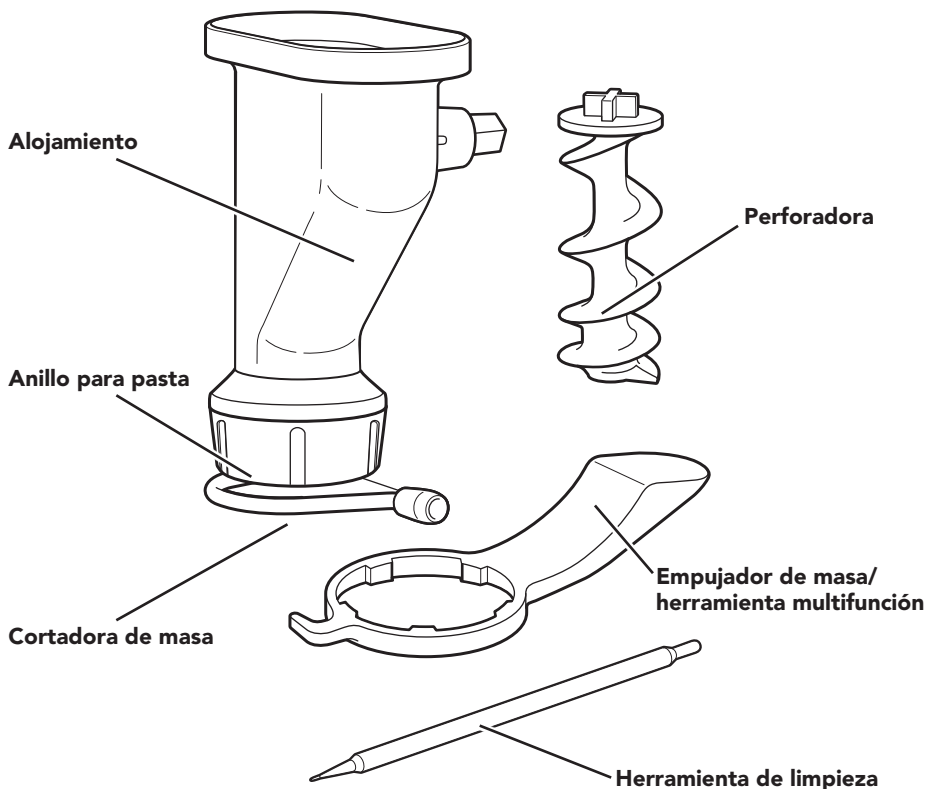


ÍNDICE

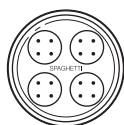
COMPONENTES Y FUNCIONES	96
SEGURIDAD DE LA PRENSA PARA PASTA	97
Medidas de seguridad importantes	97
Tratamiento de residuos de equipos eléctricos	99
UTILIZACIÓN DE LA PRENSA PARA PASTA	100
Elección del molde para pasta adecuado	100
Montaje de la prensa para pasta	101
Acoplamiento de la prensa para pasta	101
Elaboración de pasta	103
Desmontaje de la prensa para pasta	105
CUIDADO Y LIMPIEZA	107
RECETAS	108
Cocción de la pasta	108
Pasta de huevo básica	109
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	110
GARANTÍA Y SERVICIO	111

COMPONENTES Y FUNCIONES

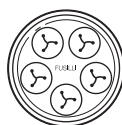
COMPONENTES Y ACCESORIOS



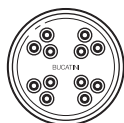
Moldes para pasta



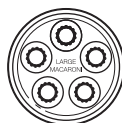
Espaguetis



Fusilli



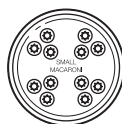
Bucatini



Macarrones grandes



Rigatoni



Macarrones pequeños

SEGURIDAD DE LA PRENSA PARA PASTA

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones de inmediato.

 **ADVERTENCIA**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede pasar si no sigue las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben tomar en todo momento una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
2. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la batidora de pie en agua o en cualquier otro líquido.
3. Desenchufe la batidora de pie cuando no se esté utilizando, antes de fijar o quitar piezas y antes de limpiarla.
4. Este aparato puede ser utilizados por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y de conocimientos, siempre que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no debe ser realizadas por niños sin supervisión.

SEGURIDAD DE LA PRENSA PARA PASTA

5. Este aparato no ha sido diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y de conocimientos, a menos que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva.
6. Los niños no deben utilizar este aparato. El aparato y el cable deben estar fuera del alcance de los niños.
7. Evite el contacto con las piezas móviles. No toque las aberturas de alimentación y de descarga.
8. No introduzca nunca la masa con la mano. Utilice siempre la herramienta multifunción para empujar los alimentos.
9. No utilice la batidora de pie si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si se le ha caído o si presenta algún defecto. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
10. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
11. No utilice la batidora de pie en exteriores.
12. No deje que el cable cuelgue de una mesa o encimera.
13. Evite el contacto del cable con superficies calientes, como la placa de cocina.


SEGURIDAD DE LA PRENSA PARA PASTA

14. Consulte también la sección "Medidas de seguridad importantes" del manual de instrucciones de la batidora de pie.
15. Este aparato está pensado para uso doméstico y en aplicaciones similares como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y entornos laborales.
 - granjas.
 - clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
 - entornos de tipo «bed and breakfast».

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS


Tratamiento del material del paquete

El material del paquete es 100 % reciclable y viene etiquetado con el símbolo que así lo indica . Por lo tanto, todos y cada uno de los componentes del paquete deben desecharse con responsabilidad y de acuerdo con las normativas locales para el tratamiento de residuos.

Cómo desechar el producto

- Este aparato lleva el marcado CE de conformidad con la Directiva 2012/19/EU del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- El reciclaje apropiado de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



- El símbolo  en el producto o en la documentación indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que deben entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.

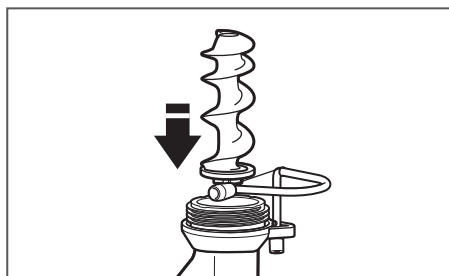
UTILIZACIÓN DE LA PRENSA PARA PASTA

ELECCIÓN DEL MOLDE PARA PASTA ADECUADO

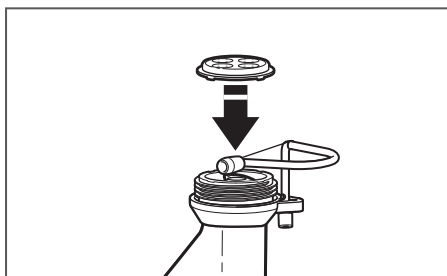
MOLDE PARA PASTA		VELOCIDAD RECOMENDADA DE LA BATIDORA DE PIE	LONGITUD DE EXTRUSIÓN RECOMENDADA
ESPAGUETIS		10	Aproximadamente 24 cm
BUCATINI		10	Aproximadamente 24 cm
RIGATONI		6	Aproximadamente 4 cm
FUSILLI		3	Aproximadamente 4 cm
MACARRONES GRANDES		6	Hasta 5 cm
MACARRONES PEQUEÑOS		6	Hasta 4 cm

UTILIZACIÓN DE LA PRENSA PARA PASTA

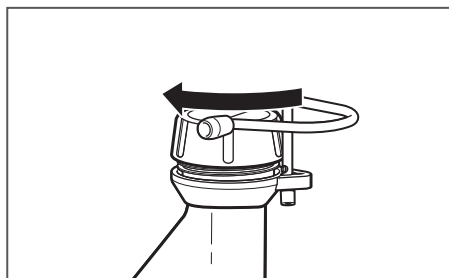
MONTAJE DE LA PRENSA PARA PASTA



- 1** Aleje la cortadora de masa de la base del alojamiento para que pueda insertarse la perforadora. Inserte la perforadora en la base del alojamiento por el extremo en forma de cruz. La perforadora debe quedar totalmente encajada dentro del alojamiento.

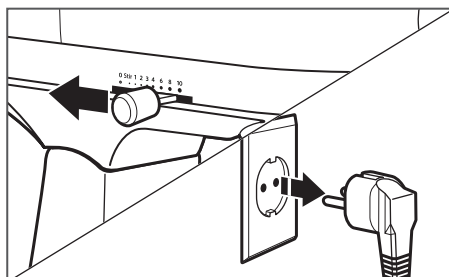


- 2** Coloque el molde para pasta seleccionado en la base del alojamiento de manera que la lengüeta del molde se inserte en la base de la perforadora.



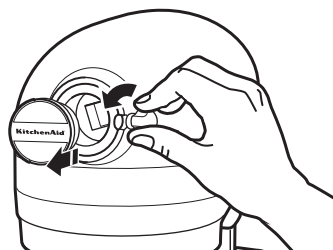
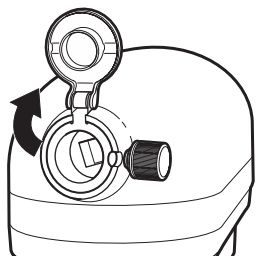
- 3** Enrosque el anillo para pasta en la base del alojamiento hasta que quede bien fijado.

ACOPLAMIENTO DE LA PRENSA PARA PASTA



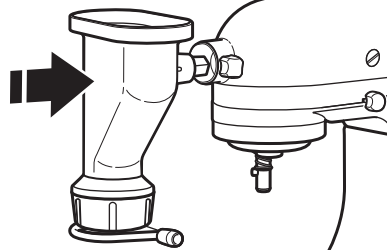
- 1** Apague la batidora de pie y desenchúfela.

UTILIZACIÓN DE LA PRENSA PARA PASTA

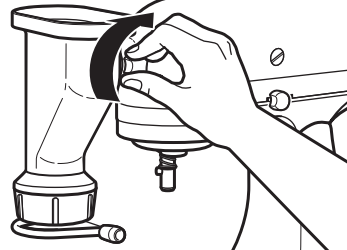


Para batidoras con tapa para accesorios abisagrada: levante la tapa para abrirla.

- 2** Para batidoras con tapa de accesorios extraíble: gire el botón de fijación en el sentido contrario a las agujas del reloj para quitar la tapa.



3 Introduzca el alojamiento del eje del accesorio en la toma de accesorios, asegurándose de que el árbol de transmisión encaja en el receptáculo cuadrado de la toma de accesorios. En caso necesario, gire la prensa para pasta de un lado a otro. Cuando el accesorio está en la posición correcta, la clavija del alojamiento del accesorio encajará en la muesca del borde del eje.

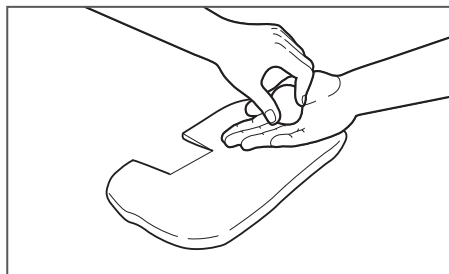


- 4** Apriete la tuerca de accesorios hasta que el accesorio quede completamente fijado en la batidora de pie.

UTILIZACIÓN DE LA PRENSA PARA PASTA

ELABORACIÓN DE PASTA

IMPORTANTE: Cuando utilice la prensa para pasta, no lleve corbatas, pañuelos ni collares largos, y recójase el pelo.



1

Prepare la masa de pasta (véase la sección "Recetas"). Moldee trozos de masa en bolas del tamaño de una nuez.

NOTA: La prensa para pasta está diseñada para preparar masa de pasta exclusivamente. Para evita dañar la prensa para pasta, introduzca únicamente masa de pasta.

⚠ ADVERTENCIA

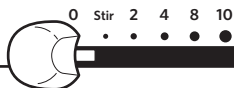


Peligro: cuchilla giratoria
Utilice siempre el empujador de alimentos.

No toque las aberturas.

Manténgalo alejado de los niños.

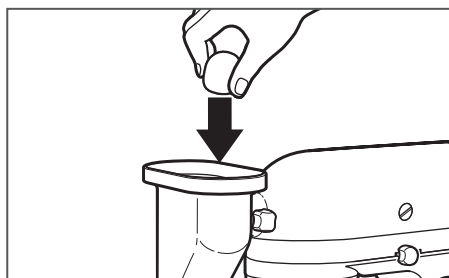
Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir amputaciones o cortes.



2

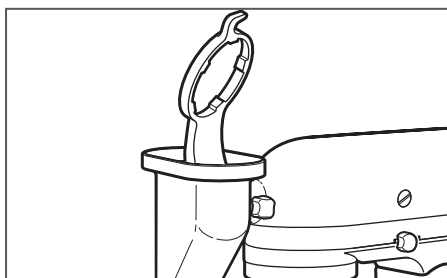
Defina la velocidad de la batidora de pie mediante el cuadro "Elección del molde para pasta adecuado"

UTILIZACIÓN DE LA PRENSA PARA PASTA



3

Coloque lentamente trozos de masa del tamaño de una nuez en la tolva; la masa debe introducirse por sí sola a través de la perforadora. Espere a que la perforadora esté visible antes de introducir la siguiente pieza.



4

Utilice la herramienta multifunción para empujar la masa únicamente si ésta se queda bloqueada en la tolva y deja de introducirse por sí sola.



5

Utilice la cortadora de masa para cortar la pasta con la longitud deseada a medida que sale de la prensa. Consulte el apartado "Elección del molde para pasta adecuado" para conocer las longitudes recomendadas.

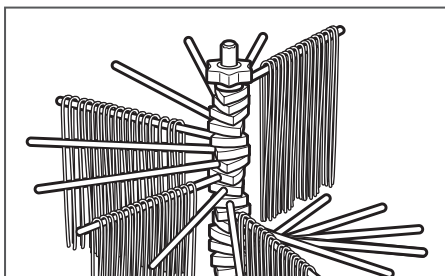
UTILIZACIÓN DE LA PRENSA PARA PASTA

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de envenenamiento por alimentos

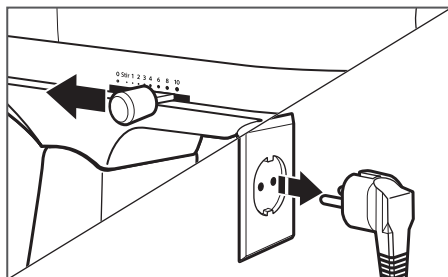
No deje que alimentos que contengan ingredientes perecederos, como huevos, productos lácteos y carne permanezcan sin refrigerar durante más de una hora.

En caso contrario, existe el riesgo de envenenamiento por alimentos o de contraer alguna enfermedad.

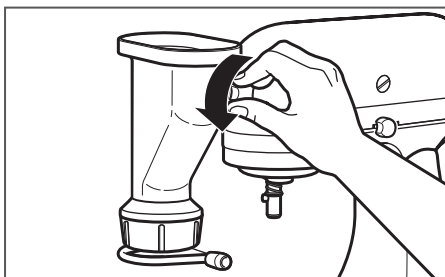


6 Separe la pasta tras la extrusión. La pasta puede cocinarse inmediatamente. Si se va a secar, coloque la pasta larga en la rejilla para secado KitchenAid (5KPDR), o extienda las tiras de pasta (en una sola capa) en un paño sobre una superficie plana.

DESMONTAJE DE LA PRENSA PARA PASTA

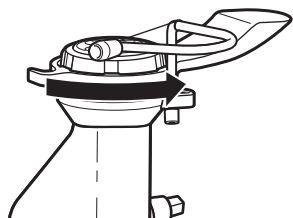


1 Apague la batidora de pie y desenchúfela.



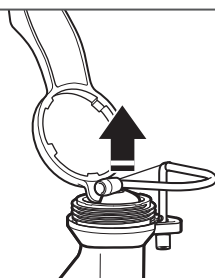
2 Retire la prensa para pasta de la batidora de pie.

UTILIZACIÓN DE LA PRENSA PARA PASTA



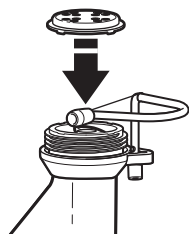
3

Desenrosque el anillo para pasta para retirarlo. Si el anillo para pasta está demasiado apretado y no puede aflojarlo con la mano, utilice el lado en forma de llave de la herramienta multifunción, y gírelo como se indica en la imagen. Una vez retirado el anillo para pasta, extraiga el molde.



4

Utilice el gancho de la herramienta multifunción para sacar la perforadora del alojamiento de la prensa para pasta.



OPCIONAL: En caso necesario, instale el siguiente molde siguiendo las instrucciones de la sección "Montaje de la prensa para pasta".

IMPORTANTE: Tras retirar la perforadora del alojamiento, asegúrese de limpiar todo resto de masa seca de la misma. Para obtener más información, consulte la sección "Cuidado y limpieza".

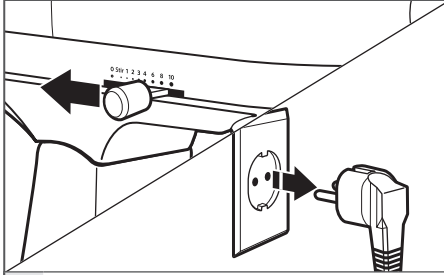
NOTA: Deje reposar la batidora de pie durante 1 hora tras la extrusión de 2 recetas de masa de pasta consecutivas.

CUIDADO Y LIMPIEZA

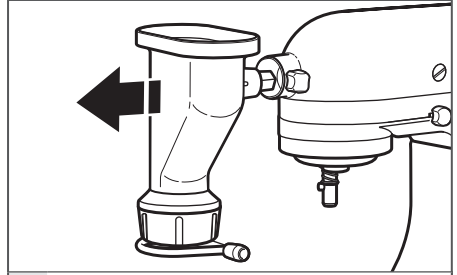
LIMPIEZA DE LA PRENSA PARA PASTA Y LOS ACCESORIOS

Estos accesorios están diseñados para utilizarse exclusivamente con masa de pasta. Para evitar dañar la prensa para pasta, introduzca únicamente masa de pasta.

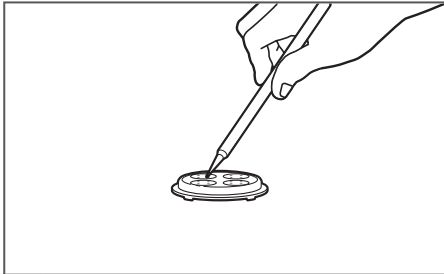
IMPORTANTE: No utilice objetos metálicos para limpiar la prensa para pasta. No lave el alojamiento, la cortadora de masa y los moldes en el lavavajillas ni los sumerja en agua u otros líquidos. Lávelos a mano.



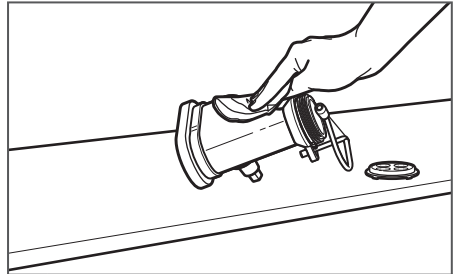
- 1** Apague la batidora de pie y desenchúfela.



- 2** Desmonte completamente la prensa para pasta. Consulte las instrucciones de la sección "Desmontaje de la prensa para pasta".

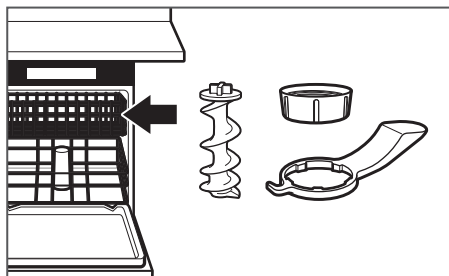


- 3** Retire completamente la masa seca con la herramienta de limpieza. En caso necesario, utilice un palillo dental de madera para retirar la masa restante.



- 4** Lave el alojamiento de la prensa para pasta, la cortadora de masa y los moldes exclusivamente a mano. Utilice un paño suave y húmedo. A continuación, séquelos a fondo con un paño suave. No los sumerja en agua ni en ningún otro líquido. No lo lave en el lavavajillas.

CUIDADO Y LIMPIEZA



5

Lave el anillo para pasta, la perforadora y la herramienta multifunción a mano con un paño suave, en agua caliente jabonosa, o bien en la bandeja superior del lavavajillas.

RECETAS

COCCIÓN DE LA PASTA

ADVERTENCIA

Peligro de envenenamiento por alimentos

No deje que alimentos que contengan ingredientes perecederos, como huevos, productos lácteos y carne permanezcan sin refrigerar durante más de una hora.

En caso contrario, existe el riesgo de envenenamiento por alimentos o de contraer alguna enfermedad.

Añadir 2 cucharaditas de sal y 15 ml (1 cucharada) de aceite (opcional) a 5,7 L de agua hirviendo. Añadir gradualmente la pasta y seguir cocinando hasta que la pasta esté "al dente" o ligeramente dura al morderla. La pasta asciende a la superficie del agua durante la cocción, por lo que se recomienda remover de vez en cuando para que se cueza uniformemente. Utilice un escurridor para escurrir la pasta.

Pasta seca: 7 minutos

Pasta fresca: 2-5 minutos en función del grosor.

RECETAS

PASTA DE HUEVO BÁSICA

4 huevos grandes

415 g de harina tamizada para todos los usos

15 ml (1 cucharada) de agua

1 cucharadita de sal

Cascar los huevos dentro de un recipiente medidor de cristal. Asegúrese de que se alcanzan los 200 ml. Si la cantidad fuera inferior a 200 ml, añadir agua, 2 ml (1 cucharadita) cada vez hasta que se alcance la medida adecuada.

Poner la harina y la sal en el bol de la batidora de pie. Acoplar el bol y el batidor plano. Seleccionar la velocidad 2 y añadir de forma gradual los huevos y los 15 ml (1 cucharada) de agua. Mezclar durante 30 segundos. Detener la batidora de pie y cambiar el batidor plano por el gancho para masa. Seleccionar la velocidad 2 y amasar durante 2 minutos.

Dejar reposar la masa durante 20 minutos.

Retirar la mezcla del bol y colocarla en una superficie limpia.

Es posible que la masa parezca desmigajada. Amasar a mano entre 30 segundos y 1 minuto o hasta que la masa esté suave, plegable y mantenga perfectamente la forma de bola.

Moldear trozos de masa del tamaño de una nuez y extruir pasta con la forma deseada. Separar y secar según se desee y, a continuación, seguir las instrucciones de cocción anteriores.

Cantidad: 580 g de masa aproximadamente

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Enchufe la unidad en una salida con toma de tierra.

No extraiga la clavija de conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

Si su batidora de pie funciona incorrectamente o no funciona cuando utiliza la prensa para pasta, por favor compruebe lo siguiente:

1. ¿Ha utilizado la velocidad correcta para el molde para pasta elegido según se sugiere en el cuadro "Elección del molde para pasta adecuado"?
2. ¿Ha montado e instalado la prensa para pasta correctamente siguiendo las instrucciones de la sección "Utilización de la prensa para pasta"?
3. ¿Ha seguido las instrucciones de uso de la sección "Utilización de la prensa para pasta"?
4. ¿Ha preparado la masa según se indica en la receta?
5. ¿Está enchufada la batidora de pie?
6. ¿Está en funcionamiento el fusible del circuito de la batidora de pie? Si tiene un interruptor automático, asegúrese de que el circuito está cerrado.
7. Apague la batidora de pie entre 10 y 15 segundos y, a continuación, vuelva a encenderla. Si la batidora de pie no se pone en marcha, deje que se enfríe durante unos 30 minutos antes de volverla a encender.

Si el problema no se debe a uno de los motivos anteriormente mencionados, consulte la sección "Garantía y servicio".

No devuelva el accesorio Prensa para pasta ni la batidora de pie al minorista; ellos no proporcionan servicio técnico.

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DE LA PRENSA PARA PASTA KITCHENAID

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
Europa, Oriente Medio y África: 5KSMPEXTA Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Costes de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos de materiales o mano de obra. Sólo un Servicio de asistencia técnica KitchenAid autorizado puede realizar las reparaciones.	A. Reparaciones cuando la prensa para pasta se dedique a usos distintos de la preparación de alimentos en casa. B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido o instalación/ utilización sin respetar la normativa local sobre instalaciones eléctricas.

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

PLANIFICACIÓN DEL SERVICIO

Cualquier reparación se debería realizar, en un ámbito local, por un centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid. Contacte con el distribuidor al que le compró la unidad para obtener el nombre del centro de servicio técnico autorizado por KitchenAid más cercano.

ATENCIÓN AL CLIENTE

RIVER INTERNATIONAL , S.A.

C/ Beethoven 15
08021 Barcelona (España)
Tel. 93 201 37 77
kitchenaid@riverint.com

KITCHENAID EUROPA, INC.

PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

Servicio Técnico Central

PRESAT
Tel. 93 247 85 70
www.presat.net

Para obtener más información, visite nuestro sitio web en:
www.KitchenAid.eu

© 2016. Todos los derechos reservados.
Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

