

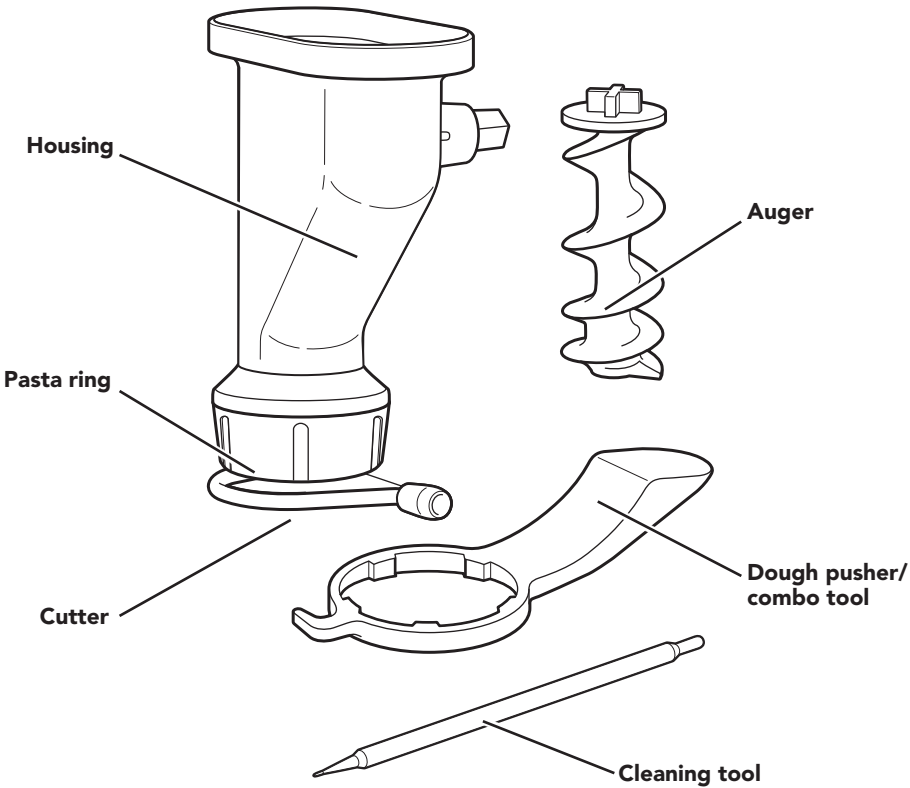
KitchenAid®

KSMPEXTA

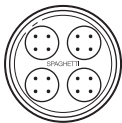


PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES



PASTA PLATES



Spaghetti



Fusilli



Bucatini



Large macaroni



Rigatoni



Small macaroni

PASTA PRESS 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.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To avoid risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug the Stand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
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 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 not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not use the Stand Mixer outdoors.

PASTA PRESS SAFETY

- 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. Also see Important Safeguards included in the Stand Mixer “Instructions” manual.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

USING THE PASTA PRESS

CHOOSING THE RIGHT PASTA PLATE

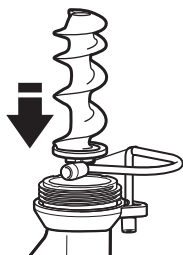
PASTA PLATE		RECOMMENDED STAND MIXER SPEED	RECOMMENDED EXTRUSION LENGTH
SPAGHETTI		10	Approximately 9½" (24.0 cm)
BUCATINI		10	Approximately 9½" (24.0 cm)
RIGATONI		6	Approximately 1½" (4.0 cm)
FUSILLI		3	Approximately 1½" (4.0 cm)
LARGE MACARONI		6	Up to 2" (5.0 cm)
SMALL MACARONI		6	Up to 1½" (4.0 cm)

FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE PASTA PRESS:

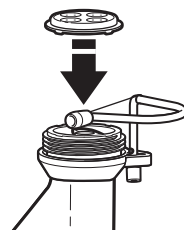
Visit kitchenaid.com/quickstart for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Pasta Press.

USING THE PASTA PRESS

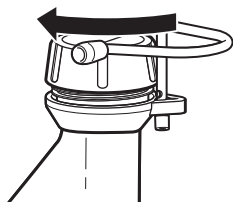
ASSEMBLING THE PASTA PRESS

**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**

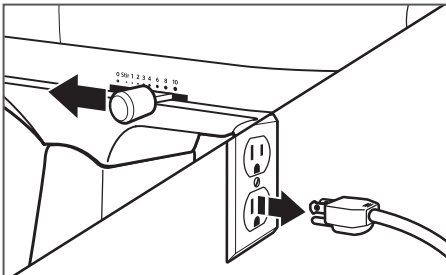
Place selected pasta plate onto housing base so that the pasta plate's tab inserts into auger base.

**3**

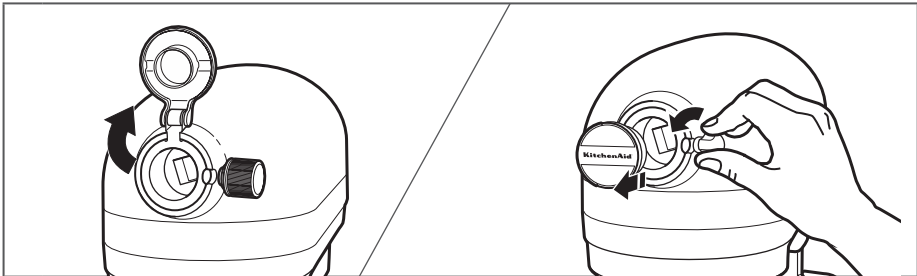
Screw pasta ring onto housing base until it is seated firmly in place.

USING THE PASTA PRESS

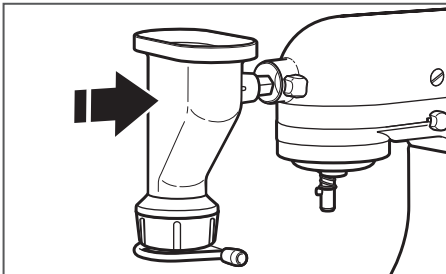
ATTACHING THE PASTA PRESS



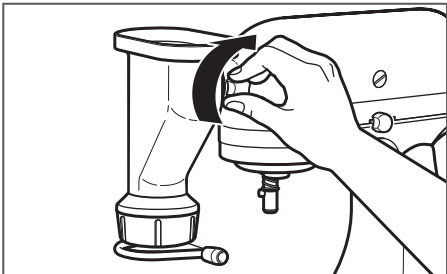
- 1** Turn Stand Mixer OFF and unplug.



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

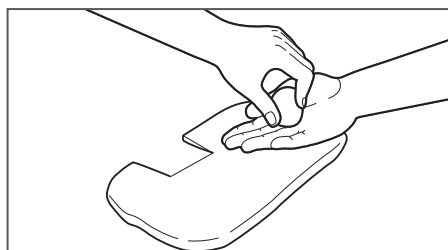


- 4** Tighten the Stand Mixer attachment hub knob until the Pasta Press attachment is completely secured to the Stand Mixer.

USING THE PASTA PRESS

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 "Recipe" 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



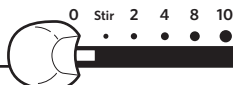
Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

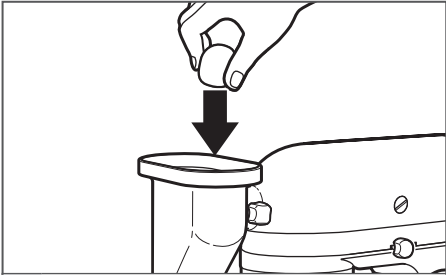
Keep away from children.

Failure to do so can result in amputation or cuts.



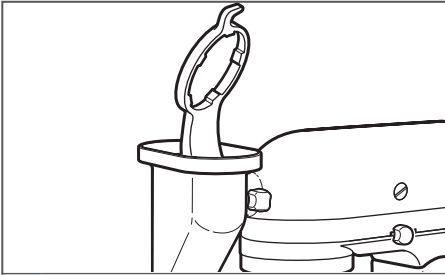
- 2** Set the Stand Mixer speed, using "Choosing the right pasta plate" chart.

USING THE PASTA PRESS



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.

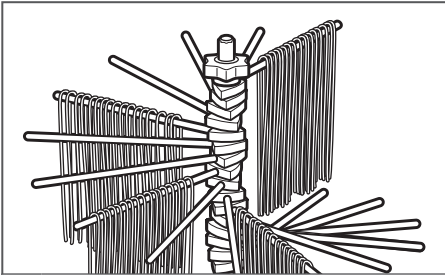


5

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

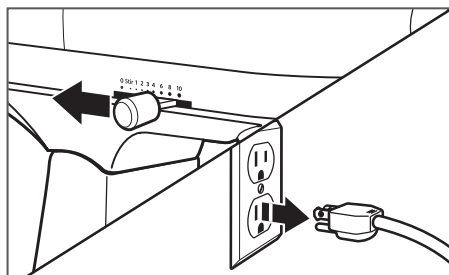
Separate pasta after extrusion. Pasta may be cooked immediately. If drying, place long noodles on KitchenAid® Drying Rack (KPDR), or dry in a single layer on a towel placed on a flat surface.

FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE PASTA PRESS:

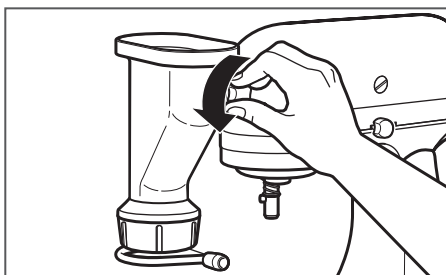
Visit kitchenaid.com/quickstart for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Pasta Press.

USING THE PASTA PRESS

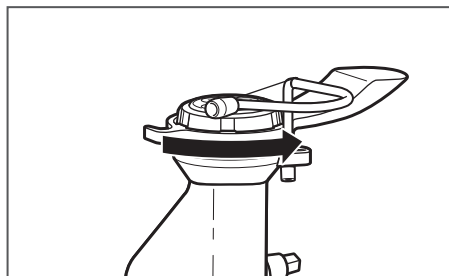
DISASSEMBLING THE PASTA PRESS



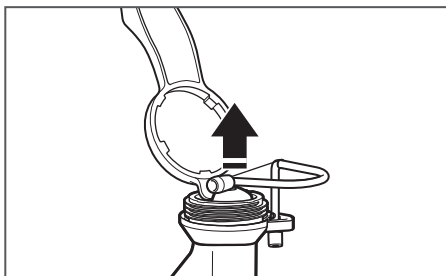
- 1** Turn Stand Mixer OFF and unplug.



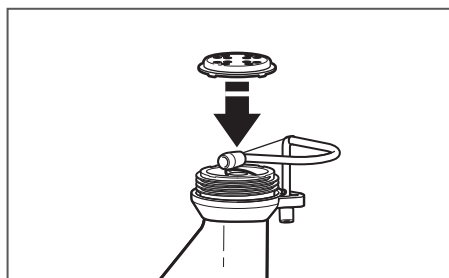
- 2** Remove the Pasta Press attachment from the Stand Mixer.



- 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.



OPTIONAL: If desired, attach the next pasta plate, using the directions in the "Attaching 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" for details.

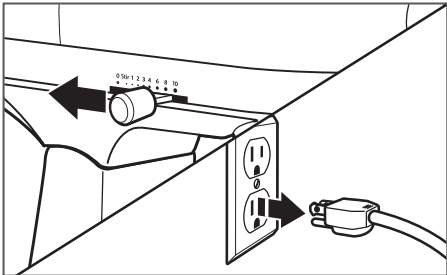
NOTE: Allow Stand Mixer to rest for at least 1 hour after extruding 2 consecutive pasta dough recipes.

CARE AND CLEANING

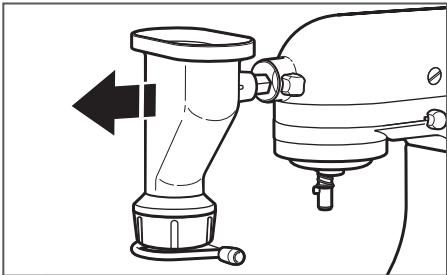
CLEANING THE PASTA ATTACHMENT AND ACCESSORIES

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.

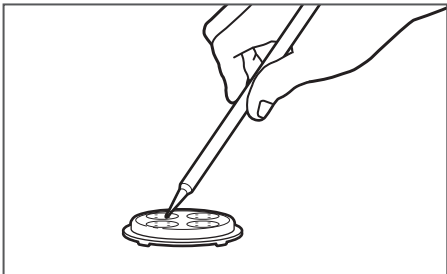
IMPORTANT: Do not use metal objects, other than the provided cleaning tool, to clean out the Pasta Press. Do not wash housing, cutter, and pasta plates in the dishwasher or immerse in water or other liquids. The housing, cutter, and pasta plates should be hand washed.



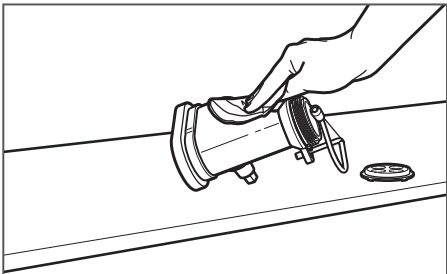
1 Turn Stand Mixer OFF and unplug.



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

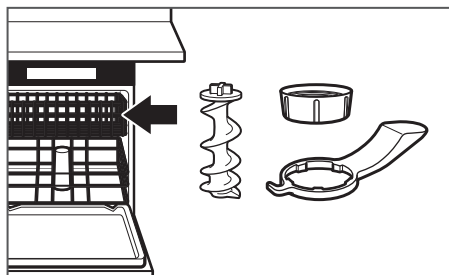


3 Remove completely dried dough with the cleaning tool.



4 Clean the Pasta Press housing, cutter, and pasta plates by hand only. Wash 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.

CARE AND CLEANING

**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 kitchenaid.com/quickstart for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Pasta Press.

RECIPE

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

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 1 ¼ pounds (579 g) dough

FOR MORE RECIPES WITH THE PASTA PRESS:

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

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.

If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate while using the Pasta Press attachment, please check the following:

1. Did you use the correct speed for the pasta plate as suggested in the "Choosing the right pasta plate" chart?
2. Did you assemble and attach the Pasta Press attachment properly as shown in the "Using the Pasta Press" section?
3. Did you follow the usage instructions as described in the "Using the Pasta Press" section?
4. Is your dough prepared according to the recipe?
5. Is the Stand Mixer plugged in?
6. 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.
7. Turn off 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 "Arranging for Service" section in the "Warranty".

Do not return the Pasta Press attachment or the Stand Mixer to the retailer, as they do not provide service.

WARRANTY AND SERVICE

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

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

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of: 	Hassle-Free Replacement of your Pasta Press. See the next page 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. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay for:	A. Repairs when your Pasta Press is used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse. C. Any shipping or handling costs to deliver your Pasta Press to an Authorized Service Center. D. Replacement parts or repair labor costs for Pasta Press attachments operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.	

WARRANTY AND SERVICE

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 Pasta Press should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Pasta Press returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Pasta Press 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 Pasta Press, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Pasta Press 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 Pasta Press should fail within the first year of ownership, we will replace your Pasta Press Attachment with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Pasta Press 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 Pasta Press, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Pasta Press 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 Pasta Press for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

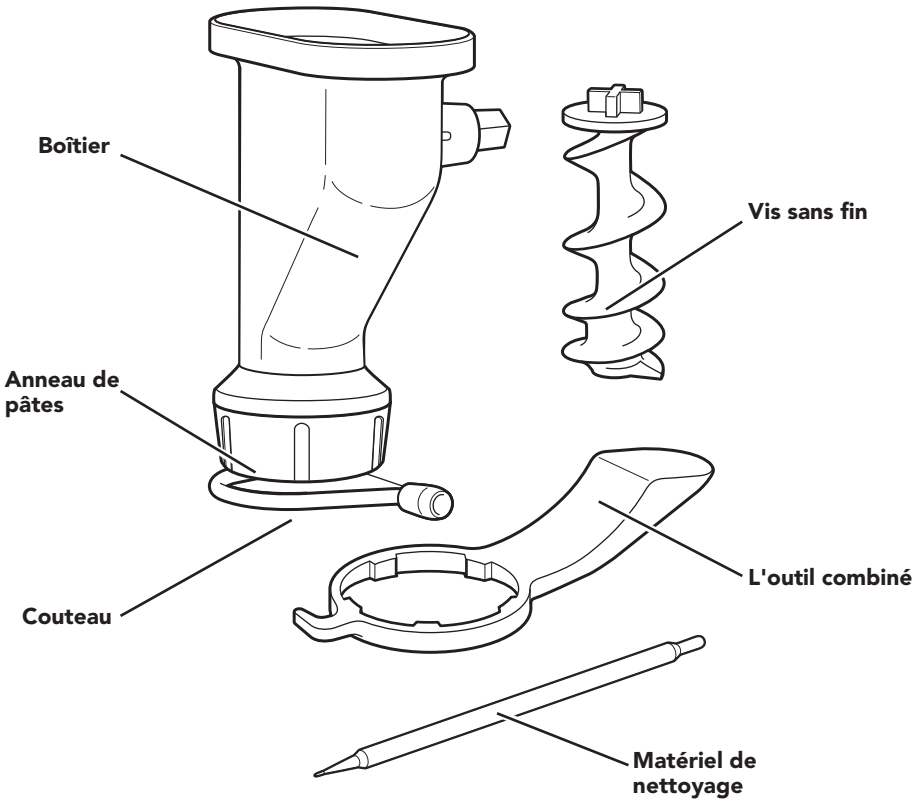
Call toll-free **1-800-807-6777**.

For service information in Mexico:

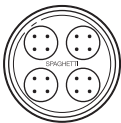
Call toll-free **01-800-0022-767**.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PIÈCES ET ACCESSOIRES



PLAQUES À PÂTES ALIMENTAIRES



Spaghetti



Fusilli



Bucatini



Grands macaroni



Rigatoni



Petits macaroni

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.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le batteur sur socle dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. 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.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement. 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.

SÛRETÉ DU PRESSE-PÂTES

- 7. Ne pas faire fonctionner le batteur sur socle si le cordon ou la prise est endommagé(e), 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 provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- 9. Ne pas utiliser le batteur sur socle 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. Voir aussi les Mesures de protection importantes à l'intérieur du manuel « Instructions » du batteur sur socle.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

UTILISATION DU PRESSE-PÂTES

CHOIX DE LA BONNE PLAQUE À PÂTES ALIMENTAIRES

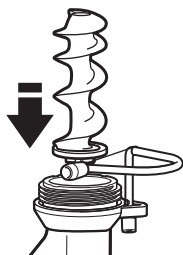
PLAQUE À PÂTES ALIMENTAIRES		VITESSE RECOMMANDÉE DU BATTEUR SUR SOCLE	LONGUEUR D'EXTRUSION RECOMMANDÉE
SPAGHETTI		10	Environ 24,0 cm (9½")
BUCATINI		10	Environ 24,0 cm (9½")
RIGATONI		6	Environ 4,0 cm (1½")
FUSILLI		3	Environ 4,0 cm (1½")
GRANDS MACARONI		6	Jusqu'à 5,0 cm (2")
PETITS MACARONI		6	Jusqu'à 4,0 cm (1½")

POUR OBTENIR DES RENSEIGNEMENTS DÉTAILLÉS SUR L'UTILISATION DU PRESSE-PÂTES :

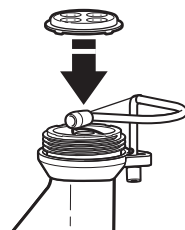
Visiter kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec vidéos, des recettes qui inspirent, et des conseils sur la façon d'utiliser le presse-pâtes.

UTILISATION DU PRESSE-PÂTES

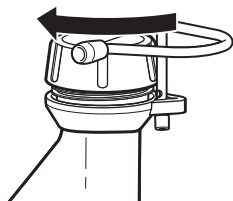
MONTAGE DU PRESSE-PÂTES



- 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.



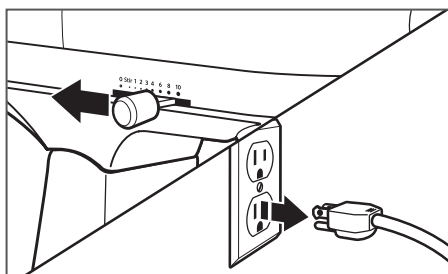
- 2** Placer la plaque à pâtes sélectionnée sur le socle du boîtier afin que l'onglet de la plaque pénètre dans la base de la vis sans fin.



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

UTILISATION DU PRESSE-PÂTES

FIXATION DU PRESSE-PÂTES

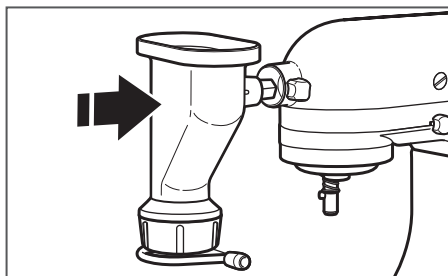


- 1** Éteindre le batteur sur socle et le débrancher.

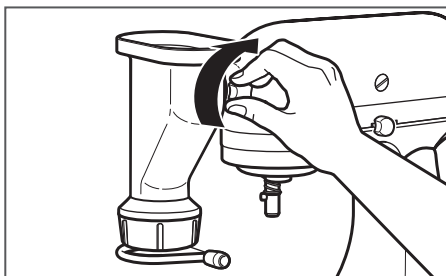


Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires multifonction est équipée d'un couvercle à charnière : Relever le couvercle pour ouvrir.

- 2** **Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires multifonction 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 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 l'accessoire presse-pâtes soit parfaitement fixé au batteur sur socle.

UTILISATION DU PRESSE-PÂTES

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.



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



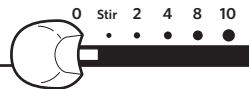
Danger avec la lame rotative

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.



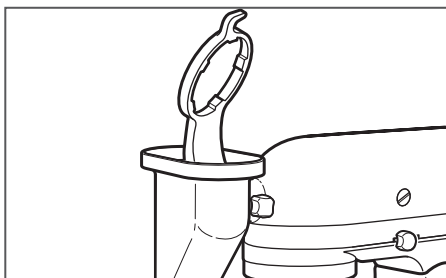
2 Régler la vitesse du batteur sur socle à l'aide du tableau « Choix de la bonne plaque à pâtes alimentaires ».

UTILISATION DU PRESSE-PÂTES



3

Incorporer lentement des morceaux de pâte d'une taille de noix dans la trémie; la pâte devrait s'acheminer elle-même à travers 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 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 bonne plaque à pâtes alimentaires » pour voir les longueurs recommandées.

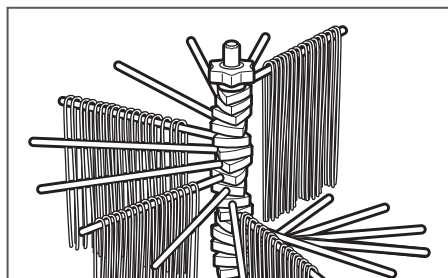
⚠ AVERTISSEMENT

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.

UTILISATION DU PRESSE-PÂTES



Séparer les pâtes alimentaires après l'extrusion. Les pâtes alimentaires peuvent être cuites immédiatement.

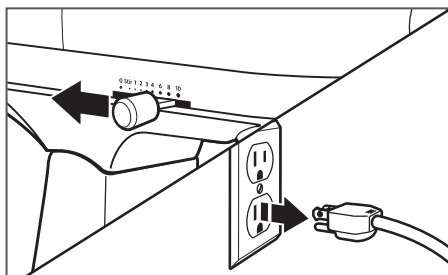
- 6** Si on les fait sécher, placer les longues nouilles sur le séchoir à pâtes KitchenAid® (KPDR) ou les faire sécher sur une seule épaisseur sur une serviette posée sur une surface plate.

POUR OBTENIR DES RENSEIGNEMENTS DÉTAILLÉS SUR L'UTILISATION DU PRESSE-PÂTES :

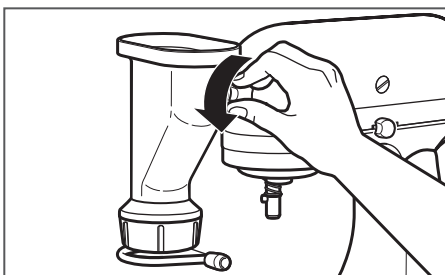
Visiter kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec vidéos, des recettes qui inspirent, et des conseils sur la façon d'utiliser le presse-pâtes.

UTILISATION DU PRESSE-PÂTES

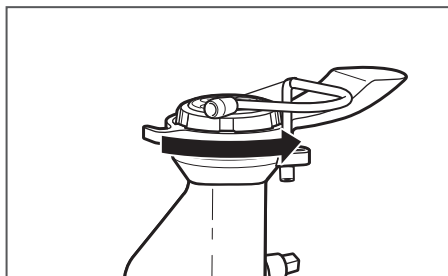
DÉMONTAGE DU PRESSE-PÂTES



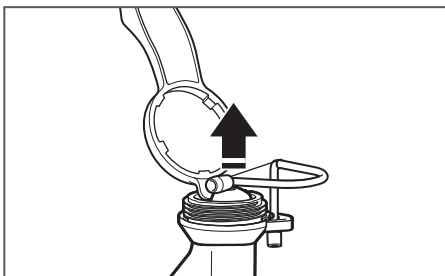
- 1** Éteindre le batteur sur socle et le débrancher.



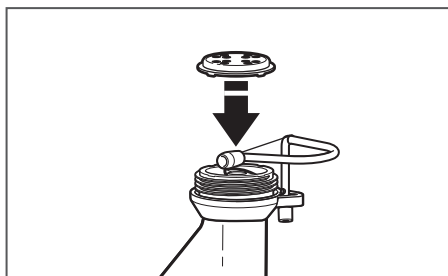
- 2** Retirer l'accessoire presse-pâtes du batteur sur socle.



- 3** Dévisser l'anneau de pâtes 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 de pâtes 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.



FACULTATIF : Le cas échéant, fixer la plaque à pâtes 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.

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

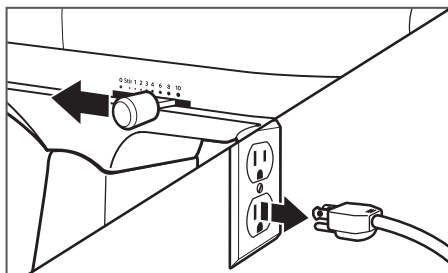
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DE L'ACCESSOIRE À PÂTES ET DE SES PIÈCES

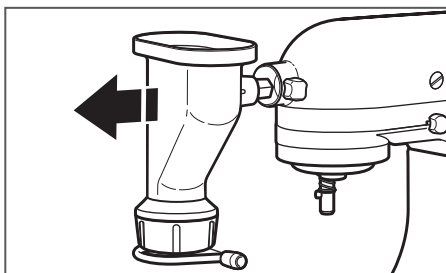
Ces accessoires sont conçus pour être utilisés avec de la pâte à pâtes alimentaires uniquement. Pour éviter d'endommager le presse-pâtes, n'insérer rien d'autre que la pâte à pâtes alimentaires.

IMPORTANT : Ne pas utiliser d'objets en métal autres que les accessoires de nettoyage fournis 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.

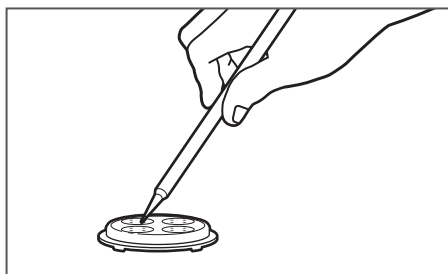
FRANÇAIS



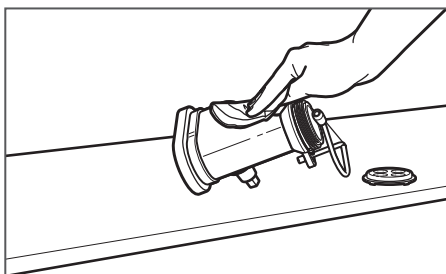
- 1** Éteindre le batteur sur socle et le débrancher.



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

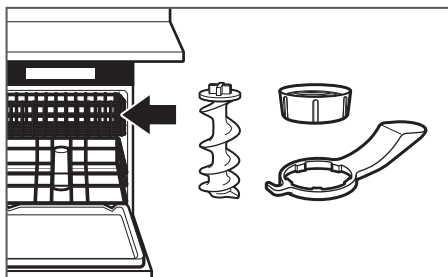


- 3** Retirer la pâte bien sèche avec l'outil de nettoyage.



- 4** Nettoyer le boîtier du presse-pâtes, le couteau et les plaques à pâtes à la main uniquement. Laver avec un linge doux et 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.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



5

Laver l'anneau de pâtes, 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 RENSEIGNEMENTS DÉTAILLÉS SUR LE NETTOYAGE DU PRESSE-PÂTES :

Visiter kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec vidéos, des recettes qui inspirent, et des conseils sur la façon d'utiliser le presse-pâtes.

RECETTE

CUISSON DES PÂTES ALIMENTAIRES

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.

Ajoutez 10 mL (2 cuillérées à thé) de sel et 15 mL (1 cuillérée à table) d'huile (optionnel) à 5,7 L (6 pintes) d'eau bouillante. Ajoutez graduellement les pâtes alimentaires et continuez à faire cuire à ébullition 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, remuez donc à l'occasion pour une cuisson uniforme. Utilisez une passoire pour égoutter.

Pâtes alimentaires sèches — 7 minutes

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

RECETTE

PÂTES ALIMENTAIRES DE BASE AUX ŒUFS

4 gros œufs

830 mL (3½ tasses) de farine tout usage tamisée

15 mL (1 cuillère à table) d'eau

2 mL (1 cuillère à thé) de sel

Cassez les œufs dans une tasse à mesurer en verre. Assurez-vous que la quantité d'œufs correspond à 207 mL (7/8 de tasse). Si elle équivaut à moins de 207 mL (7/8 de tasse), ajoutez de l'eau, 2 mL (1 cuillère) 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 15 mL (1 cuillère à table) 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 tel que souhaité, en suivant les instructions de cuisson ci-dessus.

Donne : environ 579 g (1¼ livre) de pâte

POUR PLUS DE RECETTES AVEC LE PRESSE-PÂTES :

Visiter kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec vidéos, des recettes qui inspirent, et des conseils sur la façon d'utiliser le presse-pâtes.

⚠ 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.

Si le batteur sur socle fonctionne mal ou ne fonctionne pas lors de l'utilisation de l'accessoire presse-pâtes, vérifier ce qui suit :

1. La plaque à pâtes a-t-elle été utilisée à la vitesse appropriée, voir le tableau « Choix de la plaque à pâtes alimentaires »?
2. L'accessoire presse-pâtes a-t-il été monté et fixé correctement comme illustré à la section « Utilisation du presse-pâtes »?
3. Les instructions d'utilisation ont-elles été suivies comme indiqué à la section « Utilisation du presse-pâtes »?
4. La pâte a-t-elle été préparée selon la recette?
5. Le batteur sur socle est-il branché?
6. Le fusible du circuit alimentant le batteur sur socle est-il en bon état? Si l'on possède un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.
7. Éteindre le batteur sur socle pendant 10 à 15 secondes puis le rallumer. Si le batteur sur socle ne se met pas en route, le laisser refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.

Si le problème n'est pas attribuable à l'une des raisons indiquées ci-dessus, voir la section « Obtenir un dépannage » dans la « Garantie ».

Ne pas retourner l'accessoire presse-pâtes ou le batteur sur socle au détaillant car celui-ci n'assure aucun service après-vente.

GARANTIE ET DÉPANNAGE

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

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du presse-pâtes 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 : KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : 	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat. KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : Remplacement sans difficulté du presse-pâtes. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais 1-800-541-6390 du Centre eXpérience clientèle. OU Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de dépannage agréé KitchenAid.
KitchenAid ne paiera pas pour :	A. Les réparations lorsque le presse-pâtes est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal. B. Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus. C. Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le presse-pâtes à un centre de dépannage agréé. D. Le pièces de rechange ou frais de main d'œuvre pour le presse-pâtes lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉES PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES. SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. 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.	

GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ – 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, 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 presse-pâtes cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le presse-pâtes d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si votre presse-pâtes cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au numéro sans frais **1-800-541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir 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. (Pas de boîte postale)

À réception du presse-pâtes de rechange, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le presse-pâtes d'origine.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ – CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le presse-pâtes cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera le presse-pâtes par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si le presse-pâtes cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre

d'eXpérience à la clientèle au **1-800-807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir 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.

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

OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET 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 :

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

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

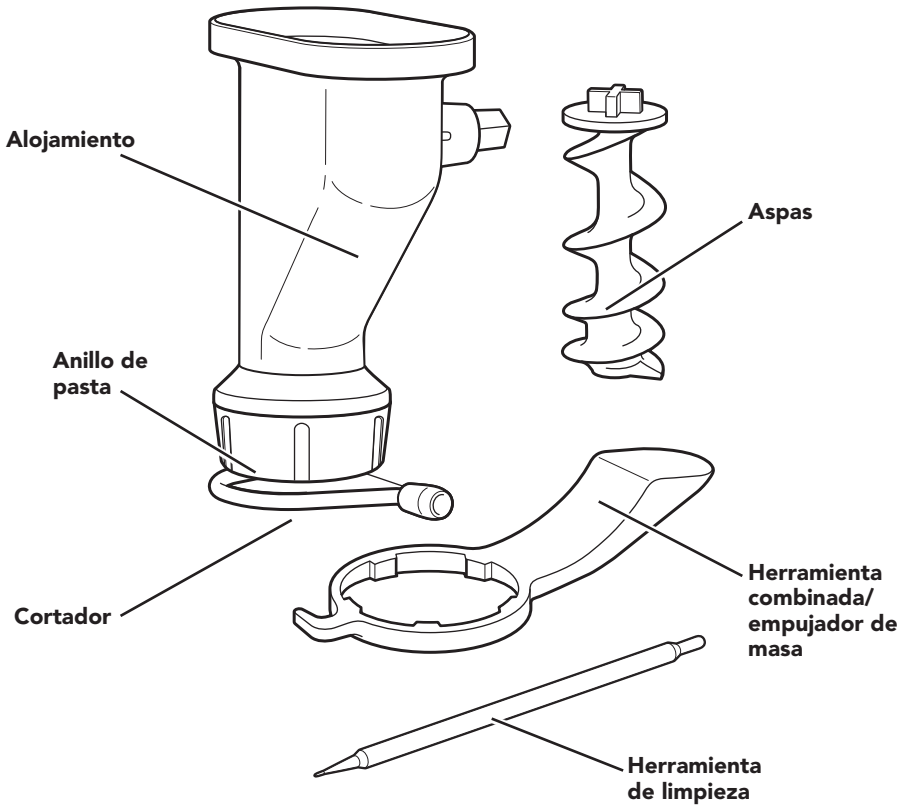
Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel le presse-pâtes a été acheté pour connaître la marche à suivre en cas d'intervention de dépannage nécessaire.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :
1-800-807-6777.

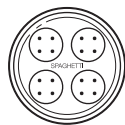
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :
01-800-0022-767.

PIEZAS Y FUNCIONES

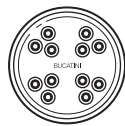
PIEZAS Y ACCESORIOS



DISCOS DE PASTA



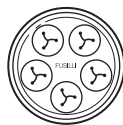
Espaguetis



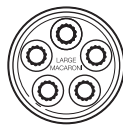
Bucatini



Rigatoni



Fusilli



Macarrones grandes



Macarrones pequeños

SEGURIDAD DE LA PRENSA PARA PASTA

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.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar el riesgo de choque eléctrico, no ponga la batidora con base en agua ni en ningún otro líquido.
3. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando este se use cerca de ellos.
4. 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.
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.

SEGURIDAD DE LA PRENSA PARA PASTA

- 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 la batidora con base al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- 8. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
- 9. No utilice la batidora con base en exteriores.
- 10. No permita 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. Asimismo, consulte las Salvaguardas importantes, incluidas en el manual de “Instrucciones” de la batidora con base.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

CÓMO UTILIZAR LA PRENSA PARA PASTA

CÓMO ELEGIR EL DISCO PARA PASTA ADECUADO

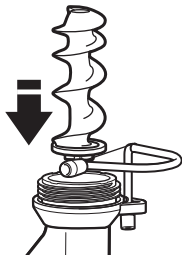
DISCOS PARA PASTA		VELOCIDAD RECOMENDADA DE LA BATIDORA CON BASE	LARGO RECOMENDADO DE EXTRUSIÓN
ESPAGUETIS		10	Aproximadamente 24,0 cm (9½")
BUCATINI		10	Aproximadamente 24,0 cm (9½")
RIGATONI		6	Aproximadamente 4,0 cm (1½")
FUSILLI		3	Aproximadamente 4,0 cm (1½")
MACARRONES GRANDES		6	Hasta a 5,0 cm (2")
MACARRONES PEQUEÑOS		6	Hasta 4,0 cm (1½")

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DE LA PRENSA PARA PASTA:

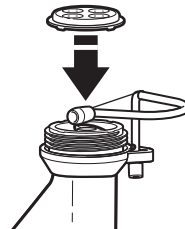
Visite kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar la prensa para pasta.

CÓMO UTILIZAR LA PRENSA PARA PASTA

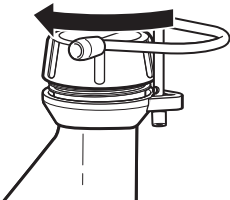
CÓMO ENSAMBLAR LA PRENSA PARA PASTA



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



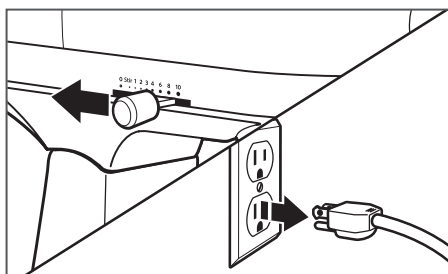
- 2** Coloque el disco para pasta seleccionado sobre la base del alojamiento para que la pestaña del disco para se inserte en la base de las espas.



- 3** Atornille el anillo para pasta en la base del alojamiento hasta que esté asentado firmemente en su lugar.

CÓMO UTILIZAR LA PRENSA PARA PASTA

CÓMO FIJAR LA PRENSA PARA PASTA

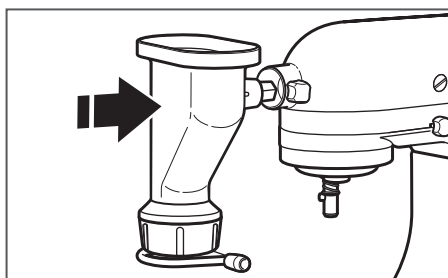


- 1** Apague la batidora con base y desenchúfela.

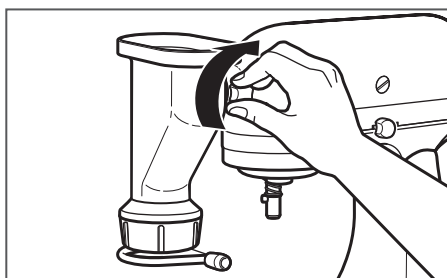


Para las batidoras con base con una cubierta de receptáculo para aditamento con bisagra: Levántela para abrirla.

- 2** Para las batidoras con base con una cubierta de receptáculo para aditamento 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 aditamento en el receptáculo del aditamento, 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 aditamento esté completamente fijo en la batidora.

CÓMO UTILIZAR LA PRENSA PARA PASTA

FABRICACIÓN DE PASTA

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



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

**ADVERTENCIA**



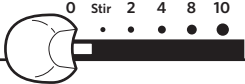
Peligro con las Cuchillas Giratorias

Siempre utilice el empujador de alimentos.

Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

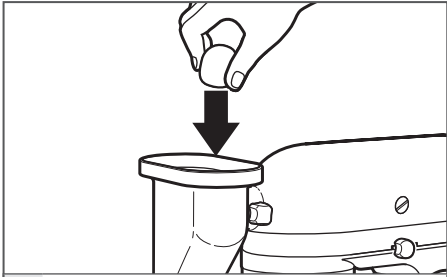
Mantenga fuera del alcance de los niños.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.



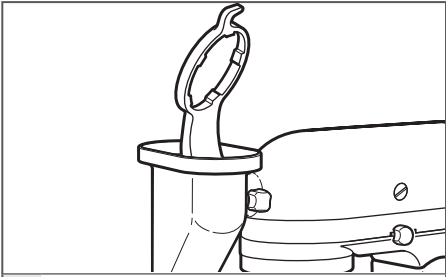
2 Ajuste la velocidad de la batidora con base, según la tabla "Cómo elegir el disco para pasta adecuado".

CÓMO UTILIZAR LA PRENSA PARA PASTA



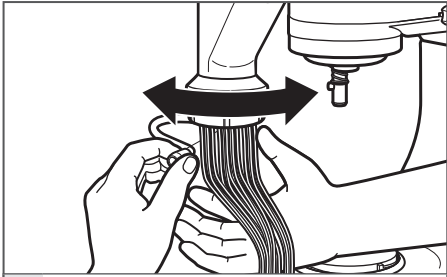
3

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.



4

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

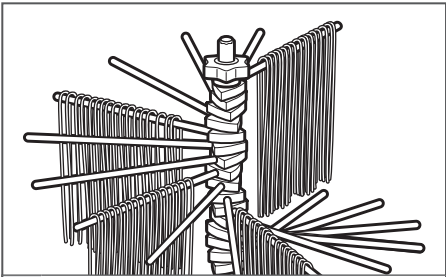
Peligro de Intoxicación Alimentaria

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.

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DE LA PRENSA PARA PASTA:

Visite kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar la prensa para pasta.

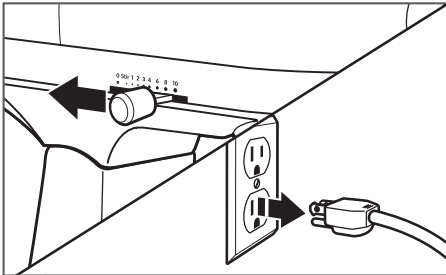


6

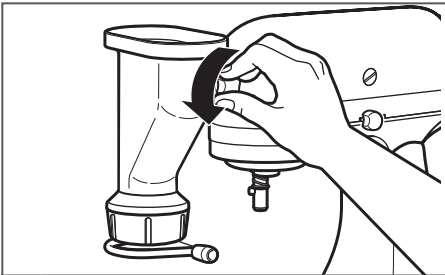
Separe la pasta después de haberla extrudido. La pasta se puede cocer de inmediato. Si desea secar la pasta, coloque los fideos largos en el secador de pastas KitchenAid® (KitchenAid® Drying Rack o KPDR) o deje secar en una sola capa sobre una toalla colocada en una superficie plana.

CÓMO UTILIZAR LA PRENSA PARA PASTA

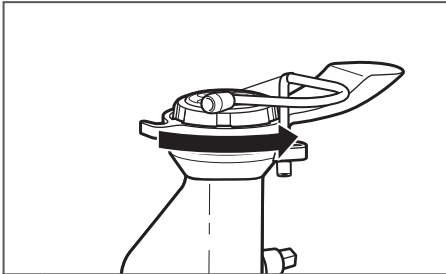
CÓMO DESENSAMBLAR LA PRENSA PARA PASTA



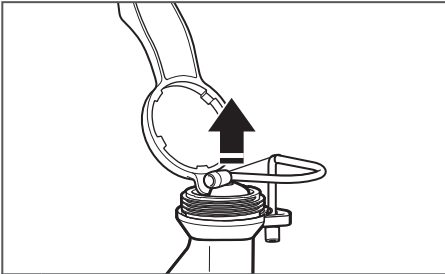
1 Apague la batidora con base y desenchúfela.



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 la placa para pasta.

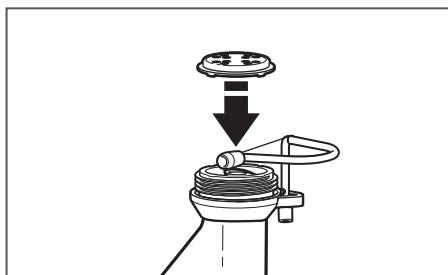


4 Use el gancho de la herramienta combo para sacar las espas del alojamiento de la prensa para pasta.

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

CÓMO UTILIZAR LA PRENSA PARA PASTA

CÓMO DESENSAMBLAR LA PRENSA PARA PASTA



OPCIONAL: Si lo desea, coloque la siguiente placa para pasta, según las instrucciones de la sección "Cómo fijar la prensa para pasta".

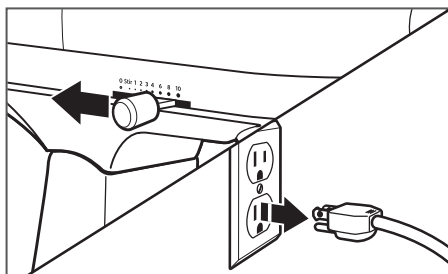
NOTA: Deje que la batidora con base descansa al menos 1 hora después de la extrusión de 2 recetas de masa consecutivas.

CUIDADO Y LIMPIEZA

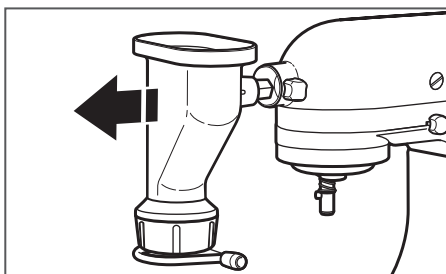
LIMPIEZA DEL ADITAMENTO PARA PASTA Y LOS ACCESORIOS

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

IMPORTANTE: No use objetos metálicos que no sean la herramienta de limpieza que se proporciona para limpiar la prensa para pasta. No lave el alojamiento, el cortador ni las placas para pasta en una lavavajillas ni los sumerja en agua ni en ningún líquido. El alojamiento, el cortador y las placas para pasta se deben lavar a mano.

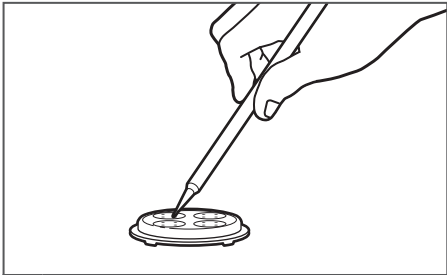


1 Apague la batidora con base y desenchúfela.

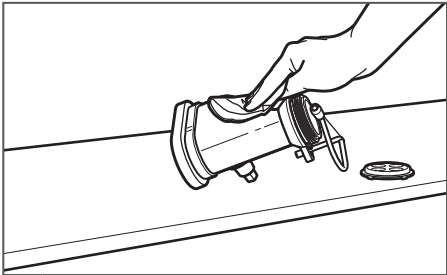


2 Desmontar completamente la prensa para pasta. Use las indicaciones de la sección "Cómo desensamblar la prensa para pasta".

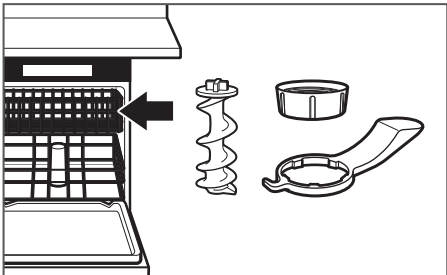
CUIDADO Y LIMPIEZA



- 3** Quite la masa completamente seca con la herramienta de limpieza.



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



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

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE LA LIMPIEZA DE LA PRENSA PARA PASTA:

Visite kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar la prensa para 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 cociendo, 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 dependiendo del grosor de los fideos

RECETA

FIDEO BÁSICO A BASE DE HUEVO

4 huevos grandes

3½ tazas (830 mL) de harina cernida
para todo uso

1 cucharada soperas (15 mL) de agua

1 cucharadita (2 mL) de sal

Parta los huevos y viértalos 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 cda (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 aspa plana. Enciéndala en la velocidad 2 y agregue los huevos gradualmente, con 1 cda (15 mL) 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.

Déjela reposar 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 pedazos del tamaño de una nuez y extruda la pasta en la forma deseada. Sepárela y séquela como desee; después siga las instrucciones de cocción mencionadas arriba.

Rinde: aproximadamente 1¼ libra (579 g) de masa.

PARA OBTENER MÁS RECETAS CON LA PRENSA PARA PASTA:

Visite kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar la prensa para pasta.

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 choque eléctrico.

Si su batidora con base falla o no funciona mientras se utiliza el aditamento de prensa para pasta, revise lo siguiente:

1. ¿Utilizó la velocidad correcta para la placa para pasta que se sugiere en la tabla "Cómo elegir el disco para pasta adecuado"?
 2. ¿Ensambló y fijó el aditamento de prensa para pasta correctamente, como se muestra en la sección "Uso de la prensa para pasta"?
 3. ¿Siguió las instrucciones de uso que se describen en la sección "Uso de la prensa para pasta"?
 4. ¿La masa está preparada según la receta?
 5. ¿Está enchufada la batidora con base?
 6. ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a la batidora con base? Si tiene una caja de cortacircuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
 7. Apague 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.
- Si el problema no se debe a lo mencionado anteriormente, consulte la sección "Cómo obtener servicio técnico" en la "Garantía".
- No devuelva el aditamento de prensa para pasta ni la batidora con base a la tienda, ellos no brindan servicio técnico.

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DEL PRENSA PARA PASTA KITCHENAID® PARA LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para el prensa para pasta usadas en los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía:	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:	 Reemplazo sin dificultades de su prensa para pasta. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la eXperiencia del cliente, sin cargo, al 1-800-541-6390 . O BIEN Los costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un Centro de servicio autorizado por KitchenAid.
KitchenAid no pagará por:	A. Reparaciones cuando su prensa para pasta se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia. B. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. C. Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el prensa para pasta a un centro de servicio autorizado. D. Piezas de repuesto o costos de mano de obra para prensa para pasta operados fuera de los cincuenta estados de Estados Unidos y Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE SEA LEGALMENTE PERMISIBLE. TODA GARANTÍA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO LO INDICA LA GARANTÍA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES – EN LOS CINCUENTA ESTADOS DE 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 prensa para pasta presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y arreglará la devolución el prensa para pasta original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si el prensa para pasta fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro

Centro para la eXperiencia del cliente 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 proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No proporcionar números de apartados postales)

Cuando usted reciba el prensa para pasta de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepagado para empacar el prensa para pasta original y envíela a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES – EN CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el prensa para pasta presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid Canada reemplazará el prensa para pasta con uno idéntico o similar. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si el prensa para pasta fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente 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 proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando usted reciba el prensa para pasta de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepagado para empacar el prensa para pasta original y envíela 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:

Centro para la eXperiencia del cliente,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró el prensa para pasta para obtener información sobre el servicio técnico.

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



KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.®

®/™ © 2016 KitchenAid. All rights reserved. The design of the Stand Mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

®/™ © 2016 KitchenAid. Tous droits réservés. La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et ailleurs. Utilisé sous licence au Canada.

®/™ © 2016 KitchenAid. Todos los derechos reservados. El diseño de la batidora con base es una marca registrada en EE.UU. y en otras partes. Usada en Canadá bajo licencia.