



KJG02A Series



KitchenAid





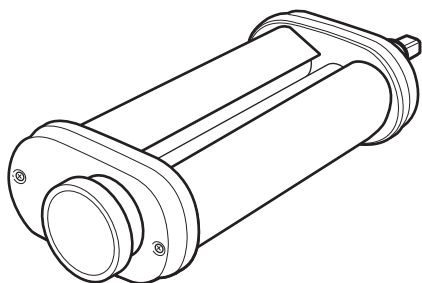
TABLE OF CONTENTS

PARTS AND FEATURES	3
Parts and Accessories.....	3
Model/Roller Chart.....	3
PASTA ROLLER AND CUTTERS SAFETY	4
Important Safeguards.....	4
USING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS	6
Speed Settings Chart.....	6
Roller Settings Chart.....	6
Attaching the Pasta Roller and Cutters.....	7
Making pasta.....	8
Disassembling the Pasta Roller and Cutters.....	10
RECIPE	11
Cooking Pasta.....	11
Basic Egg Noodle Pasta.....	11
CARE AND CLEANING	12
Cleaning the Pasta Roller and Cutters.....	12
Maintenance.....	13
TROUBLESHOOTING	13

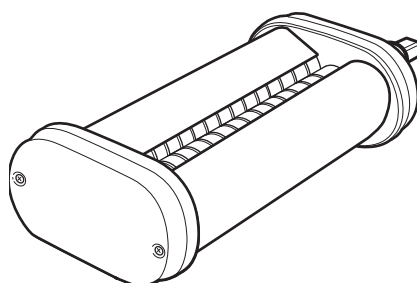


PARTS AND FEATURES

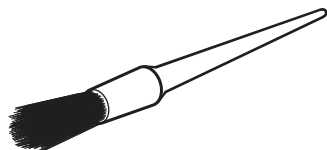
PARTS AND ACCESSORIES



Pasta roller



Fettuccine cutter



Cleaning brush

MODEL/ROLLER CHART

Use this chart to quickly identify which rollers and/or cutters are included with your KitchenAid product.

MODEL #	ATTACHMENT(S) INCLUDED
KSMFETPRA	Pasta roller, Fettuccine cutter



PASTA ROLLER AND CUTTERS 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. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of discharge opening.
6. Do not operate the Stand Mixer with a damaged cord or plug or after the Stand Mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the Stand Mixer to the nearest Authorised Service Centre for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.



PASTA ROLLER AND CUTTERS SAFETY

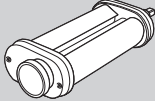
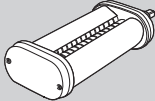
7. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
8. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not use the Stand Mixer outdoors.
10. Do not let the Stand Mixer cord hang over the edge of table or counter.
11. Do not let the Stand Mixer cord contact hot surfaces, including the stove.
12. Also see Important Safeguards included in the Stand Mixer “Instructions” manual.
13. Refer to the “Care and cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
14. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices or other working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



USING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS

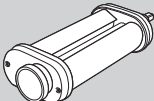
SPEED SETTINGS CHART

ATTACHMENT	SPEED	NOODLE WIDTH	SUGGESTED USES
PASTA ROLLER 	2	up to 140 mm	See roller settings chart
FETTUCCINE CUTTER 	5	6.5 mm	Egg Noodles Fettuccine

FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS:

Visit www.kitchenaid.com/quickstart for additional Instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Pasta Roller and Cutters.

ROLLER SETTINGS CHART

ATTACHMENT	ROLLER SETTING	SUGGESTED USES
PASTA ROLLER 	1 or 2	Kneading and thinning dough
	3	Thick "kluski"-type noodles
	4	Egg noodles
	4 or 5	Lasagna noodles, fettuccine, spaghetti, and ravioli
	6 or 7	Tortellini, thin fettuccine, and linguini fini
	7 or 8	Very thin "angel-hair"-type pasta/capellini or very fine linguine





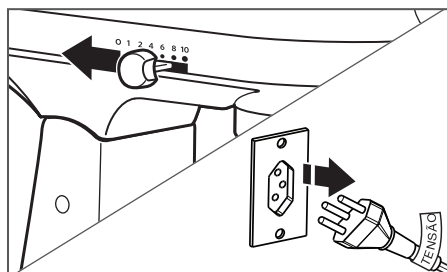
USING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS

ATTACHING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS

Before first use

To avoid damage, do not wash or immerse attachments in water or other liquid. Do not wash in dishwasher.

NOTE: These attachments are designed to be used with pasta dough only. To avoid damaging your Pasta Roller, do not cut or roll anything other than pasta.



1 Turn Stand Mixer off and unplug.

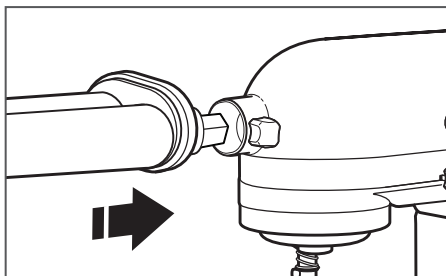


For Stand Mixers with a hinged attachment hub cover: Flip up to open.

2 For Stand Mixers with a removable attachment hub cover: Turn the attachment knob counterclockwise to remove attachment hub cover.

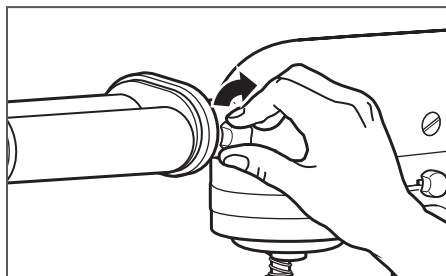


USING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS



3

Insert attachment shaft housing into the attachment hub, making certain the power shaft fits into the square hub socket. If necessary, rotate the Pasta Roller or Cutter back and forth. The pin on the attachment housing fits into the notch of the hub rim when in the proper position.

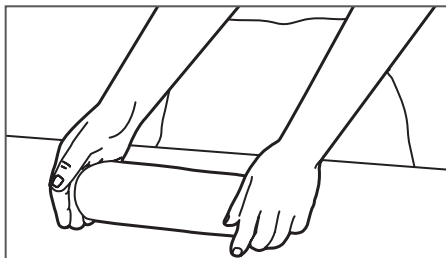


4

Tighten the Stand Mixer attachment hub knob until the attachment is completely secured to the Stand Mixer.

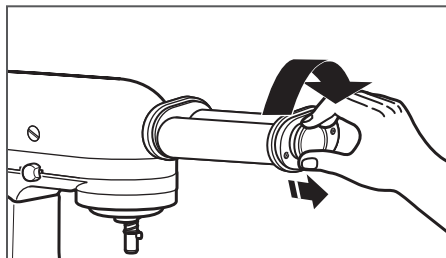
MAKING PASTA

IMPORTANT: When using the Pasta Roller and Cutters, do not wear ties, scarves, loose clothing or long necklaces; gather long hair with a clasp.



1

Prepare pasta dough (see "Recipe" section). Cut dough into sections that fit in the Pasta Roller.



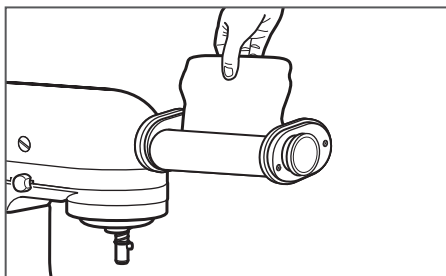
2

Pull the Pasta roller adjustment knob straight out and turn to setting 1. Release the knob, making certain the pin on the Pasta roller housing engages the opening on the back of the adjustment knob, allowing the knob to fit flush against the roller housing.

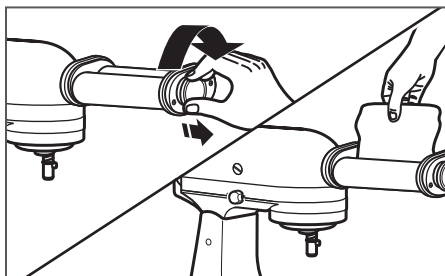




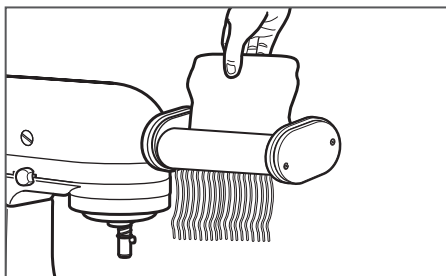
USING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS

**3**

Turn Stand Mixer to speed 2. Feed flattened dough into rollers to knead. Fold dough in half and roll again. Repeat until dough is smooth and pliable and covers the width of the roller. Lightly dust pasta with flour while rolling and cutting to aid in drying and separation.

**4**

Feed dough through rollers to further flatten the sheet of dough. Change the roller to setting 3, and repeat the rolling process. Continue to increase roller setting until desired thickness is reached. Do not fold the dough during this step.

**5**

To make noodles, exchange the Pasta Roller for the Cutter of your choice. Feed the flattened sheets of dough through the cutter. See the "Roller settings chart" to determine the correct thickness for each type of pasta.

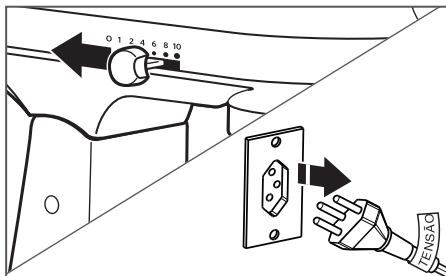
FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS:

Visit www.kitchenaid.com/quickstart for additional Instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Pasta Roller and Cutters.

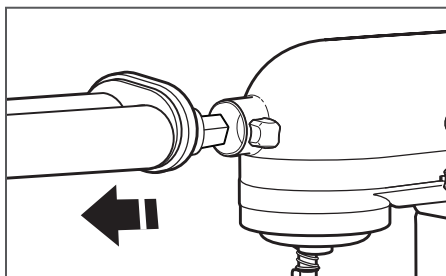


USING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS

DISASSEMBLING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS

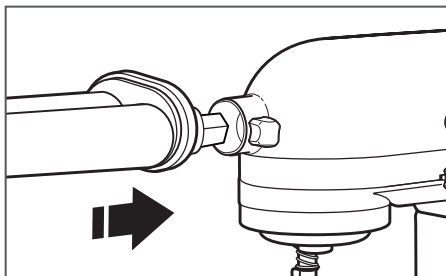


1 Turn Stand Mixer off and unplug.

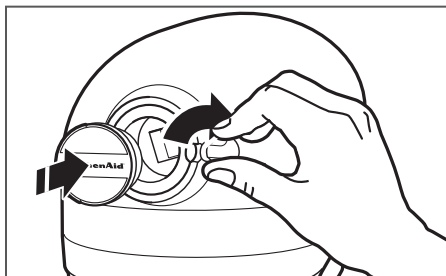


2 Remove the Pasta Roller or Cutter from the Stand Mixer.

IMPORTANT: After removing the Pasta Roller or Cutter from the Stand Mixer, be sure to clean any dried dough. See "Care and Cleaning" for details.



OPTIONAL: If desired, attach the next Pasta Roller or Cutter, using the directions in the "Attaching the Pasta Roller and Cutters" section.



3 After finishing with the Pasta Roller and Cutters replace the hub cover and tighten the attachment knob on the Stand Mixer.

NOTE: Allow Stand Mixer to rest for at least 1 hour after extruding 2 consecutive pasta dough recipes.





RECIPE

COOKING PASTA

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.

Add 2 tsp (10 mL) salt and 1 tbs. (15 mL) oil (optional) to 6 qt (5.7 L) boiling water. Gradually add pasta and continue to cook at a boil until pasta is "al dente" or slightly firm to the bite. Pasta floats to the top of the water while cooking, so stir occasionally to keep it cooking evenly. Use a colander to drain.

Dry Pasta — 7 minutes

Fresh Pasta — 2-5 minutes, depending on noodle thickness.

BASIC EGG NOODLE PASTA

4 large eggs

3½ cups (830 mL) sifted all-purpose flour

1 tbs (15 mL) water

1 tsp (2 mL) salt

Break eggs into a glass measuring cup. Check to see that the eggs measure 7/8 cup (207 mL). If less than 7/8 cup (207 mL), add water, 1 tsp (2 mL) at a time, until measurement is reached.

Place flour and salt in Stand Mixer bowl. Attach bowl and flat beater. Turn to Speed 2 and gradually add eggs and 1 tbs (15 mL) water. Mix for 30 seconds. Stop the Stand Mixer and exchange the flat beater for the dough hook. Turn to Speed 2 and knead for 2 minutes.

Let dough rest for 20 minutes.

Divide dough into 4 pieces before processing with Pasta Roller attachment.

Follow cooking instructions above.

Yield: About 1 ¼ pounds (579 g) dough

FOR MORE RECIPES WITH THE PASTA ROLLER AND CUTTERS:

Visit www.kitchenaid.com/quickstart for additional Instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Pasta Roller and Cutters.

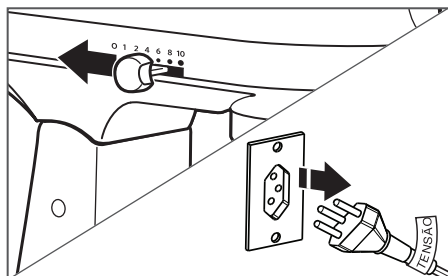


CARE AND CLEANING

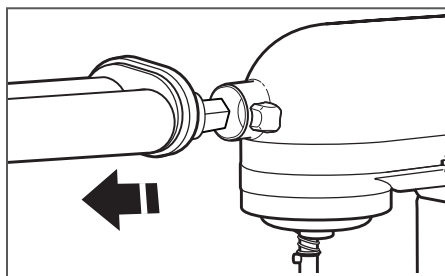
CLEANING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS

These accessories are designed to be used with pasta dough only. To avoid damaging your Pasta Roller and Cutters, do not insert anything other than pasta dough.

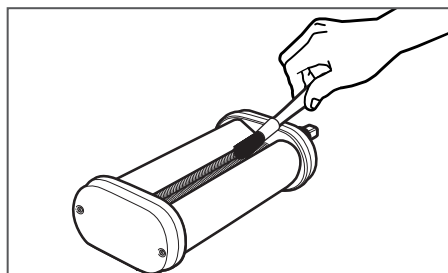
IMPORTANT: Do not use metal objects to clean out the Pasta Roller and Cutters. Do not wash the Pasta Roller and Cutters in the dishwasher, or immerse in water or other liquids. The Pasta Roller and Cutters should be hand washed.



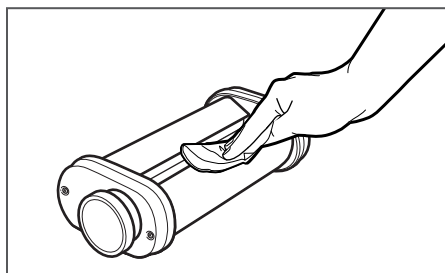
1 Turn Stand Mixer off and unplug.



2 Completely disassemble Pasta Roller and Cutters. Use the directions from the “Disassembling the Pasta Roller and Cutters” section.



3 After cutting pasta, let Pasta Roller and Cutters air dry for one hour, then remove any dried dough using the Cleaning brush. If dried dough is difficult to remove, try tapping the attachment with your hand. Use a toothpick if necessary.



4 After cleaning out all remaining dried dough, polish the Pasta Roller and Cutters with a soft, dry cloth and store in a dry place at room temperature. Do not wash the Pasta Roller and Cutters in the dishwasher.

NOTE: Never use a knife or any other sharp object to remove excess dough. Do not run a dish towel or any other cloth through the rollers to clean them.

FOR DETAILED INFORMATION ON CLEANING THE PASTA ROLLER AND CUTTERS:

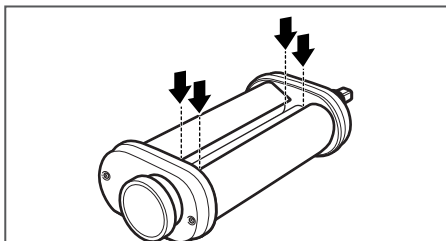
Visit www.kitchenaid.com/quickstart for additional Instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Pasta Roller and Cutters.





CARE AND CLEANING

MAINTENANCE



To maintain properly (annually or after 50 uses) we recommend using a light mineral oil to lubricate the gears. Add a drop of mineral oil to each of the 4 corners of the Pasta Roller and Cutters.

TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into an earthed outlet.

Do not remove earth prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate while using the Pasta Roller and Cutter attachment, please check the following:

1. Is the Stand Mixer plugged in?

2. Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
3. Turn off the Stand Mixer for 10-15 seconds, then turn it back on. If the Stand Mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.
4. Did you use the correct speed for the Pasta Roller and Cutters as suggested in the "Roller Settings Chart?"
5. Did you attach the Pasta Roller or Cutter attachment properly as shown in the "Using the Pasta Roller and Cutters" section?
6. Did you follow the usage instructions as described in the "Using the Pasta Roller and Cutters" section?
7. Is your dough prepared according to the recipe?

If the problem is not due to one of the above items, see the "Arranging for Service" section in the "Warranty".

Do not return the Pasta Roller and Cutter attachments or the Stand Mixer to the retailer, as they do not provide service.

©2018 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.





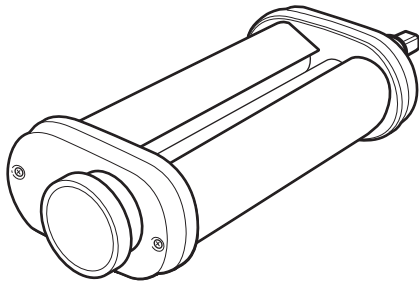
ÍNDICE

PEÇAS E FUNÇÕES	16
Peças E Acessórios	16
Modelo/Gráfico Do Cilindro	16
SEGURANÇA DO CILINDRO DE MASSAS E CORTADORES	17
Instruções Importantes De Segurança	17
USANDO O CILINDRO DE MASSA E CORTADORES	19
Tabela De Configurações De Velocidade	19
Tabela De Configurações Do Cilindro	19
Conectando O Cilindro De Massa E Cortadores	20
Fazendo Macarrão	21
Desmontando O Cilindro De Massa E Cortadores	23
RECEITA	24
Preparar Macarrão	24
Massa De Macarrão Com Ovo Básica	24
CUIDADOS E LIMPEZA	25
Limpando O Cilindro De Massa E Cortadores	25
Manutenção	26
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	26

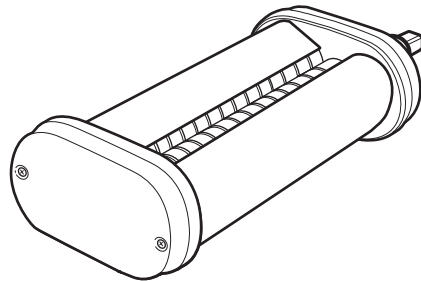


PEÇAS E FUNÇÕES

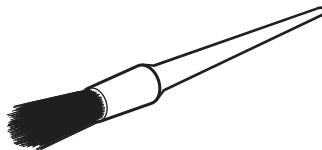
PEÇAS E ACESSÓRIOS



Cilindro para massa



Cortador de fettuccine



Esponja de limpeza

MODELO/GRÁFICO DO CILINDRO

Use esta tabela para identificar rapidamente que cilindro e/ou cortador vão junto com seu produto KitchenAid.

Nº DO MODELO	ACESSÓRIO(S) INCLUSO
KSMFETPRA	Cilindro para massa, cortador de fettuccine





SEGURANÇA DO CILINDRO DE MASSAS E CORTADORES

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Incluimos muitas mensagens importantes de segurança neste manual e em seu aparelho. Leia e obedeça sempre todas as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo chama a sua atenção sobre os potenciais perigos que podem ocasionar em morte ou lesões a você ou aos demais.

Todas as mensagens de segurança serão acompanhadas do símbolo de alerta de segurança e da palavra "PERIGO" OU "AVISO". Estas palavras significam:

! PERIGO

Se as instruções não forem seguidas de imediato, pode haver risco de morte ou de lesões graves.

! AVISO

Se as instruções não forem seguidas, pode haver risco de morte ou de lesões graves.

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

Quando utilizar aparelhos eletrodomésticos, precauções básicas de segurança sempre devem ser seguidas, incluindo as que seguem:

1. Leia todas as instruções. O uso incorreto pode resultar em acidentes.
2. Crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
3. Para evitar risco de choque elétrico, não coloque a batedeira, o cabo de alimentação ou o plugue dentro da água ou outros líquidos.
4. Desligue o equipamento, e desconecte da tomada, quando ele não estiver em uso, antes de montar ou desmontar partes e antes da limpeza. Para desconectar, pegue no plugue e puxe-o da tomada. Nunca puxe pelo fio.
5. Evite o contato com as partes móveis. Mantenha seus dedos longe da abertura de saída.



SEGURANÇA DO CILINDRO DE MASSAS E CORTADORES

6. Não opere nenhum aparelho com o cabo de alimentação ou plugue danificado, após o aparelho apresentar defeito ou caso tenha sido derrubado ou danificado de qualquer forma. Leve o aparelho à Assistência Técnica Autorizada mais próxima para que seja examinado, consertado ou para ajustes elétricos ou mecânicos.
7. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
8. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode causar incêndios, choques elétricos ou lesões.
9. Não utilize a Batedeira em áreas externas.
10. Não deixe o cabo de alimentação pender da borda da mesa ou do balcão.
11. Não deixe que o cabo de alimentação da batedeira entre em contato com superfícies quentes, incluindo fogões.
12. Veja também as Instruções Importantes de Segurança incluídas no manual de “Instruções” da sua batedeira.
13. Consulte a seção “Manutenção e Limpeza” para obter instruções sobre como limpar as superfícies em contato com os alimentos.
14. Este aparelho deve ser utilizado no ambiente doméstico e em aplicações semelhantes, como:
 - áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
 - fazendas;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
 - ambientes de pousada com alojamento e café da manhã.

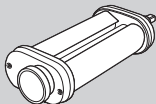
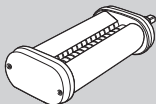
LEMBRE-SE DESSAS INSTRUÇÕES





USANDO O CILINDRO DE MASSA E CORTADORES

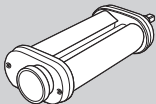
TABELA DE CONFIGURAÇÕES DE VELOCIDADE

VELOCIDADE DO	ACESSÓRIO	LARGURA DO MACARRÃO	USOS SUGERIDOS
CILINDRO PARA MASSA 	2	Até 140 mm	Consulte a tabela de configurações do cilindro
CORTADOR DE FETTUCCINE 	5	6,5 mm	Macarrão com Ovos Fettuccine

PARA OBTER INFORMAÇÕES DETALHADAS SOBRE O USO DO CILINDRO DE MASSA E CORTADORES:

Visite www.kitchenaid.com/quickstart para obter instruções adicionais com vídeos, receitas inspiradoras e dicas de como usar seu Cilindro para Massa e Cortadores.

TABELA DE CONFIGURAÇÕES DO CILINDRO

ACESSÓRIO	CONFIGURAÇÕES DO CILINDRO	USOS SUGERIDOS
CILINDRO PARA MASSA 	1 ou 2	Sovando e afinando massa
	3	Macarrões talharim grossos
	4	Macarrões com ovo
	4 ou 5	Macarrões para lasagna, fettuccine, spaghetti e ravioli
	6 ou 7	Tortellini, fettuccine fino e linguini fino
	7 ou 8	Macarrão do tipo cabelo de anjo bem fino/capellini ou linguine bem fino



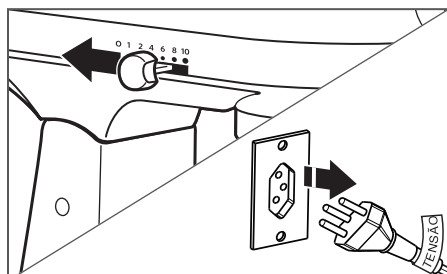
USANDO O CILINDRO DE MASSA E CORTADORES

CONECTANDO O CILINDRO DE MASSA E CORTADORES

Antes do primeiro uso

Para evitar danos, não lave ou mergulhe acessórios na água ou outro líquido. Não lave na lava louça.

NOTA: Esses acessórios são projetados apenas para serem utilizados com massa de macarrão. Para evitar danos a seu Cilindro de Massa, não corte ou passe nada além do que massa de macarrão.



1 Desligue a bateadeira e desligue da tomada.



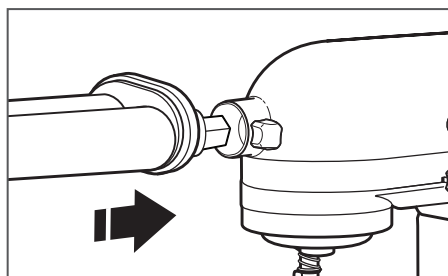
2 Para a bateadeira com uma tampa do conector do acessório articulada: Levante para abrir.

Para a bateadeira com uma tampa do conector do acessório removível: Gire o botão do acessório no sentido anti-horário para remover a tampa do conector do acessório.

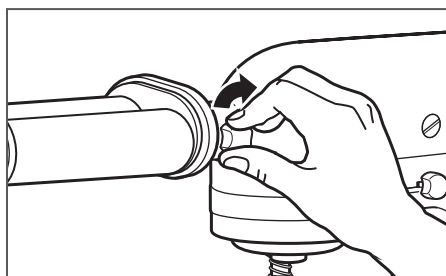




USANDO O CILINDRO DE MASSA E CORTADORES

**3**

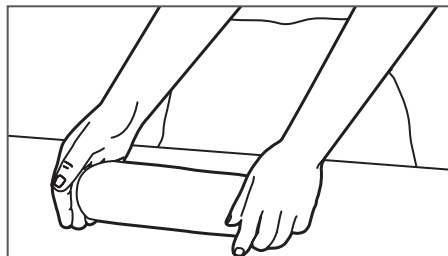
Insira o encaixe do eixo do acessório no conector do acessório, certificando-se de que o eixo de acionamento encaixe na abertura do conector quadrado. Se necessário, gire o Cilindro de Massa ou Cortador para frente e para trás. O pino no encaixe do acessório encaixa no encaixe do aro do conector quando estiver na posição adequada.

**4**

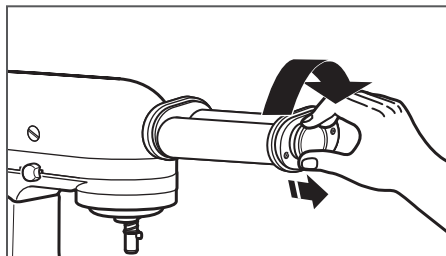
Aperte o botão do conector do acessório da bateadeira até que o acessório esteja completamente preso na bateadeira.

FAZENDO MACARRÃO

IMPORTANTE: Ao usar o Cilindro de Massa e Cortadores, não use gravatas, lenços, roupas folgadas ou colares longos; se seu cabelo for longo, prenda ele com um prendedor.

**1**

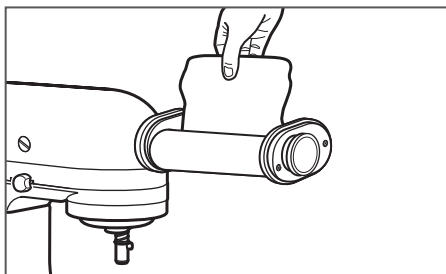
Prepare massa de macarrão (consulte a seção "Receita"). Corte a massa em seções que se encaixem no Cilindro de Massa.

**2**

Puxe o botão de ajuste do Cilindro de massa para fora e gire até a configuração 1. Libere o botão, certificando-se de que o pino no encaixe do cilindro para massa se encaixa na abertura na parte de trás do botão de ajuste, permitindo que o botão encaixe perfeitamente no encaixe do cilindro.

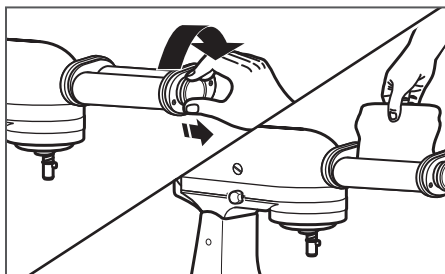


USANDO O CILINDRO DE MASSA E CORTADORES



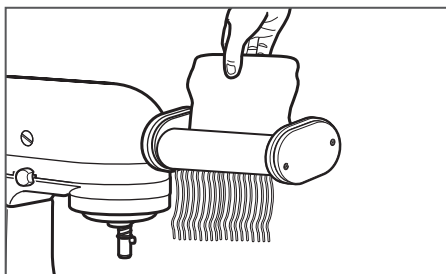
3

Coloque a bateadeira na velocidade 2. Adicione amassada no cilindro para sová-la. Dobre a massa na metade e passe novamente. Repita até que a massa esteja macia e flexível e que cubra a largura do cilindro. Enfarinhe um pouco a massa enquanto passa ela no cilindro ou corta para ajudar na secagem e separação.



4

Passe a massa pelo cilindro para alisar a massa. Mude a configuração do cilindro para 3 e repita o processo. Continue a aumentar a configuração do cilindro até a espessura desejada ser alcançada. Não dobre a massa durante a esta etapa.



5

Para fazer macarrão, troque o Cilindro de Massa pelo Cortador de sua escolha. Adicione a folha de massa fina no cortador. Consulte a "Tabela de configuração do cilindro" para determinar a espessura correta para cada tipo de massa.

PARA OBTER INFORMAÇÕES DETALHADAS SOBRE O USO DO CILINDRO DE MASSA E CORTADORES:

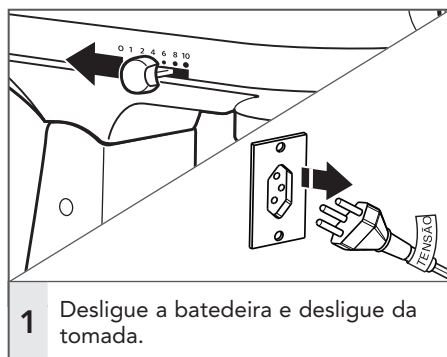
Visite www.kitchenaid.com/quickstart para obter instruções adicionais com vídeos, receitas inspiradoras e dicas de como usar seu Cilindro para Massa e Cortadores.



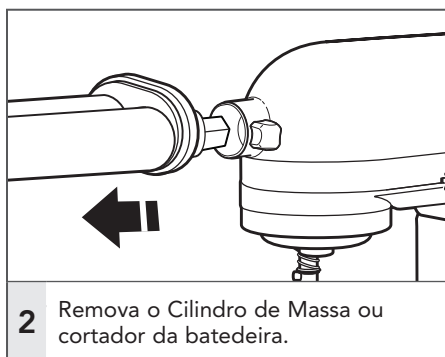


USANDO O CILINDRO DE MASSA E CORTADORES

DESMONTANDO O CILINDRO DE MASSA E CORTADORES

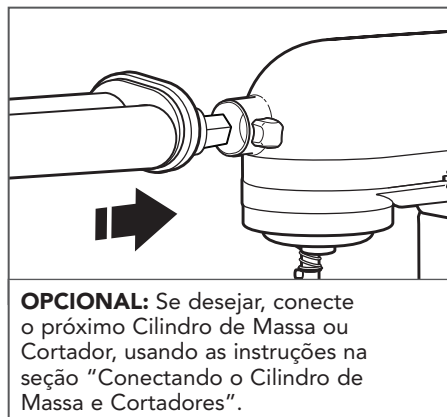


1 Desligue a bateadeira e desligue da tomada.



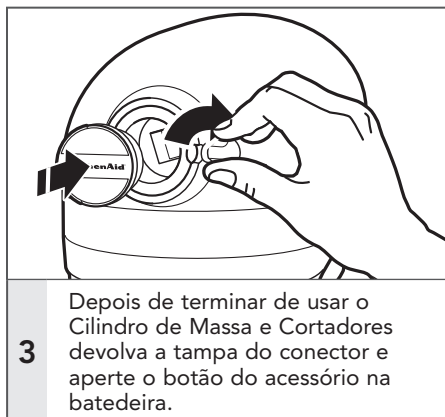
2 Remova o Cilindro de Massa ou cortador da bateadeira.

IMPORTANTE: Depois de remover o Cilindro de Massa ou Cortador da bateadeira, certifique-se de limpar qualquer massa seca. Consulte "Cuidado e Limpeza" para obter mais detalhes.



OPCIONAL: Se desejar, conecte o próximo Cilindro de Massa ou Cortador, usando as instruções na seção "Conectando o Cilindro de Massa e Cortadores".

NOTA: Permita que a bateadeira descanse por pelo menos 1 hora depois de extrudir 2 receitas de massas de macarrão consecutivas.



3 Depois de terminar de usar o Cilindro de Massa e Cortadores devolva a tampa do conector e aperte o botão do acessório na bateadeira.



RECEITA

PREPARAR MACARRÃO



PERIGO

Perigo de Intoxicação Alimentar

Não deixe alimentos que contêm ingredientes perecíveis como ovos, laticínios e carnes sem refrigeração por mais de uma hora.

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

Adicione 2 colheres de chá (10 mL) de sal e 1 colher de sopa (15 mL) de óleo (opcional) para 6 qt (5,7 L) de água quente. Adicione gradualmente o macarrão e deixe no fogo fervendo até o macarrão estiver “al dente” ou levemente firme quando mordida. O macarrão boia na água quando estão sendo preparados, então mexa ocasionalmente para que ele seja cozido igualmente. Use um escurador para retirar a água.

Seque o Macarrão — 7 minutos

Macarrão Fresco — 2-5 minutos, dependendo da espessura do macarrão.

MASSA DE MACARRÃO COM OVO BÁSICA

4 ovos grandes

3½ copos (830 mL) de farinha branca peneirada

1 colher de sopa (15 mL) de água

1 colher de chá (2 mL) de sal

Quebre os ovos em um copo medida de vidro. Verifique se os ovos chegam a 7/8 de um copo (207 mL). Se tiver menos do que 7/8 de um copo (207 mL), adicione água, 1 colher de chá (2 mL) por vez, até a medida ser alcançada.

Coloque farinha e sal na tigela da batedeira. Conecte a tigela e o batedor plano. Coloque na Velocidade 2 e adicione gradualmente ovos e 1 colher de sopa (15 mL) de água. Misture por 30 segundos. Pare a batedeira e troque o batedor plano para o gancho de massa. Coloque na Velocidade 2 e sove por 2 minutos.

Deixe a massa descansar por 20 minutos.

Divida a massa em 4 pedaços antes de processar com o acessório do Cilindro de Massa.

Siga as instruções de preparo acima.

Produção: Cerca de 1 ¼ libras (579 g) de massa

PARA OBTER MAIS RECEITAS COM O CILINDRO DE MASSA E CORTADORES:

Visite www.kitchenaid.com/quickstart para obter instruções adicionais com vídeos, receitas inspiradoras e dicas de como usar seu Cilindro para Massa e Cortadores.



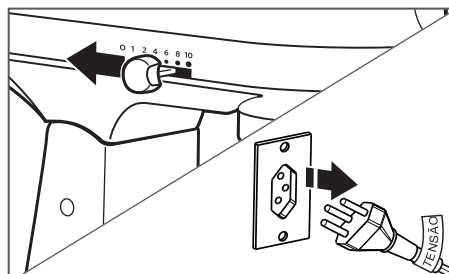


CUIDADOS E LIMPEZA

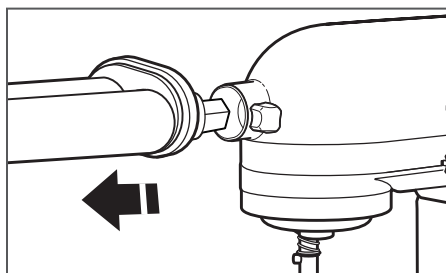
LIMPANDO O CILINDRO DE MASSA E CORTADORES

Esses acessórios são projetados apenas para serem utilizados com massa de macarrão. Para evitar danos a seu Cilindro de Massa e Cortadores, não insira nada além do que massa de macarrão.

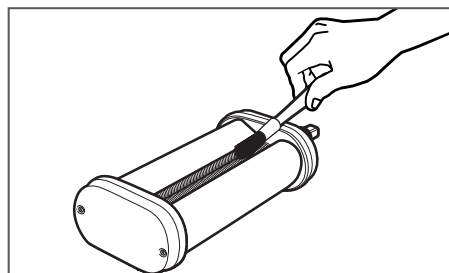
IMPORTANTE: Não use objetos de metal para limpar o Cilindro de Massa e Cortadores. Não lave o Cilindro de Massa e Cortadores na lava louça, ou mergulhe na água ou outro líquido. A Cilindro de Massa e Cortadores devem ser lavados à mão.



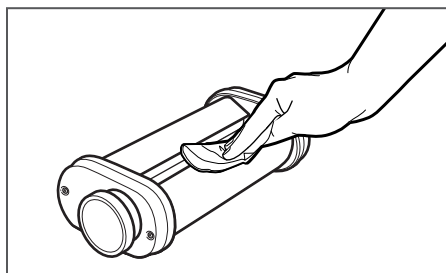
1 Desligue a bateadeira e desligue da tomada.



2 Desmonte completamente o Cilindro de Massa e Cortadores. Use as orientações na seção "Desmontando o Cilindro de Massa e Cortadores".



3 Depois de cortar a massa, deixe o Cilindro de Massa e Cortadores secar por uma hora, depois remova qualquer massa seca usando a escova de limpeza. Se a massa seca for difícil de remover, tente bater de leve no acessório com sua mão. Use um palito de dente se necessário.



4 Depois de limpar toda a massa seca, lustre o cilindro de Massa e Cortadores com um pano macio e seco e guarde em um local seco a temperatura ambiente. Não lave o Cilindro de Massa e Cortadores na lava louça.

NOTA: Nunca use uma faca ou qualquer outro objeto cortante para remover o excesso de massa. Não passe nenhum pano de prato ou qualquer outro pano pelos cilindros para limpá-los.

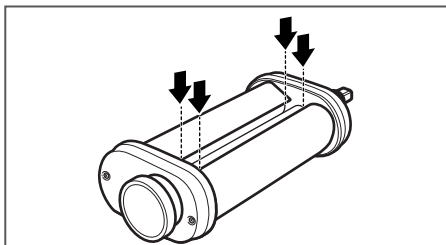
PARA OBTER INFORMAÇÕES DETALHADAS SOBRE A LIMPEZA DO CILINDRO DE MASSA E CORTADORES:

Visite www.kitchenaid.com/quickstart para obter instruções adicionais com vídeos, receitas inspiradoras e dicas de como usar seu Cilindro para Massa e Cortadores.



CUIDADOS E LIMPEZA

MANUTENÇÃO



Para realizar a manutenção de forma adequada (anualmente ou depois de 50 usos) recomendamos o uso de um óleo mineral leve para lubrificar as engrenagens. Adicione uma gota de óleo mineral em cada um dos 4 cantos do Cilindro de Massa e Cortadores.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

⚠ AVISO



Perigo de choque eléctrico

Conecte a uma tomada aterrada.

Não remova o ponto de aterramento.

Não utilize um adaptador.

Não utilize uma extensão.

A não observação destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque eléctrico.

Se sua batedeira não estiver funcionando de forma adequada ou parar de funcionar durante o uso do acessório do Cilindro de Massa e Cortador, por favor, verifique o seguinte:

1. A Batedeira está conectada na tomada?

2. O fusível no circuito para a Batedeira está funcionando em ordem? Se você possuir uma caixa de fusível, certifique-se de que o circuito esteja fechado.

3. Desligue a Batedeira por 10-15 segundos, depois ligue novamente. Se a Batedeira continuar não ligando, deixe ela esfriar por 30 minutos antes de ligá-la novamente.

4. Você usou a velocidade correta para o Cilindro de Massa e Cortadores como sugerido na "Tabela de Configuração do Cilindro?"

5. Você conectou o acessório do Cilindro de Massa ou Cortador adequadamente, como mostrado na seção "Usando o Cilindro de Massa e Cortadores"?

6. Você seguiu as instruções de uso, como descrito na seção "Usando o Cilindro de Massa e Cortadores"?

7. A massa foi preparada de acordo com a receita?

Se o problema não estiver ocorrendo por conta de algum dos itens acima, consulte a seção "Organizando Manutenção" na "Garantia".

Não devolva os acessórios de Cilindro de Massa e Cortador ou batedeira ao revendedor, já que eles não realizam manutenção.

©2018 Todos os direitos reservados. KITCHENAID e o design da batedeira são marcas comerciais nos EUA e em outros países.







KitchenAid

©2018 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

©2018 Todos os direitos reservados. KITCHENAID e o design da batedeira são marcas comerciais nos EUA e em outros países.

W11307102A

10/18

