

KitchenAid®

RAVIOLI MAKER ATTACHMENT

INSTRUCTIONS AND RECIPES

ACCESSOIRE MACHINE À RAVIOLI

INSTRUCTIONS ET RECETTES

ADITAMENTO PARA HACER RAVIOLES

INSTRUCCIONES Y RECETAS

KRAV



This attachment has been approved for use with all KitchenAid® household stand mixers.

L'utilisation de cet accessoire a été approuvée pour tous les batteurs sur socle ménagers de KitchenAid®.

Este accesorio se ha aprobado para usarse con todas las batidoras de uso doméstico con base KitchenAid®.

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



9709927A

FOR THE WAY IT'S MADE.®

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

Proof of Purchase

Always keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase of your stand mixer attachment. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

Please complete the following for your personal records:

Model Number _____

Date Purchased _____

Store Name and Location _____

Preuve d'achat

Veillez conserver une copie du coupon de caisse indiquant la date d'achat de votre Accessoires Du Batteur Sur Socle. La preuve d'achat vous assure du service après-vente sous garantie.

Veillez remplir ce qui suit pour votre dossier personnel :

Numéro de modèle _____

Date d'achat _____

Nom du magasin et emplacement _____

Comprobante de compra

Siempre conserve una copia del recibo de ventas que especifique la fecha de compra de su aditamento para la batidora con base. El comprobante de compra le asegurará el servicio técnico bajo garantía.

Complete lo siguiente para su registro personal:

Número del modelo _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda y dirección _____

Table of Contents

INTRODUCTION

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

FEATURES AND OPERATION

Pasta Sheet Roller Attachment	3
To Attach Pasta Sheet Roller Attachment (sold separately)	3
To Prepare Pasta Sheets	3
To Clean Pasta Sheet Roller Attachment.....	4
Preparing Pasta Sheets by Hand	4
Ravioli Maker Attachment.....	5
To Attach Ravioli Maker Attachment.....	6
To Use Ravioli Maker Attachment	6
To Clean Ravioli Maker Attachment	8
Tips for Exceptional Pasta.....	8
Cooking and Storing Ravioli	8

RECIPES

Basic Egg Pasta	9
Pumpkin-Sage Ravioli with Browned Butter and Pecans	9
Salmon Cream Cheese Ravioli with Roasted Garlic Cream Sauce	10
Chicken, Pine Nut and Goat Cheese Ravioli with Traditional Red Sauce	11
Spinach and Mushroom Ravioli with Roasted Red Pepper Cream Sauce	12

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

KitchenAid® Ravioli Maker Attachment Warranty	13
Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia	14
Hassle-Free Replacement Warranty – Canada	14
How To Arrange for Warranty Service in Puerto Rico	14
How To Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations	15
How To Arrange for Service Outside these Locations	15
How To Order Accessories and Replacement Parts	15

Stand Mixer Attachment Safety

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To avoid risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when this or any appliance is used by or near children.
4. Unplug mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of feed and discharge openings.
6. Do not operate the mixer with a damaged cord or plug or after the mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the mixer to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use the mixer outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
10. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
11. Do not feed food by hand. Always use included filling scoop.
12. This product is designed for household use only.
13. Also see Important Safeguards included in the Stand Mixer Instructions and Recipes booklet.

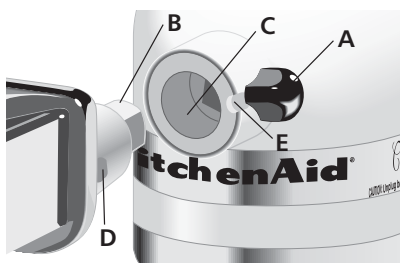
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Pasta Sheet Roller Attachment

To Attach Pasta Sheet Roller Attachment (KPSS sold separately)

Remove "Do not immerse in water" label, prior to use.

1. Make sure the stand mixer's speed control lever is set to the OFF/0 position.
2. Unplug the stand mixer.
3. Loosen the attachment knob (A) by turning it counterclockwise and remove the attachment hub cover or flip up hinged hub cover.
4. Insert the attachment shaft housing (B) into the attachment hub (C) making certain that attachment power shaft fits into square hub socket.
5. It may be necessary to rotate the Pasta Sheet Roller back and forth. When the Pasta Sheet Roller is in proper position, the pin (D) on the attachment housing will fit into the notch (E) on the hub rim.
6. Tighten the attachment knob by turning it clockwise until the Pasta Sheet Roller is completely secured to mixer.

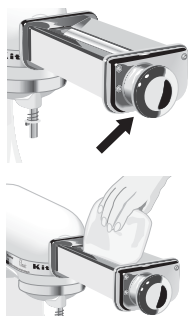


ENGLISH

To Prepare Pasta Sheets



1. Prepare pasta dough and let rest at least 10 minutes. Cut dough into sections approximately the size of a tennis ball and work with one section at a time. Wrap remaining dough in plastic wrap to keep from drying out.
2. Adjust Pasta Sheet Roller to setting 1 (Pasta Sheet Roller settings are adjusted by pulling out and turning the knob on the front of the attachment). Turn the stand mixer to Speed 2 or 4. Shape dough into small round ball and slightly flatten. Feed dough into the Pasta Sheet Roller.



3. Fold dough in half and place folded end in first, roll again. Repeat folding in half and kneading process several times or until dough is smooth and elastic, and as wide as width of roller. Lightly dust pasta with flour while rolling to aid in drying and separation.
4. Move the Pasta Sheet Roller adjustment knob to setting 2. Lightly dust the rollers with flour. Feed the dough through rollers folded end first to further flatten. Change to setting 3 and feed dough through rollers again. Dough should be flexible, not sticky, and as wide as the flat rollers.
5. Using a knife, trim each end of the dough sheet.



Pasta Sheet Roller Attachment

To Clean Pasta Sheet Roller Attachment

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

NOTE: To avoid damaging the Pasta Sheet Roller Attachment, do not wash or immerse in water or other liquid. Do not wash in dishwasher.

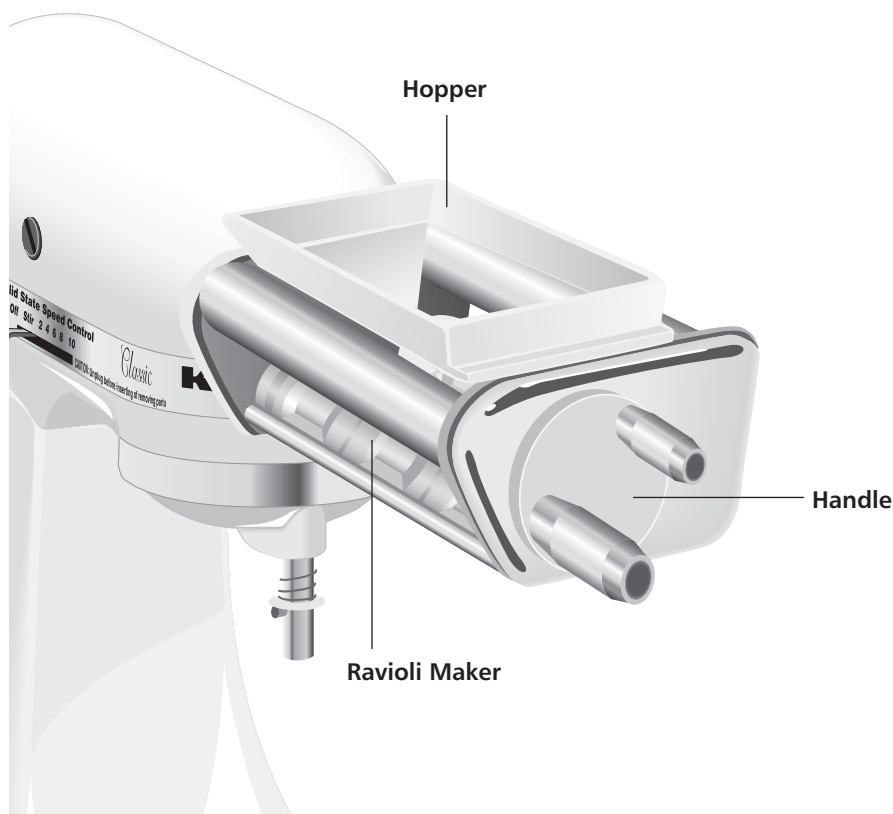
NOTE: To avoid damaging the Pasta Sheet Roller Attachment:

- Do not run a dish towel or any other cloth through the rollers to clean them.
- Do not insert objects such as knives, screwdrivers, etc., to clean the Pasta Sheet Roller Attachment.

Preparing Pasta Sheets By Hand

If you do not own a KitchenAid® Pasta Sheet Roller, pasta sheets can be prepared by hand. Pasta sheets should be rolled out to a thickness of $\frac{1}{16}$ " (0.156 cm) and a width of $5\frac{1}{2}$ " (13.75 cm) in order to pass through the Ravioli Maker.

Ravioli Maker Attachment



Ravioli Maker — Fills sheets of pasta with filling, then crimps the edges for strips of stuffed pasta that after drying can be separated for cooking. Ravioli Maker attaches to the stand mixer for stability, but is operated manually for precise control.

Hopper — The hopper guides the filling between the pasta sheet, and the specially designed rollers pinch and seal the filling into the ravioli.

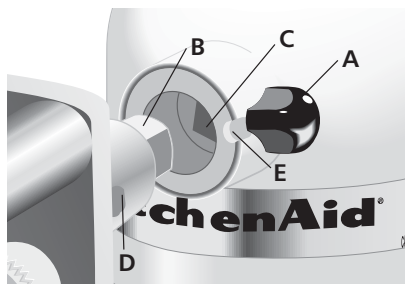
Filling Scoop — Use the scoop to spoon filling into the hopper. The special pointed shape helps spread filling into the corners of the hopper for even distribution.

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

Ravioli Maker Attachment

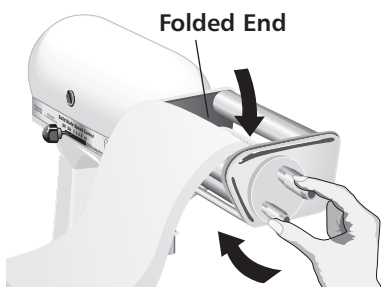
To Attach Ravioli Maker Attachment

1. Make sure the stand mixer's speed control lever is set to the OFF/0 position.
2. Unplug the stand mixer.
3. Loosen the attachment knob (A) by turning it counterclockwise and remove the attachment hub cover or flip up hub cover.
4. Insert the attachment shaft housing (B) into the attachment hub (C) making certain that attachment power shaft fits into square hub socket.
5. It may be necessary to rotate the attachment back and forth. When the attachment is in proper position, the pin (D) on the attachment housing will fit into the notch (E) on the hub rim.
6. Tighten the attachment knob by turning it clockwise until the attachment is completely secured to mixer.



To Use Ravioli Maker Attachment

1. Remove hopper from the Ravioli Maker Attachment by pulling upward firmly.
2. Fold pasta sheet in half.



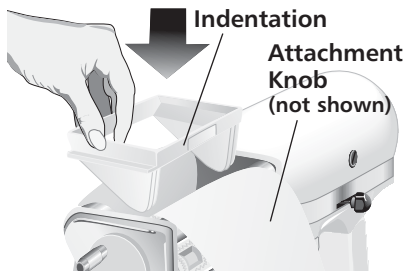
3. To insert the pasta sheet, insert the folded end between the forming rollers. Rotate the handle one quarter of a turn to feed the pasta sheet.

NOTE: Two-knob handle provides precise thumb and forefinger control of rolling and filling. The mixer is not turned on while making ravioli.

NOTE: Pasta sheets should be uniformly thick $\frac{1}{16}$ " (0.156 cm) and wide $5\frac{1}{2}$ " (13.75 cm). Center the sheets when feeding them into rollers. Lightly dust the pasta with flour to aid in processing.



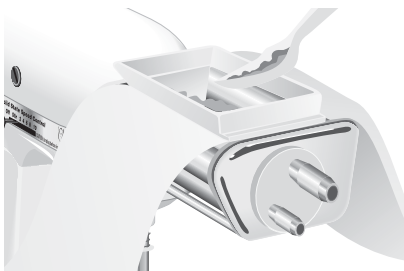
4. Separate the two loose ends of the pasta sheet and drape each end over the smooth metal rollers.



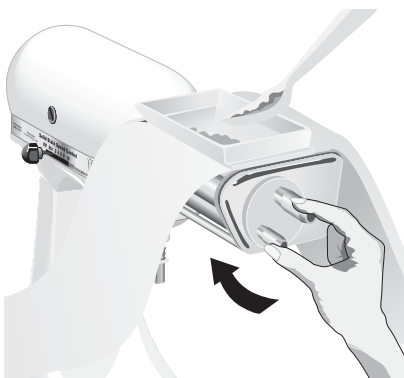
5. Locate the slight indentation on one side of the hopper rim. Position the indented side so it faces the attachment-knob-side of the stand mixer. Place the hopper on top of the dough sheet, between the separated ends, and push down until you hear a "click" and the side edges of the hopper rest against the Ravioli Maker.

Ravioli Maker Attachment

NOTE: If using Ravioli Maker for the first time, practice feeding pasta without filling through the attachment to perfect your technique.



6. Using the provided scoop, spoon 1-2 scoops of filling into the hopper. Spread the filling evenly into the corners of the hopper and gently, evenly press down on the filling with the scoop.



7. Slowly turn the handle. Check that ravioli strips are feeding freely through bottom of attachment.



8. Add more filling to the hopper as needed. Spread the filling evenly into the corners of the hopper and gently press down on the filling with the scoop. Make sure all filling in the hopper is used before the end of the pasta sheet is reached, or the filling will collect on the rollers. Use the scoop to remove extra filling if necessary.
9. Place the strips of ravioli on a lightly floured surface and let them dry for at least 10 minutes.
10. Before rolling the next sheet of ravioli strips, clean the attachment by using the cleaning brush and lightly dust the rollers with flour.
11. Separate the ravioli one by one, tearing along perforations.

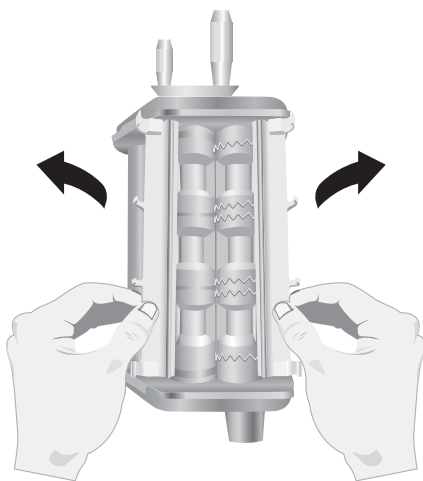
Ravioli Maker Attachment

To Clean the Ravioli Maker Attachment

1. Dust the attachment with flour and use the cleaning brush to remove dried dough.
2. Remove the hopper and snap open the thin white plastic guides/levers at the bottom of the attachment for easy access to the rollers. Wash the Ravioli Maker Attachment in warm soapy water then rinse with clean water.

NOTE: To avoid damaging the Ravioli Maker Attachment:

- Do not wash in dishwasher.
- Do not run a dish towel or any other cloth through the rollers to clean them.
- Do not insert objects such as knives, screwdrivers, etc., to clean the Ravioli Maker.



Tips for Exceptional Pasta

- Good pasta dough is firm and leathery to touch, but also pliable. It should not stick to your fingers or crumble and fall apart. Many factors, such as humidity, brand of flour used, and size of eggs, may affect dough consistency.
- To test for correct dough consistency, pinch a small amount of dough together after mixing with the flat beater. If the dough stays together without sticking to your fingers, it should work well.
- If dough seems too dry, add a small amount of water to reach the correct dough consistency. Repeat the folding and kneading processes.
- If dough seems too wet, add a small amount of flour to reach the correct dough consistency. Repeat the folding, and kneading processes.

Cooking and Storing Ravioli

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let foods that contain perishable ingredients such as eggs, dairy products, and meats remain unrefrigerated for more than one hour.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

away. Boil in 6 qt (5.7 L) salted water until al dente or slightly firm to the bite, approximately 3 to 4 minutes.

Separated ravioli can be stored in the refrigerator overnight. For longer storage, individually freeze ravioli on a baking sheet. Then store in the freezer in a sealed container.

Separated ravioli can be cooked right

Basic Egg Pasta

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

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

Exchange flat beater for dough hook. Turn to Speed 2 and knead 2 minutes. Remove dough from bowl and hand knead for 1 to 2 minutes. Cover with plastic wrap and let dough rest for 15 minutes. Divide dough into 4 pieces before processing with Pasta Sheet Roller Attachment.

WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let foods that contain perishable ingredients such as eggs, dairy products, and meats remain unrefrigerated for more than one hour.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Follow cooking instructions in "Cooking and Storing Ravioli."

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

Pumpkin-Sage Ravioli with Browned Butter and Pecans

- 1 recipe Basic Egg Pasta
- 1 can (15 oz [445 mL])
pumpkin
- $\frac{1}{4}$ cup (60 mL) packed
brown sugar
- 1 tsp (5 mL) ground
sage
- $\frac{1}{2}$ tsp (2 mL) salt
- $\frac{1}{4}$ tsp (1 mL) black
pepper
- $\frac{1}{4}$ tsp (1 mL) ground
nutmeg
- 6 tbs (90 mL) chopped
pecans
- 6 tbs (90 mL) butter

Prepare pasta dough; let rest.

In medium bowl, combine pumpkin, sugar, sage, salt, pepper, and nutmeg; refrigerate until ready to fill ravioli. Follow directions in "To Prepare Pasta Sheets," "To Use Ravioli Maker Attachment" and "Cooking and Storing Ravioli."*

On baking sheet, place pecans in single layer. Toast in oven at 350°F (180°C) for 5 to 7 minutes, or until golden brown and aromatic. Meanwhile, in heavy 1 qt (950 mL) saucepan over medium-high heat, heat butter until golden brown. Serve hot butter over cooked ravioli and top with pecans.

Yield: 6 servings (12 to 15 ravioli with 1 tbs [15 mL] butter and 1 tbs [15 mL] pecans per serving).

*For very moist fillings, such as pumpkin, pasta roller setting 4 works best, and ravioli should be cooked immediately after filling and drying.

Per serving: About 510 cal., 13 g protein, 67 g carb, 21 g total fat, 9 g sat fat, 170 mg cholesterol, 550 mg sodium.

Salmon-Cream Cheese Ravioli with Roasted Garlic Cream Sauce

Ravioli

- 1 *recipe Basic Egg Pasta*
- 1 *fillet (12 oz [340 g]) salmon*
- 2-3 *tsp (10-15 mL) olive oil*
- $\frac{1}{4}$ *tsp (1 mL) salt*
- $\frac{1}{8}$ *tsp (0.5 mL) black pepper*
- 1 *container (8 oz [225 g]) cream cheese with chives and onion*
- 2-3 *tsp (10-15 mL) chopped fresh dill or $\frac{1}{2}$ tsp (2 mL) dried dill*

Prepare pasta dough; let rest.

Drizzle salmon with oil; sprinkle with salt and pepper. On greased baking sheet, roast salmon at 400°F (200°C) for 10 minutes, or until center flakes easily with fork. Cool; remove and discard skin and dark meat. In medium bowl, flake salmon; combine with cream cheese and dill. Refrigerate until ready to fill ravioli. Follow directions in "To Prepare Pasta Sheets," "To Use Ravioli Maker Attachment" and "Cooking and Storing Ravioli."

Sauce

- 1 *large head garlic*
- 1 *tsp (5 mL) olive oil*
- 1 *tbs (15 mL) butter*
- 1 *tbs (15 mL) all-purpose flour*
- $1\frac{1}{3}$ *cups (215 mL) whipping cream*
- $\frac{1}{8}$ *tsp (0.5 mL) ground nutmeg*
- $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ *tsp (1-2 mL) salt*
- $\frac{1}{8}$ *tsp (0.5 mL) black pepper*

Peel loose, paper-like skin from outside of garlic. Cut $\frac{1}{2}$ " (1.25 cm) slice from top of garlic to expose cloves. Place cut side up on 12" (30.5 cm) square of aluminum foil. Drizzle with oil; wrap securely in foil. Bake at 350°F (180°C) for 45 to 50 minutes, or until knife point in center meets no resistance; cool. In small bowl, squeeze garlic out of cloves; mash with fork.

In heavy 2 qt (1.9 L) saucepan over medium heat, heat butter until hot. Stir in flour; cook 1 minute. Gradually stir in cream, mashed garlic, nutmeg, salt, and pepper. Heat to boiling; boil and stir 1 minute, or until thickened. Serve hot over cooked ravioli.

Yield: 6 servings (12 to 15 ravioli with $\frac{1}{4}$ cup [60 mL] sauce per serving).

Per serving: About 750 cal., 28 g protein, 57 g carb, 45 g total fat, 24 g sat fat, 295 mg cholesterol, 680 mg sodium.

Chicken, Pine Nut and Goat Cheese Ravioli with Traditional Red Sauce

Ravioli

- 1 *recipe Basic Egg Pasta*
- $\frac{1}{4}$ *cup (60 mL) pine nuts*
- $\frac{3}{4}$ *cup (175 mL) finely chopped roasted chicken*
- 1 *package (4 oz [115 g]) mild goat cheese with garlic and herbs*

Prepare pasta dough; let rest.

On baking sheet, place nuts in single layer. Toast in oven at 350°F (180°C) for 5 to 7 minutes, or until light brown and aromatic. Cool slightly; chop.

In medium bowl, combine nuts, chicken, and cheese; refrigerate until ready to fill ravioli. Follow directions in "To Prepare Pasta Sheets," "To Use Ravioli Maker Attachment" and "Cooking and Storing Ravioli."

Sauce

- 1 *tbs (15 mL) olive oil*
- 1 *medium onion, chopped*
- 2 *cloves garlic, minced*
- 1 *can (28 oz [830 mL]) crushed tomatoes*
- $\frac{1}{2}$ *cup (120 mL) white or red wine**
- $\frac{1}{4}$ *cup (60 mL) grated Parmesan cheese*
- $\frac{1}{4}$ *cup (60 mL) chopped fresh parsley*
- $\frac{1}{4}$ *cup (60 mL) chopped fresh basil or 2½ tsp (12 mL) dried basil*
- 2 *tbs (30 mL) chopped fresh oregano or 1-2 tsp (5-10 mL) dried oregano*
- 1 *bay leaf*
- 1-1½ *tsp (5-7 mL) salt*
- 1 *tsp (5 mL) sugar*

In large saucepan over medium heat, heat oil. Add onion; sauté until onion is tender. Add garlic; cook 1 minute longer. Add remaining ingredients; stir. Bring to boil; reduce heat and simmer 30 to 40 minutes, or until sauce is thick and flavors are blended. Serve hot over cooked ravioli.

Yield: 6 servings (12 to 15 ravioli with $\frac{1}{2}$ cup [120 mL] sauce per serving).

*If desired, water may be substituted.

Per serving: About 530 cal., 26 g protein, 66 g carb, 18 g total fat, 7 g sat fat, 175 mg cholesterol, 980 mg sodium.

Spinach and Mushroom Ravioli with Roasted Red Pepper Cream Sauce

Ravioli

- 1 recipe Basic Egg Pasta
- 1 tbs (15 mL) olive oil
- 1½ cups (355 mL) finely chopped fresh mushrooms
- 1-2 cloves garlic, minced
- 1 package (10 oz [285 g]) frozen chopped spinach, thawed and squeezed dry
- 1 cup (235 mL) shredded mozzarella cheese
- ½ tsp (2 mL) salt
- ¼ tsp (1 mL) black pepper

Prepare pasta dough; let rest.

In medium skillet over medium-high heat, heat oil. Add mushrooms and garlic; sauté until mushrooms are soft. Cool slightly.

Finely chop spinach. In medium bowl, combine spinach, cheese, salt, and pepper; stir in mushroom mixture. Refrigerate until ready to fill ravioli. Follow directions in "To Prepare Pasta Sheets," "To Use Ravioli Maker Attachment" and "Cooking and Storing Ravioli."

Sauce

- 1 tbs (15 mL) olive oil
- 1 medium onion, chopped
- 2 cloves garlic, finely chopped
- 3 tbs (45 mL) packed fresh basil or 2 tsp (10 mL) dried basil
- 2 tsp (10 mL) packed fresh oregano or ½ tsp (2 mL) dried oregano
- 1 jar (7 oz [200 g]) roasted red bell peppers, undrained
- 1 cup (235 mL) half-and-half
- ⅛ tsp (0.5 mL) cayenne pepper
- ½ tsp (2 mL) salt
- ¼ tsp (1 mL) black pepper

In medium skillet over medium-high heat, heat oil. Add onion; sauté until onion is tender. Add garlic; cook 1 minute longer. Remove from heat; set aside.

In food processor work bowl, position multipurpose blade. With motor running, add basil and oregano. Process until chopped, 5 to 10 seconds. Add onion mixture and bell peppers. Process until smooth, scraping sides if necessary. Add onion-pepper mixture to skillet. Over medium heat, heat to simmer. Add half-and-half, cayenne pepper, salt, and black pepper. Cook until mixture is thickened and heated through. Serve hot over cooked ravioli.

Yield: 6 servings (12 to 15 ravioli with ⅓ cup [80 mL] sauce per serving).

Per serving: About 470 cal., 19 g protein, 60 g carb, 16 g total fat, 7 g sat fat, 165 mg cholesterol, 910 mg sodium.

KitchenAid® Ravioli Maker Attachment Warranty

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

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

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Ravioli Maker Attachment should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical, or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Ravioli Maker Attachment returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

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

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

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your Ravioli Maker Attachment should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Ravioli Maker Attachment with an identical, or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

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

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

How To Arrange for Warranty Service in Puerto Rico

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

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

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

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

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

Or contact an Authorized Service Center
near you.

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

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

ENGLISH

How To Arrange for Service Outside these Locations

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

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

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

How To Order Accessories and Replacement Parts

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

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

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

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

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

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

Table des matières

INTRODUCTION

Preuve d'achat	Deuxième page de couverture
Sécurité des accessoires du batteur sur socle.....	17
Mesures de sécurité importantes.....	17

CARACTÉRISTIQUES ET OPÉRATION

Accessoire de rouleau de feuilles de pâtes alimentaires	18
Pour fixer l'accessoire de rouleau de feuilles de pâtes alimentaires (vendu séparément).....	18
Pour préparer les feuilles de pâtes alimentaires	18
Pour nettoyer l'accessoire de rouleau de feuilles de pâtes alimentaires.....	19
Préparer les feuilles de pâtes alimentaires à la main	19
Accessoire de machine à ravioli.....	20
Pour fixer l'accessoire de machine à ravioli	21
Pour utiliser l'accessoire de machine à ravioli	21
Pour nettoyer l'accessoire de machine à ravioli	23
Conseils pour des pâtes alimentaires exceptionnelles.....	23
Cuisson et conservation des raviolis	23

RECETTES

Pâtes alimentaires de base aux oeufs	24
Ravioli sauge et citrouille avec pacanes et beurre bruni	24
Ravioli saumon et fromage à la crème avec sauce à la crème à l'ail rôti	25
Ravioli poulet, pignon et chèvre avec sauce rouge traditionnelle	26
Ravioli épinard et champignons avec sauce à la crème aux poivrons rouges rôtis.....	27

INFORMATION SUR LA GARANTIE ET LE SERVICE

Garantie d'accessoire de machine à ravioli KitchenAid®	28
Garantie de remplacement sans tracas - 50 États américains et District de Columbia	29
Garantie de remplacement sans tracas - Canada	29
Comment obtenir le service sous garantie à Puerto Rico	29
Comment obtenir le service après la fin de la garantie - tous les endroits.....	30
Comment obtenir le service à l'extérieur de ces endroits	30
Comment commander des accessoires et des pièces de rechange.....	30

Sécurité des accessoires du batteur sur socle

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

! DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

! AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

FRANÇAIS

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

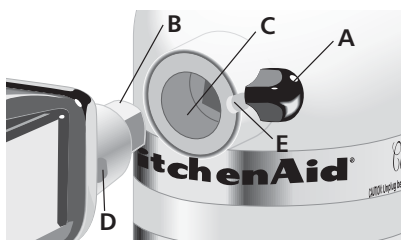
1. Lire toutes les instructions.
2. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas plonger le batteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Il faut une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.
4. Débrancher le batteur de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Accessoire de rouleau de feuilles de pâtes alimentaires

Pour fixer l'accessoire de rouleau de feuilles de pâtes alimentaires (vendu séparément)

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

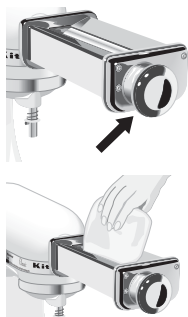


1. Assurez-vous que le levier de contrôle de vitesse du batteur sur socle est réglé à la position OFF/0.
2. Débranchez le batteur sur socle.
3. Dévissez le bouton de l'accessoire (A) en le tournant dans le sens antihoraire et enlevez le couvercle du moyeu de l'accessoire ou soulevez le couvercle du moyeu.
4. Insérez le boîtier de l'arbre d'accessoire (B) dans l'emboîtement d'accessoire (C), en vous assurant que l'arbre de courant s'ajuste dans la douille d'emboîtement carré.
5. Il sera peut-être nécessaire de faire avancer et reculer le rouleau de feuilles de pâtes alimentaires. Lorsque le rouleau de feuilles de pâtes alimentaires est en bonne position, la goupille (D) du boîtier de l'accessoire s'ajustera dans l'encoche (E) du bord de l'emboîtement.
6. Serrez le bouton de l'accessoire dans le sens horaire jusqu'à ce que le rouleau de feuilles de pâtes alimentaires soit bien en place sur le batteur.

Pour préparer les feuilles de pâtes alimentaires



1. Préparez la pâte et laissez reposer pendant au moins 10 minutes. Coupez la pâte en sections environ de la taille d'une balle de tennis et travaillez une section à la fois. Enveloppez le reste de pâte dans une pellicule de plastique pour l'empêcher de sécher.
2. Ajustez le rouleau de feuilles de pâtes alimentaires au réglage 1 (les réglages de rouleau de feuilles de pâtes alimentaires s'ajustent en sortant et tournant le bouton à l'avant de l'accessoire). Mettez le batteur sur socle à une vitesse de 2 ou 4. Formez la pâte en petite balle



ronde et un peu aplatie. Acheminez la pâte dans le rouleau de feuilles de pâtes alimentaires.

3. Repliez la pâte en deux et placez l'extrémité repliée d'abord, roulez à nouveau. Répétez le processus où vous repliez en deux et pétrissez plusieurs fois ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et pliable et aussi large que la largeur du rouleau. Saupoudrez un peu la pâte de farine tout en roulant pour faciliter le séchage et la séparation.
4. Déplacez le bouton d'ajustement du rouleau de feuilles de pâtes alimentaires au réglage 2. Saupoudrez un peu les rouleaux de farine. Acheminez la pâte à travers les rouleaux, extrémité repliée d'abord pour aplatir encore plus. Passez au réglage 3 et acheminez la pâte à nouveau à travers les rouleaux. La pâte doit être souple, non pas collante et aussi large que les rouleaux plats.
5. Utilisez un couteau et taillez chaque extrémité de la feuille de pâte.



Accessoire de rouleau de feuilles de pâtes alimentaires

Pour nettoyer l'accessoire de rouleau de feuilles de pâtes alimentaires

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

REMARQUE : Ne lavez et ne plongez jamais l'accessoire de rouleau de pâtes alimentaires dans l'eau ou dans d'autre liquide. Ne lavez jamais au lave-vaisselle.

REMARQUE : Pour éviter d'endommager l'accessoire de rouleau de feuilles de pâtes alimentaires :

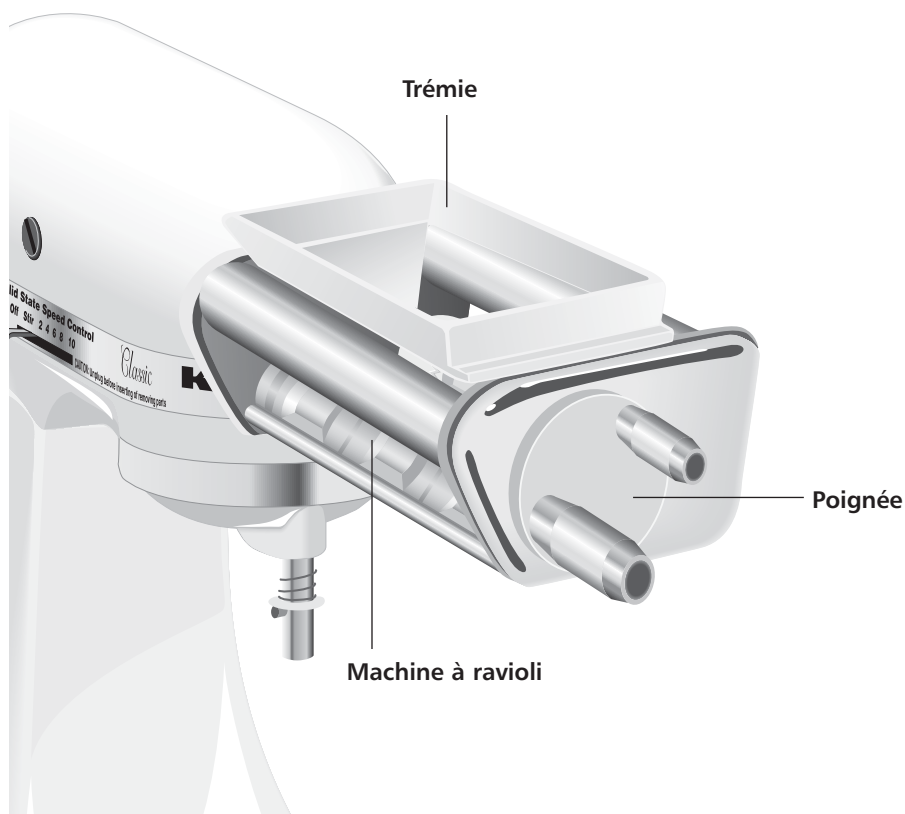
- N'utilisez pas de torchon ou d'autre chiffon à travers les rouleaux pour les nettoyer.
- N'insérez pas d'objets tels que couteaux, tournevis, etc. pour nettoyer l'accessoire de rouleau de feuilles de pâtes alimentaires.

Préparer les feuilles de pâtes alimentaires à la main

Si vous n'avez pas de rouleau de feuilles de pâtes alimentaires KitchenAid®, les feuilles de pâtes alimentaires peuvent être préparées à la main. Les feuilles de pâtes alimentaires doivent être roulées à une épaisseur de 0,156 cm (1/16") et à une largeur de 13,75 cm (5 1/2") pour passer à travers la machine à ravioli.

Accessoire de machine à ravioli

FRANÇAIS

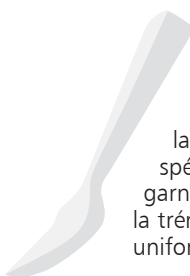


Machine à ravioli — Remplit les feuilles de pâtes alimentaires de garniture, puis pince les bords pour former des bandes de pâtes farcies qui après avoir séchées peuvent être séparées pour leur cuisson. La machine à ravioli s'installe au batteur sur socle pour la stabilité, mais elle fonctionne manuellement pour un contrôle précis.

Trémie — La trémie guide la garniture entre la feuille de pâtes alimentaires et les rouleaux spéciaux pincet et scellent la garniture dans le ravioli.

Pelle de garniture

— Utilisez la pelle pour placer la garniture dans la trémie. La forme pointue spéciale aide à répartir la garniture dans les coins de la trémie pour une répartition uniforme.



Brosse de nettoyage

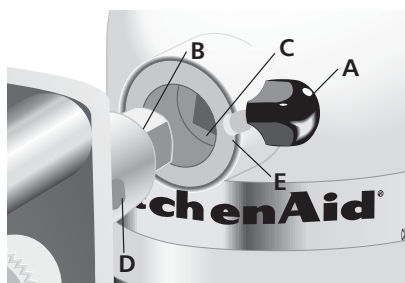
— Utilisez pour brosser et retirer la pâte sèche après l'usage.



Accessoire de machine à ravioli

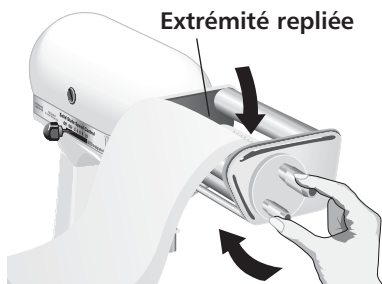
Pour fixer l'accessoire de machine à ravioli

1. Assurez-vous que le levier de contrôle de vitesse du batteur sur socle est réglé à la position OFF/0.
2. Débranchez le batteur sur socle.
3. Dévissez le bouton de l'accessoire (A) en le tournant dans le sens antihoraire et enlevez le couvercle du moyeu de l'accessoire ou soulevez le couvercle du moyeu.
4. Insérez le boîtier de l'arbre d'accessoire (B) dans l'emboîtement d'accessoire (C), en vous assurant que l'arbre de courant s'ajuste dans la douille d'emboîtement carré.
5. Il sera peut-être nécessaire de faire un mouvement de rotation. Lorsque l'accessoire est en bonne position, la goupille (D) du boîtier de l'accessoire s'ajustera dans l'encoche (E) du bord de l'emboîtement.
6. Serrez le bouton de l'accessoire dans le sens horaire jusqu'à ce que l'accessoire soit bien en place sur le batteur.



Pour utiliser l'accessoire de machine à ravioli

1. Retirez la trémie de l'accessoire de la machine à ravioli en tirant fermement vers le haut.
2. Repliez la feuille de pâte en deux.



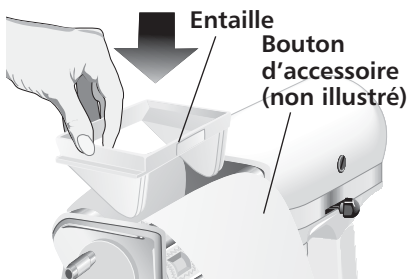
4. Séparez les deux extrémités libres de la feuille de pâtes alimentaires et ramenez chaque extrémité sur les rouleaux de métal lisses.

3. Pour insérer la feuille de pâte, insérez l'extrémité repliée entre les rouleaux de formation. Tournez la poignée d'un quart de tour pour acheminer la feuille de pâtes alimentaires.

REMARQUE : La poignée à deux boutons fournit un contrôle précis de pouce et index pour rouler et garnir. Le batteur n'est pas en marche pendant la préparation des raviolis.

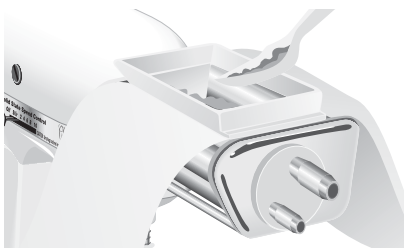
REMARQUE : Les feuilles de pâtes alimentaires devraient avoir une épaisseur uniforme de 0,156 cm ($1/16$ ") et une largeur de 13,75 cm ($5 1/2$ "). Centrez les feuilles en les faisant entrer dans les rouleaux. Saupoudrez un peu de farine sur les pâtes alimentaires pour aider à leur préparation.

Accessoire de machine à ravioli

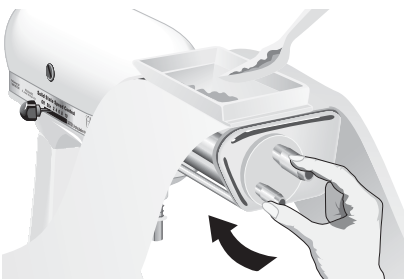


5. Placez la légère entaille d'un côté du bord de la trémie. Placez le côté entaillé pour qu'il soit face au côté à bouton à l'accessoire du batteur sur socle. Placez la trémie sur la feuille de pâte, entre les extrémités séparées et poussez vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un "clac" et que les bords de côté de la trémie reposent contre la machine à ravioli.

REMARQUE : Si vous utilisez la machine à ravioli pour la première fois, exercez-vous à acheminer la pâte sans garniture à travers l'accessoire pour perfectionner la technique.



6. Utilisez la pelle fournie et mettez de 1 à 2 pelles de garniture dans la trémie. Répartissez uniformément et délicatement la garniture dans les coins de la trémie et pressez uniformément sur la garniture avec la pelle.



7. Tournez lentement la poignée. Vérifiez que les bandes de ravioli soient acheminées librement à travers le bas de l'accessoire.



8. Ajoutez plus de garniture à la trémie, au besoin. Répartissez uniformément et délicatement la garniture dans les coins de la trémie et pressez uniformément sur la garniture avec la pelle. Assurez-vous que toute la garniture dans la trémie soit utilisée avant la fin de la feuille de pâtes alimentaires sinon la garniture s'accumulera sur les rouleaux. Utilisez la pelle pour retirer la garniture supplémentaire, si nécessaire.
9. Placez les bandes de ravioli sur une surface légèrement farinée et laissez-les sécher pendant au moins 10 minutes.
10. Avant de rouler la feuille suivante des bandes de ravioli, nettoyez l'accessoire en utilisant la brosse de nettoyage et farinez délicatement les rouleaux.
11. Séparez le ravioli un à un en déchirant le long des perforations.

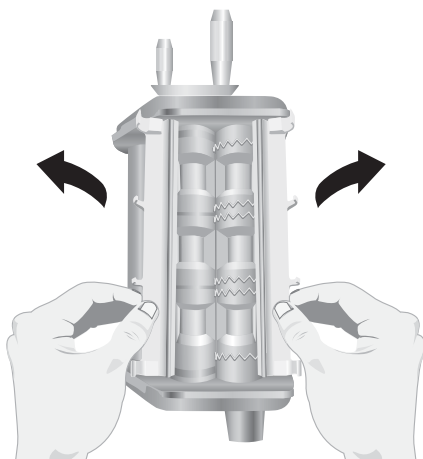
Accessoire de machine à ravioli

Pour nettoyer l'accessoire de machine à ravioli

1. Saupoudrez l'accessoire de farine et utilisez la brosse de nettoyage pour retirer la pâte séchée.
2. Retirez la trémie et ouvrez les leviers/guides de plastique blanc mince au bas de l'accessoire pour avoir un accès facile aux rouleaux. Lavez dans de l'eau tiède savonneuse.

REMARQUE : Pour éviter d'endommager l'accessoire de machine à ravioli :

- Ne lavez jamais au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de torchon ou d'autre chiffon à travers les rouleaux pour les nettoyer.
- N'insérez pas d'objets tels que couteaux, tournevis, etc. pour nettoyer la machine à ravioli.



Conseils pour des pâtes alimentaires exceptionnelles

- Une bonne pâte pour préparer les pâtes alimentaires est ferme et parcheminée au toucher, mais aussi pliable. Elle ne devrait jamais coller aux doigts ou s'effriter et tomber en morceaux. De nombreux facteurs peuvent affecter la consistance de la pâte tels que l'humidité, la marque de farine utilisée et la taille des œufs.
- Pour tester la bonne consistance de la pâte, pincez une petite quantité de pâte ensemble après avoir mélangé avec le batteur plat. Si la pâte reste compacte sans coller aux doigts, cela devrait bien fonctionner.
- Si la pâte semble trop sèche, ajoutez une petite quantité d'eau pour atteindre la bonne consistance de pâte. Répétez les démarches pour plier et pétrir.
- Si la pâte semble trop humide, ajoutez une petite quantité de farine pour atteindre la bonne consistance de pâte. Répétez les démarches pour plier et pétrir.

Cuisson et conservation des ravioli

⚠️ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments contenant des ingrédients périssables tels qu'œufs, produits laitiers et viandes hors du réfrigérateur pendant plus d'une heure.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

être coupés. Faites bouillir dans 5,7 L (6 pintes) d'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient "al dente" ou un peu ferme, soit environ 3 à 4 minutes.

Les raviolis séparés peuvent être rangés dans le réfrigérateur pour la nuit. Pour une meilleure conservation, congelez individuellement les raviolis sur une plaque à biscuits. Rangez ensuite dans la congélateur dans un contenant hermétique.

Les raviolis séparés peuvent être cuits après

Pâtes alimentaires de base aux oeufs

- 4 gros œufs (208 ml [7/8 tasse] d'œufs)
15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau
830 ml (3 1/2 tasses) de farine tout usage
2 ml (1/2 cuillerée à thé) de sel

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

Échangez le batteur plat pour le crochet pétrisseur. Mettez le batteur à la vitesse 2 et pétrissez pendant 2 minutes. Retirez la pâte du bol et pétrissez à la main pendant 1 à 2 minutes. Couvrez d'une pellicule de plastique et laissez la pâte reposer pendant 15 minutes. Divisez la pâte en quatre avant d'utiliser l'accessoire de rouleau de feuille de pâtes alimentaires.

⚠️ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments contenant des ingrédients périssables tels qu'œufs, produits laitiers et viandes hors du réfrigérateur pendant plus d'une heure.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Suivez les instructions de cuisson dans "Cuisson et conservation des raviolis".

Donne : 565 g (1 1/4 livres) de pâte.

Ravioli sauge et citrouille avec pacanes et beurre bruni

- 1 recette de pâtes de base aux oeufs
1 boîte (445 ml [15 oz]) de citrouille
60 ml (1/4 tasse) de cassonade bien tassée
5 ml (1 cuillerée à thé) de sauge moulue
2 ml (1/2 cuillerée à thé) de sel
1 ml (1/4 cuillerée à thé) de poivre noir
1 ml (1/4 cuillerée à thé) de muscade moulue
90 ml (6 cuillerées à soupe) de pacanes hachées
90 ml (6 cuillerées à soupe) de beurre

Préparez la pâte et laissez reposer.

Dans un bol moyen, combinez la citrouille, le sucre, la sauge, le sel, le poivre et la muscade; réfrigérez jusqu'à ce que vous soyez prêt à garnir le ravioli. Suivez les directives dans "Pour préparer les feuilles de pâtes alimentaires", dans "Pour utiliser l'accessoire de machine à ravioli" et "Cuisson et conservation des raviolis". *

Placez les pacanes en une seule épaisseur sur une plaque à biscuits. Faites rôtir au four à 180°C (350°F) pendant 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et aromatiques. En attendant, dans une casserole lourde de 950 ml (1 pinte) à feu moyen à élevé, faites chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il soit doré. Servez le beurre chaud sur les raviolis cuits et garnissez de pacanes.

Donne : 6 portions (12 à 15 ravioli avec 15 ml [1 cuillerée à table] de beurre et 15 ml [1 cuillerée à table] de pacanes par portion).

* Pour les garnitures très humides, comme la citrouille, le réglage de rouleaux de pâtes alimentaires de niveau 4 fonctionne le mieux et les raviolis doivent être cuits immédiatement après la garniture et le séchage.

Par portion : Environ 510 calories, 13 g pro, 67 g glucides, 21 g gras total, 9 g graisses saturées, 170 mg chol, 550 mg sod.

Ravioli saumon et fromage à la crème avec sauce à la crème à l'ail rôti

Ravioli

- 1 *recette de pâtes de base aux oeufs*
- 1 *filet (340 g [12 oz]) de saumon*
- 10 à 15 ml (2 à 3 cuillerées à thé) *d'huile d'olive*
- 1 ml ($\frac{1}{4}$ cuillerée à thé) *de sel*
- 0,5 ml ($\frac{1}{8}$ cuillerée à thé) *de poivre noir*
- 1 *contenant (225 g [8 oz]) de fromage à la crème avec oignon et ciboulette*
- 10 à 15 ml (2 à 3 cuillerées à thé) *d'aneth frais haché ou 2 ml ($\frac{1}{2}$ cuillerée à thé) d'aneth séché*

Préparez la pâte et laissez reposer.

Versez de l'huile sur le saumon; saupoudrez de sel et poivre. Sur la plaque à biscuits graissée, faites rôtir le saumon à 200°C (400°F) pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le centre se sépare facilement à la fourchette. Laissez refroidir, retirez et jetez la peau et la viande foncée. Dans un bol moyen, séparez le saumon et combinez avec le fromage à la crème et l'aneth. Réfrigérez jusqu'à ce que vous soyez prêt à garnir les raviolis. Suivez les directives dans "Pour préparer les feuilles de pâtes alimentaires", dans "Pour utiliser l'accessoire de machine à ravioli" et "Cuisson et conservation des raviolis".

Sauce

- 1 *large gousse d'ail*
- 5 ml (1 cuillerée à soupe) *d'huile d'olive*
- 15 ml (1 cuillerée à table) *de beurre*
- 15 ml (1 cuillerée à table) *de farine tout usage*
- 215 ml ($\frac{1}{3}$ tasses) *de crème à fouetter*
- 0,5 ml ($\frac{1}{8}$ cuillerée à thé) *de muscade moulue*
- 1 à 2 ml ($\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé) *de sel*
- 0,5 ml ($\frac{1}{8}$ cuillerée à thé) *de poivre noir*

Retirez la peau de l'ail ressemblant à une mince feuille de papier. Coupez une tranche de 1,25 cm ($\frac{1}{2}$ ") sur le dessus de l'ail pour voir les gousses. Placez le côté coupé sur un carré de papier aluminium de 30,5 cm (12"). Versez de l'huile et enveloppez dans le papier aluminium. Faites cuire à 180°C (350°F) pendant 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau au centre pénètre sans résistance, laissez refroidir. Dans un petit bol, pressez l'ail hors des gousses et écrasez à la fourchette.

Dans une casserole lourde de 1,9 L (2 pintes) à feu moyen, faites chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il soit chaud. Ajoutez la farine en brassant et faites cuire pendant 1 minute. Ajoutez graduellement tout en brassant la crème, la purée d'ail, la muscade, le sel et le poivre. Faites bouillir et brassez pendant 1 minute ou jusqu'à ce que le tout soit épaissi. Servez chaud sur les raviolis cuits.

Donne : 6 portions (12 à 15 raviolis avec 60 ml [$\frac{1}{4}$ tasse] de sauce par portion).

Par portion : environ 750 calories, 28 g pro, 57 g glucides, 45 g gras total, 24 g graisses saturées, 295 mg chol, 680 mg sod.

Ravioli poulet, pignon et chèvre avec sauce rouge traditionnelle

Ravioli

- 1 *recette de pâtes de base aux oeufs*
- 60 *ml (1/4 tasse) de pignons*
- 175 *ml (3/4 tasse) de poulet rôti haché finement*
- 1 *contenant (115 g [4 oz]) de fromage chèvre avec ail et fines herbes*

Préparez la pâte et laissez reposer.

Placez les noix en une seule épaisseur sur une plaque à biscuits. Faites rôtir au four à 180°C (350°F) pendant 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et aromatiques. Laissez refroidir un peu, broyez.

Dans un bol moyen, combinez les noix, le poulet et le fromage; réfrigérez jusqu'à ce que vous soyez prêt à garnir le ravioli. Suivez les directives dans "Pour préparer les feuilles de pâtes alimentaires", dans "Pour utiliser l'accessoire de machine à ravioli" et "Cuisson et conservation des raviolis".

Sauce

- 15 *ml (1 cuillerée à table) d'huile d'olive*
- 1 *oignon moyen, haché*
- 2 *gousses d'ail, émincées*
- 1 *boîte (830 ml [28 oz]) de tomates broyées*
- 120 *ml (1/2 tasse) de vin blanc ou rouge**
- 60 *ml (1/4 tasse) de fromage Parmesan râpé*
- 60 *ml (1/4 tasse) de persil frais haché*
- 60 *ml (1/4 tasse) de basilic frais haché ou 12 ml (2 1/2 cuillerées à thé) de basilic séché*
- 30 *ml (2 cuillerées à table) d'origan frais haché ou 5 à 10 ml (1 à 2 cuillerées à thé) d'origan séché*
- 1 *feuille de laurier*
- 5 *à 7 ml (1 à 1 1/2 cuillerée à thé) de sel*
- 5 *ml (1 cuillerée à thé) de sucre*

Dans une large poêle à feu moyen, réchauffez l'huile. Ajoutez l'oignon, faites cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez l'ail et faites cuire pendant 1 autre minute. Ajoutez les derniers ingrédients; brassez. Faites bouillir, réduisez ensuite la chaleur et laissez mijoter pendant 30 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que la sauce épaississe et les saveurs se mélangent. Servez chaud sur les raviolis cuits.

Donne : 6 portions (12 à 15 raviolis avec 120 ml [1/2 tasse] de sauce par portion).

*On peut substituer de l'eau si désiré.

Par portion : Environ 530 calories, 26 g pro, 66 g glucides, 18 g gras total, 7 g graisses saturées, 175 mg chol, 980 mg sod.

Ravioli épinard et champignons avec sauce à la crème aux poivrons rôtis

Ravioli

- 1 *recette de pâtes de base aux oeufs*
- 15 *ml (1 cuillerée à soupe) d'huile d'olive*
- 355 *ml (1 1/2 tasse) de champignons frais hachés*
- 1 *à 2 gousses d'ail, émincées*
- 1 *paquet (285 g [10 oz]) d'épinards surgelés hachés, décongelés et essorés*
- 235 *ml (1 tasse) de fromage mozzarella râpé*
- 2 *ml (1/2 cuillerée à thé) de sel*
- 1 *ml (1/4 cuillerée à thé) de poivre noir*

Préparez la pâte et laissez reposer.

Dans une casserole moyenne à feu moyen, réchauffez l'huile. Ajoutez les champignons et l'ail; sautez jusqu'à ce que les champignons soient tendres. Laissez refroidir un peu.

Hachez finement les épinards. Dans un bol moyen, combinez les épinards, le fromage, le sel et le poivre, ajoutez le mélange de champignons en brassant. Réfrigérez jusqu'à ce que vous soyez prêt à garnir les raviolis. Suivez les directives dans "Pour préparer les feuilles de pâtes alimentaires", dans "Pour utiliser l'accessoire de machine à ravioli" et "Cuisson et conservation des raviolis".

Sauce

- 15 *ml (1 cuillerée à soupe) d'huile d'olive*
- 1 *oignon moyen, haché*
- 2 *gousses d'ail, hachées finement*
- 45 *ml (3 cuillerées à table) de basilic frais bien tassé ou 10 ml (2 cuillerées à thé) de basilic séché*
- 10 *ml (2 cuillerées à thé) d'origan frais bien tassé ou 2 ml (1/2 cuillerée à thé) d'origan séché*
- 1 *contenant (200 g [7 oz]) de poivrons rouges rôtis, non égouttés*
- 235 *ml (1 tasse) de crème 11,5% M.G.*
- 0,5 *ml (1/8 cuillerée à thé) de poivre de Cayenne*
- 2 *ml (1/2 cuillerée à thé) de sel*
- 1 *ml (1/4 cuillerée à thé) de poivre noir*

Dans une casserole moyenne à feu moyen, réchauffez l'huile. Ajoutez l'oignon, faites cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez l'ail et faites cuire pendant 1 autre minute. Retirez de la chaleur et mettez de côté.

Dans un robot culinaire, placez la lame multi-usage dans le bol de travail. Faites fonctionner le robot et ajoutez le basilic et l'origan. Traitez jusqu'à ce que le tout soit haché pendant 5 à 10 secondes. Ajoutez le mélange d'oignon et les poivrons. Traitez jusqu'à ce que le tout soit lisse tout en grattant les bords du bol, au besoin. Ajoutez le mélange d'oignon-poivron à la casserole. Chauffez pour faire mijoter à feu moyen. Ajoutez la crème 11,5% M.G., le poivre de Cayenne, le sel et le poivre noir. Faites cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe et soit bien réchauffé. Servez chaud sur les raviolis cuits.

Donne : 6 portions (12 à 15 raviolis avec 80 ml [1/3 tasse] de sauce par portion).

Par portion : environ 470 calories, 19 g pro, 60 g glucides, 16 g gras total, 7 g graisses saturées, 165 mg chol, 910 mg sod.

Garantie d'accessoire de machine à ravioli KitchenAid®

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

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

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

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

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

Si votre accessoire de machine à ravioli connaît une défaillance au cours de la première année

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

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

Garantie de remplacement sans tracas - Canada

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

Si l'accessoire de machine à ravioli connaît une défaillance au cours de la première année après l'achat, apportez votre appareil ou expédiez-le contre remboursement à un centre de service

autorisé de KitchenAid Canada. Dans le carton, veuillez inclure votre nom et votre adresse complète d'expédition en plus d'une copie de la preuve d'achat (facture, feuillet de carte de crédit, etc.). Nous couvrons les frais d'expéditions pour l'envoi de votre accessoire de machine à ravioli de remplacement ainsi que l'assurance. Si vous ne pouvez pas obtenir un service satisfaisant de cette manière, veuillez appeler le numéro sans frais du Centre pour l'expérience de la clientèle au 1-800-807-6777. Ou écrivez à :

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

Comment obtenir le service sous garantie à Puerto Rico

Votre accessoire de machine à ravioli est couverte par une garantie limitée d'un an à partir de la date d'achat. KitchenAid paiera les pièces de rechange et les frais de main d'œuvre de réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service de réparation doit être effectué par un Centre de service autorisé KitchenAid.

Apportez votre accessoire de machine à ravioli ou expédiez-le à un centre de service

autorisé KitchenAid. Nous couvrons les frais d'expéditions et les assurances. Nous couvrons les frais d'expéditions pour le retour de votre accessoire de machine à ravioli réparée ainsi que l'assurance. Si vous ne pouvez pas obtenir un service satisfaisant de cette manière, veuillez appeler le numéro sans frais de 1-800-541-6390 pour connaître l'emplacement d'un centre de service près de chez vous.

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

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

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

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

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

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

Comment obtenir le service à l'extérieur de ces endroits

Consultez votre détaillant local KitchenAid ou le magasin où vous avez acheté l'accessoire de machine à ravioli pour obtenir des renseignements sur le service.

Pour obtenir des renseignements sur le service offert au Mexique,

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

Ou

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

Comment commander des accessoires et des pièces de rechange

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

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

Comment commander des accessoires ou des pièces de rechange pour votre accessoire de machine à ravioli au Canada, appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

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

Comment commander des accessoires ou des pièces de rechange pour votre accessoire de machine à ravioli au Mexique,

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

Ou

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

Índice

INTRODUCCIÓN

Comprobante de compra.....	Reverso de la portada
Seguridad del aditamento para batidora con base.....	32
Medidas de seguridad importantes.....	32

CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONAMIENTO

Aditamento de rodillo para láminas de pasta.....	33
Cómo conectar el aditamento de rodillo para láminas de pasta (se vende por separado)	33
Cómo preparar láminas de pasta	33
Cómo limpiar el aditamento de rodillo para láminas de pasta	34
Preparación de láminas de pasta a mano.....	34
Aditamento para hacer ravioles.....	35
Cómo conectar el aditamento para hacer ravioles.....	36
Cómo usar el aditamento para hacer ravioles	36
Cómo limpiar el aditamento para hacer ravioles	38
Consejos para hacer una pasta excelente	38
Cómo cocinar y almacenar los ravioles.....	38

RECETAS

Pasta sencilla a base de huevo	39
Ravioles de calabaza y salvia con mantequilla dorada y nueces	39
Ravioles de salmón y queso crema con salsa cremosa de ajo tostado.....	40
Ravioles de pollo, piñones y queso de cabra con salsa roja tradicional	41
Ravioles de espinaca y champiñones con salsa cremosa de pimiento rojo asado	42

INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía del aditamento para hacer ravioles KitchenAid®.....	43
Garantía de reemplazo sin dificultades – En los 50 estados de los Estados Unidos y el Distrito de Columbia.....	44
Garantía de reemplazo sin dificultades – Canadá	44
Cómo obtener servicio de la garantía en Puerto Rico	44
Cómo obtener servicio después de que finalice la garantía - Todas las ubicaciones	45
Cómo obtener servicio fuera de estas ubicaciones.....	45
Cómo obtener accesorios y reemplazos	45

Seguridad del aditamento para batidora con base

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

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

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

! PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

! ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, debe seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

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

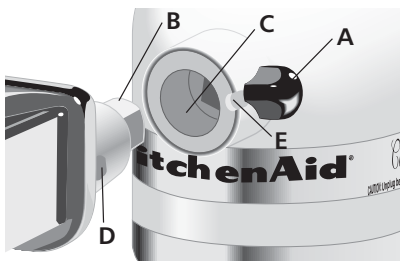
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Aditamento de rodillo para láminas de pasta

Cómo conectar el aditamento de rodillo para láminas de pasta (se vende por separado)

Retire la etiqueta "No lo sumerja en el agua", antes de utilizarse.

1. Asegúrese que la palanca del control de velocidad de la batidora con base esté en la posición de APAGADO/0 (OFF/0).
2. Desenchufe la batidora con base.
3. Afloje la perilla conectora (A) girándola en sentido contrario a las manecillas del reloj y quite la cubierta del receptáculo para aditamentos, o levante la cubierta con bisagra del centro.
4. Introduzca el alojamiento (B) del eje del aditamento dentro del receptáculo (C) para aditamentos; asegúrese de que el eje de potencia del aditamento esté conectado a la cavidad del receptáculo con forma cuadrada.
5. Quizá sea necesario girar el rodillo para láminas de pasta en ambas direcciones. Cuando el rodillo para láminas de pasta esté en la posición adecuada, el perno (D) en el alojamiento del aditamento se ajustará en la muesca (E) del borde del receptáculo.
6. Apriete la perilla conectora haciéndola girar en el sentido de las manecillas del reloj hasta que el aditamento de rodillo para láminas de pasta esté completamente fijo a la batidora.



Cómo preparar láminas de pasta



1. Prepare la masa de la pasta y déjela reposar durante al menos 10 minutos. Corte la masa en secciones aproximadamente del tamaño de una pelota de tenis y trabaje con una sección a la vez. Envuelva la pasta sobrante en un plástico para evitar que se seque.
2. Ajuste el rodillo para láminas de pasta al nivel 1 (Los niveles del rodillo para láminas de pasta se ajustan sacando y girando la perilla enfrente del aditamento). Encienda la batidora con base a una velocidad de 2 ó 4. Déle a la masa la forma de una bola pequeña



y aplánela ligeramente. Introduzca la masa en el rodillo para láminas de pasta.

3. Doble la masa a la mitad e introduzca primero el extremo doblado, vuélvala a pasar por el rodillo. Repita varias veces el proceso del doblado de la masa a la mitad y amasado hasta que la masa quede suave y elástica y que tenga la misma medida del ancho del rodillo. Espolvoree un poco de harina en la pasta mientras pasa por el rodillo para facilitar su secado y separación.
4. Mueva la perilla de ajuste del rodillo para láminas de pasta al nivel 2. Espolvoree un poco de harina en los rodillos. Primero, introduzca entre los rodillos el extremo de la masa doblada para darle un mayor aplanado. Cambie al nivel 3 y pase la masa por los rodillos nuevamente. La masa debe ser flexible, no debe estar pegajosa y debe ser igual de ancha que los rodillos planos.
5. Con un cuchillo, recorte los extremos de la lámina de masa.



Aditamento de rodillo para láminas de pasta

Cómo limpiar el aditamento de rodillo para láminas de pasta

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

NOTA: Nunca lave o sumerja el aditamento de rodillo para láminas de pasta en agua o cualquier otro líquido. Nunca lo lave en el lavavajillas.

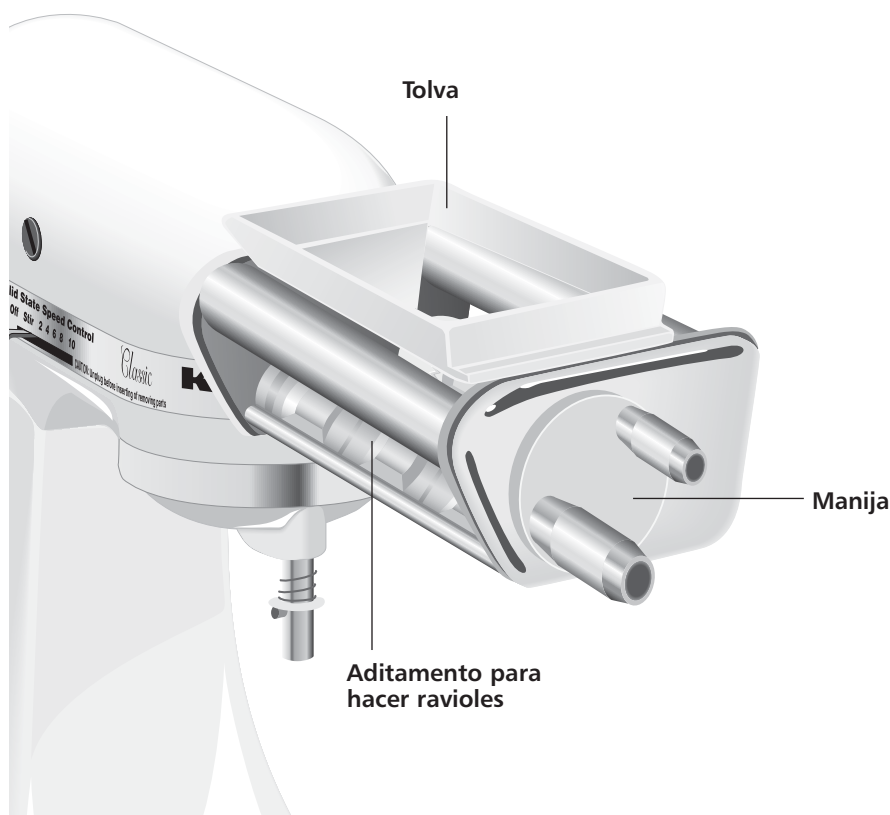
NOTA: Para evitar dañar el aditamento de rodillo para láminas de pasta:

- Nunca pase una toalla secadora u otro paño por los rodillos para limpiarlos.
- No inserte objetos como cuchillos, destornilladores, etc., para limpiar el aditamento de rodillo para láminas de pasta.

Preparación de láminas de pasta a mano

Si no tiene un rodillo para láminas de pasta KitchenAid®, las láminas de pasta se pueden preparar a mano. Las láminas de pasta deben amasarse hasta que tengan $\frac{1}{16}$ " (0,156 cm) de grueso y $5\frac{1}{2}$ " (13,75 cm) de ancho para que pasen a través del aditamento para hacer ravioles.

Aditamento para hacer ravioles



ESPAÑOL

Aditamento para hacer ravioles —

Rellene las láminas de pasta, después ondule las orillas de las tiras de pasta rellena para que, después de secarse, las pueda separar y cocinar. El aditamento para hacer ravioles se conecta a la batidora con base para que esté más estable, pero se opera manualmente para controlarlo con más precisión.

Tolva — La tolva guía el relleno entre la lámina de pasta y los rodillos de diseño especial pellizcan y sellan el relleno en los ravioles.

Cuchara de llenado

— Utilice la cuchara para colocar el relleno dentro de la tolva. La forma con acabado en punta ayuda a esparcir el relleno en las esquinas de la tolva para una distribución uniforme.

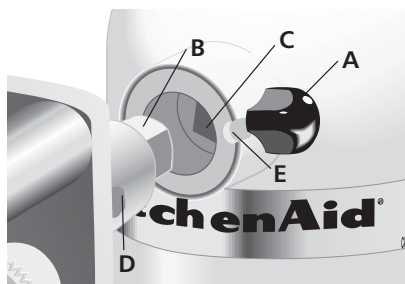
Cepillo de limpieza —

Úselo para retirar la masa seca después del uso.

Aditamento para hacer ravioles

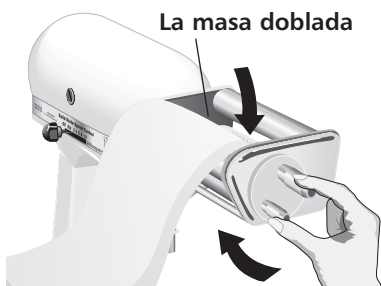
Cómo conectar el aditamento para hacer ravioles

1. Asegúrese que la palanca del control de velocidad de la batidora con base esté en la posición de APAGADO/0 (OFF/0).
2. Desenchufe la batidora con base.
3. Afloje la perilla conectora (A) girándola en sentido contrario a las manecillas del reloj y quite la cubierta del receptáculo para aditamentos, o levante la cubierta con bisagra del centro.
4. Introduzca el alojamiento (B) del eje del aditamento dentro del receptáculo (C) para aditamentos; asegúrese de que el eje de potencia del aditamento esté conectado a la cavidad del receptáculo con forma cuadrada.
5. Quizá sea necesario girar el aditamento de un lado a otro. Cuando el aditamento esté en la posición adecuada, el perno (D) en el alojamiento del aditamento se ajustará en la muesca (E) del borde del receptáculo.
6. Apriete la perilla conectora haciéndola girar en el sentido de las manecillas del reloj hasta que el aditamento esté completamente fijo a la batidora.



Cómo usar el aditamento para hacer ravioles

1. Retire la tolva del aditamento para hacer ravioles jalando hacia arriba con fuerza.
2. Doble la lámina de pasta a la mitad.



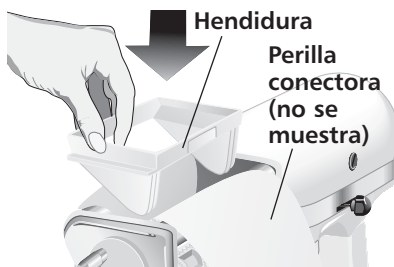
3. Para insertar la lámina de pasta, introduzca el extremo doblado entre los rodillos de moldeo. Gire la perilla un cuarto de una vuelta para meter la lámina de pasta.

NOTA: La manija de dos perillas proporciona control preciso para estirar la masa y rellenar con el pulgar y el dedo índice. La batidora no se enciende al hacer ravioles.

NOTA: Las láminas de pasta deben tener un grosor uniforme de $\frac{1}{16}$ " (0,156 cm) y $5\frac{1}{2}$ " (13,75 cm) de ancho. Centre las láminas al meterlas en los rodillos. Espolvoree ligeramente la pasta con harina para ayudar al procesamiento.



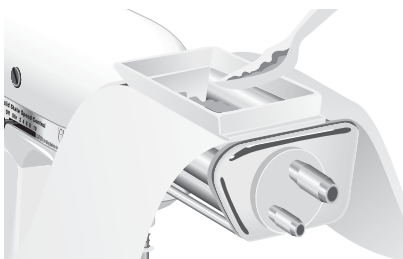
4. Separe los dos extremos sueltos de la lámina de pasta y dóblelos sobre los rodillos lisos de metal.



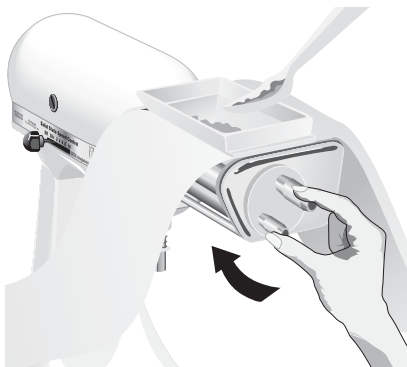
5. Ubique la hendidura pequeña en un lado del borde de la tolva. Coloque el lado con la hendidura de modo que esté frente al lado de la perilla de conexión de la batidora con base. Coloque la tolva por encima de la lámina de pasta, entre los extremos separados, y empuje hasta que escuche un "clíc" y los bordes laterales de la tolva se apoyen contra el aditamento para hacer ravioles.

Aditamento para hacer ravioles

NOTA: Si utiliza el aditamento para hacer ravioles por primera vez, practique meter la pasta sin relleno a través del aditamento para perfeccionar su técnica.



6. Utilice la cuchara que se proporciona y ponga 1-2 cucharadas de relleno en la tolva. Extienda el relleno de manera uniforme hacia las esquinas de la tolva y con cuidado presione de manera uniforme el relleno con la cuchara.



7. Lentamente gire la manija. Compruebe que las tiras de ravioles se están metiendo libremente a través de la parte inferior del aditamento.



8. Agregue más relleno a la tolva según sea necesario. Extienda el relleno de manera uniforme hacia las esquinas de la tolva y con cuidado presione el relleno con la cuchara. Asegúrese de utilizar todo el relleno que está en la tolva antes de alcanzar el extremo de la lámina de pasta, o el relleno se acumulará en los rodillos. Utilice la cuchara para retirar el relleno adicional de ser necesario.
9. Coloque las tiras de ravioles en una superficie ligeramente espolvoreada con harina y déjelas secar por al menos 10 minutos.
10. Antes de estirar la siguiente lámina de tiras de ravioles, limpie el aditamento utilizando el cepillo de limpieza y espolvoreando ligeramente los rodillos con harina.
11. Separe los ravioles uno por uno cortando a lo largo de las perforaciones.

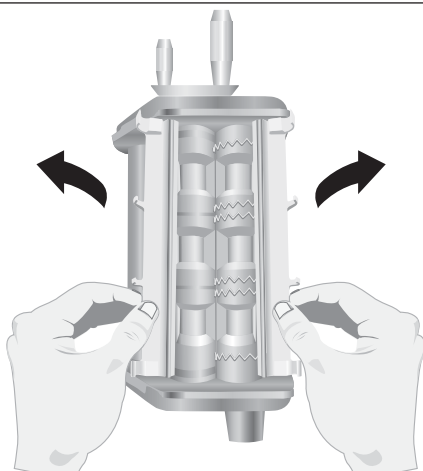
Aditamento para hacer raviolos

Para limpiar el aditamento para hacer raviolos

1. Espolvoree con harina el aditamento y utilice el cepillo de limpieza para retirar la pasta seca.
2. Retire la tolva y abra las guías/palancas de plástico blanco delgadas que están en la parte inferior del aditamento para acceder fácilmente a los rodillos. Lave el aditamento para hacer raviolos en agua tibia jabonosa, luego enjuáguelo con agua limpia.

NOTA: Para evitar dañar el aditamento para hacer raviolos:

- Nunca lo lave en el lavavajillas.
- Nunca pase una toalla secadora u otro paño por los rodillos para limpiarlos.
- No introduzca objetos como cuchillos, destornilladores, etc., para limpiar el hacedor de raviolos.



Consejos para hacer una pasta excelente

- Una buena masa para pasta es firme y dura al tacto, pero es maleable. Nunca debe pegarse a sus dedos o desmoronarse y deshacerse. Muchos factores, como la humedad, la marca de la harina que se utiliza y el tamaño de los huevos pueden afectar la consistencia de la masa.
- Para comprobar que la consistencia de la masa es la correcta, pellizque una pequeña cantidad de masa después de mezclarla con el batidor plano. Si la

masa permanece unida sin pegarse a los dedos, tiene la consistencia correcta.

- Si la masa parece estar muy seca, agregue una pequeña cantidad de agua para lograr la consistencia adecuada de la masa. Repita los procesos de doblado y amasado.
- Si la masa parece estar muy húmeda, agregue una pequeña cantidad de harina para lograr la consistencia adecuada de la masa. Repita los procesos de doblado y amasado.

Cómo cocinar y almacenar los raviolos

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No permita que los alimentos que contengan ingredientes perecederos tales como huevos, productos lácteos y carnes, permanezcan fuera del refrigerador por más de una hora.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

de agua con sal hasta que estén al dente o ligeramente firmes al morderlos, aproximadamente durante 3 a 4 minutos.

Los raviolos separados pueden guardarse en el refrigerador toda la noche. Para que se conserven más tiempo, congele individualmente los raviolos en una charola para hornear. Después guárdelos en el congelador en un recipiente sellado.

Los raviolos separados pueden cocinarse de inmediato. Hierva en 6 cuartos (5,7 L)

Pasta sencilla a base de huevo

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

Coloque los huevos, el agua, la harina y la sal en el tazón de la batidora. Coloque el batidor plano y el tazón. Encienda en velocidad 2 y mezcle durante 30 segundos.

Cambie el batidor plano por el gancho amasador. Encienda en velocidad 2 y amase durante 2 minutos. Saque la masa del tazón y amásela a mano de 1 a 2 minutos. Cubra con un plástico y deje que repose la masa durante 15 minutos. Divida la masa en 4 partes antes de procesarla con el aditamento de rodillo para láminas de pasta.

! ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No permita que los alimentos que contengan ingredientes perecederos tales como huevos, productos lácteos y carnes, permanezcan fuera del refrigerador por más de una hora.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Siga las instrucciones de preparación en "Cómo cocinar y almacenar los ravioles".

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

Ravioles de calabaza y salvia con mantequilla dorada y nueces

- 1 *receta de pasta sencilla a base de huevo*
- 1 *lata (15 oz [445 ml]) de calabaza*
- $\frac{1}{4}$ *de taza (60 ml) de piloncillo*
- 1 *cucharadita (5 ml) de salvia molida*
- $\frac{1}{2}$ *cucharadita (2 ml) de sal*
- $\frac{1}{4}$ *de cucharadita (1 ml) de pimienta negra*
- $\frac{1}{4}$ *de cucharadita (1 ml) de nuez moscada*
- 6 *cucharadas soperas (90 ml) de nueces picadas*
- 6 *cucharadas soperas (90 ml) de mantequilla*

Prepare la masa de la pasta; deje reposar.

En un tazón mediano, mezcle la calabaza, el azúcar, la salvia, la sal, la pimienta y la nuez moscada; refrigere la mezcla hasta el momento de rellenar los ravioles. Siga las instrucciones en "Cómo preparar láminas de pasta", "Cómo usar el aditamento para hacer ravioles" y "Cómo cocinar y almacenar los ravioles".*

En una charola para hornear, coloque las nueces en una sola capa. Tueste en el horno a 350°F (180°C) durante 5 a 7 minutos, o hasta que estén bien doradas y aromáticas. Mientras tanto, en una cacerola pesada de $\frac{1}{4}$ cuarto (950 ml) caliente la mantequilla sobre flama media alta hasta que se dore. Sirva la mantequilla caliente sobre los ravioles cocinados y cubra con las nueces.

Rinde: 6 porciones (de 12 a 15 ravioles con una cucharada sopera [15 ml] de mantequilla y una cucharada sopera [15 ml] de nueces por porción).

*La velocidad 4 del rodillo para pasta es la mejor para los rellenos muy húmedos como el de calabaza, y los ravioles deben cocinarse inmediatamente después de rellenarse y secarse. Por porción: cerca de 510 calorías, 13 g de proteínas, 67 g de carbohidratos, 21 g de grasas totales, 9 g de grasas saturadas, 170 mg de colesterol, 550 mg de sodio.

Ravioles de salmón y queso crema con salsa cremosa de ajo tostado

Ravioles

- 1 *receta de pasta sencilla a base de huevo*
- 1 *filete (12 oz [340 g]) de salmón*
- De 2 a 3 *cucharaditas (10-15 ml) de aceite de oliva*
- $\frac{1}{4}$ *cucharadita (1 ml) de sal*
- $\frac{1}{8}$ *de cucharadita (0,5 ml) de pimienta negra*
- 1 *recipiente (8 oz [225 g]) de queso crema con cebollinos y cebolla*
- De 2 a 3 *cucharaditas (10-15 ml) de eneldo fresco picado o $\frac{1}{2}$ cucharadita (2 ml) de eneldo seco*

Prepare la masa de la pasta; deje reposar.

Rocíe el aceite en el salmón; espolvoree sal y pimienta. En una charola para hornear engrasada, ase el salmón a 400°F (200°C) por 10 minutos, o hasta que el centro se desmenuce fácilmente con un tenedor. Deje enfriar; retire y deseche la piel y la carne oscura. En un tazón mediano, desmenuce el salmón y mézclelo con el queso crema y el eneldo. Ponga a refrigerar hasta el momento de rellenar los ravioles. Siga las instrucciones en "Cómo preparar láminas de pasta", "Cómo usar el aditamento para hacer ravioles" y "Cómo cocinar y almacenar los ravioles".

Salsa

- 1 *cabeza de ajo grande*
- 1 *cucharadita (5 ml) de aceite de oliva*
- 1 *cucharada (15 ml) de mantequilla*
- 1 *cucharada (15 ml) de harina multiusos*
- $1\frac{1}{3}$ *tazas (215 ml) de crema para batir*
- $\frac{1}{8}$ *de cucharadita (0,5 ml) de nuez moscada molida*
- $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ *cucharadita (1-2 ml) de sal*
- $\frac{1}{8}$ *de cucharadita (0,5 ml) de pimienta negra*

Retire la cáscara fina de la parte exterior del ajo. Corte una rebanada de $\frac{1}{2}$ " (1,25 cm) de la parte superior del ajo para que los dientes queden expuestos. Coloque el lado del corte hacia arriba en un cuadro de 12" (30,5 cm) de papel aluminio. Rocíe aceite, envuelva bien en el papel aluminio. Hornee a 350°F (180°C) durante 45 a 50 minutos, o hasta que la punta del cuchillo no encuentre resistencia en el centro; deje enfriar. En un tazón pequeño, exprima el ajo de los dientes, triture con un tenedor.

En una cacerola pesada de dos cuartos (1,9 L) caliente la mantequilla a flama lenta hasta que se derrita. Mezcle con la harina; cocine durante 1 minuto. Mezcle gradualmente la crema, el ajo triturado, la nuez moscada, la sal y la pimienta. Caliente hasta que hierva; revuelva durante 1 minuto o hasta que espese. Sirva caliente sobre los ravioles cocinados.

Rinde: 6 porciones (de 12 a 15 ravioles con $\frac{1}{4}$ de taza [60 ml] de salsa por porción).

Por porción: cerca de 750 calorías, 28 g de proteínas, 57 g de carbohidratos, 45 g de grasas totales, 24 g de grasas saturadas, 295 mg de colesterol, 680 mg de sodio.

Ravioles de pollo, piñones y queso de cabra con salsa roja tradicional

Ravioles

- 1 *receta de pasta sencilla a base de huevo*
- $\frac{1}{4}$ *de taza (60 ml) de piñones*
- $\frac{3}{4}$ *de taza (175 ml) de pollo asado finamente picado*
- 1 *paquete (4 oz [115 g]) de queso de cabra suave con ajo y hierbas*

Prepare la masa de la pasta; deje reposar.

En una charola para hornear, coloque las nueces en una sola capa. Tueste en el horno a 350°F (180°C) durante 5 a 7 minutos, o hasta que estén ligeramente doradas y aromáticas. Deje enfriar un poco y pique.

En un tazón mediano, mezcle las nueces, el pollo y el queso; refrigere hasta el momento de llenar los ravioles. Siga las instrucciones en "Cómo preparar láminas de pasta", "Cómo usar el aditamento para hacer ravioles" y "Cómo cocinar y almacenar los ravioles".

Salsa

- 1 *cucharada sopera (15 ml) de aceite de oliva*
- 1 *cebolla mediana, picada*
- 2 *dientes de ajo, picados*
- 1 *lata (28 oz [830 ml]) de puré de tomate*
- $\frac{1}{2}$ *taza (120 ml) de vino blanco o tinto**
- $\frac{1}{4}$ *de taza (60 ml) de queso parmesano rallado*
- $\frac{1}{4}$ *de taza (60 ml) de perejil fresco picado*
- $\frac{1}{4}$ *de taza (60 ml) de albahaca fresca picada o $2\frac{1}{2}$ cucharaditas (12 ml) de albahaca seca*
- 2 *cucharadas soperas (30 ml) de orégano fresco picado o de 1 a 2 cucharaditas (5-10 ml) de orégano seco*
- 1 *hoja de laurel*
- 1- $1\frac{1}{2}$ *cucharaditas (5-7 ml) de sal*
- 1 *cucharadita (5 ml) de azúcar*

Caliente el aceite en una cacerola grande a fuego medio. Agregue cebolla, fría hasta que la cebolla esté suave. Agregue ajo; cocine durante 1 minuto más. Agregue los ingredientes restantes; mueva. Permita que hierva; reduzca la flama y hierva a fuego lento durante 30 a 40 minutos, o hasta que la salsa espese y se mezclen los sabores. Sirva caliente sobre los ravioles cocinados.

Rinde: 6 porciones (de 12 a 15 ravioles con $\frac{1}{2}$ taza [120 ml] de salsa por porción).

*Si se desea puede sustituirse por agua.

Por porción: cerca de 530 calorías, 26 g de proteínas, 66 g de carbohidratos, 18 g de grasas totales, 7 g de grasas saturadas, 175 mg de colesterol, 980 mg de sodio.

Ravioles de espinaca y champiñones con salsa cremosa de pimienta rojo asado

Ravioles

- 1 *receta de pasta sencilla a base de huevo*
- 1 *cucharada sopera (15 ml) de aceite de oliva*
- 1 1/2 *tazas (355 ml) de champiñones finamente picados*
- 1 *a 2 dientes de ajo picados*
- 1 *paquete (10 oz [285 g]) de espinaca congelada picada; descongelada y seca*
- 1 *taza (235 ml) de queso mozzarella rallado*
- 1/2 *cucharadita (2 ml) de sal*
- 1/4 *de cucharadita (1 ml) de pimienta negra*

Prepare la masa de la pasta; deje reposar.

Caliente el aceite en un sartén mediano a flama media alta. Agregue los champiñones y el ajo; fría hasta que los champiñones estén suaves. Deje enfriar un poco.

Pique finamente la espinaca. En un tazón mediano, mezcle la espinaca, el queso, la sal y la pimienta; revuelva con la mezcla de champiñones. Ponga a refrigerar hasta el momento de rellenar los ravioles. Siga las instrucciones en "Cómo preparar láminas de pasta", "Cómo usar el aditamento para hacer ravioles" y "Cómo cocinar y almacenar los ravioles".

Salsa

- 1 *cucharada sopera (15 ml) de aceite de oliva*
- 1 *cebolla mediana, picada*
- 2 *dientes de ajo, finamente picados*
- 3 *cucharadas soperas (45 ml) de albahaca comprimida fresca o 2 cucharaditas (10 ml) de albahaca seca*
- 2 *cucharaditas (10 ml) de orégano comprimido fresco o 1/2 cucharadita (2 ml) de orégano seco*
- 1 *tarro (7 oz [200 g]) de pimientos rojos asados, sin escurrir*
- 1 *taza (235 ml) de mezcla de crema y leche*
- 1/8 *de cucharadita (0,5 ml) de pimienta de cayena*
- 1/2 *cucharadita (2 ml) de sal*
- 1/4 *de cucharadita (1 ml) de pimienta negra*

Caliente el aceite en un sartén mediano a flama media alta. Agregue cebolla, fría hasta que la cebolla esté suave. Agregue ajo; cocine durante 1 minuto más. Retire de la flama y colóquela aparte.

En un tazón de procesador de alimentos coloque la cuchilla multiusos. Con el motor encendido agregue la albahaca y el orégano. Procese hasta que se piquen los ingredientes, de 5 a 10 segundos. Agregue la mezcla de cebolla y pimientos. Procese hasta suavizar, raspando los lados si es necesario. Agregue la mezcla de cebollas y pimientos al sartén. Hierva a fuego lento. Agregue la mezcla de crema y leche, pimienta de cayena, sal y pimienta negra. Cocine hasta que se espese la mezcla y se caliente. Sirva caliente sobre los ravioles cocinados.

Rinde: 6 porciones (de 12 a 15 ravioles con 1/3 de taza [80 ml] de salsa por porción).

Por porción: cerca de 470 calorías, 19 g de proteínas, 60 g de carbohidratos, 16 g de grasas totales, 7 g de grasas saturadas, 165 mg de colesterol, 910 mg de sodio.

Garantía del aditamento para hacer ravioles KitchenAid®

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
En los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Canadá y Puerto Rico: Un año de garantía limitada a partir de la fecha de compra.	En los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Canadá: Reemplazo sin dificultades de su aditamento para hacer ravioles. Lea los detalles para obtener un reemplazo en las páginas siguientes. O En Puerto Rico: Las piezas de reemplazo y los costos de la reparación para corregir defectos en los materiales y la mano de obra. Un Centro de Servicio Autorizado de KitchenAid debe proporcionar el servicio. Para obtener el servicio, siga las instrucciones en las páginas siguientes.	A. Las reparaciones cuando el aditamento para hacer ravioles se utiliza en forma distinta al uso normal de un hogar unifamiliar. B. Los daños que resulten de un accidente, alteración, uso inapropiado o abuso con productos no aprobados por KitchenAid. C. Por piezas de reemplazo o costos de reparación del aditamento para hacer ravioles al utilizarlo fuera del país de compra.

LIBERACIÓN DE RESPONSABILIDAD POR GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS EN CUANTO SEA APLICABLE LAS GARANTÍAS DE CALIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN CONCRETO, ESTÁN EXCLUIDAS HASTA DONDE SEA LEGALMENTE PERMISIBLE. CUALESQUIERA GARANTÍAS IMPLÍCITAS QUE PUEDAN SER IMPUESTAS POR LA LEY ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO, O EL PERIODO MÁS CORTO POSIBLE PERMITIDO POR LA LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LIMITACIONES O EXCLUSIONES EN CUANTO A LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE CALIDAD O IDONEIDAD, ASÍ QUE LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN QUE APARECE ARRIBA PODRÍA NO APLICARLE A USTED.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONARA COMO SE GARANTIZA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL COMPRADOR SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO CONFORME A LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O INDIRECTOS. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y además puede tener otros derechos que varían de estado a estado o de provincia a provincia.

Garantía de reemplazo sin dificultades – En los 50 estados de los Estados Unidos y el Distrito de Columbia

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

Si su aditamento para hacer ravioles se descompusiera dentro del primer año a partir

de la fecha de compra, sencillamente llame sin cargo a nuestro Centro de Satisfacción al Cliente al 1-800-541-6390 de lunes a viernes, de 8 a.m. a 8 p.m. (hora del Este), o en sábado, de 10 a.m. a 5 p.m. Proporcione al agente su dirección de envío completa. (No números de apartados postales, por favor).

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

Garantía de reemplazo sin dificultades – Canadá

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

Si su aditamento para hacer ravioles se descompusiera dentro del primer año a partir de la fecha de compra, llévelo o envíelo por cobrar a un Centro de Servicio Autorizado

KitchenAid Canada. En la caja de cartón incluya su nombre y dirección en una hoja de papel junto con una copia de la prueba de compra (recibo de la caja registradora, recibo de tarjeta de crédito, etc.). Se le enviará su aditamento para hacer ravioles de reemplazo por envío prepago y asegurado. Si no obtiene un servicio al cliente satisfactorio de esta manera, llame sin cargo a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al 1-800-807-6777. O escribanos a:

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

Cómo obtener servicio de la garantía en Puerto Rico

Su aditamento para hacer ravioles está protegido por una garantía limitada por un año a partir de la fecha de compra. KitchenAid pagará por los reemplazos y el costo del trabajo para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. Un Centro de Servicio Autorizado de KitchenAid debe proporcionar el servicio.

Lleve el aditamento para hacer ravioles o envíelo con franqueo pagado y con seguro de envío a un Centro de Servicio Autorizado KitchenAid. Su aditamento para hacer ravioles reparado se le devolverá por envío prepago y asegurado. Si no puede obtener un servicio al cliente satisfactorio de esta manera, llame sin cargo al 1-800-541-6390 para localizar el Centro de Servicio más cercano a usted.

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

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

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

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

Para información de servicio en Canadá,
llame sin cargo al 1-800-807-6777.

O escriba a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Cómo obtener servicio fuera de estas ubicaciones

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde adquirió el aditamento para hacer ravioles para que le proporcionen información para obtener servicio.

Para información de servicio en México,
llame sin cargo al
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

O

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

Cómo obtener accesorios y reemplazos

Para obtener accesorios o piezas de reemplazo para su aditamento para hacer ravioles en los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico,

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

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

Para obtener accesorios o piezas de reemplazo para su aditamento para hacer ravioles en Canadá,
llame sin cargo al 1-800-807-6777.

O escriba a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Para obtener accesorios o piezas de reemplazo para su aditamento para hacer ravioles en México,

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

O

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

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

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

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

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

