

KitchenAid®

SET MET PASTAROLLER EN -SNIJDER
ADVIES VOOR HET BESTE RESULTAAT

PASTA SHEET ROLLER AND CUTTER SET
GUIDE TO EXPERT RESULTS

**SET COMPOSÉ D'UNE MACHINE
À PÂTES ET DE ROULEAUX-DÉCOUPEURS**
GUIDE DU CONNAISSEUR

NUDELVORSATZ
ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

SFOGLIATRICE E SET PER TAGLIARE LA PASTA
GUIDA AI RISULTATI EXPERT

**JUEGO DE RODILLO PARA
LÁMINAS DE PASTA Y CUCHILLAS**
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

VALSAR OCH SKÄRARE TILL PASTAMASKIN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

PASTAFLAKRULLER OG -KUTTER
OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER

PASTAKONE JA -LEIKKURI
OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

PASTAMASKINE MED 3 DELE
VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

LAMINADORA E CONJUNTO DE CORTADORES DE MASSA
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

PASTAKEFLI OG PASTASKERAR
NOTKUNARLEIÐBEININGAR

ΣΕΤ ΠΛΑΣΤΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΚΟΠΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ
Οδηγίες χρήσης για τέλεια αποτελέσματα

Modelo KPRA

Laminadora e conjunto de cortadores de massa
Estes acessórios foram aprovados para utilização
com todas as batedeiras da KitchenAid®.



Índice

Medidas de segurança importantes	3
Laminadora de massa e acessórios de corte.....	4
Montagem da laminadora e dos cortadores de massa	4
Sugestões para fazer massa perfeita	5
Níveis da laminadora recomendados	6
Utilização da laminadora e dos cortadores de massa.....	6
Cuidados e Limpeza.....	7
Manutenção	7
Receitas de massa.....	8
Garantia do acessório KitchenAid® para a Europa (uso doméstico)	11
Serviço Pós-venda	11
Serviço de Assistência	11

A sua segurança bem como a de terceiros é muito importante.

Providenciámos muitas mensagens importantes de segurança tanto neste manual como no seu aparelho. Leia e obedeça sempre a todas as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de segurança para alerta.

Este símbolo alerta para perigos potenciais que podem causar morte ou ferimentos tanto para si como para terceiros.

Todas as mensagens de segurança virão a seguir do símbolo de segurança para alerta, e à palavra “PERIGO” ou “ATENÇÃO”. Estas palavras significam:

⚠ PERIGO

Pode morrer ou ficar gravemente ferido se não cumprir imediatamente as instruções.

⚠ ATENÇÃO

Pode morrer ou ficar gravemente ferido se não cumprir as instruções.

Todas as mensagens de segurança lhe dirão qual o perigo potencial, dizem-lhe como reduzir as hipóteses de ferimentos e o que poderá acontecer se as instruções não forem seguidas.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Ao utilizarem-se aparelhos eléctricos, certas precauções de segurança básicas deverão ser sempre seguidas, incluindo as seguintes:

1. Ler todas as instruções.
2. Para protecção contra o risco de choques eléctricos, não colocar a batedeira em contacto com água ou outros líquidos.
3. Este aparelho não deverá ser usado por crianças ou enfermos sem qualquer supervisão.
4. Desligar a batedeira da tomada de alimentação quando não está a ser utilizado, antes de montar ou desmontar acessórios e antes de o limpar.
5. Evitar o contacto com as peças móveis. Não ponha os dedos na abertura de saída da massa.
6. Não fazer funcionar qualquer aparelho com um cabo de alimentação ou ficha danificados, ou após maus funcionamentos do aparelho ou de ter sido deixado tombar ou ter sido danificado por qualquer forma. Para prevenir riscos, devolva o aparelho à instalação de assistência autorizada mais próxima para inspecção, reparação, ou ajustamento eléctrico ou mecânico.
7. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode causar incêndios, choques eléctricos, ou ferimentos.
8. Não utilizar no exterior.
9. Não deixar o cabo de alimentação pender sobre o bordo da mesa ou bancada, ou tocar em superfícies quentes.
10. Não permita que o fio de alimentação eléctrica entre em contacto com superfícies quentes, incluindo o fogão.
11. Este produto foi concebido apenas para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Laminadora de massa e acessórios de corte



Laminadora de massa — O botão de regulação permite mudar a distância entre os rolos para amassar e laminar a massa na espessura desejada.



Cortador de tagliatelle — Corta a massa com a largura de tagliatelle.



Cortador de esparguete — Corta a massa com a largura de esparguete.



Escova de limpeza —

Utilizada para tirar a massa seca depois do aparelho ter sido usado.

NOTA: Nunca lave ou coloque os acessórios dentro de água ou de outro líquido. Nunca lave na máquina de lavar a loiça.

NOTA: Estes acessórios foram concebidos para serem usados apenas com este tipo de massa. Não corte ou lamine qualquer outro material ou alimento com este aparelho.

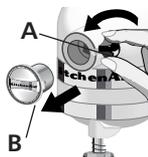
NOTA: Quando utilizar a máquina, não use gravatas, cachecóis ou colares compridos. O cabelo comprido deve ser apanhado com um elástico.

Montagem da laminadora e dos cortadores de massa

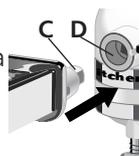
Fixação do acessório: Retire a etiqueta "Não colocar dentro de água", antes de usar o acessório.

Antes de o fixar, desligue o aparelho e tire a ficha da tomada.

1. Desligue a batedeira.
2. Dependendo do tipo de bloco que tem, levante a tampa articulada ou desaperte o botão do acessório (A), rodando-o no sentido contrário ao dos



3. Escolha a laminadora ou um dos cortadores de massa. Insira o cárter do veio do acessório (C) no bloco do acessório (D), verificando se o veio motor entra na tomada quadrada do bloco. Rode o acessório para trás e para a frente, se for necessário. Quando o acessório estiver na posição correcta, o pino do acessório ajusta-se ao entalhe do bordo do bloco.



Montagem da laminadora e dos cortadores de massa

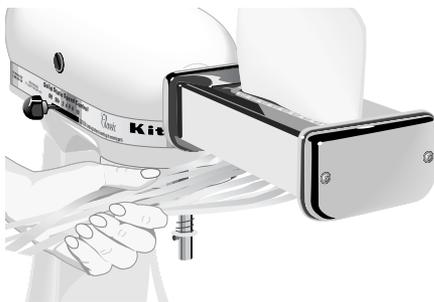
4. Aperte o botão do acessório (A) até que o aparelho fique



totalmente fixo na bateadeira. Consulte as Instruções gerais no manual de Instruções e receitas da bateadeira.

Sugestões para fazer massa perfeita

- Uma boa massa é consistente e semelhante ao couro quando se lhe toca, mas é também flexível. Ela nunca deve ficar agarrada aos dedos, nem desfazer-se em bocados. A consistência da massa pode ser afectada por vários factores, como a humidade, o tipo de farinha usada e o tamanho dos ovos. Para verificar se a massa está com a consistência certa, aperte uma pequena quantidade entre o polegar e o indicador, depois da massa ter sido misturada com o misturador. Se a massa não se desfizer, nem se agarrar aos seus dedos, deve estar com uma boa consistência. Poderá ser necessário juntar um pouco de farinha, ou de água, para conseguir a consistência certa.
- Separe as folhas da massa em duas ou três partes, antes de as cortar em tagliatelle ou esparguete, uma vez que podem ficar bastante compridas e difíceis de manusear.



- Pode ser necessário separar a massa à mão, quando se corta massa de trigo ou de espinafres com o cortador de tagliatelle ou esparguete. Os pedaços pequenos de farelo de trigo e de espinafre são difíceis de cortar.
- A massa pode ser seca ou congelada para ser usada posteriormente. Para secar, coloque os fios da massa, formando uma única camada, numa toalha ou num tabuleiro de secagem e deixe-as secar totalmente ao ar. Guarde a massa seca num recipiente hermeticamente fechado. Para congelar, deixe a massa secar ao ar durante uma hora, antes de a congelar num recipiente hermeticamente fechado. Não é necessário separar os fios da massa antes de a congelar, basta polvilhar com um pouco de farinha e formar "ninhos".

Níveis da laminadora recomendados

Nível da laminadora

1 ou 2
3
4
4 ou 5

Utilização

Amassar e alisar massa
Massa de ovo espessa, tipo "kluski"
Massa de ovo
Massa para lasanha, tagliatelle,
espaguete e folhas de ravioli

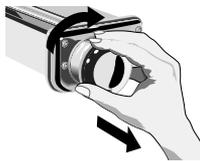
Utilização da laminadora e dos cortadores de massa

Como utilizar:

1. Prepare a massa (consulte "Sugestões para fazer massa perfeita.") Corte a massa em pedaços com cerca de 1 cm de espessura. Alise ligeiramente cada pedaço.



2. Coloque o botão de regulação da laminadora no nível 1, puxando o botão para fora e rodando para o respectivo nível.

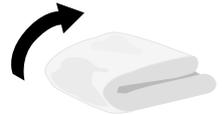


Solte o botão, certificando-se que o pino do cárter da laminadora fica engatado na abertura da parte de trás do botão, permitindo que o botão fique alinhado com o cárter da laminadora.

3. Coloque a bateadeira na velocidade 2 ou 4. Introduza os pedaços de massa alisada entre os rolos para que sejam amassados. Dobre a massa ao meio e volte a laminá-la.



*Dobre e amasse os pedaços várias vezes, ou até que a massa esteja lisa e flexível.**



- (* na página 7) Polvilhe a massa ligeiramente com farinha, enquanto a lamina e corta, para ajudar a secar e a separar os pedaços. Amasse e dobre cada pedaço de massa da mesma maneira.

4. Coloque o botão de regulação no nível 2.



Introduza a massa entre os rolos para os alisar mais. Mude para o nível 3 e introduza a massa entre os rolos novamente. ** (** na página 7) Continue a aumentar o nível da laminadora até conseguir a espessura da massa desejada. Consulte "Níveis da laminadora recomendados" para determinar a espessura certa para cada tipo de massa.

Utilização da laminadora e dos cortadores de massa

5. Para fazer tagliatelle ou espaguete, substitua a laminadora pelo cortador. Introduza as folhas de massa alisadas no cortador. A massa cortada pode ser utilizada imediatamente, ou pode ser congelada ou seca, para ser usada posteriormente.

Consulte “Sugestões para fazer massa perfeita” para saber como congelar e secar.



NOTA: Depois de utilizar a laminadora e os cortadores de massa, volte a colocar o bloco do acessório e aperte o botão do acessório.

*Amassar uma segunda vez melhora a elasticidade da massa e aumenta a probabilidade de obter uma boa massa, antes do processo de corte.

** Polvilhar ligeiramente a massa com farinha, de cada vez que a laminar, irá ajudar bastante a manuseá-la.

Cuidados e Limpeza

Para limpar a laminadora e os acessórios de corte, deixe as peças secar ao ar durante uma hora e, em seguida, retire os pedaços de massa seca com a escova de limpeza. Se não conseguir tirar a massa seca com a escova, bata levemente no acessório com a mão. Se for necessário, utilize um palito. Nunca use facas ou outros objectos afiados para retirar o excesso de massa. Esfregue com um pano suave e seco e guarde as peças dos acessórios num local seco, à temperatura ambiente.

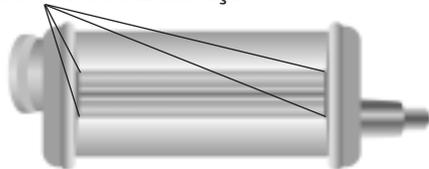
NOTA: Nunca lave ou coloque os acessórios dentro de água ou de outro líquido. Nunca lave na máquina de lavar a loiça.

NOTA: Não passe um pano da loiça, ou qualquer outro pano, entre os rolos, para os limpar, enquanto a máquina estiver ligada. Não introduza objectos como facas, chaves de fendas, etc., para limpar o aparelho.

Manutenção

Limpe os acessórios devidamente depois de os utilizar, conforme descrito em cima. Recomendamos o uso de um óleo mineral leve para lubrificar as engrenagens periodicamente. Deite uma gota de óleo mineral em cada um dos cantos dos rolos e/ou dos cortadores para lubrificar as engrenagens (4 pontos). A lubrificação pode ser feita anualmente, ou depois de 50 utilizações.

Pontos de lubrificação



Massa de ovo básica

4 ovos grandes
($\frac{1}{2}$ de uma chávena
[205 ml] de ovos)

1 colher de sopa
(15 ml) de água

3 chávenas e $\frac{1}{2}$
(440 g) de farinha
peneirada

$\frac{1}{2}$ colher de chá (2 ml)
de sal

Deite os ovos, a água, a farinha e o sal na taça da batedeira. Fixe a taça e o misturador. Rode para a velocidade 2 e misture durante 30 segundos.

Troque o misturador pelo amassador em espiral. Rode para a velocidade 2 e amasse durante 2 minutos. Retire a massa da taça e amasse-a à mão durante 1 ou 2 minutos. Deixe-a repousar 20 minutos. Separe a massa em 4 pedaços antes de a introduzir na laminadora.

Para cozinhar a massa siga as instruções da página 10.

Quantidade: 625 g de massa.

Massa de ovo e sêmola

4 ovos grandes
($\frac{1}{2}$ de uma chávena
[205 ml] de ovos)

2 colheres de sopa
(30 ml) de água

1 colher de sopa
(15 ml) de óleo

3 chávenas e $\frac{1}{2}$ (420 g)
de farinha de sêmola

$\frac{1}{2}$ colher de chá (2 ml)
de sal

Deite os ovos, a água, o óleo, a farinha e o sal na taça da batedeira. Fixe a taça e o misturador. Rode para a velocidade 2 e misture durante 30 segundos.

Troque o misturador pelo amassador em espiral. Rode para a velocidade 2 e amasse durante 2 minutos. Retire a massa da taça e amasse-a à mão durante 1 ou 2 minutos. Separe a massa em oito pedaços antes de a introduzir na laminadora.

Para cozinhar a massa siga as instruções da página 10.

Quantidade: 625 g de massa.

Para obter melhores resultados utilize a laminadora (lasanha, folhas de ravioli, etc.) e o cortador de tagliatelle quando estiver a preparar esta massa.

Massa de trigo mole

- 2 chávenas e $\frac{1}{2}$ (315 g) de farinha peneirada de trigo integral
- 1 chávena (125 g) de farinha com fermento peneirada ou de farinha não branqueada
- 4 ovos grandes ($\frac{1}{8}$ de uma chávena [205 ml] de ovos)
- 2 colheres de sopa (30 ml) de água
- $\frac{1}{2}$ colher de chá (2 ml) de sal

Deite a farinha de trigo integral, a farinha com fermento, os ovos, a água e o sal na taça da batedeira. Fixe a taça e o misturador. Rode para a velocidade 2 e misture durante 30 segundos.

Troque o misturador pelo amassador em espiral. Rode para a velocidade 2 e amasse durante 2 minutos. Retire a massa da taça e amasse-a à mão durante 1 ou 2 minutos. Separe a massa em oito pedaços antes de a introduzir na laminadora.

Para cozinhar a massa siga as instruções da página 10.

Quantidade: 625 g de massa.

Massa de trigo integral

- 4 ovos grandes ($\frac{1}{8}$ de uma chávena [205 ml] de ovos)
- 2 colheres de sopa (30 ml) de água
- 3 chávenas e $\frac{1}{2}$ (440 g) de farinha peneirada de trigo integral
- $\frac{1}{2}$ colher de chá (2 ml) de sal

Deite os ovos, a água, a farinha de trigo integral e o sal na taça da batedeira. Fixe a taça e o misturador. Rode para a velocidade 2 e misture durante 30 segundos.

Troque o misturador pelo amassador em espiral. Rode para a velocidade 2 e amasse durante 2 minutos. Retire a massa da taça e amasse-a à mão durante 1 ou 2 minutos. Separe a massa em oito pedaços antes de a introduzir na laminadora.

Para cozinhar a massa siga as instruções da página 10.

Quantidade: 625 g de massa.

Para obter melhores resultados utilize a laminadora (lasanha, folhas de ravioli, etc.) e o cortador de tagliatelle quando estiver a preparar esta massa.

Massa de espinafres

- 1 pacote (286 g) de espinafres congelados cortados (já descongelados)
- 1 colher de sopa (15 ml) de água
- 4 ovos grandes (½ de uma chávena [205 ml] de ovos)
- 4 chávenas (500 g) de farinha peneirada

Coloque os espinafres numa toalha e esprema a água toda até os espinafres estarem muito secos. Por fim, corte os espinafres em pedacinhos usando um acessório para ralar alimentos, um robot de cozinha ou um copo misturador.

Coloque os espinafres cortados, a água, os ovos e a farinha na taça da batedeira. Fixe a taça e o misturador. Rode para a velocidade 2 e misture durante 30 segundos.

Troque o misturador pelo amassador em espiral. Rode para a velocidade 2 e amasse durante 2 minutos. Retire a massa da taça e amasse-a à mão durante 1 ou 2 minutos. Separe a massa em oito pedaços antes de a introduzir na laminadora.

Siga as instruções que se seguem em baixo.

Quantidade: 750 g de massa.

Cozinhar massa

Adicione 2 colheres de chá de sal e 1 colher de chá de óleo (opcional) a 5,8 l de água a ferver. Adicione a massa gradualmente e continue a cozinhar com a água a ferver até que a massa fique "al dente", ou ligeiramente consistente quando se morde. A massa flutua enquanto está a ser cozinhada, por isso mexa-a de vez em quando para que fique cozinhada de modo uniforme. Escorra-a num coador.

Massa seca – 7 minutos

Massa fresca – 6 minutos

Garantia do acessório KitchenAid® para a Europa (uso domestico)

Extensão da Garantia:	A KitchenAid Pagará:	A KitchenAid Não Pagará:
Para a Europa: DOIS ANOS de Garantia Plena a partir da data de compra.	As peças de substituição e custos de mão-de-obra de reparação para corrigir defeitos de materiais e mão-de-obra. A assistência tem de ser feita por um Centro de Assistência Pós-Venda Autorizado da KitchenAid.	A. Reparações quando a acessório for utilizado em operações diferentes das normais para cozinhar. B. Danos resultantes de acidentes, má utilização, abuso ou instalação//funcionamento que não esteja de acordo com as leis eléctricas locais.

A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POS DANOS INDIRECTOS.

Serviço Pós-venda

Toda a assistência deverá ser efectuada localmente por um Centro de Assistência Autorizado KitchenAid. Contacte o revendedor a quem a unidade foi adquirida para obtenção dos dados do Centro de Assistência Pós-venda Autorizado da KitchenAid, mais próximo.

No Portugal:
LUSOMAX LDA., Av. Bombeiros Voluntários de Algés 54A,
1495-022 Algés,
Tel: 21 4102188/ 21 4109196

Serviço de Assistência

No Portugal:
LUSOMAX LDA., Av. Bombeiros Voluntários de Algés 54A,
1495-011 ALGÉS

Tel: 21 4102188/21 4109196

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Marca Comercial Registada/™ Marca Comercial da KitchenAid, E.U.A.
© 2005. Todos os direitos reservados.

Especificações sujeitas a alteração sem aviso prévio.