

Caro Cliente,

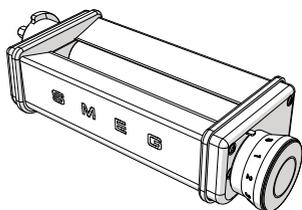
Agradecemos-lhe vivamente por ter adquirido um produto Smeg.

Ao escolher um dos nossos produtos, optou por um aparelho que surge da união entre o estilo icónico, a conceção técnica inovadora e a atenção aos detalhes.

Este aparelho combina perfeitamente com os outros aparelhos Smeg, ou isoladamente contribui para dar um acento de estilo ao interior da cozinha.

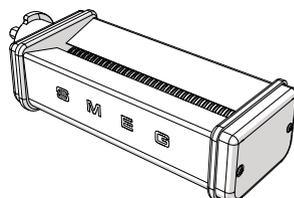
Desejamos que possa apreciar completamente o seu novo eletrodoméstico.

Para mais informações sobre o produto: www.smeg50style.com o www.smeg.com.



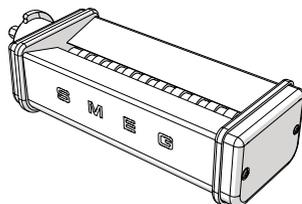
SMPR01

Acessório Estendedor de massa



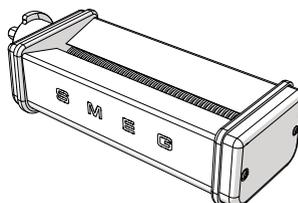
SMSC01

Acessório Esparguete



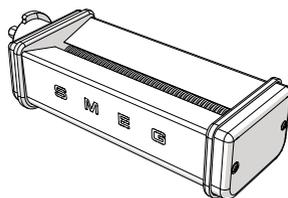
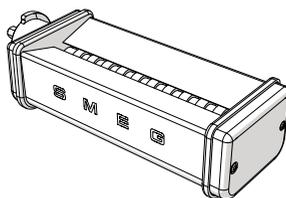
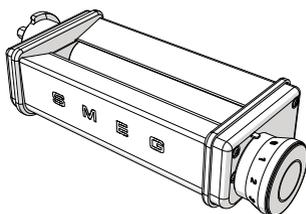
SMFC01

Acessório para Fettuccine



SMTC01

Acessório para Talharim



SMPC01

Acessório Estendedor de massa e Conjunto para cortar a massa (Fettuccine e Talharim)

Índice

1 Advertências	124
1.1 Introdução	124
1.2 Este manual de utilização	124
1.3 Utilização a que se destina	124
1.4 Advertências gerais de segurança	125
1.5 Responsabilidade do fabricante	127
1.6 Eliminação	127
2 Descrição	128
2.1 Descrição do produto	128
2.2 Acessórios fornecidos	129
3 Utilização	130
3.1 Antes da primeira utilização	130
3.2 Montagem do estendedor de massa e dos acessórios para cortar a massa	130
3.3 Modo de utilização do estendedor de massa	132
3.4 Modo de utilização dos acessórios para massa longa	134
4 Limpeza e manutenção	136
4.1 Advertências	136
4.2 Limpeza das superfícies	136
4.3 Limpeza diária normal	136
4.4 Manchas de alimentos ou resíduos	136
4.5 Lubrificação das engrenagens	136
4.6 Manutenção extraordinária	137
5 Receitas	138

Aconselhamos a ler atentamente este manual, que descreve todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionalidades do aparelho adquirido.

Para mais informações sobre o produto: www.smeg.com

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respectivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.



Advertências

1 Advertências

1.1 Introdução

Informações importantes para o utilizador:

Advertências



Informações gerais sobre este manual de utilização, de segurança e para a eliminação final.

Descrição



Descrição dos acessórios

Utilização



Informações sobre o uso dos acessórios.

Limpeza e manutenção



Informações para a limpeza e manutenção corretas dos acessórios.

Receitas



Lista de receitas para a preparação de vários tipos de massa.



Advertência de segurança



Informação



Sugestão

1.2 Este manual de utilização

Este manual de utilização é parte integrante dos acessórios e deve sempre ser conservado íntegro e estar sempre disponível para o utilizador durante todo o ciclo de vida destes acessórios.

1.3 Utilização a que se destina

- Os acessórios destinam-se exclusivamente ao uso doméstico.
- Utilize os acessórios apenas em conjunto com a batedeira do fabricante.
- Utilize os acessórios em ambientes fechados e protegidos dos agentes atmosféricos.
- O estendedor de massa pode ser utilizado para estender a massa na espessura pretendida.
- Os acessórios para massa longa podem ser utilizados para cortar a massa em diferentes formatos (tagliatelle, talharim, fettuccine e esparguete).
- Não utilize os acessórios para fins diferentes daquele para os quais foi concebido.
- A utilização destes acessórios não é permitido às pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.



1.4 Advertências gerais de segurança

Siga todas as instruções de segurança para a utilização segura dos acessórios.

- Antes de utilizar os acessórios, leia atentamente este manual de utilização e o manual de utilização da batedeira.
- Não mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou o plugue em água ou qualquer outro líquido.
- Não use o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou se o aparelho tiver sido derrubado ou danificado de alguma forma.
- Não utilize os acessórios se o cabo de alimentação ou a ficha da batedeira estiverem danificados ou se a batedeira tiver caído no chão ou danificada de alguma forma.
- Em caso de avaria do aparelho, faça com que o mesmo seja reparado exclusivamente por um técnico qualificado.
- O cabo é intencionalmente curto para evitar acidentes. Não use um cabo de extensão.
- Não permita que o cabo entre em contacto com arestas vivas.
- Não puxe o cabo para remover a ficha da tomada da parede.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de fogões a gás ou elétricos acesos, dentro de um forno ou perto de fontes de calor.
- Desligue o aparelho imediatamente após o uso.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto ele está em funcionamento.
- Não utilize os acessórios se os mesmos estiverem danificados.
- Não deixe os acessórios sem vigilância enquanto estiverem em funcionamento.
- Não modifique os acessórios.
- Nunca tente reparar os acessórios por conta própria ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Desligue o aparelho da tomada antes de qualquer operação de limpeza e depois de cada uso.
- Nunca tente apagar uma chama ou incêndio com água: desligue o aparelho, extraia a ficha da tomada da corrente e cubra a chama com uma cobertura ou com uma coberta à prova de fogo.
- Não efetue modificações no aparelho.
- Mantenha o aparelho afastado do alcance das crianças.



Advertências

Para o aparelho e para os acessórios

- Extraia a ficha do aparelho da tomada de corrente após cada utilização e antes de realizar as operações de limpeza.
- Não insira, remova e substitua os utensílios com o bloqueio de segurança (cabeça do motor abaixada).
- Durante o funcionamento, evite o contacto com partes em movimento. Mantenha as mãos, cabelos, roupas, espátulas e outros objetos afastados dos acessórios para evitar ferimentos pessoais ou danos à batedeira e aos acessórios.
- Não remova os utensílios enquanto o aparelho está em funcionamento.
- Certifique-se que a taça esteja corretamente colocada e bloqueada no seu alojamento antes de começar a utilizar o aparelho com os utensílios.
- Não desbloqueie ou retire a taça enquanto a máquina está em funcionamento.
- Não exceda a capacidade máxima da taça.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.
- Não utilize acessórios diferentes dos previstos e fornecidos pelo fabricante. A utilização de componentes, utensílios e acessórios não originais pode causar ferimentos pessoais ou danos à batedeira e aos acessórios.
- Não coloque objetos sobre o aparelho.
- Não utilize detergentes agressivos ou objetos cortantes para lavar ou remover qualquer resíduo da taça, dos utensílios e acessórios.
- Vigie as crianças, certificando-se de que não brinquem com o aparelho.
- Desligue a batedeira antes de montar ou retirar os acessórios.
- Não remova os acessórios enquanto a batedeira está em funcionamento. Verifique se o seletor das velocidades está posicionado em 0 (OFF).
- Deixe que os acessórios arrefeçam antes de efetuar a limpeza.
- Não utilize detergentes agressivos ou raspadores cortantes para lavar e limpar os acessórios.
- Não coloque objetos sobre os acessórios.



1.5 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina toda a responsabilidade por danos sofridos por pessoas e objetos, provocados por:

- utilização dos acessórios diferente da prevista;
- falta de leitura do manual de utilização;
- modificação nem que seja de uma única parte dos acessórios;
- utilização de peças de substituição não originais;
- não observância das advertências de segurança.

1.6 Eliminação

Os aparelhos elétricos velhos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico! De acordo com a legislação

vigente, os aparelhos elétricos que atingem o fim de vida útil devem ser levados para centros de recolha diferenciada. Deste modo, podem ser reciclados materiais valiosos oriundos de equipamentos velhos e protegido o ambiente. Para mais informações, contacte as autoridades locais competentes ou os responsáveis pelos centros de recolha diferenciada. Informa-se que para a embalagem dos acessórios foram utilizados materiais não poluentes e recicláveis.

- Entregue os materiais da embalagem aos centros apropriados de recolha diferenciada.



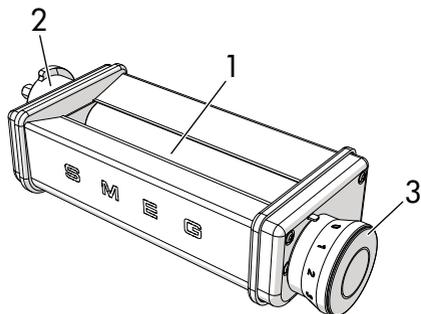
Embalagens de plástico Perigo de asfixia

- Não deixe sem vigilância a embalagem ou partes da mesma.
- Não permita que as crianças brinquem com os sacos de plástico da embalagem.

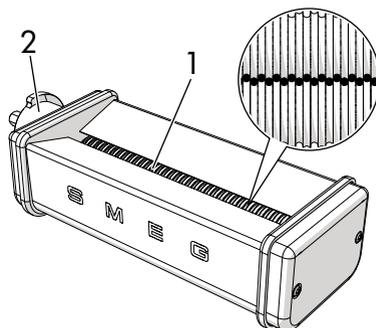


2 Descrição

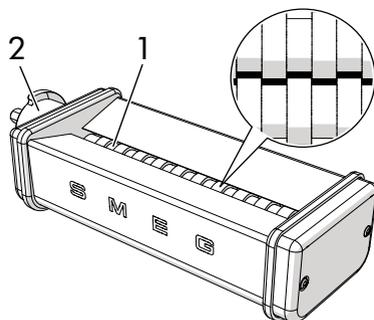
2.1 Descrição do produto



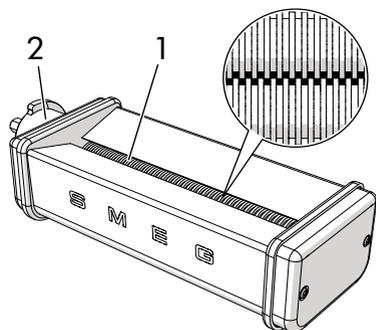
SMPR01 - Acessório Estendedor de massa



SMSC01 - Acessório Esparguete



SMFC01 - Acessório para Fettuccine



SMTC01 - Acessório para Talharim

1 Rolos

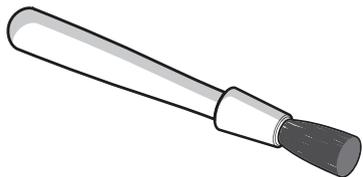
2 Encaixe

3 Botão de selecção da espessura



2.2 Acessórios fornecidos

Escova



Útil para remover eventuais resíduos de massa seca dos acessórios e dos rolos.



Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das normas em vigor.



3 Utilização



Perigo de eletrocussão

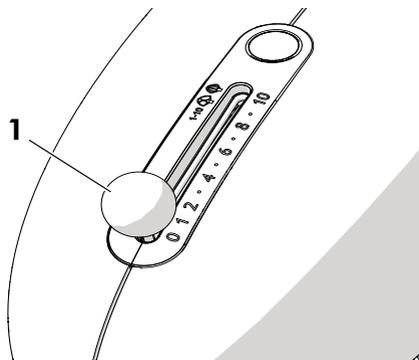
- Introduza a ficha da batedeira numa tomada de corrente apropriada e equipada com ligação à terra.
- Não adultere a ligação à terra.
- Não utilize um adaptador.
- Não utilize um cabo de extensão.
- A não observância destas advertências pode provocar a morte, um incêndio ou a eletrocussão.

3.1 Antes da primeira utilização

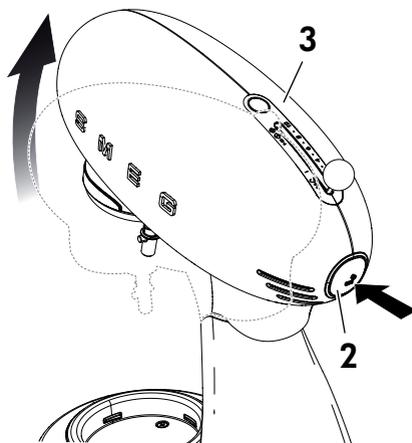
1. Remova as eventuais embalagens protetoras do exterior ou do interior dos acessórios.
2. Remova eventuais rótulos dos acessórios.
3. Limpe os acessórios (consulte "4 Limpeza e manutenção").
4. Prepare a massa para estender com o estendedor de massa ou para cortar com os acessórios para massa longa.

3.2 Montagem do estendedor de massa e dos acessórios para cortar a massa

1. Desligue a batedeira movendo a alavanca (1) da batedeira para a posição '0' (OFF).

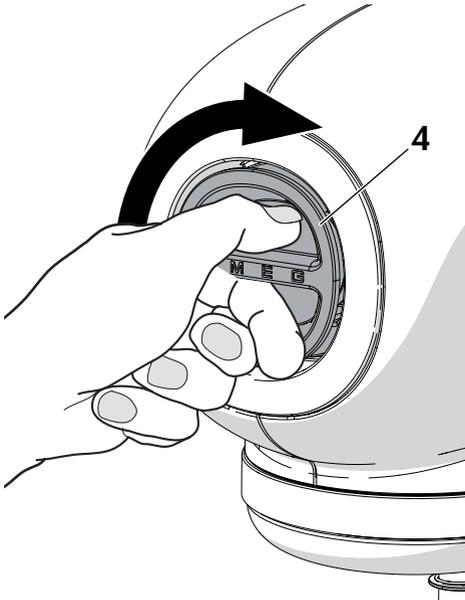


2. Desligue a ficha na tomada de corrente.
3. Pressione o botão de desbloqueio (2).
4. Mantenha pressionado o botão e levante a cabeça (3) acompanhando o movimento com a mão.
5. Retire eventuais acessórios padrão (gancho misturador, batedor em balão, batedor plano) se houver.

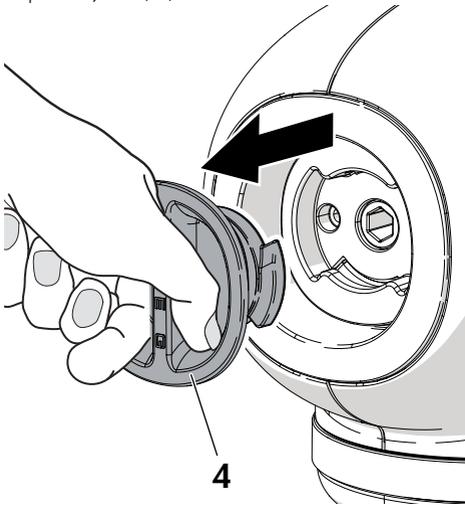




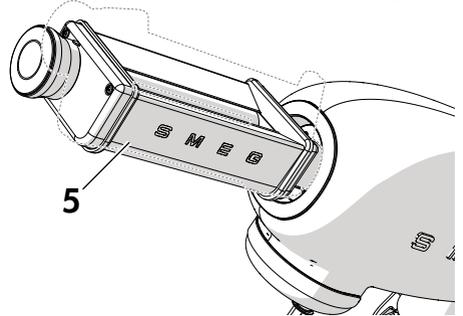
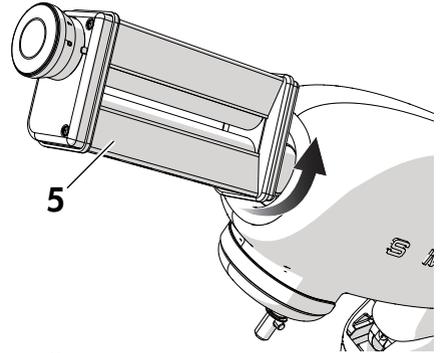
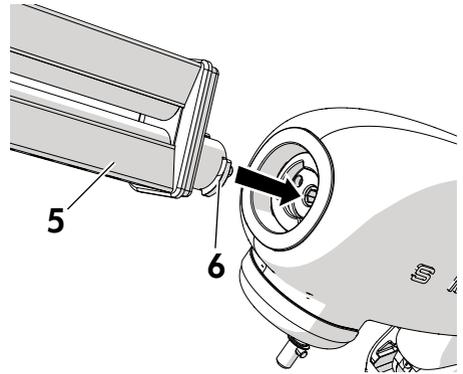
6. Fixe a proteção do encaixe frontal (4) na parte central e rode em sentido horário.



7. Puxe para fora para remover a proteção (4).



8. Insira o acessório (5) observando o guia presente no encaixe (6) e rode-o a 60°.



9. Baixe a cabeça da batadeira mantendo pressionado o botão de desbloqueio e acompanhando o movimento com a mão.



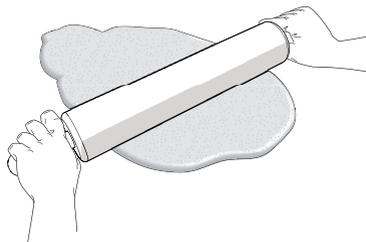
Utilização

3.3 Modo de utilização do estendedor de massa

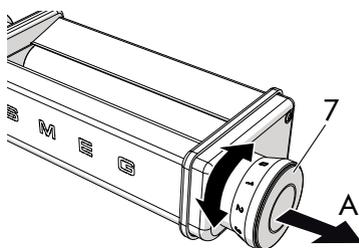
Definição dos rolos do estendedor de massa

Definição	Adequado para
2	Amassar, amaciar
3	Massa com ovos grossa
4	Massa com ovos
4 ou 5	Massa para lasanha, fettuccine, esparguete, talharim
6 ou 7	Massa para tortellini, fettuccine finos
7 ou 8	Massa muito fina

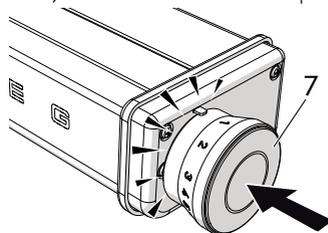
1. Prepare a massa seguindo as sugestões apresentadas no parágrafo "Conselhos para uma massa estendida perfeita".



2. Corte a massa em pedaços grossos com cerca de 1 cm.
3. Puxe o botão (7) na direção indicada pela seta **A** para o desbloquear e rode-o até selecionar o valor '1'.



4. Solte o botão (7) e assegure que permaneça bloqueado verificando a introdução correta no seu alojamento.



5. Introduza a ficha do cabo de alimentação da batadeira na tomada de corrente.

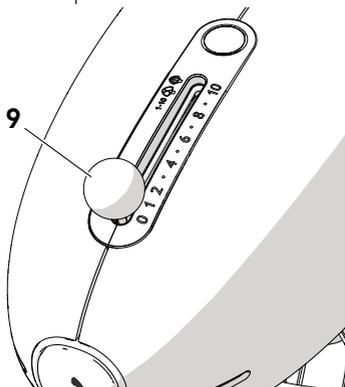


Risco de intoxicação alimentar

- Não deixe ingredientes deterioráveis como ovos, produtos lácteos, etc. fora do frigorífico por mais de uma hora.



6. Mova a alavanca de seleção das velocidades (9) da bateadeira para o valor '1' para acionar os rolos.



8. Dobre a massa em duas e introduza-a entre os rolos.
9. Selecione a posição '2' no botão. Introduza a massa entre os rolos para a estender mais. Continue a reduzir gradualmente a abertura dos rolos a fim de obter uma massa com a espessura pretendida. (Consulte "Definição dos rolos do estendedor de massa" para mais esclarecimentos).
10. Desloque a alavanca de seleção das velocidades da bateadeira para '0' (OFF) para interromper o funcionamento.



Partes em movimento
Perigo de ferimentos pessoais e danos ao aparelho

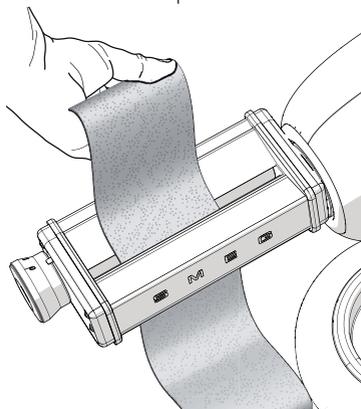
- Não toque nos acessórios durante o funcionamento.
- Não utilize os acessórios para fins diferentes daqueles indicados.



Utilização não correta
Riscos de danos ao acessório

- Não utilize o estendedor de massa para estender ou cortar outros tipos diferentes de massa.

7. Espalhe farinha nos dois lados da massa e em seguida passe um pouco da massa através dos rolos para a estender.



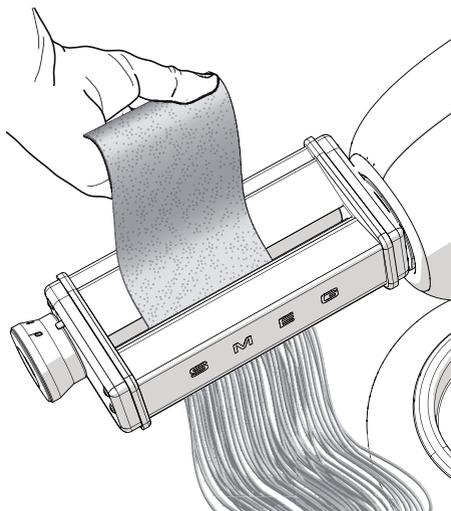
11. Uma vez concluída a utilização do acessório, retire a ficha da tomada, extraia o acessório do encaixe frontal e feche o encaixe com a sua proteção.



3.4 Modo de utilização dos acessórios para massa longa

Com o estendedor de massa, estenda a massa de acordo com a espessura mais apropriada ao tipo de massa que se pretende cortar, como descrito no parágrafo "3.3 Modo de utilização do estendedor de massa".

1. Selecione o acessório para massa longa pretendida.
2. Para a montagem dos acessórios para massa longa, siga o mesmo procedimento descrito no parágrafo "3.2 Montagem do estendedor de massa e dos acessórios para cortar a massa".
3. Passe a massa através do acessório escolhido para o corte da massa (1) no formato pretendido.



Partes em movimento

Perigo de ferimentos pessoais e danos ao aparelho

- Não toque nos acessórios durante o funcionamento.
 - Não utilize os acessórios para fins diferentes daqueles indicados.
4. Desloque a alavanca de seleção das velocidades da bateadeira para '0' (OFF) para interromper o funcionamento.



Conselhos para uma massa estendida perfeita

- A humidade, a marca da farinha escolhida e o tamanho dos ovos podem influir na consistência da massa.
- A massa deve ficar sólida e dura ao tato e maleável. Não deve grudar nos dedos, nem esmigalhar ou esfarelar.
- Pique num ponto da massa para verificar a sua consistência. Se a massa estiver compacta e não grudar nos dedos, está correta. Caso contrário, adicione um bocado de farinha. Para evitar que a massa se esfarele, adicione um pouco de água.
- Divida as folhas de massa pela metade ou em mais partes antes de as cortar no formato de fettuccine, talharim ou esparguete, porque é difícil de controlar se estiverem demasiado compridas.
- A massa pode ser cozida logo após ter sido cortada.

Conselhos para a conservação da massa

A massa obtida pode ser consumida logo a seguir ou pode ser secada ou congelada para ser utilizada mais tarde.

- Para secar a massa, disponha-a sobre um varal para massa ou sobre uma bandeja numa só camada por cerca de uma hora, deixando-a secar ao ar livre. A pasta seca pode ser conservada num recipiente hermético.
- Para congelar a massa, deixe-a secar ao ar por cerca de uma hora, salpique farinha e enrole-a em forma de ninhos. Finalmente, coloque-a num recipiente hermético no congelador ou arca frigorífica.



4 Limpeza e manutenção

4.1 Advertências



Utilização não correta
Perigo de eletrocussão

- Extraia a ficha da tomada de corrente antes de realizar a limpeza do aparelho e dos seus utensílios e acessórios.



Utilização não correta
Riscos de danos às superfícies

- Não mergulhe os acessórios na água.
- Não lave em máquinas de lavar louça.
- Não utilize jatos de vapor para limpar os acessórios.
- Não utilize produtos que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.

4.2 Limpeza das superfícies

Para uma boa conservação das superfícies, é necessário limpá-las regularmente no final de cada utilização.

4.3 Limpeza diária normal

Utilize um pano macio ou de microfibra seco para limpar as superfícies.

4.4 Manchas de alimentos ou resíduos

Deixe secar o estendedor de massa e os acessórios para massa longa por no mínimo uma hora antes de remover os resíduos de massa. Remova a massa seca utilizando a escova fornecida.

Evite absolutamente a utilização de facas e raspadores cortantes para não danificar as superfícies.

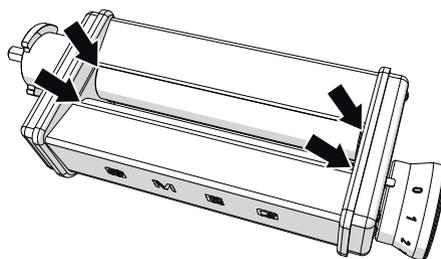
Não insira trapos ou panos nos rolos para os limpar.

4.5 Lubrificação das engrenagens

Lubrifique periodicamente as engrenagens pelo menos uma vez por ano ou após 50 utilizações.

Utilize óleo mineral suave.

Aplique uma gota de óleo mineral nos quatro cantos dos rolos.

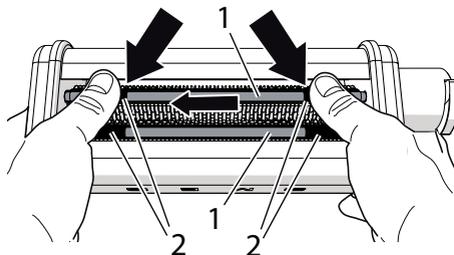




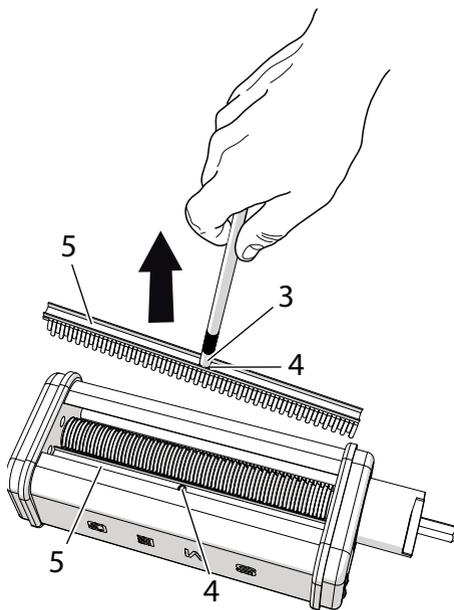
4.6 Manutenção extraordinária

Para uma limpeza mais cuidadosa a fim de evitar a proliferação de germes que poderiam contaminar a massa, desmonte os raspadores e limpe os rolos dos acessórios para massa longa como o seguinte:

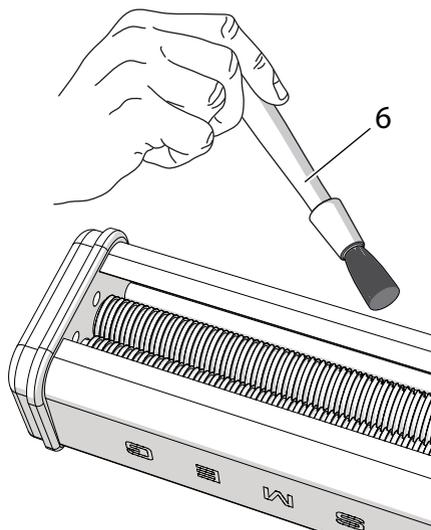
1. Extraia os raspadores situados na parte inferior (1) pressionando para baixo com os dedos nas partes ásperas (2) e movendo o raspador lateralmente.



2. Insira a extremidade (3) da haste no orifício (4) do raspador (5) e puxe para cima.



3. Limpe o estendedor de massa e os acessórios para massa longa com a escova fornecida (6).



4. Volte a montar os raspadores seguindo o procedimento inverso.



Importante

- Antes de efetuar as operações de limpeza, deixe os acessórios para cortar a massa secar por no mínimo uma hora e remova em seguida os resíduos de massa seca com a escova para limpeza. Se estiver difícil, dê umas sacudidelas no acessório com a mão.



5 Receitas

Fettuccine integrais



Ingredientes:

- 270 g de farinha integral
- 130 g de farinha remóida de trigo duro
- 4 ovos
- 2 - 3 colheres de água (conforme necessário)
- Sal
- Farinha para estender a massa q.b.

Preparação

1. Misture com o gancho misturador da batedeira as duas farinhas, o sal e os ovos na velocidade 1 ou 2 por 3/5 minutos. Se necessário, amaciar com água.
2. Extraia do recipiente a massa misturada e sólida, envolva-a com película aderente para alimentos e deixe-a repousar no frigorífico por no mínimo 30 minutos antes da utilização.
3. Estenda a massa com o acessório estendedor de massa, enfarinhando-a no entretanto e passando-a várias vezes do nº 0 ao nº 5.
4. Deixe as tiras de massa secar um pouco e depois, com o respetivo acessório, faça os fettuccine.
5. Enfarinhe os fettuccine, enrole-os em forma de ninhos e deixe-os secar bem.

Folhas para lasanha



Ingredientes:

- 400 g de farinha
- 4 ovos
- 20 g de água
- Sal
- Farinha para estender a massa q.b.

Preparação

1. Misture com o gancho misturador da batedeira a farinha, o sal e os ovos na velocidade 1 por 3/5 minutos. Se necessário, amaciar com água.
2. Extraia do recipiente a massa misturada, envolva-a com película aderente para alimentos e deixe-a repousar no frigorífico por no mínimo 30 minutos antes da utilização.
3. Estenda a massa com o acessório estendedor de massa, enfarinhando-a no entretanto e passando-a várias vezes do nº 0 ao nº 3.
4. Passe uma última vez a massa pelo nº 6 e corte-a em retângulos prontos para serem cozidos.



Talharim com espinafres



Ingredientes:

- 340 g de farinha
- 3 ovos
- 70 g de espinafres cozidos, espremidos e batidos
- Sal
- Farinha para estender a massa q.b.

Preparação

1. Misture com o gancho misturador da batedeira a farinha, o sal, os ovos e os espinafres na velocidade 1 ou 2 por 3/5 minutos.
2. Extraia do recipiente a massa misturada e sólida, envolva-a com película aderente para alimentos e deixe-a repousar no frigorífico por no mínimo 30 minutos antes da utilização.
3. Estenda a massa com o acessório estendedor de massa, enfarinhando-a no entretanto e passando-a várias vezes do nº 0 ao nº 5.
4. Deixe as folhas repousarem por alguns minutos, depois corte-as com o acessório para talharim enfarinhando abundantemente.
5. Enfarinhe os talharins, enrole-os em forma de ninhos e deixe-os secar bem.

Massa vermelha para canelones



Ingredientes:

- 300 g de farinha
- 2 ovos
- 1 gema
- 120 g de pasta de tomate concentrada
- 1 - 2 colheres de água (conforme necessário)
- Sal
- Farinha para estender a massa q.b.

Preparação

1. Verta a farinha e o sal no recipiente da batedeira. À parte, bata os ovos com a gema e a pasta de tomate e verta-os na farinha, misturando tudo com o gancho misturador da batedeira na velocidade 1 ou 2 por 3/5 minutos. Se necessário, amaciar com água.
2. Extraia do recipiente a massa misturada e sólida, envolva-a com película aderente para alimentos e deixe-a repousar no frigorífico por no mínimo 30 minutos antes da utilização.
3. Estenda a massa com o acessório estendedor de massa, enfarinhando-a no entretanto e passando-a várias vezes do nº 0 até o nº 5.
4. Passe uma última vez pelo nº 6.
5. Divida a massa em retângulos de cerca de 10 x 12 cm prontos para escaldar em água fervente.



Esparguete de massa fresca



Ingredientes:

400 g de sêmola remoída de trigo duro

230 g aprox. de água quente

6 g de sal

Farinha para estender a massa q.b.

Preparação

1. Misture com o gancho misturador da batedeira a farinha e a água quente salgada na velocidade 1.
2. Continue a misturar por 4 a 5 minutos até tornar a massa homogênea.
3. Extraia do recipiente a massa misturada e sólida, envolva-a com película aderente para alimentos e deixe-a repousar no frigorífico por no mínimo 30 minutos antes da utilização.
4. Estenda a massa com o acessório estendedor de massa, enfarinhando-a no entretanto e passando-a primeiro no nº 0 e depois no nº 1.
5. Deixe as folhas repousarem por 10/15 minutos, depois corte cada folha com o acessório para esparguete enfarinhando abundantemente.
6. Deixe secar antes da utilização.

