

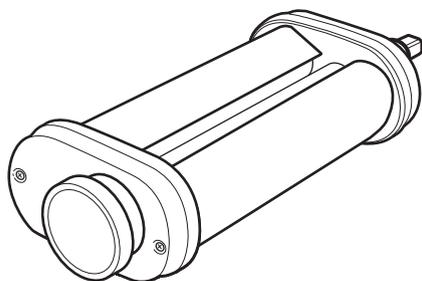
KitchenAid®

KSMPPRA, KSMPPCA, KSMPPSA,
KSMFETPPRA, KSMPPDX

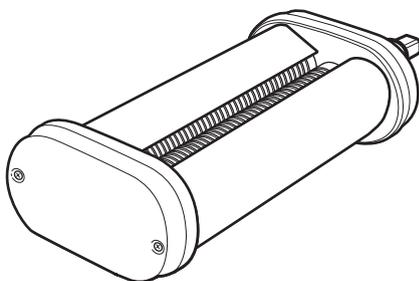


PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

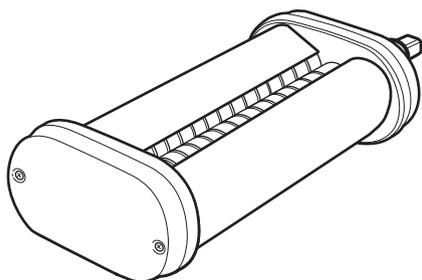
PIÈCES ET ACCESSOIRES



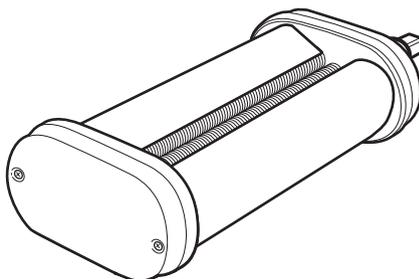
Rouleau à pâtes



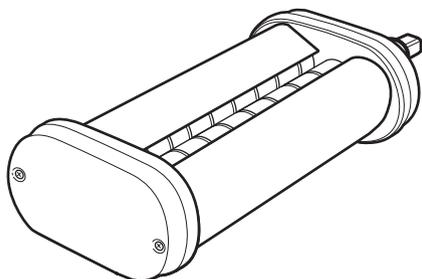
Couteau à spaghetti



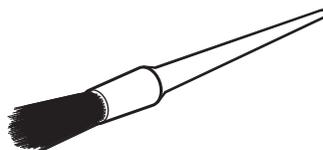
Couteau à fettuccine



Couteau à capellini



Couteau à lasagnette



Brosse de nettoyage

TABLEAU DES MODÈLES DE ROULEAU

Ce tableau permet d'identifier rapidement quels rouleaux et/ou couteaux à pâtes sont fournis avec votre produit KitchenAid.

RÉF. MODÈLE	ACCESSOIRE(S) INCLUS
KSMPPRA	Rouleau à pâtes, couteau à spaghetti, couteau à fettuccine
KSMPSA	Rouleau à pâtes
KSMPCA	Couteau à capellini, couteau à lasagnette
KSMFETPRA	Rouleau à pâtes, couteau à fettuccine
KSMIDX	Rouleau à pâtes, couteau à spaghetti, couteau à fettuccine, couteau à capellini, couteau à lasagnette

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.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le batteur sur socle dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'on utilise cet appareil ou tout autre appareil à proximité d'enfants.
4. Débrancher le batteur sur socle lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement. Tenir les doigts à l'écart de l'orifice de sortie.

SÛRETÉ DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX

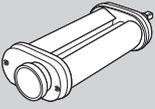
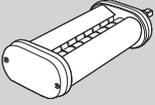
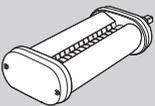
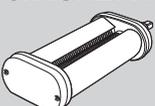
6. Ne pas faire fonctionner le batteur sur socle si le cordon ou la prise est endommagé(e), ou si le batteur ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou a été endommagé d'une quelconque façon. Retourner le batteur sur socle au centre de réparation agréé le plus proche pour le faire inspecter ou réparer, ou pour effectuer un réglage mécanique ou électrique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser le batteur sur socle à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon du batteur sur socle pendre du bord de la table ou du comptoir.
10. Ne pas laisser le cordon du batteur sur socle entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
11. Voir aussi les Mesures de protection importantes à l'intérieur du manuel « Instructions » du batteur sur socle.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

UTILISATION DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX

TABLEAU DES RÉGLAGES DE VITESSE

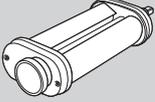
ACCESSOIRE	VITESSE	LARGEUR NOUILLE	UTILISATIONS SUGGÉRÉES
 ROULEAU À PÂTES	2	Jusqu'à 140 mm	Voir le tableau des réglages du rouleau
 COUTEAU À LASAGNETTE	3	12 mm	Nouilles épaisses
 COUTEAU À FETTUCCINE	5	6.5 mm	Nouilles aux œufs fettuccine
 COUTEAU À SPAGHETTI	7	2 mm	Spaghetti fettuccine minces linguine fines
 COUTEAU À CAPELLINI	7	1.5 mm	Pâtes très fines du type cheveux d'ange capellini linguine très fines

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR L'UTILISATION DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX :

Visiter kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec vidéos, des recettes qui inspirent, et des conseils sur la façon d'utiliser le rouleau à pâtes et les couteaux.

UTILISATION DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX

TABLEAU DES RÉGLAGES DU ROULEAU

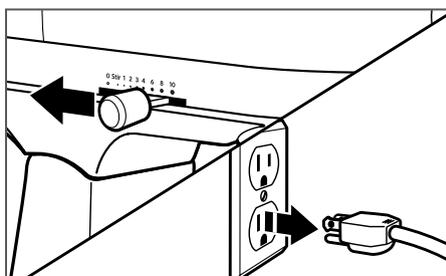
ACCESSOIRE	RÉGLAGE DU ROULEAU	UTILISATIONS SUGGÉRÉES
 PASTA ROLLER	1 or 2	Pétrissage et amincissement de la pâte
	3	Nouilles du type « Kluski » épaisses
	4	Nouilles aux œufs
	4 or 5	Nouilles pour lasagne, fettuccine, spaghetti et ravioli
	6 or 7	Tortellini, fettuccine fines et linguine fines
	7 or 8	Pâtes très fines du type cheveux d'ange/capellini ou linguine très fines

FIXATION DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX

Avant la première utilisation

Pour éviter tout dommage, ne lavez pas et n'immergez pas les accessoires dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne les lavez pas au lave-vaisselle.

REMARQUE : ces accessoires sont conçus pour être utilisés avec de la pâte à pâtes alimentaires uniquement. Pour éviter d'endommager votre rouleau à pâtes, n'utiliser rien d'autre que la pâte à pâtes.



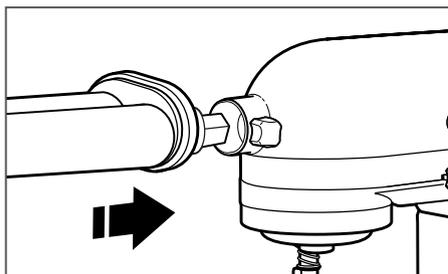
1 Éteindre le batteur et le débrancher.



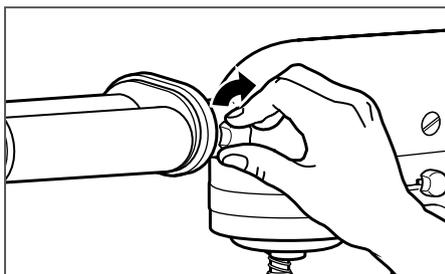
Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires multifonction est équipée d'un couvercle à charnière : Relever le couvercle pour ouvrir.

2 **Pour les batteurs sur socle dont la prise à accessoires multifonction est équipée d'un couvercle amovible :** Tourner le bouton de l'accessoire dans le sens antihoraire pour retirer le couvercle de la prise à accessoires.

UTILISATION DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX



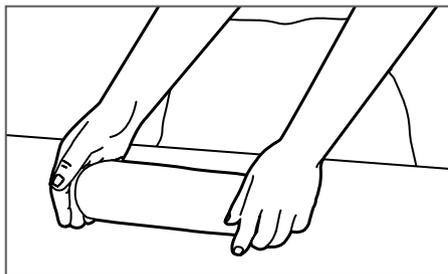
3 Insérer le logement de l'arbre de l'accessoire dans la prise à accessoires, en s'assurant que l'arbre de commande s'adapte à la douille de prise carrée. Si nécessaire, faire tourner le rouleau à pâtes ou le couteau d'avant en arrière. Lorsque l'accessoire est correctement positionné, le goujon du boîtier de l'accessoire pénètre dans l'encoche du bord de la prise.



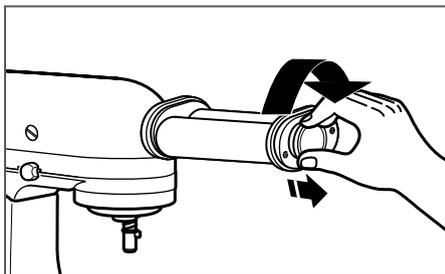
4 Serrer le bouton de la prise à accessoires du batteur sur socle jusqu'à ce que l'accessoire soit parfaitement fixé au batteur sur socle.

PRÉPARATION DES PÂTES

IMPORTANT : ne pas porter de cravate, d'écharpe, de vêtements amples ou de longs colliers lors de l'utilisation du rouleau à pâtes et des couteaux; s'attacher les longs cheveux.



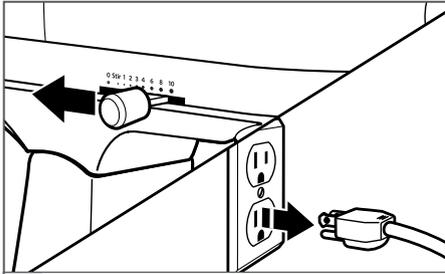
1 Préparer la pâte (voir la section « Recettes »). Couper la pâte en morceaux adaptés au rouleau à pâtes.



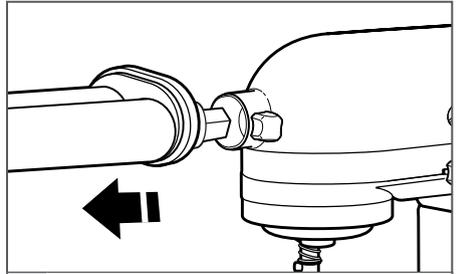
2 Tirer le bouton de réglage du rouleau à pâtes pour le faire ressortir, et le régler sur 1. Relâcher le bouton, en s'assurant que le goujon du boîtier du rouleau à pâtes pénètre dans l'orifice situé à l'arrière du bouton de réglage, pour que le bouton puisse s'encaster dans le boîtier du rouleau.

UTILISATION DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX

RETRAIT DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX

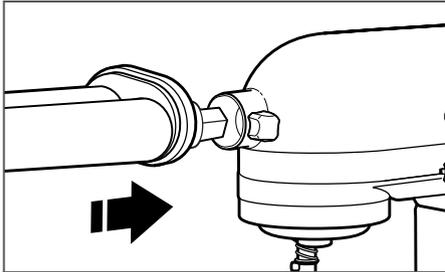


1 Éteindre le batteur et le débrancher.

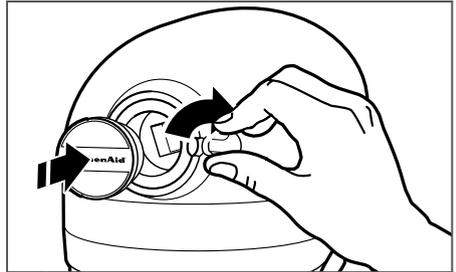


2 Retirer le rouleau à pâtes ou le couteau du batteur sur socle.

IMPORTANT : après avoir retiré le rouleau à pâtes ou des couteaux du batteur, veiller à éliminer toute trace de pâte séchée. Voir la section « Entretien et nettoyage » pour plus de détails.



FACULTATIF : le cas échéant, fixer le rouleau à pâtes ou le couteau suivant en respectant les indications de la section « Fixation du rouleau à pâtes et des couteaux ».



3 Après avoir fini d'utiliser le rouleau à pâtes et les couteaux, remettre en place le couvercle de la prise à accessoires et serrer le bouton de réglage sur le batteur sur socle.

REMARQUE : laisser le batteur sur socle reposer pendant au moins une heure après l'extrusion de 2 recettes consécutives de pâtes.

RECETTES

CUISSON DES 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.

Ajoutez 10 ml (2 cuillérées à thé) de sel et 15 ml (1 cuillérée à table) d'huile (optionnel) à 5,7 L (6 pintes) d'eau bouillante. Ajoutez graduellement les pâtes alimentaires et continuez à faire cuire à ébullition jusqu'à ce que les pâtes soient « al dente » ou un peu fermes. Les pâtes alimentaires flottent sur le dessus de l'eau en cuisant, remuez donc à l'occasion pour une cuisson uniforme. Utilisez une passoire pour égoutter.

Pâtes alimentaires sèches - 7 minutes

Pâtes alimentaires fraîches - 2 à 5 minutes selon l'épaisseur des nouilles.

NOUILLES AUX ŒUFS

4 gros œufs

830 ml (3½ tasses) de farine tout usage tamisée

15 ml (1 cuillérée à table) d'eau

2 ml (1 cuillérée à thé) de sel

Cassez les œufs dans une tasse à mesurer en verre. Assurez-vous que la quantité d'œufs correspond à 7/8 de tasse (207 ml). Si elle équivaut à moins de 7/8 de tasse (207 ml), ajoutez de l'eau, 1 cuillérée (2 ml) à la fois, jusqu'à ce que la quantité atteigne la mesure recherchée.

Placez la farine et le sel dans le bol du batteur sur socle. Installez le bol et le batteur plat. Placez le batteur à la vitesse 2 et ajoutez progressivement des œufs et 1 cuillérée à table (15 ml) d'eau. Mélangez pendant 30 secondes. Arrêtez le batteur sur socle et remplacez le batteur plat par le crochet pétrisseur. Placez le batteur à la vitesse 2 et pétrissez pendant 2 minutes.

Laissez la pâte reposer pendant 20 minutes.

Divisez la pâte en 4 morceaux avant de la transformer avec le rouleau à pâtes.

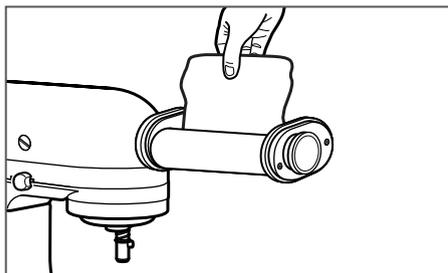
Suivez les instructions de cuisson ci-dessus.

Donne : environ 579 g (1 ¼ livre) de pâte

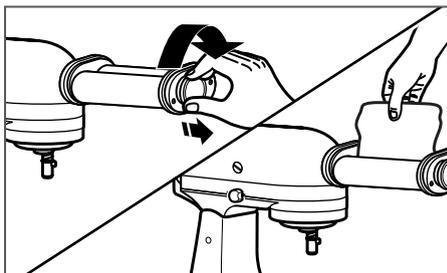
POUR PLUS DE RECETTES AVEC LE ROULEAU À PÂTES ET LES COUTEAUX :

Visiter kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec vidéos, des recettes qui inspirent, et des conseils sur la façon d'utiliser le rouleau à pâtes et les couteaux.

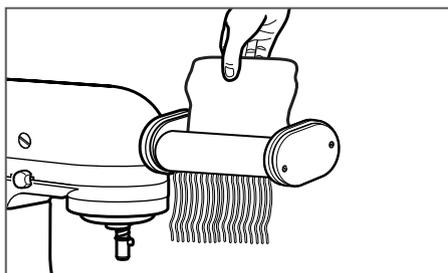
UTILISATION DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX



- 3** Mettre en marche le batteur sur socle à la vitesse 2. Insérer la feuille de pâte à l'intérieur des rouleaux pour pétrissage. Replier la pâte en deux et recommencer le laminage. Répéter l'opération jusqu'à ce que la pâte soit lisse et flexible, et recouvre la largeur du rouleau. Saupoudrer légèrement la pâte de farine lors du laminage et de la découpe, pour faciliter le séchage et la séparation.



- 4** Insérer la feuille de pâte à l'intérieur des rouleaux pour l'aplanir davantage. Régler le rouleau sur 3 et répéter le laminage. Continuer à augmenter le réglage des rouleaux jusqu'à atteindre l'épaisseur désirée. Ne pas replier la pâte durant cette étape.



- 5** Pour préparer des nouilles, prendre un couteau au choix à la place du rouleau à pâtes. Insérer les feuilles de pâte aplaties dans le couteau. Consulter le « tableau des réglage du rouleau » pour déterminer l'épaisseur appropriée pour chaque type de pâtes.

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR L'UTILISATION DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX :

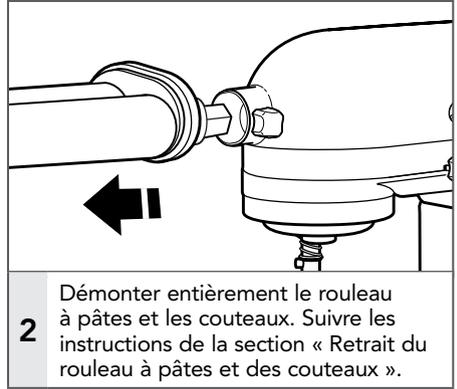
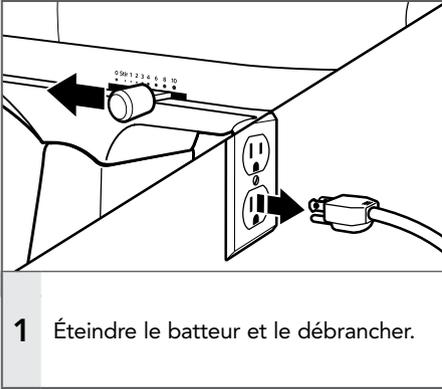
Visiter kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec vidéos, des recettes qui inspirent, et des conseils sur la façon d'utiliser le rouleau à pâtes et les couteaux.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

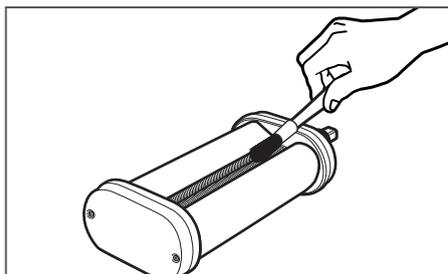
NETTOYAGE DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX

Ces accessoires sont conçus pour être utilisés avec de la pâte à pâtes alimentaires uniquement. Pour éviter d'endommager votre rouleau à pâtes et vos couteaux, n'insérez rien d'autre que la pâte à pâtes alimentaires.

IMPORTANT : ne pas utiliser d'objets métalliques pour nettoyer le rouleau à pâtes et les couteaux. Ne pas laver le rouleau à pâtes et les couteaux au lave-vaisselle ou les immerger dans de l'eau ou d'autres liquides. Le rouleau à pâtes et les couteaux doivent être lavés à la main.

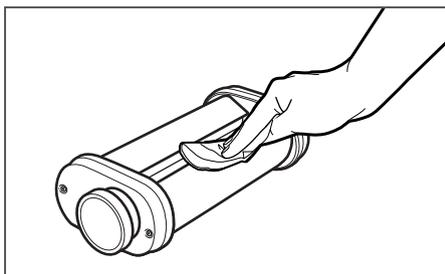


ENTRETIEN ET NETTOYAGE



3

Après avoir découpé les pâtes, faire sécher à l'air le rouleau à pâtes et les couteaux pendant une heure, puis éliminer toute trace de pâte séchée à l'aide de la brosse de nettoyage. Si la pâte séchée est difficile à retirer, essayer de tapoter l'accessoire à la main. Utiliser un cure-dent si nécessaire.



4

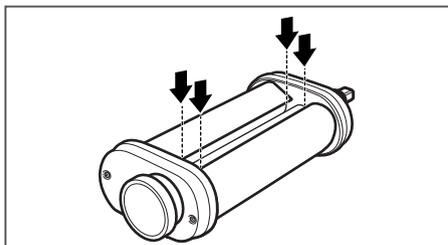
Après avoir éliminé les résidus de pâte séchée, polir le rouleau et les couteaux avec un chiffon doux et sec et les ranger dans un endroit sec à température ambiante. Ne pas laver le rouleau à pâtes et les couteaux au lave-vaisselle.

REMARQUE : ne jamais utiliser un couteau ou tout autre objet tranchant pour retirer l'excès de pâte. Ne pas passer un torchon à vaisselle ou tout autre chiffon entre les rouleaux pour les nettoyer.

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LE NETTOYAGE DU ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX :

Visiter kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec vidéos, des recettes qui inspirent, et des conseils sur la façon d'utiliser le rouleau à pâtes et les couteaux.

ENTRETIEN



Pour entretenir correctement le matériel (annuellement ou après 50 utilisations), nous recommandons d'utiliser une huile minérale légère pour lubrifier les engrenages. Déposer une goutte d'huile minérale aux 4 coins du rouleau à pâtes et des couteaux.

DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Si le batteur sur socle fonctionne mal ou ne fonctionne pas lors de l'utilisation du rouleau à pâtes et des couteaux, vérifiez ce qui suit :

1. Le batteur sur socle est-il branché?
2. Le fusible du circuit alimentant le batteur sur socle est-il en bon état?
Si l'on possède un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.

3. Éteindre le batteur sur socle pendant 10 à 15 secondes puis le rallumer. Si le batteur sur socle ne se met pas en route, le laisser refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.
4. Le rouleau à pâtes et les couteaux ont-ils été utilisés à la vitesse appropriée, voir le « Tableau des réglages du rouleau? »
5. Le rouleau à pâtes ou le couteau a-t-il été fixé comme illustré à la section « Utilisation du rouleau à pâtes et des couteaux »?
6. Les instructions d'utilisation ont-elles été suivies comme indiqué à la section « Utilisation du rouleau à pâtes et des couteaux »?
7. La pâte a-t-elle été préparée selon la recette?

Si le problème n'est pas attribuable à l'une des raisons indiquées ci-dessus, voir la section « Obtenir un service de dépannage » dans la « Garantie ».

Ne pas retourner le rouleau à pâtes et le couteau ou le batteur sur socle au détaillant car celui-ci n'assure aucun service après-vente.

GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE ET DÉPANNAGE DE ROULEAU À PÂTES ET DES COUTEAUX KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, PORTO RICO ET LE CANADA

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du rouleau à pâtes et des couteaux lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :	<p>KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : Remplacement sans difficulté du rouleau à pâtes et des couteaux. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais 1-800-541-6390 du Centre eXpérience clientèle.</p> <p>OU</p> <p>Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de dépannage agréé KitchenAid.</p>
KitchenAid ne paiera pas pour :	<p>A. Les réparations lorsque le rouleau à pâtes et des couteaux est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal.</p> <p>B. Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus.</p> <p>C. Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le rouleau à pâtes et des couteaux à un centre de dépannage agréé.</p> <p>D. Le pièces de rechange ou frais de main d'œuvre pour le rouleau à pâtes et des couteaux lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.</p>
CLAUDE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉES PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES. SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.	



GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ – 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA ET PORTO RICO

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le rouleau à pâtes et des couteaux cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le rouleau à pâtes et des couteaux d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si votre rouleau à pâtes et des couteaux cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au numéro sans frais **1-800-541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale)

À réception du rouleau à pâtes et des couteaux de rechange, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le rouleau à pâtes et des couteaux d'origine.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ – CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le rouleau à pâtes et des couteaux cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera rouleau à pâtes et des couteaux par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si rouleau à pâtes et des couteaux cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre

Centre d'eXpérience à la clientèle au **1-800-807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant.

Après avoir reçu rouleau à pâtes et des couteaux de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer rouleau à pâtes et des couteaux d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET PIÈCES DE RECHANGE

Aux États-Unis et à Porto Rico :

our des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1-800-541-6390** ou écrire à :

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès du rouleau à pâtes et des couteaux a été acheté pour connaître la marche à suivre en cas d'intervention de dépannage nécessaire.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :
1-800-807-6777.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :
01-800-0022-767.

DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.
KITCHENAID.COM/QUICKSTART



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS
QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS
PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

USA: 1.800.541.6390 | KitchenAid.com
CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca



KitchenAid[®]
FOR THE WAY IT'S MADE.[®]

®/™ © 2016 KitchenAid. All rights reserved. The design of the Stand Mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

®/™ © 2016 KitchenAid. Tous droits réservés. La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et ailleurs. Utilisé sous licence au Canada.

®/™ © 2016 KitchenAid. Todos los derechos reservados. El diseño de la batidora con base es una marca registrada en EE.UU. y en otras partes. Usada en Canadá bajo licencia.