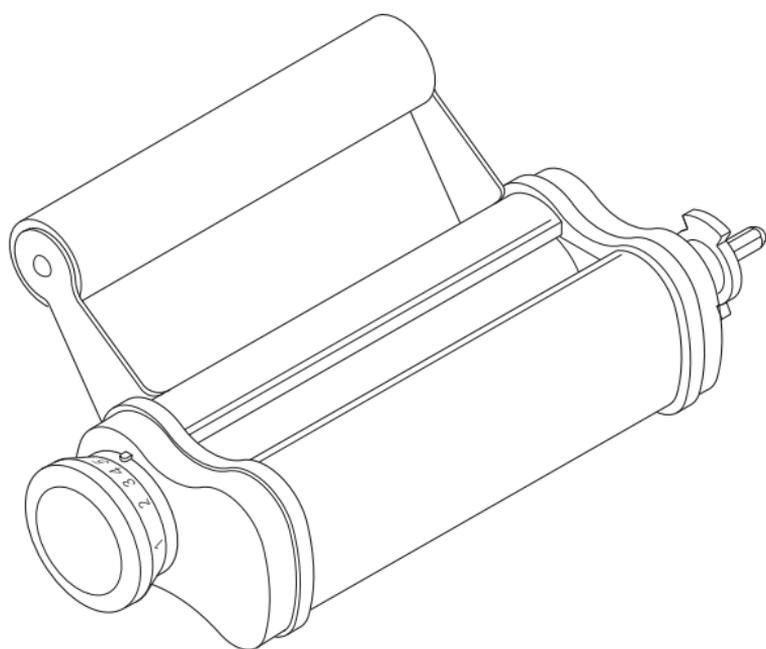
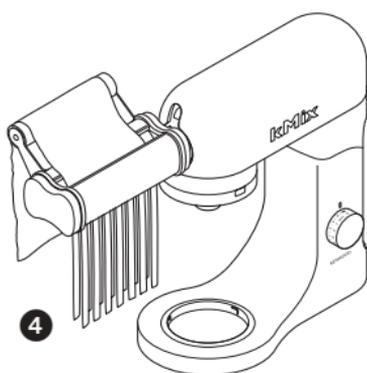
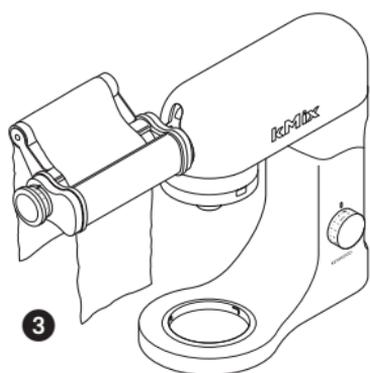
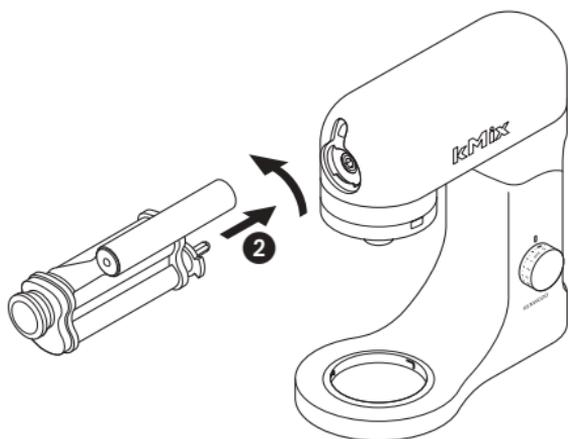
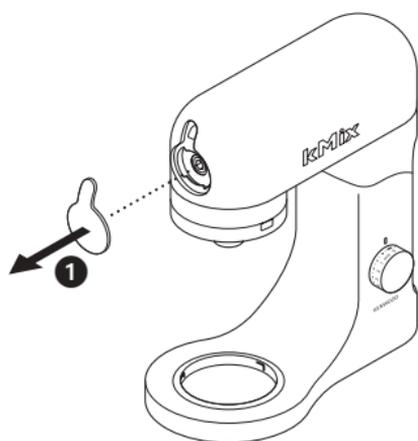
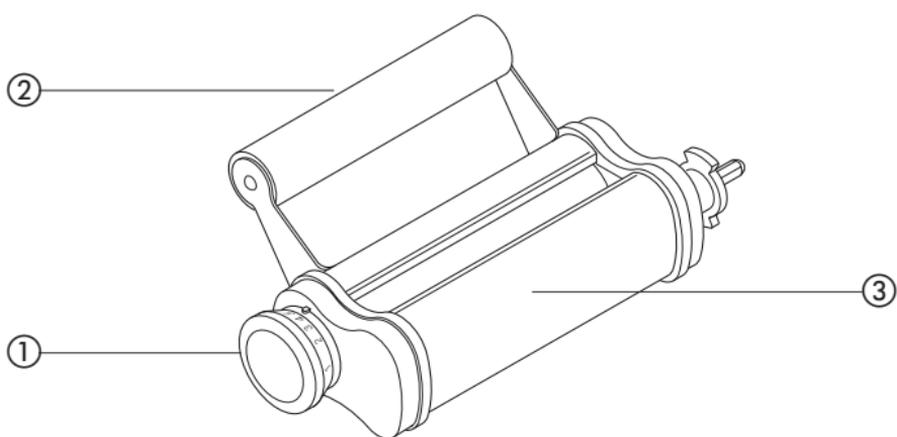


KENWOOD



AX970/AX971/AX972/

AX973/AX974



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.
- Перед включением миксера убедитесь в том, что прибор установлен устойчиво.
- 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.
- Во избежание поражения электрическим током не допускайте попадания влаги в моторный блок, на сетевой шнур и на вилку.
- Не допускайте свисания сетевого шнура там, где ребенок может дотянуться до него.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не 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.

Указатели

- ① Регулятор скорости
- ② Валик подачи пасты
- ③ насадка для плоской пасты

сборка

- 1 Снимите крышку выходного отверстия, предварительно надавив на нее ①.
- 2 С установленной, как указано, формой для изготовления макарон установите выходную трубку и поверните в нужное положение ②.

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.)

- 6 Постепенно увеличивайте мощность, переключая регулятор от 1 до 9 скорости и каждый раз пропуская тесто через насадку, для достижения нужной консистенции. ③. Для нужной консистенции пасты рекомендуем установку от 5 до 7.
- 7 Разрежьте полученную пасту на кусочки. Используйте для приготовления блюд.

Использование дополнительных приставок:

таглиателле (tagliatelle) (AX971),
таглиолини (tagliolini) (AX972),
тренетте (trenette) (AX973)
и спагетти (spaghetti) (AX974)

- 1 Чтобы использовать эти насадки, сначала вам нужно получить раскатанную (т.е. пропущенную через роллеры) пасту, используя насадку для плоской пасты (AX970).
- 2 Чтобы установить имеющиеся дополнительные насадки, следуйте инструкциям в разделе "сборка".
- 3 Пропустите полученную раскатанную пасту через насадку для пасты. При этом разные ножи, установленные на насадках, разрежут пасту на различные формы ④.
- 4 Время до момента приготовления блюда из пасты – не более 4 часов.

как готовить пасту

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

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

Чистка

Не мойте никакие части электроприбора в посудомоечной машине.

- 1 Снимите приспособление и протрите влажной тканью. Не погружайте в воду.

Рецепты

простое тесто для пасты

*500 г муки мелкого помола или
обычной хлебной муки
5-6 яйца
2,5мл (1/2 чайной ложки) соли
15мл растительного масла*

паста из непросеянной муки

*500 г непросеянной муки
5-6 яйца
2,5мл (1/2 чайной ложки) соли
15мл растительного масла*

паста rossa (с томатами)

*500 г мелкого помола или обычной
хлебной муки
4-5 яйца
75 г томатного пюре
2,5мл (1/2 чайной ложки) соли
15мл растительного масла*

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. Смешайте ингредиенты с помощью взбивалки К на скорости 'min' в течение 10 сек., затем переведите на скорость 1 на 15 сек. Отключите прибор и тщательно очистите миску и взбивалку. Снимите взбивалку, замените ее на крюк тестомешалки и продолжайте мешать на скорости 1 в течение приблизительно 2 минут или пока не получится тесто. Отключите прибор, выньте тесто и вымешивайте его вручную до получения требуемой консистенции. Для достижения лучшего результата оберните тесто и оставьте примерно на 15 минут до удаления вместе с приспособлением для изготовления макарон. Установите плоскую форму для макарон и следуйте вышеизложенным указаниям.