

# KitchenAid®

Acessório Batedeira

## PREPARADOR DE MASSAS **KI301**



# ÍNDICE

---

AVISOS DE SEGURANÇA.....	3
Instruções importantes de segurança.....	3
PEÇAS E CARACTERÍSTICAS.....	5
Peças e acessórios.....	5
USANDO O PREPARADOR DE MASSAS.....	6
Usando as placas corretas.....	6
Montando o preparador de massas.....	7
Anexando o preparador de massas.....	8
Fazendo massas.....	9
Desmontando o preparador de massas.....	11
CUIDADOS E LIMPEZA.....	12
Limçando o preparador de massas e acessórios.....	12
RECEITAS.....	13
Cozinhando massas.....	13
Massa básica de macarrão com ovos.....	13
SOLUÇÕES DE PROBLEMAS.....	14
QUESTÕES AMBIENTAIS.....	15
ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU DE MANUTENÇÃO.....	15

## 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

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

1. Leia todas as instruções. O uso incorreto do produto pode resultar em acidentes.
2. Para evitar risco de choque elétrico, não coloque a batedeira, o cabo de alimentação ou o plugue, dentro da água ou outros líquidos.
3. Tome cuidado quando utilizar este produto próximo de crianças. Este produto não pode ser utilizado por crianças. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto.
4. Este produto não está destinado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas por um adulto responsável pela sua segurança.

## AVISOS DE SEGURANÇA

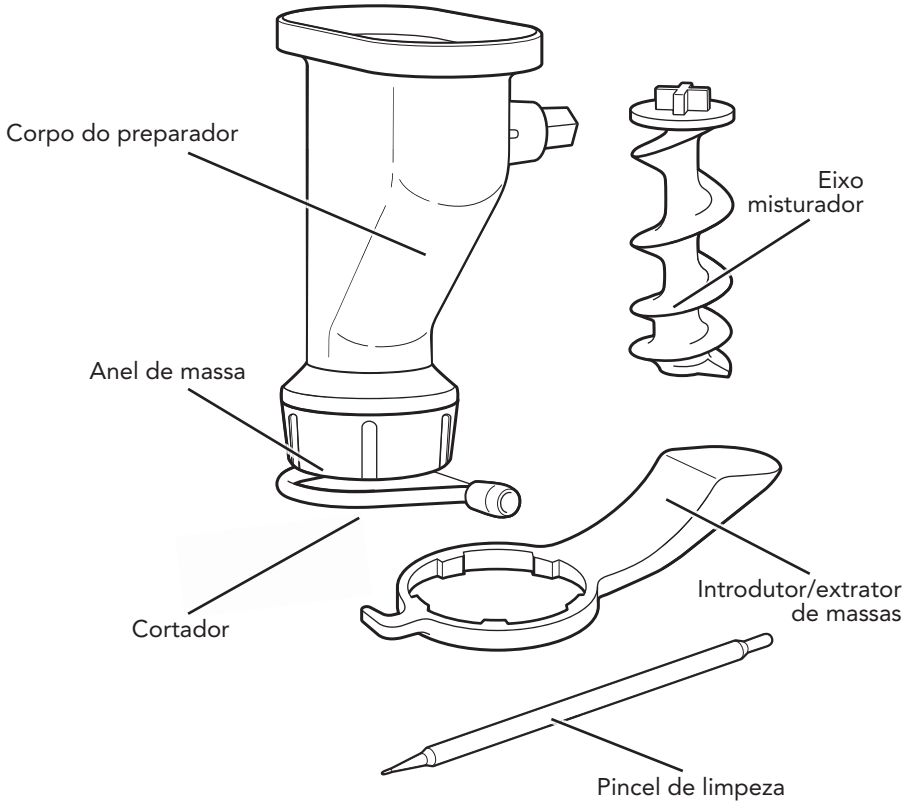
---

5. Retire o plugue da tomada quando o produto não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.
6. Evite o contato com as peças móveis. Mantenha as mãos e utensílios longe das aberturas de saída e entrada de alimentos para evitar o risco de acidentes e danos ao produto.
7. Não alimente o preparador de massas com as mãos. Sempre utilize o introdutor/extrator de massas para empurrar os alimentos.
8. Não opere qualquer aparelho elétrico com o cabo de alimentação danificado, após mau funcionamento ou após uma queda ou se, de alguma forma, estiver danificado. Leve o aparelho à Assistência Técnica Autorizada mais próxima para que seja examinado, consertado ou para ajustes elétricos ou mecânicos, a fim de evitar algum possível risco de acidente. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído. Entre em contato com a Central de Relacionamento KitchenAid.
9. O uso de acessórios não recomendados ou não comercializados pela KitchenAid pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
10. Não use o produto em ambientes externos.
11. Não deixe o cabo de alimentação pender da borda da mesa ou do balcão. Nunca deixe o cabo de alimentação em locais de circulação, pois pode derrubar o produto e/ou causar acidentes. Não permita que o cabo de alimentação entre em contato com as partes móveis do produto.
12. Não deixe o cabo de alimentação do produto entrar em contato com superfícies quentes, incluindo fogões.
13. Veja também as Instruções Importantes Segurança inclusas no Manual de Instruções da sua batedeira.
14. Este produto foi desenvolvido somente para uso doméstico.

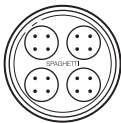
### GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

# PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

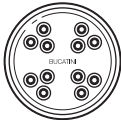
## PEÇAS E ACESSÓRIOS



### PLACAS DE MASSA



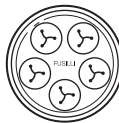
Espaguete



Bucatini



Rigatoni



Fusilli









Macarrão grosso



Macarrão fino

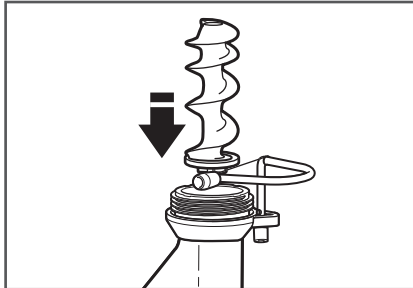
# USANDO O PREPARADOR DE MASSAS

## USANDO AS PLACAS CORRETAS

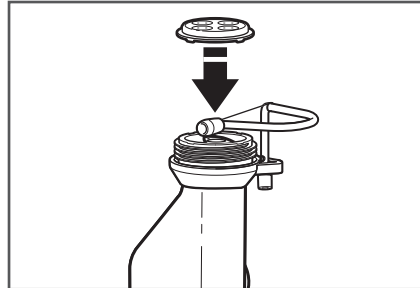
<b>Tipo de Massa</b>	<b>Placa</b>	<b>Velocidade Recomendada da Batedeira</b>	<b>Comprimento Recomendado da Massa</b>
Espaguete		10	Aproximadamente 24 cm
Bucatini		10	Aproximadamente 24 cm
Rigatoni		6	Aproximadamente 4 cm
Fusilli		3	Aproximadamente 4 cm
Macarrão grosso		6	Até 5 cm
Macarrão fino		6	Até 4 cm

# USANDO O PREPARADOR DE MASSAS

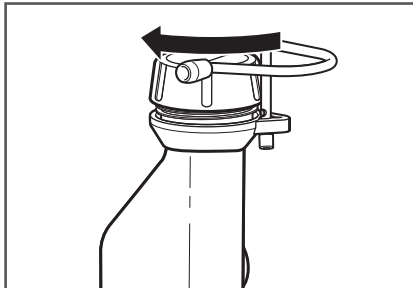
## MONTANDO O PREPARADOR DE MASSAS



- 1** Gire o preparador de massas de cabeça para baixo e insira o eixo misturador no corpo do preparador, alinhando as ranhuras. O eixo deve ficar corretamente posicionado e alinhado dentro do corpo do preparador.



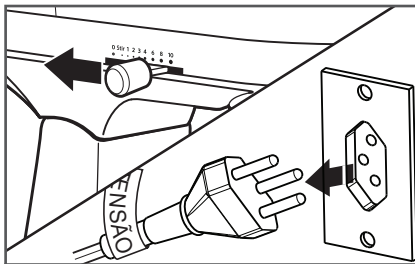
- 2** Coloque a placa de massa escolhida sobre a abertura do corpo do preparador, alinhando as ranhuras da placa com as fendas no corpo do preparador de massas.



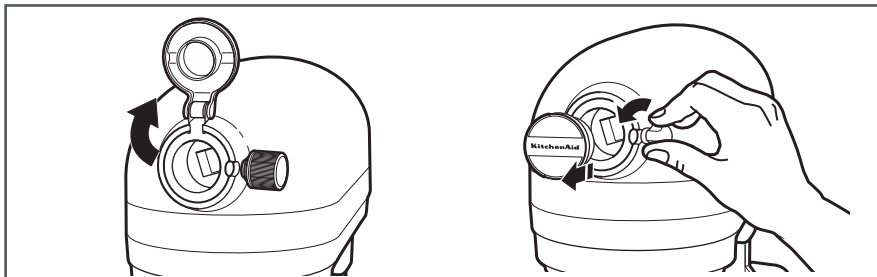
- 3** Coloque o anel sobre a placa e gire-o até que fique firme no lugar.

# USANDO O PREPARADOR DE MASSAS

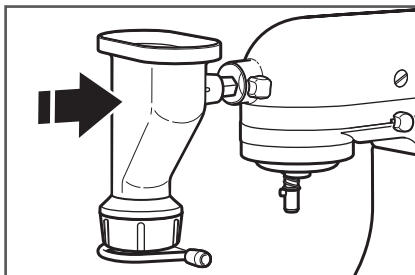
## ANEXANDO O PREPARADOR DE MASSAS



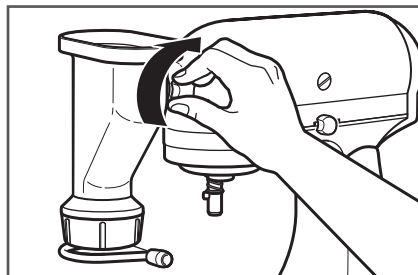
- 1 Desligue a batedeira e desconecte o plugue da tomada.



- 2 Para batedeiras com uma tampa articulada do encaixe do eixo dos acessórios: Vire-a para cima para abrir.  
Para batedeiras com uma tampa removível do encaixe do eixo dos acessórios: Gire o parafuso da tampa no sentido anti-horário para removê-la.



- 3 Insira o eixo do acessório na entrada do acoplamento, certificando-se de que ficou bem encaixado. Gire o acessório de um lado para o outro se for necessário. Quando estiver na posição correta o eixo de encaixe do acessório se adaptará na entrada do acoplamento.



- 4 Aperte o parafuso para fixar o acessório completamente à batedeira.

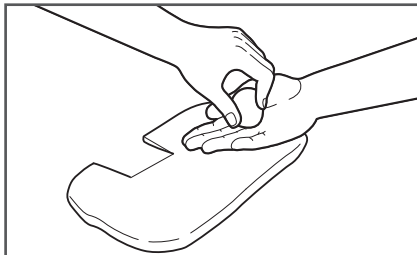


# USANDO O PREPARADOR DE MASSAS

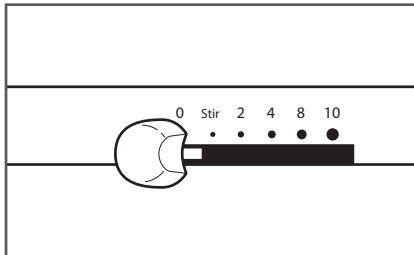
## FAZENDO MASSAS

### IMPORTANTE:

Ao utilizar o preparador de massas, não use gravatas, roupas largas, colares e mantenha cabelos compridos sempre presos.



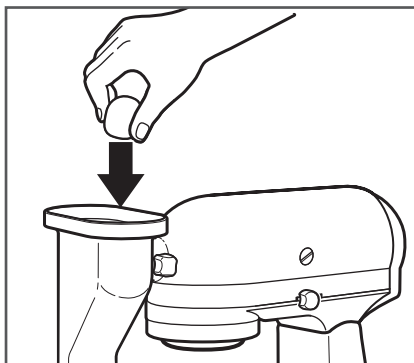
- 1 Prepare a massa de macarrão (veja item "Receitas"). Faça bolas do tamanho de nozes com a massa.



- 2 Ajuste a velocidade da batedeira de acordo com a tabela "Usando as Placas Corretas".

### NOTA:

O preparador foi desenvolvido para ser utilizado somente com massas. Para evitar danos ao seu preparador de massas, não insira nada além de massas.



- 3 Adicione pequenas quantidades de massa dentro do preparador. A massa deverá entrar automaticamente no eixo misturador. Antes de adicionar mais massa certifique-se de que você consegue visualizar o eixo misturador.

## ⚠ ADVERTÊNCIA



### Perigo de Lâminas Giratórias

**Manuseie as lâminas com cuidado.**

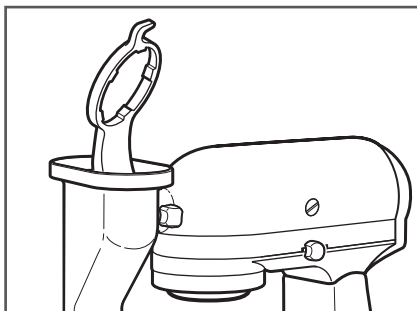
**Sempre utilize o introdutor/ extrator de massas.**

**Mantenha as mãos e dedos longe das aberturas.**

**Mantenha fora do alcance de crianças.**

**Não seguir estas instruções pode resultar em amputação ou cortes.**

## USANDO O PREPARADOR DE MASSAS



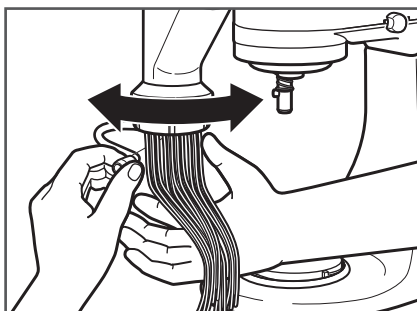
- 4** Utilize o introdutor/extrator de massas para empurrar a massa somente se a massa ficar presa.

### **⚠ ADVERTÊNCIA**

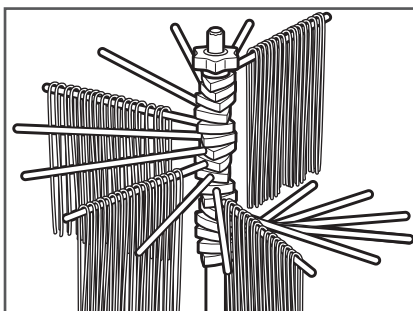
#### **Perigo de Intoxicação Alimentar**

**Não deixe que alimentos que contêm ingredientes perecíveis com ovos, produtos lácteos e carnes fiquem sem refrigeração por mais de 1 hora.**

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



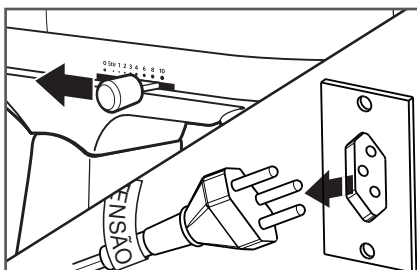
- 5** Utilize o cortador para cortar a massa no comprimento desejado na saída do preparador de massas. Veja item "Usando as Placas Corretas" para verificar os comprimentos recomendados.



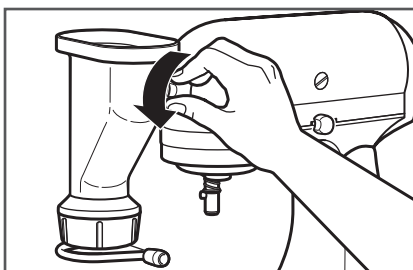
- 6** Separe a massa após a saída. A massa pode ser cozida imediatamente. Para secá-la coloque os fios grossos no Secador para Massas KitchenAid® (K1201) ou deixe secar em uma única camada sobre uma toalha em uma superfície plana.

# USANDO O PREPARADOR DE MASSAS

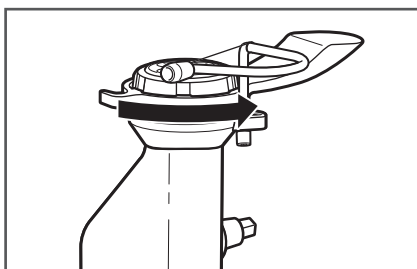
## DESMONTANDO O PREPARADOR DE MASSAS



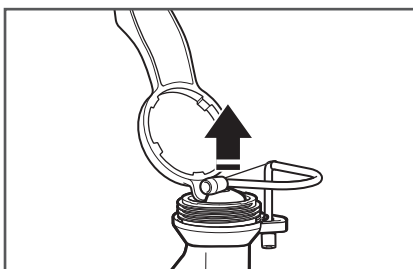
- 1** Desligue a batedeira e desconecte o plugue da tomada.



- 2** Remova o preparador de massas da batedeira.



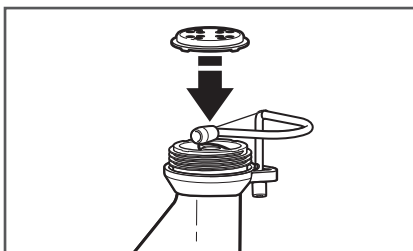
- 3** Afrouxe e solte o anel para removê-lo. Se o anel estiver muito apertado para ser removido com as mãos, deslize o lado do introdutor / extrator de massas sobre as ranhuras e gire, como mostrado na figura. Após retirar o anel, remova a placa de massa.



- 4** Utilize o introdutor/extrator de massas para retirar o eixo misturador do corpo do preparador.

### IMPORTANTE:

Após a remoção do eixo do corpo do preparador, certifique-se de limpá-lo e secá-lo cuidadosamente, veja item "Cuidados e Limpeza".



**OPCIONAL:** Se você desejar, encaixe a próxima placa de massa que será utilizada, veja item "Anexando o Preparador de Massas".

### NOTA:

Deixe a batedeira descansar por pelo menos 1 hora após a saída de 2 receitas consecutivas de massas.

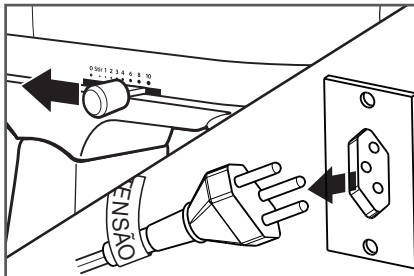
# CUIDADOS E LIMPEZA

## LIMPANDO O PREPARADOR DE MASSAS E ACESSÓRIOS

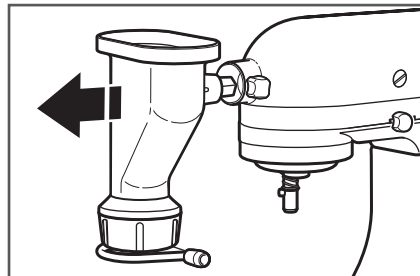
Estes acessórios foram projetados para serem utilizados apenas com massas. Para evitar danos ao seu preparador de massas, não insira nada além de massas no seu interior.

### IMPORTANTE:

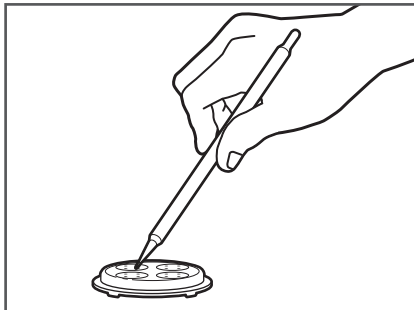
Não utilize objetos de metal para a limpeza do preparador de massas, ou outros objetos que não sejam o pincel de limpeza para remover de resíduos de massas. O corpo do preparador de massas, o cortador e as placas não devem ser lavados em lava-louças. Limpe-os cuidadosamente com água morna e sabão neutro, enxágue bem e seque com um pano limpo e macio. Não coloque o preparador de massas dentro de água ou outros líquidos.



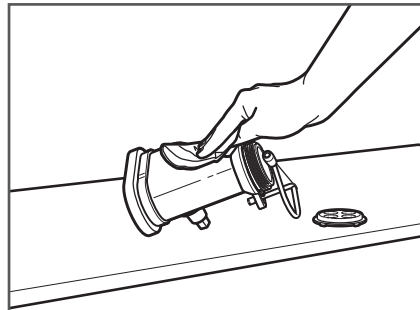
- 1 Desligue a batadeira e desconecte o plugue da tomada.



- 2 Desmonte completamente o preparador de massas. Veja item "Desmontando o Preparador de Massas".

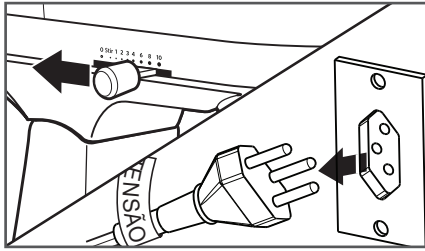


- 3 Remova completamente os resíduos de massas com a ajuda do pincel de limpeza.



- 4 O corpo do preparador de massas, o cortador e as placas não devem ser lavados em lava-louças. Limpe-os cuidadosamente com água morna e sabão neutro, enxágue bem e seque com um pano limpo e macio. Não coloque o preparador de massas dentro de água ou outros líquidos.

## CUIDADOS E LIMPEZA



- 5** O anel, o eixo misturador e introdutor/extrator de massas podem ser lavados na grade superior da lava-louças. Ou limpe-os cuidadosamente com água morna e sabão neutro, enxágue bem e seque com um pano limpo e macio.

## RECEITAS

### COZINHANDO MASSAS

#### **⚠ ADVERTÊNCIA**

##### **Perigo de Intoxicação Alimentar**

**Não deixe que alimentos que contenham ingredientes perecíveis com ovos, produtos lácteos e carnes fiquem sem refrigeração por mais de 1 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 azeite (opcional) em 5,7 litros de água fervente. Aos poucos adicione a massa e continue a cozinhar em fogo até que a massa esteja "al dente" ou ligeiramente firme para a mordida. Durante o cozimento mexa a massa que ocasionalmente flutuar na superfície da água, para manter um cozimento uniforme. Utilize um escorredor para escorrer a água.

**Massa seca – 7 minutos.**

**Massa fresca – 2 a 5 minutos,** dependendo da espessura dos fios.

### MASSA BÁSICA DE MACARRÃO COM OVOS

4 ovos grandes.

3 ½ xícaras (830 ml) de farinha de trigo peneirada.

1 colher de sopa (15 ml) de água.

1 colher de chá (2 ml) de sal.

Quebre os ovos e verta-os em um copo de medidas.

Verifique se o volume dos ovos mede 207 ml. Se for menor que 207 ml adicione água, 1 colher de chá (2 ml) por vez, até alcançar o volume.

Coloque a farinha e o sal na tigela da batedeira. Encaixe a tigela na batedeira. Ligue a batedeira na velocidade 2 e gradualmente adicione os ovos e 1 colher de sopa (15 ml) de água. Misture durante 30 segundos. Desligue a batedeira e troque o batedor plano pelo batedor em gancho. Ligue a batedeira na velocidade 2 novamente e amasse durante 2 minutos.

Deixe a massa descansar por 20 minutos.

## RECEITAS

Retire a massa da tigela e coloque-a em uma superfície limpa.

A massa pode parecer esfarelada/quebradiça. Amasse com as mãos durante 30 segundos a 1 minuto ou até que a massa fique suave, maleável e que se possa fazer uma bola.


Faça bolas do tamanho de nozes e faça a saída da massa da forma

desejada. Separe a massa e seque-a como desejar; depois siga as instruções de cozimento mencionadas anteriormente.

**Rendimento:** aproximadamente 579 g de massa.

## SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

**⚠ ADVERTÊNCIA**



**Risco de Choque Elétrico**

**Conecte o plugue do produto a uma tomada adequada aterrada.**

**Não remova o aterramento do produto.**

**Não use adaptadores.**

**Não use extensões elétricas.**

**Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.**

Se a sua batedeira apresentar mau funcionamento ou deixar de funcionar durante o uso do preparador de massas siga as instruções:

1. A velocidade escolhida para a placa de massa está de acordo com o recomendado pela tabela "Usando as Placas Corretas"?

2. O acessório preparador de massas foi montado e anexado à batedeira corretamente como mostrado no item "Usando o Preparador de Massas"?
3. As instruções do item "Usando o Preparador de Massas" foram seguidas?
4. A massa foi preparada de acordo com a receita?
5. A batedeira está conectada corretamente?
6. O fusível do circuito da batedeira está funcionando corretamente? Se você possui um disjuntor, assegure-se de que o circuito esteja fechado.
7. Desligue a batedeira durante 10 – 15 segundos e ligue-a novamente. Se a batedeira não funcionar, deixe-a esfriar por 30 minutos antes de ligá-la novamente.

Se o problema persistir entre em contato com a **Central de Relacionamento KitchenAid**.

Não retorne a batedeira ao revendedor. Os revendedores não oferecem estes serviços.

# QUESTÕES AMBIENTAIS

## EMBALAGEM

---

A Kitchenaid procura 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.

## 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.

## 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 e o número de série do seu Preparador de Massas.

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](http://www.kitchenaid.com.br)**

# **KitchenAid®**

FOR THE WAY IT'S MADE.®

[kitchenaid.com.br](http://kitchenaid.com.br)

**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

® 2015. Todos os direitos reservados.

Especificações sujeitas a alteração sem prévio aviso.

W10887164 - Rev. A - 15/04/2016