

# **KitchenAid**

GOURMET PASTA PRESS

ATTACHMENT

5KSMPEXTA

OWNER'S MANUAL

EN	Owner's Manual	2
DE	Bedienungsanleitung	10
FR	Le manuel d'utilisation	19
IT	Manuale del proprietario	29
NL	Gebruikershandleiding	37
ES	El manual del propietario	45
PT	Manual do proprietário	53
EL	Εγχειρίδιο Κατοχού	61
SV	Användarhandbok	69
NO	Brukerhåndbok	77
FI	Omistajan Opas	85
DA	Brugervejledning	92
IS	Notandahandbók	100
RU	Руководство Пользователя	107
PL	Instrukcja Obsługi	121
CS	Uživatelská Příručka	129
TR	Kullanıcı Kilavuzu	137
UA	Посібник з експлуатації	144
AR	دليل المالك	1

# SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

**Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones de inmediato.**

 **ADVERTENCIA**

**Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones.**

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede pasar si no sigue las instrucciones.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben tomar en todo momento una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:**

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el robot de cocina en agua ni en ningún otro líquido.
3. Desenchufe el robot de cocina de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

## SEGURIDAD DEL PRODUCTO (CONTINUACIÓN)

4. Solo Unión Europea: Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y de conocimientos, siempre que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato.
5. Solo Unión Europea: Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
6. Este aparato no está pensado para ser utilizado por niños ni por personas con discapacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y de conocimientos, a menos que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido las instrucciones adecuadas sobre la utilización del mismo de forma segura y hayan entendido los peligros que conlleva el hacerlo.
7. Los niños deben estar supervisados para que no jueguen con el aparato.
8. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga los dedos fuera del orificio para alimentos y de la abertura de descarga.
9. No introduzca la masa a mano. Utilice siempre la herramienta combo para empujar los alimentos.
10. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si se ha caído o presenta algún daño. Devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen o reparen, o realicen los ajustes eléctricos o mecánicos pertinentes.
11. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
12. No utilice el robot de cocina en exteriores.
13. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
14. No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluida la estufa.
15. No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.

## SEGURIDAD DEL PRODUCTO (CONTINUACIÓN)

16. Apague el aparato (0), desenchúfelo de la toma de corriente y extraiga el accesorio de prensa para pasta gourmet del aparato antes de limpiarlo y cuando no esté en uso. Apague el aparato (0) y asegúrese de que el motor se detiene por completo antes de colocar o quitar los componentes.
17. Consulte también la sección Medidas de seguridad importantes incluida en el manual del propietario del robot de cocina.
18. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.
19. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies que están en contacto con los alimentos.
20. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones domésticas y similares como, por ejemplo:
  - Zonas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales
  - Granjas
  - Por clientes de hoteles, moteles y entornos residenciales de otro tipo
  - Hostales en los que se ofrecen desayunos

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Para obtener información completa sobre el producto, instrucciones y vídeos, incluida la información de la garantía, visite [www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu). Esto puede ahorrarle el coste de una llamada al servicio técnico. Para recibir una copia impresa gratuita de la información en línea, llame al **00 800 381 040 26**.

## SELECCIÓN DEL DISCO PARA PASTA ADECUADO

DISCO PARA PASTA	VELOCIDAD RECOMENDADA DEL ROBOT DE COCINA	LONGITUD DE EXTRUSIÓN RECOMENDADA
ESPAGUETIS	10	Aproximadamente 24,0 cm (9 1/2")
BUCATINI		

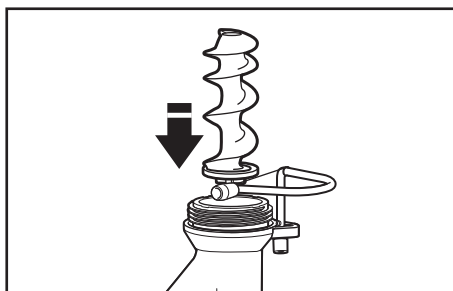
# SELECCIÓN DEL DISCO PARA PASTA ADECUADO (CONTINUACIÓN)

DISCO PARA PASTA	VELOCIDAD RECOMENDADA DEL ROBOT DE COCINA	LONGITUD DE EXTRUSIÓN RECOMENDADA
RIGATONI	6	Aproximadamente 4,0 cm (1 1/2")
FUSILI	3	
MACARRONES GRANDES	6	Hasta 5,0 cm (2")
MACARRONES PEQUEÑOS		Hasta 4,0 cm (1 1/2")

## MONTAJE DEL PRODUCTO

### MONTAJE DE LA PRENSA PARA PASTA

1. Gire los rodillos cortadores para alejarlos de la base de la carcasa de modo que se pueda insertar la hélice. Introduzca la hélice en la base de la carcasa, primero la lengüeta transversal. La hélice se debe asentar por completo en la carcasa.



2. Coloque el disco para pasta elegido en la base de la carcasa de forma que la lengüeta del disco para pasta se inserte en la base de la hélice.
3. Enrosque el anillo para pasta en la base de la carcasa hasta que quede bien asentado en su sitio.

### ACOPLAMIENTO DE LA PRENSA PARA PASTA

1. Apague el robot de cocina (0) y desenchúfelo.
2. **Para robots de cocina con una tapa de toma de accesorios articulada:** Ábrala por completo.  
**Para robots de cocina con una tapa de toma de accesorios extraíble:** Gire el mando de fijación hacia la izquierda para retirar la tapa de la toma de accesorios.
3. Inserte el eje del accesorio en la toma de accesorios y asegúrese de que el eje de potencia encaja en la toma cuadrada. Si es necesario, gire la prensa para pasta hacia delante y hacia atrás para encajarla. La clavija de la carcasa del accesorio encaja en la muesca del borde de la toma cuando está en la posición correcta.
4. Apriete el mando de la toma de accesorios del robot de cocina hasta que el accesorio de la prensa para pasta esté totalmente fijado a este.

# USO DEL PRODUCTO

## CÓMO PREPARAR LA PASTA

**IMPORTANTE:** Cuando use la prensa para pasta, no lleve corbatas, bufandas, ropa suelta o collares largos y recójase el pelo largo para evitar que se enreden en el accesorio.

1. Prepare la masa de pasta (consulte la sección "Recetas" en la guía del producto online).  
Forme bolas del tamaño de una nuez.

**NOTA:** La prensa para pasta está diseñada para utilizarse únicamente con masa de pasta. Para evitar daños en la prensa para pasta, no introduzca otro ingrediente que no sea masa de pasta.

### **ADVERTENCIA**

**Peligro: cuchilla giratoria**

**Utilice siempre el empujador de alimentos.**

**No toque las aberturas.**

**Manténgalo alejado de los niños.**

**Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir amputaciones o cortes.**



2. Para ajustar la velocidad del robot de cocina, utilice la tabla "Selección del disco para pasta adecuado".
3. Introduzca poco a poco las bolas de masa del tamaño de una nuez en la tolva. La masa pasará automáticamente por la hélice. Espere hasta que la hélice esté a la vista para añadir la siguiente bola de masa.
4. Utilice la herramienta combo para empujar la masa solo si se queda atascada en la tolva y ya no pasa automáticamente.
5. Utilice los rodillos cortadores para cortar la pasta a la longitud que quiera conforme vaya saliendo de la prensa. Consulte "Selección del disco para pasta adecuado" para saber las longitudes recomendadas.

### **ADVERTENCIA**

**Peligro de envenenamiento por alimentos**

**No deje que alimentos que contengan ingredientes perecederos, como huevos, productos lácteos y carne permanezcan sin refrigerar durante más de una hora.**

**En caso contrario, existe el riesgo de envenenamiento por alimentos o de contraer alguna enfermedad.**

# USO DEL PRODUCTO (CONTINUACIÓN)

6. Separe la pasta después de la extrusión. Podrá cocinar la pasta inmediatamente. Para secarla, coloque fideos largos en el accesorio de secado KitchenAid (5KPDR) o séquelos en una sola capa sobre una toalla colocada en una superficie plana.

**NOTA:** Deje reposar el robot durante al menos 1 hora después de preparar 2 recetas consecutivas de masa de pasta.

## DESMONTAJE DEL PRODUCTO

### DESMONTAJE DE LA PRENSA PARA PASTA

---

1. Apague el robot de cocina (0) y desenchúfelo.
2. Retire el accesorio de prensa para pasta del robot de cocina.
3. Desenrosque el anillo para pasta para extraerlo. Si el anillo para pasta está demasiado apretado para quitarlo con la mano, deslice el extremo de la llave de la herramienta en las ranuras y gírela tal como se muestra. Cuando haya retirado el anillo para pasta, saque el disco para pasta.
4. Utilice el gancho de la herramienta combo para extraer la hélice de la carcasa de la prensa para pasta.

**IMPORTANTE:** Después de retirar la hélice de la carcasa de la prensa, asegúrese de limpiar la masa seca de la hélice. Consulte "Cuidado y limpieza" para obtener más información.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

### LIMPIEZA DEL ACCESORIO PARA PASTA Y DE LOS ACCESORIOS

---

Estos accesorios están diseñados para utilizarse únicamente con masa de pasta. Para evitar daños en la prensa para pasta, no introduzca otro ingrediente que no sea masa de pasta.

**IMPORTANTE:** Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o retirar componentes y antes de limpiarlo.

**IMPORTANTE:** No utilice objetos metálicos para limpiar la prensa para pasta. No lave la carcasa, los rodillos cortadores ni los discos para pasta en el lavavajillas ni los sumerja en agua u otros líquidos. La carcasa, los rodillos cortadores y los discos para pasta deben lavarse a mano.

1. Apague el robot de cocina (0) y desenchúfelo.
2. Desmonte la prensa para pasta por completo. Siga las instrucciones de la sección "Desmontaje de la prensa para pasta".
3. Quite la masa completamente seca con ayuda de la herramienta de limpieza. Si es necesario, utilice un palillo de dientes para retirar el resto de masa.
4. Limpie la carcasa de la prensa para pasta, los rodillos cortadores y los discos para pasta solo a mano. Lávelos con un paño suave y húmedo. Séquelo bien con un paño suave y seco. No los sumerja en agua u otros líquidos. No los lave en el lavavajillas.
5. Lave el anillo para pasta, la hélice y la herramienta combo a mano con un paño suave, en agua caliente y con espuma, o en la rejilla superior del lavavajillas.

# TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

## TRATAMIENTO DEL MATERIAL DEL PAQUETE

El material de embalaje es reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje ♻️. Por tanto, las distintas piezas del embalaje deben desecharse de forma responsable y de acuerdo con las normativas locales sobre eliminación de residuos.

## RECICLAJE DEL PRODUCTO

- El reciclaje correcto de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.

# DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

## PARA LA UNIÓN EUROPEA

Este aparato ha sido diseñado, construido y distribuido de conformidad con los requisitos de seguridad de las siguientes Directivas de la CE: Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión, Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética, Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico, Directiva RoHS 2011/65/UE y las siguientes enmiendas.

# CONDICIONES DE GARANTÍA DE KITCHENAID (EN LO SUCESIVO, LA “GARANTÍA”)

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica (en lo sucesivo, el “Garante”) otorga la Garantía al cliente final, el consumidor, de conformidad con las siguientes condiciones.

La Garantía se aplica junto a los derechos de garantía reglamentarios del consumidor final, sin que esto suponga límite alguno a los mismos ni afecte para nada al vendedor del producto. En resumen, según lo estipulado en Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios (2007) los productos deben cumplir lo que se ha estipulado en su descripción, ser adecuados para los fines estipulados y contar con un nivel de calidad satisfactorio. En caso de que el producto sea defectuoso, el consumidor tendrá el derecho legal durante dos años a que su producto sea reparado o sustituido o, llegado el caso, a disfrutar de un descuento con respecto al precio pagado o a “resolver” el contrato, en función de las circunstancias. No obstante, estos derechos están sujetos a ciertas limitaciones.

### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN Y CONDICIONES DE LA GARANTÍA

- a) El Garante concede la Garantía para los productos mencionados en la sección 1.b) que el consumidor haya adquirido de un vendedor o a una empresa de KitchenAid-Group en alguno de los países del Espacio Económico Europeo, Moldavia, Montenegro, Rusia, Suiza o Turquía.
- b) El periodo de garantía varía en función del producto adquirido, tal y como se indica a continuación:

**Dos años de garantía integral a partir de la fecha de compra.**

- c) El periodo de garantía comienza en la fecha de compra, es decir, el día en que el consumidor adquirió el producto de un distribuidor o de una empresa de KitchenAid-Group.
- d) La Garantía cubre la naturaleza no defectuosa del producto.
- e) De conformidad con la presente Garantía y a su entera discreción, el Garante proporcionará al consumidor los siguientes servicios en caso de que el defecto se produzca en el periodo de garantía estipulado:
  - Reparación del producto o de la pieza defectuosos
  - Sustitución del producto o de la pieza defectuosos Si un producto ya no está disponible, el Garante podrá cambiar dicho producto por otro de igual o mayor valor.
- f) Si el consumidor quisiera realizar alguna reclamación relacionada con la Garantía, deberá ponerse en contacto con el centro de servicio técnico de KitchenAid del país en cuestión en [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu) o directamente con el Garante en la dirección postal de KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica.
- g) El Garante asumirá los costes de reparación, incluidos los inherentes a las piezas de repuesto, además de los gastos de envío por la entrega de un producto o una pieza sin defectos. Asimismo, deberá asumir los gastos de envío por la devolución del producto o de la pieza defectuosos en caso de que el Garante o el centro de atención al cliente de KitchenAid del país en



# CONDICIONES DE GARANTÍA DE KITCHENAID (EN LO SUCESIVO, LA “GARANTÍA”) (CONTINUACIÓN)

cuestión soliciten dicha devolución. Aun así, el consumidor asumirá los costes del embalaje adecuado para la devolución del producto o pieza defectuosos.

- h) Para poder realizar una reclamación amparándose en la Garantía, el consumidor debe presentar el recibo o la factura de compra del producto.

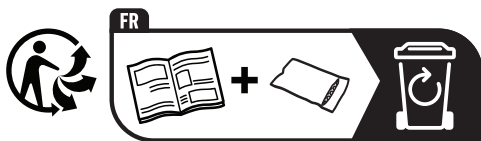
## 2. LIMITACIONES DE GARANTÍA

- a) La Garantía será únicamente válida para los productos utilizados con fines privados y no con fines profesionales ni comerciales.
- b) La Garantía no es válida en caso de que el defecto sea debido al desgaste normal, al uso inadecuado o abusivo, al incumplimiento de las instrucciones de uso, al uso incorrecto del producto a una tensión eléctrica incorrecta, a la instalación o funcionamiento sin cumplir con las normativas eléctricas aplicables o tras el uso de fuerza (p. ej.: golpes).
- c) La Garantía no es válida si el producto ha sido modificado o transformado en algún modo para su funcionamiento, por ejemplo, si se ha convertido un producto de 120 V a otro de 220-240 V.
- d) La prestación de servicios de Garantía no amplía su duración estipulada ni supone el inicio de uno nuevo. El periodo de garantía de las piezas de repuesto instaladas es el mismo que el del producto en sí.

Tras el vencimiento del periodo de garantía o para aquellos productos para los que la garantía ya no es válida, los centros de atención al cliente de KitchenAid siguen estando a disposición de los consumidores para cualquier pregunta o información adicional. Tiene a su disposición información adicional en nuestro sitio web: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

## REGISTRO DEL PRODUCTO

Registre su nuevo aparato KitchenAid ahora: <http://www.kitchenaid.eu/register>



# KitchenAid

©2022 All rights reserved.

KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.