



BEDIENUNGSANLEITUNG

Kitty Professional UG
Jägersköpfchen 13
56727 Mayen | Deutschland

www.kitty-professional.com

Bedienungsanleitung	3
Operating instructions	7
Mode d'emploi	11
Istruzioni per l'uso	15
Instrucciones de uso.....	19
Instrukcja obsługi.....	23

Bedienungsanleitung

1. Bring zunächst die Lasagne-Walze an deiner Küchenmaschine an. Bitte beachte hierbei alle Angaben, Sicherheitshinweise und die Anleitung des Herstellers deiner Küchenmaschine.

2. Zieh den frontalen Drehknopf an der Walze etwas heraus und stell ihn auf „0“. Schalte dann deine Küchenmaschine auf **Geschwindigkeitsstufe 2** ein.

3. Portioniere dir etwas vom Pastateig (unsere Empfehlung: eine ca. mandarinengroße Kugel) und drücke sie zu einer etwa fingerdicken Platte.

4. **Bemehle den Teig nochmal ausgiebig** und gib ihn dann durch die laufende Lasagnewalze.

5. Nimm die Teigplatte auf der Unterseite der Walze auf, falte sie einmal in der Mitte zusammen und gib sie nochmal durch die Walze. Sollte die Platte sich außen feucht oder klebrig anfühlen, gib nochmal Pastamehl darauf.

6. **Wiederhole diesen Vorgang 3-4 Mal** und drehe die gefaltete Teigplatte zwischen den Durchgängen gelegentlich um 90°, um an den Seiten deiner Teigplatte glatte Kanten zu bekommen.

7. Sobald die Teigplatte nicht mehr klebt oder feucht ist, gib nochmals ausgiebig Pastamehl darauf und stell den Drehknopf an der Lasagnewalze von 0 auf 1. Gib die **Teigplatte dann 2x pro Stufe, ohne zu falten, hindurch** und stelle den Knopf dann wieder eine Stufe weiter. Arbeite dich so **Stufe für Stufe** bis auf die Stärke vor, die deine Pasta haben soll. Eine Empfehlung findest du auf der rechten Seite.

8. Bereite dir 3-4 solcher Teigplatten vor und lege sie zur Seite. Bestreue sie nochmals ausgiebig mit Pastamehl. Tausche dann die Lasagne-Walze gegen die gewünschte Schneidwalze und schalte deine Maschine auf die entsprechende Geschwindigkeit ein, die du rechts findest.

9. Führe die Teigplatten von oben gleichmäßig in die laufenden Schneidwalzen und fange die fertig geschnittene Pasta auf der Unterseite entweder **mit dem Transportstab deines Pastatrockners** auf oder nimm sie mit den Händen auf, zieh sie nochmal durch eine Schale mit Pastamehl und lasse sie, zu einem Nest zusammengelegt, gut umlüftet trocknen.

10. Frische Pasta braucht im sprudelnd kochenden Salzwasser ca. 2-3 Minuten und im getrockneten Zustand 4-5 Minuten.

Empfohlene Anwendungen

Das Profi-Pastaset „Mamma Mia“ bietet mit den enthaltenen 3 Walzen eine Vielzahl von Möglichkeiten. Eine kleine Auswahl findest du in der folgenden Liste. In Klammern hinter den jeweiligen Variationen findest du unsere empfohlene Stärke der Teigplatten, die du mit der Lasagne-Walze vorbereitest.

Lasagne-Walze

Geschwindigkeit: 2

Pastabreite: Maximal 140 mm

Möglichkeiten: Lasagneplatten, handgeschnittene Bandnudeln, Tortellini, Ravioli, Farfalle (weitere Hilfsmittel nötig) und mehr.

Fettuccine-Walze

Geschwindigkeit: 5

Pastabreite: 6,3 mm

Möglichkeiten: Fettuccine/Tagliatelle (Stärke 6)

Spaghetti-Walze

Geschwindigkeit: 7

Pastabreite: 1,8 mm

Möglichkeiten: Spaghettoni (Stärke 3), Spaghetti (Stärke 5), Tagliatellini (Stärke 7), Suppennudeln (Stärke 8)

Reinigung und Wartung

Bitte bring die Pastawalzen **niemals mit irgendeiner Art von Flüssigkeit in Berührung!** Verwende zum Reinigen bitte ausschließlich einen herkömmlichen Küchenpinsel, der trocken, sauber und fettfrei ist. Sollte sich einmal etwas Teig ins Gehäuse gezogen haben, lass ihn einfach trocknen. Dank der großen Öffnungen auf der Unterseite kann der getrocknete Teig einfach herausfallen. Verwende niemals ein Messer, andere spitze Gegenstände oder Geschirrtücher, um die Walzen zu reinigen! Diese können deine Pastawalzen irreparabel beschädigen.

Alle 50 Arbeitsgänge oder einmal im Jahr (je nachdem, was zuerst eintritt) müssen die Pasta-Walzen neu geschmiert werden. Hierzu gibst du etwas lebensmittelnutrales Schmiermittel an die Stoßpunkte der rotierenden Walzen und dem Gehäuse im laufenden Zustand der Maschine.

Sicherheitshinweise

Bitte beachte in allen Dingen die Sicherheitshinweise, die in der Bedienungsanleitung deiner Küchenmaschine stehen. Solltest du diese nicht mehr besitzen, findest du sie im Internet zum Download.

Dennoch möchten wir dir die für uns wichtigsten Punkte hier nochmals nennen:

1. Fasse niemals bei laufender Maschine in die Rührschüssel deiner Küchenmaschine und stecke niemals einen Teigschaber o. Ä. bei laufender Maschine in die Rührschüssel.
2. Achte darauf, dass niemals lange Haare, Halstücher o. Ä. bei laufender Maschine in die Rührschüssel geraten. Lebensgefahr!
3. Lasse Kinder niemals unbeaufsichtigt mit der laufenden Maschine und ziehe im Zweifelsfall zur Sicherheit den Netzstecker.
4. Lasse deine Küchenmaschine im laufenden Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
5. Halte dich an die für die jeweiligen Röhrelemente vorgeschriebenen Geschwindigkeitsstufen, ungeachtet davon, was in einem Rezept o. Ä. steht!
6. Sorge dafür, dass deine Küchenmaschine immer einen ausreichenden Abstand zum Rand der Arbeitsplatte hat.
7. Lass den Motorkopf deiner Küchenmaschine stets so lang verriegelt, bis das Rührwerk vollkommen zum Stillstand gekommen ist. Gleiches gilt, solange du ein Zubehör am frontalen Zubehöranschluss angebracht hast.
8. Übe bei der Verwendung von Zubehör niemals zu viel Druck auf den Stampfer o. Ä. aus. Es reicht bei allen Zubehörteilen, die Lebensmittel mit sanftem Druck der Verarbeitung zuzuführen. Solltest du zu irgendeinem Zeitpunkt den Eindruck haben, mehr Druck ausüben zu müssen, schalte bitte die Maschine aus und überprüfe, ob deine Lebensmittel ausreichend vorbereitet wurden (Größe, Konsistenz etc.) und ob du die korrekte Geschwindigkeit für das jeweilige Zubehör eingestellt hast.

Haftungsausschluss

Keine Haftung für Druckfehler. Änderungen im Sortiment vorbehalten.

Benutze Deine Kitty Professional Produkte stets im Einklang mit den Hinweisen, Anforderungen und Sicherheitsvorkehrungen, welche Du der Bedienungsanleitung Deiner Küchenmaschine entnehmen kannst.

KitchenAid ist die eingetragene Marke eines Unternehmens, welches mit Kitty Professional in keiner Verbindung steht.

Viele weitere tolle Produkte für deine Küchenmaschine, ausführliche Informationen, Inspirationen und auch praktische Video-Anleitungen zu allen Produkten findest du natürlich unter

www.kitty-professional.com

Operating instructions

1. first attach the lasagne roller to your food processor. Please observe all information, safety instructions and instructions from the manufacturer of your food processor.
2. pull out the front rotary knob on the roller slightly and set it to '0'. Then switch your stand mixer on to speed level 2.
3. portion out some of the pasta dough (our recommendation: a ball about the size of a mandarin orange) and press it into a disc about the thickness of a finger.
4. flour the dough again extensively and then pass it through the running lasagne roller.
5. pick up the dough sheet on the underside of the roller, fold it once in the centre and pass it through the roller again. If the plate feels damp or sticky on the outside, add more pasta flour.
6. repeat this process 3-4 times, occasionally turning the folded pasta sheet 90° between passes to get smooth edges on the sides of your pasta sheet.
7. as soon as the dough sheet is no longer sticky or moist, add plenty of pasta flour again and turn the knob on the lasagne roller from 0 to 1. then pass the dough sheet through twice per level without folding and then turn the knob one level further. Work your way up step by step to the thickness you want your pasta to be. You will find a recommendation on the right-hand side.
8. prepare 3-4 of these pasta sheets and put them to one side. Sprinkle them generously with pasta flour again. Then replace the lasagne roller with the desired cutting roller and switch your machine on to the appropriate speed, which you will find on the right.
9. feed the dough sheets from above evenly into the running cutting rollers and either catch the finished pasta on the underside with the transport rod of your pasta dryer, or pick it up with your hands, pull it through a bowl of pasta flour again and let it dry well ventilated when folded into a nest.
10. fresh pasta needs approx. 2-3 minutes in boiling salted water and 4-5 minutes if dried.

Recommended uses

The 'Mamma Mia' professional pasta set offers a wide range of possibilities with the 3 rollers it contains. You will find a small selection in the following list. You will find our recommended thickness of the pasta sheets that you prepare with the lasagne roller in brackets after the respective variations.

lasagne-roller

Speed: 2

Pasta width: maximum 140mm

Options: Lasagne sheets, hand-cut tagliatelle, tortellini, ravioli, farfalle (additional tools required) and more.

fettuccine-roller

Speed: 5

Pasta width: 6.3 mm

Options: Fettuccine/Tagliatelle (thickness 6)

spaghetti-roller

Speed: 7

Pasta width: 1.8 mm

Options: Spaghettoni (thickness 3), spaghetti (thickness 5), tagliatellini (thickness 7), soup noodles (thickness 8)

Cleaning and maintenance

Please never bring the pasta rollers into contact with any kind of liquid! Only use a conventional kitchen brush that is dry, clean and grease-free for cleaning. If some dough has got into the housing, simply leave it to dry. Thanks to the large openings on the underside, the dried dough can simply fall out. Never use a knife, other sharp objects or tea towels to clean the rollers! These can irreparably damage your pasta rollers.

The pasta rollers must be relubricated every 50 operations or once a year (whichever comes first). To do this, add some food-neutral lubricant to the joints of the rotating rollers and the housing while the machine is running.

Safety instructions

Please always follow the safety instructions in the operating instructions for your food processor. If you no longer have these, you can download them from the Internet.

Nevertheless, we would like to reiterate the most important points for us here:

1. never reach into the mixing bowl of your food processor while the machine is running and never insert a dough scraper or similar into the mixing bowl while the machine is running.
2. make sure that long hair, scarves etc. never get into the mixing bowl while the machine is running. Danger to life!
3. never leave children unattended with the machine running and, if in doubt, pull out the mains plug for safety reasons.
4. never leave your food processor unattended when it is running.
5. stick to the speed levels prescribed for the respective mixing elements, regardless of what a recipe or similar says!
6. make sure that your food processor is always at a sufficient distance from the edge of the worktop
7. always leave the motorised head of your food processor locked until the mixer has come to a complete stop. The same applies as long as you have an accessory attached to the front accessory connection.
8. never exert too much pressure on the tamper or similar when using accessories. With all accessories, it is sufficient to apply gentle pressure to the food to be processed. If at any time you feel that you need to apply more pressure, please switch off the machine and check whether your food has been adequately prepared (size, consistency, etc.) and whether you have set the correct speed for the respective accessory.

Disclaimer

No liability for printing errors. Subject to changes in the range.

Always use your Kitty Professional products in accordance with the instructions, requirements and safety precautions given in the operating instructions for your kitchen appliance.

KitchenAid is the registered trademark of a company that is not affiliated with Kitty Professional.

You can find many more great products for your stand mixer, detailed information and inspiration as well as practical video instructions for all products at

www.kitty-professional.com

Mode d'emploi

1. fixe d'abord le rouleau à lasagnes sur ton robot ménager. Respecte à cet effet toutes les indications, les consignes de sécurité et les instructions du fabricant de ton robot ménager.
2. retire légèrement le bouton frontal du rouleau et place-le sur « 0 ». Allume ensuite ton robot de cuisine sur la vitesse 2.
3. Portionne un peu de pâte à pâtes (notre recommandation : une boule de la taille d'une mandarine) et presse-la pour former une plaque de l'épaisseur d'un doigt.
4. farinez encore une fois la pâte et passez-la dans le rouleau à lasagnes en marche.
5. prends la plaque de pâte sur la face inférieure du rouleau, plie-la une fois en deux et passe-la à nouveau dans le rouleau. Si la plaque est humide ou collante à l'extérieur, ajoute encore une fois beaucoup de farine pour pâtes.
6. Répétez cette opération 3 à 4 fois, en tournant de temps en temps la plaque de pâte pliée à 90° entre les passages, afin d'obtenir des bords lisses sur les côtés de votre plaque de pâte.
7. dès que la plaque de pâte ne colle plus ou n'est plus humide, verse encore une fois une bonne quantité de farine pour pâtes sur la plaque et tourne le bouton du rouleau à lasagnes de 0 à 1. passe ensuite la plaque de pâte 2 fois par étape sans la plier, puis tourne à nouveau le bouton d'une étape. Travaille ainsi étape par étape jusqu'à l'épaisseur que tes pâtes doivent avoir. Tu trouveras une recommandation sur le côté droit.
8. préparer 3-4 de ces feuilles de pâtes et les mettre de côté. Saupoudrez-les à nouveau généreusement de farine de pâtes. Remplacez ensuite le rouleau à lasagnes par le rouleau à découper souhaité et réglez votre machine sur la vitesse appropriée, que vous trouverez à droite.
9. introduisez uniformément les feuilles de pâte du haut dans les rouleaux de coupe en marche et attrapez les pâtes finies sur le dessous avec la tige de transport de votre séchoir à pâtes, ou prenez-les avec les mains, passez-les à nouveau dans un bol de farine pour pâtes et laissez-les sécher bien aérées en les pliant en un nid.
10. Les pâtes fraîches nécessitent environ 2 à 3 minutes dans de l'eau bouillante salée et 4 à 5 minutes si elles sont séchées.

Applications recommandées

Le kit de pâtes professionnel « Mamma Mia » offre une multitude de possibilités grâce aux 3 rouleaux qu'il contient. Tu en trouveras une petite sélection dans la liste ci-dessous. Entre parenthèses, après chaque variation, tu trouveras notre épaisseur recommandée pour les plaques de pâte que tu prépares avec le rouleau à lasagnes.

Rouleau à lasagnes

Vitesse :	2
Largeur des pâtes :	140mm maximum
Possibilités :	Plaques de lasagnes, tagliatelles coupées à la main, tortellinis, raviolis, farfalle (autres accessoires nécessaires) et plus encore.

Fettuccine-Walze

Vitesse :	5
Largeur des pâtes :	6.3 mm
Possibilités :	Fettuccine/Tagliatelle (épaisseur 6)

Rouleau à spaghetti

Vitesse :	8
Largeur des pâtes :	1.8 mm
Possibilités :	Spaghettoni (épaisseur 3), spaghetti (épaisseur 5), tagliatellini (épaisseur 7), pâtes à potage (épaisseur 8)

Nettoyage et entretien

Ne mets jamais les rouleaux à pâtes en contact avec un liquide quelconque ! Pour le nettoyage, n'utilise qu'un pinceau de cuisine classique, sec, propre et sans graisse. Si un peu de pâte s'est infiltrée dans le boîtier, il suffit de la laisser sécher. Grâce aux grandes ouvertures sur la face inférieure, la pâte séchée peut facilement tomber. N'utilise jamais de couteau, d'autres objets pointus ou de torchons pour nettoyer les rouleaux ! Ceux-ci peuvent endommager irrémédiablement tes rouleaux à pâtes.

Tous les 50 cycles de travail ou une fois par an (selon ce qui arrive en premier), les rouleaux à pâtes doivent être lubrifiés à nouveau. Pour cela, tu mets un peu de lubrifiant neutre pour les aliments sur les points de jonction des rouleaux en rotation et sur le boîtier lorsque la machine est en marche.

Consignes de sécurité

Respecte en toutes circonstances les consignes de sécurité qui figurent dans le mode d'emploi de ton robot ménager. Si tu ne l'as plus, tu peux le télécharger sur Internet.

Nous souhaitons néanmoins te rappeler ici les points les plus importants à nos yeux :

1. ne mets jamais les mains dans le bol de ton robot lorsque celui-ci est en marche et n'insère jamais une spatule ou autre dans le bol lorsque le robot est en marche.
2. Veille à ne jamais mettre de cheveux longs, de foulards ou autres dans le bol du robot lorsque celui-ci est en marche. Danger de mort !
3. ne laisse jamais les enfants sans surveillance avec le robot en marche et, en cas de doute, débranche le cordon d'alimentation.
4. Ne laisse jamais ton robot ménager sans surveillance lorsqu'il est en marche.
5. respecte les vitesses prescrites pour les différents éléments de mélange, indépendamment de ce qui est écrit dans une recette ou autre !
- 6) Veille à ce que ton robot ménager soit toujours à une distance suffisante du bord du plan de travail.
7. Laisse toujours la tête du moteur de ton robot de cuisine verrouillée jusqu'à ce que le mélangeur soit complètement arrêté. Il en va de même tant que tu as fixé un accessoire sur la prise d'accessoires frontale.
8. N'exerce jamais une pression trop forte sur le pilon ou un accessoire similaire lors de son utilisation. Pour tous les accessoires, il suffit d'appliquer une légère pression sur les aliments. Si, à un moment donné, tu as l'impression de devoir exercer une pression plus importante, éteins la machine et vérifie si tes aliments ont été suffisamment préparés (taille, consistance, etc.) et si tu as réglé la bonne vitesse pour l'accessoire en question.

Clause de non-responsabilité

Aucune responsabilité pour les erreurs d'impression. Sous réserve de modifications de l'assortiment.

Utilise toujours tes produits Kitty Professional en respectant les consignes, les exigences et les mesures de sécurité que tu trouveras dans le mode d'emploi de ton robot de cuisine.

KitchenAid est une marque déposée d'une société qui n'a aucun lien avec Kitty Professional.

Vous trouverez de nombreux autres produits pour votre batteur sur socle, des informations détaillées et de l'inspiration, ainsi que des instructions vidéo pratiques pour tous les produits à l'adresse suivante:

www.kitty-professional.com

Istruzioni per l'uso

1. per prima cosa collegare il rullo per lasagne al robot da cucina. Osservare tutte le informazioni, le norme di sicurezza e le istruzioni del produttore del robot da cucina.
2. estrarre leggermente la manopola anteriore del rullo e posizionarla su "0". Accendere quindi il robot da cucina al livello di velocità 2.
3. prelevare un po' di pasta (il nostro consiglio è di ricavarne una pallina delle dimensioni di un'arancia mandarino) e schiacciarla in un disco dello spessore di un dito.
4. infarinare nuovamente la pasta in modo esteso e passarla nel rullo per lasagne.
5. raccogliere la sfoglia sul lato inferiore del rullo, piegarla una volta al centro e passarla nuovamente nel rullo. Se la sfoglia risulta umida o appiccicosa all'esterno, aggiungere altra farina per pasta.
6. ripetere questo processo per 3-4 volte, ruotando di tanto in tanto la sfoglia piegata di 90° tra un passaggio e l'altro per ottenere bordi lisci sui lati della sfoglia.
7. non appena la sfoglia non è più appiccicosa o umida, aggiungere di nuovo molta farina per pasta e ruotare la manopola del rullo per lasagne da 0 a 1. Passare quindi la sfoglia due volte per livello senza piegarla e poi ruotare ulteriormente la manopola di un livello. Procedere per gradi fino a raggiungere lo spessore desiderato per la pasta. Troverete una raccomandazione sul lato destro.
8. preparare 3-4 sfoglie di pasta e metterle da parte. Cospargerle ancora generosamente di farina per pasta. Quindi sostituire il rullo per lasagne con il rullo da taglio desiderato e accendere la macchina alla velocità appropriata, che si trova sulla destra.
9. introdurre uniformemente le sfoglie di pasta dall'alto nei rulli di taglio in funzione e afferrare la pasta finita sul lato inferiore con l'asta di trasporto dell'essiccatore per pasta, oppure raccoglierla con le mani, passarla di nuovo in una ciotola di farina per pasta e lasciarla asciugare ben ventilata piegata a nido.
10. Per la pasta fresca sono necessari circa 2-3 minuti in acqua bollente salata e 4-5 minuti se essiccata.

Usi consigliati

Il set di pasta professionale "Mamma Mia" offre un'ampia gamma di possibilità grazie ai 3 rulli che contiene. Una piccola selezione è riportata nell'elenco seguente. Lo spessore consigliato per le sfoglie di pasta preparate con il rullo per lasagne è indicato tra parentesi dopo le rispettive varianti.

Rullo per lasagne

Velocità:	2
Larghezza della pasta:	massimo 140 mm
Opzioni:	Sfoglie per lasagne, tagliatelle tagliate a mano, tortellini, ravioli, farfalle (sono necessari altri strumenti) e altro ancora.

Fettuccine-rullo

Velocità:	5
Larghezza della pasta:	6.3 mm
Opzioni:	Fettuccine/Tagliatelle (spessore 6)

Spaghetti-Walze

Velocità:	7
Larghezza della pasta:	1.8 mm
Opzioni:	Spaghettoni (spessore 3), spaghetti (spessore 5), tagliatellini (spessore 7), spaghetti per zuppa (spessore 8).

Pulizia e manutenzione

Non mettere mai i rulli per la pasta a contatto con alcun tipo di liquido! Per la pulizia, utilizzare esclusivamente una spazzola da cucina tradizionale asciutta, pulita e priva di grasso. Se un po' di pasta è entrata nell'alloggiamento, lasciarla semplicemente asciugare. Grazie alle ampie aperture sul lato inferiore, la pasta essiccata può semplicemente cadere. Non utilizzare mai un coltello, altri oggetti appuntiti o strofinacci per pulire i rulli! Questi possono danneggiare irrimediabilmente i rulli per la pasta.

I rulli per pasta devono essere lubrificati ogni 50 cicli o una volta all'anno (a seconda di quale sia la prima volta). A tal fine, applicare un po' di lubrificante alimentare sui punti di contatto tra i rulli rotanti e l'alloggiamento mentre la macchina è in funzione.

Istruzioni di sicurezza

Seguire sempre le indicazioni di sicurezza contenute nelle istruzioni per l'uso del robot da cucina. Se non le avete più, potete scaricarle da Internet.

Tuttavia, vorremmo ribadire qui i punti più importanti per noi:

1. non toccare mai la ciotola di miscelazione del robot da cucina mentre l'apparecchio è in funzione e non inserire mai un raschietto per la pasta o simili nella ciotola di miscelazione mentre l'apparecchio è in funzione.

2. Assicuratevi che capelli lunghi, scarpe ecc. non entrino mai nella ciotola di miscelazione mentre la macchina è in funzione. Pericolo di morte!

3. non lasciare mai i bambini incustoditi con l'apparecchio in funzione e, in caso di dubbio, staccare la spina per motivi di sicurezza.

4. non lasciare mai incustodito il robot da cucina quando è in funzione.

5. rispettare i livelli di velocità previsti per i rispettivi elementi di miscelazione, indipendentemente da quanto indicato in una ricetta o simili!

6. Assicurarsi che il robot da cucina sia sempre a una distanza sufficiente dal bordo del piano di lavoro.

7. lasciare sempre bloccata la testina motorizzata del robot da cucina fino al completo arresto del mixer. Lo stesso vale se avete un accessorio collegato all'attacco anteriore per gli accessori.

8. non esercitare mai una pressione eccessiva sul tamper o simili quando si utilizzano gli accessori. Per tutti gli accessori è sufficiente esercitare una leggera pressione sull'alimento da lavorare. Se in qualsiasi momento si avverte la necessità di esercitare una maggiore pressione, spegnere l'apparecchio e verificare se gli alimenti sono stati preparati in modo adeguato (dimensioni, consistenza, ecc.) e se è stata impostata la velocità corretta per il rispettivo accessorio.

Dichiarazione di non responsabilità

Nessuna responsabilità per errori di stampa. Con riserva di modifiche alla gamma.

Utilizzare sempre i prodotti Kitty Professional in conformità con le istruzioni, i requisiti e le precauzioni di sicurezza indicate nelle istruzioni per l'uso dell'apparecchio da cucina.

KitchenAid è un marchio registrato di una società non affiliata a Kitty Professional.

Potete trovare molti altri fantastici prodotti per il vostro stand mixer, informazioni dettagliate e ispirazioni, oltre a pratiche istruzioni video per tutti i prodotti, sul sito

www.kitty-professional.com

Instrucciones de uso

1. Monte primero el rodillo para lasaña en su robot de cocina. Tenga en cuenta todas las indicaciones, instrucciones de seguridad e instrucciones del fabricante de su robot de cocina.
2. Tire ligeramente del botón giratorio delantero del rodillo y colóquelo en la posición «0». A continuación, ponga el robot de cocina en el nivel de velocidad 2.
3. Extraiga una porción de la pasta (nuestra recomendación: una bola del tamaño de una mandarina) y extiéndala hasta formar un disco del grosor de un dedo.
4. Vuelva a enharinar bien la masa y pásela por el rodillo para rodillo de lasaña.
5. coja la lámina de masa por la parte inferior del rodillo, dóblela una vez por el centro y vuelva a pasarla por el rodillo. Si la plancha se nota húmeda o pegajosa por fuera, añadir más harina para pasta.
6. repita este proceso 3-4 veces, girando de vez en cuando la hoja de pasta doblada 90° entre pasadas para obtener bordes lisos en los lados de su hoja de pasta.
7. en cuanto la lámina de pasta deje de estar pegajosa o húmeda, vuelva a añadir abundante harina para pasta y gire el mando de la rodillo para lasaña de 0 a 1. a continuación, pase la lámina de pasta dos veces por cada nivel sin doblarla y gire el mando un nivel más. Vaya aumentando el grosor de la pasta paso a paso. Encontrará una recomendación en el lado derecho.
8. Preparar 3-4 de estas láminas de pasta y reservarlas. Vuelva a espolvorearlas generosamente con harina para pasta. A continuación, sustituya el rodillo para lasaña por el rodillo de corte deseado y ponga la máquina en la velocidad adecuada, que encontrará a la derecha.
9. introduzca uniformemente las láminas de masa desde arriba en los rodillos de corte en funcionamiento y coja la pasta terminada por la parte inferior con la varilla de transporte de su secadora de pasta, o recójala con las manos, pásela de nuevo por un bol con harina para pasta y déjela secar bien ventilada doblada en forma de nido.
10. La pasta fresca necesita unos 2-3 minutos en agua hirviendo con sal y 4-5 minutos si es seca.

Usos recomendados

El juego de pasta profesional «Mamma Mia» ofrece un amplio abanico de posibilidades con los 3 rodillos que contiene. Encontrará una pequeña selección en la siguiente lista. Encontrará el grosor recomendado de las láminas de pasta que prepare con el rodillo para lasaña entre paréntesis después de las variaciones respectivas.

Lasaña-rodillo

- Velocidad: 2
Ancho de la pasta: máximo 140mm
Opciones: Láminas de lasaña, tagliatelle cortados a mano, tortellini, ravioli, farfalle (se requieren herramientas adicionales) y más

Fettuccine-rodillo

- Velocidad: 5
Ancho de la pasta: 6.3 mm
Opciones: Fettuccine/Tagliatelle (grosor 6)

spaghetti-rodillo

- Velocidad: 7
Ancho de la pasta: 1.8 mm
Opciones: Spaghettoni (grosor 3), espaguetis (grosor 5), tagliatellini (grosor 7), fideos para sopa (grosor 8)

Limpieza y mantenimiento

No ponga nunca los rodillos para pasta en contacto con ningún tipo de líquido. Para la limpieza, utilice únicamente un cepillo de cocina convencional seco, limpio y sin grasa. Si se ha introducido algo de pasta en la carcasa, simplemente déjela secar. Gracias a las grandes aberturas de la parte inferior, la masa seca puede caer fácilmente. No utilice nunca un cuchillo, otros objetos afilados ni paños de cocina para limpiar los rodillos. Podrían dañar irreparablemente los rodillos.

Los rodillos para pasta deben relubricarse cada 50 ciclos o una vez al año (lo que ocurra primero). Para ello, aplique un poco de lubricante alimentario en los puntos de contacto de los rodillos giratorios y la carcasa mientras la máquina está en funcionamiento.

Instrucciones de seguridad

Siga siempre las instrucciones de seguridad del manual de instrucciones de su robot de cocina. Si ya no las tiene, puede descargarlas de Internet. No obstante, nos gustaría reiterar aquí los puntos más importantes para nosotros:

1. no introduzca nunca la mano en el bol de mezcla del robot de cocina mientras la máquina esté en funcionamiento, ni una rasqueta de masa o similar en el bol de mezcla mientras la máquina esté en funcionamiento.
2. asegúrese de que el pelo largo, los pañuelos, etc. no entren nunca en el vaso mientras la máquina esté en funcionamiento. Peligro de muerte.
3. no deje nunca a los niños solos con el aparato en marcha y, en caso de duda, desenchúfelo por razones de seguridad.
4. no deje nunca el robot de cocina sin vigilancia mientras esté en funcionamiento.
5. Respete los niveles de velocidad prescritos para cada elemento mezclador, independientemente de lo que diga una receta o similar.
6. asegúrese de que el robot de cocina esté siempre a una distancia suficiente del borde de la encimera
7. deje siempre bloqueado el cabezal motorizado de su robot de cocina hasta que la batidora se haya detenido por completo. Lo mismo se aplica mientras tenga un accesorio conectado a la conexión frontal para accesorios.
8. no ejerza nunca demasiada presión sobre el pisón o similar cuando utilice accesorios. Con todos los accesorios, basta con ejercer una ligera presión sobre el alimento a procesar. Si en algún momento siente que necesita aplicar más presión, apague la máquina y compruebe si los alimentos se han preparado adecuadamente (tamaño, consistencia, etc.) y si ha ajustado la velocidad correcta para el accesorio correspondiente.

Descargo de responsabilidad

No nos hacemos responsables de los errores de impresión. Sujeto a cambios en la gama.

Utilice siempre sus productos Kitty Professional de acuerdo con las instrucciones, requisitos y precauciones de seguridad indicados en el manual de instrucciones de su aparato de cocina.

KitchenAid es la marca registrada de una empresa que no está afiliada a Kitty Professional.

Encontrará muchos más productos fantásticos para su batidora de pie, información detallada e inspiración, así como instrucciones prácticas en vídeo para todos los productos en

www.kitty-professional.com

Instrukcja obsługi

1. Najpierw podłącz wałek do lasagne do robota kuchennego. Należy przestrzegać wszystkich informacji, instrukcji bezpieczeństwa i instrukcji producenta robota kuchennego.
2. Lekko wyciągnij przednie pokrętko na wałku i ustaw je na „0”. Następnie włącz robot kuchenny na poziom prędkości 2.
3. oddzielić część ciasta na makaron (nasza rekomendacja: kulka wielkości mandarynki) i wycisnąć z niego krążek o grubości palca.
4. Ponownie oprószyć ciasto mąką, a następnie przepuścić je przez wałek do lasagne.
5. podnieść płat ciasta od spodu wałka, złożyć go raz na środku i ponownie przełożyć przez wałek. Jeśli blacha wydaje się wilgotna lub lepka na zewnątrz, dodaj więcej mąki makaronowej.
6. powtórz ten proces 3-4 razy, od czasu do czasu obracając złożony arkusz makaronu o 90° pomiędzy kolejnymi przejściami, aby uzyskać gładkie krawędzie po bokach arkusza makaronu.
7. gdy tylko arkusz ciasta przestanie być lepki lub wilgotny, dodaj ponownie dużo mąki do makaronu i przekręć pokrętko na wałku do lasagne z 0 na 1. następnie przepuść arkusz ciasta dwa razy na poziom bez składania, a następnie przekręć pokrętko o jeden poziom dalej. Stopniowo zwiększaj grubość ciasta, aby uzyskać pożądaną grubość makaronu. Zalecenia znajdują się po prawej stronie.
8. Przygotuj 3-4 arkusze makaronu i odłóż je na bok. Ponownie obficie posyp je mąką makaronową. Następnie zastąp wałek do lasagne wybranym wałkiem tnącym i włącz maszynę na odpowiednią prędkość, którą znajdziesz po prawej stronie.
9. równomiernie podawaj płaty ciasta z góry na pracujące wałki tnące i albo złap gotowy makaron od spodu za pomocą pręta transportowego suszarki do makaronu, albo podnieś go rękami, ponownie przeciągnij przez miskę z mąką do makaronu i pozwól mu dobrze wyschnąć po złożeniu w gniazdo.
10. Świeży makaron potrzebuje około 2-3 minut we wrzącej osolonej wodzie i 4-5 minut, jeśli jest suszony.

Zalecane zastosowania

Profesjonalny zestaw do makaronu „Mamma Mia” oferuje szeroki zakres możliwości dzięki 3 wałkom, które zawiera. Niewielki wybór znajduje się na poniższej liście. W nawiasach po poszczególnych wariantach podano zalecaną grubość płatów makaronu przygotowywanych za pomocą wałka do lasagne.

Wałek do lasagne

Prędkość:	2
Szerokość makaronu:	Maksymalnie 140 mm
Opcje:	Płaty lasagne, ręcznie cięte tagliatelle, tortellini, ravioli, farfalle (wymagane dodatkowe narzędzia) i inne.

Wałek do fettuccine

Prędkość:	5
Szerokość makaronu:	6,3 mm
Opcje:	Fettuccine/tagliatelle (grubość 6)

Wałek do spaghetti

prędkość:	7
Szerokość makaronu:	1,8 mm
Opcje:	Spaghettoni (grubość 3), spaghetti (grubość 5), tagliatellini (grubość 7), makaron do zupy (grubość 8)

Czyszczenie i konserwacja mantenimento

Nigdy nie dopuszczaj do kontaktu wałków do makaronu z jakimikolwiek płynami! Do czyszczenia należy używać wyłącznie zwykłej szczotki kuchennej, która jest sucha, czysta i odtłuszczona. Jeśli ciasto dostanie się do obudowy, wystarczy pozostawić je do wyschnięcia. Dzięki dużym otworom na spodzie, wysuszone ciasto może po prostu wypaść. Nigdy nie używaj noża, innych ostrych przedmiotów ani ściereczek do czyszczenia wałków! Mogą one nieodwracalnie uszkodzić wałki do makaronu.

Wałki do makaronu należy smarować co 50 cykli lub raz w roku (w zależności od tego, co nastąpi wcześniej). W tym celu należy nałożyć trochę smaru spożywczego na punkty styku obracających się wałków i obudowy podczas pracy urządzenia.

Instrukcje bezpieczeństwa

Należy zawsze przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa zawartych w instrukcji obsługi robota kuchennego. Jeśli jej nie posiadasz, możesz ją pobrać z Internetu. Niemniej jednak, chcielibyśmy tutaj powtórzyć najważniejsze dla nas punkty:

1. nigdy nie sięgaj do miski miksującej robota kuchennego, gdy urządzenie jest uruchomione i nigdy nie wkładaj skrobaka do ciasta lub podobnego narzędzia do miski miksującej, gdy urządzenie jest uruchomione.
2. Upewnij się, że długie włosy, szaliki itp. nigdy nie dostaną się do miski miksera podczas pracy urządzenia. Zagrożenie życia!
3. Nigdy nie zostawiaj dzieci bez nadzoru przy pracującym urządzeniu, a w razie wątpliwości wyciągnij wtyczkę z gniazdka ze względów bezpieczeństwa.
4. Nigdy nie pozostawiać robota kuchennego bez nadzoru, gdy jest uruchomiony.
5. przestrzegać zalecanych poziomów prędkości dla poszczególnych elementów miesających, niezależnie od tego, co podano w przepisie lub podobnym dokumencie!
6. upewnić się, że robot kuchenny znajduje się zawsze w wystarczającej odległości od krawędzi blatu roboczego.
7. Głowicę z silnikiem robota kuchennego należy zawsze pozostawić zablokowaną do momentu całkowitego zatrzymania miksera. To samo dotyczy akcesoriów podłączonych do przedniego złącza akcesoriów.
8. Nigdy nie wywieraj zbyt dużego nacisku na tamper lub podobny element podczas korzystania z akcesoriów. W przypadku wszystkich przystawek wystarczy lekki nacisk na przetwarzaną żywność. Jeśli w dowolnym momencie poczujesz, że musisz zastosować większy nacisk, wyłącz urządzenie i sprawdź, czy żywność została prawidłowo przygotowana (rozmiar, konsystencja itp.) oraz czy ustawieś prawidłową prędkość dla odpowiedniego akcesorium.

Wyłączenie odpowiedzialności

Nie ponosimy odpowiedzialności za błędy w druku. Zastrzega się prawo do zmian w asortymencie.

Zawsze używaj produktów Kitty Professional zgodnie z instrukcjami, wymaganiami i środkami ostrożności określonymi w instrukcji obsługi urządzenia kuchennego.

KitchenAid jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy niepowiązanej z Kitty Professional.

Wiele innych fantastycznych produktów do mikserów stojących, szczegółowe informacje i inspiracje, a także praktyczne instrukcje wideo dotyczące wszystkich produktów można znaleźć na stronie

www.kitty-professional.com