

MÁQUINA ELETRICA P/ESTENDER MASSA C/20CM 370W

MANUAL DO UTILIZADOR



Leia antes de utilizar

Por favor, respeite as seguintes precauções de utilização e cuide bem do equipamento.

Utilização: massa para noodles e bolinhos.

Aviso: Leia atentamente antes de utilizar.

1. Mantenha fora do alcance das crianças.
2. Não toque na lâmina nem no rolo depois de ligar a máquina.
3. Para evitar que a máquina encrave e produza ruído excessivo, deve adicionar-se um pouco de óleo vegetal às peças móveis antes e depois de cada utilização.
4. Para evitar danos no rolo ou na lâmina de estender massa, é estritamente proibido passar objetos duros pelo rolo.
5. Nunca deixe que a lâmina, tecido, fibras, líquidos químicos e materiais semelhantes passem pelo rolo.
6. É obrigatório remover os restos de massa que ficarem na lâmina de massa e os resíduos após a utilização.
7. Para evitar que as peças da máquina enferrujem, nunca lave a máquina com água.
8. A máquina só pode ser limpa depois de desligada.
9. Limpe a superfície da máquina com um pano macio e seco; limpe os rolos com uma escova ou papel de cozinha; limpe a lâmina com uma vareta de madeira.
10. Guarde a máquina num local seco após a utilização e aplique um pouco de óleo vegetal no rolo.

Como utilizar

Como preparar a máquina para utilização:

Coloque a máquina sobre a mesa e fixe o recipiente de farinha que se encontra na caixa. Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, é necessário limpá-la com um pano seco para remover qualquer sujidade. Para limpar o rolo e a lâmina, passe um pedaço de massa pelos rolos várias vezes. Em seguida, deite fora esse pedaço de massa.

Como preparar a mistura:

Prepare farinha, água, uma tigela e outros ingredientes, conforme as suas necessidades. Adicione um pouco de água à farinha para fazer a massa (aproximadamente 3:10). Pode adicionar sumo de vegetais, sumo de tomate, ovo, etc., à farinha, de acordo com o seu gosto pessoal. Se adicionar algum destes sumos, a quantidade de água deve ser reduzida. Misture bem a água e a farinha. Amasse a massa com as mãos até ficar completamente homogénea e consistente. Retire a massa da tigela e coloque-a sobre uma superfície levemente enfarinhada.

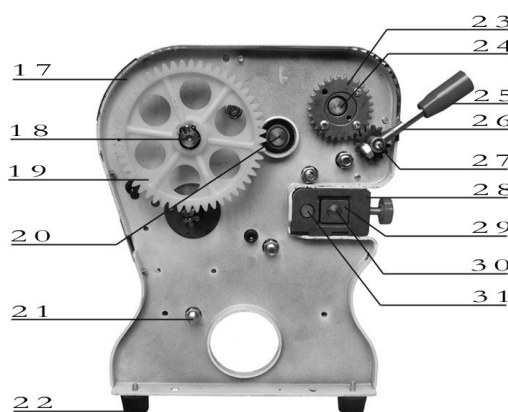
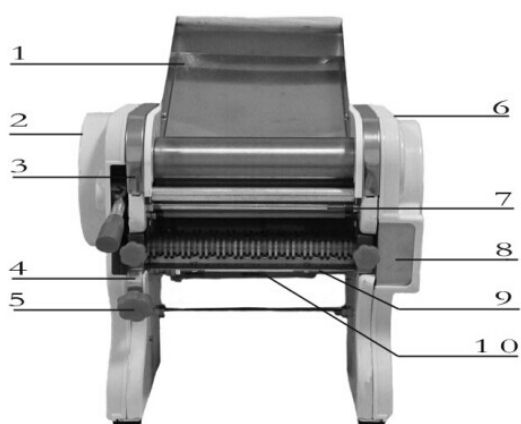
Como preparar a massa ou noodles:

1. Corte a mistura em tiras finas (cerca de 20 mm) e polvilhe com um pouco de farinha de trigo seca.
2. Prepare a massa: Retire a lâmina da máquina ao preparar a massa. Desaperte o parafuso de pressão (n.º 5) se pretender remover a lâmina. Ajuste a distância entre os rolos com a alavanca situada no lado esquerdo da máquina. A distância entre os dois rolos deve ser de cerca de 2,5-3 mm. Em seguida, ligue a ficha à tomada elétrica. Ligue a máquina. Coloque a massa no recipiente, introduzindo-a no meio dos dois rolos. Repita o processo de enrolar a massa 4 a 5 vezes; depois, ajuste a distância entre os rolos para 1,5 mm e enrole a massa novamente. Repita o processo de enrolar a massa até obter a forma e a espessura desejadas.

3. Preparar o macarrão: Desligue a máquina e instale a lâmina para macarrão, com as engrenagens grandes da lâmina viradas para o lado direito. Aperte o prendedor da lâmina para macarrão (n.º 5) para fixar a lâmina. Se a lâmina for multifuncional, ajuste o modulador da lâmina de acordo com as suas necessidades. Gire o modulador da lâmina de massa no sentido horário se pretender esparguete ou no sentido anti-horário se pretender fettuccine. Ajuste a alavanca para alargar o espaço entre os rolos antes de fazer a massa. Polvilhe um pouco de farinha seca uniformemente em ambos os lados da massa, para evitar que os fios de massa se colem após o corte. Ligue a máquina, introduza a massa preparada no meio dos rolos. Deixe-a passar pela lâmina de corte de massa, para que a massa possa ser cortada em massas grossas ou finas.

4. Finalização: após a utilização, desligue o interruptor de alimentação, retire a ficha da tomada e limpe a máquina de massas, a lâmina de corte e os rolos.

Nome das peças



Problemas e Soluções

Problema	Motivo	Solução
A máquina não funciona uma vez ligada	1.No barulho, o interruptor está avariado 2. Há ruído dentro da máquina, a capacidade elétrica está quebrada	1. Mudar o interruptor 2. Alterar a capacidade elétrica
A folha de massa não é lisa nem enrola os rolos	1. A espessura da folha de massa não é a mesma 2. A mistura da massa é muito macia 3. O pedaço do rolo está solto ou deformado	1. Ajuste a distância entre os rolos, de modo a uniformizar a espessura 2. Adicione um pouco de farinha e volte a amassar. Polvilhe um pouco de farinha seca em ambos os lados da folha de massa 3. Ajuste a lâmina de corte para garantir que não haja espaço entre o rolo e a lâmina
A folha de massa continua suja mesmo após um longo período de utilização	Há um pouco de massa suja entre o rolo e o resíduo.	Retire os restos e limpe a massa suja.
O ruído provém dos resíduos da faca	1. O ruído provém do rolo; a folga do rolo está demasiado próxima da estrutura. 2. O ruído provém da engrenagem; atrito entre as engrenagens.	1. Altere a distância entre a sucata e a estrutura. 2. Aplique um pouco de «manteiga industrial» nas engrenagens.
Há cratas ou ferrugem no rolo	1. O rolo foi danificado por um objeto duro. 2. A máquina não é utilizada há muito tempo ou não recebe manutenção adequada	Lixe a superfície do rolo com uma lixa na direção de rotação, após desligar a alimentação
O macarrão não fica com uma textura suave ou fica muita massa colada na faca	1. A massa está demasiado húmida 2. A lâmina da faca está solta	1. Regule a humidade da mistura e adicione um pouco de farinha seca em ambos os lados da folha de massa 2. Aperte o parafuso da lâmina da faca