

5KSMPra, 5KSMPSA



**KitchenAid**

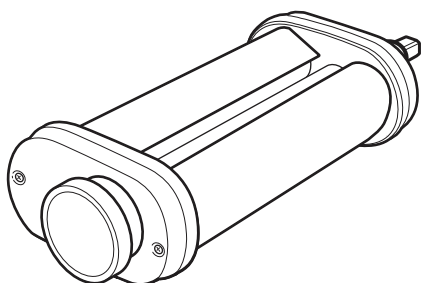
# INHOUDSTAFEL

<b>ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN</b> .....	62
<b>VEILIGHEID VAN DE PASTAROLLER EN -SNIJDERS</b>	
Belangrijke voorzorgen.....	63
Afgedankte elektrische apparatuur.....	65
<b>GEBRUIK VAN DE PASTAROLLER EN -SNIJDERS</b>	
Snelheidsinstellingentabel.....	66
Rollerinstellingentabel.....	66
Beverstigen van de pastaroller en -snijdern.....	67
Pasta maken.....	68
Demontieren van de pastaroller en -snijdern .....	69
<b>RECEPTEN</b>	
Pasta koken.....	70
Basispasta voor eiernoedeln.....	71
<b>ONDERHOUD EN REINIGING</b> .....	71
<b>PROBLEEMOPLOSSING</b> .....	73
<b>GARANTIE EN SERVICE</b> .....	74

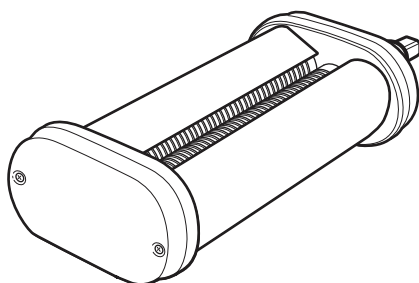
# ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN

## ONDERDELEN EN ACCESSOIRES/TOEBEHOREN

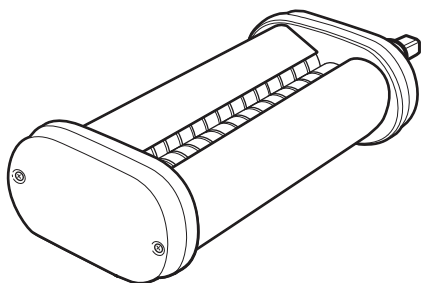
---



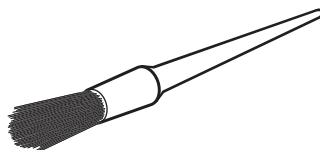
**Pastaroller**



**Spaghettisnijder**



**Fettuccinesnijder**



**Reinigingsborstel**

## MODEL/ROLLERTABEL

---

Gebruik deze tabel om snel te achterhalen welke rollers en/of snijders bij uw KitchenAid product inbegrepen zijn.

MODELNUMMER	INBEGREPEN HULPSTUK(KEN)
5KSMPPRA	Pastaroller, spaghettisnijder, fettuccinesnijder
5KSMPSA	Pastaroller

# VEILIGHEID VAN DE PASTAROLLER EN -SNIJDERS

## Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.

We hebben in deze handleiding en op uw toestel tal van belangrijke veiligheids-  
waarschuwingen aangebracht. Lees deze veiligheidswaarschuwingen en leef ze na.



Dit is het veiligheidsalarmsymbool.

Dit symbool waarschuwt u voor mogelijke gevaren waarbij u of anderen  
gedood of verwond kunnen worden.

Alle veiligheidswaarschuwingen volgen op het alarmsymbool en de woorden  
"GEVAAR" of "WAARSCHUWING". Deze woorden betekenen het volgende:



**GEVAAR**

**U kunt gedood worden of ernstig  
gewond raken als u de instructies niet  
onmiddellijk naleeft.**



**WAARSCHUWING**

**U kunt gedood worden of ernstig gewond  
raken als u de instructies niet naleeft.**

Alle veiligheidswaarschuwingen informeren u over het potentiële gevaar, over hoe u het  
risico op verwondingen kunt verminderen en wat er kan gebeuren als u de instructies  
niet opvolgt.

## BELANGRIJKE VOORZORGEN

**Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten  
steeds basisvoorzorgen worden getroffen, waaronder:**

1. Alle instructies lezen. Verkeerd gebruik van het  
apparaat kan persoonlijke verwondingen veroorzaken.
2. De mixer/keukenrobot niet in water of andere  
vloeistoffen dompelen om het risico van elektrische  
schokken te voorkomen.
3. Trek de netstekker van de mixer/keukenrobot uit het  
stop-contact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt,  
vóór het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en  
vóór het reinigen.
4. Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van  
8 jaar en ouder en door personen met verminderde  
lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of  
gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht  
staan of instructies hebben gekregen over het veilige  
gebruik van het apparaat en de gevaren van het  
apparaat begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met  
het apparaat. Reiniging en onderhoud mag niet door  
kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

## VEILIGHEID VAN DE PASTAROLLER EN -SNIJDERS

5. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen, waaronder kinderen, met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren van het apparaat begrijpen.
6. Het apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Het apparaat en het netsnoer moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden.
7. Raak geen bewegende onderdelen aan. Steek geen vingers in de aansluitopening.
8. Gebruik nooit de mixer/keukenrobot met een beschadigd netsnoer of een beschadigde netstekker, na een defect van het apparaat, of nadat het apparaat gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt. Stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende dienst na-verkoop/after sales service. Daar kan het worden onderzocht, gerepareerd en elektrisch of mechanisch worden afgesteld.
9. Het gebruik van hulpstukken die niet door KitchenAid aanbevolen of verkocht worden, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
10. Gebruik de mixer/keukenrobot nooit buiten.
11. Laat het snoer van de mixer/keukenrobot niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
12. Laat het snoer van de mixer/keukenrobot niet in contact komen met hete oppervlakken, zoals het fornuis.
13. Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
14. Zie ook de 'Belangrijke voorzorgen' in de handleiding van de mixer/keukenrobot.

# VEILIGHEID VAN DE PASTAROLLER EN -SNIJDERS


15. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk of gelijkaardig gebruik, zoals:

- in personeelsruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- op boerderijen.
- door gasten in hotels, motels en andere verblijfplaatsen.
- in "bed en breakfast" gelegenheden.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

### AFGEDANKTE ELEKTRISCHE APPARATUUR

#### Afgedankt verpakkingsmateriaal

Het verpakkingsmateriaal kan voor 100% gerecycleerd worden en is voorzien van het recyclagesymbool . De verschillende onderdelen van de verpakking moeten daarom op verantwoorde wijze en in overeenstemming met de desbetreffende lokale voorschriften worden weggewerkt.

#### Dumping van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

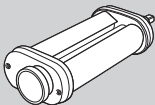
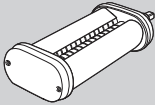
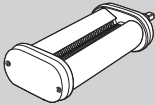


- Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparaten.

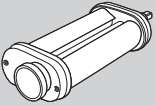
Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recyclage van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met uw lokale gemeentehuis, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

# GEBRUIK VAN DE PASTAROLLER EN -SNIJDERS

## SNELHEIDSINSTELLINGENTABEL

HULPSTUK	SNELHEID	NOEDEL-BREEDTE	AANBEVOLEN GEBRUIK
<b>PASTAROLLER</b> 	2	tot 140 mm	Zie "Rollerinstellingentabel"
<b>FETTUCCINE-SNIJDER</b> 	5	6,5 mm	Eiernoedels Fettuccine
<b>SPAGHETTI-SNIJDER</b> 	7	2 mm	Spaghetti Dunne fettuccine Fijne linguine

## ROLLERINSTELLINGENTABEL

HULPSTUK	ROLLER-INSTELLING	AANBEVOLEN GEBRUIK
<b>PASTAROLLER</b> 	1 of 2	Deeg kneden en dun maken
	3	Dikke noedels van het type "kluski"
	4	Eiernoedels
	4 of 5	Lasagnenoedels, fettuccine, spaghetti en ravioli
	6 of 7	Tortellini, dunne fettuccine en linguine fini
	7 of 8	Zeer dunne pasta van het type "engelenhaar"/ capellini of zeer fijne linguine

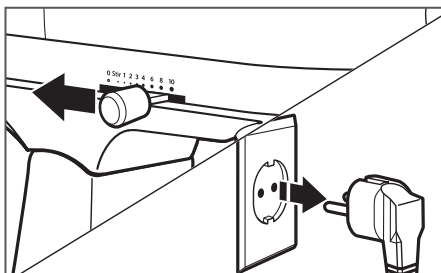
# GEBRUIK VAN DE PASTAROLLER EN -SNIJDERS

## BEVESTIGEN VAN DE PASTAROLLER EN -SNIJDERS

### Vóór het eerste gebruik

Was de hulpstukken om schade te voorkomen nooit en dompel ze nooit onder in water of andere vloeistoffen. Niet afwassen in de vaatwasmachine.

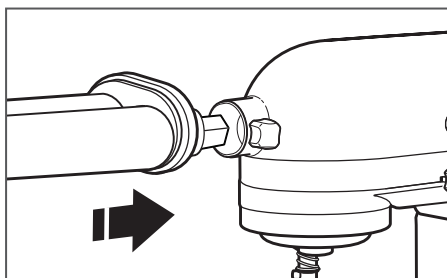
**OPMERKING:** Deze hulpstukken mogen uitsluitend voor pastadeeg worden gebruikt. Snij of rol niets anders dan pastadeeg om beschadiging van uw pastaroller en -snijdgers te voorkomen.



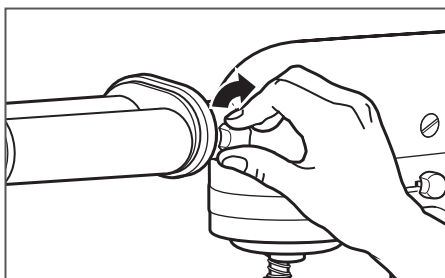
- 1 Schakel de mixer/keukenrobot uit en haal de stekker uit het stopcontact.



- 2 **Voor mixers/keukenrobots met een scharnierende hulpstuknaafklep:**  
Klap omhoog om te openen.
- 2 **Voor mixers/keukenrobots met een verwijderbare hulpstuknaaf:**  
Draai de hulpstukknop tegen de klok in om de hulpstuknaaf te verwijderen.



- 3 Plaats de hulpstukkenas in de hulpstuknaaf en zorg ervoor dat de aandrijfjas in de vierkante naafopening past. Draai de pasta-roller of -snijder indien nodig een beetje heen en weer. De pen op de hulpstukbehuizing past perfect in de uitsparing in de rand van de naaf als het hulpstuk juist geplaatst is.



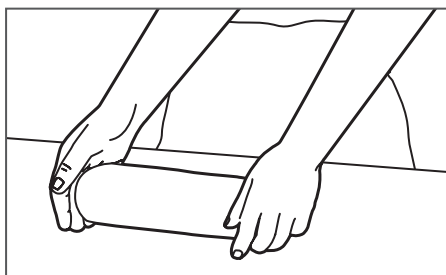
- 4 Draai de hulpstuknaafknop van de mixer/keukenrobot vast tot het hulpstuk stevig op de mixer/keukenrobot is bevestigd.



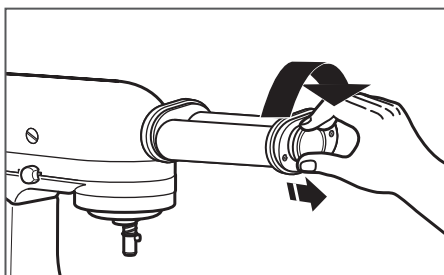
# GEBRUIK VAN DE PASTAROLLER EN -SNIJDERS

## PASTA MAKEN

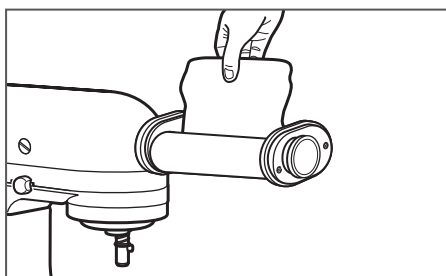
**BELANGRIJK:** Draag tijdens het gebruik van de pastaroller en -snijdgers geen das, sjaal, loszittende kleding of lange halskettingen en zet lang haar vast met een haarklem.



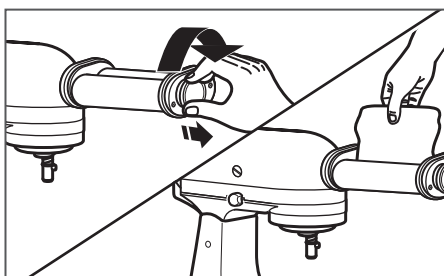
- 1** Bereid het pastadeeg (zie hoofdstuk "Recepten"). Snijd het deeg in stukken die in de pastaroller passen.



- 2** Trek de afstelknop van de roller recht uit en zet deze op stand 1. Laat de knop los en zorg ervoor dat de pin op de rollerbehuizing in de opening op de achterkant van de afstelknop grijpt, zodat de knop gelijk valt met de rollerbehuizing.

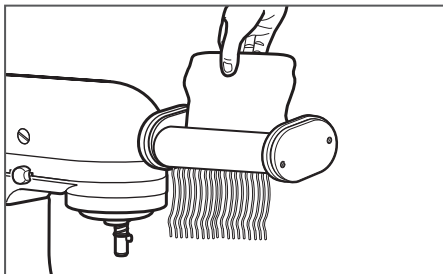


- 3** Zet de mixer/keukenrobot op snelheid 2. Breng platte stukken deeg in de rollers om te kneden. Vouw het deeg dubbel en rol opnieuw. Herhaal dit totdat het deeg glad en meegaand is en de breedte van de roller bedekt. Bestuif de pasta lichtjes met bloem tijdens het rollen en snijden om uitdrogen en uiteenbrokkelen tegen te gaan.



- 4** Haal het deeg door de rollers om de bladen deeg nog dunner te maken. Stel de roller in op 3 en herhaal het rolproces. Blijf de stand van de roller verder verhogen totdat de gewenste dikte bereikt is. Vouw het deeg niet dubbel bij deze stap.

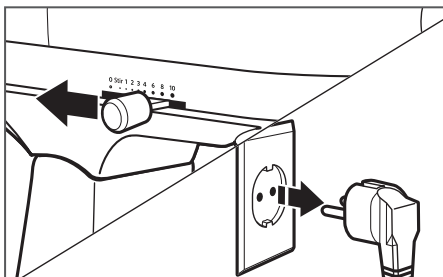
# GEBRUIK VAN DE PASTAROLLER EN -SNIJDERS



5

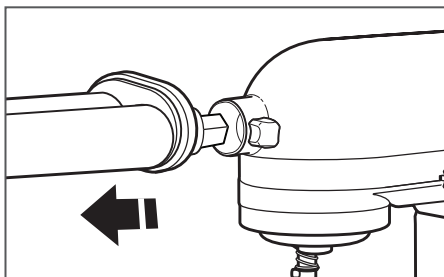
Om noedels te maken, verwisselt u de pastaroller voor de pastasnijder van uw keuze. Haal de plat gerolde deegbladen door de snijder. Zie de "Rollerinstellingentabel" om de juiste dikte voor elk type pasta te bepalen.

## DEMONTEREN VAN DE PASTAROLLER EN -SNIJDERS



1

Schakel de mixer/keukenrobot uit en haal de stekker uit het stopcontact.



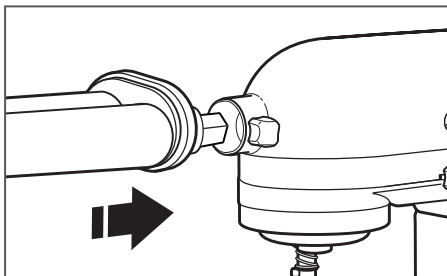
2

Verwijder de pastaroller of -snijder van de mixer/keukenrobot.

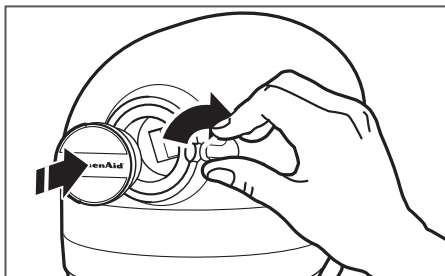
**BELANGRIJK:** Zorg er na het verwijderen van de pastaroller of -snijder van de mixer/keukenrobot voor dat u opgedroogd deeg reinigt. Zie "Onderhoud en reiniging" voor informatie.

NEDERLANDS

# GEBRUIK VAN DE PASTAROLLER EN -SNIJDERS



**OPTIONEEL:** Indien gewenst, bevestigt u de volgende pastaroller of pastasnijder door de richtlijnen in het hoofdstuk "Bevestigen van de pastaroller en -sniijders" te volgen.



**3**

Nadat u klaar bent met de pastaroller en -sniijders plaatst u het naafdeksel terug en draait u de hulpstukkenknop terug op de mixer/keukenrobot.

## RECEPTEN

### PASTA KOKEN

#### **WAARSCHUWING**

##### **Gevaar voor voedselvergiftiging**

**Voedsel dat bederfelijke ingrediënten bevat, zoals eieren, zuivelproducten en vlees, mag niet langer dan één uur ongekoeld worden bewaard.**

**Langer bewaren kan voedselvergiftiging of misselijkheid tot gevolg hebben.**

Voeg 2 tl zout en desgewenst 15 ml (1 el) olie toe aan 5,7 liter kokend water. Voeg de pasta geleidelijk toe en houd het water aan de kook totdat de pasta beetgaar ("al dente") is. De pasta komt tijdens het koken bovendrijven. Roer de pasta daarom zo nu en dan door zodat deze gelijkmatig gaar wordt. Gebruik een vergiet om de pasta af te gieten.

Gedroogde pasta – 7 minuten

Verse pasta – 2 tot 5 minuten, afhankelijk van de dikte van de noedels.

# RECEPTEN

## BASISPASTA VOOR EIernoedels

- 4 grote eieren
- 415 g gezeefde universele bloem
- 15 ml (1 el) water
- 1 tl zout

Breek de eieren in een glazen maatbeker. Controleer of de eieren samen tot het 200 ml streepje komen. Komen ze niet tot 200 ml, voeg dan met 2 ml (1 tl) per keer water toe totdat de maat is bereikt.

Doe de bloem en het zout in de mengkom van de mixer/keukenrobot. Bevestig de kom en de platte menghaak. Stel de snelheid in op 2 en voeg geleidelijk de eieren en 15 ml (1 el) water toe. Meng gedurende 30 seconden. Stop de mixer/keukenrobot en verwissel de platte menghaak voor de kneedhaak. Zet op snelheid 2 en kneed gedurende 2 minuten.

Laat het deeg 20 minuten rusten.

Verdeel het deeg in vier stukken voordat u het door de pastaroller haalt.

Volg de bovenstaande kookinstructies op.

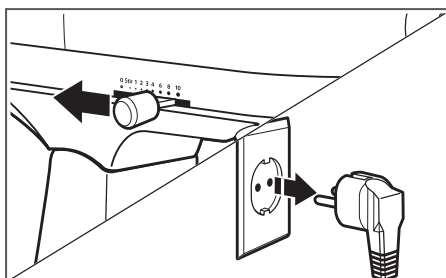
Hoeveelheid: Ongeveer 580 g deeg

## ONDERHOUD EN REINIGING

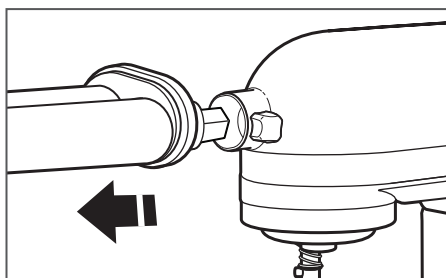
### REINIGEN VAN DE PASTAROLLER EN -SNIJDERS

Deze toebehoren mogen uitsluitend voor pastadeeg worden gebruikt. Haal om beschadiging te voorkomen niets anders dan pastadeeg door uw pastaroller en -snijdens.

**BELANGRIJK:** Gebruik geen metalen voorwerpen om de pastaroller en -snijdens te reinigen. Was de pastaroller en -snijdens niet in de vaatwasmachine en dompel ze niet onder in water of andere vloeistoffen. De pastaroller en -snijdens moeten met de hand worden afgewassen.

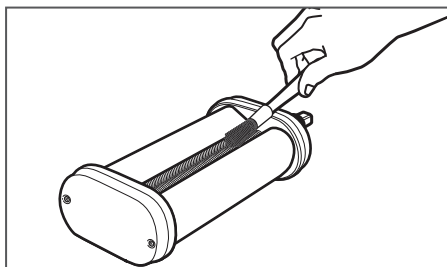


- 1 Schakel de mixer/keukenrobot uit en haal de stekker uit het stopcontact.



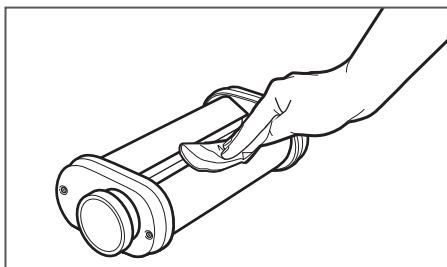
- 2 Haal de pastaroller en -snijdens volledig uit elkaar. Volg daarvoor de richtlijnen uit het hoofdstuk "Demonteren van de pastaroller en -snijdens".

## ONDERHOUD EN REINIGING



3

Laat de pastaroller en -snijdens na het snijden van de pasta gedurende een uur drogen in de lucht en verwijder daarna het opgedroogde deeg met behulp van een reinigingsborsteltje. Als opgedroogde deeg moeilijk te verwijderen is, probeer dan met uw hand op het hulpstuk te kloppen. Gebruik indien nodig een tandenstoker.

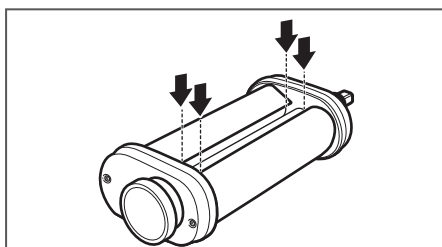


4

Poets na het verwijderen van al het opgedroogde deeg de pastaroller en -snijdens met een zachte, droge doek op en berg ze bij kamertemperatuur op een droge plaats op. Was de pastaroller en -snijdens niet in de vaatwasmachine.

**OPMERKING:** Gebruik nooit een mes of een ander scherp voorwerp om overtollig deeg te verwijderen. Haal geen keukendoek of een andere doek door de rollers om ze schoon te maken.

## ONDERHOUD



Om het materiaal correct te onderhouden, raden we aan om een lichte minerale olie te gebruiken om de tandwielen te smeren (jaarlijks of na 50 keer gebruikt te zijn). Voeg een druppel minerale olie toe op de 4 vier hoeken van de pastaroller en -snijdens.

# PROBLEEMOPLOSSING

## **! WAARSCHUWING**



**Gevaar voor elektrische schokken**

**In een geaard stopcontact steken.**

**Verwijder de randaarde niet.**

**Gebruik geen adapter.**

**Gebruik geen verlengsnoer.**

**Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood, brand of elektrische schokken tot gevolg hebben.**

Als uw mixer/keukenrobot slecht of helemaal niet werkt tijdens het gebruik van de pastaroller en -snijdgers, controleer dan het volgende:

1. Zit de stekker van de mixer/keukenrobot in het stopcontact?
2. Is de zekering in het circuit naar de mixer/keukenrobot in orde? Hebt u een zekeringenkast, controleer dan of het circuit gesloten is.

3. Zet de mixer/keukenrobot 10-15 seconden uit en vervolgens weer aan. Als de mixer/keukenrobot nog steeds niet start, laat hem dan 30 minuten afkoelen voordat u hem opnieuw aanzet.
4. Hebt u de juiste snelheid voor de pastaroller en -snijdgers gebruikt zoals aanbevolen in de "Rollerinstellingentabel"?
5. Hebt u de pastaroller of -snijder correct bevestigd zoals aangegeven in het hoofdstuk "Gebruik van de pastaroller en -snijdgers"?
6. Hebt u de gebruiksinstructies gevolgd zoals beschreven in het hoofdstuk "Gebruik van de pastaroller en -snijdgers"?
7. Hebt u het deeg volgens het recept bereid.

Als het probleem niet te wijten is aan één van de bovenstaande zaken, raadpleeg dan het hoofdstuk "Garantie en service".

Retourneer de pastaroller en -snijder of de mixer/keukenrobot niet naar de winkel - de verkoper biedt geen onderhoudsservice.

# GARANTIE EN SERVICE

## GARANTIE OP DE KITCHENAID PASTAROLLER EN -SNIJDERS

Duur van de garantie:	Wat KitchenAid wel vergoedt:	Wat KitchenAid niet vergoedt:
<b>Europa, het Midden-Oosten en Afrika:</b> <b>5KSMPRA,</b> <b>5KSMPSA</b>  Twee jaar volledige garantie vanaf de datum van aankoop.	Het vervangen van onderdelen en arbeidsloon voor het repareren van defecten ten gevolge van materiaal- of constructiefouten. Deze herstellingen moeten uitgevoerd worden door een erkende dienst-na-verkoop/ after sales service van KitchenAid.	<b>A. Reparaties wanneer de pastaroller en -snijdern gebruikt zijn voor iets anders dan de huishoudelijke bereiding van voedingswaren.</b> <b>B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik of installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften.</b>

### KITCHENAID AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR INDIRECTE SCHADE.

### KLANTENCONTACT

Indien u nog vragen hebt of de dichtsbijzijnde KitchenAid geautoriseerde dienst-na-verkoop/after sales service zoekt, kunt u onderstaande contactpersonen raadplegen.

**OPMERKING :** Alle reparaties moeten in het land van aankoop worden uitgevoerd door een geautoriseerde dienst-na-verkoop/after sales service van KitchenAid.

#### Gratis oproepnummer:

In Nederland: 0800 0200151

In België: 0800 93285

#### E-mail contact:

In Nederland: Ga naar [www.KitchenAid.nl](http://www.KitchenAid.nl), en klik onderaan op de pagina op de link "Contact met ons opnemen"

In België: Ga naar [www.KitchenAid.be](http://www.KitchenAid.be), en klik onderaan op de pagina op de link "Contact met ons opnemen"

#### Adres België & Nederland:

KitchenAid Europa, Inc.

Postbus 19

B-2018 ANTWERPEN 11

Algemeen gratis oproepnummer:  00800 3810 4026

Bezoek onze website voor meer informatie:  
[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)

© 2016. Alle rechten voorbehouden.

Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

**KitchenAid**

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