KitchenAid®

3 IN 1 PASTA ATTACHMENT

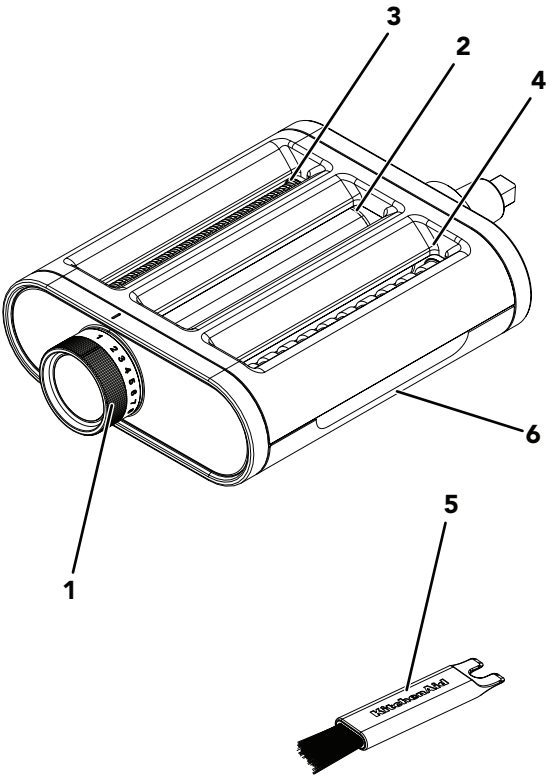
KSM3PPA, KSM3MPA

OWNER'S MANUAL



W11771367A

PARTS AND FEATURES



1. Adjustment Knob
2. Pasta Sheet Roller
3. Spaghetti Cutter
4. Fettuccine Cutter
5. Cleaning Brush
6. Notch (To Open)

PRODUCT SAFETY

EN

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

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

⚠WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

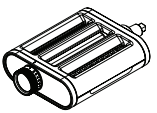
1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. Unplug Stand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of discharge opening.

7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury to persons.
9. Turn the appliance off (0), unplug from outlet and detach the Pasta Attachment from appliance before cleaning and when not in use. Turn the appliance off (0) and make sure the motor stops completely before putting on or taking off parts.
10. Do not use the appliance outdoors.
11. Do not let the Stand Mixer cord hang over the edge of table or counter.
12. Do not let the Stand Mixer cord contact hot surfaces, including the stove.
13. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
14. Also, see Important Safeguards included in the Stand Mixer “Owner’s Manual”.
15. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
16. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

ROLLER SETTINGS CHART

ATTACHMENT	ROLLER SETTING	SUGGESTED USES
Pasta Roller 	1 or 2	Kneading and thinning dough
	3	Thick **“kluski-type”** noodles
	4	Egg noodles
	4 or 5	Lasagna noodles, fettuccine, spaghetti, and ravioli
	6 or 7	Tortellini, thin fettuccine, and linguine fini

ATTACHMENT	ROLLER SETTING	SUGGESTED USES
	7 or 8	Very thin **“angel hair-type”** pasta/capellini or very fine linguine

EN

NOTE: All rolling and cutting should be done at speed 4.

NOTE: This attachment is primarily designed for pasta dough. However, it can also be used for other types of dough, including dumpling wrappers, flour tortillas, phyllo dough, pizza dough, naan, and roti, and even non-dough items like fondant.

PRODUCT ASSEMBLY

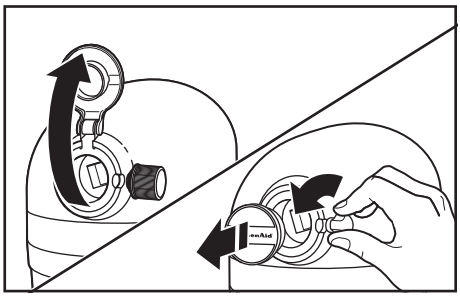
Before first use

Before using your Pasta Attachment for the first time, clean all parts and accessories by hand (see the “Care and Cleaning” section).

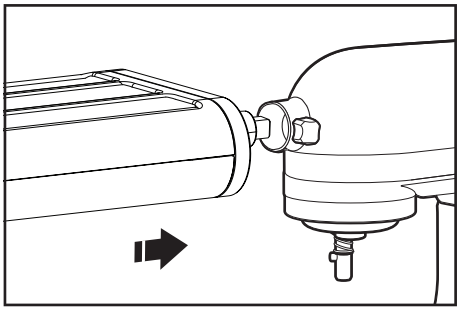
To avoid damage, do not wash or immerse Attachments in water or other liquid. Do not wash in dishwasher.

1. Turn the Stand Mixer off (0) and then unplug.
2. **For Stand Mixers with a hinged attachment hub cover:** Flip up to open.

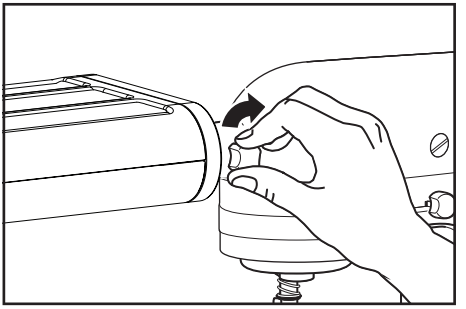
   For Stand Mixers with a removable attachment hub cover: Turn the Attachment Knob counterclockwise to remove attachment hub cover.



3. Insert attachment shaft housing into the attachment hub, making certain the power shaft fits into the square hub socket. If necessary, rotate the Pasta Attachment 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 Knob until the Attachment is completely secured to the Stand Mixer.



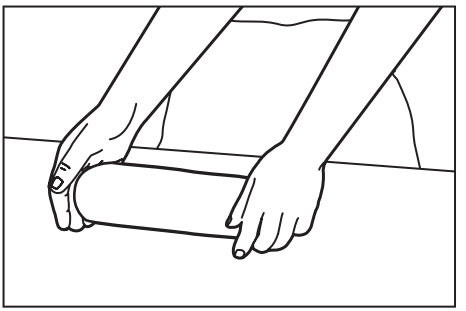
PRODUCT USAGE

MAKING PASTA

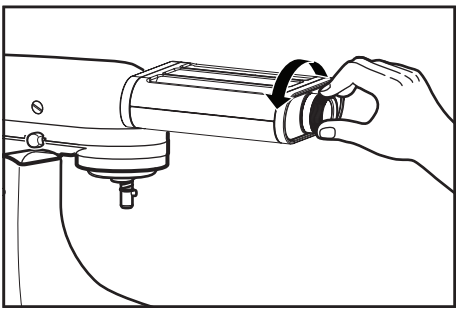
IMPORTANT: When using the Pasta Attachment, do not wear ties, scarves, loose clothing or long necklaces; gather long hair with a clasp.

NOTE: Do not operate the attachment without the top cover installed.

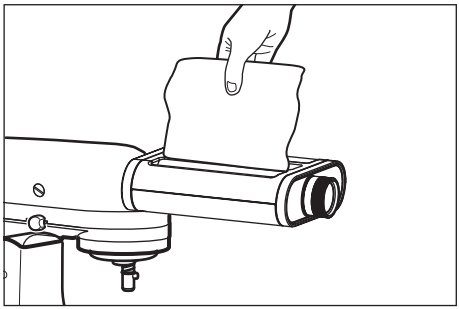
1. Prepare pasta dough according to recipe. Divide dough into smaller portions between 100-150 grams and cover those not being used. Knead dough into a rectangle roughly 1/2 inch (13 mm) thick and 3-4 inches (75-100 mm) wide.



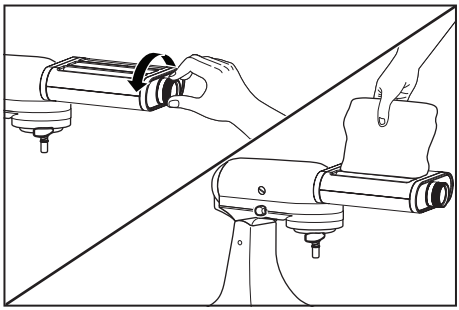
2. Adjust the pasta sheet thickness by turning the roller adjustment knob clockwise. Setting 1 provides the thickest sheet, and each subsequent increment reduces the thickness.



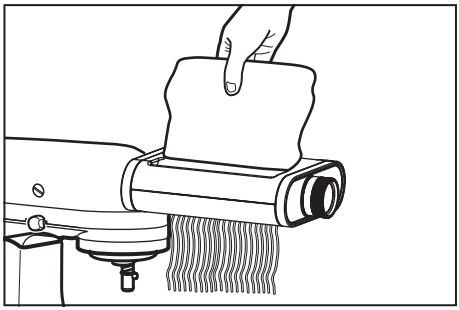
3. Turn Stand Mixer to speed 4. On setting 1, feed flattened dough into Rollers to knead and further flatten. For straighter edges, fold dough in thirds, similar to folding a letter, by bringing each of the outer edges to the center. Repeat until dough is smooth and pliable and covers the width of the Roller. Lightly dust pasta with flour while rolling and cutting to help prevent sticking.



4. Feed dough through Rollers to further flatten the sheet of dough. Continue to increase Roller setting until desired thickness is reached. Do not fold the dough during this step.



5. To make pasta, feed the flattened sheets of dough through the cutter. See the “Roller Settings Chart” section to determine the correct thickness for each type of pasta.

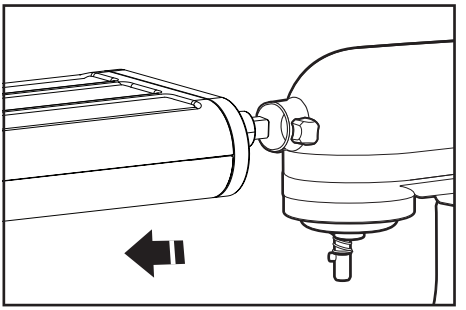


FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE PASTA ATTACHMENT:
Visit **kitchenaid.com/quickstart** for additional Instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Pasta Attachment.

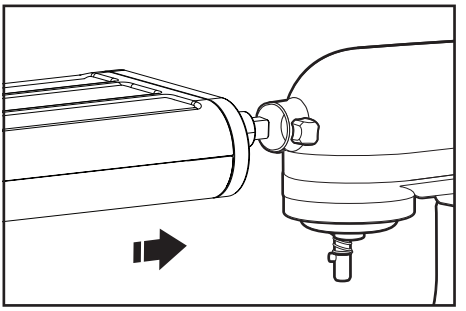
PRODUCT DISASSEMBLY

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

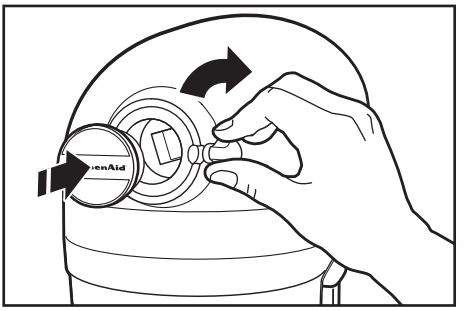
2. Remove the Pasta Attachment from the Stand Mixer.



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



3. After finishing with the Pasta Attachment, replace the hub cover and tighten the Attachment Knob on the Stand Mixer.

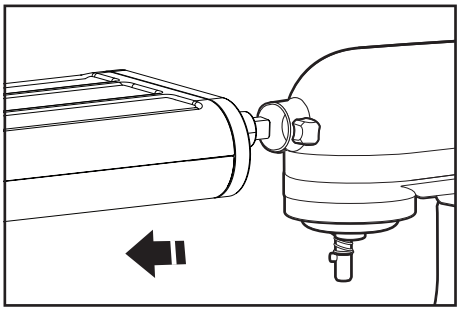


CARE AND CLEANING

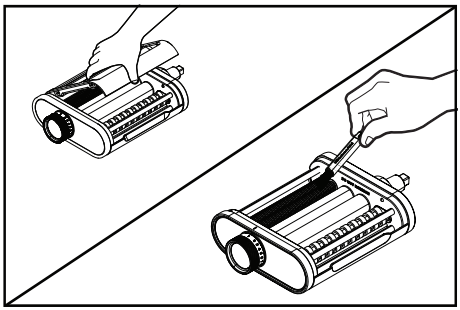
IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance. Do not use metal objects to clean out the Pasta Attachment. Do not wash the Pasta Attachment in the dishwasher, or immerse in water or other liquids. The Pasta Attachment should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

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

2. Completely disassemble Pasta Attachment. Use the directions from the “Product Disassembly” section.

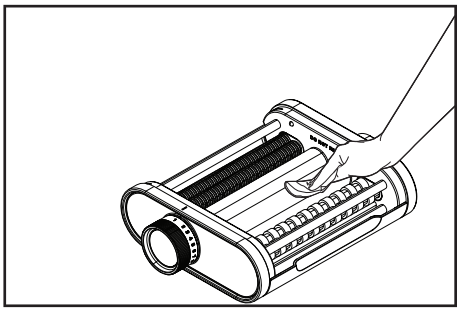


3. After cutting pasta, first remove the pasta cover. Then, let Pasta Attachment air dry for one hour, then remove any dried dough using a Cleaning Brush. If dried dough is difficult to remove, try tapping the Attachment with your hand. Utilize the pick side of the cleaning brush when deemed necessary.



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

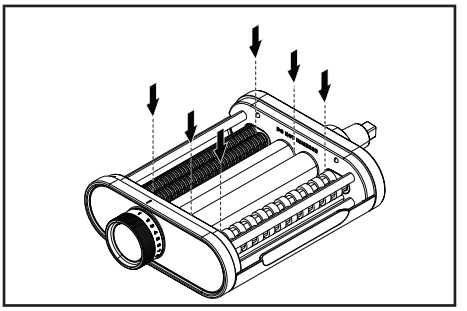
4. After cleaning out all remaining dried dough, polish the Pasta Attachment with a soft, dry cloth and store in a dry place at room temperature. Do not wash the Pasta Attachment in the dishwasher.



FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE PASTA ATTACHMENT:
Visit **kitchenaid.com/quickstart** for additional Instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Pasta Attachment.

MAINTENANCE

For optimal maintenance (annually or after 50 uses), lightly lubricate the gears with mineral oil. Detach the stand mixer attachment, place it on a flat surface, and remove the top cover. Apply a single drop of mineral oil to each point where the roller/cutter connects with the housing (as illustrated below).



TROUBLESHOOTING



⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

PROBLEM	SOLUTION
If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate while using the Pasta Attachment, please check the following	Is the Stand Mixer plugged in?
	Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
	Turn off (0) the Stand Mixer for 10-15 seconds, then turn it back on. If the Stand Mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.
	Did you use the correct speed for the Pasta Attachment as suggested in the “Roller Settings Chart” section?
	Did you attach the Pasta Attachment properly as shown in the “Product Assembly” section?

PROBLEM	SOLUTION
If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate while using the Pasta Attachment, please check the following	Did you follow the usage instructions as described in the “Product Usage” section?
If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate while using the Pasta Attachment, please check the following	Is your dough prepared according to the recipe?
If the problem cannot be corrected	See the Limited Warranty And Service section. Do not return the product to the retailer. Retailers do not provide service.
Pasta is sticking together during cutting	The dough is likely too sticky. Return it to the Stand Mixer, add 1/4 cup (30 grams) of flour, and knead with the dough hook on speed 2 until incorporated. Reroll the pasta to your desired thickness. Remember to flour the dough between rolling and cutting, and lightly flour it again after cutting to prevent sticking.
If the rollers have stopped turning but the stand mixer is still operating, the shear pin may be damaged	Please call **1-800-541-6390**. or contact **KitchendAid.com** service support.

LIMITED WARRANTY AND SERVICE

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

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

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

1. **KitchenAid Will Pay for Your Choice of:**



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

OR

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

2. **KitchenAid Will Not Pay for (What is Not Covered By This Limited Warranty):**
   a) Commercial, non-residential, or multiple family use or use inconsistent with product instructions and manuals.
   b) Defects or damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire flood, or acts of God.
   c) Any shipping or handling costs to deliver your product to an Authorized Service Center.
   d) Replacement parts or repair labor costs for the product operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
   e) Damages, defects, or repairs caused by unauthorized servicers or use of non-genuine or third-party parts; however, use of unauthorized service providers or non-genuine or third-party parts will not void this warranty.
   f) Cosmetic damage (e.g., scratches, dents, chips, and other damage to finishes), unless damage results from defects in materials and workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days from date of delivery.

g) Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments (e.g., high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals).

h) Products with original, factory-installed model/serial numbers removed, altered or not easily determined.

i) Incidental or consequential damages resulting from product failure.

j) Consumable parts or accessories.

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

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

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

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

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

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

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – CANADA

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

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

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

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

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:

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

Outside the United States and Puerto Rico:

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

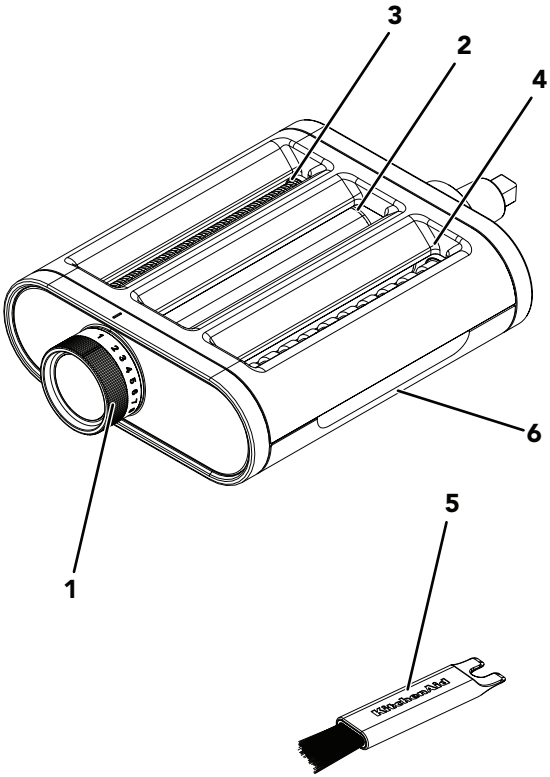
For service information in Canada:

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

For service information in Mexico:

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

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1. Bouton de réglage
2. Rouleau à feuilles de pâte
3. Couteau à spaghetti
4. Couteau à fettuccine
5. Brosse de nettoyage
6. Encoche (pour ouvrir)

SÉCURITÉ DU PRODUIT

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

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

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

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

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

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

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

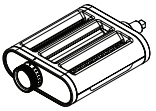
4. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou possédant un manque d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient placées sous supervision ou qu'elles aient reçu des instructions concernant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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement.

TABLEAU DES RÉGLAGES DU ROULEAU

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

REMARQUE : Toutes les opérations d'amincissement et de découpe doivent être effectuées à la vitesse 4.

REMARQUE : Cet accessoire est principalement conçu pour les pâtes. Il peut cependant aussi être utilisé pour d'autres types de pâte, notamment les enveloppes de boulettes, les tortillas de farine, la pâte phyllo, la pâte à pizza, le pain naan et le rôti, et même des produits qui ne sont pas des pâtes comme le fondant.

ASSEMBLAGE DU PRODUIT

Avant la première utilisation

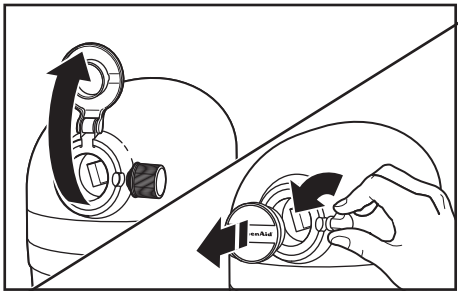
Avant d'utiliser l'accessoire pour pâtes pour la première fois, nettoyer à la main toutes les pièces et tous les accessoires (voir la section « Entretien et nettoyage »).

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

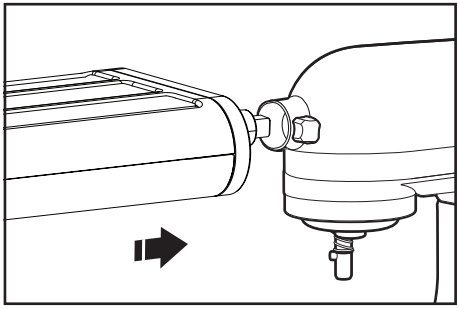
1. Déplacer le bouton d'alimentation vers arrêt (0), puis débrancher le batteur sur socle.

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

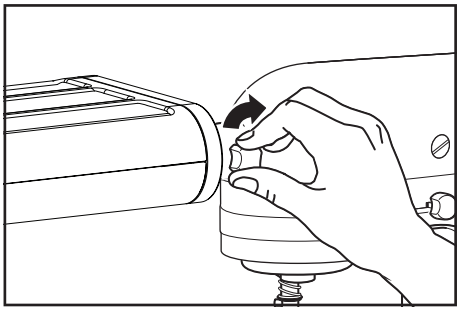
   Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires est équipée d'un couvercle amovible : Tourner le bouton de l'accessoire dans le sens antihoraire pour retirer le couvercle de la prise à accessoires.



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



4. Serrer le bouton de fixation du batteur sur socle jusqu'à ce que l'accessoire y soit parfaitement fixé.



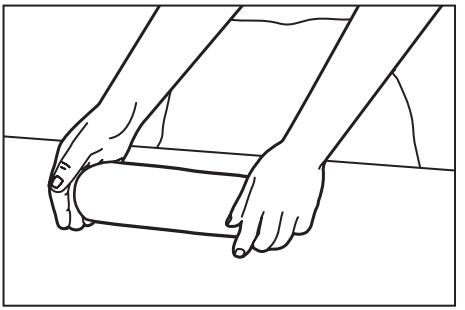
UTILISATION DU PRODUIT

PRÉPARATION DE PÂTES

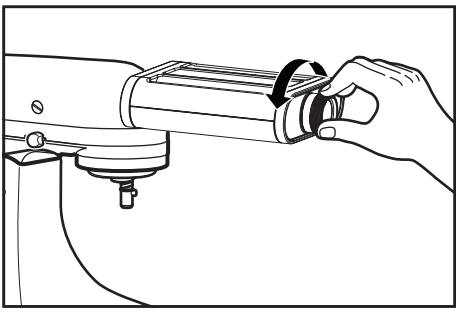
IMPORTANT : Ne pas porter de cravate, d'écharpe, de vêtements amples ou de longs colliers lors de l'utilisation de l'accessoire pour pâtes; s'attacher les longs cheveux.

REMARQUE : Ne pas utiliser l'accessoire si le couvercle n'est pas installé.

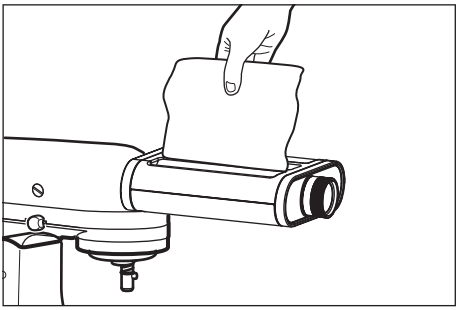
1. Préparer la pâte selon la recette. Diviser la pâte en portions de 100 à 150 g et couvrir celles qui ne sont pas utilisées. Pétrir la pâte pour obtenir un rectangle d'environ 13 mm (1/2 po) d'épaisseur et de 75 à 100 mm (3 à 4 po) de large.



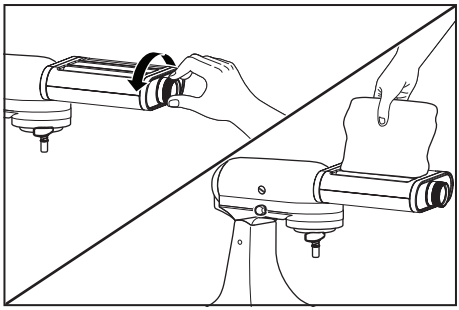
2. Modifier l'épaisseur de la feuille de pâtes en tournant le bouton de réglage du rouleau dans le sens des aiguilles d'une montre. Le réglage 1 permet d'obtenir la feuille la plus épaisse, et chaque incrément suivant réduit l'épaisseur.



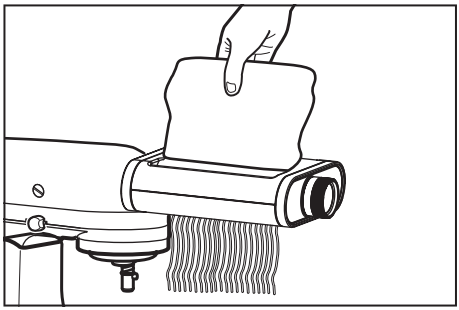
3. Mettre en marche le batteur sur socle à la vitesse 4. Avec le réglage 1, introduire la pâte aplatie dans les rouleaux pour la pétrir et l'aplatir davantage. Pour obtenir des bords plus droits, plier la pâte en trois, comme on plie une lettre, en ramenant chacun des bords extérieurs vers le centre. Répéter l'opération jusqu'à ce que la pâte soit lisse et flexible, et recouvre la largeur du rouleau. Saupoudrer légèrement les pâtes de farine pendant qu'elles sont roulées et coupées pour éviter qu'elles ne collent.



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



5. Pour préparer des pâtes, insérer les feuilles de pâte aplaties dans le couteau. Consulter la section « tableau des réglages du rouleau » pour déterminer l'épaisseur appropriée pour chaque type de pâtes.

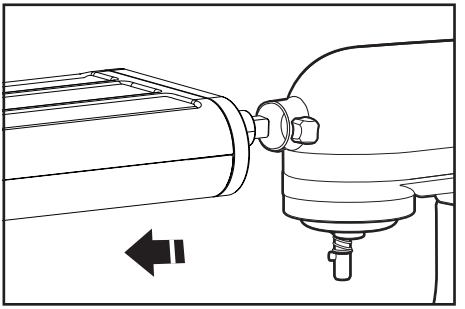


POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR L'UTILISATION DE L'ACCESSOIRE POUR PÂTES :
Visite **kitchenaid.com/quickstart** pour obtenir des instructions supplémentaires avec des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser l'accessoire pour pâtes.

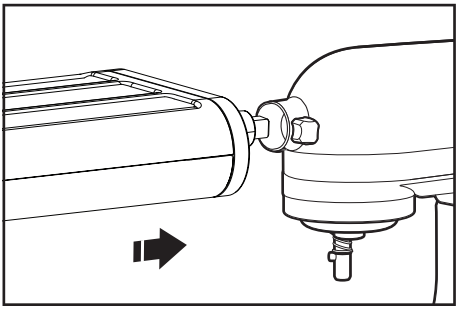
DÉMONTAGE DU PRODUIT

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

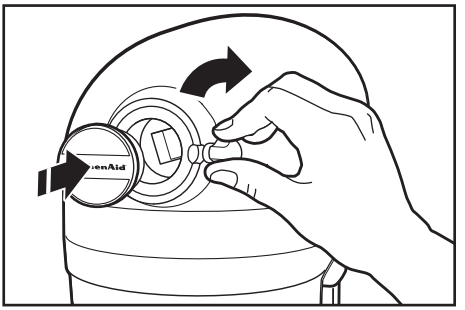
2. Retirer l'accessoire pour pâtes du batteur sur socle



IMPORTANT : Après avoir retiré l'accessoire pour pâtes du batteur sur socle, s'assurer de nettoyer toute pâte séchée. Voir la section « Entretien et nettoyage » pour plus de détails.



3. Après avoir fini d'utiliser l'accessoire pour pâtes, remettre en place le couvercle de la prise à accessoires et serrer le bouton de réglage sur le batteur sur socle.

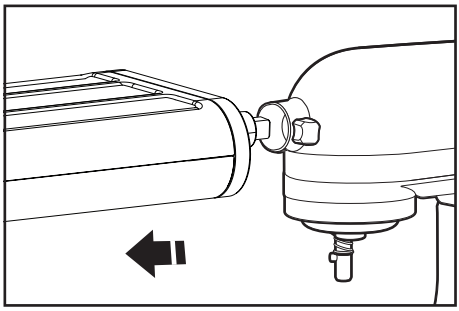


ENTRETIEN ET NETTOYAGE

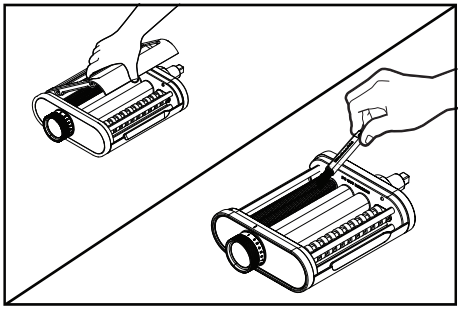
IMPORTANT : Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil. Ne pas utiliser d'objets métalliques pour nettoyer l'accessoire pour pâtes. Ne pas laver l'accessoire pour pâtes au lave-vaisselle ou l'immerger dans l'eau ou d'autres liquides. L'accessoire pour pâtes doit être lavé à la main.

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

2. Démonter entièrement l'accessoire pour pâtes. Suivre les instructions de la section « Démontage du produit ».

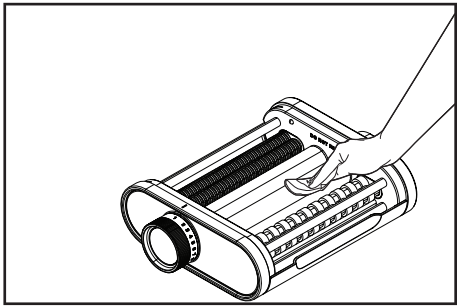


3. Après avoir coupé les pâtes, retirer d'abord le couvercle à pâtes. Laisser ensuite l'accessoire pour pâtes sécher à l'air libre pendant une heure, puis retirer la pâte séchée à l'aide d'une brosse de nettoyage. Si la pâte séchée est difficile à retirer, essayer de tapoter l'accessoire à la main. Utiliser le côté avec pointe de la brosse de nettoyage lorsque cela est jugé nécessaire.



REMARQUE : Ne jamais utiliser un couteau ou tout autre objet tranchant pour retirer l'excès de pâte. Ne pas passer un torchon à vaisselle ou tout autre chiffon dans l'accessoire pour pâtes pour le nettoyer.

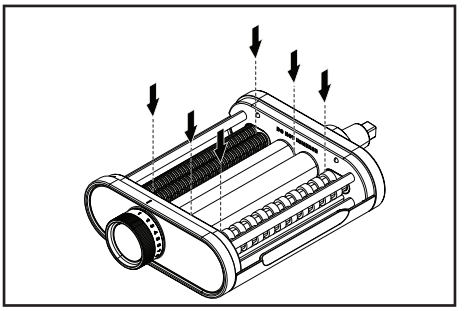
4. Après avoir éliminé les résidus de pâte séchée, polir l'accessoire pour pâtes avec un chiffon doux et sec et le ranger dans un endroit sec à température ambiante. Ne pas laver l'accessoire pour pâtes au lave-vaisselle.



POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR L'UTILISATION DE L'ACCESSOIRE POUR PÂTES :
Visiter le **kitchenaid.com/quickstart** pour obtenir des instructions supplémentaires avec des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser l'accessoire pour pâtes.

ENTRETIEN

Pour un entretien optimal (annuellement ou après 50 utilisations), lubrifier légèrement les engrenages avec de l'huile minérale. Détacher l'accessoire du batteur sur socle, le placer sur une surface plane et retirer le couvercle supérieur. Appliquer une goutte d'huile minérale à chaque point où le rouleau/couteau se raccorde au boîtier (comme illustré ci-dessous).



DÉPANNAGE



⚠AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

PROBLÈME	SOLUTION
Si le batteur sur socle fonctionne mal ou ne fonctionne pas lors de l'utilisation de l'accessoire pour pâtes, vérifier ce qui suit	Le batteur sur socle est-il branché?
	Le fusible du circuit alimentant le batteur sur socle est-il en bon état? Si le circuit est raccordé à un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.
	Éteindre (0) le batteur sur socle pendant 10 à 15 secondes, puis le rallumer. Si le batteur sur socle ne démarre pas, le laisser refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.
	Le rouleau à pâtes et les couteaux ont-ils été utilisés à la vitesse appropriée indiquée dans le « Tableau des réglages du rouleau »?

PROBLÈME	SOLUTION
Si le batteur sur socle fonctionne mal ou ne fonctionne pas lors de l'utilisation de l'accessoire pour pâtes, vérifier ce qui suit	L'accessoire pour pâtes a-t-il été fixé correctement comme illustré à la section « Assemblage du produit »?
Si le batteur sur socle fonctionne mal ou ne fonctionne pas lors de l'utilisation de l'accessoire pour pâtes, vérifier ce qui suit	Les instructions d'utilisation ont-elles été suivies comme indiqué à la section « Utilisation du produit »?
Si le batteur sur socle fonctionne mal ou ne fonctionne pas lors de l'utilisation de l'accessoire pour pâtes, vérifier ce qui suit	La pâte a-t-elle été préparée selon la recette?
S'il n'est pas possible de résoudre le problème	Voir la section Garantie limitée et service. Ne pas rapporter le produit sans cordon au détaillant. Les détaillants n'assurent aucun service après-vente.
Les pâtes collent entre elles lorsqu'on les coupe	La pâte est probablement trop collante. La remettre dans le batteur sur socle, ajouter 1/4 de tasse (30 g) de farine et pétrir avec le crochet pétrisseur à la vitesse 2 jusqu'à ce qu'elle soit incorporée. Rouler les pâtes jusqu'à l'obtention de l'épaisseur souhaitée. Ne pas oublier de fariner la pâte entre le moment de l'étaler et celui de la coupe, ainsi que de la fariner légèrement à nouveau après la coupe pour éviter qu'elle ne colle.
Si les rouleaux ont arrêté de tourner, mais que le batteur sur socle fonctionne toujours, la goupille de cisaillement est probablement endommagée	Composer le **1 800 541-6390** ou contacter le service d'assistance de **KitchendAid.com**.

GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

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

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

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

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



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

OU

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

2. **KitchenAid ne paiera pas pour (ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée) :**
   a) Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions et manuels qui accompagnent le produit.
   b) Les défaillances ou dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation ou d'un cas de force majeure.
   c) Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer le produit à un centre de dépannage agréé.
   d) Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour le produit lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
   e) Dommages, défectuosités ou réparations causés par une personne d'entretien non autorisée ou l'utilisation de pièces qui ne sont pas d'origine ou d'un tiers; cependant, l'utilisation de fournisseurs de services non autorisés ou de pièces qui ne sont pas d'origine ou de tiers n'annulera pas la garantie.
   f) Défauts d'apparence (p. ex., les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage) subis par le fini, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date de livraison.
   g) Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs (p. ex., des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques).
   h) Produits dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.
   i) Dommages fortuits ou indirects causés par la défaillance du produit.
   j) Pièces et accessoires consomptibles.
3. **CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES**
   Les garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, ont limitées à d'un an ans ou à la plus courte période autorisée par la loi. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas.
4. **FAÇON DONT LES LOIS DES ÉTATS S'APPLIQUENT**
   Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre. Certaines provinces et certains États, comme la Californie, ne permettent pas de limitation sur la date de début de la couverture de la garantie, de sorte que cette limitation peut ne pas être applicable dans votre cas.

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

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

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

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

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

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

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

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

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

Aux États-Unis et à Porto Rico :

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

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

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

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

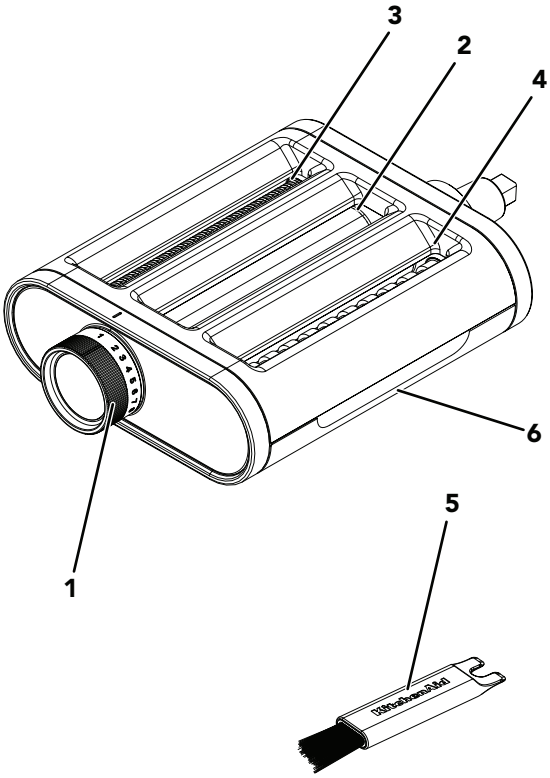
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

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

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

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

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



1. Perilla de ajuste
2. Rodillo para láminas de pasta
3. Cortador de espaguetis
4. Cortador de fettuccine
5. Cepillo de limpieza
6. Muesca (para abrir)

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

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

⚠ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

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

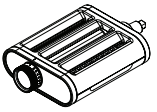
4. Este electrodoméstico no es apto para que lo utilicen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, a menos que se encuentre bajo supervisión o instrucción, respecto al uso del mismo, de una persona responsable de su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

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso dentro del hogar.

TABLA DE AJUSTES DEL RODILLO

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

NOTA: Todo el laminado y corte debe hacerse a velocidad 4.

NOTA: Este accesorio está diseñado principalmente para la masa de pasta. Sin embargo, también puede usarse para otros tipos de masa, como envoltorios de albóndigas, tortillas de harina, masa filo, masa de pizza, naan y roti, e incluso alimentos sin masa como el fondant.

MONTAJE DEL PRODUCTO

Antes del primer uso

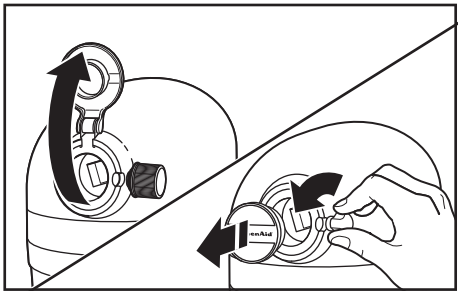
Antes de utilizar el accesorio para pasta por primera vez, limpie a mano todas las piezas y accesorios (consulte la sección “Cuidado y limpieza”).

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

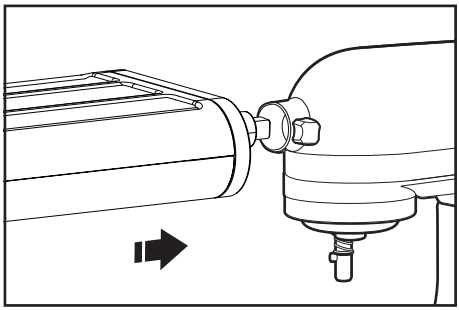
1. Apague la batidora con base (0) y luego desenchufe.

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

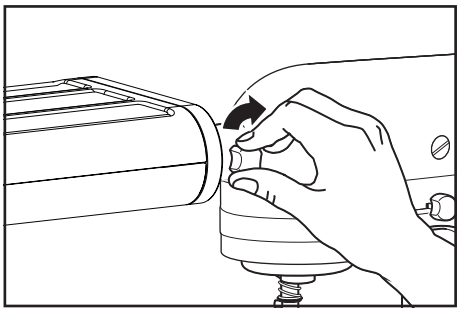
   Para batidoras con base con una cubierta de receptáculo para accesorio desmontable: Gire la perilla de fijación hacia la izquierda para quitar la cubierta del receptáculo para accesorios.



3. Inserte el eje del accesorio en el receptáculo para accesorios, asegúrese de que el eje del motor encaje en la cavidad cuadrada del receptáculo. Si es necesario, gire el accesorio para pasta hacia atrás y hacia adelante. El eje del alojamiento del accesorio encaja en la muesca del borde del receptáculo cuando esté en la posición correcta.



4. Ajuste la perilla de fijación de la batidora con base hasta que el accesorio quede completamente fijo en la batidora.



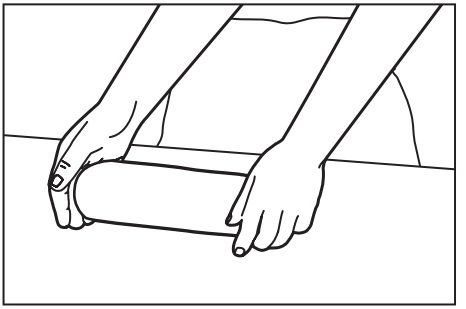
USO DEL PRODUCTO

CÓMO HACER PASTA

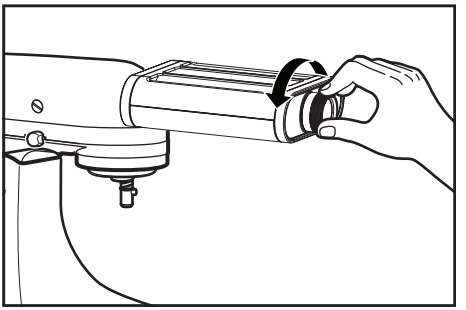
IMPORTANTE: Al utilizar el accesorio para pasta, no use corbata, pañuelos, ropa suelta o collares largos; amárrese el cabello largo.

NOTA: No utilice el accesorio sin la cubierta superior instalada.

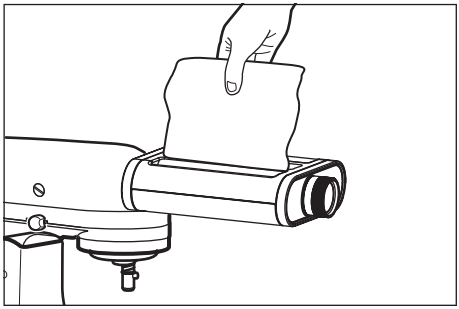
1. Prepare la masa de pasta según la receta. Divida la masa en porciones más pequeñas de entre 100-150 gramos y cubra la que no se use. Amase la masa hasta obtener un rectángulo de aproximadamente 0,5 pulgadas (13 mm) de grosor y 3-4 pulgadas (75-100 mm) de ancho.



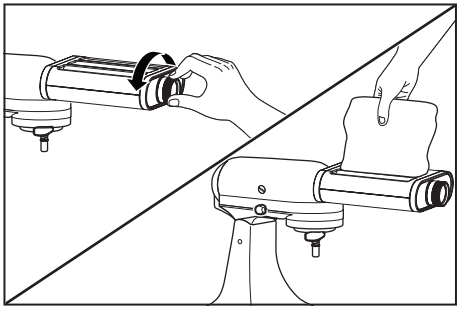
2. Ajuste el grosor de la lámina de pasta girando la perilla de ajuste del rodillo en sentido horario. El ajuste 1 proporciona la lámina más gruesa, y cada incremento posterior reduce el grosor.



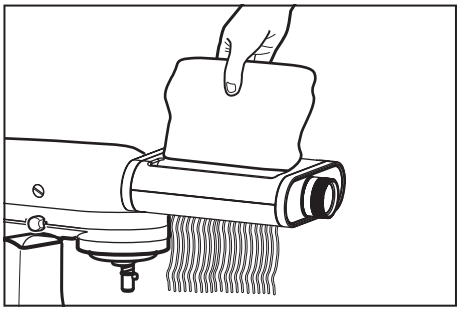
3. Encienda la batidora con base a velocidad 4. En la posición 1, introduzca la masa aplanada en los rodillos para amasarla y aplanarla aún más. Para obtener bordes más rectos, doble la masa en tercios, de forma similar a como se dobla una carta, llevando cada uno de los bordes exteriores hacia el centro. Repita hasta que la masa quede suave, flexible y cubra el ancho del rodillo. Espolvoree ligeramente la pasta con harina mientras la enrolla y la corta para evitar que se pegue.



4. Pase la masa por los rodillos para aplanar más la lámina. Siga aumentando el ajuste del rodillo hasta alcanzar el grosor deseado. No doble la masa durante este paso.



5. Para hacer pasta, pase las láminas de masa aplanadas por el cortador. Consulte la sección “Tabla de ajustes del rodillo” para determinar el grosor correcto de cada tipo de pasta.

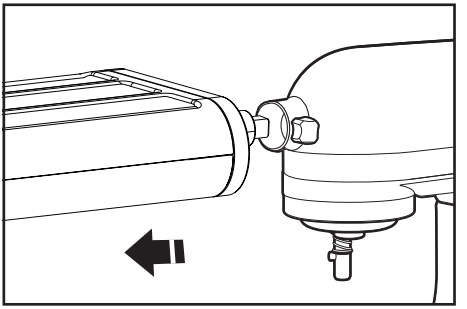


PARA INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DEL ACCESORIO PARA PASTA: Visite **kitchenaid.com/quickstart** para obtener instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar su accesorio para pasta.

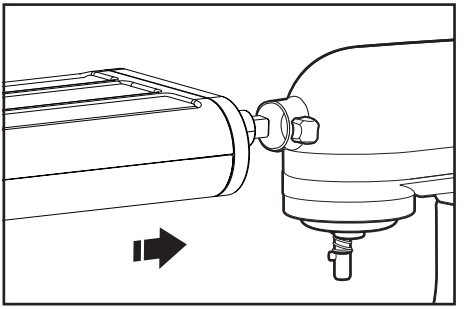
DESMONTAJE DEL PRODUCTO

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

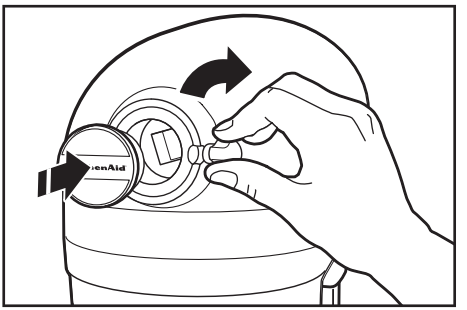
2. Retire el accesorio para pasta de la batidora con base.



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



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

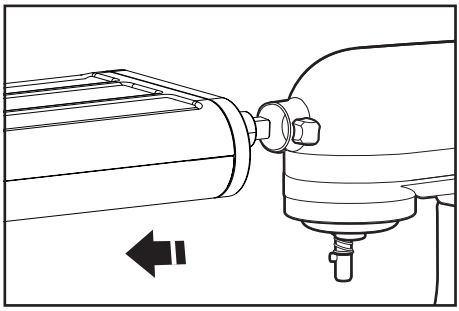


CUIDADO Y LIMPIEZA

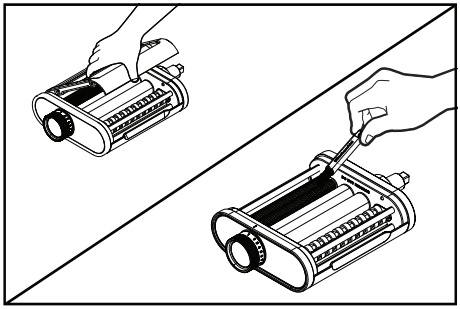
IMPORTANTE: Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo. No utilice objetos metálicos para limpiar el accesorio para pasta. No lave el accesorio para pasta en un lavavajillas ni los sumerja en agua u otros líquidos. El accesorio para pasta debe lavarse a mano.

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

2. Desmonte completamente el accesorio para pasta. Siga las instrucciones de la sección “Desmontaje del producto”.

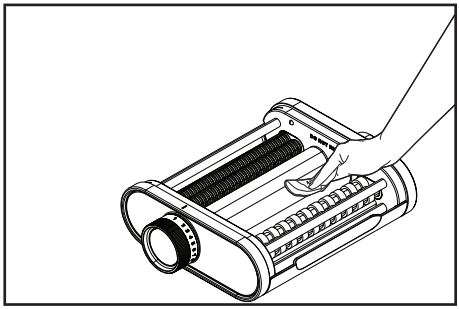


3. Después de cortar la pasta, retire primero la cubierta para pasta. A continuación, deje que el accesorio para pasta se seque al aire durante una hora y, después, elimine la masa seca con un cepillo de limpieza. Si la masa seca es difícil de eliminar, pruebe dar golpecitos al accesorio con la mano. Utilice el lado de púas del cepillo de limpieza cuando lo considere necesario.



NOTA: Nunca utilice un cuchillo o cualquier otro objeto punzante para eliminar la masa sobrante. Nunca pase una toalla de platos o cualquier otro paño por el accesorio para pasta para limpiarlo.

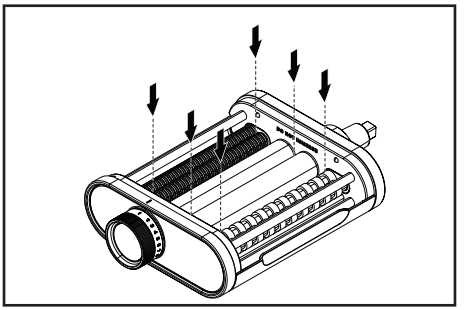
4. Después de eliminar toda la masa seca restante, pula el rodillo y el accesorio para pasta con un paño suave y seco, y almacénelo en un lugar seco a temperatura ambiente. No lave el accesorio para pasta en el lavavajillas.



PARA INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DEL ACCESORIO PARA PASTA: Visite **kitchenaid.com/quickstart** para obtener instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar su accesorio para pasta.

MANTENIMIENTO

Para un mantenimiento óptimo (anualmente o después de 50 usos), lubrique ligeramente los engranajes con aceite mineral. Separe el accesorio de la batidora con base, colóquelo sobre una superficie plana y retire la cubierta superior. Aplique una sola gota de aceite mineral en cada punto donde el rodillo/cortador se conecta con la carcasa (como se ilustra a continuación).



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



⚠ADVERTENCIA

Peligro de choque Eléctrico

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

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si su batidora con base funciona mal o deja de funcionar mientras utiliza el accesorio para pasta, compruebe lo siguiente.	¿Está enchufada la batidora con base?
	¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a la batidora con base? Si tiene una caja de disyuntores, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
	Apague (0) la batidora con base durante 10 a 15 segundos y vuelva a encenderla. Si la batidora con base todavía no se enciende, deje que se enfríe durante 30 minutos antes de volver a encenderla.
	¿Ha utilizado la velocidad correcta para el accesorio para pasta como se sugiere en la sección “Tabla de ajustes del rodillo”?

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si su batidora con base funciona mal o deja de funcionar mientras utiliza el accesorio para pasta, compruebe lo siguiente.	¿Ha colocado correctamente el accesorio para pasta como se indica en la sección “Montaje del producto”?
Si su batidora con base funciona mal o deja de funcionar mientras utiliza el accesorio para pasta, compruebe lo siguiente.	¿Siguió las instrucciones de uso como se describe en la sección “Uso del producto”?
Si su batidora con base funciona mal o deja de funcionar mientras utiliza el accesorio para pasta, compruebe lo siguiente.	¿La masa se preparó según la receta?
Si no se puede solucionar el problema	Consulte la sección Garantía limitada y asistencia técnica. No devuelva el producto al vendedor. Las tiendas no proveen servicio técnico.
La pasta se pega al cortarla	Es probable que la masa esté demasiado pegajosa. Regrésala a la batidora de pedestal, añade 1/4 de taza (30 gramos) de harina y amasa con el gancho para masa a velocidad 2 hasta que se incorpore. Vuelva a extender la pasta hasta alcanzar el grosor deseado. Recuerde enharinar la masa entre cada pasada y al momento de cortarla, y espolvoree un poco más de harina después de cortarla para evitar que se pegue.
Si los rodillos han dejado de girar pero la batidora con base sigue funcionando, es posible que el pasador de seguridad esté dañado.	Llame al **1-800-541-6390**. o comuníquese con el servicio de asistencia de **KitchendAid.com**.

GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

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

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

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

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



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

O BIEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

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

Si su producto fallara después de la compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente sin cargo al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

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

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

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

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

Fuera de Estados Unidos y Puerto Rico:

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

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

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

Para obtener información acerca del servicio en México:

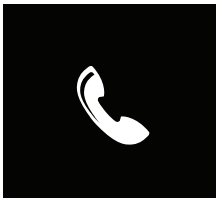
Llame sin costo al **01-800-0022-767**.

NOTES

NOTES

NOTES

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



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIÓNES

USA: 1.800.541.6390 | KitchenAid.com
CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca
MEXICO: 800 0022 767 | KitchenAid.com.mx
LATIN AMERICA: KitchenAid-Latam.com

KitchenAid®

®/™ ©2025 KitchenAid. All rights reserved.

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

KitchenAid. Tous droits réservés.
La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada.
KitchenAid. Todos los derechos reservados.
El diseño de la batidora es una marca comercial en EE. UU. y en otros países. Usado bajo licencia en Canadá.

W11771367A 07/25