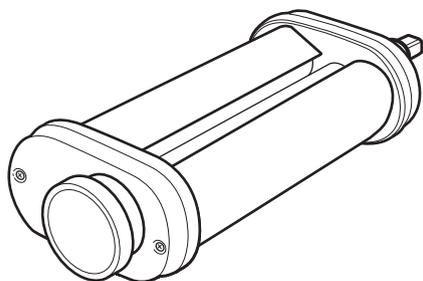


СОДЕРЖАНИЕ

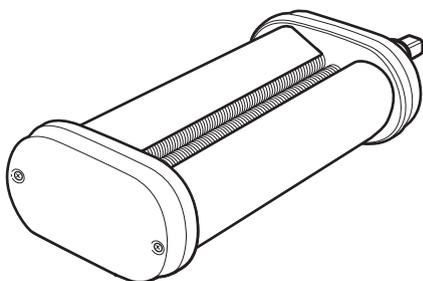
ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ	2
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСАДКИ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА И НОЖЕЙ ДЛЯ НАРЕЗКИ	3
Меры предосторожности.....	3
Утилизация отходов электрического оборудования	5
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА И НОЖЕЙ ДЛЯ НАРЕЗКИ ..	6
Таблица настроек скорости.....	6
Таблица настроек насадки.....	7
Присоединение насадки для раскатки теста и ножей для нарезки	7
Приготовление пасты	8
Снятие насадки для раскатки теста и ножей для нарезки	10
РЕЦЕПТЫ	11
Приготовление пасты	11
Классическая яичная паста	11
УХОД И ЧИСТКА	12
ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	14
ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	15

ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

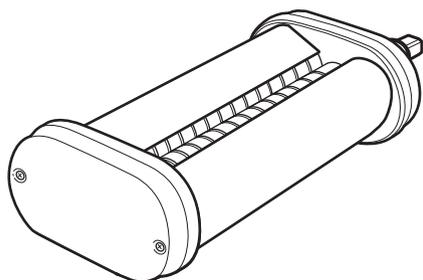
ЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



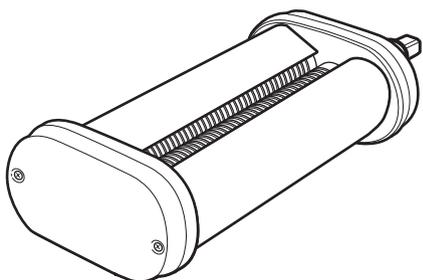
Насадка для раскатки теста



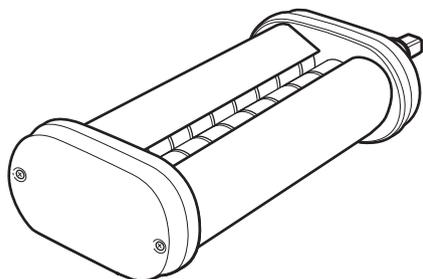
Нож для нарезки спагетти



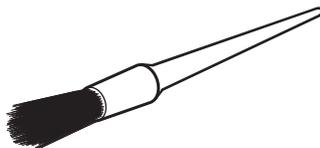
Нож для нарезки феттучини



Нож для нарезки капеллини



Нож для нарезки лазаньете



Щетка для чистки

ТАБЛИЦА МОДЕЛЕЙ/НАСАДОК

Эта таблица поможет быстро определить, какие насадки и/или ножи входят в комплект вашей модели KitchenAid.

МОДЕЛЬ №	НАСАДКА (НАСАДКИ) В КОМПЛЕКТЕ
5K5MPRA	Насадка для раскатки теста, нож для нарезки спагетти, нож для нарезки феттучини
5K5MP5A	Насадка для раскатки теста
5K5MP5A	Нож для нарезки капеллини, нож для нарезки лазаньете

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСАДКИ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА И НОЖЕЙ ДЛЯ НАРЕЗКИ

Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

В данной инструкции и на вашем устройстве мы разместили множество важных сообщений о безопасности. Обязательно прочтите все сообщения о безопасности и следуйте их указаниям.



Это символ предупреждения об опасности.

Этот символ предупреждает вас о возможных опасностях, способных нанести травму или даже убить вас и других людей.

Все сообщения о безопасности следуют за этим символом и словами «ОПАСНОСТЬ» или «ВНИМАНИЕ». Эти слова означают:



Вы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если немедленно не последуете инструкциям.



Вы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если не последуете инструкциям.

Предупреждения об опасности укажут вам на потенциальную опасность, дадут рекомендации относительно того, как уменьшить вероятность травмы, а также на то, что может произойти, если вы не будете следовать инструкциям.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании бытовых электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в частности:

1. Прочтите все инструкции. Неправильное использование устройства может привести к серьезным травмам.
2. Во избежание риска поражения током категорически запрещено погружать миксер в воду или другую жидкость.
3. Отсоедините миксер от розетки, когда вы его не используете, перед установкой или снятием насадок, а также перед чисткой.
4. Данное устройство не предназначено для использования лицами с пониженной остротой органов чувств или пониженными умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда они используют устройство под наблюдением или ознакомлены с правилами его безопасной эксплуатации.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСАДКИ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА И НОЖЕЙ ДЛЯ НАРЕЗКИ

5. Присматривайте за детьми. Не позволяйте им играть с устройством. Использование устройства детьми не предусмотрено. Устройство и его шнур должны находиться вне пределов досягаемости детей. Чистка и обслуживание устройства не должны выполняться детьми без присмотра.
6. Избегайте контакта с движущимися деталями. Держите пальцы на безопасном расстоянии от отверстий.
7. Не используйте миксер с поврежденным шнуром питания или штепселем, а также после сбоя в работе, падения или какого-либо повреждения прибора. Отнесите миксер в ближайший Авторизованный центр обслуживания для осмотра, ремонта или осуществления электрических или механических настроек.
8. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
9. Не использовать вне помещения.
10. Не допускайте свисания шнура питания настольного миксера с края стола или другой рабочей поверхности.
11. Следите, чтобы шнур миксера не касался горячих поверхностей, в том числе плиты.
12. Этот прибор предназначен для использования только в домашнем хозяйстве.
13. См. также раздел "Меры предосторожности" в руководстве по эксплуатации, прилагающемся к вашему настольному миксеру.
14. Данное устройство предназначено для использования в домашних и сходных с ними условиях:
 - на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и в других рабочих помещениях.
 - в жилых домах на фермах.
 - клиентами в отелях, мотелях и других помещениях жилого типа.
 - в домашних гостиницах, предоставляющих питание.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НАСАДКИ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА И НОЖЕЙ ДЛЯ НАРЕЗКИ

УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак . Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

Утилизация изделия

- Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2012/19/EU по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE).

- Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.

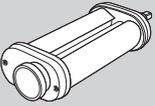
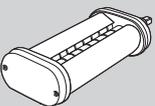
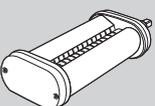
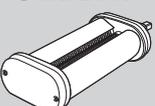


- Знак  на изделии или на сопроводительных документах обозначает, что устройство попадает под определение бытовых отходов и должно быть доставлено в соответствующий центр по переработке электрического и электронного оборудования.

Для получения более подробной информации об уходе, утилизации и переработке данного прибора, пожалуйста, обращайтесь в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.

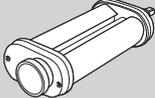
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА И НОЖЕЙ ДЛЯ НАРЕЗКИ

ТАБЛИЦА НАСТРОЕК СКОРОСТИ

НАСАДКА	СКОРОСТЬ	ШИРИНА ИЗДЕЛИЯ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
НАСАДКА ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА 	2	до 140 мм	См. "Таблицу настроек насадки"
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ ЛАЗАНЬЕТТЕ 	3	12 мм	Толстая лапша
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ ФЕТТУЧИНИ 	5	6,5 мм	Яичная лапша Феттучини
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ СПАГЕТТИ 	7	2 мм	Спагетти Тонкие феттучини Тонкие лингвини
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ КАПЕЛЛИНИ 	7	1,5 мм	Очень тонкая паста "волосы ангела" Капеллини Очень тонкие лингвини

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА И НОЖЕЙ ДЛЯ НАРЕЗКИ

ТАБЛИЦА НАСТРОЕК НАСАДКИ

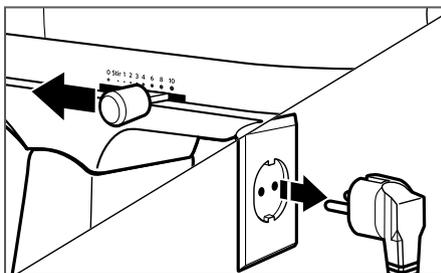
НАСАДКА	НАСТРОЙКА НАСАДКИ	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
НАСАДКА ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА 	1 и 2	Замешивание и раскатка теста
	3	Толстая лапша/клецки
	4	Яичная лапша
	4 и 5	Лапша для лазаньи, феттучини, спагетти, равиоли
	6 и 7	Тортеллини, тонкие феттучини и лингвини
	7 и 8	Очень тонкая паста "волосы ангела"/капеллини и очень тонкие лингвини

ПРИСОЕДИНЕНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА И НОЖЕЙ ДЛЯ НАРЕЗКИ

Перед первым использованием

Перед использованием насадок снимите наклейку "Do not immerse in water" (Не мочить). Во избежание повреждений никогда не погружайте насадки в воду или иную жидкость и не мойте их. Не мойте насадки в посудомоечной машине.

ПРИМЕЧАНИЕ: Эти насадки предназначены только для макаронного теста (теста для пасты). Чтобы не повредить насадку для раскатки теста и ножи для нарезки, не нарежьте и не раскатывайте с их помощью другие типы теста.



1 Выключите настольный миксер (кнопка OFF) и отсоедините от сети.



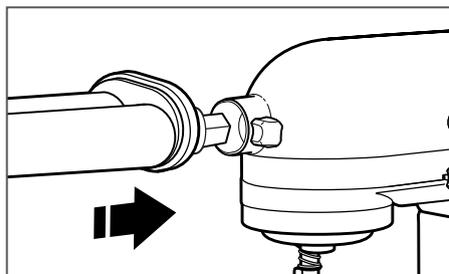
2 **Для настольных миксеров с откидным колпачком насадки:**

Поднимите вверх, чтобы открыть.

Для настольных миксеров со съемным колпачком насадки:

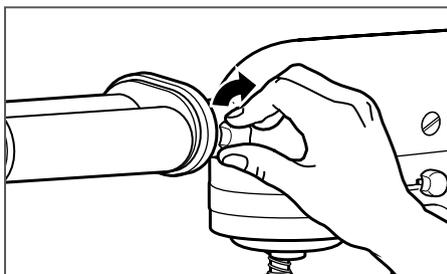
Поверните крепежный винт против часовой стрелки, чтобы отсоединить колпачок.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА И НОЖЕЙ ДЛЯ НАРЕЗКИ



3

Вставьте корпус с валом привода насадки в соединительную втулку так, чтобы трансмиссионный вал плотно вошел в квадратное отверстие втулки. При необходимости вращайте насадку или нож вперед и назад. В правильном положении штифт насадки встанет в паз на кромке соединительной втулки.

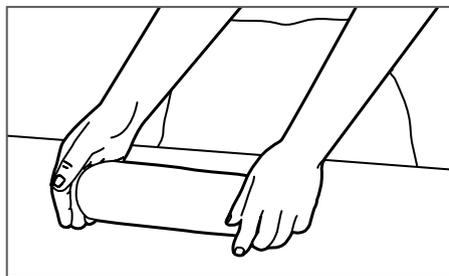


4

Затяните крепежный винт соединительной втулки миксера, пока насадка не будет надежно закреплена.

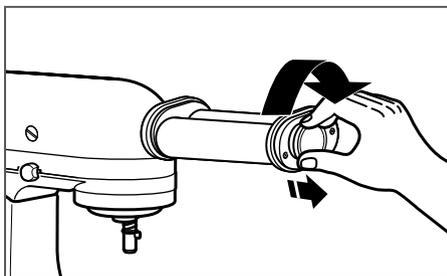
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТЫ

ВНИМАНИЕ: При использовании насадки для листов пасты не надевайте галстуки, шарфы или длинные бусы; длинные волосы рекомендуется заколоть.



1

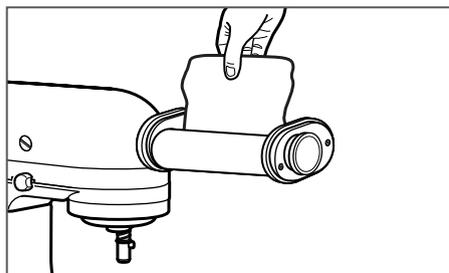
Приготовьте тесто для пасты (см. раздел "Рецепты"). Разрежьте тесто на части, подходящие для насадки.



2

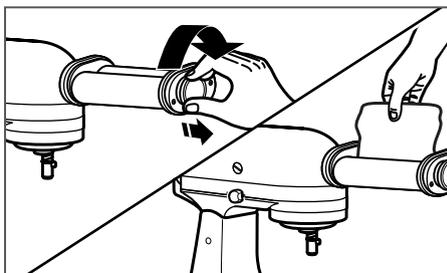
Потяните регулятор на себя и переведите в положение 1. Отпустите регулятор, убедившись, что стержень на корпусе насадки входит в отверстие на задней стороне регулятора, позволяя регулятору плотно прилегать к корпусу насадки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА И НОЖЕЙ ДЛЯ НАРЕЗКИ



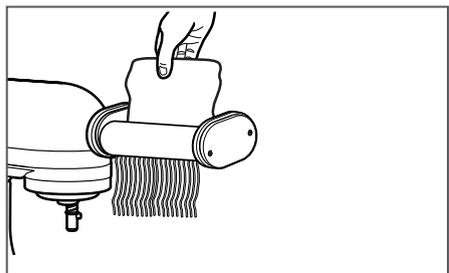
3

Установите на настольном миксере скорость 2. Вставьте в насадку приплюснутое тесто для раскатки. Сложите каждый кусок теста пополам и прокрутите еще раз. Повторяйте процесс до тех пор, пока тесто не станет мягким, эластичным и разместится по всей ширине насадки. Слегка присыпайте пасту мукой во время раскатки и нарезки – это поможет отделять и сушить ее.



4

Чтобы еще больше сплющить лист теста, пропустите его через насадку. Измените настройку насадки на 3 и повторите процесс раскатки. Продолжайте менять настройки раскатки до тех пор, пока не получите желаемую толщину. Не складывайте тесто во время этого этапа.

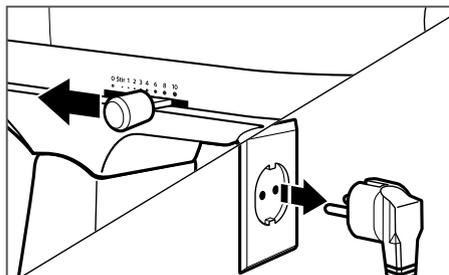


5

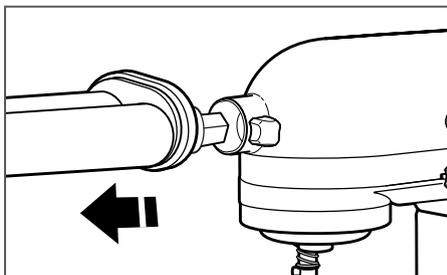
Для приготовления лапши установите вместо насадки для раскатки теста нож для нарезки по вашему выбору. Пропустите приплюснутые листы теста через нож. См. "Таблицу настроек насадки", чтобы выбрать необходимую толщину для каждого вида пасты.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА И НОЖЕЙ ДЛЯ НАРЕЗКИ

СНЯТИЕ НАСАДКИ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА И НОЖЕЙ ДЛЯ НАРЕЗКИ

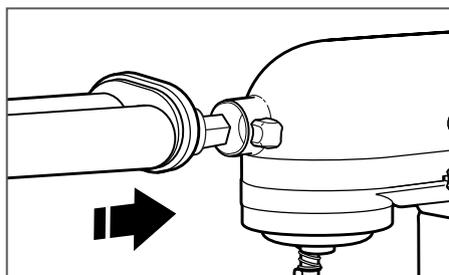


- 1** Выключите настольный миксер (кнопка OFF) и отсоедините от сети.

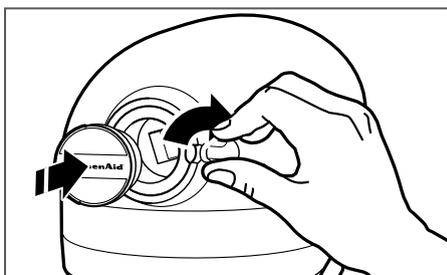


- 2** Отсоедините насадку для раскатки теста или нож для нарезки от настольного миксера.

ВНИМАНИЕ: После отсоединения насадки для раскатки теста или ножа для нарезки от настольного миксера, очистите их от прилипшего теста. Более подробную информацию вы найдете в разделе «Уход и чистка».



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: Если это необходимо, присоедините следующую насадку или нож, соблюдая инструкции в разделе "Присоединение насадки для раскатки теста и ножей для нарезки".



- 3** По окончании работы с насадкой для раскатки теста и ножами для нарезки замените колпачок и затяните крепежный винт на миксере.

ВНИМАНИЕ

Опасность пищевого отравления

Не храните продукты, содержащие такие скоропортящиеся ингредиенты, как яйца, молочные продукты и мясо, вне холодильника более часа.

В противном случае вы рискуете отравиться.

Добавьте 2 ч. л. соли и 15 мл (1 ст. л.) растительного масла (не обязательно) к 5,7 л кипящей воды. Понемногу добавляйте пасту и продолжайте готовить ее до состояния аль денте либо мягче. Паста во время приготовления поднимется наверх, поэтому перемешивайте ее время от времени для равномерной готовности. Опрокиньте пасту в дуршлаг.

Сухая паста — 7 минут.

Свежая паста — от 2 до 5 минут в зависимости от толщины.

КЛАССИЧЕСКАЯ ЯИЧНАЯ ПАСТА

4 крупных яйца

415 г просеянной обычной муки

15 мл (1 ст. л.) воды

1 чайная ложка соли

Разбейте яйца в стеклянный мерный стакан. Убедитесь, что яйца занимают объем 200 мл. Если объем яиц составляет менее 200 мл, добавляйте по 2 мл (1 ч. л.) воды, пока вы не достигнете нужного объема.

Высыпьте муку и соль в чашу миксера. Установите чашу и лопатку для смешивания. Выберите скорость 2 и постепенно добавляйте яйца и 15 мл (1 ст. л.) воды. Перемешивайте в течение 30 секунд. Остановите миксер и замените лопатку для смешивания на крюк для теста. Установите скорость 2 и месите 2 минуты.

Оставьте тесто на 20 минут.

Разделите тесто на 4 части, а затем обработайте с помощью насадки для раскатки теста.

Следуйте приведенным выше инструкциям.

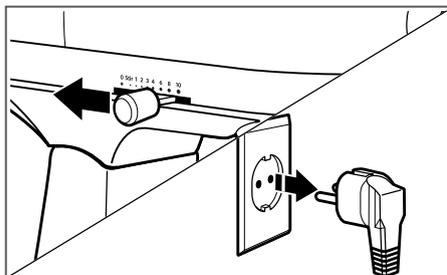
Объем теста: Около 580 г.

УХОД И ЧИСТКА

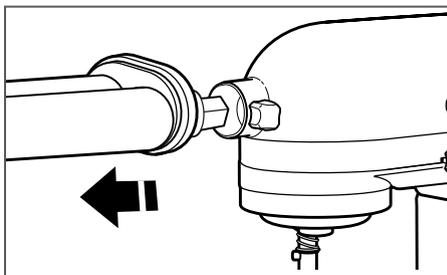
ЧИСТКА НАСАДКИ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА И НОЖЕЙ ДЛЯ НАРЕЗКИ

Эти насадки предназначены только для макаронного теста (теста для пасты). Чтобы не повредить насадку для раскатки теста и ножи для нарезки, не используйте их с другими типами теста.

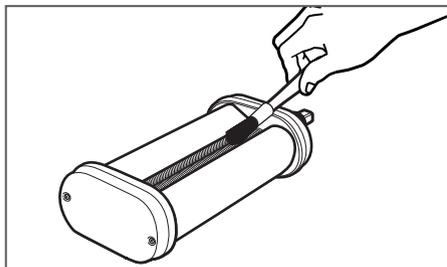
ВНИМАНИЕ: Не используйте металлические предметы для чистки насадки и ножей. Не мойте насадку для раскатки теста и ножи для нарезки в посудомоечной машине, не погружайте их в воду или другую жидкость. Насадку для раскатки теста и ножи для нарезки следует чистить вручную.



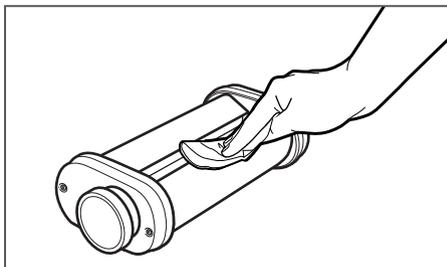
- 1** Выключите настольный миксер (кнопка OFF) и отсоедините от сети.



- 2** Полностью отсоедините насадку для раскатки теста и ножи для нарезки. Следуйте инструкциям в разделе "Снятие насадки для раскатки теста и ножей для нарезки".



- 3** После нарезки пасты оставьте насадку для раскатки теста и ножи высохнуть в течение часа, затем очистите их от засохшего теста при помощи щетки для чистки. Если засохшее тесто не удаляется, попробуйте постучать по насадке рукой. При необходимости используйте зубочистку.

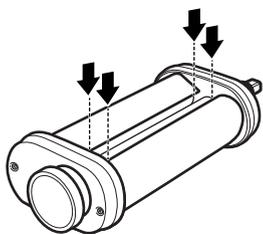


- 4** После удаления всего засохшего теста отполируйте насадку для раскатки теста и ножи для нарезки мягкой сухой тканью и уберите в сухое место для хранения при комнатной температуре. Не мойте насадку для раскатки теста и ножи для нарезки в посудомоечной машине.

ПРИМЕЧАНИЕ: Никогда не используйте нож или иные острые предметы для очистки насадки от излишков теста. Не раскатывайте в насадке кухонные полотенца и прочие ткани для их очистки.

УХОД И ЧИСТКА

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Для смазки зубчатых шестеренок рекомендуется использовать легкое минеральное масло (ежегодно или после 50 использований). Капните минеральное масло в каждый из 4 углов насадки для раскатки теста и ножей для нарезки.

ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.

Не удаляйте заземляющий электрод.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

3. Выключите настольный миксер на 10-15 секунд, затем снова включите. Если настольный миксер не работает, оставьте его остыть на 30 минут, затем включите миксер снова.
4. Используете ли вы правильную скорость для насадки и ножей, как указано в "Таблице настроек насадки"?
5. Присоединили ли вы насадку или нож, как показано в разделе "Использование насадки для раскатки теста и ножей для нарезки"?
6. Следовали ли вы инструкциям, приведенным в разделе "Использование насадки для раскатки теста и ножей для нарезки"?
7. Приготовлено ли ваше тесто по указанному рецепту?

Если причина в другом, см. раздел "Гарантия и техническое обслуживание".

Не возвращайте насадку для раскатки теста и ножи для нарезки или настольный миксер продавцу — он не занимается сервисным обслуживанием.

Если ваш настольный миксер не работает или работает неисправно при использовании насадки для раскатки теста и ножей для нарезки, проверьте следующее:

1. Подсоединен ли миксер к розетке?
2. Не сгорел ли сетевой предохранитель?
Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ГАРАНТИЯ НА НАСАДКУ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА И НОЖИ ДЛЯ НАРЕЗКИ

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: 5KSMPPRA, 5KSMPPCA, 5KSMPPSA Полная гарантия сроком на два года, начиная со дня покупки.	Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.	А. Ремонт в тех случаях, когда насадка для раскатки теста и ножи для нарезки используются для операций, отличающихся от обычного приготовления домашней пищи. В. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.

KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

ЦЕНТРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Любое обслуживание должно осуществляться местным авторизованным центром обслуживания KitchenAid. Свяжитесь с продавцом, у которого вы приобрели прибор и узнайте название ближайшего авторизованного центра обслуживания KitchenAid.

В России:

Сервисный Центр
125167, Москва
Красноармейская, дом 11,
корпус 2

Телефон: (495) 956-36-63

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

В России: 8-800-200-40-00 (бесплатно из любой точки России)

Телефон: (495) 956-40-00

Факс: (495) 956-37-76

Адрес: 125319, г. Москва, ул. Черняховского 5/1.

Более подробную информацию можно узнать на нашем сайте:
www.KitchenAid.eu

© 2016. Все права защищены.

Спецификация может быть изменена без предварительного уведомления.