

# KitchenAid

## НАСАДКА ДЛЯ РАСКАТЫВАНИЯ ПЛАСТОВ ПАСТЫ С РОЛИКОВЫМИ НОЖАМИ (КОМПЛЕКТ)

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
(ОБЕСПЕЧИВАЕТ ПОЛУЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ)



**Модель KPRP**

**Насадка для раскатывания пластов пасты с роликовыми ножами (комплект)**

**Одобрены к применению со всеми моделями стационарных миксеров марки KitchenAid®**

## Содержание

Правила техники безопасности .....	3
Описание насадки для раскатывания пластов пасты с роликовыми ножами .....	4
Установка насадки для раскатывания пластов пасты с роликовыми ножами .....	4
Как приготовить идеальное тесто для пасты .....	5
Рекомендуемые настройки насадки для раскатывания .....	5
Эксплуатация насадки раскатывания пластов пасты с роликовыми ножами .....	6
Уход и чистка .....	7
Техническое обслуживание .....	7
Рецепты пасты .....	8
Гарантия компании KitchenAid на бытовые насадки для стационарного миксера ..	11
Адреса и телефоны сервисных центров .....	11
Служба поддержки клиентов .....	11

### Ваша безопасность и безопасность других людей – это важно!

В настоящем руководстве, а также на устройстве присутствует важная информация по технике безопасности. Всегда ознакомьтесь с этой информацией и выполняйте все правила техники безопасности.



Этот знак обозначает опасность.

Он предупреждает о потенциальной опасности, которая может повлечь смерть или травмы людей.

Информация по технике безопасности сопровождается знаком опасности и словами «DANGER» (ОПАСНОСТЬ) или «WARNING» (ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ). Эти слова означают следующее:

**▲ DANGER**

Если инструкции не будут выполнены незамедлительно, возможно причинение смерти или серьезных травм.

**▲ WARNING**

Если инструкции не будут выполнены, возможно причинение смерти или серьезных травм.

Сообщения по технике безопасности содержат информацию о потенциальной опасности, возможностях снижения риска травматизма и возможных последствиях невыполнения представленных инструкций.

## **ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

При использовании электроприборов всегда соблюдайте основные правила техники безопасности, в том числе изложенные ниже:

1. Ознакомьтесь с Руководством по эксплуатации с начала до конца.
2. Во избежание поражения электрическим током не погружайте корпус миксера в воду или иные жидкости.
3. Устройство не предназначено для использования маленькими детьми или лицами с ограниченными возможностями без стороннего контроля.
4. Миксер следует отсоединять от розетки по окончании работы, перед снятием/установкой деталей и перед чисткой.
5. Не касайтесь движущихся деталей устройства. Не допускайте попадания пальцев в загрузочное устройство и выходное отверстие.
6. Запрещается эксплуатация миксера при повреждении шнура питания или вилки, а также после каких-либо неполадок, падений или повреждений. В подобной ситуации миксер следует передать в ближайший специализированный сервисный центр компании KitchenAid для проведения осмотра, ремонта и регулирования электрических или механических деталей.
7. Использование иных насадок, за исключением рекомендованных или реализуемых компанией KitchenAid, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмам.
8. Запрещается эксплуатация миксера вне помещений.
9. Не допускается свисание шнура питания с края стола или стойки.
10. Шнур питания не должен контактировать с горячей поверхностью (в том числе плитой).
11. Устройство предназначено исключительно для бытового применения.

**СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ**

## Описание насадки для раскатывания пластов пасты с роликовыми ножами



**Механизм для раскатывания пластов пасты.** Регулировочная ручка позволяет менять расстояние между роликами для получения пласта теста желаемой толщины.



**Нож для спагетти:** Обеспечивает нарезку пластов пасты на спагетти.



**Нож для тальятелли:** Обеспечивает нарезку пластов пасты на ленты, ширина которых соответствует макаронам-тальятелли.



**Щеточка для чистки.**

Используется для сметания высохшего теста после работы с устройством.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Запрещается мыть насадки в воде или иных жидкостях, а также погружать в воду или иные жидкости. Запрещается мойка в посудомоечной машине.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Насадки предназначены исключительно для работы с тестом для пасты. Не допускается резать или прокатывать какие-либо иные материалы или пищевые изделия при помощи насадок.

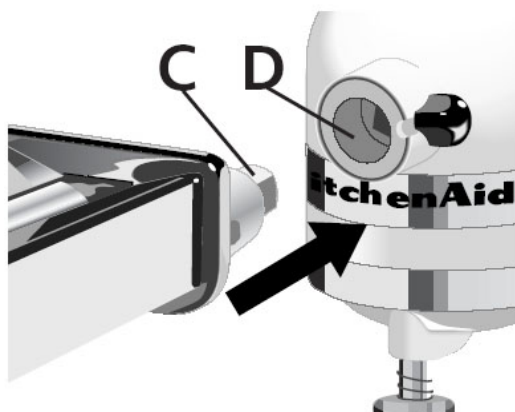
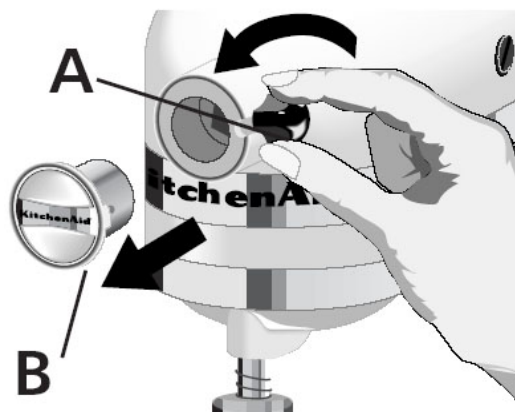
**ПРИМЕЧАНИЕ:** При работе с устройством воздержитесь от ношения галстуков, шейных платков или длинных бус/ожерелий. Длинные волосы необходимо убирать под заколку.

## Установка насадки для раскатывания пластов пасты и роликовых ножей

### Установка:

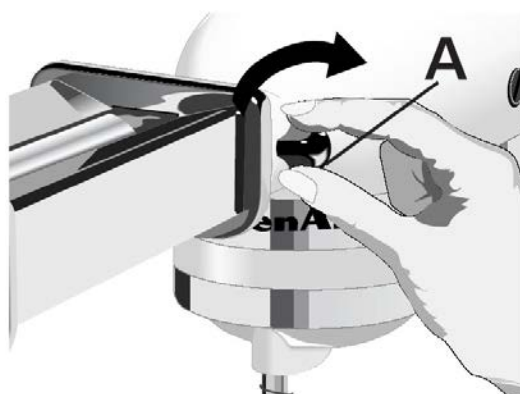
Перед использованием снимите наклейку «Не погружать в воду» (Do not immerse in water).

1. Отключите миксер от сети.



2. В зависимости от типа втулки Вашей насадки, поднимите откидной колпак или ослабьте ручку крепления (A), повернув ее против часовой стрелки; затем снимите колпак втулки крепления (B).

3. Выберите насадку для раскатывания пластов пасты или насадку с роликовыми ножами. Установите кожух вала крепления (C) во втулку крепления (D), убедившись, что приводной вал может войти в квадратное гнездо втулки. Если необходимо, проверните насадку назад и вперед. При правильном положении насадки штырь на корпусе насадки будет входить в выемку на кромке втулки.



4. Затяните ручку крепления (A) так, чтобы насадка была надежно закреплена к миксеру. Пожалуйста, ознакомьтесь с Общими инструкциями, представленными в Руководстве по эксплуатации стационарного миксера и Сборнике рецептов.

## Как приготовить идеальное тесто для пасты

- Хорошее тесто для пасты – плотное, но пластичное; при прикосновении напоминает кожу. Оно не липнет к пальцам, не крошится и не разваливается. На консистенцию теста оказывают влияние многие факторы – например, влажность, марка используемой муки и размер яиц. Для проверки консистенции теста защипните небольшое количество теста двумя пальцами после замешивания при



- В некоторых случаях, при резке пшеничного теста или теста с

помощи плоской взбивалки. Если тесто останется в «защипнутом» положении, не прилипая к пальцам, то оно имеет правильную консистенцию. Иногда для достижения требуемой консистенции теста бывает необходимо добавить небольшое количество муки или воды.

- Перед тем как резать тесто на тальятелли или спагетти, поделите пласты пасты на две или три части; в противном случае они могут оказаться слишком длинными, и с ними будет сложно работать.

добавлением шпината при помощи ножа для тальятелли или спагетти, может потребоваться отделение макарон друг от друга вручную. Небольшие кусочки пшеничных отрубей и шпината представляют сложность при резке.

- Готовую пасту можно высушить или заморозить для последующего использования. Чтобы высушить пасту, поместите полоски пасты в один слой на полотенце или сушильной раме и дайте полностью высохнуть на воздухе. Высушенную пасту храните в герметичном контейнере. Чтобы получить замороженную пасту, просушите ее на воздухе в течение одного часа, а затем заморозьте в герметичном контейнере. Перед замораживанием не обязательно отделять полоски пасты друг от друга; просто присыпьте их мукой и уложите в «гнезда».

## Рекомендуемые настройки насадки для раскатывания

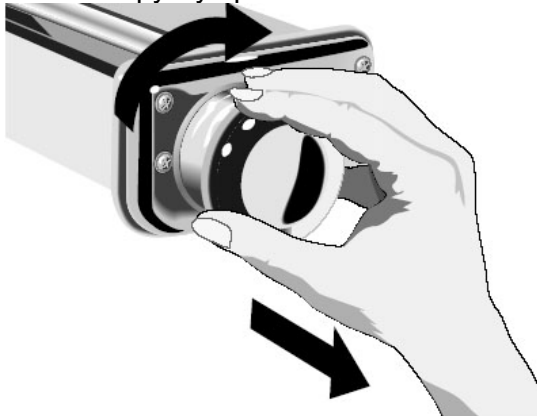
Положение роликов	Результат
1 или 2	Вымешивание и раскатывание теста
3	Подготовка теста для толстой яичной лапши типа «kluski»
4	Подготовка теста для яичной лапши
4 или 5	Подготовка пластов для лазаньи, тальятелли, спагетти и равиоли

## Эксплуатация насадки для раскатывания пластов пасты с роликовыми ножами

1. Приготовьте тесто для пасты (См. раздел «Как приготовить идеальное тесто для пасты»). Порежьте тесто на куски толщиной примерно 3/8 дюйма (1 см). Слегка приплющите каждый кусок.



2. Установите насадку для раскатывания пластов пасты в положение «1» (для этого потяните ручку прямо на себя и



поверните ее до требуемого положения). Ослабьте ручку и убедитесь в том, что штырь на корпусе ролика входит в отверстие в задней части ручки, обеспечивая прилегание ручки к корпусу ролика.



3. Установите регулятор скорости миксера в положение, соответствующее скорости 2 или 4. Пропустите приплюснутый кусок теста через ролики. Затем сложите

4. Установите ручку насадки для раскатывания пасты в положение «2». Пропустите тесто через ролики, чтобы пласт стал еще более плоским.



Переведите ручку в положение «3» и снова пропустите тесто через ролики\*\*. Повышайте настройку до тех пор, пока не будет получен пласт теста желаемой толщины. Для определения правильной толщины теста для того или иного типа пасты руководствуйтесь разделом «Рекомендуемые настройки насадки для раскатывания».



5. Если нужно приготовить тальятелли или спагетти, снимите насадку для раскатывания и установите роликовые ножи. Пропустите раскатанные пласти теста через механизм роликовых ножей. Нарезанную пасту можно использовать сразу же или высушить/заморозить для последующего использования. Информация о высушивании и замораживании представлена в разделе «Как приготовить идеальное тесто для пасты».  
**ПРИМЕЧАНИЕ.** По завершении работы с насадкой для раскатывания теста или роликовыми ножами установите на место колпак втулки и затяните ручку крепления.

полученный пласт теста пополам и снова пропустите его через ролики. *Повторите процедуру складывания и раскатывания теста несколько раз (или до тех пор, пока тесто не станет мягким и эластичным\*)*. Перед раскатыванием и резкой теста слегка присыпайте его мукой, чтобы оно легче отделялось от роликов и быстрее подсыхало. Каждый кусок теста складывайте и раскатывайте одинаково.

\* Такой процесс повторного вымешивания позволяет получить более эластичное тесто и облегчить последующую резку.

\*\* Посыпание пасты небольшим количеством муки после каждого пропускания через ролики позволяет значительно облегчить процесс работы с пастой.



## Уход и чистка

Для чистки насадки для раскатывания теста и роликовых ножей дайте их деталям просохнуть на воздухе в течение часа; затем сметите остатки высохшего теста щеточкой для чистки. Если не получается смести остатки теста, попробуйте слегка постучать по насадке ладонью; при необходимости воспользуйтесь зубочисткой. Не допускается использовать ножи и иные острые предметы для удаления остатков теста. Протрите устройство мягкой сухой тканью; храните в сухом месте при комнатной температуре.

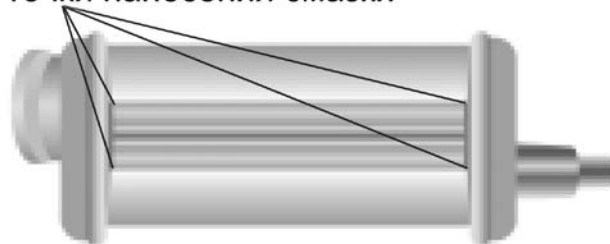
**ПРИМЕЧАНИЕ.** *Запрещается мыть насадки в воде или иных жидкостях, а также погружать в воду или иные жидкости. Запрещается мойка в посудомоечной машине.*

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Не допускается пропускание кухонных полотенец или иных отрезков ткани через ролики в целях чистки роликов в процессе работы устройства. Не допускается также использование таких предметов как ножи, отвертки и т.п. для чистки устройства.

## Техническое обслуживание

По завершении работы произведите тщательную чистку в соответствии с приведенными выше инструкциями. Мы рекомендуем использовать легкое минеральное масло для периодической смазки механизма. Нанесите каплю минерального масла в каждый из дальних углов механизма насадки для раскатывания и/или ножей (всего 4 точки). Эту процедуру можно проводить ежегодно или через каждые 50 применений.

Точки нанесения смазки



## Базовое тесто для яичной пасты

4 крупных яйца  
(7/8 чашки [205 мл] яиц)  
1 столовая ложка (15 мл)  
воды  
3 ½ чашки (440 г)  
просеянной муки общего  
назначения  
½ чайной ложки (2 мл) соли

Поместите яйца, воду, муку и соль в чашу миксера. Установите плоскую взбивалку. Установите скорость «2» и взбивайте тесто в течение 30 секунд.

Снимите плоскую взбивалку и установите крюк для теста. Установите скорость «2» и вымешивайте тесто в течение 2 минут. Выньте тесто из чаши и вымешивайте руками в течение 1 – 2 минут. Оставьте тесто на 20 минут. Перед тем, как пропускать тесто через насадку для раскатывания пластов, разделите его на 4 части.

Отварите пасту согласно инструкции (стр.10).

Выход: 1 ¼ фунта (625 г) теста.

## Яичная паста из манной муки

4 крупных яйца  
(7/8 чашки [205 мл] яиц)  
2 столовых ложки (30 мл)  
воды  
1 столовая ложка (15 мл)  
оливкового масла  
3 ¼ чашки (420 г) манной  
муки  
½ чайной ложки (2 мл) соли

Поместите яйца, воду, оливковое масло, муку и соль в чашу миксера. Установите плоскую взбивалку. Установите скорость «2» и взбивайте тесто в течение 30 секунд.

Снимите плоскую взбивалку и установите крюк для теста. Установите скорость «2» и вымешивайте тесто в течение 2 минут. Выньте тесто из чаши и вымешивайте руками в течение 1 – 2 минут. Перед тем, как пропускать тесто через насадку для раскатывания пластов, разделите его на восемь частей.

Отварите пасту согласно инструкции (стр.10).

Выход: 1 ¼ фунта (625 г) теста.

Для достижения оптимального результата при приготовлении этой пасты используйте насадку для раскатывания пластов (при положении регулятора, соответствующем приготовлению пластов для лазаньи, равиоли и т.д.) и нож для тальятелли.

## Легкая паста из пшеничной муки

2 ½ чашки (315 г)  
просеянной пшеничной муки  
из цельного зерна  
1 чашка (125 г)  
измельченного и  
просеянного хлеба или  
неотбеленной муки  
4 крупных яйца  
(7/8 чашки [205 мл] яиц)  
2 столовых ложки (30 мл)  
воды  
½ чайной ложки (2 мл) соли

Поместите цельнозерновую муку, хлеб (неотбеленную муку), яйца, воду и соль в чашу миксера. Установите плоскую взбивалку. Установите скорость «2» и взбивайте тесто в течение 30 секунд.

Снимите плоскую взбивалку и установите крюк для теста. Установите скорость «2» и вымешивайте тесто в течение 2 минут. Выньте тесто из чаши и вымешивайте руками в течение 1 – 2 минут. Перед тем, как пропускать тесто через насадку для раскатывания пластов, разделите его на восемь частей.

Отварите пасту согласно инструкции (стр.10).

Выход: 1 ¼ фунта (625 г) теста.

## Паста из цельнозерновой пшеничной муки

4 крупных яйца  
(7/8 чашки [205 мл] яиц)  
2 столовых ложки (30 мл)  
воды  
1 столовая ложка (15 мл)  
оливкового масла  
3 ½ чашки (440 г)  
просеянной пшеничной муки  
из цельного зерна  
½ чайной ложки (2 мл) соли

Поместите яйца, воду, цельнозерновую муку и соль в чашу миксера. Установите плоскую взбивалку. Установите скорость «2» и взбивайте тесто в течение 30 секунд.

Снимите плоскую взбивалку и установите крюк для теста. Установите скорость «2» и вымешивайте тесто в течение 2 минут. Выньте тесто из чаши и вымешивайте руками в течение 2 минут. Перед тем, как пропускать тесто через насадку для раскатывания пластов, разделите его на восемь частей.

Отварите пасту согласно инструкции (стр.10).

Выход: 1 ¼ фунта (625 г) теста.

Для достижения оптимального результата при приготовлении этой пасты используйте насадку для раскатывания пластов (при положении регулятора, соответствующем приготовлению пластов для лазаньи, равиоли и т.д.) и нож для тальятелли.

1 упаковка (10 унций [286 г])  
замороженного  
порубленного шпината (в  
оттаявшем виде)  
1 столовая ложка (15 мл)  
воды  
4 крупных яйца  
(7/8 чашки [205 мл] яиц)  
4 чашки (500 г) просеянной  
муки общего назначения

## Паста со шпинатом

Уложите шпинат в полотенце и выжимайте из него воду до тех пор, пока он не станет очень сухим. Измельчите шпинат при помощи измельчителя для продуктов, кухонного комбайна или блендера.

Поместите измельченный шпинат, воду, яйца и муку в чашу миксера. Установите плоскую взбивалку. Установите скорость «2» и взбивайте тесто в течение 30 секунд.

Снимите плоскую взбивалку и установите крюк для теста. Установите скорость «2» и вымешивайте тесто в течение 2 минут. Выньте тесто из чаши и вымешивайте руками в течение 1 – 2 минут. Перед тем, как пропускать тесто через насадку для раскатывания пластов, разделите его на восемь частей.

Отварите пасту согласно инструкции (см. ниже).

Выход: 1 ½ фунта (750 г) теста.

## Отваривание пасты

Вскипятите 6 кварт (5,8 л) воды, добавьте 2 чайных ложки соли и 1 столовую ложку оливкового масла (по желанию). Пасту закладывайте постепенно; варите ее в кипящей воде до состояния «al dente» (паста должна быть слегка жестковатой при пробе «на зуб»). При варке паста поднимается на поверхность воды, поэтому периодически помешивайте ее, чтобы она проварилась равномерно. Готовую пасту откиньте на дуршлаг.

**Время варки для сухой пасты: 7 минут**

**Время варки для свежей пасты: 6 минут**

## Гарантия компании KitchenAid на бытовые насадки для стационарного миксера

Гарантийный срок	Что оплачивает компания KitchenAid:	Что не оплачивает компания KitchenAid:
	<p>Замена деталей и стоимость ремонтных работ при устранении дефектов материала или производственных дефектов. Работа должна производиться авторизованным сервисным центром компании KitchenAid.</p>	<p>А. Ремонт, потребовавшийся вследствие использования насадки для раскатывания пластов теста и роликовых ножей в иных целях, нежели приготовление пищи в домашних условиях.</p> <p>В. Повреждения вследствие несчастного случая, внесения изменений, эксплуатации не по назначению или с нарушением норм, а также установки/эксплуатации в нарушение местных электротехнических правил и норм.</p>

**КОМПАНИЯ KITCHENAID НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ.**

### Адреса и телефоны сервисных центров

Все виды обслуживания должны производиться местным авторизованным сервисным центром компании KitchenAid. За информацией относительно ближайшего авторизованного сервисного центра компании KitchenAid обратитесь к дилеру, у которого было приобретено устройство.

**Ирландия:**  
M.X. ELECTRIC  
Service Department  
25 Alymer Crescent  
Kilcock, CO.KILDARE

Телефон: 1 679 2398/87 2581574

**Великобритания:**  
Телефон: 0845 6011 287

Факс: 1 628 4368

**Австралия:**  
Тел.: 1800 990 990

**Новая Зеландия:**  
Телефон: 0800 881 200

### Служба поддержки клиентов

**Великобритания и Ирландия:** Телефон для бесплатных звонков: 00800 38104026  
**Адрес:** KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANTWERP 11  
BELGIUM  
[www.KitchenAid.com](http://www.KitchenAid.com)



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Зарегистрированная торговая марка / ™ Торговая марка компании KitchenAid, США  
© 2005. Все права защищены

Технические характеристики могут быть подвергнуты изменениям без уведомления.