

KitchenAid®

PASTA SHEET ROLLER AND PASTA CUTTER ATTACHMENTS

INSTRUCTIONS AND RECIPES

ACCESSOIRES DE ROULEAU DE FEUILLES DE PÂTES ALIMENTAIRES ET DE COUTEAUX À PÂTES ALIMENTAIRES

INSTRUCTIONS ET RECETTES

ADITAMENTOS DEL RODILLO LAMINADOR DE PASTA Y DE LOS CORTADORES DE PASTA

INSTRUCCIONES Y RECETAS



Pasta
Sheet
Roller

Rouleau
de feuilles
de pâtes
alimentaires

Rodillo
laminador
de pasta



Angel-Hair Cutter

Couteau à cheveux
d'ange

Cortador de
cabello de ángel



Fettuccine Cutter

Couteau à
fettuccine

Cortador de
tallarines



Thick Noodle Cutter

Couteau à nouilles
épaisses

Cortador de
fideo grueso



Spaghetti Cutter

Couteau à
spaghetti

Cortador de
espagueti

These attachments have been approved for use with all KitchenAid® household stand mixers.

Ces accessoires ont été approuvés pour leur utilisation avec tous les batteurs sur socle ménagers KitchenAid®.

Estos aditamentos han sido aprobados para ser usados en todas las batidoras domésticas con base KitchenAid®.

U.S.A./En EE.UU.:
1-800-541-6390
Canada/En Canadá:
1-800-807-6777



9709626A

FOR THE WAY IT'S MADE.®

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

Proof of Purchase

Always keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase of your Pasta Sheet Roller and/or Pasta Cutters. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

Please complete the following for your personal records:

Model Number _____

Date Purchased _____

Store Name and Location _____

Preuve d'achat

Conservez toujours une copie de la facture indiquant la date d'achat de votre Rouleau de feuilles de pâtes alimentaires et/ou de couteaux à pâtes alimentaires. La preuve d'achat vous assurera un service sous garantie.

Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle _____

Date d'achat _____

Nom du magasin et emplacement _____

Comprobante de compra

Conserve siempre una copia del recibo de venta que muestre la fecha de la compra de su Rodillo laminador de pasta y/o Cortadores de pasta. El comprobante de la compra le asegura su derecho al servicio de garantía.

Por favor, complete los siguientes datos para su registro personal:

Número del modelo _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda y dirección _____

Table of Contents

INTRODUCTION

Proof of Purchase	Inside Front Cover
Stand Mixer Attachment Safety.....	2
Important Safeguards	3

FEATURES AND OPERATION

Pasta Sheet Roller & Pasta Cutter Features.....	4
Assembling the Pasta Sheet Roller and Pasta Cutters.....	5
Tips for Perfect Pasta.....	6
Suggested Roller Settings.....	6
Using the Pasta Sheet Roller & Pasta Cutters	7

CARE AND CLEANING

Cleaning the Pasta Sheet Roller & Pasta Cutters.....	8
Maintenance.....	8

PASTA RECIPES

Cooking Pasta.....	9
Basic Egg Pasta.....	9
Semolina Egg Pasta	9
Light Wheat Pasta	10
Whole Wheat Pasta	10
Spinach Pasta	10

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

KitchenAid® Stand Mixer Attachment Warranty	11
Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia	12
Hassle-Free Replacement Warranty – Canada	12
How To Arrange for Warranty Service in Puerto Rico	12
How To Arrange for Service After the Warranty Expires – All Locations	13
How To Arrange for Service Outside These Locations	13
How To Order Accessories and Replacement Parts	13

Stand Mixer Attachment 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To avoid risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when this or any appliance is used by or near children.
4. Unplug 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 feed and discharge openings.
6. Do not operate the mixer with a damaged cord or plug or after the mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the 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 mixer outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
10. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
11. This product is designed for household use only.
12. Also see Important Safeguards included in the stand mixer Instructions and Recipes booklet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Pasta Sheet Roller and Pasta Cutter Features

ENGLISH



Pasta Sheet Roller – Adjustment knob lets you change distance between rollers to knead and roll pasta to desired thickness.



Spaghetti Cutter – Cuts pasta sheets into spaghetti and thin linguine.



Angel-Hair Cutter – Cuts pasta sheets into fine, angel-hair pasta.



Cleaning Brush – Use to brush away dried dough after use.

NOTE: 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.

NOTE: When using the machine, do not wear ties, scarves or long necklaces; gather long hair with a clasp.

Your purchase may include one of the following items:

KPRA includes Pasta Roller, Fettuccine Cutter and Spaghetti Cutter

KPCA includes Angel-Hair Cutter and Thick Noodle Cutter

KFETPRA includes Pasta Roller and Fettuccine Cutter

KSPAPRA includes Pasta Roller and Spaghetti Cutter

KPEX includes Pasta Roller, Fettuccine Cutter and Spaghetti Cutter (KPRA); Angel-Hair and Thick Noodle Cutter (KPCA); and Ravioli Maker (KRAV)*

KPSA includes sheet roller only



Fettuccine Cutter – Cuts pasta sheets into fettuccine-width pasta.



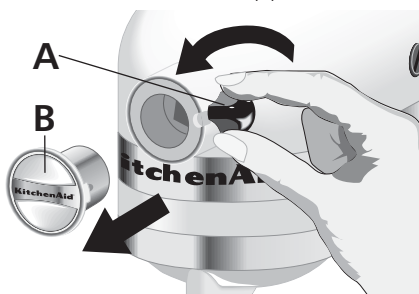
Thick Noodle Cutter – Cuts pasta sheets into thick noodles.

* Ravioli Maker instructions are not included in this Use and Care Guide.

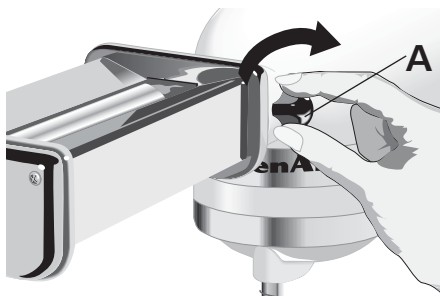
Assembling the Pasta Sheet Roller and Pasta Cutters

To Attach: Remove “Do not immerse in water” label, prior to use.

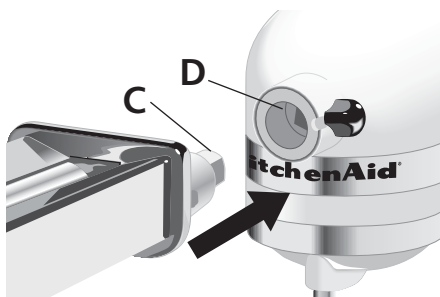
1. Turn mixer OFF.
2. Unplug stand mixer.
3. Depending on which type of hub you have, either flip up hinged cover or loosen attachment knob (A) by turning it counterclockwise and remove attachment hub cover (B).



5. Tighten attachment knob (A) until Pasta Sheet Roller or Pasta Cutter attachment is completely secured to mixer. Please refer to General Instructions in the stand mixer Instructions and Recipe book.



4. Select Pasta Sheet Roller or Pasta Cutter attachment. Insert attachment shaft housing (C) into attachment hub (D), making certain that power shaft fits into square hub socket. Rotate attachment back and forth if necessary. When attachment is in proper position, the pin on the attachment housing will fit into the notch on the hub rim.



Tips for Perfect Pasta

- Good pasta dough is firm and leathery to touch, but also pliable. It should not stick to your fingers or crumble and fall apart. Many factors, such as humidity, brand of flour used, and size of eggs, may affect dough consistency. To test for correct dough consistency, pinch a small amount of dough together after mixing with the flat beater. If the dough stays together without sticking to your fingers, it should work well. It may be necessary to add a small amount of flour or water to reach correct dough consistency.
- Divide sheets of rolled pasta into halves or thirds before cutting into fettuccine, spaghetti, or linguine fini, as they can become quite long and difficult to manage.
- Some hand separation may be necessary when cutting wheat or spinach dough with the fettuccine or spaghetti cutter. The small pieces of wheat bran and spinach are difficult to cut.



⚠ 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.

- Pasta can be cooked just after cutting. It can also be dried or frozen for future use. To dry, lay strands of pasta in a single layer on a towel or drying rack, and air dry for no more than 1 hour. Store dried pasta in an airtight container in the refrigerator. To freeze, let pasta air dry for no more than 1 hour and freeze in an airtight container. It is not necessary to separate strands of pasta before freezing, just dust with flour and form into "nests."

Suggested Roller Settings

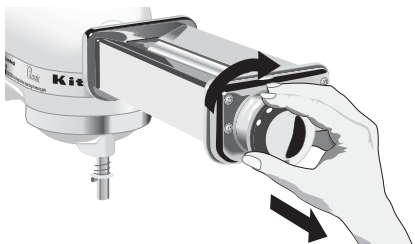
Roller Setting	Uses
1 or 2	Kneading and thinning dough
3	Thick noodles
4	Egg noodles
4 or 5	Lasagna noodles, fettuccine, spaghetti, and ravioli
6 or 7	Tortellini, thin fettuccine, and linguine fini
7 or 8	Very thin "angel-hair"-type pasta/capellini or very fine linguine

Using the Pasta Sheet Roller and Pasta Cutters

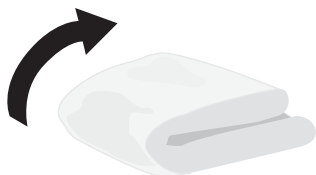
1. Prepare pasta dough (see “Tips for Perfect Pasta.”) Cut dough into pieces about $\frac{3}{8}$ " (1 cm) thick. Flatten each piece slightly.



2. Set adjustment knob on Pasta Sheet Roller at 1 by pulling the knob straight out and turning to setting 1. Release knob, making certain pin on roller housing engages opening on the back of the knob, allowing the knob to fit flush to the roller housing.



3. Turn mixer to Speed 2 or 4. Feed flattened piece of dough into rollers to knead. Fold dough in half and roll again. Repeat folding and kneading process several times, 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. Knead and fold each piece of dough in the same manner.



4. Move adjustment knob to setting 2. Feed dough through rollers to further flatten. Change to setting 3 and feed dough through rollers again. Continue to increase roller setting until desired dough thickness is reached. See “Suggested Roller Settings” to determine the correct thickness for each type of pasta. Do not fold dough on setting 2 or higher.



5. To make Angel-Hair or thick egg noodles, exchange Pasta Sheet Roller for Pasta Cutter attachment. Feed flattened sheets of dough through cutter. Cut pasta can be cooked immediately or frozen or dried for later use. See “Tips for Perfect Pasta” for information on freezing and drying.



NOTE: After you finish using your Pasta Sheet Roller and Pasta Cutter attachments, replace hub cover and tighten attachment knob.

Cleaning the Pasta Sheet Roller and Pasta Cutters

To clean Pasta Sheet Roller and Pasta Cutter attachments, let parts air dry for 1 hr and then remove any dried dough using the Cleaning Brush. If dried dough cannot be removed, try hand-tapping the attachment. A toothpick can be used if necessary. Do not use a knife or other sharp object to remove excess dough. Polish with a soft, dry cloth and store attachment pieces in a dry place at room temperature.

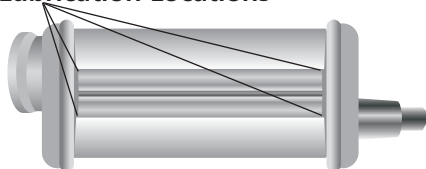
NOTE: Do not wash or immerse attachments in water or other liquid. Do not wash in dishwasher.

NOTE: Do not run a dish towel or any other cloth through the rollers to clean them. Do not insert objects such as knives or screwdrivers to clean the unit.

Maintenance

Clean properly after use as described above. We recommend using a light mineral oil to lubricate the gears periodically. Add a drop of mineral oil to each of the far corners of the rollers and/or cutters to lubricate the gears (4 locations). This can be done annually or after 50 uses.

Lubrication Locations



Cooking Pasta

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. Drain in a colander.

Dry pasta – 7 minutes

Fresh pasta – 2–5 minutes depending on thickness of noodles

⚠ 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.

Basic Egg Pasta

- 4 *large eggs*
($\frac{7}{8}$ cup [208 mL] eggs)
- 1 *tbs (15 mL) water*
- $3\frac{1}{2}$ *cups (830 mL) sifted all-purpose flour*
- $\frac{1}{2}$ *tsp (2 mL) salt*

Place eggs, water, flour, and salt in mixer bowl. Attach bowl and flat beater. Turn to Speed 2 and mix 30 seconds.

Exchange flat beater for dough hook. Turn to Speed 2 and knead 2 minutes. Remove dough from bowl and hand knead for 1 to 2 minutes. Let it rest for 20 minutes. Divide dough into 4 pieces before processing with Pasta Sheet Roller attachment.

Follow instructions in “Cooking Pasta.”

Yield: $1\frac{1}{4}$ lbs (565 g) dough.

Semolina Egg Pasta

- 4 *large eggs*
($\frac{7}{8}$ cup [208 mL] eggs)
- 2 *tbs (30 mL) water*
- 1 *tbs (15 mL) oil*
- $3\frac{1}{3}$ *cups (790 mL) semolina flour*
- $\frac{1}{2}$ *tsp (2 mL) salt*

Place eggs, water, oil, flour, and salt in mixer bowl. Attach bowl and flat beater. Turn to Speed 2 and mix 30 seconds.

Exchange flat beater for dough hook. Turn to Speed 2 and knead 2 minutes. Remove dough from bowl and hand-knead for 1 to 2 minutes. Divide dough into eight pieces before processing with Pasta Sheet Roller attachment.

Follow instructions in “Cooking Pasta.”

Yield: $1\frac{1}{4}$ lbs (565 g) dough.

(This recipe not intended for use with other KitchenAid pasta maker models SNFGA and SNPA.)

For best results use Roller (Lasagna, Ravioli, etc.) and the Fettuccine Cutter when preparing this pasta.

Light Wheat Pasta

- 2¹/₂ cups (590 mL) sifted whole wheat flour
- 1 cup (235 mL) sifted bread or unbleached flour
- 4 large eggs (7/8 cup [208 mL] eggs)
- 2 tbs (30 mL) water
- 1/2 tsp (2 mL) salt

Place whole wheat flour, bread flour, eggs, water, and salt in mixer bowl. Attach bowl and flat beater. Turn to Speed 2 and mix 30 seconds.

Exchange flat beater for dough hook. Turn to Speed 2 and knead 2 minutes. Remove dough from bowl and hand knead for 1 to 2 minutes. Divide dough into eight pieces before processing with Pasta Sheet Roller attachment.

Follow instructions in "Cooking Pasta."

Yield: 1¹/₄ lbs (565 g) dough.

Whole Wheat Pasta

- 4 large eggs (7/8 cup [208 mL] eggs)
- 2 tbs (30 mL) water
- 3¹/₂ cups (830 mL) whole wheat flour
- 1/2 tsp (2 mL) salt

Place eggs, water, whole wheat flour, and salt in mixer bowl. Attach bowl and flat beater. Turn to Speed 2 and mix 30 seconds.

Exchange flat beater for dough hook. Turn to Speed 2 and knead 2 minutes. Remove dough from bowl and hand knead for 2 minutes. Divide dough into eight pieces before processing with Pasta Sheet Roller attachment.

Follow instructions in "Cooking Pasta."

Yield: 1¹/₄ lbs (565 g) dough.

For best results use Roller (Lasagna, Ravioli, etc.) and the Fettuccine Cutter when preparing this pasta.

Spinach Pasta

- 1 package 10 oz (285 g) frozen chopped spinach, thawed
- 1 tbs (15 mL) water
- 4 large eggs (7/8 cup [208 mL] eggs)
- 4 cups (945 mL) sifted all-purpose flour

Place spinach in a towel and wring out all water until spinach feels very dry. Finely chop spinach using a food grinder attachment, food processor or blender.

Place chopped spinach, water, eggs, and flour in mixer bowl. Attach bowl and flat beater. Turn to Speed 2 and mix 30 seconds.

Exchange flat beater for dough hook. Turn to Speed 2 and knead 2 minutes. Remove dough from bowl and hand knead for 1 to 2 minutes. Divide dough into eight pieces before processing with Pasta Sheet Roller attachment.

Follow instructions in "Cooking Pasta."

Yield: 1¹/₂ lbs (680 g) dough.

KitchenAid® Stand Mixer Attachment Warranty

ENGLISH

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
50 United States, the District of Columbia, Canada, and Puerto Rico: One-year limited warranty from date of purchase.	50 United States, the District of Columbia and Canada: Hassle-free replacement of your Stand Mixer Attachment. See the following pages for details on how to arrange for replacement. OR In Puerto Rico: The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center. To arrange for service, follow the instructions on the following pages.	A. Repairs when Stand Mixer Attachment is used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse or use with products not approved by KitchenAid. C. Replacement parts or repair labor costs for Stand Mixer Attachment when operated outside the country of purchase.

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.

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Stand Mixer Attachment 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 Stand Mixer Attachment returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your KitchenAid® Stand Mixer Attachment should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer Satisfaction Center at 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Stand Mixer Attachment, use the carton and packing materials to pack up your original Stand Mixer Attachment. In the carton, include your name and address on a sheet of paper along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.).

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 Stand Mixer Attachment should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Stand Mixer Attachment with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your KitchenAid® Stand Mixer Attachment should fail within the first year of ownership, take the Stand Mixer Attachment or ship collect to an Authorized KitchenAid Canada Service Centre. In the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement Stand Mixer Attachment will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer eXperience Centre at 1-800-807-6777. Or write to us at:

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

How To Arrange for Warranty Service in Puerto Rico

Your KitchenAid® Stand Mixer Attachment is covered by a one-year limited warranty from the date of purchase. KitchenAid will pay for replacement parts and labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

Take the Stand Mixer Attachment or ship prepaid and insured to an Authorized KitchenAid Service Center. Your repaired Stand Mixer Attachment will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner, call toll-free 1-800-541-6390 to learn the location of a Service Center near you.

How To Arrange for Service After the Warranty Expires – All Locations

For service information in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,
call toll-free 1-800-541-6390.

Or write to:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Or contact an Authorized Service Center near you.

For service information in Canada,
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

How To Arrange for Service Outside These Locations

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

For service information in Mexico,
call toll-free
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Or

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

How To Order Accessories and Replacement Parts

To order accessories or replacement parts for your Stand Mixer Attachment in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,
call toll-free 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m.

Or write to:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

To order accessories or replacement parts for your Stand Mixer Attachment in Canada,
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

To order accessories or replacement parts for your Stand Mixer Attachment in Mexico,
call toll-free
01-800-024-17-17 (JV Distribuciones)

Or

01-800-902-31-00 (Industrias Birtman)

Table des matières

INTRODUCTION

Preuve d'achat.....	Deuxième page de couverture
Sécurité des accessoires du batteur sur socle.....	15
Consignes de sécurité importantes.....	16

CARACTÉRISTIQUES ET OPÉRATION

Caractéristiques du rouleau de feuille de pâtes alimentaires et des couteaux à pâtes alimentaires.....	17
Assembler le rouleau de feuille de pâtes alimentaires et les couteaux à pâtes alimentaires	18
Conseils pour des pâtes alimentaires parfaites.....	19
Réglages suggérés du rouleau.....	19
Utiliser le rouleau de feuille de pâtes alimentaires et les couteaux à pâtes alimentaires	20

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage du rouleau de feuille de pâtes alimentaires et des couteaux à pâtes alimentaires.....	21
Entretien.....	21

RECETTES DE PÂTES ALIMENTAIRES

Cuisson des pâtes alimentaires	22
Pâtes alimentaires de base aux oeufs	22
Pâtes alimentaires à la semoule aux oeufs.....	22
Pâtes alimentaires de blé léger.....	23
Pâtes alimentaires de blé entier	23
Pâtes alimentaires aux épinards	23

INFORMATION SUR LA GARANTIE ET LE SERVICE

Garantie sur les accessoires du batteur sur socle KitchenAid®	24
Garantie de remplacement sans tracas – 50 États américains et District de Columbia ...	25
Garantie de remplacement sans tracas – Canada	25
Comment obtenir le service de garantie à Puerto Rico	25
Comment obtenir le service après la fin de la garantie – tous les endroits.....	26
Comment obtenir le service à l'extérieur de ces endroits	26
Comment commander des accessoires et des pièces de rechange.....	26

Sécurité des accessoires du batteur sur socle

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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut observer des mesures de sécurité élémentaires, et en particulier :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas plonger le batteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Il faut une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.
4. Débrancher le batteur de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé avant de mettre ou de retirer des pièces et avant tout nettoyage.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Garder les doigts loin de l'ouverture de décharge.
6. Ne pas faire fonctionner le batteur avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou si le batteur fonctionne mal, s'il est tombé ou est endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner le batteur au centre de service autorisé le plus proche pour qu'il soit vérifié, réparé ou que les éléments électriques ou mécaniques soient ajustés.
7. L'utilisation de tout accessoire non recommandé ou non vendu par KitchenAid peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
8. Ne pas utiliser le mixeur à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir.
10. Ne pas laisser le cordon toucher les surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ce produit est réservé à l'utilisation résidentielle.
12. Voir également d'importantes consignes de sécurité comprises dans les instructions et dans le livret de recettes du batteur sur socle.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques du rouleau de feuille de pâtes alimentaires et des couteaux à pâtes alimentaires



Rouleau de feuille de pâtes alimentaires

– Le bouton d’ajustement vous permet de changer la distance entre les rouleaux pour pétrir et rouler la pâte à l’épaisseur voulue.



Couteau à cheveux d’ange – Coupe les feuilles de pâtes alimentaires en pâtes fines, à cheveux d’ange.



Couteau à fettuccine – Coupe les feuilles de pâtes alimentaires en pâte de la largeur de fettuccine.



Couteau à nouilles épaisses – Coupe les feuilles de pâtes alimentaires en nouilles épaisses.



Couteau à spaghetti – Coupe les feuilles de pâtes alimentaires en spaghetti et en mince linguine.



Brosse de nettoyage – Utilisez pour broser et retirer la pâte sèche après l’usage.

REMARQUE : Ne lavez et ne plongez jamais les accessoires dans l’eau ou dans d’autre liquide. Ne lavez jamais au lave-vaisselle.

REMARQUE : Ces accessoires sont conçus seulement pour la pâte de cuisson à pâtes alimentaires. Ne coupez et ne roulez pas d’autre matière ou aliment avec cet appareil.

REMARQUE : Pendant l’utilisation de l’appareil, ne portez pas de cravates, écharpes ou longs colliers; attachez les cheveux longs avec une pince.

Votre achat peut inclure les articles suivants :

KPRA inclut le rouleau à pâtes alimentaires, le couteau à fettuccine et le couteau à spaghetti

KPCA inclut le couteau à cheveux d’ange, et le couteau à nouilles épaisses

KFETPRA inclut le rouleau à pâtes alimentaires et le couteau à fettuccine

KSPAPRA inclut le rouleau à pâtes alimentaires et le couteau à spaghetti

KPEX inclut le rouleau à pâtes alimentaires, le couteau à fettuccine et le couteau à spaghetti (KPRA), le couteau à cheveux d’ange et à nouilles épaisses (KPCA), et la machine à ravioli (KRAV)*

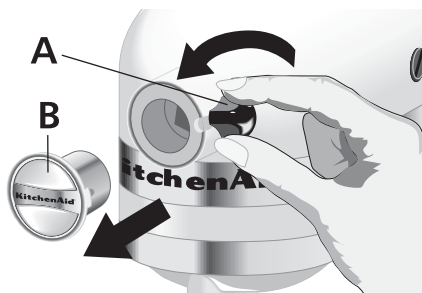
KPSA inclut seulement un rouleau de feuille

* Les instructions de la machine à ravioli ne sont pas incluses dans ce Guide d’utilisation et d’entretien.

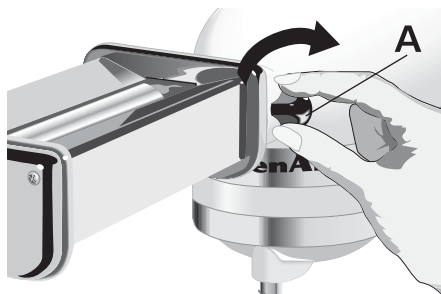
Assembler le rouleau de feuille de pâtes alimentaires et les couteaux à pâtes alimentaires

Pour installer : Retirez l'étiquette "N'immergez pas dans l'eau" avant l'utilisation.

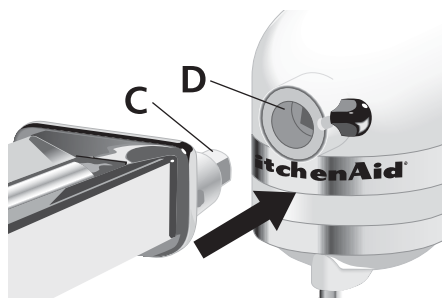
1. Éteignez le batteur.
2. Débranchez le batteur sur socle.
3. Selon le type d'emboîtement que vous avez, vous devez soit relever le couvercle à charnière ou desserrer le bouton d'accessoire (A) en tournant dans le sens antihoraire et retirer le couvercle de l'emboîtement d'accessoire (B).



5. Resserrez le bouton de l'accessoire (A) jusqu'à ce que le rouleau de feuille de pâtes alimentaires ou le couteau à pâtes alimentaires soit bien installé dans le batteur. Veuillez vous reporter aux instructions générales dans le livre d'instructions et de recettes du batteur sur socle.



4. Choisissez l'accessoire de rouleau de feuille de pâtes alimentaires ou le couteau à pâtes alimentaires. Insérez le boîtier de l'arbre d'accessoire (C) dans l'emboîtement d'accessoire (D), en vous assurant que l'arbre de courant s'ajuste dans la douille d'emboîtement carré. Tournez l'accessoire d'un mouvement de va-et-vient, si nécessaire. Lorsque l'accessoire est en bonne position, la goupille du boîtier de l'accessoire s'ajustera dans l'encoche du bord de l'emboîtement.



Conseils pour des pâtes alimentaires parfaites

- Une bonne pâte pour préparer les pâtes alimentaires est ferme et parcheminée au toucher, mais aussi pliable. Elle ne devrait jamais coller aux doigts ou s'effriter et tomber en morceaux. De nombreux facteurs peuvent affecter la consistance de la pâte tels que l'humidité, la marque de farine utilisée et la taille des oeufs. Pour tester la bonne consistance de la pâte, pincez une petite quantité de pâte compacte après avoir mélangé avec le batteur plat. Si la pâte reste compacte sans coller aux doigts, cela devrait bien fonctionner. Il faudra peut-être ajouter une petite quantité de farine ou d'eau pour atteindre la bonne consistance de pâte.
- Divisez les feuilles de pâtes alimentaires roulées en deux ou en trois avant de tailler en fettuccine, spaghetti ou linguine fini car elles peuvent devenir assez longues et alors elles seront difficiles à manipuler.
- Il faudra peut-être séparer à la main en coupant la pâte de blé ou d'épinard avec le couteau à fettuccine ou à spaghetti. Les petits morceaux d'épinard et de son de blé sont difficiles à couper.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments contenant des ingrédients périssables tels qu'œufs, 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.

- Les pâtes alimentaires peuvent être cuites après être coupées. Elles peuvent aussi être séchées ou congelées pour les utiliser plus tard. Pour les sécher, déposez les longueurs de pâtes alimentaires en une seule épaisseur sur une serviette ou sur une clayette de séchage et laissez-les sécher à l'air pendant une heure maximum. Rangez les pâtes alimentaires séchées dans un contenant étanche à l'air dans le réfrigérateur. Pour congeler, laissez les pâtes alimentaires sécher à l'air pendant une heure maximum et congelez dans un contenant étanche à l'air. Il n'est pas nécessaire de séparer les longueurs de pâtes alimentaires avant de les congeler, vous n'avez qu'à saupoudrer de farine et former des "nids".

Réglages suggérés du rouleau

Réglage du rouleau	Usages
1 ou 2	Pétrir et amincir la pâte
3.....	Nouilles épaisses
4.....	Nouilles aux oeufs
4 ou 5	Nouilles à lasagne, fettuccine, spaghetti et ravioli
6 ou 7	Tortellini, fettuccine mince et linguine fini
7 ou 8	Pâtes alimentaires/capellini très minces de type "cheveux d'ange" ou linguine très fin

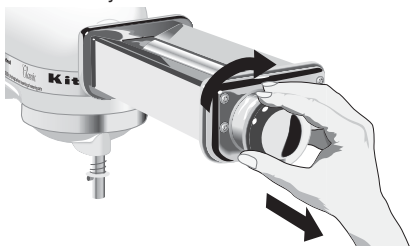
Utiliser le rouleau de feuille de pâtes alimentaires et les couteaux à pâtes alimentaires

1. Préparez la pâte à pâtes alimentaires (voir "Conseils pour des pâtes parfaites") Coupez la pâte en morceaux d'environ 1 cm (3/8") d'épaisseur. Aplatissez un peu chaque morceau.

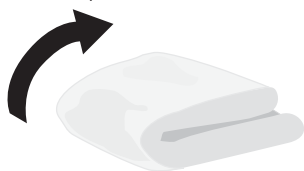


4. Déplacez le bouton d'ajustement à 2. Acheminez la pâte à travers les rouleaux pour les aplatir encore plus. Passez au réglage 3 et acheminez la pâte à nouveau à travers les rouleaux. Continuez à augmenter le réglage des rouleaux jusqu'à ce que vous atteigniez l'épaisseur de pâte voulue. Consultez la section "Réglages suggérés du rouleau" pour déterminer la bonne épaisseur de chaque type de pâtes alimentaires. Ne pliez pas la pâte au réglage 2 ou plus élevé.

2. Réglez le bouton d'ajustement du Rouleau de feuilles de pâtes alimentaires à 1 en tirant pour sortir le bouton et en tournant pour régler à 1. Dégagez le bouton en vous assurant que la goupille sur le boîtier du rouleau s'engage dans l'ouverture à l'arrière du bouton permettant ainsi au bouton de bien s'ajuster au boîtier du rouleau.



3. Mettez le batteur à une vitesse de 2 ou 4. Acheminez le morceau aplati de pâte dans les rouleaux à pétrir. Repliez la pâte en deux et roulez à nouveau. Répétez en repliant et pétrissant plusieurs fois, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et pliable et couvre la largeur du rouleau. Saupoudrez un peu la pâte de farine tout en roulant et en coupant pour faciliter le séchage et la séparation. Pétrissez et pliez chaque morceau de pâte de la même manière.



5. Pour préparer des cheveux d'ange ou des nouilles aux oeufs épaisses, échangez le rouleau de feuilles de pâtes alimentaires pour le couteau de pâtes alimentaires. Acheminez les feuilles aplaties de pâte à travers le couteau. Les pâtes coupées peuvent être cuites immédiatement, congelées ou séchées pour une utilisation subséquente. Reportez-vous à "Conseils pour les pâtes alimentaires parfaites" pour obtenir de l'information pour congeler et sécher.



REMARQUE : Après avoir fini d'utiliser les accessoires de rouleau de feuille de pâtes alimentaires et les couteaux à pâtes alimentaires, replacez le couvercle de l'emboîtement et resserrez le bouton d'accessoire.

Nettoyage du rouleau de feuille de pâtes alimentaires et des couteaux à pâtes alimentaires

Pour nettoyer les accessoires de rouleau de feuilles de pâtes alimentaires et les couteaux à pâtes alimentaires, laissez les pièces sécher à l'air pendant une heure pour ensuite retirer toute pâte séchée à l'aide de la Brosse de nettoyage. Si la pâte séchée ne peut pas être retirée, essayez de frapper l'accessoire de la main. Au besoin, vous pouvez utiliser un cure-dents. N'utilisez jamais de couteau ou d'autre objet tranchant pour retirer le surplus de pâte. Polissez avec un chiffon doux et sec et rangez les accessoires dans un endroit sec à température ambiante.

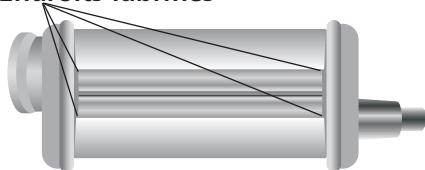
REMARQUE : Ne lavez et ne plongez jamais les accessoires dans l'eau ou dans d'autre liquide. Ne lavez jamais au lave-vaisselle.

REMARQUE : N'utilisez pas de torchon ou d'autre chiffon à travers les rouleaux pour les nettoyer. N'insérez pas d'objets tels que couteaux, tournevis, etc. pour nettoyer l'appareil.

Entretien

Nettoyez correctement après utilisation et selon la description précédente. Nous recommandons d'utiliser une huile minérale légère pour lubrifier régulièrement les engrenages. Ajoutez une goutte d'huile minérale à chacun des coins éloignés des rouleaux et/ou des couteaux pour lubrifier les engrenages (4 endroits). Vous pouvez le faire chaque année ou après 50 utilisations.

Endroits lubrifiés



Cuisson des pâtes alimentaires

Ajoutez 10 ml (2 c. à thé) de sel et 15 ml (1 c. à soupe) d'huile (optionnelle) à 5,7 litres (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 ferme. Les pâtes alimentaires flottent sur le dessus de l'eau en cuisant, remuez donc à l'occasion pour une cuisson uniforme. Égouttez dans une passoire.

Pâtes alimentaires sèches – 7 minutes

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments contenant des ingrédients périssables tels qu'œufs, 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.

Pâtes alimentaires de base aux oeufs

4 gros oeufs (208 ml [$\frac{7}{8}$ tasse] d'œufs)

15 ml (1 c. à soupe) d'eau

830 ml ($3\frac{1}{2}$ tasses) de farine tout usage tamisée

2 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de sel

Placez les oeufs, l'eau, la farine et le sel dans le bol du batteur. Installez le bol et le batteur plat. Mettez le batteur à la vitesse 2 et mélangez pendant 30 secondes.

Échangez le batteur plat pour le crochet pétrisseur. Mettez le batteur à la vitesse 2 et pétrissez pendant 2 minutes. Retirez la pâte du bol et pétrissez à la main pendant 1 à 2 minutes. Laissez reposer pendant 20 minutes. Divisez la pâte en quatre avant d'utiliser le rouleau de feuille de pâte.

Suivez les instructions de cuisson de cette page.

Donne : 565 g ($1\frac{1}{4}$ livres) de pâte.

Pâtes alimentaires à la semoule aux oeufs

4 gros oeufs (208 ml [$\frac{7}{8}$ tasse] d'œufs)

30 ml (2 c. à soupe) d'eau

15 ml (1 c. à soupe) d'huile

790 ml ($3\frac{1}{3}$ tasses) de farine de semoule

2 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de sel

Placez les oeufs, l'eau, l'huile, la farine et le sel dans le bol du batteur. Installez le bol et le batteur plat. Mettez le batteur à la vitesse 2 et mélangez pendant 30 secondes.

Échangez le batteur plat pour le crochet pétrisseur. Mettez le batteur à la vitesse 2 et pétrissez pendant 2 minutes. Retirez la pâte du bol et pétrissez à la main pendant 1 à 2 minutes. Divisez la pâte en huit avant d'utiliser le rouleau de feuille de pâtes alimentaires.

Suivez les instructions de cuisson de cette page.

Donne : 565 g ($1\frac{1}{4}$ livres) de pâte.

(Cette recette ne doit pas être utilisée avec d'autres machines à pâtes alimentaires KitchenAid modèles SNFGA et SNPA.)

Pour les meilleurs résultats, utilisez le rouleau (lasagne, ravioli, etc.) et le couteau à fettuccine en préparant ces pâtes alimentaires.

Pâtes alimentaires de blé léger

590 *ml (2 1/2 tasses) de farine de blé entier tamisée*

235 *ml (1 tasse) de farine non blanchie ou à pain tamisée*

4 *gros oeufs (208 ml [7/8 tasse] d'œufs)*

30 *ml (2 c. à soupe) d'eau*

2 *ml (1/2 c. à thé) de sel*

Placez la farine de blé entier, la farine à pain, les oeufs, l'eau et le sel dans le bol du batteur. Installez le bol et le batteur plat. Mettez le batteur à la vitesse 2 et mélangez pendant 30 secondes.

Échangez le batteur plat pour le crochet pétrisseur. Mettez le batteur à la vitesse 2 et pétrissez pendant 2 minutes. Retirez la pâte du bol et pétrissez à la main pendant 1 à 2 minutes. Divisez la pâte en huit avant d'utiliser le rouleau de feuille de pâtes alimentaires.

Suivez les instructions de cuisson.

Donne : 565 g (1 1/4 livres) de pâte.

Pâtes alimentaires de blé entier

4 *gros oeufs (208 ml [7/8 tasse] d'œufs)*

30 *ml (2 c. à soupe) d'eau*

830 *ml (3 1/2 tasses) de farine de blé entier*

2 *ml (1/2 c. à thé) de sel*

Placez les oeufs, l'eau, la farine de blé entier et le sel dans le bol du batteur. Installez le bol et le batteur plat. Mettez le batteur à la vitesse 2 et mélangez pendant 30 secondes.

Échangez le batteur plat pour le crochet pétrisseur. Mettez le batteur à la vitesse 2 et pétrissez pendant 2 minutes. Retirez la pâte du bol et pétrissez à la main pendant 2 minutes. Divisez la pâte en huit avant d'utiliser le rouleau de feuille de pâtes alimentaires.

Suivez les instructions de cuisson.

Donne : 565 g (1 1/4 livres) de pâte.

Pour les meilleurs résultats, utilisez le rouleau (lasagne, ravioli, etc.) et le couteau à fettuccine en préparant ces pâtes alimentaires.

Pâtes alimentaires aux épinards

1 *paquet 285 g (10 oz) d'épinards hachés surgelés, dégelés*

15 *ml (1 c. à soupe) d'eau*

4 *gros oeufs (208 ml [7/8 tasse] d'œufs)*

945 *ml (4 tasses) de farine tout usage tamisée*

Placez les épinards sur une serviette et exprimez l'eau jusqu'à ce que les épinards soient très secs au toucher. Hachez finement les épinards avec un accessoire broyeur, un robot culinaire ou un mélangeur.

Placez les épinards hachés, l'eau, les oeufs et la farine dans le bol du batteur. Installez le bol et le batteur plat. Mettez le batteur à la vitesse 2 et mélangez pendant 30 secondes.

Échangez le batteur plat pour le crochet pétrisseur. Mettez le batteur à la vitesse 2 et pétrissez pendant 2 minutes. Retirez la pâte du bol et pétrissez à la main pendant 1 à 2 minutes. Divisez la pâte en huit avant d'utiliser le rouleau de feuille de pâtes alimentaires.

Suivez les instructions de cuisson.

Donne : 680 g (1 1/2 livres) de pâte.

Garantie sur les accessoires du batteur sur socle KitchenAid®

FRANÇAIS

Durée de la garantie :	KitchenAid paiera pour ce qui suit :	KitchenAid ne paiera pas :
50 États américains, le District de Columbia, Canada, et Puerto Rico : garantie limitée d'un an à partir de la date d'achat.	50 États américains, le District de Columbia, et le Canada : garantie de remplacement sans tracas de votre accessoire du batteur sur socle. Consultez la page suivante pour les détails du remplacement. OU À Puerto Rico : Les pièces de rechange et les frais de main-d'œuvre de réparation pour corriger les problèmes de matériaux et de fabrication. Le service de réparation doit être effectué par un Centre de service autorisé KitchenAid. Pour obtenir le service, suivez les instructions.	A. Les réparations lorsque l'accessoire du batteur sur socle est utilisée à des fins autres qu'une utilisation normale. B. Les dommages découlant d'un accident, d'une altération, d'une mauvaise utilisation, d'abus ou d'utilisation avec des produits non approuvés par KitchenAid. C. Les pièces de rechange ou les frais de main-d'œuvre de réparation de l'accessoire du batteur sur socle lorsque ce dernier est utilisé à l'extérieur du pays d'achat.

RENONCIATION AUX GARANTIES, LIMITES OU RECOURS IMPLICITES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE POSSIBLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À L'EMPLOI POUR TOUTE FIN PARTICULIÈRE, SONT EXCLUES DANS LA MESURE PERMISE PAR LA LOI. TOUTES GARANTIES IMPLICITES QUI POURRAIENT ÊTRE IMPOSÉES PAR LA LOI SE LIMITENT À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE PERMISE PAR LA LOI. CERTAINS ÉTATS ET PROVINCES N'ACCEPTENT PAS D'EXCLUSION OU DE LIMITES QUANT À LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À L'EMPLOI, IL SE PEUT DONC QUE LES LIMITES ET LES EXCLUSIONS PRÉCÉDENTES NE S'APPLIQUENT PAS DANS VOTRE CAS.

SI CE PRODUIT CESSE DE FONCTIONNER TEL QU'INDIQUÉ, LE SEUL RECOURS EXCLUSIF DU CLIENT EST SA RÉPARATION OU SON REMPLACEMENT SELON LES MODALITÉS DE CETTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA N'ASSUMENT AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS. Cette garantie vous donne des droits légaux précis, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

Garantie de remplacement sans tracas - 50 États américains et District de Columbia

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits répond aux normes strictes de KitchenAid que, si votre accessoire du batteur sur socle connaît une défaillance au cours de la première année suivant l'achat, KitchenAid prendra les dispositions nécessaires pour livrer un remplacement identique ou comparable à votre porte sans frais et pour que votre accessoire du batteur sur socle nous soit retourné. Votre remplacement sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si votre accessoire du batteur sur socle KitchenAid® connaît une défaillance au cours

de la première année après l'achat, il vous suffit d'appeler le Centre de satisfaction de la clientèle au numéro sans frais suivant : 1-800-541-6390, du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (heure de l'Est), ou le samedi de 10 h à 17 h. Donnez au consultant votre adresse d'expédition complète (pas de numéro de casier postal).

Lorsque vous recevez l'accessoire du batteur sur socle de remplacement, utilisez le carton et le matériel d'emballage pour emballer l'accessoire du batteur sur socle d'origine. Dans le carton, veuillez inclure votre nom et votre adresse sur une feuille de papier avec une copie de la preuve d'achat (facture, feuillet de carte de crédit, etc.).

Garantie de remplacement sans tracas - Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits répond aux normes strictes de KitchenAid que, si votre accessoire du batteur sur socle connaît une défaillance au cours de la première année suivant l'achat, KitchenAid Canada remplacera votre accessoire du batteur sur socle par un produit de remplacement identique ou comparable. Votre appareil de remplacement sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si l'accessoire du batteur sur socle KitchenAid® connaît une défaillance au cours de la première année après l'achat, apportez votre appareil ou expédiez-le contre remboursement à un centre de service autorisé de KitchenAid Canada.

Dans le carton, veuillez inclure votre nom et votre adresse complète d'expédition en plus d'une copie de la preuve d'achat (facture, feuillet de carte de crédit, etc.). Nous couvrons les frais d'expéditions pour l'envoi de votre accessoire du batteur sur socle de remplacement ainsi que l'assurance. Si vous êtes incapable d'obtenir un service satisfaisant de cette manière, veuillez appeler le numéro sans frais du Centre pour l'eXpérience de la clientèle au 1-800-807-6777. Ou écrivez-nous à l'adresse suivante :

Centre pour l'eXpérience de la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Comment obtenir le service de garantie à Puerto Rico

Votre accessoire du batteur sur socle KitchenAid® est couvert par une garantie limitée d'un an à partir de la date d'achat. KitchenAid paiera les pièces de rechange et les frais de main d'œuvre de réparation pour corriger les problèmes de matériaux et de main d'œuvre. Le service de réparation doit être effectué par un Centre de service autorisé KitchenAid.

Apportez votre accessoire du batteur sur socle ou expédiez-le à un centre de service

autorisé KitchenAid. Nous couvrons les frais d'expéditions et les assurances. Nous couvrons les frais d'expéditions pour le retour de votre accessoire du batteur sur socle réparé ainsi que l'assurance. Si vous êtes incapable d'obtenir un service satisfaisant de cette manière, veuillez appeler le numéro sans frais de 1-800-541-6390 pour connaître l'emplacement d'un centre de service près de chez vous.

Comment obtenir le service après la fin de la garantie - tous les endroits

Pour obtenir des renseignements sur le service offert dans les 50 États américains, le District de Columbia, et Puerto Rico, appelez le numéro sans frais 1-800-541-6390.

Ou écrivez à l'adresse suivante :
Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Ou contactez un Centre de service autorisé près de chez vous.

Pour obtenir des renseignements sur le service offert au Canada, appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

Ou écrivez à l'adresse suivante :
Centre pour l'eXpérience de la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Comment obtenir le service à l'extérieur de ces endroits

Consultez votre détaillant local KitchenAid ou le magasin où vous avez acheté l'accessoire du batteur sur socle pour obtenir de l'information sur le service.

Pour obtenir des renseignements sur le service offert au Mexique,

Appelez le numéro sans frais
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Ou

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Comment commander des accessoires et des pièces de rechange

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour l'accessoire du batteur sur socle depuis l'un des 50 États américains, du District de Columbia et de Puerto Rico, composez le numéro sans frais 1-800-541-6390 du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h (heure de l'Est), ou le samedi, de 10 h à 17 h.

Ou écrivez à l'adresse suivante :
Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Comment commander des accessoires ou des pièces de rechange pour votre accessoire du batteur sur socle au Canada, appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

Ou écrivez à l'adresse suivante :
Centre pour l'eXpérience de la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Comment commander des accessoires ou des pièces de rechange pour votre accessoire du batteur sur socle au Mexique, appelez le numéro sans frais 01-800-024-17-17 (JV Distribuciones)

Ou

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Índice

INTRODUCCIÓN

Comprobante de compra.....	Reverso de la portada
Aviso de seguridad del aditamento para batidora con base	28
Salvaguardas importantes	29

CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONAMIENTO

Características del rodillo laminador de pasta y del cortador de pasta	30
Cómo armar el rodillo laminador de pasta y los cortadores de pasta	31
Consejos para lograr una pasta perfecta	32
Ajustes sugeridos del rodillo	32
Cómo utilizar el rodillo laminador de pasta y los cortadores de pasta	33

CUIDADO Y LIMPIEZA

Cómo limpiar el rodillo laminador de pasta y los cortadores de pasta	34
Mantenimiento	34

RECETAS PARA PREPARAR PASTA

Preparación de la pasta	35
Pasta sencilla a base de huevo	35
Pasta de sémola a base de huevo	35
Pasta de trigo ligera	36
Pasta de trigo integral	36
Pasta a base de espinaca	36

INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía del aditamento para batidora con base KitchenAid®	37
Garantía de reposición sin problemas –	
En los 50 estados de los Estados Unidos y el Distrito de Columbia	38
Garantía de reposición sin problemas – Canadá	38
Cómo obtener servicio de la garantía en Puerto Rico	39
Cómo obtener servicio después de que finalice la garantía – Todas las ubicaciones	39
Cómo obtener servicio fuera de estas ubicaciones	39
Cómo ordenar accesorios y reemplazos	40

Aviso de seguridad del aditamento para batidora con base

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 advertencia 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.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse del riesgo de una descarga eléctrica, no introduzca la batidora en el agua u otros líquidos.
3. Es necesaria la supervisión estricta cuando éste u otro aparato sea utilizado por un niño o si hay niños alrededor.
4. Desconecte la batidora de la corriente eléctrica cuando no esté en uso, antes de colocarle o retirarle componentes y antes de limpiarla.
5. Evite tocar las partes que estén en movimiento. Aleje los dedos de la abertura de descarga.
6. No utilice la batidora con algún cable o enchufe dañado o después de que la batidora no haya funcionado correctamente, o se haya caído al suelo o esté dañada de alguna forma. Devuelva la batidora al Centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de aditamentos no recomendados o que no sean de KitchenAid puede provocar un incendio, descarga eléctrica o lesión.
8. No utilice la batidora en exteriores.
9. No deje colgando el cable fuera del filo de la mesa o mostrador.
10. No permita que el cable toque alguna superficie caliente, como la estufa.
11. Este producto se diseñó para uso doméstico exclusivamente.
12. Asimismo, consulte las Salvaguardas importantes, incluidas en el folleto de Instrucciones y recetas de la batidora con base.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Características del rodillo laminador de pasta y del cortador de pasta



Rodillo laminador de pasta – La perilla de ajuste le permite cambiar la separación entre los rodillos para amasar y laminar la pasta al grosor deseado.



Cortador de espagueti – Corta las láminas de pasta en forma de espagueti y linguini delgado.



Cepillo de limpieza – Úselo para retirar la masa seca después del uso.

NOTA: Nunca lave o sumerja los aditamentos en el agua u otros líquidos. Nunca los lave en el lavavajillas.

NOTA: Estos aditamentos se diseñaron para utilizarse con masa para pasta exclusivamente. No corte ni lamine otro material o alimento con este aparato.

NOTA: Cuando utilice la máquina, no se ponga corbatas, bufandas o collares largos; recójase el cabello con un broche.

Su compra puede incluir uno de los siguientes artículos:

KPRA incluye rodillo laminador de pasta, cortador de tallarines y cortador de espagueti

KPCA incluye cortador de cabello de ángel y cortador de fideo grueso

KFETPRA incluye rodillo laminador de pasta y cortador de tallarines

KSPAPRA incluye rodillo laminador de pasta y cortador de espagueti

KPEX incluye rodillo laminador de pasta, cortador de tallarines y cortador de espagueti (KPRA); cortador de cabello de ángel y cortador de fideo grueso (KPCA); y máquina de ravioles (KRAV)*

KPSA sólo incluye el rodillo para hacer láminas

* Las instrucciones de la máquina de ravioles no están incluidas en este instructivo de uso y cuidados.



Cortador de cabello de ángel – Corta las láminas de pasta en fino cabello de ángel.



Cortador de tallarines – Corta las láminas de pasta del ancho de los tallarines.

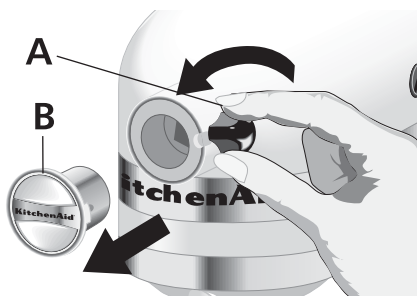


Cortador de fideo grueso – Corta las láminas de pasta en forma de fideos gruesos.

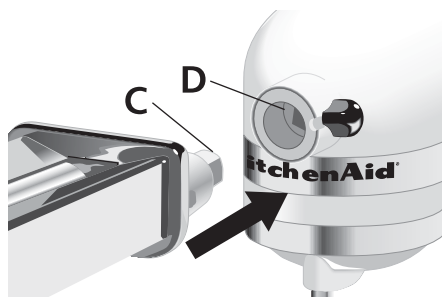
Cómo armar el rodillo laminador de pasta y los cortadores de pasta

Para colocar: Retire la etiqueta “No lo sumerja en el agua”, antes de utilizarse.

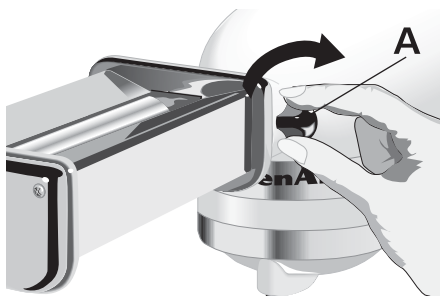
1. APAGUE la batidora.
2. Desconecte la batidora con base.
3. Según el tipo de receptáculo para accesorios que tenga, balancee hacia arriba la cubierta articulada o bien afloje la perilla para aditamentos (A) girándola a la derecha, y retire el tapón del receptáculo para aditamentos (B).



4. Seleccione el aditamento: rodillo laminador de pasta o cortador de pasta. Introduzca la punta con forma cuadrada (C) dentro del receptáculo para aditamentos (D) de la batidora; asegúrese que ambas piezas embonen perfectamente. Gire el aditamento hacia adelante y hacia atrás en caso de ser necesario para lograr que embonen. Cuando el aditamento se encuentre en su posición adecuada, la punta con forma cuadrada se ajustará en la ranura del borde del receptáculo.



5. Apriete la perilla del accesorio (A) hasta que el rodillo laminador de pasta o el cortador de pasta esté completamente asegurado en la batidora. Por favor consulte las Instrucciones generales en las instrucciones y el libro de recetas de la batidora con base.



Consejos para lograr una pasta perfecta

- Una buena masa para pasta es firme y dura al tacto, pero es maleable. Nunca debe pegarse a sus dedos o desmoronarse y deshacerse. Muchos factores, como la humedad, la marca de la harina utilizada y el tamaño de los huevos pueden afectar la consistencia de la masa. Para comprobar que la consistencia de la masa sea correcta, pellizque una pequeña cantidad de masa después de mezclarla con el aspa plana. Si la masa permanece unida sin pegársele a los dedos, debe funcionar correctamente. Probablemente necesitará agregar una pequeña cantidad de harina o agua para obtener la consistencia correcta de la masa.
- Divida las láminas de la pasta laminada por la mitad o en tres partes antes de cortarla para obtener tallarines, espagueti o linguini fino, ya que se alargan bastante y se complica su manejo.
- Es posible que tenga que hacer alguna separación manual cuando corte masa a base de trigo o espinaca con el cortador de tallarines o espagueti. Los pequeños fragmentos de la fibra del trigo y la espinaca resultan difíciles de cortar.

⚠ 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.

- Se pueden cocinar las pastas justo después de cortarlas. Las pastas pueden secarse o congelarse para utilizarse posteriormente. Para secarlas, coloque las tiras de pasta en una sola capa sobre una toalla o bastidor para secar, y déjelas secar al aire durante no más de una hora. Guarde la pasta seca en un recipiente hermético, en el refrigerador. Para congelar, deje secar la pasta al aire durante no más de una hora y congélela en un recipiente hermético. No es necesario separar las hebras de la pasta antes de congelarlas, sólo espolvoree harina y déles forma de “nidos”.



Ajustes sugeridos del rodillo

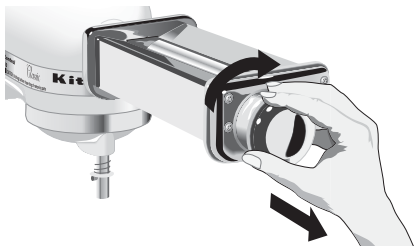
Ajuste del rodillo	Usos
1 ó 2	Amasado y adelgazado de la masa
3	Fideo grueso
4	Fideo a base de huevo
4 ó 5	Láminas de lasaña, tallarines, espagueti y ravioles
6 ó 7	Tortellini, tallarines delgados y linguini fino
7 ó 8	Pasta muy delgada en forma de “cabello de ángel”/ capellini o linguini muy fino

Cómo utilizar el rodillo laminador de pasta y los cortadores de pasta

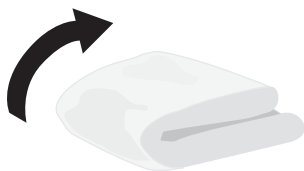
1. Prepare la masa para pasta (ver "Consejos para lograr una pasta perfecta"). Corte la masa en partes de aproximadamente $\frac{3}{8}$ " (1 cm) de grosor. Aplane ligeramente cada pieza.



2. Tire de la perilla de ajuste del rodillo laminador de pasta y gírela de manera que marque el nivel 1 en la separación entre los rodillos. Suelte la perilla, de manera que el pasador del rodillo engrane con la abertura que está en el dorso de la perilla, permitiendo que ésta quede ajustada y nivelada con el alojamiento del rodillo.



3. Encienda la batidora a una velocidad de 2 ó 4. Haga pasar la pieza de masa aplanada entre los rodillos. Doble la masa a la mitad y hágala pasar por los rodillos nuevamente. Repita varias veces el proceso de envolver y amasar, hasta que la masa esté suave y flexible y cubra el ancho del rodillo. Espolvoree un poco de harina a la pasta mientras pasa por el rodillo y el cortador para facilitar su secado y separación. Amase y doble cada pieza de masa de la misma manera.



4. Mueva la perilla de ajuste al nivel 2. Pase la masa por los rodillos para un mayor aplanado. Cambie al nivel 3 y pase la masa por los rodillos nuevamente. Siga aumentando el nivel de ajuste de los rodillos hasta que se obtenga el grosor de la pasta deseado. Consulte "Ajustes sugeridos del rodillo" para determinar el espesor adecuado para cada tipo de pasta. No envuelva la masa en la velocidad 2 o superior.



5. Para elaborar fideo de cabello de ángel o fideo grueso a base de huevo, cambie el rodillo laminador de pasta por el aditamento cortador de pasta. Introduzca las láminas aplanadas de masa al cortador. La pasta cortada puede utilizarse inmediatamente o congelarse o secarse para utilizarse posteriormente. Consulte "Consejos para lograr una pasta perfecta" para obtener más información sobre cómo congelar y secar.



NOTA: Después de terminar de utilizar su rodillo laminador de pasta y sus aditamentos cortadores de pasta, vuelva a colocar la cubierta del eje y asegure la perilla del aditamento.

Cómo limpiar el rodillo laminador de pasta y los cortadores de pasta

Para limpiar el rodillo laminador de pasta y los aditamentos cortadores de pasta, deje que las partes se sequen con el aire y después retire los residuos de masa seca utilizando el cepillo limpiador. Si no puede retirar la masa seca, intente dar ligeros golpecitos con la mano al aditamento. Puede utilizar un palillo dental en caso de ser necesario. Nunca utilice un cuchillo u otro objeto filoso para retirar el exceso de masa. Pula con un paño suave y seco y guarde las piezas del aditamento en un lugar seco a temperatura ambiente.

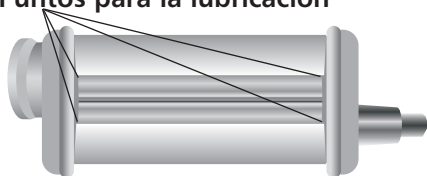
NOTA: Nunca lave o sumerja los aditamentos en el agua u otros líquidos. Nunca los lave en el lavavajillas.

NOTA: Nunca pase una toalla secadora u otro paño por los rodillos para limpiarlos. No introduzca objetos como cuchillos, destornilladores, etc., para limpiar el aparato.

Mantenimiento

Limpie adecuadamente después del uso como se describe anteriormente. Le recomendamos utilizar un aceite mineral ligero para lubricar periódicamente los engranajes. Coloque una gota de aceite mineral en cada una de las esquinas de los rodillos y cortadores para lubricar los engranajes (en 4 puntos). Esto puede realizarse una vez al año o después de 50 usos.

Puntos para la lubricación



Preparación de la pasta

Añada 2 cucharadas cafeteras (10 ml) de sal y 1 cucharada sopera (15 ml) de aceite (opcional) a seis cuartos (5,7 L) 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 parejo. Escúrrala en un colador.

Pasta seca – 7 minutos

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

⚠ 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.

Pasta sencilla a base de huevo

- 4 *huevos grandes*
($\frac{7}{8}$ de taza [208 ml] de huevos)
- 1 *cucharada sopera*
(15 ml) de agua
- $3\frac{1}{2}$ *tazas (830 ml) de harina cernida multiusos*
- $\frac{1}{2}$ *cucharada cafetera*
(2 ml) de sal

Coloque los huevos, el agua, la harina y la sal en el tazón de la batidora. Coloque las espas planas y el tazón. Encienda a una velocidad de 2 y mezcle durante 30 segundos.

Cambie las espas de la batidora por el gancho amasador. Encienda a una velocidad de 2 y amase durante 2 minutos. Saque la masa del tazón y amásela a mano de 1 a 2 minutos. Déjela reposar durante 20 minutos. Divida la masa en 4 partes antes de procesarla con el Rodillo laminador de pasta.

Siga las instrucciones en “Preparación de la pasta”.

Se obtiene: $1\frac{1}{4}$ libras (565 g) de masa.

Pasta de sémola a base de huevo

- 4 *huevos grandes*
($\frac{7}{8}$ de taza [208 ml] de huevos)
- 2 *cucharadas soperas*
(30 ml) de agua
- 1 *cucharada sopera*
(15 ml) de aceite
- $3\frac{1}{3}$ *tazas (790 ml) de harina de sémola*
- $\frac{1}{2}$ *cucharada cafetera*
(2 ml) de sal

Coloque los huevos, el agua, la harina y la sal en el tazón de la batidora. Coloque las espas planas y el tazón. Encienda a una velocidad de 2 y mezcle durante 30 segundos.

Cambie las espas de la batidora por el gancho amasador. Encienda a una velocidad de 2 y amase durante 2 minutos. Saque la masa del tazón y amásela a mano de 1 a 2 minutos. Divida la masa en ocho partes antes de procesarla con el Rodillo laminador de pasta.

Siga las instrucciones en “Preparación de la pasta”.

Se obtiene: $1\frac{1}{4}$ libras (565 g) de masa.

(Esta receta no está destinada para utilizarse con otros elaboradores de pasta KitchenAid modelos SNFGA y SNPA).

Para mejores resultados utilice el rodillo (lasaña, raviolos, etc.) y el cortador de tallarines al preparar esta pasta.

Pasta de trigo ligera

- 2¹/₂ tazas (590 ml) de harina entera de trigo cernida
- 1 taza (235 ml) de pan molido o harina cruda
- 4 huevos grandes (7¹/₈ de taza [208 ml] de huevos)
- 2 cucharadas soperas (30 ml) de agua
- 1¹/₂ cucharada cafetera (2 ml) de sal

Coloque la harina entera de trigo, el pan molido, los huevos, el agua y la sal en el tazón de la batidora. Coloque las aspas planas y el tazón. Encienda a una velocidad de 2 y mezcle durante 30 segundos.

Cambie las aspas de la batidora por el gancho amasador. Encienda a una velocidad de 2 y amase durante 2 minutos. Saque la masa del tazón y amásela a mano de 1 a 2 minutos. Divida la masa en ocho partes antes de procesarla con el Rodillo laminador de pasta.

Siga las instrucciones en "Preparación de la pasta".

Se obtiene: 1¹/₄ libras (565 g) de masa.

Pasta de trigo integral

- 4 huevos grandes (7¹/₈ de taza [208 ml] de huevos)
- 2 cucharadas soperas (30 ml) de agua
- 3¹/₂ tazas (830 ml) de harina de trigo entera
- 1¹/₂ cucharada cafetera (2 ml) de sal

Coloque los huevos, el agua, la harina de trigo entera y la sal en el tazón de la batidora. Coloque las aspas planas y el tazón. Encienda a una velocidad de 2 y mezcle durante 30 segundos.

Cambie las aspas de la batidora por el gancho amasador. Encienda a una velocidad de 2 y amase durante 2 minutos. Saque la masa del tazón y amásela a mano durante 2 minutos. Divida la masa en ocho partes antes de procesarla con el rodillo laminador de pasta.

Siga las instrucciones en "Preparación de la pasta".

Se obtiene: 1¹/₄ libras (565 g) de masa.

Para mejores resultados utilice el rodillo (lasaña, raviolos, etc.) y el cortador de tallarines al preparar esta pasta.

Pasta a base de espinaca

- 1 paquete de 10 oz (285 g) de espinaca picada y descongelada
- 1 cucharada sopera (15 ml) de agua
- 4 huevos grandes (7¹/₈ de taza [208 ml] de huevos)
- 4 tazas (945 ml) de harina cernida multiusos

Envuelva la espinaca en una toalla y exprímale toda el agua hasta que la espinaca se sienta completamente seca. Pique finamente la espinaca utilizando un molinillo de alimentos, procesador de alimentos o licuadora.

Coloque la espinaca picada, el agua, los huevos y la harina en el tazón de la batidora. Coloque las aspas planas y el tazón. Encienda a una velocidad de 2 y mezcle durante 30 segundos.

Cambie las aspas de la batidora por el gancho amasador. Encienda a una velocidad de 2 y amase durante 2 minutos. Saque la masa del tazón y amásela a mano de 1 a 2 minutos. Divida la masa en ocho partes antes de procesarla con el rodillo laminador de pasta.

Siga las instrucciones en "Preparación de la pasta".

Se obtiene: 1¹/₂ libras (680 g) de masa.

Garantía del aditamento para batidora con base KitchenAid®

Duración de la garantía:	KitchenAid le pagará:	KitchenAid no le pagará:
En los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Canadá y Puerto Rico: Un año de garantía limitada a partir de la fecha de compra.	En los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Canadá: Reposición sin problemas del aditamento de batidora con base. Lea las páginas siguientes para obtener detalles sobre cómo obtener una reposición. O En Puerto Rico: Las piezas de repuesto y los costos de la reparación para corregir defectos en los materiales y la mano de obra. Un Centro de servicio autorizado de KitchenAid debe proporcionar el servicio. Para obtener el servicio, siga las instrucciones en las páginas siguientes.	A. Las reparaciones cuando el aditamento para batidora con base se utiliza en forma distinta al uso normal doméstico de una familia. B. Los daños que resulten de un accidente, alteración, uso inapropiado o abuso con productos no aprobados por KitchenAid. C. Por piezas de repuesto o costos de reparación del Aditamento para batidora con base al utilizarlo fuera del país de compra.

LIBERACIÓN DE RESPONSABILIDAD POR GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS EN LA MEDIDA DE LO POSIBLE LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO, SE EXCLUYEN EN LA MEDIDA DE LO QUE PERMITE LA LEY. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUE LA LEY PUDIERA IMPONER SE LIMITARÁ A UN AÑO, O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LA LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LIMITACIONES O EXCLUSIONES SOBRE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O CAPACIDAD, DE MODO QUE ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES MENCIONADAS ARRIBA NO SEAN APLICABLES EN SU CASO.

SI EL PRODUCTO NO FUNCIONA DE ACUERDO A LA GARANTÍA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ LA REPARACIÓN O LA REPOSICIÓN DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS IMPREVISTOS O RESULTANTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y además puede tener otros derechos que varían de estado a estado o de provincia a provincia.

Garantía de reposición sin problemas – En los 50 estados de los Estados Unidos y el Distrito de Columbia

Tenemos tanta confianza de que la calidad de nuestros productos cumple con los exigentes estándares de KitchenAid que, si su aditamento para batidora con base deja de funcionar dentro del primer año después de la compra, KitchenAid se encargará de entregarle sin cargo un artículo igual o comparable en su domicilio, y se encargará de que usted nos devuelva su aditamento para batidora con base original. Su unidad de reposición también estará protegida por nuestra garantía limitada por un año. Por favor siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su aditamento para batidora con base KitchenAid® se descompusiera dentro del primer año a partir de la fecha de compra, sencillamente hable con nuestro Centro de satisfacción al cliente sin cargo al 1-800-541-6390 de lunes a viernes, de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este), o en sábado, de 10 a.m. a 5 p.m. Proporcione al agente su dirección de envío completa. (No números de apartados postales, por favor).

Cuando reciba su aditamento para batidora con base de reemplazo, utilice la caja y los materiales de empaque para empacar su aditamento para batidora con base original. En la caja de cartón incluya su nombre y dirección en una hoja de papel junto con una copia de la prueba de compra (recibo de la caja registradora, recibo de tarjeta de crédito, etc.).

Garantía de reposición sin problemas – Canadá

Tenemos tanta confianza de que la calidad de nuestros productos cumple con los exigentes estándares de la marca KitchenAid que, si su aditamento para batidora con base deja de funcionar dentro del primer año después de la compra, KitchenAid Canadá sustituirá su aditamento para batidora con base con un artículo igual o comparable. Su unidad de reposición también estará protegida por nuestra garantía limitada por un año. Por favor siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

En caso de que su aditamento para batidora con base KitchenAid® falle durante el primer año de su compra, llévelo o envíelo a un Centro de servicio autorizado KitchenAid Canada. En la caja de cartón incluya su nombre y dirección en una hoja de papel junto con una copia de la prueba de compra (recibo de la caja registradora, recibo de tarjeta de crédito, etc.). Su aditamento para batidora con base se le devolverá con franqueo y seguro pagados. Si no obtiene un servicio al cliente satisfactorio de esta manera, llame sin cargo a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al 1-800-807-6777. O escríbanos a:

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Cómo obtener servicio de la garantía en Puerto Rico

Su aditamento para batidora con base KitchenAid® está protegido por una garantía limitada por un año a partir de la fecha de compra. KitchenAid pagará por las piezas de repuesto y el costo del trabajo para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. Un Centro de servicio autorizado de KitchenAid debe proporcionar el servicio.

Lleve el aditamento para batidora con base o envíelo con franqueo prepagado y con seguro de envío a un Centro de servicio autorizado KitchenAid. Su aditamento para batidora con base se le devolverá con franqueo y seguro pagados. Si no puede obtener un servicio al cliente satisfactorio de esta manera, llame sin cargo al 1-800-541-6390 para localizar el Centro de Servicio más cercano a usted.

Cómo obtener servicio después de que finalice la garantía – Todas las ubicaciones

Para información de servicio en los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito Columbia y Puerto Rico, llame sin cargo al 1-800-541-6390.

O escriba a:

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

O comuníquese con un Centro de Servicio Autorizado cerca de usted.

Para información de servicio en Canadá,

llame sin cargo al 1-800-807-6777.

O escriba a:

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Cómo obtener servicio fuera de estas ubicaciones

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde adquirió el Aditamento para batidora con base para que le proporcionen información sobre cómo obtener servicio.

Para información de servicio en México,

llame sin cargo al
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

O

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Cómo obtener accesorios y piezas de repuesto

Para obtener accesorios o piezas de repuesto para su Aditamento para batidora con base en los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico,

llame sin cargo al 1-800-541-6390 de lunes a viernes, de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este), o en sábado, de 10 a.m. a 5 p.m.

O escriba a:

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

Para ordenar accesorios o piezas de repuesto para su Aditamento para batidora con base en Canadá,

llame sin cargo al 1-800-807-6777.

O escriba a:

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Para ordenar accesorios o piezas de repuesto para su Aditamento para batidora con base en México,

llame sin cargo al

01-800-024-17-17 (JV Distribuciones)

O

01-800-902-31-00 (Industrias Birtman)

® Registered trademark/Marque déposée/Marca registrada KitchenAid, U.S.A.

™ Trademark/Marque de commerce/Marca de comercio de KitchenAid, U.S.A.

KitchenAid Canada licensee in Canada/Emploi licencié par KitchenAid Canada au Canada/
Usada en Canadá bajo licencia de KitchenAid Canada.

©2009. All rights reserved. Tous droits réservés. Todos los derechos reservados.

