

5KSM PRA,
5KSM PSA,
5KSM PCA,
5KSM FET PRA,
5KSM PDX

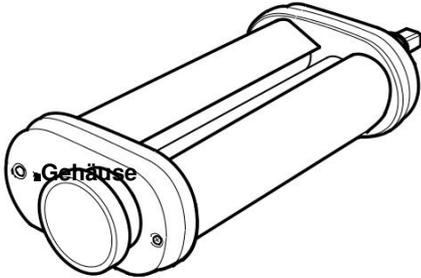
KitchenAid

INHALTSVERZEICHNIS

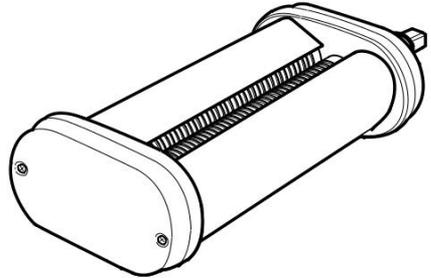
TEILE UND MERKMALE	2-3
SICHERHEITSHINWEISE ZU PASTA-ROLLER UND TEIGSCHNEIDERN	
Wichtige Sicherheitshinweise	4-6
Entsorgung von Elektrogeräten	6
VERWENDEN VON PASTA-ROLLER UND TEIGSCHNEIDERN	
Geschwindigkeitseinstellung	7-8
Dickeneinstellung	9
Anbringen von Pasta-Roller und Teigschneidern	10
Herstellen von Pasta	11
Abnehmen von Pasta-Roller und Teigschneidern	12
REZEPTE	
Pasta Kochen	12
Einfache Eierpasta	13
PFLEGE UND REINIGUNG:	13-14
PROBLEMBEHEBUNG	15
GARANTIE UND KUNDENDIENST	16

TEILE UND MERKMALE

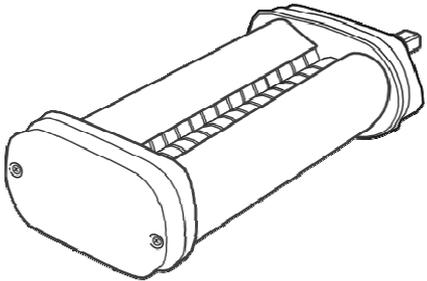
TEILE UND ZUBEHÖR



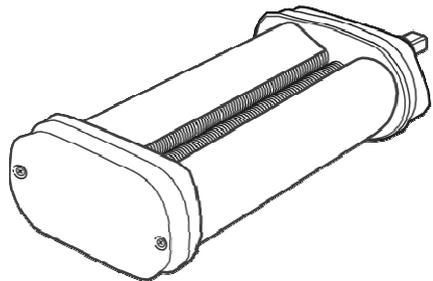
Pasta-Roller



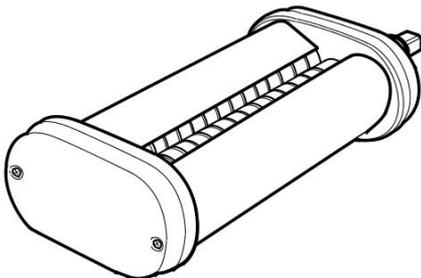
Spaghetti-Schneider



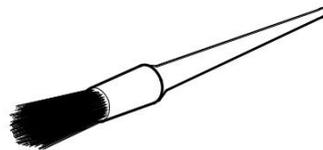
Bandnudel-Schneider



Capellini-Schneider



Lasagnette-Schneider



Reinigungsbürste

LIEFERUMFANG NACH MODELLNUMMER

Die folgende Tabelle führt auf, welche Roller bzw. Schneider mit Ihrem KitchenAid-Produkt geliefert werden.

MODELLNUMMER	ENTHALTENES ZUBEHÖR
KSMPRA	Pasta-Roller, Spaghetti-Schneider, Bandnudel-Schneider
KSMPSA	Pasta-Roller
KSMPCA	Capellini-Schneider, Lasagnette-Schneider
KSMFETPRA	Pasta Walze, Bandnudel-Schneider
KSMPDX	Pasta Walze, Spaghettischneider, Bandnudelschneider, Capellinischneider, Lasagnetteschneider

SICHERHEITSHINWEISE ZU PASTA-ROLLER UND TEIGSCHNEIDERN

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

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



Dies ist das Warnzeichen.

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

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



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



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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

SICHERHEITSHINWEISE ZU PASTA-ROLLER UND TEIGSCHNEIDERN

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

SICHERHEITSHINWEISE ZU PASTA-ROLLER UND TEIGSCHNEIDERN

15. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Nutzung gedacht, beispielsweise:
- Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
 - Bauernhöfe.
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben.
 - Pensionen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN

Entsorgen des Verpackungsmaterials

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

Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

- In Übereinstimmung mit den Anforderungen der EU-Richtlinie 2012/19/EU zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen.

- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen.

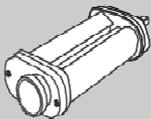
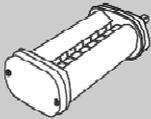
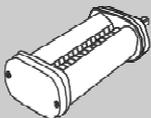
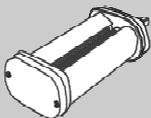
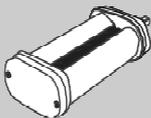
Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.



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

VERWENDEN VON PASTA-ROLLER UND TEIGSCHNEIDERN

GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG

ZUBEHÖR	GESCHW.	PASTA BREITE	VERWENDUNG FÜR
<p>PASTA-ROLLER</p> 	2	Bis zu 140mm	Siehe Dickeneinstellung
<p>LASAGNETTE-SCHNEIDER</p> 	3	12 mm	Lasagnette, Pappardelle
<p>BANDNUDEL-SCHNEIDER</p> 	5	6.5 mm	Eiernudeln, Fettucine, Tagliatelle
<p>SPAGHETTI-SCHNEIDER</p> 	7	2 mm	Spaghetti, Linguini Fini
<p>CAPPELLINI-SCHNEIDER</p> 	7	1.5 mm	Capellini (Engelshaar) oder sehr feine Linguine

VERWENDEN VON PASTA-ROLLER UND TEIGSCHNEIDERN

DICKENEINSTELLUNG

ZUBEHÖR	DICKEN-EINSTELLUNG	EMPFOHLENE VERWENDUNG
 PASTA-ROLLER	1 oder 2	Kneten und Ausrollen von Teig
	3	Dicke Nudeln, ähnlich Schupfnudeln oder Spätzle
	4	Eiernudeln
	4 oder 5	Lasagneplatten, Fettuccine, Spaghetti und Ravioli
	6 oder 7	Tortellini, dünne Fettuccine und Linguini Fini
	7 oder 8	Sehr dünne Nudeln/Capellini (Engelshaar) oder sehr feine Linguini

FÜR DETAILLIERTE INFORMATIONEN ÜBER DIE VERWENDUNG DER PASTAWALZE UND DER SCHNEIDEMASCHINEN:

Besuchen Sie kitchenaid.com/quickstart für zusätzliche Anweisungen mit Videos, inspirierenden Rezepten und Tipps zur Verwendung Ihrer Nudelrolle-/Schneider.

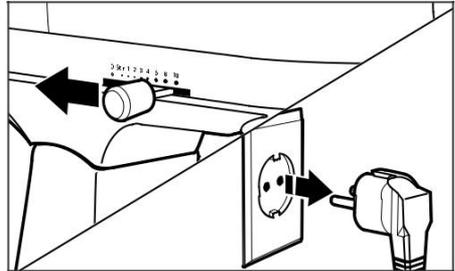
VERWENDEN VON PASTA-ROLLER UND TEIGSCHNEIDERN

ANBRINGEN VON PASTA-ROLLER UND TEIGSCHNEIDERN

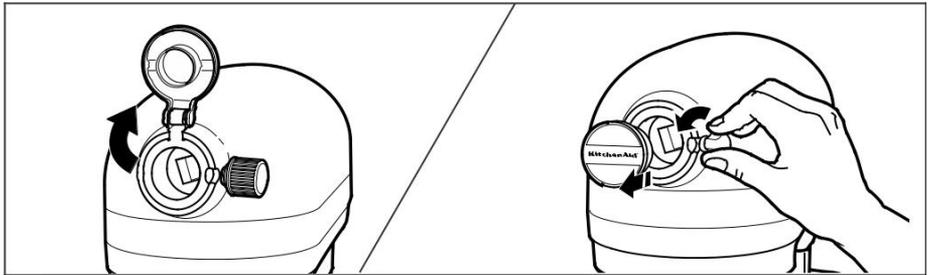
Vor dem ersten Verwenden

Das Zubehör darf keinesfalls abgewaschen, in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Reinigen Sie es nicht in der Geschirrspülmaschine.

HINWEIS: Diese Vorsätze sind nur für Pastateig geeignet. Wenn Sie andere Zutaten damit schneiden oder ausrollen, können der Pasta-Roller und die Teigschneider beschädigt werden.

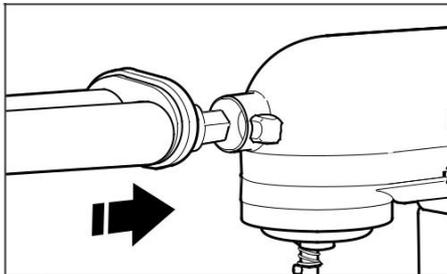


1 Schalten Sie die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.

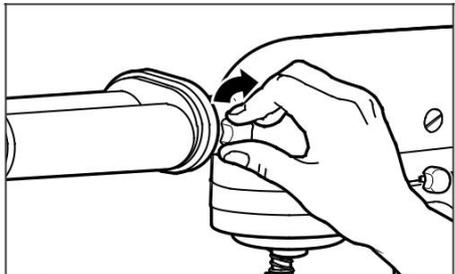


2 Küchenmaschinen mit Scharnier an der Abdeckung der Zubehörnabe: Klappen Sie die Abdeckung nach oben.

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



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

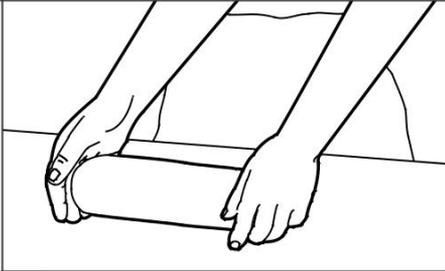


4 Ziehen Sie die Schraube an der Zubehörnabe der Küchenmaschine fest, bis das Zubehör sicher mit der Küchenmaschine verbunden ist.

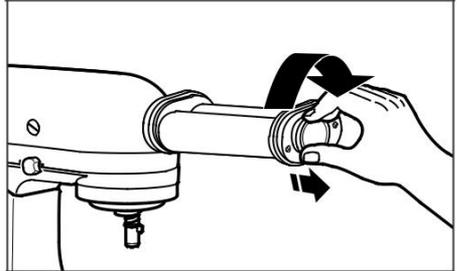
VERWENDEN VON PASTA-ROLLER UND TEIGSCHNEIDERN

HERSTELLEN VON PASTA

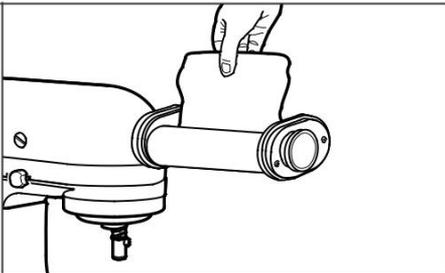
WICHTIG: Tragen Sie beim Verwenden des Pasta-Rollers und der Teigschneider keine Krawatten, Schals, lose Kleidung oder lange Schmuckstücke. Sichern Sie langes Haar mit einer Klammer.



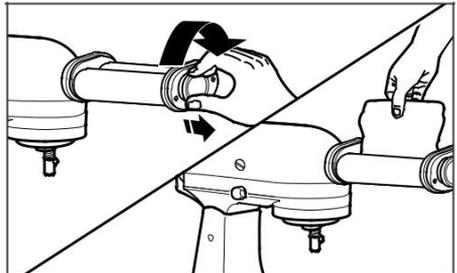
1 Bereiten Sie den Nudelteig vor (siehe Abschnitt „Rezepte“). Schneiden Sie den Teig in Portionen, die in den Pasta-Roller passen.



2 Ziehen Sie den Einstellknopf des Pasta-Rollers heraus und wählen Sie Einstellung 1 aus. Lassen Sie den Knopf los. Achten Sie dabei darauf, dass der Stift am Zubehörgehäuse in die Öffnung an der Rückseite des Einstellknopfes greift, sodass dieser glatt mit dem Gehäuse des Teigrollers abschließt.

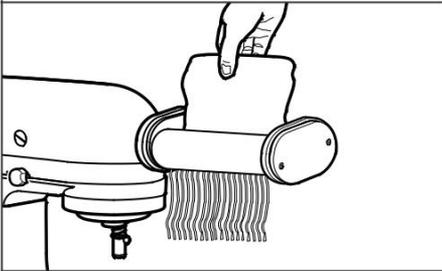


3 Wählen Sie an der Küchenmaschine die Geschwindigkeitsstufe 2. Geben Sie die flachen Teigstücke in den Pasta-Roller, um sie auszurollen. Falten Sie den Teig in der Mitte und geben Sie ihn erneut in den Roller. Wiederholen Sie den Vorgang, bis der Teig die gesamte Breite des Teigrollers einnimmt, glatt und formbar ist. Bestäuben Sie den Nudelteig während der Verarbeitung mit ein wenig Mehl, damit er besser trocknet und nicht klebt.



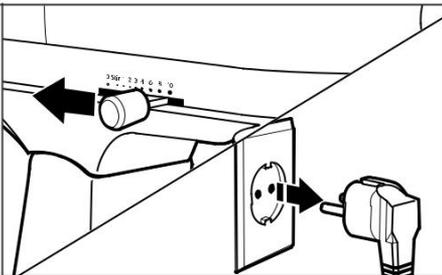
4 Geben Sie den Teig erneut durch den Pasta-Roller, um ihn weiter auszurollen. Wählen Sie nun die Einstellung 2 am Pasta-Roller und wiederholen Sie den Vorgang. Erhöhen Sie die Einstellung des Teigrollers immer weiter, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Den Teig in diesen Schritten nicht mehr falten.

VERWENDEN VON PASTA-ROLLER UND TEIGSCHNEIDERN

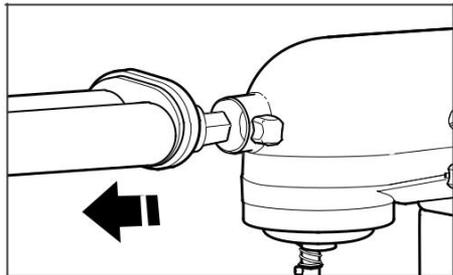


5 Um die Nudeln herzustellen, ersetzen Sie den Pasta-Roller durch den gewünschten Teigschneider. Geben Sie die Teiglätter in den Schneider. Unter "Dickeneinstellung" finden Sie die korrekte Dicke für verschiedene Nudelsorten.

ABNEHMEN VON PASTA-ROLLER UND TEIGSCHNEIDERN



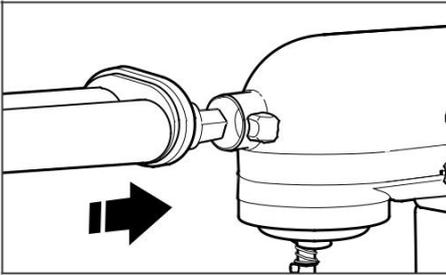
1 Schalten Sie die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.



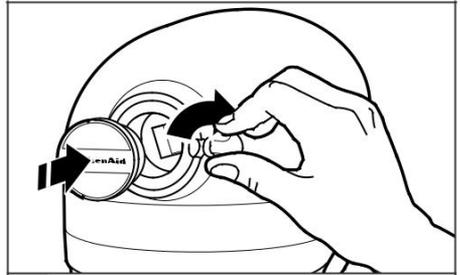
2 Entfernen Sie den Pasta-Roller oder Teigschneider von der Küchenmaschine.

WICHTIG: Entfernen Sie anschließend angetrocknete Teigreste vom Pasta-Roller bzw. Teigschneider. Der Abschnitt "Pflege und Reinigung" enthält weitere Hinweise.

VERWENDEN VON PASTA-ROLLER UND TEIGSCHNEIDERN



OPTIONAL: Bringen Sie bei Bedarf den nächsten Pasta-Roller oder Teigschneider wie unter „Anbringen von Pasta-Roller und Teigschneidern“ beschrieben an.



3

Wenn Pasta-Roller und Teigschneider nicht mehr benötigt werden, setzen Sie den Nabendeckel wieder auf und ziehen die Zubehörschraube der Küchenmaschine fest an.

REZEPTE

PASTA KOCHEN



WARNUNG

Gefahr einer

Lebensmittelvergiftung

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

Ansonsten droht die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung oder Übelkeit.

Geben Sie 2 Teelöffel Salz und 15 ml (1 Esslöffel) Öl (bei Bedarf) in 5,7 L kochendes Wasser. Die Nudeln allmählich hinzugeben und so lange weiterkochen

lassen, bis die Nudeln „al dente“ (leicht bissfest) sind. Die Nudeln steigen beim Kochen nach oben, deshalb gelegentlich umrühren, damit sie gleichmäßig gar werden. Verwenden Sie ein Sieb oder einen Durchschlag zum Abtropfen.

Trockennudeln: 7 Minuten

Frischnudeln: 2 bis 5 Minuten, je nach Dicke

REZEPTE

EINFACHE EIERPASTA

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

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

Mehl und Salz in die Mengschüssel der Küchenmaschine geben. Schüssel und Flachrührer anbringen.

Geschwindigkeitsstufe 2 wählen; nach und nach Eier und 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Etwa 30 Sekunden lang durchrühren. Die Küchenmaschine ausschalten und den Flachrührer durch den Knethaken ersetzen.

Auf Geschwindigkeitsstufe 2 einstellen und 2 Minuten lang kneten.

Den Teig 20 Minuten ruhen lassen.

Vor der Verwendung des Pasta-Rollers den Teig in 4 Stücke teilen.

Die Zubereitungsanleitung oben befolgen.

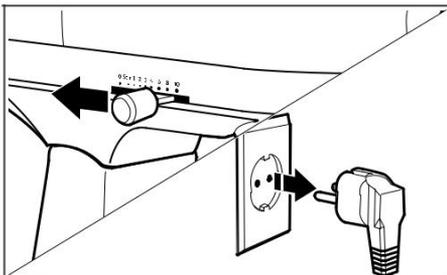
Ergibt: etwa 580 g Teig

PFLEGE UND REINIGUNG

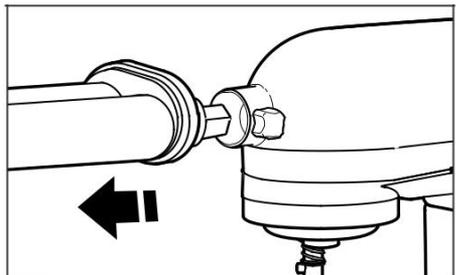
REINIGEN VON PASTA-ROLLER UND TEIGSCHNEIDERN

Dieses Zubehör ist nur für Pastateig geeignet. Vermeiden Sie Schäden an Pasta-Roller und Teigschneidern, indem Sie nur Pastateig hineingeben.

WICHTIG: Verwenden Sie keine Metallgegenstände zum Reinigen von Pasta-Roller und Teigschneidern. Pasta-Roller und Teigschneider dürfen nicht in die Geschirrspülmaschine gegeben oder in Wasser oder anderen Flüssigkeiten untergetaucht werden. Der Pasta-Roller und die Teigschneider müssen von Hand gewaschen werden.

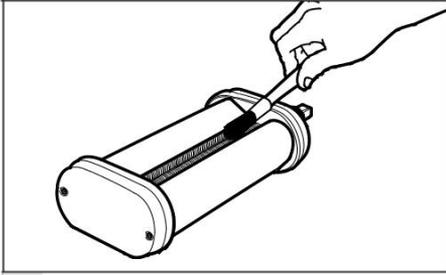


- 1 Schalten Sie die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.

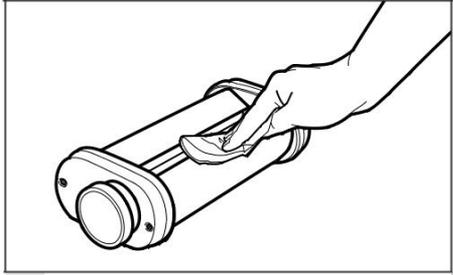


- 2 Nehmen Sie Pasta-Roller und Teigschneider vollständig ab. Befolgen Sie dazu die Anleitung unter "Abnehmen von Pasta-Roller und Teigschneider"

PFLEGE UND REINIGUNG



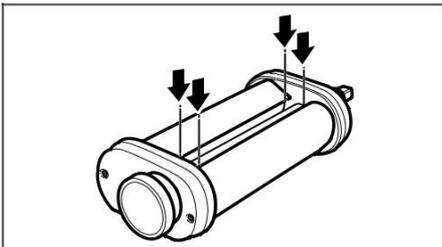
3 Lassen Sie den Pasta-Roller und die Teigschneider nach dem Ausrollen von Teig eine Stunde lang an der Luft trocknen. Entfernen Sie dann an-getrocknete Teigreste mit einer Reinigungsbürste. Falls angetrockneter Teig sich nicht leicht entfernen lässt, können Sie das Zubehör mit der Hand ausklopfen. Verwenden Sie gegebenenfalls einen Zahnstocher.



4 Polieren Sie nach dem Entfernen sämtlicher Teigreste den Pasta-Roller und die Teigschneider mit einem weichen, trockenen Tuch und bewahren Sie das Zubehör bei Zimmertemperatur trocken auf. Pasta-Roller und Teigschneider dürfen nicht in die Geschirrspülmaschine gegeben werden,

HINWEIS: Benutzen Sie auf keinen Fall ein Messer oder andere scharfe Objekte, um Teigreste zu entfernen. Lassen Sie niemals ein Geschirrtuch oder ein anderes Tuch zum Reinigen durch die Walzen laufen.

PFLEGE



Schmieren Sie die Zahnräder jährlich oder nach jeweils 50 Anwendungen mit einem lebensmittelechten Mineralöl. Geben Sie dazu einen Tropfen Mineralöl in jede Ecke von Pasta- Roller und Teigschneidern.

PROBLEMBEHEBUNG

WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

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

Wenn die Küchenmaschine nicht mehr funktioniert oder Fehlfunktionen bei Verwendung von Pasta-Roller und Teigschneidern aufweist, prüfen Sie zuerst folgende Fehlerquellen:

1. Ist die Küchenmaschine mit dem Stromnetz verbunden?
2. Ist die Sicherung im Stromkreis für die Küchenmaschine in Ordnung? Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist.

3. Schalten Sie die Küchenmaschine aus und nach etwa 10 bis 15 Sekunden wieder ein. Hilft dies nicht, lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, ehe Sie einen erneuten Einschaltversuch unternehmen.
4. Haben Sie die unter „Dickeneinstellung“-empfohlene Geschwindigkeitsstufe für Pasta-Roller und Teigschneider gewählt?
5. Haben Sie Pasta-Roller oder Teigschneider wie unter „Verwenden von Pasta-Roller und Teigschneidern“ beschrieben angebracht?
6. Haben Sie die Anleitung unter „Verwenden von Pasta-Roller und Teigschneidern“ befolgt?
7. Haben Sie den Teig nach dem Rezept hergestellt?

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

Bringen Sie das Zubehör Pasta-Roller und Teigschneider oder die Küchenmaschine nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

GARANTIE FÜR PASTA-ROLLER UND TEIGSCHNEIDER

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

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN. KUNDENDIENST

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

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

Für Deutschland:

Hotline:

Gebührenfreie Telefonberatung unter: 0800 5035005

E-Mail-Kontakt

Besuchen Sie www.Kitchenaid.de und klicken Sie unten auf der Seite auf „Kontakt“.

Adresse:

KitchenAid Europa, Inc.

Postfach 19

B-2018 ANTWERPEN 11

BELGIEN

Für die Schweiz:

Tel: 032 475 10 10

Fax: 032 475 10 19

Postanschrift:

Novissa Haushaltgeräte AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

Rufnummer für allgemeine Fragen:  00 80 0 38 1 0 40 26

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website:
www.Kitchenaid.eu

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

KitchenAid

© 2019. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

03/19