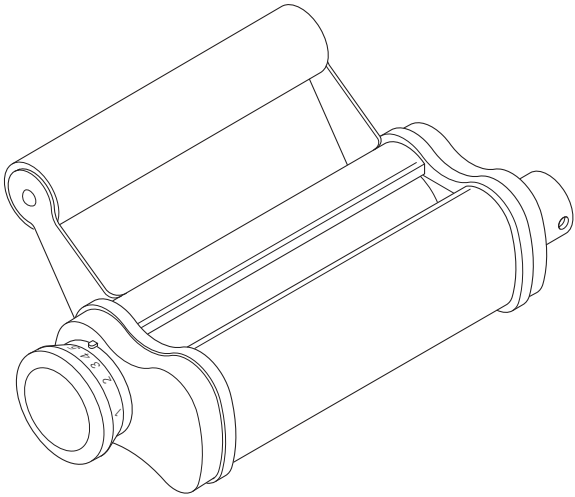
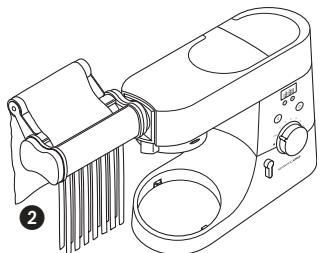
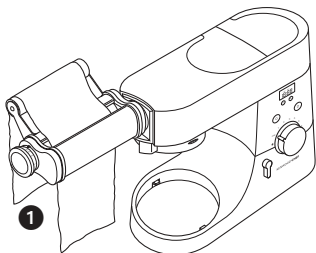
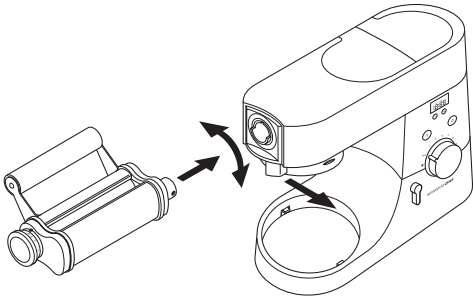
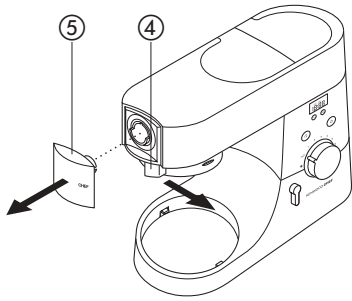
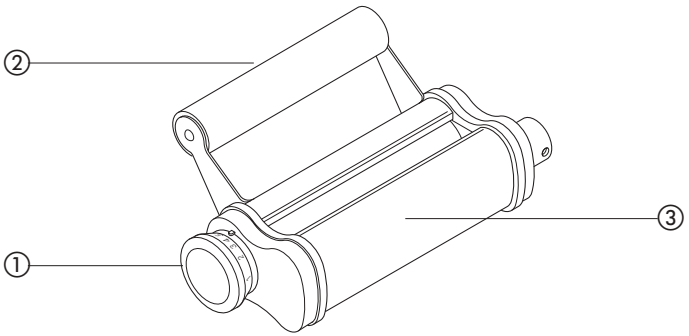


KENWOOD



AT970A/AT971A/AT972A/

AT973A/AT974A



См. иллюстрации на передней странице

Перед тем, как использовать приспособления Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

безопасность

- Выключайте прибор при установке или снятии насадки.
- Держите пальцы подальше от движущихся частей и отверстий насадки.
- Никогда не оставляйте без присмотра работающее устройство.
- Никогда не используйте неисправную насадку или прибор.
- Всегда проверяйте надёжность закрепления предметов вашей одежды, аксессуаров и самой одежды перед использованием насадки.
- Не позволяйте детям и инвалидам пользоваться прибором без присмотра.
- Не позволяйте детям пользоваться или играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

перед первым использованием:

- Протрите влажной тряпкой. Не опускайте в воду.

Указатели

- ① Регулятор скорости
- ② Валик подачи пасты
- ③ насадка для плоской пасты
- ④ фиксатор гнезда
- ⑤ верхняя крышка гнезда низкой скорости

сборка

- 1 Чтобы снять внешнюю крышку гнезда низкой скорости, сдвиньте фиксатор гнезда, а затем потяните и снимите крышку.
- 2 Удерживая фиксатор, вставьте насадку в отверстие привода и поверните до щелчка - возможно, придётся поворачивать в обоих направлениях. После соединения с приводом электромотора поверните насадку таким образом, чтобы штифты были установлены в вертикальной позиции, затем вставьте штифты в отверстия.
- 3 Отпустите фиксатор гнезда.

как использовать паста-мейкер

- 1 Замесите тесто. Вы можете воспользоваться одним из приложенных рецептов.
- 2 Установите регулятор, расположенный на стороне насадки, на номер 1. Для этого вытяните и поверните регулятор.
- 3 Разровняйте кусок теста и подсыпьте немного муки между роллерами.
- 4 Переключите устройство на скорость 1 (вы увидите, как роллеры поворачиваются).
- 5 Пропускайте кусок теста между роллерами, пока его поверхность не станет гладкой. (Для этого можно складывать тесто пополам вдоль или поперёк, и заново пропускать между роллерами.)

- Постепенно увеличивайте мощность, переключая регулятор от 1 до 9 скорости и каждый раз пропуская тесто через насадку, для достижения нужной консистенции. ❶. Для нужной консистенции пасты рекомендуем установку от 5 до 7.
- Разрежьте полученную пасту на кусочки. Используйте для приготовления блюд.

Использование дополнительных приставок:

таглиателле (tagliatelle) (AT971A),
таглиолини (tagliolini) (AT972A),
тренетте (trenette) (AT973A)
и спагетти (spaghetti) (AT974A)

- Чтобы использовать эти насадки, сначала вам нужно получить раскатанную (т.е. пропущенную через роллеры) пасту, используя насадку для плоской пасты (AT970A).
- Чтобы установить имеющиеся дополнительные насадки, следуйте инструкциям в разделе "сборка".
- Пропустите полученную раскатанную пасту через насадку для пасты. При этом разные ножи, установленные на насадках, разрежут пасту на различные формы ❷.
- Время до момента приготовления блюда из пасты – не более 4 часов.

как готовить пасту

- Заполните сковороду на три четверти водой и вскипятите. Посолите по вкусу.
- Вы также можете добавить в воду небольшое количество оливкового масла, это предотвратит слипание пасты.

- Добавьте пасту и отварите слегка помешивая в течение 2-4 минут, по вкусу.

Чистка

Не мойте никакие части электроприбора в посудомоечной машине.

- Сдвиньте фиксатор гнезда и одновременно снимите насадку с устройства.
- Протрите начисто влажной тряпкой. Не опускайте в воду.

Рецепты

простое тесто для пасты

*500 г муки мелкого помола или
обычной хлебной муки
4 яйца
2,5мл (1/2 чайной ложки) соли
2,5мл (1/2 чайной ложки)
растительного масла
вода (при необходимости)*

паста из непросеянной муки

*500 г непросеянной муки
4 яйца
2,5мл (1/2 чайной ложки) соли
2,5мл (1/2 чайной ложки)
растительного масла
вода (при необходимости)*

паста rossa (с томатами)

*500 г мелкого помола или обычной
хлебной муки
3 яйца
75 г томатного пюре
2,5мл (1/2 чайной ложки) соли
2,5мл (1/2 чайной ложки)
растительного масла
вода (при необходимости)*

Способ приготовления

Поместите муку, соль, масло и яйца (если вы готовите пасту с томатами, то яйца необходимо предварительно смешать с томатным пюре) в ёмкость миксера. Вымешивайте крючкообразной насадкой для теста на скорости 1-2 примерно 2-3 минуты, добавьте воды, если смесь слишком сухая. Выключите комбайн, соберите ингредиенты и вымешивайте их вручную до получения однородного теста. Для достижения лучших результатов дайте тесту отстояться примерно 15 минут до пропускания через насадку для пасты. Установите насадку для пасты и следуйте инструкциям.