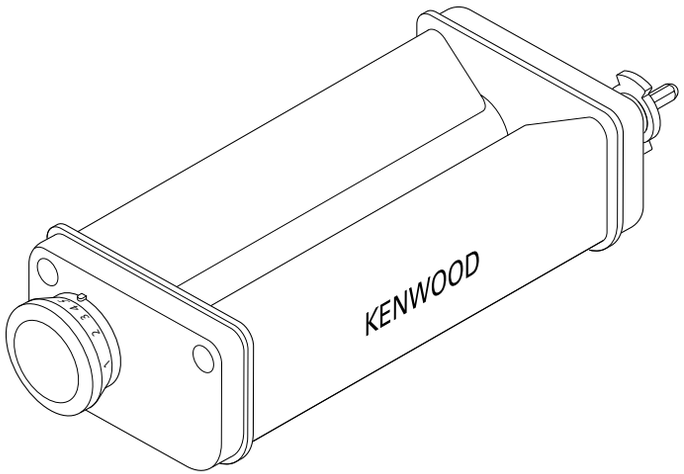
KENWOOD

KAX980ME, KAX981ME, KAX982ME, KAX983ME, KAX984ME

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções



English	**2 - 5**
Nederlands	**6 - 9**
Français	**10 - 13**
Deutsch	**14 - 17**
Italiano	**18 - 21**
Português	**22 - 25**
Español	**26 - 29**
Dansk	**30 - 33**
Svenska	**34 - 37**
Norsk	**38 - 41**
Suomi	**42 - 45**
Türkçe	**46 - 49**
Česky	**50 - 53**
Magyar	**54 - 57**
Polski	**58 - 61**
Русский	**62 - 65**
Қазақша	**66 - 69**
Ελληνικά	**70 - 73**
Slovenčina	**74 - 77**
Українська	**78 - 81**
Eesti	**82 - 85**
Lietuvių	**86 - 89**
Latviešu	**90 - 93**
عربي	٩٤ – ٩٧

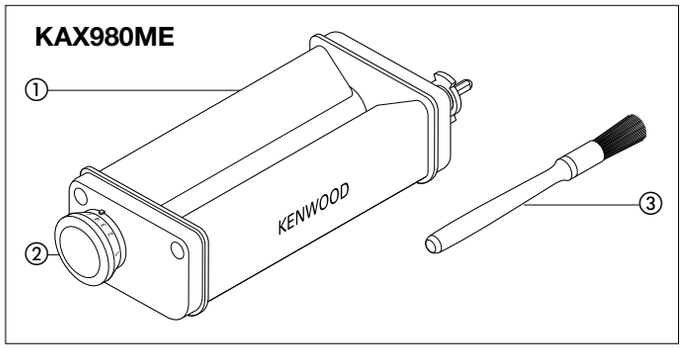
Kenwood Ltd

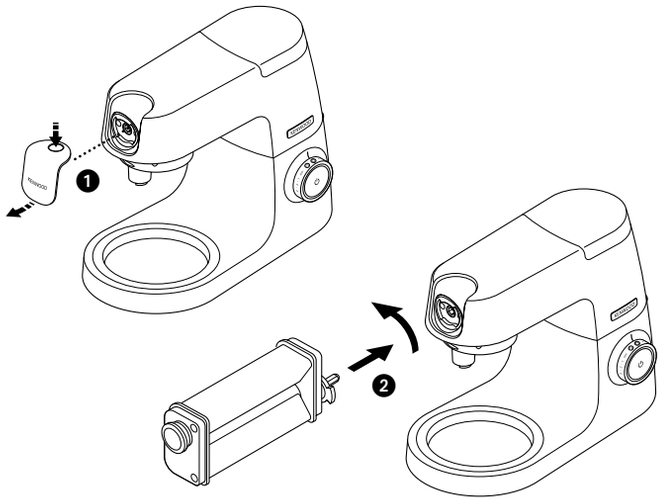
New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

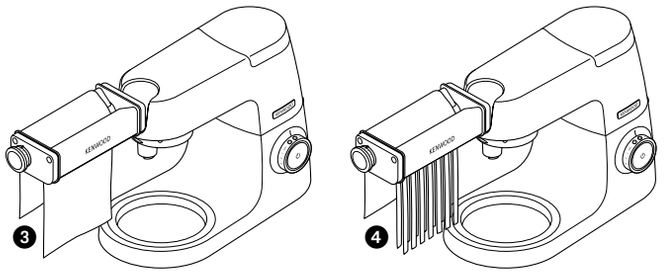
kenwoodworld.com

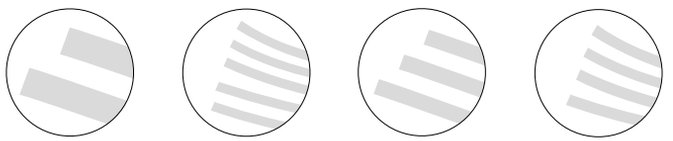
© Kenwood Ltd 2018

136794/2









KAX981ME
Fettuccini (6.5mm)

KAX982ME
Taglionini (1.5mm)

KAX983ME
Trenette (3.5mm)

KAX984ME
Spaghetti (2mm)

safety

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

- Refer to your main kitchen machine instruction book for additional safety warnings.

made in Italy

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

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

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

before using for the first time

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

key

KAX980ME

① flat pasta attachment
② adjustable thickness knob
③ cleaning brush

to assemble

1 Lift off the slow speed outlet cover ❶.
2 With the attachment in the position shown, locate to the slow speed outlet and rotate to lock in place ❷.

to use your pasta maker

1 Make your pasta dough. Follow one of the dough recipes supplied.
2 Set the adjustable knob on the side of the pasta attachment to number 0 by pulling the knob out and turning.
3 Flatten a piece of dough to approximately 1 cm thick and sprinkle some flour between the rollers.
4 Turn the kitchen machine to speed 1 (you will see the rollers turning).
5 Pass the piece of dough through the rollers repeating until you get a smooth surface. (Folding the dough in half across its width or length between rollings will help to achieve this).
6 Adjust the knob progressively from 0 to 9, each time re-feeding the dough through the attachment to achieve the desired thickness ❸ (refer to pasta sheet thickness chart). Pasta thickness using settings 5 to 7 is recommended.
7 Cut the rolled pasta into desired/ manageable pieces.
Use as required.

Pasta Sheet Thickness Chart	
Adjustable Knob Setting	Pasta Sheet Thickness (approximate)
No. 0	~4.8mm
No. 1	~3.8mm
No. 2	~3.3mm
No. 3	~2.5mm
No. 4	~1.9mm
No. 5	~1.5mm
No. 6	~1.2mm
No. 7	~1.0mm
No. 8	~0.8mm
No. 9	~0.6mm

using an additional attachment

fettuccini (KAX981ME),
tagliolini (KAX982ME),
trenette (KAX983ME),
and spaghetti (KAX984ME)

1 To use these attachments you must have rolled out pasta using the flat pasta attachment (KAX980ME) first.
2 To fit any of the additional attachments available, follow the "to assemble" instructions.
3 Feed the rolled out pasta through the pasta attachment ❹, the cutters will slice the pasta to the desired shape.
KAX981ME = Fettuccini
KAX982ME = Tagliolini
KAX983ME = Trenette
KAX984ME = Spaghetti
4 Pasta can be left for up to 4 hours before cooking.

to cook pasta

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

cleaning

Do not immerse in water. Do not wash any part in the dishwasher.

- Remove the attachment from the slow speed outlet and air dry for 1 hour.
- Remove any dried dough using a cleaning brush (brush supplied with KAX980ME).
- Wipe the attachment clean with a damp cloth.

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. KAX980ME, KAX981ME, KAX982ME, KAX983ME or KAX984ME) and date code (e.g. 18B08) 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 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 Italy.

recipes

basic pasta dough

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

wholemeal pasta

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

pasta rossa

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

Method

Put the flour, salt, oil and beaten eggs (eggs should be mixed with tomato puree if applicable) into the mixing bowl.
Mix with the dough hook on speed 1-2 for approximately 2-3 minutes, adding water if the mix is too dry. Switch off the machine and gather the ingredients together and knead by hand until you obtain a smooth dough. For best results, wrap the dough then let it rest for approximately 15 minutes before rolling out with the pasta attachment. Fit the flat pasta making attachment and follow the previous instructions.

Nederlands

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

veiligheid

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

- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor uw keukenapparaat voor aanvullende veiligheidswaarschuwingen.

Dit hulpstuk heeft een draaiverbindingselement (TWIST) en past op de nieuwste generatie Kenwood Chef-modellen TYPE (KVC, KVL en KCC).
Dit hulpstuk is ook geschikt voor de KMix-keukenmachines met een hulpstukcontact op lage snelheid (TYPE KMX-modellen).

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

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

vóór het eerste gebruik

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

legenda

KAX980ME

① pastaplethulpstuk
② knop voor instelbare dikte
③ schoonmaakborsteltje

montage

1 Haal het deksel van het contact voor langzame snelheid af ❶.
2 Wanneer het hulpstuk op de weergegeven stand staat, plaatst u het in het lagesnelheidscontact en draait u het vast ❷.

hoe de pastamachine moet worden gebruikt

1 Maak pastadeeg. Volg een van de onderstaande deegrecepten.
2 Zet de regelknop aan de zijkant van het hulpstuk op stand 0 door deze knop naar buiten te trekken en dan te draaien.
3 Rol het deeg uit tot een dikte van ca. 1 cm en strooi wat bloem tussen de rollen.
4 Zet de pastamachine op snelheid 1 (u ziet de rollen dan draaien).
5 Voer het deeg tussen de rollers door en herhaal dit tot het een soepel oppervlak heeft. (U kunt dit bereiken door het deeg tussendoor in de breedte of lengte dubbel te vouwen).
6 Zet de knop achtereenvolgens op de standen 0 t/m 9, waarbij u telkens het deeg weer door het hulpstuk voert om de gewenste dikte te verkrijgen ❸ (raadpleeg de tabel voor de dikte van het pastadeeg). De pastadikte verkregen met stand 5, 6 of 7 verdient aanbeveling.
7 Snijd de geplette pasta in hanteerbare stukken/stukken van gewenste grootte. Gebruik de stukken zoals nodig.

Tabel voor de dikte van pastadeeg	
Instelbare knop Instelling	Pastadeeg Dikte (ca.)
Nr. 0	~ 4,8 mm
Nr. 1	~ 3,8 mm
Nr. 2	~ 3,3 mm
Nr. 3	~ 2,5 mm
Nr. 4	~ 1,9 mm
Nr. 5	~ 1,5 mm
Nr. 6	~ 1,2 mm
Nr. 7	~ 1,0 mm
Nr. 8	~ 0,8 mm
Nr. 9	~ 0,6 mm

het gebruik van een extra hulpstuk

fettuccini (KAX981ME),
tagliolini (KAX982ME),
trenette (KAX983ME),
en spaghetti (KAX984ME)

1 Om deze hulpstukken te kunnen gebruiken, moet u de pasta met het platte pastahulpstuk (KAX980ME) hebben uitgerold.
2 Volg voor het monteren van een van de extra hulpstukken de aanwijzingen onder “montage”.
3 Voer het uitgerolde pastadeeg door pastahulpstuk ❹. De messen snijden het deeg in de gewenste vorm.
KAX981ME = fettuccini
KAX982ME = tagliolini
KAX983ME = trenette
KAX984ME = spaghetti
4 Pasta kan maximaal 4 uur worden bewaard voordat het moet worden gekookt.

de pasta koken

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

reiniging

Niet in water onderdompelen. Geen enkel element mag in de vaatwasser worden gewassen.

- Haal het hulpstuk uit het contact voor lage snelheid en laat het 1 uur aan de lucht drogen.
- Verwijder al het opgedroogde deeg met een schoonmaakborsteltje (borstel wordt met de KAX980ME meegeleverd).
- Veeg het hulpstuk met een vochtige doek schoon.

onderhoud en klantenservice

- Bij problemen met de werking van uw hulpstuk gaat u eerst naar www.kenwoodworld.com, voordat u hulp inroept.
- 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.

- Gemaakt in Italië.

recepten

elementair pastadeeg

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

volkorenpasta

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

pasta rossa

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

Methode
Doe de bloem, zout, olie en geslagen eieren (eieren moeten zo nodig gemengd zijn met tomatenpuree) in de mengkom.
Met de deeghaak op snelheid 1-2 ongeveer 2-3 minuten mengen; voeg een beetje water toe als het mengsel te droog is. Schakel het apparaat uit en vorm een bal van de ingrediënten; kneed ze met de hand tot u een soepel deeg hebt. Voor het beste resultaat, wikkelt u het deeg in folie en laat u het ongeveer 15 minuten rusten voor u het met het pastahulpstuk uitrolt.
Bevestig het platte pastahulpstuk op het apparaat en volg de hierboven beschreven instructies.

Français

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

sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Éteignez et débranchez l'appareil :
  - avant d'adapter ou de retirer des éléments;
  - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
  - avant le nettoyage.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Gardez les doigts éloignés des éléments mobiles et des ouvertures situées sur l'accessoire.
- N'insérez jamais d'objets métalliques ou pointus entre les rouleaux.
- N'utilisez jamais un accessoire et/ou un appareil endommagé.
- Avant l'utilisation de cet accessoire, assurez-vous toujours du rangement correct de tout vêtement ou article qui pourrait pendre.
- Une mauvaise utilisation de votre appareil peut provoquer des blessures.

- Veillez vous reportez au livret d'instructions générales de votre robot pâtissier multifonction pour les mises en garde de sécurité supplémentaires.

Cet accessoire comprend le système de connexion Twist et il est conçu pour être installé directement sur les modèles de la toute dernière génération des Kenwood Chef (identifiés en tant que TYPE KVC, KVL et KCC). Cet accessoire peut également être installé sur les robots pâtissiers KMix équipés d'une sortie accessoire faible vitesse (TYPE KMX).

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

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

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

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

légende

KAX980ME

① accessoire pour pâtes plates
② bouton de réglage de l'épaisseur
③ brosse de nettoyage

assemblage

1 Soulevez le cache de sortie faible vitesse ❶.
2 Avec l'adaptateur en position abaissée , repérez la sortie faible vitesse et tournez, pour verrouiller en place ❷.

utilisation de votre appareil à pâtes fraîches

1 Préparez votre pâte, en suivant l'une des recettes de pâte proposées.
2 Réglez le bouton situé sur le côté de l'accessoire pour pâtes sur le numéro 0, en tirant le bouton vers l'extérieur et en le tournant.
3 Aplatissez un morceau de pâte pour obtenir une épaisseur d'environ 1 cm puis saupoudrez de la farine entre les rouleaux.
4 Mettez votre appareil ménager sur la vitesse 1 (vous verrez les rouleaux tourner).
5 Faites passer le morceau de pâte dans les rouleaux et répétez l'opération jusqu'à obtenir une surface lisse. (Plier la pâte en deux sur sa largeur ou sur sa longueur entre chaque passage facilitera cette opération.)
6 Réglez le bouton progressivement de 0 à 9, en repassant à chaque fois la pâte dans l'accessoire, afin d'obtenir l'épaisseur souhaitée ❸ (voir le tableau des épaisseurs d'abaisse). L'épaisseur recommandée pour les pâtes est obtenue à l'aide des réglages de 5 à 7.
7 Coupez la pâte roulée afin d'obtenir les formes souhaitées ou convenant. Utilisez selon la nécessité.

Tableau des épaisseurs d'abaisse de pâte	
Réglage du bouton d'épaisseur	Épaisseur de l'abaisse (environ)
N° 0	~4,8 mm
N° 1	~3,8 mm
N° 2	~3,3 mm
N° 3	~2,5 mm
N° 4	~1,9 mm
N° 5	~1,5 mm
N° 6	~1,2 mm
N° 7	~1,0 mm
N° 8	~0,8 mm
N° 9	~0,6 mm

utilisation d'un accessoire supplémentaire

fettuccini (KAX981ME),
tagliolini (KAX982ME),
trenette (KAX983ME),
et spaghetti (KAX984ME)

1 Pour utiliser ces accessoires, vous devez d'abord avoir étendu de la pâte à l'aide de l'accessoire à pâte (KAX980ME).
2 Afin de fixer l'un des autres accessoires disponibles, suivez les instructions de la rubrique "assemblage".
3 Faites passer l'abaisse par l'accessoire pour pâtes ❹. Les lames de coupe trancheront la pâte pour créer les formes de pâte souhaitées.
KAX981ME = Fettuccini
KAX982ME = Tagliolini
KAX983ME = Trenette
KAX984ME = Spaghetti
4 Les pâtes peuvent être laissées pendant 4 heures jusqu'à leur cuisson.

cuisson des pâtes

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

nettoyage

Ne plongez pas l'accessoire dans l'eau.
Ne passez aucun élément au lave-vaisselle.

- Retirez l'accessoire de la sortie faible vitesse et laissez-le sécher à l'air pendant 1 heure.
- Retirez toute trace de pâte sèche à l'aide d'une brosse de nettoyage (la brosse est fournie avec le KAX980ME).
- Essuyez l'accessoire avec un chiffon humide.

service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre accessoire, veuillez consulter notre site 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 Italie.

recettes

pâte simple

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

pâtes complètes

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

pâtes rouges

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

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

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:
  - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen;
  - wenn das Gerät nicht gebraucht wird;
  - vor dem Reinigen.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht mit beweglichen Teilen oder den Öffnungen am Aufsatz in Berührung kommen.
- Niemals metallene oder scharfe Gegenstände zwischen den Walzen einführen.
- Verwenden Sie den Aufsatz und/oder das Gerät nicht, wenn Beschädigungen vorliegen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch des Aufsatzes stets, dass keine losen Gegenstände oder Kleidungsstücke hinein geraten können.
- Ein unsachgemäßer Gebrauch Ihres Aufsatzes kann zu Verletzungen führen.

- Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.

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

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

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Übersicht

KAX980ME

① Aufsatz für flache Pasta
② Drehknopf zur Einstellung der Dicke
③ Reinigungsbürste

Montage

1 Nehmen Sie den Deckel des Niedriggeschwindigkeits-Anschlusses ❶ ab.
2 Halten Sie den Aufsatz in der abgebildeten Position, setzen Sie ihn in den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ein und drehen Sie den Aufsatz, bis er einrastet ❷.

Gebrauch Ihrer Profi-Pasta-Walze

1 Bereiten Sie Ihren Nudelteig zu. Rezepte für Nudelteig folgen.
2 Stellen Sie den Einstellknopf an der Seite des Pastaaufsatzes auf 0, indem Sie den Knopf herausziehen und ihn drehen.
3 Rollen Sie ein Stück Nudelteig zu einer circa 1cm dicken Teigplatte aus und streuen Sie etwas Mehl zwischen die Walzen.
4 Schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeit 1 (die Walzen drehen sich).
5 Führen Sie das Teigstück mehrmals durch die beiden Walzen, bis es eine glatte Oberfläche aufweist. (Ein Zusammenfalten des Teigs entweder in der Breite oder der Länge, zwischen den einzelnen Durchgängen, ist in diesem Fall hilfreich.)
6 Verstellen Sie den Knopf nacheinander von 0 auf 9. Führen Sie dabei jedes Mal wieder den Teig durch den Aufsatz, bis er die gewünschte Dicke aufweist ❸ (Siehe Tabelle „Einstellungen für Teigdicken“). Wir empfehlen eine Teigdicke mit der Einstellung 5 bis 7.
7 Schneiden Sie den ausgerollten Nudelteig in die gewünschten Stücke. Verarbeiten Sie den Teig nach Ihren Wünschen.

Einstellungen für Teigdicken	
Drehknopfeinstellung	Teigdicke (ungefähre Dicke)
Nr. 0	~4,8 mm
Nr. 1	~3,8mm
Nr. 2	~3,3mm
Nr. 3	~2,5mm
Nr. 4	~1,9mm
Nr. 5	~1,5mm
Nr. 6	~1,2mm
Nr. 7	~1,0mm
Nr. 8	~0,8mm
Nr. 9	~0,6mm

Verwendung eines Zusatzaufsatzes

Fettuccini (KAX981ME),
Tagliolini (KAX982ME),
Trenette (KAX983ME),
Spaghetti (KAX984ME)

1 Vor Verwenden eines dieser Aufsätze muss der Teig erst mit dem Aufsatz für flache Pasta (KAX980ME) ausgerollt werden.
2 Zum Anbringen der erhältlichen Zusatzaufsätze befolgen Sie bitte die Anweisungen unter „Montage“.
3 Führen Sie den ausgerollten Teig durch den Pasta-Aufsatz ❹.
Die Messer schneiden ihn zur gewünschten Pastaform.
KAX981ME = Fettuccini
KAX982ME = Tagliolini
KAX983ME = Trenette
KAX984ME = Spaghetti
4 Pasta kann bis zu 4 Stunden vor dem Kochen zubereitet werden.

Kochen der Pasta

1 Füllen Sie einen Topf zu ¾ mit Wasser und lassen Sie das Wasser aufkochen. Salzen Sie nach Geschmack.
2 Wenn gewünscht, können Sie dem Kochwasser etwas Olivenöl hinzufügen, damit die Pasta nicht aneinander kleben.
3 Geben Sie die Pasta in das kochende Wasser und garen Sie die Nudeln ca. 2-4 Minuten.

Reinigung

Nicht in Wasser tauchen. Keine Teile in die Spülmaschine geben.

- Den Aufsatz vom Niedriggeschwindigkeits-Aufsatz abnehmen und 1 Stunde an der Luft trocknen lassen.
- Etwaige getrocknete Teigreste mit einer Reinigungsbürste entfernen (Bürste im Lieferumfang von KAX980ME enthalten).
- Die mitgelieferte Reinigungsbürste zum Entfernen etwaiger Teigreste verwenden.

Kundendienst und Service

- Sollten Sie Probleme mit dem Betrieb Ihres Aufsatzes haben, 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 Italien.

Rezepte

Grundrezept für Pastateig

500 g Mehl
4 Eier
½ TL Salz
½ TL Öl
Wasser bei Bedarf

Vollkorn-Pasta

500 g Vollkornmehl
4 Eier
½ TL Salz
½ TL Öl
Wasser bei Bedarf

Pasta Rossa

500 g Mehl
3 Eier
75 g Tomatenmark
½ TL Salz
½ TL Öl
Wasser bei Bedarf

Zubereitung

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

Italiano

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

sicurezza

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

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

Questo accessorio utilizza il sistema di innesto a rotazione (TWIST) ed è stato progettato per i modelli di Kenwood Chef di ultima generazione (TYPE KVC, KVL e KCC).
Questo accessorio può anche essere montato su Kitchen Machine modello KMix dotate di attacco per lavorazioni a bassa velocità (TYPE KMX).

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

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

prima di usare per la prima volta l'accessorio

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

legenda

KAX980ME

① accessorio per pasta piatta
② manopola di regolazione dello spessore
③ pennello di pulizia

montaggio

1 Sollevare completamente il coperchio dell'attacco per lavorazioni a bassa velocità ❶.
2 Con l'adattatore nella posizione indicata, individuare l'attacco per lavorazioni a bassa velocità e ruotarlo, per bloccarlo in posizione ❷.

come usare la pastaia

1 Preparare l'impasto, seguendo una delle ricette indicate.
2 Impostare sul numero 0 la manopola regolabile sul lato dell'accessorio per la pasta, tirando la manopola verso l'esterno e girandola.
3 Stendere una parte dell'impasto fino ad ottenere una sfoglia di circa 1 cm di spessore e spolverizzare della farina fra i rulli.
4 Spostare l'apparecchio sulla velocità 1 (ora i rulli iniziano a girare).
5 Far passare un po' di impasto attraverso i rulli, ripetendo la procedura fino ad ottenere una superficie liscia. (Ripiegando a metà l'impasto, nel senso della larghezza o della lunghezza, fra un passaggio e l'altro, si facilita l'ottenimento di una superficie liscia).
6 Regolare progressivamente la manopola da 0 a 9, reintroducendo ogni volta l'impasto nell'accessorio fino a giungere allo spessore desiderato ❸ (fare riferimento alla tabella degli spessori delle sfoglie di pasta). Si consiglia uno spessore per la pasta fra le regolazioni 5 e 7 della manopola.
7 Tagliare la pasta spianata nelle sezioni desiderate, oppure in sezioni maneggevoli. Utilizzare come desiderato.

Tabella spessori sfoglie di pasta	
Impostazione manopola di regolazione	Spessore sfoglia di pasta (approssimativo)
No. 0	~4,8 mm
No. 1	~3,8 mm
No. 2	~3,3 mm
No. 3	~2,5 mm
No. 4	~1,9 mm
No. 5	~1,5 mm
No. 6	~1,2 mm
No. 7	~1,0 mm
No. 8	~0,8 mm
No. 9	~0,6 mm

uso di un accessorio supplementare

fettuccine (KAX981ME),
tagliolini (KAX982ME),
trenette (KAX983ME),
e spaghetti (KAX984ME)

1 Per usare questi accessori occorre aver prima steso la pasta utilizzando l'accessorio per pasta piatta (KAX980ME).
2 Per montare gli accessori supplementari disponibili, seguire le istruzioni alla sezione "montaggio".
3 Introdurre la pasta spianata attraverso l'accessorio per la pasta ❹; gli stampini ritaglieranno la pasta nelle forme desiderate
KAX981ME = Fettuccine
KAX982ME = Tagliolini
KAX983ME = Trenette
KAX984ME = Spaghetti
4 È possibile lasciare per fino a 4 ore la pasta prima di cucinarla.

per cucinare la pasta

1 Versare acqua in una pentola, riempiendola fino a 3/4 e salando secondo i gusti.
2 Facoltativamente è possibile aggiungere un poco di olio di oliva all'acqua, per evitare che la pasta si attacchi.
3 Aggiungere la pasta e far bollire piano per circa 2 – 4 minuti, secondo le preferenze.

pulizia

Non immergere in acqua. Non lavare nessuno dei componenti in lavastoviglie.

- Rimuovere l'accessorio dall'attacco per lavorazioni a bassa velocità e lasciare asciugare per 1 ora.
- Rimuovere i residui secchi di impasto mediante un pennello di pulizia (pennello in dotazione con KAX980ME).
- Pulire l'accessorio usando un panno umido.

manutenzione e assistenza tecnica

- Se ci sono problemi con il funzionamento dell'accessorio, prima di chiamare l'assistenza 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

- Prodotto in Italia.

ricettario

impasto base

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

pasta integrale

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

pasta rossa

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

Preparazione
Versare nel recipiente di miscelazione la farina, il sale, l'olio e le uova sbattute (se pertinente, miscelare le uova con purè di pomodoro). Lavorare il tutto con il gancio impastatore alla velocità 1-2, per circa 2-3 minuti. Se l'impasto risulta troppo asciutto, aggiungere dell'acqua. Spegnere l'apparecchio e incorporare gli ingredienti, impastando a mano fino a ottenere un impasto liscio. Per i migliori risultati, avvolgere l'impasto in un panno e lasciarlo riposare per circa 15 minuti prima di stendere la pasta con l'accessorio.
Montare l'accessorio per pasta piatta e seguire le istruzioni fornite in precedenza.

Português

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

segurança

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

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

Este acessório possui o Sistema de Conexão Twist e foi concebido para encaixar directamente nos modelos Chef de última geração da Kenwood (identificados como TYPE KVC, KVL e KCC).
Este acessório também encaixa nas máquinas de cozinha KMix que possuem uma entrada de baixa velocidade para acessórios (TYPE 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 (BAR), então precisa de um adaptador para poder funcionar com o Sistema Twist. O código de referência para o adaptador é KAT001ME. Para obter mais informações e saber como encomendar o adaptador, visite o site da Kenwood *www.kenwoodworld.com/twist.*

antes de utilizar o equipamento pela primeira vez

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

chave

KAX980ME

① acessório para alisar a pasta
② botão para ajustar a espessura
③ escova de limpeza

para montar

1 Levante a tampa da entrada de baixa velocidade ❶.
2 Com o acessório colocado na posição apresentada, insira-o na entrada de baixa velocidade e rode para o prender ❷.

para utilizar o acessório de fazer massa

1 Faça a sua massa para pasta. Siga uma das receitas de massa apresentadas.
2 Posicione o botão ajustável na lateral do acessório para pasta para o número 0, puxando o botão para fora e rodando.
3 Estenda um pedaço de massa até obter aproximadamente 1 cm de espessura e salpique com alguma farinha os rolos.
4 Rode a máquina de cozinha para a velocidade 1 (irá ver os rolos a rodar).
5 Passe o pedaço de massa através dos rolos repetidamente até obter uma superfície lisa. (dobrar a massa em metade no sentido do seu comprimento ou largura entre os rolos irá ajudar a obter este efeito).
6 Ajuste o botão progressivamente de 0 a 9, voltando a colocar a massa através do acessório até alcançar a espessura desejada ❸ (consulte o quadro de espessura da folha de massa). Recomenda-se uma espessura de massa entre 5 e 7.
7 Corte a pasta conforme as peças que deseja. Utilize de acordo com a receita.

Quadro de Espessura da Folha de Massa	
Regulação do Botão Ajustável	Espessura da Folha de Massa (aproximadamente)
N.º 0	~4,8mm
N.º 1	~3,8mm
N.º 2	~3,3mm
N.º 3	~2,5mm
N.º 4	~1,9mm
N.º 5	~1,5mm
N.º 6	~1,2mm
N.º 7	~1,0mm
N.º 8	~0,8mm
N.º 9	~0,6mm

utilização de um acessório adicional

fettuccini (KAX981ME),
tagliolini (KAX982ME),
trenette (KAX983ME),
e esparguete (KAX984ME)

1 Para utilizar estes acessórios deverá primeiro enrolar a pasta com o acessório para alisar pasta (KAX980ME).
2 Para ajustar qualquer um dos anexos disponíveis, siga as instruções “para montar”.
3 Passe uma folha de massa através dos rolos do acessório de fazer massas ❹, e a massa será cortada segundo o modelo de corte utilizado.
KAX981ME = Fettuccini
KAX982ME = Tagliolini
KAX983ME = Trenette
KAX984ME = Esparguete
4 A pasta pode ser preparada até 4 horas antes da cozedura.

para cozinhar a pasta

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

limpeza

Não submerja em água.
Não lave peça nenhuma do aparelho na máquina de lavar louça.

- Retire o acessório da entrada de baixa velocidade e deixe-o secar ao ar durante 1 hora.
- Remova a massa seca usando uma escova de limpeza (escova fornecida com o Modelo KAX980ME).
- Limpe o acessório com um pano húmido.

assistência e cuidados ao cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu acessório, antes de recorrer à Assistência 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 Itália.

receitas

massa básica para pasta

500g de farinha, qualidade 00 ou simples
4 ovos
2.5ml (½ colher) de sal
2.5ml (½ colher) de azeite
água, se necessário

pasta integral

500g de farinha integral
4 ovos
2.5ml (½ colher) de sal
2.5ml (½ colher) de azeite
água, se necessário

pasta rosa

500g de farinha, qualidade 00 ou simples
farinha
3 ovos
75 g de puré de tomate
2.5ml (½ colher) de sal
2.5ml (½ colher) de azeite
água, se necessário

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

Español

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

seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Apague y desenchufe el aparato:
  - antes de colocar o quitar piezas;
  - cuando no lo utilice;
  - antes de limpiarlo.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Mantenga los dedos alejados de las piezas movibles y de las aperturas del accesorio.
- Nunca introduzca objetos de metal o afilados entre los rodillos.
- Nunca utilice un accesorio y/o aparato dañado.
- Antes de utilizar este accesorio, asegúrese siempre de que no haya artículos ni ropa sueltos.
- El uso incorrecto de su accesorio puede producir lesiones.

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

Este accesorio 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 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 (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 por primera vez

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

descripción del aparato

KAX980ME

① accesorio para pasta laminada
② mando de grosor ajustable
③ cepillo de limpieza

para montar

1 Quite la tapa de salida de baja velocidad ❶.
2 Con el accesorio en la posición que se muestra, colóquelo en la salida de baja velocidad y gírelo para que quede bien sujeto en su posición ❷.

para utilizar la máquina para pasta

1 Haga la masa de pasta. Siga una de las recetas para masa de pasta facilitadas.
2 Ponga el mando ajustable que se encuentra en el lateral del accesorio para pasta en el número 0 sacando el mando y girándolo.
3 Lamine un poco de masa hasta que tenga aproximadamente 1 cm de grosor y espolvoree un poco de harina entre los rodillos.
4 Ponga la máquina de cocina en la velocidad 1 (verá que los rodillos dan vueltas).
5 Pase el trozo de masa a través de los rodillos, repitiendo el proceso hasta obtener una superficie suave. (El hecho de doblar la masa por la mitad a lo ancho o a lo largo entre las laminaciones, le ayudará a conseguirlo).
6 Ajuste el mando de forma progresiva desde el 0 al 9, volviendo a poner cada vez la masa por el accesorio para obtener el espesor deseado ❸ (consulte la tabla de grosores de la hoja de pasta). Se recomienda utilizar los ajustes 5 a 7 para el espesor de la pasta.
7 Corte la pasta enrollada en los trozos que desee y que pueda manipular.
Utilice según sea necesario.

Tabla de grosores de la hoja de pasta	
Configuración del mando ajustable	Grosor de la hoja de pasta (aproximado)
N.º 0	~4,8 mm
N.º 1	~3,8 mm
N.º 2	~3,3 mm
N.º 3	~2,5 mm
N.º 4	~1,9 mm
N.º 5	~1,5 mm
N.º 6	~1,2 mm
N.º 7	~1,0 mm
N.º 8	~0,8 mm
N.º 9	~0,6 mm

utilización de un accesorio adicional

fettuccini (KAX981ME),
tagliolini (KAX982ME),
trenette (KAX983ME),
y espaguetis (KAX984ME)

1 Para utilizar estos accesorios, habrá enrollado la pasta utilizando primero el accesorio para pasta laminada (KAX980ME).
2 Para acoplar cualquiera de los demás accesorios disponibles, siga las instrucciones del apartado "para montar".
3 Pase la pasta enrollada por el accesorio para pasta ❹ y las cuchillas cortarán la pasta en la forma deseada.
KAX981ME = Fettuccini
KAX982ME = Tagliolini
KAX983ME = Trenette
KAX984ME = Espaguetis
4 Se puede dejar la pasta hasta 4 horas antes de cocinar.

para cocinar pasta

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

limpieza

No lo sumerja en agua.
No lave ninguna pieza en el lavavajillas.

- Quite el accesorio de la salida de baja velocidad y deje que se seque al aire durante 1 hora.
- Quite los restos de masa seca con un cepillo de limpieza (cepillo facilitado con KAX980ME).
- Limpie el accesorio con un paño húmedo.

servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del accesorio, antes de solicitar ayuda 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 Italia.

recetas

masa básica para pasta

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

pasta integral

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

pasta rossa

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

Método
Ponga la harina, la sal, el aceite y los huevos batidos (si procede, los huevos se mezclarán con el tomate concentrado) en el bol para mezclar. Mezcle con el gancho de amasar en la velocidad 1-2 durante 2-3 minutos aproximadamente, añadiendo agua si la mezcla está demasiado seca. Apague el aparato, junte los ingredientes y amase con las manos hasta obtener una masa suave. Para obtener los mejores resultados, tape la masa y déjela reposar durante 15 minutos aproximadamente antes de pasarla por el rodillo con el accesorio para pasta.
Acople el accesorio para hacer pasta laminada y siga las instrucciones anteriores.

Dansk

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

sikkerhed

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

- Se hovedbrugsanvisningen til køkkenmaskinen for yderligere sikkerhedsadvarsler.

Dette tilbehør har vridetilslutningssystem (TWIST) og er designet til direkte montering på den seneste generation af Kenwood Chef-modeller (TYPE KVC-, KVL- og KCC).
Dette tilbehør passer også til KMix-køkkenmaskinee med lavhastighedsudtag (TYPE KMX).

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

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

før produktet tages i brug første gang

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

forklaring

KAX980ME

① fladpastatilbehør
② drejeknap til justering af tykkelse
③ rengøringsbørste

sådan samles produktet

1 Løft dækslet til lavhastighedsudtag af ❶.
2 Med tilbehøret i positionen, der er vist, findes lavhastigheds-udtaget, og det drejes for at låse det på plads ❷.

sådan bruger du din pastamaskine

1 Tilbered din pastadej. Følg én af de medleverede dejopskrifter.
2 Indstil den justerbare knap på siden af pastatilbehøret til nummer 0 ved at trække knappen ud og dreje den.
3 Tryk et stykke dej fladt, så det er cirka 1 cm tykt, og drys lidt mel mellem rullerne.
4 Drej køkkenmaskinen hen til hastighed 1 (du ser nu rullerne rulle).
5 Kom dejstykket gennem rullerne, og gentag indtil du har en jævn overflade. (Det kan være en hjælpe at folde dejen i halv på kryds eller tværs mellem rullerne for at opnå dette).
6 Flyt knappen progressivt fra 0 til 9, hver gang dejen genindføres gennem tilbehøret for at opnå den ønskede tykkelse ❸ (se tabellen over pastatykkelse). Indstillingen 5 til 7 for pastatykkelse er anbefalet.
7 Skær den rullede pasta i ønskede/håndterbare stykker.
Bruges som ønsket.

Tabel over pastatykkelse	
Indstilling af drejeknap til justering af tykkelse	Pastatykkelse (omtrentlig)
Nr. 0	-4,8 mm
Nr. 1	-3,8 mm
Nr. 2	-3,3 mm
Nr. 3	-2,5 mm
Nr. 4	-1-9 mm
Nr. 5	-1,5 mm
Nr. 6	-1,2 mm
Nr. 7	-1,0 mm
Nr. 8	-0,8 mm
Nr. 9	-0,6 mm

brug af ekstra tilbehør

fettuccini (KAX981ME),
tagliolini (KAX982ME),
trenette (KAX983ME),
og spaghetti (KAX984ME)

1 For at kunne bruge disse tilbehør, skal du have rullet pastaen ud ved brug af fladpastatilbehøret (KAX980ME) først.
2 For at kunne montere tilgængeligt, ekstra tilbehør, skal du følge "samle" instruktionerne.
3 Indfør den udrullede pasta i pastatilbehøret ❹, så snitter skærerne pastaen i den ønskede form.
KAX981ME = Fettuccini
KAX982ME = Tagliolini
KAX983ME = Trenette
KAX984ME = Spaghetti
4 Pasta kan stå op til 4 timer før det tilberedes.

sådan tilbereder du pasta

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

rengøring

Må ikke lægges i vand.
Kom ikke nogen af delene i opvaskemaskinen.

- Tag tilbehøret af lavhastighedsudtaget, og lad det lufttørre i 1 time.
- Fjern eventuelt tørret dej med en rengøringsbørste (børste følger med KAX980ME).
- Aftør tilbehøret med en fugtig klud.

service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit tilbehør, skal du, før du anmoder om hjælp, 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 Italien.

opskrifter

grundopskrift til pastadej

500g mel 00 klasse eller almindeligt mel
4 æg
2,5ml (½tsk) salt
2,5ml (½tsk) olie
vand hvis nødvendigt

groft pasta

500g usigtet mel
4 æg
2,5ml (½tsk) salt
2,5ml (½tsk) olie
vand hvis nødvendigt

pasta rossa

500g mel 00 klasse eller almindeligt mel
3 æg
75 g tomatpuré
2,5ml (½tsk) salt
2,5ml (½tsk) olie
vand hvis nødvendigt

Tilberedelse
Kom mel, salt, olie og piskede æg (æggene bør piskes med tomatpuré ved den pågældende opskrift) i køkkenskålen.
Ælt dejen med dejkrogen på hastighed 1-2 i ca. 2-3 minutter, tilfør vand, hvis dejen er for tør. Sluk for maskinen, saml ingredienserne sammen, og ælt dejen i hånden indtil du får en jævn dej. For at opnå det bedste resultat skal du dække dejen til og lade den hvile i ca. 15 minutter før den rulles ud med pastatilbehøret. Påfør fladpastatilbehøret og følg de forudgående instruktioner.

Svenska

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

säkerhet

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

- Du hittar mer information om säkerheten i bruksanvisningen för din köksmaskin.

Tillbehöret har twist-anslutning (TWIST) och är utformat för att passa direkt till den senaste generationen Kenwood Chef-modeller (dvs. TYPE KVC-, KVL- och KCC-). Tillbehöret passar även de kMix-köksmaskiner som har ett låghastighetsuttag för tillbehör (TYPE KMX).

För att tillbehöret ska passa köksmaskinen måste båda delarna har twist-anslutning (TWIST).

Om köksmaskinen har bar-anslutning (BAR) behöver du en adapter för att kunna använda tillbehöret. Adapterns referenskod är KAT001ME. Ytterligare information om adaptern och inköpsplatser hittar du på: *www.kenwoodworld.com/twist.*

före första användningen

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

förklaring till bilder

KAX980ME

① tillbehör för platt pasta
② vred för justering av tjocklek
③ borste för rengöring

sätta ihop

1 Lyft bort locket för låghastighetsuttaget ❶.
2 Tillbehöret sätts in i låghastighetsuttaget i positionen som visas på bild. Rotera tills det låser på plats ❷.

använda pastamaskinen

1 Gör pastadeg. Följ ett av de medföljande degrecepten.
2 Sätt det inställbara vredet på sidan av pastatillbehöret på nummer 0 genom att dra ut och vrida.
3 Platta till en bit deg till ca 1 cm tjocklek och strö lite mjöl mellan valsarna.
4 Vrid köksmaskinen till hastighet 1 (du ser att valsarna går runt).
5 För in en bit deg genom valsarna flera gånger tills du får en slät yta. (Det är lättare att uppnå detta om du viker degen på hälften på bredden eller längden mellan valsarna.)
6 Ställ in vredet progressivt från 0 till 9 och mata in degen varje gång genom tillbehöret för att få önskad tjocklek ❸ (Se Tabell över pastaarkets tjocklek). Vi rekommenderar att inställningarna 5 till 7 används för pastans tjocklek.
7 Skär den valsade pastan i önskade/hanterbara bitar. Använd efter behov.

Tabell över pastaarkets tjocklek

Inställning av justerbart vred	Pastaarkets tjocklek (cirka)
Nr 0	~4,8 mm
Nr 1	~3,8 mm
Nr 2	~3,3 mm
Nr 3	~2,5 mm
Nr 4	~1,9 mm
Nr 5	~1,5 mm
Nr 6	~1,2 mm
Nr 7	~1,0 mm
Nr 8	~0,8 mm
Nr 9	~0,6 mm

använda ytterligare ett tillbehör

fettuccini (KAX981ME),
tagliolini (KAX982ME),
trenette (KAX983ME),
och spaghetti (KAX984ME)

1 Om du vill använda dessa tillbehör måste du först ha rullat ut pasta med tillbehöret för platt pasta (KAX980ME).
2 Följ anvisningarna i avsnittet ”sätta ihop” om du vill sätta på något av tillbehören.
3 Mata den utrullade pastan genom pastatillbehöret ❹, tillskärarna skär pastan till önskad form.
KAX981ME = Fettuccini
KAX982ME = Tagliolini
KAX983ME = Trenette
KAX984ME = Spaghetti
4 Pastan kan stå i upp till 4 timmar före tillagning.

tillaga pasta

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

rengöring

Sänk inte ner tillbehöret under vatten.
Ingen av delarna tål maskindisk.

- Ta bort tillbehöret från låghastighetsuttaget och låt lufttorka någon timme.
- Avlägsna eventuell torkad deg med hjälp av en borste (borste medföljer KAX980ME).
- Torka rent tillbehöret med en fuktig trasa.

service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda något tillbehör ber vi dig besöka 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 Italien.

recept

naturell pastadeg

500 g vetemjöl 00-grad eller vanligt vetemjöl
4 ägg
2,5 ml (½tsk) salt
2,5 ml (½tsk) olja
vatten vid behov

fullkornspasta

500 g fullkornsvetemjöl
4 ägg
2,5 ml (½tsk) salt
2,5 ml (½tsk) olja
vatten vid behov

röd pasta

500 g vetemjöl 00 grad eller vanligt vetemjöl
3 ägg
75 g tomatpuré
2,5 ml (½tsk) salt
2,5 ml (½tsk) olja
vatten vid behov

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

Norsk

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

sikkerhet

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

- Se i hovedinstruksjonsboken for din kjøkkenmaskin for ytterligere sikkerhetsvarsler.

Dette tilbehøret har Twist-tilkoblingssystemet (TWIST) og er skapt for å passe direkte på den nyeste generasjonen Kenwood Chef-modeller (identifisert som TYPE KVC-, KVL- og KCC).
Dette tilbehøret kan også passe på KMix-kjøkkenmaskiner med et lavhastighetsuttak for tilbehør (TYPE KMX).

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

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

før du bruker tilbehøret for første gang

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

deler

KAX980ME

③ tilbehør til flat pasta
② knott for justering av tykkelse
③ rengjøringsbørste

montering

1 Løft av dekselet på lavhastighetsuttaket ❶.
2 Med tilbehøret plassert som vist, setter du det mot lavhastighetsuttaket og roterer til det låses på plass ❷.

slik bruker du pastatilbehøret

1 Lag pastadeigen. Følg en av oppskriftene som ligger ved.
2 Still den justerbare knotten på siden av pastatilbehøret på nummer 0 ved å trekke knotten ut og vri den.
3 Flat ut et stykke deig til det er omtrent 1 cm tykt, og strø litt mel mellom kjevlene.
4 Slå kjøkkenmaskinen på hastighet 1 (du ser at kjevlene går rundt).
5 Før deigstykket gjennom kjevlene, og gjenta til du får en jevn overflate. (Det hjelper å brette deigen i to enten på tvers eller på langs, mellom hver gang du kjevler).
6 Vri knotten trinnvist fra 0 til 9, og før deigen gjennom tilbehøret igjen hver gang til du får ønsket tykkelse ❸ (se tabellen for tykkelse på pastaplate). Pastatykkelsen som fås ved å bruke 5 til 7 anbefales.
7 Skjær den utkjevlete pastaen i ønskete/håndterbare biter. Bruk etter behov.

Tabell for tykkelse på pastaplate	
Innstilling for justeringsknott	Tykkelse på pastaplate (omtrentlig)
Nr. 0	~4,8 mm
Nr. 1	~3,8 mm
Nr. 2	~3,3 mm
Nr. 3	~2,5 mm
Nr. 4	~1,9 mm
Nr. 5	~1,5 mm
Nr. 6	~1,2 mm
Nr. 7	~1,0 mm
Nr. 8	~0,8 mm
Nr. 9	~0,6 mm

slik bruker du et ekstra tilbehør

fettuccini (KAX981ME),
tagliolini (KAX982ME),
trenette (KAX983ME),
og spaghetti (KAX984ME)

1 Før du bruker det forskjellige tilbehøret må du først kjevle ut pastadeigen ved hjelp av det flate pastatilbehøret (KAX980ME).
2 Alt tilgjengelig tilbehør settes på ved å følge "monterings"-anvisningen.
3 Mat den utkjevlede pastaen gjennom pastatilbehøret ❹ – knivene skjærer pastaen i fasongen du ønsker.
KAX981ME = Fettuccini
KAX982ME = Tagliolini
KAX983ME = Trenette
KAX984ME = Spaghetti
4 Pasta kan stå inntil 4 timer før den kokes.

koke pasta

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

rengjøring

Ikke omslutt av vann.
Ikke vask noen av delene i oppvaskmaskin.

- Ta av tilbehøret fra lavhastighetsuttaket og la lufttørke i én time.
- Fjern eventuell tørket deig med en rengjøringsbørste (følger med KAX980ME).
- Tørk over tilbehøret med en fuktig klut.

service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke tilbehøret, må du 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.

- Produsert i Italia.

oppskrifter

grunndeig til pasta

500 g mel 00 grad eller vanlig hvetemel
4 egg
2, 5 ml (½ts) salt
2,5 ml (½ts) olje
vann om nødvendig

grov pasta

500 g grovmel
4 egg
2,5 ml (½ts) salt
2,5 ml (½ts) olje
vann om nødvendig

pasta rossa

500 g mel 00 grad eller vanlig hvetemel
3 egg
75 g tomatpuré
2,5 ml (½ts) salt
2,5 ml (½ts) olje
vann om nødvendig

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

Suomi

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset

turvallisuus

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

- Yleiskoneen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.

Tämä lisälaite on yhteensopiva Twist-liitosjärjestelmän kanssa. Se sopii uusimman sukupolven Kenwood Chef -malleihin, joiden tunnukset ovat (TYPE KVC, KVL ja KCC).
Lisäksi tämä lisälaite voidaan yhdistää KMix-keittiökoneisiin, joissa on hitaan nopeuden kiinnityspaikka (TYPE KMX).

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

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

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pyyhi kostealla kankaalla. Älä upota veteen.

selite

KAX980ME

① litteän pastalevyn lisälaite
② paksuudensäätönuppi
③ puhdistusharja

kokoaminen

1 Irrota hitaan nopeuden aukon kansi ❶.
2 Kun sovitin on kuvassa näkyvässä asennossa, paikanna hitaan nopeuden aukko ja lukitse paikalleen kääntämällä ❷.

pastakoneen käyttäminen

1 Valmista pastataikina. Käytä jotain laitteen mukana toimitettua pastataikinaohjetta.
2 Aseta pastakoneen säädettävä nuppi asentoon 0 vetämällä ja kiertämällä nuppia.
3 Kaulitse taikinanpala noin 1 cm paksuksi. Ripottele telojen väliin hieman jauhoja.
4 Valitse yleiskoneen nopeudeksi 1. Huomaat telojen pyörivän.
5 Syötä taikinapala useita kertoja telojen läpi, kunnes taikinan pinta on tasainen. Pinnasta tulee helpommin tasainen, kun taittelet taikinan kaksinkerroin pituus- tai leveyssuuntaan.
6 Saat taikinalevystä haluamasi paksuista säätämällä nuppia asentoihin 0–9 ja syöttämällä taikinan telojen läpi aina uudelleen ❸ (Lisätietoja on pastan paksuustaulukossa.) Pastalevyn suositeltu paksuus saadaan asennoissa 5–7.
7 Leikkaa valmis pasta haluamasi kokoisiksi paloiksi.
Käytä haluamallasi tavalla.

Pastan paksuustaulukko	
Säätönupin asetukset	Pastalevyn paksuus (arvio)
Nro 0	noin 4,8 mm
Nro 1	noin 3,8 mm
Nro 2	noin 3,3 mm
Nro 3	noin 2,5 mm
Nro 4	noin 1,9 mm
Nro 5	noin 1,5 mm
Nro 6	noin 1,2 mm
Nro 7	noin 1,0 mm
Nro 8	noin 0,8 mm
Nro 9	noin 0,6 mm

lisävarusteiden käyttäminen

fettuccini (KAX981ME), tagliolini (KAX982ME), trenette (KAX983ME), ja spaghetti (KAX984ME)

1 Näiden lisävarusteiden käyttäminen edellyttää, että pastataikina käsitellään ensin pastalisävarusteen (KAX980ME) avulla.
2 Voit kiinnittää lisävarusteen noudattamalla sen kiinnitysohjeita.
3 Syötä kaulittu pastataikinanpala pastalisälaitteen ❹ läpi. Se leikataan haluttuun muotoon.
KAX981ME = Fettuccini
KAX982ME = Tagliolini
KAX983ME = Trenette
KAX984ME = Spagetti
4 Pasta voi odottaa keittämistä enintään 4 tuntia.

pastan keittäminen

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

puhdistaminen

Älä upota veteen.
Älä pese mitään osaa astianpesukoneessa.

- Irrota lisälaite hitaan nopeuden kiinnityspaikasta ja anna sen kuivua 1 tunti.
- Poista kuivunut taikina puhdistusharjalla (KAX980ME-mallin mukana toimitetaan harja).
- Pyyhi lisälaite puhtaaksi kostealla liinalla.

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-huoltokorjamoon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta visit www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.

- Valmistettu Italiassa.

ruokaohjeita

peruspastataikina

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

kokojyväpasta

500 g kokojyväjauhoja
4 kananmunaa
½ tl suolaa
½ tl öljyä
tarvittaessa vettä

pasta rossa

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

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

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

güvenlik

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

- İlave güvenlik uyarıları için Mutfak Aletinizin kullanma talimatına bakın.

Bu eklenti Twist Bağlantı Sistemi özelliğine sahiptir ve en yeni Kenwood Chef modellerine (TYPE KVC, KVL ve KCC olarak tanımlanır) doğrudan takılabilecek şekilde dizayn edilmiştir.
Bu eklenti düşük hızlı eklenti çıkışına sahip (TYPE KMX) KMix mutfak robotlarına da takılabilir.

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

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

ilk kullanımdan önce

- Islak bir bezle temzileyin. Suya sokmayın.

parçalar

KAX980ME

① makana açma eki
② ayarlanabilir kalınlık düğmesi
③ temizleme fırçası

monte etme

1 Düşük hız çıkış kapağını kaldırın ❶.
2 Eklenti gösterilen pozisyondayken, düşük hız çıkışını bulun ve yerine ❷ kilitlemek için döndürün.

makarna yapıcınızı kullanma

1 Makarna hamurunuzu yapın. Sağlanan hamur tariflerinden birini kullanın.
2 Makarna ekinin aynındaki ayarlanabilir düğmeyi çekerek ve çevirerek 0 numaraya ayarlayın.
3 Bir parça hamuru yaklaşık 1 cm kalınlıkta düzleştirin ve merdaneler arasına biraz un serpin.
4 Mutfak makinesini hız 1'e getirin (makaraların döndüğünü göreceksiniz).
5 Bir parça hamuru düzgün bir yüzey elde edinceye kadar makaralardan geçirin. (Hamuru genişliğinin veya uzunluğunun yarısı kadar katlamak bunu elde etmeye yardım edecektir.)
6 İstenilen inceliği elde etmek için her defasında hamuru ekin içinden yeniden besleyerek düğmeyi kademe kademe 0'den 9'a kadar ayarlayın ❸ (makarna hamuru kalınlık tablosuna bakın). Makarna kalınlığı için 5'den 7'ye kadar olan ayarlar önerilmiştir.
7 Açılmış makarnayı istenilen/ ayarlanabilen parçalar halinde kesin.
Gerektiği gibi kullanın.

Makarna Hamuru Kalınlık Tablosu	
Ayarlanabilir Düğme Ayarı	Makarna Hamuru Kalınlığı (yaklaşık)
No. 0	~4,8mm
No. 1	~3,8mm
No. 2	~3,3mm
No. 3	~2,5mm
No. 4	~1,9mm
No. 5	~1,5mm
No. 6	~1,2mm
No. 7	~1,0mm
No. 8	~0,8mm
No. 9	~0,6mm

ek kullanımı

fettuccini (KAX981ME),
tagliolini (KAX982ME),
trenette (KAX983ME),
ve spagetti (KAX984ME)

1 Bu ekleri kullanmak için makarna açma ekini (KAX980ME) kullanarak makarnayı açmalısınız.
2 Mevcut olan eklerden herhangi birini yerleştirmek için “monte etme” talimatlarını uygulayın.
3 Açılmış makarna hamurunu makarna eklentisinden ❹ geçirin, kesiciler makarnayı istenen şekilde kesecektir.
KAX981ME = Fettuccini
KAX982ME = Tagliolini
KAX983ME = Trenette
KAX984ME = Spaghetti
4 Makarna pişirmeden önce 4 saat e kadar saklanabilir.

makarnanın pişirilmesi

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

temizleme

Suya sokmayın.
Hiç bir parçayı bulaşık makinesinde yıkamayın.

- Eklentiyi düşük hız çıkışından çıkartın ve açıkta 1 saat kurumasını bekleyin.
- Temizleme fırçasını kullanarak kurumuş hamurları temizleyin (fırça KAX908ME ile birlikte verilmiştir).
- Eklentiyi nemli bir bezle silerek temizleyin.

servis ve müşteri hizmetleri

- Eklentinizin çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce 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.

- İtalyan Malıdır.

tarifler

basit makarna hamuru

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

doygun makarna

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

makarna rossa

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

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

Česky

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

bezpečnost

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

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

Tento nástavec je vybaven systémem připojení Twist a je určen k přímému nasazení na nejnovější generaci modelů Kenwood Chef (označovaných jako řady TYPE KVC, KVL a KCC).
Tento nástavec lze nasadit také na kuchyňské roboty KMix vybavené výstupem pro nástavce s pomalou rychlostí (TYPE KMX).

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

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

před prvním použitím

- Příslušenství otřete vlhkým hadříkem. Neponořujte jej do vody.

popis

KAX980ME

① váleček k nastavení tloušťky
② otočný knoflík k nastavení tloušťky
③ čisticí kartáček

montáž

1 Sundejte kryt výstupu s pomalou rychlostí ❶.
2 Nástavec ve vyobrazené poloze nasuňte do výstupu s pomalou rychlostí a otočením zajistěte ❷.

použití nástavce na těstoviny

1 Připravte těsto na těstoviny. Postupujte podle některého z níže uvedených receptů.
2 Vytáhněte otočný knoflík na boku příslušenství a otočte jej do polohy 0.
3 Vyválejte kus těsta na tloušťku asi 1 cm a válečky zaprašte trochou mouky.
4 Ovladač rychlosti motoru nastavte na 1 (válečky se začnou otáčet).
5 Opakovaně protáhněte těsto mezi válečky, dokud není hladké. (Tomu pomůžete přeložením těsta po délce nebo po šířce.)
6 Při každém protažení těsta knoflík na boku přístroje postupně nastavujte na vyšší hodnotu (0 - 9), až získáte požadovanou tloušťku ❸ (viz tabulka tlouštěk těsta). Doporučená tloušťka pro těstoviny je 5 až 7.
7 Hotové plátky těsta nakrájejte na požadovanou šířku. Zpracujte podle potřeby.

Tabulka tlouštěk těsta	
Nastavení otočného knoflíku	Tloušťka těsta (přibližně)
Č. 0	~4,8 mm
Č. 1	~3,8 mm
Č. 2	~3,3 mm
Č. 3	~2,5 mm
Č. 4	~1,9 mm
Č. 5	~1,5 mm
Č. 6	~1,2 mm
Č. 7	~1,0 mm
Č. 8	~0,8 mm
Č. 9	~0,6 mm

použití doplňkového příslušenství

fettuccini (KAX981ME),
tagliolini (KAX982ME),
trenette (KAX983ME),
a spaghetti (KAX984ME)

1 Chcete-li použít toto příslušenství, musíte nejprve připravit těsto pomocí válečku k nastavení tloušťky (KAX980ME).
2 Doplňkové příslušenství nasaďte podle pokynů v oddíle „montáž“.
3 Protáhněte vyválené těsto nástavcem na těstoviny 4, kráječe těsto nakrájejí na požadovaný tvar.
KAX981ME = fettuccini
KAX982ME = tagliolini
KAX983ME = trenette
KAX984ME = spaghetti
4 Takto připravené těstoviny uvařte nejpozději do čtyř hodin.

vaření těstovin

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

čištění

Nenamáčejte ve vodě.
Žádnou část nemyjte v myčce.

- Sundejte nástavec z výstupu s pomalou rychlostí a nechte 1 hodinu oschnout.
- Zaschlé těsto odstraňte pomocí čisticího kartáčku (dodaného s modelem KAX980ME).
- Nástavec otřete do čista pomocí vlhkého hadříku.

servis a údržba

- Pokud při používání nástavce, narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci 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 odneste jej prosím 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 Itálii.

recepty

základní těsto na těstoviny

500 g hladké nebo polohrubé mouky
4 vejce
2,5 ml (½ lžičky) soli
2,5 ml (½ lžičky) oleje
voda, je-li třeba těsto zředit

celozrnné těstoviny

500 g celozrnné mouky
4 vejce
2,5 ml (½ lžičky) soli
2,5 ml (½ lžičky) oleje
voda, je-li třeba těsto zředit

růžové těstoviny

500 g hladké nebo polohrubé mouky
3 vejce
75 g rajského protlaku
2,5 ml (½ lžičky) soli
2,5 ml (½ lžičky) oleje
voda, je-li třeba těsto zředit

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

Magyar

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

első a biztonság

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

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

A tartozék Twist csatlakozású (TWIST), és közvetlenül használható a legújabb generációs Kenwood Chef konyhagépekkel (TYPE KVC, KVL és KCC modellek). A tartozék használható a kis sebességű meghajtóval rendelkező KMix konyhagépekkel is (TYPE KMX).

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

Ha a konyhagépe Bar csatlakozású (BAR) tartozékok fogadására alkalmas, akkor a megvásárolt tartozék használatához adapter szükséges. Az adapter hivatkozási kódja: KAT001ME. Bővebb tájékoztatás és az adapter megrendelésének módja itt olvasható: *www.kenwoodworld.com/twist*.

az első használat előtt

- Törölgesse le egy nedves ruhával. Ne merítse vízbe.

a készülék részei

KAX980ME

① lapos tészta tartozék
② tésztavastagság-beállító gomb
③ tisztítókefe

összeszerelés

1 Emelje le a kis sebességű meghajtó nyílásának fedelét ❶.
2 A toldatot az ábrán látható állásban tolja be a kis sebességű meghajtó nyílásába, és elfordítva rögzítse ❷.

a tésztagép használata

1 Készítse el a tésztamasszát. Járjon el a mellékelt tésztareceptek valamelyike szerint.
2 Állítsa a tésztakészítő tartozék oldalán található beállítótárcsát 0 állásba, a tárcsa kihúzásával és elforgatásával.
3 Nyújtson ki egy tésztadarabot kb. 1 cm vastagságúra, és szórjon egy kevés lisztet a hengerek közé.
4 Állítsa a robotgépet 1-es sebességbe (ekkor forogni kezdenek a hengerek).
5 Csúsztassa be a tésztadarabot a hengerek közé, mindaddig ismételgetve a műveletet, míg sima felületet nem kap. (Ennek elérése érdekében széltében vagy hosszában összehajtogatva helyezze be a tésztát a hengerek közé).
6 Állítsa a beállítótárcsát fokozatosan 0-ről 9-re, újra meg újra becsúsztatva a tésztadarabot a hengerek közé, mindaddig, míg el nem éri a kívánt vastagságot ❸ (lásd a tésztalap vastagságát feltüntető táblázatot). Tészta vastagsághoz az 5-7 beállítást javasoljuk.
7 Vágja a kinyújtott tésztát tetszés szerinti /kezelhető darabokra. Használja fel tetszés szerint.

Tésztalap vastagsága	
Beállítógomb állása	Tésztalap vastagsága (körülbelül)
0	~4,8 mm
1	~3,8 mm
2	~3,3 mm
3	~2,5 mm
4	~1,9 mm
5	~1,5 mm
6	~1,2 mm
7	~1,0 mm
8	~0,8 mm
9	~0,6 mm

további tartozékok használata

fettuccini (KAX981ME),
tagliolini (KAX982ME),
trenette (KAX983ME),
és spagetti (KAX984ME)

1 Ezeknek a tartozékoknak a használatához előbb ki kell nyújtania a tésztát a lapos tészta tartozékkal (KAX980ME).
2 A kiegészítő tartozékok felszerelésekor járjon el az "összeszerelés" részben adott utasítások szerint.
3 Vezesse át a kinyújtott tésztát a tésztakészítő tartozékon ❹, és a vágóbetétek a kívánt méretre vágják a tésztát.
KAX981ME = Fettuccini
KAX982ME = Tagliolini
KAX983ME = Trenette
KAX984ME = Spagetti
4 A főzésig max. 4 óra telhet el.

a tészta főzése

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

tisztítás

Tilos vízbe meríteni.
A készülék egyetlen alkatrészét se tisztítsa mosogatógépben.

- Vegye le a tartozékot a kis sebességű meghajtóról, és levegőn szárítsa 1 órán keresztül.
- A megszáradt tésztát egy tisztítókefével söpörje le (a kefe a KAX980ME tartozéka).
- Egy nedves törlőronggyal törölje meg a tartozékot.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a tartozék használata során, 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.

- Gyártás helye: Olaszország.

receptek

tészta alaprecept

500 g liszt 00 minőségű vagy sima liszt
4 tojás
2,5 ml (½ teáskanál) só
2,5 ml (½ teáskanál) olaj
víz, ha szükséges

teljes kiőrlésű tészta

500 g teljes kiőrlésű liszt
4 tojás
2,5 ml (½ teáskanál) só
2,5 ml (½ teáskanál) olaj
víz, ha szükséges

vörös tészta

500 g liszt 00 minőségű vagy sima liszt
3 tojás
75 g (3oz) paradicsompüré
2,5 ml (½ teáskanál) só
2,5 ml (½ teáskanál) olaj
víz, ha szükséges

Munkamenet
Tegye a lisztet, a sót, az olajat és a felvert tojásokat (ha paradicsompürét használunk, azt is bele kell keverni a tojásba) a keverőtálba.
Keverje a tésztakeverővel 1-2 sebességen körülbelül 2-3 percig, vizet adagolva hozzá, ha a keverék túl száraz lenne. Kapcsolja ki a gépet, és gyúrja tovább a tésztát kézzel, amíg sima masszát nem kap. A jobb eredmény elérése érdekében takarja le a tésztát, és pihentesse kb. 15 percig, mielőtt nyújtani kezdené a tésztanyújtó tartozékkal.
Tegye be a tésztanyújtó tartozékot, és járjon el a fent ismertetett utasítások szerint.

Polski

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

bezpieczeństwo obsługi

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

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

Niniejsza nasadka jest wyposażona w gniazdo typu obrotowego (TWIST) i przeznaczona do bezpośredniego montażu na najnowszej generacji modelach robotów z serii Kenwood Chef (TYPE KVC, KVL oraz KCC). Z nasadki można także korzystać na robotach KMix wyposażonych w gniazdo obrotów niskich (TYPE KMX).

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

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

przed pierwszym użyciem

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

oznaczenia

KAX980ME

① nasadka do makaronu płaskiego
② pokrętło do regulowania grubości
③ szczoteczka do czyszczenia

montaż

1 Zdjąć osłonę gniazda obrotów niskich ❶.
2 Układając nasadkę w pozycji pokazanej na rysunku, przyłożyć do gniazda obrotów niskich i przekręcić ją, aby zablokować we właściwym położeniu ❷.

eksploatacja maszynki do makaronu

1 Przygotować ciasto na makaron – skorzystać z jednego z podanych przepisów.
2 Wyciągając i przekręcając znajdujące się z boku nasadki do makaronu pokrętło regulujące, ustawić je w pozycji 0.
3 Rozwałkować porcję ciasta do grubości ok. 1 cm i wsypać trochę mąki pomiędzy wałki maszynki.
4 Włączyć robot na prędkość 1 (wałki zaczną się obracać).
5 Przepuszczać ciasto przez wałki maszynki – czynność powtarzać do momentu, aż ciasto stanie się gładkie. (Osiągnięcie takiej konsystencji będzie łatwiejsze, jeżeli przed każdym przepuszczeniem ciasta przez maszynkę złożymy je na pół).
6 Stopniowo przesuwać pokrętło z ustawienia 0 do ustawienia 9, przepuszczając ciasto ponownie przez maszynkę do uzyskania żądanej grubości ❸ (Zob. tabela grubości płacht makaronu). Zalecaną grubość osiąga się przy ustawieniu pokrętła w pozycji od 5 do 7.
7 Rozwałkowane ciasto pokroić na kawałki żądanej lub łatwej do użycia wielkości. Podawać w preferowany sposób.

Tabela grubości płacht makaronu	
Ustawienie pokrętła do regulowania grubości	Grubość płachty makaronu (w przybliżeniu)
Nr 0	~4,8 mm
Nr 1	~3,8 mm
Nr 2	~3,3 mm
Nr 3	~2,5 mm
Nr 4	~1,9 mm
Nr 5	~1,5 mm
Nr 6	~1,2 mm
Nr 7	~1,0 mm
Nr 8	~0,8 mm
Nr 9	~0,6 mm

eksploatacja dodatkowych nasadek

fettuccini (KAX981ME),
tagliolini (KAX982ME),
trenette (KAX983ME),
i spaghetti (KAX984ME)

1 Aby użyć powyższych nasadek dodatkowych, najpierw należy rozwałkować ciasto za pomocą nasadki do makaronu płaskiego (KAX980ME).
2 Aby zamocować jedną z nasadek dodatkowych, postępować zgodnie ze wskazówkami w części pt. „montaż”.
3 Rozwałkowane ciasto podawać do nasadki ❹ – ciasto będzie krojone w określony sposób, w zależności od typu użytej nasadki.
KAX981ME = fettuccini
KAX982ME = tagliolini
KAX983ME = trenette
KAX984ME = spaghetti
4 Po przygotowaniu makaron można pozostawić na okres do 4 godzin, następnie ugotować

przyrządzanie makaronu

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

czyszczenie

Nie zanurzać w wodzie.
Żaden z elementów nie nadaje się do mycia w zmywarce.

- Zdjąć nasadkę z gniazda obrotów niskich i suszyć na powietrzu przez 1 godzinę.
- Za pomocą szczoteczki do czyszczenia usunąć wszelkie resztki ciasta (szczoteczka załączona w zestawie z KAX980ME).
- Wytrzeć nasadkę do czysta wilgotną ściereczką.

serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą nasadki, przed wystąpieniem o pomoc prosimy o odwiedzenie strony 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 przesłać 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 we Włoszech.

przepisy

klasyczne ciasto na makaron

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

makaron razowy

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

makaron *rossa*

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

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

Русский

См. иллюстрации на передней странице

Меры безопасности

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

- Ознакомьтесь с дополнительными мерами безопасности, которые содержатся в основной инструкции к кухонной машине.

В основе работы насадки лежит система Twist Connection, и она предназначена непосредственно моделей Kenwood Chef последнего поколения (TYPE KVC, KVL и KCC).
Эта насадка также совместима с кухонными машинами KMix с низкоскоростным гнездом для насадки (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 потребуется адаптер. Справочный код адаптера: KAT001ME. Дополнительную информацию о заказе адаптера можно найти на сайте *www.kenwoodworld.com/twist*.

перед первым использованием:

- Протрите влажной тряпкой. Не опускайте в воду.

Основные компоненты

KAX980ME

① насадка для плоской пасты
② регулятор подачи пасты
③ щетка для чистки

сборка

1 Поднимите крышку низкоскоростного гнезда ❶.
2 Возьмите насадку, как показано на рисунке, и вкрутите ее в низкоскоростное отверстие до конца ❷.

как использовать паста-мейкер

1 Замесите тесто. Вы можете воспользоваться одним из приложенных рецептов.
2 Установите регулятор, расположенный на стороне насадки, на номер 0. Для этого вытяните и поверните регулятор.
3 Разровняйте кусок теста шириной примерно 1 см и подсыпьте муки между роллерами.
4 Переключите устройство на скорость 1 (вы увидите, как роллеры поворачиваются).
5 Пропускайте кусок теста между роллерами, пока его поверхность не станет гладкой. (Для этого можно складывать тесто пополам вдоль или поперёк, и заново пропускать между роллерами.)
6 Постепенно увеличивайте мощность, переключая регулятор от 0 до 9 скорости и каждый раз пропуская тесто через насадку, для достижения нужной консистенции. ❸ (См. таблицу толщины слоя пасты). Для нужной консистенции пасты рекомендуем установку от 5 до 7.
7 Разрежьте полученную пасту на кусочки. Используйте для приготовления блюд.

Таблица толщины слоя пасты	
Параметры настроек подачи пасты	Примерная ширина слоя пасты
No. 0	~4.8мм
No. 1	~3.8мм
No. 2	~3.3мм
No. 3	~2.5мм
No. 4	~1.9мм
No. 5	~1.5мм
No. 6	~1.2мм
No. 7	~1.0мм
No. 8	~0.8мм
No. 9	~0.6мм

Использование дополнительных приставок:

феттучини (fettuccini) (KAX981ME), таглиолини (tagliolini) (KAX982ME), тренетте (trenette) (KAX983ME), и спагетти (spaghetti) (KAX984ME)

1 Чтобы использовать эти насадки, сначала вам нужно получить раскатанную (т.е. пропущенную через роллеры) пасту, используя насадку для плоской пасты (KAX980ME).
2 Чтобы установить имеющиеся дополнительные насадки, следуйте инструкциям в разделе “сборка”.
3 Пропустите полученную раскатанную пасту через насадку для пасты ❹. При этом разные ножи, установленные на насадках, разрежут пасту на кусочки различной формы.
KAX981ME = Феттучини
KAX982ME = Тальолини
KAX983ME = Тренетте
KAX984ME = Спагетти
4 Время до момента приготовления блюда из пасты – не более 4 часов.

как готовить пасту

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

Чистка

Не опускайте в воду.
Не мойте никакие части электроприбора в посудомоечной машине.

- Снимите насадку с низкоскоростного гнезда и просушите на воздухе в течение часа.
- Удалите оставшееся сухое тесто щеткой для чистки из комплекта поставки к модели KAX980ME.
- Вытрите насадку дочиста влажной тряпкой.

Обслуживание и забота о покупателях

- Если у вас возникнут затруднения при использовании насадки, перед обращением в службу поддержки 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 авторизированный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.

- Изготовлено в Италии.

Рецепты

простое тесто для пасты

500 г муки мелкого помола или обычной хлебной муки
4 яйца
2,5мл (½ чайной ложки) соли
2,5мл (½ чайной ложки) растительного масла
вода (при необходимости)

паста из непросеянной муки

500 г непросеянной муки
4 яйца
2,5мл (½ чайной ложки) соли
2,5мл (½ чайной ложки) растительного масла
вода (при необходимости)

паста rossa (с томатами)

500 г мелкого помола или обычной хлебной муки
3 яйца
75 г томатного пюре
2,5мл (½ чайной ложки) соли
2,5мл (½ чайной ложки) растительного масла
вода (при необходимости)

Способ приготовления
Поместите муку, соль, масло и яйца (если вы готовите пасту с томатами, то яйца необходимо предварительно смешать с томатным пюре) в ёмкость миксера. Вымешивайте крючкообразной насадкой для теста на скорости 1-2 примерно 2-3 минуты, добавьте воды, если смесь слишком сухая. Выключите комбайн, соберите ингредиенты и вымешивайте их вручную до получения однородного теста. Для достижения лучших результатов дайте тесту отстояться примерно 15 минут до пропускания через насадку для пасты.
Установите насадку для пасты и следуйте инструкциям.

Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Өшіріп ажыратыңыз:
  - бөлшектерді бекіту немесе алу алдында;
  - пайдаланылмаған кезде;
  - тазалау алдында
- Құралды пайдаланып жатқанда назарсыз қалдырмаңыз.
- Саусақты жылжымалы бөлшектерден және саптамадағы саңылаулардан алыс ұстаңыз.
- Роликтер арасына металл немесе үшкір нысандар салуға болмайды.
- Зақымдалған саптаманы және/немесе құрылғыны ешқашан пайдалануға болмайды.
- Осы саптаманы пайдалану алдында бос тауарлар және киім бекітілгенін тексеріңіз.
- Саптаманы бұрыс пайдалану жарақатқа әкелуі мүмкін.
- Қосымша қауіпсіздік ескертулері мен таба қолданысын асүй машинасы нұсқаулығынан қараңыз.

Бұл саптама Айналма байланысы жүйесімен (TWIST) жабдықталған және ең соңғы Kenwood бас аспаз үлгілеріне тікелей бекітуге жобаланған (TYPE KVC, KVL және KCC ретінде анықталған). 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 (TWIST) болуы керек.

Асүй машинасында Жолақты байланыс жүйесі (BAR) болса, пайдалану алдында адаптер қажет болады. Адаптердің анықтамалық коды - KAT001ME. Қосымша ақпаратты және адаптерге тапсырыс беру жолын *www.kenwoodworld.com/twist* сайтынан көріңіз.

алғаш рет пайдалану алдында

- Дымқыл шүберекпен тазалап сүртіңіз. Суға батырмаңыз.

Перне

KAX980ME

① тегіс макарон саптамасы
② реттелмелі қалыңдық тұтқасы
③ тазалау қылшағы

жинақтау үшін

1 Баяу жылдамдықты шығыс қақпағын ❶ көтеріп шығарыңыз.
2 Саптама көрсетілген орында болса, баяу жылдамдықты шығысқа орналастырып, орнына ❷ бұрап құлыптаңыз.

макарон жасағышты пайдалану

1 Макарон қамырын жасаңыз. Берілген қамыр рецепттерінің бірін сақтаңыз.
2 Тұтқаны сыртқы тартып бұрумен макарон саптамасының бүйір жағындағы реттелмелі тұтқаны 0-нөмірге орнатыңыз.
3 Қамыр бөлігін шамамен 1 см қалыңдықпен тегістеп, роликтер арасына шамалы ұн салыңыз.
4 Асүй машинасын 1-жылдамдыққа бұраңыз (бұрылатын роликтерді көресіз).
5 Қамыр бөлігін тегіс бетке жеткенше роликтер арқылы өткізіңіз. (Қамырды ені немесе ұзындығы бойынша жартылай жинау осыға қол жеткізуге көмектеседі).
6 Қажетті қалыңдыққа ❸ қол жеткізу үшін, қамырды саптама арқылы өткізген сайын тұтқаны 0-9 ауқымында реттеңіз (макарон қалыңдығы сызбасын қараңыз). 5-7 параметр пайдаланумен макарон қалыңдығы ұсынылады.
7 Айналмалы макаронды қажетті/басқарылатын бөліктерге кесіңіз.
Талап бойынша пайдаланыңыз.

Макарон беті қалыңдығы сызбасы	
Реттелмелі тұтқа параметрі	Макарон беті қалыңдығы (шамамен)
№0	~4,8 мм
№1	~3,8 мм
№2	~3,3 мм
№3	~2,5 мм
№4	~1,9 мм
№5	~1,5 мм
№6	~1,2 мм
№7	~1,0 мм
№8	~0,8 мм
№9	~0,6 мм

қосымша саптаманы пайдалану

феттучини (fettuccini) (KAX981ME), тальолини (tagliolini) (KAX982ME), тренетта (trenette) (KAX983ME) және спагетти (spaghetti) (KAX984ME)

1 Осы саптамаларды пайдалану үшін, тегіс макарон саптамасы (KAX980ME) көмегімен макаронды айналдыру керек.
2 Қосымша қолжетімді саптамаларды бекіту үшін, “жинақтау” нұсқауларын орындаңыз.
3 Айналған макаронды саптама ❹ арқылы берсеңіз, кескіштер макаронды қажетті пішінге кеседі.
KAX981ME = Феттучини
KAX982ME = Тальолини
KAX983ME = Тренетта
KAX984ME = Спагетти
4 Макаронды пісіру алдында 4 сағатқа дейін қалдыруға болады.

макаронды пісіру

1 Табаның төрттен үш бөлігін қайнаған сумен толтырыңыз. Дәміне қарай тұз қосыңыз.
2 Суға шамалы зәйтүн майын қосуға болады, бұл макаронның жабысуын болдырмауы мүмкін.
3 Макарон қосып, дәміне қарай шамамен 2-4 минут қайнатыңыз.

тазалау

Суға батырмаңыз.
Ешбір бөлігін ыдыс жуғышта жууға болмайды.

- Баяу жылдамдықты шығыстан саптаманы алып, ауада 1 сағат кептіріңіз.
- Кепкен қамырды тазалау қылшағымен кетіріңіз (KAX980ME сериясымен берілген қылшақ).
- Саптаманы дымқыл шүберекпен тазалап сүртіңіз.

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 кепілдememен берілетінін ескеріңіз.
- 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.

- Италияда жасалған.

рецепттер

негізгі макарон қамыры

500 г ұн 00 деңгей немесе дәреже ұн
4 жұмыртқа
2,5 мл (½ шай қасық) тұз
2,5 мл (½ шай қасық) май
қажетінше су құйыңыз

кебекті ұн макароны

500 г кебекті ұн
4 жұмыртқа
2,5 мл (1⁄2 шай қасық) тұз
2,5 мл (1⁄2 шай қасық) май
қажетінше су құйыңыз

қызыл макарондар

500 г ұн 00 деңгей немесе дәреже ұн
3 жұмыртқа
75 г (3 унция) ащы қызанақ
2,5 мл (1⁄2 шай қасық) тұз
2,5 мл (1⁄2 шай қасық) май
қажетінше су құйыңыз

Әдіс
Араластыру табасына ұн, тұз, май және жұмыртқа (жұмыртқаны қызанақ пюресімен араластыру керек) салыңыз. Қамырды 1-2 жылдамдықта шамамен 2-3 минут араластырыңыз (қоспа тым құрғақ болса, су қосыңыз). Машинаны өшіріп, ингредиенттерді бірге жинап, тегіс қамыр алғанша қолмен илеңіз. Үздік нәтижелер алу үшін, қамырды орап, макарон саптамасымен жүргізу алдында шамамен 15 минутқа қалдырыңыз. Тегіс макарон жасау саптамасын бекітіп, алдыңғы нұсқауларды орындаңыз.

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.
- Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε από την πρίζα:
  - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα,
  - όταν δεν τη χρησιμοποιείτε,
  - πριν από τον καθαρισμό.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα μέρη της συσκευής που κινούνται και από τα ανοίγματα του εξαρτήματος.
- Μην εισάγετε ποτέ μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα ανάμεσα στους κυλινδρικούς πλάστες.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ένα κατεστραμμένο εξάρτημα ή/και συσκευή.
- Μην ξεχνάτε να δένετε ή να μαζεύετε τυχόν αντικείμενα ή φαρδιά ρούχα προτού χρησιμοποιήσετε αυτό το εξάρτημα.
- Η κακή χρήση του εξαρτήματος μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

- Για πρόσθετες προειδοποιήσεις ασφαλείας, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών της κουζινομηχανής σας.

Αυτό το εξάρτημα διαθέτει σύστημα Twist Connection System (TWIST) και είναι σχεδιασμένο έτσι ώστε να προσαρμόζεται απευθείας στα μοντέλα τελευταίας γενιάς των συσκευών Kenwood Chef (με ονομασία TYPE KVC, KVL και KCC).
Αυτό το εξάρτημα μπορεί να προσαρμοστεί και σε κουζινομηχανές KMix που διαθέτουν υποδοχή για εξάρτημα χαμηλής ταχύτητας (TYPE KMX).

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 (TWIST).

Εάν η κουζινομηχανή σας διαθέτει Bar Connection System (BAR) θα χρειαστείτε επίσης έναν προσαρμογέα για να είναι δυνατή η 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 χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- Καθαρίστε με υγρό πανί. Μην βυθίζετε σε νερό.

επεξήγηση συμβόλων

KAX980ME

① εξάρτημα παρασκευής επίπεδων ζυμαρικών
② ρυθμιζόμενος διακόπτης πάχους
③ βουρτσάκι καθαρισμού

συναρμολόγηση

1 Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής χαμηλής ταχύτητας ❶.
2 Κρατώντας το εξάρτημα στη θέση που φαίνεται στην εικόνα, τοποθετήστε το στην υποδοχή χαμηλής ταχύτητας και στρέψτε το για να ασφαλίσει στη θέση του ❷.

πώς να χρησιμοποιήσετε τον παρασκευαστή ζυμαρικών

1 Φτιάξτε τη ζύμη για τα ζυμαρικά. Ακολουθήστε μία από τις συνταγές για ζύμη που παρέχονται.
2 Ρυθμίστε το ρυθμιζόμενο διακόπτη πάχους στο πλάι του εξαρτήματος παρασκευής ζυμαρικών στον αριθμό 0 τραβώντας προς τα έξω τον διακόπτη και στρέφοντάς τον.
3 Πλάστε ένα κομμάτι ζύμης πάχους περίπου 1 εκ. και πασπαλίστε λίγο αλεύρι ανάμεσα στους κυλινδρικούς πλάστες.
4 Ρυθμίστε την κουζινομηχανή στην ταχύτητα 1 (θα δείτε τους κυλινδρικούς πλάστες να περιστρέφονται).
5 Περάστε ένα κομμάτι ζύμης μέσα από τους κυλινδρικούς πλάστες και επαναλάβετε μέχρι η επιφάνεια των ζυμαρικών να γίνει ομοιόμορφη. (Για να το επιτύχετε, διπλώνετε τη ζύμη στη μέση κατά μήκος ή κατά πλάτος μετά από κάθε πέρασμα από τους πλάστες).
6 Προσαρμόστε τον διακόπτη προοδευτικά από το 0 έως το 9, επανατροφοδοτώντας κάθε φορά τη ζύμη στο εξάρτημα για να επιτύχετε το επιθυμητό πάχος ❸ (Ανατρέξτε στον πίνακα πάχους ζυμαρικών). Συνιστάται η χρήση των ρυθμίσεων 5 έως 7 για να επιτύχετε το κατάλληλο πάχος ζυμαρικών.
7 Κόψτε τα ζυμαρικά που έχετε πλάσει σε κομμάτια σε επιθυμητό/ εύχρηστο μέγεθος. Χρησιμοποιήστε κατά βούληση.

Πίνακας πάχους του φύλλου ζυμαρικών	
Ρύθμιση διακόπτη	Πάχος φύλλου ζυμαρικών (κατά προσέγγιση)
Αρ. 0	~4,8 mm
Αρ. 1	~3,8 mm
Αρ. 2	~3,3 mm
Αρ. 3	~2,5 mm
Αρ. 4	~1,9 mm
Αρ. 5	~1,5 mm
Αρ. 6	~1,2 mm
Αρ. 7	~1,0 mm
Αρ. 8	~0,8 mm
Αρ. 9	~0,6 mm

χρήση πρόσθετου εξαρτήματος

φετουτσίνι (KAX981ME), ταλιολίνι (KAX982ME), τρενέτε (KAX983ME), και σπαγγέτι (KAX984ME)

1 Για να χρησιμοποιήσετε αυτά τα εξαρτήματα, πρέπει πρώτα να πλάσετε τα ζυμαρικά χρησιμοποιώντας το εξάρτημα παρασκευής επίπεδων ζυμαρικών (KAX980ME).
2 Για να προσαρμόσετε οποιοδήποτε από τα πρόσθετα εξαρτήματα που διατίθενται, ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα «για να συναρμολογήσετε τη συσκευή».
3 Τροφοδοτήστε τα ζυμαρικά που έχετε πλάσει στο εξάρτημα ζυμαρικών ❹, και οι κοπτήρες θα τεμαχίσουν τα ζυμαρικά στο επιθυμητό μέγεθος.
KAX981ME = Φετουτσίνι
KAX982ME = Ταλιολίνι
KAX983ME = Τρενέτε
KAX984ME = Σπαγγέτι
4 Μπορείτε να μαγειρέψετε τα ζυμαρικά έως και 4 ώρες αφού τα πλάσετε.

για να μαγειρέψετε ζυμαρικά

1 Γεμίστε τα τρία τέταρτα της κατσαρόλας με νερό και αφήστε το να βράσει. Προσθέστε αλάτι ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.
2 Προαιρετικά, προσθέστε μικρή ποσότητα ελαιόλαδου στο νερό. Με τον τρόπο αυτό μπορείτε να αποφύγετε να κολλήσουν τα ζυμαρικά.
3 Προσθέστε τα ζυμαρικά και βράστε σε χαμηλή φωτιά για περίπου 2 έως 4 λεπτά σύμφωνα με την προτίμησή σας.

καθαρισμός

Μην βυθίζετε σε νερό.
Μην πλένετε κανένα μέρος στο πλυντήριο πιάτων.

- Αφαιρέστε το εξάρτημα από την υποδοχή χαμηλής ταχύτητας και αφήστε το να στεγνώσει για 1 ώρα.
- Αφαιρέστε τυχόν ξερή ζύμη χρησιμοποιώντας το βουρτσάκι καθαρισμού (που παρέχεται με το εξάρτημα KAX980ME).
- Σκουπίστε το εξάρτημα με ένα υγρό πανί.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία του εξαρτήματός σας, προτού ζητήσετε βοήθεια 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.

- Κατασκευάζεται στην Ιταλία.

συνταγές

βασική ζύμη για ζυμαρικά

500 γρ. αλεύρι απλό αλεύρι
4 αβγά
2,5 ml / 1/2 κουτ. γλυκού αλάτι
2,5 ml / 1/2 κουτ. γλυκού λάδι
νερό αν χρειάζεται

ζυμαρικά ολικής αλέσεως

500 γρ. αλεύρι ολικής αλέσεως
4 αβγά
2,5 ml / 1/2 κουτ. γλυκού αλάτι
2,5 ml / 1/2 κουτ. γλυκού λάδι
νερό αν χρειάζεται

ζυμαρικά «κόκκινα»

500 γρ. αλεύρι απλό αλεύρι
3 αβγά
75 γρ. τοματοπολτός
2,5 ml / 1/2 κουτ. γλυκού αλάτι
2,5 ml / 1/2 κουτ. γλυκού λάδι
νερό αν χρειάζεται

Εκτέλεση:
Τοποθετήστε το αλεύρι, το αλάτι, το λάδι και τα χτυπημένα αβγά (τα αβγά πρέπει να αναμειχθούν με τον τοματοπολτό αν χρησιμοποιείται στη συνταγή) μέσα στο μπολ ανάμειξης. Αναμείξτε με τον αναδευτήρα ζύμης στην ταχύτητα 1-2 για περίπου 2-3 λεπτά, προσθέτοντας νερό εάν το μείγμα είναι πολύ στεγνό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή, ενώστε τα υλικά και ζυμώστε με το χέρι έως ότου η ζύμη αποκτήσει ομοιόμορφη υφή.
Για καλύτερα αποτελέσματα, σκεπάστε τη ζύμη και αφήστε τη για περίπου 15 λεπτά πριν την πλάσετε με το εξάρτημα για τα ζυμαρικά. Προσαρμόστε το εξάρτημα παρασκευής επίπεδων ζυμαρικών και ακολουθήστε τις παραπάνω οδηγίες.

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

bezpečnosť

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

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

Toto príslušenstvo obsahuje systém pripájania Twist (TWIST) a je navrhnuté tak, aby bolo priamo kompatibilné s najnovšou generáciou modelov kuchynského robota Kenwood Chef (TYPE KVC, KVL a KCC).
Toto príslušenstvo možno používať aj s modelmi kuchynského robota KMix, ktoré sú vybavené výstupom pre pomalú rýchlosť (TYPE KMX).

Toto príslušenstvo je kompatibilné s vaším kuchynským robotom vtedy, keď je ten vybavený systémom pripájania Twist (TWIST).

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

pred prvým použitím

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

legenda

KAX980ME

① nadstavec na valčekanie cesta
② ovládač hrúbky cesta
③ kefka na čistenie

montáž

1 Vyberte kryt výstupu pre pomalú rýchlosť ❶.
2 Príslušenstvo držte v znázornenej pozícii, vložte ho do výstupu pre pomalú rýchlosť a otáčajte ním, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície ❷.

používanie nadstavca na výrobu vlastných cestovín

1 Urobte si cesto na cestoviny. Postupujte pri tom podľa niektorého z poskytnutých receptov.
2 Ovládač hrúbky cesta na boku tohto nadstavca nastavte do pozície č. 0 – ovládač vytiahnite a otočte ním.
3 Roztiahnite kus cesta na približnú hrúbku 1 cm a valčeky poprášte malým množstvom múky.
4 Hlavné kuchynské zariadenie zapnite na rýchlosť č. 1 (valčeky sa začnú otáčať).
5 Kus cesta vkladajte opakovane do valčekov, kým nebude mať hladký povrch. (Zloženie cesta na polovicu na šírku alebo na dĺžku pred jeho vložením do valčekov to uľahčí.)
6 Ovládač hrúbky cesta pri tom postupne prepínajte z pozície č. 0 až do pozície č. 9, kým cesto nebude žiadanej hrúbky ❸. (pozrite si tabuľku hrúbky plátov cesta). Odporúčaná hrúbka cesta na cestoviny vaľkaného týmto nadstavcom je č. 5 až č. 7.
7 Rozvaľkané cesto nakrájajte na žiadané kusy. Použite ho podľa potreby.

Tabuľka hrúbky plátov cesta	
Nastavenie ovládača hrúbky cesta	Hrúbka plátu cesta (približná)
č. 0	~4,8 mm
č. 1	~3,8 mm
č. 2	~3,3 mm
č. 3	~2,5 mm
č. 4	~1,9 mm
č. 5	~1,5 mm
č. 6	~1,2 mm
č. 7	~1,0 mm
č. 8	~0,8 mm
č. 9	~0,6 mm

používanie doplnkových nadstavcov

Fettuccini (KAX981ME),
Tagliolini (KAX982ME),
Trenette (KAX983ME),
a Spaghetti (KAX984ME)

1 Ak chcete použiť tieto doplnkové nadstavce, cesto najprv musíte rozvaľkať pomocou nadstavca na valkanie cesta (KAX980ME).
2 Pri zakladaní týchto dostupných doplnkových nadstavcov postupujte podľa krokov uvedených v časti montáž.
3 Rozvaľkané cesto vložte do príslušného doplnkového nadstavca ❹. Jeho nože ho nakrájajú na žiaduci tvar.
KAX981ME = Fettuccini
KAX982ME = Tagliolini
KAX983ME = Trenette
KAX984ME = Spaghetti
4 Vyrobené cestoviny možno pred ich varením nechať postáť až 4 hodiny.

varenie cestovín

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

čistenie

Neponárajte do vody.
Žiadne súčasti neumývajte v umývačke riadu.

- Vyberte príslušenstvo z výstupu pre pomalú rýchlosť a nechajte ho 1 hodinu schnúť na vzduchu.
- Pomocou kefky na čistenie odstráňte zaschnuté cesto (kefka je dodaná s KAX980ME).
- Príslušenstvo očistite vlhkou handričkou.

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto doplnku narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci najprv 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 odneste 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 Taliansku.

recepty

základné cesto na cestoviny

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

celozrnné cestoviny

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

cestoviny Rossa

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

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

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

заходи безпеки

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

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

До конструкції цієї насадки входить різьбова система кріплення (TWIST) і призначена для безпосередньої установки на новітні моделі машин Kenwood Chef (TYPE KVC, KVL та KCC). Цю насадку також можна встановлювати на кухонні машини KMix із низькошвидкісним приводом (TYPE KMX).

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

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

перед першим використанням

- Протріть вологою ганчіркою. Не занурюйте у воду.

Покажчик

KAX980ME

① пласка макаронниця
② ручка регулювання товщини
③ щітка для очищення

збирання

1 Підніміть кришку низькошвидкісного приводу ❶.
2 Візьміть насадку, як показано на малюнку, піднесіть до низькошвидкісного приводу та вкрутіть в нього ❷.

використання

1 Замісить тісто на макарони. Дивіться додані рецепти.
2 Встановіть регульовану ручку на боковій поверхні макаронниці у положеня 0. Для цього потягніть та поверніть ручку.
3 Розрівняйте шматок тісту до товщини приблизно 1 см та посипте борошно між валиками.
4 Увімкніть швидкість 1 на кухонній машині (ролики почнуть обертатись).
5 Пропустіть шматок тіста крізь ролики кілька разів до отримання гладкої поверхні. (Складання тіста навпіл по ширині або довжині між прокатами сприятиме досягненню цієї мети).
6 Поступово переводіть ручку з положення 0 у положення 9, кожного разу проводячи тісто між роликами до досягнення бажаної товщини ❸ (дивіться до таблиці товщини пасти). Рекомендована товщина макаронів досягається у положенні 5 — 7.
7 Розріжте прокату пасту на бажані зручні шматки.
Використовуйте згідно з індивідуальними потребами.

Таблиця товщини пасти	
Налаштування ручки регулювання	Товщина пасти (приблизно)
№ 0	~4,8 мм
№ 1	~3,8 мм
№ 2	~3,3 мм
№ 3	~2,5 мм
№ 4	~1,9 мм
№ 5	~1,5 мм
№ 6	~1,2 мм
№ 7	~1,0 мм
№ 8	~0,8 мм
№ 9	~0,6 мм

використання додаткової насадки

феттучіні (KAX981ME), тальоліні (KAX982ME), тренете (KAX983ME) та спагеті (KAX984ME)

1 Перед використанням цих насадок тісто слід спершу пропустити крізь плоску макаронниці (KAX980ME).
2 Для встановлення будь-яких додаткових насадок, дотримуйтесь інструкції з монтажу.
3 Пропустіть отриману розкатану пасту через насадку для пасти ❹ ножі, розріжте паста встановлені на насадках, на різні форми.
KAX981ME = феттучіні
KAX982ME = тальоліні
KAX983ME = тренетте
KAX984ME = спагетті
4 Макарони можна залишити до 4 годин перед готуванням.

готування макаронів

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

чищення

Не занурюйте у воду.
Не мийте жодну частину приладу у посудомийній машині.

- Зніміть насадку з низькошвидкісного приводу та залиште висохнути на 1 годину.
- Видаліть засохле тісто за допомогою щітки для чищення (щітка входить в комплект поставки KAX980ME).
- Начисто протріть насадку вологою тканиною.

Обслуговування та ремонт

- У разі виникнення будь-яких проблем під час використання насадки, перш ніж телефонувати у відділ технічної підтримки, відвідайте 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.

- Вироблено в Італії.

рецепти

стандартне тісто для макаронів

500 г борошна з розміром частин 00 або звичайного борошна
4 яйця
2,5 мл (½ чайної ложки) солі
2,5 мл (½ чайної ложки) олії
вода, при необхідності

макарони з непросіяного борошна

500 г непросіяного борошна
4 яйця
2,5 мл (½ чайної ложки) солі
2,5 мл (½ чайної ложки) олії
вода, при необхідності

червоні макарони

500 г борошна з розміром частин 00 або звичайного борошна
3 яйця
75 г протертих томатів
2,5 мл (½ чайної ложки) солі
2,5 мл (½ чайної ложки) олії
вода, при необхідності

Спосіб приготування
Покладіть борошно, сіль, масло і збиті яйця (яйця мають бути змішані з томатним пюре, якщо потрібно) у миску.
Змішуйте гаком для тіста на швидкість 1-2 приблизно 2-3 хв, з додаванням води, якщо суміш занадто суха.
Вимкніть машину і зберіть інгредієнти і замісить вручну до отримання гладкого тіста.
Для досягнення найкращих результатів оберніть тісто та дайте йому постояти протягом приблизно 15 хвилин до розкатування насадкою.
Встановіть пласку макаронницю і дотримуйтесь наведених вище інструкцій.

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 välja ja võtke juhe seinast:
  - enne osade paigaldamist või eemaldamist;
  - kui seadet ei kasutata;
  - enne puhastamist.
- Ärge jätke seadet kunagi töötamise ajal valveta.
- Hoidke oma sõrmed liikuvatest osadest ja lisaseadmel olevatest avaustest eemal.
- Ärge kunagi pange rullikute vahele metallist esemeid või teravaid esemeid.
- Ärge kunagi kasutage kahjustatud lisaseadet ja/või seadet.
- Alati veenduge, et lahtised esemed ja riided on enne selle lisaseadme kasutamist kinnitatud.
- Teie lisaseadme väärkasutuse tulemuseks võib olla vigastus.

- Täiendavate ohutusega seotud hoiatuste jaoks vaadake oma köögikombaini põhijuhendit.

Sellel lisaseadmel on Twist Connection System ühendussüsteem ja see on loodud sobituma otse Kenwood Chef'i viimase põlvkonna mudelitele (tuvastatavad kui TYPE KVC, KVL ja KCC).
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

- Pühkige niiske lapiga puhtaks. Ärge kastke vette.

legend

KAX980ME

① lameda pasta lisaseade
② reguleeritava paksuse nupp
③ puhastushari

kokku panemiseks

1 Tõstke ära aeglase kiirusega pesa kaas ❶.
2 Kui lisaseade on osutatud kohas, leidke aeglase kiirusega pesa ja paika lukustumiseks pöörake lisaseadet ❷.

oma pastamasina kasutamiseks

1 Valmistage pastatainas. Vaadake ühte kaasas olevatest taina retseptidest.
2 Seadke pasta lisaseadme küljel olev reguleeritav nupp numbri 0 peale, selleks nuppu välja tõmmates ja keerates.
3 Vajutage tükk tainast umbes 1 cm paksuseks ja riputage rullikute vahele veidi jahu.
4 Keerake köögikombain kiirusele 1 (näete rullikuid pöörlemas).
5 Laske tainatükki rullikute vahelt läbi seni kuni saate sileda pinna (seda aitab saavutada taina rullimiste vahel laiust või pikkust mööda pooleks murdmine).
6 Soovitud paksuse saamiseks reguleerige nuppu järk-järgult vahemikus 0 kuni 9, lastes taina iga kord uuesti läbi lisaseadme ❸ (vaadake pastalehe paksuse tabelit). Soovituslik on seadistusi 5 kuni 7 kasutades saadud pasta paksus.
7 Lõigake rullitud pasta soovitud/töödeldavateks tükkideks. Kasutage vastavalt vajadusele.

Pastalehe paksus	
Reguleeritava nuppu seadistus	Pastalehe paksus (ligikaudne)
Nr 0	~4,8 mm
Nr 1	~3,8 mm
Nr 2	~3,3 mm
Nr 3	~2,5 mm
Nr 4	~1,9 mm
Nr 5	~1,5 mm
Nr 6	~1,2 mm
Nr 7	~1,0 mm
Nr 8	~0,8 mm
Nr 9	~0,6 mm

täiendava lisaseadme kasutamine

fettuccini (KAX981ME),
tagliolini (KAX982ME),
trenette (KAX983ME),
ja spaghetti (KAX984ME)

1 Nende lisaseadmete kasutamiseks peate esmalt olema pasta lameda pasta lisaseadme (KAX980ME) abil valmis rullinud.
2 Kasutatavate täiendavate lisaseadmete paigaldamiseks järgige osas „kokku panemiseks“ toodud juhiseid.
3 Laske rullitud pastatainas läbi pasta lisaseadme ❹ ja lõikurid lõikavad pasta soovitud kujule.
KAX981ME = Fettuccini
KAX982ME = Tagliolini
KAX983ME = Trenette
KAX984ME = Spaghetti
4 Enne keetmist võib pasta kuni 4 tunniks seisma jätta.

pasta keetmiseks

1 Laske vesi kolme neljandiku ulatuses täidetud potis keema. Lisage maitse järgi soola.
2 Valikulisena võib vette lisada väikese koguse oliiviõli, kuna see võib aidata pasta kokkujäämist ära hoida.
3 Lisage pasta ja keetke õrnal tulel maitse järgi umbes 2 kuni 4 minutit.

puhastamine

Ärge kastke vette.
Ärge peske ühtegi osa nõudepesumasinas.

- Eemaldage lisaseade aeglase kiirusega pesalt ja laske 1 tund õhu käes kuivada.
- Eemaldage kuivanud tainas uhastusharjaga (hari on KAX980ME varustuses).
- Pühkige lisaseade niiske lapiga puhtaks.

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 Itaalias.

retseptid

põhiline pastatainas

500 g jahu (00 sordi või tavaline jahu)
4 muna
2,5 ml (1⁄2 tl) soola
2,5 ml (1⁄2 tl) õli
vajadusel vett

täisterapasta

500 g täisterajahu
4 muna
2,5 ml (1⁄2 tl) soola
2,5 ml (1⁄2 tl) õli
vajadusel vett

pasta rossa

500 g jahu (00 sordi või tavaline jahu)
3 muna
75 g tomatipüreed
2,5 ml (1⁄2 tl) soola
2,5 ml (1⁄2 tl) õli
vajadusel vett

Valmistusviis
Pange jahu, sool, õli ja lahtiklopitud munad (vastavalt retseptile tuleks munad tomatipüreega segada) segamiskaussi.
Segage tainakonksuga kiirusel 1-2 ligikaudu 2-3 minutit, vajadusel vett lisades kui segu on liiga kuiv.
Lülitage masin välja ja koguge koostisosad kokku ning sõtkuge käsitsi kuni saate ühtlase taina.
Parima tulemuse saamiseks katke tainas ja laske sel enne pasta lisaseadmega rullimist ligikaudu 15 minutit seista.
Paigaldage lameda pasta valmistamise lisaseade ja järgige eelnevaid juhiseid.

Lietuvių

Prašome išskleisti pirmame puslapyje esančias iliustracijas

sauga

- Atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir išsaugokite ateičiai.
- Išimkite iš pakuotės, nuimkite visas etiketes.
- Išjunkite ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo:
  - ○ prieš įdėdami ir išimdami dalis;
  - ○ kai nenaudojate;
  - ○ prieš valydami.
- Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Laikykite savo pirštus toliau nuo judančių dalių ir priedo angų.
- Niekada nedėkite metalinių arba aštrių daiktų tarp velenėlių
- Niekada nenaudokite sugedusio priedo ir (arba) prietaiso.
- Prieš naudodami priedą visuomet užtikrinkite, kad palaidi daiktai ir drabužiai yra saugioje padėtyje.
- Netinkamai naudodami priedą galite susižeisti.

- Apie papildomus saugos įspėjimus skaitykite virtuvinio kombaino instrukcijų knygelėje

Šiame priede yra Pasukamojo jungimo sistema (TWIST) ir jis priderintas prie paskutinės kartos „Kenwood Chef“ modelių (identifikuojamų kaip TYPE KVC, KVL ir KCC).
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 (TWIST).

Jeigu jūsų virtuvės kombaine yra Juostinė sujungimo sistema (BAR), jums taip pat reikės adapterio, kad kombainas veiktų. Adapterio nuorodos kodas yra KAT001ME. Daugiau informacijos ir kaip užsisakyti adapterį rasite apsilankę *www.kenwoodworld.com/twist.*

Prieš naudojant pirmą kartą

- Švariai nuvalykite drėgna šluoste. Nepanardinkite į vandenį.

Žymėjimai:

KAX980ME

① plokščių makaronų priedas
② storio reguliavimo rankenėlė
③ valymo šepetėlis

Surinkimas

1 Pakelkite mažo greičio tvirtinimo angos dangtelį ❶.
2 Priedui esant parodytoje padėtyje, suraskite mažo greičio angą ir pasukite, kad užsirakintų ❷ pozicijoje

Makaronų patiekalų gamybos priedo naudojimas

1 paruoškite makaronų patiekalo tešlą. Vadovaukitės vienu ir pateiktų tešlos gaminimo receptų.
2 Nustatykite reguliuojamą rankenėle makaronų gamybos priedo šone ties skaičiumi 0, ištraukdami ir pasukdami rankenėlę.
3 Iškočiokite tešlą iki maždaug 1 cm storio plokštumos ir tarp velenėlių pabarstykite šiek tiek miltų
4 Įjunkite virtuvinio kombaino greitį 1 (pamatysite, kaip sukasi velenėliai).
5 Perleiskite tešlos gabalą per velenėlius, kartokite, kol paviršius taps lygus. (Tešlos perlenkimas perpus per jos plotį ar ilgį tarp velenėlių padės tai pasiekti).
6 Palaipsniui perjunkite rankenėlę nuo 0 iki 9, kiekvieną kartą paduodami tešlos per priedą, kad gautumėte norimą storį ❸ (žr. makaronų lakšto storio lentelę). Rekomenduojamam makaronų storiui naudokite nustatymus nuo 5 iki 7.
7 Supjaustykite suvyniotus makaronus į pageidaujamus/ patogius gabaliukus. Naudokite pagal poreikį.

Makaronų lakšto storio lentelė	
Reguliuojamos rankenėlės nustatymas	Makaronų lakšto storis (apytikslis)
Nr. 0	~4,8 mm
Nr. 1	~3,8mm
Nr. 2	~3,3 mm
Nr. 3	~2,5 mm
Nr. 4	~1,9 mm
Nr. 5	~1,5 mm
Nr. 6	~1,2 mm
Nr. 7	~1,0 mm
Nr. 8	~0,8 mm
Nr. 9	~0,6 mm

Papildomo priedo naudojimas

fettuccini (KAX981ME),
tagliolini (KAX982ME),
trenette (KAX983ME),
ir spagečiai (KAX984ME)

1 Norėdami naudoti šiuos priedus privalote pirmiau iškočioti tešlą naudodami priedą (KAX980ME).
2 Norėdami pritaikyti kurį nors kitą iš tiekiamų priedų, sekite instrukcijas „kaip surinkti“.
3 Tiekite iškočiot tešlą per makaronų gamybos priedą ❹, pjovikliai supjaustys makaronus norima forma.
KAX981ME = Fettuccini
KAX982ME = Tagliolini
KAX983ME = Trenette
KAX984ME = Spagečiai
4 Makaronus galima laikyti iki 4 valandų prieš virimą.

Makaronų virimas

1 Į puodą įpilkite tris ketvirčius talpos vandens ir užvirinkite. Pagal skonį įberkite druskos.
2 Galima į vandenį įpilti šiek tiek alyvuogių aliejaus, tai apsaugos makaronus nuo sulipimo.
3 Sudėkite makaronus ir ramiai virkite 2–4 minutes, priklausomai, nuo norimo kietumo.

Valymas

Nepanardinkite į vandenį. Nė vienos dalies neplaukite indaplovėje.

- Nuimkite priedą nuo mažo greičio angos ir džiovinkite ore 1 valandą.
- Nuimkite pridžiūvusią tešlą naudodami kartu tiekiamą valymo šepetėlį (šepetėlis tiekiamas su KAX980ME).
- Švariai nuvalykite priedą drėgna šluoste.

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 teisines 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.
- Pagaminta Italijoje.

Receptai

Paprasta makaronų tešla

500 g miltų (00 klasės arba paprastų)
4 kiaušiniai
2,5 ml (1⁄2 arbat. šaukš.) druskos
2,5 ml (1⁄2 arbat. šaukš.) aliejaus
vandens, jei reikia

Rupių kvietinių miltų makaronai

500 g rupių kvietinių miltų
4 kiaušiniai
2,5 ml (1⁄2 arbat. šaukš.) druskos
2,5 ml (1⁄2 arbat. šaukš.) aliejaus
vandens, jei reikia

„pasta rossa“

500 g miltų (00 klasės arba paprastų)
3 kiaušiniai
75 g pomidorų tyrės
2,5 ml (1⁄2 arbat. šaukš.) druskos
2,5 ml (1⁄2 arbat. šaukš.) aliejaus
vandens, jei reikia

Metodas
Sudėkite miltus, druską ir išplaktus kiaušinius (kiaušinius reikia sumaišyti su pomidorų tyre, jei taikoma) į maišymo dubenį.
Maišykite su tešlos kabliu 1-2 greičiu maždaug 2-3 minutes, jei tešla per sausa, pridėkite vandens.
Išjunkite kombainą, sudėkite ingredientus kartu ir minkykite rankomis, kol tešla taps glotni.
Norėdami geriausio rezultato, susukite tešlą ir palikite gulėti maždaug 15 minučių, prieš kočiojant makaronų gamybos priedu.
Uždėkite plokščių makaronų gamybos priedą ir sekite ankstesnes instrukcijas.

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 elektropadeves:
  - pirms detaļu uzstādīšanas vai izņemšanas;
  - kad ierīce netiek lietota;
  - pirms tīrīšanas.
- Nekādā gadījumā neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā darbojas.
- Sargājiet pirkstus no kustīgām detaļām un papildpiederumu atverēm.
- Nekādā gadījumā neievietojiet metāla vai asus priekšmetus starp veltņiem.
- Nekādā gadījumā nelietojiet bojātu papildpiederumu un/vai ierīci.
- Pirms papildpiederuma lietošanas vienmēr pārliecinieties, ka vaļīgas drēbes nenokarājas.
- Papildpiederuma nepareiza lietošana var izraisīt traumas.

- Skatiet galvenā virtuves kombaina instrukcijas, lai aplūkotu papildu brīdinājumus par drošību.

Šis papildpiederums aprīkots ar Twist Connection sistēmu (TWIST) un paredzēts lietošanai nepastarpināti ar jaunākās paaudzes Kenwood Chef modeļiem (kas apzīmēti ar TYPE KVC, KVL un KCC).
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 jāpārliecinās, ka abi komponenti aprīkoti ar Twist Connection sistēmu (TWIST).

Ja jūsu virtuves kombains aprīkots ar Bar Connection sistēmu (BAR), 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

- Noslaukiet tīru ar mitru drāniņu. Neiegremdējiet ūdenī.

Skaidrojums

KAX980ME

① Plakano makaronu papildpiederums.
② Regulējamais biezuma slēdzis.
③ Tīrīšanas suka

Montāža

1 Noņemiet mazā ātruma atveres pārsegu ❶.
2 Kad papildpiederums ir norādītajā pozīcijā, atrodiet maza ātruma atveri un pagrieziet, lai nofiksētu ❷.

Makaronu mašīnas lietošana

1 Pagatavojiet makaronu mīklu. Izmantojiet vienu no norādītajām mīklas receptēm.
2 Pagrieziet makaronu papildpiederuma sānos izvietoto regulējamo slēdzi līdz 0 pozīcijai, izvelkot slēdzi un pagriežot to.
3 Saplaciniet mīklas gabalu līdz aptuveni 1 cm biezumam un apkaisiet vietu starp ruļļiem ar miltiem.
4 Pagrieziet virtuves kombaina ātrumu līdz 1 pozīcijai (jūs redzēsiet, ka veltņi kustas).
5 Apstrādājiet mīklas gabalu ar veltņiem vairākas reizes, līdz iegūta līdzena virsma. (To būs vieglāk izdarīt, ja veltnēšanas starplaikos salocīsiet izveltnēto mīklu uz pusēm horizontāli vai vertikāli.)
6 Noregulējiet slēdzi pozīcijā no 0 līdz 9, katru reizi apstrādājot mīklu ar papildpiederumu, lai panāktu vēlamo biezumu ❸ (skatiet makaronu loksnes biezuma tabulu). Makaronu biezumam ieteicams izmantot iestatījumus no 5 līdz 7.
7 Sagrieziet izveltnētos makaronus vēlamos/ērtos gabalos. Lietojiet pēc vajadzības.

Makaronu loksnes biezuma tabula	
Regulējamā slēdža iestatījums	Makaronu loksnes biezums (aptuveni)
Nr. 0	~4,8 mm
Nr. 1	~3,8 mm
Nr. 2	~3,3 mm
Nr. 3	~2,5 mm
Nr. 4	~1,9 mm
Nr. 5	~1,5 mm
Nr. 6	~1,2 mm
Nr. 7	~1,0 mm
Nr. 8	~0,8 mm
Nr. 9	~0,6 mm

Papildu papildpiedruma lietošana

„fettuccini“ (KAX981ME),
„tagliolini“ (KAX982ME),
„trenette“ (KAX983ME),
un spageti (KAX984ME)

1 Lai lietotu šos papildpiederumus, jums vispirms jāizveltnē makaroni, izmantojot plakano makaronu papildpiederumu (KAX980ME).
2 Lai uzstādītu pieejamos papildu papildpiederumus, rīkojieties saskaņā ar sadaļā „Montāža“ sniegtajiem norādījumiem.
3 Apstrādājiet izveltnētos makaronus ar makaronu papildpiederumu ❹. Naži sagriezīs makaronus vēlamajā formā.
KAX981ME = „Fettuccini“
KAX982ME = „Tagliolini“
KAX983ME = „Trenette“
KAX984ME = Spageti
4 Makaronus pēc sagatavošanas jāvāra 4 stundu laikā.

Makaronu vārīšana

1 Uzpildiet katliņu ar trīs ceturtdaļām ūdens un uzvāriet. Pievienojiet sāli pēc garšas.
2 Ja vēlaties, varat ieliet ūdenī nedaudz olīveļļas, lai makaroni nesaliptu.
3 Ielieciet ūdenī makaronus un vāriet uz mazas uguns 2–4 minūtes atkarībā no gaumes.

Tīrīšana

Neiegremdējiet ūdenī.
Nemazgājiet nevienu no detaļām trauku mazgājamā mašīnā.

- Noņemiet papildpiederumu no maza ātruma atveres un atstājiet žāvēties 1 stundu.
- Notīriet piekaltušo mīklu, izmantojot suku (suka iekļauta komplektācijā ar KAX980ME).
- Noslaukiet papildpiederumu ar mitru drāniņu.

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.

- Izgatavots Itālijā.

Receptes

Vienkārša makaronu mīkla

500 g miltu, 00 kategorijas vai parastie milti
4 olas
2,5 ml (1⁄2 tējkarotes) sāls
2,5 ml (1⁄2 tējkarotes) eļļas
ūdens, ja nepieciešams

Pilngraudu miltu makaroni

500 g pilngraudu miltu
4 olas
2,5 ml (1⁄2 tējkarotes) sāls
2,5 ml (1⁄2 tējkarotes) eļļas
ūdens, ja nepieciešams

„Pasta rossa“

500 g miltu, 00 kategorijas vai parastie milti
3 olas
75 g tomātu biezeņa
2,5 ml (1⁄2 tējkarotes) sāls
2,5 ml (1⁄2 tējkarotes) eļļas
ūdens, ja nepieciešams

Metode
Ielieciet miltus, sāli, eļļu un sakultas olas (olas jāsajauc ar tomātu biezeni, ja to izmanto) bļodā.
Sajauciet ar mīklas āķi, izmantojot ātrumu 1–2, aptuveni 2–3 minūtes, pievienojot ūdeni, ja masa ir pārāk sausa. Izslēdziet mašīnu, apvienojiet visas sastāvdaļas un mīciet ar rokām, līdz iegūta viendabīga mīkla. Lai gūtu labāku rezultātu, aptiniet mīklu, tad atstājiet to uz apmēram 15 minūtēm, pirms izrullējat ar makaronu papildpiederumu.
Uzstādiet plakano makaronu gatavošanas papildpiederumu un rīkojieties saskaņā ar iepriekšējiem norādījumiem.

وصفات التحضير

عجين المكرونة الأساسي

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

مكرونة الدقيق الأسمر (الحبة الكاملة)

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

مكرونة روزا

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

طريقة التحضير
أضيفي الدقيق، الملح، الزيت والبيض المخفوق (يجب خلط البيض مع معجون الطماطم في حالة استخدامه) إلى وعاء المزج.
امزجي المحتويات باستخدام خطاف العجين على سرعة ١–٢ لمدة ٢–٣ دقائق تقريباً، أضيفي الماء إذا كان العجين يابساً.
أوقفي تشغيل الجهاز وجمعي المكونات واعجنيها باليد حتى الحصول على عجين أملس.
للحصول على أفضل النتائج، لفي العجين واتركيه لمدة ١٥ دقيقة تقريباً قبل فرده بواسطة ملحق فرد المكرونة.
ركبي ملحق فرد المكرونة واتبعي الخطوات الموضحة سابقاً.

استخدام ملحق إضافي

فيتوتشيني (KAX981ME)،
تاغليوليني (KAX982ME)،
ترينيتي (KAX983ME)
سباغيتي (KAX984ME)

١ لاستخدام هذه الملحقات، يجب فرد المكرونة أولاً بواسطة ملحق فرد المكرونة (KAX980ME).
٢ لتركيب أي من الملحقات الإضافية المتوفرة، اتبعي تعليمات زالتركيبس.
٣ أدخلي الباستا المفرودة إلى ملحق الباستا ❹، عندئذ تقوم القطاعات بتقطيع الباستا حسب الشكل المطلوب.
KAX981ME = فيتوتشيني
KAX982ME = تاغليوليني
KAX983ME = ترينيتي
KAX984ME = اسباغتي
٤ يمكن ترك المكرونة حتى ٤ ساعات قبل الطهي.

طهي المكرونة

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

التنظيف

يحذر الغمر في الماء.
لا تغسلي أي من الأجزاء في غسالة الأطباق.

- أزيلي الملحق عن مخرج السرعة المنخفضة واتركيه ليجف في الهواء لمدة ١ ساعة.
- أزيلي أي كمية جافة من العجين باستخدام فرشاة التنظيف (الفرشاة مزودة مع KAX٩٨٠ME).
- امسحي الملحق بقطعة قماش رطبة.

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الملحق، قبل الاتصال لطلب المساعدة؛ راجعي 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 إيطاليا.

هذا الملحق مجهز للاستخدام مع نظام Twist Connection System وقد تم تصميمه ليتم تركيبه مباشرة مع أحدث أجيال موديلات Kenwood Chef (وهي تلك الموديلات التي تحمل الأكواد TYPE KVC وKVL وKCC).
يمكن تركيب هذا الملحق أيضاً مع أجهزة المطبخ المتكامل KMix المجهزة بمخرج السرعة المنخفضة للملحقات (السلسلة KMX TYPE).

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

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

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- نظفي الجسم الخارجي بقطعة قماش رطبة. لا تغمري الجهاز في الماء.

الدليل

KAX980ME

① ملحق فرد المكرونة
② مقبض تعديل السمك
③ فرشاة التنظيف

التركيب

١ ارفعي غطاء منفذ الإخراج على السرعة المنخفضة ❶.
٢ بالملحق في الموضع الموضح، ضعي مخرج السرعة المنخفضة ولفيه ليستقر في موضع التعشيق ❷.

استخدام ملحق تحضير المكرونة

١ حضري عجين المكرونة. اتبعي إحدى وصفات المكرونة المزودة.
٢ اضبطي مفتاح الضبط الموجود على جانب ملحق تحضير المكرونة على رقم ٠ بجذب المفتاح للخارج ودورانه.
٣ افردي قطعة من العجين بسمك ١ سم تقريباً ورشي القليل من الدقيق بين اسطوانات فرد العجين.
٤ شغلي جهاز المطبخ المتكامل على السرعة ١ (ستلاحظين دوران اسطوانات فرد العجين).
٥ مرري قطعة العجين بين اسطوانات فرد العجين من التكرار حتى تحصلي سطح أملس. (يساعد طي قطعة العجين إلى نصفين طولياً أو عرضياً على الحصول على هذه النتيجة).
٦ اضبطي مفتاح الضبط بين ٠ إلى ٩ تصاعدياً، في كل مرة يتم تمرير العجين فيها للحصول على السمك المطلوب ❸ (راجعي جدول سمك رقاقة الباستا).
يوصى باستخدام الإعدادات من ٥ إلى ٧ للحصول على أفضل سمك للمكرونة.
٧ قطعي المكرونة حسب الطول المطلوب/الطول المناسب للتناول.
للاستخدام عند الحاجة.

جدول سمك رقاقة الباستا

إعداد مقبض تعديل السمك	سمك رقاقة الباستا (تقريبي)
رقم ٠	~ ٤,٨ مم
رقم ١	~ ٣,٨ مم
رقم ٢	~ ٣,٣ مم
رقم ٣	~ ٢,٥ مم
رقم ٤	~ ١,٩ مم
رقم ٥	~ ١,٥ مم
رقم ٦	~ ١,٢ مم
رقم ٧	~ ١ مم
رقم ٨	~ ٠,٨ مم
رقم ٩	~ ٠,٦ مم

عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربي:
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء؛
  - في حالة عدم الاستخدام؛
  - قبل التنظيف.
- يحذر ترك الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والفتحات الموجودة في الملحقات المستخدمة.
- يحذر إدخال أي أجسام معدنية أو حادة بين اسطوانات فرد العجين.
- يحذر استخدام ملحق تالف و/أو جهاز تالف.
- تأكدي من إحكام ربط كل الأجزاء المتحركة والأغطية قبل استخدام الملحق.
- قد يؤدي سوء استخدام الملحق إلى حدوث إصابات.

- راجعي كتاب التعليمات الرئيسي الخاص بجهاز تحضير الطعام لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.