

FRESH PASTA



FRESH PASTA

DISCOVER MORE AT [KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://kitchenaid.com/quickstart)

For exciting recipes, demo videos, product registration, and more — our quick start page has what you need to help you get the most from your new product.

RECIPES



GUIDES



VIDEOS



SUPPORT



REGISTER

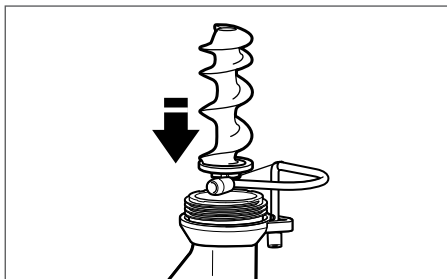


[KitchenAid.com](https://kitchenaid.com) | [KitchenAid.ca](https://kitchenaid.ca) | USA: 1.800.541.6390 | Canada: 1.800.807.6777

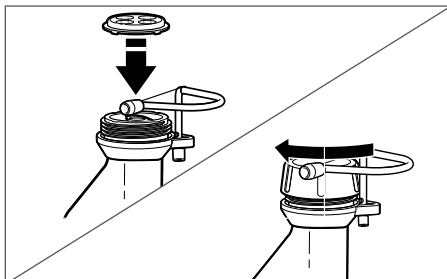
GET STARTED

QUICK START GUIDE

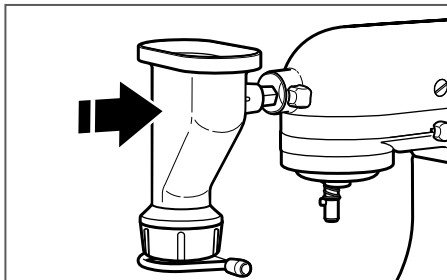
In a few easy steps you'll be on your way to enjoying something delicious!
For complete instructions and videos, go online to kitchenaid.com/quickstart.



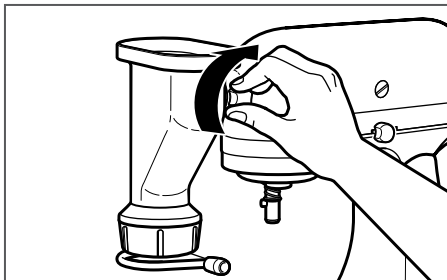
1. Rotate cutter away from the housing base to insert auger into housing base, cross-tab first. Auger should settle completely inside of housing.



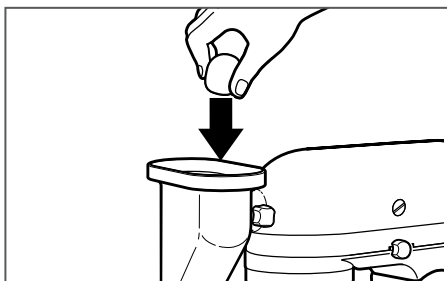
2. Place selected pasta plate onto housing base so that the pasta plate's tab inserts into auger base. Screw pasta ring onto housing base until seated firmly.



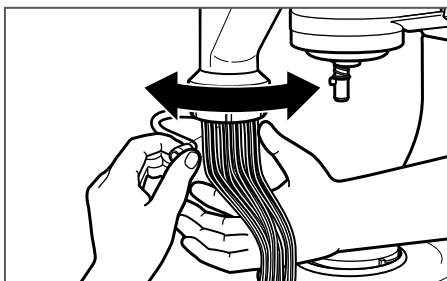
3. Insert attachment shaft housing into the attachment hub, making certain the power shaft fits into the square hub socket. If necessary, rotate the Pasta Press back and forth. The pin on the attachment housing fits into the notch of the hub rim when in the proper position.



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



5. 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.



6. Use the cutter to cut pasta at desired length as it exits the press. See "Choosing the right pasta plate" for recommended lengths.

PÂTES FRAÎCHES!



PÂTES FRAÎCHES!

DÉCOUVREZ PLUS VISITEZ KITCHENAID.COM/QUICKSTART

Pour plus d'idées sur l'utilisation, de nouvelles recettes, voir des vidéos de démonstration, l'enregistrement du produit, et plus – notre page de démarrage rapide comprend tout ce dont vous avez besoin pour vous aider à profiter de votre nouveau produit.

RECETTES



GUIDES



VIDEOS



ASSISTANCE



ENREGISTRER



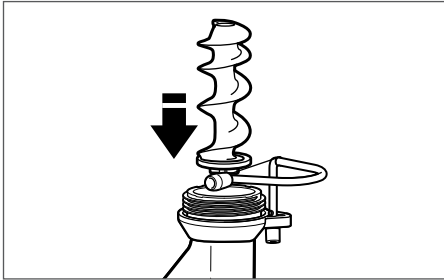
KitchenAid.com | KitchenAid.ca | USA: 1.800.541.6390 | Canada: 1.800.807.6777

PREMIERS PAS

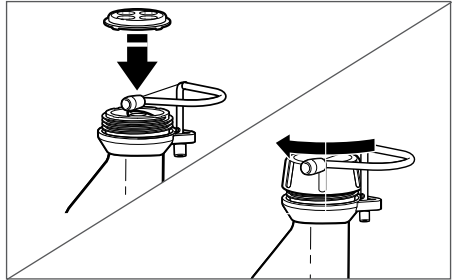
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

En quelques étapes rapides, vous vous apprêtez à savourer quelque chose de délicieux!

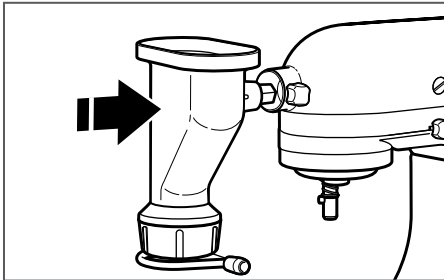
Rendez-vous sur kitchenaid.com/quickstart pour obtenir des instructions complètes et voir des vidéos de démonstration.



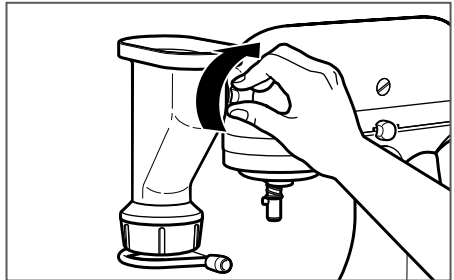
1. Tourner le couteau pour le dégager du socle du boîtier afin d'insérer la vis sans fin. Insérer la vis sans fin dans le socle du boîtier, extrémité en forme de croix en premier. La vis sans fin doit entrer complètement dans le boîtier.



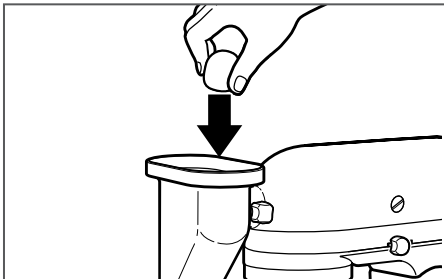
2. Placer la plaque à pâtes sélectionnée sur le socle du boîtier afin que l'onglet de la plaque pénètre dans la base de la vis sans fin. Visser l'anneau de pâtes sur le socle du boîtier jusqu'à ce qu'il soit bien en place.



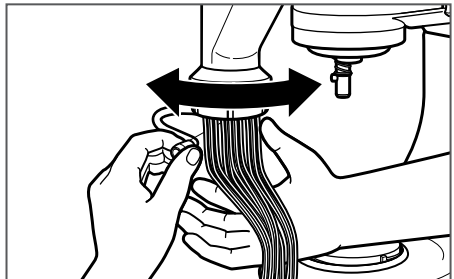
3. Insérer le logement de l'arbre de l'accessoire dans la prise à accessoires, en s'assurant que l'arbre de commande s'adapte à la douille de prise carrée. Si nécessaire, faire tourner le presse-pâtes d'avant en arrière. Lorsque l'accessoire est correctement positionné, le goujon du boîtier de l'accessoire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



5. 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.



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

¡PASTA FRESCA!



¡PASTA FRESCA!

DESCUBRA MÁS EN [KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://kitchenaid.com/quickstart)

Para más usos, recetas interesantes, videos con demostraciones, registro de productos, etc., nuestra página de guía rápida para comenzar tiene lo necesario para ayudarle a sacar el máximo provecho de su nuevo producto.

RECETAS



GUÍAS



VIDEOS



SOPORTE
TÉCNICO



REGISTRO



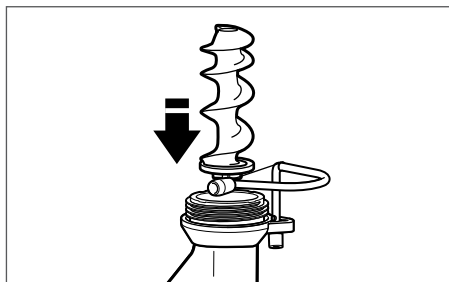
[KitchenAid.com](https://kitchenaid.com) | [KitchenAid.ca](https://kitchenaid.ca) | USA: 1.800.541.6390 | Canada: 1.800.807.6777

PARA COMENZAR

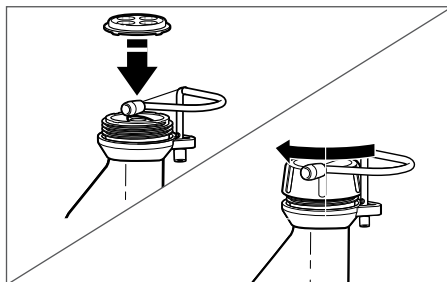
GUÍA RÁPIDA PARA COMENZAR

¡En unos pocos pasos sencillos, usted estará encaminada para disfrutar algo delicioso!

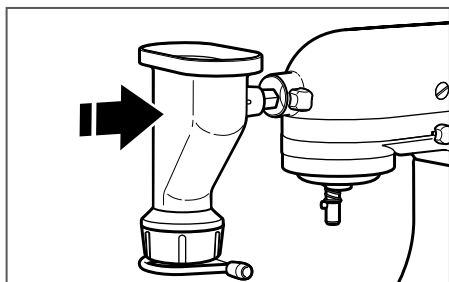
Para ver instrucciones y videos completos, visite kitchenaid.com/quickstart en Internet.



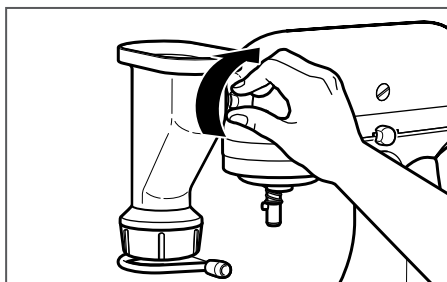
1. Gire el cortador en el sentido opuesto al alojamiento de la base para se puedan insertar las espas. Inserte las espas en la base del alojamiento, insertando las pestañas cruzadas primero. Las espas se deben asentar completamente dentro del alojamiento.



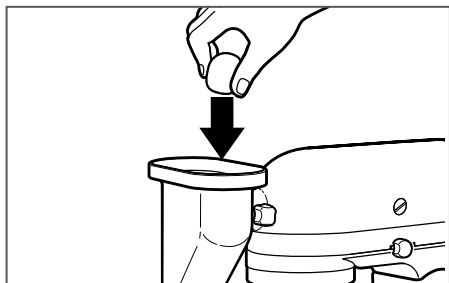
2. Coloque el disco para pasta seleccionado sobre la base del alojamiento para que la pestaña del disco para se inserte en la base de las espas. Atornille el anillo para pasta en la base del alojamiento hasta que esté asentado firmemente en su lugar.



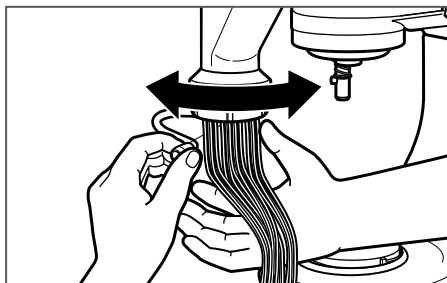
3. Inserte la cavidad del eje del aditamento en el receptáculo del aditamento, asegurándose de que el eje del motor encaje en la cavidad cuadrada del receptáculo. Si es necesario, gire la prensa para pasta hacia la derecha e izquierda. El eje de la cavidad del accesorio encaja en la muesca del borde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



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



6. 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.