

دستورالعمل ایمنی

ایمنی شما و دیگران بسیار مهم است . ما در این دستورالعمل نکات بسیار مهمی را بیان کرده ایم که باید رعایت شوند .



این نماد هشدار ایمنی است . این نماد وجود خطرات بالقوه ای را که ممکن است باعث آسیب و یا حتی مرگ شما شود را هشدار می دهد . تمامی نمادهای هشدار با کلمات DANGER و یا WARNING مشخص می شوند . این کلمات به این معناست که اگر شما مطابق راهنما ، عمل نکنید ممکن است دچار آسیب و یا حتی مرگ شوید .

هنگام استفاده از این لوازم برقی باید به دستورالعمل های ایمنی زیر توجه کنید :

- دستورالعمل را به طور کامل مطالعه فرمایید .
- جهت جلوگیری از خطر برق گرفتگی ، دستگاه را داخل آب یا سایر مایعات قرار ندهید .
- از دستگاه در حضور کودکان استفاده نکنید و یا آن را از دسترس کودکان دور نگه دارید .
- دو شاخه دستگاه را هنگامی که از آن استفاده نمی کنید و همچنین در زمان نصب و یا جدا سازی قطعات از آن جدا کنید
- مراقب قطعات در حال حرکت (یا چرخش) باشید هنگام تخلیه مواد غذایی از داخل دستگاه ، مراقب انگشتان خود باشید
- هرگز از دستگاه در صورتی که کابل یا دو شاخه آن آسیب دیده است استفاده نکنید . دستگاه را به نزدیک ترین مرکز خدمات برده تا توسط متخصصان بررسی و تعمیر شود .
- استفاده از قطعات و ابزاری که توسط KitchenAid پیشنهاد یا فروخته نشده است ممکن است موجب ، آتش سوزی ، برق گرفتگی و یا آسیب دیدگی شود .

- این دستگاه برای استفاده خانگی طراحی شده است .
- هرگز سیم برق را از لبه ی میز یا کابینت آویزان نکنید .
- هرگز سیم برق را بر روی سطوح داغ مانند اجاق گاز رها نکنید .

نصب ابزار پرس پاستا



- | | | | |
|-------------------------|-------------------|----------------------|--------------------|
| A . غلاف | E . محفظه نگهداری | I . صفحه فوسیلی | M . برس تمییز کاری |
| B . سیم بازویی برش خمیر | F . صفحه اسپاگتی | J . صفحه پاستای درشت | N . قیف کوچک |

K . صفحه پاستای ریز

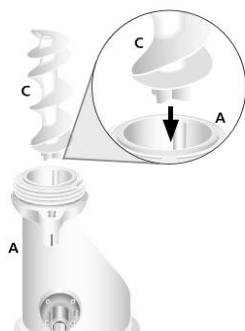
G . صفحه بوکاتینی

C . مته

L . ابزار چند منظوره

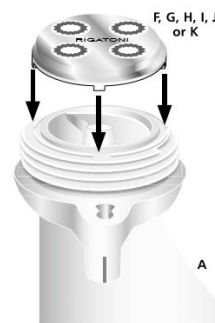
H . صفحه ریگاتونی

D . حلقه



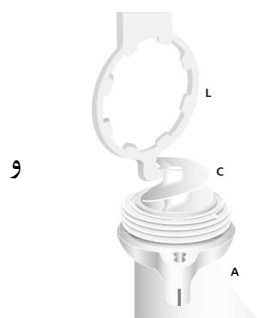
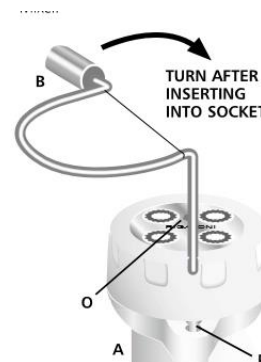
۱. پرس را به صورت وارونه روی کانتر یا کابینت قرار دهید . انتهای مته که صلیبی شکل است داخل غلاف پرس نصب کنید . برآمدگی های صلیبی را با شیارها تراز کنید در صورتی که به درستی در جای خود قرار بگیرد بالای متع نیز تراز خواهد شد .

۲. یکی از صفحه ها را روی دهانه قرار دهید . مرکز آن را روی مته قرار داده و زبانه های آن را داخل شکیارهای روی دستگاه قرار دهید .



۳. حلقه را روی صفحه قرار داده و بچرخانید تا جایی که در محل خود محکم شود

۴. کاتر (برش دهنده) را داخل سوکت قرار داده و لبه ی بیرون آمده آن را با سمت چپ شکاف ، همانگونه که در شکل نشان داده شده است ، تراز کنید . آن را در جای خود فشار داده و کاتر را به سمت راست بچرخانید .



۵. ابزار چند منظوره با یک قلاب و یک آچار طراحی شده است . انتهای صاف آن جهت فشار خمیر به داخل پرس در نظر گرفته شده است . آچار تنها جهت باز کردن حلقه (نه بستن آن) کاربرد دارد . قلاب آن برای بیرون کشیدن مته مناسب است .

هشدار : خطر مسمومیت غذایی

مواد غذایی فاسد شدنی مانند تخم مرغ ، لبنیات و گوشت را برای بیش از یک ساعت بیرون یخچال نگاه ندارید .

این کار می تواند منجر به مسمومیت غذایی شود

معرفی صفحات پرس

صفحه اسپاگتی : سرعت پیشنهادی ۱۰

طول پاستای خروجی ۲۴ سانتی متر



صفحه بوکاتینی : سرعت پیشنهادی ۱۰

طول پاستای خروجی ۲۴ سانتی متر





صفحه ی ریگاتونی : سرعت پیشنهادی ۶

طول پاستای خروجی ۴ سانتی متر



صفحه ی فوسیلی : سرعت پیشنهادی ۲-۴

طول پاستای خروجی سنتی ۲۴ سانتی متر و کوتاه ۴ سانتی متر



صفحه ی ماکارونی درشت : سرعت پیشنهادی ۶

طول پاستای خروجی تا ۵ سانتی متر



صفحه ی ماکارونی ریز : سرعت پیشنهادی ۶

طول پاستای خروجی تا ۴ سانتی متر

جداسازی پاستای تازه

پاستای خروجی ممکن است بلافاصله پخته شود اما جهت خشک کردن پاستا می توانید از قفسه خشک کن KitchenAid استفاده کنید و یا روی یک سطح صاف و بر روی یک حوله آن ها را خشک کنید .

نگهداری پاستای تازه

پاستای تازه را می توان تا یک ساعت در هوای آزاد نگهداری کرد اما برای نگهداری طولانی مدت آن ها را درون یک کیسه ی در بسته قرار داده و تا ۵ روز فریز کنید . رشته های بلند (به جز فوسیلی) ممکن است پیش از خشک شدن شکل آشیانه بگیرند .

اتصال ابزار به پایه میکسر

- پایه میکسر را خاموش کرده و از برق بکشید



- با توجه به نوع توپی چرخشی که شما دارید ، یا آن را به سمت بالا و بیرون بکشید و یا توپی را خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا کاور از دستگاه جدا شود

- غذا ساز را به توپی متصل کنید و مطمئن شوید که در جای خود محکم شده است. اگر نیاز است آن را به سمت عقب و جلو بچرخانید . هر گاه

ابزار در جای خود به درستی قرار گرفت گیره ی غلاف درست با شکاف لبه ی توپی مماس می شود

- گیره ی ابزار را روی پایه ی میکسر کاملاً محکم کنید .

راه اندازی دستگاه



خطر بریدگی

همیشه از پوشر استفاده کنید .

انگشتان خود را دور از تیغه و دیسک نگاه دارید .

دور از دسترس کودکان نگاه دارید .

عدم پیروی از این دستورالعمل منجر به آسیب و بریدگی می شود .

۱. سرعت دستگاه را روی ۶ الی ۱۰ تنظیم کنید (با توجه به نوع پاستا) . فوسیلی می تواند در حداکثر سرعت ۶ به دست بیاید .
پاستاهای کوتاه را با سرعت کمتر و پاستاهای بلند را با سرعت بیشتر ، استخراج کنید .
۲. خمیر را به اندازه ی گردو برش داده و داخل قیف قرار دهید . پیش از اضافه کردن خمیر بعدی باید مته قابل رویت باشد .



۳. در صورتی که خمیر داخل قیف گیر کرد می توانید از ابزار چند کاره به عنوان پوشر استفاده کنید .



۴. با استفاده از کاتر ، زمانی که پاستا به طول مورد نظر رسید آن را از روی پرس ، برش دهید .



۵. پاستا ها را از هم جدا کنید .

تعویض صفحه ی پاستا

۱. دستگاه را خاموش کنید .
۲. دو شاخه را از پریز بکشید .
۳. ابزار پرس پاستا را از پایه میکسر جدا کنید .
۴. کاتر ، حلقه و مته را از آن جدا کرده و خمیر های باقی مانده را با استفاده از برس تمییز کنید .
۵. دوباره دستگاه را مطابق با دستور العمل پیشین نصب کنید .

باز کردن حلقه ی پرس

۱. در صورت محکم بودن حلقه از آچار استفاده کنید .



۲. آچار را در جهت نشان داده شده بچرخانید تا حلقه باز شود .

- توجه : هنگام کار با دستگاه از کراوات ، دستمال گردن و یا گردنبند های بلند استفاده نکنید و در صورت داشتن موهای بلند آن را جمع کنید .

نگهداری و تمییز کردن دستگاه

- دستگاه را خاموش کنید .
- دو شاخه را از پریز بکشید .
- تمامی قطعات را از دستگاه جدا کنید .
- می توانید برای بیرون کشیدن مته از داخل دستگاه ، از قلاب ابزار چند منظوره استفاده کنید .
- خمیر های باقی مانده در پرس را اجازه دهید خشک شوند سپس با استفاده از برس آن ها را تمییز کنید . از اشیای تیز برای این کار استفاده نکنید .
- مته ، حلقه ، ابزار چند منظوره و محفظه نگهداری قابلیت شست و شو در ماشین ظرفشویی را دارند.
- غلاف پرس و صفحه ها را داخل ماشین ظرفشویی قرار ندهید .
- ابزار پرس تنها برای خمیر پاستا طراحی شده است از مواد دیگری استفاده نکنید .

