

# KitchenAid®

**SET MET PASTAROLLER EN -SNIJDER**  
ADVIES VOOR HET BESTE RESULTAAT

**PASTA SHEET ROLLER AND CUTTER SET**  
GUIDE TO EXPERT RESULTS

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

**NUDELVORSATZ**  
ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGNISSE

**SFOGLIATRICE E SET PER TAGLIARE LA PASTA**  
GUIDA AI RISULTATI EXPERT

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

**VALSAR OCH SKÄRARE TILL PASTAMASKIN**  
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

**PASTAFLAKRULLER OG -KUTTER**  
OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER

**PASTAKONE JA -LEIKKURI**  
OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

**PASTAMASKINE MED 3 DELE**  
VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

**LAMINADORA E CONJUNTO DE CORTADORES DE MASSA**  
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

**PASTAKEFLI OG PASTASKERAR**  
NOTKUNARLEIÐBEININGAR

**ΣΕΤ ΠΛΑΣΤΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΚΟΠΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ**  
Οδηγίες χρήσης για τέλεια αποτελέσματα



Modello IKPRA  
SFOGLIATRICE E SET PER TAGLIARE LA PASTA  
Questi utensili possono essere utilizzati con tutti i  
robot da cucina.

# Indice

Precauzioni importanti .....	3
Sfogliatrice e utensili per tagliare la pasta .....	4
Montaggio della sfogliatrice e degli utensili per tagliare la pasta .....	4
Consigli per una pasta perfetta.....	5
Consigli per l'impostazione del rullo .....	6
Come usare la sfogliatrice e gli utensili per tagliare la pasta.....	6
Cura e pulizia .....	7
Manutenzione.....	7
Ricette per preparare la pasta .....	8
Garanzia utensili KitchenAid® per l'Europa (uso domestico) .....	11
Assistenza Post-Vendita .....	11
Servizio Clienti .....	11

## La sicurezza propria e altrui è estremamente importante.

Il presente manuale contiene importanti norme di sicurezza, che dovranno essere lette attentamente e scrupolosamente rispettate.



Questo simbolo rappresenta le norme di sicurezza.

Questo simbolo segnala potenziali pericoli per l'incolumità propria e altrui.

Tutte le norme di sicurezza sono riportate dopo il simbolo di avvertenza e dopo il termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA".

Questi termini indicano quanto segue:

 **PERICOLO**

La mancata osservanza **immediata** delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.

 **AVVERTENZA**

La mancata osservanza delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.

Tutte le norme di sicurezza indicano il potenziale rischio, come ridurre la possibilità di lesioni e le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

# PRECAUZIONI IMPORTANTI

---

Quando si utilizza un elettrodomestico è necessario rispettare sempre le seguenti precauzioni di sicurezza fondamentali:

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni.
2. Per evitare il rischio di scosse elettriche evitare di immergere il Mixer in acqua o altri liquidi.
3. Evitare che l'apparecchio sia utilizzato da bambini o da persone che necessitano supervisione.
4. Scollegare il Mixer dalla presa quando non è in uso, prima di montare o smontare pezzi e prima della pulizia.
5. Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere le dita lontane dall'apertura di uscita.
6. Non utilizzare elettrodomestici con cavi o spine danneggiate, dopo aver riscontrato anomalie di funzionamento o danni o in caso di caduta. Per evitare situazioni pericolose, riportare l'elettrodomestico al centro di assistenza autorizzato più vicino per revisione, riparazione o regolazione elettrica o meccanica.
7. L'uso di accessori non raccomandati o venduti da KitchenAid può avere come conseguenza incendio, scosse elettriche o lesioni personali.
8. Non utilizzare all'esterno.
9. Evitare che il cavo penda dal tavolo o che entri a contatto con superfici calde.
10. Non far passare il cavo di alimentazione sopra superfici calde o sul fornello.
11. Questo prodotto è destinato unicamente ad un uso domestico.

## CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI.

# Sfogliatrice e utensili per tagliare la pasta



**Rullo per sfoglia** — la manopola di regolazione permette di modificare la distanza tra i rulli per impastare e stendere la pasta allo spessore desiderato.



**Dispositivo per Tagliatelle** — taglia la sfoglia in formato tagliatelle.



**Dispositivo per Spaghetti** — taglia la sfoglia in formato spaghetti.



**Spazzola per la pulizia** — da utilizzare per eliminare residui di impasto secco dopo l'uso.

**NOTA:** Non lavare o immergere gli utensili in acqua o altri liquidi. Non lavare in lavastoviglie.

**NOTA:** Questi utensili sono stati ideati per essere utilizzati solamente per l'impasto della pasta. Non tagliare o spianare altro materiale o genere alimentare con questo dispositivo.

**NOTA:** In fase di utilizzo dell'apparecchio non indossare cravatte, sciarpe o collane lunghe; raccogliere i capelli lunghi con un fermaglio.

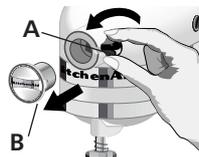
## Montaggio della sfogliatrice e degli utensili per tagliare la pasta

**Per inserire l'utensile:** : prima dell'uso rimuovere l'etichetta "Non immergere in acqua".

Prima di inserire l'accessorio, spegnere e staccare la spina.

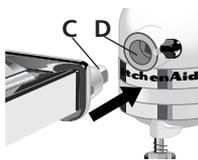
1. Spegnere il mixer.

2. A seconda del tipo di mozzo, sollevare il coperchio o allentare la leva dell'utensile (A) ruotandolo in senso antiorario e sollevare il coperchio con cerniera del mozzo (B).



## Montaggio della sfogliatrice e degli utensili per tagliare la pasta

3. Selezionare la sfogliatrice o un utensile per tagliare la pasta. Inserire l'albero dell'utensile (C) nel mozzo (D), assicurandosi che l'albero motore dell'utensile si inserisca bene nell'alloggiamento quadrato del mozzo. Ruotare l'utensile avanti e indietro se necessario. Quando l'utensile si trova nella posizione giusta, il

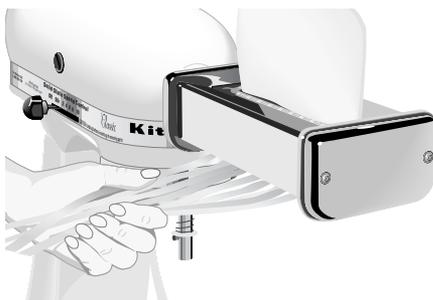


- perno situato sull'utensile si incastrerà nella tacca posta sul bordo del mozzo.
4. Stringere la leva (A) finché l'utensile non sia completamente fissato al mixer. Fare riferimento a Istruzioni Generali nel libretto d'istruzioni dello Stand Mixer e nel Libro di ricette.



## Consigli per una pasta perfetta

- Un buon impasto è compatto e resistente al tatto, ma anche elastico. Non deve attaccarsi alle dita né sbriciolarsi. Molti fattori possono influenzare la consistenza dell'impasto, ad esempio l'umidità, la marca di farina utilizzata, le dimensioni delle uova. Per verificare la consistenza, prendere una piccola porzione d'impasto dopo che è stato miscelato con la frusta piatta. Se l'impasto rimane compatto senza attaccarsi alle dita ha la giusta consistenza. Se necessario, aggiungere una piccola quantità di farina o di acqua per raggiungere la giusta consistenza dell'impasto.
- Dividere la sfoglia di pasta in due o tre parti prima di tagliarla nel formato desiderato (tagliatelle o spaghetti), altrimenti potrebbe essere troppo lunga e quindi difficile da gestire.
- Potrebbe essere necessario separare manualmente la sfoglia di farina o spinaci quando viene tagliata in formato spaghetti o tagliatelle, poiché la crusca e gli spinaci sono difficili da tagliare.



- La pasta può essere essiccata o congelata per un utilizzo futuro. Per essiccare la pasta stenderla su un vassoio o un canovaccio o una griglia e lasciarla all'aria. Conservare la pasta essiccata in un contenitore ermetico. Per congelarla, lasciare la pasta per un'ora all'aria prima di riporla in un contenitore ermetico in congelatore. Non occorre separare la pasta prima di congelarla; è sufficiente cospargerla di farina e raccoglierla a nido.

# Consigli per l'impostazione del rullo

## Impostazione rullo

1 o 2  
3  
4  
4 o 5

## Utilizzo

Impastare e stendere l'impasto  
Pasta all'uovo spessa e corta  
Pasta all'uovo  
Sfoglia per lasagne, tagliatelle,  
spaghetti e ravioli

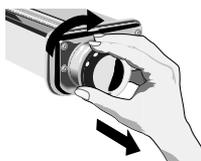
## Come usare la sfogliatrice e gli utensili per tagliare la pasta

### Utilizzo:

1. Preparare l'impasto (vedere "Consigli per una pasta perfetta.")  
Dividere l'impasto in porzioni dello spessore di 1 cm. Spianare leggermente ogni porzione.



2. Posizionare la manopola di regolazione della sfogliatrice sul livello 1 tirando la manopola verso l'esterno e ruotandola in posizione 1. Rilasciare la manopola, assicurandosi che il perno sulla sfogliatrice si incastri con l'apertura posta dietro alla manopola, permettendo così alla manopola stessa di inserirsi nell'alloggiamento della sfogliatrice.



3. Posizionare il mixer alla velocità 2 o 4. Inserire l'impasto spianato nei rulli per stenderlo; ripiegare la pasta in due e far passare nuovamente



attraverso i rulli. Ripetere l'operazione diverse volte o finché la pasta non diventa liscia ed elastica. \* (\* a Pagina 7)  
Cospargere leggermente di farina la pasta quando questa viene tagliata, in modo da favorire l'essiccazione e la separazione. Impastare e piegare ogni porzione di impasto allo stesso modo.

4. Spostare la manopola di regolazione in posizione 2. Inserire l'impasto spianato nei rulli per stenderlo ulteriormente.



Spostare la manopola in posizione 3 e inserire nuovamente l'impasto nei rulli. \*\* (\*\* a Pagina 7) Continuare a ridurre gradualmente l'apertura dei rulli fino a ottenere una sfoglia dello spessore desiderato. Vedere "Consigli per l'impostazione dei rulli" per stabilire lo spessore adatto ai diversi tipi di pasta.



5. Per preparare tagliatelle o spaghetti, rimuovere la sfogliatrice e inserire l'utensile per tagliare la pasta nel formato desiderato. Inserire la sfoglia spianata nel dispositivo. La pasta ottenuta può essere utilizzata

# Come usare la sfogliatrice e gli utensili per tagliare la pasta

---

subito oppure può essere congelata o essiccata per essere consumata in un secondo momento. Vedere “Consigli per una pasta perfetta” per le informazioni sulle modalità di congelamento o essiccazione.

**NOTA:** Dopo l'utilizzo della sfogliatrice e degli utensili per tagliare, sostituire il coperchio dell'alloggiamento e inserire la manopola di sicurezza per accessori.

\* Questo secondo processo di impasto migliora l'elasticità della pasta e permette di ottenere risultati superiori ancora prima di tagliare l'impasto nel formato desiderato.

\*\* Cospargere la pasta con la farina ad ogni passaggio attraverso il rullo garantisce una migliore gestione della pasta.

## Cura e pulizia

---

Per pulire la sfogliatrice e gli accessori per tagliare la sfoglia, lasciare gli utensili ad asciugare per un'ora e rimuovere in seguito i residui di pasta secca con la spazzola per la pulizia. Se questa operazione risulta impossibile, dare dei colpetti leggeri con la mano. All'occorrenza utilizzare uno stuzzicadenti.

Non utilizzare mai coltelli o altri oggetti affilati per rimuovere la pasta in eccesso. Lucidare con un panno morbido e asciutto e riporre gli utensili in luogo asciutto a temperatura ambiente.

**NOTA:** Non lavare o immergere gli utensili in acqua o altri liquidi. Non lavare in lavastoviglie.

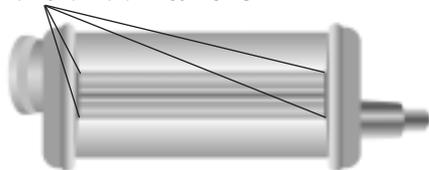
**NOTA:** Non inserire strofinacci o un altro genere di panno nei rulli per pulirli mentre l'elettrodomestico è in funzione. Non inserire oggetti come coltelli, cacciaviti ecc. per pulire il dispositivo.

## Manutenzione

---

Pulire accuratamente dopo l'uso seguendo le istruzioni riportate qui sopra. Raccomandiamo di utilizzare periodicamente un olio leggermente minerale per lubrificare gli ingranaggi. Aggiungere una goccia di olio minerale ad ogni estremità dei rulli e/o degli utensili per lubrificare gli ingranaggi (4 punti di lubrificazione). Questa operazione può essere eseguita annualmente o dopo 50 utilizzi.

**Punti di lubrificazione**



## Pasta all'uovo, ricetta base

---

- 4 uova grandi (205 ml)
- 1 cucchiaino da tavola (15 ml) di acqua
- 440 g di farina setacciata multiuso
- ½ cucchiaino da tè (2 ml) di sale

Versare uova, acqua, farina e sale nel contenitore del mixer. Attaccare il contenitore e la frusta piatta. Impostare alla velocità 2 e amalgamare per 30 secondi.

Rimuovere la frusta piatta e inserire il gancio per impastare. Impostare alla velocità 2 e impastare per 2 minuti. Spostare il gancio dal recipiente e impastare a mano per 1 o 2 minuti. Lasciare riposare per 20 minuti. Dividere l'impasto in 4 porzioni prima di lavorarlo con la sfogliatrice.

Seguire le istruzioni di cottura a pagina 10.

Quantità di pasta: 625 g.

## Pasta di semola all'uovo

---

- 4 uova grandi (205 ml)
- 2 cucchiaini da tavola (30 ml) di acqua
- 1 cucchiaino da tavola (15 ml) di olio
- 420 g farina di semola
- ½ cucchiaino da tè (2 ml) di sale

Versare uova, acqua, olio, farina e sale nel contenitore del mixer. Attaccare il contenitore e la frusta piatta. Impostare alla velocità 2 e amalgamare per 30 secondi.

Rimuovere la frusta piatta e inserire il gancio per impastare. Impostare alla velocità 2 e impastare per 2 minuti. Spostare il gancio dal recipiente e impastare a mano per 1 o 2 minuti. Dividere l'impasto in 8 porzioni prima di lavorarlo con la sfogliatrice.

Seguire le istruzioni di cottura a pagina 10.

Quantità di pasta: 625 g.

Per risultati ottimali con questo tipo di pasta utilizzare la sfogliatrice (lasagne, sfoglia per i ravioli ecc.) e l'utensile per tagliare le tagliatelle.

## Pasta di grano leggera

---

315 g di farina setacciata integrale

125 g di farina 00 setacciata naturale

4 uova grandi (205 ml)

2 cucchiai da tavola (30 ml) di acqua

½ cucchiaino da tè (2 ml) di sale

Versare la farina integrale, la farina tipo 00, uova, acqua e sale nel contenitore del mixer. Attaccare il contenitore e la frusta piatta. Impostare alla velocità 2 e amalgamare per 30 secondi.

Rimuovere la frusta piatta e inserire il gancio per impastare. Impostare alla velocità 2 e impastare per 2 minuti. Spostare il gancio dal recipiente e impastare a mano per 1 o 2 minuti. Dividere l'impasto in 8 porzioni prima di lavorarlo con la sfogliatrice.

Seguire le istruzioni di cottura a pagina 10.

Quantità di pasta: 625 g.

## Pasta integrale

---

4 uova grandi (205 ml)

2 cucchiai da tavola (30 ml) di acqua

440 g di farina setacciata integrale

½ cucchiaino da tè (2 ml) di sale

Versare uova, acqua, farina integrale e sale nel contenitore del mixer. Attaccare il contenitore e la frusta piatta. Impostare alla velocità 2 e amalgamare per 30 secondi.

Rimuovere la frusta piatta e inserire il gancio per impastare. Impostare alla velocità 2 e impastare per 2 minuti. Spostare il gancio dal recipiente e impastare a mano per 1 o 2 minuti. Dividere l'impasto in 8 porzioni prima di lavorarlo con la sfogliatrice.

Seguire le istruzioni di cottura a pagina 10.

Quantità di pasta: 625 g.

Per risultati ottimali con questo tipo di pasta utilizzare la sfogliatrice (lasagne, sfoglia per i ravioli ecc.) e l'utensile per tagliare le tagliatelle.

# Pasta di spinaci

---

- 1 confezione (286 g) di spinaci sminuzzati, decongelati
- 1 cucchiaio da tavola (15 ml) di acqua
- 4 uova grandi (205 ml)
- 500 g di farina setacciata multiuso

Disporre gli spinaci in un canovaccio e strizzarli finché non sono completamente asciutti. Sminuzzarli finemente utilizzando il dispositivo per tritare, un tritatutto o un frullatore.

Versare gli spinaci sminuzzati, acqua, uova e farina nel contenitore del mixer. Attaccare il contenitore e la frusta piatta. Impostare alla velocità 2 e amalgamare per 30 secondi.

Rimuovere la frusta piatta e inserire il gancio per impastare. Impostare alla velocità 2 e impastare per 2 minuti. Spostare il gancio dal recipiente e impastare a mano per 1 o 2 minuti.

Dividere l'impasto in 8 porzioni prima di lavorarlo con la sfogliatrice.

Seguire le istruzioni di cottura, vedere sotto.

Quantità di pasta: 750 g.

## Istruzioni di cottura

---

Aggiungere 2 cucchiaini da tè di sale e 1 cucchiaio da tavola di olio (facoltativo) a 5.8 l di acqua in ebollizione. Versare la pasta e cuocere, mantenendo l'acqua in ebollizione, finché la pasta è al dente. La pasta viene in superficie in fase di cottura, per questo motivo è consigliabile mescolare di quando in quando perché la cottura sia uniforme. Scolare la pasta.

**Pasta secca** – 7 minuti

**Pasta fresca** – 6 minuti

# Garanzia utensili KitchenAid® per l'Europa (uso domestico)

<b>Durata della garanzia:</b>	<b>KitchenAid si accolla il pagamento di:</b>	<b>KitchenAid non si accolla il pagamento di:</b>
DUE ANNI di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un Centro Assistenza Autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se l'accessorio è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi.  B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle norme elettriche locali.

**KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.**

## Assistenza Post-Vendita

Gli interventi di assistenza devono essere tutti gestiti localmente da un Centro Assistenza KitchenAid autorizzato. Contattare il rivenditore presso il quale è stata acquistata l'unità per ottenere l'indirizzo del più vicino centro assistenza KitchenAid autorizzato.

**Per l'Italia:**  
"Casa dei Rasoi Elettrici",  
Via Carducci, 7  
I-24127 BERGAMO  
Tel: 035/25 88 85

## Servizio Clienti

**Per l'Italia:** ALESSI SPA  
Via Privata Alessi 6  
I-28882 Crusinallo  
T: 0323 868 611

[www.KitchenAid.com](http://www.KitchenAid.com)



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Marchio registrato/™ Marchio di KitchenAid, U.S.A.  
© 2005. Tutti i diritti riservati.

Specifiche soggette a variazione senza preavviso.