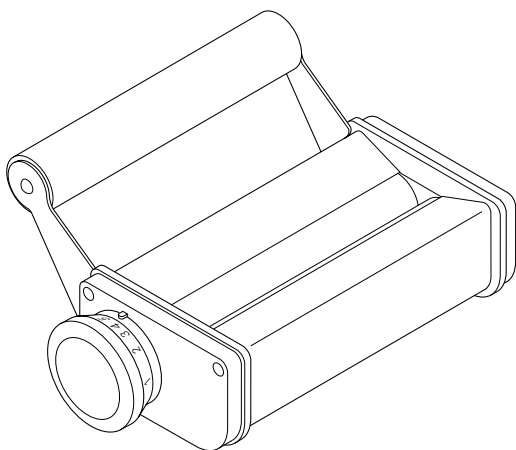




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK  
[www.kenwood.co.uk](http://www.kenwood.co.uk)

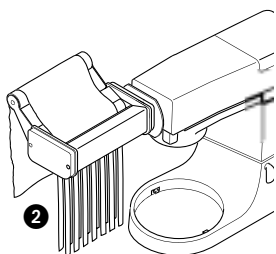
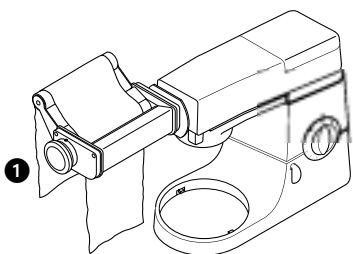
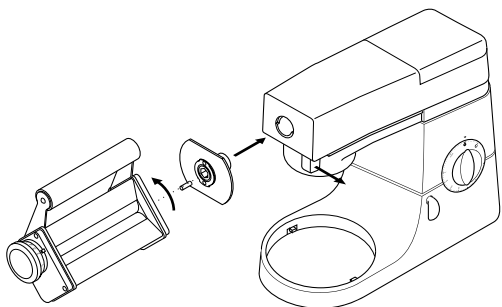
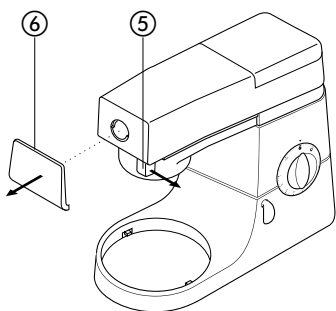
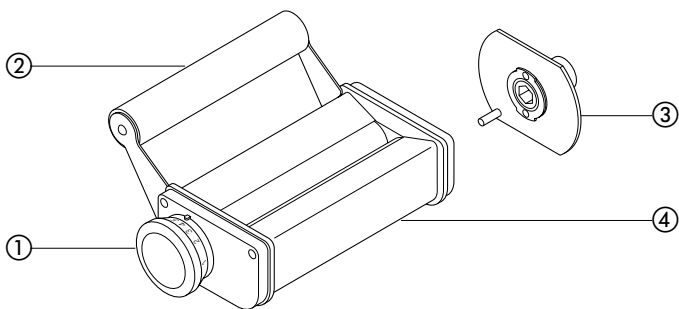
54685/4

# KENWOOD



A970/A971/A972/A973/A974

<b>English</b>	<b>2 - 3</b>
<b>Nederlands</b>	<b>4 - 5</b>
<b>Français</b>	<b>6 - 7</b>
<b>Deutsch</b>	<b>8 - 9</b>
<b>Italiano</b>	<b>10 - 11</b>
<b>Español</b>	<b>12 - 13</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>14 - 16</b>



- ① adjustable knob
- ② pasta feed roller
- ③ connecting adapter
- ④ flat pasta attachment
- ⑤ outlet catch
- ⑥ slow speed outlet cover

## safety

- Switch off the appliance before fitting and removing this attachment.
- This attachment and the machine must not be used by young children or infirm persons without supervision.
- Keep your fingers away from moving parts and the openings on the attachment.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Never use a damaged attachment and/or appliance.
- Always ensure loose articles and clothing are secured before using this attachment.
- Don't let children play with this attachment.

### **before using for the first time**

- Wash the parts: see 'cleaning '

## to assemble

- 1 Remove the slow speed outlet cover. Slide the catch then pull.
- 2 Hold the catch back and insert the connecting adapter. Turn a little both ways until it locks into place.
- 3 Bring the pasta attachment up to the connecting adapter at an angle of 45° being careful to match up the tabs of the connecting adapter with the inlets of the pasta attachment. Then turn the pasta attachment so it locks firmly into place.

## to use your pasta maker

- 1 Make your pasta dough. Follow one of the dough recipes supplied.
- 2 Set the adjustable knob on the side of the pasta attachment to number 1 by pulling the knob out and turning.
- 3 Flatten a piece of dough and sprinkle some flour between the rollers.
- 4 Turn the kitchen machine to speed 1 (you will see the rollers turning)
- 5 Pass the piece of dough through the rollers repeating until you get a smooth surface.
- 6 Adjust the knob progressively from 1 to 9, each time re-feeding the dough through the attachment to achieve the desired thickness ①. Pasta thickness using settings 5 to 7 is recommended.
- 7 Cut the rolled pasta into desired/manageable pieces. Use as required.

## using an additional attachment

tagliatelle (A971),  
tagliolini (A972),  
trenette (A973)  
and spaghetti (A974)

- 1 To use these attachments you must have rolled out pasta using the flat pasta attachment (A970) first. The flat pasta attachment (A970) includes the connecting adapter that is essential to be able to use the other additional attachments available in the range.
- 2 To fit any of the additional attachments available, follow the "to assemble" instructions.
- 3 Feed the rolled out pasta through the pasta attachment and the different cutters will slice the pasta to create different pasta variations ②.
- 4 Pasta can be left for up to 4 hours before cooking.

## to cook pasta

- 1 Bring a pan three quarters full of water to the boil. Add salt to taste.
- 2 It is optional to add a small amount of olive oil to the water, this may help prevent the pasta from sticking.
- 3 Add the pasta and gently boil for approximately 2 to 4 minutes to taste.

## cleaning

- 1 Remove the pasta making attachment by turning the attachment 45° and pulling away from the adapter.
- 2 Slide the slow speed outlet catch and at the same time remove the connecting adapter.
- 3 Wipe clean with a damp cloth. Do not immerse in water.

## recipes

### basic pasta dough

*500g (1lb 2oz) flour 00 grade or plain flour*  
*4 eggs*  
*2.5ml (½tsp) salt*  
*2.5ml (½tsp) oil*  
*water if necessary*

### wholemeal pasta

*500g (1lb 2oz) wholemeal flour*  
*4 eggs*  
*2.5ml (½tsp) salt*  
*2.5ml (½tsp) oil*  
*water if necessary*

### pasta rossa

*500g (1lb 2oz) flour 00 grade or plain flour*  
*3 eggs*  
*75 g (3oz) pureed tomato*  
*2.5ml (½tsp) salt*  
*2.5ml (½tsp) oil*  
*water if necessary*

### **Method**

Put the flour, salt, oil and beaten eggs (eggs should be mixed with tomato puree if applicable) into the mixing bowl.

Mix with the dough hook on speed 3-4 for approximately 3 minutes, adding water if the mix is too dry (the mix should look crumbly but moist and not have formed a solid mass). Switch off the machine and gather the ingredients together and knead by hand until you obtain a smooth dough. For best results, wrap the dough then let it rest for approximately 15 minutes before rolling out with the pasta attachment.

Fit the flat pasta making attachment and follow the previous instructions.

**Vouw de voorpagina a.u.b. uit voordat u begint te lezen. Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar.**

- ① regelknop
- ② pastatoevoerrool
- ③ verbindingsstuk
- ④ pastaplethulpstuk
- ⑤ pal voor opening
- ⑥ sluitplaat voor lagesnelheidsopening

## veiligheid

- Zet het apparaat uit voordat u dit hulpstuk monteert en verwijdert.
- Jonge kinderen en zieke personen mogen dit hulpstuk en het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende delen en de openingen in het hulpstuk.
- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit onbeheerd achter.
- Gebruik nooit een beschadigd hulpstuk en/of apparaat.
- Maak losse artikelen en kleding altijd vast, voordat u dit hulpstuk gebruikt.
- Laat kinderen niet met dit hulpstuk spelen.

### **voór het eerste gebruik**

- Was de onderdelen; zie 'reiniging'.

## montage

- 1 Verwijder de sluitplaat voor de lagesnelheidsopening. Verschuif de pal en trek hem dan naar buiten.
- 2 Houd de pal in uitgetrokken stand en steek het verbindingsstuk in de opening. Het verbindingsstuk iets heen en weer draaien tot het vastzit.
- 3 Plaats het hulpstuk in een hoek van 45° tegen het verbindingsstuk; zorg daarbij dat de lipjes aan het verbindingsstuk op één lijn zijn met de inlaatopeningen in het hulpstuk. Draai het hulpstuk tot het stevig vastzit.

## hoe de pastamachine moet worden gebruikt

- 1 Maak pastadeeg. Volg een van de onderstaande deegrecepten.
- 2 Zet de regelknop aan de zijkant van het hulpstuk op stand 1 door deze knop naar buiten te trekken en dan te draaien.
- 3 Maak een stuk deeg plat en strooi wat bloem tussen de rollen.
- 4 Zet de pastamachine op snelheid 1 (u ziet de rollen dan draaien).
- 5 Voer het stuk deeg tussen de rollen door en herhaal dit tot het deeg glad is.
- 6 Zet de knop achtereenvolgens op de standen 1 t/m 9, waarbij u telkens het deeg weer door het hulpstuk voert om de gewenste dikte te verkrijgen ①. De pastadikte verkregen met stand 5, 6 of 7 verdient aanbeveling.
- 7 Snijd de geplette pasta in hanteerbare stukken/stukken van gewenste grootte. Gebruik de stukken zoals nodig.

## het gebruik van een extra hulpstuk

tagliatelli (A971);  
tagliolini (A972);  
trenette (A973);  
en spaghetti (A974).

- 1 Voordat u deze hulpstukken kunt gebruiken, moet u eerst met het pastaplethulpstuk (A970) pasta hebben platgemaakt. Bij het pastaplethulpstuk (A970) hoort het verbindingsstuk, dat nodig is om de andere, extra hulpstukken uit het assortiment te kunnen gebruiken.
- 2 Volg voor het monteren van een van de extra hulpstukken de aanwijzingen onder "montage".

- 3 Voer de platgemaakte pasta door het extra hulpstuk; met de verschillende snijwerktuigen kan de pasta vervolgens in verschillende pastasoorten worden gesneden ②.
- 4 Pasta kan maximaal 4 uur worden bewaard voordat het moet worden gekookt.

## de pasta koken

- 1 Vul een pan voor driekwart met water en breng het water aan de kook. Voeg naar smaak zout toe.
- 2 Voeg eventueel wat olijfolie aan het water toe; dit bevordert dat de pasta niet aan elkaar kleeft.
- 3 Voeg de pasta aan het water toe en laat het water ca. 2 à 4 minuten zachtjes koken tot de pasta naar wens is.

## reiniging

- 1 Verwijder het hulpstuk door het over een hoek van 45° te draaien en dan van het verbindingsstuk af te trekken.
- 2 Verschuif de pal en verwijder tegelijkertijd het verbindingsstuk.
- 3 Veeg het hulpstuk schoon met een vochtige doek. Niet in water onderdompelen.

## recepten

### elementair pastadeeg

500 g "00"-bloem of bloem zonder bakpoeder  
 4 eieren  
 2,5 ml (halve theelepel) zout  
 2,5 ml (halve theelepel) olie  
 zo nodig water

### volkorenpasta

500 g volkorenbloem  
 4 eieren  
 2,5 ml (halve theelepel) zout  
 2,5 ml (halve theelepel) olie  
 zo nodig water

### pasta rossa

500 g "00"-bloem of bloem zonder bakpoeder  
 3 eieren  
 75 g tomatenpuree  
 2,5 ml (halve theelepel) zout  
 2,5 ml (halve theelepel) olie  
 zo nodig water

### Methode

Breng de bloem, het zout, de olie en de geklutste eieren (eieren moeten met de tomatenpuree worden gemengd, indien van toepassing) in de mengkom. Ca. 3 minuten op snelheid 3 of 4 mengen met de deeghaak; daarbij water toevoegen als het mengsel te droog is (het mengsel hoort er kruimelig maar niet vochtig uit te zien en mag niet een vaste massa zijn geworden). Zet het apparaat uit, breng de inhoud op één hoop en kneed het deeg met de hand tot het glad is. U bereikt optimale resultaten door het deeg in elkaar te wikkelen, 15 minuten te laten liggen en dan met het pastaplethulpstuk plat te maken. Monteer het pastaplethulpstuk en volg de bovenstaande aanwijzingen.



## **Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations**

- ① bouton de réglage
- ② rouleau d'entrée de la pâte
- ③ adaptateur de raccordement
- ④ accessoire pour pâtes plates
- ⑤ crochet de verrouillage de sortie
- ⑥ cache de sortie lente

## sécurité

- Éteignez l'appareil avant de fixer ou de retirer cet accessoire.
- Cet accessoire et l'appareil ne doivent pas être utilisés par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Gardez les doigts éloignés des éléments mobiles et des ouvertures situées sur l'accessoire.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- N'utilisez jamais un accessoire et/ou un appareil endommagé.
- Avant l'utilisation de cet accessoire, assurez-vous toujours du rangement correct de tout vêtement ou article qui pourrait pendre.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet accessoire.

### **avant d'utiliser votre appareil pour la première fois**

- Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "nettoyage".

## assemblage

- 1 Retirez le cache de sortie lente. Faites glisser le crochet de verrouillage, puis tirez.
- 2 Retenez le crochet et insérez l'adaptateur de raccordement. Tournez-le légèrement dans les deux sens jusqu'à ce qu'il se fixe en place.
- 3 Approchez l'accessoire pour pâtes de l'adaptateur de raccordement à un angle de 45°, en prenant soin d'aligner les ergots de l'adaptateur de raccordement sur les entrées de l'accessoire pour pâtes. Tournez ensuite l'accessoire pour pâtes afin qu'il soit solidement verrouillé en place.

## utilisation de votre appareil à pâtes fraîches

- 1 Préparez votre pâte, en suivant l'une des recettes de pâte proposées.
- 2 Réglez le bouton situé sur le côté de l'accessoire pour pâtes sur le numéro 1, en tirant le bouton vers l'extérieur et en le tournant.
- 3 Aplatissez un morceau de pâte et saupoudrez de la farine entre les rouleaux.
- 4 Mettez votre appareil ménager sur la vitesse 1 (vous verrez les rouleaux tourner).
- 5 Passez le morceau de pâte entre les rouleaux à plusieurs reprises, jusqu'à obtention d'une surface lisse.
- 6 Réglez le bouton progressivement de 1 à 9, en repassant à chaque fois la pâte dans l'accessoire, afin d'obtenir l'épaisseur souhaitée ①. L'épaisseur recommandée pour les pâtes est obtenue à l'aide des réglages de 5 à 7.
- 7 Coupez la pâte roulée afin d'obtenir les formes souhaitées ou convenant. Utilisez selon la nécessité.

## utilisation d'un accessoire supplémentaire

tagliatelles (A971)  
tagliolini (A972)  
trenette (A973)  
et spaghetti (A974)

- 1 Afin d'utiliser ces accessoires, il est indispensable d'avoir auparavant roulé la pâte à l'aide de l'accessoire pour pâtes plates (A970). L'accessoire pour pâtes plates (A970) comprend l'adaptateur de raccordement, qui est essentiel afin de pouvoir utiliser les autres accessoires disponibles dans la gamme.

- 2 Afin de fixer l'un des autres accessoires disponibles, suivez les instructions de la rubrique "assemblage".
- 3 Passez la pâte roulée dans l'accessoire pour pâtes et les différentes lames de coupe tranchent la pâte afin de créer différentes variantes de pâtes 2.
- 4 Les pâtes peuvent être laissées pendant 4 heures jusqu'à leur cuisson.

## cuisson des pâtes

- 1 Portez à ébullition une casserole remplie aux trois quarts d'eau. Salez à volonté.
- 2 Vous pouvez éventuellement ajouter à l'eau une petite quantité d'huile d'olive afin d'éviter que les pâtes ne collent.
- 3 Ajoutez les pâtes et faites bouillir à feu modéré pendant environ 2 à 4 minutes, selon vos goûts.

## nettoyage

- 1 Retirez l'accessoire pour pâtes fraîches en le tournant de 45° et en le tirant de l'adaptateur.
- 2 Faites glisser le crochet de sortie lente et retirez simultanément l'adaptateur de raccordement.
- 3 Essuyez à l'aide d'un chiffon humide. Ne plongez pas dans l'eau.

## recettes

### pâte simple

*500 g de farine fine ou ordinaire*  
*4 œufs*  
*2,5 ml (½ c. à café) de sel*  
*2,5 ml (½ c. à café) d'huile*  
*eau si nécessaire*

### pâtes complètes

*500 g de farine complète*  
*4 œufs*  
*2,5 ml (½ c. à café) de sel*  
*2,5 ml (½ c. à café) d'huile*  
*eau si nécessaire*

### pâtes rouges

*500 g de farine fine ou ordinaire*  
*3 œufs*  
*75 g de tomates en purée*  
*2,5 ml (½ c. à café) de sel*  
*2,5 ml (½ c. à café) d'huile*  
*eau si nécessaire*

### Méthode

Versez la farine, le sel, l'huile et les œufs battus (les œufs doivent être mélangés à la purée de tomates le cas échéant) dans le bol de mélange. Mélangez à l'aide du crochet à pâte à vitesse 3-4 pendant environ 3 minutes, en ajoutant de l'eau si le mélange est trop sec (le mélange doit se présenter sous forme de miettes, tout en conservant une apparence humide, et ne doit pas former une masse solide). Éteignez l'appareil, rassemblez les ingrédients et pétrissez à la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Pour un résultat optimal, enveloppez la pâte, puis laissez-la reposer pendant environ 15 minutes, avant de la rouler à l'aide de l'accessoire pour pâtes. Fixez l'accessoire pour pâtes plates et suivez les instructions précédentes.

## **Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten**

- ① Einstellknopf
- ② Pasta-Zufuhrwalze
- ③ Verbindungsadapter
- ④ Flacher Pastaaufsatz
- ⑤ Auslaufriegel
- ⑥ Auslaufabdeckung für niedrige Geschwindigkeiten

## Sicherheit

- Schalten Sie das Gerät vor dem Anbringen oder Entfernen dieses Aufsatzes aus.
- Dieser Aufsatz und die Maschine dürfen nicht von kleinen Kindern oder gebrechlichen Personen unbeaufsichtigt benutzt werden.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht mit beweglichen Teilen oder den Öffnungen am Aufsatz in Berührung kommen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie den Aufsatz und/oder das Gerät nicht, wenn Beschädigungen vorliegen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch des Aufsatzes stets, dass keine losen Gegenstände oder Kleidungsstücke hinein geraten können.
- Lassen Sie keine Kinder mit diesem Aufsatz spielen.

### **Vor dem ersten Gebrauch**

- Reinigen Sie die Teile: siehe „Reinigung“

## Montage

- 1 Entfernen Sie die Auslaufabdeckung für niedrige Geschwindigkeiten. Schieben Sie den Riegel zur Seite und ziehen Sie daran.
- 2 Halten Sie den Riegel zurück und stecken Sie den Verbindungsadapter ein. Drehen Sie ihn ein wenig hin und her, bis er einrastet.

- 3 Bringen Sie den Pastaaufsatz im Winkel von 45° zum Verbindungsadapter und achten Sie darauf, dass die Laschen des Verbindungsadapters mit den Einlassöffnungen des Pastaaufsatzes übereinstimmen. Drehen Sie den Pastaaufsatz, bis er fest einrastet.

## Gebrauch Ihrer Pastamaschine

- 1 Bereiten Sie Ihren Nudelteig zu. Rezepte für Nudelteig folgen.
- 2 Stellen Sie den Einstellknopf an der Seite des Pastaaufsatzes auf 1, indem Sie den Knopf herausziehen und ihn drehen.
- 3 Rollen Sie ein Stück Nudelteig flach aus und streuen Sie etwas Mehl zwischen die Walzen.
- 4 Schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeit 1 (die Walzen drehen sich).
- 5 Führen Sie die Teigstücke wiederholt durch die Walzen, bis die Teigoberfläche glatt ist.
- 6 Verstellen Sie den Knopf nacheinander von 1 auf 9. Führen Sie dabei jedes Mal wieder den Teig durch den Aufsatz, bis er die gewünschte Dicke aufweist ①. Wir empfehlen eine Teigdicke mit der Einstellung 5 bis 7.
- 7 Schneiden Sie den ausgerollten Nudelteig in die gewünschten Stücke. Verarbeiten Sie den Teig nach Ihren Wünschen.

## Verwendung eines Zusatzaufsatzes

Tagliatelle (A971),  
Tagliolini (A972),  
Trenette (A973),  
Spaghetti (A974)

- 1 Um diese Aufsätze verwenden zu können, muss der Teig zunächst mit dem flachen Pastaaufsatz (A970)

- ausgerollt werden. Der flache Pastaaufsatz (A970) enthält den Verbindungsadapter, der für die anderen Zusatzaufsätze im Sortiment benötigt wird.
- 2 Zum Anbringen der erhältlichen Zusatzaufsätze befolgen Sie bitte die Anweisungen unter „Montage“.
  - 3 Führen Sie den ausgerollten Nudelteig durch den Pastaaufsatz. Die verschiedenen Schneidwerke schneiden den Teig in unterschiedliche Pastavariationen ②.
  - 4 Pasta kann bis zu 4 Stunden vor dem Kochen zubereitet werden.

## Kochen der Pasta

- 1 Füllen Sie einen Topf zu  $\frac{3}{4}$  mit Wasser und lassen Sie das Wasser aufkochen. Salzen Sie nach Geschmack.
- 2 Wenn gewünscht, können Sie dem Kochwasser etwas Olivenöl hinzufügen, damit die Pasta nicht aneinander kleben.
- 3 Geben Sie die Pasta in das kochende Wasser und garen Sie die Nudeln ca. 2-4 Minuten.

## Reinigung

- 1 Drehen Sie den Pastaaufsatz zum Abnehmen um 45° und ziehen Sie ihn vom Adapter weg.
- 2 Verschieben Sie den Auslaufriegel für niedrige Geschwindigkeiten und entfernen Sie gleichzeitig den Verbindungsadapter.
- 3 Wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch sauber. Tauchen Sie ihn nicht in Wasser ein.

## Rezepte

### Grundrezept für Pastateig

500 g Mehl  
 4 Eier  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz  
 $\frac{1}{2}$  TL Öl  
 Wasser bei Bedarf

### Vollkorn-Pasta

500 g Vollkornmehl  
 4 Eier  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz  
 $\frac{1}{2}$  TL Öl  
 Wasser bei Bedarf

### Pasta Rossa

500 g Mehl  
 3 Eier  
 75 g Tomatenmark  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz  
 $\frac{1}{2}$  TL Öl  
 Wasser bei Bedarf

### Zubereitung

Mehl, Salz, Öl und verschlagene Eier (die Eier sollten je nach Rezept mit dem Tomatenmark vermischt werden) in die Rührschüssel geben.

Mit dem Knethaken ca. 3 Minuten auf Geschwindigkeit 3-4 mischen. Wenn die Masse zu trocken ist, Wasser hinzufügen (die Masse sollte krümelig aber feucht aussehen und keine feste Kugel geformt haben). Maschine ausschalten, Masse herausnehmen und von Hand zu einem glatten Teig kneten. Die besten Resultate erhält man, wenn der Teig vor dem Ausrollen mit dem Pastaaufsatz ca. 15 Minuten eingewickelt ruhen kann. Flachen Pastaaufsatz anbringen und Anweisungen wie zuvor befolgen.

## **Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni**

- ① manopola regolabile
- ② rullo introduttore per la pasta
- ③ adattatore di collegamento
- ④ accessorio per pasta piatta
- ⑤ fermo dell'uscita
- ⑥ coperchio dell'uscita a bassa velocità

## sicurezza

- Spegnere l'apparecchio prima di montare o smontare questo accessorio.
- Non lasciare che bambini o persone inferme usino questo accessorio e l'apparecchio senza adeguata supervisione.
- Tenere le dita lontane dalle parti in movimento e dalle aperture dell'accessorio.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Non usare mai un accessorio e/o apparecchio danneggiato.
- Prima di utilizzare questo accessorio, togliersi tutti gli articoli o indumenti larghi.
- Non lasciare che i bambini giochino con questo accessorio.

### **prima di usare per la prima volta l'accessorio**

- Lavare i componenti: vedere la sezione 'pulizia'

## montaggio

- 1 Togliere il coperchio dall'uscita a bassa velocità. Spostare il fermo e poi tirare.
- 2 Tenere all'indietro il fermo e inserire l'adattatore di collegamento. Ruotarlo leggermente in entrambi i sensi, fino a quando non scatta in posizione.

- 3 Spostare l'accessorio per la pasta fino a toccare l'adattatore di collegamento, ad un angolo di 45°, avendo cura di allineare le alette dell'adattatore con le perforazioni sull'accessorio per la pasta. Ora ruotare l'accessorio per la pasta fino a quando non si blocca saldamente in posizione.

## come usare la pastaia

- 1 Preparare l'impasto, seguendo una delle ricette indicate.
- 2 Impostare sul numero 1 la manopola regolabile sul lato dell'accessorio per la pasta, tirando la manopola verso l'esterno e girandola.
- 3 Stendere una parte dell'impasto e spolverizzare della farina fra i rulli.
- 4 Spostare l'apparecchio sulla velocità 1 (ora i rulli iniziano a girare).
- 5 Far passare l'impasto attraverso i rulli, ripetendo la procedura fino ad ottenere un risultato liscio.
- 6 Regolare progressivamente la manopola da 1 a 9, reintroducendo ogni volta l'impasto nell'accessorio fino a giungere allo spessore desiderato ❶. Si consiglia uno spessore per la pasta fra le regolazioni 5 e 7 della manopola.
- 7 Tagliare la pasta spianata nelle sezioni desiderate, oppure in sezioni maneggevoli. Utilizzare come desiderato.

## uso di un accessorio supplementare

tagliatelle (A971),  
tagliolini (A972),  
trenette (A973)  
e spaghetti (A974)

- 1 Per usare questi accessori occorre prima aver steso la pasta utilizzando l'accessorio per pasta piatta (A970). Questo accessorio (A970) include l'adattatore di collegamento essenziale per poter utilizzare gli accessori supplementari disponibili nella linea.
- 2 Per montare gli accessori supplementari disponibili, seguire le istruzioni alla sezione "montaggio".
- 3 Introdurre la pasta spianata attraverso l'accessorio per la pasta; gli accessori taglieranno la pasta in forme diverse ②.
- 4 È possibile lasciare per fino a 4 ore la pasta prima di cucinarla.

## per cucinare la pasta

- 1 Portare ad ebollizione una pentola piena fino a tre quarti di acqua. Aggiungere sale a piacimento.
- 2 Facoltativamente è possibile aggiungere un poco di olio di oliva all'acqua, per evitare che la pasta si attacchi.
- 3 Aggiungere la pasta e far bollire piano per circa 2 – 4 minuti, secondo le preferenze.

## pulizia

- 1 Togliere l'accessorio per la pasta ruotando di 45° l'accessorio e staccandolo dall'adattatore.
- 2 Spostare il fermo dell'uscita a bassa velocità e togliere simultaneamente l'adattatore di collegamento.
- 3 Pulire passando con un panno umido. Non immergere in acqua.

## ricettario

### impasto base

*500g di farina di grano tenero  
4 uova  
2,5ml (½ cucchiaino) di sale  
2,5ml (½ cucchiaino) di olio  
acqua, se necessario*

### pasta integrale

*500g di farina integrale  
4 uova  
2,5ml (½ cucchiaino) di sale  
2,5ml (½ cucchiaino) di olio  
acqua, se necessario*

### pasta rossa

*500g di farina di grano tenero  
3 uova  
75g di purè di pomodoro  
2,5ml (½ cucchiaino) di sale  
2,5ml (½ cucchiaino) di olio  
acqua, se necessario*

### Preparazione

Versare nella vaschetta dell'apparecchio la farina, il sale, l'olio e le uova sbattute (nel caso della pasta rossa, mischiare le uova col purè di pomodoro).

Miscelare con la spatola per impasto, a velocità 3-4, per 3 minuti circa. Se l'impasto è troppo asciutto, aggiungere dell'acqua (l'impasto dovrebbe risultare friabile ma non secco e non deve aver formato una massa solida).

Spegnere l'apparecchio e incorporare gli ingredienti, quindi impastare a mano fino a ottenere un impasto liscio. Per i migliori risultati, avvolgere l'impasto in un panno e lasciarlo riposare per circa 15 minuti prima di stendere la pasta con l'accessorio.

Montare l'accessorio per pasta piatta e seguire le istruzioni date in precedenza.

## **Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones**

- ① mando ajustable
- ② rodillo para introducir la pasta
- ③ adaptador de conexión
- ④ accesorio para pasta laminada
- ⑤ retén de salida
- ⑥ tapa de la salida a velocidad lenta

## seguridad

- Apague el aparato antes de acoplar y de sacar este accesorio.
- Ni el accesorio ni la máquina lo deberán utilizar niños pequeños o enfermos sin supervisión.
- Mantenga los dedos alejados de las piezas móviles y de las aperturas del accesorio.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando se esté utilizando.
- Nunca utilice un accesorio y/o aparato dañado.
- Antes de utilizar este accesorio, asegúrese siempre de que no haya artículos ni ropa sueltos.
- No deje que los niños jueguen con este accesorio.

### **antes de utilizar por primera vez**

- Lave las partes: véase 'limpieza'

## para montar

- 1 Retire la tapa de la salida a velocidad lenta. Deslice el retén, a continuación tire hacia afuera.
- 2 Sujete el retén hacia atrás e introduzca el adaptador de conexión. Gire un poco en ambas direcciones hasta que encaje en su sitio.
- 3 Acerque el accesorio para pasta hasta el adaptador de conexión en un ángulo de 45° teniendo cuidado de emparejar las lengüetas del adaptador de conexión con las entradas del accesorio para pasta. A continuación, gire el accesorio para pasta de manera que encaje bien en su sitio.

## para utilizar la máquina para pasta

- 1 Haga la masa de pasta. Siga una de las recetas para masa de pasta facilitadas.
- 2 Ponga el mando ajustable que se encuentra en el lateral del accesorio para pasta en el número 1 sacando el mando y girándolo.
- 3 Lamine un poco de masa y espolvoree un poco de harina entre los rodillos.
- 4 Ponga la máquina de cocina en la velocidad 1 (verá que los rodillos dan vueltas).
- 5 Pase la masa por los rodillos, repitiendo esta operación hasta obtener una superficie lisa.
- 6 Ajuste el mando de forma progresiva desde el 1 al 9, volviendo a poner cada vez la masa por el accesorio para obtener el espesor deseado ①. Se recomienda utilizar los ajustes 5 a 7 para el espesor de la pasta.
- 7 Corte la pasta enrollada en los trozos que desee y que pueda manipular. Utilice según sea necesario.

## utilización de un accesorio adicional

tagliatelle (A971),  
tagliolini (A972),  
trenette (A973)  
y espaguetis (A974)

- 1 Para utilizar estos accesorios, habrá enrollado la pasta utilizando primero el accesorio para pasta laminada (A970). El accesorio para pasta laminada (A970) incluye el adaptador de conexión que es necesario para utilizar los demás accesorios disponibles en la gama.

- 2 Para acoplar cualquiera de los demás accesorios disponibles, siga las instrucciones del apartado "para montar".
- 3 Pase la pasta enrollada por el accesorio para pasta y las diferentes cuchillas cortarán la pasta para crear diferentes tipos de pasta ②.
- 4 Se puede dejar la pasta hasta 4 horas antes de cocinar.

## para cocinar pasta

- 1 Ponga a hervir una cazuela con tres cuartas partes de agua. Añada la sal al gusto.
- 2 La adición al agua de una pequeña cantidad de aceite de oliva es opcional, pero puede ayudar a evitar que la pasta se pegue.
- 3 Añada la pasta y deje hervir a fuego lento durante aproximadamente 2 a 4 minutos, al gusto.

## limpieza

- 1 Saque el accesorio para hacer pasta girando el accesorio 45° y sacándolo del adaptador.
- 2 Deslice el retén de salida a velocidad lenta y al mismo tiempo retire el adaptador de conexión.
- 3 Limpie con un paño húmedo. No lo sumerja en agua.

## recetas

### masa básica para pasta

*500 g de harina de grado 00 ó harina normal*  
*4 huevos*  
*2,5 ml (½ cucharada) de sal*  
*2,5 ml (½ cucharada) de aceite*  
*agua en caso necesario*

### pasta integral

*500 g de harina integral*  
*4 huevos*  
*2,5 ml (½ cucharada) de sal*  
*2,5 ml (½ cucharada) de aceite*  
*agua en caso necesario*

### pasta rossa

*500 g de harina de grado 00 ó harina normal*  
*3 huevos*  
*75 g de tomate concentrado*  
*2,5 ml (½ cucharada) de sal*  
*2,5 ml (½ cucharada) de aceite*  
*agua en caso necesario*

### Método

Ponga la harina, la sal, el aceite y los huevos batidos (si procede, los huevos se mezclarán con el tomate concentrado) en el bol para mezclar. Mezcle con el batidor de gancho en la velocidad 3 – 4 durante 3 minutos aproximadamente, añadiendo agua si la mezcla está demasiado seca (la mezcla debe tener un aspecto desmenuzable, pero húmedo y no deberá formarse una masa sólida). Apague el aparato y junte los ingredientes y amase con las manos hasta obtener una masa suave. Para obtener los mejores resultados, tape la masa y déjela reposar durante 15 minutos aproximadamente antes de pasarla por el rodillo con el accesorio para pasta. Acople el accesorio para hacer pasta laminada y siga las instrucciones anteriores.



**Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση**

- ① ρυθμιζόμενος διακόπτης
- ② κυλινδρικός πλάστης τροφοδότησης ζυμαρικών
- ③ συνδετικός προσαρμογέα
- ④ εξάρτημα παρασκευής επίπεδων ζυμαρικών
- ⑤ μάνταλο υποδοχής
- ⑥ κάλυμμα υποδοχής

## ασφάλεια

- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε αυτό το εξάρτημα.
- Αυτό το εξάρτημα καθώς και η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται από μικρά παιδιά ή ανήμπορα άτομα χωρίς επίβλεψη.
- Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα κινούμενα μέρη και τις σχισμές επάνω στο εξάρτημα.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε εξάρτημα και/ή συσκευή που έχει υποστεί βλάβη.
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι δεν υπάρχει κίνδυνος για τα ρούχα και τα αξεσουάρ που φοράτε να ακουμπήσουν και να μπλεχτούν στο εξάρτημα πριν να το χρησιμοποιήσετε.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή αυτή ως παιχνίδι.

### πριν από την πρώτη χρήση

- Πλύνετε τα μέρη της συσκευής: βλέπε ενότητα 'καθαρισμός'

## για να συναρμολογήσετε τη συσκευή

- 1 Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής. Σύρατε το μάνταλο έπειτα τραβήξτε προς τα έξω.
- 2 Κρατήστε τραβηγμένο το μάνταλο και εισαγάγετε τον συνδετικό προσαρμογέα. Στρέψτε τον λίγο προς τα δεξιά και τα αριστερά μέχρι

- να ασφαλίσει στη θέση του.
- 3 Φέρτε το εξάρτημα παρασκευής ζυμαρικών στο ύψος του συνδετικού προσαρμογέα σχηματίζοντας γωνία 45° προσέχοντας ώστε οι γλωττίδες του συνδετικού προσαρμογέα να εφαρμόσουν στις εσοχές του εξαρτήματος παρασκευής ζυμαρικών. Έπειτα στρέψτε το εξάρτημα παρασκευής ζυμαρικών ώστε να ασφαλίσει σταθερά στη θέση του.

## για να χρησιμοποιήσετε τον παρασκευαστή ζυμαρικών

- 1 Φτιάξτε τη ζύμη. Ακολουθήστε μία από τις συνταγές για ζύμη που παρέχονται.
- 2 Ρυθμίστε τον διακόπτη που βρίσκεται στη μία πλευρά του εξαρτήματος παρασκευής ζυμαρικών στον αριθμό 1 τραβώντας προς τα έξω τον διακόπτη και στρέφοντάς τον.
- 3 Πλάστε ένα κομμάτι ζύμης ώστε να γίνει επίπεδο και πασπαλίστε λίγο αλεύρι ανάμεσα στους κυλινδρικούς πλάστες.
- 4 Ρυθμίστε την πολυμηχανή κουζίνας στην ταχύτητα 1 (θα δείτε τους κυλινδρικούς πλάστες να περιστρέφονται)
- 5 Περάστε το κομμάτι της ζύμης μέσα από τους κυλινδρικούς πλάστες επαναλαμβάνοντας μέχρι η επιφάνεια των ζυμαρικών να γίνει ομοιόμορφη.
- 6 Ρυθμίστε προοδευτικά τον διακόπτη από το 1 έως το 9, τροφοδοτώντας κάθε φορά τη ζύμη στο εξάρτημα για να επιτύχετε το επιθυμητό πάχος ❶. Συνιστάται η χρήση των ρυθμίσεων 5 έως 7 για να επιτύχετε το κατάλληλο πάχος ζυμαρικών.

- 7 Κόψτε τα ζυμαρικά που έχετε πλάσει σε κομμάτια στο επιθυμητό/σε εύχρηστο μέγεθος. Χρησιμοποιήστε τα ανάλογα.

## χρησιμοποιώντας πρόσθετο εξάρτημα

ταλιατέλες (A971),  
tagliolini (A972),  
trenette (A973)  
και σπαγγέτι (A974)

- 1 Για να χρησιμοποιήσετε αυτά τα εξαρτήματα πρέπει πρώτα να πλάσετε τα ζυμαρικά χρησιμοποιώντας το εξάρτημα παρασκευής επίπεδων ζυμαρικών (A970). Το εξάρτημα παρασκευής επίπεδων ζυμαρικών (A970) περιλαμβάνει τον συνδετικό προσαρμογέα ο οποίος είναι απαραίτητος όταν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε άλλα πρόσθετα εξαρτήματα που διατίθενται στη σειρά αυτή.
- 2 Για να προσαρμόσετε οποιοδήποτε από τα πρόσθετα εξαρτήματα που διατίθενται, ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα “για να συναρμολογήσετε τη συσκευή”.
- 3 Τροφοδοτήστε τα ζυμαρικά που έχετε πλάσει στο εξάρτημα ζυμαρικών και οι διάφοροι κοπτήρες θα τεμαχίσουν τα ζυμαρικά ώστε να δημιουργηθούν τα διαφορετικά είδη ζυμαρικών ②.
- 4 Μπορείτε να μαγειρέψετε τα ζυμαρικά μέχρι και 4 ώρες αφού τα πλάσετε.

## για να μαγειρέψετε ζυμαρικά

- 1 Γεμίστε μία κατσαρόλα με νερό κατά τα τρία τέταρτα και αφήστε να βράσει. Προσθέστε όσο αλάτι επιθυμείτε.
- 2 Προαιρετικά προσθέστε μικρή ποσότητα ελαιόλαδου στο νερό, με τον τρόπο αυτό μπορεί να αποφύγετε να κολλήσουν τα ζυμαρικά.
- 3 Προσθέστε τα ζυμαρικά και βράστε σε χαμηλή φωτιά για περίπου 2 έως 4 λεπτά σύμφωνα με την προτίμησή σας.

## καθαρισμός

- 1 Αφαιρέστε το εξάρτημα παρασκευής ζυμαρικών στρέφοντας το εξάρτημα 45° και αποσυνδέοντάς το από τον προσαρμογέα.
- 2 Σύρατε το μάνταλο του καλύμματος της υποδοχής και ταυτόχρονα αφαιρέστε τον συνδετικό προσαρμογέα.
- 3 Καθαρίστε περνώντας με ένα υγρό πανί. Μη βυθίζετε σε νερό.

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

### απλά ζυμαρικά

500γρ απλό αλεύρι  
4 αυγά  
2,5ml (½ κουταλάκι) αλάτι  
2,5ml (½ κουταλάκι) λάδι  
νερό αν χρειάζεται

### ζυμαρικά ολικής αλέσεως

500γρ αλεύρι ολικής αλέσεως  
4 αυγά  
2,5ml (½ κουταλάκι) αλάτι  
2,5ml (½ κουταλάκι) λάδι  
νερό αν χρειάζεται

### ζυμαρικά «κόκκινα»

500γρ απλό αλεύρι  
3 αυγά  
75 γρ τοματοπολτός  
2,5ml (½ κουταλάκι) αλάτι  
2,5ml (½ κουταλάκι) λάδι  
νερό αν χρειάζεται

### Μέθοδος παρασκευής

Τοποθετήστε το αλεύρι, το αλάτι, το λάδι και τα χτυπημένα αυγά (τα αυγά πρέπει να αναμιχθούν με τον τοματοπολτό αν χρησιμοποιείται στη συνταγή) μέσα στο μπωλ ανάμιξης. Αναμίξτε με τον αναδευτήρα ζύμης στην ταχύτητα 3-4 για περίπου 3 λεπτά, προσθέτοντας νερό αν το μίγμα είναι πολύ στεγνό (το μίγμα πρέπει να έχει την όψη τριμμένης αλλά υγρής ζύμης και να μην έχει σχηματίσει συμπαγή μάζα). Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή, ενώστε τα υλικά και ζυμώστε με το χέρι μέχρι η ζύμη να αποκτήσει ομοιόμορφη υφή. Για καλύτερα αποτελέσματα, σκεπάστε τη ζύμη έπειτα αφήστε τη για περίπου 15 λεπτά πριν την πλάσετε με το εξάρτημα για τα ζυμαρικά. Προσαρμόστε το εξάρτημα για την παρασκευή επίπεδων ζυμαρικών και ακολουθήστε τις παραπάνω οδηγίες.