KitchenAid®

KSMPRA, KSMPCA, KSMPSA, KSMFETPRA, KSMPDX

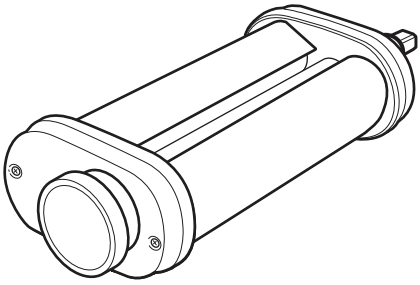




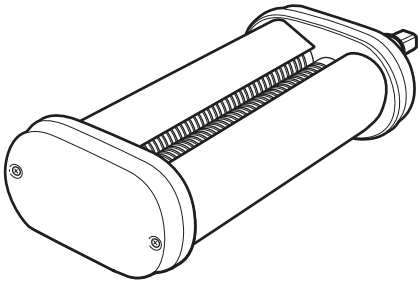


PARTS AND FEATURES

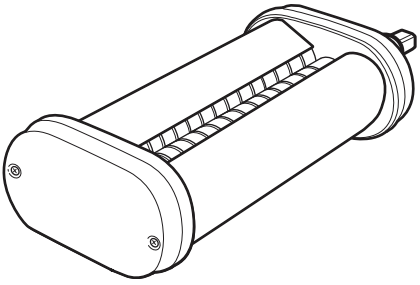
PARTS AND ACCESSORIES



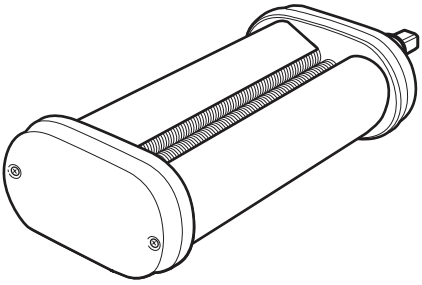
Pasta roller



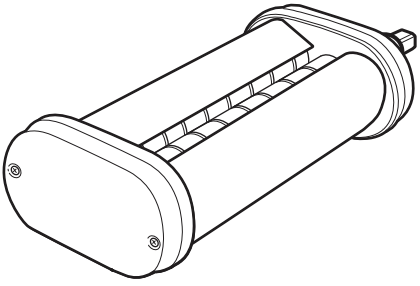
Spaghetti cutter



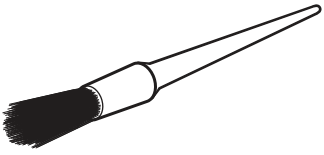
Fettuccine cutter



Capellini cutter



Lasagnette cutter



Cleaning brush

MODEL/ROLLER CHART

Use this chart to quickly identify which rollers and/or cutters are included with your KitchenAid product.

MODEL #	ATTACHMENT(S) INCLUDED
KSMPRA	Pasta roller, Spaghetti cutter, Fettucine cutter
KSMPSA	Pasta roller
KSMPCA	Capellini cutter, Lasagnette cutter
KSMFETPRA	Pasta roller, Fettuccine cutter
KSMPDX	Pasta roller, Spaghetti cutter, Fettuccine cutter, Capellini cutter, Lasagnette cutter

W10818898B_ENv03.indd 2 2/24/16 10:03 AM

PASTA ROLLER AND CUTTERS SAFETY

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.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when this or any appliance is used near children.
4. Unplug Stand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of discharge opening.
6. Do not operate the Stand Mixer with a damaged cord or plug or after the Stand Mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the Stand Mixer to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use the Stand Mixer outdoors.

W10818898B_ENv03.indd 3 2/24/16 10:03 AM

PASTA ROLLER AND CUTTERS SAFETY

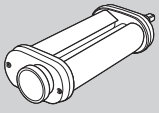
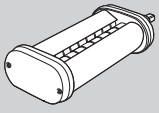
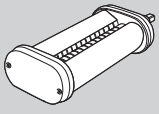
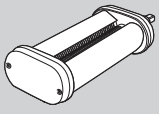
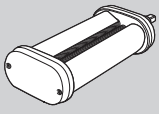
9. Do not let the Stand Mixer cord hang over the edge of table or counter.
10. Do not let the Stand Mixer cord contact hot surfaces, including the stove.
11. Also see Important Safeguards included in the Stand Mixer "Instructions" manual.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

USING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS

SPEED SETTINGS CHART

ATTACHMENT	SPEED	NOODLE WIDTH	SUGGESTED USES
PASTA ROLLER 	**2**	**up to 140 mm**	See roller settings chart
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

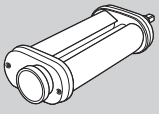
FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS:

Visit kitchenaid.com/quickstart for additional Instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Pasta Roller and Cutters.

W10818898B_ENv03.indd 4 2/24/16 10:03 AM

USING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS

ROLLER SETTINGS CHART

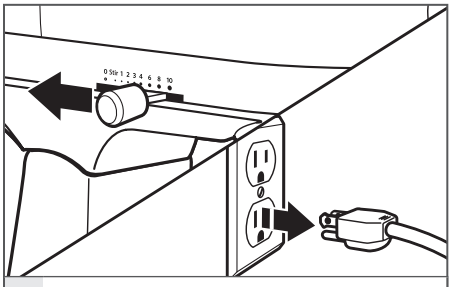
ATTACHMENT	ROLLER SETTING	SUGGESTED USES
PASTA ROLLER 	1 or 2	Kneading and thinning dough
	3	Thick "kluski"-type noodles
	4	Egg noodles
	4 or 5	Lasagna noodles, fettuccine, spaghetti, and ravioli
	6 or 7	Tortellini, thin fettuccine, and linguini fini
	7 or 8	Very thin "angel-hair"-type pasta/capellini or very fine linguine

ATTACHING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS

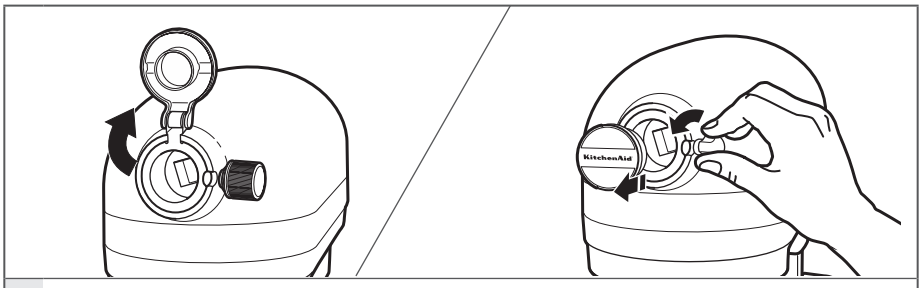
Before first use

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

NOTE: These attachments are designed to be used with pasta dough only. To avoid damaging your Pasta Roller, do not cut or roll anything other than pasta.



1 Turn Stand Mixer off and unplug.

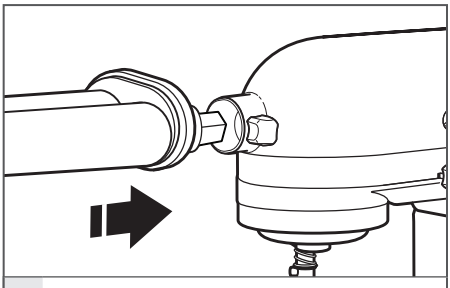


2 **For Stand Mixers with a hinged attachment hub cover:** Flip up to open.

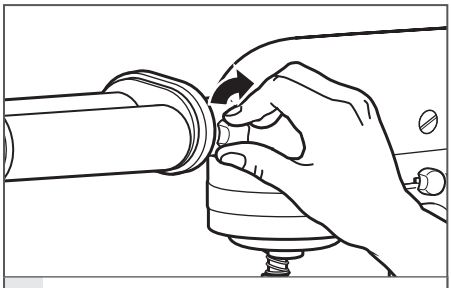
For Stand Mixers with a removable attachment hub cover: Turn the attachment knob counterclockwise to remove attachment hub cover.

W10818898B_ENv03.indd 5 2/24/16 10:03 AM

USING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS



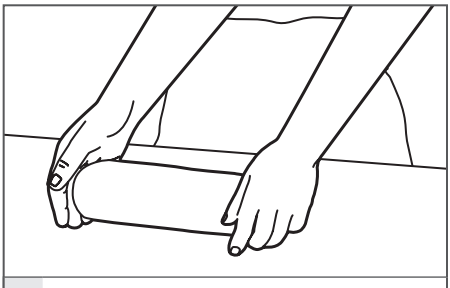
3 Insert attachment shaft housing into the attachment hub, making certain the power shaft fits into the square hub socket. If necessary, rotate the Pasta Roller or Cutter back and forth. The pin on the attachment housing fits into the notch of the hub rim when in the proper position.



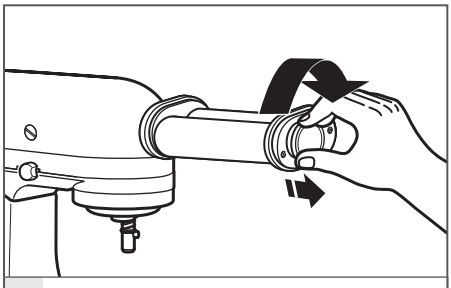
4 Tighten the Stand Mixer attachment hub knob until the attachment is completely secured to the Stand Mixer.

MAKING PASTA

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



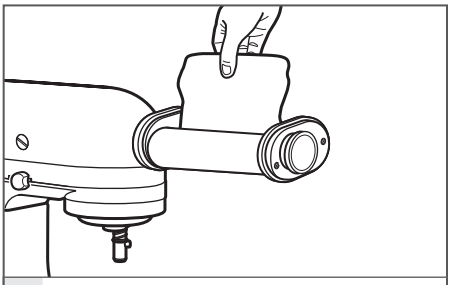
1 Prepare pasta dough (see "Recipe" section). Cut dough into sections that fit in the Pasta Roller.



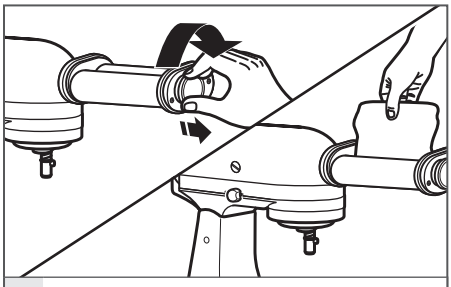
2 Pull the Pasta roller adjustment knob straight out and turn to setting 1. Release the knob, making certain the pin on the Pasta roller housing engages the opening on the back of the adjustment knob, allowing the knob to fit flush against the roller housing.

W10818898B_ENv03.indd 6 2/24/16 10:03 AM

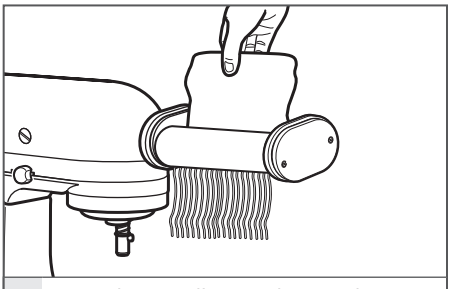
USING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS



3 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 while rolling and cutting to aid in drying and separation.



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



5 To make noodles, exchange the Pasta Roller for the Cutter of your choice. Feed the flattened sheets of dough through the cutter. See the "Roller settings chart" to determine the correct thickness for each type of pasta.

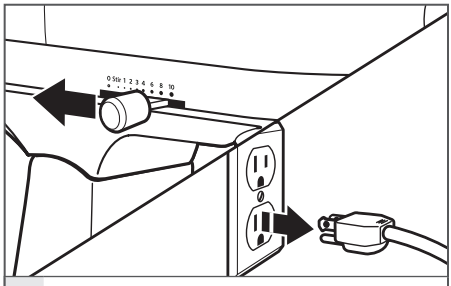
FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS:

Visit kitchenaid.com/quickstart for additional Instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Pasta Roller and Cutters.

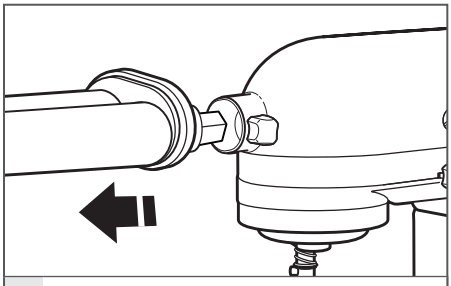
W10818898B_ENv03.indd 7 2/24/16 10:03 AM

USING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS

DISASSEMBLING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS

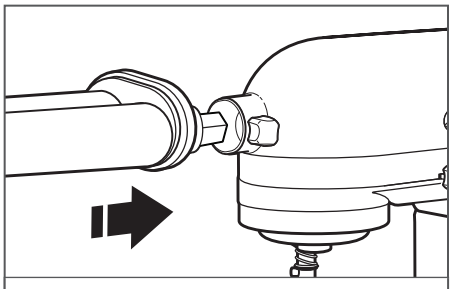


1 Turn Stand Mixer off and unplug.

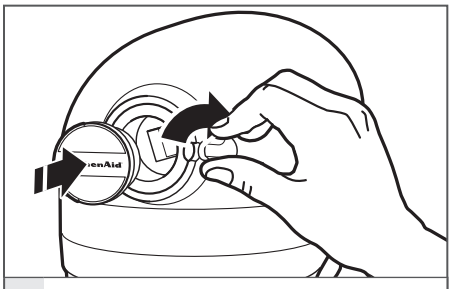


2 Remove the Pasta Roller or Cutter from the Stand Mixer.

IMPORTANT: After removing the Pasta Roller or Cutter from the Stand Mixer, be sure to clean any dried dough. See "Care and Cleaning" for details.



OPTIONAL: If desired, attach the next Pasta Roller or Cutter, using the directions in the "Attaching the Pasta Roller and Cutters" section.



3 After finishing with the Pasta Roller and Cutters replace the hub cover and tighten the attachment knob on the Stand Mixer.

NOTE: Allow Stand Mixer to rest for at least 1 hour after extruding 2 consecutive pasta dough recipes.

W10818898B_ENv03.indd 8 2/24/16 10:03 AM

RECIPE

COOKING PASTA

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let foods that contain perishable ingredients such as eggs, dairy products, and meats remain unrefrigerated for more than one hour.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Add 2 tsp (10 mL) salt and 1 tbs. (15 mL) oil (optional) to 6 qt (5.7 L) boiling water. Gradually add pasta and continue to cook at a boil until pasta is "al dente" or slightly firm to the bite. Pasta floats to the top of the water while cooking, so stir occasionally to keep it cooking evenly. Use a colander to drain.

Dry Pasta — 7 minutes

Fresh Pasta — 2-5 minutes, depending on noodle thickness.

BASIC EGG NOODLE PASTA

4 large eggs

3½ cups (830 mL) sifted all-purpose flour

1 tbs (15 mL) water

1 tsp (2 mL) salt

Break eggs into a glass measuring cup. Check to see that the eggs measure 7/8 cup (207 mL). If less than 7/8 cup (207 mL), add water, 1 tsp (2 mL) at a time, until measurement is reached.

Place flour and salt in Stand Mixer bowl. Attach bowl and flat beater. Turn to Speed 2 and gradually add eggs and 1 tbs (15 mL) water. Mix for 30 seconds. Stop the Stand Mixer and exchange the flat beater for the dough hook. Turn to Speed 2 and knead for 2 minutes.

Let dough rest for 20 minutes.

Divide dough into 4 pieces before processing with Pasta Roller attachment.

Follow cooking instructions above.

Yield: About 1 ¼ pounds (579 g) dough

FOR MORE RECIPES WITH THE PASTA ROLLER AND CUTTERS:

Visit kitchenaid.com/quickstart for additional Instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Pasta Roller and Cutters.

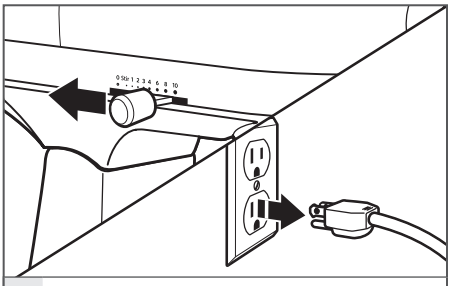
W10818898B_ENv03.indd 9 2/24/16 10:03 AM

CARE AND CLEANING

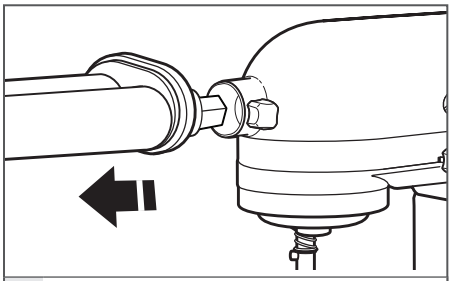
CLEANING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS

These accessories are designed to be used with pasta dough only. To avoid damaging your Pasta Roller and Cutters, do not insert anything other than pasta dough.

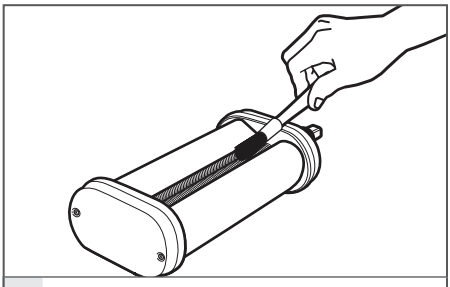
IMPORTANT: Do not use metal objects to clean out the Pasta Roller and Cutters. Do not wash the Pasta Roller and Cutters in the dishwasher, or immerse in water or other liquids. The Pasta Roller and Cutters should be hand washed.



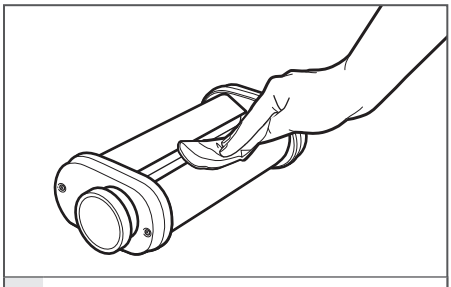
1 Turn Stand Mixer off and unplug.



2 Completely disassemble Pasta Roller and Cutters. Use the directions from the "Disassembling the Pasta Roller and Cutters" section.



3 After cutting pasta, let Pasta Roller and Cutters air dry for one hour, then remove any dried dough using the Cleaning brush. If dried dough is difficult to remove, try tapping the attachment with your hand. Use a toothpick if necessary.



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

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 rollers to clean them.

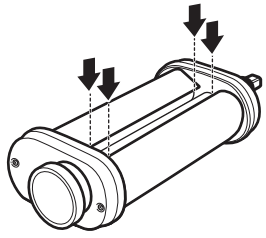
FOR DETAILED INFORMATION ON CLEANING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS:

Visit kitchenaid.com/quickstart for additional Instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Pasta Roller and Cutters.

W10818898B_ENv03.indd 10 2/24/16 10:03 AM

CARE AND CLEANING

MAINTENANCE



To maintain properly (annually or after 50 uses) we recommend using a light mineral oil to lubricate the gears. Add a drop of mineral oil to each of the 4 corners of the Pasta Roller and Cutters.

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.

If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate while using the Pasta Roller and Cutter attachment, please check the following:

1. Is the Stand Mixer plugged in?
2. 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.
3. Turn off 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.
4. Did you use the correct speed for the Pasta Roller and Cutters as suggested in the "Roller Settings Chart?"
5. Did you attach the Pasta Roller or Cutter attachment properly as shown in the "Using the Pasta Roller and Cutters" section?
6. Did you follow the usage instructions as described in the "Using the Pasta Roller and Cutters" section?
7. Is your dough prepared according to the recipe?

If the problem is not due to one of the above items, see the "Arranging for Service" section in the "Warranty".

Do not return the Pasta Roller and Cutter attachments or the Stand Mixer to the retailer, as they do not provide service.

W10818898B_ENv03.indd 11 2/24/16 10:03 AM

WARRANTY AND SERVICE

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

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

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of: 	Hassle-Free Replacement of your Pasta Roller and Cutters. See the next page for details on how to arrange forservice, 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. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay for:	**A.** Repairs when your Pasta Roller and Cutters are used in other than normal single family home use. **B.** Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse. **C.** Any shipping or handling costs to deliver your Pasta Roller and Cutters to an Authorized Service Center. **D.** Replacement parts or repair labor costs for Pasta Roller and Cutters operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

W10818898B_ENv03.indd 12 2/24/16 10:03 AM

WARRANTY AND SERVICE

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 Pasta Roller and Cutters should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Pasta Roller and Cutters returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Pasta Roller and Cutters 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 Pasta Roller and Cutters, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Pasta Roller and Cutters and send them 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 Pasta Roller and Cutters should fail within the first year of ownership, we will replace your Pasta Roller and Cutters with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Pasta Roller and Cutters 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 Pasta Roller and Cutters, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Pasta Roller and Cutters and send them 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 Pasta Roller and Cutters for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

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

For service information in Mexico:

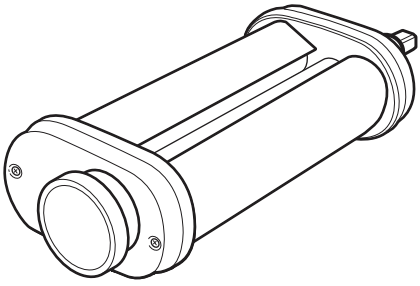
Call toll-free **01-800-0022-767**.

®/™ © 2016 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

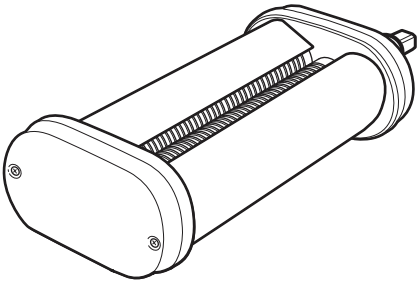
W10818898B_ENv03.indd 13 2/24/16 10:03 AM

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

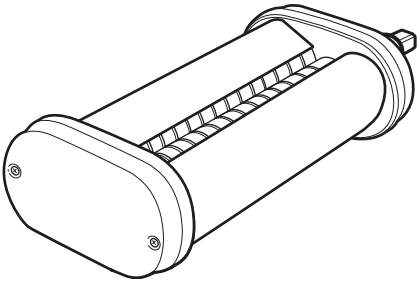
PIÈCES ET ACCESSOIRES



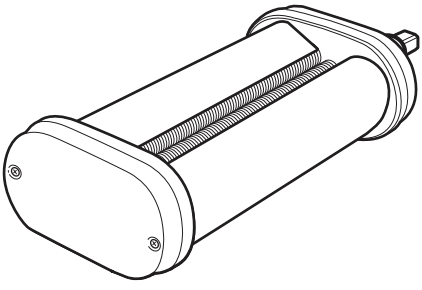
Rouleau à pâtes



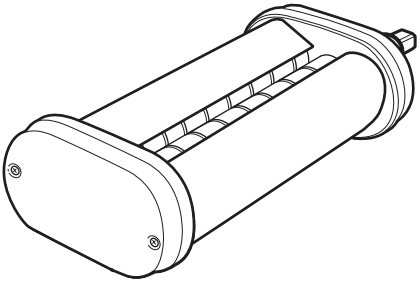
Couteau à spaghetti



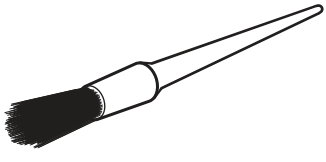
Couteau à fettuccine



Couteau à capellini



Couteau à lasagnette



Brosse de nettoyage

TABLEAU DES MODÈLES DE ROULEAU

Ce tableau permet d'identifier rapidement quels rouleaux et/ou couteaux à pâtes sont fournis avec votre produit KitchenAid.

RÉF. MODÈLE	ACCESSOIRE(S) INCLUS
KSMPRA	Rouleau à pâtes, couteau à spaghetti, couteau à fettuccine
KSMPSA	Rouleau à pâtes
KSMPCA	Couteau à capellini, couteau à lasagnette
KSMFETPRA	Rolueau à pâtes, couteau à fettuccine
KSMPDX	Roleau à pâtes, couteau à spaghetti, couteau à fettuccine, couteau à capellini, couteau à lasagnette

W10818898B_FRv03.indd 14 2/24/16 10:03 AM

SÛRETÉ DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX

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.

FRANÇAIS

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le batteur sur socle dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'on utilise cet appareil ou tout autre appareil à proximité d'enfants.
4. 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.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement. Tenir les doigts à l'écart de l'orifice de sortie.

W10818898B_FRv03.indd 15 2/24/16 10:03 AM

SÛRETÉ DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX

6. Ne pas faire fonctionner le batteur sur socle si le cordon ou la prise est endommagé(e), ou si le batteur ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou a été endommagé d'une quelconque façon. Retourner le batteur sur socle au centre de réparation agréé le plus proche pour le faire inspecter ou réparer, ou pour effectuer un réglage mécanique ou électrique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser le batteur sur socle à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon du batteur sur socle pendre du bord de la table ou du comptoir.
10. Ne pas laisser le cordon du batteur sur socle entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
11. Voir aussi les Mesures de protection importantes à l'intérieur du manuel « Instructions » du batteur sur socle.

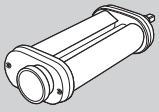
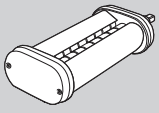
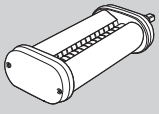
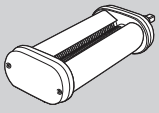
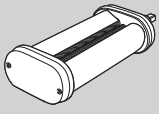
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

W10818898B_FRv03.indd 16 2/24/16 10:03 AM

UTILISATION DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX

TABLEAU DES RÉGLAGES DE VITESSE

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

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR L'UTILISATION DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX :

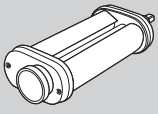
Visiter kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec vidéos, des recettes qui inspirent, et des conseils sur la façon d'utiliser le rouleau à pâtes et les couteaux.

FRANÇAIS

W10818898B_FRv03.indd 17 2/24/16 10:03 AM

UTILISATION DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX

TABLEAU DES RÉGLAGES DU ROULEAU

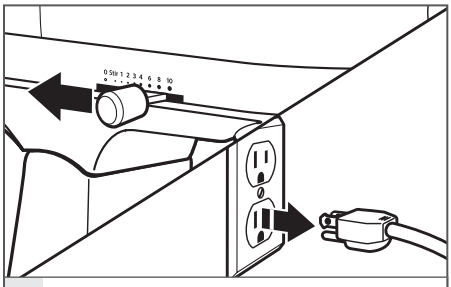
ACCESSOIRE	RÉGLAGE DU ROULEAU	UTILISATIONS SUGGÉRÉES
PASTA ROLLER 	1 or 2	Pétrissage et amincissement de la pâte
	3	Nouilles du type « Kluski » épaisses
	4	Nouilles aux œufs
	4 or 5	Nouilles pour lasagne, fettucine, spaghetti et ravioli
	6 or 7	Tortellini, fettuccine fines et linguine fines
	7 or 8	Pâtes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

FIXATION DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX

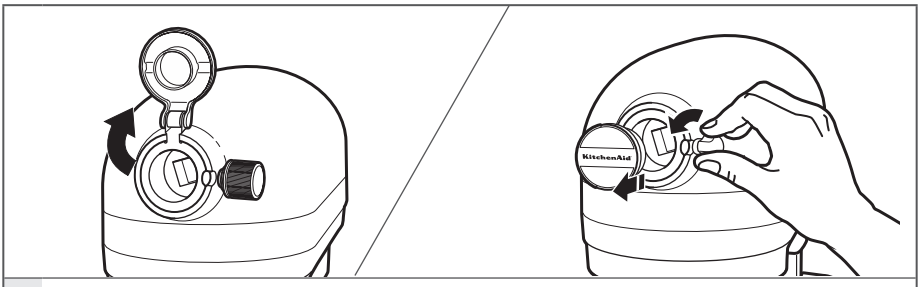
Avant la première utilisation

Pour éviter tout dommage, ne lavez pas et n'immergez pas les accessoires dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne les lavez pas au lave-vaisselle.

REMARQUE : ces accessoires sont conçus pour être utilisés avec de la pâte à pâtes alimentaires uniquement. Pour éviter d'endommager votre rouleau à pâtes, n'utiliser rien d'autre que la pâte à pâtes.



1 Éteindre le batteur et le débrancher.

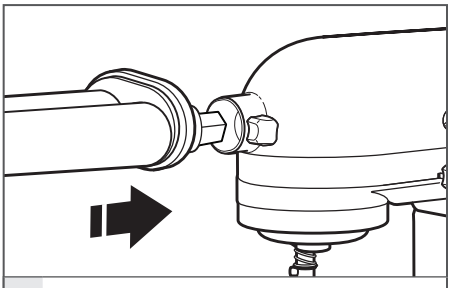


2 **Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires multifonction est équipée d'un couvercle à charnière :** Relever le couvercle pour ouvrir.

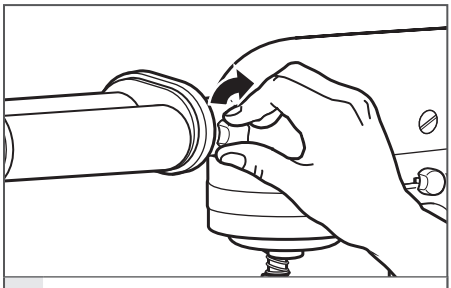
Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires multifonction est équipée d'un couvercle amovible : Tourner le bouton de l'accessoire dans le sens antihoraire pour retirer le couvercle de la prise à accessoires.

W10818898B_FRv03.indd 18 2/24/16 10:03 AM

UTILISATION DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX



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

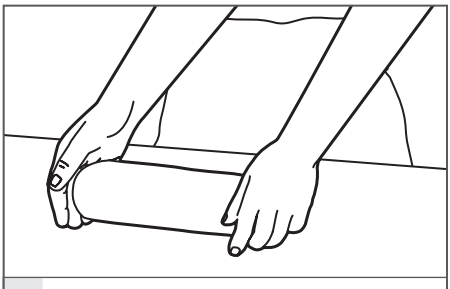


4 Serrer le bouton de la prise à accessoires du batteur sur socle jusqu'à ce que l'accessoire soit parfaitement fixé au batteur sur socle.

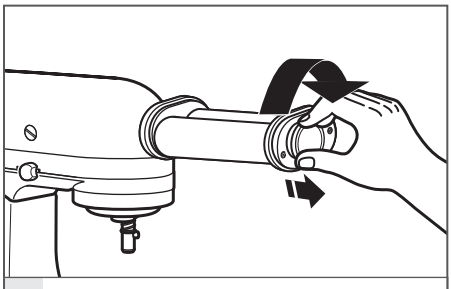
FRANÇAIS

PRÉPARATION DES PÂTES

IMPORTANT : ne pas porter de cravate, d'écharpe, de vêtements amples ou de longs colliers lors de l'utilisation du rouleau à pâtes et des couteaux; s'attacher les longs cheveux.



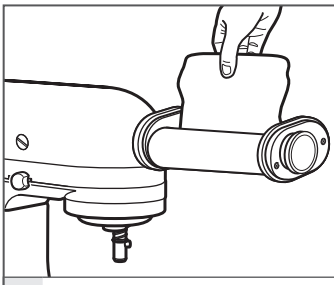
1 Préparer la pâte (voir la section « Recettes »). Couper la pâte en morceaux adaptés au rouleau à pâtes.



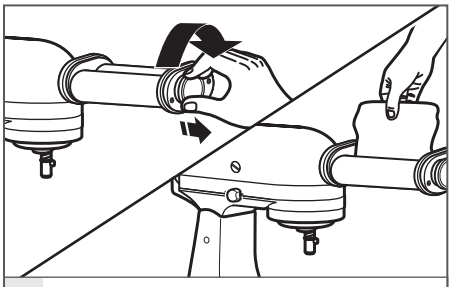
2 Tirer le bouton de réglage du rouleau à pâtes pour le faire ressortir, et le régler sur 1. Relâcher le bouton, en s'assurant que le goujon du boîtier du rouleau à pâtes pénètre dans l'orifice situé à l'arrière du bouton de réglage, pour que le bouton puisse s'encastrer dans le boîtier du rouleau.

W10818898B_FRv03.indd 19 2/24/16 10:03 AM

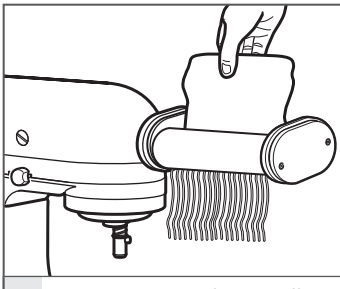
UTILISATION DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX



3 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.



4 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.



5 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. Consulter le « tableau des réglage du rouleau » pour déterminer l'épaisseur appropriée pour chaque type de pâtes.

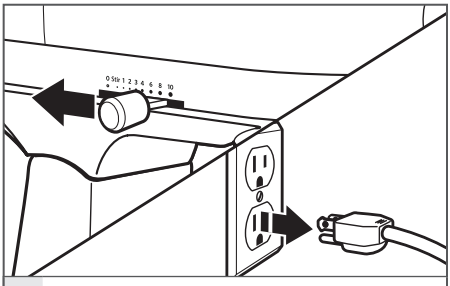
POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR L'UTILISATION DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX :

Visiter kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec vidéos, des recettes qui inspirent, et des conseils sur la façon d'utiliser le rouleau à pâtes et les couteaux.

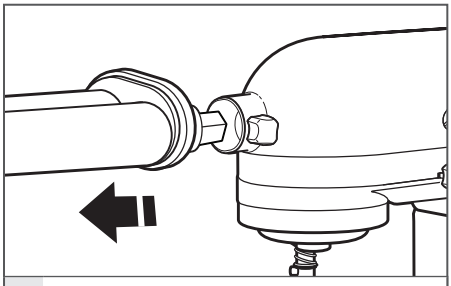
W10818898B_FRv03.indd 20 2/24/16 10:03 AM

UTILISATION DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX

RETRAIT DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX

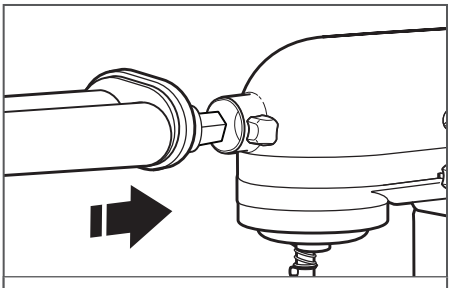


1 Éteindre le batteur et le débrancher.

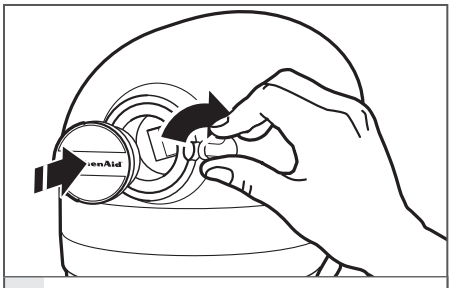


2 Retirer le rouleau à pâtes ou le couteau du batteur sur socle.

IMPORTANT : après avoir retiré le rouleau à pâtes ou des couteaux du batteur, veiller à éliminer toute trace de pâte séchée. Voir la section « Entretien et nettoyage » pour plus de détails.



FACULTATIF : le cas échéant, fixer le rouleau à pâtes ou le couteau suivant en respectant les indications de la section « Fixation du rouleau à pâtes et des couteaux ».



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

REMARQUE : laisser le batteur sur socle reposer pendant au moins une heure après l'extrusion de 2 recettes consécutives de pâtes.

W10818898B_FRv03.indd 21 2/24/16 10:03 AM

RECETTES

CUISSON DES PÂTES ALIMENTAIRES

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments contenant des ingrédients périssables tels qu'oeufs, produits laitiers et viandes hors du réfrigérateur pendant plus d'une heure.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Ajoutez 10 ml (2 cuillérées à thé) de sel et 15 ml (1 cuillérée à table) d'huile (optionnel) à 5,7 L (6 pintes) d'eau bouillante. Ajoutez graduellement les pâtes alimentaires et continuez à faire cuire à ébullition jusqu'à ce que les pâtes soient « al dente » ou un peu fermes. Les pâtes alimentaires flottent sur le dessus de l'eau en cuisant, remuez donc à l'occasion pour une cuisson uniforme. Utilisez une passoire pour égoutter.

Pâtes alimentaires sèches - 7 minutes

Pâtes alimentaires fraîches - 2 à 5 minutes selon l'épaisseur des nouilles.

NOUILLES AUX ŒUFS

4 gros œufs

830 ml (3½ tasses) de farine tout usage tamisée

15 ml (1 cuillérée à table) d'eau

2 ml (1 cuillérée à thé) de sel

Cassez les œufs dans une tasse à mesurer en verre. Assurez-vous que la quantité d'œufs correspond à 7/8 de tasse (207 ml). Si elle équivaut à moins de 7/8 de tasse (207 ml), ajoutez de l'eau, 1 cuillérée (2 ml) à la fois, jusqu'à ce que la quantité atteigne la mesure recherchée.

Placez la farine et le sel dans le bol du batteur sur socle. Installez le bol et le batteur plat. Placez le batteur à la vitesse 2 et ajoutez progressivement des œufs et 1 cuillérée à table (15 ml) d'eau. Mélangez pendant 30 secondes. Arrêtez le batteur sur socle et remplacez le batteur plat par le crochet pétrisseur. Placez le batteur à la vitesse 2 et pétrissez pendant 2 minutes.

Laissez la pâte reposer pendant 20 minutes.

Divisez la pâte en 4 morceaux avant de la transformer avec le rouleau à pâtes.

Suivez les instructions de cuisson ci-dessus.

Donne : environ 579 g (1 ¼ livre) de pâte

POUR PLUS DE RECETTES AVEC LE ROULEAU À PÂTES ET LES COUTEAUX :

Visiter kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec vidéos, des recettes qui inspirent, et des conseils sur la façon d'utiliser le rouleau à pâtes et les couteaux.

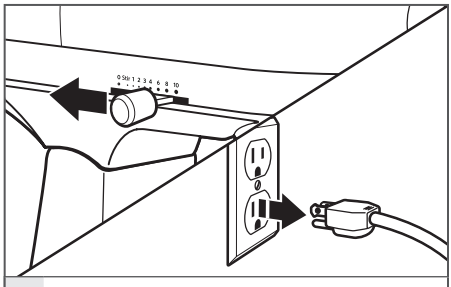
W10818898B_FRv03.indd 22 2/24/16 10:03 AM

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

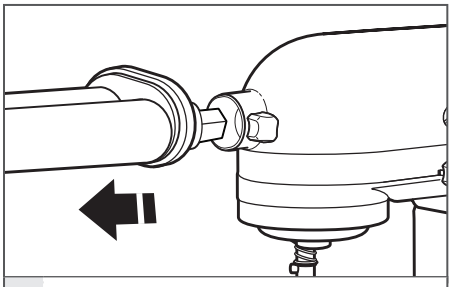
NETTOYAGE DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX

Ces accessoires sont conçus pour être utilisés avec de la pâte à pâtes alimentaires uniquement. Pour éviter d'endommager votre rouleau à pâtes et vos couteaux, n'insérez rien d'autre que la pâte à pâtes alimentaires.

IMPORTANT : ne pas utiliser d'objets métalliques pour nettoyer le rouleau à pâtes et les couteaux. Ne pas laver le rouleau à pâtes et les couteaux au lave-vaisselle ou les immerger dans de l'eau ou d'autres liquides. Le rouleau à pâtes et les couteaux doivent être lavés à la main.



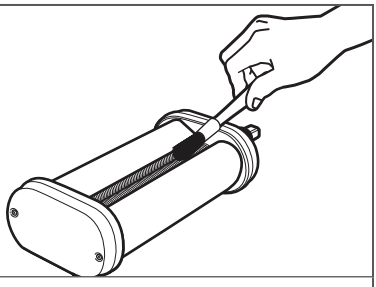
1 Éteindre le batteur et le débrancher.



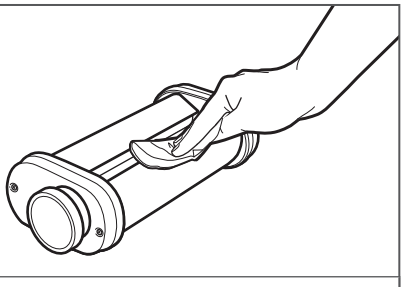
2 Démonter entièrement le rouleau à pâtes et les couteaux. Suivre les instructions de la section « Retrait du rouleau à pâtes et des couteaux ».

W10818898B_FRv03.indd 23 2/24/16 10:03 AM

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



3 Après avoir découpé les pâtes, faire sécher à l'air le rouleau à pâtes et les couteaux pendant une heure, puis éliminer toute trace de pâte séchée à l'aide de la brosse de nettoyage. Si la pâte séchée est difficile à retirer, essayer de tapoter l'accessoire à la main. Utiliser un cure-dent si nécessaire.



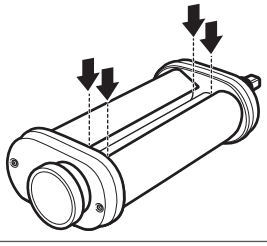
4 Après avoir éliminé les résidus de pâte séchée, polir le rouleau et les couteaux avec un chiffon doux et sec et les ranger dans un endroit sec à température ambiante. Ne pas laver le rouleau à pâtes et les couteaux au lave-vaisselle.

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 entre les rouleaux pour les nettoyer.

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LE NETTOYAGE DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX :

Visiter kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec vidéos, des recettes qui inspirent, et des conseils sur la façon d'utiliser le rouleau à pâtes et les couteaux.

ENTRETIEN



Pour entretien correctement le matériel (annuellement ou après 50 utilisations), nous recommandons d'utiliser une huile minérale légère pour lubrifier les engrenages. Déposer une goutte d'huile minérale aux 4 coins du rouleau à pâtes et des couteaux.

W10818898B_FRv03.indd 24 2/24/16 10:03 AM

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.

Si le batteur sur socle fonctionne mal ou ne fonctionne pas lors de l'utilisation du rouleau à pâtes et des couteaux, vérifier ce qui suit :

1. Le batteur sur socle est-il branché?
2. Le fusible du circuit alimentant le batteur sur socle est-il en bon état? Si l'on possède un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.
3. Éteindre le batteur sur socle pendant 10 à 15 secondes puis le rallumer. Si le batteur sur socle ne se met pas en route, le laisser refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.
4. Le rouleau à pâtes et les couteaux ont-ils été utilisés à la vitesse appropriée, voir le « Tableau des réglages du rouleau? »
5. Le rouleau à pâtes ou le couteau a-t-il été fixé comme illustré à la section « Utilisation du rouleau à pâtes et des couteaux »?
6. Les instructions d'utilisation ont-elles été suivies comme indiqué à la section « Utilisation du rouleau à pâtes et des couteaux »?
7. La pâte a-t-elle été préparée selon la recette?

Si le problème n'est pas attribuable à l'une des raisons indiquées ci-dessus, voir la section « Obtenir un service de dépannage » dans la « Garantie ».

Ne pas retourner le rouleau à pâtes et le couteau ou le batteur sur socle au détaillant car celui-ci n'assure aucun service après-vente.

W10818898B_FRv03.indd 25 2/24/16 10:03 AM

GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE ET DÉPANNAGE DE ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, PORTO RICO ET LE CANADA

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du rouleau à pâtes et des couteaux 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 complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : 	KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : Remplacement sans difficulté du rouleau à pâtes et des couteaux. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1-800-541-6390** du Centre eXpérience clientèle. OU Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de dépannage agréé KitchenAid.
KitchenAid ne paiera pas pour :	**A.** Les réparations lorsque le rouleau à pâtes et des couteaux est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal. **B.** Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus. **C.** Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le rouleau à pâtes et des couteaux à un centre de dépannage agréé. **D.** Le pièces de rechange ou frais de main d'œuvre pour le rouleau à pâtes et des couteaux lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉES PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES.

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. 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.

W10818898B_FRv03.indd 26 2/24/16 10:03 AM

GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ – 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, 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 rouleau à pâtes et des couteaux cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le rouleau à pâtes et des couteaux d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si votre rouleau à pâtes et des couteaux cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au numéro sans frais **1-800-541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir 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. (Pas de boîte postale)

À réception du rouleau à pâtes et des couteaux de rechange, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le rouleau à pâtes et des couteaux d'origine.

FRANÇAIS

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ – CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si rouleau à pâtes et des couteaux cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera rouleau à pâtes et des couteaux par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si rouleau à pâtes et des couteaux cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre d'eXpérience à la clientèle au **1-800-807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir 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.

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

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

Aux États-Unis et à Porto Rico :

our 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 :

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 rouleau à pâtes et des couteaux a été acheté pour connaître la marche à suivre en cas d'intervention de dépannage nécessaire.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

1-800-807-6777.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

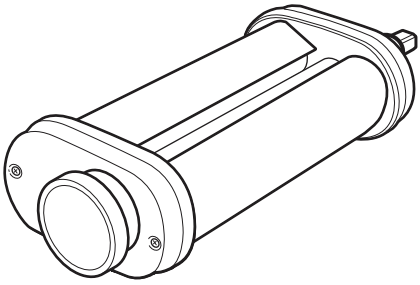
01-800-0022-767.

®/™ © 2016 KitchenAid. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

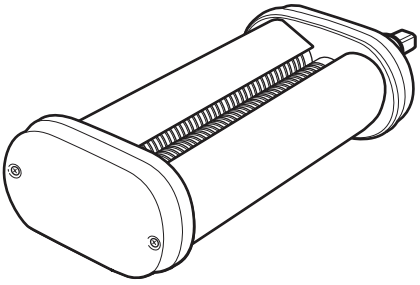
W10818898B_FRv03.indd 27 2/24/16 10:03 AM

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

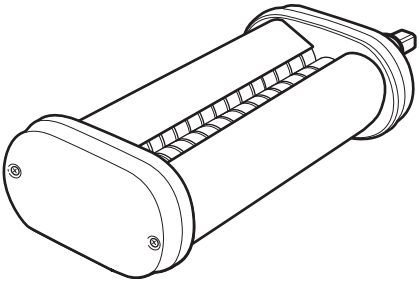
PIEZAS Y ACCESORIOS



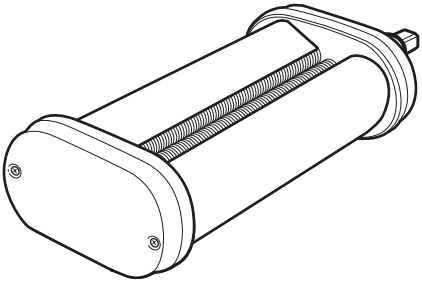
Rodillo para pasta



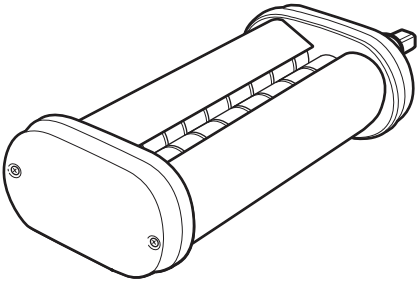
Cortador de espaguetis



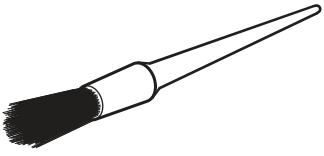
Cortador de tallarines finos



Cortador de capellini



Cortador de lasagnette



Cepillo de limpieza

TABLA DE RODILLO/ MODELO

Use esta tabla para identificar rápidamente los rodillos o cortadores incluidos con su producto KitchenAid.

N.° DE MODELO	ADITAMENTOS INCLUIDOS
KSMPRA	Rodillo para pasta, cortador de espaguetis, cortador de fideos finos
KSMPSA	Rodillo para pasta
KSMPCA	Cortador de capellini, cortador de lasagnette
KSMFETPRA	Rodillo para pasta, cortador de tallarines finos
KSMPDX	Rodillo para pasta, cortador de espaguetis, cortador de tallarines finos, cortador de capellini, cortador de lasagnette

W10818898B_SPv03.indd 28 2/24/16 10:03 AM

SEGURIDAD DE LOS CORTADORES Y RODILLO PARA PASTA

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.

ESPAÑOL

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga la batidora con base en agua ni en ningún otro líquido.
3. Es necesario supervisar cuidadosamente cuando este o cualquier aparato se usen cerca de niños.
4. 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.
5. Evite tocar las piezas que estén en movimiento. Mantenga los dedos fuera de la abertura de descarga.

W10818898B_SPv03.indd 29 2/24/16 10:03 AM

SEGURIDAD DE LOS CORTADORES Y RODILLO PARA PASTA

6. No use la batidora con base si tiene un cable o enchufe dañado, si no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañada de alguna forma. Devuelva la batidora con base al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de aditamentos no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
8. No utilice la batidora con base en exteriores.
9. No deje que el cable de la batidora con base cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
10. No permita que el cable de la batidora con base toque las superficies calientes, incluida la estufa.
11. Asimismo, consulte las Salvaguardas importantes, incluidas en el manual de “Instrucciones” de la batidora con base.

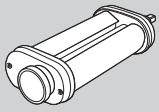
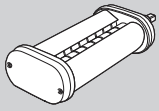
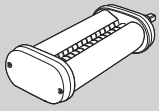
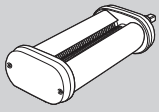
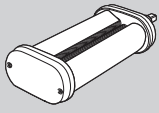
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

W10818898B_SPv03.indd 30 2/24/16 10:03 AM

USO DEL RODILLO Y LOS CORTADORES DE PASTA

TABLA DE AJUSTES DE VELOCIDAD

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**	espaguettis tallarines finos delgados linguini fini
CORTADOR DE CAPELLINI 	**7**	**1.5 mm**	pasta tipo cabello muy fina capellini linguine muy fino

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DEL RODILLO Y LOS CORTADORES DE PASTA:

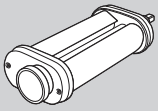
Visite kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar el rodillo y los cortadores de pasta.

ESPAÑOL

W10818898B_SPv03.indd 31 2/24/16 10:03 AM

USO DEL RODILLO Y LOS CORTADORES DE PASTA

LA TABLA DE AJUSTES DEL RODILLO

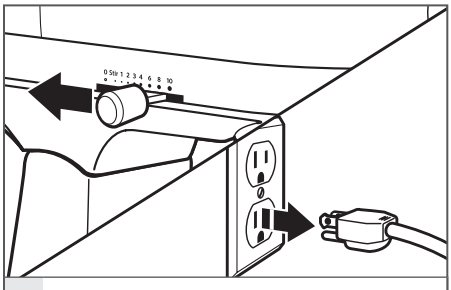
ADITAMENTOS	AJUSTE DEL RODILLO	SUGERENCIAS DE USO
RODILLO PARA PASTA 	1 or 2	Amasado y adelgazamiento de la masa
	3	Fideos tipo "kluski" gruesos
	4	Fideos de huevo
	4 or 5	Ravioles, tallarines finos, espaguetis y tallarines de lasaña
	6 or 7	Tortellini, fideos finos delgados y linguini fini
	7 or 8	Pasta tipo cabello muy fina/ capellini o linguine muy fino

CÓMO FIJAR EL RODILLO Y LOS CORTADORES DE PASTA

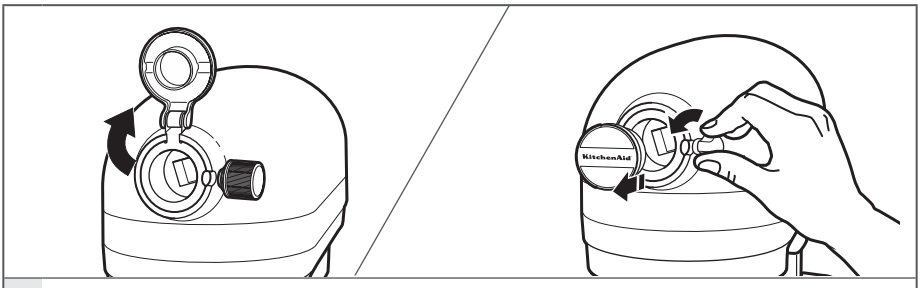
Antes del primer uso

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

NOTA: Estos aditamentos están diseñados para utilizarse solo con masa. Para evitar los daños a su rodillo para pasta, no inserte nada más que pasta.



1 Apague la batidora con base y desenchúfela.

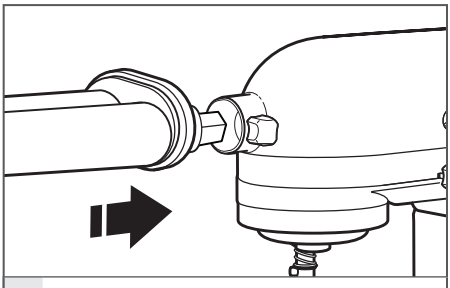


2 **Para las batidoras con base con una cubierta de receptáculo para aditamento con bisagra:** Levántela para abrirla.

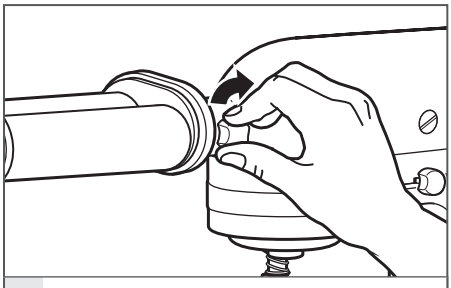
Para las batidoras con base con una cubierta de receptáculo para aditamento desmontable: Gire la perilla del aditamento en el sentido contrario a las agujas del reloj para quitar la cubierta del receptáculo para aditamentos.

W10818898B_SPv03.indd 32 2/24/16 10:03 AM

USO DEL RODILLO Y LOS CORTADORES DE PASTA



3 Inserte la cavidad del eje del aditamento en el receptáculo del aditamento, asegurándose de que el eje del motor encaje en la cavidad cuadrada del receptáculo. Si es necesario, gire el rodillo o cortador de pasta hacia la derecha e izquierda. El eje de la cavidad del accesorio encaja en la muesca del borde del receptáculo cuando está en la posición correcta.

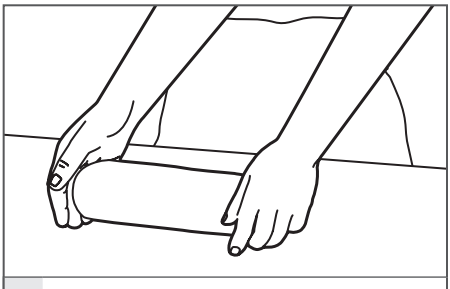


4 Apriete la perilla del receptáculo del aditamento de la batidora con base hasta que el aditamento esté completamente fijo en la batidora.

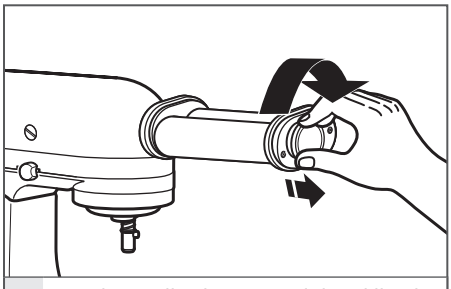
ESPAÑOL

FABRICACIÓN DE PASTA

IMPORTANTE: Al utilizar el rodillo y los cortadores de pasta, no use corbata, pañuelos, ropa suelta o collares largos; amárrese el cabello largo.



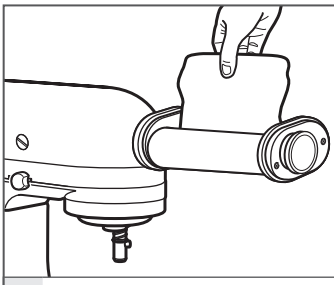
1 Prepare la masa de pasta (consulte la sección de "Recetas"). Corte la masa en secciones que encajen en el rodillo de pasta.



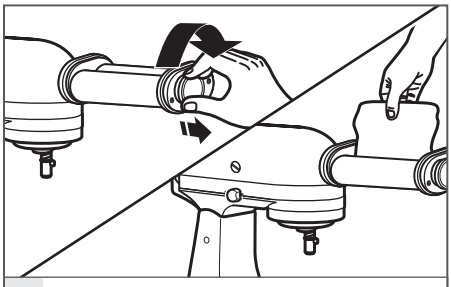
2 Tire la perilla de ajuste del rodillo de pasta directamente hacia afuera y gire a la posición 1. Suelte la perilla, asegurándose de que el pasador del alojamiento del rodillo de pasta se fije a la abertura en la parte posterior de la perilla de ajuste y permita que la perilla de ajuste al ras contra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

W10818898B_SPv03.indd 33 2/24/16 10:03 AM

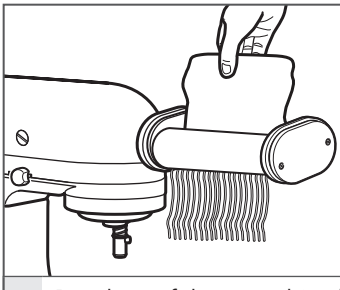
USO DEL RODILLO Y LOS CORTADORES DE PASTA



3 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.



4 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.



5 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.

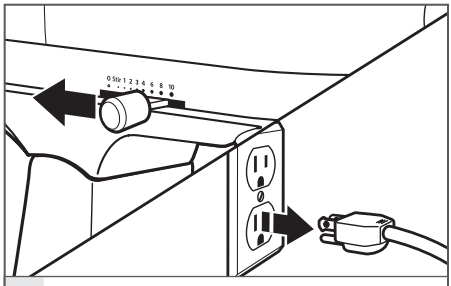
PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DEL RODILLO Y LOS CORTADORES DE PASTA:

Visite kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar el rodillo y los cortadores de pasta.

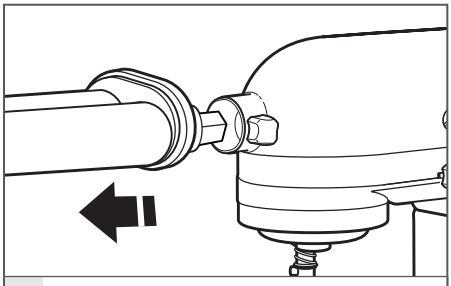
W10818898B_SPv03.indd 34 2/24/16 10:03 AM

USO DEL RODILLO Y LOS CORTADORES DE PASTA

CÓMO DESENSAMBLAR EL RODILLO Y LOS CORTADORES DE PASTA

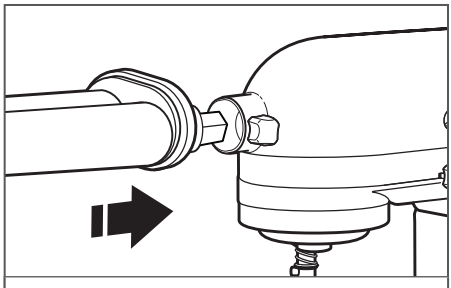


1 Apague la batidora con base y desenchúfela.

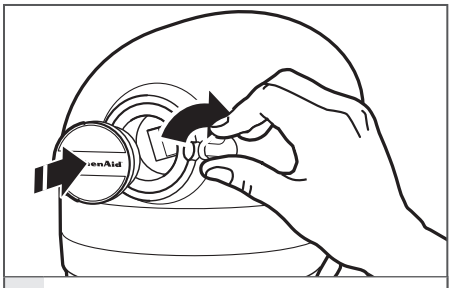


2 Quite el rodillo o cortador de pasta de la batidora con base.

IMPORTANTE: Después de retirar el rodillo o un los cortadores de batidora de pie, asegúrese de limpiar cualquier masa seca. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener más información.



OPCIONAL: Si lo desea, coloque el siguiente rodillo o cortador de pasta, según las instrucciones de la sección "Cómo fijar el rodillo y los cortadores de pasta".



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

NOTA: Deje que la batidora con base descanse al menos 1 hora después de la extrusión de 2 recetas de masa consecutivas.

ESPAÑOL

W10818898B_SPv03.indd 35 2/24/16 10:03 AM

RECETA

COCCIÓN DE PASTA

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No permita que los alimentos que contengan ingredientes perecederos tales como huevos, productos lácteos y carnes, permanezcan fuera del refrigerador por más de una hora.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Agregue 10 ml (2 cucharaditas) de sal y 15 ml (1 cucharada sopera) de aceite (opcional) a 5.7 L (6 cuartos de galón) de agua hirviendo. Agregue la pasta gradualmente y siga hirviéndola hasta que quede "al dente" o ligeramente firme al morderla. Cuando la pasta se está cociendo, ésta flota en la superficie del agua; mueva ocasionalmente para que se pueda cocer de forma uniforme. Escúrrala en un colador.

Pasta seca: 7 minutos

Pasta fresca: 2–5 minutos dependiendo del grosor de los fideos

FIDEOS DE HUEVO

4 huevos grandes

830 ml (3½ tazas) de harina cernida para todo uso

15 mL (1 cda) agua

2 mL (1 cdtas) sal

Parta los huevos y viértalos en una taza medidora de vidrio. Verifique que el volumen de los huevos sea de 207 ml (7/8 de taza). Si es menor de 207 ml (7/8 de taza), agregue agua 2 mL (1 cdta) por vez, hasta llegar a la medida.

Coloque la harina y la sal en el tazón de la batidora con base. Fije el tazón y el aspa plana. Enciéndala en la velocidad 2 y agregue los huevos gradualmente, con 15 ml (1 cda) de agua. Mezcle durante 30 segundos. Detenga la batidora y cambie el aspa plana por el gancho para masa. Enciéndala en la velocidad 2 y amase durante 2 minutos.

Déjela reposar durante 20 minutos.

Divida la masa en 4 trozos antes de procesarla con el accesorio de rodillo para pasta.

Siga las instrucciones de cocción anteriores.

Rinde: aproximadamente 579 g (1 ¼ libra) de masa.

PARA OBTENER MÁS RECETAS CON EL RODILLO Y LOS CORTADORES DE PASTA:

Visite kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar el rodillo y los cortadores de pasta.

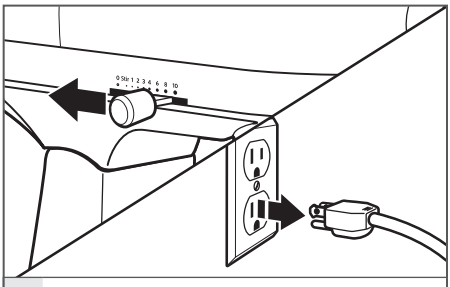
W10818898B_SPv03.indd 36 2/24/16 10:03 AM

CUIDADO Y LIMPIEZA

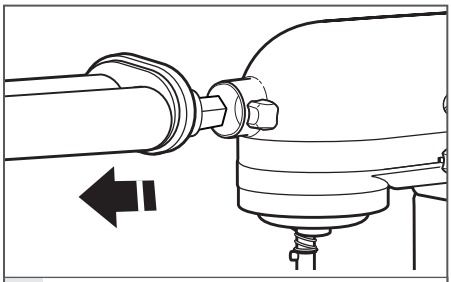
CÓMO LIMPIAR EL RODILLO Y LOS CORTADORES DE PASTA

Estos accesorios están diseñados para utilizarse solo con masa. Para evitar los daños a sus cortadores de pasta y rodillo para pasta, no inserte nada más que masa.

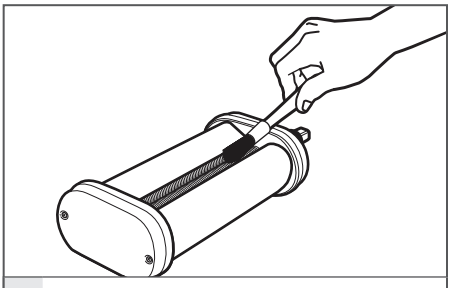
IMPORTANTE: No use objetos metálicos para limpiar el rodillo y los cortadores de pasta. No lave el rodillo y los cortadores de pasta en una lavavajillas ni los sumerja en agua u otros líquidos. Los cortadores de pasta y el rodillo de pasta se deben lavar a mano.



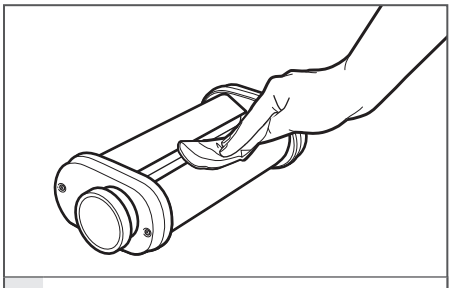
1 Apague la batidora con base y desenchúfela.



2 Desensamble completamente los cortadores y el rodillo para pasta. Use las indicaciones de la sección "Cómo desensamblar el rodillo y los cortadores de pasta".



3 Después de cortar la pasta, permita que los cortadores y el rodillo se sequen al aire durante una hora y quite la masa pegada utilizando el cepillo de limpieza. Si la masa seca es difícil de eliminar, pruebe dar golpecitos al aditamento con la mano. Use un palillo de dientes si es necesario.



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

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 los rodillos para limpiarlos.

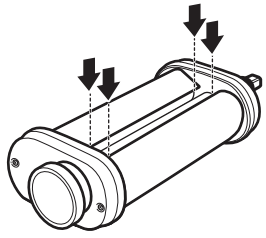
PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE LA LIMPIEZA DEL RODILLO Y LOS CORTADORES DE PASTA:

Visite kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar el rodillo y los cortadores de pasta.

W10818898B_SPv03.indd 37 2/24/16 10:03 AM

CUIDADO Y LIMPIEZA

MANTENIMIENTO



Para realizar una mantenimiento correcta (cada año o después de 50 usos) se recomienda utilizar un aceite mineral ligero para lubricar los engranajes. Agregue una gota de aceite mineral a cada una de las 4 esquinas del rodillo y los cortadores de pasta.

W10818898B_SPv03.indd 38 2/24/16 10:03 AM

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 choque eléctrico.

Si su batidora con base falla o no funciona mientras se utiliza el aditamento de rodillo y cortadores de pasta, revise lo siguiente:

1. ¿Está enchufada la batidora con base?
2. ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a la batidora con base? Si tiene una caja de cortacircuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
3. Apague 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.
4. ¿Usó la velocidad correcta para el rodillo y los cortadores de pasta, según se sugiere en la tabla de ajustes para el rodillo?
5. ¿Colocó el aditamento de rodillo y cortadores de pasta adecuadamente, como se muestra en la sección "Uso del rodillo y los cortadores de pasta"?
6. ¿Siguió las instrucciones de uso que se describen en la sección "Uso del rodillo y los cortadores de pasta"?
7. ¿La masa está preparada según la receta?

Si el problema no se debe a lo mencionado anteriormente, consulte la sección "Cómo obtener servicio técnico" en la "Garantía".

No devuelva los aditamentos de rodillo y cortadores de pasta ni la batidora con base a la tienda, ellos no brindan servicio técnico.

W10818898B_SPv03.indd 39 2/24/16 10:03 AM

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DEL CORTADORES Y RODILLO PARA PASTA KITCHENAID® PARA LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para el cortadores y rodillo para pasta usadas en los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía:	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección: 	Reemplazo sin dificultades de su cortadores y rodillo para pasta. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la eXperiencia del cliente, sin cargo, al **1-800-541-6390**. O BIEN Los costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un Centro de servicio autorizado por KitchenAid.
KitchenAid no pagará por:	**A.** Reparaciones cuando su cortadores y rodillo para pasta se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia. **B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. **C.** Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el cortadores y rodillo para pasta a un centro de servicio autorizado. **D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para cortadores y rodillo para pasta operados fuera de los cincuenta estados de Estados Unidos y Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE SEA LEGALMENTE PERMISIBLE. TODA GARANTÍA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO LO INDICA LA GARANTÍA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

W10818898B_SPv03.indd 40 2/24/16 10:03 AM

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES – EN LOS CINCUENTA ESTADOS DE 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 cortadores y rodillo para pasta presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y arreglará la devolución el cortadores y rodillo para pasta original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si el cortadores y rodillo para pasta fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente 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 proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No proporcionar números de apartados postales)

Cuando usted reciba el cortadores y rodillo para pasta de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepagado para empacar el cortadores y rodillo para pasta original y envíela a KitchenAid.

ESPAÑOL

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES – EN CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el cortadores y rodillo para pasta presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid Canada reemplazará el cortadores y rodillo para pasta con uno idéntico o similar. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si el cortadores y rodillo para pasta fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente 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 proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando usted reciba el cortadores y rodillo para pasta de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepagado para empacar el cortadores y rodillo para pasta original y envíela 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:

Centro para la eXperiencia del cliente,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró el cortadores y rodillo para pasta para obtener información sobre el servicio técnico.

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.**

®/™ © 2016 KitchenAid. Todos los derechos reservados. Usada en Canadá bajo licencia.

W10818898B_SPv03.indd 41 2/24/16 10:03 AM

















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

KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.®

®/™ © 2016 KitchenAid. All rights reserved. The design of the Stand Mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

®/™ © 2016 KitchenAid. Tous droits réservés. La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et ailleurs. Utilisé sous licence au Canada.

®/™ © 2016 KitchenAid. Todos los derechos reservados. El diseño de la batidora con base es una marca registrada en EE.UU. y en otras partes. Usada en Canadá bajo licencia.

W10818898B 03/16