

دستور العمل های ایمنی

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

- دستور العمل 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 .

ابزار غلتک ورقه کردن و برش پاستا

- غلتک ورقه کردن خمیر پاستا . دکمه ی تنظیمات این اجازه را به شما می دهد تا فواصل بین غلتک ها و ضخامت پاستا را تغییر دهید .



- برش باریک (اسپاگتی) . ورقه های خمیر پاستا را به شکل نازک و بلند (اسپاگتی) برش می زند .



- برش نواری (فتوچینی) . ورقه های خمیر پاستا را به شکل نواری و پهن برش می زند .



برس تمییز کننده

پس از هر بار استفاده از برس جهت پاک کردن خمیر های خشک شده استفاده کنید .



توجه :

- هر گز قطعات و متعلقات دستگاه را درون آب یا هر نوع مایع دیگری فرو نبرید و هرگز آن ها را درون ماشین ظرفشویی نشوئید .
- این دستگاه تنها برای برش خمیر پاستا طراحی شده است ، هر گز از آن برای ورقه کردن و یا برش سایر مواد غذایی استفاده نکنید .
- 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 .

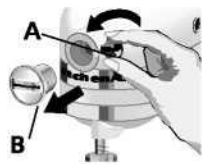
نصب و راه اندازی دستگاه

توجه :

- پیش از استفاده برچسب ها را از روی دستگاه بردارید .

۱ . پیش از نصب دستگاه دو شاخه را از پریز جدا کنید .

۲ . میکسر را خاموش کنید .



۳ . با توجه به نوع توپی چرخي 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 .



۴ . متعلقات ورقه کردن و برش پاستا را برداشته و غلاف میله ای شکل را داخل توپی چرخ قرار دهید ، مطمئن شوید که در جای خود محکم شده است (درون سوکت مربعی شکل قرار گرفته 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 .

۵. گیره ی ابزار را روی پایه ی میکسر کاملاً محکم کنید . (لطفاً به دستور العمل های عمومی رجوع کنید)



نکاتی جهت به دست آوردن پاستای بهتر

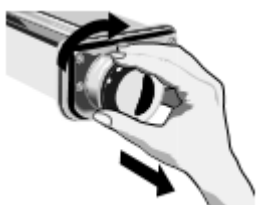
- خمیر پاستای خوب باید سفت و در عین حال انعطاف پذیر باشد و نباید به انگشتان بچسبد و یا در صورت خم کردن ظرف ، از داخل آن جدا شده و بریزد . عوامل مختلفی از جمله ، رطوبت ، برند آرد مصرفی و اندازه تخم مرغ ها می تواند بر کیفیت خمیر تاثیر بگذارد . جهت آزمایش استحکام خمیر ، پس از ورز دادن و تخت کردن آن توسط وردنه ، مقدار کمی از خمیر را با انگشتان خود فشار دهید (حالت نیشگون) ، اگر خمیر در همان حالت بدون اینکه به انگشتان شما بچسبد باقی ماند یعنی به کیفیت مورد نظر رسیده است و ممکن است به مقداری کمی آب یا آرد نیاز داشته باشد .
- پیش از آنکه خمیر پاستا را به شکل های فتوچینی یا اسپاگتی برش بزنید ، ورقه های پاستا را به دو یا سه قسمت تقسیم کنید تا کار شما راحت تر پیش رود .
- هنگام برش خمیر گندم یا اسفناج ، به علت برش سخت قسمت هایی از اسفناج یا سبوس گندم ، می توانید از دستتان جهت جدا کردن خمیر استفاده کنید .
- خمیر پاستا می تواند جهت استفاده در زمان های بعدی ، خشک یا فریز شود . برای خشک کردن ، رشته های پاستا را روی یک حوله یا قفسه خشک قرار دهید که در مجاورت هوای خشک باشد . سپس پاستا را درون ظروفی که امکان نفوذ هوا به داخل آن نمی باشد نگهداری کنید . برای فریز کردن ، پاستا را به مدت یک ساعت در یک ظرف در بسته قرار دهید . نیازی به جدا کردن رشته های پاستا پیش از فریز کردن نیست ، فقط کمی به آن آرد بپاشید و آن را به شکل آشیانه ای فرم دهید .



طرز استفاده از دستگاه :

۱. خمیر را آماده کنید و آن را به قطعاتی با ضخامت یک سانتی متری تقسیم کرده و کمی با وردنه آن را تخت کنید .





۲. دکمه ی تنظیمات را بیرون کشیده و بچرخانید و روی حالت ۱ قرار دهید. دکمه را رها کرده و مطمئن شوید که پین غلاف غلتک به سوراخ پشت دکمه متصل شود.

۳. دستگاه را روی سرعت ۲ یا ۴ قرار دهید. خمیر را داخل غلتک قرار دهید تا رول شود. نیم دیگر خمیر را ریخته و دوباره رول کنید. این کار را چندین بار انجام دهید تا جایی که خمیر کاملاً صاف شود. به منظور خشک شدن و جدایی راحت تر خمیر هنگام رول کردن، به آرامی روی آن آرد بپاشید. هر قسمت از خمیر را به همان شیوه ورز دهید و تا



۴. دکمه تنظیمات را روی حالت ۲ قرار دهید. خمیر را جهت پهن شدن بیشتر درون غلتک قرار دهید. دکمه را بر روی حالت ۳ تنظیم کنید و دوباره خمیر را درون غلتک قرار دهید. این کار را تا آنجا ادامه دهید که به ضخامت مورد نظر خود برسید. به تنظیمات پیشنهادی جهت تنظیم ضخامت با توجه به نوع پاستا توجه فرمایید.



۵. برای تهیه فتوجینی یا اسپاگتی جای غلتک و برش دهنده را با هم تعویض کنید و خمیرهای پهن شده را داخل برش دهنده (کاتر) قرار دهید. پاستای برش خورده را می توان بلافاصله فریز یا خشک کرد. جهت کسب اطلاعات بیشتر بخش نکاتی جهت به دست آوردن پاستای بهتر را مطالعه کنید.



توجه: پس از اتمام کار کاور تویی را در جای خود قرار دهید.

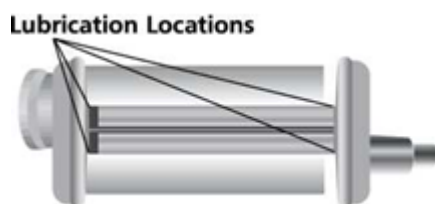
نگهداری و تمییز کاری

جهت تمییز کردن دستگاه، اجازه دهید قطعات یک ساعت در مجاورت هوا باقی بمانند، سپس خمیرهای خشک شده را با استفاده از برس پاک کنید. در صورتی که خمیرهای خشک شده پاک نشد با استفاده از دست سعی کنید آن را بخرائید در صورت نیاز می توانید از خلال دندان کمک بگیرید. از به کار بردن چاقو یا هر شی نوک تیز دیگر برای پاک کردن دستگاه بپرهیزید. در انتها با استفاده از یک دستمال نرم و خشک دستگاه را پاک کرده و آن را در دمای خشک نگهداری کنید.

توجه:

- هرگز قطعات و متعلقات دستگاه را درون آب یا هر نوع مایع دیگری فرو نبرید و هرگز آن ها را درون ماشین ظرفشویی نشوئید.
- از حوله جهت تمییز کردن غلتک استفاده نکنید.
- از چاقو، پیچ گوشتی و ... برای پاک کردن خمیرهای خشک شده استفاده نکنید.

- پیشنهاد می شود در فواصل معین از یک روغن معدنی سبک برای نرم کردن دنده ها استفاده کنید . یک قطره از روغن را در هر یک از گوشه های غلتک یا کاتر بچکانید . این کار را به صورت سالانه و یا پس از هر ۵۰ بار مصرف انجام دهید .



تنظیمات پیشنهادی

۱ یا ۲	ورز و نازک شدن خمیر
۳	کلاسیکی ضخیم از نوع نودل تخم مرغی
۴	نودل تخم مرغی
۴ یا ۵	نودل پهن ، فتوچینی ، راویولی ، اسپاگتی
۶ یا ۷	تورتلینی ، فتوچینی نازک ، فینی لینگوئینی
۷ یا ۸	آنجل هیر بسیار نازک ، لینگوئینی بسیار ریز