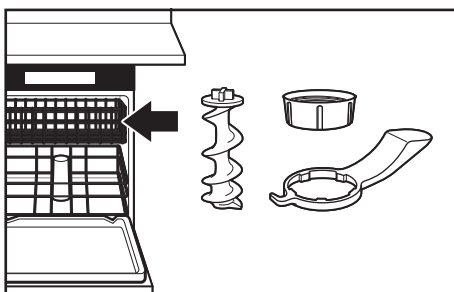
3. Retirer la pâte bien sèche avec l'outil de nettoyage. Si nécessaire, utiliser un cure-dent pour retirer le surplus de pâte.



4. Nettoyer le boîtier du presse-pâtes, le couteau et les plaques à pâtes à la main uniquement. Nettoyer/essuyer avec un chiffon doux humide. Sécher soigneusement avec un chiffon doux et sec. Ne pas immerger dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne pas laver au lave-vaisselle.



5. Laver l'anneau pour pâtes alimentaires, la vis sans fin et l'outil combiné à la main avec un chiffon doux, dans de l'eau chaude savonneuse; ou, les laver au lave-vaisselle dans le panier supérieur.



POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LE NETTOYAGE DU PRESSE-PÂTES :

Visiter le www.kitchenaid.com/quickstart pour obtenir des instructions supplémentaires avec des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser et de nettoyer le mélangeur à main sans cordon.

RECETTES

CUISSON DES PÂTES ALIMENTAIRES

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments contenant des ingrédients périssables tels qu'œufs, produits laitiers et viandes hors du réfrigérateur pendant plus d'une heure.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Ajouter 2 cuillères à thé (10 ml) de sel et 1 cuillère à table (15 ml) d'huile (facultatif) à 6 pte (5,7 L) d'eau bouillante. Ajouter graduellement les pâtes alimentaires et continuer à faire cuire dans l'eau bouillante jusqu'à ce que les pâtes soient « al dente » ou un peu fermes. Les pâtes alimentaires flottent sur le dessus de l'eau en cuisant, remuer donc à l'occasion pour une cuisson uniforme. Utiliser une passoire pour égoutter.

Pâtes alimentaires sèches – 7 minutes.

Pâtes alimentaires fraîches – 2 à 5 minutes selon l'épaisseur des nouilles.

PÂTES ALIMENTAIRES DE BASE AUX ŒUFS

- 4 gros œufs
- 3 1/2 tasses (830 ml) de farine tout usage tamisée
- 1 cuillerée à table (15 ml) d'eau
- 1 cuillerée à thé (2 ml) de sel

Cassez les œufs dans une tasse à mesurer en verre. Assurez-vous que la quantité d'œufs correspond à 7/8 tasse (207 ml). Si elle équivaut moins de 7/8 tasse (207 ml), ajoutez de l'eau, 1/2 cuillerée à table (2 ml) à la fois, jusqu'à ce que la quantité atteigne la mesure recherchée.

Placez la farine et le sel dans le bol du batteur sur socle. Installez le bol et le batteur plat. Placez le batteur à la vitesse 2 et ajoutez progressivement des œufs et 1 cuillerée à table (15 ml) d'eau. Mélangez pendant 30 secondes. Arrêtez le batteur sur socle et remplacez le batteur plat par le crochet pétrisseur. Placez le batteur à la vitesse 2 et pétrissez pendant 2 minutes.

Laissez la pâte reposer pendant 20 minutes.

Retirez le mélange du bol et placez-le sur une surface propre.

La pâte peut présenter une apparence granuleuse. Pétrissez-la à la main de 30 secondes à 1 minute ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse, souple, et que l'on puisse en faire une boule sans qu'elle ne se déroule.

Formez des morceaux de pâte de la taille d'une noix et étirez la pâte selon la forme souhaitée. Divisez les morceaux et séchez-les comme souhaité, en suivant les instructions de cuisson ci-dessus.

Donne : Environ 1 1/4 lb (580 g) de pâte.

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

PROBLÈME	SOLUTION
Si le batteur sur socle fonctionne mal ou ne fonctionne pas lors de l'utilisation de l'accessoire presse-pâtes, vérifier ce qui suit	La plaque à pâtes a-t-elle été utilisée à la vitesse appropriée? Voir le tableau « Choix de la plaque à pâtes alimentaires ».
	L'accessoire presse-pâtes a-t-il été monté et fixé correctement comme illustré à la section « Assemblage du produit »?
	Les instructions d'utilisation ont-elles été suivies comme indiqué à la section « Utilisation du produit »?
	La pâte a-t-elle été préparée selon la recette?
	Le batteur sur socle est-il branché?
	Le fusible du circuit alimentant le batteur sur socle est-il en bon état? Si le circuit est raccordé à un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.
	Éteindre (Off/0) le batteur sur socle pendant 10 à 15 secondes , puis le rallumer. Si le batteur sur socle ne démarre pas, le laisser refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.
Si le problème n'est pas dû à l'une des raisons indiquées ci-dessus	Voir la section « Garantie limitée et service ». Ne pas retourner le presse-pâtes ou le batteur sur socle au détaillant, car celui-ci n'assure aucun service après-vente.

GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

GARANTIE DU PRODUIT KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, PORTO RICO ET LE CANADA

La présente garantie limitée couvre l'acheteur d'origine et les propriétaires suivants du produit lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie : Garantie limitée d'un an à compter de la date de livraison.

1. KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :



Remplacement sans difficulté du produit. Voir la section « Obtenir un service de dépannage » de la garantie pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1 800 541-6390** du Customer eXperience Center.

OU

Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication qui existaient au moment où ce produit a été acheté. L'intervention de dépannage sera effectuée par un Centre de Dépannage KitchenAid Agréé.

2. KitchenAid ne paiera pas pour (ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée) :

- Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions et manuels qui accompagnent le produit.
- Les défaillances ou dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation ou d'un cas de force majeure.
- Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer le produit à un centre de dépannage agréé.
- Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour le produit lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
- Dommages, défauts ou réparations causés par une personne d'entretien non autorisée ou l'utilisation de pièces qui ne sont pas d'origine ou d'un tiers; cependant, l'utilisation de fournisseurs de services non autorisés ou de pièces qui ne sont pas d'origine ou de tiers n'annulera pas la garantie.
- Défauts d'apparence (p. ex., les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage) subis par le fini, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date de livraison.
- Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs (p. ex., des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques).
- Produits dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.
- Dommages fortuits ou indirects causés par la défaillance du produit.
- Pièces et accessoires consommables.

3. CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

Les garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, sont limitées à dix ans ou à la plus courte période autorisée par la loi. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas.

4. FAÇON DONT LES LOIS DES ÉTATS S'APPLIQUENT

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre. Certaines provinces et certains États, comme la Californie, ne permettent pas de limitation sur la date de début de la couverture de la garantie, de sorte que cette limitation peut ne pas être applicable dans votre cas.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA ET PORTO RICO

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le produit cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition en raison de vices de matériaux et de fabrication, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le produit d'origine nous soit retourné. Le produit de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si votre produit cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au **1 800 541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant (aucune boîte postale).

Après avoir reçu le produit de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le produit d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le produit cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition en raison de vices de matériaux et de fabrication, nous remplacerons le produit par un appareil de remplacement identique ou comparable. Le produit de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si votre produit cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au **1 800 807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant.

Après avoir reçu le produit de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le produit d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET DES PIÈCES DE RECHANGE

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1 800 541-6390** ou écrire à l'adresse suivante:

Customer eXperience Center, KitchenAid Small Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel le produit a été acheté pour savoir comment obtenir un dépannage.

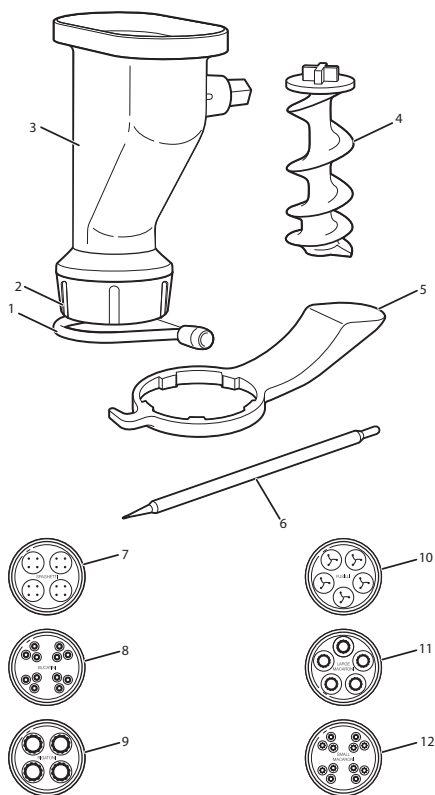
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

Composer sans frais le **1 800 807-6777**.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

Composer sans frais le **01-800-0022-767**.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



1. Cortador
2. Anillo para pasta
3. Alojamiento
4. Espas
5. Empujador de masa/Herramienta de combo
6. Herramienta de limpieza

DISCOS PARA PASTA

7. Espaguetis
8. Bucatini
9. Rigatoni
10. Fusilli
11. Macarrones grandes
12. Macarrones pequeños

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido de un electrodoméstico puede ocasionar lesiones personales.
2. Para evitar el riesgo de choque eléctrico, no ponga la batidora con base en agua ni en ningún otro líquido.
3. Desenchufe la batidora con base del contacto de pared cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar partes y antes de la limpieza.

- 4.** Este electrodoméstico no es apto para que lo utilicen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, a menos que se encuentre bajo supervisión o instrucción, respecto al uso del mismo, de una persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar atentamente cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
- 5.** Evite tocar las piezas que estén en movimiento. Mantenga los dedos lejos de las aberturas de salida e introducción de alimentos.
- 6.** No inserte la masa con la mano. Utilice siempre la herramienta combo para empujar los alimentos.
- 7.** No utilice ningún electrodoméstico cuyo cable o enchufe esté dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente o si se ha caído o dañado de alguna forma. Devuelva el electrodoméstico al lugar de Servicio técnico autorizado más cercano para la inspección, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
- 8.** El uso de accesorios no recomendados o vendidos por KitchenAid puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- 9.** No utilice el electrodoméstico en exteriores.
- 10.** No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- 11.** No permita que el cable toque las superficies calientes, incluida la estufa.
- 12.** Nunca deje el electrodoméstico sin supervisión mientras está en funcionamiento.
- 13.** Apague el electrodoméstico (Off/0), desenchúfelo del tomacorriente y separe el accesorio del electrodoméstico antes de limpiarlo y cuando no esté en uso. Apague el electrodoméstico (Off/0) y asegúrese de que el motor pare completamente antes de meter o sacar las piezas.
- 14.** Consulte también la sección Medidas de precaución que se incluye en el Manual del propietario de la batidora con base y/o la Guía de productos.
- 15.** Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

16. Consulte la sección “Cuidado y limpieza” para obtener instrucciones sobre la limpieza de superficies en contacto con los alimentos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto fue diseñado únicamente para uso doméstico.

INTRODUCCIÓN

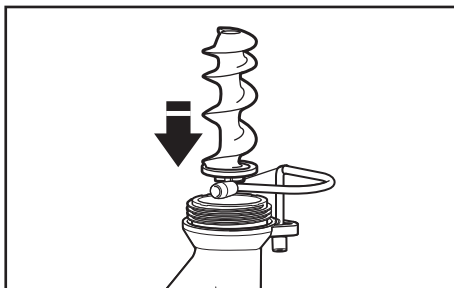
CÓMO ELEGIR EL DISCO ADECUADO PARA LA PASTA

DISCO PARA PASTA		VELOCIDAD RECOMENDADA DE LA BATIDORA CON BASE	LARGO RECOMENDADO DE EXTRUSIÓN
ESPAGUETIS		10	Aproximadamente 9 1/2" (24,0 cm)
BUCATINI		10	Aproximadamente 9 1/2" (24,0 cm)
RIGATONI		6	Aproximadamente 1 1/2" (4,0 cm)
FUSILLI		3	Aproximadamente 1 1/2" (4,0 cm)
MACARRO- NES GRANDES		6	Hasta 2" (5,0 cm)
MACARRO- NES PEQUEÑOS		6	Hasta 1 1/2" (4,0 cm)

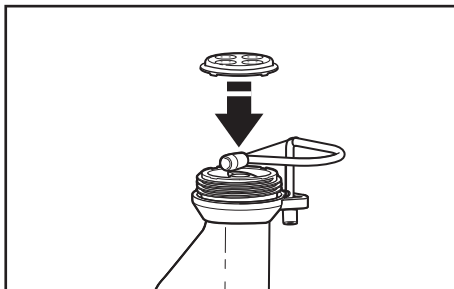
MONTAJE DEL PRODUCTO

CÓMO ARMAR LA PRENSA PARA PASTA

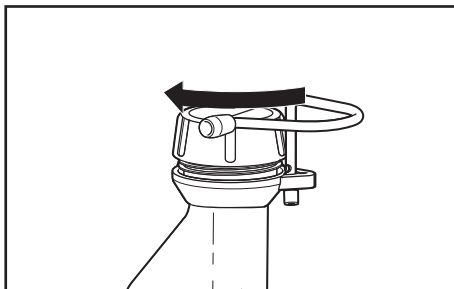
1. Gire el cortador en el sentido opuesto al alojamiento de la base para se puedan insertar las aspas. Inserte las aspas en la base del alojamiento, insertando las pestañas cruzadas primero. Las aspas deben asentarse completamente dentro del alojamiento.



2. Coloque el disco para pasta seleccionado sobre la base del alojamiento para que la pestaña del disco se inserte en la base de las aspas.

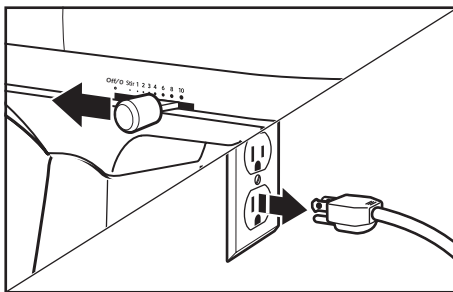


3. Atornille el anillo para pasta en la base del alojamiento hasta que se siente firmemente en su lugar.



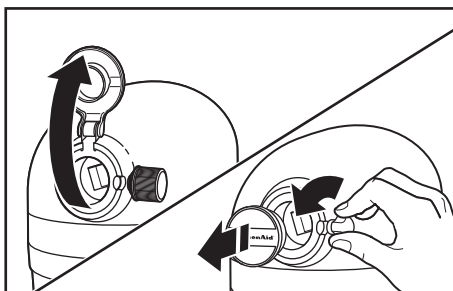
CÓMO FIJAR LA PRENSA PARA PASTA

1. Apague la batidora con base (Off/0) y luego desenchufe.

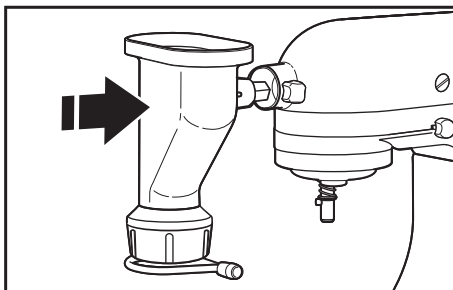


2. Para batidoras con base con una cubierta de receptáculo para accesorio con bisagra: Levante para abrir.

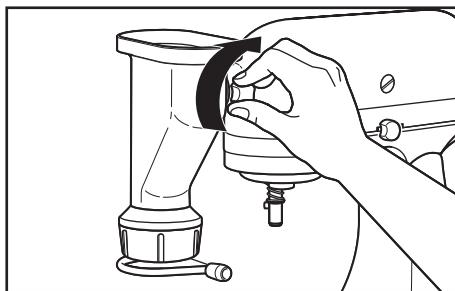
Para batidoras con base con una cubierta de receptáculo para accesorio desmontable: Gire la perilla del aditamento en el sentido contrario a las agujas del reloj para quitar la cubierta del receptáculo para aditamentos.



3. Inserte la cavidad del eje del accesorio en el cubo, asegurándose de que el eje del motor encaje en la cavidad cuadrada del receptáculo. Si es necesario, gire la prensa para pasta hacia la derecha e izquierda. El eje de la cavidad del accesorio encaja en la muesca del borde del receptáculo cuando está en la posición correcta.



4. Apriete la perilla del receptáculo del aditamento de la batidora con base hasta que el accesorio esté completamente fijo en la batidora.

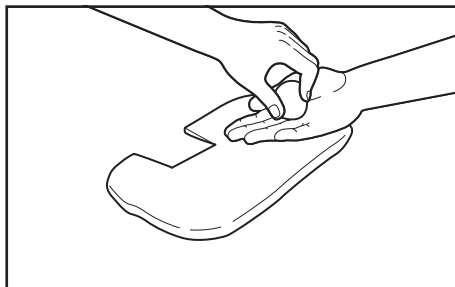


USO DEL PRODUCTO

CÓMO HACER PASTA

IMPORTANTE: Al utilizar la prensa para pasta, no use corbata, pañuelos, ropa suelta ni collares largos; recoja el cabello largo.

1. Prepare la masa de pasta (consulte la sección de “Recetas”). Forme bolas del tamaño de una nuez con la masa.



NOTA: La prensa para pasta está diseñada para utilizarse solo con masa. Para evitar ocasionar daños a su prensa para pasta, no inserte nada más que masa.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro con las Cuchillas Giratorias

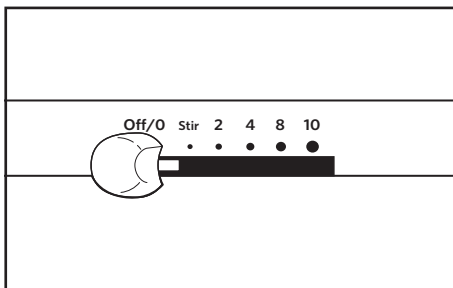
Siempre utilice el empujador de alimentos.

Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

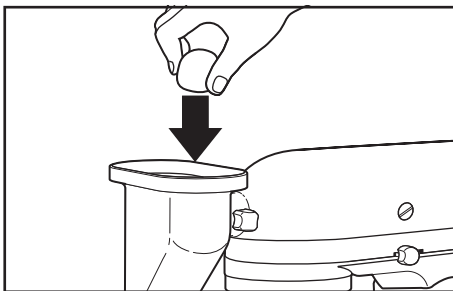
Mantenga fuera del alcance de los niños.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.

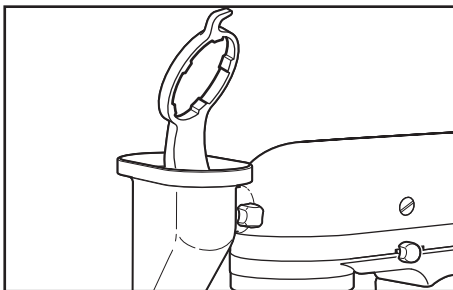
- Ajuste la velocidad de la batidora con base, según la tabla “Cómo elegir el disco para pasta adecuado”.



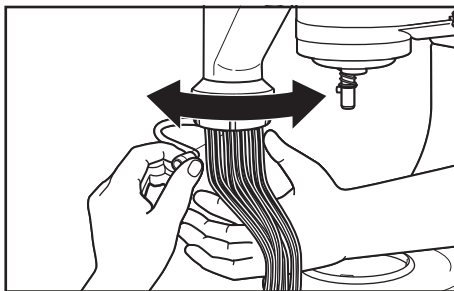
- Introduzca lentamente trozos de masa del tamaño de una nuez en la tolva; la masa deberá entrar automáticamente. Espere hasta que las aspas estén a la vista antes de agregar el siguiente trozo de masa.



- Utilice la herramienta combo para empujar la masa solo si esta queda atrapada en la tolva y ya no se autoalimenta.



5. Utilice el cortador para cortar la pasta a la longitud deseada conforme salga de la prensa. Consulte “Cómo elegir el disco para pasta adecuado” para obtener las longitudes recomendadas.



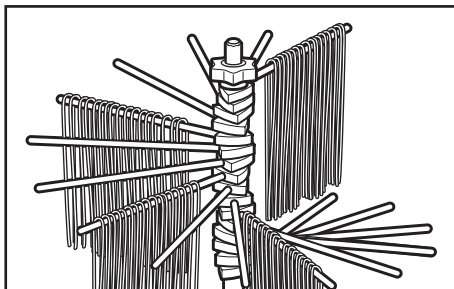
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No permita que los alimentos que contengan ingredientes perecederos tales como huevos, productos lácteos y carnes, permanezcan fuera del refrigerador por más de una hora.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

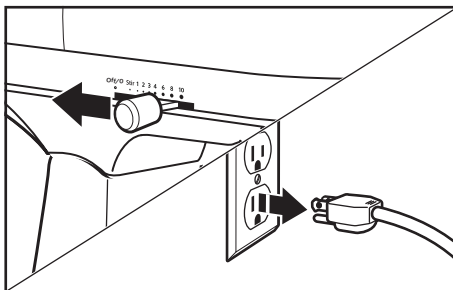
6. Separe la pasta después de haberla extrudido. Puede cocinar la pasta de inmediato. Si desea secar la pasta, coloque los fideos largos en el secador de pastas KitchenAid (KitchenAid Drying Rack o KPDR) o deje secar en una sola capa sobre una toalla colocada en una superficie plana.



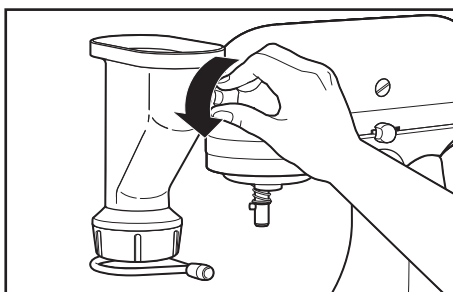
DESMONTAR EL PRODUCTO

CÓMO DESEMPACAR LA PRENSA PARA PASTA

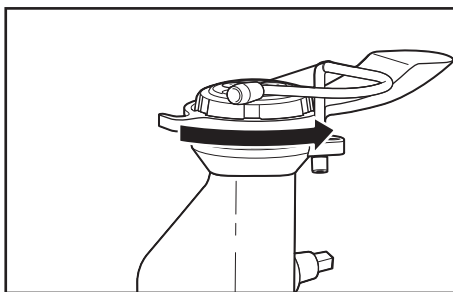
1. Apague la batidora con base (Off/0) y luego desenchufe.



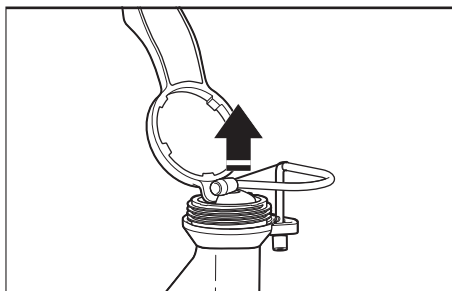
2. Quite el accesorio de prensa para pasta de la batidora con base.



3. Destornille el anillo para pasta para quitarlo. Si el anillo para pasta está demasiado apretado para quitarlo con la mano, deslice el lado de la llave de la herramienta combo sobre las ranuras y gire, como se muestra. En cuanto haya retirado el anillo para pasta, saque el disco para pasta.



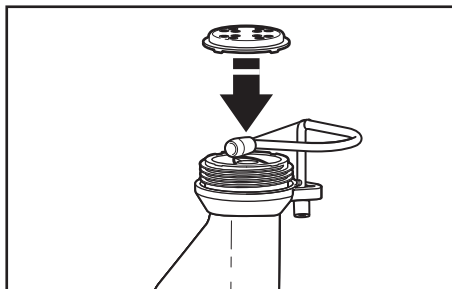
4. Use el gancho de la herramienta combo para sacar las aspas del alojamiento de la prensa para pasta.



NOTA: Deje que la batidora con base descansa al menos 1 hora después de la extrusión de 2 recetas de masa consecutivas.

OPCIONAL: Si lo desea, coloque el siguiente disco para pasta, según las instrucciones de la sección “Cómo fijar la prensa para pasta”.

IMPORTANTE: Después de quitar las aspas del alojamiento de la prensa, limpie la masa de las aspas y séquelas. Consulte la sección “Cuidado y limpieza” para obtener más detalles.



CUIDADO Y LIMPIEZA

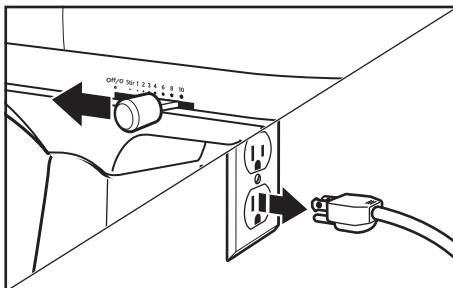
IMPORTANTE: Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

CÓMO LIMPIAR EL ACCESORIO PARA PASTA Y LOS ACCESORIOS

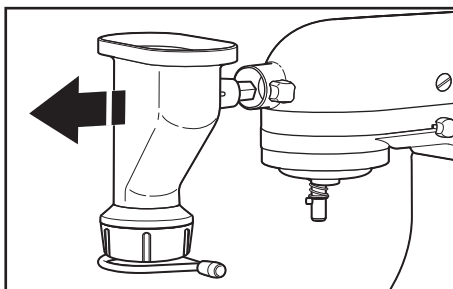
Estos accesorios están diseñados para utilizarse solo con masa. Para evitar ocasionar daños a su prensa para pasta, no inserte nada más que masa.

IMPORTANTE: No use objetos metálicos para limpiar la prensa para pasta. No lave el alojamiento, el cortador ni los discos para pasta en el lavavajillas ni los sumerja en agua ni en ningún líquido. El alojamiento, el cortador y los discos para pasta deben lavarse a mano.

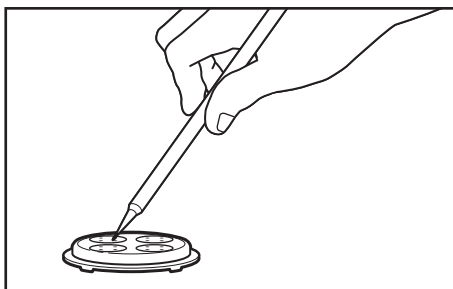
1. Apague la batidora con base (Off/0) y luego desenchufe.



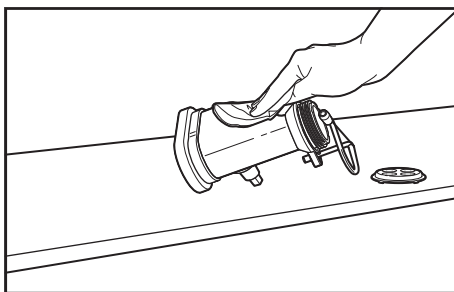
2. Desmonte completamente la prensa para pasta. Use las indicaciones de la sección "Cómo desempacar la prensa para pasta".



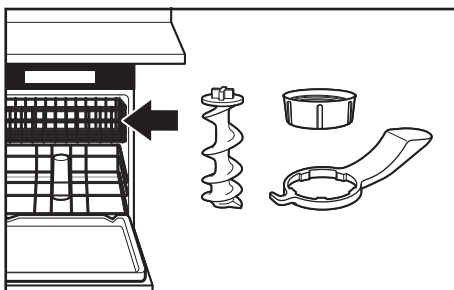
3. Quite la masa completamente seca con la herramienta de limpieza. Si es necesario, use un palillo de dientes para quitar los restos de masa.



4. Limpie el alojamiento de la prensa para pasta, el cortador y los discos para pasta manualmente. Limpie el interior con un paño suave húmedo. Seque meticulosamente con un paño suave seco. No sumerja en el agua u otros líquidos. No lave en el lavavajillas



5. Lave el anillo para pasta, las espas y la herramienta combo a mano con un paño suave, en agua jabonosa o en el estante superior del lavavajillas.



PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE CÓMO LAVAR LA PRENSA PARA PASTA

Visite www.kitchenaid.com/quickstart para obtener instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar y limpiar su batidora manual inalámbrica.

ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No permita que los alimentos que contengan ingredientes perecederos tales como huevos, productos lácteos y carnes, permanezcan fuera del refrigerador por más de una hora.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Añada 10 ml (2 cda) de sal y 15 ml (1 cda) de aceite (opcional) a 5.7 L (6 cuartos) de agua hirviendo. Agregue la pasta gradualmente y siga hirviéndola hasta que quede “al dente” o ligeramente firme al morderla. Cuando la pasta se está cocinando, ésta flota en la superficie del agua; mueva ocasionalmente para que se pueda cocer de forma uniforme. Escúrrala en un colador.

Pasta seca: 7 minutos.

Pasta fresca: 2–5 minutos, según el grosor de los fideos.

PASTA BÁSICA A BASE DE HUEVO

- 4 huevos grandes
- 3½ tazas (830 ml) de harina cernida para todo uso
- 1 cda (15 ml) de agua
- 1 cda (2 ml) de sal

Rompa los huevos en una taza medidora de vidrio. Verifique que la medida de los huevos sea de 207 ml (7/8 de taza). Si es de menos de 207 l (7/8 de taza), añada agua, 2 ml (1/2 cda) a la vez, hasta alcanzar la medida.

Coloque la harina y la sal en el tazón de la batidora con base. Fije el tazón y el aspa plana. Enciéndala en la velocidad 2 y agregue los huevos gradualmente con 15 ml (1 cda) de agua. Mezcle durante 30 segundos. Detenga la batidora y cambie el aspa plana por el gancho para masa. Enciéndala en la velocidad 2 y amase durante 2 minutos.

Deje reposar la masa durante 20 minutos.

Retire la mezcla del tazón y colóquela sobre una superficie limpia.

Es posible que la masa parezca desmigajarse con facilidad. Amase a mano durante 30 segundos a 1 minuto, o hasta que la masa quede suave, maleable y pueda hacerse una bola.

Forme piezas del tamaño de una nuez y extrude la pasta en la forma deseada. Sepárela y séquela como desee; después siga las instrucciones de cocción mencionadas arriba.

Rinde: Aproximadamente 580 g (1¼ lb) de masa.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



**ADVERTENCIA**

Peligro de choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o un choque eléctrico.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si su batidora con base falla o no funciona mientras se utiliza el accesorio de prensa para pasta, revise lo siguiente	¿Utilizó la velocidad correcta para el disco para pasta que se sugiere en la tabla “Cómo elegir el disco para pasta adecuado”?
	¿Armó y fijó el accesorio de prensa para pasta correctamente, como se muestra en la sección “Montaje del producto”?
	Siguió las instrucciones de uso como se describe en la sección “Uso del producto”?
	¿La masa se preparó según la receta?
	¿Está enchufada la batidora con base?
	¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a la batidora con base? Si tiene una caja de disyuntores, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
	Apague (Off/0) la batidora con base durante 10 a15 segundos, luego vuelva a encender. Si la batidora con base todavía no se enciende, deje que se enfríe durante 30 minutos antes de volver a encenderla.
Si el problema no se debe a lo mencionado anteriormente	Consulte la sección “Garantía limitada y servicio”. No devuelva el accesorio de prensa para pasta ni la batidora con base a la tienda, ellos no brindan servicio técnico.

GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

GARANTÍA DE PRODUCTO DE KITCHENAID® EN LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario subsiguiente para el producto operado en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía: Garantía limitada de un año a partir de la fecha de entrega.

1. KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:



Reemplazo sin complicaciones de su producto. Consulte la sección "Cómo obtener servicio técnico" en esta garantía para obtener detalles acerca de la obtención de servicio técnico o llame sin cargo a nuestro Customer eXperience Center al **1-800-541-6390**.

O BIEN

Las piezas de repuesto y los costos de mano de obra de reparación para corregir los defectos de materiales y mano de obra existentes en el momento de la compra de este producto. El servicio será proporcionado por un Centro de Servicio Autorizado por KitchenAid.

2. KitchenAid no pagará (lo que no está cubierto por esta garantía limitada):

- Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones y manuales del producto.
- Defectos o daños causados por accidente, uso indebido, abuso, alteración incendio, inundación, actos fortuitos.
- Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el producto a un centro de servicio autorizado.
- Piezas de repuesto o costos de mano de obra de reparación para el producto operado fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.
- Daños, defectos o reparaciones causados por servicios no autorizados o uso de piezas no originales o de terceros; sin embargo, el uso de proveedores de servicios no autorizados o piezas no originales o de terceros no anulará esta garantía.
- Daños estéticos, (es decir, rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado), a menos que estos se deban a defectos en los materiales o la mano de obra, y se le informe a KitchenAid en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
- Cambio de color, herrumbre u óxido de superficies causados por ambientes cáusticos o corrosivos, (por ejemplo, altas concentraciones de sal, alta humedad o condensación o exposición a sustancias químicas).
- Productos con números de modelo/serie originales instalados de fábrica que se hayan removido, alterado o que no se puedan identificar con facilidad.
- Daños incidentales o consecuentes derivados de la falla del producto.
- Piezas consumibles o accesorios.

3. EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Las garantías implícitas, incluso cualquier garantía implícita de comerciabilidad o garantía implícita de adecuación para un propósito particular, están limitadas a diez años o al período más corto permitido por ley. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación antes indicada quizá no le corresponda.

4. CÓMO SE APLICA LA LEY ESTATAL

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra. Algunos estados y provincias, como California, no permiten limitaciones en la fecha de inicio de la cobertura de la garantía, por lo que es posible que esta limitación no se aplique en su caso.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: EN LOS 50 ESTADOS DE LOS ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y PUERTO RICO

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el producto presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid tomará medidas para entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y gestionará la devolución de su producto original a nosotros. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su producto fallara después de la compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente sin cargo al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un reclamo. Proporcione al consultor su dirección de envío completa (no números de apartado postal).

Cuando reciba su producto de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepagada para empacar su producto original y devolverlo a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

Estamos tan seguros de que la calidad de nuestros productos cumple con los exigentes estándares de la marca KitchenAid que, si su producto fallara durante el primer año de propiedad debido a defectos en materiales o mano de obra, lo sustituiremos por un producto idéntico o comparable. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su producto fallara después de la compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente sin cargo al **1-800-807-8777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando reciba su producto de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepagada para empacar su producto original y devolverlo a KitchenAid.

CÓMO OBTENER SERVICIO TÉCNICO DESPUÉS DE QUE EXPIRE LA GARANTÍA O CÓMO PEDIR ACCESORIOS Y PIEZAS DE REPUESTO

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:

Customer eXperience Center, KitchenAid Small Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte al distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró su producto para pedir información sobre cómo obtener el servicio.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin costo al **1-800-807-6777**.

Para obtener información acerca del servicio en México:

Llame sin costo al **01-800-0022-767**.

DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.
KITCHENAID.COM/QUICKSTART



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

USA: 1.800.541.6390 | KitchenAid.com

CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca

MEXICO: KitchenAid.com.mx

LATIN AMERICA: KitchenAid-Latam.com

KitchenAid®

®/™ ©2024 KitchenAid. All rights reserved.

The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.