

KitchenAid®

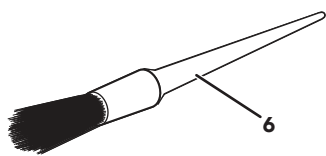
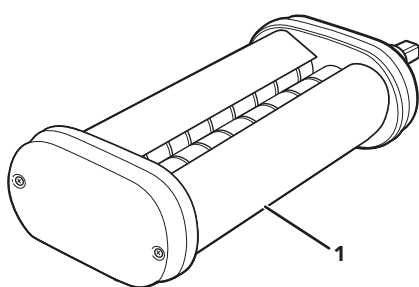
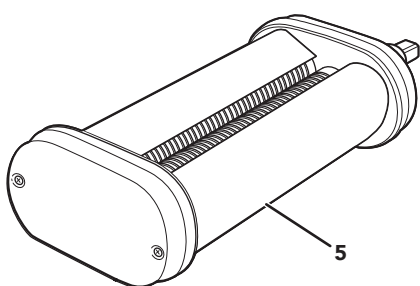
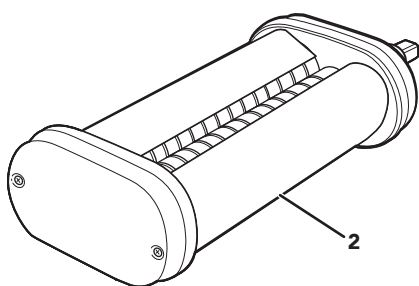
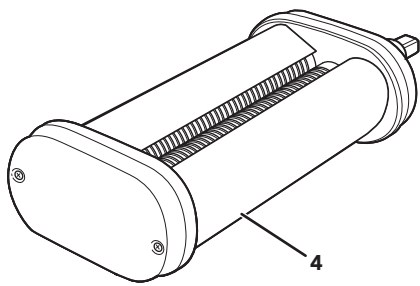
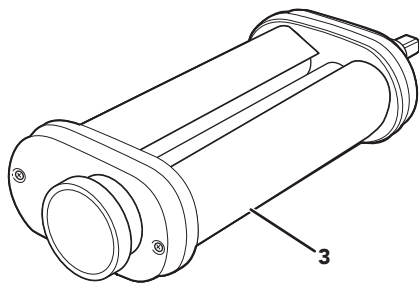
PASTA ATTACHMENTS

KSMPRA, KSMPSA, KSMPDX, KSMPCA, KSMFETG,
KSMCAPG, KSMLASG, KSMSPAG
PRODUCT GUIDE



W11668774A

PARTS AND FEATURES



1. Lasagnette Cutter

2. Fettuccine Cutter

3. Pasta Roller
4. Spaghetti Cutter

5. Capellini Cutter

6. Cleaning Brush

MODEL/ROLLER CHART

Use this chart to quickly identify which rollers and/or cutters are included with your KitchenAid product.

MODEL #	ATTACHMENT(S) INCLUDED
KSMPRA	Pasta roller, Spaghetti cutter, Fettucine cutter
KSMPSA	Pasta roller
KSMPCA	Capellini cutter, Lasagnette cutter
KSMFETPRA	Pasta roller, Fettuccine cutter
KSMPDX	Pasta roller, Spaghetti cutter, Fettuccine cutter, Capellini cutter, Lasagnette cutter

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.

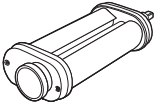
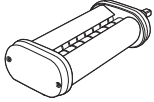
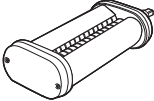
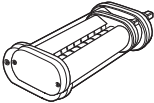
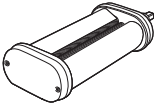
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Unplug Stand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of discharge opening.
7. Do not operate the Stand Mixer with a damaged cord or plug or after the Stand Mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the Stand Mixer to the nearest Authorized Service Center 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 Stand Mixer cord hang over the edge of table or counter.
11. Do not let the Stand Mixer cord contact hot surfaces, including the stove.
12. Also see the Important Safeguards section included in the Stand Mixer Owner's Manual and/or Product Guide.
13. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

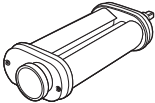
This product is designed for household use only.

GETTING STARTED

SPEED SETTINGS CHART

ATTACHMENT	SPEED	NOODLE WIDTH	SUGGESTED USES
Pasta Roller 	2	up to 140 mm	See “Roller Settings Chart”
LASAGNETTE CUTTER 	3	12 mm	Thick noodles
Fettuccine Cutter 	5	6.5 mm	Egg noodles, fettuccine
Spaghetti Cutter 	7	2 mm	Spaghetti, Thin fettuccine, Linguine fini
Capellini Cutter 	7	1.5 mm	Very thin angel hair-type pasta, Capellini, Very fine linguine

ROLLER SETTINGS CHART

ATTACHMENT	ROLLER SETTING	SUGGESTED USES
Pasta Roller 	1 or 2	Kneading and thinning dough
	3	Thick “ kluski-type ” noodles
	4	Egg noodles
	4 or 5	Lasagna noodles, Fettuccine, Spaghetti, and Ravioli
	6 or 7	Tortellini, thin fettuccine, and linguine fini
	7 or 8	Very thin “ angel hair-type ” pasta/capellini or very fine linguine

PRODUCT ASSEMBLY

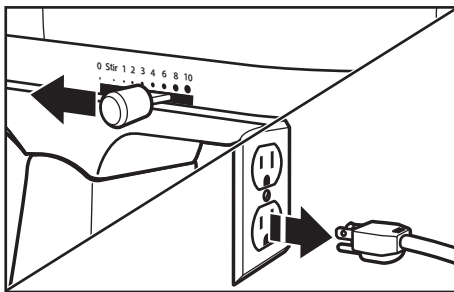
ATTACHING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS

Before first use

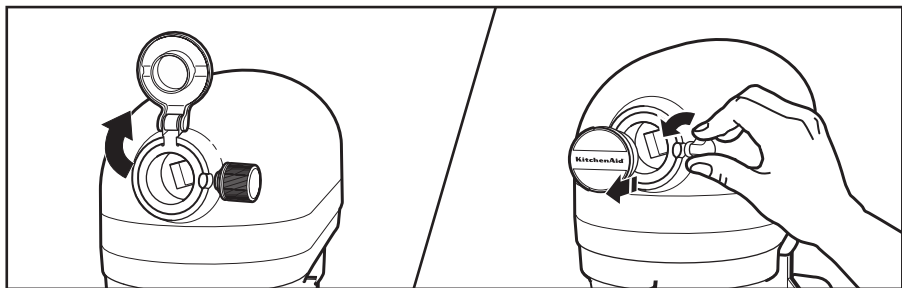
To avoid damage, do not wash or immerse attachments in water or other liquid. Do not wash in dishwasher.

NOTE: These attachments are designed to be used with pasta dough only. To avoid damaging your Pasta Roller, do not cut or roll anything other than pasta.

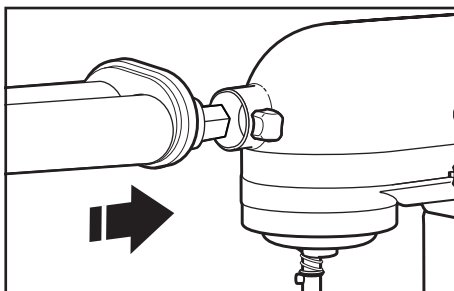
1. Turn the Stand Mixer off (0) and then unplug.



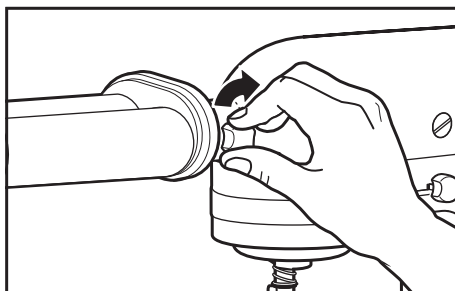
2. **For Stand Mixers with a hinged attachment hub cover:** Flip up to open.
For Stand Mixers with a removable attachment hub cover: Turn the attachment knob counterclockwise to remove attachment hub cover.



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 Roller or Cutter 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 attachment is completely secured to the Stand Mixer.

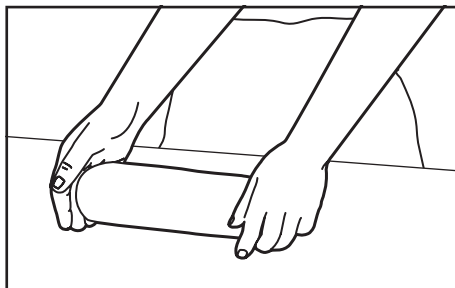


PRODUCT USAGE

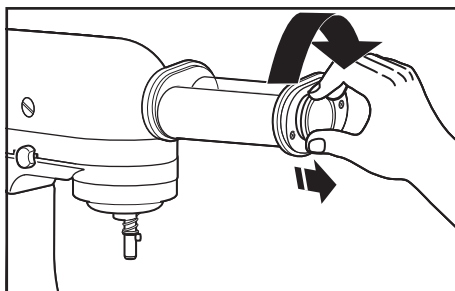
MAKING PASTA

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

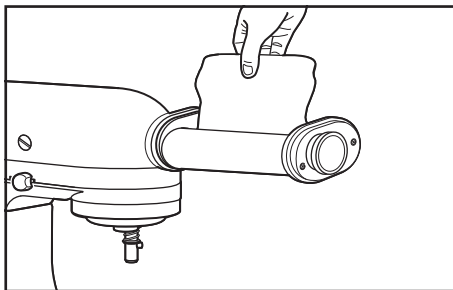
1. Prepare pasta dough (see "Recipe" section). Cut dough into sections that fit in the Pasta Roller.



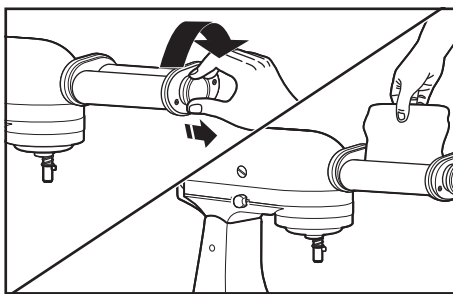
2. Pull the Pasta roller adjustment knob straight out and turn to setting 1. Release the knob, making certain the pin on the Pasta roller housing engages the opening on the back of the adjustment knob, allowing the knob to fit flush against the roller housing.



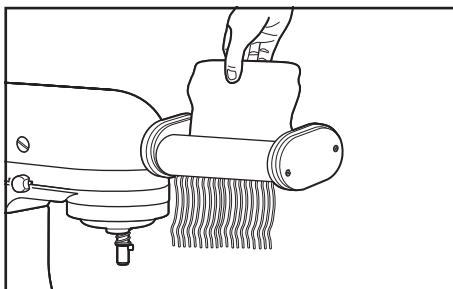
3. Turn Stand Mixer to speed 2. Feed flattened dough into rollers to knead. Fold dough in half and roll again. Repeat until dough is smooth and pliable and covers the width of the roller. Lightly dust pasta with flour while rolling and cutting to aid in drying and separation.



4. Feed dough through rollers to further flatten the sheet of dough. Change the roller to setting 3, and repeat the rolling process. Continue to increase roller setting until desired thickness is reached. Do not fold the dough during this step.



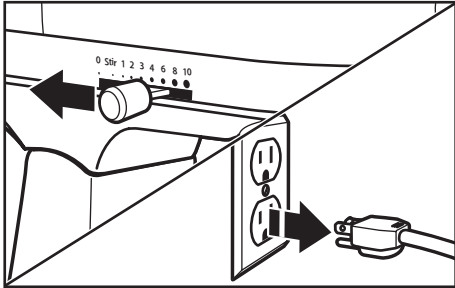
5. To make noodles, exchange the Pasta Roller for the Cutter of your choice. Feed the flattened sheets of dough through the cutter. See the "Roller Settings Chart" to determine the correct thickness for each type of pasta.



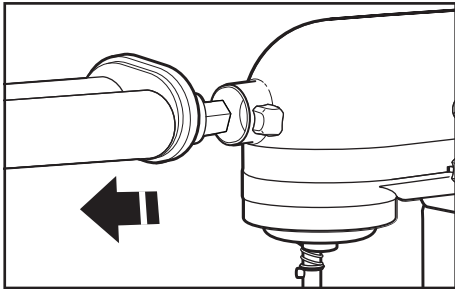
PRODUCT DISASSEMBLY

DISASSEMBLING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS

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

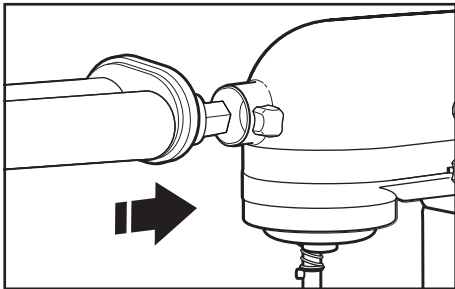


2. Remove the Pasta Roller or Cutter from the Stand Mixer.

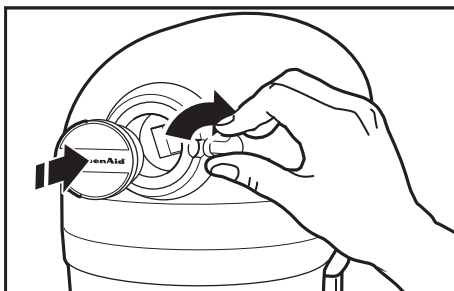


IMPORTANT: After removing the Pasta Roller or Cutter from the Stand Mixer, be sure to clean any dried dough. See “Care and Cleaning” section for details.

OPTIONAL: If desired, attach the next Pasta Roller or Cutter, using the directions in the “Attaching the Pasta Roller and Cutters” section.



3. After finishing with the Pasta Roller and Cutters, replace the hub cover and tighten the attachment knob on the Stand Mixer.



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

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 2 tsp (10 mL) salt and 1 tbs. (15 mL) oil (optional) to 6 qt (5.7 L) 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 7/8 cup (207 mL). If less than 7/8 cup (207 mL), add water, 1 tsp (2 mL) 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 1 tbs (15 mL) 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.

Divide dough into 4 pieces before processing with the Pasta Roller Attachment.

Follow cooking instructions above.

Yield: About 1 ¼ pounds (579 g) dough

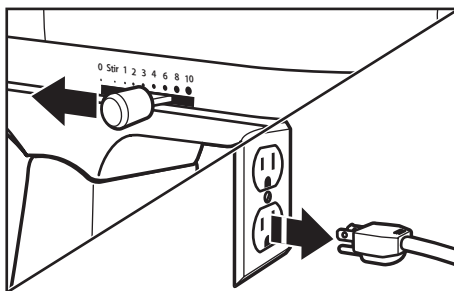
CARE AND CLEANING

CLEANING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS

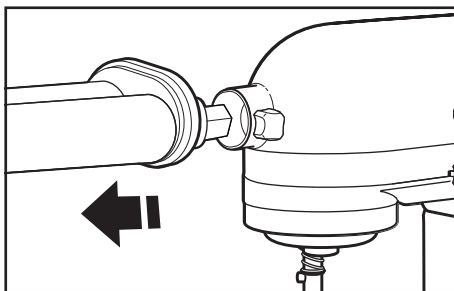
These Attachments/Accessories are designed to be used with pasta dough only. To avoid damaging your Pasta Roller and Cutters, do not insert anything other than pasta dough.

IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance. Do not use metal objects to clean out the Pasta Roller and Cutters. Do not wash the Pasta Roller and Cutters in the dishwasher, or immerse in water or other liquids. The Pasta Roller and Cutters should be hand washed.

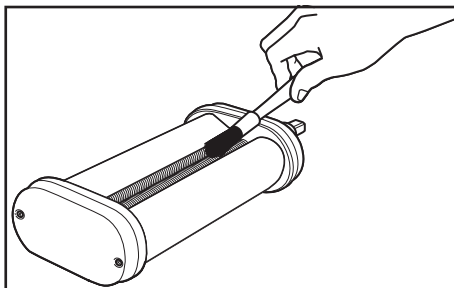
1. Turn the Stand Mixer off (0) and then unplug.



2. Completely disassemble Pasta Roller and Cutters. Use the directions from the “Disassembling the Pasta Roller and Cutters” section.

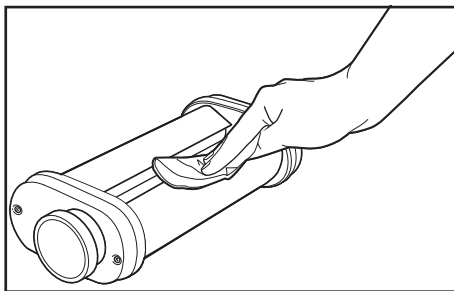


3. After cutting pasta, let Pasta Roller and Cutters air dry for one hour, then remove any dried dough using a Cleaning Brush. If dried dough is difficult to remove, try tapping the attachment with your hand. Use a toothpick if necessary.



NOTE: Never use a knife or any other sharp object to remove excess dough. Do not run a dish towel or any other cloth through the Rollers to clean them.

4. After cleaning out all remaining dried dough, polish the Pasta Roller and Cutters with a soft, dry cloth and store in a dry place at room temperature. Do not wash the Pasta Roller and Cutters in the dishwasher.

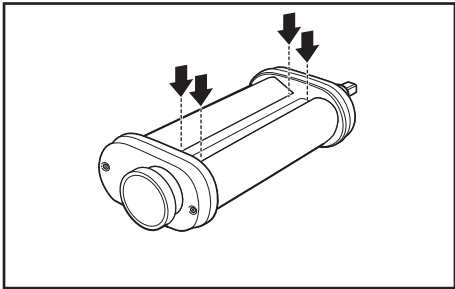


FOR DETAILED INFORMATION ON CLEANING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS:

Visit www.kitchenaid.com/quickstart for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Pasta Roller and Cutters.

MAINTENANCE

To maintain properly (annually or after 50 uses), we recommend using a light mineral oil to lubricate the gears. Add a drop of mineral oil to each of the 4 corners of the Pasta Roller and Cutters.



TROUBLESHOOTING



⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

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 Roller and Cutter Attachment, please check the following	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 (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.
	Did you use the correct speed for the Pasta Roller and Cutters as suggested in the “Roller Settings Chart” section?
	Did you attach the Pasta Roller or Cutter Attachment properly as shown in the “Product Assembly” section?

PROBLEM	SOLUTION
If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate while using the Pasta Roller and Cutter Attachment, please check the following	Did you follow the usage instructions as described in the "Product Usage" section?
	Is your dough prepared according to the recipe?
If the problem cannot be corrected	See the "Limited Warranty and Service" section. Do not return the Toaster to the retailer; retailers 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 one year 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.

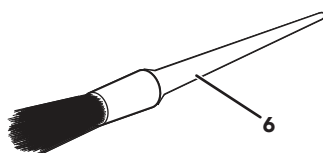
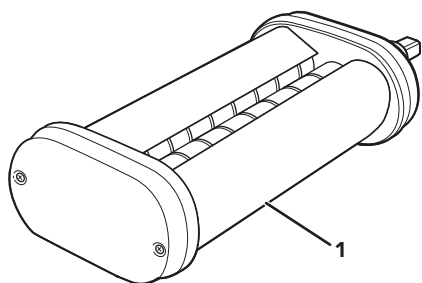
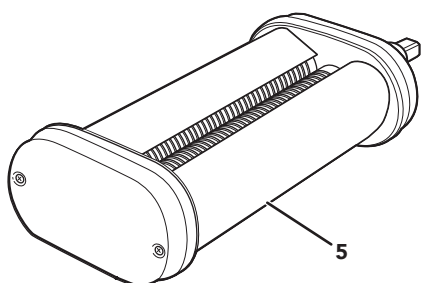
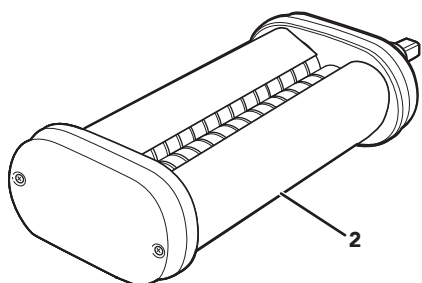
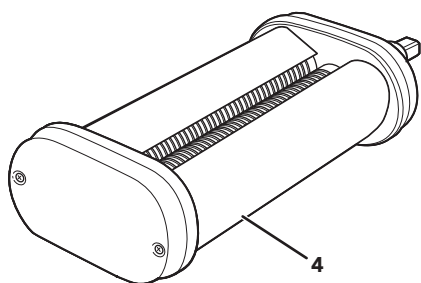
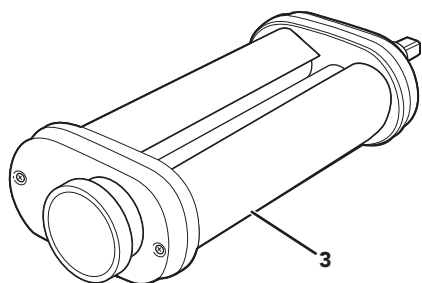
For service information in Canada:

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

For service information in Mexico:

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

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



- 1. Couteau à lasagnette
- 2. Couteau à fettuccine
- 3. Rouleau à pâte

- 4. Couteau à spaghetti
- 5. Couteau à capellini
- 6. Brosse de nettoyage

TABLEAU DES MODÈLES/ROULEAUX

Ce tableau permet d'identifier rapidement quels rouleaux et/ou couteaux à pâtes sont fournis avec votre produit KitchenAid.

NO DE MODÈLE	ACCESSOIRES INCLUS
KSMPRA	Rouleau à pâte, couteau à spaghetti, couteau à fettuccine
KSMPSA	Rouleau à pâte
KSMPCA	Couteau à capellini, couteau à lasagnette
KSMFETPRA	Rouleau à pâte, couteau à fettuccine
KSMPPDX	Rouleau à pâte, couteau à spaghetti, couteau à fettuccine, couteau à capellini, couteau à lasagnette

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. 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 et 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.
4. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. 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.
6. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Tenir les doigts à l'écart de l'orifice de sortie.
7. Ne pas faire fonctionner le batteur sur socle si le cordon ou la prise est endommagé, ou si le batteur ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou a été endommagé d'une quelconque façon. Retourner le batteur sur socle au centre de réparation agréé le plus proche pour le faire inspecter ou réparer, ou pour effectuer un réglage mécanique ou électrique.
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 du batteur sur socle pendre du bord de la table ou du comptoir.
11. Ne pas laisser le cordon du batteur sur socle entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.

12. Voir aussi les Mesures de protection importantes à l'intérieur du manuel d'utilisation du batteur sur socle et/ou du guide du produit.
13. Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement.

MISE EN PLACE

TABLEAU DES RÉGLAGES DE VITESSE

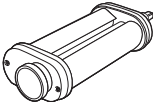
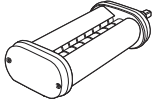
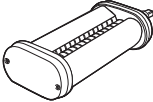
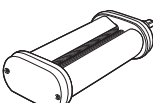
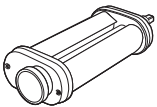
ACCESSOIRE	VITESSE	LARGEUR DE NOUILLE	UTILISATIONS SUGGÉRÉES
Rouleau à pâte 	2	Jusqu'à 140 mm	Voir le « Tableau des réglages du rouleau »
COUTEAU À LASAGNETTE 	3	12 mm	Nouilles épaisses
Couteau à fettuccine 	5	6,5 mm	Nouilles aux œufs, fettuccine
Couteau à spaghetti 	7	2 mm	Spaghetti, fettuccine fins, linguine fins
Couteau à capellini 	7	1,5 mm	Pâtes très fines du type cheveux d'ange, capellini, linguine très fins

TABLEAU DES RÉGLAGES DU ROULEAU

ACCESSOIRE	RÉGLAGE DU ROULEAU	UTILISATIONS SUGGÉRÉES
Rouleau à pâte 	1 ou 2	Pétrissage et amincissement de la pâte
	3	Nouilles épaisses de type « kluski »
	4	Nouilles aux œufs
	4 ou 5	Nouilles pour lasagne, fettucine, spaghetti et ravioli
	6 ou 7	Tortellini, fettuccine fins et linguine fines
	7 ou 8	Nouilles très fines de type « cheveux d'ange » /capellini ou linguine très fins

ASSEMBLAGE DU PRODUIT

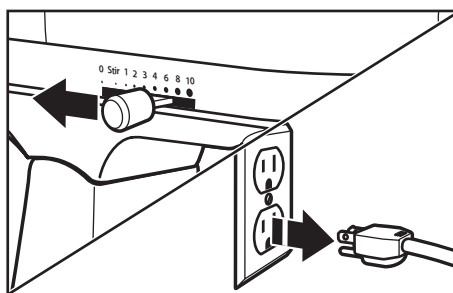
FIXATION DU ROULEAU À PÂTE ET DES COUTEAUX

Avant la première utilisation

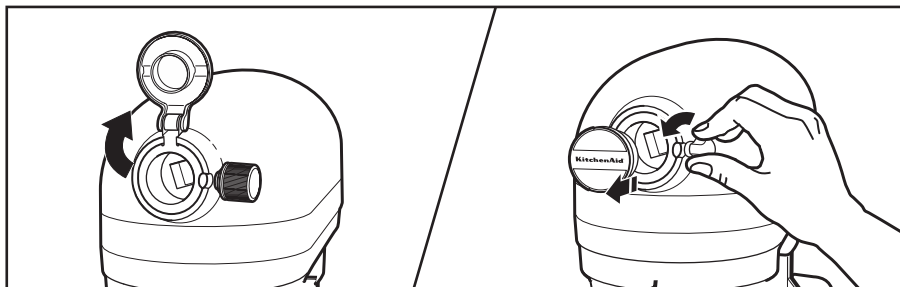
Pour éviter tout dommage, ne pas laver et ne pas immerger les accessoires dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne pas les laver au lave-vaisselle.

REMARQUE : Ces accessoires sont conçus pour être utilisés avec de la pâte à pâtes alimentaires seulement. Pour éviter d'endommager votre rouleau à pâte, n'utiliser rien d'autre que la pâte à pâtes alimentaires.

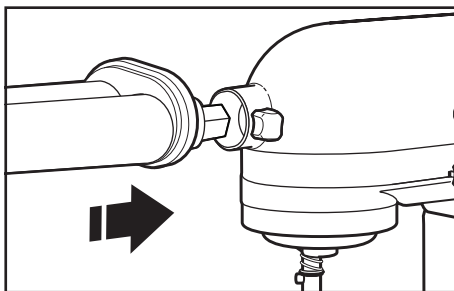
1. Déplacer le bouton d'alimentation vers arrêt (0), puis débrancher le batteur sur socle.



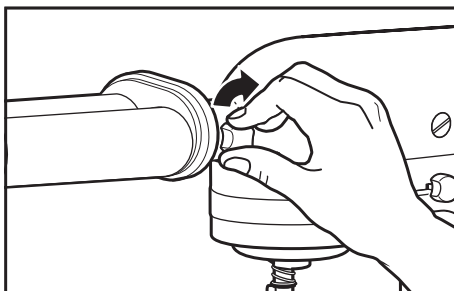
- 2. Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires multifonction est équipée d'un couvercle à charnière :** Relever le couvercle pour ouvrir.
Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires est équipée d'un couvercle amovible : Tourner le bouton de l'accessoire dans le sens antihoraire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



- 3.** Insérer le logement 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 rouleau à pâte ou le couteau d'avant en arrière. Lorsque l'accessoire est correctement positionné, le goujon du logement 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 l'accessoire y soit parfaitement fixé.

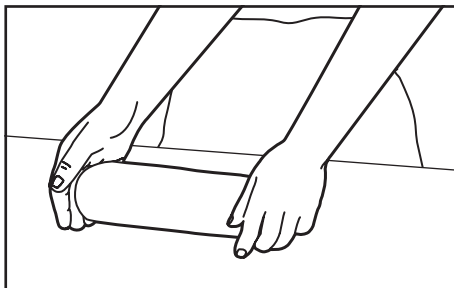


UTILISATION DU PRODUIT

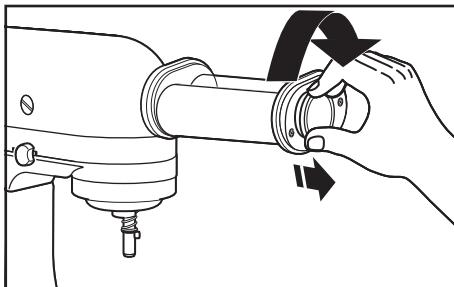
PRÉPARATION DE PÂTES

IMPORTANT : Ne pas porter de cravate, d'écharpe, de vêtements amples ou de longs colliers lors de l'utilisation du rouleau à pâte et des couteaux; s'attacher les longs cheveux.

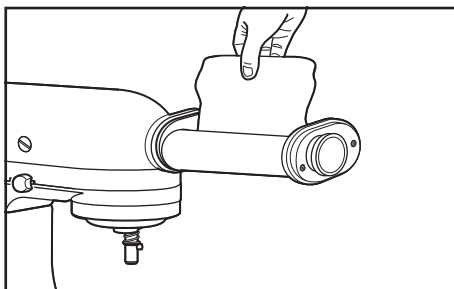
1. Préparer la pâte voir la section « Recettes ». Couper la pâte en morceaux adaptés au rouleau à pâte.



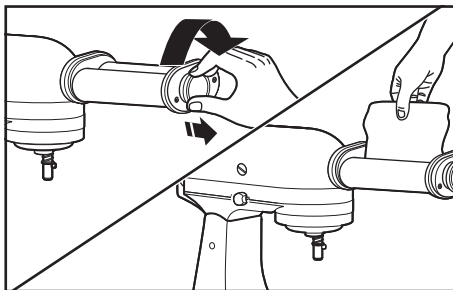
2. Tirer le bouton de réglage du rouleau à pâte pour le faire ressortir, et le régler sur 1. Relâcher le bouton, en s'assurant que le goujon du boîtier du rouleau à pâte pénètre dans l'orifice situé à l'arrière du bouton de réglage, pour que le bouton puisse s'encastrer dans le boîtier du rouleau.



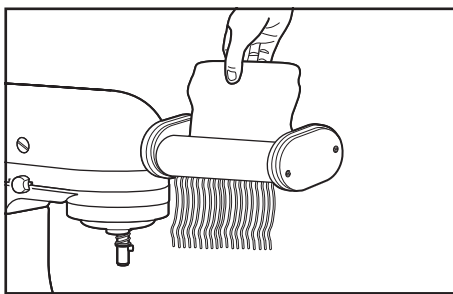
3. Mettre en marche le batteur sur socle à la vitesse 2. Insérer la feuille de pâte à l'intérieur des rouleaux pour pétrissage. Replier la pâte en deux et recommencer le laminage. Répéter l'opération jusqu'à ce que la pâte soit lisse et flexible, et recouvre la largeur du rouleau. Saupoudrer légèrement la pâte de farine lors du laminage et de la découpe, pour faciliter le séchage et la séparation.



4. Insérer la feuille de pâte à l'intérieur des rouleaux pour l'aplanir davantage. Régler le rouleau sur 3 et répéter le laminage. Continuer à augmenter le réglage des rouleaux jusqu'à atteindre l'épaisseur désirée. Ne pas replier la pâte durant cette étape.



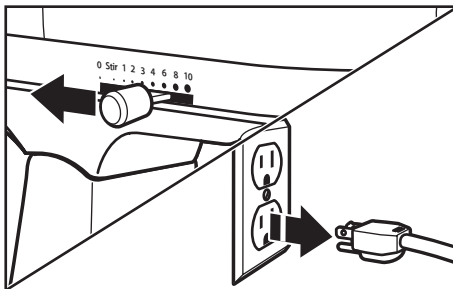
5. Pour préparer des nouilles, prendre un couteau au choix à la place du rouleau à pâte. Insérer les feuilles de pâte aplaties dans le couteau. Consulter le « tableau des réglages du rouleau » pour déterminer l'épaisseur appropriée pour chaque type de pâtes.



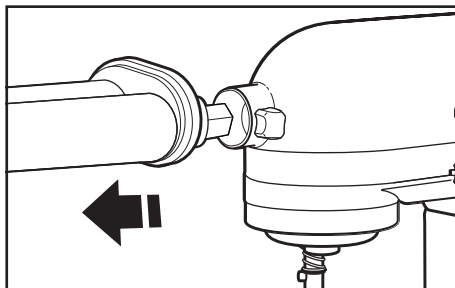
DÉMONTAGE DU PRODUIT

RETRAIT DU ROULEAU À PÂTE ET DES COUTEAUX

1. Déplacer le bouton d'alimentation vers arrêt (0), puis débrancher le batteur sur socle.

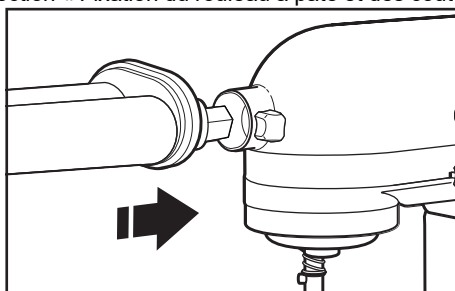


2. Retirer le rouleau à pâte ou le couteau du batteur sur socle.

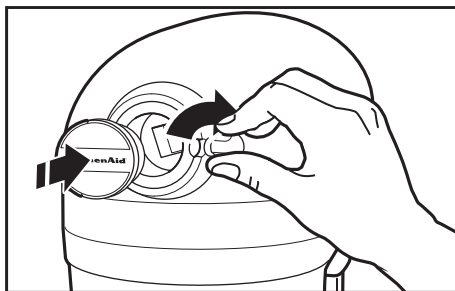


IMPORTANT : Après avoir retiré le rouleau à pâte ou le couteau du batteur sur socle, s'assurer de nettoyer et sécher la pâte. Voir la section « Entretien et nettoyage » pour plus de détails.

FACULTATIF : Le cas échéant, fixer le rouleau à pâte ou le couteau suivant en respectant les indications de la section « Fixation du rouleau à pâte et des couteaux ».



3. Après avoir fini d'utiliser le rouleau à pâte et les couteaux, remettre en place le couvercle de la prise à accessoires et serrer le bouton de réglage sur le batteur sur socle.



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

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 ½ tasses (830 ml) de farine tout usage tamisée

1 cuillerée à table (15 ml) d'eau

1 cuillerée à thé (2 ml) de sel

Casser les œufs dans une tasse à mesurer en verre.

S'assurer que la quantité d'œufs correspond à 7/8 de tasse (207 ml). Si elle équivaut à moins de 7/8 de tasse (207 ml), ajouter de l'eau, 1 cuillerée (2 ml) à la fois, jusqu'à ce que la quantité atteigne la mesure recherchée.

Placer la farine et le sel dans le bol du batteur sur socle. Installer le bol et le batteur plat. Placer le batteur à la vitesse 2 et ajouter progressivement des œufs et 1 cuillerée à table (15 ml) d'eau. Mélanger pendant 30 secondes. Arrêter le batteur sur socle et remplacer le batteur plat par le crochet pétrisseur. Placer le batteur à la vitesse 2 et pétrir pendant 2 minutes.

Laisser la pâte reposer pendant 20 minutes.

Diviser la pâte en 4 morceaux avant de la transformer avec le rouleau à pâte.

Suivre les instructions de cuisson ci-dessus.

Donne : Environ 579 g (1 ¼ lb) de pâte

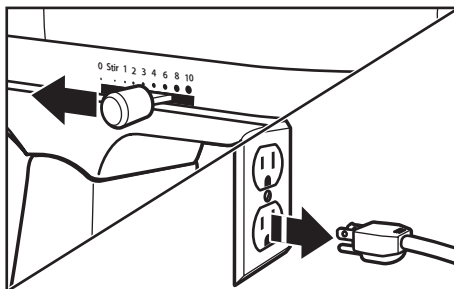
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DU ROULEAU À PÂTE ET DES COUTEAUX

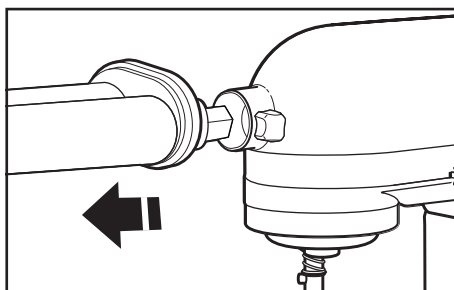
Ces accessoires sont conçus pour être utilisés pour de la pâte à pâtes alimentaires seulement. Pour éviter d'endommager votre rouleau à pâte et vos couteaux, ne rien insérer d'autre que la pâte à pâtes alimentaires.

IMPORTANT : Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil. Ne pas utiliser d'objets métalliques pour nettoyer le rouleau à pâte et les couteaux. Ne pas laver le rouleau à pâte et les couteaux au lave-vaisselle ou les immerger dans de l'eau ou d'autres liquides. Le rouleau à pâte et les couteaux doivent être lavés à la main.

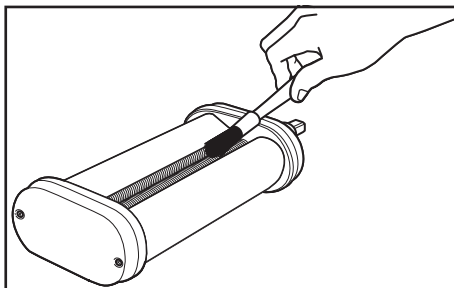
1. Déplacer le bouton d'alimentation vers arrêt (0), puis débrancher le batteur sur socle.



2. Démontez entièrement le rouleau à pâte et les couteaux. Suivre les instructions de la section « Retrait du rouleau à pâte et des couteaux ».

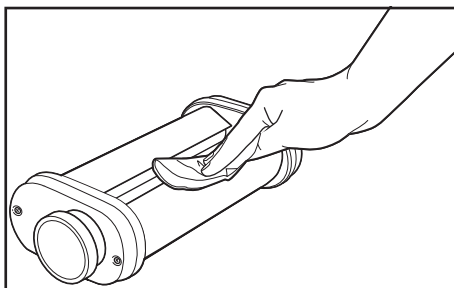


3. Après avoir découpé les pâtes, faire sécher à l'air le rouleau à pâte et les couteaux pendant une heure, puis éliminer toute trace de pâte séchée à l'aide d'une brosse de nettoyage. Si la pâte séchée est difficile à retirer, essayer de tapoter l'accessoire à la main. Utiliser un cure-dent si nécessaire.



REMARQUE : Ne jamais utiliser un couteau ou tout autre objet tranchant pour retirer l'excès de pâte. Ne pas passer un torchon à vaisselle ou tout autre chiffon entre les rouleaux pour les nettoyer.

4. Après avoir éliminé les résidus de pâte séchée, polir le rouleau et les couteaux avec un chiffon doux et sec et les ranger dans un endroit sec à température ambiante. Ne pas laver le rouleau à pâte et les couteaux au lave-vaisselle.

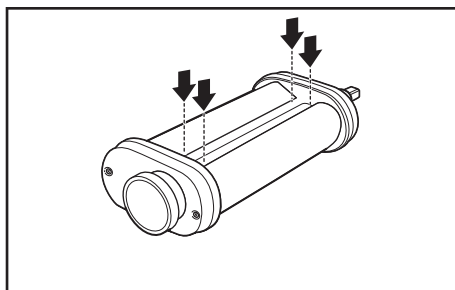


POUR OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS SUR LE NETTOYAGE DU ROULEAU À PÂTE ET DES COUTEAUX :

Visiter le www.kitchenaid.com/quickstart pour obtenir des instructions supplémentaires avec vidéos, des recettes qui inspirent, et des conseils sur la façon d'utiliser le rouleau à pâte et les couteaux.

ENTRETIEN

Pour entretenir correctement le matériel (annuellement ou après 50 utilisations), nous recommandons d'utiliser une huile minérale légère pour lubrifier les engrenages. Déposer une goutte d'huile minérale aux 4 coins du rouleau à pâte et des couteaux.



AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

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

PROBLÈME	SOLUTION
Si le batteur sur socle fonctionne mal ou ne fonctionne pas lors de l'utilisation du rouleau à pâte et des couteaux, vérifier ce qui suit	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 (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.
	Le rouleau à pâte et les couteaux ont-ils été utilisés à la vitesse appropriée, voir le « Tableau des réglages du rouleau »?
	Le rouleau à pâte ou le couteau a-t-il été 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 »?
S'il n'est pas possible de résoudre le problème	La pâte a-t-elle été préparée selon la recette?
	Voir la section « Garantie limitée et service ». Ne pas rapporter le grille-pain au détaillant; les détaillants n'assurent 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, ont limitées à d'un an 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 :

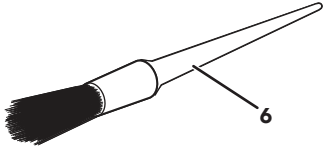
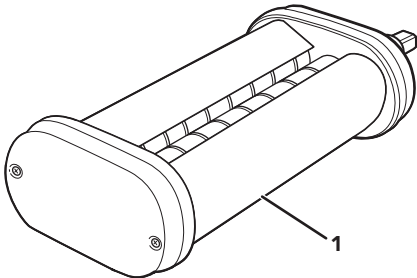
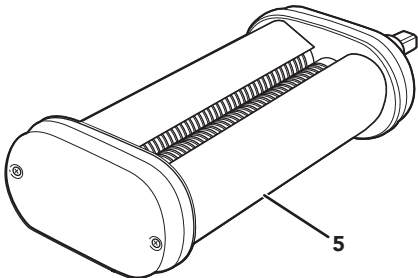
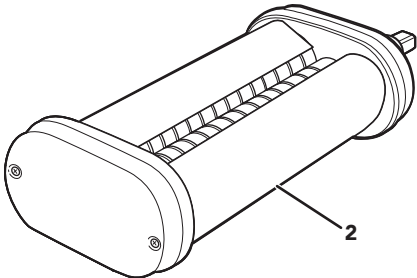
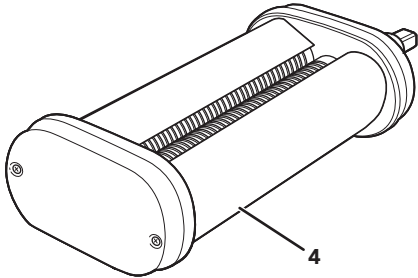
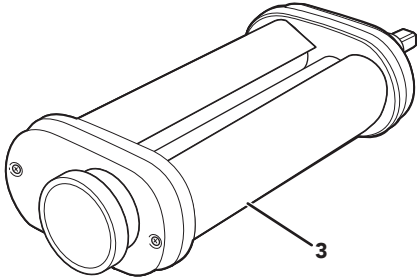
Composer sans frais le **1 800 807-6777**.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

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

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

ES



1.

Cortador de lasagnette
2.

Cortador de fettuccine
3.

Rodillo para pasta
4.

Cortador de espaguetis
5.

Cortador de capellini
6.

Cepillo de limpieza

TABLA DE RODILLO/ MODELO

Use esta tabla para identificar rápidamente los rodillos o cortadores incluidos con su producto KitchenAid.

N.º DE MODELO	ADITAMENTOS INCLUIDOS
KSMPRA	Rodillo para pasta, cortador de espaguetis, cortador de fideos finos
KSMPSA	Rodillo para pasta
KSMPCA	Cortador de capellini, cortador de lasagnette
KSMFETPRA	Rodillo para pasta, cortador de fettuccine
KSMPOX	Rodillo para pasta, cortador de espaguetis, cortador de fettuccine, cortador de capellini, cortador de lasagnette

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Para la utilización de electrodomésticos eléctricos es importante seguir en todo momento y observar las precauciones e instrucciones de seguridad que siguen:

- 1.** Lea todas las instrucciones. El uso indebido de un electrodoméstico puede dar como resultado lesiones personales.
- 2.** Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga la batidora con base en agua ni en ningún otro líquido.
- 3.** 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.
- 4.** Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
- 5.** 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.
- 6.** Evite tocar las piezas que estén en movimiento. Mantenga los dedos fuera de la abertura de descarga.
- 7.** No use la batidora con base si tiene un cable o enchufe dañado, si no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañada de alguna forma. Devuelva el electrodoméstico al centro 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 de la batidora con base cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- 11.** No permita que el cable de la batidora con base toque las superficies calientes, incluida la estufa.
- 12.** 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.

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso dentro del hogar.

INTRODUCCIÓN

TABLA DE AJUSTES DE VELOCIDAD

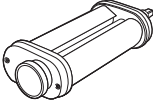
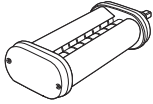
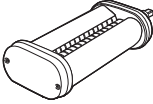
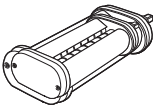
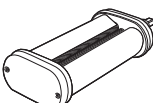
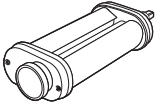
ACCESORIO	VELO- CIDAD	ANCHURA DE FIDEOS	USO RECOMENDADO
Rodillo para pasta 	2	hasta 140 mm	Consulte la "Tabla de ajustes del rodillo"
CORTADOR DE LASAGNETTE 	3	12 mm	Fideos gruesos
Cortador de fettuccine 	5	6,5 mm	Fideos de huevo, fettuccine
Cortador de espaguetis 	7	2 mm	Espagueti, Fettuccine finos, Linguine fino
Cortador de capellini 	7	1,5 mm	Pasta tipo cabello muy fina, Capellini, Linguine muy fino

TABLA DE AJUSTES DEL RODILLO

ACCESORIO	AJUSTE DEL RODILLO	USO RECOMENDADO
Rodillo para pasta 	1 o 2	Amasado y adelgazamiento de la masa
	3	Fideos “ tipo kluski ” gruesos
	4	Fideos de huevo
	4 o 5	Fideos para lasaña, fettuccine, espagueti y raviolis
	6 o 7	Tortellini, fettuccine fino y linguine fino
	7 o 8	Pasta “ tipo cabello ” muy fina/capellini o linguine muy fino

MONTAJE DEL PRODUCTO

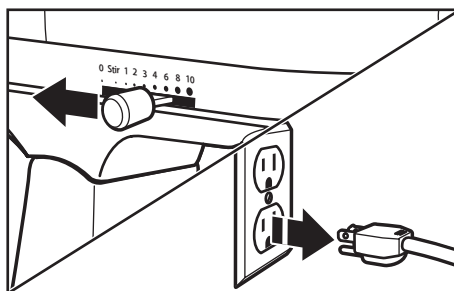
CÓMO FIJAR EL RODILLO Y LOS CORTADORES DE PASTA

Antes del primer uso

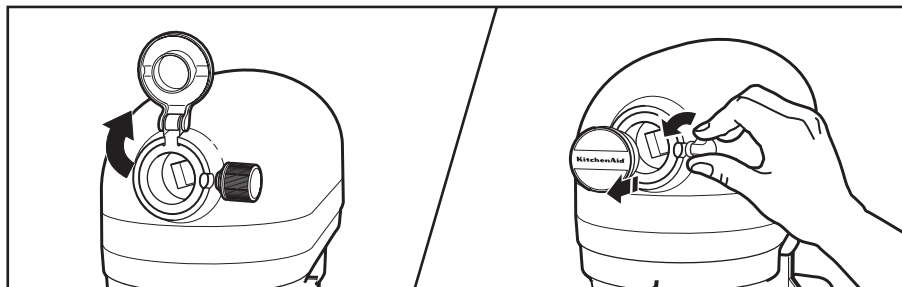
Para evitar daños, no lave ni sumerja los aditamentos en agua u otro líquido. No los lave en la lavavajillas.

NOTA: Estos aditamentos están diseñados para utilizarse solo con masa. Para evitar los daños a su rodillo para pasta, no inserte nada más que pasta.

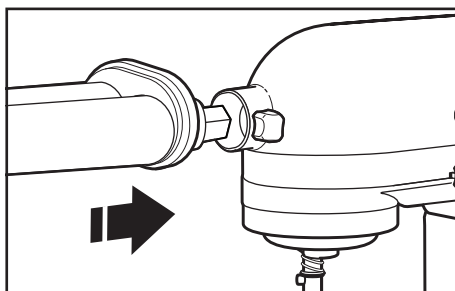
1. Apague la batidora con base (0) y luego desenchufe.



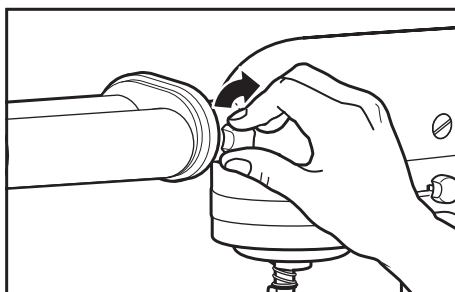
2. **Para batidoras con base con una cubierta de receptáculo para accesorio con bisagra:** Levante para abrir.
- Para batidoras con base con una cubierta de receptáculo para accesorio desmontable:** Gire la perilla del aditamento hacia la izquierda para quitar la cubierta del receptáculo para accesorios.



3. Inserte el eje del accesorio en el receptáculo para accesorios, asegúrese de que el eje del motor encaje en la cavidad cuadrada del receptáculo. Si es necesario, gire el rodillo o cortador de pasta hacia la derecha e izquierda. El eje del alojamiento del accesorio encaja en la muesca del borde del receptáculo cuando esté en la posición correcta.



4. Ajuste la perilla del receptáculo para accesorios de la batidora con base hasta que el accesorio quede completamente fijo en la batidora.

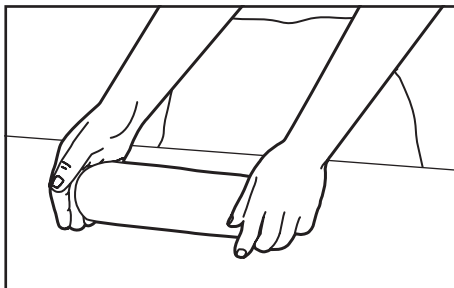


USO DEL PRODUCTO

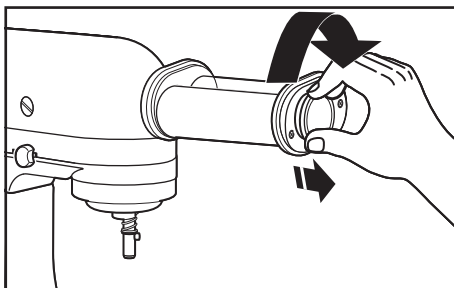
CÓMO HACER PASTA

IMPORTANTE: Al utilizar el rodillo y los cortadores de pasta, no use corbata, pañuelos, ropa suelta o collares largos; amárrese el cabello largo.

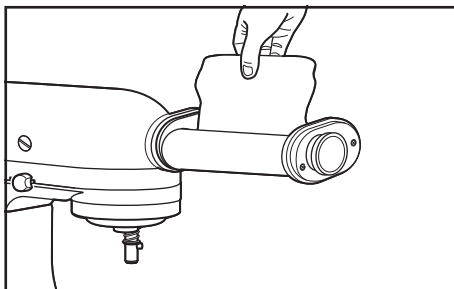
1. Prepare la masa de pasta (consulte la sección de "Recetas"). Corte la masa en secciones que quepan en el rodillo para pasta.



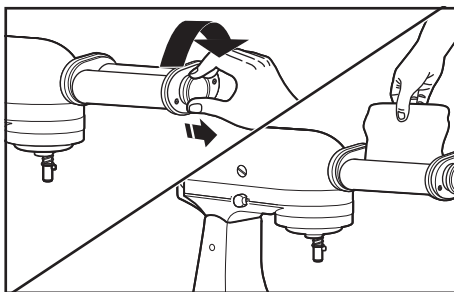
2. Tire la perilla de ajuste del rodillo de pasta directamente hacia afuera y gire a la posición 1. Suelte la perilla, asegurándose de que el pasador del alojamiento del rodillo de pasta se fije a la abertura en la parte posterior de la perilla de ajuste y permita que la perilla de ajuste al ras contra el alojamiento del rodillo.



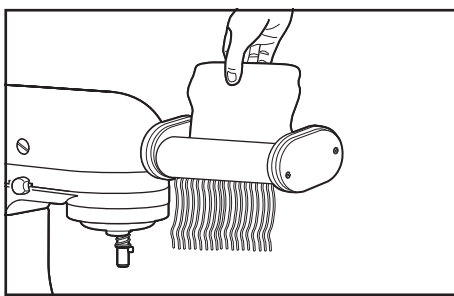
3. Encienda la batidora con base a velocidad 2. Introduzca la masa aplanada en los rodillos para amasar. Doble la masa por la mitad y pásela por el rodillo nuevamente. Repita hasta que la masa quede suave, flexible y cubra el ancho del rodillo. Espolvoree ligeramente la pasta con harina mientras la pasa por el rodillo y la corta para facilitar el secado y la separación.



4. Pase la masa por los rodillos para aplanar más la hoja de masa. Cambie el ajuste del rodillo a la posición 3 y repita el proceso de laminación. Siga aumentando el ajuste del rodillo hasta alcanzar el espesor deseado. No doble la masa durante este paso.



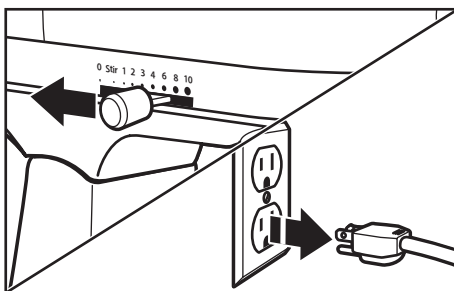
5. Para hacer fideos, cambie el rodillo para pasta por el cortador de su elección. Inserte las hojas de masa aplanadas por el cortador de masa. Consulte la “Tabla de ajustes del rodillo” para determinar el espesor correcto de cada tipo de pasta.



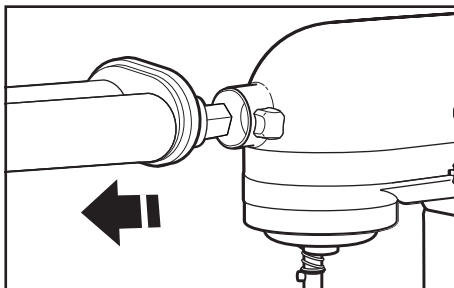
DESMONTAJE DEL PRODUCTO

CÓMO DESENSAMBLAR EL RODILLO Y LOS CORTADORES DE PASTA

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

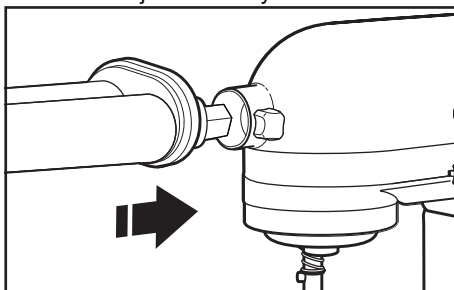


2. Retire el rodillo o cortador de pasta de la batidora con base.

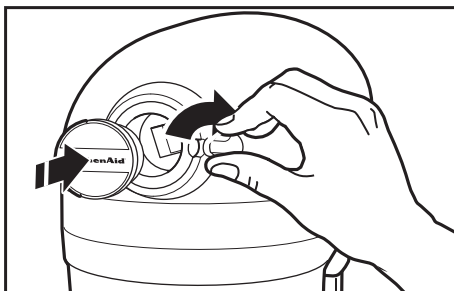


IMPORTANTE: Después de retirar el rodillo o cortador de pasta de la batidora con base., asegúrese de limpiar cualquier resto de masa seca. Consulte la sección “Cuidado y limpieza” para obtener más detalles.

OPCIONAL: Si lo desea, coloque el siguiente rodillo o cortador de pasta, según las instrucciones de la sección “Cómo fijar el rodillo y los cortadores de pasta”.



3. Después de terminar de usar el rodillo y los cortadores de pasta, reemplace la cubierta del receptáculo y apriete la perilla de fijación en la batidora con base.



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

RECETAS

CÓMO COCINAR LA PASTA

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.

Agregue 2 cucharaditas (10 ml) de sal y 1 cucharada sopera (15 ml) de aceite (opcional) a 6 cuartos de galón (5,7 L) 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 cucharada (15 ml) de
agua

1 cucharadita (2 ml) de sal

Rompa los huevos en una taza medidora de vidrio. Verifique que el volumen de los huevos sea de 7/8 de taza (207 ml). Si es menor de 7/8 de taza (207 ml), agregue agua 1 cucharada (2 ml) por vez, hasta llegar a la medida.

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

Deje reposar la masa durante 20 minutos.

Divida la masa en 4 trozos antes de procesarla con el accesorio de rodillo para pasta.

Siga las instrucciones de cocción anteriores.

Rinde: Aproximadamente 1 ¼ libra (579 g) de masa

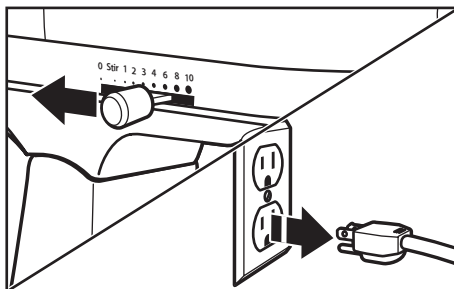
CUIDADO Y LIMPIEZA

CÓMO LIMPIAR EL RODILLO Y LOS CORTADORES DE PASTA

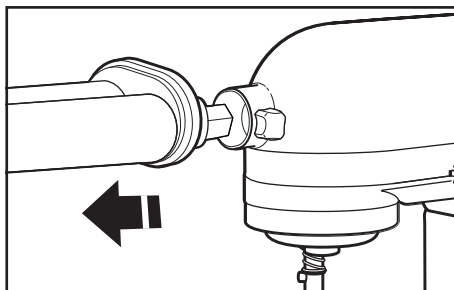
Estos aditamentos/accesorios están diseñados para utilizarse únicamente con masa de pasta. Para evitar los daños a sus cortadores de pasta y rodillo para pasta, no inserte nada más que masa.

IMPORTANTE: Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo. No use objetos metálicos para limpiar el rodillo y los cortadores de pasta. No lave el rodillo y los cortadores de pasta en una lavavajillas ni los sumerja en agua u otros líquidos. Los cortadores de pasta y el rodillo de pasta se deben lavar a mano.

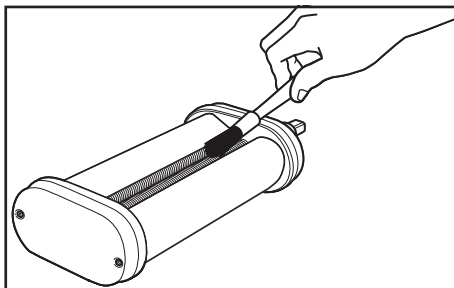
1. Apague la batidora con base (0) y luego desenchufe.



2. Desensamble completamente los cortadores y el rodillo para pasta. Use las indicaciones de la sección "Cómo desensamblar el rodillo y los cortadores de pasta".

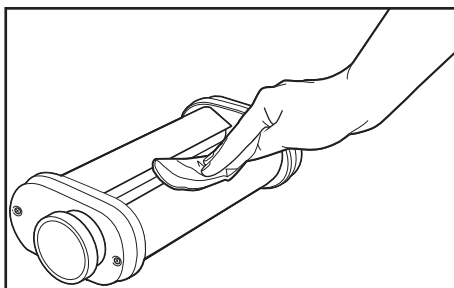


3. Después de cortar la pasta, permita que los cortadores y el rodillo se sequen al aire durante una hora y quite la masa pegada utilizando un cepillo de limpieza. Si la masa seca es difícil de eliminar, pruebe dar golpecitos al aditamento con la mano. Use un palillo de dientes si es necesario.



NOTA: Nunca utilice un cuchillo o cualquier otro objeto punzante para eliminar la masa sobrante. Nunca pase una toalla de platos o cualquier otro paño por los rodillos para limpiarlos.

4. Después de eliminar toda la masa seca restante, pula el rodillo y los cortadores de pasta con un paño suave y seco, y almacénelos en un lugar seco a temperatura ambiente. No lave el rodillo y los cortadores de pasta en una lavavajillas.

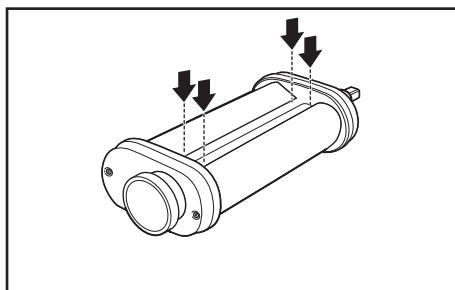


PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE LA LIMPIEZA DEL RODILLO Y LOS CORTADORES DE PASTA:

Visite www.kitchenaid.com/quickstart para obtener instrucciones adicionales que incluyen videos, recetas inspiradoras y consejos de uso del rodillo para pasta y los cortadores de pasta.

MANTENIMIENTO

Para realizar una limpieza correcta (cada año o después de 50 usos) se recomienda utilizar un aceite mineral ligero para lubricar los engranajes. Agregue una gota de aceite mineral a cada una de las 4 esquinas del rodillo y los cortadores de pasta.



⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

Conecte a un tomacorriente con conexión a tierra de 3 terminales.

No quite el terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

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

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si su batidora con base funciona mal o deja de funcionar mientras utiliza el rodillo para pasta y el accesorio cortador, compruebe lo siguiente.	¿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 (0) la batidora con base durante 10 a 15 segundos y vuelva a encenderla. Si la batidora con base todavía no se enciende, deje que se enfríe durante 30 minutos antes de volver a encenderla.
	¿Ha utilizado la velocidad correcta para el rodillo para pasta y los cortadores como se sugiere en la sección "Tabla de ajustes del rodillo"?
	¿Ha colocado correctamente el rodillo para pasta o el accesorio cortador como se indica en la sección "Montaje del producto"?
	¿Siguió las instrucciones de uso como se describe en la sección "Uso del producto"?
Si no se puede solucionar el problema	¿La masa se preparó según la receta?
	Consulte la sección "Garantía limitada y servicio". No devuelva la tostadora 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 un año 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 **1-800-807-6777**, 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**.

NOTES

NOTES

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: 800 0022 767 | KitchenAid.com.mx

LATIN AMERICA: KitchenAid-Latam.com

KitchenAid®

®/™ ©2025 KitchenAid. All rights reserved. The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.