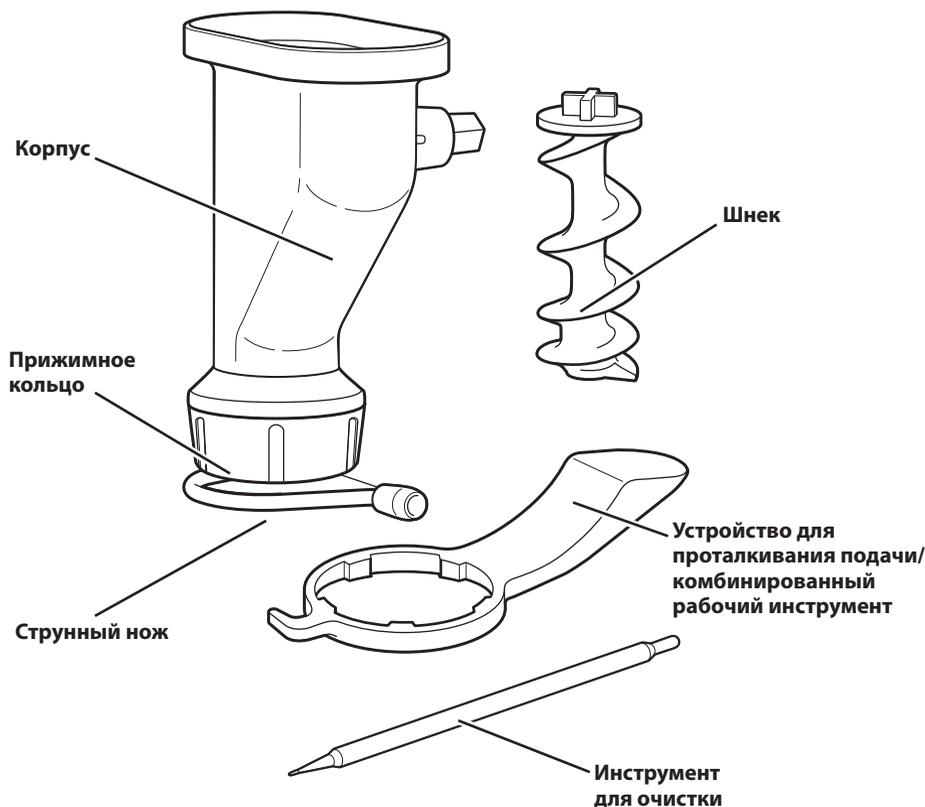


СОДЕРЖАНИЕ

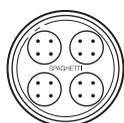
ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ	78
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРЕССА ДЛЯ ПАСТЫ	79
Меры предосторожности.....	79
Утилизация отходов электрического оборудования.....	81
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРЕССА ДЛЯ ПАСТЫ	82
Выбор правильной пластины для пасты.....	82
Сборка пресса для пасты.....	83
Присоединение пресса для пасты	83
Приготовление пасты	85
Разборка пресса для пасты.....	87
УХОД И ЧИСТКА	89
РЕЦЕПТЫ	90
Приготовление пасты	90
Классическая яичная паста	91
ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	92
ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	93

ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

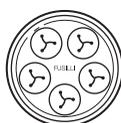
ЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



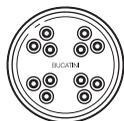
ПЛАСТИНЫ ДЛЯ ПАСТЫ



Спагетти



Фузилли



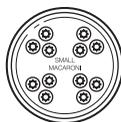
Букатини



Крупные макароны



Ригатони



Мелкие макароны

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРЕССА ДЛЯ ПАСТЫ

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. Данный прибор может быть использован детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями, или не обладающими достаточным навыком и знаниями, под присмотром или при условии, что они получили надлежащие указания по безопасному использованию прибора и осознают связанные с этим опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять чистку прибора или уход за ним, подлежащий выполнению пользователем, только под присмотром взрослых.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРЕССА ДЛЯ ПАСТЫ

5. Данный прибор не предназначен для использования лицами, включая детей, с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями или не обладающими достаточным навыком и знаниями, за исключением тех случаев, когда такие лица находятся под присмотром или получили надлежащие указания по безопасному использованию прибора и осознают связанные с этим опасности.
6. Данный прибор не подлежит использованию детьми. Прибор и его сетевой шнур должны находиться вне доступа детей.
7. Избегайте контакта с движущимися деталями. Держите пальцы на безопасном расстоянии от отверстий.
8. Не проталкивайте тесто руками. Всегда используйте комбинированный рабочий инструмент для проталкивания.
9. 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.
10. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
11. Не использовать вне помещения.
12. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности.
13. Следите, чтобы шнур не касался горячих поверхностей, в том числе плиты.
14. См. также раздел «Меры предосторожности» в руководстве по эксплуатации, прилагающемся к вашему настольному миксеру.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРЕССА ДЛЯ ПАСТЫ

15. 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

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.

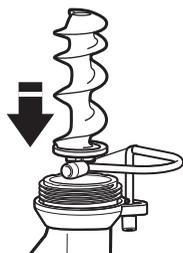
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРЕССА ДЛЯ ПАСТЫ

ВЫБОР ПРАВИЛЬНОЙ ПЛАСТИНЫ ДЛЯ ПАСТЫ

ПЛАСТИНА ДЛЯ ПАСТЫ		РЕКОМЕНДУЕМАЯ СКОРОСТЬ НАСТОЛЬНОГО МИКСЕРА	РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДЛИНА ИЗДЕЛИЯ
СПАГЕТТИ		10	Около 24 см
БУКАТИНИ		10	Около 24 см
РИГАТОНИ		6	Около 4 см
ФУЗИЛЛИ		3	Около 4 см
КРУПНЫЕ МАКАРОНЫ		6	До 5 см
МЕЛКИЕ МАКАРОНЫ		6	До 4 см

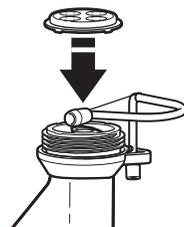
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРЕССА ДЛЯ ПАСТЫ

СБОРКА ПРЕССА ДЛЯ ПАСТЫ



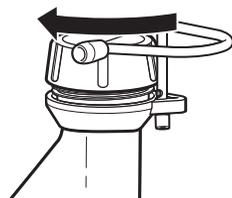
1

Поверните струнный нож, чтобы вставить шнек. Вставьте шнек в основание корпуса стороной с крестообразным выступом. Шнек должен полностью поместиться в корпус.



2

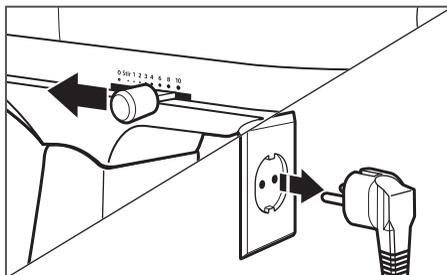
Поместите выбранную пластину для пасты на основание корпуса так, совместите выступы пластины с пазами на корпусе.



3

Закрутите прижимное кольцо на основании корпуса, пока оно не будет надежно закреплено.

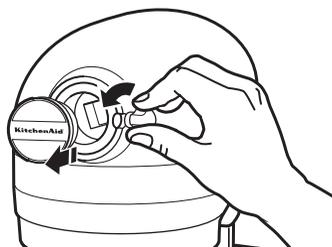
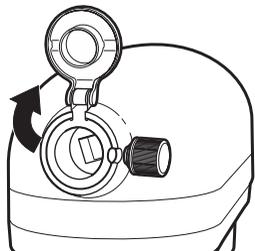
ПРИСОЕДИНЕНИЕ ПРЕССА ДЛЯ ПАСТЫ



1

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРЕССА ДЛЯ ПАСТЫ



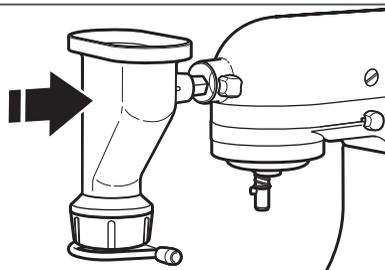
Для настольных миксеров с откидным колпачком насадки:

Поднимите вверх, чтобы открыть.

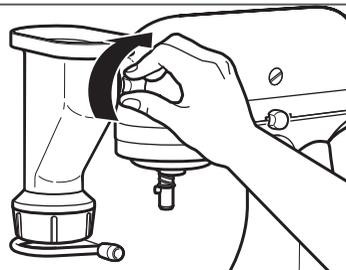
2

Для настольных миксеров со съемным колпачком насадки:

Поверните крепежный винт против часовой стрелки, чтобы отсоединить колпачок.



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

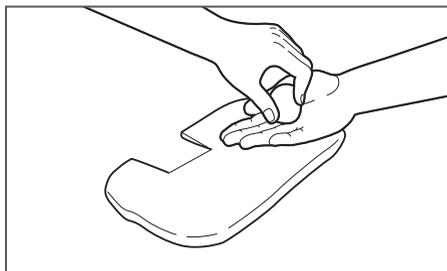


4 Затяните крепежный винт соединительной втулки миксера, пока пресс для пасты не будет надежно закреплен.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРЕССА ДЛЯ ПАСТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТЫ

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



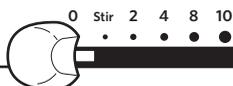
- 1** Приготовьте тесто для пасты (см. раздел "Рецепты"). Сделайте из теста шарики размером с грецкий орех.

ПРИМЕЧАНИЕ: Пресс для пасты разработан только для макаронного теста (теста для пасты). Чтобы не повредить пресс для пасты, не используйте его с другими типами теста.

ВНИМАНИЕ



Вращающееся лезвие опасно
Всегда используйте толкатель.
Держите пальцы на безопасном расстоянии от отверстий.
Храните вне досягаемости детей.
Нарушение техники безопасности может привести к ампутации и порезам.



- 2** Установите скорость настольного миксера, пользуясь таблицей "Выбор правильной пластины для пасты".

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРЕССА ДЛЯ ПАСТЫ



3

Не спеша опускайте шарики теста в загрузочную воронку; тесто должно само проходить через шнек. Подождите, пока шнек станет видно, и только после этого опускайте новый кусочек.



4

Используйте комбинированный рабочий инструмент для проталкивания теста, только если тесто застревает в загрузочной воронке и не проходит само.



5

По мере выхода пасты из пресса используйте нож для нарезки, чтобы отрезать макароны на нужной длине. См. рекомендуемую длину макарон в таблице "Выбор правильной пластины для пасты".

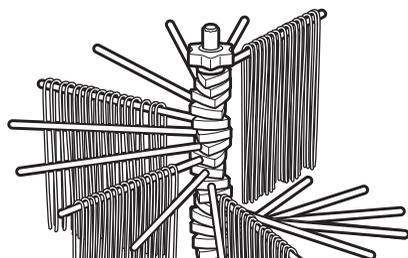
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРЕССА ДЛЯ ПАСТЫ

⚠ ВНИМАНИЕ

Опасность пищевого отравления

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

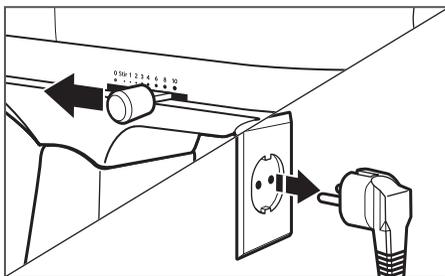
В противном случае вы рискуете отравиться.



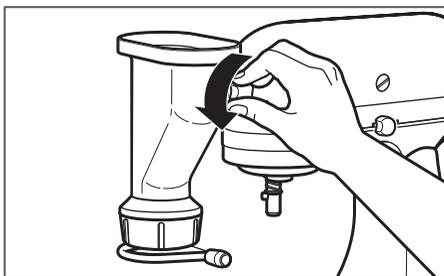
После приготовления отделите пасту. Ее можно сварить сразу же. Если вы хотите высушить пасту, разместите длинные макароны на стойку для сушки пасты KitchenAid (5KPDR) или разложите ее одним слоем на полотенце на плоской поверхности.

6

РАЗБОРКА ПРЕССА ДЛЯ ПАСТЫ

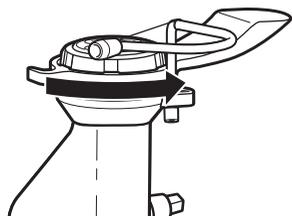


1 Выключите настольный миксер (кнопка OFF) и отсоедините от сети.



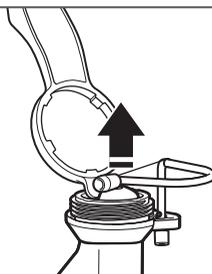
2 Отсоедините пресс для пасты от настольного миксера.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРЕССА ДЛЯ ПАСТЫ



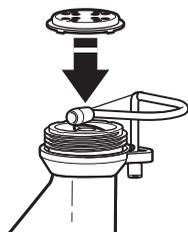
3

Открутите зажимное кольцо, чтобы снять его. Если кольцо слишком туго закручено, используйте комбинированный рабочий инструмент стороной ключа и поверните, как показано на рисунке. После снятия кольца извлеките пластину для пасты.



4

При помощи крючка комбинированного рабочего инструмента извлеките шнек из корпуса пресса для пасты.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

Если это необходимо, присоедините следующую пластину для пасты, соблюдая инструкции в разделе "Сборка пресса для пасты".

ВНИМАНИЕ: После извлечения шнека из корпуса очистите его от засохшего теста. Более подробную информацию вы найдете в разделе «Уход и чистка».

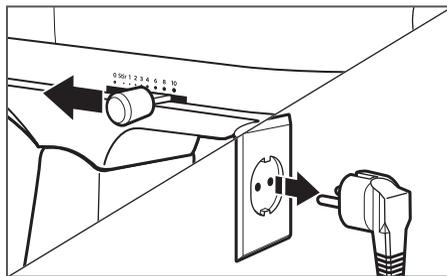
ПРИМЕЧАНИЕ: После приготовления 2 видов пасты сделайте перерыв в работе настольного миксера не менее чем на 1 час.

УХОД И ЧИСТКА

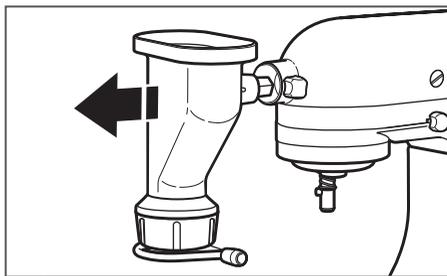
ЧИСТКА ПРЕССА ДЛЯ ПАСТЫ И АКСЕССУАРОВ

Эти насадки предназначены только для макаронного теста (теста для пасты). Чтобы не повредить пресс для пасты, не используйте его с другими типами теста.

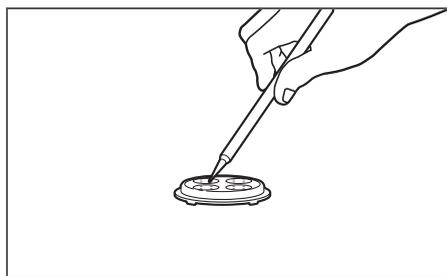
ВНИМАНИЕ: Не используйте металлические предметы для чистки пресса для пасты. Не мойте корпус, нож для нарезки и пластины для пасты в посудомоечной машине, не погружайте их в воду или другую жидкость. Корпус, нож для нарезки и пластины для пасты следует мыть вручную.



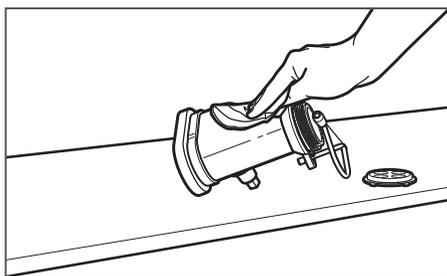
- 1** Выключите настольный миксер (кнопка OFF) и отсоедините от сети.



- 2** Полностью разберите пресс для пасты. Следуйте инструкциям в разделе "Разборка пресса для пасты".

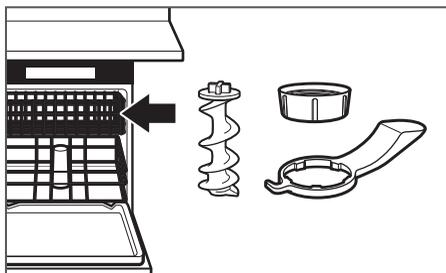


- 3** При помощи инструмента для очистки удалите все засохшее тесто. При необходимости используйте зубочистку.



- 4** Очищайте корпус пресса для пасты, нож для нарезки и пластины для пасты только вручную. Протрите мягкой влажной тканью. Тщательно вытрите насухо мягкой сухой тканью. Не погружайте в воду или другие жидкости. Не мойте в посудомоечной машине.

УХОД И ЧИСТКА



5

Зажимное кольцо, шнек и комбинированный рабочий инструмент следует чистить вручную мягкой тканью, в теплой мыльной воде, или в посудомоечной машине — только на верхней решетке.

РЕЦЕПТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТЫ

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.

РЕЦЕПТЫ

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.

Извлеките тесто из чаши и поместите его на чистую поверхность.

Тесто может быть рассыпчатым. Вымешивайте его вручную от 30 секунд до 1 минуты или до тех пор, пока тесто не станет мягким и пластичным, а затем скатайте его в шар.

Сформируйте шарики размером с грецкий орех и приготовьте пасту нужной формы. Отделите пасту и высушите ее, следуя приведенным выше инструкциям по приготовлению.

Объем теста: около 580 г.

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.

Если ваш настольный миксер вышел из строя или не работает вместе с прессом для пасты, проверьте следующее:

1. Установили ли вы правильную скорость, как указано в таблице "Выбор правильной пластины для пасты"?
2. Присоединили ли вы пресс для пасты, как показано в разделе "Использование пресса для пасты"?
3. Следовали ли вы инструкциям, приведенным в разделе "Использование пресса для пасты"?
4. Приготовлено ли ваше тесто по указанному рецепту?
5. Подсоединен ли миксер к розетке?
6. Не сгорел ли сетевой предохранитель? Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.
7. 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.

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

Не возвращайте пресс для пасты или настольный миксер продавцу — он не занимается сервисным обслуживанием.

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ГАРАНТИЯ НА ПРЕСС ДЛЯ ПАСТЫ KITCHENAID

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: 5KSMPEXТА 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 пресс для пасты используется 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.

