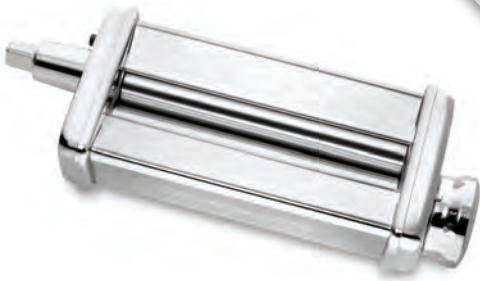


5KPSA



KitchenAid

СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ МИКСЕРА	
Меры предосторожности	136
ЧАСТИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Части и принадлежности	137
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ПАСТЫ	
Сборка насадки для листов пасты	138
Использование насадки для листов пасты	139
Возможные варианты настройки раскатки	140
Советы по приготовлению пасты	140
УХОД И ОЧИСТКА	
Очистка насадки для листов пасты	141
Техническое обслуживание	141
РЕЦЕПТЫ ПАСТЫ	
Приготовление пасты	142
Классическая яичная паста	142
Манно-яичная паста	142
Диетическая мучная паста	143
Цельнозерновая паста	143
Паста со шпинатом	143
ГАРАНТИЙНОЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	
Гарантия на насадки для настольного миксера KitchenAid	144
Центры обслуживания	144
Сервисное обслуживание клиентов	144

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:

 **ОПАСНОСТЬ**

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

 **ВНИМАНИЕ**

Мы 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.

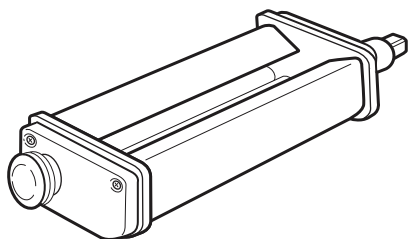
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Во избежание риска пожара, поражения электрическим током или повреждений при использовании устройства необходимо соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

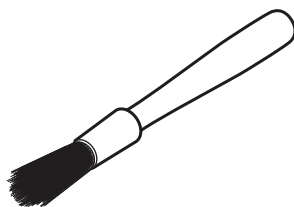
1. Прочтите все инструкции.
2. Во избежание поражения электрическим током не помещайте миксер в воду или другие жидкости.
3. Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, не имеющими опыта обращения с техникой; если они находятся под контролем лица ответственного за их безопасность, или ознакомлены с правилами его безопасной эксплуатации. Не позволяйте детям играть с устройством. Чистка и обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.
4. Отключайте миксер от сети, если он не используется, а также перед тем, как снимать какие-либо его части, и перед чисткой.
5. Избегайте контакта с движущимися деталями. Держите пальцы на безопасном расстоянии от отверстий.
6. Не используйте миксер с повреждённым шнуром питания, а также после падения прибора или какого-либо повреждения. Отнесите миксер в ближайший Авторизованный центр обслуживания для осмотра, ремонта или осуществления электрических или механических настроек.
7. Использование насадок, не рекомендованных фирмой KitchenAid, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
8. Не использовать вне помещения.
9. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности.
10. Следите, чтобы шнур не касался горячих поверхностей, в том числе плиты.
11. Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

Части и принадлежности



Насадка для листов пасты



Щетка для чистки

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ПАСТЫ

Сборка насадки для листов пасты

Перед первым использованием

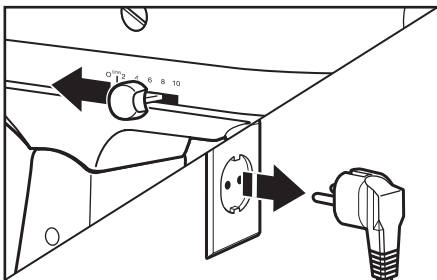
Перед использованием насадки для листов пасты снимите наклейку "Не мочить".
Никогда не мойте насадки водой или иной жидкостью. Никогда не мойте их в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ

Риск отравления

Не оставляйте скоропортящиеся продукты (яйца, молочные продукты, мясо) вне холодильника более, чем на час.

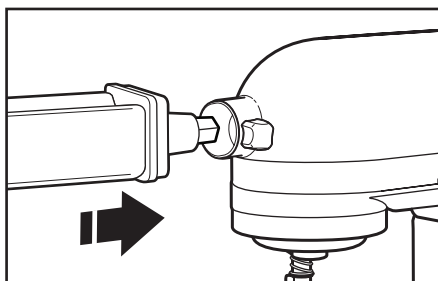
Это может привести к отравлению или болезни.



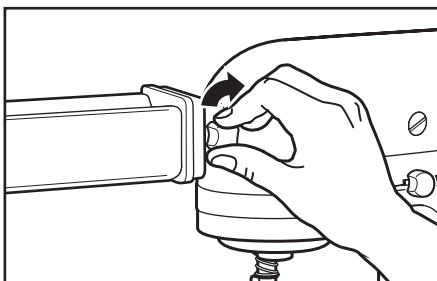
1 Выключите стационарный миксер (кнопка OFF) и отсоедините от сети.



2 Для стационарных миксеров с откидным колпачком насадки:
Отщелкните, чтобы открыть.
Для стационарных миксеров со съемным колпачком насадки:
Поверните регулятор против часовой стрелки, чтобы отсоединить колпачок.



3 Вставьте корпус с валом привода насадки для листов теста в соединительную втулку так, чтобы конец вала плотно вошел в квадратное отверстие втулки. Поверните обратно и нажмите при необходимости. В правильном положении стержень вала привода насадки встанет в гнездо.



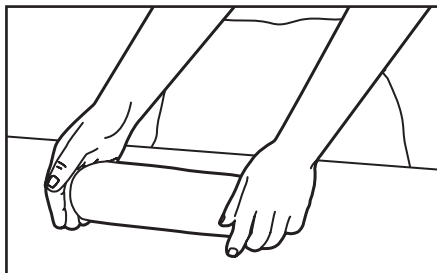
4 Закрепите регулятор до полной установки в стационарном миксере.

ПРИМЕЧАНИЕ: Насадка для листов пасты разработана только для макаронного теста (теста для пасты). Чтобы не повредить насадку для листов пасты, не нарежьте и не раскатывайте в ней другие типы теста.

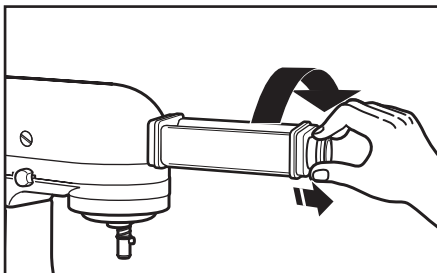
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ПАСТЫ

Использование насадки для листов пасты

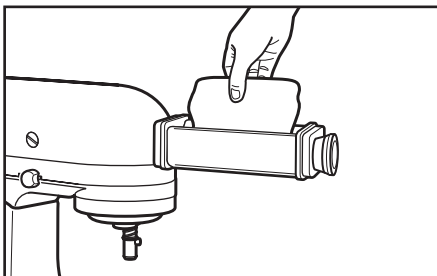
ВНИМАНИЕ: При использовании насадки для листов пасты не надевайте галстуки, шарфы или длинные бусы; длинные волосы заколите.



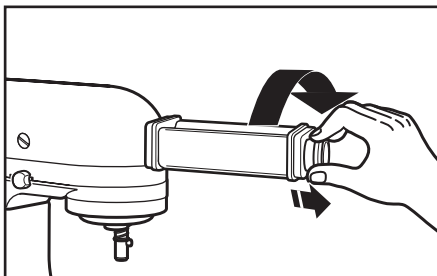
- 1** Приготовьте тесто для пасты (см. "Советы по приготовлению пасты"). Порезьте тесто на куски толщиной около 1 см. Разровняйте каждый кусок, похлопав по нему.



- 2** Настройте регулятор на раскатку пасты на цифру 1. Отпустите регулятор, установив стержень насадки так, чтобы он располагался точно с обратной стороны регулятора.



- 3** Установите скорость миксера на 2 или 4. Вставьте приплюснутые куски теста по одному для раскатки. Сложите каждый кусок теста пополам и прокрутите еще раз. Повторяйте процесс до тех пор, пока тесто не станет мягким и эластичным и не покроет всю поверхность насадки. Слегка присыпайте пасту мукой во время раскатки и нарезки – это поможет отделять и сушить ее.



- 4** Установите регулятор на цифру 2. Пропускайте тесто через ролики для дальнейшей раскатки. Поменяйте на цифру 3. Продолжайте увеличивать настройки роликов до тех пор, пока не получите желаемую толщину. См. "Рекомендуемые настройки раскатки", чтобы выбрать необходимую толщину для каждого вида пасты. Не сворачивайте и не складывайте тесто на уровне 2 или выше.

ПРИМЕЧАНИЕ: По окончании работы с насадкой для листов пасты замените колпачок и поверните насадку до закрытия, в зависимости от типа стационарного миксера.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ПАСТЫ

Возможные варианты настройки раскатки

Настройка роллеров	Использование
1 и 2	Замешивание и раскатка теста
3	Толстая лапша
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

Советы по приготовлению пасты

- Правильное тесто для пасты - мягкое и плотное наощупь; при этом оно эластичное. Оно не должно липнуть к пальцам и разваливаться на куски. На консистенцию теста влияют различные факторы, в том числе влажность, марка муки, размер яиц и т.д. Чтобы проверить консистенцию теста, отщипните кусок после замешивания специальной насадкой. Если тесто не разваливается и не прилипает к пальцам, процесс замешивания завершен. Исправить консистенцию теста можно, добавив в него немного муки или воды.
- Разделите листы раскатанного теста на половинки или на три части каждый, чтобы приготовить феттучини, спагетти, лингвини; из целых листов получатся очень длинные изделия, неудобные в обращении.



ВНИМАНИЕ

Риск отравления

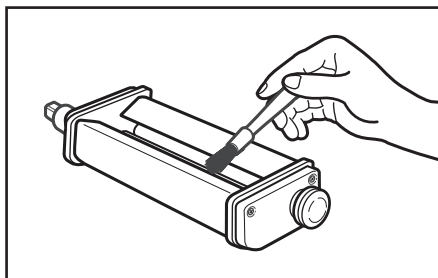
Не оставляйте скоропортящиеся продукты (яйца, молочные продукты, мясо) вне холодильника более, чем на час.

Это может привести к отравлению или болезни.

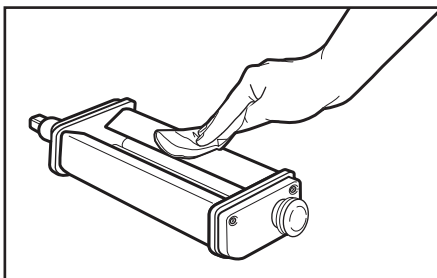
- Пасту можно готовить сразу после нарезки. Также ее можно высушить или заморозить для дальнейшего использования. Для сушки пасты разложите ее одним слоем на полотенце или сушильной раме; оставьте не более, чем на час. Храните сушеную пасту в герметичном контейнере в холодильнике. Для заморозки высушите пасту в течение часа (не больше), затем заморозьте в герметичном контейнере. При этом необязательно разделять пасту на отдельные нити до заморозки - достаточно присыпать ее мукой и уложить в "гнезда".

Очистка насадки для листов пасты

ВНИМАНИЕ: Никогда не мойте насадку для листов пасты водой или иной жидкостью. Никогда не мойте ее в посудомоечной машине.



1 После раскатки теста оставьте насадку для листов пасты высохнуть в течение часа, затем очистите ее от засохшего теста при помощи щетки для чистки.



2 Протрите мягкой сухой тканью; храните насадки в сухом месте при комнатной температуре.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если засохшее тесто не удаляется, попробуйте постучать по насадке для листов пасты рукой. При необходимости используйте зубочистку. 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.

Техническое обслуживание

Смазывание



Очищайте насадку после каждого использования так, как описано выше. Для смазки зубчатых шестеренок рекомендуется использовать легкое минеральное масло (ежегодно или после 50 использований). Капните минеральное масло в каждый из 4 углов роллеров.

Приготовление пасты

В кипящую воду (5.7 л) добавьте 2 чайные ложки (10 мл) соли и 1 столовую ложку (15 мл) растительного масла (по желанию). 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.

Высушите ее в течение 7 минут

Свежую пасту – 2-5 минут,
в зависимости от толщины

ВНИМАНИЕ

Риск отравления

Не оставляйте скоропортящиеся продукты (яйца, молочные продукты, мясо) вне холодильника более, чем на час.

Это может привести к отравлению или болезни.

Классическая яичная паста

4	<i>крупных яйца</i>	Поместите яйца, воду, муку и соль в чашу миксера. Установите чашу и плоскую насадку для взбивания. Установите скорость 2 и смешивайте 30 секунд.
1	<i>столовая ложка воды (15 мл)</i>	
415 г	<i>просеянной универсальной муки</i>	Замените плоскую насадку для взбивания на насадку для теста. Установите скорость 2 и смешивайте 2 минуты. Достаньте тесто из чаши и вручную перемешивайте его в течение 1-2 минут. Оставьте тесто на 20 минут. Разделите тесто на 8 кусков, а затем обработайте с помощью насадки для листов теста.
1/2	<i>чайных ложки соли (2 мл)</i>	
		Объём теста: 565 г.

Манно-яичная паста

4	<i>крупных яйца</i>	Поместите яйца, воду, масло, муку и соль в чашу миксера. Установите чашу и плоскую насадку для взбивания. Установите скорость 2 и смешивайте 30 секунд.
2	<i>столовых ложки воды (30 мл)</i>	
1	<i>столовая ложка растительного масла (15 мл)</i>	Замените плоскую насадку для взбивания на насадку для теста. Установите скорость 2 и смешивайте 2 минуты. Достаньте тесто из чаши и вручную перемешивайте его в течение 1-2 минут. Разделите тесто на 8 кусков, а затем обработайте с помощью насадки для листов теста.
400 г	<i>манная мука</i>	
1/2	<i>чайных ложки соли (2 мл)</i>	Объём теста: 565 г.

Диетическая мучная паста

- 300 г просеянной универсальной муки
 120 г просеянной хлебной или неотбеленной муки
 4 крупных яйца
 2 столовых ложки воды (30 мл)
 1/2 чайных ложки соли (2 мл)

Поместите универсальную муку, хлебную муку, яйца, воду и соль в чашу миксера. Установите чашу и плоскую насадку для взбивания. Установите скорость 2 и смешивайте 30 секунд.

Замените плоскую насадку для взбивания на насадку для теста. Установите скорость 2 и смешивайте 2 минуты. Достаньте тесто из чаши и вручную перемешивайте его в течение 1-2 минут. Разделите тесто на 8 кусков, а затем обработайте с помощью насадки для листов теста.

Объем теста: 565 г.

Цельнозерновая паста

- 4 крупных яйца
 2 столовых ложки воды (30 мл)
 415 г цельнозерновой муки
 1/2 чайных ложки соли (2 мл)

Поместите яйца, воду, цельнозерновую муку и соль в чашу миксера. Установите чашу и плоскую насадку для взбивания. Установите скорость 2 и смешивайте 30 секунд.

Замените плоскую насадку для взбивания на насадку для теста. Установите скорость 2 и смешивайте 2 минуты. Выньте насадку для теста из чаши и вручную перемешивайте тесто в течение 2 минут. Разделите тесто на 8 кусков, а затем обработайте с помощью насадки для листов теста.

Объем теста: 565 г.

Паста со шпинатом

- 1 размороженная упаковка замороженного рубленого шпината (285 г)
 1 столовая ложка воды (15 мл)
 4 крупных яйца
 470 г просеянной универсальной муки

Поместите шпинат в полотенце и отожмите всю воду, пока он не станет сухим. Мелко порубите шпинат при помощи насадки для измельчения в кухонном комбайне или блендере.

Положите порубленный шпинат, воду, яйца и муку в чашу миксера. Установите чашу и плоскую насадку для взбивания. Установите скорость 2 и смешивайте 30 секунд.

Замените плоскую насадку для взбивания на насадку для теста. Установите скорость 2 и смешивайте 2 минуты. Достаньте тесто из чаши и вручную перемешивайте его в течение 1-2 минут. Разделите тесто на 8 кусков, а затем обработайте с помощью насадки для листов теста.

Объем теста: 680 г.

Гарантия на насадки для настольного миксера KitchenAid

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: Для модели 5KPSA: Полная гарантия сроком на два года, начиная со дня покупки.	Замена частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.	A. Ремонт в тех случаях, когда роллер используется для операций, отличающихся от обычного приготовления домашней пищи. B. 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.