

ACESSÓRIO DA BATEDEIRA DOMÉSTICA

JOGO DE ROLOS PARA MASSAS

KIN01



FOR THE WAY IT'S MADE.®

ÍNDICE

AVISOS DE SEGURANÇA.....	04
CARACTERÍSTICAS E OPERAÇÃO.....	05
Características do Jogo de Rolos para Massas.....	05
Montando o Jogo de Rolos para Massas.....	06
Usando o Jogo de Rolos para Massas.....	06
Dicas Para Fazer Um Macarrão Perfeito.....	08
CUIDADOS E LIMPEZA.....	09
Limpando o Jogo de Rolos para Massas.....	09
Manutenção.....	09
QUESTÕES AMBIENTAIS.....	10
ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE MANUTENÇÃO.....	10
TERMO DE GARANTIA.....	11

AVISOS DE SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer risco a sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.

Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra “PERIGO” ou “ADVERTÊNCIA”. Estas palavras significam:

⚠ PERIGO

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.

⚠ ADVERTÊNCIA

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

ADVERTÊNCIA: Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico ou ferimentos, quando usar a sua batedeira, siga estas precauções básicas:

- Ler todas as instruções.
- Para que não corra o risco de sofrer choques elétricos, não deixe o produto em contato com água ou outro líquido.
- Fique atento sempre que este aparelho ou outro instrumento for usado próximo a crianças.
- Desligue o aparelho de tomada quando não estiver sendo usado, antes de retirar ou colocar acessórios, e antes de limpá-lo.
- Evite tocar nas peças móveis. Não toque nas aberturas de saída.
- Não use a batedeira com fios ou plugues danificados, ao apresentar alguma disfunção ou quando estiver parado ou danificado por qualquer motivo. Entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid mais próximo, para que seja examinado, consertado ou sofra ajustes elétricos ou mecânicos.
- O uso de acessórios não recomendados ou que não tenham sido vendidos pela KitchenAid pode causar incêndio, choque elétrico ou lesões.
- Não use a batedeira em ambiente externo.
- Não deixe o fio da tomada pendurado na borda da mesa ou balcões.
- Não deixe que fios entrem em contato com superfícies quentes, incluindo fogões.
- Este produto foi projetado somente para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INFORMAÇÕES

CARACTERÍSTICAS E OPERAÇÃO

CARACTERÍSTICAS DO JOGO DE ROLOS PARA MASSAS

Cilindro de Macarrão: botão regulador de pressão do cilindro permite mudar a distância entre os cilindros e esticar a massa nas espessuras desejadas.



Cortador de Macarrão Tipo Talharim Fino: corta as lâminas de macarrão no tipo talharim fino, espaguete e cabelo de anjo.



Cortador de Macarrão Tipo Fettuccine: corta as lâminas de massa em macarrão tipo fettuccine.



Regulagem de Cilindro

usar	para
1 ou 2	amassar e afinar massa
3	fios finos
4	fios com ovos
4 ou 5	massas de lasanha, fettuccine, espaguete e ravioli
6 ou 7	tortellini, fettuccine fino e linguine fino
7 ou 8	macarrão muito fino tipo "cabelo de anjo" capelete ou linguine muito fino.

Escova de Limpeza: use para retirar massa seca após o uso do cilindro.



NOTA: Nunca lave ou emirja os acessórios em água ou outro líquido. Não lave em lava-louças.

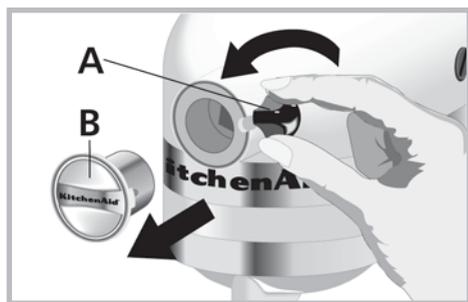
NOTA: Estes acessórios foram projetados para serem usados somente com massa de macarrão. Para evitar que danifiquem o seu cilindro, não corte ou estique qualquer outro tipo de massa.

NOTA: Quando usar o cilindro, não use acessórios longos pendurados e prenda os cabelos.

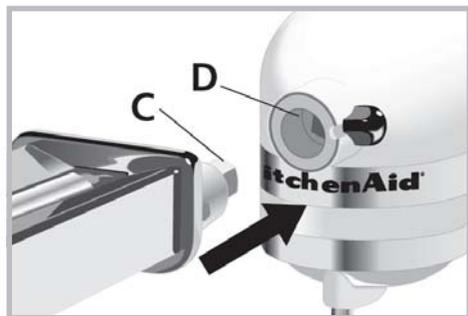
MONTANDO O JOGO DE ROLOS PARA MASSAS

Para Encaixar: Remova a etiqueta de "DO NOT IMMERSE IN WATER" (não imergir em água), antes de usar.

1. Desligue a batedeira OFF (desligar).
2. Retire o plugue da batedeira da tomada.
3. Afrouxe o parafuso para fixação do acessório (A) girando-o no sentido anti-horário e remova a tampa do bocal de encaixe dos acessórios (B).



4. Selecione qual acessório (C) vai utilizar. Insira o encaixe da haste do acessório (D) na entrada de acoplamento da sua batedeira, certificando-se de que ficou bem encaixado. Gire o acessório de um lado para outro, se necessário. Quando o acessório estiver na posição correta, o pino de encaixe do acessório se adaptará no entalhe do anel de entrada.



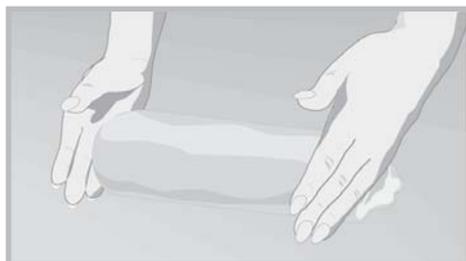
5. Aperte o parafuso de fixação do acessório (A) até que o cilindro ou o cortador de macarrão esteja completamente seguro e acoplado na batedeira.



NOTA: Consulte as orientações gerais no manual de instruções da batedeira.

USANDO O CILINDRO E OS JOGO DE ROLOS PARA MASSAS

1. Prepare a massa de macarrão, veja "Dicas para Fazer um Macarrão Perfeito". Corte a massa em partes de cerca de $\frac{3}{8}$ cm de espessura. Aplaine cada pedaço lentamente.



2. Regule o botão de ajuste no cilindro puxando o botão para frente e girando para a posição de encaixe 1. Solte o botão, e certifique-se de que o botão esteja bem firme no encaixe do cilindro.

3. Ligue a batedeira na velocidade 2 ou 4. Coloque pequenas quantidades de massa achatada nos cilindros. Dobre a massa em duas e passe novamente no cilindro. Repita esse processo várias vezes, até que a massa esteja macia e maleável e cubra o cilindro. Jogue um pouco de farinha de trigo no macarrão enquanto estira e corte-o para ajudar na secagem e na separação. Estire e dobre cada tira de massa da mesma maneira.



4. Movimente o botão regulador para a posição 2.

Passa a massa pelo cilindros para afiná-las ainda mais. Mude para a regulagem 3 e passe a massa novamente.

Continue a aumentar a regulagem do cilindro até que a espessura desejada da massa seja alcançada.

Consulte “Regulagens Sugeridas do Cilindro” para determinar a correta espessura para cada tipo de macarrão. Não dobre a massa depois da posição 2.



5. Para fazer macarrão tipo cabelo de anjo ou de massas com ovos, troque o cilindro pelo cortador de macarrão. Passe as lâminas de massa pelo cortador. A massa cortada pode ser cozida imediatamente, congelada ou secada para uso futuro. Consulte “Dicas para Fazer um Macarrão Perfeito” para obter informações sobre congelamento e secagem.



NOTA: Após terminar de usar o cilindro e os cortadores de macarrão, recoloca a tampa do bocal de encaixe dos acessórios e aperte o parafuso de fixação dos acessórios.

ADVERTÊNCIA

Risco de Intoxicação por Alimentos

Não deixe que alimentos que contêm ingredientes perecíveis, com ovos, produtos lácteos e carnes, fiquem fora da geladeira por mais de 1 hora.

Não seguir esta orientação pode resultar em intoxicação alimentar ou problemas de saúde.

Uma boa massa de macarrão é firme e rígida ao toque, mas deve ser também maleável. Ela não deve grudar nos dedos ou esfarelar e se desfazer. Para testar a consistência correta da massa, pegue uma pequena quantidade de massa após passar pelo batedor tipo “gancho” para massas. Se a massa ficar compacta, sem grudar nos dedos, ela estará em condições de ser trabalhada. Pode ser que seja necessário acrescentar uma pequena quantidade de farinha de trigo ou água para chegar na consistência ideal da massa.

Divida as tiras de massa em duas ou três partes antes de passar pelo cortador de fettuccine, espaguete ou de linguine fino, porque elas ficam muito longas e difíceis de manusear.

Receita de Macarrão

Macarrão de Ovos Básico

Ingredientes:

- 4 ovos grandes (208 ml)
- 1 colher de sopa de água (15 ml)
- 3 1/2 xícaras farinha de trigo (830 ml)
- 1/2 colher de chá (2 ml) sal

Modo de Preparo:

Colocar os ovos, água, farinha e sal na tigela da batedeira. Encaixar a tigela e o batedor plano. Ligar a batedeira na velocidade 2 e misturar por 30 segundos.

Troque o batedor plano pelo batedor tipo “gancho” para massas. Ligue a batedeira na velocidade 2 e bata por 2 minutos.

Remova a massa da tigela e amasse com a mão durante 2 minutos. Deixe a massa descansar por 20 minutos.

Divida a massa em 4 partes antes de começar a passar pelo cilindro.

CUIDADOS E LIMPEZA

LIMPANDO O JOGO DE ROLOS PARA MASSAS

ADVERTÊNCIA

Risco de Intoxicação por Alimentos

Não deixe que alimentos que contêm ingredientes perecíveis, com ovos, produtos lácteos e carnes, fiquem fora da geladeira por mais de 1 hora.

Não seguir esta orientação pode resultar em intoxicação alimentar ou problemas de saúde.

Para limpar o cilindro e os cortadores de macarrão, deixe as peças secarem livremente por 1 hora e então remova as massas secas usando a escova de limpeza. Se não for possível remover a massa seca, tente limpar manualmente o acessório. Tente usar um palito, se for necessário. Nunca use uma faca ou outro objeto pontiagudo para remover o excesso de massa. Dê polimento com um tecido macio e seco e guarde as peças dos acessórios em um local seco e em temperatura ambiente.

NOTA: Nunca lave ou emerja os acessórios em água ou outro líquido. Não lave em lava-louças.

NOTA: Não passe pano de prato ou qualquer outro tipo de pano pelos cilindros na tentativa de limpá-los. Não insira objetos, tais como facas ou chaves de fenda, para limpar a unidade.

MANUTENÇÃO

Limpe de forma apropriada após usar os acessórios, conforme descrito ao lado. Recomendá-se usar um óleo mineral leve para lubrificar periodicamente as engrenagens. Pingue uma gota de óleo mineral em cada um dos cantos dos cilindros e/ou dos cortadores para lubrificar as engrenagens (4 pontos). Este procedimento pode ser realizado anualmente ou após 50 usos.

QUESTÕES AMBIENTAIS

1. Embalagem

A KitchenAid procura, em seus novos projetos, usar embalagens cujas partes sejam de fácil separação, bem como de materiais recicláveis. Portanto, as peças das embalagens (calços de isopor, sacos plásticos e caixa de papelão) devem ter o seu descarte de maneira consciente, sendo destinados, preferencialmente, a recicladores.

2. Produto

Este produto foi construído com materiais que podem ser reciclados e/ou reutilizados. Então, ao se desfazer deste produto, procure companhias especializadas em desmontá-lo corretamente.

3. Descarte

Ao descartar este produto, no final de sua vida útil, solicitamos que seja observada a legislação local existente e vigente em sua região, fazendo o descarte da forma mais correta possível.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE MANUTENÇÃO

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo. O número pode ser encontrado na etiqueta que está localizada na caixa do produto.

Entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid através dos números de telefone abaixo ou acesse o nosso site.

Capitais e Regiões Metropolitanas: 4004-1759

Demais Regiões: 0800-722-1759

www.kitchenaid.com.br

TERMO DE GARANTIA

O seu produto KitchenAid é garantido contra defeitos de fabricação pelo prazo de 12 meses, contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente, sendo:

- Os 03 (três) primeiros meses, - garantia legal;
- Os 09 (nove) últimos meses, - garantia especial, concedida pela **Whirlpool S.A.**;

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pelo Serviço Autorizado KitchenAid, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica da Central de Relacionamento KitchenAid. As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do **Manual do Consumidor** quanto a utilização do produto;
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do **Manual do Consumidor** quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a recomendada no **Manual do Consumidor** do produto;
- Tenha ocorrido mau uso, uso inadequado ou se o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela **Whirlpool S.A.**;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- Despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela **Whirlpool S.A.**, salvo os especificados para cada modelo no **Manual do Consumidor**;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto, etc;

- Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no **Manual do Consumidor**, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em conseqüência de remoção, manuseio, quedas ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.;

A garantia especial não cobre:

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora da área de cobertura dos Serviços Autorizados KitchenAid, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüências advindas dessas ocorrências.

Considerações Gerais:

A **Whirlpool S.A.** não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A **Whirlpool S.A.** reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

Este Termo de Garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha este Manual com o Termo de Garantia e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à mão.

Whirlpool S.A.

Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor

Rua Olympia Semeraro nº 675 - Jardim Santa Emília

CEP 04183-901 - São Paulo - SP - Caixa postal 5171

Capitais e regiões metropolitanas: 4004 1759

Demais localidades: 0800 722 1759

