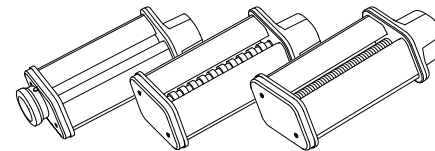


# Hauswirt Pasta Maker Attachments for Stand Mixer User Manual



Pasta Roller & Spaghetti Cutter & Fettuccine Cutter Attachments

- Please read the user manual and the warranty card carefully before use and keep them properly.
- We reserve the right to interpret the user manual.

---

## Qingdao Hauswirt Electric Co., LTD

Address: 336, Yinhe Road, Xiazhuang Avenue, Chengyang District, Qingdao City, Shandong Province, China

Website: [www.hauswirt.com](http://www.hauswirt.com) E-mail: [support@hauswirt.com](mailto:support@hauswirt.com)

NO. 20210309

---

# CATALOG

English .....	02
Deutsch .....	08
Français .....	14
Italiano .....	20
Español .....	26

## Inspire your Kitchen with Hauswirt

Thank you for choosing Hauswirt and starting to INSPIRE YOUR KITCHEN with our premium kitchen appliances.

“Hauswirt” was created to stand for Home and Value in the year 2009. We put our brand core into people’ s home and providing it with more joy and comfort is the value we pursuit.

If you need any assistance, please contact us with the model number at **support@hauswirt.com**.

Find helpful how-to videos, please visit our YouTube channel.



[youtube.com/hauswirt kitchen](https://youtube.com/hauswirtkitchen)

English ▶

## Pasta Roller & Cutter Safety Precaution:

### Precaution

Your safety and your family members' safety are very important! Many safety precaution message have been laser-jet or printed on our products or here. Please read carefully and obey all safety messages listed.

### ⊘ WARNING

- ⊘ DO NOT put your hands into any attachments when it is running.
- ⊘ DO NOT put any metal items into any attachments when it is running.
- ⊘ DO NOT take it off the mixer before it stops completely.
- ⊘ DO NOT put any pasta roller or cutter into dish washer for cleaning.
- ⊘ DO NOT put any pasta roller or cutter into disinfection cabinet for sanitization.
- ⊘ Close supervision is necessary when this or any appliance is used near children.
- ⊘ If there is any damaged part, please stop using immediately.
- ⊘ Keep safe distance if your are wearing tie, scarf, long necklace or loose clothes. Tie up your long hair for safe.
- ⊘ Pasta roller & cutter 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.

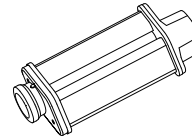
### ⚠ WARNING

- ⚠ This product is not designed for little baby or disabled people. Please take good care of them.
- ⚠ Clean table is needed for pasta processing.
- ⚠ Power off the machine immediately if there is any emergency happened.
- ⚠ Be sure the food processing part has been completely cleaned after use.

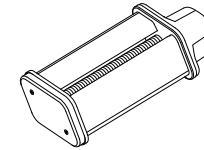
## Product Description:

### Note:

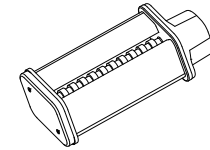
Due to the differences in product appearance, the following pictures are for reference only. Please refer to the actual product in the box for more information.



Pasta Roller



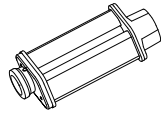
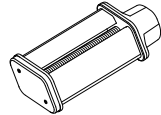
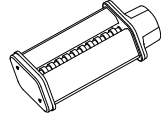
Spaghetti cutter



Fettuccine Cutter

## User Instruction:

### Speed Settings Chart

Attachment	Speed	Noodle Width	Suggested Uses
Pasta Roller 	2	up to 140mm	See Pasta Roller Settings Chart
Spaghetti cutter 	1-8	1.6mm	Thick Noodles
Fettuccine Cutter 	1-8	6.3mm	Egg Noodles Fettuccine

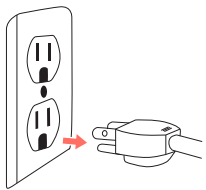
## Pasta Roller Settings Chart

Roller setting	Noodle thickness (approximate)
1	~0.3mm
2	~0.4mm
3	~0.6mm
4	~1.0mm
5	~1.3mm
6	~1.5mm
7	~1.8mm
8	~2.0mm

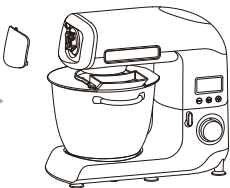
### Precautions Before Using:

Please remove the package and label before using. And clean the surface of the pasta roller or cutter attachments, especially for the parts which are dealing with dough. (Refer to "Cleaning and Maintenance")

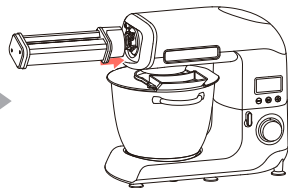
## Installation Instructions



① Turn off and unplug the stand mixer.

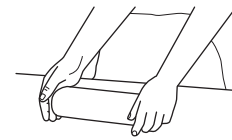


② Mounting cup in the front

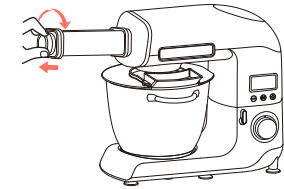


③ Insert attachment shaft housing into the attachment hub, tighten upwards after laying flat, as shown, making the power shaft fits into the square hub socket. (Subject to actual machine.)

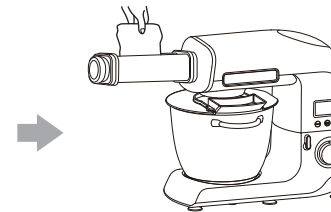
## How To Make Pasta



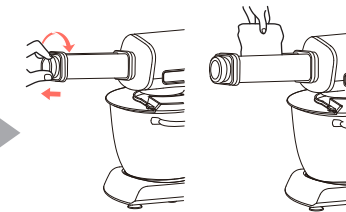
① Prepare pasta dough. Cut dough into sections that fit in the Pasta Roller.



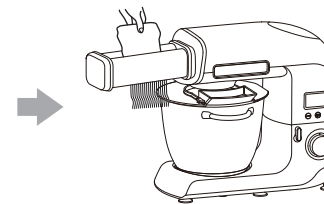
② Pull out the dough adjustment knob and set it to setting 8. Then loosen the knob so that it is flush with the surface shell.



③ Squeeze the dough by hand to a thickness of about 1 cm and sprinkle a small amount of flour between the rollers. Fold dough in half and roll again. Repeat until dough is smooth and pliable and covers the width of the roller. Dust pasta with flour lightly while rolling and cutting to aid in drying and separation.

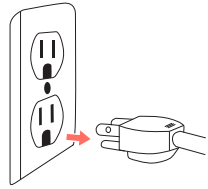


④ Gradually adjust the thickness adjustment knob setting, and repeat the surface pressing operation until the desired thickness is reached. It is recommended to use setting 5 or 4 to make noodle thickness.

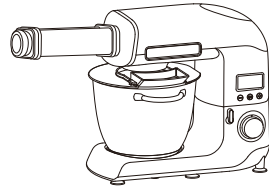


⑤ To make noodles, exchange the Pasta Roller for the Cutter of your choice. Feed the flattened sheets of dough through the cutter. See the "Roller settings chart" to determine the correct thickness for each type of pasta.

## Disassemble The Pasta Roller And Cutters



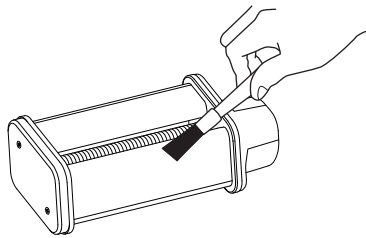
① Turn off and unplug the stand mixer.



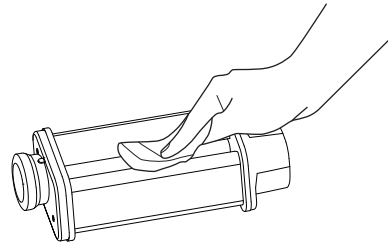
② Remove the pasta roller or cutter from the stand mixer. After removing the pasta roller or cutter from the stand mixer, please be sure to clean the remaining dried dough. See "Care and Cleaning" for details.

## Maintenance:

Please do not clean pasta roller & cutter attachments with metal tools (knife or sharp items).  
Please do not clean pasta roller & cutters in dish washer machine.  
Please do not clean the pasta roller & cutter by dish towels or any cloth through them.



① After use, keep the pasta roller or cutter drying naturally for one hour. Then clean the attachments by brush or other plastic/wood/bamboo tools for hard dough.



② Clean the surface with soft towels and let it dry naturally. Do not clean it in the dishwasher or do not sanitize it in disinfection cabinet.

## Problems:

When there is a problem when using pasta maker attachment with mixers, please check the following steps:

1. Is the mixer connected with power?
2. Is the fuse of mixer working properly? If there is a breaker, be sure it is in close status.
3. Restart the mixer 10 to 15 seconds after power off. If still not work, keep the mixer cooling for 30 minutes before use again.
4. Is the mixer ' speed setting correct?
5. Is the pasta roller or cutter placed correctly?
6. Is the operation under the guide of user manual?
7. Is the dough made according to the recipe?

Deutsch ▶

## Sicherheitsvorkehrungen:

### Vorkehrungen

Ihre Sicherheit und die Sicherheit Ihrer Familienmitglieder sind sehr wichtig! Viele Sicherheitshinweise wurden per Laserstrahl auf unsere Produkte oder hier aufgedruckt. Bitte lesen und befolgen Sie alle aufgeführten Sicherheitshinweise sorgfältig.

### ⊘ WARNUNG

- ⊘ Stecken Sie Ihre Hände NICHT in laufende Anbaugeräte.
- ⊘ Stecken Sie KEINE Metallgegenstände in die Anbaugeräte, wenn das Gerät läuft.
- ⊘ Nehmen Sie ihn NICHT von der Küchenmaschine ab, bevor er vollständig stoppt.
- ⊘ Der Nudelroller oder die Schneider dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- ⊘ Legen Sie den Nudelroller oder die Schneider NICHT in den Desinfektionsschrank.
- ⊘ Wenn dieses oder ein anderes Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist strenge Aufsicht erforderlich.
- ⊘ Bei beschädigten Teilen stellen Sie den Betrieb bitte sofort ein.
- ⊘ Halten Sie einen Sicherheitsabstand ein, wenn Sie eine Krawatte, ein Kopftuch, eine lange Halskette oder lose Kleidung tragen. Binden Sie Ihr langes Haar zur Sicherheit zusammen.
- ⊘ Die Nudelroller und -schneider sind nur für die Verwendung mit Nudelteig vorgesehen. Um eine Beschädigung Ihres Nudelvorsatzes zu vermeiden, schneiden oder rollen Sie nichts anderes als Nudeln.

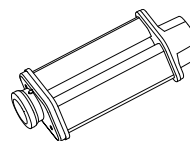
### ⚠ WARNUNG

- ⚠ Dieses Produkt ist nicht für kleine Babys oder behinderte Menschen geeignet. Bitte kümmern Sie sich gut um sie.
- ⚠ Ein sauberer Tisch ist für die Nudelverarbeitung erforderlich.
- ⚠ Schalten Sie die Maschine sofort aus, wenn ein Notfall eintritt.
- ⚠ Vergewissern Sie sich, dass der Lebensmittelverarbeitungsteil nach dem Gebrauch vollständig gereinigt wurde.

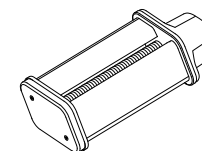
## Produktbezeichnung:

### Hinweis:

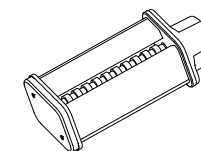
Aufgrund der Unterschiede im Aussehen des Produkts dienen die folgenden Bilder nur als Referenz. Bitte beziehen Sie sich für weitere Informationen auf das tatsächliche Produkt im Karton.



Nudelroller



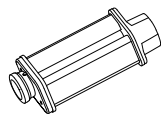
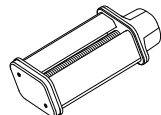
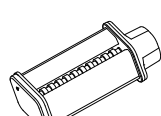
Spaghetti-Schneider



Fettuccine-Schneider

## Gebrauchsanweisung:

### Tabelle Der Geschwindigkeitseinstellungen

Zubehör	Geschwindigkeit	Nudelbreite	Empfohlene Verwendungszwecke
Nudelroller 	2	Bis zu 140mm	Siehe Tabelle der Nudelroller-Einstellungen
Spaghetti-Schneider 	1-8	1.6mm	Dicke Nudeln
Fettuccine-Schneider 	1-8	6.3mm	Eiernudeln Fettuccine

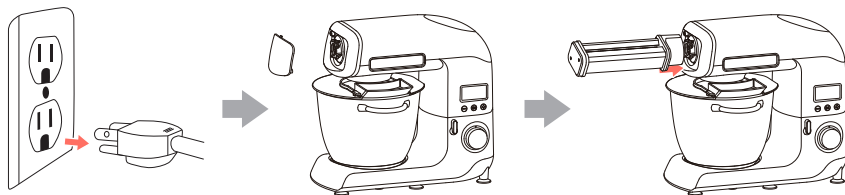
## Tabelle der Nudelroller-Einstellungen

Rolleneinstellungen	Nudeldicke (ungefähr)
1	~0.3mm
2	~0.4mm
3	~0.6mm
4	~1.0mm
5	~1.3mm
6	~1.5mm
7	~1.8mm
8	~2.0mm

### Vorsichtsmaßnahmen Vor Der Verwendung:

Bitte entfernen Sie die Verpackung und das Etikett vor dem Gebrauch. Und reinigen Sie die Oberfläche der Vorsätze, insbesondere für die Teile, die mit Teig zu tun haben. (Siehe "Reinigung und Wartung")

## Installationsanweisungen

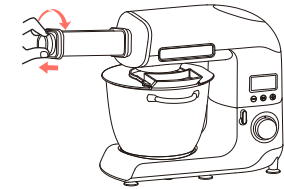
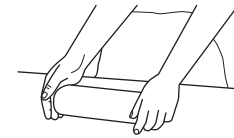


① Schalten Sie den Standmixer aus und ziehen Sie den Netzstecker

② Montagekappe vorne

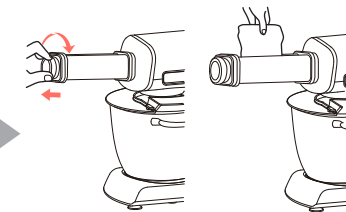
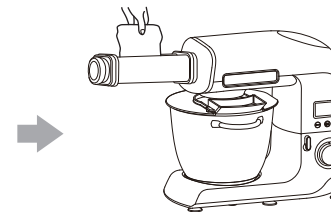
③ Stecken Sie das Gehäuse der Aufsatzwelle in die Aufsatznabe und ziehen Sie es nach oben fest, nachdem Sie es flach hingelegt haben, wie abgebildet, und stellen Sie sicher, dass die Antriebswelle in den Vierkant der Nabe passt. (Abhängig von der tatsächlichen Maschine.)

## Wie Man Pasta Macht



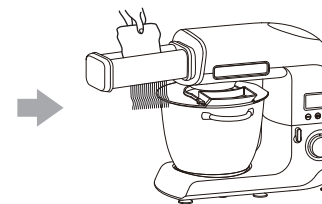
① Bereiten Sie den Nudelteig vor. Schneiden Sie den Teig in Abschnitte, die in den Nudelroller passen.

② Ziehen Sie den Einstellknopf des Teigs heraus und stellen Sie ihn auf Einstellung 8. Lösen Sie dann den Drehknopf, so dass er bündig mit der Oberflächenschale ist.



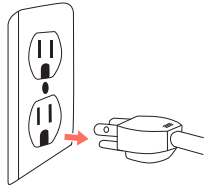
③ Drücken Sie den Teig von Hand auf eine Dicke von ca. 1 cm und streuen Sie eine kleine Menge Mehl zwischen die Walzen. Den Teig halbieren und erneut rollen. Wiederholen, bis der Teig glatt und biegsam ist und die Breite des Rollers bedeckt. Die Nudeln beim Rollen und Schneiden leicht mit Mehl bestäuben, um das Trocknen und Trennen zu erleichtern.

④ Passen Sie die Einstellung des Dickeneinstellknopfs schrittweise an und wiederholen Sie den Oberflächenpressvorgang, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Es wird empfohlen, Einstellung 5 oder 4 zu verwenden, um die Nudeldicke zu bestimmen.

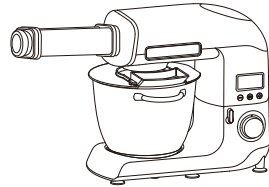


⑤ Um Nudeln zu machen, tauschen Sie die Nudelrolle gegen den Schneider Ihrer Wahl. Führen Sie die abgeflachten Teigblätter durch den Schneider. In der Tabelle der Nudelroller-Einstellungen finden Sie die richtige Dicke für jede Nudelsorte.

## Den Nudelroller Und Die Ausstechformen Demontieren



① Schalten Sie den Standmixer aus und ziehen Sie den.



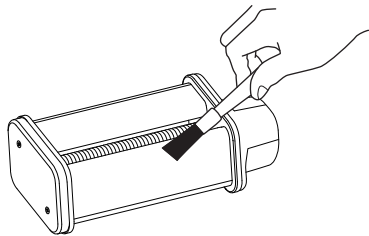
② Nehmen Sie den Nudelroller oder den Abscheider aus dem Standmixer. Nachdem Sie die Nudelwalze oder den Abscheider aus dem Standmixer entfernt haben, reinigen Sie bitte unbedingt den restlichen getrockneten Teig. Siehe "Pflege und Reinigung" für Details.

## Pflege und Reinigung:

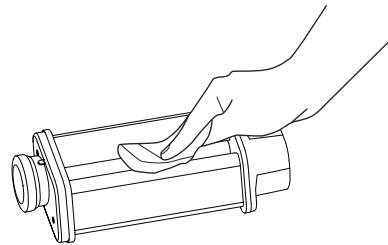
Bitte reinigen Sie die Vorsätze nicht mit Metallwerkzeugen (Messer oder scharfe Gegenstände).

Bitte reinigen Sie die Vorsätze nicht in der Geschirrspülmaschine.

Bitte reinigen Sie die die Vorsätze nicht mit Geschirrtüchern oder anderen Tüchern.



① Lassen Sie die Vorsätze nach dem Gebrauch eine Stunde lang natürlich trocknen. Reinigen Sie dann die Aufsätze mit einer Bürste oder anderen Nudel-/Holz-/Bambuswerkzeugen für harten Teig.



② Reinigen Sie die Oberfläche mit weichen Handtüchern und lassen Sie sie natürlich trocknen. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine und desinfizieren Sie es nicht im Desinfektionsschrank.

## Probleme:

Wenn bei der Verwendung der Nudelvorsätze mit der Küchenmaschine ein Problem auftritt, überprüfen Sie bitte die folgenden Schritte:

1. Ist die Küchenmaschine an die Stromversorgung angeschlossen?
2. Funktioniert die Sicherung der Küchenmaschine ordnungsgemäß? Wenn ein Unterbrecher vorhanden ist, vergewissern Sie sich, dass er geschlossen ist.
3. Starten Sie die Küchenmaschine 10 bis 15 Sekunden nach dem Ausschalten neu. Wenn dies immer noch nicht funktioniert, lassen Sie die Küchenmaschine 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie ihn erneut verwenden.
4. Ist die Geschwindigkeitseinstellung der Küchenmaschine korrekt?
5. Ist der Nudelroller oder der Nudelschneider richtig platziert?
6. Ist der Vorgang unter der Anleitung des Benutzerhandbuchs?
7. Wird der Teig nach dem Rezept hergestellt?

Français ▶



## Précautions de sécurité relatives au rouleau et au coupe-pâtes:

### Précaution

Votre sécurité et celle des membres de votre famille sont très importantes! De nombreux messages de précaution ont été imprimés au laser ou imprimés sur nos produits ou ici. Veuillez lire attentivement et respecter tous les messages de sécurité répertoriés.

### ⊘ ATTENTION

- ⊘ NE mettez PAS vos mains dans des accessoires lorsqu'il est en marche.
- ⊘ NE PAS mettre d'objets métalliques dans des accessoires lorsqu'il est en marche.
- ⊘ NE le retirez PAS du mélangeur avant qu'il ne s'arrête complètement.
- ⊘ NE PAS mettre de rouleau à pâtes ou de coupe dans le lave-vaisselle pour le nettoyage.
- ⊘ NE PAS mettre de rouleau à pâtes ou de coupe-pâte dans l'armoire de désinfection pour la désinfection.
- ⊘ Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil ou tout autre appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- ⊘ S'il y a des pièces endommagées, veuillez cesser d'utiliser immédiatement.
- ⊘ Gardez une distance de sécurité si vous portez une cravate, un foulard, un long collier ou des vêtements amples. Attachez vos cheveux longs pour plus de sécurité.
- ⊘ Le rouleau à pâtes et les accessoires de coupe sont conçus pour être utilisés avec la pâte à pâtes uniquement. Pour éviter d'endommager votre rouleau à pâtes, ne coupez ni ne roulez rien d'autre que des pâtes.

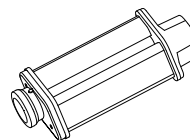
### ⚠ AVERTISSEMENT

- ⚠ Ce produit n'est pas conçu pour les petits bébés ou les personnes handicapées. Veuillez en prendre bien soin.
- ⚠ Une table propre est nécessaire pour le traitement des pâtes.
- ⚠ Éteignez immédiatement la machine en cas d'urgence.
- ⚠ Assurez-vous que la partie de transformation des aliments a été complètement nettoyée après utilisation.

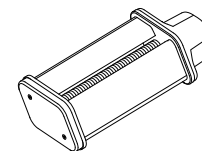
## Description Du Produit:

### Remarque:

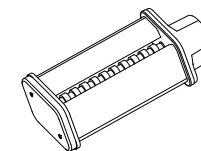
En raison des différences d'apparence du produit, les images suivantes sont fournies à titre indicatif uniquement. Veuillez vous référer au produit réel dans la boîte pour plus d'informations.



Rouleau à pâtes



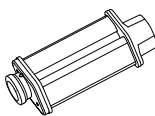
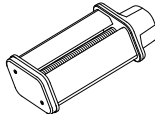
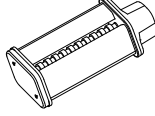
Coupe-spaghetti



Coupeur de fettuccine

## Instructions À L'utilisateur:

### Tableau Des Réglages De Vitesse

Attachement	La vitesse	Largeur de nouilles	Utilisations suggérées
Rouleau à pâtes 	2	Bis zu 140mm	See Pasta Roller Settings Chart
Coupe-spaghetti 	1-8	1.6mm	Thick Noodles
Coupeur de fettuccine 	1-8	6.3mm	Egg Noodles Fettuccine

## Tableau Des Paramètres Du Rouleau À Pâtes

Réglage du rouleau	Épaisseur des nouilles (approximative)
1	~0.3mm
2	~0.4mm
3	~0.6mm
4	~1.0mm
5	~1.3mm
6	~1.5mm
7	~1.8mm
8	~2.0mm

### Précautions Avant L'utilisation :

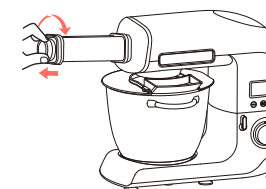
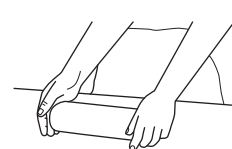
Veuillez retirer l'emballage et l'étiquette avant utilisation. Et nettoyez la surface du rouleau à pâtes ou des accessoires de coupe, en particulier pour les pièces qui traitent la pâte. (Reportez-vous à "Nettoyage et entretien")

## Instructions D'installation

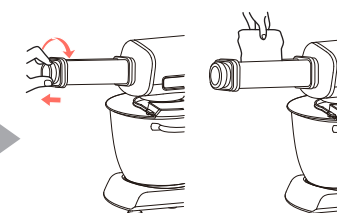
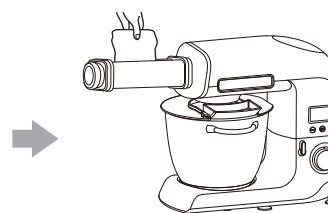


- 1 Éteignez et débranchez le batteur sur socle.
- 2 couple de montage à l'avant
- 3 Insérez le boîtier de l'arbre de l'outil dans le moyeu de l'accessoire, serrez vers le haut après l'avoir posé à plat, comme illustré, en vous assurant que l'arbre de puissance s'insère dans la douille du moyeu carré. (Sous réserve de la machine réelle.)

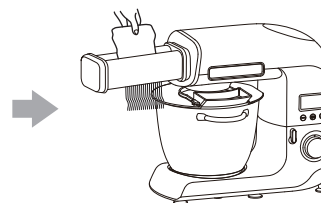
## Comment Faire Des Pâtes



- 1 Préparez la pâte à pâtes. Couper la pâte en sections adaptées au rouleau à pâtes
- 2 Tirez le bouton de réglage du bouton de pâte et réglez-le sur 8. Ensuite, desserrez le bouton pour qu'il affleure la surface de la coque.

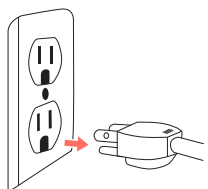


- 3 Pressez la pâte à la main sur une épaisseur d'environ 1 cm et saupoudrez une petite quantité de farine entre les rouleaux. Pliez la pâte en deux et roulez à nouveau. Répétez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple et couvre la largeur du rouleau. Saupoudrer légèrement les pâtes de farine tout en les roulant et en les coupant pour faciliter le séchage et la séparation.
- 4 Ajustez progressivement le réglage du bouton de réglage de l'épaisseur et répétez l'opération de pressage de la surface jusqu'à ce que l'épaisseur désirée soit atteinte. Il est recommandé d'utiliser le réglage 5 ou 4 pour obtenir l'épaisseur des nouilles.

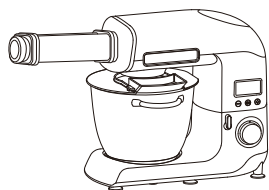


- 5 Pour faire des nouilles, remplacez le rouleau à pâtes par le cutter de votre choix. Faites passer les feuilles de pâte aplaties à travers le couteau. Consultez le «Tableau des réglages des rouleaux» pour déterminer l'épaisseur correcte pour chaque type de pâtes.

## Démontage Du Rouleau À Pâtes Et Des Coupeurs



① Éteignez et débranchez le batteur sur socle.



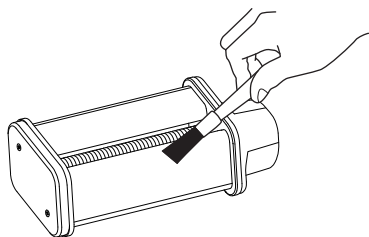
② Retirez le rouleau à pâtes ou le coupe-papier du batteur sur socle. Après avoir retiré le rouleau à pâtes ou le coupe-papier du batteur sur socle, assurez-vous de nettoyer le reste de la pâte séchée. Voir «Entretien et nettoyage» pour plus de détails.

## Maintenance:

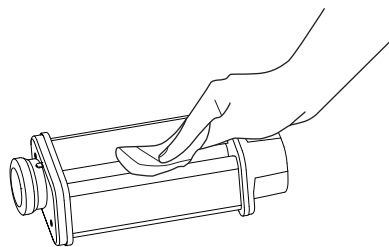
Veillez ne pas nettoyer les accessoires du rouleau à pâtes et du coupe-papier avec des outils métalliques (couteau ou objets tranchants).

Veillez ne pas nettoyer le rouleau à pâtes et les couteaux dans le lave-vaisselle.

Veillez ne pas nettoyer le rouleau à pâtes et le coupe-pâtes avec des torchons ou un chiffon à travers eux.



① Après utilisation, laissez le rouleau à pâtes ou le coupe-papier sécher naturellement pendant une heure. Ensuite, nettoyez les accessoires avec une brosse ou d'autres.



② Nettoyez la surface avec des serviettes douces et laissez-la sécher naturellement. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle et ne le désinfectez pas dans l'armoire de désinfection.

## Problèmes:

En cas de problème lors de l'utilisation de l'accessoire pour machine à pâtes avec des mélangeurs, veuillez vérifier les étapes suivantes:

1. La table de mixage est-elle connectée à l'alimentation?
2. Le fusible du mélangeur fonctionne-t-il correctement? S'il y a un disjoncteur, assurez-vous qu'il est en état fermé.
3. Redémarrez le mélangeur 10 à 15 secondes après la mise hors tension. Si cela ne fonctionne toujours pas, laissez refroidir le mélangeur pendant 30 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
4. Le réglage de la vitesse du mélangeur est-il correct?
5. Le rouleau à pâtes ou le coupe-papier est-il correctement placé?
6. Est-ce que l'opération est sous le guide du manuel d'utilisation?
7. La pâte est-elle préparée selon la recette?

Italiano ▶

## 1. Precauzione di sicurezza per il set di :

### Precauzione

La tua sicurezza e quella dei tuoi familiari sono molto importanti! I messaggi di .Precauzione di sicurezza. Sono stampati con il laser o stampati sui nostri prodotti o qui. Leggere attentamente e rispettare tutti i messaggi di sicurezza elencati.

### ⊘ AVVERTIMENTO

- ⊘ NON inserire le mani in alcun accessorio quando è in funzione.
- ⊘ NON inserire oggetti di metallo negli accessori quando è in funzione.
- ⊘ NON toglierlo dal mixer prima che si sia fermato completamente.
- ⊘ NON mettere alcun rullo per pasta o taglierino nella lavastoviglie per la pulizia.
- ⊘ NON mettere alcun rullo per la pasta o taglierina nell'armadio di disinfezione per la sanificazione.
- ⊘ È necessaria un'attenta supervisione quando questo o qualsiasi apparecchio viene utilizzato vicino ai bambini.
- ⊘ In caso di parti danneggiate, interrompere immediatamente l'uso.
- ⊘ Mantieni una distanza di sicurezza se indossi cravatta, sciarpa, collana lunga o abiti larghi. Lega i tuoi capelli lunghi per sicurezza.
- ⊘ Gli accessori per il rullo e la taglierina per pasta sono progettati per essere utilizzati solo con la pasta. Per evitare di danneggiare la sfogliatrice, non tagliare o arrotolare nient'altro che la pasta.

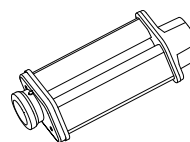
### ⚠ ATTENZIONE

- ⚠ Questo prodotto non è progettato per bambini piccoli o persone disabili. Per favore, prenditi cura di loro.
- ⚠ Il tavolo pulito è necessario per la lavorazione della pasta.
- ⚠ Spegnere immediatamente la macchina in caso di emergenza.
- ⚠ Assicurarsi che la parte per la lavorazione degli alimenti sia stata completamente pulita dopo l'uso.

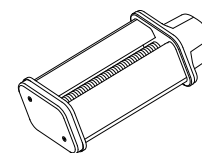
## Descrizione Del Prodotto :

### Nota:

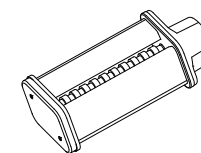
A causa delle differenze nell'aspetto del prodotto, le seguenti immagini sono solo di riferimento. Fare riferimento al prodotto reale nella confezione per ulteriori informazioni.



Pasta Roller



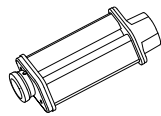
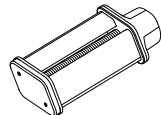
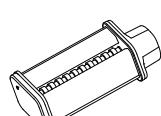
Taglia spaghetti



Tagliafettuccine

## Istruzioni Per L'utente :

### Tabella Delle Impostazioni Della Velocità

Allegato	Velocità	Larghezza della tagliatella	Usi suggeriti
 Pasta Roller	2	fino a 140 mm	Vedere la tabella delle impostazioni della sfogliatrice
 Taglia spaghetti	1-8	1.6mm	Tagliatelle spesse
 Tagliafettuccine	1-8	6.3mm	Tagliatelle all'uovo Fettuccine

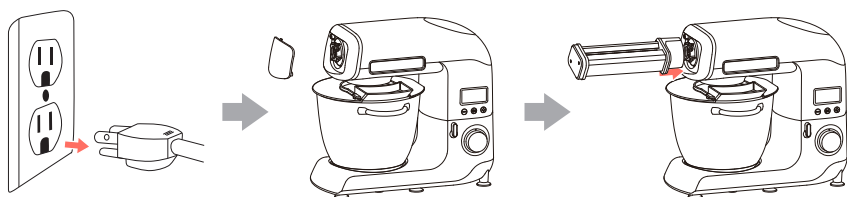
## Tabella Delle Impostazioni Del Rullo Di Pasta

Regolazione del rullo	Spessore della tagliatella (approssimativo)
1	~0.3mm
2	~0.4mm
3	~0.6mm
4	~1.0mm
5	~1.3mm
6	~1.5mm
7	~1.8mm
8	~2.0mm

### Precauzioni Prima Dell'uso:

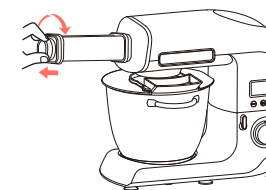
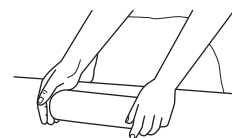
Si prega di rimuovere il pacchetto e l'etichetta prima dell'uso. E pulire la superficie della sfogliatrice o degli accessori della taglierina, soprattutto per le parti che hanno a che fare con la pasta. (Fare riferimento a "Pulizia e manutenzione")

## Istruzioni Per L'installazione



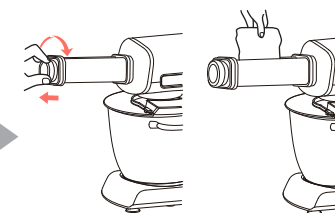
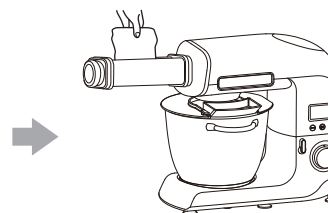
- 1 Spegner e scollegare il robot da cucina.
- 2 tappo di montaggio nella parte
- 3 Inserire l'alloggiamento dell'albero dell'accessorio nel mozzo dell'accessorio, serrare verso l'alto dopo averlo posizionato in piano, come mostrato, assicurandosi che l'albero motore si adatti alla presa del mozzo quadrato. (Soggetto alla macchina effettiva.)

## Come Fare La Pasta



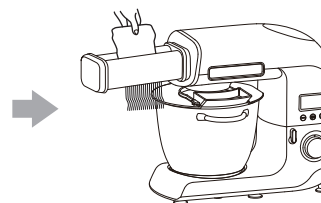
- 1 Prepara la pasta. Tagliare la pasta in sezioni adatte al Pasta Roller.

- 2 Estrarre la manopola di regolazione della manopola dell'impasto e impostarla sulla posizione 8. Quindi allentare la manopola in modo che sia a filo con il guscio della superficie.



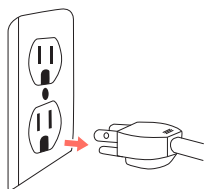
- 3 Strizzare a mano l'impasto fino ad uno spessore di circa 1 cm e spargere una piccola quantità di farina tra i rulli. Piegare l'impasto a metà e arrotolare di nuovo. Ripetere fino a quando l'impasto è liscio e flessibile e copre la larghezza del rullo. Spolverare leggermente la pasta con la farina mentre si arrotola e si taglia per favorire l'essiccazione e la separazione.

- 4 Regolare gradualmente l'impostazione della manopola di regolazione dello spessore e ripetere l'operazione di pressatura della superficie fino a raggiungere lo spessore desiderato. Si consiglia di utilizzare l'impostazione 5 o 4 per ottenere lo spessore della pasta.

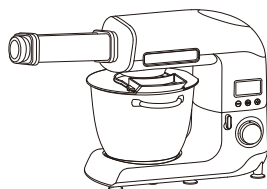


- 5 Per fare i noodles, scambia il Pasta Roller con il Cutter di tua scelta. Passa i fogli di pasta appiattiti attraverso la taglierina. Vedere la "Tabella delle impostazioni dei rulli" per determinare lo spessore corretto per ogni tipo di pasta.

## Smontare Il Rullo Pasta E Le Taglierine



① Spegner e scollegare il robot da cucina.



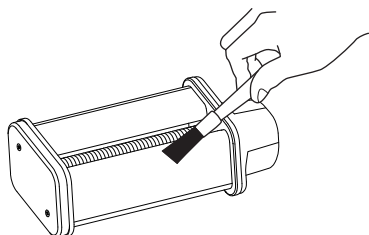
② Rimuovere la sfogliatrice o il tagliapasta dalla planetaria. Dopo aver rimosso la sfogliatrice o la taglierina dalla planetaria, assicurarsi di pulire la pasta secca rimanente. Vedere "Cura e pulizia" per i dettagli.

## Manutenzione:

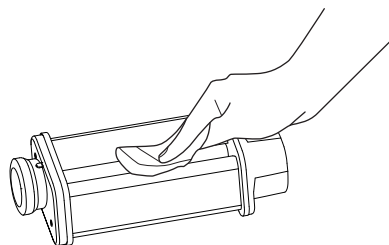
Si prega di non pulire il rullo per pasta e gli accessori della taglierina con strumenti di metallo (coltello o oggetti affilati).

Si prega di non pulire il rullo per la pasta e le frese in lavastoviglie o in pulitore ad ultrasuoni.

Si prega di non pulire il rullo per pasta e il cutter con strofinacci o qualsiasi panno attraverso di essi.



① Dopo l'uso, lasciare asciugare naturalmente la sfogliatrice o il cutter per un'ora. Quindi pulire gli accessori con una spazzola o altri strumenti di plastica / legno / bambù per un impasto duro.



② Pulisci la superficie con asciugamani morbidi e lasciala asciugare naturalmente. Non pulirlo in lavastoviglie o non igienizzarlo nell'armadio di disinfezione.

## I Problemi:

Quando si verifica un problema quando si utilizza l'accessorio per pasta fresca con le impastatrici, controllare i seguenti passaggi:

1. Il mixer è collegato all'alimentazione?
2. Il fusibile del mixer funziona correttamente? Se è presente un interruttore, assicurati che sia chiuso.
3. Riavviare il mixer da 10 a 15 secondi dopo lo spegnimento. Se ancora non funziona, lasciare raffreddare il mixer per 30 minuti prima di riutilizzarlo.
4. L'impostazione della velocità del mixer è corretta?
5. La sfogliatrice o il tagliapasta sono posizionati correttamente?
6. L'operazione è sotto la guida del manuale utente?
7. L'impasto è fatto secondo la ricetta?

Español ▶

## Precauciones de seguridad para el rodillo y el cortador de pasta:

### Precaución

¡Su seguridad y la seguridad de los miembros de su familia son muy importantes! Muchos mensajes de precaución de seguridad se han impreso con láser o impreso en nuestros productos o aquí. Lea atentamente y obedezca todos los mensajes de seguridad enumerados.

### ⊘ ADVERTENCIA

- ⊘ NO coloque las manos en ningún accesorio cuando esté funcionando.
- ⊘ NO coloque ningún elemento metálico en ningún accesorio cuando esté funcionando.
- ⊘ NO lo saque de la batidora antes de que se detenga por completo.
- ⊘ NO coloque ningún rodillo o cortador de pasta en el lavavajillas para limpiarlo.
- ⊘ NO coloque ningún rodillo o cortador de pasta en el gabinete de desinfección para su desinfección.
- ⊘ Es necesaria una estrecha supervisión cuando este o cualquier aparato se utilice cerca de niños.
- ⊘ Si hay alguna pieza dañada, deje de usarla inmediatamente.
- ⊘ Mantenga una distancia segura si usa corbata, bufanda, collar largo o ropa suelta. Ate su cabello largo para mayor seguridad.
- ⊘ Los accesorios de rodillo y cortador de pasta están diseñados para usarse solo con masa de pasta. Para evitar dañar su rodillo de pasta, no corte ni enrolle nada que no sea pasta.

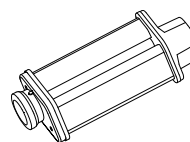
### ⚠ ADVERTENCIA

- ⚠ Este producto no está diseñado para bebés o personas discapacitadas. Por favor, cuídelos bien.
- ⚠ Se necesita una mesa limpia para procesar la pasta.
- ⚠ Apague la máquina inmediatamente si ocurre alguna emergencia.
- ⚠ Asegúrese de que la parte de procesamiento de alimentos se haya limpiado completamente después de su uso.

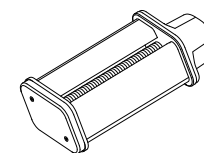
## Descripción Del Producto:

### Nota:

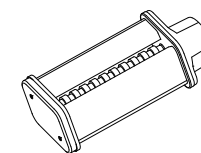
Debido a las diferencias en la apariencia del producto, las siguientes imágenes son solo para referencia. Consulte el producto real en la caja para obtener más información.



Rodillo de pasta



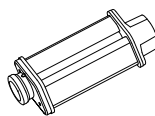
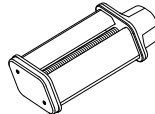
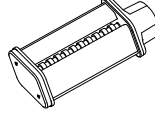
Cortador de espagueti



Cortador de fettuccine

## Instrucciones Para El Usuario:

### Tabla De Ajustes De Velocidad

Adjunto archivo	Velocidad	Noodle Width	Ancho de fideos
Rodillo de past 	2	hasta 140 mm	Consulte la tabla de ajustes del rodillo para pasta.
Cortador de espagueti 	1-8	1.6mm	Tallarines Guesos
Cortador de fettuccine 	1-8	6.3mm	Fettuccine de fideos con huevo

## Tabla De Ajustes Del Rodillo De Pasta

Ajuste del rodillo	Espesor de fideos (aproximado)
1	~0.3mm
2	~0.4mm
3	~0.6mm
4	~1.0mm
5	~1.3mm
6	~1.5mm
7	~1.8mm
8	~2.0mm

### Precauciones Antes De Usar:

Retire el paquete y la etiqueta antes de usar. Y limpie la superficie del rodillo para pasta o los accesorios del cortador, especialmente para las partes que se ocupan de la masa. (Consulte "Limpieza y mantenimiento")

## Instrucciones De Instalación

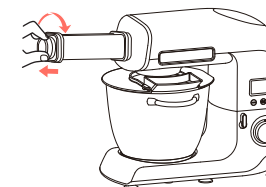


① Apague y desenchufe la batidora de pie.

② tapa de montaje en la parte delantera

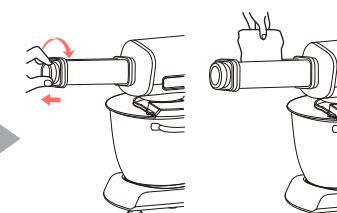
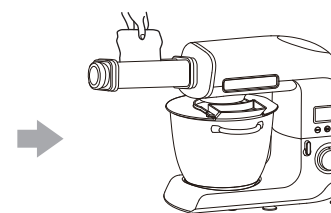
③ Inserte la carcasa del eje del accesorio en el cubo del accesorio, apriete hacia arriba después de colocarlo plano, como se muestra, asegurándose de que el eje de potencia encaje en el casquillo del cubo cuadrado. (Sujeto a la máquina real).

## Cómo Hacer Pasta



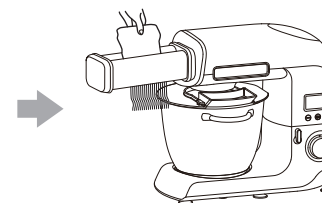
① Prepara la masa de pasta. Corte la masa en secciones que quepan en el rodillo para pasta.

② Extraiga la perilla de ajuste de la perilla de masa y ajústela en la posición 8. Luego, afloje la perilla para que quede al ras con la superficie de la cubierta.



③ Exprima la masa con la mano hasta que tenga un grosor de aproximadamente 1 cm y espolvoree una pequeña cantidad de harina entre los rodillos. Doble la masa por la mitad y vuelva a enrollar. Repita hasta que la masa esté suave y flexible y cubra el ancho del rodillo. Espolvoree ligeramente la pasta con harina mientras la enrolla y corta para ayudar a secar y separar.

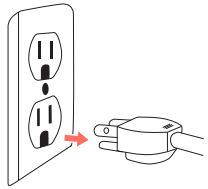
④ Ajuste gradualmente la configuración de la perilla de ajuste del grosor y repita la operación de presión de la superficie hasta alcanzar el grosor deseado. Se recomienda usar el ajuste 5 o 4 para hacer el grosor de los fideos.



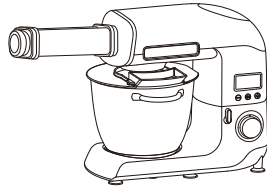
⑤ Para hacer fideos, cambie el rodillo para pasta por el cortador de su elección. Pase las hojas de masa aplanadas a través del cortador. Consulte la "Tabla de ajustes del rodillo" para determinar el grosor correcto para cada tipo de pasta.



## Desmontaje El Rodillo De Pasta Y Los Cortadores



① Apague y desenchufe la batidora de pie.

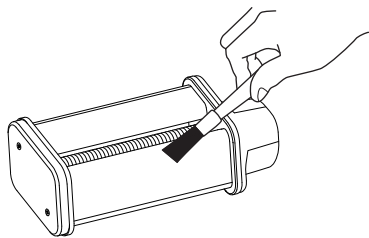


② Retirez le rouleau à pâtes ou le coupe-papier du batteur sur socle. Après avoir retiré le rouleau à pâtes ou le coupe-papier du batteur sur socle, assurez-vous de nettoyer le reste de la pâte séchée. Voir «Entretien et nettoyage» pour plus de détails.

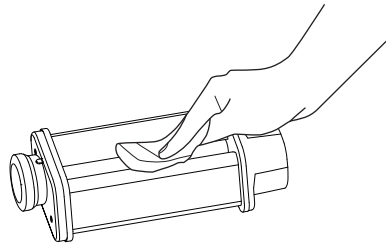
## Mantenimiento:

No limpie los accesorios del cortador y el rodillo para pasta con herramientas de metal (cuchillo o elementos afilados).

No limpie el rodillo y los cortadores de pasta en la máquina lavavajilla o limpiador ultrasónico. No limpie el rodillo y cortador de pasta con paños de cocina o cualquier paño a través de ellos.



① Después de su uso, mantenga el rodillo o cortador de pasta secando de forma natural durante una hora. Luego, limpie los accesorios con un cepillo u otras.



② Limpiar la superficie con toallas suaves y dejar secar de forma natural. No lo limpie en el lavavajillas ni lo desinfecte en el gabinete de desinfección.

## Problemas:

Cuando haya un problema al usar el accesorio para hacer pasta con batidoras, verifique los siguientes pasos:

- 1.El mezclador está conectado a la corriente?
- 2.Funciona correctamente el fusible del mezclador? Si hay un disyuntor, asegúrese de que esté en estado cerrado.
- 3.Reinicie la batidora de 10 a 15 segundos después de apagarla. Si aún no funciona, mantenga la batidora enfriada durante 30 minutos antes de volver a usarla.
- 4.Es correcto el ajuste de velocidad de la batidora?
- 5.Está colocado correctamente el rodillo o cortador de pasta?
- 6.La operación está bajo la guía del manual de usuario?
- 7.Se hace la masa según la receta?

