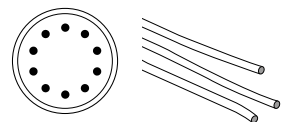
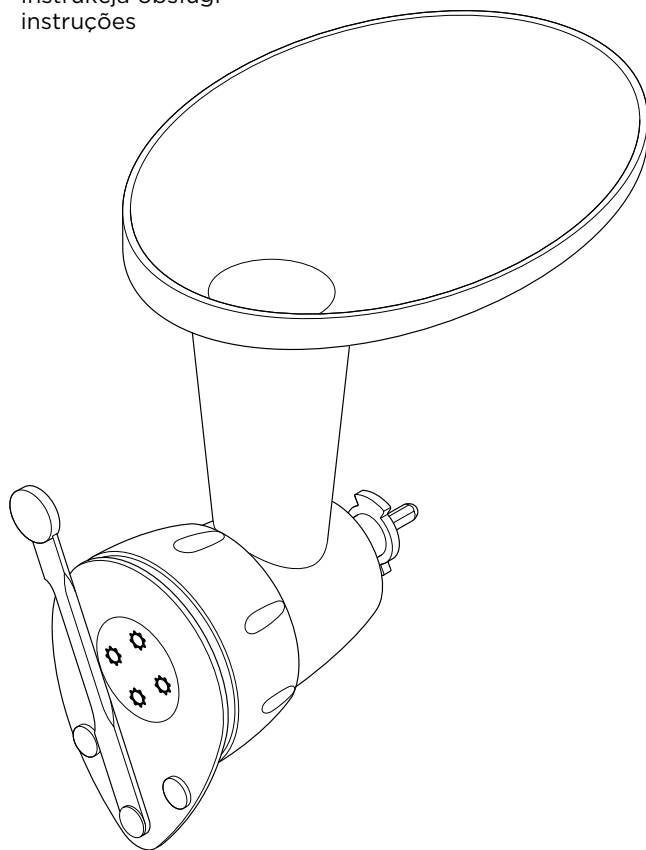


KENWOOD

KAX92.AOME

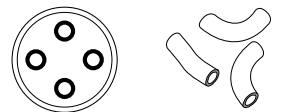
instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções



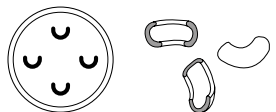
Bigoli (AT910002)



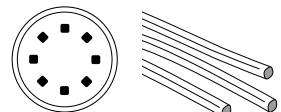
Casarecce (AT910003)



Maccheroni Lisci (AT910004)



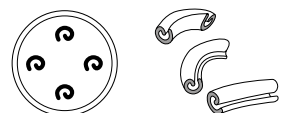
Spaccatelli (AT910005)



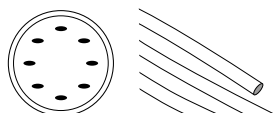
Spaghetti Quadri (AT910006)



Pappardelle (AT910007)



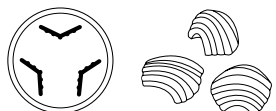
Silatelli (AT910008)



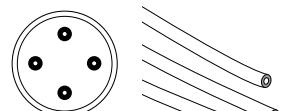
Linguine (AT910009)



Fusilli (AT910010)



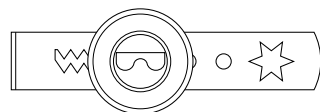
Conchigliette (AT910011)



Bucatini (AT910012)



Orecchiette (AT910013)



Biscuit Maker (AT910014)

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com



© Copyright 2020 Kenwood Limited. All rights reserved 5720001833/1

English 2 - 9

Nederlands 10 - 17

Français 18 - 26

Deutsch 27 - 36

Italiano 37 - 44

Português 45 - 53

Español 54 - 62

Dansk 63 - 70

Svenska 71 - 77

Norsk 78 - 85

Suomi 86 - 93

Türkçe 94 - 102

Česky 103 - 110

Magyar 111 - 119

Polski 120 - 128

Русский 129 - 138

Қазақша 139 - 147

Ελληνικά 148 - 157

Slovenčina 158 - 165

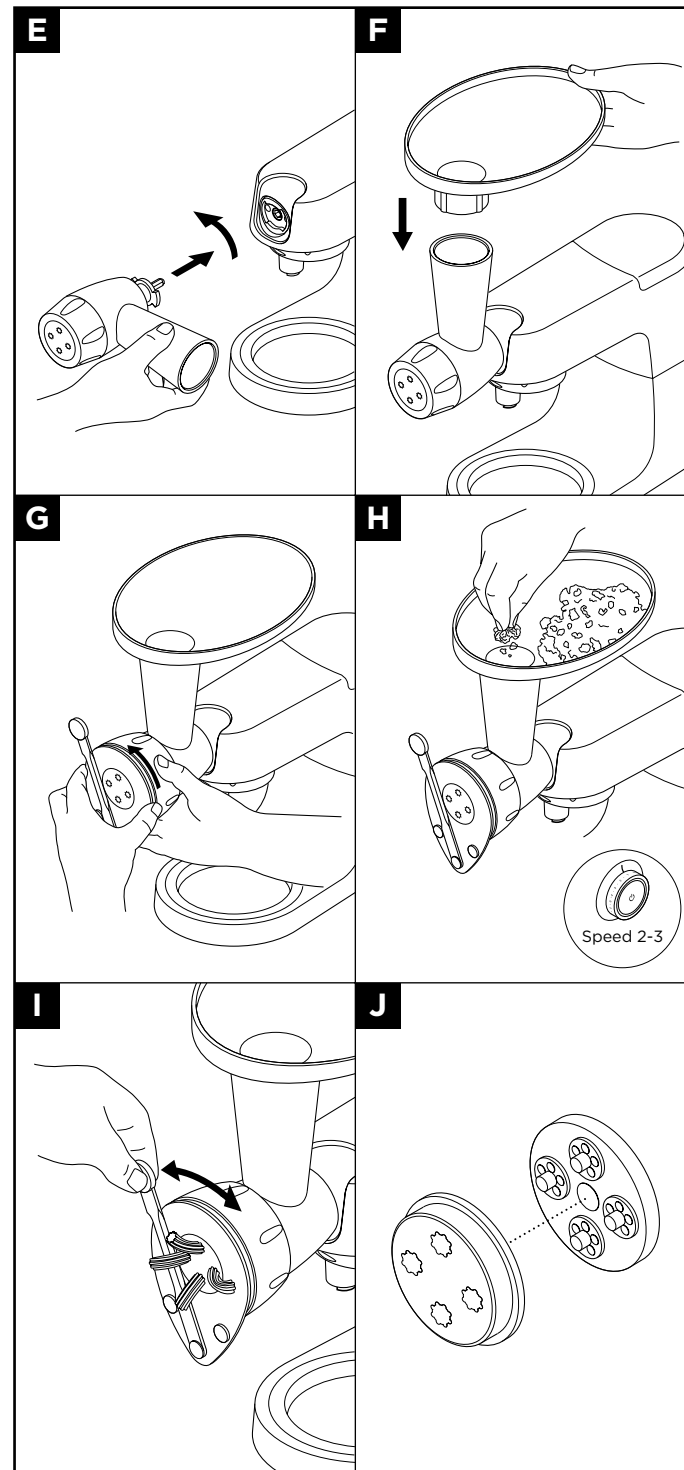
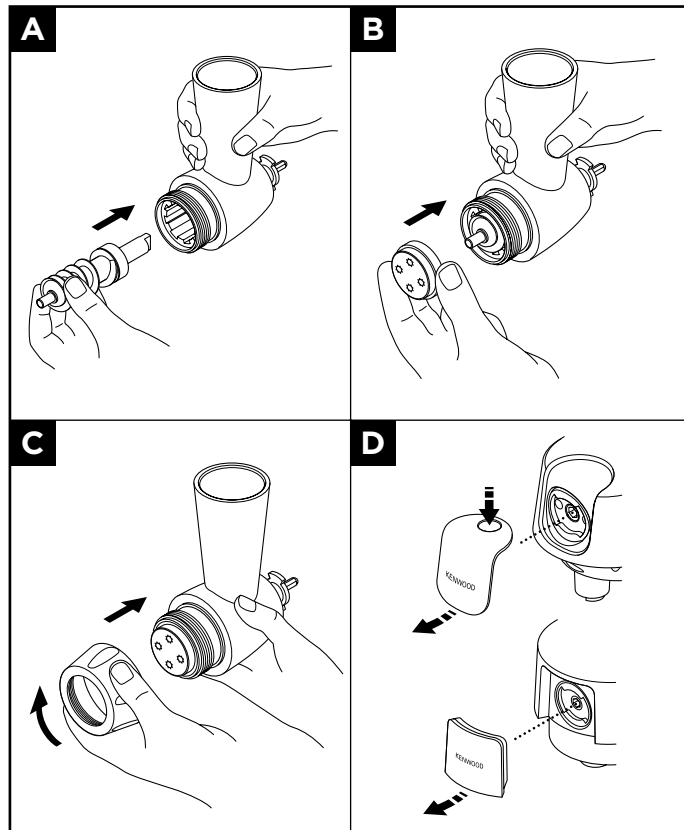
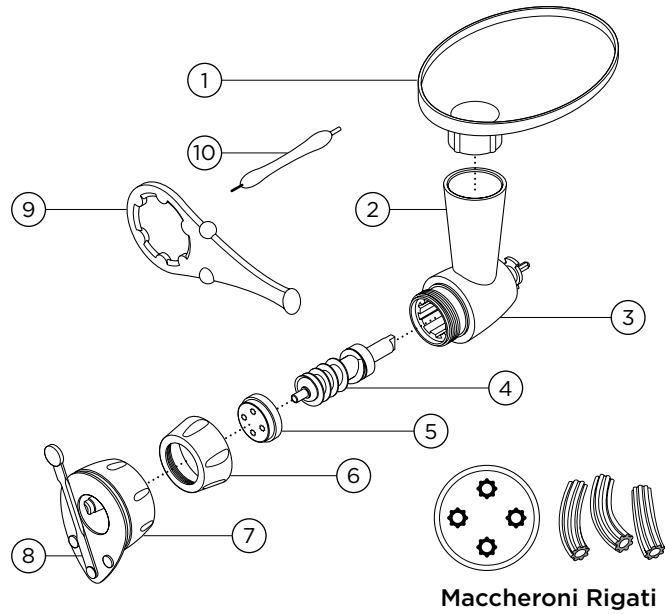
Українська 166 - 173

Eesti 174 - 181

Lietuvių 182 - 189

Latviešu 190 - 197

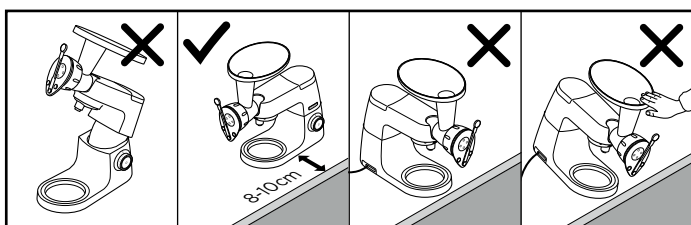
عربي ٢٠٥ - ١٩٨



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 and before cleaning.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Pasta mix made too dry or fed through too quickly can break your pasta shaper and/or kitchen machine.
- Do not place your fingers or any other item, except the spanner/pusher supplied, down the feed tube.
- Only use the spanner/pusher handle to push dough down the feed tube. And do not push too hard.
- Never attach or remove the pasta maker whilst the kitchen machine is in operation.
- Feed the dough small amounts at a time and at a steady rate. Do not allow the feed tube to fill up.
- Take care when handling or cleaning as the cutting assembly blade will be sharp.
- Misuse of your attachment can result in injury.



- Do not move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Kitchen Machine could become unstable.
- Do not operate your appliance near the edge, or overhanging the work surface or apply force to the attachment when fitted, as this may cause the unit to become unstable and tip over, which may result in injury.



- Refer to your main Kitchen Machine manual for additional safety warnings.

- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

This KAX92.A0ME attachment features the Twist Connection System  and is designed to fit directly on the latest generation Kenwood Chef models (identified as TYPE KVC, KVL and KCC series). This attachment can also fit Kmix kitchen machines featuring a slow speed attachment outlet (TYPE 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

- Wash the parts: see 'cleaning'.

Key

KAX92.AOME

- ① Hopper
- ② Feed tube
- ③ Body
- ④ Scroll
- ⑤ Die*
- ⑥ Securing nut
- ⑦ Clamp ring of cutting assembly
- ⑧ Cutting blade
- ⑨ Spanner/pusher
- ⑩ Cleaning tool

*Included in your pack is the Maccheroni Rigati die shown on the illustration page. To purchase any of the additional dies shown on the back page of this booklet, please visit www.kenwoodworld.com.

To Assemble Your Attachment

Refer to illustrations **A** - **G**

Optional: for easier pasta making, warm the body, die and ring nut in hot water, then dry.

- A** Fit the scroll inside the body.
- B** Fit the die.
- C** Fit the securing nut and hand tighten. (Do not use the spanner/pusher as this is to assist with removal only).
- Make sure the securing nut is almost flush against the body of the attachment.
- D** Lift off the slow speed outlet cover.
- E** With the attachment in position shown, locate to the slow speed outlet and rotate to lock in place.
- F** Fit the hopper.

Cutting Assembly

Optional: The cutting assembly ⑦ and ⑧ can be fitted to the assembled pasta shaper to assist with cutting the pasta into the desired lengths.

- G** With the handle of the cutting blade uppermost, unscrew the clamp ring slightly. Place over the securing nut and twist if necessary until fully home on the attachment. The die should fit flush with the front of the cutting assembly. Hold the edge of the cutting assembly and at the same time tighten the clamp ring by turning away from you.
- Note:** Whenever you fit or remove the cutting assembly, always hold the edge of the assembly in one hand and twist the clamp ring with the other.

To Use Your Pasta Shaper

Refer to illustrations **H** - **I**

- **Use speeds 2-3 to process your pasta.**
- Make your pasta mix following a recipe supplied.
- **Do not make the mix too dry as it could break your pasta shaper or machine.** It should resemble coarse breadcrumbs or a coarse crumble texture. The particles should be separate but if squeezed together it should form a clump which bonds together.
- H** Switch the machine onto speed 2-3. Place some of the mix onto the hopper. Feed a small amount of mix into the feed tube at a time. Allow the scroll to clear before continuing. If the feed tube becomes clogged use the

end of the spanner/pusher handle to push the mix onto the scroll (do not use anything other than the spanner handle and do not push too hard). Never let the feed tube fill up.

- I** When the pasta is long enough, move the handle on the cutting assembly back and forth to cut the pasta into the desired length. Alternatively if the cutting assembly is not fitted use a knife to cut the pasta.
- To change dies remove the cutting assembly by holding the edge in one hand and twist the clamp ring towards you. Remove the securing nut (use the spanner/pusher to loosen the securing nut if necessary) and switch briefly to speed 1 to eject the die. Remove the die and any visible excess pasta and then fit the desired die. Replace the securing nut and cutting assembly.

Warning

The pasta shaper will get hot in use – this is normal and is caused by the pasta being compressed in the attachment.

Care and Cleaning

Do not wash any part in the dishwasher.

Dismantle the attachment

- Always hold the edge of the cutting assembly in one hand and twist the clamp ring towards you and remove. Remove the securing nut, use the spanner/pusher to loosen the securing nut if necessary. Remove the attachment from the machine and dismantle the parts.

Dies

- J** The Maccheroni Rigati, Maccheroni Lisci and Bucatini dies can be pulled apart to assist with the cleaning process.
- Clean immediately after use, otherwise the pasta will dry and be extremely difficult to remove. Use the cleaning tool to remove all the pasta from the dies. The thicker end of the tool is ideal for cleaning the larger holes on the Maccheroni Rigati die, whilst the thinner end is suitable for cleaning other dies. Wash in hot soapy water, then dry thoroughly.

Scroll

- Do not immerse in water.
- Wipe clean, then dry.

Hopper, Ring Nut, Body, Spanner, Cutting Assembly.

- Remove any pasta dough and if necessary wash in hot soapy water, then dry thoroughly.

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**. **Have your model number ready (e.g. KAX92.AOME) and date code (e.g. 19C11) ready.** They are on the attachment outer carton.
- **spares and attachments**
- ☎ call 0844 557 3653.

Other countries

- If you experience any problems with the operation of your attachment, before requesting assistance refer to the "Troubleshooting Guide" section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Made in China.

Recipe For Plain Pasta Mix

(For all recipes mix ingredients using the K-beater)

We recommend using 00 flour, but if this is not available, use All Purpose Plain Flour. Measure the ingredients carefully as too dry a mix could break your attachment and/or kitchen machine. However, if the mixture forms a ball of dough then too much liquid has been added.

200g 00 flour
100g beaten egg (approximately
2 medium sized eggs)

Method

Place the flour into the bowl. Gradually add the beaten egg on minimum speed increasing to 1. Mix for 30 - 45 seconds, then scrape down. Switch on and continue mixing for approximately a further 30

seconds. The mixture should resemble coarse breadcrumbs or a coarse crumble texture. The particles should be separate but if a small amount is squeezed together it should form a clump which remains bonded together.

To Make Flavoured Pasta

Herb Pasta

Use the above recipe but add 20ml washed and finely chopped herbs such as parsley to the beaten egg,

Wholemeal - replace the flour with ordinary plain wholemeal flour

Verdi - Replace 30ml beaten egg with 30ml finely pureed spinach.

Eggless Pasta

200g 00 flour
pinch salt
25ml virgin olive oil
approximately 100ml water

Follow the method for plain pasta mix adding the salt to the flour and replacing the egg with the oil and water.

Japanese Soba Buckwheat Noodles

Ideal for people who require a gluten free diet.

300g buckwheat flour
150g beaten egg

Follow the method for plain pasta mix.

Pass the mix through the pasta shaper fitted with the Bigoli screen and cut into suitable lengths. Cook in boiling water.

Udon Noodles

350g All Purpose Plain flour
140ml cold water
20g salt

Stir the salt into the water until dissolved.

Follow the method for plain pasta mix replacing the beaten egg with the salt water.

Pass the mix through the pasta shaper fitted with the Bigoli screen and cut into suitable lengths. Cook in unsalted boiling water for approximately 5 minutes, the noodles should be firm but tender. Drain immediately and rinse in cold water. Serve immediately with a sauce of your choice.

Lentil Pasta

250g lentil flour
100g beaten egg
2 tbsp olive oil
2 tbsp water

Follow the method for plain pasta, adding the olive oil and water with the beaten egg. Pass the mix through the pasta shaper fitted with the Maccheroni Rigati or Maccheroni Lisci screen and cut into suitable lengths. Cook in boiling water.

To Cook Your Pasta

Before cooking, pasta can be dried for short periods - up to an hour before cooking. This will vary according to the type of pasta produced.

- 1 Bring a pan three quarters full of water to the boil. Add salt to taste.
 - 2 Add your pasta and boil stirring occasionally. Cook until the pasta is al dente. It should be tender but yet still firm to bite. As a guide this will take 1 - 10 minutes but will vary on the type of pasta and the texture desired. Always check the texture regularly as the pasta will continue to cook a little after being removed from the heat.
- Never add oil to your water as it makes the pasta slippery, preventing the sauce from sticking properly.

Choosing A Sauce For Pasta

Selecting the pasta to the sauce can make a difference. Tubular shapes trap bits of food in thick sauces, whereas long strands are good for absorbing juices of tomato sauces and seafood sauces without going soft, whilst thicker pasta usually goes with strong flavoured sauces.

Biscuit Maker (AT910014)

See back page for illustration of the biscuit maker.

- 1 Make up one of the following biscuit recipes and chill in the fridge to allow the mix to firm.
 - Use small eggs otherwise the mix will be too soft.
- 2 Remove the shaper from the biscuit die. Assemble the pasta maker with the biscuit die, making sure the slots in the die end up on either side. Fit the attachment to the kitchen machine. (The cutting assembly should not be fitted.)
- 3 Slide the shaper into the slots either side of the die and move until the desired shape is in the centre of the hole.

Plain Biscuits

150g softened butter
150g caster sugar
2 small eggs, beaten
300g plain flour, sieved

Cream the butter and the sugar in the bowl using the K-beater until the mixture is light and fluffy. Beat in the egg, then fold in the sifted flour. Pass the mixture through the attachment, having selected the desired shape and cut into suitable lengths. Place onto a greased baking sheet and bake in the centre of a hot oven 190°C, 375°F, gas mark 5 for approximately 10 minutes or until cooked. Cool on a wire rack.

Chocolate Biscuits

125g softened butter
200g caster sugar
2 small eggs, beaten
250g plain flour
25g cocoa powder } sieved together

Follow the method for plain biscuits.

After the biscuits have cooled, they can be decorated by dipping in melted chocolate or dusted with icing sugar.

Troubleshooting Guide

Question	Answer/Hint
The appearance of the pasta is rough	<ul style="list-style-type: none"> • The screens/dies are specifically made of bronze. A feature of the bronze die is that it gives the pasta a rough surface which is preferred as it allows any accompanying sauce to stick
The quality of the extruded pasta varies throughout the mix	<p>This is normal, but can be minimised by:-</p> <ul style="list-style-type: none"> • ensuring the mix is of a fairly even consistency to start with. • adding the mix to the pasta shaper at a steady rate. • ensuring that all the mix is extruded in one batch. • ensuring the mix is not allowed to dry out.
Pasta does not come out the holes	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure the dies are clean before starting, any dried pasta in the holes will prevent extrusion. • Check that the feed tube is not blocked. • Use the spanner/pusher to help feed the pasta onto the scroll.
The dies are difficult to clean	<ul style="list-style-type: none"> • Always clean immediately after use, do not allow the mix to dry onto the die. • Use the tool provided. The thicker end of the tool is ideal for cleaning the larger holes on the Maccheroni rigati die, whilst the thinner end is suitable for cleaning other dies.
Pasta shapes are ragged	<ul style="list-style-type: none"> • Sometimes the first pasta extruded is slightly ragged. Add the pasta mix in a constant steady rate, try adjusting the rate at which the mix is added. Warm the body, die and ring nut in hot water and dry thoroughly before using.
The die does not fit onto the scroll	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the centre hole in the die is cleared of any dry mix from previous tests. • Check that if you are changing dies during operation, there is no mix between the die and scroll preventing it from fitting flush.
The feed tube keeps blocking	<ul style="list-style-type: none"> • Add small amounts of pasta at a time in a steady rate and only add more when the feed tube is clear. • The mix is too wet. • Use the end of the spanner/pusher to push the mix down the feed tube. (Removing the hopper will enable the spanner to reach lower down the feed tube). • Vary the speed of adding the mix.
The cutting assembly is difficult to remove	<ul style="list-style-type: none"> • Leave the attachment to cool down for approximately 30 minutes.
The cutting assembly is difficult to fit	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the metal clamp ring is partially unscrewed from the plastic inner before pushing onto the attachment.

Nederlands

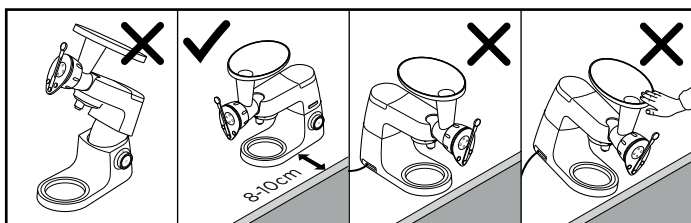
Vouw de voorpagina a.u.b. uit voordat u begint te lezen. Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- Zet de machine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken bevestigt of loshaalt, indien niet in gebruik en voordat u de machine schoonmaakt.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd terwijl het aan staat.
- Als het pastadeeg te droog is of te snel door de machine gevoerd wordt, kan dit de pastamaker en/of de keukenmachine breken.
- Steek geen vingers of andere voorwerpen in de toevoerbuis, behalve het meegeleverde duwelement.
- Gebruik alleen het duwelement om het deeg door de toevoerbuis te duwen. Duw niet te hard.
- De pastamaker nooit bevestigen of verwijderen terwijl de mixer aan staat.
- Voer het deeg in kleine hoeveelheden en met een gelijkmatig tempo door de buis. Laat de toevoerbuis niet vol worden.
- Wees voorzichtig bij het hanteren of het schoonmaken van het snij-instrument, omdat het mes scherp is.
- Als u het hulpstuk verkeerd gebruikt,


kan dit lichamelijk letsel veroorzaken.

- Verplaats de machine niet en haal de kop niet omhoog als een hulpstuk aangebracht is, omdat de keukenmachine dan instabiel kan worden.
- Gebruik de machine niet aan of over de rand van het werkoppervlak en zet niet te veel druk op het hulpstuk als het bevestigd is, aangezien het apparaat dan onstabiel kan worden en kan omvallen, wat letsel kan veroorzaken.




- Zie de handleiding van de keukenmachine zelf voor extra veiligheidsaanwijzingen.

- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

Dit hulpstuk KAX92.A0ME maakt gebruik van het draaiverbindingssysteem  en is ontworpen voor een directe aansluiting op de nieuwste Kenwood Chef-modellen (in de series TYPE KVC, KVL en KCC). Dit hulpstuk past ook op Kmix-keukenmachines met een lagesnelheidscontact (TYPE 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.

Voordat u het hulpstuk voor het eerst gebruikt

- Was de onderdelen: zie 'Schoonmaken'.

Legenda

KAX92.AOME

- ① Vultrechter
- ② Toevoerbuis
- ③ Apparaat
- ④ Rol
- ⑤ Vorm*
- ⑥ Bevestigingsmoer
- ⑦ Bevestigingsring van het snij-element
- ⑧ Snijmes
- ⑨ Duwelement
- ⑩ Schoonmaakinstrument

*In de verpakking is de weergegeven vorm voor Maccheroni Rigati meegeleverd. Als u één of meer van de andere vormen die achterin dit boekje staan wilt kopen, ga dan naar www.kenwoodworld.com.

Hulpstukken installeren

Zie afbeeldingen **A** - **G**

Optioneel: het is gemakkelijker om pasta te maken als het apparaat, de vorm en de ringmoer eerst met warm water zijn voorverwarmd en daarna afgedroogd.

- A** Plaats de rol in het element.
- B** Installeer de vorm.
- C** Monteer de bevestigingsmoer en draai deze met de hand aan. (Gebruik het duwelement niet, omdat dit alleen wordt gebruikt bij de verwijdering).
- Zorg dat de bevestigingsmoer haast helemaal tegen het hulpstuk aan ligt.
- D** Verwijder het contactdeksel van de lagesnelheidsaandrijving.

E Wanneer het hulpstuk op de weergegeven stand staat, plaatst u het in het lagesnelheidscontact en draait u het vast.

F Zet tenslotte de vulbeker bovenop de pastamaker.

Snij-element installeren

Optioneel: Het snij-element ⑦ en ⑧ kan op de gemonteerde pastamaker worden bevestigd om de pasta op de gewenste lengte af te snijden.

G Met de hendel van het snij-element naar boven, draait u de ring iets los. Plaats het element over de bevestigingsmoer en draai het zo nodig, totdat het goed op het hulpstuk past. De vorm moet plat tegen de voorkant van het snij-element aan liggen. Houd de rand van het snij-element vast en draai tegelijkertijd de ring vast door deze van u af te draaien.

Let op: Wanneer u het snij-element plaatst of verwijdert, houdt u altijd de rand van het toestel met één hand vast en draait u met de andere de ring vast.

De pastamaker gebruiken

Zie afbeeldingen **H** - **I**

- **Gebruik snelheid 2-3 om de pasta te verwerken.**
- Gebruik een van de meegeleverde recepten om het pastadeeg te maken.
- **Maak het deeg niet te droog, want dat kan de pastamaker of machine beschadigen.** Het deeg moet lijken op grove broodkruimels of op de

textuur van een grove kruimeltaart. Het moeten individuele balletjes zijn die, eenmaal samengeknepen, een deegbal vormen.

H Zet de machine op snelheid 2-3.

Doe wat deeg in de vultrechter. Voer telkens een klein beetje deeg door de toevoerbuis. Zorg dat de rol leeg is, voordat u doorgaat. Als de toevoerbuis verstopt raakt, gebruikt u het uiteinde van het duwelement om het deeg op de rol te duwen (gebruik alleen het duwelement en duw niet te hard). Vul de toevoerbuis nooit tot aan de rand met deeg.

I Wanneer de pasta lang genoeg is, beweegt u de hendel op het snij-element heen en weer, om de pasta op de gewenste lengte af te snijden. Als het snij-element niet gemonteerd is, kunt u de pasta ook met een mes afsnijden.

- Om de vorm te veranderen verwijdert u het snij-element door de rand met één hand vast te houden en de ring naar u toe te draaien. Verwijder de bevestigingsmoer (gebruik zo nodig het duwelement om de bevestigingsmoer los te maken) en zet het toestel eventjes op snelheid 1 om de vorm uit te werpen. Verwijder de vorm en alle zichtbare pastarestjes en bevestig daarna de nieuwe vorm. Zet de bevestigingsmoer en het snij-element weer op hun plaats.

Waarschuwing

De pastamaker wordt tijdens het gebruik heet: dit is normaal. Dit komt omdat de pasta in het hulpstuk wordt samengedrukt.

Onderhoud en reiniging

Was geen enkel onderdeel in de afwasmachine.

Het hulpstuk uit elkaar halen

- Houd de rand van het snij-element altijd met één hand vast en draai de ring met de andere naar u toe. Verwijder het element. Verwijder de bevestigingsmoer en gebruik het duwelement om zo nodig de moer iets los te maken. Ontkoppel het hulpstuk van de machine en haal de onderdelen uit elkaar.

J Vormen

De vormen voor Maccheroni Rigati, Maccheroni Lisci en Bucatini kunnen uit elkaar gehaald worden. Zo kunnen ze beter schoongemaakt worden .

- Maak ze onmiddellijk na elk gebruik schoon, anders droogt het pastadeeg en dan is het veel moeilijker om alles schoon te maken. Gebruik het schoonmaakinstrument om alle pasta van de vormen af te halen. Het dikke uiteinde van het instrument is ideaal om de grotere gaten van de vorm voor de Maccheroni Rigati schoon te maken, terwijl het dünnere uiteinde geschikt is om de andere vormen schoon te maken. Was de vormen in zeepsop. Droog ze goed af.

Rol

- Dompel de rol niet onder in water.
- Veeg de rol schoon en droog hem af.

Vultrechter, ringmoer, apparaat, duwelement, snij-element.

- Verwijder al het pastadeeg

en was deze zo nodig in warm zeepsop af. Daarna goed drogen.

Onderhoud en klantenservice

- Als u problemen ondervindt met de werking van de machine, raadpleegt u de informatie onder 'problemen oplossen' in deze handleiding of gaat u naar www.kenwoodworld.com.
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center in uw buurt gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de specifieke website in uw land.
- Vervaardigd in China.

Recept voor gewoon pastadeeg

(Voor alle recepten de ingrediënten mixen met de K-klopper)

Aangeraden wordt 00-bloem te gebruiken, maar als dit niet verkrijgbaar is, dan is gewone bloem ook goed. Weeg de ingrediënten zorgvuldig, omdat deeg dat te droog is schade kan veroorzaken aan het hulpstuk en/of de keukenmachine. Maar als een mengsel een deegbal vormt, dan is er te veel vloeistof toegevoegd.

200 gr 00-bloem

100 gr geklopt ei (ca. 2 medium eieren)

Bereidingswijze

Doe de bloem in de kom. Voeg het geklopte ei geleidelijk toe op de minimum snelheid en verhoog de snelheid dan tot 1. Meng 30-45 seconden lang en schraap dan de zijanten af. Zet de machine weer aan en meng het deeg dan nog eens 30 seconden. Het mengsel moet lijken op grove broodkrumels

of de textuur van een grove kruimeltaart. Het moeten individuele balletjes zijn die, eenmaal samengeknepen, een deegbal vormen.

Pasta met een smaakje

Kruidentpasta

Gebruik het bovenstaande recept, maar voeg 20 ml gewassen en fijngehakte kruiden, zoals peterselie, aan het geklopte ei toe.

Volkoren - vervang de bloem met gewone volkorenbloem.

Verdi - Vervang 30 ml geklopt ei met 30 ml gepureerde spinazie.

Eiloze pasta

200 gr 00-bloem
een snufje zout
25 ml vierge olijfolie
ca. 100 ml water

Volg het recept voor gewoon pastadeeg, waarbij u het zout aan de bloem toevoegt en u het ei vervangt met de olie en het water.

Japanse Soba boekweitpasta

- Ideaal voor mensen die een glutenvrij dieet volgen.

300 gr boekweitmeel
150 gr geklopt ei

Volg het recept voor gewoon pastadeeg.

Duw de deeg door de pastamaker waar de Bigoli-vorm op is bevestigd en snij de pasta tot de gewenste lengte. Kook de pasta in kokend water.

Udonpasta

350 gr bloem
140 ml koud water
20 gr zout

Roer het zout in het water, totdat het is opgelost. Volg het recept voor gewoon pastadeeg, waarbij u het geklopte ei met het zoute water vervangt.

Duw de deeg door de pastamaker waar de Bigoli-vorm op is bevestigd en snij de pasta tot de gewenste lengte. Kook het 5 minuten in ongezouten kokend water, tot de pasta stevig maar zacht is. Onmiddellijk afgieten en met koud water afspoelen. Direct serveren met een saus naar keuze.

Linzenpasta

250 gr linzenmeel
100 gr geklopt ei
2 eetlepels olijfolie
2 eetlepels water

Volg de instructies voor gewoon pastadeeg, voeg de olijfolie en water met het geklopte ei toe.

Duw de deeg door de pastamaker waar de Maccheroni Rigati- of Maccheroni Lisci-vorm op is bevestigd en snijd de pasta tot de gewenste lengte. Kook de pasta in kokend water.

De pasta koken

Voordat u de pasta kookt, kunt u de pasta enige tijd laten drogen - max. een uur voordat u de pasta gaat koken. Dit varieert al naar gelang het soort pasta dat u hebt gemaakt.

- 1 Breng een pan tot driekwart gevuld met water aan de kook. Voeg naar smaak zout toe.
 - 2 Leg de pasta in het kokende water en roer af en toe. Kook de pasta, totdat hij al dente is. Dit betekent dat de pasta zacht is, en toch stevig om in te bijten. Gewoonlijk duurt dit 1-10 minuten, maar dit hangt van het soort pasta en van het gewenste eindresultaat af. Controleer de pasta regelmatig, aangezien de pasta enige tijd door blijft koken wanneer de pan van het vuur gehaald is.
- Voeg nooit olie aan het water toe, omdat de pasta daardoor glibberig wordt, waardoor de saus er niet goed aan blijft kleven.

Een pastasaus kiezen

Het is belangrijk dat u de juiste saus voor de soort pasta kiest. Buisvormige pastastukjes zijn geschikt voor dikkere sauzen, terwijl lange slierten uitstekend tomatensaus en sauzen met zeevruchten absorberen zonder zacht te worden. Dikkere pastavormen passen gewoonlijk goed bij sauzen met een sterkere smaak.

Koekjesmaker (AT910014)

Zie de achterpagina voor een afbeelding van de koekjesmaker.

- 1 Maak één van de volgende koekjesrecepten en leg het deeg in de koelkast, zodat het steviger wordt.
 - Gebruik kleine eieren, anders wordt het deeg te zacht.
- 2 Haal het vormelement van het hulpstuk af. Zet de pastamaker en het koekjeshulpstuk in elkaar, waarbij de gleufjes van het hulpstuk aan weerszijden komen te zitten. Monteer de pastamaker plus koekjeshulpstuk op de keukenmachine. (Het snijelement is niet geïnstalleerd.)
- 3 Schuif het vormelement in de gleufjes aan weerszijden van het koekjeshulpstuk en zorg dat de gewenste vorm midden voor het gat zit.

Gewone koekjes

150 gr zachte boter
150 gr suiker
2 kleine, geklopte eieren
300 gr bloem, gezeefd.

Meng de boter en de suiker in de kom met de K-garde, totdat het mengsel licht en luchtig is. Meng er de eieren doorheen en schep er de gezeefde bloem doorheen. Haal het mengsel door het hulpstuk met de gewenste vorm en snij het deeg in plakjes. Leg ze op een ingevette ovenplaat en bak ze in het midden van de oven (190°C, gasstand 5) ca. 10 minuten, of totdat de koekjes gaar zijn. Laat ze op een rooster afkoelen.

Chocoladekoekjes

125 gr zachte boter
200 gr suiker
2 kleine, geklopte eieren
250 gr bloem } samen *25 gr*
cacaopoeder. } *gezeefd*

Volg de methode voor gewone biscuits.

Nadat de koekjes zijn afgekoeld, kunnen ze versierd worden, door ze in gesmolten chocolade te dopen of ze met poedersuiker te bestrooien.

Problemen oplossen

Vraag	Antwoord/tip
De pasta ziet er ruw uit	<ul style="list-style-type: none"> • De schermen/vormen zijn van een speciaal soort brons gemaakt. Eén kenmerk van brons is dat de pasta er een ruw oppervlak door krijgt, wat goed is, omdat de saus die erbij wordt geserveerd dan goed aan de pasta blijft kleven.
De kwaliteit van de verkregen pasta varieert telkens	<p>Dit is normaal, maar kan zoveel mogelijk voorkomen worden door:-</p> <ul style="list-style-type: none"> • te zorgen dat het deeg een gelijkmatige consistentie heeft. • het deeg gelijkmatig door de pastamaker te voeren • te zorgen dat al het deeg in één stuk door de pastamaker wordt geduwd. • te zorgen dat het deeg niet kan uitdrogen.
Er komt geen pasta uit de gaatjes	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg dat de vormen schoon zijn. Als er opgedroogde pasta in de gaatjes zit, kan er geen pasta uit komen. • Controleer of de toevoerbuis verstopt is. • Gebruik het duwelement om de pastaw op de rol te duwen.
De vormen zijn moeilijk schoon te maken	<ul style="list-style-type: none"> • Maak de vormen onmiddellijk na elk gebruik schoon. Zorg dat er geen deeg in of op de vorm opdroogt. • Gebruik het meegeleverde instrument. Het dikke uiteinde van het instrument is ideaal om de grotere gaten van de vorm voor de Maccheroni Rigati schoon te maken, terwijl het dünnere uiteinde geschikt is om de andere vormen schoon te maken.
De pastavormen zijn gekarteld	<ul style="list-style-type: none"> • Soms zijn de eerste pastavormpjes gekarteld. Duw het deeg met een constant tempo op de rol, en pas dit tempo aan. Zorg dat het apparaat, de vorm en de ringmoer goed met heet water voorverwarmd zijn.
De vorm past niet op de rol	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of er droog pastadeeg van eerdere tests in het middengat van de vorm zit. • Als u tijdens de productie van vorm verandert, moet u controleren of er deeg tussen de vorm en de rol zit, waardoor de elementen niet goed op elkaar passen.
De toevoerbuis raakt telkens verstopt	<ul style="list-style-type: none"> • Voeg telkens een kleine hoeveelheid pastadeeg toe en dan alleen wanneer de toevoerbuis leeg is. • Het deeg is te nat. • Gebruik het uiteinde van het duwelement om het deeg door de toevoerbuis te duwen. (Als u de vultrechter verwijderd, kunt u met het duwelement lager in de toevoerbuis geraken.) • Varieer de snelheid waarmee het deeg wordt toegevoegd.
Het snij-element is moeilijk te verwijderen	<ul style="list-style-type: none"> • Laat het hulpstuk ca. 30 min. afkoelen.
Het snij-element past niet goed	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg dat de metalen ring gedeeltelijk van de plastic kern losgedraaid is, voordat u hem op het hulpstuk drukt.

Français

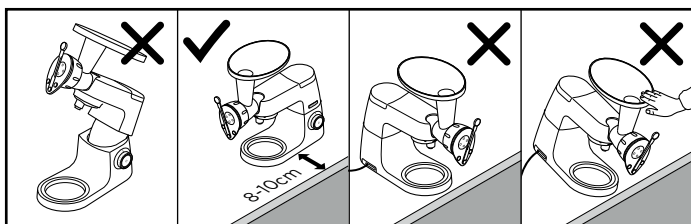
Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

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'installer ou de retirer des pièces, lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant toute opération de nettoyage.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Une préparation pour pâtes trop sèche ou passée trop rapidement peut endommager votre appareil à pâtes et/ou votre robot pâtissier multifonction.
- Ne mettez pas vos doigts ou tout autre objet, sauf le mélangeur/poussoir fourni, dans le tube d'alimentation.
- Utilisez la poignée du mélangeur/poussoir uniquement pour pousser la pâte dans le tube d'alimentation et ne poussez pas trop fort.
- Ne fixez ou n'enlevez jamais l'appareil à pâtes fraîches lorsque le robot est en marche.
- Faites passer la pâte en petites quantités et régulièrement. Ne laissez pas le tube d'alimentation se remplir.
- Prenez garde lors de la manipulation ou le nettoyage car la lame de


l'ensemble de découpage est tranchante.

- Une mauvaise utilisation de votre accessoire peut provoquer des blessures.
- Ne bougez pas la tête du robot, et ne la soulevez pas lorsqu'un accessoire est installé car cela pourrait rendre le robot pâtissier multifonction instable.
- Veillez à ce que l'appareil ne dépasse pas le plan de travail et ne se trouve pas trop près du bord. Ne forcez pas sur l'accessoire lors de sa mise en place, car cela pourrait faire pencher ou tomber l'appareil et entraînerait un risque de blessure.





- Consultez le manuel du robot pour connaître les autres précautions de sécurité à respecter.

- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

Cet accessoire KAX92.A0ME comporte le système de connexion Twist  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 TYPE KVC, KVL et KCC).

Cet accessoire peut également être installé sur les appareils de cuisine Kmix qui comportent un branchement pour accessoire à rotation lente (séries TYPE KMX).

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

Si votre robot pâtissier 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 accessoire pour la première fois

- Lavez les différentes parties. Reportez-vous pour cela à la partie 'Nettoyage'.

Légende

KAX92.AOME

- ① Trémie
- ② Tube d'alimentation
- ③ Corps
- ④ Spirale
- ⑤ Matrice*
- ⑥ Écrou de fixation
- ⑦ Collier de serrage de l'ensemble de découpage
- ⑧ Lame à découper
- ⑨ Mélangeur/poussoir
- ⑩ Outil de nettoyage

* La matrice a Maccheroni rigati présentée sur la page d'illustration est incluse dans cet emballage. Pour acheter une des matrices supplémentaires présentées en dernière page de ce livret, consultez le site www.kenwoodworld.com.

Pour assembler l'accessoire

Voir les illustrations **A** - **G**

Facultatif : pour simplifier la fabrication des pâtes, mettez le corps de l'appareil, la matrice et l'écrou du collier dans de l'eau chaude puis séchez-les.

- A** Placez la spirale à l'intérieur du corps de l'appareil.
- B** Placez la matrice.
- C** Emboîtez l'écrou de fixation et serrez-le à la main (n'utilisez pas le mélangeur/poussoir, il aide uniquement à retirer l'accessoire).
 - Assurez-vous que l'écrou de fixation se trouve presque au ras du corps de l'accessoire.
- D** Soulevez le cache de la sortie faible vitesse.
- E** Avec l'adaptateur en position abaissée, repérez la sortie faible vitesse et tournez, pour verrouiller en place.
- F** Mettez la trémie en place.

Ensemble de découpage

Facultatif : L'ensemble de découpage ⑦ et ⑧ peut être fixé sur l'appareil à pâtes afin de couper la pâte fraîche à la longueur souhaitée.

- G** La poignée de la lame de coupe vers le haut, dévissez légèrement le collier de serrage. Mettez-le sur l'écrou de fixation et vissez-le si nécessaire jusqu'à ce qu'il soit bien emboîté sur l'accessoire. La matrice doit être au ras de la partie antérieure de l'ensemble de découpage. Maintenez le bord de l'ensemble de découpage et serrez en même temps le collier de serrage en le tournant du côté opposé à vous.

Remarque : dès que vous retirez l'ensemble de découpage, maintenez toujours le bord de l'ensemble d'une main et vissez le collier de serrage de l'autre.

Pour utiliser votre appareil à pâtes fraîches

Voir les illustrations **H** - **I**

- **Utilisez les vitesses 2 ou 3 pour passer la pâte.**

- Faites la préparation pour pâtes à l'aide de l'une des recettes fournies.

- **Une préparation pour pâtes trop sèche peut endommager votre appareil à pâtes et/ou votre robot pâtissier multifonction.** La texture devrait s'apparenter à de la chapelure grossière ou à des miettes moyennement grossières. Les particules doivent pouvoir se séparer mais si elles sont secouées ensemble, elles doivent former des mottes qui se lient entre elles.

H Allumez l'appareil sur la vitesse 2-3. Mettez un peu de préparation pour pâtes sur la trémie. Passez une petite quantité de préparation dans le tube d'alimentation à la fois. Laissez la spirale se vider avant de continuer. Si le tube d'alimentation se bouche, utilisez l'extrémité de la poignée du mélangeur/poussoir pour pousser la préparation sur la spirale (n'utilisez pas d'autre objet que la poignée du mélangeur et ne poussez pas trop fort). Ne laissez jamais le tube d'alimentation se remplir.

I Lorsque la pâte est suffisamment longue, actionnez la poignée de l'ensemble de découpage vers l'arrière puis vers l'avant pour couper la pâte à la longueur souhaitée. Vous pouvez également utiliser un couteau pour couper la pâte si l'ensemble de découpage

n'est pas en place.

- Retirez l'ensemble de découpage pour changer de matrice. Maintenez toujours le bord de l'ensemble de découpage d'une main, tournez le collier de serrage vers vous et retirez-le. Retirez l'écrou de fixation (utilisez le mélangeur/poussoir pour dévisser l'écrou de fixation si nécessaire) et mettez brièvement l'appareil sur la vitesse 1 pour éjecter la matrice. Retirez la matrice et la pâte qui déborderait puis ajustez la matrice souhaitée. Remettez l'écrou de fixation et l'ensemble de découpage.

Avertissement

L'appareil à pâtes chauffe lors de son utilisation. Ceci est dû à la compression de la pâte dans l'accessoire et est parfaitement normal.

Entretien et nettoyage

Ne passez aucun élément au lave-vaisselle.

Démontez l'accessoire

- Maintenez toujours le bord de l'ensemble de découpage d'une main, tournez le collier de serrage vers vous et retirez-le. Retirez l'écrou de fixation, utilisez le mélangeur/poussoir pour desserrer l'écrou de fixation si nécessaire. Retirez l'accessoire de l'appareil et démontez les pièces.

J Matrices

Les matrices pour Maccheroni Rigati, Maccheroni Lisci et Bucatini peuvent être démontées pour faciliter le nettoyage.

- Nettoyez immédiatement après utilisation sinon la pâte sèchera et sera très difficile à enlever. Utilisez l'outil de nettoyage pour retirer la pâte des matrices. L'extrémité plus épaisse de l'outil est idéale pour nettoyer les trous plus larges sur la matrice à Maccheroni rigati alors que l'extrémité plus fine facilite le nettoyage des autres matrices. Lavez à l'eau chaude savonneuse puis séchez bien.

Spirale

- Ne l'immergez pas dans l'eau.
- Essuyez-la pour la nettoyer puis séchez-la.

Trémie, écrou du collier, corps de l'appareil, mélangeur, ensemble de découpage.

- Enlevez toute la pâte pour pâtes fraîches et si nécessaire lavez à l'eau chaude savonneuse puis séchez bien.

Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.
- Fabriqué en Chine.

Recette de pâte nature pour pâtes fraîches

(pour toutes les recettes, mélangez les ingrédients à l'aide du batteur-K)

Nous vous conseillons d'utiliser de la farine type 45, mais si toutefois elle n'était pas disponible, utilisez dans ce cas de la Farine intégrale multi-usage. Mesurez les ingrédients avec précaution, ceci dans la mesure où plus le mélange est sec, plus vous risquez d'abîmer votre accessoire et/ou votre robot pâtissier multifonction. Toutefois, si le mélange forme une boule de pâte, alors cela

signifie que cette dernière comporte trop de liquide.

*200 g de farine Type 45
100 g d'œufs battus (environ
2 œufs de taille moyenne)*

Méthode

Placez la farine dans le bol. Ajoutez progressivement l'œuf battu sur la vitesse minimum puis sur la vitesse 1. Mélangez pendant 30-45 secondes puis raclez. Remettez l'appareil en route et continuez de mélanger pendant environ 30 secondes supplémentaires. La texture devrait s'apparenter à de la chapelure grossière. Les particules doivent être séparées

mais former une masse solidaire si vous les pressez.

Pour faire des pâtes aux différentes saveurs

Pâtes aux herbes

Suivez la recette ci-dessus mais ajoutez 20 ml d'herbes lavées et hachées finement, du persil par exemple, aux œufs battus.

Pâtes complètes - remplacez la farine par de la farine complète ordinaire

Verdi - remplacez 30 ml d'œufs battus par 30 ml d'épinards finement hachés.

Pâtes sans œufs

*200g de farine T45
une pincée de sel
25 ml d'huile d'olive vierge
environ 100 ml d'eau*

Suivez la recette de préparation des pâtes nature en ajoutant du sel à la farine et en remplaçant les œufs par l'huile et l'eau.

Pâtes Japonaises au blé noir Sobal

- idéales pour les personnes qui suivent un régime sans gluten.

*300 g de farine de blé noir
150 g d'œufs battus*

Suivez la recette pour la préparation des pâtes nature. Passez le mélange dans l'appareil à pâtes fraîches équipé de la grille Bigoli, puis coupez à la longueur adéquate. Cuire à l'eau bouillante.

Pâtes japonaises Udon

*350 g de farine courante
140 ml d'eau froide
20 g de sel*

Mélangez le sel dans l'eau jusqu'à dissolution.

Suivez la recette pour la préparation des pâtes nature en remplaçant les œufs battus par l'eau salée.

Passez ce mélange dans l'appareil à pâtes fraîches avec la grille Bigoli et coupez à la longueur adéquate. Cuire à l'eau bouillante non salée pendant environ 5 minutes. Les pâtes doivent être fermes mais tendres. Egouttez immédiatement et rincez à l'eau froide. Servez immédiatement avec la sauce de votre choix.

Pâtes à base de farine de lentilles

*250 g de farine de lentilles
100 g d'œuf battu
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe d'eau*

Suivez les étapes de préparation pour les pâtes nature, puis ajoutez l'huile d'olive et l'eau avec l'œuf battu.

Passez le mélange dans l'appareil à pâtes équipé de la grille Maccheroni Rigati ou Maccheroni Lisci, puis coupez à la longueur adéquate. Cuire à l'eau bouillante.

La cuisson de vos pâtes

Avant la cuisson, les pâtes peuvent être séchées pendant une courte durée (jusqu'à une heure avant la cuisson). Cela dépend du type de pâtes fabriquées :

- 1 Faites bouillir une casserole d'eau remplie aux trois quarts. Ajoutez du sel à votre convenance.

- 2 Ajoutez les pâtes et amenez à ébullition en remuant de temps à autre. Cuisez jusqu'à ce que les pâtes soient al dente. Elles doivent être tendres mais fermes lorsque vous les croquez. En général, cela prend 1 à 10 minutes mais cela dépend du type de pâtes et de la texture souhaitée. Vérifiez régulièrement la texture des pâtes car elles continuent à cuire un peu après les avoir retirées de la source de chaleur.
- N'ajoutez jamais d'huile à l'eau car cela rend les pâtes glissantes et la sauce n'adhère alors pas bien aux pâtes.

Choix d'une sauce pour vos pâtes

Le choix des pâtes adaptées à une sauce peut faire la différence. Les formes tubulaires enferment des morceaux d'aliments dans les sauces épaisses alors que les longues pâtes absorbent bien le jus des sauces à la tomate et les sauces aux fruits de mer sans devenir molles. Enfin les pâtes plus épaisses vont généralement avec les sauces au goût prononcé.

Appareil à biscuits (AT910014)

Reportez-vous à la dernière page pour voir une illustration de l'appareil à biscuits.

- 1 Suivez l'une des recettes de biscuit suivantes et laissez refroidir au réfrigérateur pour que le mélange se raffermisse.
- Utilisez de petits œufs sinon le mélange sera trop mou.
- 2 Retirez la matrice de l'appareil à biscuits. Assemblez l'appareil à pâtes

avec la matrice à biscuits, en vous assurant que les encoches de la matrice s'accordent des deux côtés. Fixez l'accessoire robot pâtissier multifonction. (L'ensemble de découpage ne doit pas être fixé.)

- 3 Faites glisser la forme dans les encoches d'un côté de la matrice et tournez-la jusqu'à ce que la forme souhaitée se trouve dans le centre du trou.

Biscuits nature

150 g de beurre ramolli
150 g de sucre en poudre
2 petits œufs, battus
300 g de farine, tamisée

Travaillez le beurre et le sucre en pommade dans le bol à l'aide du batteur-K jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Ajoutez les œufs en battant puis la farine tamisée. Faites passer la mixture dans l'accessoire après avoir sélectionné la forme souhaitée et coupez à la longueur adéquate. Placez sur une feuille de cuisson beurrée et cuisez au centre d'un four chaud à 190°C, thermostat 5 pendant environ 10 minutes ou jusqu'à cuisson complète. Laissez refroidir sur une grille.

Biscuits au chocolat

125 g de beurre ramolli
200 g de sucre en poudre
2 petits œufs, battus
250 g de farine
25 g de poudre de cacao } tamisés ensemble

Suivez la méthode pour les biscuits nature.

Après refroidissement des biscuits, vous pouvez les décorer avec du chocolat fondu ou les saupoudrer de sucre glace.

Guide de dépannage

Question	Réponse/conseil
La pâte a un aspect rugueux	<ul style="list-style-type: none">• Les grilles/matrices sont spécialement faites en bronze. Une des caractéristiques de la matrice en bronze est qu'elle donne à la pâte une surface rugueuse que l'on préfère généralement puisqu'elle permet à la sauce de coller.
La qualité de la pâte qui est expulsée varie pendant dans le mélange	<p>C'est normal mais il est possible de minimiser cela en :</p> <ul style="list-style-type: none">• s'assurant que le mélange est d'une consistance relativement constante au départ;• faisant passer le mélange dans l'appareil à pâtes à une vitesse constante;• s'assurant que tout le mélange est expulsé d'un seul coup;• s'assurant de ne pas laisser le mélange sécher.
La pâte ne sort pas des trous	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que les matrices sont propres avant de commencer. De la pâte sèche dans les trous empêchera l'expulsion.• Vérifiez que le tube d'alimentation n'est pas bouché.• Utilisez le mélangeur/poussoir pour faire passer la pâte sur la spirale.
Les matrices sont difficiles à nettoyer	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez-les toujours après utilisation, ne laissez pas le mélange sécher sur la matrice.• Utilisez l'outil fourni. L'extrémité épaisse de l'outil est idéale pour nettoyer les trous plus larges de la matrice à Maccheroni rigati alors que l'extrémité plus fine convient au nettoyage des autres matrices.
Les formes des pâtes sont déchiquetées	<ul style="list-style-type: none">• Quelquefois, les premières pâtes expulsées sont un peu déchiquetées. Versez le mélange de pâte à un rythme régulier constant et essayez d'ajuster le rythme auquel le mélange est ajouté. Faites chauffer sous l'eau le corps de l'accessoire, la matrice et l'écrou du collier et séchez-les bien avant utilisation.
La matrice ne s'ajuste sur la spirale	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que le trou central de la matrice ne contient pas de mélange séché d'essais antérieurs.• Si vous changez de matrice en cours d'opération, vérifiez qu'il ne reste pas de mélange entre la matrice et la spirale ce qui les empêcherait d'entrer en contact.
Le tube d'alimentation ne cesse de se boucher	<ul style="list-style-type: none">• Versez de petites quantités de pâte à la fois à un rythme régulier et versez- en davantage uniquement lorsque le tube d'alimentation est vide.• Le mélange est trop humide.• Utilisez l'extrémité du mélangeur/poussoir pour pousser le mélange dans le tube d'alimentation (si vous enlevez la trémie, cela permettra au mélangeur d'aller plus bas dans le tube d'alimentation).• Variez la vitesse à laquelle vous versez le mélange.

Question	Réponse/conseil
L'ensemble de découpage est difficile à enlever	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez l'accessoire refroidir pendant 30 minutes environ.
L'ensemble de découpage est difficile à mettre en place	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le collier de serrage en métal est en partie dévissé de la partie interne en plastique avant de le pousser sur l'accessoire.

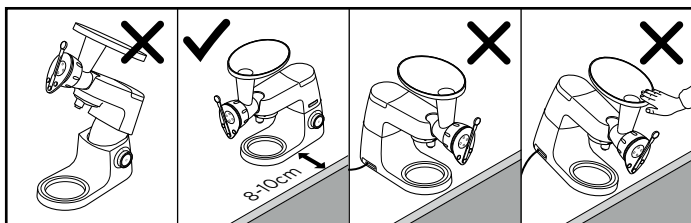
Deutsch

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 Netzstecker ziehen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es reinigen.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Nudelteige, die zu trocken sind oder zu schnell durch die Nudelpresse geführt werden, können Ihren Aufsatz und/oder die Küchenmaschine beschädigen.
- Niemals Ihre Finger oder andere Gegenstände, außer dem mitgelieferten Schraubenschlüssel/Drücker, in den Zufuhrschacht stecken.
- Den Teig nur mit dem Schraubenschlüssel-/Drückergriff durch den Zufuhrschacht drücken. Nicht zu fest drücken.
- Die Nudelpresse darf niemals angebracht oder entfernt werden, während der Mixer läuft.
- Den Teig nur jeweils in kleinen Mengen und mit einer stetigen Geschwindigkeit durchschieben. Darauf achten, dass sich der Zufuhrschacht nicht füllt.

- Vorsicht beim Handhaben oder Reinigen. Das Messer des Schneidwerks ist scharf.
- Ein unsachgemäßer Gebrauch Ihres Aufsatzes kann zu Verletzungen führen.
- Den Maschinenkopf nicht mit angebrachtem Aufsatz bewegen oder hochklappen, da die Küchenmaschine dadurch ihren sicheren Stand verlieren könnte.
- Das Gerät nicht nahe der Kante einer Arbeitsfläche aufstellen bzw. über die Kante hinausragen lassen und nicht gegen einen angebrachten Aufsatz drücken – das Gerät könnte dadurch seinen sicheren Stand verlieren und umkippen, was zu Verletzungen führen kann.





- Siehe die Sicherheitswarnungen im Handbuch zu Ihrer Küchenmaschine.


- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

damit direkt auf die neueste Generation von Kenwood Chef Modellen (Serien mit der Bezeichnung TYPE KVC, KVL und KCC).

Dieser Aufsatz eignet sich auch für Kmix Küchenmaschinen mit Niedriggeschwindigkeits-Anschluss (Serien mit der Bezeichnung TYPE KMX).

Dieser Aufsatz KAX92.0ME ist für das Drehanschluss-System  ausgelegt und passt

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 der ersten Verwendung

- Waschen Sie die Teile ab – siehe „Pflege und Reinigung“.

Übersicht

KAX92.AOME

- ① Trichter
- ② Zufuhrschacht
- ③ Gehäuse
- ④ Förderschnecke
- ⑤ Formdüse*
- ⑥ Sicherungsmutter
- ⑦ Klemmring des Schneidwerks
- ⑧ Messer
- ⑨ Schraubenschlüssel/Drücker
- ⑩ Reinigungswerkzeug

*Die Formdüse für Maccheroni Rigati (siehe Abbildungsseite) ist im Lieferumfang inbegriffen. Wenn Sie weitere Formdüsen (siehe Abbildungen auf der Rückseite des Hefts) kaufen möchten, besuchen Sie bitte www.kenwoodworld.com.

Zusammensetzen Ihres Aufsatzes

Siehe Abbildungen **A** – **G**

Optional: Damit sich die Nudeln leichter herstellen lassen, legen Sie das Gehäuse, die Formdüse und die Ringmutter zum

Erwärmen in heißes Wasser und trocknen die Teile dann ab.

- A** Schieben Sie die Förderschnecke in das Gehäuse ein.
- B** Bringen Sie die Formdüse an.
- C** Setzen Sie die Sicherungsmutter ein und ziehen Sie sie von Hand an. (Verwenden Sie dazu nicht den Schraubenschlüssel/Drücker – er dient nur als Hilfe bei der Entfernung).
- Achten Sie darauf, dass die Sicherungsmutter fast bündig am Gehäuse des Aufsatzes anliegt.
- D** Nehmen Sie den Deckel des Niedriggeschwindigkeits-Anschlusses ab.
- E** Halten Sie den Aufsatz in der abgebildeten Position, setzen Sie ihn in den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ein und drehen Sie den Aufsatz, bis er einrastet.
- F** Bringen Sie den Trichter an.

Schneidwerk

Optional: Das Schneidwerk

⑦ und ⑧ kann an der zusammengesetzten Nudelpresse angebracht werden, um die Pasta in die gewünschte Länge zu schneiden.

- G** Achten Sie darauf, dass der Griff des Schneidmessers nach oben weist, und schrauben Sie den Klemmring leicht auf. Setzen Sie das Schneidwerk über die Sicherungsmutter und drehen Sie es, wenn notwendig, so dass es fest am Aufsatz sitzt. Die Formdüse sollte bündig vorne mit dem Schneidwerk abschließen. Halten Sie das Schneidwerk am Rand fest und drehen Sie gleichzeitig den Klemmring weg von Ihnen, um ihn festzuziehen.

Hinweis: Zum Anbringen oder Abnehmen des Schneidwerks dieses immer mit einer Hand am Rand festhalten und den Klemmring mit der anderen Hand drehen.

Verwendung Ihrer Nudelpresse

Siehe Abbildungen **H** - **I**

- **Verwenden Sie zum Verarbeiten Ihres Nudelteigs die Geschwindigkeitsstufen 2-3.**

- Bereiten Sie Ihren Nudelteig nach einem der mitgelieferten Rezepte zu.

- **Der Teig darf nicht zu trocken sein, da dies Ihre Nudelpresse oder Küchenmaschine beschädigen könnte.** Der Teig sollte die Konsistenz von groben Brotkrumen oder Streuseln haben. Die Krümel sollten getrennt sein, sich aber zu festen Klumpen zusammendrücken lassen.

H Schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 2-3. Geben Sie einen Teil des Teigs auf den Trichter. Geben Sie durch den Zufuhrschacht jeweils nur eine kleine Teigmenge zu. Warten Sie, bis die Förderschnecke frei ist, bevor Sie mehr Teig zufügen. Wenn der Zufuhrschacht verstopft ist, drücken Sie den Teig mit dem Ende des Schraubenschlüssel-/Drückergriiffs auf die Förderschnecke (benutzen Sie nichts anderes als den Schraubenschlüssel-Griff und drücken Sie nicht zu fest). Achten Sie darauf, dass sich der Zufuhrschacht niemals füllt.

I Wenn die Pasta die richtige Länge erreicht hat, schieben Sie den Griff am Schneidwerk vor und zurück, um die Pasta in Stücke mit der gewünschten Länge zu schneiden. Wenn das Schneidwerk nicht angebracht ist, können Sie die Pasta alternativ mit einem Messer schneiden.

- Zum Auswechseln der Formdüsen das Schneidwerk abnehmen. Dazu das Schneidwerk mit einer Hand am Rand festhalten und den Klemmring hin zu Ihnen drehen. Die Sicherungsmutter entfernen (bei Bedarf den Schraubenschlüssel/Drücker zum Lösen der Mutter verwenden) und kurz auf Geschwindigkeitsstufe 1 schalten, um die Formdüse auszuwerfen. Die Formdüse und etwaige Nudelreste entfernen und dann die gewünschte neue Formdüse einführen. Sicherungsmutter und Schneidwerk wieder anbringen.

WARNUNG:

Die Nudelpresse wird bei Gebrauch heiß. Dies ist normal, da der Nudelteig im Aufsatz zusammengedrückt wird.

Pflege und Reinigung

Die Teile sind nicht für die Spülmaschine geeignet.

Demontage des Aufsatzes

- Halten Sie stets den Rand des Schneidwerks mit einer Hand fest; drehen Sie dann den Klemmring in Ihre Richtung und entfernen Sie ihn. Entfernen Sie die Sicherungsmutter; verwenden Sie zum Lösen der Sicherungsmutter

gegebenenfalls den Schraubenschlüssel/Drücker. Entfernen Sie den Aufsatz von der Küchenmaschine und zerlegen Sie die Teile.

Formdüsen

- J** Die Formdüsen für Maccheroni rigati, Maccheroni lisci und Bucatini können auseinandergezogen werden, um die Reinigung zu erleichtern.
- Reinigen Sie die Teile unmittelbar nach dem Gebrauch, weil der Nudelteig sonst antrocknet und sich nur extrem schwer entfernen lässt. Entfernen Sie mithilfe des Reinigungswerkzeugs alle Pastareste von den Formdüsen. Das dickere Ende des Werkzeugs ist ideal zum Reinigen der größeren Löcher auf der Formdüse für Maccheroni rigati,

während das dünnere Ende zur Reinigung der anderen Formdüsen verwendet werden kann. Waschen Sie die Teile in heißem Seifenwasser und trocknen Sie sie dann gründlich ab.

Förderschnecke

- Tauchen Sie die Förderschnecke nicht in Wasser.
- Wischen Sie die Förderschnecke sauber und trocknen Sie sie dann ab.

Trichter, Ringmutter, Gehäuse, Schraubenschlüssel, Schneidwerk

- Entfernen Sie Teigreste und waschen Sie die Teile bei Bedarf in heißem Seifenwasser. Trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.

Kundendienst und Service

- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Hergestellt in China.

Rezept für einfachen Nudelteig

(Bei allen Rezepten die Zutaten mit dem K-Haken verarbeiten)

Wir empfehlen die Verwendung von Mehl des Typs 00, aber wenn diese Sorte nicht erhältlich ist, können Sie auch Allzweckmehl verwenden. Messen Sie die Zutaten sorgfältig ab, weil Ihr Aufsatz und/oder die Küchenmaschine beschädigt werden könnten, wenn der Teig zu trocken ist. Bildet der Teig hingegen eine Kugel, haben Sie zuviel Flüssigkeit zugegeben.

*200 g 00-Mehl
100 g geschlagenes Ei (ca. 2 mittelgroße Eier)*

Methode

Das Mehl in die Schüssel geben. Nach und nach das geschlagene Ei hinzufügen und dabei von niedrigster Geschwindigkeit auf Stufe 1 erhöhen. Den Teig 30 bis 45 Sekunden verarbeiten und dann nach unten schaben. Erneut einschalten und circa weitere 30 Sekunden verarbeiten. Der Teig sollte die Konsistenz von groben Brotkrumen oder Streuseln haben. Die Krümel sollten getrennt sein, sich aber zu festen Klumpen zusammendrücken lassen.

Herstellen aromatisierter Pasta

Kräuter-Pasta

Verwenden Sie das Rezept oben, aber fügen Sie 20 ml gewaschene und fein gehackte Kräuter, wie z. B. Petersilie, zum geschlagenen Ei hinzu.

Vollkorn-Pasta – Ersetzen Sie das Mehl durch normales Vollkornmehl.

Pasta Verdi – Ersetzen Sie 30 ml geschlagenes Ei durch 30 ml fein pürierten Spinat.

Pasta ohne Ei

*200 g 00-Mehl
1 Prise Salz
25 ml kaltgepresstes Olivenöl
ca. 100 ml Wasser*

Wie den einfachen Nudelteig zubereiten. Salz zum Mehl hinzufügen, doch das Ei durch Olivenöl und Wasser ersetzen.

Japanische Soba Buchweizennudeln

- Ideal für Menschen, die sich glutenfrei ernähren müssen.

*300 g Buchweizenmehl
150 g geschlagenes Ei*

Wie den einfachen Nudelteig zubereiten.

Den Teig durch die Nudelpresse mit angebrachtem Bigoli-Einsatz führen und in die gewünschte Länge schneiden. In kochendem Wasser garen.

Udon Nudeln

*350 g Allzweckmehl
140 ml kaltes Wasser
20 g Salz*

Das Salz in das Wasser rühren, bis es aufgelöst ist.

Den Teig durch die Nudelpresse mit angebrachtem Bigoli-Einsatz führen und in die gewünschte Länge schneiden. In kochendem Wasser garen.

Den Teig durch die Nudelpresse mit angebrachtem Bigoli-Einsatz führen und in die gewünschten Längen schneiden. In kochendem, ungesalzenem Wasser circa 5 Minuten garen. Die Nudeln sollten fest, aber zart sein. Sofort abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken und mit einer Soße Ihrer Wahl servieren.

Linsenpasta

250 g Linsenmehl

100 g geschlagenes Ei

2 EL Olivenöl

2 EL Wasser

Wie den einfachen Nudelteig zubereiten, doch das Olivenöl und Wasser mit dem geschlagenen Ei hinzufügen. Den Teig durch die Nudelpresse mit angebrachter Formdüse für Maccheroni Rigati oder Maccheroni Lisci führen und in die gewünschten Längen schneiden. In kochendem Wasser garen.

Kochen Ihrer Pasta

Vor dem Garen kann Pasta eine kurze Zeit getrocknet werden – bis zu einer Stunde vor dem Kochen. Die Zeit schwankt je nach hergestellter Nudelsorte.

- 1 Bringen Sie Wasser in einem zu $\frac{3}{4}$ gefüllten Topf zum Kochen. Fügen Sie nach Geschmack Salz hinzu.
- 2 Fügen Sie Ihre Nudeln hinzu und kochen Sie sie unter gelegentlichem Rühren auf. Garen Sie die Pasta, bis sie al dente, d. h. bissfest, sind. Die Kochzeit beträgt 1-10 Minuten, je nach Nudelsorte und gewünschter Konsistenz. Überprüfen Sie die Konsistenz regelmäßig, denn die Nudeln garen noch etwas nach, nachdem sie von der Hitze entfernt wurden.
- Fügen Sie niemals Öl zum Kochwasser hinzu, weil die Pasta dadurch glitschig werden und die Sauce nicht richtig daran haftet.

Wahl einer Soße für Pasta

Die Wahl der richtigen Nudelsorte für eine spezielle Soße kann das Ergebnis völlig verändern. Röhrenförmige Sorten halten Stücke in dicken Soßen gut fest, während lange Stränge gut Tomatensoßen und Soßen mit Meeresfrüchten aufsaugen, ohne weich zu werden. Dickere Nudelsorten eignen sich im Allgemeinen gut für aromareiche Soßen.

Plätzchen-Aufsatz (AT910014)

Eine Abbildung des Plätzchen-Aufsatzes sehen Sie auf der Rückseite.

- 1 Bereiten Sie eines der folgenden Plätzchenrezepte zu und legen Sie den Teig in den Kühlschrank, damit er fest werden kann.
 - Verwenden Sie kleine Eier, weil der Teig sonst zu weich wird.
- 2 Entfernen Sie die Schablone von der Plätzchen-Formdüse. Montieren Sie die Nudelpresse mit der Plätzchen-Formdüse und achten Sie darauf, dass die Schlitze in der Formdüse am Ende jeweils seitlich sitzen. Bringen Sie den Aufsatz an der Küchenmaschine an. (Das Schneidwerk sollte nicht angebracht werden.)
- 3 Schieben Sie die Schablone in die Schlitze auf beiden Seiten der Formdüse und bewegen Sie sie, bis sich die gewünschte Form in der Mitte des Lochs befindet.

Einfache Plätzchen

150 g weiche Butter

150 g Zucker

2 kleine Eier, geschlagen

300 g Mehl, gesiebt

Die Butter und den Zucker in der Schüssel mit dem K-Rührer rühren, bis die Masse leicht und schaumig ist. Das Ei in die Masse rühren und dann das gesiebte Mehl unterheben. Den Teig durch den Aufsatz mit der gewünschten Formdüse drücken und den Teig in Stücke geeigneter Länge schneiden. Die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech legen und sie in der Mitte eines heißen Backofens bei 190°C, Gas Stufe 5, ca. 10 Minuten backen (bzw. bis sie gar sind). Die fertigen Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Schokoladen- Plätzchen

125 g weiche Butter

200 g Zucker

2 kleine Eier, geschlagen

250 g Mehl

25 g Kakaopulver } gesiebt

Wie die einfachen Plätzchen zubereiten.

Nach dem Abkühlen der Plätzchen können sie zum Dekorieren in geschmolzene Schokolade getaucht oder mit Puderzucker bestäubt werden.

Fehlerbehebung

Frage	Antwort/Tipp
Die Nudeln sehen rau aus	<ul style="list-style-type: none">• Die Siebe/Formdüsen bestehen aus Bronze. Ein Merkmal der Bronze-Formdüse ist, dass sie der Pasta eine raue Oberfläche verleiht, auf der Sauce besonders gut haften kann.
Die Qualität der geformten Pasta schwankt innerhalb einer Teigmischung	<p>Das ist normal, lässt sich aber durch folgende Maßnahmen minimieren:-</p> <ul style="list-style-type: none">• Achten Sie darauf, dass der Teig von Anfang an eine verhältnismäßig gleichmäßige Konsistenz aufweist.• Führen Sie den Teil mit gleichmäßiger Geschwindigkeit durch die Nudelpresse.• Achten Sie darauf, dass der gesamte Teig in einer Charge extrudiert wird.• Achten Sie darauf, dass der Teig nicht austrocknet..
Die Nudeln kommen nicht aus den Löchern	<ul style="list-style-type: none">• Vergewissern Sie sich vor dem Start, dass die Formdüsen sauber sind. Angetrocknete Pastareste in den Löchern verhindern das Herausdrücken der Nudeln.• Überprüfen Sie, ob der Zufuhrschacht verstopft ist.• Drücken Sie die Pasta mit dem Schraubenschlüssel/Drücker auf die Förderschnecke.
Die Formdüsen lassen sich nur schwer reinigen	<ul style="list-style-type: none">• Reinigen Sie die Formdüsen stets unmittelbar nach dem Gebrauch. Lassen Sie den Teig nicht auf der Formdüse antrocknen.• Verwenden Sie das mitgelieferte Werkzeug. Das dickere Ende des Werkzeugs ist ideal zum Reinigen der größeren Löcher der Formdüse für Maccheroni rigati, während das dünnere Ende zum Reinigen der anderen Formdüsen verwendet werden kann.
Die Pastaformen sind uneben	<ul style="list-style-type: none">• Manchmal ist die erste geformte Nudel etwas uneben. Fügen Sie den Nudelteil mit gleichmäßiger Geschwindigkeit zu und versuchen Sie, die Geschwindigkeit anzupassen, mit der der Teig zugeführt wird. Erwärmen Sie das Gehäuse, die Formdüse und die Ringmutter in heißem Wasser und trocknen Sie die Teile gründlich vor dem Gebrauch.
Die Formdüse passt nicht auf die Förderschnecke	<ul style="list-style-type: none">• Stellen Sie sicher, dass das Loch in der Mitte der Formdüse nicht mit angetrocknetem Teig aus früheren Zubereitungen verstopft ist.• Wenn Sie Formdüsen zwischendurch auswechseln, stellen Sie sicher, dass sich zwischen der Formdüse und der Förderschnecke kein Teig befindet, der verhindert, dass die Formdüse auf die Förderschnecke passt.

Frage	Antwort/Tipp
Der Zufuhrschacht verstopft immer wieder	<ul style="list-style-type: none"> • Geben Sie jeweils nur kleine Pastamengen mit gleichmäßiger Geschwindigkeit zu und fügen Sie erst dann mehr Teig hinzu, wenn der Zufuhrschacht frei ist. • Der Teig ist zu feucht. • Drücken Sie den Teig mit dem Ende des Schraubenschlüssel/Drückers durch den Zufuhrschacht. (Wenn der Trichter entfernt wird, kann der Schraubenschlüssel weiter in den Zufuhrschacht hinein reichen). • Verändern Sie die Geschwindigkeit beim Hinzufügen des Teigs.
Das Schneidwerk lässt sich nur schwer entfernen	<ul style="list-style-type: none"> • Lassen Sie den Aufsatz ca. 30 Minuten abkühlen.
Das Schneidwerk lässt sich nur schwer anbringen	<ul style="list-style-type: none"> • Vergewissern Sie sich, dass der Metallklemmring teilweise vom Plastikeinsatz abgeschraubt ist, bevor der Aufsatz aufgedrückt wird.

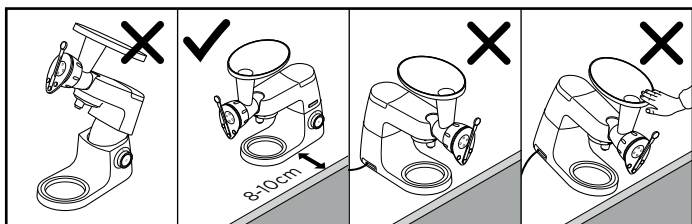
Italiano

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.
- Spegner e scollegare la spina prima di montare o rimuovere le parti, quando non in uso e prima della pulizia.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- L'impasto per la pasta preparato troppo asciutto o versato troppo velocemente può rompere torchio per la pasta e/o il robot da cucina.
- Non mettere le dita o altri oggetti nel tubo di introduzione, fatta eccezione per la chiave/spingitore fornito.
- Usare solo il manico della chiave/spingitore fornito per spingere l'impasto nel tubo di introduzione. Evitare di spingere troppo forte.
- Non attaccare né staccare mai l'accessorio per la pasta con il robot da cucina già in funzione.
- Introdurre l'impasto poco a poco e in modo continuo. Non lasciare che il tubo si riempia.
- Fare attenzione quando si maneggia o si pulisce questo apparecchio: le lame sono molto affilate.
- Un utilizzo scorretto dell'accessorio può provocare serie lesioni fisiche.

- Non spostare né sollevare la testa dell'impastatrice quando l'accessorio è montata perché la l'impastatrice planetaria potrebbe diventare instabile.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino al bordo né farlo sporgere dalla superficie di lavoro o esercitare forza sull'accessorio montato, poiché ciò potrebbe causare instabilità e il ribaltamento dell'unità, con conseguenti lesioni.





- Fare riferimento al manuale dell'impastatrice planetaria principale per ulteriori avvertenze di sicurezza.

- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

L'accessorio KAX92.A0ME utilizza il sistema di innesto a rotazione (Twist Connection System)  ed è stato progettato per i modelli di Kenwood Chef di ultima generazione (TYPE serie KVC, KVL e KCC).

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

Per verificare che questo accessorio sia compatibile con l'impastatrice planetaria, verificare che entrambi i pezzi utilizzino il sistema di attacco a rotazione (Twist Connection System) .

Se impastatrice planetaria 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'apparecchio

- Lavare le parti: consultare 'Cura e pulizia'.

Legenda

KAX92.AOME

- ① Tramoggia
- ② Tubo di introduzione
- ③ Corpo dell'apparecchio
- ④ Chiocciola
- ⑤ Trafila*
- ⑥ Ghiera
- ⑦ Ghiera bloccalama
- ⑧ Lama
- ⑨ Chiave/spingitore
- ⑩ Utensile per la pulizia

*Inclusa nel pacchetto vi è la trafila per Maccheroni rigati indicata nella pagina delle illustrazioni. Per acquistare una delle trafile supplementari mostrate sul retro di questo opuscolo, visitare il sito www.kenwoodworld.com.

Per montare l'accessorio

Fare riferimento alle illustrazioni **A** - **G**

Facoltativo: per una lavorazione più facile della pasta, scaldare il corpo dell'apparecchio, la trafila e la ghiera bloccalama immergendoli in acqua calda e poi asciugandoli.

- A** Inserire la chiocciola nel corpo dell'apparecchio.
- B** Montare la trafila.
- C** Montare la ghiera e stringerla a mano. (Non usare la chiave/lo spingitore, che servono solo a facilitare l'estrazione della trafila).
 - Controllare che la ghiera sia quasi a raso con il corpo dell'accessorio.
- D** Sollevare il coperchio dell'attacco a bassa velocità.
- E** Con l'adattatore nella posizione indicata, individuare l'attacco per lavorazioni a bassa velocità e ruotarlo, per bloccarlo in posizione.

F Ora montare la tramoggia.

Gruppo di taglio

Facoltativo: il gruppo di taglio

⑦ e ⑧ può essere installato sul torchio per la pasta per agevolare il taglio della pasta nelle lunghezze desiderate.

G Con la maniglia della lama di taglio più in alto, svitare leggermente la ghiera bloccalama blocco. Posizionare sopra la ghiera e ruotare se necessario fino a quando non sarà completamente bloccata nell'accessorio. la ghiera dovrebbe adattarsi a filo alla parte anteriore del gruppo di taglio.

Tenere fermo il bordo del gruppo di taglio e allo stesso tempo stringere la ghiera bloccalama allontanandola da te.

Nota: ogni volta che si installa o si rimuove il gruppo di taglio, tenere sempre il bordo del gruppo in una mano e ruotare la ghiera bloccalama blocco con l'altra.

Come utilizzare il torchio per la pasta

Fare riferimento alle illustrazioni **H** - **I**

- **Usare la velocità 2-3 per lavorare la pasta.**
- Preparare l'impasto seguendo una delle ricette fornite.
- **Non preparare un impasto troppo secco, altrimenti si rischia di rompere l'accessorio impastatore o il robot da cucina.** L'impasto dovrebbe avere l'aspetto di grosse briciole di pane, oppure una consistenza

friabile e grossolana. Vi dovrebbero essere grumi separati, che se pigiati dovrebbero formare un impasto coloso.

H Accendere il robot alla velocità 2-3.

Mettere una parte dell'impasto sulla tramoggia. Introdurre a poco a poco l'impasto nel tubo. Prima di continuare, controllare che dalla chiocciola non esca più impasto. Se l'impasto all'interno del tubo dovesse bloccarsi, usare l'estremità del manico della chiave/spingitore per spingerlo sulla chiocciola (usare solo il manico della chiave, mai altri utensili, e non spingere troppo forte). Non lasciare mai che il tubo si riempia.

I Quando la pasta è sufficientemente lunga, tagliarla passando il manico sulla lama. Alternativamente, se non si usa la lama tagliare la pasta con un coltello.

- Per sostituire le trafile, rimuovere il gruppo di taglio tenendo premuto il bordo in una mano e ruotare la ghiera bloccalama verso di te. Rimuovere la ghiera (utilizzare la chiave/lo spintore per allentare il dado di fissaggio se necessario) e passare brevemente alla velocità 1 per espellere la trafila.

Rimuovere la trafila e eventuale pasta in eccesso visibile e poi installare la trafila desiderata. Riporre la ghiera e il gruppo di taglio.

Attenzione

Il torchio per la pasta si scalderà durante l'uso - questo è normale ed è causato dalla pasta che viene compressa nell'accessorio.

Pulizia e cura dell'apparecchio

Non lavare nessuno dei componenti in lavastoviglie.

Per smontare l'accessorio

- Tenere sempre il bordo della lama con una mano e usando l'altra mano ruotare la ghiera bloccalama verso di te, fino a toglierla. Ora estrarre la ghiera, se necessario utilizzando la chiave/lo spingitore per allentarla. Staccare l'accessorio dal robot da cucina e smontare i componenti.

Trafile

J Le trafile per Maccheroni rigati, Maccheroni lisci e Bucatini possono venire staccate per facilitarne la pulizia.

- Pulire l'apparecchio immediatamente dopo l'uso, altrimenti la pasta si seccerà e sarà molto difficile pulirlo. Usare l'utensile per la pulizia per asportare tutti i residui di pasta dalle trafile. La parte più spessa di questo utensile è ideale per pulire i fori più grandi sulla trafila per Maccheroni Rigati, mentre quella più sottile è idonea per la pulizia delle altre trafile. Lavare le trafile in acqua calda saponata e poi asciugarle bene.

Chiocciola

- Non immergere in acqua
- Pulire passandola con un panno e poi asciugarla.

Tramoggia, ghiera, corpo dell'apparecchio, chiave, lama.

- Asportare tutti i residui di impasto. Se necessario lavare i componenti in acqua calda saponata e asciugarli bene.

Manutenzione e assistenza tecnica

- In caso di qualsiasi problema relativo al funzionamento dell'apparecchio, prima di contattare il servizio assistenza si consiglia di consultare la sezione "Guida alla risoluzione problemi", o di visitare il sito www.kenwoodworld.com.
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito www.kenwoodworld.com o il sito specifico del Paese di residenza.
- Prodotto in Cina.

Ricetta per l'impasto per pasta semplice

(Per tutte le ricette miscelare gli ingredienti usando la fusta a K)

Si consiglia di usare farina 00, ma se non è disponibile utilizzare farina per uso generale. Misurare attentamente gli ingredienti: un impasto troppo secco potrebbe causare la rottura dell'accessorio e/o l'impastatrice planetaria. Tuttavia, se l'impasto forma una palla significa che avete aggiunto troppo liquido.

200g di farina 00

100g di uova sbattute (circa 2 uova medie)

Preparazione

Versare la farina nella ciotola. Aggiungere gradualmente l'uovo sbattuto alla velocità minima aumentandola fino a 1. Mescolare per 30 - 45 secondi, quindi raschiare verso il basso. Accendere e continuare a mescolare per altri 30 secondi circa. L'impasto dovrebbe essere simile a pane grattugiato o avere una consistenza grossolana. Le particelle dovrebbero essere separate, ma se una piccola

quantità viene schiacciata insieme dovrebbe formare una massa che rimane unita.

Per pasta aromatizzata

Pasta alle erbe

Seguire la ricetta qui sopra ma aggiungere alle uova sbattute 20ml di erbe lavate e finemente tritate, ad esempio prezzemolo.

Pasta integrale - usare farina integrale invece di farina normale.

Pasta verde - sostituire 30ml di uovo sbattuto con 30ml di spinaci tritati fini.

Pasta senza uova

200g di farina 00

un pizzico di sale

*25ml di olio vergine di oliva
circa 100ml di acqua*

Seguire la ricetta per la pasta normale, aggiungendo il sale alla farina e sostituendo l'uovo con l'olio e con l'acqua.

Spaghetтини giapponesi soba di grano saraceno

- Ideali per persone con intolleranza da glutine (celiachia).

*300g di farina di grano saraceno
150g di uova sbattute*

Seguire la ricetta per la pasta normale.

Far passare la miscela attraverso il torchio per la pasta con la trafila per Bigoli installata e tagliare alle lunghezze adeguate. Cuocere in acqua bollente.

Spaghetтини udon

*350g di farina per uso generale
140ml di acqua fredda
20g di sale*

Versare il sale nell'acqua e mescolare fino a scioglierlo completamente.

Seguire la ricetta per la pasta normale, sostituendo le uova sbattute con l'acqua salata. Far passare l'impasto attraverso il torchio per la pasta con la trafila per Bigoli installata e tagliare alle lunghezze adeguate. Cuocere in acqua bollente non salata per circa 5 minuti, la pasta dovrebbe essere soda ma tenera. Scolare immediatamente e risciacquare in acqua fredda. Servire subito con un sugo a scelta.

Pasta di lenticchie

*250 g di farina di lenticchie
100 g di uovo sbattuto
2 cucchiaini di olio d'oliva
2 cucchiaini d'acqua*

Seguire il metodo per la pasta semplice, aggiungendo l'olio d'oliva e

l'acqua con l'uovo sbattuto.

Far passare la miscela attraverso il torchio per la pasta con la trafila per Maccheroni Rigati o Maccheroni Lisci e tagliare a lunghezze idonee. Cuocere in acqua bollente.

Come cuocere la pasta

Prima della cottura è possibile lasciare asciugare la pasta per breve tempo (fino ad un'ora). Questo tempo varia a seconda del tipo di pasta.

- 1 Portare ad ebollizione una pentola piena di acqua fino a $\frac{3}{4}$. Aggiungere sale secondo i gusti.
 - 2 Versare la pasta e riportare ad ebollizione, mescolando di tanto in tanto. Cuocere fino a quando la pasta è al dente, ossia tenera ma senza perdere la consistenza. A titolo di guida il tempo di cottura va da 1 a 10 minuti, ma varia a seconda del tipo di pasta e della consistenza desiderata. Controllare sempre la pasta ad intervalli regolari, visto che essa continua a cuocere anche per breve tempo dopo il termine della cottura.
- Non aggiungere mai olio all'acqua, altrimenti il ragù non potrà aderire alla pasta cotta.

Come scegliere il ragù per la vostra pasta

La scelta del ragù giusto può fare molta differenza. Le paste di tipo tubolare trattengono all'interno parte del ragù, quindi conviene usare ragù molto consistenti, mentre le paste tipo spaghetti assorbono bene il sugo di pomodoro e i sughetti dei ragù ai frutti di mare, senza rammollirsi. Per i ragù più piccanti solitamente è meglio usare pasta più spessa.

Trafila per i biscotti (AT910014)

Vedere sul retro della copertina l'illustrazione della trafilatura per fare i biscotti.

- 1 Seguire una di queste ricette per biscotti e conservare l'impasto in frigorifero per ottenere la giusta consistenza.
- Usare uova piccole, altrimenti l'impasto sarà troppo morbido.
- 2 Togliere la forma dalla trafilatura per i biscotti. Montare l'accessorio impastatore usando la trafilatura per biscotti, controllando che i fori della trafilatura finiscano su entrambi i lati. Ora inserire l'accessorio sull'impastatrice (non montare le lame).
- 3 Infilare la forma nelle fessure su entrambi i lati della trafilatura e spostarla fino a quando la forma desiderata viene a trovarsi al centro della fessura.

Biscotti semplici

*150g di burro ammorbidito
150g di zucchero in polvere
2 uova piccole sbattute
300g di farina setacciata*

Incorporare il burro e lo zucchero nella ciotola, usando la frusta a K fino ad ottenere un impasto leggero e vaporoso. Aggiungere l'uovo, poi incorporare gradualmente la farina setacciata. Fare passare l'impasto nell'accessorio, dopo aver scelto la forma desiderata per i biscotti. Tagliare l'impasto alla lunghezza desiderata. Appoggiare i biscotti su una teglia su cui avete steso un foglio di carta oleata, quindi infornare e cuocere al centro del forno a 190°C, per circa 10 minuti o fino a cottura ultimata. Lasciare raffreddare su una griglia.

Biscotti al cioccolato

*125g di burro ammorbidito
200g di zucchero in polvere
2 uova piccole sbattute
250g di farina } setacciati
25g di cacao in } insieme
 } polvere*

Seguire il metodo per i biscotti semplici.

Dopo averli lasciati raffreddare, i biscotti possono venire decorati intingendoli in cioccolato fuso, oppure spolverati con zucchero a velo.

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Motivo/consiglio
La pasta ha un aspetto grossolano	<ul style="list-style-type: none"> Le trafile sono realizzate appositamente in bronzo per conferire una superficie ruvida alla pasta - preferibile in quanto favorisce l'adesione del ragù.
La qualità della pasta varia anche usando lo stesso impasto	<p>Questo è normale, ma è possibile ridurre questo effetto:</p> <ul style="list-style-type: none"> controllando sin dall'inizio che l'impasto abbia una consistenza abbastanza uniforme. versando la miscela nel torchio per la pasta a una velocità costante accertandosi che tutto l'impasto venga lavorato in un'unica volta. controllando che l'impasto non venga lasciato seccare.
Dai fori non esce pasta	<ul style="list-style-type: none"> Prima di iniziare, verificare che le trafile siano pulite. La presenza di pasta essiccata al loro interno impedisce la fuoriuscita della pasta fresca. Controllare che il tubo di introduzione non sia bloccato. Usare la chiave/spingitore per favorire l'introduzione della pasta sulla chiocciola.
Pulire le trafile è difficile	<ul style="list-style-type: none"> Pulire sempre le trafile subito dopo l'uso, senza lasciare che l'impasto residuo si secchi. Usare l'utensile fornito. La parte più spessa è ideale per pulire i fori più grandi della trafile per Maccheroni, mentre la parte più sottile è idonea per la pulizia delle altre trafile.
La pasta ha forma irregolare	<ul style="list-style-type: none"> A volte la prima pasta che esce dalla trafile è un po' irregolare. Aggiungere l'impasto in modo costante, cercando di regolare la velocità. Riscaldare il corpo dell'apparecchio, la trafile e la ghiera bloccalama in acqua calda e asciugarli a fondo prima dell'uso.
La trafile non si inserisce sulla chiocciola	<ul style="list-style-type: none"> Controllare che il foro centrale della trafile sia libero dai residui di impasto. Se si cambia trafile durante l'uso, verificare che non vi sia impasto fra la trafile e la chiocciola che impedisca di montare la chiocciola a raso.
Il tubo di introduzione continua a bloccarsi	<ul style="list-style-type: none"> Aggiungere poco impasto alla volta, in modo continuo, aggiungendo altro impasto solo quando il tubo è libero. L'impasto è troppo umido. Usare l'estremità della chiave/spingitore per spingere l'impasto nel tubo di introduzione. (Togliendo la tramoggia, con la chiave si riesce ad andare più a fondo nel tubo di introduzione). Variare la velocità di introduzione dell'impasto.
È difficile togliere le lame	<ul style="list-style-type: none"> Lasciare che l'accessorio si raffreddi per 30 minuti circa.
È difficile montare le lame	<ul style="list-style-type: none"> Verificare che la ghiera bloccalama metallica sia svitato parzialmente dalla parte interna in plastica, prima di spingerlo sull'accessorio.

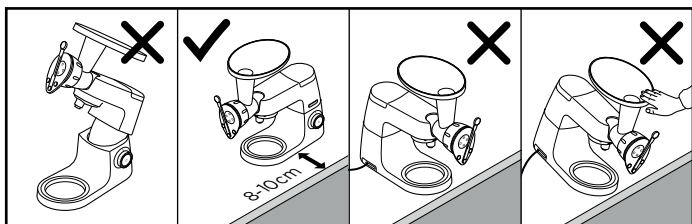
Português

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 o aparelho e retire-o da tomada eléctrica antes de colocar ou retirar peças, enquanto não estiver a utilizar e antes de limpar.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Uma massa demasiado seca ou empurrada demasiado depressa pelo tubo de alimentação pode estragar o seu moldador de massa e/ou a máquina de cozinha.
- Não coloque os seus dedos ou outra peça, excepto a chave de aperto/empurrador fornecida, no interior do tubo de alimentação.
- Utilize somente a pega da chave de aperto/empurrador para empurrar a massa pelo tubo de alimentação, sem aplicar demasiada força.
- Nunca instale nem remova a máquina de fazer massa enquanto a batedeira se encontra em funcionamento.
- Introduza pequenas quantidades de massa de cada vez e a uma velocidade regular. Não permita que o tubo de alimentação se encha até acima.

- Tome cuidado ao manusear ou limpar o aparelho, pois a lâmina do conjunto de corte é muito afiada.
- O uso incorrecto do seu acessório pode resultar em ferimentos.
- Não mexa ou levante a cabeça da batedeira com um acessório colocado uma vez a sua Máquina de Cozinha pode ficar instável.
- Não ponha a funcionar o seu aparelho perto da beira da bancada de trabalho e não aplique demasiada força no acessório quando o colocar uma vez que isso pode destabilizar a unidade e fazê-la cair o que pode provocar ferimentos.



- Consulte o manual da sua Máquina de Cozinha principal para mais informações sobre avisos de segurança.


- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Este acessório KAX92.AOME possui o Sistema de Conexão Twist  e foi concebido para encaixar directamente nos modelos Chef de última geração

da Kenwood (identificados como TYPE Series KVC, KVL e Series KCC).

Este acessório também encaixa nas máquinas de cozinha Kmix que possuem uma entrada de baixa velocidade para acessórios (TYPE 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 pela primeira vez

- Lave os componentes: ver “Cuidados e Limpeza”.

Legenda

KAX92.AOME

- ① Funil
- ② Tubo de alimentação
- ③ Corpo
- ④ Espiral
- ⑤ Molde*
- ⑥ Porca de prender
- ⑦ Anel de fixação do conjunto de corte
- ⑧ Lâmina
- ⑨ Chave de aperto/empurrador
- ⑩ Utensílio para limpeza

*Está incluído na embalagem o molde para fazer Macarrão Riscado mostrado na página das ilustrações. Para adquirir outros moldes mostrados na última página deste livro, visite por favor www.kenwoodworld.com.

Para Montar o Seu Acessório

Consulte as Ilustrações **A** - **G**

Opcional: para fazer massa mais facilmente, aqueça o corpo, o molde e a porca de prender em água quente e seque de seguida.

A Introduza a espiral trituradora dentro do corpo.

B Instale o molde.

C Instale a porca de prender e aperte à mão. (Não utilize a chave de aperto/empurrador, pois esta deve ser utilizada apenas para ajudar na remoção).

- Certifique-se de que a porca de prender se encontra quase ao nível do corpo do acessório.

D Levante a tampa da entrada de baixa velocidade.

E Com o acessório colocado na posição apresentada, insira-o na entrada de baixa velocidade e rode para o prender.

F Instale o funil.

Conjunto de Corte

Opcional: O conjunto de corte ⑦ e ⑧ pode ser também montado no moldador de massa para ajudar a cortar a massa com o comprimento desejado.

G Com o manípulo da lâmina de corte virado para cima, desaperte ligeiramente o anel de fixação. Coloque por cima da porca de prender e rode se necessário até estar totalmente encaixado no acessório. O molde deve ficar alinhado à face com o conjunto de corte. Segure o conjunto de corte e ao mesmo tempo aperte o anel de fixação rodando-o na direcção oposta a si.

Nota: Quando colocar ou retirar o conjunto de corte, segure-o sempre com uma mão pela aresta do conjunto e com a outra mão rode o anel de fixação.

Para Usar o Seu Moldador de Massa

Consulte as Ilustrações **H** - **I**

- **Use as velocidades 2-3 para fazer a massa.**
- Prepare a massa para massa seguindo a receita fornecida.
- **Não prepare uma mistura demasiado seca porque pode estragar o seu moldador de massa ou a máquina.** Deve ficar parecida com grossas migalhas de pão ou uma textura esfarelada grosseira. As partículas devem estar separadas mas se apertadas com as outras devem formar uma massa e ficar coladas.

H Ligue a máquina na velocidade 2-3.

Coloque alguma da massa no funil. Introduza uma pequena quantidade de massa de cada vez no tubo de alimentação.

Deixe o funil ficar vazio antes de continuar. Se o tubo de alimentação ficar bloqueado, utilize a ponta da pega da chave de aperto/empurrador para empurrar a massa sobre a espiral (utilize apenas a pega da chave de aperto/empurrador e não empurre com demasiada força).

Não permita que o tubo de alimentação se encha até acima.

- **I** Quando a massa tiver o comprimento suficiente, mova a pega no conjunto de corte para a frente e para trás para cortar a massa ao comprimento desejado. Como alternativa, se o conjunto de corte não estiver instalado, utilize uma faca para cortar a massa.
- Para mudar de molde retire o conjunto de corte, segurando-o com uma mão pela aresta e com a outra mão rodando o anel

de fixação na sua direcção. Retire a porca de prender (se necessário utilize a chave de aperto/empurrador para soltar a porca) e ligue momentaneamente na velocidade 1 para expelir o molde.

Retire o molde e qualquer excesso visível de massa e coloque em seguida o molde desejado. Recoloque a porca de prender e o conjunto de corte.

Aviso

O moldador de massa vai ficando quente com a utilização - isso é normal e acontece devido à compressão da massa dentro do acessório.

Manutenção e limpeza

Não lave nenhuma peça na máquina de lavar loiça.

Desmontar o acessório

- Segure sempre com uma mão pelas arestas o conjunto de corte e rode o anel de fixação em direcção a si e retire. Se necessário, retire a porca de prender, utilizando a chave de aperto para desapertar a porca. Retire o acessório da máquina e separe as peças para limpar.

J Moldes

Os moldes para Macarrão Riscado, Macarrão Liso e Bucatini podem ser separados para ajudar no processo de limpeza.

- Limpe imediatamente após a utilização, caso contrário a massa ficará seca e tornar-se-á extremamente difícil de remover. Utilize o utensílio de limpeza para remover toda a massa dos moldes. A extremidade mais grossa do utensílio

é ideal para a limpeza de orifícios grandes no molde para Macarrão Riscado, enquanto que a extremidade mais fina é indicada para a limpeza dos outros moldes. Lave em água quente com sabão e de seguida seque cuidadosamente.

Funil, porca de prender, anel de fixação, corpo, chave de aperto, conjunto de corte.

- Remova os resíduos de massa e caso necessário lave em água quente com sabão e seque cuidadosamente de seguida.

Espiral

- Não mergulhe em água.
- Limpe com um pano e seque de seguida.

Assistência e cuidados do cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de telefonar para a Assistência consulte a secção “guia de avarias” do Manual ou visite o site da Kenwood em www.kenwoodworld.com.
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.
- Fabricado na China.

Receita de massa básica para massa

(Em todas as receitas deve usar a varinha k para misturar os ingredientes)

Recomendamos que use farinha Tipo 00, mas se não encontrar, utilize farinha de trigo simples (sem fermento). Meça cuidadosamente os ingredientes uma vez que uma mistura demasiado seca porque pode estragar o seu acessório e/ou a máquina de cozinha. No entanto, se a mistura formar uma bola de massa significa que adicionou demasiado líquido.

*200 g farinha tipo 00
100 g ovos batidos
(aproximadamente 2 ovos de tamanho médio)*

Método

Coloque a farinha na taça. Gradualmente adicione o ovo batido na velocidade mínima aumentando depois para 1. Misture durante 30 - 45 segundos, depois rape a taça para baixo. Ligue e continue a misturar mais cerca de 30 segundos. A mistura devesse parecer-se com grossas migalhas de pão ou uma textura esfarelada grosseira. As partículas devem estar separadas, mas se apertadas com as outras devem formar uma massa e ficar coladas.

Fazer massa com aroma

Massa de ervas

Utilize a receita acima descrita mas adicione aos ovos batidos 20 ml de ervas, como salsa, lavadas e finamente picadas.

Integral – substitua a farinha por farinha integral.

Verde – Substitua 30 ml de ovos batidos por 30 ml de puré fino de espinafres.

Massa sem ovos

*200 g farinha tipo 00
uma pitada de sal
25 ml de azeite virgem
aproximadamente 100 ml de água*

Siga o método da massa básica para massa, adicionando o sal à farinha e substituindo os ovos pelo azeite e pela água.

Soba japonesa (macarrão japonês de trigo mourisco)

– Ideal para pessoas que necessitam de uma dieta sem glúten.

*300 g farinha de trigo mourisco
150 g de ovos batidos*

Siga a receita de massa básica para massa.

Passa a mistura através do moldador de massa com o molde Bigoli colocado e corte em comprimentos adequados. Coza em água a ferver.

Massa udon (macarrão japonês de farinha de trigo)

350 g farinha comum para culinária

140 ml de água fria

20 g de sal

Misture o sal com a água até que este fique dissolvido.

Siga o método para a massa básica para massa substituindo os ovos batidos pela água com sal.

Passa a mistura através do moldador de massa com o molde Bigoli colocado e corte em comprimentos adequados. Coza em água a ferver sem sal durante aproximadamente 5 minutos, a massa deve ficar firme, mas macia. Escorra imediatamente e passe por água fria. Sirva imediatamente com um molho à sua escolha.

Massa de Lentilhas

250 g de farinha de lentilhas

100 g de ovo batido

2 colheres de sopa de azeite

2 colheres de sopa de água

Siga as instruções para fazer massa simples, adicionando o azeite e a água com o ovo batido.

Passa a mistura através do moldador de massa com o molde Macarrão Riscado ou o Macarrão Liso colocado e corte em comprimentos adequados. Coza em água a ferver.

Cozinhar a sua massa

Antes de cozinhar, a massa pode secar durante curtos períodos – até uma hora antes de ser cozinhada. Isto pode variar de acordo com o tipo de massa produzida.

- 1 Ponha uma panela com três quartos de água a ferver. Adicione sal a gosto.
 - 2 Adicione a massa e deixe cozer mexendo de vez em quando. Cozinhe até que a massa esteja “al dente”. Esta deve ficar tenra mas no entanto permanecer firme à dentada. Como indicação, isto pode demorar 1-10 minutos mas pode variar dependendo do tipo de massa e da textura desejada. Verifique sempre a textura regularmente pois a massa continua a cozer mais um pouco após ter sido removida do calor.
 - Nunca adicione gordura à água pois torna a massa escorregadia, evitando que o molho se agarre adequadamente.
- 2 Remova o enformador do molde para biscoitos. Monte a máquina de fazer massa com o molde para biscoitos, assegurando-se de que as ranhuras do disco terminam em ambos os lados. Insira o acessório na máquina de cozinha. (O conjunto de corte não deve ser montado).
 - 3 Deslize a forma nas ranhuras de cada lado do molde e mova até que a forma desejada se encontre no centro do orifício.

Escolher um molho para a massa

A escolha do molho para a massa pode fazer a diferença. As formas tubulares são indicadas para os molhos grossos, enquanto que as fitas compridas são boas para absorverem molhos de tomate e molhos de marisco sem perderem consistência, por outro lado a massa grossa fica bem com molhos muito condimentados.

Máquina de fazer massa para biscoitos (AT910014)

Consulte a ilustração da máquina de fazer massa para biscoitos na contra-capas.

- 1 Faça uma das receitas seguintes de biscoitos e arrefeça no frigorífico para deixar a massa ficar firme.
- Utilize ovos pequenos, de outro modo a massa ficará demasiado mole.

Biscoitos simples

150 g manteiga amolecida
150 g açúcar de mesa
2 ovos pequenos, batidos
300 g farinha comum, peneirada

Bata a manteiga com o açúcar na tigela utilizando a vareta para massa até que a mistura fique leve e macia. Adicione os ovos, de seguida adicione a farinha peneirada. Passe a massa pelo acessório, tendo seleccionado a forma desejada e corte ao comprimento indicado. Coloque sobre papel vegetal untado e cozinhe no centro do forno a uma temperatura de 190°C, em forno a gás no nível 5, durante aproximadamente 10 minutos ou até que esteja cozida. Deixe arrefecer sobre uma grelha.

Biscoitos de chocolate

125 g manteiga amolecida
200 g açúcar de mesa
2 ovos pequenos, batidos
250 g farinha comum
25 g cacau em pó } peneirados em conjunto

Siga o método para biscoitos simples.

Após os biscoitos terem arrefecido, podem ser decorados mergulhando-os em chocolate derretido ou polvilhados com açúcar em pó.

Guia de avarias

Pergunta	Resposta/sugestão
O aspecto da massa é rugoso	<ul style="list-style-type: none">• Os discos/moldes são concebidos especialmente em bronze. Uma das características do molde em bronze é que a massa fica com uma textura rugosa para que o molho com que a acompanha nela fique retido.
A qualidade de massa moldada varia durante o processo	<p>Isto é normal, mas pode ser minimizado do seguinte modo:</p> <ul style="list-style-type: none">• assegure-se de que a massa possui uma consistência relativamente regular.• coloque a mistura no moldado de massa a um ritmo constante• assegure-se de que toda a massa é retirada num só conjunto.• assegure-se de que a massa não seca.
Não sai massa pelos orifícios	<ul style="list-style-type: none">• Certifique-se de que os moldes estão limpos antes de começar. Quaisquer resíduos de massa nos orifícios impedirão a saída.• Verifique se o tubo de alimentação não está bloqueado.• Utilize a chave de aperto/empurrador para ajudar a empurrar a massa sobre a espiral.
Os moldes são difíceis de limpar	<ul style="list-style-type: none">• Limpe sempre imediatamente após a utilização, não deixe que a massa seque no molde.• Utilize o utensílio fornecido. A extremidade mais grossa do utensílio é ideal para a limpeza de orifícios grandes no molde para Macarrão Riscado, enquanto que a extremidade mais fina é indicada para a limpeza dos outros moldes.
As formas da pasta são irregulares	<ul style="list-style-type: none">• Por vezes a primeira massa retirada é ligeiramente irregular. Adicione a massa para massa a uma velocidade regular e constante. Tente ajustar a velocidade na qual a massa está a ser introduzida. Aqueça o corpo, o molde e a porca de prender em água quente e seque cuidadosamente antes de utilizar.
O molde não cabe sobre a espiral	<ul style="list-style-type: none">• Verifique se o orifício central do molde está livre de qualquer massa seca de testes anteriores.• Se estiver a trocar os moldes durante a operação, verifique se não existe massa entre o molde e a espiral impedindo a passagem da massa.
O tubo de alimentação fica constantemente bloqueado	<ul style="list-style-type: none">• Adicione pequenas quantidades de massa de cada vez a uma velocidade regular e apenas adicione mais quando o tubo de alimentação estiver livre.• A massa está demasiado húmida.• Utilize a pega da chave de aperto/empurrador para empurrar a massa pelo tubo de alimentação. (Remover o funil permite ao empurrador chegar mais fundo no tubo de alimentação).• Varie a velocidade da adição da massa.

Pergunta	Resposta/sugestão
O conjunto de corte é difícil de remover	<ul style="list-style-type: none"> • Deixe o acessório arrefecer durante aproximadamente 30 minutos.
O conjunto de corte é difícil de instalar	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que o anel de fixação metálico está parcialmente desenroscado do interior plástico antes de o empurrar sobre o acessório

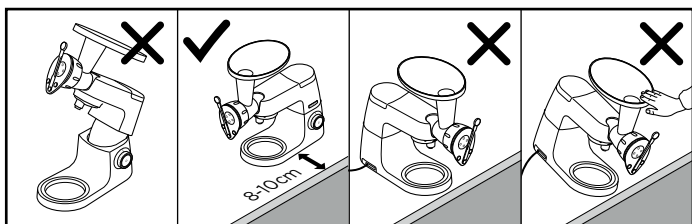
Español

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 poner o quitar piezas, cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- La mezcla para pasta que esté demasiado seca o se introduzca demasiado rápido puede romper el moldeador de pasta o el robot de cocina.
- No ponga los dedos ni ningún otro objeto en el tubo de alimentación, excepto la llave de ajuste/accesorio de empuje suministrado.
- Utilice solamente el mango de la llave de ajuste/accesorio de empuje para empujar la masa por el tubo de alimentación. No empuje con demasiada fuerza.
- Nunca conecte o retire el aparato para hacer pasta mientras que el mezclador está funcionando.
- Eche pequeñas cantidades de masa cada vez a una velocidad constante. No deje que el tubo de alimentación se llene.

- Tenga cuidado cuando manipule o limpie ya que la cuchilla del ensamblaje de corte está afilada.
- El uso incorrecto de su accesorio puede producir lesiones.
- No mueva ni levante el cabezal de la mezcladora con un accesorio acoplado ya que ello podría afectar a la estabilidad del robot de cocina.
- No ponga el aparato en funcionamiento cerca del borde de la encimera ni sobresaliendo de ella, y no aplique demasiada fuerza al colocar el accesorio ya que esto puede afectar a la estabilidad de la unidad y hacer que vuelque, lo que podría producir lesiones.





- Consulte el manual principal de su robot de cocina para obtener más información sobre las advertencias respecto a la seguridad.

- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Este accesorio KAX92.AOME 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 TYPE KVC, KVL y KCC).

Este accesorio también puede acoplarse a los robots de cocina Kmix que presenten una salida de accesorios de baja velocidad (serie TYPE 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 el aparato por primera vez

- Lave las piezas: consulte "Cuidado y limpieza".

Descripción del aparato

KAX92.AOME

- ① Tolva
- ② Tubo de alimentación
- ③ Cuerpo
- ④ Espiral
- ⑤ Molde*
- ⑥ Tuerca de sujeción
- ⑦ Anillo de sujeción del ensamblaje de corte
- ⑧ Cuchilla de corte
- ⑨ Llave de ajuste/accesorio de empuje
- ⑩ Herramienta para limpieza

*En el paquete se incluye el molde de macarrones rigati que se muestra en la página de la ilustración. Para comprar cualquiera de los moldes adicionales que se muestran en la contraportada de este folleto, visite www.kenwoodworld.com.

Cómo montar el accesorio

Consulte las ilustraciones

A - G

1Opcional: para facilitar la elaboración de la pasta, caliente el cuerpo, el molde y la tuerca anular en agua caliente; a continuación, séquelos.

A Coloque la espiral dentro del cuerpo.

B Instale el molde.

C Instale la tuerca de sujeción y apriétela a mano. (No utilice la llave de ajuste/accesorio de empuje ya que son para ayudarle a desmontarla solamente).

- Asegúrese de que la tuerca de sujeción esté casi al mismo nivel que el cuerpo del accesorio.

D Retire la tapa de la salida de baja velocidad.

E 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.

F Instale la tolva.

Ensamblaje de corte

Opcional: el ensamblaje de corte ⑦ y ⑧ puede acoplarse al moldeador de pasta montado para ayudarle a cortar la pasta a la longitud que desee.

G Con el mango de la cuchilla de corte hacia arriba, desenrosque ligeramente el anillo de sujeción. Colóquelo sobre la tuerca de sujeción y gírelo, si fuera necesario, hasta que entre completamente en el accesorio. El molde debe quedar nivelado con la parte frontal del ensamblaje de corte.

Sujete el borde del ensamblaje de corte y, al mismo tiempo, apriete el anillo de sujeción girándolo en dirección contraria a usted.

Nota: siempre que acople o retire el ensamblaje de corte, sujete el borde del ensamblaje con una mano y gire el anillo de sujeción con la otra.

Cómo usar el moldeador de pasta

Consulte las ilustraciones

H - **I**

- **Use las velocidades 2-3 para procesar la pasta.**
- Haga la mezcla para pasta siguiendo la receta suministrada.
- **No haga la mezcla demasiado seca ya que podría romper el moldeador de pasta o el robot.** Debe tener aspecto de pan rallado grueso o una textura desmigajada gruesa. Las partículas deben estar separadas pero si se comprimen deben formar un bloque.

H Encienda el robot de cocina y póngalo en la velocidad 2-3.

Coloque parte de la mezcla en la tolva. Eche cada vez una pequeña cantidad de mezcla en el tubo de alimentación. Deje que la espiral se vacíe antes de continuar. Si se obstruye el tubo de alimentación, utilice el extremo del mango de la llave de ajuste/accesorio de empuje para empujar la mezcla en la espiral (no utilice otro objeto que no sea el mango de la llave de ajuste y no empuje con demasiada fuerza). Nunca deje que se llene el tubo de alimentación.

I Cuando la pasta sea lo suficientemente larga, mueva el mango del ensamblaje de corte hacia atrás y hacia adelante para cortar la pasta a la longitud deseada. Como alternativa, si el ensamblaje de corte no está instalado, utilice un cuchillo para cortar la pasta.

- Para cambiar los moldes, retire el ensamblaje de corte sujetando el borde con una mano y gire el anillo de sujeción hacia usted. Retire la tuerca de sujeción (utilice la llave de ajuste/accesorio de empuje para aflojar la tuerca de sujeción si fuera necesario) y cambie brevemente a la velocidad 1 para expulsar el molde. Retire el molde y la pasta sobrante que pueda quedar visible y, a continuación, acople el molde deseado. Vuelva a colocar la tuerca de sujeción y el ensamblaje de corte.

Advertencia

El moldeador de pasta se calentará con el uso. Esto es normal y se debe a la compresión de la pasta en el accesorio.

Cuidado y limpieza

No lave ninguna pieza en el lavavajillas.

Cómo desmontar el accesorio

- Sujete siempre el borde del ensamblaje de corte con una mano, gire hacia usted el anillo de sujeción y retírelo. Retire la tuerca de sujeción, utilice la llave inglesa/accesorio de empuje para aflojar la tuerca de sujeción si fuera necesario. Retire el accesorio del robot de cocina y desmonte las piezas.

Moldes

J Los moldes de Macarrones Rigati, Macarrones Lisci y bucatini pueden quitarse para facilitar el proceso de limpieza.

- Límpielos inmediatamente después del uso; de lo contrario, la pasta se secará y será muy difícil quitarla. Utilice la herramienta de limpieza para retirar toda la pasta de los moldes. El extremo más grueso de la herramienta es ideal para limpiar los orificios más grandes del molde para macarrones rigati, mientras que el extremo más fino

sirve para limpiar otros moldes. Lávelos con agua caliente jabonosa y después, séquelos bien.

Espiral

- No la sumerja en agua.
- Límpiela con un trapo y séquela.

Tolva, tuerca anular, cuerpo, llave de ajuste, ensamblaje de corte.

- Retire toda la masa para pasta y si fuera necesario, lávelos con agua caliente jabonosa; séquelos bien después.

Servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda, consulte la sección "guía de solución de problemas" en el manual o visite www.kenwoodworld.com.
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.
- Fabricado en China.

Receta de mezcla para pasta sencilla

(Para todas las recetas, mezcle los ingredientes con el batidor K).

Recomendamos utilizar harina 00, pero si no dispone de ella, utilice harina normal. Mida los ingredientes con cuidado ya que una mezcla demasiado seca podría romper el accesorio o el robot de cocina. Sin embargo, si la mezcla forma una bola de masa es porque se ha añadido demasiado líquido.

*200 g de harina 00
100 g de huevo batido
(aproximadamente 2 huevos medianos)*

Preparación

Ponga la harina en el bol. Añada poco a poco el huevo batido a velocidad mínima aumentándola hasta 1. Mezcle durante 30 - 45 segundos; después empuje hacia abajo la mezcla que quede en los laterales del bol. Encienda el aparato y siga mezclando durante unos 30 segundos más. La mezcla debe tener aspecto de pan rallado grueso o una textura desmigajada gruesa. Las

partículas deben estar separadas pero si se comprime una pequeña cantidad, debe formar un bloque.

Cómo hacer pasta de sabores

Pasta a las hierbas

Utilice la receta anterior pero añada al huevo batido 20 ml de hierbas lavadas y finamente picadas, como perejil,

Pasta integral: sustituya la harina por harina integral regular sin levadura,

Pasta verde: sustituya 30 ml de huevo batido por 30 ml de puré fino de espinacas.

Pasta sin huevo

200 g de harina 00

una pizca de sal

25 ml de aceite virgen de oliva

aproximadamente 100 ml de agua

Siga el método de la mezcla para pasta sencilla, añadiendo la sal a la harina y sustituyendo el huevo por aceite y agua.

Fideos japoneses de harina de trigo negro Soba

- Ideal para las personas que necesitan seguir una dieta sin gluten.

300 g de harina de trigo negro

150 g de huevo batido

Siga el método para mezcla de pasta sencilla.

Pase la mezcla a través del moldeador de pasta con la pantalla de bigoli acoplada y córtela a la longitud deseada. Cocínela en agua hirviendo.

Fideos Udon

350 g de harina sin levadura

para cualquier uso

140 ml de agua fría

20 g de sal

Mezcle la sal en el agua hasta que se disuelva.

Siga el método para mezcla de pasta sencilla sustituyendo el huevo batido por el agua con sal.

Pase la mezcla a través del moldeador de pasta con la pantalla de bigoli acoplada y córtela a la longitud deseada. Cuézala en agua hirviendo.

Pase la mezcla a través del moldeador de pasta con la pantalla de bigoli acoplada y córtela a la longitud deseada. Cuézala en agua hirviendo sin sal durante aproximadamente 5 minutos. Los fideos deben estar enteros pero tiernos. Escúrralos inmediatamente y enjuáguelos con agua fría. Sírvalos de inmediato con la salsa que desee.

Pasta de lentejas

250 g de harina de lentejas

100 g de huevo batido

2 cucharadas de aceite de oliva

2 cucharadas de agua

Siga el método de la mezcla para pasta sencilla, añadiendo el aceite de oliva y el agua al huevo batido.

Pase la mezcla a través del moldeador de pasta con la pantalla de macarrones rigati o macarrones lisici acoplada y córtela a la longitud deseada. Cuézala en agua hirviendo.

Cómo cocinar la pasta

Antes de cocinar la pasta, puede dejarse secar durante cortos períodos de tiempo, hasta una hora antes de cocinarse. Esto variará dependiendo del tipo de pasta producida.

- 1 Llene de agua las tres cuartas partes de una cacerola y hiérvala. Añada sal al gusto.
 - 2 Añada la pasta, hiérvala dando vueltas ocasionalmente. Cocínela hasta que la pasta esté al dente. Debe estar tierna pero entera al morderla. A modo de orientación, esto llevará de 1 a 10 minutos pero variará según el tipo de pasta y la textura deseada. Compruebe siempre la textura regularmente ya que la pasta seguirá cocinándose un poco después de retirarla del calor.
- Nunca añada aceite al agua ya que la pasta se volverá escurridiza impidiendo que la salsa se adhiera correctamente.

Elección de una salsa para pasta

Si selecciona la salsa considerando la pasta puede cambiarlo todo. Las formas tubulares adhieren mejor los trocitos de comida de las salsas espesas, mientras que las tiras largas son buenas para absorber el jugo de las salsas de tomate y las salsas de marisco, y la pasta más gruesa normalmente va con las salsas fuertes condimentadas.

Accesorio para hacer galletas

(AT910014)

Vea la ilustración del accesorio para hacer galletas en la página trasera.

- 1 Haga una de las siguientes recetas de galletas y póngala en el frigorífico para dejar que la mezcla se ponga firme.
 - Utilice huevos pequeños, de lo contrario la mezcla será demasiado blanda.
- 2 Retire la plantilla de formas del molde para galletas. Acople el molde para galletas en el aparato para hacer pasta, y asegúrese de que las ranuras del molde queden colocadas a cualquier lado. Acople el accesorio al robot de cocina. (El ensamblaje de corte no debe estar colocado).
- 3 Deslice la plantilla de formas por las ranuras en uno u otro lado del molde hasta que la forma deseada esté en el centro del orificio.

Galletas sencillas

150 g de mantequilla ablandada
150 g de azúcar extrafino
2 huevos pequeños batidos
300 g de harina sin levadura,
tamizada

Mezcle la mantequilla y el azúcar en el recipiente utilizando el batidor K hasta que la mezcla sea ligera y esponjosa. Bata el huevo y mézclelo con la harina tamizada. Pase la mezcla a través del accesorio una vez seleccionada la forma deseada y córtela a la longitud apropiada. Colóquela en una placa de hornear engrasada y cocínela en el centro del horno caliente a 190°C, marca de gas 5, durante aproximadamente 10 minutos o hasta que esté hecha. Enfríela en una bandeja de rejilla.

Galletas de chocolate

125 g de mantequilla ablandada

200 g de azúcar extrafina

2 huevos pequeños batidos

250 g de harina sin

levadura

25 g de cacao en

polvo

} tamizados

Siga el método de las galletas sencillas.

Después de que se hayan enfriado las galletas, pueden decorarse bañándolas con chocolate fundido o espolvoreándolas con azúcar glasé.

Guía de solución de problemas

Pregunta	Respuesta/consejo
El aspecto de la pasta es áspero	<ul style="list-style-type: none">• Los tamices/moldes están fabricados especialmente en bronce. Una característica del molde de bronce es que da a la pasta una superficie áspera que permite la adhesión de cualquier salsa acompañante.
La calidad de la pasta producida varía en la mezcla	<p>Esto es normal, pero puede mejorarse:</p> <ul style="list-style-type: none">• asegurándose de que la mezcla tenga una consistencia uniforme al empezar.• añadiendo la mezcla al moldeador de pasta a una velocidad constante.• asegurándose de que toda la mezcla salga en un solo lote.• asegurándose de que la mezcla no se deje secar..
La pasta no sale de los orificios	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que los moldes estén limpios antes de comenzar; cualquier resto de pasta seca en los orificios impedirá que salga.• Compruebe si el tubo de alimentación está obstruido.• Utilice la llave de ajuste/accesorio de empuje para ayudar a introducir la pasta en la espiral.
Resulta difícil limpiar los moldes	<ul style="list-style-type: none">• Límpielos siempre inmediatamente después de usar; no deje que la mezcla se seque en el molde.• Utilice la herramienta suministrada. El extremo más grueso de la herramienta es ideal para limpiar los orificios más grandes del molde para macarrones rigati, mientras que el extremo más fino sirve para limpiar otros moldes.
La forma de la pasta es irregular	<ul style="list-style-type: none">• Algunas veces la primera pasta producida es ligeramente irregular. Añada la mezcla para pasta a una velocidad constante; trate de ajustar la velocidad a la que se añade la mezcla. Caliente el cuerpo, el molde y la tuerca anular en agua caliente y séquelos bien antes de usar.
El molde no encaja en la espiral	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que el orificio central del molde no tenga ningún resto de mezcla seco de pruebas anteriores.• Si cambia los moldes durante la operación, asegúrese de que no haya ningún resto de mezcla entre el molde y la espiral que impida un ajuste nivelado.

Pregunta	Respuesta/consejo
El tubo de alimentación sigue obstruyéndose	<ul style="list-style-type: none"> • Añada pequeñas cantidades de pasta cada vez a un ritmo constante y añada más solamente cuando el tubo de alimentación esté vacío. • La mezcla está demasiado húmeda. • Utilice el extremo de la llave de ajuste/ accesorio de empuje para empujar la mezcla por el tubo de alimentación. (Si desmonta la tolva permitirá que la llave de ajuste pueda introducirse más en el tubo de alimentación). • Varíe la velocidad a la que añade la mezcla.
Resulta difícil retirar el ensamblaje de corte	<ul style="list-style-type: none"> • Deje que se enfríe el accesorio durante 30 minutos aproximadamente.
Resulta difícil instalar el ensamblaje de corte	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el anillo metálico de sujeción esté parcialmente desenroscado del interior de plástico antes de acoplarlo al accesorio.

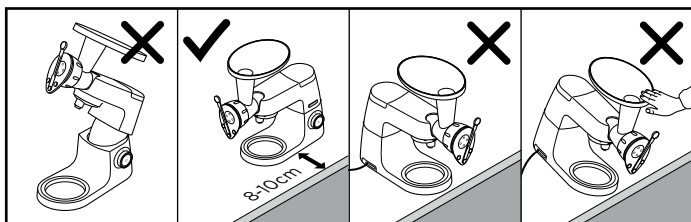
Dansk

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 alle mærkater.
- Sluk, og tag stikket ud inden påsætning eller aftagning af dele, når det ikke er i brug og inden rengøring.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Pastablanding, der er for tør eller indføres for hurtigt, kan ødelægge pastaformen og/eller køkkenmaskinen.
- Kom ikke fingrene eller nogen anden genstand, undtagen den medfølgende nøgle/nedstopper, ned i tilførselsrøret.
- Brug kun nøglen/nedstoppergrebet til at stoppe dejen ned i tilførselsrøret. Og tryk ikke for hårdt.
- Pastaapparatet må aldrig sættes på eller tages af, mens mixeren arbejder.
- Før kun små stykker dej igennem ad gangen og brug en jævn hastighed. Lad ikke tilførselsrøret fylde helt op.
- Pas på ved håndtering og rengøring, da knivbladet er meget skarpt.
- Misbrug af dit tilbehør kan resultere i personskaade.
- Flyt eller hæv ikke mixerhovedet med tilbehør påsat, da køkkenmaskinen kan blive ustabil.

- Brug ikke apparatet nær kanten eller placeret ud over bordet, og tryk ikke hårdt på det påsatte tilbehør, da dette kan medføre, at enheden kan blive ustabil og vælter. Dette kan resultere i personskade.




- Se yderligere sikkerhedsadvarsler i køkkenmaskinens manual.

- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.


Flere oplysninger og bestilling af mellemstykket på www.kenwoodworld.com/twist.


Før første anvendelse

- Vask delene: se "Pleje og rengøring".

Dette KAX92.AOME-tilbehør har vridetilslutningssystem  og er konstrueret til at sidde direkte på den seneste generation af Kenwood Chef-modeller (klassificeret som TYPE KVC, KVL- og KCC-serien).

Dette tilbehør passer også til Kmix-køkkenmaskiner, der har lavhastighedsudtag (TYPE 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.

Oversigt

KAX92.AOME

- ① Tragt
- ② Tilførselsrør
- ③ Hus
- ④ Snegl
- ⑤ Hulskive*
- ⑥ Ringmøtrik
- ⑦ Spændering til knivenhed
- ⑧ Knivsblad
- ⑨ Nøgle/nedstopper
- ⑩ Rengøringsredskab

*I pakken medfølger maccheroni rigati-formen vist på siden med illustrationer. De ekstra forme, der er vist på bagsiden af dette hæfte, kan købes på www.kenwoodworld.com.

Samling af tilbehøret

Se illustration **A** - **G**

Valgfrit: det er lettere at lave pasta, hvis huset, hulskiven og ringmøtrikken først opvarmes i varmt vand og derefter tørres grundigt.

A Anbring sneglen i huset.

B Sæt hulskiven på.

C Sæt ringmøtrikken på, og stram den med håndkraft. (Brug ikke nøglen/ nedstopperen, da denne kun bruges ved fjernelsen).

- Sørg for at ringmøtrikken næsten er i flugt med tilbehørets hus.

D Løft dækslet til lavhastighedsudtag af.

E Med tilbehøret i positionen, der er vist, findes lavhastighedsudtaget, og det drejes for at låse det på plads.

F Sæt tragten på.

Skæreenhed

Ekstraudstyr: Skæreenheden

⑦ og ⑧ kan påsættes den samlede pastaform til hjælp til at afskære pastaen i ønsket længde.

G Med den øverste skæreknavs håndtag øverst skrues klemringen let mod uret. Anbring den over fastgørelsesmøtrikken, og drej om nødvendigt helt mod tilbehøret. Formen skal sidde plant med skæreenhedens forside.

Hold på kanten af skæreenheden, og tilspænd samtidig klemringen ved at dreje væk fra dig.

Bemærk: Når du påsætter eller aftager skæreenheden, skal du altid holde kanten af enheden i den ene hånd og skrue klemringen med den anden.

Brug af din pastaform

Se illustration **H** - **I**

- **Brug hastighed 2-3 til pastaproduktion.**
- Lav pastadejen ved at følge en af de medfølgende opskrifter.
- **Lav ikke blandingen for tør, da det kan ødelægge pastaformen eller maskinen.**

Den skal ligne grove brødkrummer eller en grov "crumble"-dej. Partiklerne skal være adskilt, men hvis de trykkes sammen, skal de danne en klump, som hænger sammen.

H Sæt maskinen på hastighed 2-3.

Kom noget af dejen i tragten. Kom små stykker dej i tilførselsrøret, ét ad gangen. Sneglen skal være tom, før det næste stykke kommer i. Hvis tilførselsrøret bliver tilstoppet, skal du bruge enden af nøgle-/ nedstoppergrebet til at stoppe dejen ned på sneglen (brug ikke andet end dette greb og tryk ikke for hårdt). Lad aldrig tilførselsrøret fylde helt op.

I Når pastaen er lang nok, føres grebet på knivenheden frem og tilbage for at skære pastaen af i den ønskede længde.

Hvis knivenheden ikke er sat på, kan pastaen skæres af med en almindelig kniv.

- Ved udskiftning af formen skal skæreenheden aftages ved at holde kanten i den ene hånd og skrue klemringen mod dig. Afmonter fastgørelsesmøtrikken (brug om nødvendigt nøglen/ skubberen til at løsne fastgørelsesmøtrikken), og skift kortvarigt til hastighed 1 for at udstøde

formen. Fjern formen og synligt overskydende pasta, og påsæt den ønskede form. Udskift fastgørelsesmøtrikken og skæreenheden.

Advarsel

Pastaformen bliver meget varm under brug - dette er normalt og skyldes, at pastaen presses sammen i tilbehøret.

Pleje og rengøring

Ingen dele må vaskes i opvaskemaskinen.

Adskillelse af tilbehøret

- Hold altid kanten af knivenheden i én hånd, vrid spænderingen mod dig, og aftag den. Aftag ringmøtrikken, brug nøgle/nedstopper til at løsne ringmøtrikken efter behov. Aftag tilbehøret fra maskinen, og adskil delene.

Hulskiver

- Hulskiver til maccheroni rigati, maccheroni lisci og bucatini kan trækkes fra hinanden for at gøre rengøringsprocessen lettere.
- Rengør dem omgående efter brug, da pastaen ellers vil tørre og blive meget vanskelig at fjerne. Benyt rengøringsredskabet til at fjerne al pasta fra hulskiverne. Den tykke ende af redskabet er velegnet til at rengøre de store huller på hulskiver til Maccheroni Rigati, mens den tynde ende bruges til at rengøre andre hulskiver. Vask i varmt sæbevand og tør grundigt.

Snegl

- Kom aldrig sneglen i vand.
- Aftør med en fugtig klud og tør derefter med et viskestykke.

Tragt, ringmøtrik, nøgle, knivenhed.

- Fjern evt. pastadej, og vask evt. i varmt sæbevand. Tør derefter grundigt.

Service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "fejlsøgningsguide" i manualen eller besøge www.kenwoodworld.com.
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.
- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til www.kenwoodworld.com eller webstedet for dit land.
- Fremstillet i Kina.

Opskrift til almindelig pastadej

(I alle opskrifter skal ingredienserne blandes med K-spaden)

Vi anbefaler brug af meltype 00, men hvis denne ikke er tilgængelig, brug da alm. hvedemel. Afmål ingredienserne omhyggeligt, da en for tør blanding kan ødelægge tilbehøret og/eller køkkenmaskinen. Hvis imidlertid blandingen danner en dejkugle, er der for meget væske i.

*200 g mel af type 00
100 g sammenpisket æg (ca. 2 mellemstore æg)*

Metode

Kom melet i skålen. Tilsæt lidt efter lidt det sammenpiskede æg ved minimumshastighed, øg langsomt til 1. Miks i 30-45 sekunder, og skrab dejen ned. Tænd, og fortsæt med at mikse i yderligere 30 sekunder. Blandingens skal ligne groft rasp eller en grov "crumble". Partiklerne skal være adskillelige, men hvis en lille mængde trykkes sammen, skal den danne en klump, der bliver ved med at hænge sammen.

pasta med forskellig smag

Pasta med krydderurter

Følg ovenstående opskrift, men tilsæt 20 ml vaskede, finthakkede krydderurter som f.eks. persille til det sammenpiskede æg.

Fuldkornsmel - erstat melet med almindeligt fuldkornsmel.

Verdi - erstat 30 ml sammenpisket æg med 30 ml fint pureret spinat.

Pasta uden æg

*200 g mel af type 00
knivspids salt
25 ml jomfruolivenolie
ca. 100 ml vand*

Følg metoden til almindelig pastadej, tilsæt saltet til melet og erstat ægget med olien og vandet.

Japanske soba-boghvedenudler

- Velegnet til personer, som ikke kan tåle gluten.

*300 g boghvedemel
150 g sammenpisket æg*

Følg metoden til almindelig pastadej.

Kør blandingen gennem pastaformen med påsat bigoli-hulskive, og afskær den i passende længde. Kommes i kogende vand.

Udon-nudler

*350 g hvedemel
140 ml koldt vand
20 g salt*

Rør saltet i vandet, til det er opløst.

Følg metoden til almindelig pastadej, og erstat det sammenpiskede æg med saltvandet.

Kør blandingen gennem pastaformen med påsat bigoli-hulskive, og afskær den i passende længde. Kog i usaltet spilkogende vand i cirka 5 minutter; nudlerne skal være faste, men møre. Hæld straks vandet fra, og skyl med koldt vand. Serveres straks med sauce efter eget valg.

Linsepasta

250 g linsemel

100 g sammenpisket æg

2 spsk. olivenolie

2 spsk. vand

Følg metoden for almindelig pasta, men kom olivenolie og vand i sammen med det sammenpiskede æg.

Kør blandingen gennem pastaformen med påsat maccheroni rigati- eller maccheroni lisci-hulskive, og afskær den i passende længde. Kommes i kogende vand.

Sådan koger du pasta

Før kogning kan pastaen tørres i korte perioder – op til 1 time før kogning. Dette vil variere efter den type pasta, som laves.

- 1 Bring en gryde, der er $\frac{3}{4}$ fyldt med vand, i kog. Tilsæt salt efter smag.
- 2 Tilsæt pastaen og kog, idet der røres en gang imellem. Kog, indtil pastaen, er 'al dente', dvs. den skal være kogt, men der skal stadig være lidt 'bid' i den. Som vejledning tager dette 1-10 minutter, men vil variere efter pastaens type og den ønskede konsistens. Kontrollér altid konsistensen jævnligt, da pastaen bliver ved at koge lidt, efter den tages af varmen.

 - Kom aldrig olie i vandet, da det gør pastaen glat, så den ikke kan holde rigtigt på saucen.

Sådan vælger du en sauce til pasta

Det kan gøre stor forskel at vælge den rigtige pasta til saucen. Rørformede typer holder på maden i tykke saucer, hvorimod de lange strimler er gode til at absorbere saft fra tomatsauce og fiske- eller skaldyrssauce uden at blive bløde, mens tykkere pasta som regel er god til sauce med stærk smag.

Småkagetilbehør (AT910014)

Se bagsiden for en illustration af småkagetilbehøret.

- 1 Følg en af følgende småkageopskrifter, og afkøl dejen i køleskabet, så den bliver fast.

 - Brug små æg, da dejen ellers bliver for blød.

- 2 Aftag formeren fra småkagehulskiven. Monter pastaapparatet med småkagehulskiven, og sørg for, at rillerne i skiven sidder på den ene eller anden side. Sæt tilbehøret på køkkenmaskinen. (knivenheden skal ikke påsættes.)
- 3 Skub formeren ind i rillerne på den ene eller den anden side af hulskiven, og flyt den, til den ønskede facon er midt i hullet.

Almindelige småkager

150 g blødt smør

150 g sukker

2 små æg, sammenpiskede

300 g hvedemel, siet

Rør smør og sukker i skålen med K-spaden, til dejen er let og luftig. Rør æggene i, og fold så det sieede mel i. Før dejen igennem tilbehøret efter have valgt den ønskede facon, og skær af i passende længder. Sæt kagerne på en smurt bageplade og bag dem midt i en varm ovn ved 190°C i ca. 10 minutter eller indtil de er bagt. Afkøles på en bagerist.

Chokoladekager

125 g blødt smør

200 g sukker

2 små æg, sammenpiskede

250 g hvedemel } siet sammen

25 g kakao }

Metoden for de almindelige småkager følges.

Når småkagerne er afkølet, kan de pyntes ved at dyppe dem i smeltet chokolade eller overdrysse dem med flormelis.

Fejlsøgningsguide

Spørgsmål	Svar/råd
Pastaen ser ru ud	<ul style="list-style-type: none">• Hulskiverne er specialfremstillet af bronze. En egenskab ved bronzehulskiven er, at den giver pastaen en ru overflade, som er god til at holde på den ledsagende sauce.
Kvaliteten af den udpressede pasta varierer i dejen	<p>Dette er normalt, men kan minimeres ved:-</p> <ul style="list-style-type: none">• at sikre, at dejen har en ret jævn konsistent til at begynde med.• at tilføje blandingen til pastaformen ved jævn hastighed.• at sikre, at al dejen udpreses som én portion.• at sikre, at dejen ikke får lov til at tørre ud.
Pastaen kommer ikke ud af hullerne	<ul style="list-style-type: none">• Sørg for at hulskiverne er rene inden start; evt. tørret pasta i hullerne vil forhindre udpresning.• Kontrollér, at tilførselsrøret ikke er tilstoppet.• Brug nøglen/nedstopperen til at hjælpe med at føre pastaen ned på sneglen.
Hulskiverne er vanskelige at rengøre	<ul style="list-style-type: none">• Rengør altid lige efter brug. Lad ikke dejen tørre på hulskiven.• Brug det medfølgende redskab. Den tykke ende af redskabet er velegnet til at rengøre de store huller på hulskiver til maccheroni rigati, mens den tynde ende kan bruges til at rengøre andre hulskiver.
Pastaformene er ujævne	<ul style="list-style-type: none">• Undertiden kan den første pasta, som udpreses, være lidt ujævn. Før pastadejen ind i apparatet med en konstant, jævn hastighed og prøv at justere den hastighed, hvormed dejen kommer i. Opvarm huset, hulskiven og ringmøtrikken i varmt vand og tør grundigt inden brug.

Spørgsmål	Svar/råd
Hulskiven sidder ikke rigtigt på sneglen	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollér, at evt. tør dej fra tidligere prøver er fjernet fra midterhullet i hulskiven. • Hvis du skifter hulskive under arbejdet, skal du kontrollere, at der ikke sidder nogen dej mellem hulskiven og sneglen, som forhindrer den i at blive placeret rigtigt.
Tilførselsrøret bliver ved med at blive tilstoppet	<ul style="list-style-type: none"> • Kom små stykker pastadej i ad gangen ved en jævn hastighed og kom ikke mere i, før tilførselsrøret er tomt. • Dejen er for våd. • Brug kun nøglen/nedstopperen til at stoppe dejen ned i tilførselsrøret. (Fjernes tragten, vil det være muligt for nøglen at komme længere ned i tilførselsrøret). • Kom dejen i apparat ved en anden hastighed.
Knivenheden er vanskelig at fjerne	<ul style="list-style-type: none"> • Lad tilbehøret køle af i ca. 30 minutter.
Knivenheden er vanskelig at sætte på	<ul style="list-style-type: none"> • Sørg for, at metalspænderingen er skruet delvist af den inderste plastikdel, før den trykkes på tilbehøret.

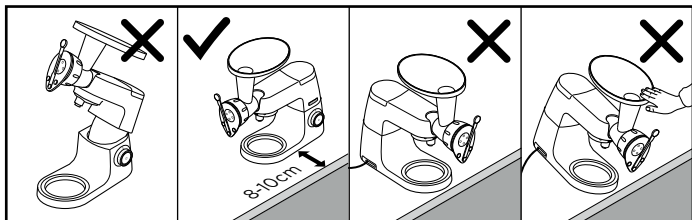
Svenska

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 och dra ur sladden innan du monterar eller tar bort delar, då du inte använder apparaten och före rengöring.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- Pastadeg som är för torr eller som matas igenom för snabbt kan skada pastaformaren och/eller köksmaskinen.
- Stoppa inte fingrarna eller något annat i matarröret utom den medföljande nyckeln/stöten .
- Använd bara handtaget till nyckeln/stöten för att köra ner degen i matarröret. Kör inte ner den för hårt.
- Montera eller demontera aldrig pastamaskinen medan köksmaskinen går.
- Mata degen litet i taget och med jämn hastighet. Låt inte matarröret bli för fullt.
- Var försiktig när du hanterar eller diskar pastamaskinen. Knivbladet är vasst.
- Felaktig användning av tillbehöret kan leda till skada.

- Flytta inte apparaten och fäll inte upp huvudet när ett tillbehör är monterat eftersom köksmaskinen blir instabil.
- Använd inte apparaten nära, eller hängande över, kanten av arbetsytan eller bruka kraft mot tillbehöret då det är monterat. Detta kan göra att enheten blir instabil och tippas över, vilket kan leda till personskada.





- Se handboken för köksapparaten för ytterligare säkerhetsinformation.

- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Detta KAX92.AOME-tillbehöret har twist-anslutning  och är utformat för att passa direkt i den senaste generationen Kenwood Chef-modeller (dvs. TYPE KVC, KVL- och KCC-serierna).

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

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

Om köksmaskinen har bar-anslutning  behöver du en adapter för att kunna använda tillbehöret. Adapters referenskod är KAT001ME. Ytterligare

information om adaptern och inköpsplatser hittar du på: www.kenwoodworld.com/twist.

Innan du använder pastamaskinen för första gången

- Diska delarna: se "Skötsel och rengöring".

Förklaring till bilder

KAX92.AOME

- ① Degbricka
- ② Matarrör
- ③ Stomme
- ④ Matarskruv
- ⑤ Munstycke*
- ⑥ Fästmutter
- ⑦ Fastspänningsring för kniven
- ⑧ Knivblad
- ⑨ Nyckel/stöt
- ⑩ Rengöringsverktyg

*Ditt paket inkluderar munstycket för maccheroni rigati, som visas på sidan med bilder. För att köpa eventuella ytterligare munstycken som visas på sista sidan av detta häfte besöker du www.kenwoodworld.com.

Montera ditt tillbehör

Se bilderna **A** - **G**

1Valfritt: för att underlätta pastatillverkningen kan du värma tillsatskroppen, munstycket och ringmuttern i varmt vatten och torka av dem.

A För in matarskruven i kroppen.

B Montera munstycket.

C Sätt i fästmuttern och dra åt för hand. (Använd inte nyckeln/stöten. Den ska bara användas vid borttagningen).

- Se till att fästmuttern är nästan jäms med tillsatskroppen.

D Lyft bort locket från låghastighetsuttaget.

E Tillbehöret sätts in i låghastighetsuttaget i positionen som visas på bild. Roter tills det låser på plats.

F Montera degbrickan.

Knivenhet

Valfritt: Knivenheten **7** och **8** kan monteras till pastaformaren för att skära pastan i önskade längder.

G Håll knivbladet med handtaget uppåt och lossa något på knivens fastspänningsring. Placera den över fästmuttern och vrid vid behov tills den sitter på plats på tillbehöret. Munstycket ska monteras i jämnhöjd med knivenhetens framsida.

Håll runt kanten av knivenheten och skruva samtidigt åt fastspänningsringen genom att vrida den bort från dig.

Obs! Alltid när du monterar eller tar bort kniven ska du hålla runt kanten av enheten

med en hand och vrida fastspänningsringen med den andra.

Använda pastaformaren

Se bilderna **H** - **I**

- **Använd hastighet 2-3 när du tillverkar din pasta.**
- Gör pastadegen enligt medföljande recept.
- **Gör inte degen för torr eftersom det kan skada pastaformaren eller apparaten.** Degen ska likna grovt skorpmejl eller grov smulpajdeg. Den ska bestå av separata smulor som formar en klump om man trycker ihop dem.

H Ställ maskinen på hastighet 2-3.

Lägg lite av degen i degbrickan. Mata ner lite av degen i taget genom matarröret. Låt matarskruven tömmas innan du fortsätter. Om matarröret blir igensatt kan du använda handtaget till nyckeln/stöten för att skjuta ner degen på matarskruven (använd ingenting annat än handtaget till nyckeln och tryck inte för hårt). Låt aldrig matarröret bli fullt.

I När pastan är tillräckligt lång för du handtaget på kniven fram och tillbaka för att skära pastan i lämpliga längder. Om du inte har monterat kniven kan du i stället skära pastan med en vanlig kniv.

- När du byter form tar du bort kniven genom att hålla runt kanten med en hand och vrida fastspänningsringen mot dig. Ta bort fästmuttern (använd nyckeln/stöten för att lossa på fästmuttern vid behov) och slå en kort stund på hastighet 1 för att stöta ut formen. Avlägsna munstycket och ta bort eventuellt överskott av

pasta och montera sedan önskat munstycke. Sätt tillbaka fästmuttern och kniv-enheten.

Varning

Pastaformaren bli varm när den används – detta är normalt och beror på att pastan trycks samman i tillbehöret.

Skötsel och rengöring

Maskindiska inte några delar.

Montera isär tillsatsen

- Håll alltid kniven i kanten med ena handen och vrid fastspänningsringen mot dig och ta av den. Ta bort fästmuttern. Använd nyckel/stöt för att lossa fästmuttern om så behövs. Ta av tillbehöret från maskinen och ta isär delarna.

J Munstycken

Munstyckena för Maccheroni Rigati, Maccheroni Lisci och bucatini kan dras isär för enklare diskning.

- Gör ren dem omedelbart. Om pastadegen får torka är det mycket svårt att få bort den. Använd rengöringsverktyget för att ta bort all pastadeg från munstyckena. Den tjockare änden av verktyget är idealisk för att rensa de större hålen i munstycket för Maccheroni Rigati, medan den tunnare änden lämpar sig för att rensa de andra munstyckena. Diska i varm diskmedelslösning och torka noga.

Matarskruv

- Doppa inte skruven i vatten.
- Torka ren den och torka den.

Degbricka, ringmutter, tillsatskropp, kniv.

- Avlägsna all pastadeg och diska eventuellt delarna i varm diskmedelslösning. Torka noga.

Service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig att läsa avsnittet om "Problemsökning" i bruksanvisningen eller på www.kenwoodworld.com innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.
- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök www.kenwoodworld.com eller Kenwoods webbplats för ditt land.
- Tillverkad i Kina.

Grundrecept för till pastadeg

(Använd K-spaden för att mixa. Gäller alla recept)

Vi rekommenderar durummjöl men om du inte kan få tag på det kan du använda

vanligt vetemjöl. Mät upp ingredienserna noggrant. Om degen är för hård kan tillbehöret och/eller köksmaskinen gå sönder. Å andra sidan, om degen blir till en enda klump innehåller den för mycket vätska.

200g durummjöl
100 g uppvispat ägg (ca 2
medelstora)

Så här gör du:

Häll mjölet i skålen. Tillsätt gradvis de vispade äggen på lägsta hastighet och öka till 1. Mixa i 30–45 sekunder och skrapa sedan ner från kanterna. Slå på och fortsätt mixa i ytterligare cirka 30 sekunder. Blandningens konsistens ska vara som grova brödsmlur eller som smulpajsdeg. Det ska vara separata bitar men om en liten mängd pressas samman ska en klump bildas som inte faller isär.

Göra smaksatt pasta

Örtpasta

Använd receptet ovan men tillsätt 20 ml sköljda och finhackade örtekryddor såsom persilja i det uppvispade ägget.

Brun pasta – ersätt mjölet med vanligt grahamsmjöl.

Verdi – Ersätt 3 cl av det uppvispade ägget med 3 cl finhackad spenat.

Pasta utan ägg

200g durummjöl
en nypa salt
2,5 cl olivolja
ca 1 dl vatten

Följ beskrivningen i grundreceptet för pasta men tillsätt salt till mjölet och ersätt ägget med olivolja och vatten.

Japanska bovetenudlar

– Idealisk för den som äter glutenfri kost.

300 g bovete
150 g uppvispat ägg

Följ beskrivningen i grundreceptet för pasta.

Kör degen genom pastamaskinen med munstycket

för bigoli och skär i lämpliga längder. Tillaga i kokande vatten.

Udonnudlar

350 g vetemjöl
1,4 dl kallt vatten
20 g salt

Rör i saltet i vattnet tills det är upplöst.

Följ beskrivningen i grundreceptet för pasta men ersätt det uppvispade ägget med saltvattnet.

Kör degen genom pastamaskinen med munstycket för bigoli och skär i lämpliga längder. Tillaga i osaltat, kokande vatten i cirka 5 minuter. Nudlar ska vara mjuka utanpå och ha ett lätt motstånd i mitten. Häll av vattnet omedelbart och spola med kallt vatten. Serveras direkt med en sås alltefter smak.

Linspasta

250 g linsmjöl
100 g vispade ägg
2 msk olivolja
2 msk vatten

Följ grundreceptet för pasta och tillsätt olivoljan och vattnet tillsammans med de vispade äggen.

Kör degen genom pastamaskinen med munstycket för maccheroni rigati eller maccheroni lisci och skär i lämpliga längder. Tillaga i kokande vatten.

Koka pastan

Före kokningen kan pastan torka en kort stund - upp till en timme innan den kokas. Detta varierar alltefter typ av pasta.

- 1 Koka upp en kastrull till tre fjärdedelar full med vatten. Tillsätt salt efter smak.
- 2 Lägg ner pastan och koka den. Rör om då och då. Låt pastan koka tills den är al dente. Den ska kännas lagad

med ge visst tuggmotstånd. Som riktlinjer kan vi säga att det tar 1 - 10 minuter, men varierar alltefter pastatyp och önskad konsistens. Pröva konsistensen ofta. Pastan fortsätter att lagas något sedan den tagits från värmen.

- Tillsätt aldrig olja till vattnet. Då blir pastan hal och kan inte hålla kvar såsen ordentligt.

Välja sås för pasta

Det är viktigt att välja rätt pasta till den sås som ska serveras. Rörformad pasta fångar upp bitar i tjocka såser bättre, medan lång tunn pasta kan absorbera saften i tomat- och skaldjurssåser utan att bli för mjuka. Tjock pasta passar till starksmakande såser.

Kakmaskin

(AT910014)

Se illustration av kakmaskinen på baksidan.

- 1 Följ något av småkaksrecepten nedan och låt degen stå i kylan för att hårdna.
- Använd små ägg, annars blir blandningen för lös.
- 2 Ta bort formskivan från kakmunstycket. Montera pastamaskinen med kakmunstycket. De båda skårorna i munstycket ska vara på vardera sida. Montera tillbehöret på köksmaskinen. (Kniven ska inte monteras.)
- 3 Skjut in formskivan i skårorna på vardera sidan av munstycket och skjut den så att önskad form kommer i mitten av hålet.

Grundrecept för småkakor

150 g mjukt matfett

150 g socker

2 små ägg, uppvispade

300 g vetemjöl, siktat

Rör fett och socker i en skål med K-spaden tills det är vitt och pösigt. Vispa ner äggen och vik sedan in det siktade mjölet. Kör blandningen genom tillsatsen med önskad formskiva monterad och kapa längderna i lämplig storlek. Lägg kakorna på en smord plåt och grädda mitt i varm ugn, 190°C, i ca 10 minuter eller tills de har fått färg. Låt svalna på galler.

Chokladkakor

125 g mjukt matfett

200 g socker

2 små ägg, uppvispade

250 g vetemjöl

25 g kakaopulver } siktat tillsammans

Följ metoden för vanliga kakor.

När kakorna har kallnat kan de dekoreras genom att doppas i smält choklad och pudras med florsocker.

Problemlösning

Fråga	Svar/Tips
Pastan har grov yta	<ul style="list-style-type: none"> Munstyckena är särskilt tillverkade av brons. En fördel med brons är att det ger pastan en grov yta, som gör att den håller kvar såsen.
Kvaliteten på pastan som kommer ut varierar genom degen	<p>Det är normalt men kan minskas genom att:-</p> <ul style="list-style-type: none"> se till att hela degen har samma konsistens från början. tillsätta degen till pastaformaren med en jämn hastighet se till att hela degen pressas ut i en omgång. se till att degen inte torkar ut.
Det kommer inte ut någon pasta ur hålen	<ul style="list-style-type: none"> Se till att munstyckena är rena innan du börjar. Om det sitter fasttorkad deg i hålen kan pastan inte pressas ut. Kontrollera att matarröret inte är blockerat. Använd nyckeln/stöten som hjälp att mata ner degen på matarskruben.
Det är svårt att göra rent munstyckena	<ul style="list-style-type: none"> Gör alltid rent munstycket omedelbart efter användningen. Låt inte degen torka på munstycket. Använd det medföljande verktyget. Den tjockare änden av verktyget är idealisk för att göra rent de större hålen i munstycket för maccheroni rigati, medan den tunnare änden lämpar sig för att göra rent den andra munstyckena.
Pastan har trasiga kanter	<ul style="list-style-type: none"> Ibland blir pastans kanter något trasiga i början. Mata ner degen i jämn hastighet. Pröva med att ändra matningshastigheten. Värm tillsatskroppen, munstycket och ringmuttern i varmt vatten och torka dem innan du använder dem.
Munstycket passar inte på matarskruben	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera att det inte finns kvar degrester i mitthålet från tidigare användning. Om du byter munstycke under användningen bör du kontrollera att det inte sitter deg mellan munstycket och matarskruben som gör att munstycket inte passar.
Matarröret blockerar hela tiden	<ul style="list-style-type: none"> Mata ner små mängder deg åt gången i jämn hastighet, och mata bara ner mer när röret är tomt. Blandningen är för lös. Använd handtaget till nyckeln/stöten för att köra ner degen i matarröret. (Om du tar bort degbrickan kan du få in nyckeln längre ner i matarröret). Pröva med att mata degen med olika hastigheter.
Det är svårt att få loss kniven	<ul style="list-style-type: none"> Låt tillsatsen kallna i ca 30 minuter.
Det är svårt att få på kniven	<ul style="list-style-type: none"> Se till att fastspänningsringen av metall är delvis lossad från den inre plastringen innan du trycker på tillsatsen.

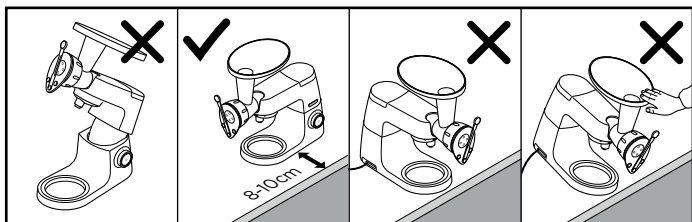
Norsk

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 og trekk ut støpselet før du setter på eller fjerner deler, når den ikke brukes og før rengjøring.
- Ikke gå fra hurtigmikseren når den er i bruk.
- Pastadeig som er for tørr eller som mates for raskt gjennom kan ødelegge pastamaskinen og/eller kjøkkenmaskinen.
- Plasser ikke fingrene eller andre gjenstander ned i materøret, bortsett fra skiftenøkkelen/trykkeren som følger med.
- Bruk kun skiftenøkkelen/håndtaket på trykkeredskapet til å trykke deigen ned i materøret. Trykk ikke for hardt.
- Fest aldri pastamaskinen eller fjern den når blanderen er i bruk.
- Ha i lite deig om gangen og i jevn hastighet. La ikke materøret fylles opp med deig.
- Vær forsiktig ved håndtering eller rengjøring, da skjæreklingen er skarp.
- Feil bruk av tilbehøret kan forårsake personskader.


- Ikke flytt eller hev mikserhodet mens tilbehør er satt på, dette kan gjøre kjøkkenmaskinen ustabil.
- Apparatet må ikke brukes nær kanten eller mens det henger over arbeidsflaten. Det må ikke brukes kraft på tilbehøret mens det er tilkoblet. Dette kan gjøre enheten ustabil slik at den velter og forårsaker skade.




- Se i hovedinstruksjonsboken for din kjøkkenmaskin for ytterligere sikkerhetsvarsler.


Deler

- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

Dette KAX92.AOME-tilbehøret bruker Twist-tilkoblingssystemet  og er utformet slik at det kan settes direkte på de nyeste Kenwood Chef-modellene (identifisert som TYPE KVC, KVL- og KCC-serien).

Dette tilbehøret kan også brukes på Kmix-kjøkkenmaskiner som har et lavhastighetsuttak for tilbehør (TYPE 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 tar pastamaskinen i bruk for første gang

- Vask delene: se 'Vedlikehold og rengjøring'.

KAX92.AOME

- ① Samler
- ② Materør
- ③ Hoveddel
- ④ Spiral
- ⑤ Form*
- ⑥ Festemutter
- ⑦ Klemring til kutteinnsatsene
- ⑧ Klinge
- ⑨ Skiftenøkkel/trykker
- ⑩ Rengjøringsredskap

*I pakningen medfølger formen Maccheroni Rigati som vist på illustrasjonssiden. Du kan kjøpe de andre formene vist på baksiden av dette heftet ved å gå inn på www.kenwoodworld.com.

Montere tilbehøret

Se illustrasjonene **A** - **G**

Valgfritt: for å gjøre det enklere å lage pasta, varmes hoveddelen, formen og ringmutteren i varmt vann. Tørk godt.

- A** Sett spiralen på plass inne i hoveddelen.
- B** Fest formen.
- C** Monter festemutteren og stram til for hånd (Bruk ikke skiftenøkkelen/trykkeredskapet, da dette skal brukes kun ved fjerning).
 - Pass på at festemutteren er nesten i flukt med maskinens hoveddel.
- D** Ta av dekslet for lavhastighetsuttaket.
- E** Med tilbehøret plassert som vist, setter du det mot lavhastighetsuttaket og roterer til det låses på plass.
- F** Fest oppsamleren.

Kuttetilbehør

Valgfritt: Kuttetilbehøret ⑦ og ⑧ kan settes på den monterte pastamaskinen for å kutte pastaen til ønskede lengder.

G Med håndtaket på klingens øverst skrur du opp klemringen litt. Plasseres over festemutteren. Du må kanskje vri litt til den sitter godt fast på tilbehøret. Formen skal stå i flukt med fronten av kutteinnsatsen. Hold kanten av kutteenheten, og samtidig strammer du klemringen ved å vri den vekk fra deg.

Merk: Når du setter på eller fjerner kutteinnsatsen, må du alltid holde i kanten av enheten med den ene hånden og vri klemringen med den andre.

Bruke pastamaskinen

Se illustrasjonene **H** - **I**

- Bruk hastighet 2-3 for å behandle pastaen.
- Lag pastablandingen i henhold til en av oppskriftene som følger med.
- **Du må ikke lage deigen for tørr, da det kan ødelegge pastamaskinen eller maskinen.** Blandingen skal ha lignende konsistens som grove brødsmler eller en grov smuldrepai. Partiklene skal være separate, men hvis de klemmes sammen, former de en klump som skal holde sammen.
- H** Skru maskinen til hastighet 2-3. Legg litt av blandingen på samlerbrettet. Kjør en liten mengde inn i materøret om gangen. La spiralen bli tom før du fortsetter. Hvis materøret tilstoppes, bruk

enden av skiftenøkkelen/trykkeredskapet for å skyve deigen over på spiralen (bruk ikke noe annet enn håndtaket på skiftenøkkelen, og ikke trykk for hardt). La aldri materøret fylles opp.

I Når pastaen er lang nok, flyttes håndtaket på kutteren frem og tilbake for å skjære pastaen i ønskede lengder. Hvis det ikke er montert kutter, kan det brukes en kniv til å kutte pastaen.

- For å skifte formene fjerner du kutteenheten ved å holde i kanten med den ene hånden og vri klemringen mot deg. Fjern festemutteren (bruk om nødvendig skiftenøkkelen/trykkeren for å løsne festemutteren) og skift kort til hastighet 1 for å få ut formen. Fjern formen og eventuelle pastarester og sett på ønsket form. Sett på festemutteren og kutteenheten.

Advarsel

Pastamaskinen blir varm under bruk – dette er normalt og skyldes at pastaen blir presset sammen i tilbehøret.

Former

J Formene for Maccheroni Rigati, Maccheroni Lisci og Bucatini kan trekkes fra hverandre for å gjøre det enklere å gjøre rent.

- Rengjøres umiddelbart etter bruk, ellers vil pastaen bli tørr og ekstremt vanskelig å fjerne. Bruk rengjøringsverktøyet til å fjerne all pastaen fra formene. Den tykkere enden er ideell til rengjøring av de større hullene på formen til Maccheroni Rigati, mens den tynnere enden er egnet for rengjøring av de andre formene. Vaskes i varmt såpevann og tørkes godt.

Spiral

- Ikke senk i vann.
- Rengjøres med fuktig klut og tørkes av.

Oppsamler, ringmutter, hoveddel, skiftenøkkel, kutter.

- Fjern eventuelle pastadeigrester og vask om nødvendig med varmt såpevann og tørk grundig.

Rengjøring og vedlikehold

Ikke vask noen av delene i oppvaskmaskin.

Demonter tilbehøret

- Hold alltid kanten av kutteren i den ene hånden og vri klemringen mot deg og ta den av. Fjern festemutteren, bruk skiftenøkkelen/trykkeredskapet til å løsne på festemutteren om nødvendig. Ta tilbehøret av maskinen og ta delene fra hverandre.

Service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «feilsøkningsveiledningen» i håndboken eller gå til www.kenwoodworld.com før du kontakter oss for hjelp.
- Vennligst merk at produktet ditt dekkes av en garanti som overholder alle lovforskrifter angående eksisterende garanti- og forbrukerrettigheter i landet der produktet ble kjøpt.
- Hvis Kenwood-produktet ditt har funksjonssvikt eller du finner defekter på det, må du sende eller ta det med til et autorisert KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på www.kenwoodworld.com eller på nettstedet for landet ditt.
- Laget i Kina.

Oppskrift på vanlig pastadeig

(For alle oppskrifter: Bruk K-spaden til å blande ingrediensene.)

Vi anbefaler 00-mel, men hvis det ikke er tilgjengelig, kan du bruke vanlig hvetemel. Mål ingrediensene nøyaktig, da en deig som er for tørr kan ødelegge tilbehøret og/eller kjøkkenmaskinen. Men hvis blandingen danner en ball med deig, er det for mye væske.

200g 00-mel

100g vispet egg (ca. 2 middels store egg)

Fremgangsmåte

Hell melet i bollen. Spe med pisket egg på laveste hastighet og øk til 1. Miks i 30-45 sekunder og skrap ned. Slå på og fortsett miksingene i ca. 30 sekunder til. Deigen skal være som grove brødsmler eller ha en grovsmuldret tekstur. Partiklene skal være separate, men hvis en liten mengde presses sammen, skal den danne en klump som holdes sammen.

Lage pasta med smak

Urtepastas

Bruk oppskriften overfor, men legg til 20 ml skylte og finhakkede urter som f.eks. persille sammen med det vispede egget.

Helkorn – skift ut melet med vanlig helkorn.

Verdi – bytt ut 30 ml vispet egg med 30 ml finpurert spinat.

pasta uten egg

200 g 00 mel

1 klype salt

25 ml olivenolje

ca. 100 ml vann

Følg metoden for alminnelig pastadeig og ha i salt i melet og bytt ut egget med olje og vann.

Japanske soba bokhvetenudler

– Ideelt for de som trenger glutenfri mat.

300 g bokhvetemel

150 g vispet egg

Før deigen gjennom pastamaskinen påsatt Bigoli-skiven og kutt til passende lengder. Legges i kokende vann.

Udon-nudler

350 g vanlig hvetemel

140 ml kaldt vann

20 g salt

Rør saltet inn i vannet til det er oppløst. Følg metoden for alminnelig pastadeig men bytt ut det vispede egget med saltvannet.

Før deigen gjennom pastamaskinen påsatt Bigoli-skiven og kutt til passende lengder. Legges i usaltet, kokende vann og kokes i 5 minutter. Pastaen skal være myk, men tyggefast. Tas straks opp fra vannet og skylles i kaldt vann. Serveres umiddelbart med en saus etter eget ønske.

Linsepasta

250 g linsemel

100 g pisket egg

2 ss olivenolje

2 ss vann

Følg fremgangsmåten for vanlig pasta, tilsett olivenolje og vann med pisket egg.

Før deigen gjennom pastamaskinen påsatt Maccheroni Rigati- eller Maccheroni Lisci-skiven, og kutt til passende lengder. Legges i kokende vann.

Koke pastaen

Før pastaen kokes, kan de tørkes i korte perioder – opptil en time før koking. Dette vil variere etter typen pasta som lages.

- 1 Kok opp en gryte som er trekvart full med vann. Ha i salt.
- 2 Ha i pastaen og rør innimellom. La pastaen koke til den er al dente. Den skal være myk men tyggefast. Dette tar vanligvis 1 – 10 minutter men vil variere etter type pasta og ønsket tekstur. Sjekk strukturen med jevne mellomrom, da pastaen vil

fortsette å koke litt etter at den er fjernet fra varmen.

- Ha aldri olje i vannet, da det gjør pastaen glatt og sausen ikke vil feste seg ordentlig.

Velge saus til pastaen

Det kan spille en rolle hvilken saus du bruker. I rørformet pasta setter det seg matbiter i tykke sauser, mens lange tråder er egnet for å absorbere juice fra tomatsaus og sjømat sauser uten å bli myk. Tykkere pasta er som regel egnet til sauser med sterk smak.

kjeksmaskin

(AT910014)

Se siste side for illustrasjon av kjeksmaskinen.

- 1 Følg en av følgende kjeksoppskrifter og la det avkjøles i kjøleskap for at blandingen skal bli fast.
 - Bruk små egg, ellers vil blandingen bli for myk.
- 2 Ta formgiveren ut av kjeksformen. Monter kjeksformen på pastamaskinen og pass på at sporene i enden av formen ender opp på hver sin side. Monter tilbehøret til kjøkkenmaskinen. (Kutteren skal ikke monteres.)
- 3 Skyv formeren inn i sporene på begge sider av formen og dreier på den til ønsket form sitter midt i hull.

Alminnelig kjeks

150 g mykt smør

150 g finkornet farin

2 små egg, vispet

300 g hvetemel

Smør og sukker røres hvitt i bollen med K-visperen til blandingen er lys og luftig.

Visp inn egget, skjær inn det siktede melet. Kjør blandingen gjennom tilbehøret etter at du har valgt ønske form, og kutt i passe lengder. Legg på et smurt stekeplate og stek midt i ovnen på 190°C, gassmerke 5 i ca. 10 minutter eller til de er passe stekt. Avkjøles på rist.

sjokoladekjeks

125 g mykt smør

200 g finkornet sukker

2 små egg, vispet

250 g hvetemel

25 g kakaopulver } siktet sammen

Følg fremgangsmåten for vanlige kjeks.

Når kjeksene er avkjølt, kan de pyntes ved å dyppe dem i smeltet sjokolade eller ved å drysse melis over dem.

Feilsøkingsveiledning

Spørsmål	Svar/tips
Pastaen virker grov	<ul style="list-style-type: none">• Formene/silene er laget av bronse. En egenskap ved bronseformer er at de gir pastaen en grov overflate. Det er å foretrekke, da sausen fester seg lettere til pastaen.
Kvaliteten på pastaen varierer i hele blandingen	<p>Dette er normalt, men kan minimeres ved å:-</p> <ul style="list-style-type: none">• passe på at blandingen er ganske jevn til å begynne med.• før inn deigen i pastamaskinen med jevn hastighet• sikre at all deigen kjøres gjennom maskinen i én omgang.• ved å passe på at deigen ikke rekker å tørke ut.
Det kommer ikke pasta ut av hullene	<ul style="list-style-type: none">• Pass på at formene er rene før du begynner. Hvis det sitter igjen rester av tørket pasta i hullene, vil hullene blokkere.• Sjekk at materøret ikke er blokkert.• Bruk skiftenøkkelen/trykkeredskapet til å mate pastaen på spiralen.
Formene er vanskelige å gjøre rene	<ul style="list-style-type: none">• Rengjøres alltid umiddelbart etter bruk. La ikke deigen tørke fast på formen.• Bruk redskapet som følger med. Den tykkere enden er ideell for rengjøring av de større hullene på formen til Maccheroni rigati, mens den tynnere enden er egnet for å rengjøre andre former.
Pastaen er fillete i kantene	<ul style="list-style-type: none">• Det hender at den første pastaen som kommer ut av maskinen er fillete. Ha i pastadeigen i en jevn hastighet. Forsøk å justere hastigheten for innføring av deigen. Varm hoveddelen, formen og ringmutteren i varmt vann og tørk godt før bruk.
Formen passer ikke på spiralen	<ul style="list-style-type: none">• Sjekk at det midterste hullet i formen er rensset for tørr deig fra tidligere gjennomkjøringer.• Hvis du bytter form under prosessen, pass på at det ikke blandes form og spiral som kan forhindre at de går i flukt med hverandre.
Materøret blokkere stadig	<ul style="list-style-type: none">• Ha i små mengder pasta om gangen i jevn hastighet og ha i mer bare når materøret er tomt.• Deigen er for våt.• Bruk enden av skiftenøkkelen skiftenøkkelen/trykkeredskapet til å skyve deigen ned i materøret (Hvis du fjerner oppsamlingsbrettet, vil du kunne nå lenger ned i materøret med skiftenøkkelen).• Varier hastigheten for innføring av deigen.
Kutteren er vanskelig å ta av	<ul style="list-style-type: none">• La tilbehøret avkjøles i ca. 30 minutter.
Kutteren er vanskelig å montere	<ul style="list-style-type: none">• Pass på at metallklemmeringen er delvis skrudd av fra den innvendige delen av plast før tilbehøret skyves på.

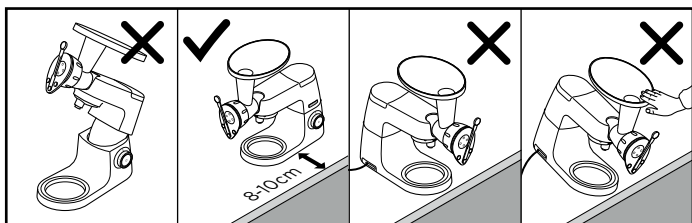
Suomi

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.
- Katkaise virta ja irrota pistoke sähköpistorasiasta ennen osien irrottamista, käytön jälkeen ja ennen puhdistamista.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Jos pastataikina on liian kuivaa tai sitä syötetään liian nopeasti, pastakone ja/tai yleiskone voi rikkoutua.
- Älä työnnä sormiasi tai muita välineitä, ruuviavainta/paininta lukuun ottamatta, syöttösuppilon.
- Käytä ainoastaan ruuviavaimen/painimen kahvaa pastataikinan työntämiseen alas syöttösuppilon. Älä työnnä liian voimakkaasti.
- Älä kiinnitä tai irrota pastakonetta, kun yleiskone on käynnissä.
- Syötä taikinaa pieni määrä kerrallaan tasaisella nopeudella. Älä anna syöttösuppilon täyttyä.
- Ole varovainen käsitellessäsi tai puhdistaussasi leikkuria, sillä se on viiltävän terävä.
- Lisälaitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.

- Älä siirrä tai nosta sekoituspäätä, kun siihen on kiinnitetty varuste. Muuten yleiskone voi muuttua epävakaaksi.
- Älä käytä laitetta lähellä työtason reunaa tai jos johto roikkuu työtason reunan yli. Älä käytä voimaa asettaessasi laitteen paikalleen. Muutoin kone voi muuttua epävakaaksi ja kaatua, jolloin voi aiheutua loukkaantuminen.





- Katso täydentävät turvallisuusvaroitukset yleiskoneen turvaohjeista.

- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista vaatimukset.

Tämä KAX910ME-lisälaite on yhteensopiva Twist-liitosjärjestelmän  kanssa. Se sopii uusimman sukupolven Kenwood Chef -malleihin, joiden tunnuksat ovat TYPE KVC ja KVL ja KCC.

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

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

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

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese osat Hoito ja puhdistus -kohdassa kuvatulla tavalla.

Selite

KAX92.AOME

- ① Syöttölautanen
- ② Syöttösuppilo
- ③ Runko
- ④ Syöttöruuvi
- ⑤ Muotti*
- ⑥ Kiinnitysrenkas
- ⑦ Leikkauslaitteen kiristysrenkas
- ⑧ Leikkauslaite
- ⑨ Ruuviavain/painin
- ⑩ Puhdistusväline

*Pakkaus sisältää kuvitussivulla näkyvän Maccheroni rigati -muotin. Voit hankkia muita tämän käyttöohjeen takasivulla näkyviä muotteja osoitteesta www.kenwoodworld.com.

Lisälaitteen kokoaminen

Lisätietoja on kuvissa **A** – **G**

Valinnaista: pasta valmistuu helpommin, jos laitteen runko, muotti ja kiinnitysrenkas lämmitetään kuumassa vedessä ja kuivataan sitten.

- A** Työnnä tela rungon sisään.
- B** Aseta muotti.
- C** Aseta kiinnitysrenkas ja kiristä se käsin. Älä käytä ruuviavainta/paininta, sillä tämä on tarkoitettu vain kiinnitysrenkaan irrottamiseen.
 - Varmista, että kiinnitysrenkas on melkein tasan lisälaitteen rungon kanssa.
- D** Irrota hitaan nopeuden aukon kansi.
- E** Kun sovitin on kuvassa näkyvässä asennossa, paikanna hitaan nopeuden aukko ja lukitse paikalleen kääntämällä.
- F** Aseta syöttölautanen.

Leikkuuyksikkö

Valinnaista: Leikkauslaite ⑦ ja ⑧ voidaan asentaa koottuun pastakoneeseen. Sen avulla pasta voidaan leikata halutun mittaiseksi.

- G** Kun leikkuuterän kahva osoittaa ylöspäin, avaa kiristysrenkasta hieman. Aseta kiristysmutteri päällimmäiseksi. Käännä tarvittaessa, kunnes lisälaite on paikallaan. Muotin tulee olla leikkuuyksikön etuosan tasalla. Tartu leikkauslaitteen reunaan. Kiristä kiristysrenkasta kääntämällä sitä pois päin itsestäsi.
Huomautus: Jos poistat tai irrotat leikkauslaitteen, pidä yhdellä kädellä kiinni laitteen reunasta ja kierrä kiristysrenkasta toisella kädellä.

Pastakoneen käyttäminen

Lisätietoja on kuvissa **H** – **I**

- **Kun valmistat pastaa, käytä nopeuksia 2-3.**
- Valmista pastataikina mukana tulevan ohjeen mukaisesti.
- **Älä tee pastataikinasta liian kuivaa. Muutoin pastakone tai yleiskone voi rikkoutua.** Pastataikinan tulee muistuttaa karkeita leivänmuruja. Hiukkasten tulee irrota toisistaan. Jos niitä puristetaan yhteen, niiden tulee jäädä yhtenäiseksi klimpiksi.
- H** Valitse yleiskoneessa nopeus 2-3. Aseta taikinaa syöttölautaselle. Syötä pieni määrä taikinaa kerrallaan syöttösuppiloon. Anna syöttöruuvien tyhjentyä

ennen jatkamista. Jos syöttösuppilo tukkeutuu, käytä ruuviavaimen/ painimen kahvaa taikinan työntämiseen syöttöruuviin (älä käytä mitään muuta välinettä kuin ruuvimeisseliä, äläkä työnnä liian voimakkaasti). Älä anna syöttösuppilon täyttyä.

I Kun pasta on tarpeeksi pitkä, liikuta leikkurin kahvaa eteen ja taakse pastan leikkaamiseksi halutun pituisiksi. Vaihtoehtoisesti pasta voidaan leikata veitsellä, jos leikkuria ei ole asennettu.

- Voit vaihtaa muotin irrottamalla leikkauslaitteen. Pidä yhdellä kädellä kiinni reunasta ja kierrä kiristysrengasta itseäsi kohden. Irrota kiinnitysmutteri. Voit tarvittaessa irrottaa kiinnitysmutterin mutteriavaimen/työntimen avulla. Poista muotti käyttämällä konetta hetken aikaa nopeudella 1. Poista muotti ja kaikki pastajäämät. Aseta haluamasi muotti paikoilleen. Aseta kiinnitysmutteri ja leikkuri takaisin paikoilleen.

Varoitus

Pastakone kuumenee käytön aikana. Tämä on normaalia. Sen syynä on pastataikinan puristuminen kokoon.

avulla. Irrota laite yleiskoneesta, ja irrota osat toisistaan.

J Muotit

Maccheroni Rigati-, Maccheroni Lisci- ja Bucatini-muotit voidaan irrottaa toisistaan puhdistamisen helpottamiseksi.

- Puhdista välittömästi käytön jälkeen, sillä muutoin pasta kuivuu ja on erittäin vaikea irrottaa. Käytä puhdistusvälinettä pastataikinan irrottamiseksi muoteista. Puhdistusvälineen paksumpi pää sopii hyvin Maccheroni rigati-muotin suurten reikien puhdistamiseen, kun taas ohuempi pää sopii muiden muottien puhdistukseen. Pese osat kuumassa saippuavedessä ja kuivaa sitten huolellisesti.

Syöttöruuvi

- Älä upota veteen.
- Pyyhi puhtaaksi ja kuivaa sitten.

Syöttölautanen, kiinnitysrengas, runko, ruuviavain, leikkuri.

- Poista mahdollinen pastataikina, pese tarvittaessa kuumassa saippuavedessä ja kuivaa sitten huolellisesti.

Perushuolto

Älä pese mitään osia astianpesukoneessa.

Lisälaitteen purkaminen

- Pitele leikkurin reunaa yhdellä kädellä. Käännä kiinnitysrengasta itseäsi kohden ja irrota. Irrota kiinnitysmutteri. Voit tarvittaessa irrottaa kiinnitysmutterin mutteriavaimen/työntimen

Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos lisälaitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, siirry osoitteeseen www.kenwoodworld.com ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamoona. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta [visit www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) tai maakohtaisesta sivustosta.
- Valmistettu Italiassa.

Peruspastataikinan ohje

(Käytä kaikissa ohjeissa ainesten sekoittamiseen K-vatkainta.)

On suositeltavaa käyttää durumvehnäjauhoja, mutta jos niitä ei ole saatavilla, käytä puolikarkeita tavallisia vehnäjauhoja. Mittaa ainekset huolellisesti, koska liian kuiva pastataikinasta voi rikkoa lisälaitteen ja/tai yleiskoneen. Jos taikinan voi muovata palloksi, siinä on liikaa nestettä.

*200 g vehnäjauhoja
100 g vatkattuja kananmunia
(noin 2 keskikokoista kananmunaa)*

Menetelmä

Kaada jauhot kulhoon. Lisää vatkattu muna vähitellen hitaimmalla nopeudella. Nosta nopeudeksi 1. Sekoita 30–45 sekuntia, ja kaavi taikina kulhon pohjalle. Käynnistä ja jatka sekoittamista vielä 30 sekuntia. Seoksen tulisi muistuttaa karkeita leivänmuruja. Hiukkasten tulee irrota toisistaan. Jos niitä puristetaan yhteen, niiden tulee jäädä yhtenäiseksi klimpiksi.

Maustetun pastan valmistaminen

Yrttipasta

Käytä yllä olevaa ohjetta, mutta lisää vatkattuun kananmunaan 20 ml pestyjä, hienonnettuja yrtejä, kuten persiljaa.

Täysjyvä – korvaa jauho grahamjauhoilla

Verdi (vihreä) – korvaa 30 ml vatkatuista kananmunista 30 ml:lla hienonnettua pinaattia.

Munaton pasta

*200 g vehnäjauhoja
riipaus suolaa
25 ml neitsytoliiviöljyä
noin 1 dl vettä*

Noudata peruspastataikinan valmistusmenetelmää, mutta lisää suola jauhoihin ja korvaa kananmunat öljyllä ja vedellä.

Japanilaiset Soba-tattarinuudelit

– Sopii gluteenitonta ruokavaliota noudattaville.

*300 g tattarijauhoja
150 g vatkattuja kananmunia*

Noudata peruspastataikinan valmistusmenetelmää.

Aja seos pastakoneen läpi, johon on kiinnitetty Bigoli-suutin. Leikkaa haluamasi pituiseksi. Keitä kiehuvässä vedessä.

Udon-nuudelit

350 g vehnä jauhoja
140 ml kylmää vettä
20 g suolaa

Liuta suola veteen.

Nouda peruspastataikinan valmistusmenetelmää, mutta korvaa vatkatut kananmunat suolavedellä.

Aja seos pastakoneen läpi, johon on kiinnitetty Bigoli-suutin.

Leikkaa haluamasi pituiseksi.

Keitä suolaamattomassa kiehuvaassa vedessä noin 5 minuuttia. Nuudeliin tulee olla kiinteitä mutta meheviä. Kaada vesi heti pois. Jäähdytä kylmässä vedessä. Tarjoile heti valitsemasi kastikkeen kera.

Linssipasta

250 g linssijauhoja
100 g vatkattua kananmunaa
2 rkl oliiviöljyä
2 rkl vettä

Valmista kuten tavallinen pastataikina. Lisää oliiviöljyä ja vesi vatkatun kananmunan joukkoon. Aja seos pastakoneen läpi, johon on kiinnitetty Maccheroni Rigati tai Maccheroni Lisci -suutin. Leikkaa haluamasi pituiseksi. Keitä kiehuvaassa vedessä.

Pastan kypsentyminen

Ennen kypsentämistä pastan voidaan antaa kuivua lyhyen ajan - korkeintaan tunti ennen kypsentämistä. Tämä vaihtelee valmistetun pastatyypin mukaan.

- 1 Kiehauta kattilassa vettä kolme neljäsosaa sen tilavuudesta. Lisää suolaa maun mukaan.
- 2 Lisää valmistamasi pasta ja anna kiehua välillä sekoittaen. Kypsennä, kunnes pasta on al dente. Sen tulisi olla kypsää, mutta purtavaa. Tämä kestää 1-10 minuuttia,

mutta vaihtelee pastatyypin ja halutun koostumuksen mukaan. Tarkista koostumus säännöllisesti, sillä pasta jatkaa hieman kypsymistään, kun se on poistettu liedeltä.

- Älä koskaan lisää öljyä veteen, sillä se tekee pastasta liukkaan ja estää kastiketta tarttumasta kunnolla.

Pastakastikkeen valitseminen

Pastan valitsemisella kastikkeen mukaan on vaikutusta. Paksujen kastikkeiden ruuanpalaset jäävät putkipastojen sisään, kun taas ohuet nauhapastat imevät hyvin tomaatti- ja äyriäiskastikkeiden mehut tulematta pehmeiksi. Paksut pastat sopivat voimakkaan makuisten kastikkeiden kanssa.

Pikkuleipäkone (AT910014)

Katso pikkuleipäkoneen kuva takasivulta.

- 1 Valmista joku seuraavista pikkuleipäohjeista ja anna taikinan jähmettyä jääkaapissa.
- Käytä pieniä kananmunia, tai muuten taikinasta tulee liian pehmeää.
- 2 Irrota muotoilija keksimuotista. Kiinnitä keksimuotti pastakoneeseen. Varmista, että muotin urat menevät kohdakkain jommalla kummalla puolella. Kiinnitä lisälaite keittiökoneeseen. (Leikkausosaa ei saa kiinnittää.)
- 3 Työnnä muovain muotin jompiinkumpiin sivuilla oleviin aukkoihin ja liikuta, kunnes haluttu muoto on reiän keskellä.

Tavalliset pikkuleivät

150 g pehmeää voita

150 g hienosokeria

2 pientä kananmunaa, vatkattuna

300 g vehnä jauhoja, sihdattuna

Vaahdota voi ja sokeri

K-vatkaimella, kunnes seos on

kuohkeaa. Vatkaa kananmuna

joukkoon ja sekoita sihdattu

jauho varovasti joukkoon. Valitse

haluttu muoto. Syötä taikina

lisälaitteen läpi ja leikkaa sopivan

pituisiksi. Laita voidellulle

uunipellille ja paista 190 °C:ssa

uunin keskiosassa noin 10

minuuttia tai kunnes kypsä.

Jäähdytä rutilällä.

Suklaapikkuleivät

125 g pehmeää voita

200 g hienosokeria

2 pientä kananmunaa, vatkattuna

250 g vehnä jauhoja } sihdattuna

25 g kaakaojauhetta } yhteen

Voit valmistaa tavallisia keksejä

tämän menetelmän avulla.

Kun pikkuleivät ovat jäähtyneet,

ne voidaan koristaa kastamalla

ne sulatettuun suklaaseen tai

sirottamalla päälle tomusokeria.

Ongelmanratkaisu

Kysymys	Vastaus/vihje
Pasta näyttää karkealta	<ul style="list-style-type: none">• Reikälevyt/muotit on erityisesti valmistettu pronssista. Pronssimuotin ominaisuuksena on se, että pasta saa karkea pinnan, jolloin kastike tarttuu siihen paremmin.
Ulos puristetun pastan laatu vaihtelee	<p>Tämä on normaalia, mutta se voidaan minimoida:-</p> <ul style="list-style-type: none">• varmistamalla, että taikina on mahdollisimman tasaista.• lisäämällä seos pastakoneeseen tasaisella nopeudella• varmistamalla, että koko taikina puristetaan ulos samassa erässä.• varmistamalla, että taikina ei kuivu.
Pasta ei tule ulos rei'istä	<ul style="list-style-type: none">• Varmista ennen aloittamista, että muotit ovat puhtaat. Reikiin kuivunut pasta estää taikinan puristumisen ulos.• Tarkista, että syöttösuppilo ei ole tukossa.• Käytä ruuviavainta/paininta pastan syöttämiseen syöttöruuviin.
Muotit on vaikea puhdistaa	<ul style="list-style-type: none">• Puhdista muotti välittömästi käytön jälkeen, äläkä anna taikinan kuivua muottiin.• Käytä mukana toimitettua puhdistusvälinettä. Puhdistusvälineen paksumpi pää sopii hyvin Maccheroni rigati -muotin suurten reikien puhdistamiseen, kun taas ohuempi pää sopii muiden muottien puhdistukseen.
Pastat ovat repaleisia	<ul style="list-style-type: none">• Joskus ensimmäiset ulos puristetut pastat ovat repaleisia. Lisää pastataikina tasaisella vauhdilla. Yritä säädellä vauhtia, millä taikina syötetään. Lämmitä runko, muotti ja kiinnitysrenkas kuumassa vedessä ja kuivaa huolellisesti ennen käyttöä.
Muotti ei sovi telaan	<ul style="list-style-type: none">• Tarkista, ettei muotin keskiaukkoon ole jäänyt kuivaa ainesta.• Jos vaihdat muotin käytön aikana, varmista, ettei muotin ja telan väliin jää seosta, joka estää muotin sopimisen paikalleen kunnolla.
Syöttösuppilo tukkeutuu jatkuvasti	<ul style="list-style-type: none">• Lisää pieniä määriä pastataikinaa kerrallaan tasaiseen tahtiin ja lisää taikinaa vasta, kun syöttösuppilo on tyhjä.• Taikina on liian kostea.• Käytä ruuviavaimen/painimen päätä pastataikinan työntämiseen alas syöttösuppilon. (Ruuviavain voidaan työntää syvemmälle syöttösuppilon, jos syöttölautanen irrotetaan.)• Vaihtelee taikinan syöttönopeutta.
Teräosa on vaikea irrottaa	<ul style="list-style-type: none">• Anna lisälaitteen jäähtyä noin 30 minuuttia.
Leikkuri on vaikea asentaa	<ul style="list-style-type: none">• Varmista, että metallinen kiristysrenkas on kierretty osittain irti muovisesta sisäosasta ennen kuin se työnnetään lisälaitteeseen.

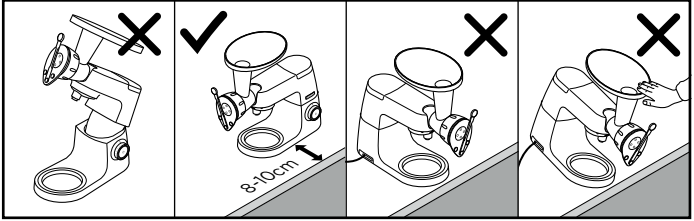
Türkçe

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.
- Parçaları takmadan veya çıkarmadan önce, kullanılmadığında ve temizlemeden önce kapatın ve çıkartın.
- Çalışırken cihazın başından asla ayrılmayın.
- Çok kuru yapılan veya çok hızlı beslenen makarna karışımı, makarna şekillendiricinizi ve/veya mutfak makinenizi bozabilir.
- Besleme borusuna hamuru itmek için aygıtla birlikte verilen somun anahtarı/itici dışında parmaklarınızı ya da başka bir gereç kullanmayınız.
- Besleme borusuna hamuru itmek için yalnızca somun anahtarı/itici sapını kullanınız. Ayrıca, hamuru zorlamadan itiniz.
- Karıştırıcı çalışırken hiçbir biçimde makarna yapıcıyı takmaya ya da çıkarmaya çalışmayınız.
- Hamuru besleme borusunu küçük miktarlarda ve yavaş yavaş sırasıyla itiniz. Besleme borusunu tamamen hamurla doldurmamaya dikkat ediniz.
- Kesme bıçağı çok keskin olduğu için aygıtı tutarken ya da temizlerken çok dikkatli olunuz.
- Eklentinin hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.

- Mikser kafasına bir eklenti takılıyken hareket ettirmeyin veya kaldırmayın, bunu yapmak Mutfak Robotunu dengesizleştirebilir.
- Cihazınızı kenara yakın yerlerde, çalışma yüzeyini aşacak şekilde çalıştırmayın veya takılı olduğunda ataşmana kuvvet uygulamayın; bu, ünitenin dengesiz hale gelmesine ve devrilmesine neden olarak yaralanmaya sebep olabilir.





- Ek güvenlik uyarıları için ana Mutfak Robotu kılavuzunuza başvurun.

- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

Bu KAX92.A0ME eklentisi Döndürmeli Bağlantı Sistemine sahiptir ve  en yeni nesil Kenwood Chef modellerine (TYPE KVC, KVL ve KCC serileri olarak tanımlanmaktadır) doğrudan takılacak şekilde dizayn edilmiştir.

Bu eklenti düşük hız eklenti çıkışına (TYPE 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.

İlk kullanımdan önce

- Parçaları yıkayın: bkz. 'Bakım ve Temizlik'.

Parçalar

KAX92.AOME

- ① Doldurma kabı
- ② Besleme borusu
- ③ Gövde
- ④ Sarmalak çark
- ⑤ Kalıp donatısı*
- ⑥ Sıkıştırma somunu
- ⑦ Kesme bıçağı halka somunu
- ⑧ Kesme bıçağı
- ⑨ Somun anahtarı/itici
- ⑩ Temizleme çubuğu

*Paketinize dahil olan Maccheroni Rigati kalıp, resim sayfasında gösterilmiştir. Bu kitapçığın arkasında gösterilen ek kalıplardan herhangi birini almak için lütfen www.kenwoodworld.com sitesini ziyaret edin.

Eklentinizi Kurmak İçin

A - G Görsellerine Göz Atın

Seçenek: Kolay makarna yapmak için gövdeyi, kalıp donatısını ve halka somunu sıcak suda ısıtınız ve arkasından kurulayınız.

- A** Sarmalak çarkı gövdenin içine yerleştirin.
- B** Kalıp donatısını takınız.
- C** Sıkıştırma somununu takınız ve elle sıkıştırınız. (Bunun için somun anahtarı/itici kullanmayınız. Çünkü somun anahtarı/itici yalnızca çıkarmak için yardım eder).
- Sıkıştırma somununun aygıtın gövdesi ile aynı düzeyde olmasına dikkat ediniz.
- D** Düşük hız çıkış kapağını kaldırın.
- E** Eklenti gösterilen pozisyondayken, düşük hız çıkışını bulun ve yerine kilitlemek için döndürün.
- F** Doldurma kabını yerine takınız.

Kesme Tertibatı

İsteğe bağlı: Kesme tertibatı

⑦ ve ⑧, makarnayı istenen uzunluklarda kesmek için kurulu makarna şekillendiriciye takılabilir.

G Kesme bıçağının sapı en üstte iken kelepçe halkasını hafifçe gevşetin. Sıkıştırma somununun üzerine yerleştirin ve gerekirse eklenti tamamen oturuncaya kadar çevirin. Kalıp, kesme tertibatının önü ile aynı hizada olmalıdır.

Kesme tertibatının kenarını tutun ve aynı zamanda sizden uzağa çevirerek kelepçe halkasını sıkın.

Not: Kesme tertibatını her taktığınızda veya çıkardığınızda, tertibatın kenarını daima bir elinizde tutun ve kelepçe halkasını diğeriyle çevirin.

Makarna Şekillendiricinizi Kullanmak İçin

H - I Görsellerine Göz Atın

- **Makarnanızı işlemek için 2-3 hızlarını kullanın.**
- Verilen hamur tariflerini izleyerek makarna hamurunu hazırlayınız.
- **Makarna şekillendiricinizi veya makinenizi bozabileceği için hamuru çok kuru yapmayın.** Hamur, iri ekmek kırıntısı veya iri ufalanmış dokuda olmalıdır. Hamur parçaları ayrı ayrı halde olmalı, ancak birlikte yoğrulduğu zaman bir küme oluşturmamalıdır.
- H** Makineyi 2-3 hızında çalıştırın. Doldurma kabına bir miktar hamur koyunuz. Hamurun küçük bir miktarını besleme borusuna itiniz ve küçük

miktarlarda itmeye devam ediniz. Hamuru itmeye devam ederken sarmal çarkın hamurla dolmamasını dikkat ediniz. Besleme borusu tıkanırse, somun anahtarı/ iticinin sapını kullanarak hamuru sarmal çarka itiniz (itmek için somun anahtarı/ itici dışında başka bir gereç kullanmayınız ve hızla itmeyiniz). Besleme borusunu tamamen doldurmamaya dikkat ediniz.

- I** Makarna yeterli uzunluęa ulaştığı zaman, makarnayı istediğiniz uzunlukta kesmek için kesme bıçağı donanımının sapını ileriye ve geriye hareket ettiriniz. Kesme bıçağı donanımı aygıtı takılı deęilse, makarnayı bir bıçak ile istediğiniz uzunlukta kesiniz.
- Kalıpları deęiştirmek için kenarı bir elinizde tutarak kesme donanımını çıkarın ve kelepçe halkasını kendinize doęru çevirin. Sıkıştırma somununu çıkarın (gerekirse sıkıştırma somununu gevşetmek için anahtarı/ iticiyi kullanın) ve kalıbı çıkarmak için 1 hıza geçin. Kalıbı çıkartın, fazla makarna hamurunu temizleyin ve sonra istediğiniz kalıbı takın. Sıkıştırma somununu ve kesme donanımını yerine takın.

Uyarı

Makarna şekillendirici kullanılırken ısınır - bu normaldir ve makarnanın eklentide sıkışmasından kaynaklanır.

Bakım ve temizlik

Aygıtın hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Parçaların ıkarılması

- Kesme donanımını her zaman bir elinizle kenarından tutun ve halka somununu kendinize doęru çevirerek çıkartın. Sıkıştırma somununu çıkartın, gerekirse somun anahtarı/ iticiyi kullanarak sıkıştırma somununu gevşetin. Eklentiye makineden çıkartın ve parçalarını sökün.

J Kalıp donatıları

- Tırtıllı Makkeroni, Yassı Makkeroni Lişi ve Bukatini kalıp donatıları temizlik için birbirlerinden ayrılabilir.
- Kalıp donatılarını kullandıktan sonra hemen temizleyiniz. Aksi takdirde, makarna kuruyacak ve temizlenmesi zorlaşacaktır. Temizleme çubuęunu kullanarak kalıp donatılarındaki artık makarna hamurunu temizleyiniz. Tırtıllı Makkeroni kalıbının iri deliklerini temizlemek için temizleme çubuęunun kalın ucunu kullanınız. Dięer kalıpları temizlemek için temizleme çubuęunun ince ucunu kullanınız. Kalıpları sıcak sabunlu suda yıkayınız ve arkasından tamamen kurulayınız.

Sarmal ark

- Sarmal arkı suya yatırmayınız.
- Bir bezle siliniz ve kurulayınız.

Doldurma kabı, halka somun, gövde, somun anahtarı, kesme bıçağı donanımı.

- Makarna hamuru artıklarını temizleyiniz ve gerekirse sıcak sabunlu suda yıkayın arkasından tamamen kurulayınız.

Servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce bu kılavuzdaki "sorun giderme kılavuzu" bölümüne bakın veya www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Çin'de üretilmiştir.

Sade makarna

(Tüm tarifler için malzemeleri K çırpıcıyı kullanarak karıştırın)

Çok ince un kullanmanızı öneririz, bu tür un bulamazsanız sade un kullanabilirsiniz. Malzemeleri çok dikkatli ölçün, çünkü çok kuru hamur makarna yapıcı ve/veya mutfak robotunu kırabilir. Bununla birlikte, karışım top oluyorsa, çok fazla su katılmıştır.

200gr çok ince un

100gr çirpilmiş yumurta (yaklaşık 2 tane orta büyüklükte yumurta)

Hazırlama yöntemi

Unu kaseye dökün. Çirpilmiş yumurtayı yavaşça minimum hızda 1'e çıkararak ekleyin. 30 - 45 saniye boyunca karıştırın, sonra kenarlarını temizleyin. Açın ve yaklaşık 30 saniye daha karıştırmaya devam edin. Karışım, iri ekmek kırıntısı veya iri ufalanmış dokuda olmalıdır. Hamur parçaları ayrı ayrı halde olmalı ancak küçük bir parça birlikte sıkıldığında zaman bir küme oluşturmamalıdır.

Çeşnili makarna hazırlama

Taze otlu makarna

Yukarıdaki tarifi izleyiniz ve örneğin maydanoz gibi 20ml yıkanmış ve ince doğranmış otları çirpilmiş yumurtaya katınız.

Kepek unlu makarna - Sade un yerine kepek un kullanarak sade makarna tarifini izleyiniz.

Ispanaklı makarna - 30ml çirpilmiş yumurta yerine 30ml iyice ezilmiş ıspanak kullanınız.

Yumurtaşız makarna

200gr çok ince un

bir tutam tuz

25ml doğal zeytinyağı

yaklaşık 100ml su

Sade makarna yapma yöntemini izleyiniz ve una tuz katınız. Yumurta yerine zeytinyağı ve su kullanınız.

Japon Soba Karabuğday Eriřtesi

- Glutensiz beslenmesi
gerekenler için idealdir.

*300gr karabuğday unu
150gr çırpılmıř yumurta*

Sade makarna yapma yöntemini
izleyiniz.

Karışımı, Bigoli eleđiyle
donatılmıř makarna
řekillendiriciden geçirin ve uygun
uzunluklarda kesin. Kaynar suda
piřirin.

Udon Eriřtesi

*350gr sade un
140ml sođuk su
20gr tuz*

Tuzu suda eriyinceye kadar
karıştırınız. Sade makarna
yapma yöntemini izleyiniz.
ırpılmıř yumurta yerine tuzlu su
kullanınız.

Karışımı, Bigoli eleđiyle
donatılmıř makarna
řekillendiriciden geçirin ve uygun
uzunluklarda kesin. Tuzsuz
kaynar suda yaklaşık 5 dakika
piřirin, kesilmıř makarna sıkı
fakat yumuřak kıvama gelmelidir.
Hemen suyu boşaltın ve sođuk
suyla durulayın. İstedięiniz sosla
hemen servis yapın.

Mercimek Makarnası

*250g mercimek unu
100g çırpılmıř yumurta
2 yemek kařığı zeytinyađı
2 yemek kařığı su*

ırpılmıř yumurtaya zeytinyađı
ve suyu ilave ederek sade
makarna yöntemini uygulayın.
Karışımı, Maccheroni Rigati veya
Maccheroni Lisci eleđi takılmıř
makarna řekillendiriciden geçirin
ve uygun uzunluklarda kesin.
Kaynar suda piřirin.

Makarna piřirme

Piřirmeye başlamadan önce,
örneğin 1 saat öncesine kadar
makarna kurutulabilir. Bu süre
makarnanın türüne göre deđiřir.

- 1 Derin bir tavanın dörtte
üçünü su ile doldurunuz ve
tat vermek için tuz katınız.
 - 2 Makarnayı tavaya koyarak
zaman zaman karıştırarak
suyu kaynatırız. Makarnayı
kıvamına gelinceye kadar
piřiriniz. Biraz sertçe ancak
yemek için biraz yumuřak
olmalıdır. Makarnanın türüne
ve istedięiniz sertlik ya da
yumuřaklıđa bađlı olarak
piřirme süresi 1-10 dakika
arasıdır. Makarnanın ne
kadar piřtiđini sürekli kontrol
ediniz. Çünkü, makarnayı
ateřten aldıktan sonra bir
süre piřmeye devam eder.
- Suya hiçbir zaman zeytinyađı
katmayınız. Zeytinyađı
makarnayı kaygan yapar ve
sosun emdirilmesini önler.

Makarna sosu seçimi

Sosa göre makarna seçmek fark
yaratır. Boru biçimli makarnalar
yođun sosları içlerinde tutarken,
uzun biçimli olanlar domates
sosu ya da deniz ürünleri
sosu gibi sosların sularını
yumuřamadan emerler, daha
kalın makarnalar ise genellikle
güçlü çeřnilere sahip soslar için
uygundur.

Bisküvi yapıcı

(AT910014)

Bisküvi yapıcı için arka sayfadaki
resme bakınız.

- 1 Ařađıdaki bisküvi tariflerine
bakarak bisküvi yapabilirsiniz
ve karışımın biraz sertleşmesi
için buzdolabına koyunuz.
- Küçük yumurtalar kullanınız.
Aksi takdirde karışım çok
yumuřak olacaktır.
- 2 řekillendiriciyi bisküvi

kalıbından çıkartın. Makarna yapıcıyı bisküvi kalıbı ile birlikte takın, kalıptaki yuvaların her iki tarafın ucunda olduğundan emin olun. Eklentiye mutfak robotuna takın. (Kesme tertibatı takılmamalıdır.)

- 3 Biçimlendiriciyi kalıp donatısının her iki tarafına sürünüz ve deliğin ortasındaki istenen biçime gelinceye kadar oynatınız.

Sade bisküvi

150gr yumuşak tereyağı

150gr ince toz şeker

2 tane çırpılmış küçük yumurta

300gr elekten geçirilmiş sade un

Karışım hafif ve yumuşak bir dokuda olana kadar tereyağını ve şekeri K çırpıcı ile karıştırınız.

Yumurtayı çırpın, daha sonra elenmiş un ile karıştırın.

İsteddiğiniz biçimi seçerek karışımı besleme borusundan itiniz ve arkasından istediğiniz uzunlukta kesiniz. Yağlanmış bir pişirme kağıdına sararak 190°C derece fırında pişinceye kadar yaklaşık 10 dakika pişiriniz. Piştikten sonra soğutma telinde soğutunuz.

Çikolatalı bisküvi

125gr yumuşak tereyağı

200gr ince toz şeker

2 tane çırpılmış küçük yumurta

250gr sade un } birlikte elekten

25gr toz kakao } geçiriniz

Normal bisküviler için olan metodu takip edin.

Bisküviler soğuduktan sonra eritilmiş çikolataya bandırılabilir ya da üzerine pudra şekeri serpiştirilebilir.

Sorun giderme kılavuzu

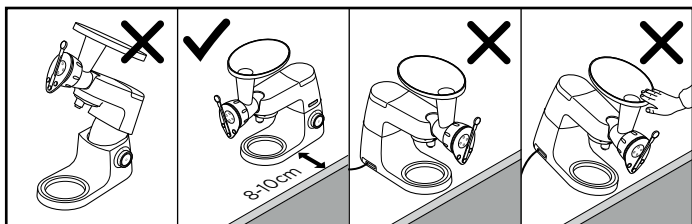
Sorun	Çözüm/Öneri
Makarnanın görünümü sert	<ul style="list-style-type: none">• Kalıp donatıları bronzdan yapılmıştır. Bronz kalıp makarnaya sert bir yüzey verir. Çünkü, bu sorun emdirilmesi içindir.
Karışımın niteliği çok çeşitli oluyor	<p>Bu durum normaldir. Aşağıdaki yönergeleri izleyerek bunu en aza indirebilirsiniz:-</p> <ul style="list-style-type: none">• karışımın oldukça eşit ve tutarlı olmasına başından itibaren dikkat ediniz.• karışımı makarna şekillendiriciye sabit hızda ekleme.• tüm karışımın bir partide olmasına dikkat ediniz.• karışımın kurumamasından emin olunuz.
Makarna deliklerden çıkmıyor	<ul style="list-style-type: none">• Makarna yapmaya başlamadan önce kalıp donatılarının temizlenmiş olduğunu kontrol ediniz. Çünkü, deliklerde kuruyan makarna çıkışa engel olur.• Besleme borusunun tıkalı olup olmadığını kontrol ediniz.• Makarnayı sarmal çarka itmeye yardımcı olması için somun anahtarı/iticiyi kullanınız.
Kalıp donatılarını temizlemek kolay değil	<ul style="list-style-type: none">• Her kullanımdan sonra kalıp donatılarını derhal temizleyiniz. Karışımın kalıp donatılarında kurummasına izin vermeyiniz.• Aygıtla birlikte verilen temizleme çubuğunu kullanınız. Tırtıllı Makkeroni kalıbının iri deliklerini temizlemek için temizleme çubuğunun kalın ucunu kullanınız. Diğer kalıpları temizlemek için temizleme çubuğunun ince ucunu kullanınız.
Makarnanın biçimi pürüzlü çıkıyor	<ul style="list-style-type: none">• Bazen ilk çıkışta makarna biraz pürüzlü olabilir. Makarna karışımını mümkün olduğu kadar eşit parçalar halinde itiniz. Aygıtın gövdesini, kalıp donatısını ve halka somunu kaynar suda ısıtınız ve kullanmadan önce tamamen kurulayınız.
Kalıp donatısı sarmal çarka oturmuyor	<ul style="list-style-type: none">• Kalıp donatısının orta deliğinde herhangi bir karışım artığının olup olmadığını kontrol ediniz.• İşlem sırasında kalıp donatısı değiştiriyorsanız, kalıp donatısı ile sarmal çark arasında makarna karışımı kalıp kalmadığını kontrol ediniz.
Besleme borusu sürekli tıkanıyor	<ul style="list-style-type: none">• Besleme borusuna küçük mükdarlarda ve yavaş yavaş makarna karışımı itiniz. Besleme borusu boşaldıktan sonra karışımı itmeye devam ediniz.• Makarna karışımı çok ıslak olabilir.• Makarna hamurunu besleme borusuna itmek için somun anahtarı/itcinin ucunu kullanınız. (Doldurma kabını çıkararak somun anahtarı ile besleme borusuna daha derin girebilirsiniz).• Hamuru itme hızı değişebilir.

Sorun	Çözüm/Öneri
Kesme bıçağı donanımını çıkarmak çok zor	<ul style="list-style-type: none">• Kesme bıçağı donanımının yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyiniz.
Kesme bıçağı donanımını takmak çok zor	<ul style="list-style-type: none">• Parçaya takmadan önce madeni halka somunun plastik içinden kısmen gevşetilmiş olduğunu kontrol ediniz.

Bezpečnost


- přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Vypněte přístroj a odpojte ho z elektrické zásuvky před připojením nebo odpojením nástavců, v době, kdy ho nepoužíváte, a před čištěním.
- Přístroj v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Těsto na těstoviny, které je příliš suché nebo které výrobníkem prochází příliš rychle, může výrobník nebo celý přístroj poškodit.
- Do násypky nezasouvejte prsty ani jiné předměty kromě tlačky dodávané se strojkem.
- Těsto do násypky tlačte jen tlačkou dodávanou se strojkem. Netlačte příliš silně.
- Strojek na těstoviny nenasazujte a nesnímejte, pokud je přístroj v chodu.
- Postupně a plynule přidávejte malé kousky těsta. Násypka Dávejte pozor při manipulaci. Násypka se nesmí zcela zaplnit.
- Dávejte pozor při manipulaci se strojkem a čištěním, uvnitř jsou ostré nože.
- Nesprávné používání nástavce může vést ke zranění.


- S hlavicí mixéru, ke které je připojen nástavec, nehýbejte ani ji nezvedejte, protože byste ohrozili stabilitu přístroje.
- Nepoužívejte spotřebič blízko hrany pracovní plochy a v poloze, kdy přes hranu přečnickává, a netlačte silou na připojený nástavec. Jinak by mohl být přístroj nestabilní a mohl by se převrátit a způsobit úraz.




- Další bezpečnostní upozornění najdete v návodu k použití základního kuchyňského strojeku.

- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Tento nástavec KAX92.A0ME je vybaven systémem připojení Twist  a je určen pro nasazení přímo na nejnovější generaci modelů Kenwood Chef (označovanou jako řady TYPE KVC, KVL a KCC).

Tento nástavec lze také nasadit na kuchyňské strojky Kmix vybavené vývodem pomalého náhonu (řada TYPE KMX). Chcete-li se ujistit, zda je tento nástavec kompatibilní s vaším kuchyňským strojkem, musí být obě součásti vybaveny systémem připojení Twist .

Pokud je váš kuchyňský strojek vybaven systémem připojení Bar , budete před jeho použitím 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

- Omyjte jednotlivé součásti: viz část Údržba a čištění.

Popis

KAX92.AOME

- ① Násypka
- ② Podávací trubice
- ③ Těleso
- ④ Šnek
- ⑤ Tvořítko*
- ⑥ Pojistná matice
- ⑦ Upevňovací prstenec
řezačky
- ⑧ Nůž
- ⑨ Tlačka
- ⑩ Čistítko

*S výrobníkem je dodáváno tvořítko na maccheroni rigati uvedené na stránce s obrázky. Budete-li si přát zakoupit další tvořítko uvedená na zadní straně tohoto návodu, navštivte stránky www.kenwoodworld.com.

Sestavení příslušenství

Viz ilustrace **A** - **G**

Volitelný krok: výroba těstovin se usnadní, pokud těleso strojku, tvořítko a zajišťovací matici namočíte do horké vody a osušíte.

- A** Do tělesa zasuňte šnek.
- B** Nasadte tvořítko.
- C** Nasadte zajišťovací matici a dotáhněte rukou (nepoužívejte klíč v rukojeti tlačky, ten je určen jen pro usnadnění demontáže).
- Zkontrolujte, zda matice téměř úplně dosedla na těleso strojku.
- D** Sundejte kryt vývodu pomalého náhonu.
- E** Nástavec ve vyobrazené poloze nasuňte do vývodu pomalého náhonu a otočením zajistěte.
- F** Nasadte násypku.

Řezačka

Viz ilustrace **H** - **I**

Volitelné: Na sestavený výrobník je možné připojit řezačku ⑦ a ⑧, která pomáhá nařezat těstoviny na požadovanou délku.

- G** Držte rukojeť nože držte v maximálně zvednuté poloze a mírně povolte upevňovací prstenec. Umístěte přes něj zajišťovací matici a dle potřeby s ní otočte, dokud nezapadne do závitů. Tvořítko musí být zarovnané s přední hranou řezačky. Přidržte okraj řezačky a současně utáhněte upevňovací prstenec otáčením směrem od sebe.
Pozn.: Při montáži nebo demontáži řezačky vždy jednou rukou držte okraj a druhou rukou otáčejte upevňovacím prstencem.

Použití výrobníku těstovin

Viz ilustrace **H** - **I**

- **Zapněte přístroj na rychlost 2–3.**
- Připravte těsto podle přiloženého receptu.
- **Těsto nesmí být příliš suché, aby se nepoškodil výrobník těstovin nebo přístroj.** Mélo by mít podobnou strukturu jako hrubá strouhanka nebo hrubá drobenka. Těsto se musí drobit, ale při stlačení k sobě musí vytvořit hrudku, která drží pohromadě.
- H** Na přístroji nastavte rychlost 2–3. Dejte do násypky kousky těsta. Postupně přidávejte malé kousky. Přidávejte další až potom, co bude šnek prázdný. Pokud se podávací trubice ucpe, vytlačte těsto do šneku tlačkou

(nepoužívejte nic jiného než tlačku a netlačte příliš silně). Podávací trubice se nesmí zcela zaplnit.

I Jakmile bude mít těstovina požadovanou délku, odřízněte ji pohybem rukojeti řezačky dozadu a dopředu. Pokud nemáte řezačku připojenou, použijte běžný nůž.

- Při výměně tvořítek sundejte řezačku. Jednou rukou držte okraj a druhou rukou otáčejte upevňovacím prstencem směrem k sobě. Sundejte zajišťovací prsteneček (dle potřeby ho povolte klíčem/tlačkou), zapněte na chvíli přístroj na rychlost 1 a vytlačte tak tvořítko ven. Vysuňte tvořítko a odstraňte případné zbytky těstovin, které jsou vidět. Nasaďte požadované tvořítko. Vraťte na místo zajišťovací prsteneček a řezačku.

Upozornění

Výrobek na těstoviny se při použití zahřívá. Je to běžný jev způsobený stlačováním těsta ve strojků.

Údržba a čištění

Nemyjte žádnou součást v myčce na nádobí.

Demontáž strojku

- Vždy jednou rukou uchopte řezačku za okraj a otáčejte upevňovacím prstencem směrem k sobě a sundejte jej. Sundejte zajišťovací

matici a v případě potřeby ji uvolněte klíčem v rukojeti tlačky. Sundejte nástavec z přístroje a rozeberte jednotlivé díly.

Tvořítko

- J** Tvořítko na těstoviny maccheroni rigati, maccheroni lisici a bucatini lze tahem rozebrat, pak se snáze čistí.
- Díly čistěte ihned po použití, jinak těsto zaschne a jen velmi obtížně se odstraňuje. Tvořítko oškrabte od zbytků těsta čistítkem. Silnější konec čistítka je nevhodnější k čištění větších otvorů v tvořítku na maccheroni rigati, tenčí konec slouží k čištění ostatních tvořítek. Díly omyjte horkou mýdlovou vodou a důkladně osušte.

Šnek

- Neponořujte do vody.
- Otřete dočista a osušte.

Násypka, zajišťovací matice, těleso, tlačka, řezačka

- Odstraňte zbytky těsta a dle potřeby díly omyjte horkou mýdlovou vodou a důkladně osušte.

Servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtěte část „průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky www.kenwoodworld.com.
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.

- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnese jej do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Vyrobeno v Číně.

Recept na obyčejné těstovinové těsto

(U všech receptů míchejte přísady pomocí hnětacího háku K.)

Doporučujeme používat mouku typu 00, ale pokud ji nemáte, použijte hladkou mouku. Suroviny pečlivě odměřte, protože příliš suché těsto by mohlo poškodit nástavec nebo přístroj. Pokud z těsta vznikne koule, je příliš vlhké.

*200 g mouky typu 00
100 g rozšlehaných vajec
(přibližně 2 středně velká vejce)*

Postup

Nasypte mouku do mísy. Nastavte rychlost na nejnižší stupeň, postupně přidávejte rozšlehaná vejce a poté zvyšte rychlost na stupeň 1. Míchejte 30–45 sekund a pak těsto seškrábněte. Zapněte přístroj a míchejte ještě přibližně 30 sekund. Těsto musí mít vzhled připomínající hrubou strouhanku nebo hrubou drobenku. Částice těsta se musí rozpadat, ale při stlačení k sobě musí vytvořit hrudku, která zůstane splená.

Těstoviny s příchutí

Bylinkové těstoviny

Recept viz výše, ale s přidáním 20 ml omytých a jemně nasekaných bylinek, např. pažitky, k rozšlehanému vejci.

Celozrnné těstoviny – místo běžné mouky použijte celozrnnou mouku.

Verdi – místo 30 ml šlehaného vejce použijte 30 ml špenátu.

Bezvajecné těstoviny

*200 g mouky typu 00
špetka soli
25 ml panenského olivového oleje
přibližně 100 ml vody*

Suroviny smíchejte jako u těsta na běžné těstoviny, jen sůl přimíchejte přímo do mouky a místo vejce použijte olej s vodou.

Japonské pohankové nudle soba

– Ideální pro všechny, kdo musí držet bezlepkovou dietu.

*300 g pohankové mouky
150 g rozšlehaných vajec*

Suroviny smíchejte jako u těsta na běžné těstoviny.

Protlačte těsto výrobníkem s nasazeným tvořítkem na bigoli a nařežte ho na vhodnou délku. Vařte ve vařící vodě.

Nudle udon

*350 g hladké mouky
140 ml studené vody
20 g soli*

Sůl rozmíchejte ve vodě, až se rozpustí.

Suroviny smíchejte jako u těsta na běžné těstoviny, jen místo vejce použijte slanou vodu. Protlačte těsto výrobníkem

s nasazeným tvořítkem na bigoli a nařežte ho na vhodnou délku. Vařte přibližně 5 minut ve vařící neosolené vodě. Nudle by měly být měkké, ale pevné. Ihned je scedte a propláchněte studenou vodou. Neprodleně podávejte s omáčkou dle svého výběru.

Těstoviny z čočkové mouky

250 g čočkové mouky

100 g rozšlehaných vajec

2 lžíce olivového oleje

2 lžíce vody

Postupujte jako při výrobě těsta na běžné těstoviny a spolu s rozšlehaným vejcem přidejte olivový olej a vodu.

Protlačte těsto výrobníkem s nasazeným tvořítkem na maccheroni rigati nebo maccheroni lisci a nařežte ho na vhodnou délku. Vařte ve vařící vodě.

Vaření těstovin

Těstoviny se před vařením musí chvíli sušit - necelou hodinu.

Záleží na typu těstovin.

- 1 Hrncem ze tří čtvrtin naplňte vodou a přiveďte k varu. Osolte dle chuti.
- 2 Přidejte těstoviny a vařte za občasného míchání. Vařte, dokud těstoviny nejsou al dente. Měly by být měkké, ale při kousání musí stále klást odpor. To trvá 1–10 minut podle typu těstovin a podle toho, jaká tvrdost vám vyhovuje při podávání. Provařenost těstovin vždy kontrolujte pravidelně, protože těstoviny „dojdou“ ještě poté, co je odstavíte z plotny.

 - Do vody na vaření nepřidávejte olej, těstoviny pak jsou kluzké a nedrží na nich omáčka.

Výběr omáčky na těstoviny

Na výběru typu těstovin k omáčce hodně záleží. Duté tvary uvnitř zachytí kousky potravin z omáčky, zatímco dlouhé vlasové tvary nasávají šťávu z rajčatových omáček a omáček z mořských plodů, aniž by změkly; tlustší těstoviny se používají k silně kořeněným omáčkám.

Strojek na sušenky (AT910014)

Ilustrace strojku na sušenky je na zadní straně návodu.

- 1 Předem si připravte těsto na sušenky podle jednoho z receptů a nechte jej v chladničce ztuhnout.

 - Použijte malá vejce, jinak je těsto příliš měkké.

- 2 Ze strojku na sušenky sundejte tvořítko. Nasadte je do strojku na těstoviny tak, aby otvory ve tvořítku směřovaly na strany. Nasadte tvořítko do štěrbin strojku na sušenky a posunujte ho, dokud nebude požadovaný tvar uprostřed otvoru. Nástavec nasadte na kuchyňský strojek. (Neinstalujte řezačku.)
- 3 Nasadte tvořítko do štěrbin strojku na sušenky a posunujte ho, dokud nebude požadovaný tvar uprostřed otvoru.

Obyčejné sušenky

150 g změkklého másla

150 g krupicového cukru

2 malá vejce, rozšlehaná

300 g běžné mouky, prosítované

Máslo a cukr třepte v míse hnětacím hákem K, dokud směs není lehká a našlehaná. Přidejte a rozšlehejte vejce a poté

lehce vmíchejte mouku. Směs protlačte strojkem s nasazeným vybraným tvořítkem a řežte na potřebné délky. Položte na vymaštěný plech a pečte uprostřed trouby vyhřáté na 190 °C, 375 °F, značka 5 na plynovém sporáku, přibližně 10 minut nebo do upečení. Nechte vychladnout na drátěné mřížce.

Čokoládové sušenky

125 g změkklého másla
 200 g krupicového cukru
 2 malá vejce, rozšlehaná
 250 g hladké mouky
 25 g kakaového prášku

} prosítované

Postupujte jako při výrobě obyčejných sušenek. Po vychladnutí lze sušenky zdobit namáčením do čokolády nebo poprášením cukrem.

Průvodce odstraňováním problémů

Otázka	Odpověď/tip
Těstoviny mají hrubý povrch	<ul style="list-style-type: none"> Tvořítka jsou speciálně obráběna z bronzu. Bronzová tvořítka se otisknou do povrchu těstovin, na kterém pak lépe drží omáčka.
Kvalita těstovin je v průběhu zpracování proměnlivá	<p>Jde o běžný jev, který však lze omezit takto:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dbejte na to, aby mělo těsto rovnoměrnou strukturu. Přidávejte těsto do výrobniku plynule a rovnoměrně. Celou připravenou dávku těsta zpracujte najednou. Nenechávejte těsto přeschnout.
Těstoviny nevystupují z otvorů	<ul style="list-style-type: none"> Tvořítka musí být čistá, zaschlé zbytky těsta je ucpou a těstoviny pak nemohou vznikat. Zkontrolujte, zda není ucpaná podávací trubice. Těsto ke šneku tlačte dodávanou tlačkou.
Tvořítka se obtížně čistí	<ul style="list-style-type: none"> Tvořítka čistěte okamžitě po použití, nenechte na nich zaschnout těsto. Silnější konec čistítka je nejvhodnější k čištění větších otvorů v tvořítce na maccheroni rigati, tenčí konec slouží k čištění ostatních tvořítek.
Těstoviny mají zubaté okraje	<ul style="list-style-type: none"> První vyrobené těstoviny mohou mít zubaté okraje. Přidávejte těsto plynule a pomalu nebo jej zkuste přidávat rychleji. Těleso strojek, tvořítka a zajišťovací matici před použitím zahřejte v horké vodě a dokonale osušte.
Tvořítka nelze nasadit na šnek	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda ve středovém otvoru tvořítka nejsou zbytky těsta z dřívějších pokusů. Pokud tvořítka měníte během práce, zkontrolujte, zda zasunutí nebrání těsto mezi tvořítkem a šnekem.

Průvodce odstraňováním problémů

Otázka	Odpověď/tip
Podávací trubice se ucpává	<ul style="list-style-type: none">• Rovnoměrně přidávejte malé kousky těsta a další těsto přidávejte, až když je trubice prázdná.• Těsto je příliš vlhké.• Koncem tlačky tlačte těsto do podávací trubice. (Pokud sejmete násypku, lze konec tlačky zasunout hlouběji do podávací trubice).• Zkuste přidávat těsto pomaleji nebo rychleji.
Demontáž řezačky je obtížná	<ul style="list-style-type: none">• Nechte nástavec přibližně 30 minut vychladnout.
Montáž řezačky je obtížná	<ul style="list-style-type: none">• Nezapomeňte před nasazením na nástavec kovový prstenec částečně povolit od plastového vnitřního kroužku.

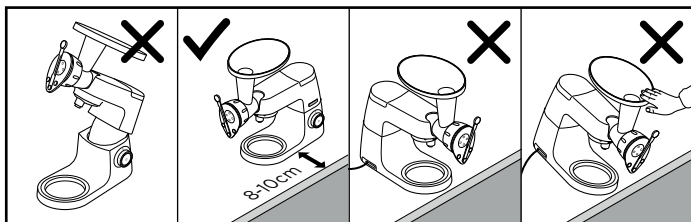
Magyar

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!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!
- A részegységek fel- és leszerelése előtt, használaton kívül vagy tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- A túl száraz vagy túl gyorsan adagolt tésztakeverék eltörheti a tésztaformázót és/vagy a konyhagépet.
- Soha ne nyúljon bele és a mellékelt csavarkulcson/tolórúdon kívül semmilyen tárgyat ne tegyen az adagolócsőbe.
- A tészta adagolócsőbe történő adagolásához kizárólag a csavarkulcs/tolórúd fogantyúja használható. Soha ne nyomja a tésztát túl erősen.
- Soha ne próbálja meg felhelyezni vagy eltávolítani a tésztakészítőt, míg a keverő működésben van.
- Egyszerre csak kis mennyiségű tésztát tegyen az adagolócsőbe. A tésztát egyenletes ütemben adagolja. Vigyázzon, hogy az adagolócső soha ne legyen tele.

- Karbantartási vagy tisztítási munkálatok elvégzése során legyen óvatos, mivel a vágóél nagyon éles.
- A tartozék helytelen használata balesetet okozhat.
- Ne mozgassa vagy emelje meg a keverőgémet beszerelt tartozékkal, mert a konyhagép instabillá válhat.
- Ne működtesse a készüléket a munkafelület szélén és ne gyakoroljon nyomást a felszerelt tartozékokra, mert a készülék instabillá válhat és felborulhat vagy leeshet a földre, és sérülést okozhat.




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


- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

A KAX92.AOME toldat Twist csatlakozású , és közvetlenül használható a legújabb generációs Kenwood Chef konyhagépekkel (TYPE KVC, KVL és KCC sorozatú modellek).

A tartozék használható a kis sebességű meghajtóval rendelkező Kmix konyhagépekkel is (TYPE

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.

Első használat előtt

- Mossa el az alkatrészeket (lásd: „A készülék tisztítása”).

A készülék részei

KAX92.AOME

- ① Adagolótölcsér
- ② Adagolócső
- ③ Géptest
- ④ Csiga
- ⑤ Tésztaformázó betét*
- ⑥ Rögzítőanya
- ⑦ Vágószerkezet szorítógyűrűje
- ⑧ Vágóél
- ⑨ Csavarkulcs/tolórúd
- ⑩ Tisztítóeszköz

*A csomagban megtalálható az ábrán látható maccheroni rigati tésztaformázó betét. Ha meg szeretné vásárolni a füzet hátoldalán látható további tésztaformázó betéteket, látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre.

A tartozék összeszerelése

Lásd **A** - **G** ábrák

Opcionális: a tészta készítésének megkönnyítése érdekében, melegítse fel a géptestet, a tésztaformázó betétet és a rögzítőanyát meleg vízben, majd törölje őket szárazra.

- A** Illessze a csigát a géptestbe.
- B** Helyezze fel a tésztaformázó betétet.
- C** Helyezze fel a rögzítőanyát és szorítsa meg kézzel. (Ne használja a csavarkulcsot, mivel az csak a rögzítőanya eltávolításának megkönnyítésére szolgál).
- Győződjön meg róla, hogy a rögzítőanya pontosan illeszkedik-e a testhez.
- D** Emelje le a kis sebességű meghajtó nyílásának a fedelét.

E A tartozékot az ábrán látható állásban tolja be a kis sebességű meghajtó nyílásába, és elfordítva rögzítse.

F Helyezze fel az adagolótölcsért.

Vágószerkezet

Választható: A ⑦ és ⑧ vágószerkezet az összeszerelt tésztaformázóra szerelhető, hogy segítsen a tészta kívánt hosszra történő vágásában.

G Miközben a vágókés fogantyúja felfelé áll, lazítsa meg a szorítógyűrűt. Helyezze fel a rögzítőanyára, és szükség esetén fordítsa el, amíg teljesen rá nem ül a tartozékra. A tésztaformázó betétnek egy síkban kell lennie a vágószerkezet elejével. Fogja meg a vágószerkezet szélét, majd a szorítógyűrűt elfordítva rögzítse a szerkezetet.

Megjegyzés: Valahányszor fel- vagy leszereli a vágószerkezetet, az egyik kezével mindig fogja a szélét, és a másik kezével forgassa a szorítógyűrűt.

A tésztaformázó használata

Lásd **H** - **I** ábrák

- **A tészta készítéséhez a 2-3. sebességfokozatot használja.**
- Készítse el a tésztakeveréket a mellékelt recept alapján.
- **A keverék ne legyen túl száraz, mert eltörheti a tésztaformázót vagy a konyhagépet.** Akkor jó, ha az állaga durva zsemlemorzásra emlékeztet. Morzsalékosnak kell lennie, de összenyomva a csomónak egyben kell maradnia.

H Állítsa a sebességet 2-3-as fokozatra.

Helyezzen egy kis tésztát az adagolótölcsérre. Egyszerre csak kevés tésztát tegyen az adagolócsőbe. Engedje, hogy a csiga kiürüljön, mielőtt tovább folytatná. Amennyiben az adagolócső eltömődik, a csavarkulcs/tolórúd fogantyújának végével nyomja a tésztát a csigára (A csavarkulcs fogantyúján kívül minden más tárgy használata tilos. Ne nyomja túl erősen.) Vigyázzon, hogy az adagolócső soha ne legyen tele.

I Amikor a tészta elég hosszú, a vágószerkezet fogantyújának a segítségével vágja le a kívánt hosszúságú tésztát. Amennyiben nincs a vágószerkezet felszerelve, a művelet egy kés segítségével is elvégezhető.

- A tésztaformázó betét cseréjéhez szerelje le a vágószerkezetet úgy, hogy az egyik kezével megfogja a szélét, a másikkal pedig maga felé elfordítja a szorítógyűrűt. Vegye le a rögzítőanyát (a meglazításához használja a csavarkulcsot, ha szükséges) és a tésztaformázó betét kiadásához rövid időre kapcsoljon az 1. sebességfokozatra. Vegye ki a tésztaformázó betétet és a látható tésztamaradékot, majd helyezze be a kívánt tésztaformázó betétet. Szerelje vissza a rögzítőanyát és a vágószerkezetet.

Figyelmeztetés

A tésztaformázó a használat közben felmelegszik – ez normális jelenség, és a tészta összenyomása okozza.

A készülék tisztítása

Egyetlen alkatrészt se mosson a mosogatógépben.

Szerelje le a tartozékot

- Egyik kezével fogja meg a vágószerkezet szélét, és forgassa el a szorítógyűrűt maga felé, majd távolítsa el. Vegye le a rögzítőanyát, a meglazításához használja a csavarkulcsot, ha szükséges. Vegye ki a tartozékot a gépből, és szerelje szét.

Tésztaformázó betét

J A maccheroni rigati, a maccheroni lisci és a bucatini tésztaformázó betétek szétszedhetőek a tisztítási munkák könnyebb elvégzése érdekében.

- Használat után azonnal tisztítsa meg, különben a tészta beleszárad, és rendkívül nehéz lesz később eltávolítani. Használja a tisztítóeszközt a tészta tésztaformázó betétekből történő eltávolításához. A tisztítóeszköz eszköz vastagabb része ideális a maccheroni rigati tésztaformázó betét nagyobb réseinek tisztításához, míg a vékonyabb vége a többi tésztaformázó betét tisztítására alkalmas. Mossa meg meleg mosogatószeres vízben, majd törölje szárazra alaposan.

Csiga

- Ne merítse vízbe.
- Tisztítsa meg nedves ruhával, majd törölje szárazra.

Adagolótölcsér, rögzítőgyűrű, géptest, csavarkulcs, vágószerkezet

- Távolítsa el róla a tésztamaradványokat és, amennyiben szükséges, mossa el forró mosószeres vízben, majd szárítsa meg.

Szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „Hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Készült Kínában.

Sima tészta receptje

(A hozzávalókat az összes receptnél a K-keverővel keverje össze.)

Nullás liszt használata ajánlott, de ha nincs, használhat sima finomlisztet is. Pontosan mérje le a hozzávalókat, mert a túl száraz keverék eltörheti a tartozékokat és/vagy a konyhagépet.

Azonban ha a keverék egyetlen tésztagombóccá áll össze, akkor az azt jelenti, hogy túl sok folyadékot tartalmaz.

200 g nullás liszt

100 g felvert tojás (körülbelül 2 közepes tojás)

Lépések

Öntse a lisztet az edénybe. Minimális sebességen fokozatosan adja hozzá a felvert tojást, és a sebességet növelje 1. fokozatra. Keverje 30–45 másodpercig, majd kaparja le. Kapcsolja be, és további kb. 30 másodpercig folytassa a keverést. A keverék akkor jó, ha az állaga durva zsemlemorzsára emlékeztet. Morzsalékosnak kell lennie, de ha egy kisebb mennyiséget összenyom, annak egyben kell maradnia.

Ízesített tészta készítése

Fűszeres tészta

Használja a fenti receptet, de adjon 20 ml megmosott és finomra vágott fűszernövényt, például petrezselymet a felvert tojáshoz.

Teljes kiőrlésű – használjon a liszt helyett teljes kiőrlésű lisztet.

Spenótos – Helyettesítse a 30ml felvert tojást 30 ml finomra turmixolt spenóttal.

Tojás nélküli tészta

200 g nullás liszt

egy csipet só

25 ml szűz olívaolaj

körülbelül 100 ml víz

Kövesse a sima tészta receptjének lépéseit, és adja a sót a liszthez valamint helyettesítse a tojást az olajjal és a vízzel.

Japán hajdinás soba tészta

- Ideális azoknak, akik sükérmentes diétán vannak.

300 g hajdinaliszt

150 g felvert tojás

Kövesse a sima tészta receptjének lépéseit.

A keveréket vezesse át a bigoli rostéllyal felszerelt tésztaformázón, és vágja megfelelő hosszúságúra. Főzze meg forró vízben.

Udon tészta

350 g univerzális finomliszt

140 ml hideg víz

20 g só

Keverje el a sót a vízben. Kövesse a sima tészta receptjének lépéseit, a tojást azonban helyettesítse sós vízzel. A keveréket vezesse át a bigoli rostéllyal felszerelt tésztaformázón, és vágja megfelelő hosszúságúra. Só hozzáadása nélkül főzze forrásban lévő vízben kb. 5 percig, a tészta legyen tömör, de lágy. Azonnal csepegtesse le és öblítse át hideg vízzel. Azonnal tálalja a kívánt mártással.

Lencseliszt tészta

250 g lencseliszt

100 g felvert tojás

2 evőkanál olívaolaj

2 evőkanál víz

Az egyszerű tésztánál alkalmazott módszert kövesse, adja hozzá az olívaolajat és a vizet a felvert tojáshoz. A keveréket vezesse át a maccheroni rigati vagy maccheroni lisci rostéllyal felszerelt tésztaformázón, és vágja megfelelő hosszúságúra. Főzze meg forró vízben.

A tészta főzése

Főzés előtt a tésztát rövid ideig száríthatja – max. egy órán keresztül. A szárítási idő az elkészített tészta típusától függ.

- 1 Vegyen elő egy edényt és eresszen bele a háromnegyed részéig vizet. Adjon hozzá egy kis sót ízesítésül.
 - 2 Tegye bele a vízbe a tésztát és időnként megkevergetve forralja fel. Főzze puhára, de vigyázzon, hogy ne főzze szét. Ez kb. 1 - 10 percet vesz igénybe, a tészta típusától és a kívánt állagtól függően. Ellenőrizze rendszeresen a tészta állagát, mivel a tészta azután is tovább puhul egy kicsit, miután levette a tűzről.
- Soha ne adjon olajat a vízhez, mivel az csúszóssá teszi a tésztát, és megakadályozza, hogy a szosz megfelelően a tésztára tapadjon.

Szosz választása a tésztához

Különböző alakú tésztához más-más szosz illik. A cső alakú tészták a sűrű szoszokhoz, a hosszú szálú tészták a hígabb paradicsomszoszokhoz valamint a tenger gyümölcseiből készült szoszokhoz, míg a vastagabb tészták inkább az erőteljes ízű szoszokhoz illenek.

Kekszkészítő

(AT910014)

Lásd a kekszkészítő hátulján található illusztrációt.

- 1 Készítse el az alábbi süteményreceptek valamelyikét és az elkészült tésztát tegye hűtőbe, hogy az megkeményedjen.
- Csak kicsi tojásokat használjon, különben a tészta túl puha lesz.

- 2 Vegye le a formázót a keksznyomóról. Illessze össze a tésztakészítőt a keksznyomóval úgy, hogy a keksznyomón levő nyílások mindkét oldalon megfelelően álljanak. Szerelje a tartozékot a konyhagépre. (A vágószerkezetet nem kell felhelyezni.)
- 3 Csúsztassa a formázót a tésztanyomó valamelyik oldalának nyílásaiba és igazítsa addig, míg a kívánt forma a nyílás közepére nem kerül.

Sima darált keksz

150 g puha vaj
150 g kristálycukor
2 kicsi tojás, felverve
300 g sima liszt, megszitálva

Keverje a vaját és a cukrot habosra a tálban a habverővel, míg a keverék könnyű és sima nem lesz. Adja hozzá a tojásokat és a megszitált lisztet. Válassza ki a kívánt formát, majd nyomja át a tésztát a felhelyezett tartozékon keresztül és vágja a kívánt hosszúságúra. Helyezze a kekszeket egy kivajazott sütőlapra, majd süsse meg őket forró sütőben 190°C-on, (375°F, 5-ös fokozat) körülbelül 10 percig vagy amíg, rendesen át nem sülnek. A süteményeket helyezze egy rácsra, és hagyja őket kihűlni.

Csokis darált keksz

125 g puha vaj
200 g kristálycukor
2 kis tojás, felverve
250 g sima liszt
25 g kakaópor } *összesítélva*

Kövesse a módszert sima aprósütemény esetén.

A kekszeket csak akkor szabad feldíszíteni, miután kihültek (pl. mártsa bele olvasztott csokoládéba, vagy szórja meg porcukorral).

Hibaelhárítási útmutató

Kérdés	Válasz/Tipp
A megjelenő tészta túl egyenetlen	<ul style="list-style-type: none"> • A rostélyok/tésztaformázó betétek bronzból készülnek. A bronz tésztaformázó betétek sajátossága, hogy a tészta felületet adnak, amitől viszont a szöszök jól megtapadnak a tészta felületére.
Az extrudált tészta minősége állandóan változik	<p>Ez normális, de csökkenthető a mértéke:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a tésztakeverék egyenletes állagának biztosításával. • a keveréket egyenletesen adagolja a tésztaformázóba. • az összes tészta egy adagban történő extrudálásával. • ha nem engedi, hogy a tészta kiszáradjon..
A tészta nem jön ki a nyílásokon keresztül	<ul style="list-style-type: none"> • A készülék elindítása előtt ellenőrizze, hogy a tésztaformázó betétek tiszták-e, a nyílásokba nem rakódott-e száraz tészta, mely megakadályozza az extrudálást. • Ellenőrizze, hogy az adagolócső nincs-e elzáródva. • A csavarkulccsal/tolórúddal lehet a tészta a csigára adagolni.
Nehéz megtisztítani a tésztaformázó betéteket	<ul style="list-style-type: none"> • Használat után azonnal tisztítsa meg a tésztaformázó betéteket, ne hagyja, hogy a tészta rájuk száradjon. • Használja a mellékelt tisztítóeszközt. Az eszköz vastagabb része ideális a maccheroni rigati tésztaformázó betét nagyobb nyílásainak megtisztításához, míg a vékonyabb vége a többi tésztaformázó betét tisztítására alkalmas.
Tészta alakja egyenetlen	<ul style="list-style-type: none"> • Néha az első extrudált tészta alakja meglehetősen egyenetlen. Adagolja a tészta egyenletes ütemben és próbálja meg beállítani a tésztakeverék adagolásának sebességét. Melegítse fel a géptestet, a tésztaformázó betétet és a rögzítőanyagát meleg vízben, majd használat előtt törölje őket alaposan szárazra.
A tésztaformázó betét nem illeszthető össze a csigával	<ul style="list-style-type: none"> • Ellenőrizze, hogy a tésztaformázó betét középső nyílásában nem maradt-e száradt tészta. • Amikor a gép működése során szeretné kicserélni a tésztaformázó betéteket, győződjön meg róla, hogy nincs-e tészta maradvány a tésztaformázó betét és a csiga között, mely megakadályozná azok pontos illeszkedését.
Az adagolócső állandóan eltömődik	<ul style="list-style-type: none"> • Egyszerre mindig csak kis mennyiségű tészta adagoljon a csőbe. Az adagolást egyenletes ütemben kell végrehajtani. Csak akkor tegyen újabb adagot az adagolócsőbe, ha az már kiürült. • A keverék túl sok folyadékot tartalmaz. • Használja a csavarkulcs/tolórúd végét a tészta csőbe történő adagolásához. (Az adagolócső eltávolításával lehetővé válik, hogy mélyebbre nyúljon a csavarkulccsal az adagolócsőbe). • Változtassa meg a tészta adagolásának a sebességét.

Kérdés	Válasz/Tipp
Nehéz eltávolítani a vágórészt	<ul style="list-style-type: none"> • Hagyja lehűlni a készüléket körülbelül 30 percig.
Nehéz felhelyezni a vágórészt	<ul style="list-style-type: none"> • Győződjön meg róla, hogy a fém szorítógyűrű részben le van-e csavarva a műanyag belseőről, mielőtt a készülékre illesztené.

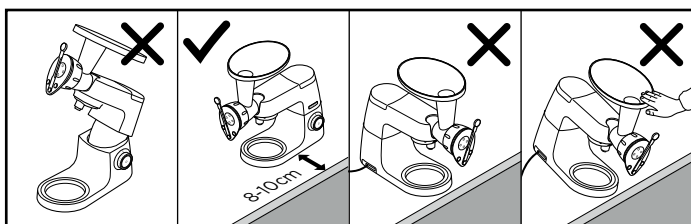
Polski

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.
- Przed zakładaniem i zdejmowaniem części, po zakończeniu pracy oraz przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Zbyt suche lub zbyt szybko podawane do przystawki ciasto na makaron może spowodować uszkodzenie maszynki i/lub robota.
- Nie wkładać do podajnika palców ani żadnych innych przedmiotów z wyjątkiem załączonego w zestawie klucza/popychacza.
- Ciasto w głąb podajnika popychać wyłącznie za pomocą trzonka klucza/popychacza – nie używając przy tym nadmiernej siły.
- Nigdy nie zakładać ani nie demontować maszynki do makaronu w trakcie pracy miksera.
- Ciasto podawać w równym tempie, w małych ilościach na raz. Nie dopuszczać do przepełnienia się podajnika.

- Podczas czyszczenia i eksploatacji przystawki zachować ostrożność, ostrze zespołu tnącego jest bardzo ostre.
- Stosowanie przystawki w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Nie ruszać ani nie unosić głowicy miksera, gdy na robocie zamocowana jest jedna z przystawek, ponieważ może on utracić stabilność.
- Nie użytkować urządzenia stojącego przy krawędzi blatu lub wystającego poza blat ani nie obsługiwać zamontowanej na urządzeniu przystawki przy użyciu zbyt dużej siły, ponieważ może to spowodować utratę stabilności przez urządzenie i jego przewrócenie się, co może skutkować obrażeniami użytkownika.



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


● Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Niniejsza przystawka KAX92. AOME wyposażona jest w gniazdo typu obrotowego  i przeznaczona do bezpośredniego montażu na najnowszej generacji modelach robotów z serii Kenwood Chef (serie TYPE KVC, KVL oraz KCC).

Z przystawki można także korzystać na robotach Kmix wyposażonych w gniazdo obrotów wolnych (seria TYPE KMX).

Niniejsza przystawka 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 przystawki 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

- Umyć części — zob. ustęp pt. „Konserwacja i czyszczenie”.

Oznaczenia

KAX92.AOME

- ① Taca
- ② Podajnik
- ③ Komora mieląca
- ④ Ślimak
- ⑤ Wykrojnik*
- ⑥ Nakrętka zabezpieczająca
- ⑦ Pierścień zaciskowy zespołu tnącego
- ⑧ Ostrze tnące
- ⑨ Klucz/popychacz
- ⑩ Czyścik

*Zestaw zawiera wykrojnik do rurek maccheroni rigati, pokazany na stronie z ilustracjami. Dodatkowe wykrojniki (pokazane na ostatniej stronie niniejszej broszury) można nabyć na stronie www.kenwoodworld.com.

Montaż przystawki

Zob. ilustracje **A** - **G**

Czynność opcjonalna: proces wyrobu makaronu można usprawnić, ogrzewając komorę mielącą, wykrojnik oraz nakrętkę pierścieniową w gorącej wodzie (należy je następnie osuszyć).

- A** Wewnątrz komory mielącej zamocować ślimak.
- B** Zamontować wykrojnik.
- C** Założyć nakrętkę zabezpieczającą i dokręcić ręcznie. (Nie używać klucza/popychacza, gdyż służy on jedynie do demontażu).
 - Sprawdzić, czy nakrętka zabezpieczająca znajduje się w przybliżeniu w jednej płaszczyźnie z komorą mielącą przystawki.
- D** Zdjąć osłonę gniazda wolnych obrotów.
- E** Układając przystawkę w pozycji pokazanej na rysunku, przyłożyć do gniazda wolnych obrotów i przekręcić ją, aby zablokować we właściwym położeniu.
- F** Zamontować podajnik.

Zespół tnący

Opcjonalnie: Do zmontowanej maszynki do makaronu można przymocować zespół tnący ⑦ i ⑧, który ułatwia krojenie makaronu na kawałki żądanej długości.

- G** Uchwyt zespołu tnącego ustawić w pozycji skierowanej do góry i

poluzować nieco pierścieni zaciskowy. Nałożyć nakrętkę zabezpieczającą, przekręcając ją w razie konieczności do oporu na przystawce. Wykrojnik powinien znaleźć się w jednej płaszczyźnie z przednią powierzchnią zespołu tnącego.

Jedną ręką trzymając krawędź zespołu tnącego, jednocześnie dokręcić pierścieni zaciskowy, przekręcając go w kierunku od siebie.

Uwaga: Podczas każdej czynności montażu lub demontażu zespołu tnącego należy zawsze jedną ręką przytrzymać krawędź zespołu tnącego, a drugą obracać pierścieni zaciskowy.

Jeżeli podajnik się zapcha, użyć trzonka klucza/popychacza, aby popchnąć ciasto na ślimak (do tego celu używać wyłącznie trzonka klucza/popychacza – nigdy innych przedmiotów – i nie używać zbyt dużej siły). Nie dopuszczać do przepięcia się podajnika.

- Aby zmienić wykrojnik, zdjąć zespół tnący – jedną ręką przytrzymać krawędź zespołu tnącego, a drugą obrócić pierścieni zaciskowy do siebie. Zdjąć nakrętkę zabezpieczającą (w razie konieczności poluzować ją za pomocą klucza/popychacza) i na chwilę przełączyć robot na prędkość 1, aby wysunąć wykrojnik. Zdjąć wykrojnik i usunąć wszelki widoczny nadmiar ciasta, a następnie zamocować wybrany wykrojnik. Ponownie zamocować nakrętkę zabezpieczającą i zespół tnący.

Ostrzeżenie

Maszynka do makaronu nagrzewa się w trakcie pracy – jest to całkowicie normalne zjawisko, spowodowane ciśnieniem ciasta wewnątrz przystawki.

Obsługa maszyny do makaronu

Zob. ilustracje **H** – **I**

- **Do wyrobu makaronu używać prędkości 2-3.**
- Przygotować ciasto na makaron zgodnie z podanym przepisem.
- **Ciasto nie powinno być zbyt suche, ponieważ może to spowodować uszkodzenie maszyny do makaronu lub robota.** Ciasto powinno mieć konsystencję grubo mielonej bułki tartej lub grubej kruszonki. Składniki powinny być niepołączone, ale ściśnięcie ciasta powinno powodować powstanie spistej grudki.

H Przełączyć robot na prędkość 2-3.

I Porcję ciasta umieścić na tacy. Podawać do podajnika niewielkie porcje ciasta na raz. Przed podaniem kolejnej porcji poczekać, aż na ślimaku nie będzie już poprzedniej porcji ciasta.

Konserwacja i czyszczenie

Żaden z elementów nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

Demontaż przystawki

- Podczas demontażu zawsze jedną ręką trzymać krawędź zespołu tnącego. Przekręcić pierścieni zaciskowy do siebie, a następnie zdjąć przystawkę. Zdjąć nakrętkę zabezpieczającą (w razie konieczności poluzować ją za pomocą klucza/

popychacza). Zdjąć przystawkę z robota i rozmontować części.

Wykrojniki

J Wykrojniki *Maccheroni Rigati*, *Maccheroni Lisci* i *Bucatini* można rozmontować, aby usprawnić proces czyszczenia.

- Czyścić bezpośrednio po użyciu, gdyż w przeciwnym razie ciasto zaschnie na foremce i jego usunięcie będzie bardzo trudne. Za pomocą załączonego czyścika dokładnie usunąć resztki ciasta z foremek. Grubsza końcówka narzędzia idealnie nadaje się do czyszczenia większych otworów w foremce

Maccheroni Rigati, podczas gdy cieńsza końcówka przeznaczona jest do czyszczenia pozostałych foremek. Umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie dokładnie osuszyć.

Ślimak

- Nie zanurzać w wodzie.
- Wytrzeć do czysta, a następnie osuszyć.

Taca, nakrętka pierścieniowa, komora mieląca, klucz, zespół tnący

- Usunąć pozostałości ciasta i w razie potrzeby umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie osuszyć.

Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową www.kenwoodworld.com.
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przestać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Wyprodukowano w Chinach.

Przepis na zwykły makaron

(W przypadku wszystkich przepisów składniki należy mieszać przy użyciu ubijaka K.)

Zalecamy użycie mąki makaronowej (typ 00), jeżeli jednak nie jest ona dostępna, można użyć mąki zwykłej. Ilości składników należy starannie odmierzyć, ponieważ zbyt suche ciasto może spowodować uszkodzenie maszyny do makaronu lub robota. Jeżeli jednak ciasto zaczyna zlepić się w kulę, oznacza to, że dodano za dużo składników płynnych.

*200 g mąki typu 00
100 g ubitych jaj (około 2 jaja średniej wielkości)*

Sposób przyrządzenia

Mąkę wsypać do miski. Stopniowo dodać ubite jajko, pracując na minimalnej prędkości obrotów i zwiększając ją do prędkości 1. Mieszać przez 30-45 sekund, a następnie zgarnąć składniki z boków miski. Włączyć urządzenie i kontynuować mieszanie przez ok. następne 30 sekund. Ciasto powinno mieć konsystencję grubo mielonej bułki tartej lub grubej kruszonki. Składniki powinny być niepołączone, ale ściśnięcie niewielkiej porcji ciasta powinno powodować powstanie spójnej grudki, która pozostanie sklejana.

Sposób przyrządzenia makaronu aromatyzowanego

Makaron ziołowy

Skorzystać z powyższego przepisu, ale do ubitych jaj dodać 20 ml umytych i drobno posiekanych ziół, takich jak natka pietruszki.

Makaron razowy – zastąpić mąkę zwykłą mąką razową.

Makaron verdi – zastąpić 30 ml ubitych jaj 30 ml drobno przetartego szpinaku.

Makaron bezjajeczny

*200 g mąki typu 00
szczypta soli
25 ml oliwy z pierwszego tłoczenia
około 100 ml wody*

Przyrządzić zgodnie z przepisem na zwykły makaron, dodając sól do mąki oraz zastępując jaja oliwą i wodą.

Japońskie kluski gryczane soba

- Idealne dla osób na diecie bezglutenowej.

*300 g mąki gryczanej
150 g ubitych jaj*

Przyrządzić zgodnie z przepisem na zwykły makaron.

Uformować ciasto przy użyciu maszyny z zamocowanym wykrojnikiem do makaronu bigoli, krojąc makaron na odcinki odpowiedniej długości. Ugotować, wrzucając na gotującą się wodę.

Kluski udon

*350 g zwykłej mąki ogólnego zastosowania
140 ml zimnej wody
20 g soli*

Wodę osolić i wymieszać do całkowitego rozpuszczenia się soli.

Przyrządzić zgodnie z przepisem na zwykły makaron, zastępując ubite jaja wodą z solą.

Uformować ciasto przy użyciu maszyny z zamocowanym wykrojnikiem do makaronu bigoli, krojąc makaron na

odcinki odpowiedniej długości. Gotować przez ok. 5 minut w niesolonej, gotującej się wodzie – nudle powinny mieć zwartą konsystencję, ale być miękkie. Natychmiast odcedzić i przelać zimną wodą. Podawać z wybranym sosem, bezpośrednio po przygotowaniu.

Makaron z soczewicy

250 g mąki z soczewicy

100 g ubitych jaj

2 łyżki stołowe oliwy z oliwek

2 łyżki stołowe wody

Użyć przepisu na zwykły makaron, oliwę i wodę dodając do ciasta razem z ubitym jajkiem.

Uformować ciasto przy użyciu maszynki z zamocowanym wykrojnikiem do makaronu *Maccheroni Rigati* lub *Maccheroni Lisci*, krojąc makaron na odcinki odpowiedniej długości. Ugotować, wrzucając na gotującą się wodę.

Gotowanie makaronu

Przed rozpoczęciem gotowania makaron można nieco wysuszyć (maksymalnie przez godzinę przed gotowaniem). Czas suszenia jest zmienny w zależności od rodzaju przygotowywanego makaronu.

- 1 Zagotować wodę w rondlu wypełnionym w 3/4 wodą. Posolić do smaku.
- 2 Dodać makaron i zagotować, od czasu do czasu mieszając. Gotować, aż makaron ugotuje się *al dente*. Makaron powinien być miękki, ale jednocześnie sprężysty w smaku. Trwa to zazwyczaj 1-10 minut, ale długość czasu gotowania uzależniona jest od typu makaronu i żądanej konsystencji. Konsystencję należy regularnie sprawdzać,

ponieważ po zdjęciu garnka z ognia makaron jeszcze przez chwilę będzie się gotować.

- Nigdy nie dodawać oliwy do wody, gdyż makaron będzie wówczas śliski, i nie będzie się dobrze łączyć z sosem.

Dobór sosu do makaronu

Odpowiednie dobranie makaronu do sosu ma zasadnicze znaczenie. Makarony rurkowe dobrze komponują się z gęstymi sosami, długie nitki dobrze wchłaniają sok z sosów pomidorowych i sosów z owoców morza, nie mięknąc przy tym, a grubsze makarony zwykle podaje się z sosami o intensywnym smaku.

Przystawka do ciastek (AT910014)

(zob. rys. na ostatniej stronie)

- 1 Przygotować ciasto na ciasteczka według jednego z poniższych przepisów i schłodzić je w lodówce, aby stężało.
- Użyć niewielkich jaj, gdyż w przeciwnym razie ciasto będzie zbyt miękkie.
- 2 Zdjąć wykrojnik z przystawki do ciastek. Złożyć maszynkę do makaronu z wykrojnikiem do ciastek, pamiętając, że wcięcia w foremce powinny znaleźć się po obu stronach. Zamocować przystawkę na robocie. (Nie mocować zespołu tnącego.)
- 3 Wsunąć wykrojnik do wcięć po obu stronach wykrojnik do ciastek i wybrać kształt ciasteczek – przesuwając wykrojnik do momentu, aż wybrany kształt znajdzie się w otworze.

Zwykłe ciasteczka

150 g miękkiego masła
150 g cukru pudru
2 niewielkie ubite jaja
300 g zwykłej przesianej mąki

Utrzeć masło i cukier w misce przy użyciu ubijaka „K”, aż masa nabierze lekkiej, puszystej konsystencji. Wbić jaja, a następnie dodać przesianą mąkę. Uformować ciasteczka przy użyciu przystawki do ciastek (wybrawszy uprzednio żądany kształt), krojąc ciasto na odpowiednią długość. Umieścić ciastka na posmarowanej tłuszczem blasze do pieczenia i piec na środkowej półce piekarnika rozgrzanego uprzednio do temperatury 190°C przez ok. 10 minut lub do upieczenia. Ostudzić, wykładając na druciany ruszt.

Ciasteczka czekoladowe

125 g miękkiego masła
200 g cukru pudru
2 niewielkie ubite jaja
250 g zwykłej mąki
25 g kakao

} przesiać
} razem

Postępować zgodnie z przepisem na zwykłe ciasteczka.

Po ostygnięciu ciasteczek można je udekorować, zanurzając w roztopionej czekoladzie lub posypując cukrem pudrem.

Rozwiązywanie problemów

Pytanie	Odpowiedź/wskazówka
Makaron ma szorstką powierzchnię	<ul style="list-style-type: none">• Sita/wykrojniki są wykonane ze specjalnego brązu. Wykrojnik wykonany z brązu nadaje makaronowi szorstką powierzchnię, która jest pożądana, gdyż pozwala na dobre łączenie sosu z makaronem.
Jakość makaronu uzyskiwanego z tego samego ciasta jest zmienna	<p>Jest to normalne zjawisko, które można jednak zminimalizować poprzez:</p> <ul style="list-style-type: none">• zapewnienie względnie jednolitej konsystencji ciasta,• podawanie ciasta do maszynki w równym tempie.• wykorzystanie całego ciasta za jednym razem,• niedopuszczenie do wyschnięcia ciasta.
Makaron nie wydostaje się z otworów	<ul style="list-style-type: none">• Przed przystąpieniem do wyrobu makaronu sprawdzić, czy wykrojniki są czyste. Ciasto zaschnięte w otworach uniemożliwi wydostawanie się przez nie świeżego makaronu.• Sprawdzić drożność podajnika.• Użyć klucza/popychacza, aby usprawnić podawanie ciasta na ślimak.
Wykrojniki trudno oczyścić	<ul style="list-style-type: none">• Zawsze czyścić bezpośrednio po użyciu. Nie dopuścić do zaschnięcia ciasta na foremce.• Użyć załączonego czyścika. Grubsza końcówka czyścika idealnie nadaje się do czyszczenia większych otworów w foremce <i>Maccheroni Rigati</i>, podczas gdy cieńsza końcówka przeznaczona jest do czyszczenia pozostałych foremek.

Pytanie	Odpowiedź/wskazówka
Makaron jest postrzępiony	<ul style="list-style-type: none"> Niekiedy pierwsza partia makaronu jest nieco postrzępiona. Ciasto podawać w stałym tempie; spróbować dostosować tempo podawania ciasta. Przed użyciem komorę mielącą, wykrojnik oraz nakrętkę pierścieniową ogrzać w gorącej wodzie, a następnie dobrze osuszyć.
Wykrojnika nie da się zamontować na ślimaku	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdzić, czy otwór środkowy w foremce jest wolny od pozostałości zaschniętego ciasta z poprzednich prób. Sprawdzić, czy w przypadku zmiany foremek podczas pracy między wykrojnik a ślimak nie dostało się ciasto, uniemożliwiając poprawne zamontowanie wykrojnika.
Podajnik ciągle się zapycha	<ul style="list-style-type: none"> Dodawać na raz niewielkie porcje makaronu w równomiernym tempie. Kolejną porcję dodawać dopiero po opróżnieniu się podajnika. Mieszanka jest zbyt wilgotna. Ciasto w głąb podajnika popychać za pomocą trzonka klucza/popychacza. (Zdjęcie tacy umożliwi głębsze wsunięcie klucza do wnętrza podajnika). Zmienić prędkość dodawania ciasta.
Trudno zdemontować zespół tnący	<ul style="list-style-type: none"> Odczekać około 30 minut, aż maszynka ostygnie.
Trudno zamontować zespół tnący	<ul style="list-style-type: none"> Przed nakładaniem metalowego pierścienia zaciskowego na przystawkę sprawdzić, czy jest on częściowo odkręcony od plastikowego wnętrza.

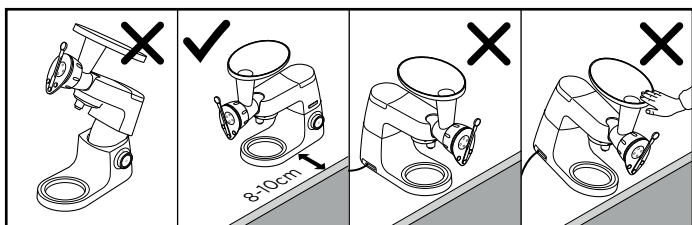
Русский

См. иллюстрации на передней странице

Меры безопасности




- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Отключайте прибор и отсоединяйте сетевой шнур от розетки электросети перед установкой или удалением компонентов, когда прибор не используется и перед чисткой.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Если смесь для пасты слишком сухая или ее слишком быстро пропустили через ролик для раскатки, то это может привести к повреждению насадки для пасты и/или кухонной машины.
- Не вставляйте в подающую трубку пальцы и другие посторонние предметы (кроме поставляемого в комплекте гаечного ключа/толкателя).
- Для проталкивания теста в подающую трубку пользуйтесь только рукояткой гаечного ключа/толкателя. И не прилагайте при этом чрезмерных усилий.
- Никогда не устанавливайте и не снимайте раскатку для пасты при работающем миксере.

- Добавляйте тесто небольшими порциями и через равные промежутки времени. Не допускайте заполнения подающей трубки до краев.
- Соблюдайте осторожность при установке/снятии, насадок а также при чистке, так как лезвие ножевого блока остро заточено.
- Неправильное использование насадки может привести к травме.
- Не переносите и не поднимайте головку миксера с установленной насадкой, так как кухонная машина может потерять устойчивость.
- Не допускайте, чтобы прибор работал, если он находится у края рабочей поверхности или свешивается через него, и не применяйте физических усилий при установке насадок, так как это может привести к неустойчивости в положении прибора, он может опрокинуться, что может привести к травме.



- Ознакомьтесь с дополнительными мерами безопасности, которые содержатся в основной инструкции к использованию кухонной машины.

- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Эта насадка КАХ92.А0МЕ снабжена резьбовой системой крепления  и предназначена для непосредственной установки на новейшие модели машин Kenwood Chef (серии TYPE KVC, KVL и KCC). Эту насадку также можно надевать на кухонные машины Kmix, снабженные низкоскоростным гнездом для насадок (серия TYPE 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 также потребуется адаптер. Справочный код адаптера: КАТ001МЕ. Дополнительную информацию о заказе адаптера можно найти на сайте www.kenwoodworld.com/twist.

Перед первым использованием

- Вымойте составные части. См. раздел “Уход и чистка”.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

КАХ92.А0МЕ

- ① Загрузочная воронка
- ② Подающая трубка
- ③ Корпус
- ④ Шнек
- ⑤ Формующий диск*
- ⑥ Фиксирующая гайка
- ⑦ Зажимное кольцо ножевого блока

- ⑧ Лезвие
- ⑨ Гаечный ключ/толкатель
- ⑩ Инструмент для чистки

*В ваш комплект поставки входит формующий диск для пасты Ригати, представленный на странице с иллюстрациями. Если вам требуются дополнительные диски, иллюстрации которых представлены на задней странице этого руководства, посетите, пожалуйста, на сайт www.kenwoodworld.com.

Как собрать насадку

См. схемы **A** - **G**

Для облегчения приготовления пасты вы можете, по вашему усмотрению, нагреть корпус, формующий диск и кольцевую гайку в горячей воде, а затем высушить.

- A** Установите шнек в корпус.
- B** Установите формующий диск.
- C** Наденьте фиксирующую гайку и закрутите ее вручную. (Не пользуйтесь при этом гаечным ключом/толкателем, которые предназначены только для снятия деталей).
- Убедитесь в том, что фиксирующая гайка располагается почти на одном уровне с корпусом насадки.
- D** Снимите крышку низкоскоростного гнезда
- E** Возьмите насадку, как показано на рисунке, установите ее на низкоскоростное гнездо и закрутите до фиксации.)
- F** Установите загрузочную воронку.

Ножевой блок

По вашему усмотрению ножевой блок (7) и (8) можно установить на собранную раскатку для пасты, чтобы легче было ее нарезать в соответствии с желаемой длиной.

G Расположив ручку ножевого блока так, чтобы она находилась сверху, слегка отвинтите зажимное кольцо. Установите над фиксирующей гайкой и при необходимости поверните до полной фиксации на насадке. Диск должен находиться на одном уровне с передней частью ножевого блока. Удерживая ножевой блок за край, закрутите зажимное кольцо движением от себя.

Примечание. При установке или снятии ножевого блока следует всегда держать его за край одной рукой, а поворачивать зажимное кольцо другой.

Как пользоваться раскаткой для пасты

См. схемы **H** - **I**

- **Для приготовления пасты следует пользоваться скоростями 2 или 3.**

- Приготовьте тесто для пасты, используя для этого приведенные ниже рецепты.

- **Смесь для пасты не должна быть слишком сухой, так как это может привести к повреждению насадки или кухонной машины.** Она должна напоминать грубые хлебные крошки или

грубую текстуру крамбля. Крошки должны быть разрозненными, но при сжатии должны слипаться в одну массу.

H Включите скорость 2-3. Поместите небольшое количество теста в загрузочную воронку. Помещайте тесто в подающую трубку небольшими порциями. Перед тем, как подать следующую порцию, дайте шнеку очиститься. Если подающая трубка забилась, протолкните тесто к шнеку с помощью рукоятки гаечного ключа/толкателя (не пользуйтесь для этого никакими другими предметами, кроме рукоятки гаечного ключа, и не прилагайте при этом чрезмерных усилий). Не допускайте заполнения подающей трубки до краев.

I После выдавливания макаронного изделия на достаточную длину переместите ручку на ножевом блоке назад и вперед, чтобы отрезать макаронное изделие нужной длины. А если ножевой блок не установлен, обрежьте макаронное изделие ножом.

- Для замены диска снимите ножевой блок, удерживая его за край одной рукой, и поверните зажимное кольцо в на себя. Снимите фиксирующую гайку (пользуясь при необходимости гаечным ключом/толкателем для ослабления фиксирующей гайки) и на короткое время переключите на скорость 1 для выброса диска. Снимите диск, удалите видимые избытки пасты, а затем установите нужный

вам диск. Замените фиксирующую гайку и ножевой блок.

Предупреждение

Раскатка для пасты в процессе использования становится горячей, это нормально. Это связано с тем, что в насадке паста при компрессии нагревается.

Уход и очистка

Не мойте никакие части электроприбора в посудомоечной машине.

Снимите насадку

- Всегда держитесь за край ножевого блока одной рукой, и поворачивайте зажимное кольцо в направлении на себя. Затем снимите. Снимите фиксирующую гайку. При необходимости предварительно ослабьте фиксирующую гайку с помощью гаечного ключа/толкателя. Снимите насадку с машины и разберите на части.

Диски

- J** Диски для выдавливания пасты Maccheroni Rigati, Maccheroni Lisci и Bucatini

могут разбираться, это облегчает их очистку.

- Почистите диски сразу же после их использования, иначе макаронное тесто присохнет и его будет очень трудно удалить. Для удаления всего теста из дисков используйте инструмент для чистки. Более толстый конец инструмента идеально подходит для чистки более крупных отверстий в диске Maccheroni Rigati, а более тонкий конец инструмента подходит для чистки других дисков. Вымойте в горячей мыльной воде, а затем тщательно высушите.

Шнек

- Не погружайте в воду.
- Тщательно протрите, а затем высушите.

Загрузочная воронка, кольцевая гайка, корпус, гаечный ключ, ножевой блок.

- Удалите макаронное тесто и в случае необходимости вымойте в горячей мыльной воде, а затем тщательно высушите.

Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
- Сделано в Китае

Рецепт пасты из теста без дрожжевых добавок

(Ингредиенты для всех рецептов следует смешивать, используя К-образный венчик)

Рекомендуем использовать муку с размером частиц 00, но если ее нет, используйте обыкновенную универсальную муку. Тщательно отмеряйте количество ингредиентов, поскольку слишком сухая смесь может привести к поломке насадки или кухонной машины. Однако, если из смеси образуется комок из теста, значит добавлено слишком много жидкости.

200 г муки 00

100 г взбитых яиц (приблиз. 2 яйца средних размеров)

Метод

- Поместите муку в чашу. Постепенно добавьте взбитое яйцо на минимальной скорости, увеличивая ее до первой. Смешивайте в течение 30 - 45 секунд, затем соскребите остатки пасты. Включите прибор и продолжайте смешивание примерно в течение еще 30 секунд. Смесь должна быть похожей на грубые крошки хлеба или грубую текстуру крамбля. Крошки должны быть разрозненными, но если их сжать в небольшом количестве, то должен оставаться комок, который не разваливается.

Как приготовить пасту с вкусовыми добавками

Паста с зеленью

Используйте приведенный выше рецепт, добавив к взбитым яйцам 20 мл вымытой и мелко нарезанной зелени, например, петрушки.

Мука из цельного зерна -

Замените муку обыкновенной мукой из цельного зерна.

Зелень - Замените 30 мл взбитых яиц на 30 мл пюре из тонко протертого шпината.

Паста без яиц

200 г муки 00

щепотка соли

25 мл оливкового масла

первого отжима

100 мл воды (примерно)

Используйте метод для получения макаронного теста без дрожжевых добавок, добавив в муку соль и заменив яйца растительным маслом и водой.

Японская лапша с добавлением гречневой муки

- Идеально подходит для тех, кто придерживается диеты без глютена.

300 г гречневой муки

150 г взбитых яиц

Используйте метод для получения макаронного теста без дрожжевых добавок.. Пропустите смесь через раскатку для пасты, установив экран Биголи, и разрежьте на отрезки необходимой длины. Сварите в кипящей воде.

Лапша udon

350 г обыкновенной
потребительской муки
140 мл холодной воды
20 г соли

Растворите соль в воде, перемешав ее с водой. Используйте метод для получения макаронного теста без дрожжевых добавок, заменив яйца соленой водой. Пропустите смесь через раскатку для пасты, установив экран Биголи, и разрежьте на отрезки необходимой длины. Варите в несоленой кипящей воде примерно 5 минут; лапша должна быть твердой, но нежной. Сразу слейте воду и прополощите холодной водой. Быстро подайте на стол с соусом по вашему выбору.

Паста из чечевичной муки

250 г чечевичной муки
100 г взбитого яйца
2 столовых ложки оливкового
масла
2 столовых ложки воды

Следуйте инструкциям по приготовлению пасты из теста без дрожжевых добавок, добавив оливкового масла и воды со взбитым яйцом. Пропустите смесь через насадку для пасты, установив экран для макаронных изделий Ригати или Лиски и разрежьте на отрезки необходимой длины. Сварите в кипящей воде.

Как приготовить пасту

Перед приготовлением пасту можно подсушить в течение короткого времени - приблизительно за час до приготовления. Время сушки может меняться в зависимости от типа макаронных изделий.

- 1 Заполните кастрюлю на $\frac{3}{4}$ водой и доведите воду до кипения. Добавьте соль по вкусу.
 - 2 Засыпьте пасту и варите их в кипящей воде, время от времени помешивая. Варите до стадии *al dente*. Паста должна быть нежной, но все же достаточно твердой при надкусывании. Обычно время варки составляет от 1 до 10 минут, и может меняться в зависимости от типа макаронных изделий и требуемой текстуры. Регулярно проверяйте текстуру, так как паста будет продолжать вариться некоторое время после того, как будет снята с огня.
- Не добавляйте в воду растительное масло, так как это сделает пасту скользкой и соус на ней удерживаться не будет.

Выбор соуса для пасты

Пасту можно подавать с различными соусами. Макароны трубочатой формы захватывают кусочки пищи, присутствующие в густых соусах, макаронные изделия в виде длинных нитей хорошо абсорбируют соки томатных соусов и соусов из морепродуктов, Пасту можно подавать с

различными соусами. а более толстые макаронные изделия обычно подаются с острыми, ароматными соусами.

Насадка для приготовления печенья (АТ910014)

См. иллюстрацию насадки для приготовления печенья на задней обложке руководства.

- 1 Приготовьте печенье, используя для этого один из приведенных ниже рецептов, и охладите его в холодильнике, чтобы тесто стало твердым.
- Используйте некрупные яйца, иначе тесто будет слишком мягким.
- 2 Снимите пластинку с фигурными отверстиями с диска для печенья. Соберите раскатку для пасты с диском для печенья так, чтобы отверстия на насадке были с обеих сторон. Установите насадку на кухонную машину. (Не устанавливайте ножевой блок.)
- 3 Вставьте пластинку с фигурными отверстиями в пазы, расположенные с каждой стороны диска, и установите ее в такое положение, чтобы фигурное отверстие нужной формы было расположено в центре отверстия.

Печенье без дрожжевых добавок

150 г размягченного сливочного масла

150 г сахарной пудры

2 некрупных яйца (взбитых)

300 г обыкновенной

просеянной муки без

дрожжевых добавок

Взбейте масло с сахаром в чаше, используя К-образный венчик, до получения легкой и воздушной смеси. Вбейте яйца, затем медленно добавляйте в чашу просеянную муку. Пропустите смесь через насадку, предварительно выбрав отверстие нужной формы, и нарежьте на кусочки нужной длины. Положите на смазанный жиром противень и выпекайте в центре духовки при температуре 190°C (375°F), (положение 5 регулятора подачи газа газовой плиты) в течение 10 минут или до готовности. Охладите на проволочной сетке.

Шоколадное печенье

125 г размягченного сливочного масла

200 г сахарной пудры

2 маленьких яйца (взбитых)

250 г обыкновенной муки

25 г какао-порошка

} просеять
вместе

Выполняйте действия, указанные в рецепте по приготовлению печенья без дрожжевых добавок.

После того, как печенье остынет, его можно обмакнуть в расплавленный шоколад или посыпать сахарной пудрой.

Устранение неисправностей

Вопрос	Ответ/Совет
Поверхность пасты шероховатая.	<ul style="list-style-type: none">• Пластины/диски раскатки для пасты изготовлены из бронзы. При использовании бронзовых дисков получается паста с шероховатой поверхностью, что предпочтительно, так как на ней хорошо удерживается соус.
Качество выдавленной пасты меняется по мере расходования теста	<p>Это нормальное явление, но его можно свести к минимуму посредством:</p> <ul style="list-style-type: none">• использования теста с равномерной консистенцией;• добавления смеси в раскатку для пасты на постоянной скорости.• выдавливания всего теста, приготовленного за один замес;• предотвращения высыхания теста.
Паста не выходит из отверстий	<ul style="list-style-type: none">• Перед тем, как выдавливать пасту, убедитесь, что на диске нет засохшего теста. Застывшее в отверстиях тесто будет препятствовать выдавливанию пасты.• Убедитесь, что подающая трубка не забита.• Для проталкивания теста к шнеку используйте гаечный ключ/толкатель.
Диски раскатки для пасты трудно чистить.	<ul style="list-style-type: none">• Всегда очищайте диски раскатки для пасты сразу же после использования, не допускайте засыхания теста на диске.• Используйте для этого поставляемый в комплекте инструмент. Более широкий конец инструмента идеально подходит для очистки больших отверстий в диске <i>Maccheroni rigati</i>, а более тонкий конец может использоваться для чистки других дисков.
У пасты неровные края	<ul style="list-style-type: none">• Иногда первые порции пасты, пропущенные через раскатку для пасты, имеют немного неровные края. Подавайте макаронное тесто с постоянной скоростью, попытайтесь найти оптимальную скорость подачи теста. Перед использованием согрейте корпус, диск и кольцевую гайку в горячей воде, а затем тщательно высушите.
Диск не устанавливается на шнек	<ul style="list-style-type: none">• Убедитесь в том, что в центральном отверстии диска нет засохшего теста, которое осталось от предыдущего использования.• При смене дисков в процессе работы проверьте, что между диском и шнеком нет теста, которое препятствует установке диска на одном уровне с корпусом.

Вопрос	Ответ/Совет
Забивается подающая трубка	<ul style="list-style-type: none"> • Добавляйте тесто небольшими порциями с постоянной скоростью, добавляйте следующую порцию теста только после того, как в подающей трубке не будет теста. • Слишком жидкое тесто. • Для проталкивания теста в подающей трубке пользуйтесь рукояткой гаечного ключа/толкателя. (Для того, чтобы рукоятка гаечного ключа проникала глубже в подающую трубку, снимите загрузочную воронку). • Измените скорость добавления теста.
Ножевой блок снять трудно.	<ul style="list-style-type: none"> • Дайте насадке остынуть в течение приблизительно 30 минут.
Ножевой блок трудно установить.	<ul style="list-style-type: none"> • Перед установкой на насадку ослабьте металлическое зажимное кольцо, установленное на пластмассовой ответной части.

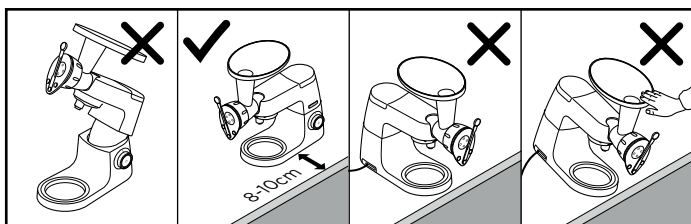
Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді қараңыз

Қауіпсіздік


- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Бөлшектерді бекітпес не алып тастамас бұрын, пайдаланылмаған кезде және тазалау алдында құралды өшіріп, сымын ажыратыңыз.
- Құралды пайдаланып жатқанда назарсыз қалдырмаңыз.
- Тым құрғақ немесе тез өткізілген макарон қоспасы макарон пішіндегішті және/немесе асүй комбайнын зақымдауы мүмкін.
- Өткізгіш түтікке саусақтарыңызды немесе қамыр салғыш механизмнен/итергіштен басқа элементті салуға болмайды.
- Қамырды өткізгіш түтікке салу үшін тек қамыр салғыш механизмді/итергішті пайдаланыңыз. Сондай-ақ қатты басуға болмайды.
- Асүй комбайны жұмыс істеп жатқан кезде макарон жасағышты бекітуге не алуға болмайды.
- Қамырдың шағын бөлшектерін бір-бірлеп әрі бірқалыпты жылдамдықпен салыңыз. Беру түтікшесінің толып кетуіне жол бермеңіз.

- Пайдалану және тазалау кезінде абай болыңыз, өйткені кескіш пышақ жинағы өте өткір.
- Саптаманы бұрыс пайдалану жарақатқа әкелуі мүмкін.
- Араластырғыштың басын бекітілген қондырғымен қозғап көтермеңіз, ас машина тұрақсыз болуы мүмкін.
- Құрылғыны жұмыс істейтін беттің шетінде пайдаланбаңыз не үстінен төніп тұрмаңыз не саптаманы бекіткен кезде артық күш салмаңыз, бұл құрылғының дұрыс жұмыс істемеуіне және аударылып кетуіне, нәтижесінде жарақат алуға себеп болуы мүмкін.





- Қосымша қауіпсіздік нұсқауларын асүй комбайнының нұсқаулығынан қараңыз.

- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

Бұл KAX92.A0ME саптамасында Twist қосылым жүйесі бар  және ол Kenwood Chef соңғы буын үлгілеріне (TYPE KVC, KVL және KCC сериялары ретінде белгілі) дәл сәйкес келетіндей етіп жасалған.

Сонымен қатар, бұл саптама арқылы KMix асүй машинасын баяу жылдамдықты саптама шығысымен (TYPE KMX) бекітуге болады.

Осы саптаманың асүй машинасымен үйлесімділігін тексеру үшін, екі құрамдаста Айналма байланыс жүйесі  болуы керек.

Асүй машинасында Жолақты байланыс жүйесі  болса, пайдалану алдында адаптер қажет болады.

Адаптердің анықтамалық

коды - KAT001ME. Қосымша ақпаратты және адаптерге тапсырыс беру жолын www.kenwoodworld.com/twist сайтынан қараңыз.

Алғаш рет пайдалану алдында

- Бөлшектерді жуу: “күтім көрсету және тазалау” бөлімін қараңыз.

Перне

КАХ92.А0МЕ

- ① Хоппер
- ② Өткізгіш түтік
- ③ Корпус
- ④ Айналдырғыш
- ⑤ Кескіндегіш саңылау*
- ⑥ Бекіткіш сомын
- ⑦ Кескіш жинақтың бекіткіш сақинасы
- ⑧ Кескіш жинақ
- ⑨ Қамыр салғыш механизм/ итергіш
- ⑩ тазалау құралы

*Жинақта суреттер бетінде көрсетілген Maccheroni Rigati кескіндегіші берілген. Осы буклеттің артқы бетінде көрсетілген қосымша кескіндегішті сатып алу үшін, www.kenwoodworld.com сайтынан қараңыз.

Саптаманы жинақтау

A – **G** суреттерін қараңыз

Қосымша: макаронды оңай жасау үшін, корпусты, кескіндегішті және сақиналы сомынды ыстық суда жылытып, құрғатыңыз.

A Айналдырғышты корпусқа орнатыңыз.

B Кескіндегішті бекітіңіз

C Бекіткіш сомынды орнатып, қолмен бекітіңіз. (Қамыр салғыш механизмді/ итергішті пайдаланбаңыз,

себебі бұл тек алу үшін пайдалануға арналған).

- Бекіткіш сомын саптама корпусына тығыз тиіп тұруын тексеріңіз

D Төмен жылдамдық ұясының қақпағын алыңыз

E Саптаманы суретте көрсетілген позицияда төмен жылдамдық ұясына орналастырып, орнында құлыптау үшін айналдырыңыз.

F Хопперді бекіту.

Кескіш жинақ

Қосымша: макаронды қажетті ұзындықта кесуді жеңілдету үшін ⑦ және ⑧ кескіш жинағын жиынтықтағы макарон пішіндегішке бекітуге болады.

G Кескіш жинақ тұтқасының жоғарғы жағынан ұстап тұрып, қысқыш сақинаны ақырын бұрап босатып алыңыз. Бекіткіш сомынға кигізіп, саптамаға толық бекітілгенше бұраңыз. Кескіндегіш кескіш жинақтың алдыңғы жағына сәйкес келуі керек. Кескіш жинақ жиегін ұстап тұрып, қысқыш сақинаны өзіңізден әрі қарай бұрап бекітіңіз.

Ескертпе: кескіш жинақты бекіткенде не алған кезде, әрдайым бір қолмен жинақ жиегінен ұстап, екінші қолмен қысқыш сақинаны бұраңыз.

Макарон пішіндегішін пайдалану

H – **I** суреттерін қараңыз

- **Макаронды өңдеу үшін 2-3 жылдамдығын пайдаланыңыз.**

- Берілген рецептіге сәйкес макарон қоспасын жасаңыз.

- **Қоспаны тым қатты етіп жасамаңыз, әйтпесе макарон пішіндегішін не комбайнды зақымдауы мүмкін.** Ол ірі тартылған кепкен нан ұнтағына немесе ірі қрамбл ұнтағының текстурасына ұқсауы керек. Бөлшектері бір-бірінен бөлек болуы, бірақ уыстаған кезде бірігетін кесек құрауы керек

Н Комбайнды 2–3 жылдамдығына ауыстырыңыз. Қоспаның азғантай көлемін хопперге салыңыз. Қоспаның шағын көлемін бір уақытта өткізгіш түтікке салыңыз. Жалғастырмас бұрын, айналдырғыштағы қоспа таусылуын күтіңіз. Өткізгіш түтік бітеліп қалса, қамыр салғыш механизм/итергіш ұшын пайдаланыңыз (қамыр салғыш механизмнен басқа затты пайдалануға және тым қатты басуға болмайды). Беру түтікшесін ешқашан толтырмаңыз.

І Макарон ұзындығы жеткілікті болған кезде, кескіш жинақ тұтқасын кері жылжытып, макаронды қажетті ұзындықта кесу үшін басыңыз. Сондай-ақ кескіш жинақ бекітілмеген жағдайда, макаронды пышақпен кесіңіз.

- Кескіндегіштерді ауыстыру үшін, кескіш жинақ жиегін бір қолмен ұстап тұрып, қысқыш сақинаны өзіңізге қарай бұраңыз. Бекіткіш сомынды алып (қажет болса, бекіткіш сомынды босату үшін қамыр салғыш механизмді/итергішті пайдаланыңыз),

кескіндегішті шығару үшін ақырын 1-жылдамдыққа ауыстырыңыз.

Кескіндегішті және қалып қойған макаронды алып, қажетті кескіндегішті бекітіңіз. Бекіткіш сомынды және кескіш жинақты ауыстырыңыз

Ескерту

Пайдалану кезінде макарон пішіндегіші қызады, бұл қалыпты жағдай және бұл макаронның саптама арасында қысылуынан болады.

Күтім көрсету және тазалау

Ешбір бөлігін ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.

Саптаманы бөлшектеу

- Бір қолмен кескіш жинақтың жиегінен ұстап, сақинаны өзіңізге қарай бұрап алып тастаңыз. Қажет болса, босату үшін қамыр салғыш механизм/итергіш көмегімен бекіткіш сомынды алып тастаңыз. Саптаманы комбайннан алып, бөлшектерді бөлшектеңіз.

Кескіндегіштер

J Тазалау процесін жеңілдету үшін, Maccheroni Rigati, Maccheroni Lisci және Bucatini кескіндегіштерін бөліп алуға болады.

- Пайдаланған соң бірден жуып тастаңыз, әйтпесе макарон кеуіп, кетіру өте қиын болады. Кескіндегіштердегі макаронды кетіру үшін тазалау құралдарын пайдаланыңыз. Құралдың ұшы жуан болса, Maccheroni Rigati кескіндегішіндегі саңылауларды, ал жіңішке құрал ұшы

басқа кескіндегіштерді тазалауға қолайлы болады. Көбікті ыстық суда жуып, жақсылап кептіріңіз.

Айналдырғыш

- Суға батырмаңыз.
- Сүртіп алып, құрғатыңыз.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында ақаулықтар туындаса, көмек алуға жүгінбес бұрын, www.kenwoodworld.com сайтына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.

Хоппер, сақина, сомын, корпус, қамыр салғыш механизм, кескіш жинақ.

- Қалып қойған макарон қамырын кетіріп, қажет болса көбікті ыстық суда жуып, жақсылап кептіріңіз.

- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.
- Қытайда жасалған.

Кәдімгі макарон қоспасының рецепті

(Барлық рецепті үшін ингредиенттерді К пішінді бұлғағышпен араластырыңыз)

00 ұнын пайдалануға кеңес береміз, бірақ мұндай ұн болмаса, әмбебап еленген ұнды пайдалануға болады. Ингредиенттерді мұқият араластырыңыз, өйткені тым құрғақ қоспа саптаманы және/немесе асүй машинасын зақымдауы мүмкін. Алайда, қоспада қамыр түйіршіктері түзелсе, көбірек сұйықтық құю керек.

*200 г 00 ұны
100 г көпіршітілген жұмыртқа
(шамамен 2 орташа көлемді жұмыртқа)*

Әдісі

Табаққа ұн салыңыз. Минималды жылдамдықта көпіршітілген жұмыртқаны жайлап қосып, 1-ге дейін арттырыңыз. 30–45 минут араластырып, түбіне қырнап түсіріңіз. Іске қосып, шамамен тағы 30 секунд араластырыңыз. Қоспа кепкен нан ұнтағына немесе ірі крамбл ұнтағының текстурасына ұқсауы керек. Бөлшектер бөлек-бөлек болуы тиіс, бірақ шағын көлемін уыстаған кезде бірігетін кесек құрауы керек.

Хош иісті макарон жасау

Өсімдіктен жасалған макарон

Жоғарыдағы рецептін пайдаланыңыз, бірақ көпіршітілген жұмыртқа үстіне жуылған әрі жақсылап туралған 20 мл ақжелкен сияқты шөптер қосыңыз.

тартылған ұн — ұнды әдеттегі ірі тартылған ұнмен ауыстырыңыз.

Верди — 30 мл көпіршітілген жұмыртқаны 30 мл саумалдық езбесімен ауыстырыңыз.

Жұмыртқасыз макарон

200 г 00 ұны

шымшы тұз

25 мл зәйтүн майы

шамамен 100 мл су

Ұнға тұз қосып, жұмыртқаны зәйтүн майымен және сумен ауыстырып, кәдімгі макарон қоспасының рецептісіне сәйкес қамыр илеңіз.

Жапон собасы Қарақұмық кеспесі

Глютенсіз диета ұстанатын адамдар үшін таптырмайтын рецепті.

300 г қарақұмық ұны

150 г көпіршітілген жұмыртқа

Кәдімгі макарон қоспасын жасау әдісін қараңыз.

Қоспаны Bigoli торы бекітілген макарон пішіндегіштен өткізіп, қажетті ұзындықта кесіңіз. Қайнап тұрған суда пісіріңіз.

Удон кеспесі

350 г әмбебап ұн

140 мл салқын су

20 г тұз

Тұзды толық ерігенше суда араластырыңыз.

Көпіршітілген жұмыртқаны тұзды сумен ауыстырып, кәдімгі макарон қамырын илеңіз.

Қоспаны Bigoli торы бекітілген макарон пішіндегіштен өткізіп, қажетті ұзындықта кесіңіз.

Тұз салынбаған қайнаған суда шамамен 5 минут пісіріңіз, кеспе қатты

бірақ нәзік болуы тиіс. Суын дереу төгіп, салқын суда шайыңыз. Талғамыңызға сәйкес тұздық қосып, бірден дастарқанға ұсыныңыз.

Жасымық макарон

250 г жасымық ұны

100 г көпіршітілген жұмыртқа

2 шай қасық зәйтүн майы

2 шай қасық су

Көпіршітілген жұмыртқаға зәйтүн майы мен су қосып, кәдімгі макарон қамырын илеңіз.

Қоспаны Maccheroni Rigati немесе Maccheroni Lisci торы бекітілген макарон пішіндегіштен өткізіп, қажетті ұзындықта кесіңіз. Қайнап тұрған суда пісіріңіз.

Макаронды пісіру

Пісірмес бұрын, макаронды бір сағатқа дейін қысқа уақыт аралығында кептіруге болады. Уақыт макарон түріне байланысты әртүрлі болуы мүмкін.

- 1 Төрттен үш бөлігіне су құйылған кастрөлді қайнатыңыз. Дәміне қарай тұз қосыңыз.

- 2 Макаронды қосып, араластырып отырып қайнатыңыз. Макаронды қатаңдау бірақ қатты болмайтындай етіп пісіріңіз. Ол нәзік бірақ тістелетіндей қаттылау болуы керек. Нұсқау ретінде 1–10 минут кетуі мүмкін, бірақ макарон түрі мен қажетті текстурасына қарай өзгеруі мүмкін. Тектурасын жүйелі түрде тексеріп отырыңыз, себебі макарон оттан алынғаннан кейін де баяу пісе береді.
- Суға ешқашан май қоспаңыз, себебі макарон жылтыр болып, тұздық дұрыс тимейді.

Макаронға тұздық таңдау

Тұздық үшін макарон таңдау әсте басқа нәрсе. Түтік пішінді макарон қою тұздықтағы тамақ түйірлерін ұстап тұрады, ұзын жолақ макарон езіліп кетпестен томат тұздықтары мен теңіз өнімдерінің тұздығын жақсы сіңіреді, ал жуан пішінді макаронды өткір хош иісті тұздықтармен ұсынған дұрыс.

Печенье жасағыш (AT910014)

Печенье жасағыштың суретін артқы беттен қараңыз.

- 1 Келесі печенье рецептісінің бірін жасап, қоспа қатаю үшін тоңазытқышта салқындатыңыз.
- Шағын жұмыртқалар пайдаланыңыз, әйтпесе қоспа тым жұмсақ болып кетеді.
- 2 Печенье кескіндегішінен пішіндегішті алыңыз. Кескіндегіштің ұялары екі жағында сәйкес келуін тексеріп, макарон жасағышты

печенье кескіндегішімен жинақтаңыз. Саптамаларды асүй комбайнына бекітіңіз. (Кескіш жинақты бекітпеген жөн).

- 3 Пішіндегішті кескіндегіштің екі жағындағы ұяларға сырғытып, қажетті пішім саңылау ортасына келгенге дейін жылжытыңыз.

Галет

*150 г жұмсартылған сары май
150 г қант ұнтағы
2 шағын жұмыртқа,
көпіршітілген
300 г еленген ұн*

Сары май мен қантты табаққа салып, К пішінді бұлғағышпен ашық түсті болғанша әрі жұмсарғанша араластырыңыз. Жұмыртқамен көпіртіп, еленген ұн қосыңыз. Қоспаны қажетті пішінмен саптамадан өткізіп, керек ұзындықпен кесіңіз. Май жағылған табаға салып, 190 °C, 375 °F газ белгісі 5 қыздырылған пеш ортасында шамамен 10 минут немесе қызарғанша пісіріңіз. Сым торда суытыңыз.

Шоколадты печенье

*125 г жұмсартылған сары май
200 г қант ұнтағы
2 шағын жұмыртқа,
көпіршітілген
250 г еленген ұн
25 г какао ұнтағы* } бірге еленген

Кәдімгі печенье жасау әдісін қараңыз.

Печеньені суытқан соң, оларды ерітілген шоколадқа батырып немесе қант ұнтағын сеуіп безендіруге болады.

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Сұрақ	Жауап/кеңес
Макаронның сыртқы көрінісі кедір-бұдырлы	<ul style="list-style-type: none"> • Торлар/кескіндегіштер арнайы қоладан жасалған. Қоладан жасалған кескіндегіш макаронға кез келген тұздықты ұстап қалу жағынан басымды болып табылатын кедір-бұдырлы көрініс береді
Қысып шығарылған макаронның сапасы қоспаға байланысты әртүрлі болады	<p>Бұл қалыпты жағдай, бірақ төмендегі жолмен азайтуға болады:</p> <ul style="list-style-type: none"> • алдымен қоспа консистенциясы жеткілікті түрде біртекті болуын қамтамасыз ету. • қоспаны макарон пішіндегішіне тұрақты жылдамдықпен беріп отыру. • барлық қоспаны бір бөлікпен қысып шығару. • қоспаның кеуіп кетпеуіне жол бермеу.
Қамыр саңылаудан шықпайды	<ul style="list-style-type: none"> • Бастамас бұрын, кескіндегіштер таза екенін тексеріңіз, саңылауда қатып қалған қамыр қысып шығаруға кедергі келтіреді. • Өткізгіш түтік бітелмеуін тексеріңіз. • Қамырды түтіктен айналдырғышқа қамыр салғыш механизм/итергіш көмегімен өткізіңіз.
Кескіндегіштерді тазалау қиын	<ul style="list-style-type: none"> • Пайдаланған соң дереу жуып тастаңыз, кескіндегіште қоспа қатып қалуына жол бермеңіз. • Бірге берілген құралды пайдаланыңыз. Құралдың жуан ұшы Maccheroni rigati кескіндегішіндегі саңылауларды, ал жіңішке ұшы басқа кескіндегіштерді тазалауға қолайлы.
Макарон керткі пішінді	<ul style="list-style-type: none"> • Кейде бірінші макарон аздап керткі болып шығады. Макарон қоспасын тұрақты жылдамдықпен салыңыз, қоспаны салу жиілігін реттеп отырыңыз. Корпусты, кескіндегішті және сақиналы сомынды ыстық суда жылытып, пайдалану алдында құрғатыңыз.
Кескіндегіштер айналдырғышқа сәйкес келмейді	<ul style="list-style-type: none"> • Кескіндегіштің ортасындағы саңылауында алдыңғы қамырдан қалған құрғақ қоспа қалмауын тексеріңіз. • Жұмыс барысында кескіндегіштерді ауыстырған кезде кескіндегіш пен айналдырғыш арасында дұрыс бекітілуіне кедергі келтіретін қоспа қалмауын тексеріңіз.
Өткізгіш түтік бітеліп қалған	<ul style="list-style-type: none"> • Тұрақты жылдамдықпен қамырдың шағын көлемін салыңыз, тек өткізгіш түтік таза болған кезде көбірек салыңыз. • Қоспа тым ылғал. • Қоспаны өткізгіш түтікке түсіру үшін қамыр салғыш механизмді/итергішті пайдаланыңыз. (Хопперді алып тастаған кезде, қамыр салғыш механизмді өткізгіш түтікке дейін жеткізуге болады). • Қоспаны салу жылдамдығын өзгертіңіз.

Сұрақ	Жауап/кеңес
Кескіш жинақты алу қиын	<ul style="list-style-type: none">• Саптаманы шамамен 30 минут салқындатыңыз.
Кескіш жинақты бекіту қиын	<ul style="list-style-type: none">• Саптамаға кигізбес бұрын, металл қысқыш сақина ішкі пластик бөліктен жартылай бұрап босатылуын тексеріңіз.

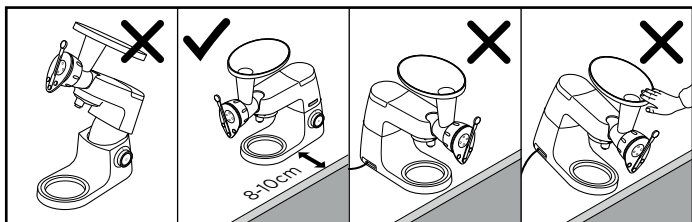
Ελληνικά

Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Ασφάλεια


- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Να θέτετε εκτός λειτουργίας και να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα, όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν από τον καθαρισμό.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
- Εάν το μείγμα ζυμαρικών είναι πολύ στεγνό ή το προσθέσετε πολύ γρήγορα, μπορεί να σπάσει ο παρασκευαστής ζυμαρικών ή/και η κουζινομηχανή σας.
- Μην τοποθετείτε τα δάχτυλά σας ή άλλο αντικείμενο, εκτός από το κλειδί/τον ωστήρα που παρέχεται, μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τη λαβή του κλειδιού/ωστήρα για να σπρώξετε τη ζύμη μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας. Μην ασκείτε μεγάλη δύναμη.
- Ποτέ μην προσαρμόζετε ή αφαιρείτε τον παρασκευαστή ζυμαρικών ενώ το μίξερ βρίσκεται σε λειτουργία.

- Προσθέτετε τη ζύμη σε μικρές ποσότητες κάθε φορά και με σταθερό ρυθμό. Μην αφήνετε τον σωλήνα τροφοδοσίας να γεμίζει μέχρι επάνω.
- Προσέχετε όταν χειρίζεστε ή καθαρίζετε το εξάρτημα καθώς η λεπίδα του μηχανισμού κοπής είναι κοφτερή.
- Η κακή χρήση του εξαρτήματος μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Μην μετακινείτε ή ανασηκώνετε την κεφαλή του μίξερ ενώ βρίσκεται προσαρτημένο εκεί ένα εξάρτημα, καθώς μπορεί να αποσταθεροποιηθεί η Κουζινομηχανή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας κοντά στην άκρη της επιφάνειας εργασίας ή ενώ προεξέχει από την επιφάνεια εργασίας ούτε να ασκείτε δύναμη όταν τοποθετείτε το εξάρτημα, διότι με αυτόν τον τρόπο η συσκευή μπορεί να αποσταθεροποιηθεί, να ανατραπεί και ενδεχομένως να προκληθεί τραυματισμός.





- Για πρόσθετες προειδοποιήσεις ασφαλείας, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών της Κουζινομηχανής σας.

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Αυτό το εξάρτημα KAX92.AOME 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 TYPE KVC, KVL και KCC).

Αυτό το εξάρτημα μπορεί να προσαρμοστεί και σε κουζινομηχανές Kmix που διαθέτουν υποδοχή για εξάρτημα χαμηλής ταχύτητας (σειρά TYPE KMΧ).

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

Εάν η κουζινομηχανή 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

- Πλύνετε τα μέρη: βλ. «Φροντίδα και Καθαρισμός».

Επεξήγηση συμβόλων

KAX92.AOME

- ① Χοάνη
- ② Σωλήνας τροφοδοσίας
- ③ Πλαίσιο
- ④ Σπειροειδές εξάρτημα
- ⑤ Μήτρα*
- ⑥ Παξιμάδι ασφάλισης
- ⑦ Δακτύλιος σύσφιξης του μηχανισμού κοπής
- ⑧ Λεπίδα κοπής
- ⑨ Κλειδί/ωστήρας
- ⑩ Εργαλείο καθαρισμού

*Στη συσκευασία σας περιλαμβάνεται το καλούπι για Maccheroni Rigati όπως εμφανίζεται στη σελίδα με τις εικόνες. Για να προμηθευτείτε οποιοδήποτε από τα επιπλέον καλούπια που παρουσιάζονται στην πίσω σελίδα αυτού του εγχειριδίου, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.

Πώς συναρμολογείται το εξάρτημά σας

Ανατρέξτε στις εικόνες

A - G

Προαιρετικό: για πιο εύκολη παρασκευή ζυμαρικών, ζεστάνετε το πλαίσιο, τη μήτρα και το παξιμάδι σε ζεστό νερό, έπειτα στεγνώστε.

- A** Προσαρμόστε το σπειροειδές εξάρτημα μέσα στο πλαίσιο.

- B** Προσαρμόστε τη μήτρα.
- C** Προσαρμόστε το παξιμάδι ασφάλισης και σφίξτε με το χέρι. (Μη χρησιμοποιείτε το κλειδί/τον ωστήρα καθώς προορίζεται για χρήση μόνο κατά την αφαίρεση).
- Βεβαιωθείτε ότι το παξιμάδι ασφάλισης εφαρμόζει σχεδόν απόλυτα στο πλαίσιο του εξαρτήματος.
- D** Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής χαμηλής ταχύτητας.
- E** Κρατώντας το εξάρτημα στη θέση που φαίνεται στην εικόνα, τοποθετήστε το στην υποδοχή χαμηλής ταχύτητας και στρέψτε το για να ασφαλίσει στη θέση του.
- F** Προσαρμόστε τη χοάνη.

Μηχανισμός κοπής

Προαιρετικό: Ο μηχανισμός κοπής ⑦ και ⑧ μπορεί να τοποθετηθεί στον συναρμολογημένο παρασκευαστή ζυμαρικών ως βοήθημα, για να κόψετε τα ζυμαρικά στο επιθυμητό μήκος.

- G** Με τη λαβή της λεπίδας κοπής στραμμένη προς τα επάνω, ξεβιδώστε ελαφρά τον δακτύλιο σύσφιξης. Τοποθετήστε από πάνω το παξιμάδι ασφάλισης και στρέψτε το, εάν είναι απαραίτητο, έως ότου εφαρμόσει τέλεια πάνω στο εξάρτημα. Το καλούπι θα πρέπει να τοποθετηθεί ευθυγραμμισμένο με τον μηχανισμό κοπής. Κρατήστε την άκρη του μηχανισμού κοπής και, ταυτόχρονα, σφίξτε τον δακτύλιο σύσφιξης στρέφοντάς τον προς την αντίθετη κατεύθυνση από εσάς.

Σημείωση: Κάθε φορά που προσαρμόζετε ή αφαιρείτε τον μηχανισμό κοπής να κρατάτε την άκρη του μηχανισμού με το ένα χέρι και να στρέψετε τον δακτύλιο σύσφιξης με το άλλο χέρι.

Πώς χρησιμοποιείται ο Παρασκευαστής Ζυμαρικών σας

Ανατρέξτε στις εικόνες

H - **I**

- **Χρησιμοποιείτε τις ταχύτητες 2-3 για να επεξεργάζεστε τα ζυμαρικά σας.**
- Φτιάξτε το μείγμα για ζυμαρικά ακολουθώντας μία από τις συνταγές που παρέχονται.
- **Μην φτιάχνετε το μείγμα πολύ στεγνό, καθώς μπορεί να σπάσετε τον παρασκευαστή ζυμαρικών ή το μηχάνημά σας.** Το μείγμα πρέπει να έχει υφή που μοιάζει με χοντροκομμένα ψίχουλα ψωμιού ή ζύμη που θρυμματίζεται σε χοντρά κομμάτια. Τα κομμάτια πρέπει να διαχωρίζονται αλλά, εάν τα πιέσετε μεταξύ τους, πρέπει να κολλούν σχηματίζοντας συμπαγή μάζα.
- H** Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 2-3. Τοποθετήστε λίγο από το μείγμα επάνω στη χοάνη. Προσθέστε μία μικρή ποσότητα από το μείγμα κάθε φορά μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας. Περιμένετε να αδειάσει το σπειροειδές εξάρτημα πριν συνεχίσετε. Εάν ο σωλήνας τροφοδοσίας φράξει

χρησιμοποιήστε την άκρη της λαβής του κλειδιού/ωστήρα για να σπρώξετε το μείγμα επάνω στο σπειροειδές εξάρτημα (μη χρησιμοποιείτε εξάρτημα (μη χρησιμοποιείτε τίποτα άλλο εκτός από τη λαβή του κλειδιού και μη σπρώχνετε ασκώντας μεγάλη δύναμη). Ποτέ μην αφήνετε τον σωλήνα τροφοδοφίας να γεμίζει μέχρι επάνω.

I Όταν τα ζυμαρικά αποκτήσουν το επιθυμητό μήκος, μετακινήστε τη λαβή επάνω στον μηχανισμό κοπής μπρος πίσω για να κόψετε τα ζυμαρικά στο επιθυμητό μήκος. Διαφορετικά, εάν ο μηχανισμός κοπής δεν έχει προσαρμοστεί, χρησιμοποιήστε ένα μαχαίρι για να κόψετε τα ζυμαρικά.

- Για να αλλάξετε τα καλούπια, αφαιρέστε τον μηχανισμό κοπής κρατώντας την άκρη με το ένα χέρι και στρέφοντας τον δακτύλιο σύσφιξης προς το μέρος σας. Αφαιρέστε το παξιμάδι ασφάλισης (χρησιμοποιήστε το κλειδί/τον ωστήρα για να χαλαρώσετε το παξιμάδι ασφάλισης εάν χρειάζεται) και γυρίστε για λίγο την ταχύτητα στο 1 για να απασφαλιστεί το καλούπι. Αφαιρέστε το καλούπι και τυχόν ορατά υπολείμματα ζυμαρικού και στη συνέχεια τοποθετήστε το επιθυμητό καλούπι. Τοποθετήστε και πάλι το παξιμάδι ασφάλισης και τον μηχανισμό κοπής.

Προειδοποίηση

Ο παρασκευαστής ζυμαρικών θα ανεβάσει θερμοκρασία κατά τη χρήση - αυτό είναι φυσιολογικό και οφείλεται στο ότι τα ζυμαρικά συμπιέζονται στο εξάρτημα.

Φροντίδα και καθαρισμός

Μην πλένετε κανένα μέρος της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.

Αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα

- Κρατάτε πάντα την άκρη του μηχανισμού κοπής στο ένα χέρι και στρέψτε τον δακτύλιο σύσφιξης προς το μέρος σας και αφαιρείτε. Αφαιρέστε το παξιμάδι ασφάλισης, χρησιμοποιήστε το κλειδί/τον ωστήρα για να χαλαρώσετε το παξιμάδι ασφάλισης εάν χρειάζεται. Αφαιρέστε το εξάρτημα από τη μηχανή και αποσυναρμολογήστε τα μέρη.

J Μήτρες

Οι μήτρες για τα ζυμαρικά Μακαρόνι ριγκάτι (Maccheroni Rigati), Μακαρόνι λίσσι (Maccheroni Lisci) και Μπουκατίνι (Bucatini) μπορούν να αφαιρεθούν ώστε να διευκολύνουν τη διαδικασία καθαρισμού.

- Καθαρίστε αμέσως μετά από τη χρήση, διαφορετικά τα ζυμαρικά θα ξεραθούν και θα είναι πολύ δύσκολο να τα αφαιρέσετε. Χρησιμοποιείτε το εργαλείο καθαρισμού για να αφαιρέτε όλη την ποσότητα ζυμαρικών από τις μήτρες. Το πιο χοντρό άκρο είναι ιδανικό για να καθαρίζετε τις μεγαλύτερες οπές της μήτρας για τα Μακαρόνι ριγκάτι (Maccheroni Rigati), ενώ το πιο λεπτό άκρο είναι κατάλληλο για να καθαρίζετε τις άλλες μήτρες. Πλύνετε σε ζεστό νερό με σαπούνι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά.

Σπειροειδές εξάρτημα

- Μη βυθίζετε σε νερό.
- Καθαρίστε περνώντας με ένα πανί, έπειτα στεγνώστε.

Χοάνη, παξιμάδι, πλαίσιο, κλειδί, μηχανισμός κοπής

- Αφαιρέστε τυχόν ζύμη και εάν χρειάζεται, πλύνετε σε ζεστό νερό με σαπούνι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά.

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

Συνταγή για μείγμα για απλά ζυμαρικά

Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μαλακό αλεύρι αλλά, εάν δεν έχετε, χρησιμοποιήστε Απλό Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις. Μετρήστε προσεκτικά την ποσότητα των υλικών καθώς, εάν το μείγμα είναι πολύ στεγνό, μπορεί να σπάσει το εξάρτημα ή/και την κουζινομηχανή σας. Ωστόσο, εάν το μείγμα σχηματίζει μια μπάλα ζύμης, έχετε προσθέσει πολύ υγρό.

200 γρ. μαλακό αλεύρι
100 γρ. χτυπημένο αβγό
(περίπου 2 μεσαίου μεγέθους αβγά)

Μέθοδος παρασκευής

Τοποθετήστε το αλεύρι στο μπολ. Προσθέστε σταδιακά το χτυπημένο αβγό στην

ελάχιστη ταχύτητα και, στη συνέχεια, αυξήστε την ταχύτητα στο 1. Αναμείξτε για 30-45 δευτερόλεπτα και ξεκολλήστε το μείγμα από τα τοιχώματα. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και συνεχίστε την ανάμειξη για περίπου 30 δευτερόλεπτα ακόμα. Το μείγμα πρέπει να έχει υφή που μοιάζει με χοντροκομμένα ψίχουλα ψωμιού ή ζύμη που θρυμματίζεται σε χοντρά κομμάτια. Τα κομμάτια πρέπει να διαχωρίζονται αλλά, εάν προσπαθήσετε να ενώσετε μια μικρή ποσότητα, πρέπει να κολλά σχηματίζοντας συμπαγή μάζα.

Για να φτιάξετε ζυμαρικά με διάφορες γεύσεις

ζυμαρικά με μυρωδικά

Χρησιμοποιήστε την παραπάνω συνταγή αλλά προσθέστε στο χτυπημένο αυγό 20 ml μυρωδικά τα οποία έχετε πλύνει και ψιλοκόψει, όπως μαϊντανό.

ολικής αλέσεως -

αντικαταστήστε το αλεύρι με απλό αλεύρι ολικής αλέσεως.

ζυμαρικά - Αντικαταστήστε 30 ml λιωμένο σπανάκι.

ζυμαρικά χωρίς αβγά

200 γρ. μαλακό αλεύρι

μία πρέζα αλάτι

25 ml παρθένο ελαιόλαδο

περίπου 100 ml νερό

Ακολουθήστε τη μέθοδο παρασκευής για το μείγμα για απλά ζυμαρικά προσθέτοντας το αλάτι στο αλεύρι και αντικαθιστώντας το αβγό με το λάδι και το νερό.

Γιαπωνέζικα Μακαρονάκια (Νουντλς) Σικάλεως Σόμπα

- Ιδανικά για αυτούς που η διατροφή τους δεν πρέπει να περιέχει γλουτένη.

300 γρ. αλεύρι σικάλεως

150 γρ. χτυπημένο αβγό

Ακολουθήστε τη μέθοδο παρασκευής για το μίγμα για απλά ζυμαρικά.

Περάστε το μείγμα μέσα από τον παρασκευαστή ζυμαρικών, στον οποίο θα έχετε εφαρμόσει το πλέγμα τεμαχισμού Bigoli, και κόψτε στο κατάλληλο μήκος. Μαγειρέψτε σε βραστό νερό.

Μακαρονάκια (νουντλς) Udon

350 γρ. Απλό αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις

140 ml κρύο νερό

20 γρ. αλάτι

Ανακατέψτε το αλάτι μέσα στο νερό μέχρι να διαλυθεί. Ακολουθήστε τη μέθοδο παρασκευής για το μείγμα για απλά ζυμαρικά αντικαθιστώντας το χτυπημένο αβγό με το αλατισμένο νερό. Περάστε το μείγμα μέσα από τον παρασκευαστή ζυμαρικών, στον οποίο θα έχετε εφαρμόσει το πλέγμα τεμαχισμού Bigoli, και κόψτε στο κατάλληλο μήκος. Μαγειρέψτε σε ανάλατο βραστό νερό για περίπου 5 λεπτά, τα νουντλς θα πρέπει να είναι σφιχτά αλλά μαλακά. Σουρώστε αμέσως και ξεπλύνετε με κρύο νερό. Σερβίρετε αμέσως με τη σάλτσα της επιλογής σας.

για να μαγειρέψετε τα ζυμαρικά

Πριν μαγειρέψετε τα ζυμαρικά, μπορείτε να τα αφήσετε να στεγνώσουν για σύντομο χρονικό διάστημα – μέχρι και μία ώρα πριν τα μαγειρέψετε. Το χρονικό διάστημα διαφέρει ανάλογα με το είδος των ζυμαρικών που παρασκευάσατε.

- 1 Γεμίστε μία κατσαρόλα με νερό κατά τα τρία τέταρτα και αφήστε να βράσει. Προσθέστε όσο αλάτι επιθυμείτε.
- 2 Προσθέστε τα ζυμαρικά και αφήστε να βράσουν ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Μαγειρέψτε μέχρι τα ζυμαρικά να γίνουν «al dente». Πρέπει να είναι μαλακά αλλά να «κρατάνε» όταν τα δαγκώνετε. Ενδεικτικά χρειάζονται

1 - 10 λεπτά για να βράσουν αλλά ο χρόνος διαφέρει ανάλογα με το είδος των ζυμαρικών και την υφή που επιλέξατε. Πάντα ελέγχετε τακτικά την υφή καθώς τα ζυμαρικά εξακολουθούν να βράζουν για λίγο αφού τα κατεβάσετε από τη φωτιά.

- Ποτέ μην προσθέτετε λάδι στο νερό καθώς κάνει τα ζυμαρικά να γλιστρούν, με αποτέλεσμα η σάλτσα να μην κολλάει επάνω όπως πρέπει.

Ζυμαρικά από φακές

250 γρ. αλεύρι από φακές
100 γρ. αβγό χτυπημένο
2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
2 κουτ. σούπας νερό

Ακολουθήστε την ίδια μέθοδο με τα απλά ζυμαρικά, προσθέτοντας το ελαιόλαδο και το νερό μαζί με το χτυπημένο αβγό.

Περάστε το μείγμα μέσα από τον παρασκευαστή ζυμαρικών, στον οποίο θα έχετε εφαρμόσει το πλέγμα τεμαχισμού Maccheroni Rigati ή Maccheroni Lisici, και κόψτε στο κατάλληλο μήκος. Μαγειρέψτε σε βραστό νερό.

επιλέγοντας σάλτσα για ζυμαρικά

Έχει μεγάλη σημασία να επιλέγετε τα ζυμαρικά με βάση τη σάλτσα. Τα σωληνοειδή σχήματα συγκρατούν κομμάτια τροφής στις παχύρρευστες σάλτσες, τα μακριά νηματοειδή σχήματα είναι κατάλληλα για να απορροφούν τους χυμούς σε σάλτσες ντομάτας και σε μαλακώνουν, ενώ τα πιο χοντρά ζυμαρικά ταιριάζουν συνήθως με σάλτσες με έντονη γεύση.

παρασκευαστής μπισκότων (AT910014)

Βλέπε πίσω σελίδα για την απεικόνιση του παρασκευαστή μπισκότων.

- 1 Παρασκευάστε μία από τις παρακάτω συνταγές για μπισκότα και αφήστε το μείγμα στο ψυγείο για να γίνει πιο σφιχτό.
 - Χρησιμοποιείτε μικρά αβγά διαφορετικά το μείγμα θα είναι πολύ μαλακό.
- 2 Αφαιρέστε το καλούπι από τη μήτρα για μπισκότα. Συναρμολογήστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών με τη μήτρα για μπισκότα, φροντίζοντας ώστε οι εγκοπές στη μήτρα να βρίσκονται σε μία από τις δύο πλευρές. Προσαρμόστε το μηχάνημα στην κουζινομηχανή. (Δεν πρέπει να προσαρμόσετε τον μηχανισμό κοπής.)
- 3 Σύρατε το καλούπι μέσα στις εγκοπές σε μία από τις δύο πλευρές της μήτρας και μετακινήστε μέχρι το οχήμα που επιθυμείτε να βρίσκεται στο κέντρο της σπής.

απλά μπισκότα

150 γρ. βούτυρο που έχετε αφήσει να μαλακώσει
150 γρ. ζάχαρη άχνη
2 μικρά αβγά, χτυπημένα
300 γρ. απλό αλεύρι, κοσκινισμένο

Χτυπήστε το βούτυρο και τη ζάχαρη μέσα στο μπωλ χρησιμοποιώντας τον αναδευτήρα K μέχρι το μείγμα να γίνει ελαφρύ και αφράτο. Προσθέστε και χτυπήστε το αυγό, έπειτα προσθέστε το αλεύρι που έχετε κοσκινίσει. Περάστε το μείγμα από το εξάρτημα, έχοντας επιλέξει το σχήμα που επιθυμείτε και κόψτε στο κατάλληλο μήκος.

Τοποθετήστε επάνω σε βουτυρωμένη λαμαρίνα και ψήστε στο κέντρο προθερμασμένου φούρνου στους 190°C, στη ρύθμιση 5 για φούρνο με γκάζι, για περίπου 10 λεπτά ή μέχρι να ψηθούν. Αφήστε να κρυώσουν επάνω σε μεταλλική σχάρα.

μπισκότα σοκολάτα

125 γρ. βούτυρο που έχετε αφήσει να μαλακώσει
 200 γρ. ζάχαρη άχνη
 2 μικρά αβγά χτυπημένα
 250 γρ. απλό αλεύρι } κοσκινισμένα
 25 γρ. σκόνη κακάο } μαζί

Ακολουθήστε τη μέθοδο για απλά μπισκότα.

Αφού τα μπισκότα κρυώσουν, μπορείτε να τα διακοσμήσετε βουτώντας τα σε λιωμένη σοκολάτα ή πασπαλίζοντάς τα με ζάχαρη άχνη.

Οδηγός επίλυσης τεχνικών προβλημάτων

Ερώτηση	Απάντηση/Πρακτική συμβουλή
Τα ζυμαρικά έχουν τραχιά όψη	<ul style="list-style-type: none"> • Τα πλέγματα/οι μήτρες κατασκευάζονται ειδικά από ορείχαλκο. Ένα από τα χαρακτηριστικά της μήτρας από ορείχαλκο είναι ότι η επιφάνεια των ζυμαρικών που παρασκευάζονται δεν είναι ομαλή και αυτό είναι καλύτερο καθώς επιτρέπει στη σάλτσα που συνοδεύει τα ζυμαρικά να κολλάει.
Η ποιότητα των ζυμαρικών που βγαίνει από τον παρασκευαστή ζυμαρικών δεν είναι η ίδια για όλη την ποσότητα του μείγματος	<p>Είναι φυσιολογικό αποτέλεσμα όμως μπορείτε να το περιορίσετε:</p> <ul style="list-style-type: none"> • φρονίζοντας το μείγμα να έχει σχετικά ομοιόμορφη σύσταση από την αρχή. • προσθέτοντας το μείγμα στον παρασκευαστή ζυμαρικών με σταθερό ρυθμό • φροντίζοντας να επεξεργαστείτε όλο το μείγμα για την παρασκευή μίας παρτίδας ζυμαρικών. • φροντίζοντας να μην αφήσετε το μείγμα να ξεραθεί.
Δε βγαίνουν ζυμαρικά από τις οπές	<ul style="list-style-type: none"> • Βεβαιωθείτε ότι οι μήτρες είναι καθαρές πριν ξεκινήσετε, εάν υπάρχει ξερή ποσότητα ζυμαρικών στις οπές εμποδίζει την εξαγωγή των φρέσκων ζυμαρικών. • Ελέγξτε ότι ο σωλήνας τροφοδοσίας δεν έχει φράξει. • Χρησιμοποιήστε το κλειδί/τον ωστήρα για να τροφοδοτήσετε τη ζύμη στο σπειροειδές εξάρτημα.

Οδηγός επίλυσης τεχνικών προβλημάτων

Ερώτηση	Απάντηση/Πρακτική συμβουλή
Οι μήτρες καθαρίζονται δύσκολα	<ul style="list-style-type: none"> • Καθαρίζετε πάντα τις μήτρες αμέσως μετά από τη χρήση, μην αφήνετε το μείγμα να ξεραθεί επάνω στη μήτρα. • Χρησιμοποιείτε το εργαλείο που παρέχεται. Το πιο χοντρό άκρο του εργαλείου είναι ιδανικό για να καθαρίζετε τις μεγαλύτερες οπές της μήτρας για τα Μακαρόνι ριγκάτι ενώ το πιο λεπτό άκρο είναι κατάλληλο για να καθαρίζετε τις άλλες μήτρες.
Τα σχήματα των ζυμαρικών είναι ακανόνιστα	<ul style="list-style-type: none"> • Μερικές φορές η πρώτη ποσότητα των ζυμαρικών που βγαίνει έχει ελαφρά ακανόνιστο σχήμα. Προσθέτετε το μείγμα για τα ζυμαρικά με διαρκώς σταθερό ρυθμό, δοκιμάστε να προσαρμόσετε τον ρυθμό με τον οποίο προσθέτετε το μείγμα. Ζεστάνετε το πλαίσιο, τη μήτρα και το παξιμάδι σε ζεστό νερό και στεγνώστε πολύ καλά πριν τα χρησιμοποιήσετε.
Η μήτρα δεν εφαρμόζει επάνω στο σπειροειδές εξάρτημα	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγξτε ότι δεν έχει μείνει τυχόν ξεραμένο μείγμα στην κεντρική οπή της μήτρας από προηγούμενες δοκιμές. • Ελέγξτε ότι, εάν αλλάζετε μήτρες κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, δεν υπάρχει μείγμα ανάμεσα στη μήτρα και το σπειροειδές εξάρτημα που την εμποδίζει να εφαρμόζει απόλυτα.
Ο σωλήνας τροφοδοσίας συνεχώς φράζει	<ul style="list-style-type: none"> • Προσθέτετε μικρές ποσότητες μείγματος ζυμαρικών κάθε φορά με σταθερό ρυθμό και προσθέτετε κι άλλο μείγμα μόνο όταν ο σωλήνας τροφοδοσίας έχει αδειάσει. • Το μείγμα είναι πολύ υγρό. • Χρησιμοποιείτε την άκρη του κλειδιού/ωστήρα για να σπρώξετε το μείγμα μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας. (Αφαιρώντας τη χοάνη, το κλειδί φτάνει βαθύτερα μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας). • Αλλάζετε την ταχύτητα με την οποία προσθέτετε το μίγμα.
Ο μηχανισμός κοπής αφαιρείται με δυσκολία	<ul style="list-style-type: none"> • Αφήστε το εξάρτημα να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά
Ο μηχανισμός κοπής προσαρμόζεται δύσκολα	<ul style="list-style-type: none"> • Βεβαιωθείτε ότι έχετε ξεβιδώσει ελαφρά τον μεταλλικό δακτύλιο σύσφιξης από το εσωτερικό πλαστικό πριν τον πιέσετε επάνω στο εξάρτημα.

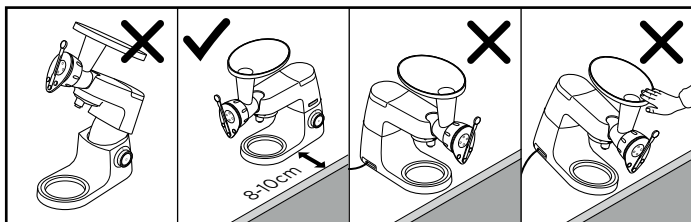
Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

Bezpečnosť


- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Zariadenie vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete pred zakladaním alebo vyberaním súčastí, keď ho nepoužívate a pred jeho čistením.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru zariadenie v činnosti.
- Príliš suchá cestovinová zmes alebo zmes posúvaná príliš rýchlo môže zlomiť váš tvarovač cestovín a/alebo kuchynský stroj.
- Prsty, ako ani žiadne iné položky okrem dodaného kľúča/posúvača do plniacej trubice nevkladajte.
- Cesto v plniacej trubici tlačte nadol len rukoväťou dodaného kľúča/posúvača. A netlačte ho príliš silno.
- Nikdy nezakladajte nadstavec na výrobu vlastných cestovín na mixér a neskladajte ho z neho, keď je mixér v činnosti.
- Cesto doň vkladajte po malých množstvách rovnomernou rýchlosťou. Nedovoľte, aby plniaca trubica bola naplnená až po vrch.
- Pri manipulácii s týmto nadstavcom a pri jeho čistení postupujte opatrne, lebo nôž rezacej jednotky je ostrý.

- Nesprávne používanie tohto príslušenstva môže spôsobiť zranenie.
- Nehýbte hlavou mixéra ani ju nedvíhajte, keď je do nej založený nejaký nástroj, lebo vtedy by toto zariadenie mohlo stratiť stabilitu.
- Neuvádzajte toto zariadenie do chodu blízko okraja pracovného povrchu a pod vyčnievajúce okraje pracovného povrchu a pri zakladaní príslušenstva naň netlačte veľkou silou, lebo by to mohlo znížiť stabilitu zariadenia a prevrátiť ho, čo by mohlo spôsobiť zranenie.





- Ďalšie bezpečnostné upozornenia si prečítajte v hlavnej príručke kuchynského robota.

- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Príslušenstvo KAX92.AOME obsahuje systém pripájania Twist  a je navrhnuté tak, aby bolo priamo kompatibilné s najnovšou generáciou modelov kuchynského robota Kenwood Chef (TYPE rad KVC, KVL a rad KCC).

Toto príslušenstvo možno používať aj s modelmi kuchynského robota Kmix, ktoré sú vybavené výstupom pre pomalú rýchlosť (TYPE 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

- Umyte diely: pozri časť „Starostlivosť a čistenie“.

Legenda

KAX92.AOME

- ① Násypka
- ② Plniaca trubica
- ③ Telo
- ④ Špirála
- ⑤ Tvarovacia forma*
- ⑥ Zabezpečovacia matica
- ⑦ Upevňovací prstenec rezacej jednotky
- ⑧ Rezací nôž
- ⑨ Kľúč/posúvač
- ⑩ Nástroj na čistenie

*Vaše balenie obsahuje formu Maccheroni Rigati ako je zobrazené na stránke s ilustráciou. Ak chcete zakúpiť niektorú z ďalších foriem zobrazené na zadnej strane tejto knižočky, navštívte, prosím, stránku www.kenwoodworld.com.

Spôsob montáže vášho nadstavca

Pozrite si ilustrácie **A** - **G**

Voliteľný krok: Pre ľahšiu výrobu vlastných cestovín zohrejte telo, tvarovaciu formu a zabezpečovacia maticu v horúcej vode a potom ich osušte.

- A** Do tela založte špirálu.
- B** Založte tvarovaciu formu.
- C** Založte zabezpečovacia maticu a dotiahnite ju rukou. (Nepoužívajte na to kľúč/posúvač, lebo ten je určený len na jej uvoľňovanie).
- Uistite sa, že zabezpečovacia matica je až takmer úplne pri tele nadstavca.
- D** Nadvihnite kryt výstupu pomalej rýchlosti.

E Príslušenstvo držte v znázornenej pozícii, vložte ho do výstupu pre pomalú rýchlosť a otáčajte ním, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.

F Založte násypku.

Rezacia jednotka

Voliteľne: Rezacia jednotka ⑦ a ⑧, môže byť umiestnená na zmontovaný tvarovač cestovín ako pomôcka pri rezaní cestovín do požadovaných dĺžok.

G S hornou rukoväťou rezného noža v najvyššej polohe, mierne odskrutkujte upevňovací prstenec. Umiestnite zabezpečovacia maticu a v prípade potreby otáčajte až do úplného utiahnutia na nastavci. Forma by mala byť v jednej rovine s prednou časťou rezacej jednotky. Držte okraj rezacej jednotky a súčasne utiahnite upevňovací prstenec otočením smerom preč od vás.

Poznámka: Vždy keď nasadzujete alebo odstraňujete rezaciu jednotku, podržte okraj rezacej jednotky jednou rukou a otočte upevňovací prstenec druhou rukou.

Spôsob použitia vášho tvarovača cestovín

Pozrite si ilustrácie **H** - **I**

- **Na spracovanie cestovín používajte rýchlosti 2-3**
- Pripravte si cesto podľa niektorého z poskytnutých receptov.
- **Nepripravujte zmes príliš suchú, pretože by mohla zlomiť váš tvarovač cestovín**

alebo stroj. Jeho štruktúra by mala pripomínať hrubú strúhanku alebo omrvinky. Jednotlivé čiastočky by mali byť od seba oddelené, ale pri ich stlačení by mala vzniknúť zlepená hmota.

- H** Kuchynský robot zapnite na rýchlosť č. 2 až č. 3. Na násypku dajte primerané množstvo cesta. Postupne vkladajte malé množstvo cesta do plniacej trubice. Ďalšie kusy cesta postupne pridávajte až vtedy, keď sa špirála vyprázdni. Ak sa plniaca trubica upcháva, koncom rukoväte kľúča/posúvača zatlačte cesto dolu na špirálu (nepoužívajte na to nič iné než rukoväť kľúča/posúvača a netlačte príliš silno). Nikdy nedovoľte, aby plniaca trubica bola naplnená až po vrch.

- I** Keď sú cestoviny žiadanej dĺžky, odrežte ich pohybom rukoväti rezacieho noža dozadu a dopredu. Ak rezaciu jednotku nemáte namontovanú, použite na to bežný nôž.
- Na výmenu foriem odstráňte rezaciu jednotku tak, že pridržíte okraj v jednej ruke a otočíte upevňovací prsteneč smerom k sebe. Odstráňte upevňovaciu maticu (ak je potrebné, použite kľúč / posunovač na uvoľnenie zabezpečovacej matice) a krátko prepnite na rýchlosť 1 na vysunutie tvarovacej formy. Vyberte tvarovaciu formu a akékoľvek viditeľné prebytočnú cestovinu a potom nasadte požadovanú tvarovaciu formu. Vymeňte zabezpečovaciu maticu a rezaciu jednotku.

Výstraha

Tvarovač cestovín je pri používaní horúci – to je normálne a je spôsobená stlačením cestovín v nastavci.

Ošetrovanie a čistenie

Žiadne súčasti nedávajte do umývačky riadu.

Demontáž nastavca

- Rezaciu zostavu vždy držte jednou rukou za okraj, druhou rukou otáčajte upevňovacím prstencom smerom k sebe a vytiahnite ju. Odskrutkujte zabezpečovaciu maticu. V prípade potreby ju uvoľnite kľúčom/posúvačom. Príslušenstvo vyberte z kuchynského robota a rozoberte ho.

J Tvarovacie formy

Tvarovacie formy na cestoviny Maccheroni Rigati, Maccheroni Lisci a Bucatini možno za účelom ľahšieho čistenia ťahom rozobrať.

- Čistite ich hneď po použití, lebo inak by cesto prischlo a ťažko sa z nich potom odstraňovalo. Na odstraňovanie cesta z tvarovacích foriem používajte nástroj na čistenie. Hrubší koniec tohto nástroja je ideálny na čistenie väčších dier v tvarovacej forme na cestoviny Maccheroni Rigati a tenší koniec je vhodný na čistenie ostatných tvarovacích foriem. Umyte ich v horúcej mydlovej vode a potom ich dôkladne osušte.

Špirála

- Neponárajte ju do vody.
- Poutierajte ju dočista a potom osušte.

Násypka, zabezpečovacia matica, telo, kľúč/posúvač, rezacia jednotka

- Odstráňte z nich zvyšky cesta a v prípade potreby ich umyte v horúcej mydlovej vode a potom dôkladne osušte.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadáním pomoci si najprv prečítajte časť „Riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu www.kenwoodworld.com.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odnesť ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Vyrobené v Číne.

Recept na cesto na obyčajné cestoviny

(Pre všetky recepty zmiešajte prísady miešačom tvaru K)

Odporúčame použiť múku akosti 00, ale ak ju nemáte k dispozícii, použite všestrannú hladkú múku. Všetky zložky starostlivo odvážte, lebo príliš suché cesto by mohlo toto príslušenstvo a/alebo kuchynský robot poškodiť. Na druhej strane, ak sa cesto sformuje do gule, znamená to, že je v ňom príliš veľa tekutiny.

*200 g múky akosti 00
100 g rozšľahaných vajec
(približne 2 stredne veľké vajcia)*

Spôsob prípravy

Umiestnite múku do misy. Postupne pridávajte vyšľahané vajčko pri minimálnej rýchlosti s zvyšovaním rýchlosti na 1. Miešajte po dobu 30 - 45 sekúnd, potom zmes zoškrabte. Zapnite a pokračujte v miešaní približne ďalších 30 sekúnd. Zmes by sa

mala podobat hrubej strúhanke a mala by mať hrubozrnnú textúru. Častice by mali byť oddelené, ale ak sa malé množstvo stlačí dohromady, malo by vytvoriť zhuk, ktorý zostane spojený.

Ochutené cestoviny

Bylinkové cesto

Použite recept uvedený vyššie, ale do rozšľahaných vajec pridajte 20 ml umytých a najemno nakrájaných bylín, napríklad petržlenovú vňať.

Celozrnné cesto - múku nahradte obyčajnou hladkou celozrnnou múkou

Verdi - namiesto 30 ml rozšľahaných vajec použite 30 ml jemného špenátového pyré.

Bezvajčné cestoviny

200 g múky akosti 00

štipka soli

25 ml panenského olivového oleja

približne 100 ml vody

Použite rovnaký postup ako pri príprave cesta na obyčajné cestoviny, ale do múky pridajte soľ a vajcia nahradte olejom a vodou.

Japonské pohánkové rezance Soba

- sú ideálne pre ľudí, ktorí musia dodržiavať bezlepkovú diétu.

300 g pohánkovej múky

150 g rozšľahaných vajec

Použite rovnaký postup ako pri príprave cesta na obyčajné cestoviny.

Zmes posúvajte cez tvarovač cestovín s nasadenou tvarovacou formou Bigoli a narežte cestoviny na vhodnú dĺžku. Varte vo vriacej vode.

Rezance Udon

350 g hladkej múky

140 ml studenej vody

20 g soli

Soľ vmiešajte do vody, aby sa rozpustila.

Použite rovnaký postup ako pri príprave cesta na obyčajné cestoviny, ale rozšľahané vajcia nahradte slanou vodou.

Zmes posúvajte cez tvarovač cestovín s nasadenou tvarovacou formou Bigoli a narežte cestoviny na vhodnú dĺžku. Varte v nesolenej vriacej vode približne 5 minút, rezance by mali byť byť pevné, ale jemné. Po uvarení ihneď vylejte vodu a opláchnite ich v studenej vode. Cestoviny podávajte okamžite s omáčkou podľa vášho výberu.

Šošovicové cestoviny

250g šošovicovej múky

100g vyšľahaných vajec

2 PL olivového oleja

2 PL vody

Postupujte podľa metódy pre jednoduché cestoviny, ale pridajte olivový olej s vodou s našľahaným vajíčkom. Zmes posúvajte cez tvarovač cestovín s nasadenou tvarovacou formou Maccheroni Rigati alebo Maccheroni Lisci a cestoviny narežte na vhodnú dĺžku. Varte vo vriacej vode.

Varenie cestovín

Pred varením ich možno mierne vysušiť, pričom sušenie by nemalo trvať viac než hodinu. Závisí to od druhu pripravovaných cestovín.

- 1 Hrnec naplňte do troch štvrtín vodou a vodu nechajte zovrieť. Ochuťte ju soľou.
 - 2 Pridajte cestoviny a počas varenia ich občas premiešajte. Varte ich, kým nebudú al dente. Mali by byť jemné, ale na zahryznutie ešte tvrdé. Orientačne to trvá 1 minútu až 10 minút, no závisí to od druhu cestovín a požadovanej štruktúry. Štruktúru vždy pravidelne kontrolujte, pretože cestoviny sa ešte chvíľu varia aj po odstavení z ohňa.
- Do vody nikdy nepridávajte olej. Cestoviny sú totiž potom klzké a omáčka na nich dobre nedrží.

Výber omáčky na cestoviny

Správna kombinácia cestovín a omáčky je veľmi dôležitá. V dutých tvaroch cestovín zostávajú v hustých omáčkach kúsiky potravy. Dlhé cestoviny zas dobre absorbujú paradajkovú omáčku a omáčky z morských špecialít bez toho, aby zmäkli a hrubšie cestoviny sa zvyčajne hodia k výrazne ochuteným omáčkam.

Nástroj na výrobu sušienok (AT910014)

Ilustrácia tohto nástroja je na zadnej strane.

- 1 Pripravte si cesto podľa niektorého z receptov uvedených nižšie a dajte ho do chladničky, aby stuhlo.
- Použite malé vajcia, aby cesto nebolo príliš mäkké.
- 2 Z tvarovacej formy na sušienky vyberte tvarovač. Poskladajte príslušenstvo na výrobu vlastných cestovín a založte doň tvarovaciú formu na sušienky tak, aby jej otvory boli na oboch stranách. Príslušenstvo založte do kuchynského robota. (Rezaciú zostavu nezakladajte.)
- 3 Tvarovač zasuňte do otvorov na oboch stranách tvarovacej formy a ťahajte ním, kým žiadaný tvar nebude v stredovej diere.

Obyčajné sušienky

150 g mäkkého masla
150 g práškového cukru
2 malé rozšľahané vajcia
300 g preosiatej hladkej múky

V mise pomocou šľahača K vymiešajte maslo a cukor, kým zmes nebude ľahká a nadýchaná. Pridajte vajcia a primiešajte preosiatu múku. Na nadstavci si zvolte požadovaný tvar sušienok, zmes vložte do nadstavca a vytvorené sušienky nakrájajte na vhodnú dĺžku. Poukladajte ich na namastený plech a pečte ich približne 10 minút v horúcej rúre pri teplote 190 °C, v prípade plynového sporáku na 5. stupni alebo kým nebudú hotové. Nechajte ich vychladnúť na kovovej mriežke.

Čokoládové sušienky

125 g mäkkého masla
200 g práškového cukru
2 malé rozšľahané vajcia
250 g hladkej múky } spolu
25 g kakaového prášku } preosiat

Postupujte rovnako ako pri príprave obyčajných sušienok. Keď sušienky vychladnú, môžete ich ozdobiť namočením do roztopenej čokolády alebo poprášením práškovým cukrom.

Riešenie problémov

Problém	Príčina/Riešenie
Cestoviny majú drsný povrch	<ul style="list-style-type: none"> • Tvarovacie formy sú špeciálne vyrobené z bronzu. Vlastnosťou bronzovej tvarovacej formy je to, že sa otláča na povrch cestovín a takýto povrch potom lepšie drží omáčku.
Kvalita cestovín sa počas ich výroby mení	<p>Toto je normálny jav, ktorý však možno minimalizovať týmito spôsobmi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predovšetkým treba zabezpečiť to, aby cesto bolo pomerne rovnomernej konzistencie. • Zmes pridávajte do tvarovača cestovín konštantnou rýchlosťou • Všetko cesto treba spracovať v rámci jednej dávky. • Cesto nesmie vyschnúť.
Cestoviny nevychádzajú z dier	<ul style="list-style-type: none"> • Tvarovacia forma musí byť čistá a nesmú v nej byť zaschnuté zvyšky cesta. • Skontrolujte, či nie je upchatá plniaca trubica. • Použite kľúč/posúvač na posúvanie cesta do špirály. .
Tvarovacie formy sa ťažko čistia	<ul style="list-style-type: none"> • Vždy ich očistite hneď po použití, aby na nich neprischli zvyšky cesta. • Použite dodaný nástroj na čistenie. Hrubší koniec tohto nástroja je ideálny na čistenie väčších dier v tvarovacej forme na cestoviny Maccheroni Rigati a tenší koniec je vhodný na čistenie ostatných tvarovacích foriem.
Cestoviny sú rozstrapkané	<ul style="list-style-type: none"> • Niekedy sa stáva, že prvé cestoviny sú trochu rozstrapkané. Cesto treba vkladať do plniacej trubice rovnomernou rýchlosťou. Skúste pozmeniť rýchlosť pridávania cesta do plniacej trubice. Telo, tvarovacie formy a zabezpečovaciu maticu pred použitím zohrejte v horúcej vode a potom ich dôkladne osušte.
Tvarovacia forma nesedí na špirále	<ul style="list-style-type: none"> • Skontrolujte, či v stredovej diere tvarovacej formy nie je prischnuté nejaké staré cesto. • Pri výmene tvarovacích foriem počas práce sa vždy uistite, že medzi zakladanou tvarovacou formou a špirálou nie je žiadne cesto, ktoré by bránilo správne založeniu tvarovacej formy.
Plniaca trubica sa upcháva	<ul style="list-style-type: none"> • Rovnomernou rýchlosťou pridávajte menšie množstvo cesta a ďalšie množstvo pridajte až vtedy, keď je plniaca trubica prázdna. • Cesto je príliš mokré. • Koncom kľúča/posúvača tlačte cesto v plniacej trubici nadol. (Ak odstránite násypku, kľúčom/posúvačom dosiahnete nižšie v plniacej trubici.) • Pozmeňte rýchlosť pridávania cesta do plniacej trubice.
Rezacia jednotka sa ťažko skladá z nadstavca	<ul style="list-style-type: none"> • Nadstavec nechajte ochladnúť približne na 30 minút.
Rezacia jednotka sa ťažko zakladá na nadstavec.	<ul style="list-style-type: none"> • Kovový upevňovací prstenec musí byť pred natlačením na nadstavec čiastočne odskrutkovaný od plastového vnútra.

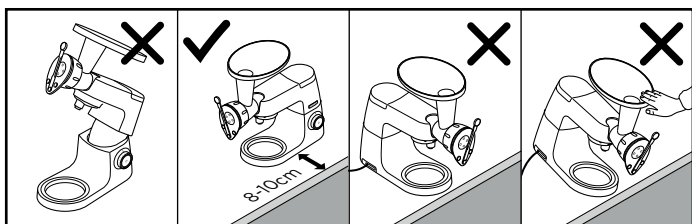
Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

заходи безпеки


- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Вимкніть прилад та відключіть його від мережі електропостачання перед встановленням або зніманням деталей, якщо прилад не використовується, а також перед чищенням.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Суміш для макаронів не повинна бути надто сухою або подаватись надто швидко, оскільки це може зламати макаронницю та/або кухонну машину.
- Не вставляйте в напрямну трубку пальці або інші предмети, крім гайкового ключа/штовхача, що додаються.
- Для просування тіста по трубці можна використовувати лише гайковий ключ/штовхач. І не натискайте занадто сильно.
- Не встановлюйте та не знімайте макаронницю, коли кухонна машина працює.
- Подавайте тісто повільно та невеликими порціями. Не припускайте наповнення прямої трубки.



- Будьте обережні при поводженні або очищенні, оскільки лезо ріжучого вузла дуже гостре.
- Неналежне користування насадкою може нанести травму.
- Не переміщуйте та не піднімайте головку міксера зі встановленою насадкою, оскільки кухонна машина може втратити стійкість.
- Не встановлюйте прилад поблизу краю робочої поверхні, не допускайте, щоб він виступав за межі робочої поверхні, не докладайте надмірних зусиль під час встановлення насадок – у такому випадку положення приладу буде нестійким, він може перекинутися і стати причиною травмування.



- З додатковими попередженнями щодо безпеки можна ознайомитися в посібнику користувача кухонної машини.

- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Ця насадка KAX92.A0ME має різну систему кріплення  та призначена для безпосереднього використання з новим поколінням моделей Kenwood Chef (серії TYPE KVC, KVL та KCC).

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

- Вимийте деталі: див. «Догляд і очищення».

Покажчик

КАХ92.АОМЕ

- ① Приймальне жерло
- ② Напрямна трубка
- ③ Корпус
- ④ Шнек
- ⑤ Форма*
- ⑥ Фіксує гайка
- ⑦ Затискне кільце ріжучого вузла
- ⑧ Ріжуче лезо
- ⑨ Гайковий ключ/штовхач
- ⑩ Інструмент для чищення

*Включає диск для приготування макарон рігаті, який показано на сторінці зображення комплектуючих. Для придбання додаткових дисків, які зображені на зворотній стороні обкладинки буклету, перейдіть на сайт www.kenwoodworld.com.

Для збірки насадки

Див. малюнки **A** – **G**

Додатково: для більш легкого приготування макаронів, нагрійте корпус, форму та кільцеву гайку в гарячій воді, а потім просушіть.

A Установіть шнек всередину корпуса.

B Установіть форму.

C Установіть фіксує гайку та затягніть вручну. (Не використовуйте гайковий ключ/штовхач, оскільки вони потрібні лише для знімання).

- Гайка має стати впритул до корпуса насадки.

D Зніміть кришку низькошвидкісного приводу.

E Візьміть насадку, як показано на малюнку, піднесіть до низькошвидкісного приводу та вкрутіть в нього.

F Установіть приймальне жерло.

Ріжучий вузел

Додатково: На зібрану макаронницю можна встановити ріжучий вузол ⑦ і ⑧, щоб сприяти відрізання макаронів потрібної довжини.

G Підніміть ручку ріжучого леза у верхнє положення, трохи відкрутіть затискне кільце. Помістіть його над фіксує гайкою і закрутіть до необхідності до повного входження у насадку. Форма має стояти впритул до ріжучого вузла. Візьміться за край ріжучого вузла та одночасно затягніть затискне кільце рухом від себе..

Примітка: Під час встановлення або знімання ріжучого вузла, завжди

тримайте вузол однією рукою і крутіть захисне кільце другою.

Для використання насадки для пасти

Див. малюнки **H** – **I**

- **Для виробництва пасти використовуйте швидкості 2-3.**

- Замісіть тісто для макаронів відповідно до рецепту, що додається.
- **Суміш для макаронів не повинна бути надто сухою, оскільки це може зламати макаронницю та/або кухонну машину.** Вона повинна нагадувати грубі панірувальні сухарі або тверду коринку. Частинки мають бути окремі, але при стисканні мають утворювати кулю, що не розпадається.

H Увімкніть швидкість 2-3. Помістіть трохи тіста на жерло. Подавайте повільно невелику кількість тіста по трубці. Перед подаванням наступної порції шнек має звільнитись.

Якщо тісто застряє в кінці напямної трубки, скористайтесь гайковим ключем/штовхачем, щоб просунути тісто в шнек (не використовуйте інші предмети та не штовхайте надто сильно). Не припускайте переповнення напямної трубки.

- I** Коли макарони сягнуть бажаної довжини, посуньте ручку на ножовому вузлі назад та вперед, щоб відрізати макарони. Або, якщо ріжучий вузол не встановлений, скористайтесь ножом, щоб розрізати макарони.
- Для зміни дисків зніміть ріжучий вузол, тримаючи

її за край однією рукою, а іншою рукою викручуючи затисне кільце. Зніміть фіксуєчу (за необхідності послаблення фіксуєчої гайки використовуйте гайковий ключ/штовхач) і одразу перемкніть на швидкість 1, щоб зняти диск.

Зніміть диск та усі видимі залишки пасти, а потім встановіть інший диск. Встановіть фіксуєчу гайку і ріжучий вузол.

Увага

Під час роботи макаронниця нагрівається — це звичайне явище, спричинене стисканням пасти в насадці.

Догляд та чищення

Не мийте деталі у посудомийній машині.

Розберіть насадку.

- Тримайте край різального вузла однією рукою, відкрутіть кільце та зніміть. Зніміть фіксуєвальну гайку. Якщо потрібно, спершу ослабте її гайковим ключем або штовхачем. Зніміть насадку з машини і розберіть на деталі.

J **Форми**

Форми для макаронів рігаті, ліщі та букатіні можна роз'єднати для полегшення процесу чищення.

- Почистіть одразу після використання, оскільки тісто висохне та його буде важко чистити. Використовуйте інструмент для чищення, щоб видалити все тісто з форми. Товстий кінець інструменту ідеально підходить для очищення великих отворів форми для рігаті, а тонший кінець підходить для чищення

інших форм. Промийте в мильній гарячій воді, потім ретельно просушіть.

Шнек

- Не занурюйте у воду.
- Протріть насухо та просушіть.

Жерло, кільцева гайка, корпус, гайковий ключ, ріжучий вузол.

- Зніміть залишки тіста та промийте, якщо треба в гарячій мильній воді.

Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.
- Зроблено в Китаї.

Рецепти звичайних макаронів

(Для змішування всіх інгредієнтів за всіма рецептами використовуйте К-подібну насадку)

Рекомендуємо використовувати муку з розміром частинок 00, але якщо такої немає, використовуйте універсальну пекарську муку. Ретельно виміряйте інгредієнти, оскільки занадто суха суміш може зламати насадку і/або кухонний комбайн. Однак, якщо суміш утворює шар тіста, було додано занадто багато рідини.

200 г муки з розміром частинок 00

100 г збитих яєць (приблизно 2 середніх яйця)

Спосіб приготування

Насипте муку в чашу. Поступово додавайте розбиті яйця на мінімальній швидкості, яку необхідно повільно підвищити до 1. Замішуйте суміш 30–45 секунд, потім зіскребіть залишки зі стінок. Знову ввімкніть замішування приблизно на 30 секунд. Суміш повинна нагадувати грубі панірувальні сухарі або тверду коринку. Частинки мають бути окремі, але при стисканні мають утворювати кулю, що не розпадається.

Приготування ароматизованих макаронів

Макарони з травами

Використовуйте зазначений вище рецепт, але додайте до збитих яєць 20 мл промитої і дрібно нарізаної трави, такої як петрушка.

Борошно грубого помелу – замініть звичайне борошно борошном грубого помелу.

Верді – замініть 30 мл збитих яєць 30 мл протертого шпінату.

Макарони без яєць

*200 г муки з розміром частинок 00
щіпок солі*

*25 мл оливкової олії холодного віджиму
приблизно 100 мл води*

Дотримуйтесь методу для простого тіста, додайте сіль до борошна, але замініть яйце олією та водою.

Японська соба гречана локшина

- Ідеально підходить для людей, які потребують дієту без глютену.

*300 г гречаного борошна
150 г збитих яєць*

Дотримуйтесь рецепту для простого тіста.

Пропустіть тісто через насадку для пасти з диском для макарон Біголі і наріжте пасту необхідної довжини. Відваріть в окропі.

Локшина удон

*350 г універсального звичайного борошна,
140 мл холодної води
20 г солі*

Розчиніть сіль у воді. Дотримуйтесь методу для простого тіста, але замініть яйце солонною водою. Пропустіть тісто через насадку для пасти з диском для макарон Біголі і наріжте пасту на необхідну довжину. Відваріть в несолоному окропі приблизно 5 хвилин, локшина повинна бути твердою, але водночас залишатися ніжною. Одразу по приготуванню злийте окріп і промийте холодною водою. Подавати одразу під соусом за смаком.

Паста лентіл

*250 г муки лентіл
100 г розбитих яєць
2 ст. ложки оливкової олії
2 ст. ложки води*

Замішуйте тісто як для звичайної пасти з додаванням оливкової олії і води з розбитими яйцями. Пропустіть тісто через насадку для пасти з диском для макарон рігаті або макарон лісці і наріжте пасту необхідної довжини. Відваріть в окропі.

Готування макаронів

Перед приготуванням макаронні вироби можна висушити протягом нетривалого часу — до години перед приготуванням. Час залежить від типу макаронів.

- 1 Закип'ятити три чверті каструлі води. Додайте сіль за смаком
- 2 Додайте макарони і варіть помішуючи. Варіть

макарони аль денте: вони мають бути ніжним, але все ще твердими при надкушуванні. Загалом на це потрібно 1 - 10 хвилин, але час залежить від типу макаронів та бажаної текстури. Завжди перевіряйте текстуру регулярно, оскільки макарони будуть продовжувати варитись трохи після зливання води під дією власної температури.

- Ніколи не додавайте масло до води, оскільки макарони стають слизькими та погано вбирають соус.

Вибір соусу для макаронів

Правильний соус визначає смак макаронів. Макарони трубчастої форми добре вбирають шматочки їжі з густих соусів, а довгі та тонкі добре поглинають соки томатних соусів і соусів з морепродуктів, не становлячись м'якими. Товщі макарони більш підходять для ароматизованих соусів.

Насадка для печива (AT910014)

Див. ілюстрацію насадки для печива на звороті.

- 1 Приготуйте тісто для печива за одним з наступних рецептів і охудіть в холодильнику, щоб воно затверділо.
- Використовуйте маленькі яйця — в іншому випадку суміш буде занадто м'якою.
- 2 Зніміть формувач з насадки для печива. Зберіть макаронницю з насадкою для печива, так щоб отвори насадки для печива відкривались в обидва

боки. Встановіть насадку на кухонну машину. (Не встановлюйте різальний вузол.)

- 3 Вставте формувач в пази будь-якою стороною в форму і просувайте, поки бажана фігура не опиниться в центрі отвору.

Просте печиво

150 г м'якого вершкового масла

150 г цукрової пудри

2 маленьких яйця, збитих

300 г борошна, просіяти

Збити масло і цукор в мисці за допомогою К-подібної насадки, поки суміш на стане легкою і пухнастою. Збийте яйця та додайте до просіяного борошна. Пропустіть суміш через насадку, обравши потрібну форму, і наріжте печиво потрібної довжини. Помістіть на змащене маслом деко і випікайте в центрі гарячої духовки при температурі 190 ° C (режим 5) протягом приблизно 10 хвилин або до готовності. Охудіть на решітці.

Шоколадне печиво

125 г м'якого вершкового масла

200 г цукрової пудри

2 маленьких яйця, збитих

250 г звичайного

борошна

25 г како-порошку

} просіяти
разом

Дотримуйтесь рецепту приготування звичайного печива.

Після того, як печиво охолоне, його можна прикрасити зануренням в розплавлений шоколад або посипати цукровою пудрою.

Посібник із усунення несправностей

Question	Answer/Hint
Поверхня макаронів виглядає шорсткою	<ul style="list-style-type: none"> Решітки та форми виготовлені з бронзи. Бронза надає макаронам шорстку поверхню, щоб до них краще прилипав соус.
Якість макаронів неоднорідна	<p>Це нормально, але цей ефект можна зменшити:-</p> <ul style="list-style-type: none"> спочатку впевніться, що тісто є однорідним. додаванням тіста однаковими порціями в насадку для пасти. все тісто слід перетворити на макарони за один раз. тісто не повинно висихати.
Макарони не виходять з отворів	<ul style="list-style-type: none"> Перед початком процесу слід впевнитись, що форма чиста, оскільки застрягле тісто в отворах запобігає виходу макаронів. Перевірте, чи не заблокована напрямна трубка. Скористайтесь гайковим ключем/штовхачем подайте тісто на шнек.
Форми важко відчистити	<ul style="list-style-type: none"> Завжди мийте деталі одразу після використання. не дозволяйте тісту висохнути всередині. Використовуйте інструмент, що додається. Товстий кінець інструменту ідеально підходить для очищення великих отворів форми для рігаті, а тонший кінець підходить для чищення інших форм.
Макарони виходять нерівної форми	<ul style="list-style-type: none"> Іноді перші макарони виходять нерівної форми. Додавайте тісто рівномірно, намагаючись зберігати швидкість додавання тіста. Нагрійте корпус, форму та кільцеву гайку в гарячій воді перед використанням.
Форма не надягається на шнек	<ul style="list-style-type: none"> Отвір по центру форми має бути вільним від тіста. Якщо ви змінюєте форму під час приготування, між шнеком та формою не повинне залишатись тісто.
Напрямна трубка залишається заблокованою	<ul style="list-style-type: none"> Додавайте рівномірно невелику кількість тіста і лише після того, як уся попередня порція вийде з напрямної трубки. Тісто надто вологе. Використовуйте кінець гайкового ключа/штовхача, щоб просунути суміш вниз по напрямній трубці. (Якщо витягти жерло, шнек зможе сягнути нижньої частини напрямної трубки). Змініть швидкість додавання суміші.
Важко зняти ріжучий блок	<ul style="list-style-type: none"> Дайте насадці охолонути протягом 30 хвилин.
Важко встановити ріжучий блок	<ul style="list-style-type: none"> Перш ніж вставляти металеве затисне кільце в насадку, його слід трошки відкрутити від пластикового внутрішнього кільця.

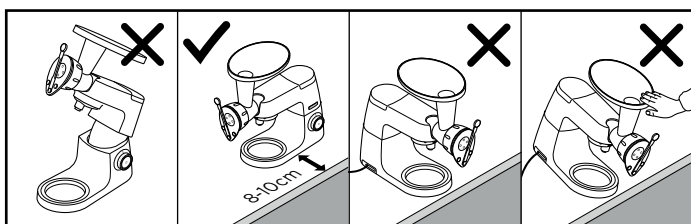
Eesti

Palun voltige lahti esileheküljel olevad illustratsioonid

Ohutus


- Lugege käesolevaid juhised hoolikalt ning hoidke need alles, juhuks, kui neid tulevikus vaja läheb.
- Eemaldage kogu pakkematerjal ja võimalikud sildid.
- Lülitage seade välja ning ühendage see vooluvõrgust välja enne liikuvate osade paigaldamist või eemaldamist.
- Ärge jätke seadet kunagi töötamise ajal valveta.
- Kui pastataigen on liialt kuiv või kui seda juhatakse läbi seadme liiga kiiresti, võib see rikkuda Teie pastavormija ja/või köögimasina.
- Ärge pange toitesuudmesse oma sõrmi ega ühtegi muud eset, väljaarvatud selleks ettenähtud mutrivõti/lükkaja, mis on köögikombainiga kaasas.
- Kasutage ainult mutrivõtme/lükkaja käepidet taigna läbi toitesuudme lükkamiseks. Ärge lükake liiga kõvasti.
- Ärge kunagi paigaldage ega eemaldage pasta valmistajat ajal, kui seade on töös.
- Asetage seadmesse korruga väikeses koguses taignat ühtlases tempos. Ärge laske toitetorul täituda.
- Olge ettevaatlik seadme käsitlemisel või puhastamisel, kuna lõiketera on terav.
- Teie lisaseadme väärkasutuse tulemuseks võib olla vigastus.


- Ärge liigutage või tõstke kinnitatud lisaseadmega mikseri ülaosa, kuna köögikombain võib kõikuma hakata.
- Ärge käitage seadet tööpinna ääre lähedal või sellest üleulatuvalt ega kasutage jõudu tarvikute paigaldamiseks, kuna see võib põhjustada seadme tasakaalust väljaminekut ning kummuli paiskumist, mis võib tekitada kehavigastuse.




- Lugege oma peamist köögimasina kasutusjuhust ohutusjuhustega tutvumiseks.

- Käesolev seade vastab EL'i määrusele 1935/2004 materjalide ja esemete kohta, mis puutuvad kokku toiduga.

Sellel KAX92.A0ME tarvikul on keerdühenduse (Twist Connection) süsteem  ning see on välja töötatud otse sobituma viimase põlvkonna Kenwood Chef mudelitele (märgitud kui TYPE KVC, KVL ja KCC seeria mudelid). See lisaseade sobitub ka KMix köögikombainidele, millel on aeglase kiirusega lisaseadme pesa (TYPE KMX).

Kontrollimaks, et see lisaseade Teie köögikombainiga ühildub, peate veenduma, et mõlemal komponendil on Twist Connection System  ühendussüsteem.

Kui Teie köögikombainil on Bar Connection System  ühendussüsteem, vajate enne kasutamise võimalikuks tegemist ka adapterit. Adapteri viitekood on KAT001ME. Rohkema teabe saamiseks ja adapteri tellimise selgituse jaoks külastage veebilehte www.kenwoodworld.com/twist.

Enne esimest kasutamist

- Osade pesemine: vaadake jaotist 'Hooldamine ja puhastamine'.

Legend

KAX92.AOME

- ① Toitesuudmega kaan
- ② Toitetoru
- ③ Korpus
- ④ Rullik
- ⑤ Otsik*
- ⑥ Kinnituskruvi
- ⑦ Lõikekomplekti kinnitusrõngas
- ⑧ Lõiketera
- ⑨ Mutrivõti/lükkaja
- ⑩ Puhastusseade

*Komplektiga on kaasas ka Maccheroni Rigati otsik, mis on näidatud illustratsioonide lehel. Lisaotsikute ostmiseks, mis on näidatud käesoleva brošüüri tagaküljel, palun külastage www.kenwoodworld.com.

Tarvikute paigaldamine

Tutvuge illustratsioonidega

A - G

Valikuline: hõlpsamaks pasta valmistamiseks soojendage seadme korpus, otsik ning rõngaspolt kuumas vees, seejärel kuivatage.

- A** Asetage rullik korpusesse
- B** Asetage kohale otsik
- C** Asetage kohale kinnituspolt ning keerake kinni. (Ärge kasutage mutrivõtit/lükkajat, kuna see on ette nähtud abistamiseks ainult tarvikute eemaldamisel).
- Veenduge, et kinnituskruvi on peaaegu joondatult vastu tarviku korpust.
- D** Tõstke üles aeglase kiiruse väljalaskeava kate
- E** Kui tarvik on näidatud asendis, otsige üles aeglase kiiruse väljalaskeava, ning kerake seda õigele kohale lukustamiseks.
- F** Asetage kohale toitesuudmega kaan.

Lõiketerade kohale asetamine

Valikuline: Lõiketerasid ⑦ ja ⑧ on võimalik paigaldada kokkupandud pastakujundajasse, et need aitaksid pastat lõigata soovitud pikkusega tükkideks.

- G** Asetage lõiketera käepide väljaspoole ning keerake kinnitusrõngas veidi lahti. Asetage see üle kinnituspoldi ning keerake vajadusel seni, kuni see on täielikult paigal tarviku peal. Otsik peaks asetuma joondatult lõiketera esiküljega. Hoidke lõiketera äärt paigal ning samal ajal keerake kõvemaks kinnitusrõngas suunaga endast eemale.
- Märkus:** Kui Te paigaldate või eemaldate lõiketera, hoidke selle äärt alati ühes käes ning keerake kinnitusrõngast teisega.

Pastakujundaja kasutamine

Tutvuge illustratsioonidega

H - I

- **Pasta töötlemiseks kasutage kiirust 2-3.**
- Valmistage oma pastataigen järgides kaasaantud retsepti.
- **Ärge jätke taignasegu liiga kuivaks, kuna see võib rikkuda Teie pastakujundaja või seadme.** Taigen peaks meenutama koredat leivapuru või koredat purutaignat. Osakesed peaks eralduma, kuid kui neid kukku suruda, peaksid need moodustama palli, mis ei lagune koost.
- H** Lülitage masin kiirusele 2-3. Asetage osa taignast toitesuudmega kaanele. Asetage korraka veidi taignat toitesuudmesse. Laske rullikul taigen lõpuni

töödelda enne järgmist taignaportsu. Kui toiteturu ummistub, kasutage kruvikeeraja/lükkaja käepideme otsa taigna rullikule lükkamiseks (ärge kasutage midagi muud kui kruvikeeraja käsipide ning ärge lükake liiga kõvasti). Ärge kunagi laske toiteturul täituda.

I Kui pasta on piisavalt pikk, liigutage lõikekomplektil asetsevat käsipidet edasi-tagasi pasta lõikamiseks soovitud pikkusega tükkideks.

Teise võimalusena, kui lõiketera ei ole paigaldatud, kasutage pasta lõikamiseks nuga.

- Otsikute vahetamiseks eemaldage lõiketera hoides ühe käega selle äärt ning keerates kinnitusrõngast enda poole. Eemaldage kinnitusmutter (kasutage mutrivõtit/lükkajat kinnitusmutri lõdvestamiseks, kui tarvis) ning lülitage seade kiiresti kiirusele 1 otsiku väljutamiseks.

Eemaldage otsik ning näha olev üleliigne pasta ning seejärel paigaldage soovitud otsik. Asetage uuesti kohale kinnituspolt ning lõiketera.

Hoiatus

Pastakujundaja kuumeneb kasutades - see on normaalne ning seda põhjustab pasta kokku surumine tarvikus.

Hooldamine ja puhastamine

Ärge peske ühtegi seadme osa nõudepesumasinas.

Tarviku eemaldamine

- Hoidke alati lõiketera äärt ühes käes ja keerake kinnitusrõngast enda poole ning eemaldage see. Eemaldage kinnituspolt, kasutage mutrivõtit/lükkajat kinnitusmutri lõdvestamiseks kui vaja. Eemaldage tarvik seadmest ning ühendage osad lahti.

Otsikud

- J** Maccheroni Rigati, Maccheroni Lisci Bucatini otsikuid on võimalik lahti tõmmata, et seadet saaks paremini puhastada.
- Puhastage seade koheselt peale kasutamist, vastasel juhul kuivab pasta ning seda on äärmiselt raske eemaldada. Kasutage puhastustarvikut pasta eemaldamiseks otsikutelt. Puhastustarviku paksem ots sobib väga hästi suuremate aukude puhastamiseks, mis on Maccheroni Rigati otsikul, samal ajal, kui peenem ots sobib muude otsikute puhastamiseks. Peske seadet soojas seebivees, seejärel kuivatage üleni.

Rullik

- Ärge kastke vee alla.
- Pühkige puhtaks, seejärel kuivatage.

Toitesuudmega kaan, rõngaspolt, korpus, mutrivõti, lõiketarvik.

- Eemaldage võimalik pastataigen ning kui vaja, peske soojas seebivees, seejärel kuivatage üleni.

Teenindus ja kliendihooldus

- Kui Teil esineb probleeme seadme käitamisel, enne abi palumist, palun tutvuge lehega www.kenwoodworld.com.
- Tuletame Teile meelde, et Teie toodet kaitseb garantii, mis on kooskõlas kõikide seaduslike sätetega, mis puudutavad olemasolevaid garantiisid ja tarbijaõigusi riigis, kus seade osteti.

- Kui Teie Kenwood'i seadmel esineb rikkeid või kui Te leiate seadmelt kahjustuse, palun saatke see või tooge see volitatud KENWOOD'i teeninduskeskusesse. Ajakohastatud andmed Teile lähimast volitatud KENWOOD'i teeninduskeskusest on veebilehel www.kenwoodworld.com või Teie asukohariigi KENWOOD'i veebilehel.

- Valmistatud Hiinas.

Lihtne pastataigna retsept

(Kõikide retseptide puhul segage koostisosad kasutades K-vahustajat)

Me soovitame kasutada 00-tüübi jahu, kuid kui seda ei ole saada, kasutage tavalist nisujahu. Mõõtke koostisosasid ettevaatlikult, kuna liiga kuiv taigen võib rikkuda Teie tarviku ja/või kõõgiseadme. Sellele vaatamata, kui taigen moodustab palli, on lisatud liiga palju vedelikku.

200g 00-tüübi jahu

100g vahustatud muna (umbes 2 keskmise suurusega muna)

Valmistamisviis

Asetage jahu kaussi. Lisage järk-järgult vahustatud munad miinimumkiirusel, suurendades kiirust astmeni 1. Segage 30 - 45 sekundit, seejärel lükake segu allapoole. Lülitage seade sisse ning segage umbes 30 sekundit lisaks. Segu peaks meenutama koredat leivapuru või koredat purutaignat. Osakesed peaksid olema eraldi, kuid kui väike osa suruda kokku, peaks see moodustama palli, mis püsib koos.

Maitsestatud pasta valmistamine

Ürdipasta

Kasutage ülaltoodud retsepti, kuid lisage vahustatud munale 20 ml pestud ja ülipeeneks hakitud ürte, näiteks nagu peterselli.

Täisterajahu – asendage jahu tavalise täisterajahuga

Roheline pasta – Asendage 30ml vahustatud muna 30ml ülipeeneks püreestatud spinatiga.

Ilma munadeta pasta

200g 00-tüübi jahu

veidi soola

25ml neitsioliivõli

umbes 100ml vett

Järgige tavalise pastataigna valmistamise viisi, lisades soola jahule ning asendades muna õli ja veega.

Jaapani soba tatranoudlid

Sobivad hästi inimestele, kes peavad järgima gluteenivaba dieeti.

300g tatrajahu

150g vahustatud muna

Järgige tavalise pastataigna valmistamise viisi.

Söötke pastataigen läbi pastakujundaja, mille otsa on asetatud Bigoli otsik ning lõigake sobiva pikkusega tükkideks. Keetke vees.

Udon nuudlid

350g tavalist jahu

140ml külma vett

20g soola

Segage sool vette, kuni see on lahustunud.

Järgige tavalise pastataigna valmistamise viisi, asendades vahustatud munad soolaveega.

Toitke pastataigen läbi pastakujundaja, mille otsa on paigaldatud Bigoli otsik ning lõigake sobiva suurusega tükkideks. Keetke ilma soolata vees umbes 5 minutit, nuudlid peaksid olema veidi kõvad, kuid söömiseks piisavalt pehmed. Kurnake koheselt ning loputage külmas vees. Serveerige kohe soovitud kastmega.

Läätsepasta

250g läätsejahu

100g vahustatud muna

2 spl oliivõli

2 spl vett

Järgige tavalise pastataigna valmistamise viisi, lisades oliivõli ning

vee koos vahustatud munaga.

Toitke pastataigen läbi pastakujundaja, mille otsa on paigaldatud Maccheroni Rigati või Maccheroni Lisci otsik ning lõigake sobiva suurusega tükkideks. Keetke vees.

Pasta keetmine

Enne keetmist võib pastat kuivatada lühiajaliselt - kuni tund enne keetmist. See aeg varieerub olenevalt valmistatud pasta liigist.

- 1 Laske $\frac{3}{4}$ osas veega täidetud potis veel keema tõusta. Lisage soola maitse järgi.
 - 2 Lisage pasta ning keetke seda aeg-ajalt segades. Keetke, kuni pasta on *al dente*. See peaks olema pehme, kui siiski veidi naksuma hammustades. Selleks kulub umbes 1 -10 minutit, kuid keeduaeg oleneb pasta liigist ja soovitud tekstuurst. Kontrollige alati regulaarselt pasta pehmusastet, kuna pasta järelvalmib veidi peale poti kuumuselt eemaldamist.
- Ärge kunagi lisage õli pastale, kuna see muudab pasta libedaks, ning väldib kastme kinnitumist korralikult.

Kastme valimine pastale

Pasta valimine kastme juurde võib anda erinevaid maitseelamusi. Torukujuline pasta püüab kinni koostisosade tükke paksus kastmes, samal ajal, kui pikad peened liigid on sobivad mahla absorbeerimiseks tomatikastmes või mereandidega kastmes, ilma et pasta pehmeks muutub. Paksem pasta annab parema tulemuse teravamaitseisemate kastmetega.

Küpsisevalmistaja (AT910014)

Vaadake tagaküljel olevat küpsisevalmistaja illustratsiooni.

- 1 Valmistage üks järgmistest küpsisetaignatest ning laske sel seista külmikus, et taigen kõveneks.
- Kasutage väikest muna, vastasel juhul tuleb taigen liiga pehme.
- 2 Eemaldage kujundaja küpsiseotsikust. Asetage küpsiseotsik pastavalmistajasse, veendudes, et otsiku mõlemal küljel olevad sälgud on kummalgi pool. Asetage tarvik köögimasinasse (Lõikeseadet ei tohi kohale asetada).
- 3 Libistage kujundaja otsiku mõlemal küljel olevatesse avadesse ning liigutage, kuni soovitud kuju on augu keskel.

Tavalised küpsised

150g pehmet võid
150g suhkrut
2 väikest muna, vahustatult
300g tavalist jahu, sõelutult

Vahustage või ja suhkur kausis, kasutades K-vahustajat, kuni segu on õhuline ja kohev. Vahustage juurde muna, seejärel lisage sõelutud jahu. Toitke taigen läbi tarviku, olles valinud soovitud kuju ning lõiganud taigna soovitud suurusega tükkideks. Asetage võiga määritud küpsetuspaberile ning küpsetage kuuma ahju keskel temperatuuril 190°C, 375°F, gaasiahjul kuumus 5 umbes 10 minutit või kuni küpsised on valmis. Jahutage traadist alusel.

Šokolaadiküpsised

125g pehmet võid
200g suhkrut
2 väikest muna, vahustatult
250g tavalist jahu
sõelutult
25g kakaopulbrit

} kokku

Järgige lihtsate küpsiste valmistamise viisi.

Peale seda, kui küpsised on maha jahtunud, võib neid kaunistada kastes neid sulatatud šokolaadi või tuhksuhkru sisse.

Rikete kõrvaldamise juhis

Küsimus	Vastus/näpunäide
Pasta näeb kore välja	<ul style="list-style-type: none"> Otsikud on valmistatud spetsiaalselt pronksist. Pronksotsiku omaduseks on see, et see annab pastale koreda pealispinna, mis on soovitatav, kuna see võimaldab kastmel pasta külge kinnituda.
Väljapressitud pasta kvaliteet varieerub ühe töötlemise käigus.	<p>See on tavapärane, kuid seda võib vähendada järgmiselt:-</p> <ul style="list-style-type: none"> veendudes, et taigen oleks enamasti ühtlase konsistentsiga algusest peale. lisades taignat pastakujundajale ühtlases tempos. veendudes, et kogu taigen pressitakse välja ühe töötlemise käigus. veendudes, et taigal ei lasta ära kuivada.
Pasta ei tule aukudest välja	<ul style="list-style-type: none"> Veenduge, et otsikud on puhtad enne töötlemise alustamist, kuivanud pasta aukudes väldib väljapressimist. Kontrollige, et toititoru ei oleks ummistunud. Kasutage mutrivõtit/lükkajat, et aidata pastat sööta rullikule.
Otsikuid on raske puhastada	<ul style="list-style-type: none"> Puhastage alati koheselt peale kasutamist, ärge laske taigal kuivada otsikul. Kasutage kaasasolevat tarvikut. Tarviku paksem ots sobib suurepäraselt suuremate aukude puhastamiseks Maccheroni rigati otsikul, samal ajal kui peenem ots sobib muude otsikute puhastamiseks.
Pasta kujutised on karuse pinnaga	<ul style="list-style-type: none"> Mõnikord on esimesed väljapressitud pastakujutised veidi karuse pinnaga. Lisage pastataignat ühtlases tempos, proovige reguleerida kiirust, millega taignat lisatakse. Soojendage seadme korpus, otsik ning rõngaspolt soojas vees ning kuivatage üleni enne kasutamist.
Otsik ei sobitu rullikule.	<ul style="list-style-type: none"> Veenduge, et otsiku keskel olev auk ei oleks täitnud kuivanud taignaga eelmistest kasutustest. Kontrollige, kui Te vahetate otsikuid käitamiste vahepeal, et otsiku ja rulliku vahel ei oleks tainast, mis takistaks otsikul korralikult sobitumast.
Toititoru ummistub kogu aeg	<ul style="list-style-type: none"> Lisage väike kogus pastat korraga ühtlasel kiirusel ning lisage vett ainult siis, kui toititoru on tühi. Segu on liiga vedel. Kasutage mutrivõtme/lükkaja otsa taigna lükkamiseks toititorusse. (Toiteavaga kaane eemaldamine võimaldab mutrivõtmel ulatuda sügavamale toru sisse). Muutke taigna lisamise kiirust.
Lõikeseadet on raske eemaldada	<ul style="list-style-type: none"> Laske seadmel jahtuda, umbes 30 minutit.
Lõiketera on raske paigaldada.	<ul style="list-style-type: none"> Veenduge, et metallist kinnitusrõngas on osaliselt lahti kruvitud plastikust sisemusest enne selle lükkamist tarvikule.

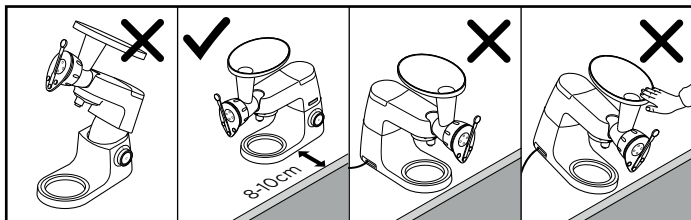
Lietuvių

Prašome išskleisti pirmame puslapyje esančias iliustracijas

Sauga

- Atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir išsaugokite ateičiai.
- Išimkite iš pakuotės, nuimkite visas etiketes.
- Prieš įdėdami ir išimdami dalis, išjunkite ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo, kai nenaudojate arba prieš valymą.
- Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Per sausa ar per greitai stumiama makaronų tešla gali sulaužyti makaronų gaminimo mašinėlę ir (arba) virtuvės prietaisą.
- Nekiškite pirštų ar kitų daiktų išskyrus pridėdamą stumtuvą į maitinimo lataką.
- Naudokite tik stumtuvo rankeną tešlai stumti giliau per maitinimo lataką. Ir nestumkite per stipriai.
- Niekada neprijunkite ar nenuimkite makaronų patiekalų gamybos priedo, kai virtuvės prietaisas veikia.
- Dėkite mažus tešlos kiekius pastoviu greičiu. Neleiskite maitinimo latakui užsipildyti.
- Būkite atsargūs tvarkydami ar valydami, nes pjovimo mechanizmo ašmenys yra aštrūs.
- Netinkamai naudodami priedą galite susižeisti.




- Nejudinkite ir nepakelkite plaktuvo galvutės su įdėtu priedu, nes virtuvinis kombainas gali tapti nestabilus.
- Nenaudokite įrenginio prie darbinio paviršiaus krašto arba pakabintą virš jo, taip pat nenaudokite jėgos dirbdami su priedu, nes dėl to įrenginys gali tapti nestabilus arba nukristi ir taip sukelti traumą.



- Apie papildomus saugos įspėjimus skaitykite virtuvinio kombaino vadove.

- Šis prietaisas atitinka EB reglamentą 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu.

kodas yra KAT001ME. Daugiau informacijos ir kaip užsisakyti adapterį rasite apsilankę www.kenwoodworld.com/twist.

Šiame KAX92.AOME priede yra pasukamojo sujungimo sistema  ir jis skirtas naudoti su naujausios kartos „Kenwood Chef“ modeliais (žymimi kaip TYPE KVC, KVL ir KCC serija). Šis priedas taip pat gali būti suderintas su KMix virtuvės kombainais, turinčiais lėto greičio priedų angą (TYPE KMX). Norėdami patikrinti, ar šis priedas suderinamas su jūsų virtuvės kombainu, turite įsitikinti, kad abiejuose komponentuose yra Pasukamojo jungimo sistema . Jeigu jūsų virtuvės kombaine yra Juostinė sujungimo sistema , jums taip pat reikės adapterio, kad kombainas veiktų. Adapterio nuorodos

Prieš naudojant pirmą kartą

- Išplaukite dalis: žr. „Priežiūra ir valymas“.

Žymėjimai:

KAX92.AOME

- ① Dangtis
- ② Maitinimo latakas
- ③ Korpusas
- ④ Spirale
- ⑤ Štampas*
- ⑥ Tvirtinimo veržlė
- ⑦ Pjovimo mechanizmo gnybto žiedas
- ⑧ Pjovimo ašmenys
- ⑨ Stumtuvas
- ⑩ Valymo įrankis

*Pakuotėje rasite „MaccheroniRigati“ spiralę, pavaizduotą iliustracijų puslapyje. Norėdami nusipirkti bet kurią papildomą spiralę, pavaizduotą šio bukletu paskutiniame puslapyje, apsilankykite www.kenwoodworld.com.

Priedo surinkimas

Žr. **A** – **G** iliustracijas

Rekomendacija: lengvesniam makaronų gaminimui, pašildykite korpusą, šampą ir žiedo veržlę karštam vandenyje, tuomet išdžiovinkite.

- A** Pritvirtinkite spiralę korpuso viduje.
- B** Pritvirtinkite šampą.
- C** Uždėkite tvirtinimo veržlę ir prisukite ranka. (Nenaudokite stumtuvo, nes jis skirtas padėti tik nuimant).
- Įsitikinkite, kad tvirtinimo veržlė beveik pilnai prispausta prie priedo korpuso
- D** Pakelkite mažo greičio tvirtinimo angos dangtį
- E** Priedui esant parodytoje pozicijoje, raskite mažo greičio tvirtinimo angą ir pasukite užfiksuodami
- F** Uždėkite dangtį.

Pjovimo mechanizmas

Rekomendacija. Pjovimo mechanizmas ⑦ ir ⑧ gali būti uždėtas ant surinktos makaronų gaminimo mašinėlės ir gali padėti supjaustyti makaronus į norimo ilgio vienetus.

- G** Pjovimo mechanizmo ašmenų rankenai esant aukščiausioje padėtyje, šiek tiek atsukite gnybto žiedą. Uždėkite ant tvirtinimo veržlės ir pasukite, jei

reikalinga, kol pilnai užsifiksuos ant priedo. Šampas turi pilnai priglusti prie pjovimo įrankio priekio. Laikykite pjovimo mechanizmo kraštą ir tuo pat metu prisukite gnybto žiedą sukdamį nuo savęs.

Pastaba. Kiekvieną kartą uždėdami ar nuimdami pjovimo mechanizmą, laikykite jo kraštą viena ranka ir sukite gnybto žiedą kita.

Makaronų gaminimo mašinėlės naudojimas

Žr. **H** – **I** iliustracijas

- **Naudokite 2-3 greitį makaronų gamybai.**
- Gaminkite makaronų tešlą pagal pateiktus receptus.
- **Nesumaišykite per sausos tešlos, nes ji gali sugadinti makaronų gaminimo mašinėlę ar prietaisą.** Ji turėtų būti panaši į nemažus trupinius ar nevientisą trupininę tešlą. Dalelės turi būti atskiros, bet suspaudus jos turėtų sulipti į gniužulą.
- H** Įjunkite prietaisą ties 2-3 greičiu. Įdėkite dalį tešlos į dangtį. Spauskite nedidelį kiekį tešlos į maitinimo lataką. Leiskite tešlai nuslinkti nuo spiralės prieš tęsdami. Jei maitinimo latakas užsikemša, naudodami stumtuvo rankenos galą tešlai pastumti ant spiralės (nenaudokite nieko kito nei stumtuvo rankena ir nestumkite per stipriai). Niekada neleiskite maitinimo latakui užsipildyti.
- I** Kai makaronai yra pakankamai ilgi, stumkite pjovimo mechanizmo rankeną pirmyn ir atgal jiems supjaustyti į norimo ilgio vienetus.

Jei pjovimo mechanizmas neuždėtas, makaronams pjaustyti naudokite peilį

- Norėdami pakeisti šampą, nuimkite pjovimo mechanizmą laikydami kraštą viena ranka ir pasukite gnybto žiedą į save. Nuimkite tvirtinimo veržlę (naudokite stumtuvą tvirtinimo veržlei atlaisvinti, jei reikia) ir trumpam įjunkite 1 greitį šampui išstumti. Nuimkite šampą ir bet kokius matomus makaronų likučius ir uždėkite norimą šampą. Vėl uždėkite tvirtinimo veržlę ir pjovimo įrankį

Įspėjimas

Naudojant makaronų gaminimo mašinėlę įkais – tai įprasta ir tai sukelia makaronų suspaudimas priede.

Priežiūra ir valymas

Neplaukite jokių dalių indaplovėje.

Nuimkite priedą

- Visada laikykite pjovimo įrankio kraštą viena ranka, sukite gnybto žiedą į save ir nuimkite. Nuimkite tvirtinimo veržlę, naudokite stumtuvą tvirtinimo veržlei atlaisvinti,

jei reikia. Nuimkite priedą nuo prietaiso ir išardykite.

Šampai

- J** „MaccheroniRigati“, „MaccheroniLisci“ ir „Bucatini“ šampai gali būti praskleisti lengvesniam valymui.
- Išvalykite iš karto po naudojimo, kitaip makaronų tešla išdžius ir bus labai sunku ją pašalinti. Naudokite valymo įrankį makaronų tešlai nuimti nuo šampų. Storesnis įrankio galas puikiai tinka valyti didesnei skylutei „MaccheroniRigati“ šampo atveju, o plonesnis galas tinka valyti kitus šampus. Plaukite karštame muiliname vandenyje, tuomet nususinkite.

Spiralė

- Nenardinkite vandenyje.
- Nuvalykite, išdžioinkite.

Dangtis, žiedo veržlė, korpusas, stumtuvas, pjovimo mechnizmas.

- Pašalinkite bet kokius makaronų tešlos likučius ir jei reikalinga nuplaukite karštu muilinu vandeniu, tuomet gerai nususinkite.

Aptarnavimas ir pagalba klientams

- Jei kyla sunkumų naudojantis prietaisu, prieš kreipdamiesi pagalbos, apsilankykite www.kenwoodworld.com.
- Atkreipkite dėmesį, kad jūsų gaminiui yra taikoma garantija, kuri atitinka visas teises nuostatas dėl esamų garantijų ir vartotojų teisių šalyje, kurioje gaminys buvo nupirktas.

- Sugedus jūsų „Kenwood“ gaminiui arba pastebėjus defektą, prašome išsiųsti jį arba pristatyti į įgaliotą KENWOOD aptarnavimo centrą. Norėdami rasti naujausius duomenis apie artimiausią įgaliotą KENWOOD paslaugų centrą, apsilankykite www.kenwoodworld.com arba konkrečioje savo šaliai skirtoje svetainėje.
- Pagamintas Kinijoje.

Įprastos makaronų tešlos receptas

(Visų receptų atveju maišykite ingredientus naudodami tešlos maišytuvą (K-beater))

Rekomenduojame naudoti 00 rūšies miltus, bet jei jų neturite, naudokite universalius įprastus miltus. Atidžiai matuokite ingredientų kiekį, nes per sausa tešla gali sugadinti priedą ir (arba) virtuvės prietaisą. Tačiau jei iš tešlos galima suformuoti kamuoliuką, naudojote per daug skysčių.

200 g 00 miltų

100 g išplakti kiaušiniai

(maždaug

2 vidutinio dydžio kiaušiniai)

Paruošimas

Supilkite miltus į dubenį. Palaipsniui pilkite išplaktus kiaušinius mažiausiu greičiu didindami iki 1. Maišykite 30–45 sekundžių, tuomet nuvalykite sieneles. Įjunkite ir tęskite maišymą dar maždaug 30 sekundžių. Tešla turi būti panaši į nemažus duonos trupinius ar trupininę tešlą. Dalelės turi būti atskiros, bet suspaudus jos turėtų sulipti į gniužulą.

Įvairių skonių makaronai

Žolelių makaronai

Naudokite pirmiau pateiktą receptą, bet pridėkite 20 ml nuplautų ir smulkiai supjaustytų žolelių, pvz., petražolių, į išplaktus kiaušinius,

Pilno grūdo – pakeiskite miltus įprastai pilno grūdo miltais

Žali – Pakeiskite 30 ml išplakto kiaušinio 30 ml smulkiai sutrintų špinatų.

Makaronai be kiaušinių

200 g 00 miltų

žiupsnelis druskos

*25 ml šalto spaudimo alyvuogių
aliejus*

Maždaug 100 ml vandens

Laikykitės įprastų makaronų tešlos gamybos būdo pridėdami druskos į miltus ir pakeisdami kiaušinius aliejumi ir vandeniu.

Japoniški Soba grikių makaronai

Puikiai tinka žmonėms, kurių maiste neturi būti gliuteno.

300 g grikių miltų

150 g išplakto kiaušinio

Laikykitės įprastų makaronų tešlos gamybos būdo. Makaronų mašinėlėje naudokite „Bigoli“ ekraną tešlai supjaustyti į norimo ilgio vienetus. Išvirkite.

Udon makaronai

350 g universalių įprastų miltų

140 ml šalto vandens

20 g druskos

Išmaišykite druską vandenyje, kol ištirps.

Laikykitės įprastų makaronų tešlos gamybos būdo pakeisdami išplaktą kiaušinį sūriu vandeniu.

Makaronų mašinėlėje naudokite „Bigoli“ ekraną tešlai supjaustyti į norimo ilgio vienetus. Virkite nesūriame vandenyje maždaug 5 minutes, makaronai turi būti kieti viduje, bet minkšti išorėje. Iš karto nupilkite vandenį ir praskalaukite šaltame vandenyje. Patiekite nedelsdami su pasirinktu padažu.

Lęšių makaronai

250 g lęšių miltai

100 g išplakto kiaušinio

2 valg. šaukštai alyvuogių aliejaus

2 valg. šaukštai vandens

Laikykitės įprastų makaronų tešlos gamybos būdo įpildami alyvuogių aliejaus ir vandens į išplaktą kiaušinį.

Makaronų mašinėlėje naudokite „MaccheroniRigati“ arba „MaccheroniLisci“ ekraną tešlai supjaustyti į norimo ilgio vienetus. Išvirkite.

Makaronų virimas

Prieš verdant makaronai gali būti trumpai džiovinami - iki valandos prieš virimą. Šis laikas priklauso nuo gaminamų makaronų tipo.

- 1 Užvirkite tris ketvirčius puodo vandens. Įberkite druskos pagal skonį.
 - 2 Sudėkite makaronus ir virkite kartais pamaišydami. Virkite, kol makaronai bus al dente. Jie turi būti minkšti, bet kieti viduje. Tai užims maždaug 1-10 minučių, bet priklausys nuo makaronų tipo ir norimo kietumo. Visada reguliariai tikrinkite kietumą, nes makaronai dar virs po nuėmimo nuo ugnies.
- Niekada nepilkite aliejaus į vandenį, nes dėl jo makaronai taps slidūs ir prie jų tinkamai nelips padažas.

Makaronų padažo parinkimas

Makaronų padažo parinkimas gali būti labai svarbus. Cilindrinės formos makaronuose sulaikomas maistas tirštuose padažuose, o ilgi makaronai tinka pomidorų padažo ir jūros gėrybių sultims sugerti ir jie nesuminkštėja, o storesni makaronai paprastai geriau tinka prie stipraus skonio padažų.

Sausainių gaminimo prietaisas (AT910014)

Sausainių gaminimo prietaisas pavaizduotas paskutiniame puslapyje.

- 1 Užmaišykite tešlą pagal šį sausainių receptą ir palaikykite šaldytuve, kad tešla sukietėtų.
- Naudokite mažus kiaušinius, kitaip tešla bus per minkšta.
- 2 Nuimkite forma nuo sausainių štampo. Surinkite makaronų mašinėlę su sausainių štampu, įsitikinkite, kad štampo išpjovos yra iš abiejų pusių. Uždėkite priedą ant virtuvės prietaiso. (Pjovimo įrankis neturi būti uždėtas.)
- 3 Įstumkite formavimo prietaisą į išpjovas kiekvienoje štampo pusėje ir sukite, kol norima forma bus skylutės centre.

Sausainiai be priedų

150 g tirpinto sviesto

150 g cukraus pudros

2 maži kiaušiniai, išplakti

300 g įprastų miltų, sijotų

Išplakite sviestą ir cukraus pudrą dubenyje naudodami plaktuvą, kol tešla bus lengva ir puri. Įmuškite kiaušinį, supilkite sijotus miltus. Naudodami priedą ir pasirinktą formą supjaustykite tešlą į norimo ilgio vienetus. Sudėkite ant riebalais ištepto kepimo popieriaus ir kepkite karštos orkaitės centre 190 °C dujinėms viryklėms 5 pozicija maždaug 10 minučių arba kol iškeps. Atvėsinkite ant grotelių.

Šokoladiniai sausainiai

125 g tirpinto sviesto

200 g cukraus pudros

2 maži kiaušinių, išplakti

250 g įprasti miltų

25 g kakavos miltelių

} sijoti
kartu

Laikykitės sausainių be priedų gamybos būdo.

Sausainiams atvėsus, papuoškite juos įmerkdami į tirpintą šokoladą ar glajų.

Trikčių diagnostikos

Klausimas	Atsakymas/patarimas
Makaronai yra šiurkštūs	<ul style="list-style-type: none"> • Ekranai / štampai yra pagaminti iš bronzos. Bronzos savybė yra tokia, kad makaronų paviršius būna šiurkštus, kas yra pageidaujama, nes taip geriau prikimba bet koks padažas
Makaronų kokybė skiriasi naudojant skirtingas tešlos dalis	<p>Tai yra įprasta, bet tai galima sumažinti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • įsitikinkite, kad tešla yra vienodos konsistencijos; • stukite tešlą per makaronų mašinėlę vienodu tempu; • įsitikinkite, kad išspaudžiate visą tešlą gamindami vieną partiją; • būkite atsargūs, kad tešla neišdžiūtų.
Makaronai neišlenda per skylutes	<ul style="list-style-type: none"> • Įsitikinkite, kad štampai yra švarūs prieš pradėdami, bet kokie tešlos likučiai skylutėse neleis išlysti makaronams. • Įsitikinkite, kad kakliukas neužblokuotas. • Naudokite stumtuvą stumdami tešlą ant spiralės.
Štampus sunku išvalyti	<ul style="list-style-type: none"> • Visuomet išvalykite iš karto po naudojimo, neleiskite tešlai išdžiūti ant štampos. • Naudokite pridėdamą įrankį. Storesnis įrankio galas puikiai tinka didesnių skylių valymui „Maccheronirigati“ štampos atveju, o plonesnis galas tinka kitų štampos valymui.
Makaronai yra apdriskę	<ul style="list-style-type: none"> • Kartais pirmi išstumti makaronai yra apdriskę. Stumkite tešlą pastoviu greičiu, pabandykite pakoreguoti tešlos stūmimo greitį. Pašildykite korpusą, štampą ir žiedo veržlę karštame vandenyje ir gerai nusausinkite prieš naudodami.
Štampus netelpa ant spiralės	<ul style="list-style-type: none"> • Įsitikinkite, kad centrinėje štampos ertmėje nėra sausos tešlos likučių iš ankstesnių naudojamų. • Jei keičiate štampus gamybos metu, įsitikinkite, kad tarp štampos ir spiralės nėra tešlos, kuri neleidžia štampui prisispauti.
Maitinimo latakas vis užsikemša	<ul style="list-style-type: none"> • Dėkite mažus tešlos kiekius ir stumkite pastoviu greičiu ir dėkite daugiau tešlos tik kai jos nebelieka kakliuke. • Tešla per šlapia. • Naudokite stumtuvo galą tešlai stumti į kakliuką. (Dangčio nuėmimas leis stumtuvu pasiekti žemesnę kakliuko dalį). • Pakeiskite tešlos stūmimo greitį.

Klausimas	Atsakymas/patarimas
Pjovimo mechanizmą sunku nuimti	<ul style="list-style-type: none"> • Leiskite priedui atvėsti maždaug 30 minučių
Pjovimo mechanizmą sunku uždėti	<ul style="list-style-type: none"> • Įsitikinkite, kad metalinis gnybto žiedas yra iš dalies atsuktas nuo plastikinio vidaus prieš uždėdant priedą

Latviešu

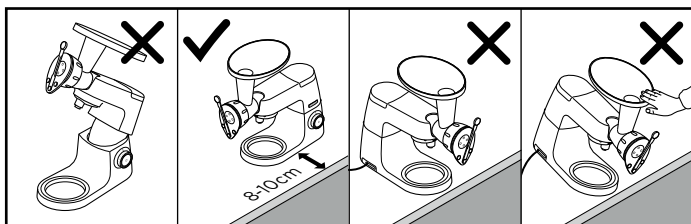
Lūdzu, atlociet ilustrācijas pirmajā lapā

Drošība

- Rūpīgi izlasiet šos norādījumus un saglabājiet nākotnes vajadzībām.
- Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes.
- Izslēdziet un atvienojiet no elektrotīkla, pirms uzstādāt vai noņemat detaļas, kad ierīce netiek lietota un pirms tīrīšanas.
- Nekādā gadījumā neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā darbojas.
- Pārāk sausa vai pārāk ātri apstrādāta makaronu mīkla var salauzt makaronu veidotāju un/vai virtuves kombainu.
- Nelieciet pirkstus vai jebkuru citu priekšmetu, izņemot komplektācijā iekļauto stumšanas rīku, padeves atverē.
- Spiežot mīklu caur padeves atveri, lietojiet tikai uzgriežņu atslēgas rokturi. Un nespiediet pārāk stipri.
- Nekādā gadījumā nepievienojiet un neatvienojiet makaronu mašīnu, kad virtuves kombains darbojas.
- Padodiet pa mazam mīklas gabaliņam stabilā tempā. Neļaujiet padeves atverei piepildīties.
- Rīkojieties un tīriet uzmanīgi, jo griešanas konstrukcijas asmens ir ass.
- Papildpiederuma nepareiza lietošana var izraisīt traumas.
- Nepārvietojiet un nepaceliet miksera galviņu, kad pie tās piestiprināts


papildpiederums, jo virtuves kombains var kļūt nestabils.


- Nedarbiniet ierīci pie virsmas malas vai tā, ka tā karājas pāri virsmai, un nespiediet papildpiederumu ar spēku, to uzstādot, jo ierīce var kļūt nestabila un apgāzties, izraisot traumas.




- Papildu brīdinājumus par drošību skatiet galvenā virtuves kombaina lietošanas norādījumos.

- Šī ierīce atbilst Eiropas Padomes Regulai 1935/2004 par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem.

Šis KAX92.AOME papildpiederums aprīkots ar Twist savienojumu. Sistēma  domāta, lai to varētu uzreiz uzstādīt uz jaunākās paaudzes Kenwood Chef modeļiem (apzīmēti kā KVC, KVL un KCC sērijas). Šo papildpiederumu var arī lietot ar KMix virtuves kombainiem, kas aprīkoti ar maza ātruma papildpiederuma atveri (TYPE KMX).

Lai pārbaudītu, vai šis papildpiederums ir saderīgs ar jūsu virtuves kombainu, jums jāpārlicinās, ka abi komponenti aprīkoti ar Twist Connection sistēmu .

Ja jūsu virtuves kombains aprīkots ar Bar Connection sistēmu , lai to varētu ekspluatēt, jums būs nepieciešams adapteris. Adaptera norādes kods ir KAT001ME. Lai saņemtu sīkāku informāciju un uzzinātu, kā pasūtīt adapteri, apmeklējiet vietni www.kenwoodworld.com/twist.

Pirms pirmās lietošanas

- Nomazgājiet detaļas (skatiet sadaļu „Aprūpe un Tīršana”).

Skaidrojums

KAX92.AOME

- ① Piltuve
- ② Padeves atvere
- ③ Korpusis
- ④ Vītne
- ⑤ Spiedne*
- ⑥ Uzmava
- ⑦ Griešanas konstrukcijas fiksējošais gredzens
- ⑧ Asmens
- ⑨ Uzgriežņu atslēga/grūdējs
- ⑩ Tīrīšanas rīks

*Jūsu ierīces komplektācijā iekļauta Maccheroni Rigati spiedne, kas redzama attēlā. Lai iegādātos šīs brošūras beigās redzamās papildu spiednes, apmeklējiet vietni www.kenwoodworld.com.

Papildpiederuma montāža

Skatiet attēlus **A** – **G**

Ieteicami: lai vieglāk pagatavotu makaronus, sasildiet korpusu, spiedi un uznavu karstā ūdenī, tad nosusiniet.

- A** Uzstādiet vītņi mašīnas korpusā.
- B** Uzstādiet spiedi.
- C** Uzstādiet uznavu, tad pievelciet ar roku. (Nelietojiet uzgriežņu atslēgu/grūdēju, jo tas paredzēts tikai noņemšanai.)
 - Uznavai gandrīz pilnībā jāpieguļ papildpiederuma korpusam
- D** Noceliet mazā ātruma atveres pārsegu
- E** Kad papildpiederums ir norādītajā pozīcijā, novietojiet to uz maza ātruma atveres un pagrieziet, lai nofiksētu
- F** Uzstādiet piltuvi.

Griešanas konstrukcija

Iespējams: griešanas konstrukciju ⑦ un ⑧ var uzstādīt uz samontētā makaronu veidotāja, lai palīdzētu sagriezt makaronus vēlamā izmēra gabalos.

G Kad asmens rokturis ir vērsts uz augšu, nedaudz atskrūvējiet fiksējošo gredzenu. Novietojiet uz uznavas un pagrieziet, ja nepieciešams, līdz panākta stabila pozīcija uz papildpiederuma. Spiednei pilnībā jāpieguļ pie griešanas konstrukcijas priekšpuses. Satveriet griešanas konstrukcijas malu un vienlaikus pievelciet fiksējošo gredzenu, griežot to prom no sevis.

Piezīme: kad uzstādāt vai noņemat griešanas konstrukciju, vienmēr satveriet griešanas konstrukcijas malu vienā rokā un pagrieziet fiksējošo gredzenu ar otru.

Makaronu veidotāja lietošana

Skatiet attēlus **H** – **I**

- **Makaronu apstrādei izmantojiet 2.-3. ātrumu.**
- Pagatavojiet makaronu mīklu, izmantojot pievienoto recepti.
- **Mīkla nedrīkst būt pārāk sausa, jo tā var salauzt jūsu makaronu veidotāju vai mašīnu.** Tai pēc tekstūras jāatgādina rupja rīvmaize vai rupjas drupačas. Daļiņām jābūt atsevišķi, taču, ja tās saspiež, tām jāveido pika, kas salīp kopā.
- H** Ieslēdziet mašīnā 2.-3. ātrumu.
Ielieciet daļu masas piltuvē.
Lieciet padeves atverē

nelielu daudzumu masas. Pirms turpināt, gādājiet, lai masa nebūtu palikusi uz vītnes. Ja padeves atvere aizsērē, izmantojiet uzgriežņu atslēgas/grūdēja rokturi, lai spiestu masu uz vītnes (nelietojiet neko citu, izņemot uzgriežņu atslēgas rokturi, un nespiediet pārāk stipri). Nekādā gadījumā neļaujiet padeves atverei piepildīties.

- I** Kad makaroni ir pietiekami gari, kustiniet griešanas konstrukcijas rokturi uz priekšu un atpakaļ, lai nogrieztu vajadzīgo makaronu garumu. Ja griešanas konstrukcija nav uzstādīta, jūs varat nogriezt makaronus ar nazi.
- Lai nomainītu spiedni, noņemiet griešanas konstrukciju, satverot malu ar vienu roku, un pagrieziet fiksējošo gredzenu pret sevi. Noņemiet uzmavu (lietojiet uzgriežņu atslēgu/grūdēju, lai atslābinātu uzmavu, ja nepieciešams) un uz īsu brīdi pārslēdzieties uz 1. ātrumu, lai izņemtu spiedni. Izņemiet spiedni un lieko makaronu mīklu, tad uzstādiet vajadzīgo spiedni. Uzlieciet uzmavu un griešanas konstrukciju.

Brīdinājums

Makaronu veidotājs lietošanas laikā sakarsīs — tā ir normāla parādība, kas rodas, saspiežot makaronus papildpiederumā.

Aprūpe un tīrīšana

Nemazgājiet nevienu no detaļām trauku mazgājamajā mašīnā.

Izjauciet papildpiederumu

- Vienmēr satveriet griešanas konstrukcijas malu vienā rokā, pagrieziet fiksējošo gredzenu pret sevi un noņemiet to. Noņemiet uzmavu, lietojiet uzgriežņu atslēgu/grūdēju, lai atslābinātu uzmavu, ja nepieciešams. Noņemiet papildpiederumu no mašīnas un izjauciet detaļas.

Spiednes

- J** Maccheroni Rigati, Maccheroni Lisci un Bucatini spiednes var izjaukt, lai atvieglotu tīrīšanu.
- Tīriet uzreiz pēc lietošanas, jo makaroni sakaltīs un tos būs ļoti grūti notīrīt. Lietojiet tīrīšanas rīku, lai notīrītu visus makaronus no spiednes. Rīka biezākais gals ir ideāli piemērots lielāko caurumu tīrīšanai uz Maccheroni Rigati spiednes, savukārt plānākais gals piemērots pārējo spiedņu tīrīšanai. Mazgājiet karstā ziepjūdenī, tad rūpīgi nosusiniet.

Vītne

- Neiegremdējiet ūdenī.
- Noslaukiet tīru un nosusiniet.

Piltuve, uzmava, korpuss, uzgriežņu atslēga, griešanas konstrukcija.

- Notīriet visu makaronu mīklu un, ja nepieciešams, mazgājiet ar karstu ziepjūdeni, tad rūpīgi nosusiniet.

Serviss un klientu apkalpošana

- Ja jums rodas ar ierīces ekspluatāciju saistītas problēmas, pirms lūdzat palīdzību, apmeklējiet vietni www.kenwoodworld.com.
- Lūdzu, ņemiet vērā, ka uz jūsu izstrādājumu attiecas garantija, kas atbilst visām tiesisko normu prasībām par esošajām garantijām un patērētāju tiesībām valstī, kurā izstrādājums ir nopirkts.
- Ja jūsu Kenwood izstrādājums darbojas nepareizi vai jūs atrodat kādus defektus, lūdzu, aiznesiet to uz pilnvarotu KENWOOD servisa centru. Lai uzzinātu sīkāk par tuvāko pilnvaroto KENWOOD servisa centru, apmeklējiet www.kenwoodworld.com vai jūsu konkrētajai valstij paredzēto vietni.
- Ražots Ķīnā.

Parasto makaronu mīklas recepte

(Visām receptēm jauviet sastāvdaļas, izmantojot K putotāju)

lesakām izmantot 00 miltus, taču, ja tie nav pieejami, lietojiet universālos kviešu miltus. Rūpīgi nomēriet sastāvdaļas, jo pārāk sausa masa var salauzt jūsu papildpiederumu un/vai virtuves kombainu. Taču, ja masa veido mīklas bumbiņu, tad pievienots par daudz šķidruma.

200 g miltu

100 g sakultu olu (aptuveni

2 vidēji lielas olas)

Metode

leberiet miltus bļodā.

Pakāpeniski pievienojiet sakultās olas, izmantojot mazāko ātrumu, kas pamazām jāpalielina līdz 1. ātrumam. Miksējiet 30–45 sekundes, tad notīriet bļodas malas. Ieslēdziet un turpiniet mikset vēl kādas 30 sekundes. Masai pēc tekstūras jāatgādina rupja rīvmaize vai rupjas drupačas. Daļiņām jābūt atsevišķi, taču, ja nelielu daudzumu saspiež, tām jāveido pika, kas salīp kopā.

Makaroni ar piedevām

Garšaugu makaroni

Izmantojiet iepriekš piedāvāto recepti, taču pievienojiet 20 ml mazgātu un smalki sagrieztu garšaugu, tādu kā pētersīļi, pie sakultās olas.

Pilngraudu – aizstājiet miltus ar parastiem pilngraudu miltiem.

Verdi – aizstājiet 30 ml sakultas olas ar 30 ml labi sasmalcināta spinātu biezeņa.

Makaroni bez olas

200 g miltu

Šķipsniņa sāls

25 ml „Virgin” olīveļļas

aptuveni 100 ml ūdens

Rīkojieties, kā norādīts parasto makaronu mīklas receptē, pievienojot sāli miltiem un aizstājot olas ar eļļu un ūdeni.

Japāņu Soba griķu nūdeles

Ideāli piemērotas cilvēkiem, kas ēd lipekli nesaturošus produktus.

300 g griķu miltu

150 g sakultu olu

Rīkojieties, kā norādīts parasto makaronu receptē.

Izvadiet masu caur makaronu veidotāju, kuram uzstādīts Bigoli aizslietnis, un sagrieziet piemērota izmēra gabalos. Vāriet verdošā ūdenī.

Udon nūdeles

350 g universālo kviešu miltu

140 ml auksta ūdens

20 g sāls

Iemaisiet sāli ūdenī, līdz tas izšķīst.

Rīkojieties, kā norādīts parasto makaronu receptē, aizstājot sakulto olu ar sālsūdeni.

Izvadiet masu caur makaronu veidotāju, kuram uzstādīts Bigoli aizslietnis, un sagrieziet piemērota izmēra gabalos. Vāriet nesālītā verdošā ūdenī aptuveni 5 minūtes — nūdelēm jābūt stingrām, taču maigām. Uzreiz nolejiet šķidrumu un noskalojiet aukstā ūdenī. Pasniedziet makaronus ar mērci pēc savas gaumes.

Lēcu makaroni

250 g lēcu miltu

100 g sakulto olu

2 ēd.k. olīveļļas

2 ēd.k. ūdens

Rīkojieties, kā norādīts parasto makaronu receptē, pievienojot olīveļļu un ūdeni kopā ar sakulto olu. Izvadiet masu caur makaronu veidotāju, kuram uzstādīts Maccheroni Rigati vai Maccheroni Lisci aizslietnis, un sagrieziet piemērota izmēra gabalos. Vāriet verdošā ūdenī.

Makaronu vārīšana

Pirms vārīšanas makaronus īsu laiku var izkaltēt — vienu stundu pirms gatavošanas. Laiks atšķiras atkarībā no pagatavoto makaronu veida.

- 1 Uzpildiet katliņu ar trīs ceturtdaļām ūdens un uzvāriet. Pievienojiet sāli pēc garšas.

- 2 Pievienojiet makaronus un vāriet, pa laikam samaisot. Vāriet, līdz makaroni ir "al dente". Tiem jābūt maigiem, taču vienlaikus cietiem sakožot. Orientējoši tas aizņems 1–10 minūtes, taču tas atkarīgs no makaronu veida un vēlamās tekstūras. Vienmēr regulāri pārbaudiet tekstūru, jo makaroni nedaudz turpina gatavoties pēc tam, kad tos noņem no uguns.

- Nekādā gadījumā nepievienojiet ūdenim eļļu, jo tas padara makaronus slidenus, tādēļ tiem nepielīp mērce.

Makaronu mērces izvēle

Makaronu mērcei ir liela nozīme. Caurules formas makaronos ieķeras gabaliņi no biežām mērcēm, savukārt gari makaroni ir labi piemēroti, lai uzsūktu tomātu un jūras velšu mērces, vienlaikus nepaliekot mīkstākiem; biežāki makaroni parasti ir piemēroti mērcēm ar spēcīgu garšu.

Cepumu gatavošanas ierīce (AT910014)

Cepumu gatavošanas ierīces attēlu skatiet lapas aizmugurē.

- 1 Pagatavojiet kādu no tālāk piedāvātajām cepumu receptēm un atdzesējiet ledusskapī, lai mīkla sacietētu.
- Izmantojiet mazas olas, pretējā gadījumā mīkla būs pārāk mīksta.
- 2 Noņemiet formu no cepumu spiedes. Samontējiet makaronu mašīnu ar cepumu spiedi tā, lai spiedes atveres atrastos abās pusēs. Uzstādiet papildpiederumu

uz virtuves kombaina.
(Griešanas konstrukcija nav jāuzstāda.)

- 3 Uzbīdiet formu uz atverēm spiedes abās pusēs un virziet to, līdz vēlamā forma izveidojas atveres centrā.

Parastie cepumi

150 g mīksta sviesta

150 g pūdercukura

2 mazas olas, sakultas

300 g parasto miltu, izsijātu

Sakuliet sviestu un cukuru bļodā, izmantojot K putotāju, līdz masa ir viegla un pūkaina. Iekuliet olu, tad iecilājiet izsijātos miltus. Izvadiet masu caur papildpiederumu, kuram iestatīta vēlamā forma, un sagrieziet piemērota izmēra gabalos. Uzlieciet uz ietaukotas cepamās paplātes un cepiet karstas cepeškrāsnis centrā pie 190 °C, 5. gāzes iestatījums, aptuveni 10 minūtes vai, līdz cepumi ir gatavi. Atdzesējiet uz restēm.

Šokolādes cepumi

125 g mīksta sviesta

200 g pūdercukura

2 mazas olas, sakultas

250 g parasto miltu, } izsijātu
25 g kakao pulvera } kopā

Rīkojieties, kā norādīts parasto cepumu receptē.

Kad cepumi ir atdzisuši, tos var dekorēt, iemērcot kausētā šokolādē vai apkaisot ar pūdercukuru.

Problēmrisināšanas rokasgrāmata

Jautājums	Atbilde/ieteikums
Makaroni izskatās rupji	<ul style="list-style-type: none"> • Aizslietņi/spiednes ir īpaši izgatavoti no bronzas. Bronzas spiedne piedod makaroniem rupju virsmu, kas ir vēlams, jo ļauj mērcei pieķerties pie tiem.
Izspiesto makaronu kvalitāte atšķiras vienas mīklas porcijas ietvaros	<p>Tā ir normāla parādība, taču to var mazināt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ja masa jau no sākuma ir vienmērīgas konsistences; • ievadot masu makaronu veidotājā ar vienmērīgu ātrumu; • izspiežot visu masu vienā reizē; • neļaujot masai sakalst.
Makaroni nenāk ārā no caurumiem	<ul style="list-style-type: none"> • Pirms sākat spiest makaronus, pārlicinieties, ka spiednes ir tīras — caurumos palikuši piekaltuši makaroni neļaus spiest jaunus makaronus. • Pārbaudiet, vai padeves atvere nav bloķēta. • Izmantojiet uzgriežņu atslēgu/grūdēju, lai virzītu makaronus vītnes virzienā.
Spiednes ir grūti tīrīt	<ul style="list-style-type: none"> • Vienmēr tīriet tās uzreiz pēc lietošanas. Neļaujiet masai uz spiednes sakalst. • Izmantojiet komplektācijā iekļauto rīku. Rīka biežākais gals ir ideāli piemērots lielāko caurumu tīrīšanai uz Maccheroni Rigati spiednes, savukārt plānākais gals piemērots pārējo spiedņu tīrīšanai.
Makaronu forma ir nelīdzena	<ul style="list-style-type: none"> • Dažkārt pirmā makaronu porcija ir nedaudz nelīdzena. Lieciet klāt makaronu masu vienmērīgā tempā, mēģiniet pielāgot ātrumu, ar kuru masa tiek ievadīta. Sasildiet korpusu, spiedni un uznavu karstā ūdenī un rūpīgi nosusiniet pirms lietošanas.
Spiedne nav piemērota uzstādīšanai uz vītnes	<ul style="list-style-type: none"> • Pārbaudiet, vai spiednes centrālais caurums ir tīrs un tajā nav piekaltušas masas no iepriekšējās lietošanas reizes. • Ja maināt spiednes lietošanas laikā, pārbaudiet, vai starp spiedni un vītņi nav makaronu masas, kas neļauj tai cieši piegulēt.
Padeves atvere visu laiku aizsērē	<ul style="list-style-type: none"> • Lieciet iekšā mazāku makaronu masas daudzumu vienmērīgā tempā, un lieciet nākamo porciju tikai tad, kad padeves atvere ir tīra. • Masa ir pārāk slapja. • Spiediet masu pa padeves atveri, izmantojot uzgriežņu atslēgu/grūdēju. (Noņemot piltuvi, uzgriežņu atslēga tiks dziļāk padeves atverē.) • Pievienojiet masu, izmantojot dažādus ātrumus.
Griešanas konstrukciju ir grūti noņemt	<ul style="list-style-type: none"> • Ļaujiet papildpiederumam atdzist aptuveni 30 minūtes.
Griešanas konstrukciju ir grūti uzstādīt	<ul style="list-style-type: none"> • Metāla fiksējošajam gredzenam jābūt daļēji atskrūvētam no plastmasas iekšpuses, pirms tas tiek iestumts papildpiederumā.

الإجابة/التلميح	السؤال
<ul style="list-style-type: none"> ● أضيفي كمية صغيرة من عجينة المكرونة في المرة الواحدة بمعدل ثابت وأضيفي المزيد من العجين فقط عندما يكون أنبوب تغذية المكونات فارغاً. ● الخليط مبلل جداً. ● الخليط مبلل جداً. (إزالة صينية التجميع ستتيح لمفتاح الربط الوصول إلى أسفل أنبوب تغذية المكونات). ● غيري سرعة إضافة الخليط. 	<p>يحدث انسداد مستمر في أنبوب تغذية المكونات</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● اتركي الملحق ليبرد لفترة زمنية حوالي ٣٠ دقيقة. 	<p>هناك صعوبة في فك مجموعة التقطيع</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● تأكدي من الفك الجزئي لحلقة المشبك المعدنية عن الجزء الداخلي البلاستيكي قبل دفع المجموعة في اتجاه الملحق. 	<p>هناك صعوبة في تركيب مجموعة التقطيع</p>

دليل استكشاف المشكلات وحلها

السؤال	الإجابة/التلميح
مظهر الباستا خشن	<ul style="list-style-type: none"> ● قوالب التشكيل مصنوعة من البرونز. ومن خواص البرونز إنه يكسب الباستا سطحاً خشناً وهو أمر مفضل حيث يساعد الصلصة على الالتصاق بالمكرونات.
جودة عجين الباستا المشكلة تختلف خلال وصفة التحضير نفسها	<ul style="list-style-type: none"> ● هذا أمر طبيعي ولكن يمكن تقليله من خلال:- <ul style="list-style-type: none"> - التأكد من اتساق قوام العجين تماماً قبل البدء في التشكيل. - إضافة الخليط إلى ملحق تحضير/تشكيل الباستا بمعدل ثابت. - التأكد من تشكيل الخليط في دفعة واحدة. - التأكد من عدم السماح بجفاف الخليط.
الباستا لا تخرج من الفتحات	<ul style="list-style-type: none"> ● تأكدي من نظافة قوالب التشكيل قبل البدء، أي بقايا جافة من عجين سابق ستحول دون خروج الباستا المشكلة ● تأكدي من عدم انسداد أنبوب تغذية المكونات. ● استخدمي مفتاح الربط/عصا دفع المكونات لدفع عجين الباستا في اتجاه اللولب.
هناك صعوبة في تنظيف قوالب التشكيل	<ul style="list-style-type: none"> ● نظفي دائماً قوالب التشكيل بعد الانتهاء من الاستخدام فوراً، لا تسمحي للعجين بأن يجف على قالب التشكيل. ● استخدمي أداة التنظيف المزودة. الطرف العريض من الأداة مثالي لتنظيف الفتحات الكبيرة في قالب التشكيل مكروني ريجاتي، أم الطرف الرفيع فهو مثالي لتنظيف قوالب التشكيل الأخرى.
أشكال الباستا غير منتظمة	<ul style="list-style-type: none"> ● في بعض الأحيان قد تكون أول دفعة من عجين الباستا المشكلة غير منتظمة. أضيفي عجين الباستا بمعدل ثابت، حاولي ضبط معدل إضافة العجين إلى ملحق تحضير الباستا يمكن تدفئة جسم الملحق وقالب التشكيل والصامولة الدائرية في ماء ساخن، ثم تجفيفهم جيداً قبل الاستخدام.
لا يمكن تركيب قالب التشكيل على اللولب	<ul style="list-style-type: none"> ● تأكدي من خلو الفتحة المركزية في قالب التشكيل من أي بقايا عجين جاف سابق. ● في حالة تغيير قالب التشكيل أثناء الاستخدام، تأكدي من عدم وجود أي عجين بين اللولب وقالب التشكيل يحول دون تركيب القالب على اللولب.

البسكويت العادي

- ١٥٠ غرام زبدة لينة
- ١٥٠ غرام سكر ناعم
- ٢ بيضة صغيرة، مخفوقتين
- ٣٠٠ غرام دقيق عادي، منخول
- امزجي الزبد مع السكر في السلطانية باستخدام المضرب K حتى يصبح الخليط خفيفاً ومنفوشاً. اخفقي البيض ثم اطويه في الدقيق المنخول. مرري الخليط خلال الملحوق مع اختيار قالب التشكيل المطلوب ثم قطعي العجين حسب الطول المطلوب. ضعي البسكويت على ورقة خبز مدهونة بالزيت واخبريه في منتصف فرن ساخن على درجة حرارة ١٩٠ درجة مئوية، علامة الغاز ٥ لمدة ١٠ دقائق تقريباً أو لحين النضج. بردي البسكويت على رف سلكي.

بسكويت الشوكولاته

- ١٢٥ غرام زبدة لينة
- ٢٠٠ غرام سكر ناعم
- ٢ بيضة صغيرة، مخفوقتين
- ٢٥٠ غرام دقيق عادي { منخول
- ٢٥٠ غرام مسحوق كاكاو
- اتبعي طريقة تحضير البسكويت العادي.

اتركي البسكويت حتى يبرد وبعد ذلك، يمكنك تزيينه من خلال وضع شوكولاته مسالة عليه أو رش سكر بودرة.

- ٢ أضيفي الباستا واتركيها تغلي مع التقليب من حين لآخر. اطهي لحين أن تصبح الباستا يمكن قضمها بالأسنان. حيث تصبح لينة و متماسكة في نفس الوقت بحيث يمكن قضمها. كمرجع، تستغرق هذه العملية من ١ إلى ١٠ دقائق ولكنها تختلف وفقاً لنوع المكرونة والقوام المطلوب. تحقق دائماً من القوام، حيث تستمر عملية طهي المكرونة لفترة قصيرة بعد إزالتها عن المصدر الحراري المستخدم في الطهي.
- يحذر إضافة الزيت إلى الماء، حيث تصبح الباستا زلقة مما يحول دون التصاق الصلصة بها.

اختيار صلصة الباستا

- إضافة الصلصة إلى الباستا يحدث فارقاً. الأنواع الأنبوبية من الباستا تستحوذ على بقايا الطعام في الصلصات السمكية، في حين أن الأنواع الطولية من الباستا تكون جيدة لامتصاص صلصات عصير الطماطم وصلصة المأكولات البحرية دون جعل المكرونة لينة، وفي الغالب تستعمل صلصات النكهات القوية مع الباستا السمكية.

ملحق تحضير البسكويت

(AT910014)

راجعى الصفحة الخلفية لرؤية الرسوم التوضيحية الخاصة بملحق تحضير البسكويت.

- ١ حضري إحدى وصفات البسكويت ثم أدخلي الخليط إلى الثلاجة للسماح للخليط بأن يصبح متماسكاً.
- استخدمى بيضات صغيرة وإلا سيصبح الخليط ليناً جداً.
- ٢ أزيلى قالب التشكيل عن قالب البسكويت. ركبى ملحوق تحضير الباستا مع قالب البسكويت، مع التأكد من انتهاء الفتحات الموجودة في القالب على كلا الجانبين. ركبى الملحوق في جهاز المطبخ المتكامل. (لا يجب تركيب مجموعة القطع).
- ٣ أدخلى قالب التشكيل في حركة انزلاقية داخل الفتحة، أي من جانبي قالب التشكيل وحركى لحين الوصول إلى الشكل المطلوب في الفتحة المركزية.

شعرية أودون

٣٥٠ غرام دقيق عادي لجميع الأغراض
١٤٠ مل ماء بارد
٢٠ غرام ملح

قلبي الملح في الماء لحين ذوبانه.
اتبعي نفس خطوات تحضير الباستا العادية
مع استبدال البيض المخفوق بالماء المالح.
مرري الخليط خلال ملحق تحضير/تشكيل
الباستا مع تركيب قالب بيغولي (Bigoli)
وقطعيها حسب الطول المطلوب. اطهي
الشعرية في ماء مغلي غير مملح لمدة ٥
دقائق تقريبا، ستصبح الشعرية متماسكة
وليئة في نفس الوقت. صفي الشعرية
مباشرة بعد الطهي واشطفيها في ماء بارد.
قدميها مباشرة مع إضافة الصلصة من
اختيارك.

باستا العدس

٢٥٠ غرام دقيق عدس
١٠٠ غرام بيض مخفوق
٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون
٢ ملعقة كبيرة ماء

اتبعي خطوات تحضير الباستا السادة،
مع إضافة زيت الزيتون والماء والبيض
المخفوق.
مرري الخليط خلال ملحق تحضير/تشكيل
الباستا مع تركيب قالب Maccheroni
Rigati أو Maccheroni Lisci
وقطعيها حسب الطول المطلوب. اطهي
الباستا في ماء مغلي.

طهي الباستا

قبل الطهي، يمكن تجفيف الباستا لفترة
قصيرة من الوقت - ما يصل إلى ساعة
واحدة قبل الطهي. يختلف الوقت وفقاً
لنوع المكرونة التي يتم تحضيرها.
١ أحضري وعاء الطهي وضعي كمية
من الماء تقابل ثلاثة أرباع ساعة الإناء
واغلي الماء. أضيفي الملح لإكساب
طعم.

إضافية حوالي ٣٠ ثانية. سيثبه
قوام الخليط كسر الخبز الخشنة أو
قوام الفتات الخشنة. يجب أن تكون
الجزئيات منفصلة ولكن في حالة دمج
بعض من الأجزاء مع بعضها سيتم
تكوين كتل تبقى متكتلة مع بعضها.

تحضير مكرونة بنكهات

مكرونة بنكهة الأعشاب

استخدمي وصفة التحضير الموضحة
أعلاه ولكن مع إضافة ٢٠ مل من الأعشاب
المغسولة والمفرومة جيداً (مفروم ناعم)
مثل البقدونس إلى البيض المخفوق، باستا
الدقيق.
الأسمر (الحبة الكاملة) - استبدلي الدقيق
المستخدم في الوصفة بدقيق أسمر (الحبة
الكاملة).

عادي - الباستا الخضراء - استبدلي
البيض المخفوق بمهروس ناعم من السبانخ
٣٠ مل.

باستا بدون بيض

٢٠٠ غرام دقيق ٠٠
قليل من الملح
٢٥ مل زيت زيتون بكر
حوالي ١٠٠ مل ماء

اتبعي وصفة تحضير المكرونة العادية مع
إضافة الملح إلى الخليط واستبدال البيض
بزيت الزيتون والماء.

السوبا اليابانية

شعرية الحنطة السوداء

- مثالية لمن يتبعون نظام غذائي خالي من
الغلوتين.

٣٠٠ غرام دقيق الحنطة السوداء
١٥٠ غرام بيض مخفوق

اتبعي طريقة تحضير المكرونة العادية.
مرري الخليط خلال ملحق تحضير/تشكيل
الباستا مع تركيب قالب بيغولي (Bigoli)
وقطعيها حسب الطول المطلوب. اطهي
الباستا في ماء مغلي.

تحذير

أثناء الاستخدام ترتفع درجة حرارة الملحق تحضير/تشكيل الباستا ويصبح ساخناً - هذا أمر طبيعي نتيجة ضغط الباستا داخل الملحق.

العناية والتنظيف

لا تغسلي أي من الأجزاء في غسالة الأطباق.

فكي الملحق

- امسكي دائماً حافة مجموعة القطع بإحدى يديك ثم قومي بثني حلقة المشبك ناحيتك وأزيليها. أزيلي صامولة الإحكام: استخدم مفتاح الربط/عصا الدفع لفك صامولة الإحكام إذا لزم الأمر. أزيلي الملحق عن الجهاز وفكي الأجزاء.

قوالب التشكيل

J يمكن فك قوالب التشكيل مكروني ريجاتي ومكروني ليشي وبوكاتيني للمساعدة في عملية التنظيف.

- نظفي قالب التشكيل فور الانتهاء من الاستخدام، حيث في حالة تركه ستجف الباستا على القالب ويصبح من الصعب جداً تنظيفه. استخدم أداة التنظيف لإزالة بقايا الباستا عن قالب التشكيل. الطرف العريض من الأداة مثالي لتنظيف الفتحات الكبيرة في قالب التشكيل مكروني ريجاتي، أم الطرف الرفيع فهو مثالي لتنظيف قوالب التشكيل الأخرى. اغسلي أجزاء قوالب التشكيل في محلول ساخن من الماء والصابون ثم جففيها جيداً.

اللولب

- لا تغمره في الماء.
- امسحيه بقطعة قماش رطبة لتنظيفه ثم جففيه.

صينية التجميع والصامولة الدائرية

ومفتاح الربط ومجموعة التقطيع.

- أزيلي أية بقايا من عجين الباستا. وإذا لزم الأمر اغسلي هذه الأجزاء في محلول ساخن من الماء والصابون ثم جففيها جيداً.

الصيانة والعناية بالعملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- صنع في الصين.

وصفة تحضير خلطة الباستا العادية

(لجميع وصفات التحضير، يستخدم المضرب K لخلط المكونات).

نوصي باستخدام الدقيق ٠٠، أما في حالة عدم توافره فيمكنك استخدام دقيق عادي لجميع الأغراض. أوزني المكونات بعناية حيث تسبب الخلطات الجافة جداً في كسر الملحق و/أو جهاز المطبخ المتكامل لديك. على الرغم من ذلك، في حالة تكوين الخليط كرات عجينة فيعني ذلك أنك قد أضفت كمية كبيرة من السائل.

٢٠٠ غرام دقيق ٠٠

١٠٠ غرام بيض مخفوق (ما يعادل

تقريباً عدد ٢ بيضة متوسطة الحجم)

طريقة التحضير

ضعي الدقيق في السلطانية. أضيفي البيض المخفوق تدريجياً مع استخدام السرعة البطيئة ورفعها إلى السرعة ١. اخلطي لمدة ٣٠ إلى ٤٥ ثانية، ثم اكشطي جوانب السلطانية. شغلي الجهاز واستمري في الخلط لفترة

تركيب الملحق

راجعي الرسوم التوضيحية من

A إلى **G**

خطوة اختيارية: لتسهيل تحضير الباستا، يمكن تدفئة جسم الملحق وقالب التشكيل والصامولة الدائرية في ماء ساخن، ثم التحفيف.

A ركبي محور الدوران داخل جسم الجهاز.

B ركبي قالب التشكيل.

C ركبي صامولة الربط مع إحكام ربطها جيداً بيديك. (لا تستخدم مفتاح الربط/عصا دفع المكونات حيث يستخدم للمساعدة في الفك فقط).

• تأكدي من أن صامولة الربط تغمر (ملتحمة مع) جسم الملحق.

D ارفعي غطاء منفذ الإخراج على السرعة المنخفضة.

E بالملحق في الموضع الموضح، ضعي مخرج السرعة المنخفضة ولفيه ليستقر في موضع التعشيق.

F ركبي صينية التجميع.

مجموعة التقطيع

خطوة اختيارية: مجموعة التقطيع ⑦ و ⑧ يمكن تركيبها داخل ملحق تحضير

الباستا المجمع لمساعدتك في تقطيع الباستا حسب الطول المطلوب.

G أثناء وجود مقبض شفرات التقطيع لأعلى، فكي حلقة المشبك قليلاً. ضعي شفرات التقطيع على صامولة الربط ولفيها إذا لزم الأمر لحين ربطها جيداً مع الملحق. يجب أن يتم تعشيق قالب التشكيل جيداً مع مقدمة مجموعة التقطيع.

• امسكي حافة مجموعة التقطيع وفي نفس الوقت اربطي حلقة المشبك عن طريق لفها في الاتجاه بعيداً عنك. ملاحظة: عند تركيب أو إزالة مجموعة التقطيع، امسكها دائماً من الحافة بإحدى يديك وقومي بثني حلقة المشبك باليد الأخرى.

استخدام ملحق تحضير/ تشكيل الباستا

راجعي الرسوم التوضيحية من

H إلى **I**

• استخدمتي سرعتين ٢ إلى ٣ لتحضير الباستا.

• حضري خلطة الباستا باستخدام وصفات التحضير المزودة.

• لا تجعلي خليط الباستا جاف جداً فقد يتسبب في كسر ملحق

تحضير/تشكيل الباستا أو الجهاز.

يجب أن يشبه الخليط قوام كسر الخبز الخشنة أو قوام الفتات الخشنة. يجب أن تكون الجزيئات منفصلة ولكن في حالة اندماج مع بعضها لتكون كتل تبقى متماسكة مع بعضها.

H شغلي الجهاز على السرعة ٢ إلى ٣.

ضعي قليلاً من الخليط في صينية

التجميع. أدخلتي كميات صغيرة من

الخليط في أنبوب تغذية المكونات في

المررة الواحدة. يجب أن يكون اللولب

فارغاً قبل إضافة كمية جديدة من

الخليط.

في حالة انسداد أنبوب تغذية المكونات،

استخدمي طرف مفتاح الربط/عصا دفع

المكونات لدفع الخليط في اتجاه اللولب

(لا تستخدم أي شيء آخر بخلاف

مفتاح الربط ولا تضغطي بقوة مفرطة).

لا تسمحني لأنبوب التغذية بالامتلاء عن

أخره.

I حينما تصبح الباستا بطول كاف، حركي مقبض مجموعة التقطيع للخلف

والأمام لقطع الباستا حسب الطول

المطلوب.

أو بطريقة أخرى، في حالة عدم تركيب

مجموعة التقطيع، استخدمتي سكيناً

لقطع المكرونة.

• لتغير قالب التشكيل، أزيلتي مجموعة

التقطيع عن طريق الإمساك بها من

أحد الأطراف وثني حلقة المشبك

باليد الأخرى. أزيلتي صامولة الإحكام

(استخدمي مفتاح الربط/عصا الدفع

لفك صامولة الإحكام إذا لزم الأمر) ثم

شغلي الجهاز لفترة قصيرة جداً على

السرعة ١ لإخراج قالب التشكيل.

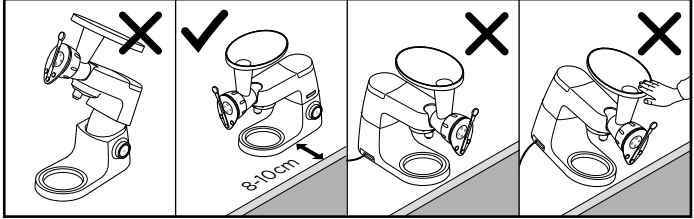
أزيلتي قالب التشكيل وأية كمية زائدة

من الباستا ثم ركبي قالب التشكيل

المطلوب. أعيدي تركيب صامولة الربط

ومجموعة التقطيع.

- لا تشغلي الجهاز بالقرب من حافة سطح التشغيل أو على سطح تشغيل معلق ولا تضعي قوة مفرطة على الملحق عند تركيبه، حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار الجهاز ويعرضه للسقوط عن سطح التشغيل، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابات.



- راجعي دليل التشغيل الأساسي الخاص بجهاز المطبخ المتكامل للحصول على مزيد من تحذيرات سلامة التشغيل.

- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى اغسلي الأجزاء: "راجعى قسم التنظيف".

- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

الدليل

KAX92.AOME

- ① صينية التجميع
 - ② أنبوب إدخال المكونات
 - ③ جسم الملحق
 - ④ اللولب
 - ⑤ قالب التشكيل*
 - ⑥ صامولة الربط
 - ⑦ حلقة المشبك الخاصة بمجموعة التقطيع
 - ⑧ شفرات التقطيع
 - ⑨ مفتاح الربط/عصا دفع المكونات
 - ⑩ أداة التنظيف
- *يزود قالب التشكيل مكروني ريجاتي ضمن محتويات عبوة البيع والمبين في صفحة الرسوم التوضيحية. لشراء أي من القوالب الإضافية الموضحة على الصفحة الخلفية من هذا الكتيب، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com

ملحق KAX92.AOME مجهز للاستخدام مع نظام Twist Connection System (TWS) وقد تم تصميمه ليتم تركيبه مباشرة مع أحدث أجيال موديلات Kenwood Chef (وهي تلك الموديلات التي تحمل الأكواد KVC و KCC و KVL (TYPE)). يمكن تركيب هذا الملحق أيضاً مع أجهزة المطبخ المتكامل Kmix المجهزة بمخرج السرعة المنخفضة للملحقات (السلسلة (TYPE KMX)).

للتحقق من مدى توافق هذا المنتج مع جهاز المطبخ المتكامل لديك، فعليك التأكد من تجهيز كلا المكونين للعمل مع نظام Twist Connection System (TWS). إذا كان جهاز المطبخ المتكامل لديك مجهز بنظام Bar 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

عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- أوقفني تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل فك وتركيب الأجزاء أو في حالة عدم تشغيله وقبل التنظيف.
- يحذر ترك الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- خلطة الباستا الجافة جداً أو التي يتم تغذيتها داخل الجهاز بسرعة كبيرة قد تتسبب في كسر ملحق تحضير الباستا لديك و/أو جهاز المطبخ المتكامل.
- لا تضعي أصابعك أو أي جسم آخر داخل أنبوب تغذية المكونات عدا مفتاح الربط/عصا دفع المكونات المزودة مع الجهاز.
- استخدمني فقط مفتاح الربط/مقبض عصا دفع المكونات لدفع العجين خلال أنبوب تغذية المكونات. ولا تدفعي بقوة مفرطة.
- يحذر تركيب أو إزالة ملحق تحضير المكرونة أثناء تشغيل جهاز المطبخ المتكامل.
- أدخلني العجين بكميات صغيرة في المرة الواحدة وبمعدل ثابت. لا تسمحي لأنبوب التغذية بالامتلاء عن آخره.
- توخي الحذر عند التعامل مع الجهاز أو تنظيفه حيث أن مجموعة شفرات التقطيع حادة جداً.
- قد يؤدي سوء استخدام الملحق إلى حدوث إصابات.
- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.