

5KSMPra, 5KSMPSA



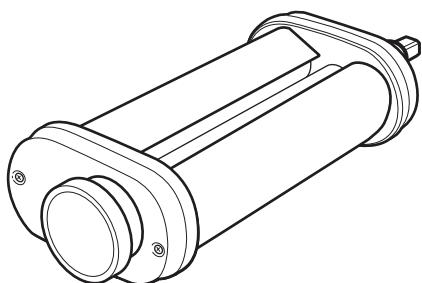
**KitchenAid**

# SOMMARIO

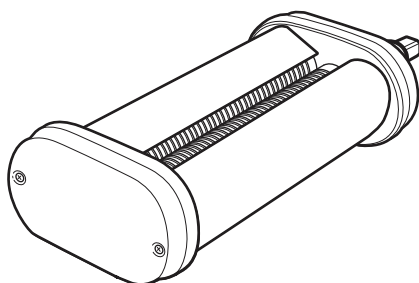
<b>COMPONENTI E FUNZIONI</b> .....	48
<b>SICUREZZA PER IL RULLO PER LA PASTA E GLI ACCESSORI PER TAGLIARE</b>	
Precauzioni importanti.....	49
Smaltimento dell'apparecchiatura elettrica.....	51
<b>USO DEL RULLO PER LA PASTA E DEGLI ACCESSORI PER TAGLIARE</b>	
Tabella con le impostazioni di velocità.....	52
Tabella con le impostazioni per i rulli.....	52
Installazione del rullo per la pasta e degli accessori per tagliare.....	53
Preparazione della pasta.....	54
Smontaggio del rullo per la pasta e degli accessori per tagliare.....	55
<b>RICETTE</b>	
Cuocere la pasta.....	56
Pasta all'uovo base.....	57
<b>MANUTENZIONE E PULIZIA</b> .....	57
<b>RISOLUZIONE DEI PROBLEMI</b> .....	59
<b>GARANZIA E ASSISTENZA</b> .....	60

# COMPONENTI E FUNZIONI

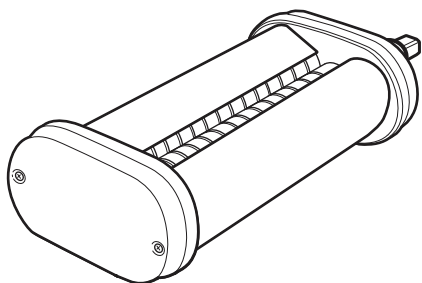
## COMPONENTI E ACCESSORI



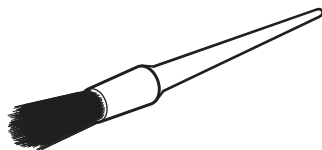
**Rullo per la pasta**



**Accessorio per tagliare gli spaghetti**



**Accessorio per tagliare le fettucine**



**Spazzola per la pulizia**

## TABELLA RELATIVA A MODELLO/RULLO PER LA PASTA

Utilizzare questa tabella per individuare velocemente quali sfogliatrici e/o accessori per tagliare sono in dotazione al prodotto KitchenAid.

N. MODELLO	ACCESSORI IN DOTAZIONE
5KSMPPRA	Rullo per la pasta, accessorio per tagliare gli spaghetti, accessorio per tagliare le fettucine
5KSMPSA	Rullo per la pasta

# SICUREZZA PER IL RULLO PER LA PASTA E GLI ACCESSORI PER TAGLIARE

## La sicurezza personale e altrui è estremamente importante.

In questo manuale e sull'apparecchio stesso sono riportati molti messaggi importanti sulla sicurezza. Leggere e osservare tutte le istruzioni contenute nei messaggi sulla sicurezza.



Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Segnala potenziali pericoli per l'incolumità personale e altrui.

Tutti i messaggi sulla sicurezza sono segnalati dal simbolo di avvertimento e dal termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA". Questi termini indicano quanto segue:

 **PERICOLO**

Se non si osservano immediatamente le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

 **AVVERTENZA**

Se non si osservano le istruzioni di sicurezza, si corre il rischio di subire lesioni gravi o mortali.

Tutte le norme di sicurezza segnalano il potenziale rischio, indicano come ridurre la possibilità di lesioni e illustrano le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

ITALIANO

## PRECAUZIONI IMPORTANTI

**Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è consigliabile seguire le precauzioni di sicurezza essenziali, comprese quelle elencate di seguito.**

1. Leggere tutte le istruzioni. L'utilizzo improprio dell'apparecchio può provocare lesioni alle persone.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua né in altri liquidi.
3. Se non viene utilizzato e prima di montare o smontare le parti o effettuare la pulizia, il robot da cucina deve essere scollegato dalla presa di corrente.
4. Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliati o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono a conoscenza dei pericoli che può comportare. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati da adulti.

## SICUREZZA PER IL RULLO PER LA PASTA E GLI ACCESSORI PER TAGLIARE

5. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone, inclusi bambini, con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, a meno che non siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio in condizioni di sicurezza e comprendano i pericoli che può comportare.
6. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte dei bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
7. Non toccare le parti in movimento. Tenere le dita lontano dall'apertura di fuoriuscita.
8. Non mettere in funzione il robot da cucina se il cavo o la spina sono danneggiati, dopo eventuali anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Portare il robot da cucina al centro assistenza autorizzato più vicino per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni elettriche o meccaniche.
9. L'uso di accessori non consigliati o venduti da KitchenAid può essere causa di incendi, scosse elettriche o lesioni.
10. Non utilizzare il robot da cucina all'aperto.
11. Non far passare il cavo di alimentazione del robot da cucina sullo spigolo di tavoli o ripiani.
12. Non far toccare il cavo del robot da cucina con superfici calde, incluso il fornello.
13. Questo prodotto è destinato esclusivamente ad uso domestico.


# SICUREZZA PER IL RULLO PER LA PASTA E GLI ACCESSORI PER TAGLIARE

14. Vedere anche le “Precauzioni importanti” incluse nel manuale di istruzioni del robot da cucina.
15. Questo apparecchio deve essere utilizzato in un contesto domestico o per applicazioni simili, ad esempio:
  - cucine di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
  - fattorie;
  - hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale (uso diretto da parte degli ospiti);
  - bed and breakfast.

## CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

### SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA ELETTRICA

#### Smaltimento del materiale da imballo


Il materiale da imballo è contrassegnato dal simbolo  ed è 100% riciclabile. Di conseguenza, le varie parti dell'imballaggio devono essere smaltite responsabilmente e in conformità alle normative locali che regolano lo smaltimento dei rifiuti.

#### Smaltimento del prodotto

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/EU relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

- Il corretto smaltimento del presente prodotto contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana associate alla gestione errata dello smaltimento dello stesso.



- Il simbolo  riportato sul prodotto o sulla documentazione in dotazione indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso il centro di raccolta preposto al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Per informazioni più dettagliate su trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, è possibile contattare l'ufficio locale di competenza, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

# USO DEL RULLO PER LA PASTA E DEGLI ACCESSORI PER TAGLIARE

TABELLA CON LE IMPOSTAZIONI DI VELOCITÀ

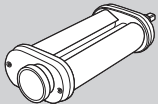
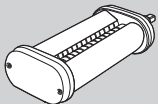
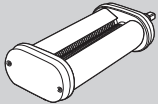
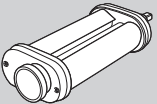
ACCESSORIO	VELOCITÀ	LARGHEZZA PASTA	USI CONSIGLIATI
<b>RULLO PER LA PASTA</b> 	2	fino a 140 mm	Consultare la "Tabella con le impostazioni per i rulli"
<b>ACCESSORIO PER TAGLIARE LE FETTUCCINE</b> 	5	6,5 mm	Tagliolini all'uovo Fettuccine
<b>ACCESSORIO PER TAGLIARE GLI SPAGHETTI</b> 	7	2 mm	Spaghetti Fettuccine sottili Linguine

TABELLA CON LE IMPOSTAZIONI PER I RULLI

ACCESSORIO	IMPOSTAZIONE DEL RULLO	USI CONSIGLIATI
<b>RULLO PER LA PASTA</b> 	1 o 2	Impastare e assottigliare l'impasto
	3	Pasta spessa tipo "kluski"
	4	Tagliolini all'uovo
	4 o 5	Pasta per lasagna, fettuccine, spaghetti e ravioli
	6 o 7	Tortellini, fettuccine sottili e linguine
	7 o 8	Pasta sottilissima tipo capelli d'angelo/capellini o linguine sottilissime

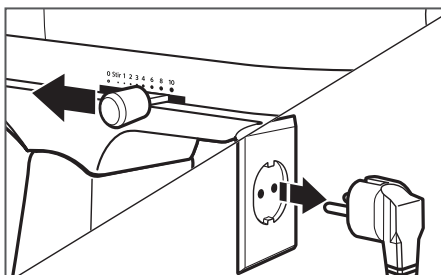
# USO DEL RULLO PER LA PASTA E DEGLI ACCESSORI PER TAGLIARE

## INSTALLAZIONE DEL RULLO PER LA PASTA E DEGLI ACCESSORI PER TAGLIARE

### Preliminari al primo utilizzo

Per evitare danni, non lavare né immergere gli accessori in acqua o in altri liquidi. Non lavare in lavastoviglie.

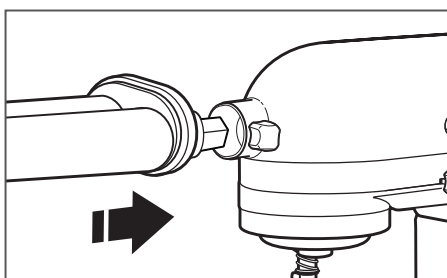
**NOTA:** questi accessori sono utilizzabili solo con l'impasto per la pasta. Per evitare di danneggiare il rullo per la pasta e gli accessori per tagliare, non tagliare né arrotolare impasti diversi da quello per pasta.



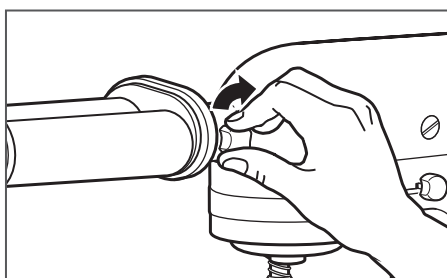
- 1 Spegnere il robot da cucina e scollegarlo dalla rete elettrica.



- 2 Per i robot da cucina con coperchio dell'attacco per accessori a cerniera: per aprire, sollevare verso l'alto.  
Per i robot da cucina con coperchio dell'attacco per accessori rimovibile: per rimuovere il coperchio dell'attacco per accessori, ruotare la manopola di sicurezza per accessori in senso antiorario.



- 3 Inserire l'alloggiamento dell'albero dell'accessorio nell'attacco per accessori, assicurandosi che l'albero motore sia ben inserito nell'incavo quadrato dell'attacco. Se necessario, ruotare il rullo per la pasta o l'accessorio per tagliare avanti e indietro. Quando il perno nell'alloggiamento dell'accessorio è nella posizione corretta, entra perfettamente nella dentellatura sul bordo dell'attacco.



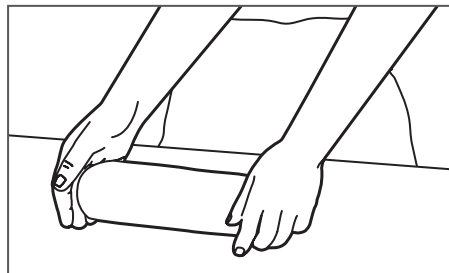
- 4 Stringere la manopola dell'attacco per accessori del robot da cucina finché l'accessorio non è completamente fissato al robot da cucina.



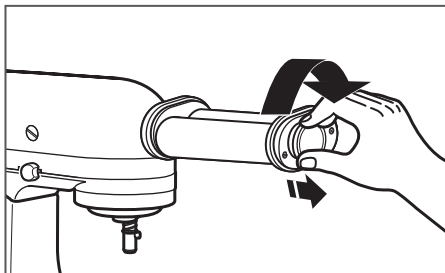
# USO DEL RULLO PER LA PASTA E DEGLI ACCESSORI PER TAGLIARE

## PREPARAZIONE DELLA PASTA

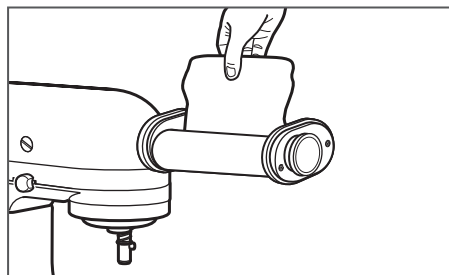
**IMPORTANTE:** quando si utilizzano il rullo per la pasta e gli accessori per tagliare, non indossare cravatte, sciarpe, indumenti larghi o collane e tenere i capelli legati.



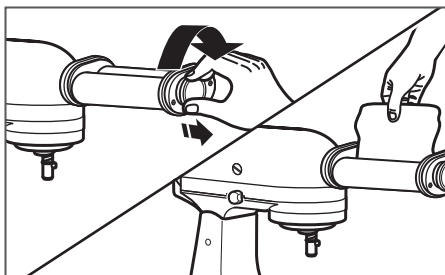
- 1** Preparare l'impasto per pasta (vedere la sezione "Ricette").  
Tagliare l'impasto in parti di dimensioni idonee al rullo per la pasta.



- 2** Estrarre la manopola di regolazione del rullo e posizionarla sull'impostazione 1. Rilasciare la manopola e accertarsi che il perno nell'alloggiamento del rullo sia inserito nell'apertura sul retro della manopola di regolazione, per consentire alla manopola di aderire all'alloggiamento del rullo.

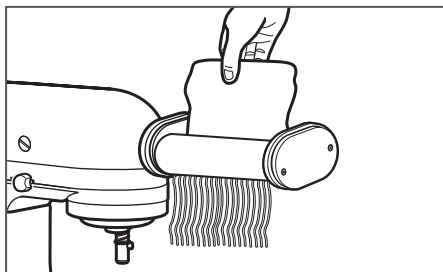


- 3** Impostare il robot da cucina sulla velocità 2. Inserire un pezzo d'impasto assottigliato nei rulli e impastarlo. Ripiegare l'impasto a metà e passarlo di nuovo nei rulli. Ripetere l'operazione finché l'impasto non diventa omogeneo e malleabile e finché non viene coperta la larghezza del rullo. Mentre la pasta viene arrotolata e tagliata, cospargerla con un po' di farina per favorirne l'essiccazione e la separazione.



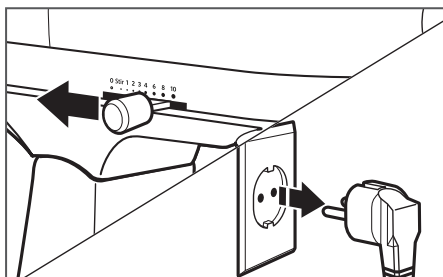
- 4** Inserire l'impasto nei rulli per assottigliarlo ulteriormente. Selezionare l'impostazione 3 del rullo e ripetere la procedura di stesura. Continuare a incrementare l'impostazione dei rulli finché non si raggiunge lo spessore desiderato. Non piegare l'impasto durante questo passaggio.

# USO DEL RULLO PER LA PASTA E DEGLI ACCESSORI PER TAGLIARE

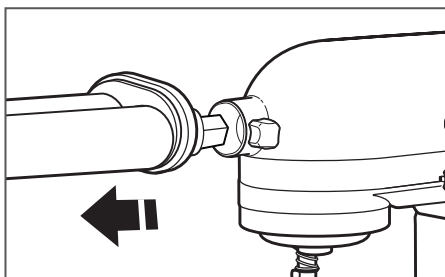


- 5** Per tagliare la pasta, sostituire il rullo per la pasta con uno degli accessori per tagliare a scelta. Inserire nell'accessorio per tagliare l'impasto assottigliato. Consultare la "Tabella con le impostazioni per i rulli" per determinare lo spessore corretto per ciascun tipo di pasta.

## SMONTAGGIO DEL RULLO PER LA PASTA E DEGLI ACCESSORI PER TAGLIARE



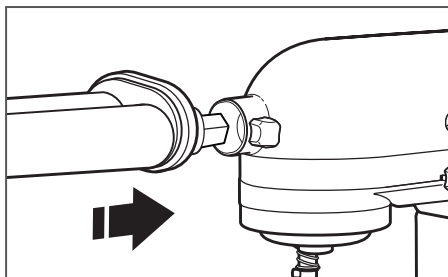
- 1** Spegner il robot da cucina e scollegarlo dalla rete elettrica.



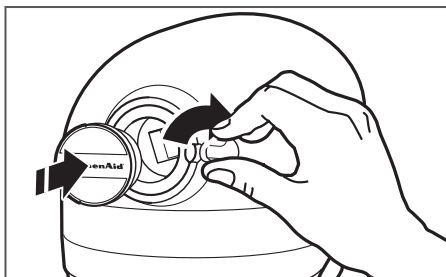
- 2** Rimuovere il rullo per la pasta o l'accessorio per tagliare dal robot da cucina.

**IMPORTANTE:** dopo aver rimosso il rullo per la pasta o l'accessorio per tagliare dal robot da cucina, accertarsi di rimuovere gli eventuali residui di impasto secco. Per maggiori informazioni, consultare "Manutenzione e pulizia".

# USO DEL RULLO PER LA PASTA E DEGLI ACCESSORI PER TAGLIARE



**OPERAZIONE FACOLTATIVA:**  
eventualmente, installare il rullo per la pasta o l'accessorio per tagliare, seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Installazione del rullo per la pasta e degli accessori per tagliare".



**3** Dopo aver utilizzato il rullo per la pasta e gli accessori per tagliare, sostituire il coperchio dell'attacco e stringere la manopola per accessori per il robot da cucina.

## RICETTE

### CUOCERE LA PASTA

#### **AVVERTENZA**

**Rischio di intossicazione alimentare**

**Non lasciare cibi che contengono ingredienti deteriorabili come uova, prodotti caseari e carni fuori dal frigo per più di un'ora.**

**In caso contrario, si rischia di provocare intossicazioni alimentari o malori.**

Aggiungere 2 cucchiaini di sale e 15 ml (1 cucchiaino) d'olio (facoltativo) in 5,7 L d'acqua in ebollizione. Versare lentamente la pasta e lasciar bollire finché la pasta non sarà "al dente" o leggermente dura all'assaggio. La pasta tende a salire verso la superficie dell'acqua durante la cottura, pertanto è necessario mescolare di tanto in tanto per garantire una cottura uniforme. Scolare in uno scolapasta.

Pasta secca: 7 minuti

Pasta fresca: da 2 a 5 minuti, a seconda dello spessore della pasta.

# RICETTE

## PASTA ALL'UOVO BASE

- 4 uova grandi
- 415 g farina comune setacciata
- 15 ml (1 cucchiaio) acqua
- 1 cucchiaino di sale

Rompere le uova in un bicchiere graduato di vetro. Verificare che le uova siano equivalenti a 200 ml. Se misurano meno di 200 ml, aggiungere acqua, 2 ml (1 cucchiaino) alla volta, fino a raggiungere la misurazione corretta.

Incorporare la farina e il sale nella ciotola del robot da cucina. Collegare la ciotola e la frusta piatta. Avviare a velocità 2 e aggiungere gradualmente le uova e 15 ml (1 cucchiaio) di acqua. Miscelare per 30 secondi. Arrestare il robot da cucina e sostituire la frusta piatta con il gancio impastatore. Impostare la velocità su 2 e impastare per 2 minuti.

Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti.

Dividere l'impasto in 4 pezzi prima di lavorarlo con il rullo per la pasta.

Seguire le istruzioni di cottura qui sopra.

Resa: impasto di circa 580 g

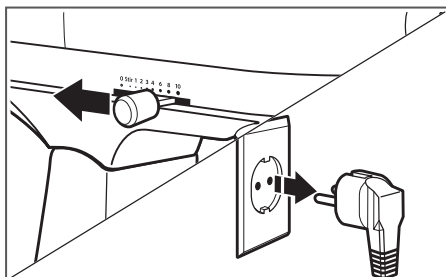
ITALIANO

# MANUTENZIONE E PULIZIA

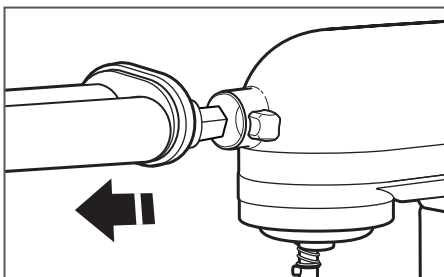
## PULIZIA DEL RULLO PER LA PASTA E DEGLI ACCESSORI PER TAGLIARE

Questi accessori sono utilizzabili solo con l'impasto per la pasta. Per evitare di danneggiare il rullo per la pasta e gli accessori per tagliare, non inserire impasti diversi da quello per pasta.

**IMPORTANTE:** non utilizzare oggetti metallici per pulire il rullo per la pasta e gli accessori per tagliare. Non lavare il rullo per la pasta e gli accessori per tagliare in lavastoviglie, né immergerli in acqua o in altri liquidi. È necessario lavare a mano il rullo per la pasta e gli accessori per tagliare.

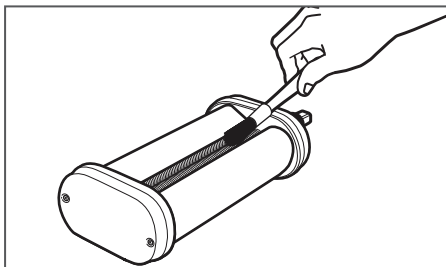


- 1 Spegnerne il robot da cucina e scollegarlo dalla rete elettrica.



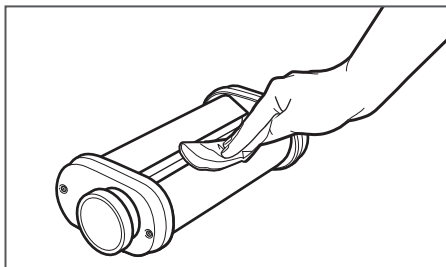
- 2 Smontare completamente il rullo per la pasta e gli accessori per tagliare. Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Smontaggio del rullo per la pasta e degli accessori per tagliare".

## MANUTENZIONE E PULIZIA



3

Dopo aver tagliato la pasta, lasciare asciugare il rullo per la pasta e gli accessori per tagliare per un'ora, quindi rimuovere gli eventuali residui di impasto secco con la spazzola per la pulizia. Se la rimozione dell'impasto secco risulta difficoltosa, dare dei colpetti all'accessorio con la mano. Se necessario, utilizzare uno stuzzicadenti.

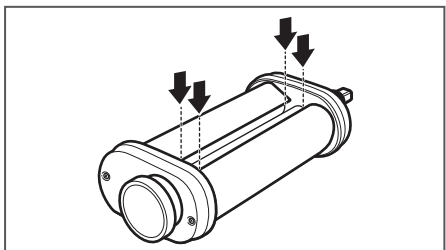


4

Dopo aver rimosso tutti i residui di impasto secco, lucidare con un panno morbido e asciutto il rullo per la pasta e gli accessori per tagliare e riporli in un luogo asciutto a temperatura ambiente. Non lavare il rullo per la pasta e gli accessori per tagliare in lavastoviglie.

**NOTA:** non utilizzare coltelli o altri oggetti affilati per rimuovere l'impasto in eccesso. Non far scorrere canovacci o altri panni nei rulli nel tentativo di pulirli.


## MANUTENZIONE



Per una manutenzione corretta, è consigliabile utilizzare un olio minerale leggero per lubrificare periodicamente gli ingranaggi (una volta l'anno o dopo 50 utilizzi). Aggiungere una goccia di olio minerale ai 4 angoli del rullo per la pasta e degli accessori per tagliare.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

**! AVVERTENZA**



**Pericolo di scossa elettrica**

**Collegare solo a una presa con messa a terra.**

**Non rimuovere lo spinotto di terra.**

**Non utilizzare adattatori.**

**Non utilizzare prolunghe.**

**Il mancato rispetto di questa avvertenza può provocare morte, incendi o scosse elettriche.**

Se il robot da cucina dovesse funzionare male o non funzionare affatto mentre si utilizzano il rullo per la pasta o gli accessori per tagliare, controllare quanto segue:

1. La spina del robot da cucina è collegata alla presa di corrente?
2. Il fusibile nel circuito a cui è attaccato il robot da cucina funziona correttamente?  
Se si dispone di un circuito salvavita, assicurarsi che il circuito sia chiuso.

3. Spegnerlo il robot da cucina per 10-15 secondi, poi riaccenderlo. Se il robot da cucina ancora non si avvia, lasciarlo raffreddare per 30 minuti prima di riaccenderlo.
4. Il rullo per la pasta e gli accessori per tagliare sono stati utilizzati alla velocità corretta consigliata nella "Tabella con le impostazioni per i rulli"?
5. Il rullo per la pasta o l'accessorio per tagliare è stato installato correttamente, secondo le istruzioni riportate nella sezione "Uso del rullo per la pasta e degli accessori per tagliare"?
6. Sono state seguite le istruzioni per l'uso descritte nella sezione "Uso del rullo per la pasta e degli accessori per tagliare"?
7. L'impasto è stato preparato secondo la ricetta fornita?

Se il problema non è dovuto a uno dei punti precedenti, consultare la sezione "Garanzia e assistenza".

Non restituire il rullo per la pasta e gli accessori per tagliare o il robot da cucina al rivenditore; i rivenditori non svolgono attività di assistenza.

# GARANZIA E ASSISTENZA

GARANZIA KITCHENAID PER IL RULLO PER LA PASTA E PER GLI ACCESSORI PER TAGLIARE

Durata della garanzia	KitchenAid si fa carico del pagamento di	KitchenAid non si fa carico del pagamento di
<b>Europa, Medio Oriente e Africa:</b> <b>5KSMPRA,</b> <b>5KSMPSA</b>  <b>Due anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.</b>	<b>Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.</b>	<b>A. Riparazioni effettuate se il rullo per la pasta e gli accessori per tagliare vengono usati per attività diverse dalla normale preparazione domestica degli alimenti.</b> <b>B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle normative locali sull'energia elettrica.</b>

**KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.**

## SERVIZIO CLIENTI

Per qualsiasi dubbio, o per avere informazioni sul centro di assistenza autorizzato KitchenAid più vicino, utilizzare i contatti di seguito.

**NOTA:** qualsiasi tipo di assistenza deve essere gestita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.

**Numero verde (chiamata gratuita):**

800 901243

**Contatto e-mail:** accedere al sito [www.Kitchenaid.it](http://www.Kitchenaid.it) e fare clic sul collegamento "Contattaci" nella parte inferiore della pagina.

**Indirizzo:**

KitchenAid Europa, Inc.  
Codice Postale 19  
B-2018 ANTWERPEN 11

**N. assistenza generica:**



00800 3810 4026

**Per ulteriori informazioni, è possibile visitare il sito web all'indirizzo:**  
[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)

© 2016. Tutti i diritti riservati.  
Specifiche soggette a modifiche senza obbligo di notifica.

# **KitchenAid**

© 2016. All rights reserved.  
Specifications subject to change without notice.