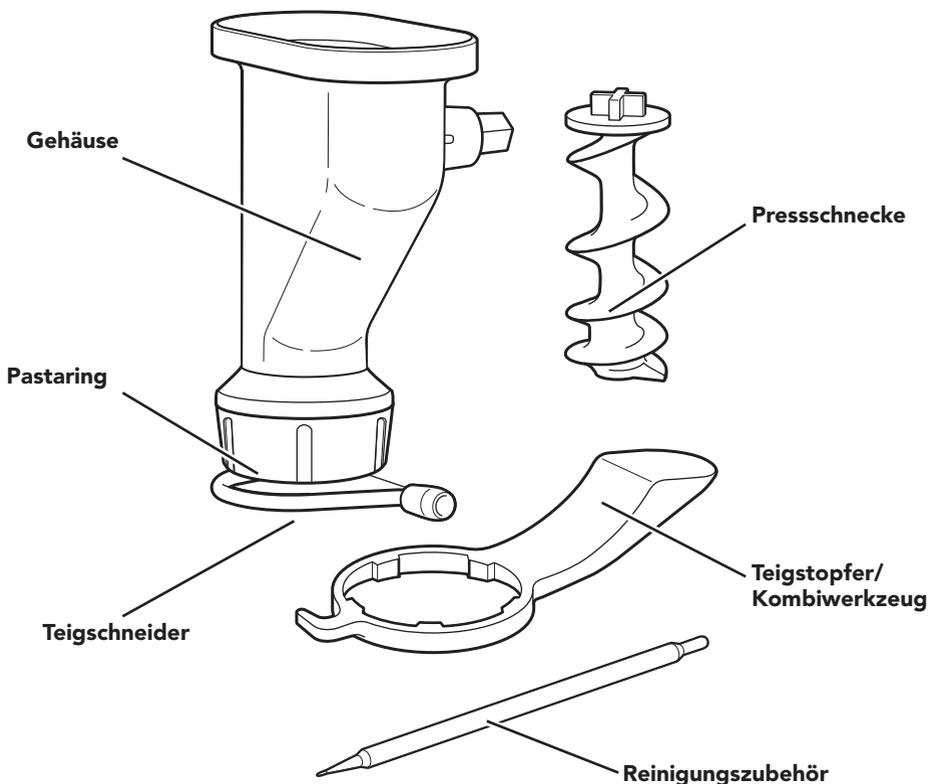


# INHALTSVERZEICHNIS

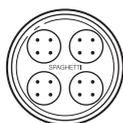
<b>TEILE UND MERKMALE</b> .....	24
<b>SICHERHEITSHINWEISE ZUM RÖHRENNUDELVORSATZ</b> .....	25
Wichtige Sicherheitshinweise .....	25
Entsorgung von Elektrogeräten .....	27
<b>VERWENDEN DES RÖHRENNUDELVORSATZES</b> .....	28
Empfehlungen für Pastaeinsätze .....	28
Montieren des Röhrennudelvorsatzes .....	29
Anbringen des Röhrennudelvorsatzes.....	29
Herstellen von Pasta .....	31
Demontieren des Röhrennudelvorsatzes .....	33
<b>PFLEGE UND REINIGUNG</b> .....	35
<b>REZEPTE</b> .....	36
Pasta kochen.....	36
Einfache Eierpasta .....	37
<b>PROBLEMBEBEHUNG</b> .....	38
<b>GARANTIE UND KUNDENDIENST</b> .....	39

# TEILE UND MERKMALE

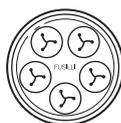
## TEILE UND ZUBEHÖR



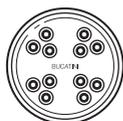
## PASTAEINSÄTZE



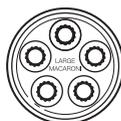
**Spaghetti**



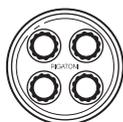
**Fusilli**



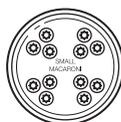
**Bucatini**



**Große Makkaroni**



**Rigatoni**



**Kleine Makkaroni**

# SICHERHEITSHINWEISE ZUM RÖHRENUDELVORSATZ

## Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise zu finden. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:

**! GEFAHR**

**Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.**

**! WARNUNG**

**Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.**

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:**

1. Lesen Sie alle Instruktionen. Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung des Geräts.
2. Die Küchenmaschine nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten stellen, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
3. Den Stecker ziehen, wenn die Küchenmaschine nicht benötigt wird, bevor Teile an- oder abmontiert werden oder die Küchenmaschine gereinigt wird.
4. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, eingeschränkter Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder pflegen.

## SICHERHEITSHINWEISE ZUM RÖHRENNUEDELVORSATZ

5. Das Gerät darf von Kindern und Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
6. Das Gerät ist nicht für kleinere Kinder bestimmt. Gerät und Kabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
7. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Stecken Sie nicht die Finger in die Einfüll- und Austrittsöffnungen.
8. Geben Sie den Teig nicht mit der Hand in die Maschine. Verwenden Sie stets das Kombiwerkzeug, um Zutaten einzufüllen.
9. Betreiben Sie die Küchenmaschine niemals mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem sie nicht richtig funktioniert hat, fallengelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Bringen Sie die Küchenmaschine zur nächsten KitchenAid-Kundendienststelle zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Nachstellung.
10. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
11. Die Küchenmaschine nicht im Freien verwenden.
12. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tisch- oder Arbeitsflächenkanten hängen.
13. Das Netzkabel darf nicht in Berührung mit heißen Oberflächen wie beispielsweise dem Herd kommen.

# SICHERHEITSHINWEISE ZUM RÖHRENUDELVORSATZ

14. Beachten Sie auch die in der Bedienungsanleitung der Küchenmaschine aufgeführten wichtigen Sicherheitshinweise.
15. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Nutzung gedacht, beispielsweise:
  - Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
  - Bauernhöfe.
  - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben.
  - Pensionen.

## HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

### ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

---

#### Entsorgen des Verpackungsmaterials

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und mit dem Recycling-Symbol  versehen. Die verschiedenen Komponenten der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.

#### Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

- In Übereinstimmung mit den Anforderungen der EU-Richtlinie 2012/19/EU zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen.
- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.



- Das Symbol  am Produkt oder der beiliegenden Dokumentation bedeutet, dass es nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer zuständigen Sammelstelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss. Einzelheiten zu Behandlung, Verwertung und Recycling des Produktes erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Abfallunternehmen oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

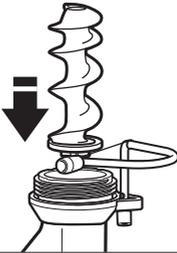
# VERWENDEN DES RÖHRENUDELVORSATZES

## EMPFEHLUNGEN FÜR PASTAEINSÄTZE

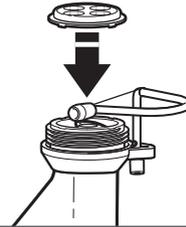
PASTA-EINSATZ		EMPFOHLENE GESCHWINDIGKEIT FÜR DIE KÜCHENMASCHINE	EMPFOHLENE LÄNGE
SPAGHETTI		10	circa 24 cm
BUCATINI		10	circa 24 cm
RIGATONI		6	circa 4 cm
FUSILLI		3	circa 4 cm
GROSSE MAKKARONI		6	bis zu 5 cm
KLEINE MAKKARONI		6	bis zu 4 cm

# VERWENDEN DES RÖHRENUDELVORSATZES

## MONTIEREN DES RÖHRENUDELVORSATZES



- 1** Drehen Sie den Teigschneider von der Gehäusebasis weg, um die Pressschnecke einzusetzen. Setzen Sie die Pressschnecke in die Gehäusebasis mit dem Kreuz voraus ein. Die Pressschnecke passt vollständig in das Gehäuse.

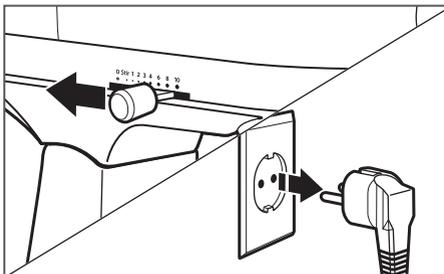


- 2** Platzieren Sie den gewünschten Pastaeinsatz auf der Gehäusebasis; die Nasen am Pastaeinsatz passen in die Pressschnecke.



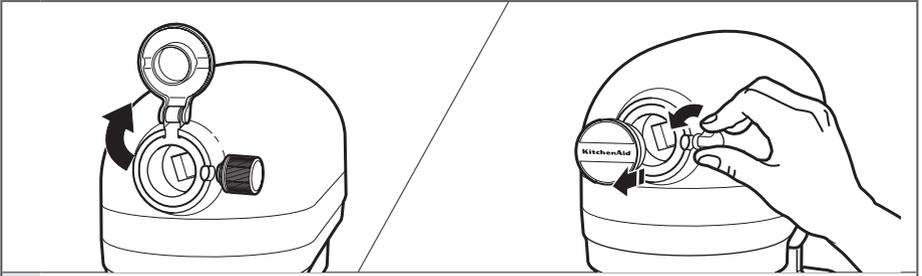
- 3** Drehen Sie den Pastaring auf die Gehäusebasis, bis er fest sitzt.

## ANBRINGEN DES RÖHRENUDELVORSATZES



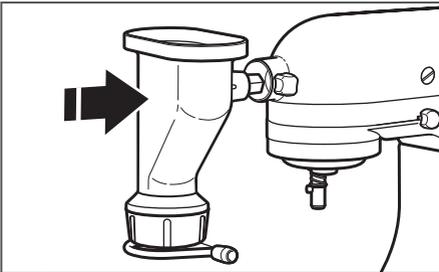
- 1** Schalten Sie die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.

# VERWENDEN DES RÖHRENUDELVORSATZES

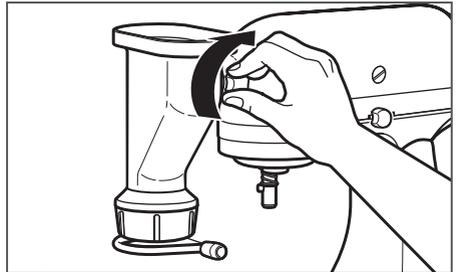


**Küchenmaschinen mit Scharnier an der Abdeckung der Zubehörnabe:** Klappen Sie die Abdeckung nach oben.

**2** **Küchenmaschinen mit abnehmbarer Abdeckung der Zubehörnabe:** Drehen Sie den Zubehörschraube gegen den Uhrzeigersinn, um die Abdeckung abzunehmen.



**3** Setzen Sie die Welle des Zubehörs in die Zubehörnabe ein. Achten Sie darauf, dass die Antriebswelle in die quadratische Aufnahme der Nabe einrastet. Drehen Sie gegebenenfalls den Röhrenudelvorsatz hin und her. Wenn das Zubehör richtig sitzt, rastet der Stift am Zubehörgewäuse in die Kerbe am Rand der Aufnahmehülse ein.

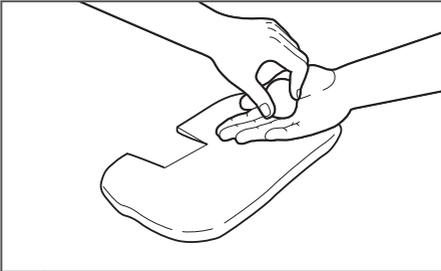


**4** Ziehen Sie die Schraube an der Zubehörnabe der Küchenmaschine fest, bis der Röhrenudelvorsatz sicher mit der Küchenmaschine verbunden ist.

# VERWENDEN DES RÖHRENUDELVORSATZES

## HERSTELLEN VON PASTA

**WICHTIG:** Tragen Sie beim Verwenden des Röhrennudelvorsatzes keine Krawatten, Schals, lose Kleidung oder lange Schmuckstücke. Sichern Sie langes Haar mit einer Klammer.



- 1 Bereiten Sie den Nudelteig vor (siehe Abschnitt „Rezepte“). Formen Sie walnussgroße Teigklumpen.

**HINWEIS:** Der Röhrennudelvorsatz ist nur für Nudelteig geeignet. Vermeiden Sie Schäden am Röhrennudelvorsatz, indem Sie nur Pastateig hineingeben.

### **WARNUNG**



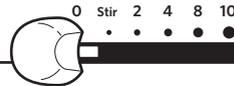
**Gefahr durch rotierende Messerscheibe**

**Stets den Stößel verwenden.**

**Keine Finger in die Öffnungen stecken.**

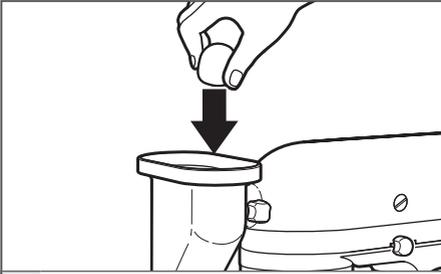
**Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und verwenden.**

**Andernfalls kann es zu abgetrennten Gliedmaßen oder Schnitten kommen.**



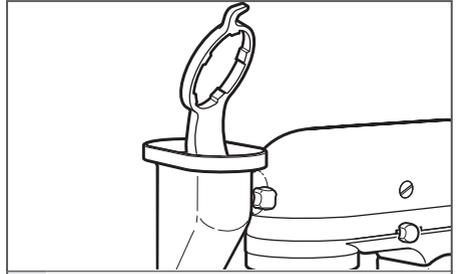
- 2 Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe an der Küchenmaschine gemäß den „Empfehlungen für Pastaeinsätze“ ein.

# VERWENDEN DES RÖHRENUDELVORSATZES



3

Geben Sie langsam etwa walnussgroße Teigklumpen in den Einfülltrichter. Der Teig sollte automatisch von der Pressschnecke eingezogen werden. Warten Sie vor dem Hinzugeben des nächsten Teigklumpens, bis die Pressschnecke wieder zu sehen ist.



4

Falls der Teig im Trichter festhängt und nicht mehr von allein zur Pressschnecke rutscht, können Sie das Kombiwerkzeug verwenden, um ihn zur Schnecke zu befördern.



5

Schneiden Sie die Pasta beim Austreten mit dem Teigschneider auf die gewünschte Länge. Informationen zur Länge finden Sie in den „Empfehlungen für Pastaeinsätze“.

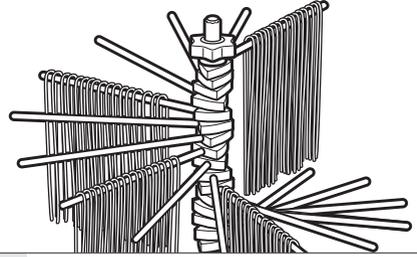
# VERWENDEN DES RÖHRENUDELVORSATZES

## **WARNUNG**

**Gefahr einer  
Lebensmittelvergiftung**

**Lebensmittel mit verderblichen  
Zutaten wie Eiern, Milchprodukten  
und Fleisch dürfen höchstens eine  
Stunde ungekühlt bleiben.**

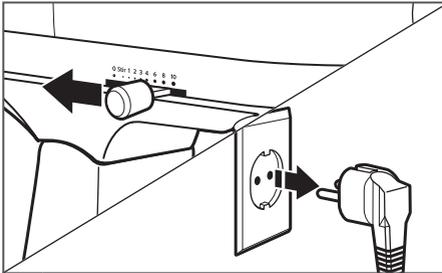
**Ansonsten droht die Gefahr  
einer Lebensmittelvergiftung  
oder Übelkeit.**



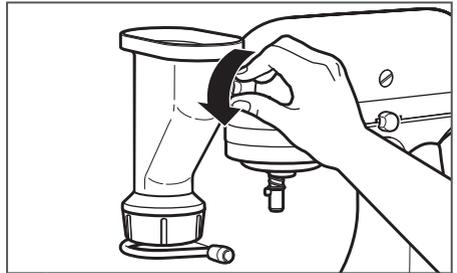
**6**

Trennen Sie die Pasta nachdem Sie sie durch den entsprechenden Vorsatz gepresst haben. Die Pasta kann nun direkt zubereitet werden. Falls Sie die Pasta trocknen möchten, verwenden Sie für lange Nudeln den KitchenAid-Trockner (5KPDR) oder trocknen Sie die einzelnen Nudeln auf einem Handtuch, das Sie auf einer ebenen Fläche ausbreiten.

## DEMONTIEREN DES RÖHRENUDELVORSATZES

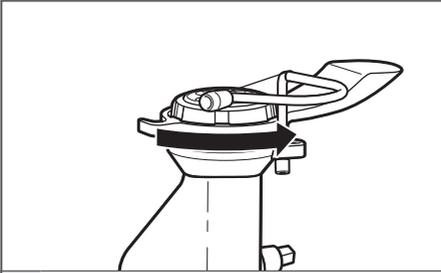


**1** Schalten Sie die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.

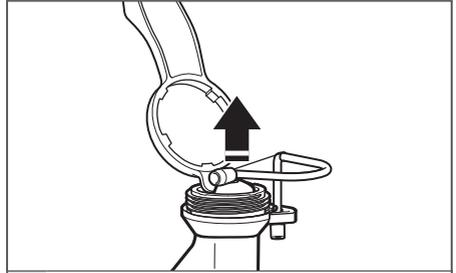


**2** Entfernen Sie den Röhrennudelvorsatz von der Küchenmaschine.

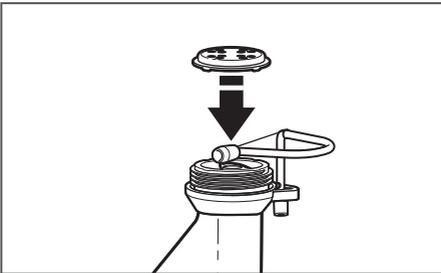
# VERWENDEN DES RÖHRENUDELVORSATZES



**3** Lösen Sie den Pastaring. Falls der Pastaring sich nicht mehr von Hand öffnen lässt, können Sie das Kombiwerkzeug wie abgebildet verwenden. Wenn der Pastaring entfernt ist, können Sie den Pastaeinsatz herausdrücken.



**4** Ziehen Sie die Pressschnecke mit dem Kombiwerkzeug aus dem Gehäuse des Röhrenudelvorsatzes.



**OPTIONAL:** Bringen Sie bei Bedarf den nächsten Pastaeinsatz wie unter „Montieren des Röhrenudelvorsatzes“ beschrieben an.

**HINWEIS:** Lassen Sie die Küchenmaschine mindestens eine Stunde ruhen, nachdem Sie die Menge von zwei Pastarezepten verarbeitet haben.

**WICHTIG:** Entfernen Sie nach dem Herausnehmen der Pressschnecke alle angetrockneten Teigreste von der Schnecke. Der Abschnitt „Pflege und Reinigung“ enthält weitere Hinweise.

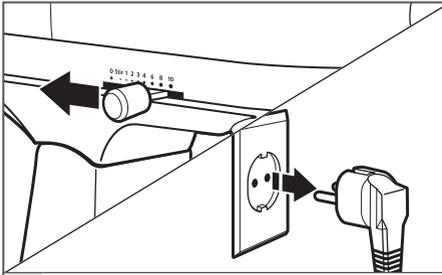
# PFLEGE UND REINIGUNG

## REINIGEN VON RÖHRENUDELVORSATZ UND ZUBEHÖR

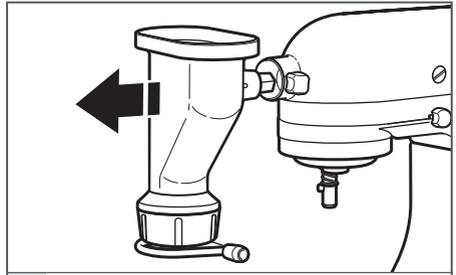
Dieses Zubehör ist nur für Pastateig geeignet. Vermeiden Sie Schäden am Röhrennadelvorsatz, indem Sie nur Pastateig hineingeben.

**WICHTIG:** Verwenden Sie keine Metallgegenstände zum Reinigen des Röhrennadelvorsatzes. Gehäuse, Teigschneider und Pastaeinsätze dürfen nicht in die Spülmaschine gegeben oder in Wasser oder anderen Flüssigkeiten untergetaucht werden. Das Gehäuse, der Teigschneider und die Pastaeinsätze müssen von Hand gereinigt werden.

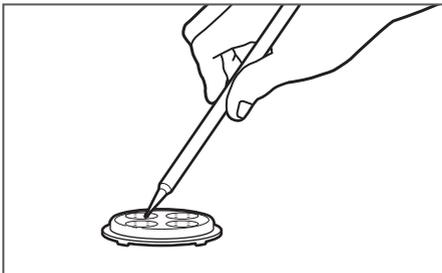
DEUTSCH



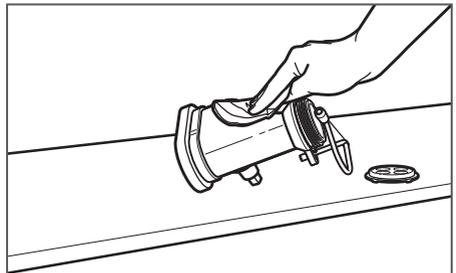
- 1** Schalten Sie die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.



- 2** Demontieren Sie den Röhrennadelvorsatz vollständig. Befolgen Sie dazu die Anleitungen unter „Demontieren des Röhrennadelvorsatzes“.

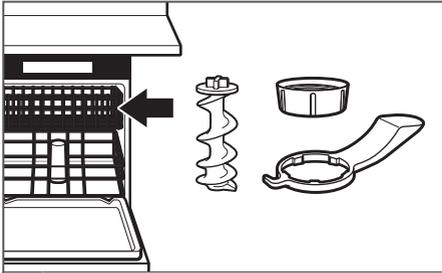


- 3** Entfernen Sie vollständig getrockneten Teig mit dem Reinigungszubehör. Weitere Teigreste lassen sich mit einem Zahnstocher entfernen.



- 4** Gehäuse, Teigschneider und Pastaeinsätze des Röhrennadelvorsatzes dürfen nur von Hand gereinigt werden. Verwenden Sie dazu ein weiches, feuchtes Tuch. Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Tauchen Sie die Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie die Vorsatzeinheit nicht in der Geschirrspülmaschine.

# PFLEGE UND REINIGUNG



5

Pastaring, Pressschnecke und Kombiwerkzeug von Hand mit einem weichen Tuch in warmem Seifenwasser oder im Oberkorb der Geschirrspülmaschine reinigen.

## REZEPTE

### PASTA KOCHEN



## WARNUNG

### Gefahr einer Lebensmittelvergiftung

**Lebensmittel mit verderblichen  
Zutaten wie Eiern, Milchprodukten  
und Fleisch dürfen höchstens eine  
Stunde ungekühlt bleiben.**

**Ansonsten droht die Gefahr  
einer Lebensmittelvergiftung  
oder Übelkeit.**

Geben Sie 2 Teelöffel Salz und 15 ml (1 Esslöffel) Öl (bei Bedarf) in 5,7 L kochendes Wasser. Die Nudeln allmählich hinzugeben und so lange weiterkochen lassen, bis die Nudeln „al dente“ (leicht bissfest) sind. Die Nudeln steigen beim Kochen nach oben, deshalb gelegentlich umrühren, damit sie gleichmäßig gar werden. Verwenden Sie ein Sieb oder einen Durchschlag zum Abtropfen.

Trockennudeln: 7 Minuten

Frischnudeln: 2 bis 5 Minuten, je nach Dicke

# REZEPTE

## EINFACHE EIERPASTA

---

- 4 große Eier
- 415 g gesiebttes Mehl
- 15 ml (1 EL) Wasser
- 1 TL Salz

Eier in einen Messbecher aus Glas aufschlagen. Ei-Menge überprüfen; es sollten 200 ml sein. Sind es weniger als 200 ml, jeweils 2 ml (1 TL) Wasser hinzugeben, bis die angegebene Menge erreicht ist.

Mehl und Salz in die Mengschüssel der Küchenmaschine geben. Schüssel und Flachrührer anbringen. Geschwindigkeitsstufe 2 wählen; nach und nach Eier und 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Etwa 30 Sekunden lang durchrühren. Die Küchenmaschine ausschalten und den Flachrührer durch den Knethaken ersetzen. Auf Geschwindigkeitsstufe 2 einstellen und 2 Minuten lang kneten.

Den Teig 20 Minuten ruhen lassen.

Mischung aus der Schüssel nehmen und auf eine saubere Arbeitsfläche legen.

Der Teig erscheint möglicherweise bröckelig. Den Teig 30 bis 60 Sekunden von Hand kneten, bis er glatt und formbar ist und einen Klumpen bildet.

Walnussgroße Teigstücke formen und die gewünschte Pastasorte anfertigen. Die Pasta nach Bedarf trennen und trocknen. Dann die obige Kochanleitung befolgen.

Ergibt: etwa 580 g Teig

# PROBLEMBEHEBUNG

## **⚠️ WARNUNG**



### **Stromschlaggefahr**

**Schukostecker benutzen.**

**Erdungskontakt nicht beseitigen.**

**Keinen Adapter benutzen.**

**Kein Verlängerungskabel benutzen.**

**Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.**

Wenn die Küchenmaschine nicht mehr funktioniert oder Fehlfunktionen bei Verwendung des Röhrennudelvorsatzes aufweist, prüfen Sie zuerst folgende Fehlerquellen:

1. Haben Sie die korrekte Geschwindigkeit für den Pastaeinsatz gemäß den „Empfehlungen für Pastaeinsätze“ eingestellt?
2. Haben Sie den Röhrennudelvorsatz wie unter „Verwenden des Röhrennudelvorsatzes“ beschrieben montiert und angebracht?
3. Haben Sie die Anleitung unter „Verwenden des Röhrennudelvorsatzes“ befolgt?
4. Haben Sie den Teig nach dem Rezept hergestellt?
5. Ist die Küchenmaschine mit dem Stromnetz verbunden?
6. Ist die Sicherung im Stromkreis für die Küchenmaschine in Ordnung? Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist.
7. Schalten Sie die Küchenmaschine aus und nach etwa 10 bis 15 Sekunden wieder ein. Hilft dies nicht, lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, ehe Sie einen erneuten Einschaltversuch unternehmen.

Lässt sich das Problem auf diese Weise nicht beheben, wenden Sie sich an eine der im Abschnitt „Garantie und Kundendienst“ genannten Stellen.

Bringen Sie den Röhrennudelvorsatz oder die Küchenmaschine nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.

# GARANTIE UND KUNDENDIENST

## GARANTIE FÜR DEN KITCHENAID-RÖHRENUDELVORSATZ

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
<b>Europa, Naher Osten und Afrika:</b> <b>5KSMPEXTA</b> Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	<b>Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben.</b> Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	<b>A. Reparaturen, wenn der Röhrenudelvorsatz nicht für die normale Speisenzubereitung im Haushalt verwendet wird.</b> <b>B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.</b>

DEUTSCH

### KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

### KUNDENDIENST

Wenn Sie Fragen haben oder ein KitchenAid-Kundendienstzentrum suchen, wenden Sie sich bitte an die folgenden Kontakte.

**HINWEIS:** Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden.

#### Für Deutschland:

Hotline:

Gebührenfreie Telefonberatung unter: 0800 5035005

E-Mail-Kontakt

Besuchen Sie [www.Kitchenaid.de](http://www.Kitchenaid.de) und klicken Sie unten auf der Seite auf „Kontakt“.

Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.  
Postfach 19  
B-2018 ANTWERPEN 11  
BELGIEN

#### Für die Schweiz:

Tel: 032 475 10 10

Fax: 032 475 10 19

Postanschrift:

Novissa Haushaltgeräte AG  
Bernstrasse 18  
CH-2555 BRÜGG

Rufnummer für allgemeine Fragen:



00800 3810 4026

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website:  
[www.Kitchenaid.eu](http://www.Kitchenaid.eu)

© 2016. Alle Rechte vorbehalten.  
Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

