

FRESH PASTA!



DISCOVER MORE AT [KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://www.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



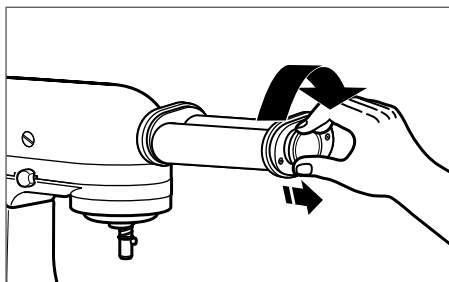
REGISTER



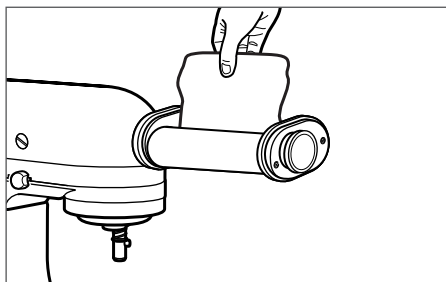
[KitchenAid.com](https://www.kitchenaid.com) | [KitchenAid.ca](https://www.kitchenaid.ca) | USA: 1.800.541.6390 | Canada: 1.800.807.6777

GET STARTED

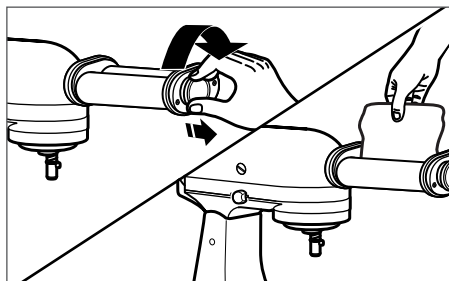
QUICK START GUIDE



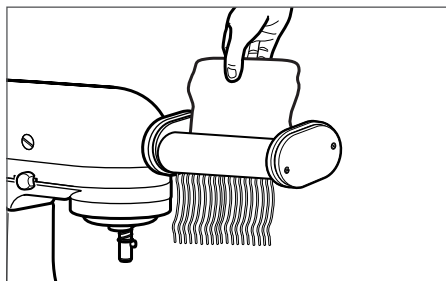
1. Pull the roller adjustment knob straight out and turn to setting 1. Release the adjustment knob, making certain the pin on the roller housing engages the opening on the back of the adjustment knob, allowing the knob to fit flush against the roller housing.



2. Turn Stand Mixer to speed 2. Feed flattened dough into rollers to knead. Fold dough in half and roll again. Repeat until dough is smooth and pliable and covers the width of the roller. Lightly dust pasta with flour to aid in drying and separation.



3. Feed dough through rollers to further flatten the sheet of dough. Change the roller setting, and repeat the process. Continue to increase roller setting until desired thickness is reached. Do not fold the dough at this step.



4. To make noodles, exchange the Pasta Roller for the Pasta Cutter of your choice. Feed the flattened sheets of dough through the Pasta Cutter.

ATTACHMENT	SPEED	NOODLE WIDTH	SUGGESTED USES
Pasta Roller	2	Up to 140 mm	See the "Roller settings chart" in your "Instructions" manual.
Lasagnette Cutter	3	12 mm	Thick noodles
Fettuccine Cutter	5	6.5 mm	Egg noodles, Fettuccine
Spaghetti Cutter	7	2 mm	Spaghetti, Thin fettuccine, Linguine fini
Capellini Cutter	7	1.5 mm	Very thin angel hair-type pasta, Capellini, Very fine linguine

PÂTES FRAICHES!



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



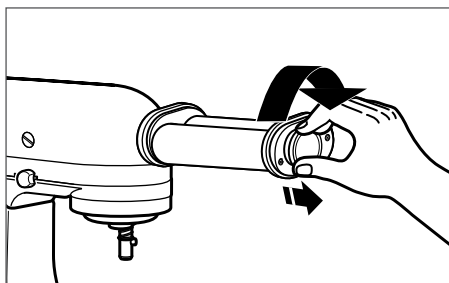
ENREGISTRER



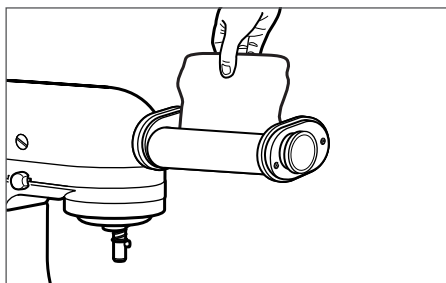
KitchenAid.com | KitchenAid.ca | USA: 1.800.541.6390 | Canada: 1.800.807.6777

PREMIERS PAS

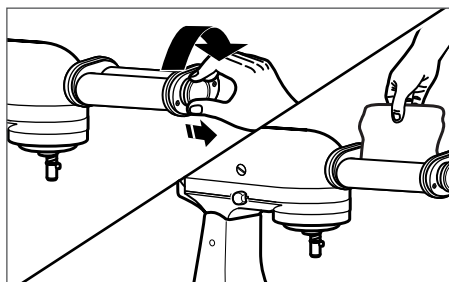
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE



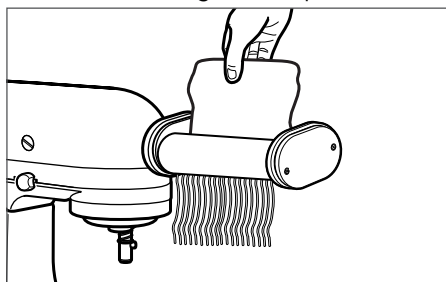
1. Tirer le bouton de réglage du rouleau à pâtes pour le faire ressortir, et le régler sur 1. Relâcher le bouton, en s'assurant que le goujon du boîtier du rouleau à pâtes pénètre dans l'orifice situé à l'arrière du bouton de réglage, pour que le bouton puisse s'encaster dans le boîtier du rouleau.



2. Mettre en marche le batteur sur socle à la vitesse 2. Insérer la feuille de pâte à l'intérieur des rouleaux pour pétrissage. Replier la pâte en deux et recommencer le laminage. Répéter l'opération jusqu'à ce que la pâte soit lisse et flexible, et recouvre la largeur du rouleau. Saupoudrer légèrement la pâte de farine lors du laminage et de la découpe, pour faciliter le séchage et la séparation.



3. Insérer la feuille de pâte à l'intérieur des rouleaux pour l'aplanir davantage. Régler le rouleau sur 3 et répéter le laminage. Continuer à augmenter le réglage des rouleaux jusqu'à atteindre l'épaisseur désirée. Ne pas replier la pâte durant cette étape.



4. Pour préparer des nouilles, prendre un couteau au choix à la place du rouleau à pâtes. Insérer les feuilles de pâte aplaties dans le couteau.

ACCESSOIRE	VITESSE	LARGEUR NOUILLE	UTILISATIONS SUGGÉRÉES
Rouleau à pâtes	2	Jusqu'à 140 mm	Voir le tableau des réglages du rouleau
Couteau à lasagnette	3	12 mm	Nouilles épaisses
Couteau à fettuccine	5	6.5 mm	Nouilles aux œufs fettuccine
Couteau à spaghetti	7	2 mm	Spaghetti, fettuccine minces, linguine fines
Couteau à capellini	7	1.5 mm	Pâtes très fines du type cheveux d'ange, capellini, linguine très fines

¡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



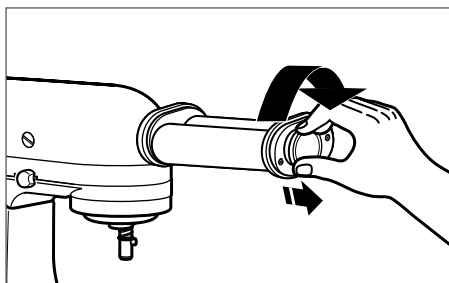
REGISTRO



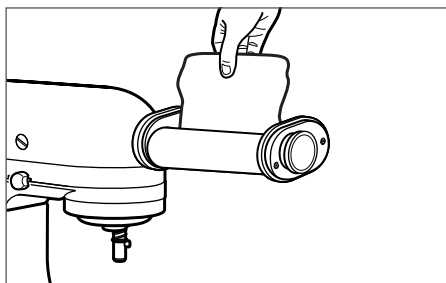
[KitchenAid.com](https://kitchenaid.com) | [KitchenAid.ca](https://kitchenaid.ca) | USA: 1.800.541.6390 | Canada: 1.800.807.6777

PARA COMENZAR

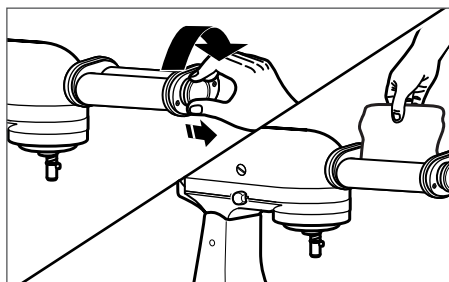
GUÍA RÁPIDA PARA COMENZAR



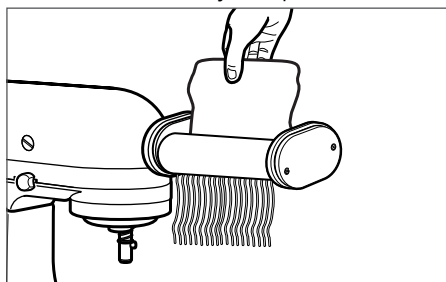
1. Tire la perilla de ajuste del rodillo de pasta directamente hacia afuera y gire a la posición 1. Suelte la perilla, asegurándose de que el pasador del alojamiento del rodillo de pasta se fije a la abertura en la parte posterior de la perilla de ajuste y permita que la perilla de ajuste al ras contra el alojamiento del rodillo.



2. Encienda la batidora con base a velocidad 2. Introduzca la masa aplanada en los rodillos para amasar. Doble la masa por la mitad y pásela por el rodillo nuevamente. Repita hasta que la masa quede suave, flexible y cubra el ancho del rodillo. Espolvoree ligeramente la pasta con harina mientras la pasa por el rodillo y la corta para facilitar el secado y la separación.



3. Pase la masa por los rodillos para aplanar más la hoja de masa. Cambie el ajuste del rodillo a la posición 3 y repita el proceso de laminación. Siga aumentando el ajuste del rodillo hasta alcanzar el espesor deseado. No doble la masa durante este paso.



4. Para hacer fideos, cambie el rodillo para pasta por el cortador de su elección. Inserte las hojas de masa aplanadas por el cortador de masa. Consulte la "Tabla de ajustes del rodillo" para determinar el espesor correcto de cada tipo de pasta.

ADITAMENTOS	VELOCIDAD	ANCHURA DE FIDEOS	SUGERENCIAS DE USO
Rodillo para pasta	2	hasta 140 mm	consulte la tabla de ajustes del rodillo
Cortador de lasagnette	3	12 mm	fideos gruesos
Cortador de tallarines finos	5	6.5 mm	fideos de huevo, tallarines finos
Cortador de espaguetis	7	2 mm	espaguetis, tallarines finos delgados, linguini fini
Cortador de capellini	7	1.5 mm	pasta tipo cabello muy fina, capellini, linguine muy fino