

OSTRZEŻENIE Zagrożenie

związane z obracającym się ostrzem.

- Zawsze używaj popychacza do żywności.
- Nie wkładaj palców do otworów.
- Trzymać z dala od dzieci.

Niedopełnienie tego obowiązku może skutkować amputacją lub skaleczeniami.

1. Ustaw prędkość miksera stojącego korzystając z tabeli „Wybór odpowiedniego talerza do makaronu”.
2. Powoli włóż kulki wielkości orzecha włoskiego do leja; ciasto powinno samo przepłynąć przez ślimak. Poczekaj, aż ślimak będzie widoczny, zanim dodasz kolejny kawałek.
3. Użyj narzędzia kombinowanego do popychania ciasta tylko wtedy, gdy ciasto utknie w podajniku i nie będzie się samo podawało.
4. Użyj Cuttera, aby pociąć makaron na żądane długości, gdy wychodzi z prasy. Zalecane długości znajdziesz w „Wybór właściwego talerza do makaronu”.

OSTRZEŻENIE

Ryzyko zatrucia pokarmowego

- Nie spożywaj żywności zawierającej składniki nietrwałe, takie jak jaja, produkty mleczne i mięso, które pozostają poza lodówką dłużej niż godzinę.
Może to spowodować zatrucie pokarmowe lub chorobę.
5. Oddziel makaron po wyciśnięciu. Makaron można ugotować natychmiast. Jeśli suszysz, umieść długie kluski na suszarce KitchenAid (5KPDR) lub osusz w jednej warstwie na ręczniku położonym na płaskiej powierzchni.
 6. UWAGA : Po wyciśnięciu 2 kolejnych przepisów na ciasto makaronowe odczekaj co najmniej 1 godzinę, aż mikser odpocznie.

DEMONTAŻ PRODUKTU

ROZKŁADANIE PRASY DO MAKARONU

1. Wyłącz mikser stojący (0) i odłącz go od zasilania.
2. Wyjmij nasadkę do makaronu z miksera.
3. Odkręć Pasta Ring, aby go zdjąć. Pasta Ring należy poluzować ręcznie; przesunij stronę klucza Combo Tool nad rowek i przekręć przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Po zdjęciu Pasta Ring zdejmij Pasta Plate.
4. Za pomocą narzędzia Combo wyciągnij ślimak z obudowy prasy do makaronu.
WAŻNE : Po wyjęciu ślimaka z obudowy prasy, pamiętaj o wyczyszczeniu ślimaka z zaschniętego ciasta. Zobacz „Pielęgnacja i czyszczenie”.