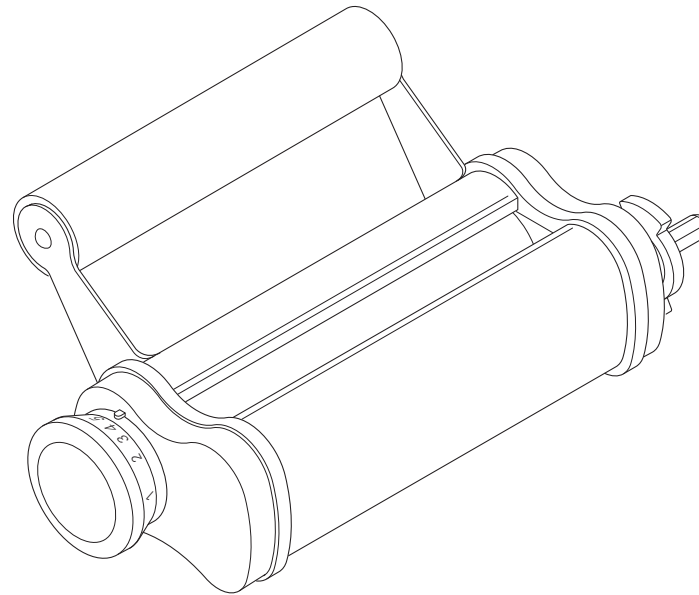


KENWOOD

KAX970ME, KAX971ME,
KAX972ME, KAX973ME,
KAX974ME

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



English	2 - 4
Nederlands	5 - 7
Français	8 - 10
Deutsch	11 - 13
Italiano	14 - 16
Português	17 - 19
Español	20 - 22
Dansk	23 - 25
Svenska	26 - 28
Norsk	29 - 31
Suomi	32 - 34
Türkçe	35 - 37
Česky	38 - 40
Magyar	41 - 43
Polski	44 - 46
Русский	47 - 50
Ελληνικά	51 - 54
Slovenčina	55 - 57
Українська	58 - 60
عربي	٦٣ - ٦١



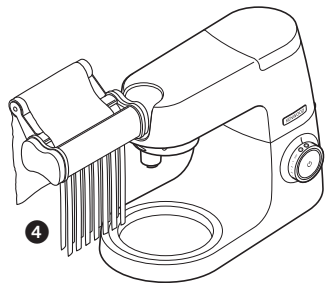
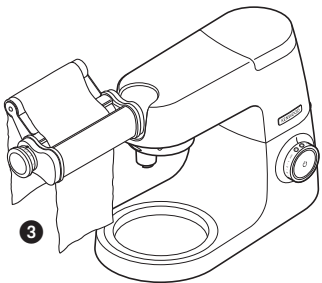
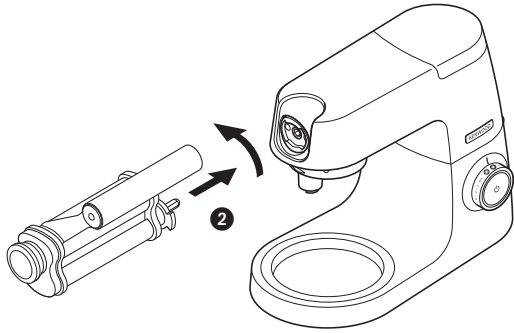
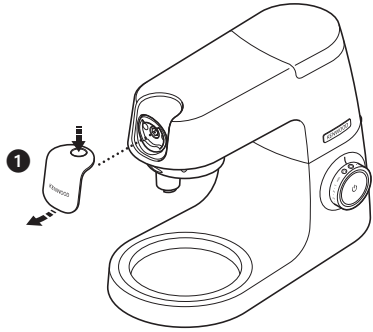
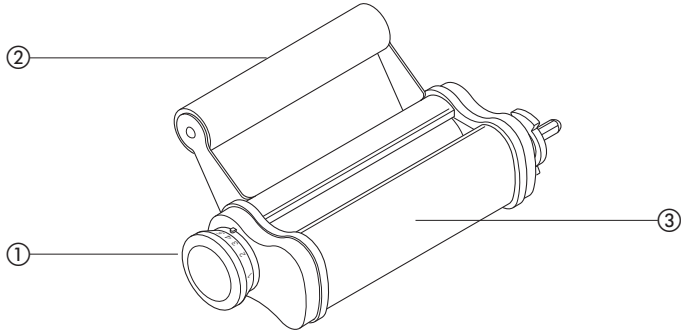
HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

124269/1






safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts;
 - when not in use;
 - before cleaning.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Keep your fingers away from moving parts and the openings on the attachment.
- Never use a damaged attachment and/or appliance.
- Always ensure loose articles and clothing are secured before using this attachment.
- Misuse of your attachment can result in injury.
- Refer to your main kitchen machine instruction book for additional safety warnings.


السلامة


- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأي ملصقات.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي:
 - قبل تركيب وإزالة الأجزاء؛
 - في حالة عدم الاستخدام؛
 - قبل التنظيف.
- يحذر ترك الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والفتحات الموجودة في الملحقات المستخدمة.
- يحذر استخدام ملحقات تالف و/أو جهاز تالف.
- تأكدي من إحكام ربط كل الأجزاء المتحركة والأغطية قبل استخدام الملحقات.
- قد يؤدي سوء استخدام الملحقات إلى حدوث إصابات.
- راجعي كتاب التعليمات الرئيسي الخاص بجهاز تحضير الطعام لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.

- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

This KAX97XME attachment features the Twist Connection System  and is designed to fit directly on the latest generation Kenwood Chef models (identified as KVC and KVL series).

This attachment can also fit Kmix kitchen machines featuring a slow speed attachment outlet (KMX series).

To check that this attachment is compatible with your kitchen machine you will need to ensure both components feature the Twist Connection System .

If your kitchen machine features the Bar Connection System  you will also need an adaptor before operation is possible. The reference code for the adaptor is KAT001ME. For more information and how to order the adaptor visit www.kenwoodworld.com/twist.

before using for the first time

- Wipe clean with a damp cloth. Do not immerse in water.

key

- ① adjustable knob
- ② pasta feed roller
- ③ flat pasta attachment

to assemble

- 1 Lift off the slow speed outlet cover by pressing the top and lifting off ①.
- 2 With the attachment in position shown, locate to the slow speed outlet and rotate to lock in place ②.

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. (Folding the dough in half across its width or length between rollings will help to achieve this).
- 6 Adjust the knob progressively from 1 to 9, each time re-feeding the dough through the attachment to achieve the desired thickness ③. 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 (KAX971ME),
tagliolini (KAX972ME),
trenette (KAX973ME),
and spaghetti (KAX974ME)

- 1 To use these attachments you must have rolled out pasta using the flat pasta attachment (KAX970ME) first.
- 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 ④.
- 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

Don't wash any part in the dishwasher.

- Remove the attachment and wipe clean with a damp cloth. Do not immerse in water.

service and customer care

UK only

If you need help with:

- using your attachment
- servicing or repairs (in or out of guarantee)

☎ call Kenwood customer care on **023 9239 2333**.

spares and attachments

☎ call 0844 557 3653.

other countries

- Contact the shop where you bought your attachment.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

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 1-2 for approximately 2-3 minutes, adding water if the mix is too dry. 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.

Nederlands

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

veiligheid


- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
 - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert;
 - als u het apparaat niet gebruikt;
 - voor het reinigen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd terwijl het aan staat.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende delen en de openingen in het hulpstuk.
- Gebruik nooit een beschadigd hulpstuk en/of apparaat.
- Maak losse artikelen en kleding altijd vast, voordat u dit hulpstuk gebruikt.
- Als u het hulpstuk verkeerd gebruikt, kan dit lichamelijk letsel veroorzaken.


- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor uw keukenapparaat voor aanvullende veiligheidswaarschuwingen.

- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

Dit hulpstuk KAX97XME maakt gebruik van het draaiverbindingssysteem  en is ontworpen voor een directe aansluiting op de nieuwste Kenwood Chef-modellen (in de series KVC en KVL).

Dit hulpstuk past ook op Kmix-keukenmachines met een lagesnelheidscontact (KMX-serie).

Als u wilt verzekeren dat dit hulpstuk compatibel is met uw keukenmachine, moeten beide onderdelen gebruik maken van het draaiverbindingssysteem .

Als uw keukenmachine gebruik maakt van het stangverbindingssysteem  hebt u een adapter nodig om het hulpstuk voor de draaiverbinding te kunnen gebruiken. De artikelcode van de adapter is KAT001ME. Voor meer informatie over het bestellen van deze adapter gaat u naar www.kenwoodworld.com/twist.

vóór het eerste gebruik

- Met een vochtige doek schoonvegen. Niet in water onderdompelen.

legenda

- ① regelknop
- ② pastatoevoerrol
- ③ pastaplethulpstuk

montage

- 1 Haal het deksel van het lagesnelheidscontact af door op de bovenkant te drukken en hem te verwijderen ①.
- 2 Wanneer het hulpstuk op de weergegeven stand staat, plaatst u het in het lagesnelheidscontact en draait u het vast ②.

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 deeg tussen de rollers door en herhaal dit tot het een soepel oppervlak heeft. (U kunt dit bereiken door het deeg tussendoor in de breedte of lengte dubbel te vouwen).
- 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 ③. 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 (KAX971ME),
tagliolini (KAX972ME),
trenette (KAX973ME),
en spaghetti (KAX974ME)

- 1 Om deze hulpstukken te kunnen gebruiken, moet u de pasta met het platte pastahulpstuk (KAX970ME) hebben uitgerold.
- 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 ④.
- 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

Was geen enkel onderdeel in de afwasmachine.

- Ontkoppel het hulpstuk en veeg het schoon met een vochtige doek. Niet in water onderdompelen.

onderhoud en klantenservice

Als u hulp nodig hebt met:

- uw hulpstuk gebruiken
- onderhoud en reparatie
- Neem contact op met de winkel waar u het hulpstuk hebt gekocht.

- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

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

Doe de bloem, zout, olie en geslagen eieren (eieren moeten zo nodig gemengd zijn met tomatenpuree) in de mengkom.

Met de deeghaak op snelheid 1-2 ongeveer 2-3 minuten mengen; voeg een beetje water toe als het mengsel te droog is. Schakel het apparaat uit en vorm een bal van de ingrediënten; kneed ze met de hand tot u een soepel deeg hebt. Voor het beste resultaat, wikkelt u het deeg in folie en laat u het ongeveer 15 minuten rusten voor u het met het pastahulpstuk uitrolt. Bevestig het platte pastahulpstuk op het apparaat en volg de hierboven beschreven instructies.


Français

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


sécurité


- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Éteignez et débranchez l'appareil :
 - avant d'adapter ou de retirer des éléments;
 - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
 - avant le nettoyage.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Gardez les doigts éloignés des éléments mobiles et des ouvertures situées sur l'accessoire.
- 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.
- Une mauvaise utilisation de votre appareil peut provoquer des blessures.
- Veillez vous reporter au livret d'instructions générales de votre robot pâtissier multifonction pour les mises en garde de sécurité supplémentaires.

- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

Cet accessoire KAX97XME comporte le système de connexion Twist et  et il est conçu pour être installé directement sur les modèles de la toute dernière génération des robots Kenwood Chef (identifiés en tant que séries KVC et KVL).

Cet accessoire peut également être installé sur les robots pâtisseries multifonction comportant une sortie accessoires faible vitesse (séries KMX).

Pour vérifier la compatibilité de cet accessoire avec votre robot pâtisseries multifonction, assurez-vous que les deux composants comportent le système de connexion Twist .

Si votre robot pâtisseries multifonction comporte le système de connexion Bar , il vous faudra un adaptateur avant de pouvoir le faire fonctionner. Le code de référence pour l'adaptateur est KAT001ME. Pour plus d'informations et pour commander l'adaptateur, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Essayez avec un chiffon humide. N'immergez pas dans l'eau.

légende

- ① bouton de réglage
- ② rouleau d'entrée de la pâte
- ③ accessoire pour pâtes plates

assemblage

- 1 Soulevez le cache de la sortie faible vitesse en appuyant sur la partie du haut, tout en le soulevant simultanément ①.
- 2 Avec l'adaptateur en position abaissée, repérez la sortie faible vitesse et tournez, pour verrouiller en place ②.

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 Faites passer le morceau de pâte dans les rouleaux et répétez l'opération jusqu'à obtenir une surface lisse. (Plier la pâte en deux sur sa largeur ou sur sa longueur entre chaque passage facilitera cette opération.)
- 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 ③. 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 (KAX971ME),
tagliolini (KAX972ME),
trenette (KAX973ME),
et spaghetti (KAX974ME)

- 1 Pour utiliser ces accessoires, vous devez d'abord avoir étendu de la pâte à l'aide de l'accessoire à pâte (KAX970ME).
- 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 4.
- 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

Ne passez aucun élément au lave-vaisselle.

- Retirez l'accessoire et nettoyez avec un chiffon humide. Ne le plongez pas dans l'eau.

service après-vente

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre accessoire
- l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre accessoire.

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

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

Placez la farine, le sel, l'huile et les œufs battus (les œufs doivent être mélangés avec la purée de tomate selon le cas) dans le bol mélangeur. Mélangez avec le crochet pétrisseur à vitesse 1-2 pendant environ 2-3 minutes, en ajoutant de l'eau si le mélange est trop sec. Éteignez l'appareil et rassemblez les ingrédients puis pétrissez à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse. Pour de meilleurs résultats, enveloppez la pâte puis laissez-la reposer pendant environ 15 minutes avant de l'étendre à l'aide de l'accessoire à pâte. Installez l'accessoire à pâte plat et suivez les instructions précédentes.

Deutsch


Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten


Sicherheit


- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:
 - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen;
 - wenn das Gerät nicht gebraucht wird;
 - vor dem Reinigen.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht mit beweglichen Teilen oder den Öffnungen am Aufsatz in Berührung kommen.
- 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.
- Ein unsachgemäßer Gebrauch Ihres Aufsatzes kann zu Verletzungen führen.

- Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.

- Dieses Gerät entspricht der europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG sowie der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Dieser Aufsatz KAX97XME ist für das Drehanschluss-System  ausgelegt und passt damit direkt auf die neueste Generation von Kenwood Chef Modellen (Serien mit der Bezeichnung KVC und KVL). Dieser Aufsatz eignet sich auch für Kmix Küchenmaschinen mit Niedriggeschwindigkeits-Anschluss (Serien mit der Bezeichnung KMX).

Um sicherzustellen, dass dieser Aufsatz mit Ihrer Küchenmaschine kompatibel ist, prüfen Sie bitte, dass beide Komponenten das Drehanschluss-System  aufweisen.

Wenn Ihre Küchenmaschine für das BAR-System  ausgelegt ist, brauchen Sie einen Adapter, um den Aufsatz verwenden zu können. Der Produktcode für den Adapter lautet KAT001ME. Weitere Informationen zum Bestellen des Adapters finden Sie unter www.kenwoodworld.com/twist.

Vor dem ersten Gebrauch

- Mit einem feuchten Tuch sauberwischen. Gerät nicht in Wasser tauchen.

Schlüssel

- ① Einstellknopf
- ② Pasta-Zufuhrwalze
- ③ Aufsatz für flache Pasta

Montage

- 1 Entfernen Sie den Deckel des Niedriggeschwindigkeits-Anschlusses, indem Sie oben darauf drücken und ihn abnehmen ①.
- 2 Halten Sie den Aufsatz in der abgebildeten Position, setzen Sie ihn in den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ein und drehen Sie den Aufsatz, bis er einrastet ②.

Gebrauch Ihrer Profi-Pasta-Walze

- 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 das Teigstück mehrmals durch die beiden Walzen, bis es eine glatte Oberfläche aufweist. (Ein Zusammenfallen des Teigs entweder in der Breite oder der Länge, zwischen den einzelnen Durchgängen, ist in diesem Fall hilfreich.)
- 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 ③. 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 (KAX971ME),
Tagliolini (KAX972ME),
Trenette (KAX973ME),
Spaghetti (KAX974ME)

- 1 Vor Verwenden eines dieser Aufsätze muss der Teig erst mit dem Aufsatz für flache Pasta (KAX970ME) ausgerollt werden.
- 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 **4**.
- 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

Die Teile sind nicht für die Spülmaschine geeignet.

- Nehmen Sie den Aufsatz ab und wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch sauber. Tauchen Sie ihn nicht in Wasser ein.

Kundendienst und Service

Für Hilfe hinsichtlich:

- Verwendung Ihres Aufsatzes
- Wartung oder Reparatur
- Setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie den Aufsatz gekauft haben.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

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

Geben Sie das Mehl, Salz, Öl und die geschlagenen Eier (die Eier sollten mit Tomatenpaste vermischt werden, falls verwendet) in die Rührschüssel. Kneten Sie den Teig mit dem Teighaken auf Stufe 1-2 für etwa 2 – 3 Minuten. Geben Sie Wasser hinzu, falls der Teig zu trocken ist. Schalten Sie die Maschine ab, bringen Sie alle Zutaten zusammen und kneten den Teig zu einer glatten Masse. Für bessere Ergebnisse Teig einwickeln und etwa 15 Minuten ruhen lassen, bevor Sie ihn mit dem Pastaaufsatz ausrollen. Bringen Sie den Aufsatz für flache Pasta an und befolgen Sie die Anleitungen oben.

Italiano


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

sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:
 - prima di montare o staccare qualunque componente;
 - se non in uso;
 - prima di pulire l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Tenere le dita lontane dalle parti in movimento e dalle aperture dell'accessorio.
- Non usare mai un accessorio e/o apparecchio danneggiato.
- Prima di utilizzare questo accessorio, togliersi tutti gli articoli o indumenti larghi.
- Un utilizzo scorretto dell'accessorio può provocare serie lesioni fisiche.

- Si rimanda al manuale d'istruzioni robot da cucina per ulteriori istruzioni di sicurezza.

- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

L'accessorio KAX97XME utilizza il sistema di innesto a rotazione (Twist Connection System)  ed è stato progettato per i modelli di Kenwood Chef di ultima generazione (serie KVC e KVL).

Questo accessorio può anche essere montato su Kitchen Machine modello Kmix dotate di attacco per lavorazioni a bassa velocità (serie KMX).

Per verificare che questo accessorio sia compatibile con la Kitchen Machine, verificare che entrambi i pezzi utilizzino il sistema di attacco a rotazione (Twist Connection System)



Se la Kitchen Machine di cui si dispone si avvale di sistema di attacco a barra (Bar Connection System)  si dovrà utilizzare l'adattatore KAT001ME. Per maggiori informazioni e per ordinare l'adattatore, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist.

prima di usare per la prima volta l'accessorio

- Pulire la superficie passandola con un panno umido. Non immergere in acqua.

legenda

- ① manopola regolabile
- ② rullo introduttore per la pasta
- ③ accessorio per pasta piatta

montaggio

- 1 Sollevare completamente il coperchio dell'attacco per lavorazioni a bassa velocità premendo la parte superiore e sollevandolo ①.
- 2 Con l'adattatore nella posizione indicata, individuare l'attacco per lavorazioni a bassa velocità e ruotarlo, per bloccarlo in posizione ②.

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 un po' di impasto attraverso i rulli, ripetendo la procedura fino ad ottenere una superficie liscia. (Ripiegando a metà l'impasto, nel senso della larghezza o della lunghezza, fra un passaggio e l'altro, si facilita l'ottenimento di una superficie liscia).
- 6 Regolare progressivamente la manopola da 1 a 9, reintroducendo ogni volta l'impasto nell'accessorio fino a giungere allo spessore desiderato ③. 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 (KAX971ME),
tagliolini (KAX972ME),
trenette (KAX973ME),
e spaghetti (KAX974ME)

- 1 Per usare questi accessori occorre aver prima steso la pasta utilizzando l'accessorio per pasta piatta (KAX970ME).
- 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 4.
- 4 È possibile lasciare per fino a 4 ore la pasta prima di cucinarla.

per cucinare la pasta

- 1 Versare acqua in una pentola, riempiendola fino a 3/4 e salando secondo i gusti.
- 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

Non lavare nessuno dei componenti in lavastoviglie.

- Rimuovere l'accessorio e pulire usando un panno umido. Non immergere in acqua.

manutenzione e assistenza tecnica

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- come utilizzare l'accessorio
- manutenzione o riparazioni
- Contattare il punto vendita dov'è stato acquistato l'accessorio.

- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

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 nel recipiente di miscelazione la farina, il sale, l'olio e le uova sbattute (se pertinente, miscelare le uova con purè di pomodoro).

Lavorare il tutto con il gancio impastatore alla velocità 1-2, per circa 2-3 minuti. Se l'impasto risulta troppo asciutto, aggiungere dell'acqua. Spegner l'apparecchio e incorporare gli ingredienti, impastando 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 fornite in precedenza.


Português

Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações


segurança


- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Desligue no interruptor e da tomada:
 - Antes de colocar ou retirar peças;
 - Quando não estiver a ser utilizado;
 - Antes de limpar.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Mantenha os dedos afastados das partes em movimento e aberturas do acessório.
- Nunca utilize um acessório e/ou equipamento danificado.
- Certifique-se sempre que as peças e o vestuário solto se encontram afastados do equipamento antes de proceder à sua utilização.
- O uso incorrecto do seu acessório pode resultar em ferimentos.
- Consulte o livro de instruções da sua Máquina de Cozinha principal para mais informações sobre avisos de segurança.

- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Este acessório KAX97XME possui o Sistema de Conexão Twist  e foi concebido para encaixar directamente nos modelos Chef de última geração da Kenwood (identificados como Series KVC e Series KVL).

Este acessório também encaixa nas máquinas de cozinha Kmix que possuem uma entrada de baixa velocidade para acessórios (Series KMX).

Para confirmar se este acessório é compatível com a sua máquina de cozinha precisa apenas de se assegurar que ambos os componentes possuem o Sistema e Conexão Twist .

Se a sua máquina de cozinha possui o Sistema de Conexão de Barra , então precisa de um adaptador para poder funcionar com o Sistema Twist. O código de referência para o adaptador é KAT001ME. Para obter mais informações e saber como encomendar o adaptador, visite o site da Kenwood www.kenwoodworld.com/twist

antes de utilizar o equipamento pela primeira vez

- Limpe com um pano húmido. Não imersa em água.

chave

- ① botão ajustável
- ② rolo de alimentação da pasta
- ③ acessório para alisar a pasta

para montar

- 1 Remova a tampa da entrada de baixa velocidade carregando-lhe na parte de cima e retirando-a ①.
- 2 Com o acessório colocado na posição apresentada, insira-o na entrada de baixa velocidade e rode para o prender ②.

para utilizar o acessório de fazer massa

- 1 Faça a sua massa para pasta. Siga uma das receitas de massa apresentadas.
- 2 Posicione o botão ajustável na lateral do acessório para pasta para o número 1, puxando o botão para fora e rodando.
- 3 Estique uma peça de massa e espalhe alguma farinha entre os rolos.
- 4 Rode a máquina de cozinha para a velocidade 1 (irá ver os rolos a rodar).
- 5 Passe o pedaço de massa através dos rolos repetidamente até obter uma superfície lisa. (dobrar a massa em metade no sentido do seu comprimento ou largura entre os rolos irá ajudar a obter este efeito).
- 6 Ajuste o botão progressivamente de 1 a 9, voltando a colocar a massa através do acessório até alcançar a espessura desejada ③. Recomenda-se uma espessura de massa entre 5 e 7.
- 7 Corte a pasta conforme as peças que deseja. Utilize de acordo com a receita.

utilização de um acessório adicional

tagliatelle (KAX971ME),
tagliolini (KAX972ME),
trenette (KAX973ME),
e esparquete (KAX974ME)

- 1 Para utilizar estes acessórios deverá primeiro enrolar a pasta com o acessório para alisar pasta (KAX970ME).
- 2 Para ajustar qualquer um dos anexos disponíveis, siga as instruções “para montar”.
- 3 Alimente a pasta amassada através do acessório para pasta e os modelos de corte irão cortar a pasta de forma a criar as diferentes variações de pasta 4.
- 4 A pasta pode ser preparada até 4 horas antes da cozedura.

para cozinhar a pasta

- 1 Ferva uma panela com três quartos de água. Adicione sal a gosto.
- 2 Opcionalmente poderá adicionar uma pequena quantidade de azeite à água, que ajuda a evitar que a pasta se cole.
- 3 Adicione a pasta e deixe ferver em lume brando durante cerca de 2-4 minutos, consoante o gosto.

limpeza

Não lave qualquer peça na máquina de lavar loiça.

- Retire o acessório e limpe com um pano húmido. Não emersa em água.

assistência e cuidados do cliente

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu acessório
 - assistência ou reparações
 - Contacte o estabelecimento onde adquiriu o seu acessório.
-
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
 - Fabricado na China.

receitas

massa básica para pasta

500g de farinha, qualidade 00 ou simples

4 ovos

2.5ml (½ colher) de sal

2.5ml (½ colher) de azeite

água, se necessário

pasta integral

500g de farinha integral

4 ovos

2.5ml (½ colher) de sal

2.5ml (½ colher) de azeite

água, se necessário

pasta rosa

500g de farinha, qualidade 00 ou simples

farinha

3 ovos

75 g de puré de tomate

2.5ml (½ colher) de sal

2.5ml (½ colher) de azeite

água, se necessário

Método

Deite a farinha, o sal, o azeite e os ovos batidos (os ovos devem ser batidos com puré de tomate, se aplicável) numa taça de mistura. Misture com o gancho da massa na velocidade 1-2 durante aproximadamente 2-3 minutos, adicionando água à mistura se estiver muito seca. Desligue a máquina, junte os ingredientes e amasse manualmente até obter uma massa macia. Para obter melhores resultados, envolva a massa e deixe descansar durante aproximadamente 15 minutos antes de fazer a massa passar pelo acessório para fazer pasta. Ajuste o acessório de fazer pasta e siga as instruções acima.


Español

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


seguridad


- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Apague y desenchufe el aparato:
 - antes de colocar o quitar piezas;
 - cuando no lo utilice;
 - antes de limpiarlo.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Mantenga los dedos alejados de las piezas movibles y de las aperturas del accesorio.
- Nunca utilice un accesorio y/o aparato dañado.
- Antes de utilizar este accesorio, asegúrese siempre de que no haya artículos ni ropa sueltos.
- El uso incorrecto de su accesorio puede producir lesiones.
- Consulte el libro principal de instrucciones de su robot de cocina para obtener más información sobre las advertencias respecto a la seguridad.

- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Este accesorio KAX97XME presenta el sistema de conexión Twist (Twist Connection System)  y está diseñado para encajar directamente en los modelos Kenwood Chef de última generación (identificados como serie KVC y KVL).

Este accesorio también puede acoplarse a los robots de cocina Kmix que presenten una salida de accesorios de baja velocidad (serie KMX).

Para verificar que este accesorio sea compatible con su robot de cocina, deberá asegurarse de que ambos componentes presenten el sistema de conexión Twist .

Si su robot de cocina presenta el sistema de conexión de barra (Bar Connection System) , también necesitará un adaptador antes de poder poner el aparato en marcha. El código de referencia del adaptador es KAT001ME. Para obtener más información y saber cómo encargar el adaptador visite www.kenwoodworld.com/twist.

antes de utilizar por primera vez

- Limpie con un trapo húmedo. No sumerja el aparato en agua.

descripción del aparato

- ① mando ajustable
- ② rodillo para introducir la pasta
- ③ accesorio para pasta laminada

para montar

- 1 Para quitar la tapa de la salida de baja velocidad, presione la parte superior y sáquela ①.
- 2 Con el accesorio en la posición que se muestra, colóquelo en la salida de baja velocidad y gírelo para que quede bien sujeto en su posición ②.

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 el trozo de masa a través de los rodillos, repitiendo el proceso hasta obtener una superficie suave. (El hecho de doblar la masa por la mitad a lo ancho o a lo largo entre las laminaciones, le ayudará a conseguirlo).
- 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 ③. 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 (KAX971ME),
tagliolini (KAX972ME),
trenette (KAX973ME),
y espaguetis (KAX974ME)

- 1 Para utilizar estos accesorios, habrá enrollado la pasta utilizando primero el accesorio para pasta laminada (KAX970ME).
- 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 ④.
- 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

No lave ninguna pieza en el lavavajillas.

- Retire el accesorio y límpielo con un trapo húmedo. No lo sumerja en agua.

servicio técnico y atención al cliente

Si necesita ayuda sobre:

- el uso de su accesorio
- el servicio técnico o reparaciones
- Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el accesorio.

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

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 gancho de amasar en la velocidad 1-2 durante 2-3 minutos aproximadamente, añadiendo agua si la mezcla está demasiado seca. Apague el aparato, 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.

Dansk


Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

sikkerhed


- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Sluk og tag stikket ud af stikkontakten:
 - inden dele sættes på eller tages af;
 - når apparatet ikke anvendes;
 - før rengøring.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Hold dine fingre væk fra dele i bevægelse samt åbningerne på tilbehøret.
- Brug aldrig et beskadiget tilbehør og/eller køkkenmaskine.
- Sørg altid for at løse dele og tøj er holdt væk, før tilbehøret tages i brug.
- Misbrug af dit tilbehør kan resultere i personskade.


- Se hovedbrugsanvisningen til køkkenmaskinen for yderligere sikkerhedsadvarsler.

- Denne anordning er i overensstemmelse med EU-direktivet 2004/108/EF om elektromagnetisk forlidelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

Dette KAX97XME-tilbehør har vridetilslutningssystem  og er konstrueret til at sidde direkte på den seneste generation af Kenwood Chef-modeller (klassificeret som KVC- og KVL-serien).

Dette tilbehør passer også til Kmix-køkkenmaskiner, der har lavhastighedsudtag (KMX-serien).

For at tjekke, at dette tilbehør er kompatibelt med din køkkenmaskine, skal du sikre, at begge komponenter har vridetilslutningssystem .

Hvis din køkkenmaskine har stangtilslutningssystem , skal du også bruge et mellemstykke, før betjening er mulig. Referencekoden for mellemstykket er KAT001ME. Flere oplysninger og bestilling af mellemstykket på www.kenwoodworld.com/twist.

før produktet tages i brug første gang

- Tørres det rent med en fugtig klud. Nedsænk det aldrig i vand.

forklaring

- ① justerbar knap
- ② indfødningsruller til pasta
- ③ fladpastatilbehør

sådan samles produktet

- 1 Løft dækslet til lavhastighedsudtaget af ved at presse på toppen og løfte det ①.
- 2 Med tilbehøret i positionen, der er vist, findes lavhastigheds-udtaget, og det drejes for at låse det på plads ②.

sådan bruger du din pastamaskine

- 1 Tilbered din pastadej. Følg én af de medleverede dejopskrifter.
- 2 Indstil den justerbare knap på siden af pastatilbehøret til nummer 1 ved at trække knappen ud og dreje den.
- 3 Fladgør et stykke dej og drys noget mel mellem rullerne.
- 4 Drej køkkenmaskinen hen til hastighed 1 (du ser nu rullerne rulle).
- 5 Kom dejstykket gennem rullerne, og gentag indtil du har en jævn overflade. (Det kan være en hjælp at folde dejen i halv på kryds eller tværs mellem rullerne for at opnå dette).
- 6 Flyt knappen progressivt fra 1 til 9, hver gang dejen genindføres gennem tilbehøret for at opnå den ønskede tykkelse ③. Indstillingen 5 til 7 for pastatykkelse er anbefalet.
- 7 Skær den rullede pasta i ønskede/håndterbare stykker. Bruges som ønsket.

brug af ekstra tilbehør

tagliatelle (KAX971ME),

tagliolini (KAX972ME),

trenette (KAX973ME),

og spaghetti (KAX974ME)

- 1 For at kunne bruge disse tilbehør, skal du have rullet pastaen ud ved brug af fladpastatilbehøret (KAX970ME) først.
- 2 For at kunne montere tilgængeligt, ekstra tilbehør, skal du følge "samle" instruktionerne.
- 3 Indfør den udrullede pasta gennem pastatilbehøret og de forskellige skæringer vil skære pastaen ud og danne forskellige pastavariationer **4**.
- 4 Pasta kan stå op til 4 timer før det tilberedes.

sådan tilbereder du pasta

- 1 Kom en gryde fyldt trekvart med vand i kog. Tilføj salt efter smag.
- 2 Det er valgfrit at tilføje en smule olivenolie i vandet, dette kan hjælpe med til at pastaen ikke klistre.
- 3 Tilføj pastaen og kog det let i 2 til 4 minutter alt efter smag.

rengøring

Ingen dele må vaskes i opvaskemaskinen.

- Fjern tilbehøret, og tør af med en fugtig klud. Må ikke lægges i blød.

service og kundepleje

Hvis du har brug for hjælp med:

- sådan bruges redskabet
 - servicering eller reparation
 - kontakt forretningen, hvor du købte dit tilbehør.
-
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
 - Fremstillet i Kina.

opskrifter

grundopskrift til pastadej

500g mel 00 klasse eller almindeligt mel

4 æg

2,5ml (½tsk) salt

2,5ml (½tsk) olie

vand hvis nødvendigt

groft pasta

500g usigtet mel

4 æg

2,5ml (½tsk) salt

2,5ml (½tsk) olie

vand hvis nødvendigt

pasta rossa

500g mel 00 klasse eller almindeligt mel

3 æg

75 g tomatpuré

2,5ml (½tsk) salt

2,5ml (½tsk) olie

vand hvis nødvendigt

Tilberedelse

Kom mel, salt, olie og piskede æg (æggene bør piskes med tomatpuré ved den pågældende opskrift) i køkkenskålen.

Ælt dejen med dejkrogen på hastighed 1-2 i ca. 2-3 minutter, tilføj vand, hvis dejen er for tør. Sluk for maskinen, saml ingredienserne sammen, og ælt dejen i hånden indtil du får en jævn dej. For at opnå det bedste resultat skal du dække dejen til og lade den hvile i ca. 15 minutter før den rulles ud med pastatilbehøret.

Påfør fladpastatilbehøret og følg de forudgående instruktioner.


Svenska

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

säkerhet


- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Stäng av den och dra ut sladden:
 - innan du monterar eller tar bort delar;
 - när den inte används;
 - före rengöring.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- Håll fingrarna borta från rörliga delar och öppningarna på apparaten.
- Använd aldrig ett skadat tillbehör och/eller apparat.
- Sätt alltid fast lösa delar och kläder innan du använder tillbehöret.
- Felaktig användning av tillbehöret kan leda till skada.
- Du hittar mer information om säkerheten i bruksanvisningen för din köksmaskin.

- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

Detta KAX97XME-tillbehöret har twist-anslutning  och är utformat för att passa direkt i den senaste generationen Kenwood Chef-modeller (dvs. KVC- och KVL-serierna).

Tillbehöret passar även de Kmix-köksmaskiner som har ett låghastighetsuttag för tillbehör (KMX-serien).

För att tillbehöret ska passa köksmaskinen måste båda delarna ha twist-anslutning .

Om köksmaskinen har bar-anslutning  behöver du en adapter för att kunna använda tillbehöret. Adapterns referenskod är KAT001ME. Ytterligare information om adaptern och inköpsplatser hittar du på:

www.kenwoodworld.com/twist.

före första användningen

- Torka ren apparaten med en fuktad trasa. Sänk inte ned den i vatten.

förklaring till bilder

- ① inställbart vred
- ② pastamatningsvals
- ③ tillbehör för platt pasta

sätta ihop

- 1 Ta av locket på låghastighetsuttaget genom att trycka på toppen och lyfta av det **1**.
- 2 Tillbehöret sätts in i låghastighetsuttaget i positionen som visas på bild. Roterar tills det låser på plats **2**.

använda pastamaskinen

- 1 Gör pastadeg. Följ ett av de medföljande degrecepten.
- 2 Sätt det inställbara vredet på sidan av pastatillbehöret på nummer 1 genom att dra ut och vrida.
- 3 Platta ut en bit av degen och strö lite vetemjöl mellan valsarna.
- 4 Vrid köksmaskinen till hastighet 1 (du ser att valsarna går runt).
- 5 För in en bit deg genom valsarna flera gånger tills du får en slät yta. (Det är lättare att uppnå detta om du viker degen på hälften på bredden eller längden mellan valsarna.)
- 6 Ställ in vredet progressivt från 1 till 9 och mata in degen varje gång genom tillbehöret för att få önskad tjocklek **3**. Vi rekommenderar att inställningarna 5 till 7 används för pastans tjocklek.
- 7 Skär den valsade pastan i önskade/hanterbara bitar. Använd efter behov.

använda ytterligare ett tillbehör

tagliatelle (KAX971ME),
tagliolini (KAX972ME),
trenette (KAX973ME),
och spaghetti (KAX974ME)

- 1 Om du vill använda dessa tillbehör måste du först ha rullat ut pasta med tillbehöret för platt pasta (KAX970ME).
- 2 Följ anvisningarna i avsnittet "sätta ihop" om du vill sätta på något av tillbehören.
- 3 Mata den valsade pastan genom pastatillbehöret, så skivar de olika knivarna pastan till bitar med olika utseende **4**.
- 4 Pastan kan stå i upp till 4 timmar före tillagning.

tillaga pasta

- 1 Koka upp vatten i en kastrull fylld till tre fjärdedelar. Tillsätt salt efter smak.
- 2 Om du vill kan du tillsätta en liten mängd olivolja i vattnet eftersom pastan då inte klibbar ihop så lätt.
- 3 Tillsätt pastan och koka sakta i cirka 2 till 4 minuter efter smak.

rengöring

Maskindiska inte några delar.

- Ta av tillbehöret och torka det rent med en fuktig trasa. Doppa inte i vatten.

service och kundtjänst

Om du behöver hjälp med:

- att använda tillbehöret
- service eller reparationer
- Kontakta tillbehörets återförsäljare.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

recept

naturell pastadeg

500 g vetemjöl 00-grad eller vanligt vetemjöl
4 ägg
2,5 ml (1/2tsk) salt
2,5 ml (1/2tsk) olja
vatten vid behov

fullkornspasta

500 g fullkornsvetemjöl
4 ägg
2,5 ml (1/2tsk) salt
2,5 ml (1/2tsk) olja
vatten vid behov

röd pasta

500 g vetemjöl 00 grad eller vanligt vetemjöl
3 ägg
75 g tomatpuré
2,5 ml (1/2tsk) salt
2,5 ml (1/2tsk) olja
vatten vid behov

Metod

Lägg vetemjöl, salt, olja och de vispade äggen (äggerna ska blandas med tomatpurén) i blandarskålen. Blanda med degkroken på hastighet 1-2 i cirka 2-3 minuter och tillsätt vatten om blandningen är för torr. Stäng av maskinen, samla ihop ingredienserna och knåda för hand till du får en jämn deg. Du får bäst resultat om du viker ihop degen och låter den vila i cirka 15 minuter innan du rullar ut den med pastatillbehöret. Sätt på tillbehöret för platt pasta och följ de föregående anvisningarna.

Norsk


Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

sikkerhet


- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Slå av strømmen og ta støpselet ut av kontakten:
 - før du setter på eller tar av deler;
 - når den ikke er i bruk;
 - før rengjøring.
- Ikke gå fra hurtigmikseren når den er i bruk.
- Hold fingrene unna bevegelige deler og åpningene på tilbehøret.
- Ikke bruk skadet tilbehør og/eller maskin.
- Sørg alltid for at løse gjenstander og klær er festet før du bruker dette tilbehøret.
- Feil bruk av tilbehøret kan forårsake personskader.


- Se i hovedinstruksjonsboken for din kjøkkenmaskin for ytterligere sikkerhetsvarsler.

- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

Dette KAX97XME-tilbehøret bruker Twist-tilkoblingssystemet  og er utformet slik at det kan settes direkte på de nyeste Kenwood Chef-modellene (identifisert som KVC- og KVL-serien).

Dette tilbehøret kan også brukes på Kmix-kjøkkenmaskiner som har et lavhastighetsuttak for tilbehør (KMX-serien).

Sjekk at dette tilbehøret er kompatibelt med din kjøkkenmaskin ved å kontrollere at begge komponentene har Twist-tilkoblingssystemet .

Hvis kjøkkenmaskinen din har Bar-tilkoblingssystemet , må du bruke en adapter for å kunne bruke tilbehøret. Referansekoden til adapteren er KAT001ME. Du finner mer informasjon og opplysninger om hvordan du kan bestille adapteren på www.kenwoodworld.com/twist.

før du bruker tilbehøret for første gang

- Tørk over det med en fuktig klut. Ikke legg det i vann.

deler

- ① justerbar knott
- ② matekjevle
- ③ tilbehør til flat pasta

montering

- 1 Løft av dekselet på lavhastighetsuttaket ved å trykke på toppen og løfte av ①.
- 2 Med tilbehøret plassert som vist, setter du det mot lavhastighetsuttaket og roterer til det låses på plass ②.

slik bruker du pastatilbehøret

- 1 Lag pastadeigen. Følg en av oppskriftene som ligger ved.
- 2 Still den justerbare knotten på siden av pastatilbehøret på nummer 1 ved å trekke knotten ut og vri den.
- 3 Trykk litt deig flat og strø litt mel mellom kjevlene.
- 4 Slå kjøkkenmaskinen på hastighet 1 (du ser at kjevlene går rundt).
- 5 Før deigstykket gjennom kjevlene, og gjenta til du får en jevn overflate. (Det hjelper å brette deigen i to enten på tvers eller på langs, mellom hver gang du kjevler).
- 6 Vri knotten trinnvist fra 1 til 9, og før deigen gjennom tilbehøret igjen hver gang til du får ønsket tykkelse ③. Pastatykkelsen som fås ved å bruke 5 til 7 anbefales.
- 7 Skjær den utkjevlede pastaen i ønskede/håndterbare biter. Bruk etter behov.

slik bruker du et ekstra tilbehør

tagliatelle (KAX971ME),
tagliolini (KAX972ME),
trenette (KAX973ME),
og spaghetti (KAX974ME)

- 1 Før du bruker det forskjellige tilbehøret må du først kjevle ut pastadeigen ved hjelp av det flate pastatilbehøret (KAX970ME).
- 2 Alt tilgjengelig tilbehør settes på ved å følge "monterings"-anvisningen.
- 3 Før den utkjevlede pastaen gjennom pastatilbehøret og de forskjellige knivene skjærer pastaen i forskjellige pastavarianter ④.
- 4 Pasta kan stå inntil 4 timer før den kokes.

koke pasta

- 1 Varm opp en kjele tre kvart full med vann til kokepunktet. Ha i salt etter smak.
- 2 Hvis du vil kan du ha litt olivenolje i vannet – dette kan bidra til å hindre at pastaen blir klebrig.
- 3 Ha i pastaen og småkok i ca. 2 til 4 minutter, etter smak og behag.

rengjøring

Ikke vask noen av delene i oppvaskmaskin.

- Ta av tilbehøret og tørk det med en fuktig klut. Du må ikke legge det i vann.

service og kundetjeneste

Hvis du trenger hjelp med:

- bruke tilbehøret
 - service eller reparasjoner
 - kontakt butikken der du kjøpte tilbehøret.
-
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
 - Laget i Kina.

oppskrifter

grunndeig til pasta

*500 g mel 00 grad eller vanlig hvetemel
4 egg
2, 5 ml (1/2ts) salt
2,5 ml (1/2ts) olje
vann om nødvendig*

grov pasta

*500 g grovmel
4 egg
2,5 ml (1/2ts) salt
2,5 ml (1/2ts) olje
vann om nødvendig*

pasta rossa

*500 g mel 00 grad eller vanlig hvetemel
3 egg
75 g tomatpuré
2,5 ml (1/2ts) salt
2,5 ml (1/2ts) olje
vann om nødvendig*

Framgangsmåte

Ha mel, salt, olje og de sammenvispede eggene (eggene skal blandes med tomatpureen hvis relevant) i blandedollen. Bland med eltekroken på hastighet 1-2 i ca. 2-3 minutter, og tilsett vann hvis blandingen er for tørr. Slå maskinen av og bruk hendene til å kna til du får en jevn deig. For best resultater skal du pakke inn deigen og la den hvile i ca. 15 minutter før du kjevler den med pastatilbehøret. Sett på tilbehøret til flat pasta og følg bruksanvisningen ovenfor.

Suomi


Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset

turvallisuus


- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta:
 - ennen osien asentamista tai irrottamista;
 - kun laite ei ole käytössä;
 - ennen puhdistusta.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Pidä sormet loitolla liikkuvista osista ja lisälaitteen aukoista.
- Älä koskaan käytä viallista laitetta tai lisävarustetta.
- Kiinnitä aina irtonaiset osat ja löysät vaatteet ennen tämän laitteen käyttämistä.
- Lisälaitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.


- Yleiskoneen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.

- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

Tämä KAX97XME-lisälaite on yhteensopiva Twist-liitosjärjestelmän  kanssa. Se sopii uusimman sukupolven Kenwood Chef -malleihin, joiden tunnuksat ovat KVC ja KVL.

Lisäksi tämä lisälaite voidaan yhdistää Kmix-keittökoneisiin, joissa on hitaan nopeuden kiinnityspaikka (KMX-sarja).

Lisävaruste on yhteensopiva yleiskoneen kanssa, jos siinä ja varusteessa käytetään Twist-liitosjärjestelmää .

Jos yleiskoneessasi käytetään Bar-liitosjärjestelmää , on käytettävä sovitinta. Sovittimen koodi on KAT001ME. Saat lisätietoja ja voit tilata sovitimen osoitteesta www.kenwoodworld.com/twist.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pyyhi kostealla kankaalla. Älä upota veteen.

selite

- ① säädettävä nuppi
- ② pastatela
- ③ litteän pastalevyn lisälaite

kokoaminen

- 1 Irrota hitaan nopeuden aukon suoja painamalla yläosaa ja nostamalla irti **1**.
- 2 Kun sovitin on kuvassa näkyvässä asennossa, paikanna hitaan nopeuden aukko ja lukitse paikalleen kääntämällä **2**.

pastakoneen käyttäminen

- 1 Valmista pastataikina. Käytä jotain laitteen mukana toimitettua pastataikinaohjetta.
- 2 Aseta pastakoneen säädettävä nuppi asentoon 1 vetämällä ja kiertämällä nuppia.
- 3 Litistä pala taikinaa ja levitä jauhoja telojen väliin.
- 4 Valitse yleiskoneen nopeudeksi 1. Huomaat telojen pyörivän.
- 5 Syötä taikinapala useita kertoja telojen läpi, kunnes taikinan pinta on tasainen. Pinnasta tulee helpommin tasainen, kun taitteet taikinan kaksinkerroin pituus- tai leveysuuntaan.
- 6 Saat taikinalevystä haluamasi paksuista säätämällä nuppia asentoihin 1–9 ja syöttämällä taikinan telojen läpi aina uudelleen **3**. Pastalevyn suositeltu paksuus saadaan asennoissa 5–7.
- 7 Leikkaa valmis pasta haluamasi kokoisiksi paloiksi. Käytä haluamallasi tavalla.

lisävarusteiden käyttäminen

tagliatelle (KAX971ME), tagliolini (KAX972ME), trenette (KAX973ME), ja spaghetti (KAX974ME)

- 1 Näiden lisävarusteiden käyttäminen edellyttää, että pastataikina käsitellään ensin pastalisävarusteen (KAX970ME) avulla.
- 2 Voit kiinnittää lisävarusteen noudattamalla sen kiinnitysohjeita.
- 3 Syötä pastataikina pastalaitteen läpi. Leikkurit leikkaavat pastataikinan erilaisiksi lopputuotteiksi **4**.
- 4 Pasta voi odottaa keittämistä enintään 4 tuntia.

pastan keittäminen

- 1 Kiehauta keitinvesi. Lisää suolaa maun mukaan.
- 2 Voit halutessasi lisätä keitinveteen hieman oliiviöljyä. Se voi estää pastaa tarttumasta kiinni.
- 3 Lisää pasta ja anna kiehua hiljalleen 2–4 minuuttia.

puhdistaminen

Älä pese mitään osia astianpesukoneessa.

- Irrota lisälaite ja pyyhi puhtaaksi kostean liinan avulla. Älä upota veteen.

huolto ja asiakaspalvelu

Jos tarvitset apua

- varusteen käyttäminen
- laitteen huolto- tai korjaustöissä,
- ota yhteys lisälaitteen ostopaikkaan.
- Kenwood on suunnitellut ja nuotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

ruokaohjeita

peruspastataikina

500 g *vehnäjauhoja*
4 *kananmunaa*
½ *tl suolaa*
½ *tl öljyä*
tarvittaessa vettä

kokojvähäpasta

500 g *kokojvähäjauhoja*
4 *kananmunaa*
½ *tl suolaa*
½ *tl öljyä*
tarvittaessa vettä

pasta rossa

500 g *vehnäjauhoja*
3 *kananmunaa*
75 g *tomaattipyrettä*
½ *tl suolaa*
½ *tl öljyä*
tarvittaessa vettä

Valmistaminen

Kaada jauhot, suola, öljy ja vatkatut kananmunat sekoituskulhoon. Jos käytät tomaattipyrettä, vatkaa se jauhojen sekaan. Sekoita taikinakoukun avulla nopeudella 1–2 noin 2–3 minuuttia. Jos taikina on liian kuivaa, lisää vettä. Katkaise laitteesta virta. Vaivaa taikinaa käsin, kunnes se on tasaista. Saat parhaat tulokset antamalla taikinan levähtää noin 15 minuuttia ennen sen käsittelemistä pastalisälaitteessa. Kiinnitä pastalisälaite paikoilleen ja noudata edellisiä ohjeita.


Türkçe


Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız


güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Aleti kapatın ve fişini çekin:
 - parçaları takmadan veya çıkartmadan önce;
 - kullanılmadığında;
 - temizlemeden önce.
- Çalışırken cihazın başından asla ayrılmayın.
- Parmaklarınızı ekin üzerindeki hareketli parçalardan ve açıklıklardan uzak tutun.
- Hiç bir zaman hasarlı ek ve/veya cihaz kullanmayın.
- Bu eki kullanmadan önce eşyaların ve giysilerin güvenli olduğundan her zaman emin olun.
- Eklentinin hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- İlave güvenlik uyarıları için Mutfak Aletinizin kullanma talimatına bakın.

- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili AT direktifi 2004/108/AT ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki AT yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

Bu KAX97XME eklentisi Döndürmeli Bağlantı Sistemine sahiptir ve  en yeni nesil Kenwood Chef modellerine (KVC ve KVL serileri olarak tanımlanmaktadır) doğrudan takılacak şekilde dizayn edilmiştir. Bu eklenti düşük hız eklenti çıkışına (KMX serileri) sahip Kmix mutfak robotlarına da takılabilir.

Bu eklentinin mutfak robotunuzla uyumlu olup olmadığını kontrol etmek için her iki parçanın da Döner Bağlantı sistemine  sahip olduğundan emin olmalısınız.

Mutfak robotunu Çubuk Bağlantı Sistemine  sahipse kullanabilmek için yeni bir adaptöre ihtiyacınız olacaktır. Bu adaptörün referans kodu KAT001ME'dir. Daha fazla bilgi ve adaptörü nasıl sipariş edebileceğinizi öğrenmek için aşağıdaki adresi ziyaret edin www.kenwoodworld.com/twist.

ilk kullanımdan önce

- Islak bir bezle temizleyin. Suya sokmayın.

parçalar

- ① ayarlanabilir düğme
- ② makarna merdanesi
- ③ makarna açma eki

monte etme

- 1 Düşük hız çıkış kapağını üstten bastırarak ve kaldırarak ① çıkartın.
- 2 Eklenti gösterilen pozisyondayken, düşük hız çıkışını bulun ve yerine ② kilitlemek için döndürün.

makarna yapıcınızı kullanma

- 1 Makarna hamurunuzu yapın. Sağlanan hamur tariflerinden birini kullanın.
- 2 Makarna ekinin aynındaki ayarlanabilir düğmeyi çekerek ve çevirerek 1 numaraya ayarlayın.
- 3 Bir parça hamuru düzleştirin ve makaraların arasına biraz un serpin.
- 4 Mutfak makinesini hız 1'e getirin (makaraların döndüğünü göreceksiniz).
- 5 Bir parça hamuru düzgün bir yüzey elde edinceye kadar makaralardan geçirin. (Hamuru genişliğinin veya uzunluğunun yarısı kadar katlamak bunu elde etmeye yardımcı edecektir.)
- 6 İstenilen inceliği elde etmek için her defasında hamuru ekin içinden yeniden besleyerek düğmeyi kademe kademe 1'den 9'a kadar ayarlayın ③. Makarna kalınlığı için 5'den 7'ye kadar olan ayarlar önerilmiştir.
- 7 Açılmış makarnayı istenilen/ayarlanabilen parçalar halinde kesin. Gerektiği gibi kullanın.

ek kullanımı

tagliatelle (KAX971ME),
tagliolini (KAX972ME),
trenette (KAX973ME),
ve spagetti (KAX974ME)

- 1 Bu ekleri kullanmak için makarna açma ekini (KAX970ME) kullanarak makarnayı açmalısınız.
- 2 Mevcut olan eklerden herhangi birini yerleştirmek için "monte etme" talimatlarını uygulayın.
- 3 Açılmış makarnayı makarna ekine koyun ve değişik kesiciler farklı makarna çeşitleri yaratmak için makarnayı kesecektir 4.
- 4 Makarna pişirmeden önce 4 saat e kadar saklanabilir.

makarnanın pişirilmesi

- 1 Dörtte üçü suyla dolu tencereyi kaynatın. Tuz ekleyin.
- 2 Suya küçük bir miktar zeytin yağı eklenmesi makarnaların yapışmasını engelleyecektir.
- 3 Makarnayı ekleyin ve yaklaşık 2 ila 4 dakika kaynatın.

temizleme

Aygıtın hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayınız.

- Ekleniyi çıkarın ve nemli bir bezle temizleyin. Suya sokmayın.

servis ve müşteri hizmetleri

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- ek parçanızı kullanma
- servis veya tamir
- Ekleniyi aldığınız yerle bağlantı kurun.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.

tarifler

basit makarna hamuru

500gr çok ince veya sade un
4 yumurta
2.5ml (¹/₂yk) tuz
2.5ml (¹/₂yk) yağ
eğer gerekliyse su

doygun makarna

500gr doygun un
4 yumurta
2.5ml (¹/₂yk) tuz
2.5ml (¹/₂yk) yağ
eğer gerekliyse su

makarna rossa

500gr çok ince veya sade un
3 yumurta
75 gr salça
2.5ml (¹/₂yk) tuz
2.5ml (¹/₂yk) yağ
eğer gerekliyse su

Yöntem

Unu, tuzu, yağı ve yumurtaları (yumurtalar salça ile karıştırılmalıdır) karıştırma kasesine koyun. Hamur kancası ile 1-2 hızda yaklaşık 2-3 dakika, eğer karışım çok kuruysa su ekleyerek, karıştırın Makineyi kapatın ve malzemeleri biraraya toplayın ve düzgün bir hamur elde edene kadar elle yoğurun. En iyi sonuçlar için, hamuru sarın sonra makarna ekiyle açmadan önce yaklaşık 15 dakika boyunca dinlendirin.


Makarna açma ekini yerleştirin ve önceki talimatları uygulayın.

bezpečnost


- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Přístroj vypínejte a odpojujte ze zásuvky:
 - před montáží nebo demontáží dílů;
 - když přístroj nepoužíváte;
 - před čištěním.
- Přístroj v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Držte prsty v bezpečné vzdálenosti od pohyblivých částí a otvorů příslušenství.
- Jsou-li přístroj nebo příslušenství poškozeny, nepoužívejte je.
- Před použitím tohoto příslušenství zajistěte všechny volné části oděvu a přívěšky.
- Nesprávné používání nástavce může vést ke zranění.


- Další bezpečnostní varování najdete v návodu k obsluze hlavního kuchyňského robota.

- Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1935/2004 ze dne 27.10.2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Tento nástavec KAX97XME je vybaven systémem připojení Twist  a je určen pro nasazení přímo na nejnovější generaci modelů Kenwood Chef (označovanou jako řady KVC a KVL).

Tento nástavec lze také nasadit na kuchyňské roboty Kmix vybavené výstupem s pomalou rychlostí (řada KMX).

Chcete-li se ujistit, zda je tento nástavec kompatibilní s vaším kuchyňským robotem, musí být obě součásti vybaveny systémem připojení Twist .

Pokud je váš kuchyňský robot vybaven systémem připojení Bar , budete před používáním potřebovat také adaptér. Referenční kód adaptéru je KAT001ME. Další informace včetně informací o objednání adaptéru najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist.

před prvním použitím

- Příslušenství otřete vlhkým hadříkem. Neponořujte jej do vody.

popis

- ① regulace tloušťky
- ② podávací váleček
- ③ váleček k nastavení tloušťky

montáž

- 1 Sundejte kryt výstupu s pomalou rychlostí tím, že na horní část zatlačíte a kryt sejmete ①.
- 2 Nástavec ve vyobrazené poloze nasuňte do výstupu s pomalou rychlostí a otočením zajistěte ②.

použití nástavce na těstoviny

- 1 Připravte těsto na těstoviny. Postupujte podle některého z níže uvedených receptů.
- 2 Vytáhněte otočný knoflík na boku příslušenství a otočte jej do polohy 1.
- 3 Vyválejte trochu těsta a válečky příslušenství zaprašte trochou mouky.
- 4 Ovladač rychlosti motoru nastavte na 1 (válečky se začnou otáčet).
- 5 Opakovaně protáhněte těsto mezi válečky, dokud není hladké. (Tomu pomůžete přeložením těsta po délce nebo po šířce.)
- 6 Při každém protažení těsta knoflík na boku přístroje postupně nastavujte na vyšší hodnotu (1 - 9), až získáte požadovanou tloušťku ③. Doporučená tloušťka pro těstoviny je 5 až 7.
- 7 Hotové plátky těsta nakrájejte na požadovanou šířku. Zpracujte podle potřeby.

použití doplňkového příslušenství

tagliatelle (KAX971ME),
tagliolini (KAX972ME),
trenette (KAX973ME),
a spaghetti (KAX974ME)

- 1 Chcete-li použít toto příslušenství, musíte nejprve připravit těsto pomocí válečku k nastavení tloušťky (KAX970ME).
- 2 Doplňkové příslušenství nasadte podle pokynů v oddíle „montáž“.
- 3 Připravené těsto zpracujte pomocí vybraného příslušenství. Jejich různě uspořádané nože vytvoří příslušný druh těstovin 4.
- 4 Takto připravené těstoviny uvařte nejpozději do čtyř hodin.

vaření těstovin

- 1 Hrncem naplňte ze tří čtvrtin vodou a přiveďte k varu. Osolte podle chuti.
- 2 Do vody můžete přidat malé množství olivového oleje, který zabrání slepení těstovin.
- 3 Do vroucí vody vhodte těstoviny a podle chuti vařte 2 až 4 minuty.

čištění

Nemyjte žádnou součást v myčce na nádobí.

- Nástavec sundejte a otřete vlhkým hadříkem. Nenamáčejte do vody.

servis a údržba

Pokud potřebujete pomoc:

- s používáním příslušenství
 - s jeho údržbou nebo s opravami,
 - kontaktujte prodejce, u kterého jste nástavec zakoupili.
-
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
 - Vyrobeno v Číně.

recepty

základní těsto na těstoviny

500 g hladké nebo polohrubé mouky
4 vejce
2,5 ml (1/2 lžičky) soli
2,5 ml (1/2 lžičky) oleje
voda, je-li třeba těsto zředit

celozrnné těstoviny

500 g celozrnné mouky
4 vejce
2,5 ml (1/2 lžičky) soli
2,5 ml (1/2 lžičky) oleje
voda, je-li třeba těsto zředit

růžové těstoviny

500 g hladké nebo polohrubé mouky
3 vejce
75 g rajského protlaku
2,5 ml (1/2 lžičky) soli
2,5 ml (1/2 lžičky) oleje
voda, je-li třeba těsto zředit

Příprava

Mouku, sůl, olej a našlehaná vejce (při přípravě růžových těstovin šlehejte vejce s protlakem) přidejte do mísy. Těsto míchejte hnětacími háky 2 - 3 minuty na rychlost 1 - 2. Je-li směs příliš suchá, přidejte vodu. Vypněte přístroj a ručním hnětením vypracujte hladké těsto. Nejlepší těstoviny získáte, pokud těsto před zpracováním ve strojků zabalíte a necháte přibližně 15 minut odležet. Nasadte váleček k nastavení tloušťky a zpracujte těsto podle výše uvedených pokynů.

Magyar


A használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók - olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt


első a biztonság


- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból:
 - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt;
 - használat után;
 - tisztítás előtt.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Tartsa távol ujjait a tartozék mozgó alkatrészeitől és nyílásaitól.
- Soha ne használjon sérült tartozékot és/vagy készüléket.
- A tartozék használata előtt mindig helyezze biztonságba az elől hagyott tárgyakat és ruházatot.
- A toldat helytelen használata balesetet okozhat.

- A további biztonsági figyelmeztetésekkel kapcsolatban nézze át a konyhagépek általános használati utasítását.

- A készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EK irányelv, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 1935/2004/EK rendelet (2004. október 27.) követelményeinek.

A KAX97XME toldat Twist csatlakozású , és közvetlenül használható a legújabb generációs Kenwood Chef konyhagépekkel (KVC és KVL sorozatú modellek). A toldat használható a kis sebességű meghajtóval rendelkező Kmix konyhagépekkel is (KMX sorozat).

Ellenőrizze, hogy a tartozék kompatibilis-e a konyhagéppel, vagyis mindkettő Twist csatlakozású-e .

Ha a konyhagépe Bar csatlakozású  tartozékok fogadására alkalmas, akkor a megvásárolt tartozék használatához adapter szükséges. Az adapter hivatkozási kódja: KAT001ME. Bővebb tájékoztatás és az adapter megrendelésének módja itt olvasható:

www.kenwoodworld.com/twist.

az első használat előtt

- Törölgesse le egy nedves ruhával. Ne merítse vízbe.

a készülék részei

- ① beállítótárcsa
- ② tésztanyújtó henger
- ③ lapos tészta tartozék

összeszerelés

- 1 A kis sebességű meghajtó nyílásának fedelét felül megnyomva emelje le a fedelet ①.
- 2 A toldatot az ábrán látható állásban tolja be a kis sebességű meghajtó nyílásába, és elfordítva rögzítse ②.

a tésztagép használata

- 1 Készítse el a tésztamasszát. Járjon el a mellékelt tésztareceptek valamelyike szerint.
- 2 Állítsa a tésztakészítő tartozék oldalán található beállítótárcsát 1 állásba, a tárcsa kihúzásával és elforgatásával.
- 3 Lapítson el egy tésztadarabot, és szórjon egy kevés lisztet a hengerek közé.
- 4 Állítsa a robotgépet 1-es sebességbe (ekkor forogni kezdenek a hengerek).
- 5 Csúsztassa be a tésztadarabot a hengerek közé, mindaddig ismételve a műveletet, míg sima felületet nem kap. (Ennek elérése érdekében szélleben vagy hosszában összehajtogatva helyezze be a tésztát a hengerek közé).
- 6 Állítsa a beállítótárcsát fokozatosan 1-ről 9-re, újra meg újra becsúsztatva a tésztadarabot a hengerek közé, mindaddig, míg el nem éri a kívánt vastagságot ③. Tészta vastagsághoz az 5-7 beállítást javasoljuk.
- 7 Vágja a kinyújtott tésztát tetszés szerinti /kezelhető darabokra. Használja fel tetszés szerint.

további tartozékok használata

tagliatelle (szalagtészta) (KAX971ME), tagliolini (cérnametélt) (KAX972ME), trenette (lapos spagetti) (KAX973ME), és spagetti (KAX974ME)

- 1 Ezeknek a tartozékoknak a használatához előbb ki kell nyújtania a tésztát a lapos tészta tartozékkal (KAX970ME).
- 2 A kiegészítő tartozékok felszerelésekor járjon el az "összeszerelés" részben adott utasítások szerint.
- 3 Helyezze be a kinyújtott tésztát a tésztakészítő tartozékba, és a különféle vágóbetétek különböző formájúra vágják a tésztát. 4.
- 4 A főzésig max. 4 óra telhet el.

a tészta főzése

- 1 Töltsön meg egy lábast 3/4 részéig vízzel, és forralja fel. Sózza ízlés szerint.
- 2 Javasoljuk, hogy tegyen a vízbe egy kevés olívaolajat, ami segít megakadályozni, hogy a tészta összeragadjon.
- 3 Tegye bele a tésztát a vízbe, és forralja tovább kis lángon további 2-4 percig, ízlés szerint.

tisztítás

Egyetlen alkatrészt se mosson a mosogatógépben.

- Vegye le a toldatot, és tisztítsa meg egy nedves törölrönggyel. Tilos vízbe meríteni.

szerviz és vevőszolgálat

Ha segítségre van szüksége:

- a tartozék használatával
- a karbantartással vagy a javítással kapcsolatban,
- forduljon az elárusítóhelyhez, ahol a tartozékot vásárolta.

- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

receptek

tészta alaprecept

500 g liszt 00 minőségű vagy sima liszt

4 tojás

2,5 ml (1/2 teáskanál) só

2,5 ml (1/2 teáskanál) olaj

víz, ha szükséges

teljes kiőrlésű tészta

500 g teljes kiőrlésű liszt

4 tojás

2,5 ml (1/2 teáskanál) só

2,5 ml (1/2 teáskanál) olaj

víz, ha szükséges

vörös tészta

500 g liszt 00 minőségű vagy sima liszt

3 tojás

75 g (3oz) paradicsompüré

2,5 ml (1/2 teáskanál) só

2,5 ml (1/2 teáskanál) olaj

víz, ha szükséges

Munkamenet

Tegye a lisztet, a sót, az olajat és a felvert tojásokat (ha paradicsompürét használunk, azt is bele kell keverni a tojásba) a keverőtálba.

Keverje a tésztakeverővel 1-2 sebességen körülbelül 2-3 percig, vizet adagolva hozzá, ha a keverék túl száraz lenne. Kapcsolja ki a gépet, és gyúrja tovább a tésztát kézzel, amíg sima masszát nem kap. A jobb eredmény elérése érdekében takarja le a tésztát, és pihentesse kb. 15 percig, mielőtt nyújtani kezdené a tésztanyújtó tartozékkal.

Tegye be a tésztanyújtó tartozékot, és járjon el a fent ismertetett utasítások szerint.

Polski


Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje


bezpieczeństwo obsługi


- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego:
 - przed przystępowaniem do montażu i demontażu części;
 - gdy urządzenie nie jest w użyciu;
 - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Nie zbliżać palców do obracających się części urządzenia ani do otworów w nasadce.
- Nigdy nie korzystać z uszkodzonej nasadki ani urządzenia.
- Podczas obsługi nasadki zabezpieczyć luźne przedmioty i części garderoby.
- Stosowanie nasadki w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.

- Dodatkowe informacje na temat bezpieczeństwa znajdują się w instrukcji obsługi robota kuchennego, do którego przeznaczona jest nasadka.

- Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Wspólnoty Europejskiej nr 2004/108/WE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz rozporządzenia WE nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Niniejsza nasadka KAX97XME wyposażona jest w gniazdo typu obrotowego  i przeznaczona do bezpośredniego montażu na najnowszej generacji modelach robotów z serii Kenwood Chef (serie KVC oraz KVL). Z nasadki można także korzystać na robotach Kmix wyposażonych w gniazdo obrotów wolnych (seria KMX).

Niniejsza nasadka jest kompatybilna z danym modelem robota kuchennego, jeżeli oba komponenty wyposażone są w gniazdo typu obrotowego .

Jeżeli robot wyposażony jest w gniazdo typu belkowego , przed użytkowaniem nasadki konieczne będzie zamocowanie nakładki przejściowej. Kod referencyjny nakładki: KAT001ME. Więcej informacji na temat nakładki oraz sposobu jej zamawiania znajduje się na stronie: www.kenwoodworld.com/twist.

przed pierwszym użyciem

- Wyrzec do czysta wilgotną ściereczką. Nie zanurzać w wodzie.

oznaczenia

- ① pokrętło regulujące
- ② wałek do podawania ciasta
- ③ nasadka do makaronu płaskiego

montaż

- 1 Zdjąć osłonę gniazda obrotów niskich, naciskając na jej wierzch i zdejmując ją ①.
- 2 Układając nasadkę w pozycji pokazanej na rysunku, przyłożyć do gniazda obrotów niskich i przekręcić ją, aby zablokować we właściwym położeniu ②.

eksploatacja maszyny do makaronu

- 1 Przygotować ciasto na makaron – skorzystać z jednego z podanych przepisów.
- 2 Wyciągając i przekręcając znajdujące się z boku nasadki do makaronu pokrętło regulujące, ustawić je w pozycji 1.
- 3 Rozwałkować porcję ciasta i wsypać trochę mąki pomiędzy wałki maszyny.
- 4 Włączyć robot na prędkość 1 (wałki zaczną się obracać).
- 5 Przepuszczać ciasto przez wałki maszyny – czynność powtarzać do momentu, aż ciasto stanie się gładkie. (Osiągnięcie takiej konsystencji będzie łatwiejsze, jeżeli przed każdym przepuszczeniem ciasta przez maszynkę złożymy je na pół).
- 6 Stopniowo przesuwając pokrętło z ustawienia 1 do ustawienia 9, przepuszczając ciasto ponownie przez maszynkę do uzyskania żądanej grubości ③. Zalecaną grubość osiąga się przy ustawieniu pokrętła w pozycji od 5 do 7.
- 7 Rozwałkowane ciasto pokroić na kawałki żądanej lub łatwej do użycia wielkości. Podawać w preferowany sposób.

eksploatacja dodatkowych nasadek

tagliatelle (KAX971ME),
tagliolini (KAX972ME),
trenette (KAX973ME),
i spaghetti (KAX974ME)

- 1 Aby użyć powyższych nasadek dodatkowych, najpierw należy rozwałkować ciasto za pomocą nasadki do makaronu płaskiego (KAX970ME).
- 2 Aby zamocować jedną z nasadek dodatkowych, postępować zgodnie ze wskazówkami w części pt. „montaż”.
- 3 Rozwałkowane ciasto podawać do nasadki – ciasto będzie krojone w określony sposób, w zależności od typu użytej nasadki 4.
- 4 Po przygotowaniu makaron można pozostawić na okres do 4 godzin, następnie ugotować

przyrządzanie makaronu

- 1 Zagotować wodę w garnku wypełnionym do trzech czwartych pojemności. Posolić do smaku.
- 2 Do wody można również dodać niewielką ilość oliwy z oliwek. Pomaga to zapobiec sklejanemu się makaronu.
- 3 Do garnka wsypać makaron i gotować na małym ogniu przez około 2-4 minuty (do smaku).

czyszczenie

Nie myć żadnej części miksera w zmywarce do naczyń.

- Zdjąć nasadkę i przetrzeć do czysta wilgotną ściereczką. Nie zanurzać w wodzie.

serwis i punkty obsługi klienta

Pomocy w zakresie:

- użytkowania nasadki
- czynności serwisowych bądź naprawczych
- udziela punkt sprzedaży, w którym zakupiono nasadkę.

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

przepisy

klasyczne ciasto na makaron

500 g mąki typ 00 lub zwykłej
4 jajka
2,5 ml (1/2 łyżeczki) soli
2,5 ml (1/2 łyżeczki) oleju
woda w razie potrzeby

makaron razowy

500 g mąki razowej
4 jajka
2,5 ml (1/2 łyżeczki) soli
2,5 ml (1/2 łyżeczki) oleju
woda w miarę potrzeby

makaron rossa

500 g mąki typ 00 lub zwykłej
3 jajka
75 g przecieru pomidorowego
2,5 ml (1/2 łyżeczki) soli
2,5 ml (1/2 łyżeczki) oleju
woda w razie potrzeby

Przygotowanie

Umieścić mąkę, sól, olej i rozbite jajka (jaja należy wymieszać z przecierem pomidorowym) w misce do miksowania. Mieszać za pomocą końcówki do zagniatania ciasta na prędkości 1-2 przez około 2-3 minuty, dodając wodę, jeśli masa robi się za sucha. Wyłączyć urządzenie, połączyć składniki i ugniatać ręcznie, aż ciasto zrobi się gładkie. Aby uzyskać możliwie najlepsze wyniki, przed wałkowaniem ciasta za pomocą maszyny należy je owinąć i pozostawić na ok. 15 minut. Zamocować nasadkę do makaronu płaskiego i postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi powyżej.


Русский


См. иллюстрации на передней странице


Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Обязательно выключайте электроприбор и отсоединяйте сетевой шнур от розетки электросети в следующих случаях:
 - перед установкой или снятием деталей;
 - когда не пользуетесь прибором;
 - перед очисткой.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Держите пальцы подальше от движущихся частей и отверстий насадки.
- Никогда не используйте неисправную насадку или прибор.
- Всегда проверяйте надёжность закрепления предметов вашей одежды, аксессуаров и самой одежды перед использованием насадки.
- Неправильное использование насадки может привести к травме.
- Ознакомьтесь с дополнительными мерами безопасности, которые содержатся в основной инструкции к кухонной машине.

- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Эта насадка KAX97XME снабжена резьбовой системой крепления  и предназначена для непосредственной установки на новейшие модели машин Kenwood Chef (серии KVC и KVL). Эту насадку также можно надевать на кухонные машины Kmix, снабженные низкоскоростным приводом (серия KMX).

Насадка подходит для вашей кухонной машины только в том случае, если оба компонента снабжены резьбовой системой крепления .

Если ваша кухонная машина снабжена балочной системой , для работы вам потребуется адаптер. Справочный код адаптера: KAT001ME.

Дополнительную информацию о заказе адаптера можно найти на сайте www.kenwoodworld.com/twist.



перед первым использованием:

- Протрите влажной тряпкой. Не опускайте в воду.


ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

- ① Регулятор скорости
- ② Валик подачи пасты
- ③ насадка для плоской пасты

сборка

- 1 Снимите крышку с низкоскоростного отверстия, нажав на нее и подняв в верх .
- 2 Возьмите насадку, как показано на рисунке, и вкрутите ее в низкоскоростное отверстие до конца .

как использовать паста-мейкер

- 1 Замесите тесто. Вы можете воспользоваться одним из приложенных рецептов.
- 2 Установите регулятор, расположенный на стороне насадки, на номер 1. Для этого вытяните и поверните регулятор.
- 3 Разровняйте кусок теста и подсыпьте немного муки между роллерами.
- 4 Переключите устройство на скорость 1 (вы увидите, как роллеры поворачиваются).
- 5 Пропускайте кусок теста между роллерами, пока его поверхность не станет гладкой. (Для этого можно складывать тесто пополам вдоль или поперёк, и заново пропускать между роллерами.)
- 6 Постепенно увеличивайте мощность, переключая регулятор от 1 до 9 скорости и каждый раз пропуская тесто через насадку, для достижения нужной консистенции. . Для нужной консистенции пасты рекомендуем установку от 5 до 7.
- 7 Разрежьте полученную пасту на кусочки. Используйте для приготовления блюд.

Использование дополнительных приставок:

таглиателле (tagliatelle) (KAX971ME),
таглиолини (tagliolini) (KAX972ME),
тренетте (trenette) (KAX973ME),
и спагетти (spaghetti) (KAX974ME)

- 1 Чтобы использовать эти насадки, сначала вам нужно получить раскатанную (т.е. пропущенную через роллеры) пасту, используя насадку для плоской пасты (KAX970ME).
- 2 Чтобы установить имеющиеся дополнительные насадки, следуйте инструкциям в разделе "сборка".
- 3 Пропустите полученную раскатанную пасту через насадку для пасты. При этом разные ножи, установленные на насадках, разрежут пасту на различные формы ④.
- 4 Время до момента приготовления блюда из пасты – не более 4 часов.

как готовить пасту

- 1 Заполните сковороду на три четверти водой и вскипятите. Посолите по вкусу.
- 2 Вы также можете добавить в воду небольшое количество оливкового масла, это предотвратит слипание пасты.
- 3 Добавьте пасту и отварите слегка помешивая в течение 2-4 минут, по вкусу.

Чистка

Не мойте никакие части электроприбора в посудомоечной машине.

- Снимите насадку и протрите сухой тряпкой. Не опускайте в воду.

Обслуживание и забота о покупателях

Если вам нужна помощь в:

- использовании прибором или
 - техобслуживании или ремонте,
 - свяжитесь с магазином, в котором вы приобрели прибор.
-
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
 - Сделано в Китае.

Рецепты простое тесто для пасты

*500 г муки мелкого помола или
обычной хлебной муки
4 яйца
2,5мл (1/2 чайной ложки) соли
2,5мл (1/2 чайной ложки)
растительного масла
вода (при необходимости)*

паста из непросеянной муки

*500 г непросеянной муки
4 яйца
2,5мл (1/2 чайной ложки) соли
2,5мл (1/2 чайной ложки)
растительного масла
вода (при необходимости)*

паста rossa (с томатами)

500 г мелкого помола или обычной хлебной муки

3 яйца

75 г томатного пюре

2,5мл (1/2 чайной ложки) соли

2,5мл (1/2 чайной ложки)

растительного масла

вода (при необходимости)

Способ приготовления

Поместите муку, соль, масло и яйца (если вы готовите пасту с томатами, то яйца необходимо

предварительно смешать с томатным пюре) в ёмкость миксера.

Вымешивайте крючкообразной насадкой для теста на скорости 1-2 примерно 2-3 минуты, добавьте воды, если смесь слишком сухая.

Выключите комбайн, соберите ингредиенты и вымешивайте их вручную до получения однородного теста. Для достижения лучших результатов дайте тесту отстояться примерно 15 минут до пропускания через насадку для пасты.

Установите насадку для пасты и следуйте инструкциям.

Ελληνικά


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

ασφάλεια


- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε από το ρεύμα:
 - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη;
 - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή;
 - πριν από τον καθαρισμό.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
- Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα κινούμενα μέρη και τις σχισμές επάνω στο εξάρτημα.
- 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 το χρησιμοποιήσετε.
- Η κακή χρήση του εξαρτήματος μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.


- Ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών του Μηχανήματος κουζίνας για πρόσθετες ειδοποιήσεις ασφαλείας.

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Αυτό το εξάρτημα KAX97XME διαθέτει σύστημα Twist Connection System  και είναι σχεδιασμένο έτσι ώστε να προσαρμόζεται απευθείας στα μοντέλα τελευταίας γενιάς των συσκευών Kenwood Chef (με την ονομασία σειρά KVC και KVL).

Αυτό το εξάρτημα μπορεί να προσαρμοστεί και σε κουζίνομηχανές Kmix που διαθέτουν υποδοχή για εξάρτημα χαμηλής ταχύτητας (σειρά KMX).

Για να διασφαλίσετε ότι αυτό το εξάρτημα είναι συμβατό με την κουζίνομηχανή σας, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι και τα δύο μέρη διαθέτουν το σύστημα Twist Connection System .

Εάν η κουζίνομηχανή σας διαθέτει σύστημα Bar Connection System , θα χρειαστείτε προσαρμογέα για να μπορέσετε να τη θέσετε σε λειτουργία. Ο κωδικός αναφοράς του προσαρμογέα είναι KAT001ME. Για περισσότερες πληροφορίες και για να μάθετε πώς θα παραγγείλετε τον προσαρμογέα, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.kenwoodworld.com/twist.

πριν από την πρώτη χρήση

- Σκουπίστε με υγρό πανί. Μην βυθίζετε σε νερό.

επεξήγηση συμβόλων

- ① ρυθμιζόμενος διακόπτης
- ② κυλινδρικός πλάστης τροφοδότησης ζυμαρικών
- ③ εξάρτημα παρασκευής επίπεδων ζυμαρικών

για να συναρμολογήσετε τη συσκευή

- 1 Αφαιρέστε το κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας πιέζοντας το επάνω μέρος και ανασηκώνοντάς το ①.
- 2 Κρατώντας το εξάρτημα στη θέση που φαίνεται στην εικόνα, τοποθετήστε το στην υποδοχή χαμηλής ταχύτητας και στρέψτε το για να ασφαλίσει στη θέση του ②.

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 ανάμεσα από τους κυλίνδρους και επαναλάβετε μέχρι η ζύμη να γίνει λεία. (Για να μπορέσετε να κάνετε αυτό, διπλώστε τη ζύμη στα δύο κατά το μήκος ή το πλάτος της κάθε φορά που την περνάτε ανάμεσα από τους κυλίνδρους).
- 6 Ρυθμίστε προοδευτικά τον διακόπτη από το 1 έως το 9, τροφοδοτώντας κάθε φορά τη ζύμη στο εξάρτημα για να επιτύχετε το επιθυμητό πάχος ③. 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 (KAX971ME),
tagliolini (KAX972ME),
trenette (KAX973ME),
και σπαγγέτι (KAX974ME)

- 1 Για να χρησιμοποιήσετε αυτά τα εξαρτήματα, πρέπει να έχετε ανοίξει τη ζύμη χρησιμοποιώντας πρώτα το εξάρτημα ανοίγματος ζύμης για ζυμαρικά (KAX970ME).
- 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 ④.
- 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

Μην πλένετε κανένα μέρος της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.

- Αφαιρέστε το εξάρτημα και σκουπίστε το με νωπό πανί. Μην βυθίζετε σε νερό.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- χρήση του εξαρτήματός σας
- το σέρβις ή τις επισκευές
- Επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το εξάρτημα.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

συνταγές

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

Προσθέστε το αλεύρι, το αλάτι, το λάδι και τα χτυπημένα αυγά (εάν θέλετε, ανακατέψτε τα αυγά με τοματοπολτό) μέσα στο μπολ του μίξερ.

Ανακατέψτε με το εξάρτημα ζυμώματος σε ταχύτητα 1-2 για περίπου 2-3 λεπτά, προσθέτοντας νερό εάν η ζύμη είναι πολύ στεγνή. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, συγκεντρώστε όλο το περιεχόμενο του μπολ και ζυμώστε με τα χέρια μέχρις ότου δημιουργηθεί μια λεία ζύμη. Για καλύτερα αποτελέσματα, σκεπάστε τη ζύμη και αφήστε την να «γίνει» για τουλάχιστον 15 λεπτά, προτού την ανοίξετε με το εξάρτημα ζυμαρικών.


Προσαρμόστε το εξάρτημα ανοίγματος ζύμης για ζυμαρικά και ακολουθήστε τις οδηγίες που αναφέρονται παραπάνω.

bezpečnosť


- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Vypnite a vytiahnite zo zásuvky:
 - pred namontovaním alebo odmontovaním častí;
 - pokiaľ zariadenie nepoužívate;
 - pred čistením.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru zariadenie v činnosti.
- Prsty držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých súčastí a od otvorov v nadstavci.
- Nikdy nepoužívajte poškodené nadstavce a/alebo zariadenia.
- Vždy zabezpečte, aby pred použitím tohto nadstavca neboli v jeho blízkosti voľné predmety a voľné časti odevu.
- Nesprávne používanie tohto príslušenstva môže spôsobiť zranenie.


- Ďalšie bezpečnostné upozornenia si prečítajte v príručke hlavného kuchynského zariadenia.

- Toto zariadenie spĺňa požiadavky európskej smernice 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilite a nariadenia č. 1935/2004 zo dňa 27.10.2004 o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

Príslušenstvo KAX97XME obsahuje systém pripájania Twist  a je navrhnuté tak, aby bolo priamo kompatibilné s najnovšou generáciou modelov kuchynského robota Kenwood Chef (rad KVC a rad KVL).

Toto príslušenstvo možno používať aj s modelmi kuchynského robota Kmix, ktoré sú vybavené výstupom pre pomalú rýchlosť (rad KMX).

Toto príslušenstvo je kompatibilné s vašim kuchynským robotom vtedy, keď je ten vybavený systémom pripájania Twist .

Ak je váš kuchynský robot vybavený systémom pripájania Bar , na používanie tohto príslušenstva budete potrebovať adaptér. Referenčný kód pre daný adaptér je KAT001ME. Viac informácií o tom, ako aj o objednávaní daného adaptéra, je k dispozícii na webovej stránke www.kenwoodworld.com/twist.

pred prvým použitím

- Utrite ho dočista vlhkou handričkou. Neponárajte ho do vody.

legenda

- ① ovládač hrúbky cesta
- ② podávací valček
- ③ nadstavec na valkanie cesta

montáž

- 1 Vyberte kryt výstupu pre pomalú rýchlosť – zatlačte na jeho vrch a vytiahnite ho ①.
- 2 Príslušenstvo držte v znázornenej pozícii, vložte ho do výstupu pre pomalú rýchlosť a otáčajte ním, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície ②.

používanie nadstavca na výrobu vlastných cestovín

- 1 Urobte si cesto na cestoviny. Postupujte pri tom podľa niektorého z poskytnutých receptov.
- 2 Ovládač hrúbky cesta na boku tohto nadstavca nastavte do pozície č. 1 – ovládač vytiahnite a otočte ním.
- 3 Roztiahnite kus cesta a valčeky poprúste malým množstvom múky.
- 4 Hlavné kuchynské zariadenie zapnite na rýchlosť č. 1 (valčeky sa začnú otáčať).
- 5 Kus cesta vkladajte opakovane do valčekov, kým nebude mať hladký povrch. (Zloženie cesta na polovicu na šírku alebo na dĺžku pred jeho vloženíím do valčekov to uľahčí.)
- 6 Ovládač hrúbky cesta pri tom postupne prepínajte z pozície č. 1 až do pozície č. 9, kým cesto nebude žiadanej hrúbky ③. Odporúčaná hrúbka cesta na cestoviny valkaného týmto nadstavcom je č. 5 až č. 7.
- 7 Rozvalkané cesto nakrájajte na žiadané kusy. Použite ho podľa potreby.

používanie doplnkových nadstavcov

Tagliatelle (KAX971ME),
Tagliolini (KAX972ME),
Trenette (KAX973ME),
a Spaghetti (KAX974ME)

- 1 Ak chcete použiť tieto doplnkové nadstavce, cesto najprv musíte rozvalkať pomocou nadstavca na valkanie cesta (KAX970ME).
- 2 Pri zakladaní týchto dostupných doplnkových nadstavcov postupujte podľa krokov uvedených v časti montáž.
- 3 Rozvalkané cesto vložte do príslušného doplnkového nadstavca. Nože týchto nadstavcov ho môžu nakrájať do rôznych podôb 4.
- 4 Vyrobené cestoviny možno pred ich varením nechať postáť až 4 hodiny.

varenie cestovín

- 1 Hrnec naplňte do troch štvrtín vodou a vodu nechajte zovrieť. Ochuťte ju soľou.
- 2 Do vody môžete pridať malé množstvo olivového oleja, aby sa cestoviny na seba nelepili.
- 3 Pridajte cestoviny a približne 2 až 4 minúty ich varte na miernom ohni.

čistenie

Ziadne súčasti nedávajte do umývačky riadu.

- Príslušenstvo vyberte a očistite ho vlhkou handričkou. Neponárajte ho do vody.

servis a starostlivosť o zákazníkov

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používanie doplnku
- servis alebo opravy
- Kontaktujte obchod, v ktorom ste si toto príslušenstvo kúpili.

- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

recepty

základné cesto na cestoviny

500 g múky akosti 00 alebo hladkej múky
4 vajcia
2,5 ml (1/2 ČL) soli
2,5 ml (1/2 ČL) oleja
v prípade potreby aj voda

celozrnné cestoviny

500 g celozrnej múky
4 vajcia
2,5 ml (1/2 ČL) soli
2,5 ml (1/2 ČL) oleja
v prípade potreby aj voda

cestoviny Rossa

500 g múky akosti 00 alebo hladkej múky
3 vajcia
75 g paradajkového pretlaku
2,5 ml (1/2 ČL) soli
2,5 ml (1/2 ČL) oleja
v prípade potreby aj voda

Postup

Do misy nasypete múku a soľ, pridajte olej a rozšľahané vajcia (vajcia môžu byť zmiešané s paradajkovým pretlakom). Zmes mixujte hákom na cesto približne 2 – 3 minúty rýchlosťou č. 1 alebo č. 2. Ak je zmes príliš suchá, pridajte do nej vodu. Zariadenie vypnite a jednotlivé zložky ešte spolu premiešajte rukou, aby vzniklo hladké cesto. Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok, cesto nechajte pred rozvalkaním približne na 15 minút postáť. Založte nadstavec na valkanie cesta a postupujte podľa predchádzajúcich pokynov.

Українська


Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

заходи безпеки


- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання:
 - перед установкою або зніманням деталей;
 - якщо прилад не використовується;
 - перед чищенням.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Не наближайте пальці до рухомих деталей та отворів насадок.
- Не використовуйте пошкоджену насадку/прилад.
- Завжди прибирайте предмети, що звисають, та одягу перед використанням цієї насадки.
- Неналежне користування насадкою може нанести травму.


- Прочитайте посібник з експлуатації вашої кухонної машини, щоби ознайомитися із додатковими заходами безпеки.

- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

Ця насадка KAX97XME має нарізну систему кріплення  та призначена для безпосереднього використання з новим поколінням моделей Kenwood Chef (серії KVC та KVL).

Ця насадка також може використовуватись на кухонних машинах Kmix, на котрих є низькошвидкісний отвір (серія KMX).

Щоб перевірити сумісність насадки з вашою кухонною машиною, впевніться, що обидва компоненти мають нарізну систему кріплення .

Якщо вашу кухонну машину оснащено балковою системою кріплення , вам буде потрібен адаптер. Код адаптеру KAT001ME. Додаткову інформацію дивіться на сайті www.kenwoodworld.com/twist.

перед першим використанням

- Протріть вологою ганчіркою. Не занурюйте у воду.

Покажчик

- регульована ручка
- ролик подавання макаронів
- пласка макаронниця

збирання

- Підніміть кришку низькошвидкісного отвору, натиснувши на верхню частину та піднявши кришку **1**.
- Візьміть насадку, як показано на малюнку, піднесіть до низькошвидкісного приводу та вкрутіть в нього **2**.

ВИКОРИСТАННЯ

- Замісіть тісто на макарони. Дивіться додані рецепти.
- Встановіть регульовану ручку на боковій поверхні макаронниці у положення 1. Для цього потягніть та поверніть ручку.
- Розкатайте шматок тіста та насипте трохи борошна між роликками.
- Увімкніть швидкість 1 на кухонній машині (ролики почнуть обертатись).
- Пропустіть шматок тіста крізь ролики кілька разів до отримання гладкої поверхні. (Складання тіста навпіл по ширині або довжині між прокатами сприятиме досягненню цієї мети).
- Поступово переводіть ручку з положення 1 у положення 9, кожного разу проводячи тісто між роликками до досягнення бажаної товщини **3**. Рекомендована товщина макаронів досягається у положенні 5 — 7.
- Розріжте прокату пасту на бажані зручні шматки. Використовуйте згідно з індивідуальними потребами.

ВИКОРИСТАННЯ ДОДАТКОВОЇ НАСАДКИ

тальятелле (KAX971ME), тальоліні (KAX972ME), тренете (KAX973ME) та спагеті (KAX974ME)

- Перед використанням цих насадок тісто слід спершу пропустити крізь плоску макаронницю (KAX970ME).
- Для встановлення будь-яких додаткових насадок, дотримуйтесь інструкції з монтажу.
- Пропустіть прокатане тісто крізь макаронницю: різні форми насадок виробляють макарони різних сортів **4**.
- Макарони можна залишити до 4 годин перед готуванням.

готування макаронів

- 1 Закип'ятить три чверті каструлі води. Додайте сіль за смаком
- 2 Для запобігання склеювання макаронів можна додати у воду невелику кількість оливкової олії.
- 3 Додайте макарони і обережно кип'ятити приблизно 2 — 4 хвилини за смаком.

чищення

Не мийте деталі у посудомийній машині.

- Зніміть насадку та протріть вологою ганчіркою. Не занурюйте у воду

Обслуговування та ремонт

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання пристрою
- обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту,
- зверніться до магазину, в якому ви придбали насадку.
- Спроековано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

рецепти

стандартне тісто для макаронів

*500 г борошна з розміром частин 00 або звичайного борошна
4 яйця
2,5 мл (1/2 чайної ложки) солі
2,5 мл (1/2 чайної ложки) олії
вода, при необхідності*

макарони з непросіяного борошна

*500 г непросіяного борошна
4 яйця
2,5 мл (1/2 чайної ложки) солі
2,5 мл (1/2 чайної ложки) олії
вода, при необхідності*

червоні макарони

*500 г борошна з розміром частин 00 або звичайного борошна
3 яйця
75 г протертих томатів
2,5 мл (1/2 чайної ложки) солі
2,5 мл (1/2 чайної ложки) олії
вода, при необхідності*

Спосіб приготування

Покладіть борошно, сіль, масло і збити яйця (яйця мають бути змішані з томатним пюре, якщо потрібно) у миску.

Змішуйте гаком для тіста на швидкість 1-2 приблизно 2-3 хв, з додаванням води, якщо суміш занадто суха.

Вимкніть машину і зберіть інгредієнти і замісіть вручну до отримання гладкого тіста.

Для досягнення найкращих результатів оберніть тісто та дайте йому постояти протягом приблизно 15 хвилин до розкатування насадкою.

Встановіть пласку макаронницю і дотримуйтесь наведених вище інструкцій.

استخدام ملحق إضافي

- ١ تاغلياتيلى (KAX971ME)،
- ٢ تاغليولينى (KAX972ME)،
- ٣ ترينيتى (KAX973ME)
- ٤ سباغيتى (KAX974ME)

١ لاستخدام هذه الملحقات، يجب فرد المكرونه أولاً بواسطة ملحق فرد المكرونه (KAX970ME).

٢ لتركيب أى من الملحقات الإضافية المتوفرة، اتبعي تعليمات "التركيب".

٣ مرري عجين المكرونه المفروود خلال

ملحق تحضير المكرونه وأطراف التقطيع المختلفة، عندئذ سيتم تقسيم المكرونه إلى أجزاء مختلفة.

٤ يمكن ترك المكرونه حتى 4 ساعات قبل الطهي.

وصفات التحضير

عجين المكرونه الأساسي

- ٥٠٠ غرام دقيق درجة ٠٠ أو دقيق عادي
- ٤ بيضات
- ٢,٥ مل (نصف ملعقة صغيرة) ملح
- ٢,٥ مل (نصف ملعقة صغيرة) زيت
- ماء حسب الحاجة

مكرونه الدقيق الأسمر (الحبة الكاملة)

- ٥٠٠ غرام دقيق أسمر (الحبة الكاملة)
- ٤ بيضات
- ٢,٥ مل (نصف ملعقة صغيرة) ملح
- ٢,٥ مل (نصف ملعقة صغيرة) زيت
- ماء حسب الحاجة

مكرونه روزا

- ٥٠٠ غرام دقيق درجة ٠٠ أو دقيق عادي
- ٣ بيضات
- ٧٥ غرام معجون طماطم
- ٢,٥ مل (نصف ملعقة صغيرة) ملح
- ٢,٥ مل (نصف ملعقة صغيرة) زيت
- ماء حسب الحاجة

طريقة التحضير

أضيفي الدقيق، الملح، الزيت والبيض المخفوق (يجب خلط البيض مع معجون الطماطم في حالة استخدامه) إلى وعاء المزج.

امزجي المحتويات باستخدام خطاف العجين على سرعة ١-٢ لمدة ٢-٣ دقائق تقريباً، أضيفي الماء إذا كان العجين يابساً. أوقف تشغيل الجهاز وجمعي المكونات واعجنها باليد حتى الحصول على عجينة أملس.

للحصول على أفضل النتائج، لفي العجين واركبه لمدة ١٥ دقيقة تقريباً قبل فرده بواسطة ملحق فرد المكرونه.

ركبي ملحق فرد المكرونه واتبعي الخطوات الموضحة سابقاً.

طهي المكرونه

- ١ أحضري وعاء الطهي وضعي كمية من الماء تقابل ثلاثة أرباع سعة الإناء واغلي الماء. أضيفي الملح لإكساب طعم.
- ٢ إضافة زيت الزيتون إلى الماء اختياري، قد يساعد ذلك على منع التصاق المكرونه.
- ٣ أضيفي المكرونه واركبها تغلي بهدوء لمدة بين ٢ إلى ٤ دقائق للحصول على أفضل نتيجة.

التنظيف

لا تغسلي أي من الأجزاء في غسالة الأطباق.


- أزيللي الملحق مع مسحه بقطعة من القماش الرطبة لتنظيفه. لا تغمره في الماء.

الخدمة ورعاية العملاء


للحصول على مساعدة حول:

- استخدام الملحق
- استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
- اتصلي بالمتجر الذي اشتريتي منه الملحق.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي 2004/108/EC بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

ملحق KAX97XME مجهز للاستخدام مع نظام Twist Connection System  وقد تم تصميمه ليتم تركيبه مباشرة مع أحدث أجيال موديلات Kenwood Chef (وهي تلك الموديلات التي تحمل الأكواد KVC وKVL).

يمكن تركيب هذا الملحق أيضاً مع أجهزة المطبخ المتكامل Kmix المجهزة بمخرج السرعة المنخفضة للملحقات (السلسلة KMX).

للتحقق من مدى توافق هذا الملحق مع جهاز المطبخ المتكامل لديك، فعليك التأكد من تجهيز كلا المكونين للعمل مع نظام Twist Connection System .

إذا كان جهاز المطبخ المتكامل لديك مجهز بنظام  Connection System Bar، ففي هذه الحالة ستحتاجين إلى منظم للتمكن من استخدام الملحق. الكود المرجعي للمنظم هو KAT001ME. للحصول على معلومات حول كيفية طلب المنظم، راجعي موقع الإنترنت www.kenwoodworld.com/twist.

- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى نظفي الجسم الخارجي بقطعة قماش رطبة. لا تعمري الجهاز في الماء.

التركيب

- ١ ارفعي غطاء مخرج السرعة المنخفضة للخارج من خلال الضغط على قمته ورفعه للخارج ①.
- ٢ بالملحق في الموضع الموضح، ضعي مخرج السرعة المنخفضة ولفيه ليستقر في موضع التعشيق ②.

استخدام ملحق تحضير المكرونة

- ١ حضري عجين المكرونة. اتبعي إحدى وصفات المكرونة المزودة.
- ٢ اضبطي مفتاح الضبط الموجود على جانب ملحق تحضير المكرونة على رقم ١ لجذب المفتاح للخارج ودورانه.
- ٣ افردى قطعة من العجين ورشي القليل من الدقيق بين اسطوانات فرد العجين.
- ٤ شغلي جهاز المطبخ المتكامل على السرعة ١ (ستلاطين دوران اسطوانات فرد العجين).
- ٥ مرري قطعة العجين بين اسطوانات فرد العجين من التكرار حتى تحصلي سطح أملس. (يساعد طي قطعة العجين إلى نصفين طولياً أو عرضياً على الحصول على هذه النتيجة).
- ٦ اضبطي مفتاح الضبط بين ١ إلى ٩ تصاعدياً، في كل مرة يتم تمرير العجين فيها للحصول على السمك المطلوب ③.
- ٧ يوصى باستخدام الإعدادات من ٥ إلى ٧ للحصول على أفضل سمك للمكرونة. قطعي المكرونة حسب الطول المطلوب/الطول المناسب للتناول. للاستخدام عند الحاجة.

الدليل

- ① مفتاح الضبط
- ② اسطوانات تغذية المكرونة
- ③ ملحق فرد المكرونة