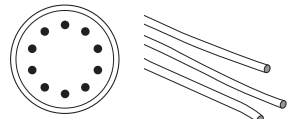


# KENWOOD



Bigoli (AT910002)



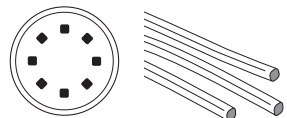
Casarecce (AT910003)



Maccheroni Lisci (AT910004)



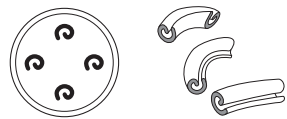
Spaccatelli (AT910005)



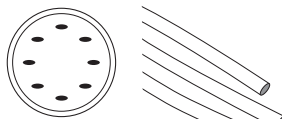
Spaghetti Quadri (AT910006)



Pappardelle (AT910007)



Silatelli (AT910008)



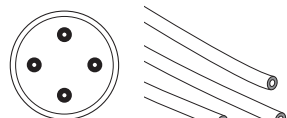
Linguine (AT910009)



Fusilli (AT910010)



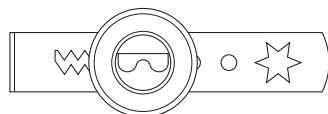
Conchigliette (AT910011)



Bucatini (AT910012)



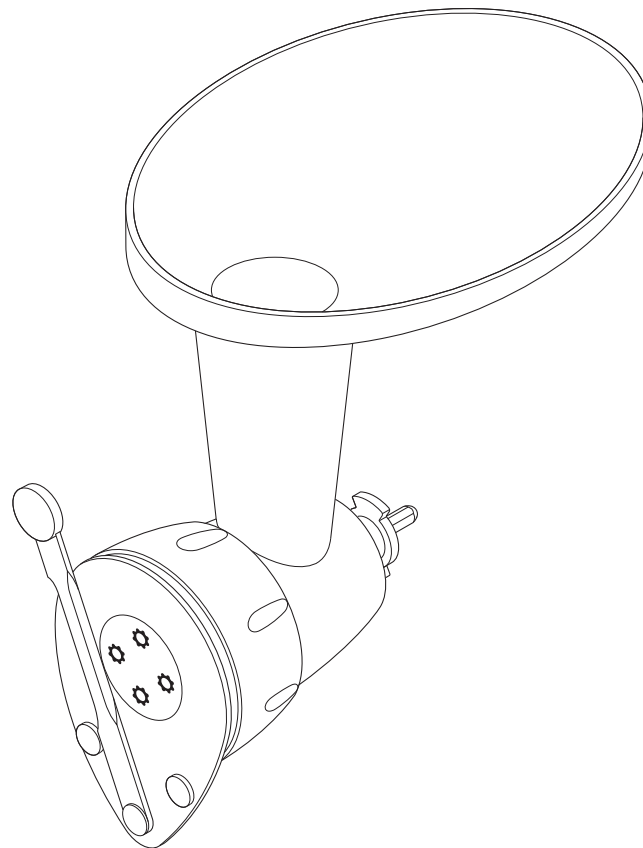
Orecchiette (AT910013)



Biscuit Maker (AT910014)

## KAX910ME

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing



English	2 - 9
Nederlands	10 - 17
Français	18 - 25
Deutsch	26 - 33
Italiano	34 - 41
Português	42 - 49
Español	50 - 57
Dansk	58 - 64
Svenska	65 - 71
Norsk	72 - 78
Suomi	79 - 85
Türkçe	86 - 93
Česky	94 - 100
Magyar	101 - 108
Polski	109 - 116
Русский	117 - 125
Ελληνικά	126 - 134
Slovenčina	135 - 142
Українська	143 - 150
عربي	١٥٨ - ١٥١



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

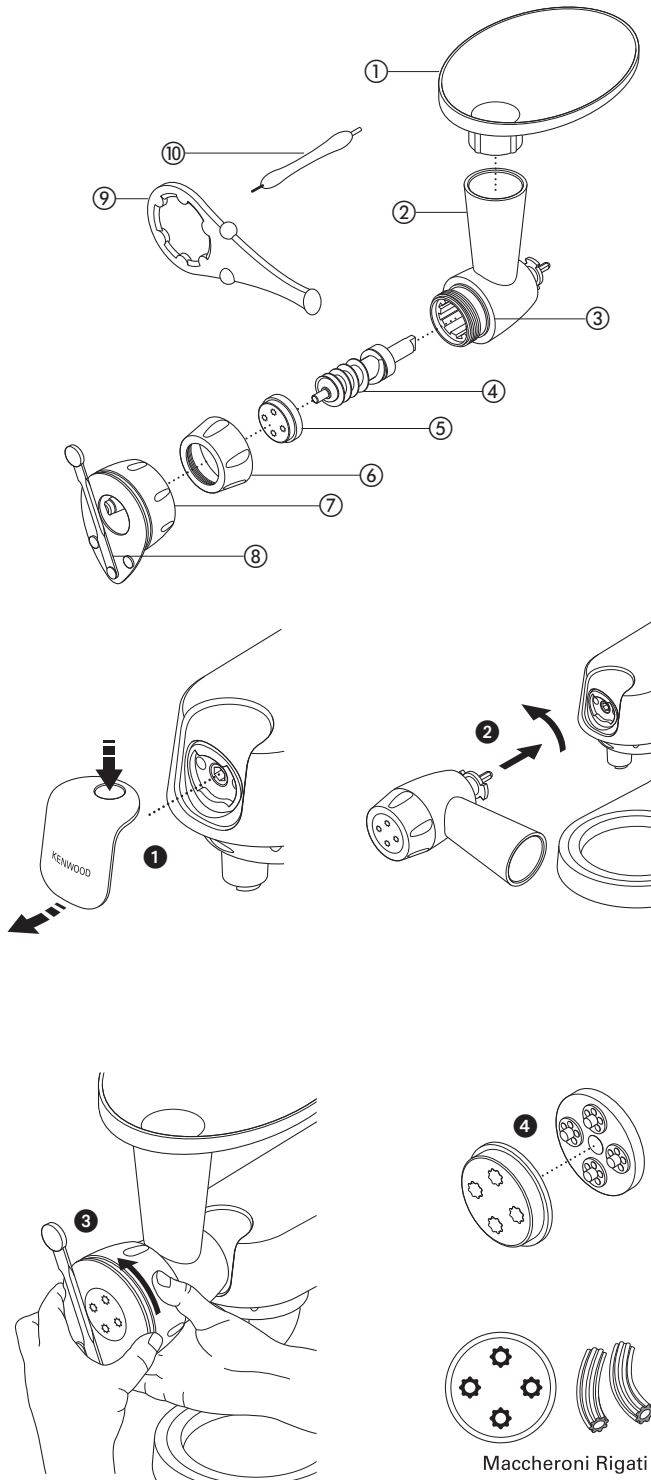
[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**  
CREATE MORE


124240/1

## safety


- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Switch off and unplug:
  - before fitting or removing parts;
  - when not in use;
  - before cleaning.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Pasta mix made too dry or fed through too quickly can break your pasta maker and/or kitchen machine.
- Do not place your fingers or any other item, except the spanner/pusher supplied, down the feed tube.
- Only use the spanner/pusher handle to push dough down the feed tube. And do not push too hard.
- Never attach or remove the pasta maker whilst the kitchen machine is in operation.
- Feed the dough small amounts at a time and at a steady rate. Do not allow the feed tube to fill up.
- Take care when handling or cleaning as the cutting assembly blade will be sharp.
- Misuse of your attachment can result in injury.
- Refer to your main kitchen machine instruction book for additional safety warnings.




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

This KAX910ME attachment features the Twist Connection System  and is designed to fit directly on the latest generation Kenwood Chef models (identified as KVC and KVL series).

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

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

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

### before using for the first time

- Wash the parts: see 'cleaning'.

## key

- ① hopper
- ② feed tube
- ③ body
- ④ scroll
- ⑤ die\*
- ⑥ securing nut
- ⑦ clamp ring of cutting assembly
- ⑧ cutting blade
- ⑨ spanner/pusher
- ⑩ cleaning tool

\*Included in your pack is the Maccheroni rigati die shown on the illustration page. To purchase any of the additional dies shown on the back page of this booklet, please call 0844 557 3653 or contact the shop where you purchased the attachment.

## to assemble

- 1 Optional: for easier pasta making, warm the body, die and ring nut in hot water, then dry.
- 2 Fit the scroll inside the body.
- 3 Fit the die.
- 4 Fit the securing nut and hand tighten. (Don't use the spanner/pusher as this is to assist with removal only).
- Make sure the securing nut is almost flush against the body of the attachment.
- 5 Lift off the slow speed outlet cover by pressing the top and lifting off **1**.
- 6 With the attachment in position shown, locate to the slow speed outlet and rotate to lock in place **2**.
- 7 Fit the hopper.

**Optional:** The cutting assembly can be fitted to the assembled pasta maker to assist with cutting the pasta into the desired lengths.

- 1 With the handle of the cutting blade uppermost, unscrew the clamp ring slightly. Place over the securing nut and twist if necessary until fully home on the attachment. The die should fit flush with the front of the cutting assembly.
- 2 Hold the edge of the cutting assembly and at the same time tighten the clamp ring by turning away from you **3**.

**Note** – Whenever you fit or remove the cutting assembly, always hold the edge of the assembly in one hand and twist the clamp ring with the other.

## to use your pasta maker

- 1 Make your pasta mix following a recipe supplied.
- **Don't make the mix too dry as it could break your pasta maker or machine.** It should resemble coarse breadcrumbs or a coarse crumble texture. The particles should be separate but if squeezed together it should form a clump which bonds together.
- 2 Switch the machine onto speed 2-3.
- 3 Place some of the mix onto the hopper. Feed a small amount of mix into the feed tube at a time. Allow the scroll to clear before continuing. If the feed tube becomes clogged use the end of the spanner/pusher handle to push the mix onto the scroll (do not use anything other than the spanner handle and do not push too hard). Never let the feed tube fill up.
- 4 When the pasta is long enough, move the handle on the cutting assembly back and forth to cut the pasta into the desired length. Alternatively if the cutting assembly is not fitted use a knife to cut the pasta.
- To change dies remove the cutting assembly. Always hold the edge of the cutting assembly in one hand and twist the clamp ring towards you and remove. Remove the securing nut (use the spanner/pusher to loosen the securing nut if necessary) and switch briefly to speed 1 to eject the die. Remove the die and any visible excess pasta and then fit the desired die. Replace the securing nut and cutting assembly.

### **warning**

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

## cleaning

### **Don't wash any part in the dishwasher.**

#### **dismantle the attachment**

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

#### **dies**

The Maccheroni rigati, Maccheroni lisci and Bucatini dies can be pulled apart to assist with the cleaning process ④.

- Clean immediately after use, otherwise the pasta will dry and be extremely difficult to remove. Use the cleaning tool to remove all the pasta from the dies. The thicker end of the tool is ideal for cleaning the larger holes on the Maccheroni rigati die, whilst the thinner end is suitable for cleaning other dies. Wash in hot soapy water, then dry thoroughly.

#### **scroll**

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

#### **hopper, ring nut, body, spanner, cutting assembly.**

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

## service and customer care

### **UK only**

If you need help with:

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

☎ call Kenwood customer care on

**023 9239 2333.**

### ● **spares and attachments**

☎ call 0844 557 3653.

### **other countries**

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

## recipe for plain pasta mix

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

*200g 00 flour*

*100g beaten egg (approximately 2 medium sized eggs)*

### Method

Place the flour into the bowl and with the K-beater fitted, gradually add the beaten egg on minimum speed increasing to 1. Mix for 30 - 45 seconds, then scrape down. Switch on and continue mixing for approximately a further 30 seconds. The mixture should resemble coarse breadcrumbs or a coarse crumble texture. The particles should be separate but if a small amount is squeezed together it should form a clump which remains bonded together.

## to make flavoured pasta

### **herb pasta**

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

**wholemeal** – replace the flour with ordinary plain wholemeal flour

**verdi** – Replace 30ml beaten egg with 30ml finely pureed spinach.

## eggless pasta

*200g 00 flour*

*pinch salt*

*25ml virgin olive oil*

*approximately 100ml water*

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

## Japanese Soba Buckwheat Noodles

– Ideal for people who require a gluten free diet.

*300g buckwheat flour*

*150g beaten egg*

Follow the method for plain pasta mix.

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

## udon noodles

*350g All Purpose Plain flour*

*140ml cold water*

*20g salt*

Stir the salt into the water until dissolved.

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

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

## to cook your pasta

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

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

## choosing a sauce for pasta

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

## biscuit maker (AT910014)

See back page for illustration of the biscuit maker.

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

## plain biscuits

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

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

## chocolate biscuits

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

Follow the method for plain biscuits.

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

## trouble shooting

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



<b>Question</b>	<b>Answer/Hint</b>
The cutting assembly is difficult to remove	<ul style="list-style-type: none"><li>● Leave the attachment to cool down for approximately 30 minutes.</li></ul>
The cutting assembly is difficult to fit	<ul style="list-style-type: none"><li>● Make sure the metal clamp ring is partially unscrewed from the plastic inner before pushing onto the attachment.</li></ul>

# 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.
- Als het pastadeeg te droog is of te snel door de machine wordt geleid, kan de pastamaker en/of keukenmachine beschadigd raken.
- Steek geen vingers of andere voorwerpen in de toevoerbuis, behalve het meegeleverde duwelement.
- Gebruik alleen het duwelement om het deeg door de toevoerbuis te duwen. Duw niet te hard.
- De pastamaker nooit bevestigen of verwijderen terwijl de mixer aan staat.
- Voer het deeg in kleine hoeveelheden en met een gelijkmatig tempo door de buis. Laat de toevoerbuis niet vol worden.
- Wees voorzichtig bij het hanteren of het schoonmaken van het snij-instrument, omdat het mes scherp is.
- Als u het hulpstuk verkeerd gebruikt, kan dit lichamelijk letsel veroorzaken.

## ● Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor uw keukenapparaat voor aanvullende veiligheids waarschuwingen.

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

Dit hulpstuk KAX910ME maakt gebruik van het draaiverbindingssysteem  en is ontworpen voor een directe aansluiting op de nieuwste Kenwood Chef-modellen (in de series KVC en KVL). Dit hulpstuk past ook op Kmix-keukenmachines met een lagesnelheidscontact (KMX-serie).

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

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

### **voordat u het hulpstuk voor het eerst gebruikt**

- De onderdelen wassen: zie 'schoonmaken'.

## legenda

- ① vultrechter
- ② toevoerbuis
- ③ apparaat
- ④ rol
- ⑤ vorm\*
- ⑥ bevestigingsmoer
- ⑦ bevestigingsring van het snij-element
- ⑧ snijmes
- ⑨ duwelement
- ⑩ schoonmaakinstrument

\*In de verpakking is de weergegeven vorm voor Maccheroni Rigati meegeleverd. Als u één of meer van de andere vormen wilt kopen die achterin dit boekje staan, neem dan contact op met de winkel waar u het hulpstuk hebt gekocht.

## installeren

- 1 Optioneel: het is gemakkelijker om pasta te maken als het apparaat, de vorm en de ringmoer eerst met warm water zijn voorverwarmd en daarna afgedroogd.
- 2 Plaats de rol in het element.
- 3 Installeer de vorm.
- 4 Monteer de bevestigingsmoer en draai deze met de hand aan. (Gebruik het duwelement niet, omdat dit alleen wordt gebruikt bij de verwijdering).
- Zorg dat de bevestigingsmoer haast helemaal tegen het hulpstuk aan ligt.
- 5 Haal het deksel van het lagesnelheidscontact af door op de bovenkant te drukken en hem te verwijderen ①.
- 6 Wanneer het hulpstuk op de weergegeven stand staat, plaatst u het in het lagesnelheidscontact en draait u het vast ②.
- 7 Zet tenslotte de vulbeker bovenop de pastamaker.

**Optioneel:** Het snij-element kan op de gemonteerde pastamaker worden bevestigd, zodat de pasta op de gewenste lengte afgesneden kan worden.

1 Met de hendel van het snij-element naar boven, draait u de ring iets los. Plaats het element over de bevestigingsmoer en draai het zo nodig, totdat het goed op het hulpstuk past. De vorm moet plat tegen de voorkant van het snij-element aan liggen.

2 Houd de rand van het snij-element vast en draai tegelijkertijd de ring vast door deze van u af te draaien

③.

**NB** – Wanneer u het snij-element plaatst of verwijdert, houdt u altijd de rand van het toestel met één hand vast en draai u met de andere de ring vast.

## de pastamaker gebruiken

1 Maak het pastadeeg volgens het meegeleverde recept.

• **Maak het deeg niet te droog, omdat anders de pastamaker of mixer beschadigd kan raken.** Het deeg moet lijken op

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

2 Zet de machine op snelheid 2-3.

3 Doe wat deeg in de vultrechter.

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

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

• Verwijder het snij-element als u van vorm wilt veranderen. Houd de rand van het snij-element altijd met één hand vast en draai de ring met de andere naar u toe. Verwijder het element. Verwijder de bevestigingsmoer (gebruik het duwelement om de bevestigingsmoer zo nodig los te maken) en zet het toestel eventjes op snelheid 1 om de vorm uit te werpen. Verwijder de vorm en alle zichtbare pastarestjes en bevestig daarna de nieuwe vorm. Zet de bevestigingsmoer en het snij-element weer op hun plaats.

### **waarschuwing**

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

## schoonmaken

**Was geen enkel onderdeel in de afwasmachine.**

### **het hulpstuk uit elkaar halen**

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

### **vormen**

De vormen voor Maccheroni Rigati, Maccheroni Lisci en Bucatini kunnen uit elkaar gehaald worden. Zo kunnen ze beter schoongemaakt worden ④.

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

#### **rol**

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

#### **vultrechter, ringmoer, apparaat, duwelement, snijelement.**

- Verwijder al het pastadeeg en was deze zo nodig in warm zeepsop af. Daarna goed drogen.

## onderhoud en klantenservice

Als u hulp nodig hebt met:

- uw hulpstuk gebruiken
- onderhoud en reparatie
- Neem contact op met de winkel waar u het hulpstuk hebt gekocht.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

## recept voor gewoon pastadeeg

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

*200 gr 00-bloem*

*100 gr geklopt ei (ca. 2 medium eieren)*

#### Bereidingswijze

Doe de bloem in de kom en bevestig de K-garde. Voeg er het geklopte ei geleidelijk aan toe op de minimum snelheid, die langzaam tot 1 wordt verhoogd. Meng 30-45 seconden lang en schraap dan de zijkanten af. Ga het deeg dan nog eens 30 seconden lang mengen. Het mengsel moet lijken op grove broodkrumels of de textuur van een grove kruimeltaart. Het moeten individuele balletjes zijn die, eenmaal samengeknepen, een deegbal vormen.

## pasta met een smaakje

#### **kruidenpasta**

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

**volkoren** – vervang de bloem met gewone volkorenbloem

**verdi** – Vervang 30 ml geklopt ei met 30 ml gepureerde spinazie.

## eiloze pasta

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

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

## Japanse Soba boekweitpasta

- Ideaal voor mensen die een glutenvrij dieet volgen.

*300 gr boekweitmeel  
150 gr geklopt ei*

Volg het recept voor gewoon pastadeeg.

Duw de mengeling door de pastamaker waar het Bigoli scherm op is bevestigd en snij de pasta tot handzame stukjes. Kook de pasta in kokend water.

## Udonpasta

*350 gr bloem  
140 ml koud water  
20 gr zout*

Roer het zout in het water, totdat het is opgelost.

Volg het recept voor gewoon pastadeeg, waarbij u het opgeklopte ei met het zoute water vervangt.

Duw de mengeling door de pastamaker waar het Bigoli scherm op is bevestigd en snij de pasta tot handzame stukjes. Kook ca. 5 minuten lang in ongezoeten kokend water. De pasta moet stevig, maar zacht zijn. Onmiddellijk afgieten en in koud water spoelen. Onmiddellijk opdienen met de saus van uw keuze.

## de pasta koken

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

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

## een pastasaus kiezen

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



## problemen oplossen

<b>Vraag</b>	<b>Antwoord/tip</b>
De pasta ziet er ruw uit	<ul style="list-style-type: none"> <li>● De schermen/vormen zijn van een speciaal soort brons gemaakt. Eén kenmerk van brons is dat de pasta er een ruw oppervlak door krijgt, wat goed is, omdat de saus die erbij wordt geserveerd dan goed aan de pasta blijft kleven</li> </ul>
De kwaliteit van de verkregen pasta varieert telkens	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dit is normaal, maar kan zoveel mogelijk voorkomen worden door:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- te zorgen dat het deeg een gelijkmatige consistentie heeft.</li> <li>- het deeg op een gelijkmatig tempo aan de pastamaker toe te voegen</li> <li>- te zorgen dat al het deeg in één stuk door de pastamaker wordt geduwd.</li> <li>- te zorgen dat het deeg niet kan uitdrogen.</li> </ul> </li> </ul>
Er komt geen pasta uit de gaatjes	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Zorg dat de vormen schoon zijn. Als er opgedroogde pasta in de gaatjes zit, kan er geen pasta uit komen.</li> <li>● Als Controleer of de toevoerbus verstopt is.</li> <li>● Gebruik het duwelement om de pasta op de rol te duwen.</li> </ul>
De vormen zijn moeilijk schoon te maken	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Maak de vormen onmiddellijk na elk gebruik schoon. Zorg dat er geen deeg in of op de vorm opdroogt.</li> <li>● Gebruik het meegeleverde instrument. Het dikke uiteinde van het instrument is ideaal om de grotere gaten van de vorm voor de Maccheroni Rigati schoon te maken, terwijl het dunnere uiteinde geschikt is om de andere vormen schoon te maken.</li> </ul>
De pastavormen zijn gekarteld	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Soms zijn de eerste pastavormpjes gekarteld. Duw het deeg met een constant tempo op de rol, en pas dit tempo aan. Zorg dat het apparaat, de vorm en de ringmoer goed met heet water voorverwarmd zijn.</li> </ul>
De vorm past niet op de rol	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Controleer of er droog pastadeeg van eerdere tests in het middengat van de vorm zit.</li> <li>● Als u tijdens de productie van vorm verandert, moet u controleren of er deeg tussen de vorm en de rol zit, waardoor de elementen niet goed op elkaar passen.</li> </ul>



<b>Vraag</b>	<b>Antwoord/tip</b>
De toevoerbuis raakt telkens verstopt	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Voeg telkens een kleine hoeveelheid pastadeeg toe en dan alleen wanneer de toevoerbuis leeg is.</li> <li>● Het deeg is te nat.</li> <li>● Gebruik het uiteinde van het duwelement om het deeg door de toevoerbuis te duwen. (Als u de vultrechter verwijdert, kunt u met het duwelement lager in de toevoerbuis geraken.)</li> <li>● Varieer de snelheid waarmee het deeg wordt toegevoegd.</li> </ul>
Het snij-element is moeilijk te verwijderen	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Laat het hulpstuk ca. 30 min. afkoelen.</li> </ul>
Het snij-element past niet goed	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Zorg dat de metalen ring gedeeltelijk van de plastic kern losgedraaid is, voordat u hem op het hulpstuk drukt.</li> </ul>

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

- Une mauvaise utilisation de votre accessoire peut provoquer des blessures.
- Veuillez vous reporter au livret d'instructions générales de votre robot pâtissier multifonction pour les mises en garde de sécurité supplémentaires.

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

Cet accessoire KAX910ME comporte le système de connexion Twist et  et il est conçu pour être installé directement sur les modèles de la toute dernière génération des robots Kenwood Chef (identifiés en tant que séries KVC et KVL). Cet accessoire peut également être installé sur les appareils de cuisine Kmix qui comportent un branchement pour accessoire à rotation lente (séries KMX).

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

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

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

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

### **légende**

- ① trémie
- ② tube d'alimentation
- ③ corps
- ④ spirale
- ⑤ matrice\*
- ⑥ écrou de fixation
- ⑦ collier de serrage de l'ensemble de découpage
- ⑧ lame à découper
- ⑨ mélangeur/poussoir
- ⑩ Outil de nettoyage

\* La matrice à Maccheroni rigati présentée sur la page d'illustration est incluse dans cet emballage. Pour acheter une des matrices supplémentaires présentées à la fin de ce livret, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté cet accessoire.

### **pour assembler les pièces**

- 1 Optionnel : pour simplifier la fabrication des pâtes, mettez le corps de l'appareil, la matrice et l'écrou du collier dans de l'eau chaude puis séchez-les.
- 2 Placez la spirale à l'intérieur du corps de l'appareil.
- 3 Placez la matrice.

4 Emboîtez l'écrou de fixation et serrez-le à la main (n'utilisez pas le mélangeur/poussoir, il aide à le retirer uniquement).

- Assurez-vous que l'écrou de fixation se trouve presque au ras du corps de l'accessoire.
- 5 Soulevez le cache de la sortie faible vitesse en appuyant sur la partie du haut, tout en le soulevant simultanément ❶.
- 6 Avec l'adaptateur en position abaissée, repérez la sortie faible vitesse et tournez, pour verrouiller en place ❷.
- 7 Mettez la trémie en place.

**optionnel** : l'ensemble de découpage peut s'adapter à l'appareil à pâtes fraîches assemblé pour aider à couper les pâtes à la longueur souhaitée.

- 1 La poignée de la lame de découpage vers le haut, dévissez légèrement le collier de serrage. Mettez-le sur l'écrou de fixation et vissez-le si nécessaire jusqu'à ce qu'il soit bien emboîté sur l'accessoire. La matrice doit être au ras de la partie antérieure de l'ensemble de découpage.
- 2 Maintenez le bord de l'ensemble de découpage et en même temps serrez le collier de serrage en le tournant du côté opposé à vous. ❸.
- remarque** – dès que vous mettez en place ou que vous retirez l'ensemble de découpage, maintenez toujours le bord de l'ensemble d'une main et vissez le collier de serrage avec l'autre.

## pour utiliser votre appareil à pâte fraîche

- 1 Faites la préparation pour pâtes à l'aide de l'une des recettes fournies.
- **Ne laissez pas la préparation trop sécher car elle risquerait de détruire votre appareil à pâtes ou votre robot.** La texture devrait s'apparenter à de la chapelure grossière ou à des miettes moyennement grossières. Les particules doivent pouvoir se séparer mais si elles sont secouées ensemble, elles doivent former des mottes qui se lient entre elles.
- 2 Allumez l'appareil sur la vitesse 2-3.
- 3 Mettez un peu de préparation pour pâtes sur la trémie. Passez une petite quantité de préparation dans le tube d'alimentation à la fois. Laissez la spirale se vider avant de continuer. Si le tube d'alimentation se bouche, utilisez l'extrémité de la poignée du mélangeur/poussoir pour pousser la préparation sur la spirale (n'utilisez pas d'autre objet que la poignée du mélangeur et ne poussez pas trop fort). Ne laissez jamais le tube d'alimentation se remplir.
- 4 Lorsque la pâte est suffisamment longue, actionnez la poignée de l'ensemble de découpage vers l'arrière puis vers l'avant pour couper la pâte à la longueur souhaitée. Vous pouvez également utiliser un couteau pour couper la pâte si l'ensemble de découpage n'est pas en place.
- Retirez l'ensemble de découpage pour changer de matrice. Maintenez toujours le bord de l'ensemble de découpage d'une main, vissez le collier de serrage vers vous et retirez-le. Retirez l'écrou de fixation (utilisez le mélangeur/poussoir pour dévisser l'écrou de fixation si nécessaire) et mettez brièvement l'appareil sur la

vitesse 1 pour éjecter la matrice. Retirez la matrice et la pâte qui déborderait puis ajustez la matrice souhaitée. Remettez l'écrou de fixation et l'ensemble de découpage.

#### **avertissement**

L'appareil à pâtes fraîches chauffe lors de son utilisation – ceci est normal et provient de la compression de la pâte dans l'accessoire.

## nettoyage

### **Ne passez aucun élément au lave-vaisselle.**

#### **démontez l'accessoire**

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

#### **matrices**

Les matrices pour Maccheroni rigati, Maccheroni lisci et Bucatini peuvent être démontées pour faciliter le nettoyage ④.

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

#### **spirale**

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

### **trémie, écrou du collier, corps de l'appareil, mélangeur, ensemble de découpage.**

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

## service après-vente

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre accessoire
- l'entretien ou les réparations,
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre accessoire.
  
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

## recette de pâte nature pour pâtes fraîches

Nous vous conseillons d'utiliser de la farine 00, mais si toutefois elle n'était pas disponible, utilisez dans ce cas de la Farine intégrale multi-usage. Mesurez les ingrédients avec précaution, ceci dans la mesure où plus le mélange est sec, plus vous risquez d'abîmer votre accessoire et/ou votre robot pâtissier multifonction. Toutefois, si le mélange forme une boule de pâte, alors cela signifie que cette dernière comporte trop de liquide.

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

### Méthode

Mettez la farine dans le bol avec le batteur-K et ajoutez peu à peu les œufs battus à vitesse minimale en augmentant jusqu'à 1. Mélangez pendant 30-45 secondes puis réduisez la vitesse en grattant le batteur. Mettez en marche et continuez à mélanger pendant 30 secondes de plus. La mixture devrait ressembler à des miettes grossières ou à la texture d'un crumble grossier. Les particules doivent être séparées mais si vous pressez une petite quantité, cela doit former une masse qui se lie.

## pour faire des pâtes aromatisées

### **pâtes aux herbes**

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

**pâtes complètes** – remplacez la farine par de la farine complète ordinaire

**verdi** – remplacez 30 ml d'œufs battus par 30 ml d'épinard hachés finement.

## pâtes sans œufs

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

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

## pâtes japonaises au blé noir Soba

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

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

Suivez la recette pour la préparation des pâtes nature.

Passer le mélange dans l'appareil à pâtes fraîches avec la grille Bigoli et coupez à la longueur adéquate. Cuire à l'eau bouillante.

## pâtes japonaises Udon

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

Mélangez le sel dans l'eau jusqu'à dissolution. Suivez la recette pour la préparation des pâtes nature en remplaçant les œufs battus par l'eau salée. Passez ce mélange dans l'appareil à pâtes fraîches avec la grille Bigoli et coupez à la longueur adéquate. Cuire à l'eau bouillante non salée pendant environ 5 minutes. Les pâtes doivent être fermes mais tendres. Egouttez immédiatement et rincez à l'eau froide. Servez immédiatement avec la sauce de votre choix.

## la cuisson de vos pâtes

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

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

## choix d'une sauce pour vos pâtes

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

## appareil à biscuits

(AT910014)

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

- 1 Suivez l'une des recettes de biscuit suivantes et laissez refroidir au réfrigérateur pour que le mélange se raffermisse.
- Utilisez de petits oeufs sinon le mélange sera trop mou.
- 2 Retirez la matrice de l'appareil à biscuits. Assemblez l'appareil à pâtes avec la matrice à biscuits, en vous assurant que les encoches de la matrice s'accordent des deux côtés. Fixez l'accessoire robot pâtissier multifonction. (L'ensemble de découpage ne doit pas être fixé.)
  - 3 Faites glisser la forme dans les encoches d'un côté de la matrice et tournez-la jusqu'à ce que la forme souhaitée se trouve dans le centre du trou.

## biscuits nature

*150 g de beurre ramolli*

*150 g de sucre en poudre*

*2 petits oeufs, battus*

*300 g de farine, tamisée*

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

## biscuits au chocolat

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

Suivez la méthode pour les biscuits nature.

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

## solutionner les problèmes

Question	Réponse/conseil
La pâte a un aspect rugueux	<ul style="list-style-type: none"><li>● Les grilles/matrices sont spécialement faites en bronze. Une des caractéristiques de la matrice en bronze est qu'elle donne à la pâte une surface rugueuse que l'on préfère généralement puisqu'elle permet à la sauce de coller.</li></ul>
La qualité de la pâte qui est expulsée varie pendant dans le mélange	<ul style="list-style-type: none"><li>● C'est normal mais il est possible de minimiser cela en :-<ul style="list-style-type: none"><li>- s'assurant que le mélange est d'une consistance relativement constante au départ.</li><li>- versant le mélange dans l'appareil à pâtes fraîches à un rythme constant.</li><li>- s'assurant que tout le mélange est expulsé d'un seul coup.</li><li>- s'assurant de ne pas laisser le mélange sécher.</li></ul></li></ul>
La pâte ne sort pas des trous	<ul style="list-style-type: none"><li>● Assurez-vous que les matrices sont propres avant de commencer. De la pâte sèche dans les trous empêchera l'expulsion.</li><li>● Vérifiez que le tube d'alimentation n'est pas bouché.</li><li>● Utilisez le mélangeur/poussoir pour faire passer la pâte sur la spirale.</li></ul>
Les matrices sont difficiles à nettoyer	<ul style="list-style-type: none"><li>● Nettoyez-les toujours après utilisation, ne laissez pas le mélange sécher sur la matrice.</li><li>● Utilisez l'outil fourni. L'extrémité épaisse de l'outil est idéale pour nettoyer les trous plus larges de la matrice à Maccheroni rigati alors que l'extrémité plus fine convient au nettoyage des autres matrices.</li></ul>



<b>Question</b>	<b>Réponse/conseil</b>
Les formes des pâtes sont déchiquetées	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Quelquefois, les premières pâtes expulsées sont un peu déchiquetées. Versez le mélange de pâte à un rythme régulier constant et essayez d'ajuster le rythme auquel le mélange est ajouté. Faites chauffer sous l'eau le corps de l'accessoire, la matrice et l'écrou du collier et séchez-les bien avant utilisation.</li> </ul>
La matrice ne s'ajuste sur la spirale	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Vérifiez que le trou central de la matrice ne contient pas de mélange séché d'essais antérieurs.</li> <li>● Si vous changez de matrice en cours d'opération, vérifiez qu'il ne reste pas de mélange entre la matrice et la spirale ce qui les empêcherait d'être collées.</li> </ul>
Le tube d'alimentation ne cesse de se boucher	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Versez de petites quantités de pâte à la fois à un rythme régulier et versez-en davantage uniquement lorsque le tube d'alimentation est vide.</li> <li>● Le mélange est trop humide.</li> <li>● Utilisez l'extrémité du mélangeur/poussoir pour pousser le mélange dans le tube d'alimentation (si vous enlevez la trémie, cela permettra au mélangeur d'aller plus bas dans le tube d'alimentation).</li> <li>● Variez la vitesse à laquelle vous versez le mélange.</li> </ul>
L'ensemble de découpage est difficile à enlever	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Laissez l'accessoire refroidir pendant 30 minutes environ.</li> </ul>
L'ensemble de découpage est difficile à mettre en place	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Assurez-vous que le collier de serrage en métal est en partie dévissé de la partie interne en plastique avant de le pousser sur l'accessoire.</li> </ul>

# 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.
- Nudelteige, die zu trocken sind oder zu schnell durch die Nudelpresse geführt werden, können Ihren Aufsatz und/oder die Küchenmaschine beschädigen.
- Stecken Sie niemals Ihre Finger oder andere Gegenstände, außer dem mitgelieferten Schraubenschlüssel/Drücker, in den Zufuhrschacht.
- Drücken Sie den Teig nur mit dem Schraubenschlüssel-/Drückergriff durch den Zufuhrschacht. Drücken Sie nicht zu fest.
- Die Nudelpresse darf niemals angebracht oder entfernt werden, während der Mixer läuft.
- Schieben Sie den Teig nur jeweils in kleinen Mengen und mit einer stetigen Geschwindigkeit durch. Achten Sie darauf, dass sich das Zufuhrschacht nicht füllt.


- Gehen Sie beim Handhaben oder Reinigen vorsichtig vor. Das Messer des Schneidwerks ist scharf.
- Ein unsachgemäßer Gebrauch Ihres Aufsatzes kann zu Verletzungen führen.
- Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.

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

Dieser Aufsatz KAX910ME ist für das Drehanschluss-System  ausgelegt und passt damit direkt auf die neueste Generation von Kenwood Chef Modellen (Serien mit der Bezeichnung KVC und KVL).

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

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

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

### Vor der ersten Verwendung

- Waschen Sie die Teile: siehe „Reinigung“

### Schlüssel

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

\*Ihre Packung enthält die Formdüse für Maccheroni rigati, die auf der Seite mit der Abbildung zu sehen ist. Wenn Sie eine der weiteren Formdüsen kaufen möchten, die auf der Rückseite dieser Broschüre zu sehen sind, wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie Ihren Aufsatz gekauft haben.

### Montage

- 1 Fakultativ: Damit sich die Nudeln leichter herstellen lassen, legen Sie das Gehäuse, die Formdüse und die Ringmutter zum Erwärmen in heißes Wasser und trocknen die Teile dann ab.
- 2 Schieben Sie die Förderschnecke in das Gehäuse ein.
- 3 Bringen Sie die Formdüse an.

4 Setzen Sie die Sicherungsmutter ein und ziehen Sie sie von Hand an. (Verwenden Sie dazu nicht den Schraubenschlüssel/Drücker – er dient nur als Hilfe bei der Entfernung).

● Achten Sie darauf, dass die Sicherungsmutter fast bündig am Gehäuse des Aufsatzes anliegt.

5 Entfernen Sie den Deckel des Niedriggeschwindigkeits-Anschlusses, indem Sie oben darauf drücken und ihn abnehmen

1.

6 Halten Sie den Aufsatz in der abgebildeten Position, setzen Sie ihn in den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ein und drehen Sie den Aufsatz, bis er einrastet 2.

7 Bringen Sie den Trichter an.

**Fakultativ:** Das Schneidwerk kann an der montierten Nudelpresse angebracht werden, um die Pasta in Stücke mit der gewünschten Länge zu schneiden.

1 Wenn sich der Griff des Messers oben befindet, lockern Sie den Klemmring etwas. Setzen Sie das Schneidwerk über die Sicherungsmutter und drehen Sie, wenn notwendig, bis es fest auf dem Aufsatz sitzt. Die Formdüse sollte bündig an der Vorderseite des Schneidwerks anliegen.

2 Halten Sie den Rand des Schneidwerks und ziehen Sie gleichzeitig den Klemmring an, indem Sie ihn von Ihnen weg drehen. 3.

**Hinweis** – Beim Anbringen oder Entfernen des Schneidwerks sollten Sie stets den Rand des Schneidwerks in einer Hand halten, während Sie mit der anderen Hand den Klemmring drehen.

## Verwenden Ihrer Nudelpresse

1 Bereiten Sie Ihren Nudelteil nach einem der mitgelieferten Rezepte zu.

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

2 Schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 2-3.

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

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

● Zum Auswechseln der Formdüsen entfernen Sie das Schneidwerk. Halten Sie stets den Rand des Schneidwerks mit einer Hand und drehen Sie den Klemmring in Ihre Richtung und entfernen Sie ihn. Entfernen Sie die Sicherungsmutter (verwenden Sie zum Lockern der Sicherungsmutter bei Bedarf den Schraubenschlüssel/Drücker) und schalten Sie kurz auf Geschwindigkeitsstufe 1, damit die Formdüse abgeworfen wird.

Entfernen Sie die Formdüse und sichtbare Pastareste und setzen Sie die gewünschte Formdüse ein. Setzen Sie wieder die Sicherungsmutter und das Schneidwerk ein.

### **Warnhinweis**

Die Nudelpresse wird im Betrieb heiß – das ist normal und hängt damit zusammen, dass die Nudeln im Aufsatz komprimiert werden.

## Reinigung

### **Die Teile sind nicht für die Spülmaschine geeignet.**

#### **Demontage des Aufsatzes**

- Halten Sie stets den Rand des Schneidwerks mit einer Hand fest; drehen Sie dann den Klemmring in Ihre Richtung und entfernen Sie ihn. Entfernen Sie die Sicherungsmutter; verwenden Sie zum Lösen der Sicherungsmutter gegebenenfalls den Schraubenschlüssel/Drücker. Entfernen Sie den Aufsatz von der Küchenmaschine und zerlegen Sie die Teile.

#### **Formdüsen**

Die Formdüsen für Maccheroni rigati, Maccheroni lisci und Bucatini können auseinandergezogen werden, um die Reinigung zu erleichtern **4**.

- Reinigen Sie die Teile unmittelbar nach dem Gebrauch, weil der Pastateig sonst antrocknet und sich nur extrem schwer entfernen lässt. Entfernen Sie mithilfe des Reinigungswerkzeugs alle Pastareste von den Formdüsen. Das dickere Ende des Werkzeugs ist ideal zum Reinigen der größeren Löcher auf der Formdüse für Maccheroni rigati, während das dünnere Ende zur Reinigung der anderen Formdüsen verwendet werden kann. Waschen Sie die Teile in heißem Seifenwasser und trocknen Sie sie dann gründlich.

#### **Förderschnecke**

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

#### **Trichter, Ringmutter, Gehäuse, Schraubenschlüssel, Schneidwerk**

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

## Kundendienst und Service

Für Hilfe hinsichtlich:

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

## Rezept für einfachen Nudelteig

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

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

### Methode

Schütten Sie das Mehl in die Schüssel und fügen Sie allmählich das Ei hinzu. Rühren Sie mit dem K-Rührer langsam auf Mindestgeschwindigkeit und erhöhen Sie die Geschwindigkeit allmählich auf 1. Rühren Sie 30-45 Sekunden und schaben Sie dann den Teig vom Schüsselrand. Schalten Sie die Maschine ein und rühren Sie ca. 30 Sekunden weiter. Der Teig sollte aussehen wie grobe Brotkrumen bzw. eine grobe krümelige Konsistenz aufweisen. Die Krümel sollten getrennt sein, aber wenn eine kleine Menge zusammengedrückt wird, sollte sich ein zusammenhängender Klumpen bilden.

## Herstellen aromatisierter Pasta

### **Kräuter-Pasta**

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

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

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

## Pasta ohne Ei

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

Befolgen Sie die Methode zur Herstellung einfacher Pasta, fügen Sie das Salz zum Mehl und ersetzen Sie das Ei durch Olivenöl und Wasser.

## Japanische Soba Buchweizennudeln

– Ideal für Menschen, die sich glutenfrei ernähren müssen.

*300 g Buchweizenmehl  
150 g geschlagenes Ei*

Befolgen Sie die Methode zur Herstellung des einfachen Pastateigs.

Drücken Sie den Teig durch die Nudelpresse mit eingesetzter Formdüse für Bigoli und schneiden Sie die Nudeln in Stücke geeigneter Größe. Garen Sie die Nudeln in kochendem Wasser.

## Udon Nudeln

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

Rühren Sie das Salz in das Wasser, bis es aufgelöst ist.

Befolgen Sie die Methode für die Herstellung des einfachen Pasta-Teigs, aber ersetzen Sie das geschlagene Ei durch das Salzwasser.

Drücken Sie den Teig durch die Nudelpresse mit eingesetzter Formdüse für Bigoli und schneiden Sie die Nudeln in Stücke geeigneter Größe. Garen Sie die Nudeln ca. 5 Minuten in ungesalzenem kochendem Wasser. Sie sollten bissfest sein.

Schütten Sie die Nudeln sofort ab und spülen Sie mit kaltem Wasser ab. Servieren Sie das Gericht sofort mit einer Sauce Ihrer Wahl.

## Kochen Ihrer Pasta

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

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

## Wahl einer Sauce für Pasta

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

## Plätzchen-Aufsatz

(AT910014)

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

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

## Einfache Plätzchen

*150 g weiche Butter*  
*150 g Zucker*  
*2 kleine Eier, geschlagen*  
*300 g Mehl, gesiebt*

Rühren Sie die Butter mit dem Zucker in der Schüssel mit dem K-Rührer cremig, bis die Masse leicht und schaumig ist. Rühren Sie das Ei in die Masse und heben Sie dann das gesiebte Mehl unter. Drücken Sie den Teig durch den Aufsatz mit der gewünschten Schablonenform und schneiden Sie den Teig in Stücke geeigneter Länge. Legen Sie die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech und backen Sie sie in der Mitte eines heißen Backofens bei 190°C, Gas Stufe 5, ca. 10 Minuten bzw. bis sie gar sind. Lassen Sie die fertigen Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen.

# Schokoladen-Plätzchen

125 g weiche Butter

200 g Zucker

2 kleine Eier, geschlagen

250 g Mehl

25 g Kakaopulver } gesiebt

Befolgen Sie die Methode für einfache Kekse.

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

## Fehlersuche und -behebung

Frage	Antwort/Tipp
Die Nudeln sehen rau aus	<ul style="list-style-type: none"><li>● Die Siebe/Formdüsen bestehen aus Bronze. Ein Merkmal der Bronze-Formdüse ist, dass sie der Pasta eine raue Oberfläche verleiht, auf der Sauce besonders gut haften kann.</li></ul>
Die Qualität der geformten Pasta schwankt innerhalb einer Teigmischung	<ul style="list-style-type: none"><li>● Das ist normal, lässt sich aber durch folgende Maßnahmen minimieren:-<ul style="list-style-type: none"><li>- Achten Sie darauf, dass der Teig von Anfang an eine verhältnismäßig gleichmäßige Konsistenz aufweist.</li><li>- Geben Sie den Teig mit gleichmäßiger Geschwindigkeit in die Nudelpresse.</li><li>- Achten Sie darauf, dass der gesamte Teig in einer Charge extrudiert wird.</li><li>- Achten Sie darauf, dass der Teig nicht austrocknet.</li></ul></li></ul>
Die Nudeln kommen nicht aus den Löchern	<ul style="list-style-type: none"><li>● Vergewissern Sie sich vor dem Start, dass die Formdüsen sauber sind. Angetrocknete Pastaresten in den Löchern verhindern das Herausdrücken der Nudeln.</li><li>● Überprüfen Sie, ob der Zufuhrschacht verstopft ist.</li><li>● Drücken Sie die Pasta mit dem Schraubenschlüssel/Drücker auf die Förderschnecke.</li></ul>
Die Formdüsen lassen sich nur schwer reinigen	<ul style="list-style-type: none"><li>● Reinigen Sie die Formdüsen stets unmittelbar nach dem Gebrauch. Lassen Sie den Teig nicht auf der Formdüse antrocknen.</li><li>● Verwenden Sie das mitgelieferte Werkzeug. Das dickere Ende des Werkzeugs ist ideal zum Reinigen der größeren Löcher der Formdüse für Maccheroni rigati, während das dünnere Ende zum Reinigen der anderen Formdüsen verwendet werden kann.</li></ul>



<b>Frage</b>	<b>Antwort/Tipp</b>
Die Pastaformen sind uneben	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Manchmal ist die erste geformte Nudel etwas uneben. Fügen Sie den Pastateig mit gleichmäßiger Geschwindigkeit zu und versuchen Sie, die Geschwindigkeit anzupassen, mit der der Teig zugeführt wird. Erwärmen Sie das Gehäuse, die Formdüse und die Ringmutter in heißem Wasser und trocknen Sie die Teile gründlich vor dem Gebrauch.</li> </ul>
Die Formdüse passt nicht auf die Förderschnecke	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Stellen Sie sicher, dass das Loch in der Mitte der Formdüse nicht mit angetrocknetem Teig aus früheren Zubereitungen verstopft ist.</li> <li>● Wenn Sie Formdüsen zwischendurch auswechseln, stellen Sie sicher, dass sich zwischen der Formdüse und der Förderschnecke kein Teig befindet, der verhindert, dass die Formdüse auf die Förderschnecke passt.</li> </ul>
Der Zufuhrschacht verstopft immer wieder	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Geben Sie jeweils nur kleine Pastamengen mit gleichmäßiger Geschwindigkeit zu und fügen Sie erst dann mehr Teig hinzu, wenn der Zufuhrschacht frei ist.</li> <li>● Der Teig ist zu feucht.</li> <li>● Drücken Sie den Teig mit dem Ende des Schraubenschlüssel/Drückers durch den Zufuhrschacht. (Wenn der Trichter entfernt wird, kann der Schraubenschlüssel weiter in den Zufuhrschacht hinein reichen).</li> <li>● Verändern Sie die Geschwindigkeit des Hinzufügens des Teigs.</li> </ul>
Das Schneidwerk lässt sich nur schwer entfernen	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lassen Sie den Aufsatz ca. 30 Minuten abkühlen.</li> </ul>
Das Schneidwerk lässt sich nur schwer anbringen	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Vergewissern Sie sich, dass der Metallklemmring teilweise vom Plastikeinsatz abgeschraubt ist, bevor der Aufsatz aufgedrückt wird.</li> </ul>

# 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.
- Un impasto troppo secco o introdotto troppo rapidamente può portare alla rottura dell'accessorio per fare la pasta e/o del robot da cucina.
- Non mettere le dita o altri oggetti nel tubo di introduzione, fatta eccezione per la chiave/spingitore fornito.
- Usare solo il manico della chiave/spingitore fornito per spingere l'impasto nel tubo di introduzione. Evitare di spingere troppo forte.
- Non attaccare né staccare mai l'accessorio per la pasta con il robot da cucina già in funzione.
- Introdurre l'impasto poco a poco e in modo continuo. Non lasciare che il tubo si riempia.
- Fare attenzione quando si maneggia o si pulisce questo apparecchio: le lame sono molto affilate.

- Un utilizzo scorretto dell'accessorio può provocare serie lesioni fisiche.
- Si rimanda al manuale d'istruzioni robot da cucina per ulteriori istruzioni di sicurezza.

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

L'accessorio KAX910ME utilizza il sistema di innesto a rotazione (Twist Connection System)  ed è stato progettato per i modelli di Kenwood Chef di ultima generazione (serie KVC e KVL).

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

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

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

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

- Lavare i componenti: vedere la sezione 'pulizia'.

## legenda

- ① tramoggia
- ② tubo di introduzione
- ③ corpo dell'apparecchio
- ④ chiocciola
- ⑤ trafilata\*
- ⑥ ghiera
- ⑦ ghiera bloccalama
- ⑧ lama
- ⑨ chiave/spingitore
- ⑩ utensile per la pulizia

\*Questa confezione contiene la trafilata per i Maccheroni rigati, mostrata sulla pagina delle illustrazioni. Per procurarsi una delle altre trafile mostrate sul retro della copertina, si prega di rivolgersi al negozio in cui avete acquistato questo accessorio.

## montaggio

- 1 Facoltativo: per una lavorazione più facile della pasta, scaldare il corpo dell'apparecchio, la trafilata e la ghiera bloccalama immergendoli in acqua calda e poi asciugandoli.
- 2 Inserire la chiocciola nel corpo dell'apparecchio.
- 3 Montare la trafilata.
- 4 Montare la ghiera e stringerla a mano. (Non usare la chiave/lo spingitore, che servono solo a facilitare l'estrazione della trafilata).
- Controllare che la ghiera sia quasi a raso con il corpo dell'accessorio.
- 5 Sollevare completamente il coperchio dell'attacco per lavorazioni a bassa velocità premendo la parte superiore e sollevandolo ①.
- 6 Con l'adattatore nella posizione indicata, individuare l'attacco per lavorazioni a bassa velocità e ruotarlo, per bloccarlo in posizione ②.

7 Ora montare la tramoggia.

**Facoltativo:** Le lame possono venire installate sull'accessorio impastatore già montato, per facilitare il taglio della pasta alla lunghezza desiderata.

1 Tenendo il manico della lama rivolto verso l'alto, svitare leggermente la ghiera bloccalama. Ora collocare sulla ghiera e se necessario ruotare fino ad inserirla del tutto nell'accessorio. La trafila dovrebbe poter essere montata a raso con la parte anteriore della lama.

2 Tenere il bordo della lama e allo stesso tempo stringere la ghiera bloccalama, ruotandola per allontanarla da voi ③.

**NB:** Quando si monta o si smonta la lama, tenere sempre il bordo con una mano e usare l'altra mano per ruotare la ghiera bloccalama.

## come usare l'accessorio impastatore

1 Preparare l'impasto seguendo una delle ricette fornite.

● **Non preparare un impasto troppo secco, altrimenti si rischia di rompere l'accessorio impastatore o il robot da cucina.** L'impasto dovrebbe avere l'aspetto di grosse briciole di pane, oppure una consistenza friabile e grossolana. Vi dovrebbero essere grumi separati, che se pigiati dovrebbero formare un impasto coloso.

2 Accendere il robot alla velocità 2-3.

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

forte). Non lasciare mai che il tubo si riempia.

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

● Per cambiare trafila, togliere la lama. Tenere sempre il bordo della lama con una mano e usando l'altra mano ruotare la ghiera bloccalama verso di voi, fino a toglierla. Ora estrarre la ghiera (se necessario utilizzando la chiave/spingitore per allentarla) e passare brevemente alla velocità 1 per far fuoriuscire la trafila. Togliere la trafila, asportare i residui di pasta e poi inserire la trafila desiderata. Rimontare la ghiera e la lama.

### **Avvertenza**

L'accessorio impastatore si scalda durante l'uso; questo è normale, per via della compressione della pasta all'interno.

## pulizia

### **Non lavare nessuno dei componenti in lavastoviglie.**

#### **per smontare l'accessorio**

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

#### **trafile**

Le trafile per Maccheroni rigati, Maccheroni lisci e Bucatini possono venire staccate per facilitare la pulizia ④.

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

#### **chiocciola**

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

#### **tramoggia, ghiera, corpo dell'apparecchio, chiave, lama.**

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

## manutenzione e assistenza tecnica

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- come utilizzare l'accessorio
- manutenzione o riparazioni
- Contattare il punto vendita dov'è stato acquistato l'accessorio.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

## ricetta per l'impasto per pasta semplice

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

*200g di farina 00*

*100g di uova sbattute (circa 2 uova medie)*

#### Preparazione

Versare la farina nella vaschetta e sbatterla con la frusta a K-fornita, aggiungendo gradualmente l'uovo sbattuto alla velocità minima, passando gradualmente a 1. Miscelare per 30-45 secondi, poi staccare l'impasto dai bordi della vaschetta.

Accendere e continuare la lavorazione per altri 30 secondi circa. L'impasto dovrebbe avere l'aspetto di grosse briciole di pane, oppure una consistenza friabile e grossolana. Vi dovrebbero essere grumi separati, ma che se pigiati dovrebbero formare un impasto colloso.

## per pasta di tipo speciale

#### **pasta alle erbe**

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

**pasta integrale** – usare farina integrale invece di farina normale.

**pasta verde** – sostituire 30ml di uovo sbattuto con 30ml di spinaci tritati fini.

## pasta senza uova

*200g di farina 00  
un pizzico di sale  
25ml di olio vergine di oliva  
circa 100ml di acqua*

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

## spaghettoni giapponesi soba di grano saraceno

- Ideali per i soggetti con intolleranza da glutine (celiachia).

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

Seguire la ricetta per la pasta normale.

Introdurre l'impasto nell'accessorio impastatore usando la trafilatura per i Bigoli, poi tagliare gli spaghettoni alla lunghezza desiderata. Fare bollire in acqua.

## spaghettoni udon

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

Versare il sale nell'acqua e mescolare fino a scioglierlo completamente. Seguire la ricetta per la pasta normale, sostituendo le uova sbattute con l'acqua salata. Introdurre l'impasto nell'accessorio impastatore usando la trafilatura per i Bigoli, poi tagliare gli spaghettoni alla lunghezza desiderata. Fare bollire in acqua salata per 5 minuti circa: gli spaghettoni devono essere al dente ma teneri.

Scolare immediatamente e sciacquare in acqua fredda. Servire subito con il condimento di preferenza.

## come cuocere la pasta

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

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

## come scegliere il ragù per la vostra pasta

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

## trafila per i biscotti

(AT910014)

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

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

## biscotti semplici

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

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

## biscotti al cioccolato

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

Seguire il metodo per i biscotti semplici.

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

## localizzazione dei guasti

<b>problema</b>	<b>motivo/consiglio</b>
La pasta ha un aspetto grossolano	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le trafile sono realizzate appositamente in bronzo per dare una superficie ruvida alla pasta – preferibile in quanto favorisce l'adesione del ragù.</li> </ul>
La qualità della pasta varia anche usando lo stesso impasto	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Questo è normale, ma è possibile ridurre questo effetto:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- controllando sin dall'inizio che l'impasto abbia una consistenza abbastanza uniforme.</li> <li>- introducendo in modo continuo l'impasto nell'apparecchio.</li> <li>- accertandosi che tutto l'impasto venga lavorato in un'unica volta.</li> <li>- controllando che l'impasto non venga lasciato seccare.</li> </ul> </li> </ul>
Dai fori non esce pasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Prima di iniziare, verificare che le trafile siano pulite. La presenza di pasta essiccata al loro interno impedisce la fuoriuscita della pasta fresca.</li> <li>● Controllare che il tubo di introduzione non sia bloccato.</li> <li>● Usare la chiave/spingitore per favorire l'introduzione della pasta sulla chiocciola.</li> </ul>
Pulire le trafile è difficile	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pulire sempre le trafile subito dopo l'uso, senza lasciare che l'impasto residuo si secchi.</li> <li>● Usare l'utensile fornito. La parte più spessa è ideale per pulire i fori più grandi della trafila per Maccheroni, mentre la parte più sottile è idonea per la pulizia delle altre trafile.</li> </ul>
La pasta ha forma irregolare	<ul style="list-style-type: none"> <li>● A volte la prima pasta che esce dalla trafila è un po' irregolare. Aggiungere l'impasto in modo costante, cercando di regolare la velocità. Riscaldare il corpo dell'apparecchio, la trafila e la ghiera bloccalama in acqua calda e asciugarli a fondo prima dell'uso.</li> </ul>
La trafila non si inserisce sulla chiocciola	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Controllare che il foro centrale della trafila sia libero dai residui di impasto.</li> <li>● Se si cambia trafila durante l'uso, verificare che non vi sia impasto fra la trafila e la chiocciola che impedisca di montare la chiocciola a raso.</li> </ul>



<b>problema</b>	<b>motivo/consiglio</b>
Il tubo di introduzione continua a bloccarsi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aggiungere poco impasto alla volta, in modo continuo, aggiungendo altro impasto solo quando il tubo è libero.</li> <li>● L'impasto è troppo umido.</li> <li>● Usare l'estremità della chiave/spingitore per spingere l'impasto nel tubo di introduzione. (Togliendo la tramoggia, con la chiave si riesce ad andare più a fondo nel tubo di introduzione).</li> <li>● Variare la velocità di introduzione dell'impasto.</li> </ul>
È difficile togliere le lame	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lasciare che l'accessorio si raffreddi per 30 minuti circa.</li> </ul>
È difficile montare le lame	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Verificare che la ghiera bloccalama metallica sia svitata parzialmente dalla parte interna in plastica, prima di spingerlo sull'accessorio.</li> </ul>

# 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.
- Uma massa demasiado seca ou empurrada demasiado depressa pelo tubo de alimentação pode estragar a sua máquina de fazer massa e/ou mesmo a máquina de cozinha.
- Não coloque os seus dedos ou outra peça, excepto a chave de fendas/propulsora fornecida, no interior do tubo de alimentação.
- Utilize somente a pega da chave de fendas/propulsora para empurrar a massa pelo tubo de alimentação, sem aplicar demasiada força.
- Nunca instale nem remova a máquina de fazer pasta enquanto a batedeira se encontra em funcionamento.
- Introduza pequenas quantidades de massa de cada vez e a uma velocidade regular. Não permita que o tubo de alimentação se encha até acima.


- Tome cuidado ao manusear ou limpar o aparelho, pois a lâmina do conjunto de corte é muito afiada.
- O uso incorrecto do seu acessório pode resultar em ferimentos.
- Consulte o livro de instruções da sua Máquina de Cozinha principal para mais informações sobre avisos de segurança.

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

Este acessório KAX910ME possui o Sistema de Conexão Twist  e foi concebido para encaixar directamente nos modelos Chef de última geração da Kenwood (identificados como Series KVC e Series KVL).

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

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

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

### antes de utilizar pela primeira vez

- Lave as peças: consulte a secção 'limpeza'.

### chave

- ① funil
- ② tubo de alimentação
- ③ corpo
- ④ espiral
- ⑤ molde\*
- ⑥ porca de fixação
- ⑦ anel e fixação do conjunto de corte
- ⑧ lâmina
- ⑨ chave de fendas/propulsora
- ⑩ utensílio para limpeza

\*No seu conjunto está incluído o molde para Maccheroni rigati apresentado na página de ilustrações. Para adquirir qualquer um dos moldes adicionais apresentados na página posterior deste folheto, por favor contacte a loja onde adquiriu o acessório.

### para montar

- 1 Opcional: para fazer pasta mais facilmente, aqueça o corpo, o molde e a porca de fixação em água quente e seque de seguida.
- 2 Introduza a espiral trituradora dentro do corpo.
- 3 Instale o molde.
- 4 Instale a porca de fixação e aperte à mão. (Não utilize a chave de fendas/propulsora, pois esta deve ser utilizada apenas para ajudar na remoção).

- Certifique-se de que a porca de fixação se encontra quase ao nível do corpo do acessório.
- 5 Remova a tampa da entrada de baixa velocidade carregando-lhe na parte de cima e retirando-a ❶.
- 6 Com o acessório colocado na posição apresentada, insira-o na entrada de baixa velocidade e rode para o prender ❷.
- 7 Instale o funil.

**Opcional:** O conjunto de corte pode ser fixado à máquina de fazer pasta já montada para ajudar a cortar a pasta ao comprimento desejado.

- 1 Com a pega da lâmina no ponto mais alto, desenrosque ligeiramente o anel de fixação. Coloque-o sobre a porca de fixação e rode caso necessário até que se encontre completamente sobre o acessório. O molde deve ficar ao nível da parte frontal do conjunto de corte.
  - 2 Segure na extremidade do conjunto de corte e aperte simultaneamente o anel de fixação rodando-o no sentido oposto ao seu ❸.
- Nota** – Sempre que instala ou remove o conjunto de corte, segure sempre na extremidade do conjunto com uma mão e rode o anel de fixação com a outra.

## utilizar a sua máquina de fazer pasta

- 1 Faça a massa para pasta seguindo a receita fornecida.
- **Não faça uma mistura demasiado seca porque pode estragar a sua máquina de fazer massa ou a máquina.** Deve ficar parecida com grossas migalhas de pão ou uma textura esfarelada grosseira. As partículas devem estar separadas mas se apertadas com as outras devem formar uma massa e ficar coladas.
- 2 Ligue a máquina na velocidade 2-3.

- 3 Coloque alguma da massa no funil. Introduza uma pequena quantidade de massa de cada vez no tubo de alimentação. Deixe o funil ficar vazio antes de continuar. Se o tubo de alimentação ficar bloqueado, utilize a ponta da pega da chave de fendas/propulsora para empurrar a massa sobre a espiral (utilize apenas a pega da chave de fendas/propulsora e não empurre com demasiada força). Não permita que o tubo de alimentação se encha até acima.
- 4 Quando a pasta tiver o comprimento suficiente, mova a pega no conjunto de corte para a frente e para trás para cortar a pasta ao comprimento desejado. Como alternativa, se o conjunto de corte não estiver instalado, utilize uma faca para cortar a pasta.
- Para trocar os moldes remova o conjunto de corte. Segure sempre na extremidade do conjunto de corte com uma mão, rode o anel de fixação na sua direcção e remova-o. Remova a porca de fixação (utilize a chave de fendas/propulsora para soltar a porca de fixação caso seja necessário) e mude brevemente para a velocidade 1 para ejectar o molde. Remova o molde e qualquer excesso de pasta e instale o molde desejado. Volte a colocar a porca de fixação e o conjunto de corte.

### **Aviso**

A máquina de fazer pasta ficará quente durante a utilização - isto é normal e é provocado pela compressão da pasta no acessório.

## limpeza

### **Não lave qualquer peça na máquina de lavar loiça.**

#### **desmontar o acessório**

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

#### **moldes**

Os moldes para Maccheroni rigati, Maccheroni lisici e Bucatini podem ser separados para ajudar no processo de limpeza 4.

- Limpe imediatamente após a utilização, de outro modo a pasta ficará seca e tornar-se-á extremamente difícil de remover. Utilize o utensílio de limpeza para remover toda a pasta dos moldes. A extremidade mais grossa do utensílio é ideal para a limpeza de orifícios grandes no molde para Maccheroni rigati, enquanto que a extremidade mais fina é indicada para a limpeza dos outros moldes. Lave em água quente com sabão e de seguida seque cuidadosamente.

#### **espiral**

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

#### **lingueta, porca de fixação, corpo, chave de fendas, conjunto de corte.**

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

## assistência e cuidados do cliente

Caso necessite de assistência para:

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

## receita para massa básica para pasta

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

*200 g farinha de grau 00*

*100 g ovos batidos*

*(aproximadamente 2 ovos de tamanho médio)*

#### **Método**

Coloque a farinha na tigela e com a vareta para massa vá batendo e adicionando gradualmente os ovos batidos a uma velocidade mínima aumentando para 1. Bata durante 30 – 45 segundos, e depois raspe a massa para baixo. Volte a ligar e continue a bater durante aproximadamente mais 30 segundos. A mistura deve parecer-se com grossas migalhas de pão. As partículas devem estar separadas mas se uma pequena quantidade for apertada deve formar um pedaço que se mantém interligado

## fazer pasta com aroma

### **pasta de ervas**

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

**integral** – substitua a farinha por farinha integral

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

## pasta sem ovos

*200 g farinha de grau 00*

*uma pitada de sal*

*25 ml de azeite virgem*

*aproximadamente 100 ml de água*

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

## Soba japonesa (macarrão japonês de trigo mourisco)

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

*300g farinha de trigo mourisco*

*150 g de ovos batidos*

Siga a receita para a massa básica para pasta.

Passa a mistura pela máquina de fazer pasta com o crivo para Bigoli e corte ao comprimento indicado. Coza em água a ferver.

## massa udon (macarrão japonês de farinha de trigo)

*350 g farinha comum para culinária*

*140 ml de água fria*

*20 g de sal*

Misture o sal com a água até que este fique dissolvido. Siga o método para a massa básica para pasta substituindo os ovos batidos pela água com sal. Passe a mistura pela máquina de fazer pasta com o crivo para Bigoli e corte ao comprimento indicado. Coza em água sem sal a ferver durante aproximadamente 5 minutos. A massa deve ficar firme mas tenra. Escorra de imediato e passe por água fria. Sirva de imediato com um molho à sua escolha.

## cozinhar a sua pasta

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

- 1 Ponha uma panela com três quartos de água a ferver. Adicione sal a gosto.
  - 2 Adicione a pasta e deixe cozer mexendo de vez em quando. Cozinhe até que a pasta esteja 'al dente'. Esta deve ficar tenra mas no entanto permanecer firme à dentada. Como indicação, isto pode demorar 1-10 minutos mas pode variar dependendo do tipo de pasta e da textura desejada. Verifique sempre a textura regularmente pois a pasta continua a cozer mais um pouco após ter sido removida do calor.
- Nunca adicione óleo à água pois torna a pasta escorregadia, evitando que o molho se agarre adequadamente.

## escolher um molho para a pasta

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

## máquina de fazer massa para biscoitos (AT910014)

Consulte a ilustração da máquina para fazer massa para biscoitos na página posterior

- 1 Faça uma das receitas seguintes de biscoitos e arrefeça no frigorífico para deixar a massa ficar firme.
- Utilize ovos pequenos, de outro modo a massa ficará demasiado macia.
- 2 Remova o disco do molde para biscoitos. Monte a máquina de fazer massa com o molde para biscoitos, assegurando-se de que as ranhuras do disco terminam em ambos os lados. Insira o acessório na máquina de cozinha. (O conjunto de corte não deve ser montado).
- 3 Deslize a forma nas ranhuras de cada lado do molde e mova até que a forma desejada se encontre no centro do orifício.

## biscoitos simples

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

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

## biscoitos de chocolate

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

Siga o método para biscoitos simples.

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

## guia de avarias

<b>Pergunta</b>	<b>Resposta/sugestão</b>
O aspecto da pasta é áspero	<ul style="list-style-type: none"><li>● Os crivos/moldes são concebidos especialmente em bronze. Uma das características do molde de bronze é que este dá à pasta uma superfície áspera. Esta é preferível pois permite a aderência do molho que acompanha a pasta</li></ul>
A qualidade da pasta retirada varia em toda a massa	<ul style="list-style-type: none"><li>● Isto é normal, mas pode ser minimizado do seguinte modo:<ul style="list-style-type: none"><li>- assegurar que a massa possui uma consistência relativamente regular.</li><li>- adicionar a massa à máquina de fazer pasta a uma velocidade regular.</li><li>- assegurar que toda a massa é retirada num só conjunto.</li><li>- assegurar que a massa não seque.</li></ul></li></ul>
Não sai pasta pelos orifícios	<ul style="list-style-type: none"><li>● Certifique-se de que os moldes estão limpos antes de começar. Quaisquer resíduos de pasta nos orifícios impedirão a saída.</li><li>● Verifique se o tubo de alimentação não está bloqueado.</li><li>● Utilize a chave de fendas/propulsora para ajudar a empurrar a pasta sobre a espiral.</li></ul>
Os moldes são difíceis de limpar	<ul style="list-style-type: none"><li>● Limpe sempre imediatamente após a utilização, não deixe que a massa seque no molde.</li><li>● Utilize o utensílio fornecido. A extremidade mais grossa do utensílio é ideal para a limpeza de orifícios grandes no molde para Maccheroni rigati, enquanto que a extremidade mais fina é indicada para a limpeza dos outros moldes.</li></ul>
As formas da pasta são irregulares	<ul style="list-style-type: none"><li>● Por vezes a primeira pasta retirada é ligeiramente irregular. Adicione a massa para pasta a uma velocidade regular e constante. Tente ajustar a velocidade na qual a massa está a ser introduzida. Aqueça o corpo, o molde e a porca de fixação em água quente e seque cuidadosamente antes de utilizar.</li></ul>
O molde não cabe sobre a espiral	<ul style="list-style-type: none"><li>● Verifique se o orifício central do molde está livre de qualquer massa seca de testes anteriores.</li><li>● Se estiver a trocar os moldes durante a operação, verifique se não existe massa entre o molde e a espiral impedindo a passagem da massa.</li></ul>



<b>Pergunta</b>	<b>Resposta/sugestão</b>
O tubo de alimentação fica constantemente bloqueado	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adicione pequenas quantidades de pasta de cada vez a uma velocidade regular e apenas adicione mais quando o tubo de alimentação estiver livre.</li> <li>● A massa está demasiado húmida.</li> <li>● Utilize a pega da chave de fendas/propulsora para empurrar a massa pelo tubo de alimentação. (Remover a espiral permite ao propulsor chegar mais fundo no tubo de alimentação).</li> <li>● Varie a velocidade da adição da massa.</li> </ul>
O conjunto de corte é difícil de remover	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Deixe o acessório arrefecer durante aproximadamente 30 minutos.</li> </ul>
O conjunto de corte é difícil de instalar	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Certifique-se de que o anel de fixação metálico está parcialmente desenroscado do interior plástico antes de o empurrar sobre o acessório.</li> </ul>

# 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.
- La mezcla para pasta que esté demasiado seca o se introduzca demasiado rápido puede romper el aparato para hacer pasta o el robot de cocina.
- No ponga los dedos ni ningún otro objeto en el tubo de alimentación, excepto la llave de ajuste/accesorio de empuje suministrado.
- Utilice solamente el mango de la llave de ajuste/accesorio de empuje para empujar la masa por el tubo de alimentación. No empuje con demasiada fuerza.
- Nunca conecte o retire el aparato para hacer pasta mientras que el mezclador está funcionando.
- Eche pequeñas cantidades de masa cada vez a una velocidad constante. No deje que el tubo de alimentación se llene.
- Tenga cuidado cuando manipule o limpie ya que la cuchilla del ensamblaje de corte está afilada.


- El uso incorrecto de su accesorio puede producir lesiones.
- Consulte el libro principal de instrucciones de su robot de cocina para obtener más información sobre las advertencias respecto a la seguridad.


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

Este accesorio KAX910ME presenta el sistema de conexión Twist (Twist Connection System)

 y está diseñado para encajar directamente en los modelos Kenwood Chef de última generación (identificados como serie KVC y KVL).

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

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

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

### antes de utilizar el aparato por primera vez

- Lave las piezas: véase "limpieza".

### descripción del aparato

- ① tolva
- ② tubo de alimentación
- ③ cuerpo
- ④ espiral
- ⑤ molde\*
- ⑥ tuerca de sujeción
- ⑦ anillo de sujeción del ensamblaje de corte
- ⑧ cuchilla de corte
- ⑨ llave de ajuste/accesorio de empuje
- ⑩ herramienta para limpieza

\*En el paquete se incluye el molde de macarrones rigati mostrado en la página de la ilustración. Para comprar cualquiera de los moldes adicionales que se muestran en la contraportada de este folleto, póngase en contacto con la tienda donde compró el accesorio.

### ensamblaje

- 1 Opcional: para facilitar la elaboración de la pasta, caliente el cuerpo, el molde y la tuerca anular en agua caliente; a continuación, séquelos.
- 2 Coloque la espiral dentro del cuerpo.
- 3 Instale el molde.
- 4 Instale la tuerca de sujeción y apríetela a mano. (No utilice la llave de ajuste/accesorio de empuje ya que son para ayudarle a desmontarla solamente).

- Asegúrese de que la tuerca de sujeción esté casi al mismo nivel que el cuerpo del accesorio.
- 5 Para quitar la tapa de la salida de baja velocidad, presione la parte superior y sáquela ❶.
- 6 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.
- 7 Instale la tolva.

**Opcional:** el ensamblaje de corte puede instalarse en el aparato para hacer pasta montado para ayudarle a cortar la pasta a la longitud que desee.

- 1 Con el mango de la cuchilla de corte hacia arriba, desenrosque ligeramente el anillo de sujeción. Colóquelo sobre la tuerca de sujeción y gírelo si fuera necesario hasta que entre completamente en el accesorio. El molde debe quedar nivelado con la parte frontal del ensamblaje de corte.
  - 2 Sujete el borde del ensamblaje de corte y al mismo tiempo, apriete el anillo de sujeción girándolo en dirección contraria a usted ❸.
- Nota:** siempre que instale o retire el ensamblaje de corte, sujete el borde del ensamblaje con una mano y gire el anillo de sujeción con la otra.

## uso del aparato para hacer pasta

- 1 Haga la mezcla para pasta siguiendo la receta suministrada.
- **No haga la mezcla demasiado seca ya que podría romper el aparato para hacer pasta o el robot.** Debe tener aspecto de pan rallado grueso o una textura desmigajada gruesa. Las partículas deben estar separadas pero si se comprimen deben formar un bloque.
- 2 Encienda el robot de cocina y póngalo en la velocidad 2-3.

- 3 Coloque parte de la mezcla en la tolva. Eche cada vez una pequeña cantidad de mezcla en el tubo de alimentación. Deje que la espiral se vacíe antes de continuar. Si se obstruye el tubo de alimentación, utilice el extremo del mango de la llave de ajuste/accesorio de empuje para empujar la mezcla en la espiral (no utilice otro objeto que no sea el mango de la llave de ajuste y no empuje con demasiada fuerza). Nunca deje que se llene el tubo de alimentación.
- 4 Cuando la pasta sea lo suficientemente larga, mueva el mango del ensamblaje de corte hacia atrás y hacia adelante para cortar la pasta a la longitud deseada. Como alternativa, si el ensamblaje de corte no está instalado, utilice un cuchillo para cortar la pasta.
- Para cambiar los moldes, retire el ensamblaje de corte. Sujete siempre el borde del ensamblaje de corte con una mano, gire el anillo de sujeción hacia usted y retírelo. Retire la tuerca de sujeción (utilice la llave de ajuste/accesorio de empuje para aflojar la tuerca de sujeción si fuera necesario) y cambie brevemente a la velocidad 1 para expulsar el molde. Retire el molde y la pasta sobrante que pueda quedar visible. A continuación, instale el molde deseado. Vuelva a colocar la tuerca de sujeción y el ensamblaje de corte.

### **advertencia**

El aparato para hacer pasta se calentará con el uso. Esto es normal y se deberá a la compresión de la pasta en el accesorio.

## limpieza

### No lave ninguna pieza en el lavavajillas.

#### cómo desmontar el accesorio

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

#### Moldes

Los moldes de macarrones rigati, macarrones lisos y bucatini pueden quitarse para facilitar el proceso de limpieza 4.

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

#### espiral

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

#### tolva, tuerca anular, cuerpo, llave de ajuste, ensamblaje de corte.

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

## servicio técnico y atención al cliente

Si necesita ayuda sobre:

- el uso de su accesorio
- el servicio técnico o reparaciones
- Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el accesorio.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

## receta de mezcla para pasta sencilla

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

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

#### Método

Ponga la harina en el recipiente y con el batidor-K instalado, añada gradualmente el huevo batido a velocidad mínima aumentando ésta hasta 1. Mezcle durante 30 - 45 segundos; después empuje hacia abajo la mezcla que quede en los laterales del recipiente. Encienda el aparato y continúe mezclando durante unos 30 segundos más. La mezcla debe tener aspecto de pan rallado grueso o una textura desmigajada gruesa. Las partículas deben estar separadas pero si se comprime una pequeña cantidad deben formar un bloque.

## cómo hacer pasta de sabores

### **pasta a las hierbas**

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

**pasta integral:** sustituya la harina por harina integral regular sin levadura,

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

## pasta sin huevo

*200 g de harina 00*

*una pizca de sal*

*25 ml de aceite virgen de oliva*

*aproximadamente 100 ml de agua*

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

## fideos japoneses de harina de trigo negro Soba

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

*300 g de harina de trigo negro*

*150 g de huevo batido*

Siga el método para mezcla de pasta sencilla.

Pase la mezcla a través del aparato para hacer pasta con el tamiz Bigoli acoplado y córtela a la longitud deseada. Cocínela en agua hirviendo.

## fideos udon

*350 g de harina sin levadura para cualquier uso*

*140 ml de agua fría*

*20 g de sal*

Mezcle la sal en el agua hasta que se disuelva.

Siga el método para mezcla de pasta sencilla sustituyendo el huevo batido por el agua con sal. Pase la mezcla a través del aparato para hacer pasta con el tamiz Bigoli acoplado y córtela a la longitud deseada. Cocínela en agua hirviendo sin sal durante aproximadamente 5 minutos. Los fideos deben estar enteros pero tiernos.

Drénelos inmediatamente y lávelos con agua fría. Sírvalos de inmediato con la salsa que desee.

## cómo cocinar la pasta

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

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

## elección de una salsa para pasta

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

## accesorio para hacer galletas (AT910014)

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

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

## galletas sencillas

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

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

## galletas de chocolate

*125 g de mantequilla ablandada  
200 g de azúcar extrafina  
2 huevos pequeños batidos  
250 g de harina sin  
levadura  
25 g de cacao en  
polvo* } *tamizados*

Siga el método de las galletas sencillas.

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

## solución de problemas

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



<b>Pregunta</b>	<b>Respuesta/consejo</b>
El molde no encaja en la espiral	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Asegúrese de que el orificio central del molde no tenga ningún resto de mezcla seco de pruebas anteriores.</li> <li>● Si cambia los moldes durante la operación, asegúrese de que no haya ningún resto de mezcla entre el molde y la espiral que impida un ajuste nivelado.</li> </ul>
El tubo de alimentación sigue obstruyéndose	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Añada pequeñas cantidades de pasta cada vez a un ritmo constante y añada más solamente cuando el tubo de alimentación esté vacío.</li> <li>● La mezcla está demasiado húmeda.</li> <li>● Utilice el extremo de la llave de ajuste/accesorio de empuje para empujar la mezcla por el tubo de alimentación. (Si desmonta la tolva permitirá que la llave de ajuste pueda introducirse más en el tubo de alimentación).</li> <li>● Varíe la velocidad a la que añade la mezcla.</li> </ul>
Resulta difícil retirar el ensamblaje de corte	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Deje que se enfríe el accesorio durante 30 minutos aproximadamente.</li> </ul>
Resulta difícil instalar el ensamblaje de corte	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Asegúrese de que el anillo metálico de sujeción esté parcialmente desenroscado del interior de plástico antes de acoplarlo al accesorio.</li> </ul>


# 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.
- Pastadej, der er for tør eller føres for hurtigt igennem, kan ødelægge dit pastaapparat og/eller køkkenmaskinen.
- Kom ikke fingrene eller nogen anden genstand, undtagen den medfølgende nøgle/nedstopper, ned i tilførselsrøret.
- Brug kun nøglen/nedstoppergrebet til at stoppe dejen ned i tilførselsrøret. Og tryk ikke for hårdt.
- Pastaapparatet må aldrig sættes på eller tages af, mens mixeren arbejder.
- Før kun små stykker dej igennem ad gangen og brug en jævn hastighed. Lad ikke tilførselsrøret fylde helt op.
- Pas på ved håndtering og rengøring, da knivbladet er meget skarpt.
- Misbrug af dit tilbehør kan resultere i personskade.
  
- Se hovedbrugsanvisningen til køkkenmaskinen for yderligere sikkerhedsadvarsler.

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

Dette KAX910ME-tilbehør har vridetilslutningssystem  og er konstrueret til at sidde direkte på den seneste generation af Kenwood Chef-modeller (klassificeret som KVC- og KVL-serien).

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

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

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

### for første anvendelse

Vask delene: se 'rengøring'.

## oversigt

- ① tragt
- ② tilførselsrør
- ③ hus
- ④ snegl
- ⑤ hulskive\*
- ⑥ ringmøtrik
- ⑦ spændering til knivenhed
- ⑧ knivsblad
- ⑨ nøgle/nedstopper
- ⑩ rengøringsredskab

\* I pakken medfølger hulskiven til Maccheroni rigati som vist på siden med illustrationer. Ønsker du at købe nogen af de ekstra hulskiver, der er vist på bagsiden af dette hæfte, bedes du venligst kontakte den forretning, hvor du har købt tilbehøret.

### samling

- 1 Valgfrit: det er lettere at lave pasta, hvis huset, hulskiven og ringmøtrikken først opvarmes i varmt vand og derefter tørres grundigt.
- 2 Anbring sneglen i huset.
- 3 Sæt hulskiven på.
- 4 Sæt ringmøtrikken på og stram den med håndkraft. (Brug ikke nøglen/nedstopperen, da denne kun bruges ved fjernelsen).
- Sørg for at ringmøtrikken næsten er i flugt med tilbehørets hus.
- 5 Løft dækslet til lavhastighedsudtaget af ved at presse på toppen og løfte det ①.
- 6 Med tilbehøret i positionen, der er vist, findes lavhastigheds udtaget, og det drejes for at låse det på plads ②.
- 7 Sæt tragten på.

**Valgfrit:** Knivenheden kan sættes på det samlede pasta-apparat for at hjælpe med at skære pastaen af i den ønskede længde.

- 1 Med knivenhedens greb øverst løsn spænderingen en smule. Anbring den over ringmøtrikken og drej om nødvendigt, indtil den sidder godt fast på tilbehøret. Hulskiven bør sidde i flugt med knivenhedens front.
  - 2 Hold kanten af knivenheden fast og stram samtidig spænderingen ved at dreje den væk fra dig. ③.
- Bemærk** – Når du sætter knivenheden på eller fjerner den, skal du holde fast kanten af enheden med den ene hånd og dreje spænderingen med den anden.

## sådan anvender du pasta-apparatet

- 1 Lav pastadejen ved at følge en af de medfølgende opskrifter.
- **Lav ikke dejen for tør, da Det kan ødelægge din pastamaskine eller køkkenmaskine.** Den skal ligne grove brødkrummer eller en grov "crumble"-dej. Partiklerne skal være adskilt, men hvis de trykkes sammen, skal de danne en klump, som hænger sammen.
- 2 Sæt maskinen på hastighed 2-3.
- 3 Kom noget af dejen i tragten. Kom små stykker dej i tilførselsrøret, ét ad gangen. Sneglen skal være tom, før det næste stykke kommer i. Hvis tilførselsrøret bliver tilstoppet, skal du bruge enden af nøgle-/nedstoppergrebet til at stoppe dejen ned på sneglen (brug ikke andet end dette greb og tryk ikke for hårdt). Lad aldrig tilførselsrøret fylde helt op.
- 4 Når pastaen er lang nok, føres grebet på knivenheden frem og tilbage for at skære pastaen af i den ønskede længde. Hvis knivenheden ikke er sat på, kan pastaen skæres af med en almindelig kniv.
- Før der skal skiftes hulskive, skal knivenheden tages af. Hold altid fast i kanten af knivenheden med den ene hånd og drej spænderingen mod dig og fjern enheden. Fjern ringmøtrikken (brug evt. nøglen/nedstopperen til at løsne ringmøtrikken) og indstil maskinen et øjeblik på hastighed 1 for at udstøde hulskiven. Fjern hulskiven og evt. synlig overflødig pasta og sæt så den ønskede hulskive på. Sæt ringmøtrikken og knivenheden på igen.

### advarsel

Pasta-apparatet vil blive varmt under brug -dette er normalt og skyldes, at pastaen presses sammen i tilbehøret.

## rengøring

### Ingen dele må vaskes i opvaskemaskinen.

#### adskillelse af tilbehøret

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

#### hulskiver

- Hulskiver til Maccheroni rigati, Maccheroni lisci og Bucatini kan trækkes fra hinanden for at gøre rengøringsprocessen lettere ④.
- Rengør dem omgående efter brug, da pastaen ellers vil tørre og blive meget vanskelig at fjerne. Benyt rengøringsredskabet til at fjerne al pasta fra hulskiverne. Den tykke ende af redskabet er velegnet til at rengøre de store huller på hulskiver til Maccheroni rigati, mens den tynde ende bruges til at rengøre andre hulskiver. Vask i varmt sæbevand og tør grundigt.

#### snegl

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

#### tragt, ringmøtrik, nøgle, knivenhed.

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

## service og kundepleje

Hvis du har brug for hjælp med:

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

## opskrift til almindelig pastadej

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

*200 g durummel /hvedemel  
100 g sammenpisket æg (ca. 2 mellemstore æg)*

### Metode

Kom mel i skålen. Brug K-spaden og tilsæt gradvist det sammenpiskede æg på minimum hastighed. Sæt hastigheden op til 1. Rør i 30 - 45 sekunder og skrab så dejen ned fra siderne. Tænd for maskinen og fortsæt med at røre i endnu 30 sekunder. Dejen skal ligne grov rasp. Partiklerne skal være adskilte, men hvis en lille smule trykkes sammen, skal de danne en klump, som holder sammen.

## pasta med forskellig smag

### **pasta med krydderurter**

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

**fuldkornsmel** – erstat melet med almindeligt fuldkornsmel

**verdi** – erstat 30 ml sammenpisket æg med 30 ml fint pureret spinat.

## pasta uden æg

*200 g durummel /hvedemel  
knivspids salt  
25 ml jomfruolivenolie  
ca. 100 ml vand*

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

## Japanske Soba boghvedenuidler

– Velegnet til personer, som ikke kan tåle gluten.

*300 g boghvedemel  
150 g sammenpisket æg*

Følg metoden til almindelig pastadej. Før dejen igennem pasta-apparatet, som er udstyret med Bigoli-hulskiven, og skær pastaen af i passende længder. Kog i kogende vand.

## udon-nudler

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

Rør saltet i vandet, til det er opløst. Følg metoden til almindelig pastadej og erstat det sammenpiskede æg med saltvandet.

Før dejen igennem pasta-apparatet, som er udstyret med Bigoli-hulskiven, og skær pastaen af i passende længder. Kog i usaltet kogende vand i ca. 5 minutter. Nudlerne skal være faste, men møre.

Dræn omgående og skyl i koldt vand. Serveres straks med en sauce efter ønske.

## sådan koger du pasta

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

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

## sådan vælger du en sauce til pasta

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

## småkagetilbehør

(AT910014)

Se bagsiden for en illustration af småkagetilbehøret.

- 1 Følg en af følgende småkageopskrifter og afkøl dejen i køleskabet, så den bliver fast.
- Brug små æg, da dejen ellers bliver for blød.
- 2 Aftag formeren fra småkagehulskiven. Monter pastaapparatet med småkagehulskiven, og sørg for, at rillerne i skiven sidder på den ene eller anden side. Sæt tilbehøret på køkkenmaskinen. (knivenheden

skal ikke påsættes.)

- 3 Skub formeren ind i rillerne på den ene eller den anden side af hulskiven og flyt den, til den ønskede facon er midt i hullet.

## almindelige småkager

150 g blødt smør

150 g sukker

2 små æg, sammenpiskede

300 g hvedemel, siet

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

## chokoladekager

125 g blødt smør

200 g sukker

2 små æg, sammenpiskede

250 g hvedemel } siet sammen med  
25 g kakao

Metoden for de almindelige småkager følges.

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

## problemløsning

Spørgsmål	Svar/råd
Pastaen ser ru ud	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Hulsriverne er specialfremstillet af bronze. En egenskab ved bronzehulskiven er, at den giver pastaen en ru overflade, som er god til at holde på den ledsagende sauce.</li> </ul>
Kvaliteten af den udpressede pasta varierer i dejen	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dette er normalt, men kan minimeres ved:-               <ul style="list-style-type: none"> <li>- at sikre, at dejen har en ret jævn konsistent til at begynde med.</li> <li>- at føre dejen igennem pasta-apparatet med en jævn hastighed.</li> <li>- at sikre, at al dejen udpresses som én portion.</li> <li>- at sikre, at dejen ikke får lov til at tørre ud.</li> </ul> </li> </ul>
Pastaen kommer ikke ud af hullerne	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sørg for at hulsriverne er rene inden start; evt. tørret pasta i hullerne vil forhindre udpresning.</li> <li>● Kontrollér, at tilførselsrøret ikke er tilstoppet.</li> <li>● Brug nøglen/nedstopperen til at hjælpe med at føre pastaen ned på sneglen.</li> </ul>
Hulsriverne er vanskelige at rengøre	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Rengør altid lige efter brug. Lad ikke dejen tørre på hulskiven.</li> <li>● Brug det medfølgende redskab. Den tykke ende af redskabet er velegnet til at rengøre de store huller på hulskiver til Maccheroni rigati, mens den tynde ende kan bruges til at rengøre andre hulskiver.</li> </ul>
Pastaformene er ujævne	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Undertiden kan den første pasta, som udpresses, være lidt ujævn. Før pastadejen ind i apparatet med en konstant, jævn hastighed og prøv at justere den hastighed, hvormed dejen kommer i. Opvarm huset, hulskiven og ringmøtrikken i varmt vand og tør grundigt inden brug.</li> </ul>
Hulskiven sidder ikke rigtigt på sneglen	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kontrollér, at evt. tør dej fra tidligere prøver er fjernet fra midterhullet i hulskiven.</li> <li>● Hvis du skifter hulskive under arbejdet, skal du kontrollere, at der ikke sidder nogen dej mellem hulskiven og sneglen, som forhindrer den i at blive placeret rigtigt.</li> </ul>

<b>Spørgsmål</b>	<b>Svar/råd</b>
Tilførselsrøret bliver ved med at blive tilstoppet	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kom små stykker pastadej i ad gangen med en jævn hastighed og kom ikke mere i, før tilførselsrøret er tomt.</li> <li>● Dejen er for våd.</li> <li>● Brug kun nøglen/nedstopperen til at stoppe dejen ned i tilførselsrøret. (Fjernes tragten, vil det være muligt for nøglen at komme længere ned i tilførselsrøret).</li> <li>● Kom dejen i apparat med en anden hastighed.</li> </ul>
Knivenheden er vanskelig at fjerne	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lad tilbehøret køle af i ca. 30 minutter.</li> </ul>
Knivenheden er vanskelig at sætte på	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sørg for, at metalspænderingen er skruet delvist af den inderste plastikdel, før den trykkes på tilbehøret.</li> </ul>




# 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.
- Pastadeg som är för torr eller matas igenom för snabbt kan skada pastamaskinen och/eller köksmaskinen.
- Stoppa inte fingrarna eller något annat i matarröret utom den medföljande nyckeln/stöten .
- Använd bara handtaget till nyckeln/stöten för att köra ner degen i matarröret. Kör inte ner den för hårt.
- Montera eller demontera aldrig pastamaskinen medan köksmaskinen går.
- Mata degen litet i taget och med jämn hastighet. Låt inte matarröret bli för fullt.
- Var försiktig när du hanterar eller diskar pastamaskinen. Knivbladet är vasst.
- Felaktig användning av tillbehöret kan leda till skada.
- Du hittar mer information om säkerheten i bruksanvisningen för din köksmaskin.

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

Detta KAX910ME-tillbehöret har twist-anslutning  och är utformat för att passa direkt i den senaste generationen Kenwood Chef-modeller (dvs. KVC- och KVL-serierna).

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

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

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

### innan du använder pastamaskinen för första gången

- Diska delarna: se "rengöring".

## förklaring till bilder

- ① degbricka
- ② matarrör
- ③ tillsatskropp
- ④ matarskrub
- ⑤ munstycke\*
- ⑥ fästmutter
- ⑦ fastspänningsring för kniven
- ⑧ knivblad
- ⑨ nyckel/stöt
- ⑩ rengöringsverktyg

- \* Med i kartongen finns munstycket för maccheroni rigati, se bilden. Om du vill köpa några av de andra munstyckena som visas på häftets baksida kan du vända dig till butiken där du köpte tillsatsen.

## montera ihop

- 1 Valfritt: för att underlätta pastatillverkningen kan du värma tillsatskroppen, munstycket och ringmuttern i varmt vatten och torka av dem.
- 2 För in matarskruben i kroppen.
- 3 Montera munstycket.
- 4 Sätt i fästmuttern och dra åt för hand. (Använd inte nyckeln/stöten. Den ska bara användas vid borttagningen).
- Se till att fästmuttern är nästan jäms med tillsatskroppen.
- 5 Ta av locket på låghastighetsuttaget genom att trycka på toppen och lyfta av det **1**.
- 6 Tillbehöret sätts in i låghastighetsuttaget i positionen som visas på bild. Roterar tills det låser på plats **2**.
- 7 Montera degbrickan.

**Valfritt:** Montera kniven på den färdigmonterade pastamaskinen om du vill använda den till att skära pastan till önskade längder.

- 1 Sätt handtaget till skärbladet uppåt och lossa något på fastspänningsringen. Sätt den över fästmuttern och vrid den eventuellt så att den kommer ända in på tillsatsen. Munstycket ska vara jäms med framsidan av kniven.
- 2 Håll kniven i kanten och dra åt fastspänningsringen genom att vrida den bort från dig. **3**.

**OBS** – När du monterar eller tar bort kniven ska du alltid hålla den i kanten med ena handen och vrida fastspänningsringen med den andra.

## använda din pastamaskin

- 1 Gör pastadegen enligt medföljande recept.
- **Gör inte degen för torr. Då kan pastamaskinen eller köksmaskinen gå sönder.**  
Degen ska likna grovt skorpmjöl eller grov smulpajsdeg. Den ska bestå av separata smulor som formar en klump om man trycker ihop dem.
- 2 Ställ maskinen på hastighet 2-3.
- 3 Lägg lite av degen i degbrickan. Mata ner lite av degen i taget genom matarröret. Låt matarskruven tömmas innan du fortsätter. Om matarröret blir igensatt kan du använda handtaget till nyckeln/stöten för att skjuta ner degen på matarskruven (använd ingenting annat än handtaget till nyckeln och tryck inte för hårt). Låt aldrig matarröret bli fullt.
- 4 När pastan är tillräckligt lång för du handtaget på kniven fram och tillbaka för att skära pastan i lämpliga längder. Om du inte har monterat kniven kan du i stället skära pastan med en vanlig kniv.
- När du ska byta munstycke tar du först bort kniven. Håll alltid kniven i kanten med ena handen och vrid fastspänningsringen mot dig och ta bort den. Ta bort fästmuttern (använd nyckeln/stöten för att lossa muttern om så behövs) och koppla helt snabbt på maskinen på hastighet 1 så att munstycket skjuts ut. Ta bort munstycket och eventuella synliga pastarester, och montera sedan önskat munstycke. Sätt tillbaka fästmuttern och kniven.

### varning

Pastamaskinen blir varm vid användningen. Det är normalt, och orsakas av att pastan pressas ihop i tillsatsen.

## rengöring

### Maskindiska inte några delar.

#### montera isär tillsatsen

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

#### munstycken

- Munstyckena för maccheroni rigati, maccheroni lisci och bucatini kan dras isär för enklare diskning 4.
- Gör ren dem omedelbart. Om pastadegen får torka är det mycket svårt att få bort den. Använd rengöringsverktyget för att ta bort all pastadeg från munstyckena. Den tjockare änden av verktyget är idealisk för att rensa de större hålen i munstycket för maccheroni rigati, medan den tunnare änden lämpar sig för att rensa de andra munstyckena. Diska i varm diskmedelslösning och torka noga.

#### matarskruv

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

#### degbricka, ringmutter, tillsatskropp, kniv.

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

## service och kundtjänst

Om du behöver hjälp med:

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

## grundrecept för till pastadeg

Vi rekommenderar durummjöl men om du inte kan få tag på det kan du använda vanligt vetemjöl. Mät upp ingredienserna noggrant. Om degen är för hård kan tillbehöret och/eller köksmaskinen gå sönder. Å andra sidan, om degen blir till en enda klump innehåller den för mycket vätska.

*200g durummjöl*  
*100 g uppvispade ägg (ca 2 medelstora)*

Så här gör du:

Lägg mjölet i skålen och rör gradvis ner de uppvispade äggen med K-spaden. Börja på lägsta hastighet och öka till 1. Blanda i 30-45 sekunder och skrapa ner degen. Koppla på igen och fortsätta blanda i ytterligare ca 30 sekunder. Degen ska likna grova brödsbulor eller en grov smulpajsdag. Den ska bestå av separata smulor men kunna klämmas ihop till små klumpar som håller ihop.

## göra smaksatt pasta

### **örtpasta**

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

**brun pasta** – ersätt mjölet med vanligt grahamsmjöl.

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

## pasta utan ägg

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

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

## Japanska bovetenudlar

– Idealisk för den som äter glutenfri kost.

*300 g bovete*  
*150 g uppvispade ägg*

Följ beskrivningen i grundreceptet för pasta.

Kör degen genom pastamaskinen med munstycket för bigoli och skär i lämpliga längder. Koka i kokande vatten.

## Udonnudlar

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

Rör i saltet i vattnet tills det är upplöst.

Följ beskrivningen i grundreceptet för pasta men ersätt det uppvispade ägget med saltvattnet. Kör degen genom pastamaskinen med munstycket för bigoli och skär i lämpliga längder. Koka i osaltat kokande vatten i ca 5 minuter. Nudlarna ska vara fasta men kännas lagade. Slå genast av vattnet och skölj i kallt vatten. Servera omedelbart med sås alltefter smak.

## koka pastan

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

- 1 Koka upp en kastrull till tre fjärdedelar full med vatten. Tillsätt salt efter smak.
- 2 Lägg ner pastan och koka den. Rör om då och då. Låt pastan koka tills den är al dente. Den ska kännas lagad med ge visst tuggmotstånd. Som riktlinjer kan vi säga att det tar 1 - 10 minuter, men varierar alltefter pastatyp och önskad konsistens. Pröva konsistensen ofta. Pastan fortsätter att lagas något sedan den tagits från värmen.
- Tillsätt aldrig olja till vattnet. Då blir pastan hal och kan inte hålla kvar såsen ordentligt.

## välja sås för pasta

Det är viktigt att välja rätt pasta till den sås som ska serveras.

Rörformad pasta fångar upp bitar i tjocka såser bättre, medan lång tunn pasta kan absorbera saften i tomat- och skaldjurssåser utan att bli för mjuka. Tjock pasta passar till starksmakande såser.

## kakmaskin (AT910014)

Se illustration av kakmaskinen på baksidan.

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

## grundrecept för småkakor

150 g mjukt matfett  
150 g socker  
2 små ägg, uppvispade  
300 g vetemjöl, siktat

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

## chokladkakor

125 g mjukt matfett  
200 g socker  
2 små ägg, uppvispade  
250 g vetemjöl } siktat  
25 g kakaopulver } tillsammans

Följ metoden för vanliga kakor. När kakorna har kallnat kan de dekoreras genom att doppas i smält choklad och pudras med florsocker.

## felsökning

Fråga	Svar/Tips
Pastan har grov yta	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Munstyckena är särskilt tillverkade av brons. En fördel med brons är att det ger pastan en grov yta, som gör att den håller kvar såsen.</li> </ul>
Kvaliteten på pastan som kommer ut varierar genom degen	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Det är normalt men kan minskas genom att:-               <ul style="list-style-type: none"> <li>- se till att hela degen har samma konsistens från början.</li> <li>- mata ner degen i pastamaskinen med jämn hastighet.</li> <li>- se till att hela degen pressas ut i en omgång.</li> <li>- se till att degen inte torkar ut.</li> </ul> </li> </ul>
Det kommer inte ut någon pasta ur hålen	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Se till att munstyckena är rena innan du börjar. Om det sitter fasttorkad deg i hålen kan pastan inte pressas ut.</li> <li>● Kontrollera att matarröret inte är blockerat.</li> <li>● Använd nyckeln/stöten som hjälp att mata ner degen på matarskruven.</li> </ul>
Det är svårt att göra rent munstyckena	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Gör alltid rent munstycket omedelbart efter användningen. Låt inte degen torka på munstycket.</li> <li>● Använd det medföljande verktyget. Den tjockare änden av verktyget är idealisk för att göra rent de större hålen i munstycket för maccheroni rigati, medan den tunnare änden lämpar sig för att göra rent den andra munstyckena.</li> </ul>
Pastan har trasiga kanter	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ibland blir pastans kanter något trasiga i början. Mata ner degen i jämn hastighet. Prova med att ändra matningshastigheten. Värm tillsatskroppen, munstycket och ringmuttern i varmt vatten och torka dem innan du använder dem.</li> </ul>
Munstycket passar inte på matarskruven	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kontrollera att det inte finns kvar degrester i mitthålet från tidigare användning.</li> <li>● Om du byter munstycke under användningen bör du kontrollera att det inte sitter deg mellan munstycket och matarskruven som gör att munstycket inte passar.</li> </ul>

<b>Fråga</b>	<b>Svar/Tips</b>
Matarröret blockeras hela tiden	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mata ner små mängder deg åt gången i jämn hastighet, och mata bara ner mer när röret är tomt.</li> <li>● Blandningen är för lös.</li> <li>● Använd handtaget till nyckeln/stöten för att köra ner degen i matarröret. (Om du tar bort degbrickan kan du få in nyckeln längre ner i matarröret).</li> <li>● Pröva med att mata degen med olika hastigheter.</li> </ul>
Det är svårt att få loss kniven	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Låt tillsatsen kallna i ca 30 minuter.</li> </ul>
Det är svårt att få på kniven	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Se till att fastspänningsringen av metall är delvis lossad från den inre plastringen innan du trycker på tillsatsen.</li> </ul>

# 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.
- Pastablanding som er for tørr eller som mates gjennom for fort kan skade pastamaskinen og/eller kjøkkenmaskinen.
- Plasser ikke fingrene eller andre gjenstander ned i materøret, bortsett fra skiftenøkkelen/trykkeren som følger med.
- Bruk kun skiftenøkkelen/håndtaket på trykkeredskapet til å trykke deigen ned i materøret. Trykk ikke for hardt.
- Fest aldri pastamaskinen eller fjern den når blanderen er i bruk.
- Ha i lite deig om gangen og i jevn hastighet. La ikke materøret fylles opp med deig.
- Vær forsiktig ved håndtering eller rengjøring, da skjæreklingen er skarp.
- Feil bruk av tilbehøret kan forårsake personskader.
- Se i hovedinstruksjonsboken for din kjøkkenmaskin for ytterligere sikkerhetsvarsler.




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

Dette KAX910ME-tilbehøret bruker Twist-tilkoblingssystemet  og er utformet slik at det kan settes direkte på de nyeste Kenwood Chef-modellene (identifisert som KVC- og KVL-serien).

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

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

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

### **før du tar pastamaskinen i bruk for første gang**

- Vask delene. Se 'rengjøring'.

## deler

- ① samler
- ② materøret
- ③ hoveddel
- ④ spiral
- ⑤ form\*
- ⑥ festemutter
- ⑦ kutteinnsatsene klemmering
- ⑧ klinge
- ⑨ skiftenøkkel/trykke
- ⑩ rengjøringsredskap

- \* Inkludert i pakken er Maccheroni rigati-formen som vist på illustrasjonen. Hvis du vil kjøpe flere av formene som vises på baksiden av dette heftet, ta kontakt med forretningen der du kjøpte utstyret.

## montere

- 1 Valgfritt: for å gjøre det enklere å lage pasta, varmes hoveddelen, formen og ringmutteren i varmt vann. Tørk godt.
- 2 Sett spiralen på plass inne i hoveddelen.
- 3 Fest formen.
- 4 Monter festemutteren og stram til for hånd (Bruk ikke skiftenøkkelen/trykkeredskapet, da dette skal brukes kun ved fjerning).
- Pass på at festemutteren er nesten i flukt med maskinens hoveddel.
- 5 Løft av dekselet på lavhastighetsuttaket ved å trykke på toppen og løfte av ①.
- 6 Med tilbehøret plassert som vist, setter du det mot lavhastighetsuttaket og roterer til det låses på plass ②.
- 7 Fest oppsamleren.

**Valgfritt:** Kutteenheten kan monteres til pastamaskinen for å gjøre det lettere å kutte pastaen i ønsket lengde.

- 1 Med kutterens håndtak øverst, skru opp klemmeringen litt. Monter festemutteren og dreie den om nødvendig til den sitter godt på maskinen. Formen skal være i flukt med forsiden av kutteren.
- 2 Hold kanten av kutteren og stram samtidig klemmeringen ved å dreie den bort fra deg. ③.

**Merk** – Når du monterer eller fjerner kutteren, hold alltid kanten på enheten i den ene hånden og dreie klemmeringen med den andre.

## bruke pastamaskinen

- 1 Lag pastablandingen i henhold til en av oppskriftene som følger med.
- **Ikke lag for tørr blanding, da dette kan skade pastamaskinen eller maskinen.** Blandingen skal være lignende konsistens som grove brødsuler eller en grov smuldrepai. Partiklene skal være separate, men hvis de klemmes sammen, former de en klump som holder sammen.
- 2 Skru maskinen til hastighet 2–3.
- 3 Legg litt av blandingen på samlerbrettet. Kjør en liten mengde inn i materøret om gangen. La spiralen bli tom før du fortsetter. Hvis materøret tilstoppes, bruk enden av skiftenøkkelen/trykkeredskapet for å skyve deigen over på spiralen (bruk ikke noe annet enn håndtaket på skiftenøkkelen, og ikke trykk for hardt). La aldri materøret fylles opp.
- 4 Når pastaen er lang nok, flyttes håndtaket på kutteren frem og tilbake for å skjære pastaen i ønskede lengder. Hvis det ikke er montert kutter, kan det brukes en kniv til å kutte pastaen.
- For å bytte form, fjern kutteren. Hold alltid kanten av kutteren i den ene hånden og drei klemmeringen mot deg for å fjerne den. Fjern festemutteren (bruk skiftenøkkelen/trykkeredskapet for å løsne på festemutteren om nødvendig) og skift kort til hastighet 1 for å ta av formen. Ta av formen og eventuelle synlige pastarester og monter ønske form. Sett festemutteren og kutteren på plass igjen.

### **advarsel**

Pastamaskinen blir varm når den er i bruk – dette er normalt og skjer fordi pastaen komprimeres i maskinen.

## rengjøring

### **Ikke vask noen av delene i oppvaskmaskin.**

#### **demonter tilbehøret**

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

#### **former**

- Formene for Maccheroni rigati, Maccheroni lisci og Bucatini kan trekkes fra hverandre for å gjøre det enklere å gjøre rent ④.
- Rengjøres umiddelbart etter bruk, ellers vil pastaen bli tørr og ekstremt vanskelig å fjerne. Bruk rengjøringsverktøyet til å fjerne all pastaen fra formene. Den tykkere enden er ideell til rengjøring av de større hullene på formen til Maccheroni rigati, mens den tynnere enden er egnet for rengjøring av de andre formene. Vaskes i varmt såpevann og tørkes godt.

#### **spiral**

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

#### **opsamler, ringmutter, hoveddel, skiftenøkkel, kutter.**

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

## service og kundetjeneste

Hvis du trenger hjelp med:

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

## oppskrift på vanlig pastadeig

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

*200g 00-mel*

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

Metode

Ha melet i bollen og hell gradvis i det vispede egget og bruk K-vispen på minimumshastighet og øk til 1. Blandes i 30 - 45 sekunder. Skrap sidene av bollen. Slå på og fortsett å blande i ca. 30 sekunder til. Blandingens skal ligne på grove brødsuler eller være grovsmuldret i struktur. Partiklene skal være atskilt, men hvis en liten mengde klemmes sammen, skal det henge sammen i en klump.

## lage pasta med smak

### **urtepasta**

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

**halkorn** – skift ut melet med vanlig halkorn

**verdi** – bytt ut 30 ml vispet egg med 30 ml finpurert spinat.

## pasta uten egg

*200g 00 mel*

*1 klype salt*

*25ml olivenolje*

*ca. 100ml vann*

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

## Japanske soba bokhvetenudler

– Ideelt for de som trenger glutenfri mat.

*300g bokhvetemel*

*150g vispet egg*

Følg metoden for alminnelig pastadeig. Kjør deigen gjennom pastamaskinen med Bigoli-tilbehøret montert og kutt i ønskede lengder. Kokes i kokende vann.

## udon-nudler

*350g vanlig hvetemel*

*140ml kaldt vann*

*20g salt*

Rør saltet inn i vannet til det er oppløst. Følg metoden for alminnelig pastadeig men bytt ut det vispede egget med saltvannet. Kjør pastadeigen gjennom pastamaskinen med Bigoli-tilbehøret montert og kutt i passe lengder. Koks i usaltet kokende vann i ca. 5 minutter. Nudlene skal være faste men myke. Hell straks av vannet og skyll med kaldt vann. Serveres straks med saus til.

## koke pastaen

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

- 1 Kok opp en gryte som er trekvart full med vann. Ha i salt.
  - 2 Ha i pastaen og rør innimellom. La pastaen koke til den er al dente. Den skal være myk men tyggefast. Dette tar vanligvis 1 – 10 minutter men vil variere etter type pasta og ønsket tekstur. Sjekk strukturen med jevne mellomrom, da pastaen vil fortsette å koke litt etter at den er fjernet fra varmen.
- Ha aldri olje i vannet, da det gjør pastaen glatt og sausen ikke vil feste seg ordentlig.

## velge saus til pastaen

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

## kjeksmaskin (AT910014)

Se siste side for illustrasjon av kjeksmaskinen.

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

## alminnelig kjeks

150g mykt smør  
150g finkornet farin  
2 små egg, vispet  
300g hvetemel

Smør og sukker røres hvitt i bollen med K-visperen til blandingen er lys og luftig. Visp inn egget, skjær inn det siktede melet. Kjør blandingen gjennom tilbehøret etter at du har valgt ønske form, og kutt i passe lengder. Legg på et smurt stekeplate og stek midt i ovnen på 190°C, 375°F, gassmerke 5 i ca. 10 minutter eller til de er passe stekt. Avkjøles på rist.

## sjokoladekjeks

125g mykt smør  
200g finkornet sukker  
2 små egg, vispet  
250g hvetemel  
25g kakaopulver } siktet sammen

Følg metoden for vanlige kjeks.

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

## feilsøking

<b>Spørsmål</b>	<b>Svar/tips</b>
Pastaen virker grov	<ul style="list-style-type: none"><li>● Formene/silene er laget av bronse. En egenskap ved bronseformer er at de gir pastaen en grov overflate. Det er å foretrekke, da sausen fester seg lettere til pastaen.</li></ul>
Kvaliteten på pastaen varierer i hele blandingen	<ul style="list-style-type: none"><li>● Dette er normalt, men kan minimeres ved å:-<ul style="list-style-type: none"><li>- passe på at blandingen er ganske jevn til å begynne med</li><li>- føre deigen inn i pastamaskinen i jevn hastighet</li><li>- sikre at all deigen kjøres gjennom maskinen i én omgang</li><li>- ved å passe på at deigen ikke rekker å tørke ut.</li></ul></li></ul>
Det kommer ikke pasta ut av hullene	<ul style="list-style-type: none"><li>● Pass på at formene er rene før du begynner. Hvis det sitter igjen rester av tørket pasta i hullene, vil hullene blokkere.</li><li>● Sjekk at materøret ikke er blokkert.</li><li>● Bruk skiftenøkkelen/trykkeredskapet til å mate pastaen på spiralen.</li></ul>
Formene er vanskelige å gjøre rene	<ul style="list-style-type: none"><li>● Rengjøres alltid umiddelbart etter bruk. La ikke deigen tørke fast på formen.</li><li>● Bruk redskapet som følger med. Den tykkere enden er ideell for rengjøring av de større hullene på formen til Maccheroni rigati, mens den tynnere enden er egnet for å rengjøre andre former.</li></ul>
Pastaen er fillete i kantene	<ul style="list-style-type: none"><li>● Det hender at den første pastaen som kommer ut av maskinen er fillete. Ha i pastadeigen i en jevn hastighet. Forsøk å justere hastigheten for innføring av deigen. Varm hoveddelen, formen og ringmutteren i varmt vann og tørk godt før bruk.</li></ul>
Formen passer ikke på spiralen	<ul style="list-style-type: none"><li>● Sjekk at det midterste hullet i formen er rensed for tørr deig fra tidligere gjennomkjøringer.</li><li>● Hvis du bytter form under prosessen, pass på at det ikke blandes form og spiral som kan forhindre at de går i flukt med hverandre.</li></ul>

<b>Spørsmål</b>	<b>Svar/tips</b>
Materøret blokkeres stadig	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ha i små mengder pasta om gangen i jevn hastighet og ha i mer bare når materøret er tomt.</li> <li>● Deigen er for våt.</li> <li>● Bruk enden av skiftenøkkelen/trykkeredskapet til å skyve deigen ned i materøret (Hvis du fjerner oppsamlingsbrettet, vil du kunne nå lenger ned i materøret med skiftenøkkelen).</li> <li>● Varier hastigheten for innføring av deigen.</li> </ul>
Kutteren er vanskelig å ta av	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La tilbehøret avkjøles i ca. 30 minutter.</li> </ul>
Kutteren er vanskelig å montere	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pass på at metallklemmeringen er delvis skrudd av fra den innvendige delen av plast før tilbehøret skyves på.</li> </ul>


# 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.
- Jos pastataikina on liian kuivaa tai sitä syötetään liian nopeasti, pastakone ja/tai yleiskone voi rikkoutua.
- Älä työnnä sormiasi tai muita välineitä, ruuviavainta/paininta lukuun ottamatta, syöttösuppiloon.
- Käytä ainoastaan ruuviavaimen/painimen kahvaa pastataikinan työntämiseen alas syöttösuppiloon. Älä työnnä liian voimakkaasti.
- Älä kiinnitä tai irrota pastakonetta, kun yleiskone on käynnissä.
- Syötä taikinaa pieni määrä kerrallaan tasaisella nopeudella. Älä anna syöttösuppilon täytyä.
- Ole varovainen käsitellessäsi tai puhdisttaessasi leikkuria, sillä se on viiltävän terävä.
- Lisälaitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Yleiskoneen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.

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

Tämä KAX910ME-lisälaite on yhteensopiva Twist-liitosjärjestelmän  kanssa. Se sopii uusimman sukupolven Kenwood Chef -malleihin, joiden tunnuksat ovat KVC ja KVL. Lisäksi tämä lisälaite voidaan yhdistää Kmix-keittiökoneisiin, joissa on hitaan nopeuden kiinnityspaikka (KMX-sarja).

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

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

### ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese osat: katso ohjeet kohdasta 'puhdistus'.

## kuvien selitykset

- ① syöttölautanen
- ② syöttösuppilo
- ③ runko
- ④ syöttöruuvi
- ⑤ muotti\*
- ⑥ kiinnitysrengas
- ⑦ leikkurin kiristysrengas
- ⑧ leikkuri
- ⑨ ruuviavain/painin
- ⑩ puhdistusväline

- \* Pakkaukseen kuuluu kuvassa näkyvä Maccheroni rigati -muotti. Jos haluat ostaa muita kirjaseen takasivulla esitettyjä muotteja, ota yhteys siihen liikkeeseen, josta ostit lisälaitteen.

## kokoaminen

- 1 Valinnaista: pasta valmistuu helpommin, jos laitteen runko, muotti ja kiinnitysrengas lämmitetään kuumassa vedessä ja kuivataan sitten.
- 2 Työnnä tela rungon sisään.
- 3 Aseta muotti.
- 4 Aseta kiinnitysrengas ja kiristä se käsin. Älä käytä ruuviavainta/paininta, sillä tämä on tarkoitettu vain kiinnitysrenkaan irrottamiseen.
- Varmista, että kiinnitysrengas on melkein tasan lisälaitteen rungon kanssa.
- 5 Irrota hitaan nopeuden aukon suoja painamalla yläosaa ja nostamalla irti ①.
- 6 Kun sovitin on kuvassa näkyvässä asennossa, paikanna hitaan nopeuden aukko ja lukitse paikalleen kääntämällä ②.
- 7 Aseta syöttölautanen.

**Valinnaista:** Koottuun pastakoneeseen voidaan asentaa leikkuri, jolla pasta voidaan leikata halutun pituisiksi.

- 1 Kierrä kiristysrengasta hieman auki leikkurin yläosan kahvalla. Aseta kiinnitysrenkaan päälle ja kierrä tarvittaessa, kunnes se on kokonaan kiinni lisälaitteessa. Muotin tulisi olla tasan leikkurin etuosan kanssa.
  - 2 Pidä kiinni leikkurin reunasta ja samalla kiristä kiristysrengas kääntämällä sitä itsestäsi pois päin ③.
- Huomaa** – Pidä aina toisella kädellä leikkurin reunasta kiinni ja kierrä kiristysrengas toisella, kun kiinnität tai irrotat leikkuria.



## pastakoneen käyttö

- 1 Valmista pastataikina mukana tulevan ohjeen mukaisesti.
- **Älä tee pastataikinasta liian kuivaa. Muutoin pastakone tai yleiskone voi rikkoutua.**  
Pastataikinan tulee muistuttaa karkeita leivänmuruja. Hiukkasten tulee irrota toisistaan. Jos niitä puristetaan yhteen, niiden tulee jäädä yhtenäiseksi klimpiksi.
- 2 Valitse yleiskoneessa nopeus 2-3.
- 3 Aseta taikinaa syöttölautaselle. Syötä pieni määrä taikinaa kerrallaan syöttösuppiloon. Anna syöttöruuvin tyhjentyä ennen jatkamista. Jos syöttösuppilo tukkeutuu, käytä ruuviavaimen/painimen kahvaa taikinan työntämiseen syöttöruuviin (älä käytä mitään muuta välinettä kuin ruuviavaimen, äläkä työnnä liian voimakkaasti). Älä anna syöttösuppilon täytyä.
- 4 Kun pasta on tarpeeksi pitkää, liikuta leikkurin kahvaa eteen ja taakse pastan leikkaamiseksi halutun pituisiksi. Vaihtoehtoisesti pasta voidaan leikata veitsellä, jos leikkuria ei ole asennettu.

- Irrota leikkuri, jos muotti vaihdetaan. Pidä aina toisella kädellä leikkurin reunasta kiinni, kierrä kiristysrengasta itseäsi päin ja irrota leikkuri. Irrota kiinnitysrengas (löysää kiinnitysrengasta tarvittaessa ruuviavaimella/painimella) ja kytke yleiskone hetkeksi nopeudelle 1 muotin työntämiseksi ulos. Irrota muotti ja näkyvät pastan tähteet ja kiinnitä haluttu muotti. Aseta kiinnitysrengas ja leikkuri takaisin paikalleen.

### **varoitus**

Pastakone kuumenee käytössä – tämä on normaalia ja johtuu pastan puristumisesta lisälaitteesta.

## puhdistus

### **Älä pese mitään osia astianpesukoneessa.**

#### **lisälaitteen purkaminen**

- Pitele leikkurin reunaa yhdellä kädellä. Käännä kiinnitysrengasta itseäsi kohden ja irrota. Irrota kiinnitysmutteri. Voit tarvittaessa irrottaa kiinnitysmutterin mutteriavaimen/työntimen avulla. Irrota laite yleiskoneesta, ja irrota osat toisistaan.

#### **muotit**

Maccheroni rigati, Maccheroni lisci ja Bucatini-muotit voidaan irrottaa toisistaan puhdistamisen helpottamiseksi 4.

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

#### **syöttöruuvi**

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

#### **syöttölautanen, kiinnitysrengas, runko, ruuviavain, leikkuri.**

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

## huolto ja asiakaspalvelu

Jos tarvitset apua

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

## peruspastataikinän ohje

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

*200 g vehnä jauhoja*

*100 g vatkatuja kananmunia (noin 2 keskikokoista kananmuna)*

Menetelmä

K-vatkaimen ollessa asennettuna koneeseen laita jauhot kulhoon ja lisää vähitellen vatkatut kananmunat miniminopeudella ja siirry sitten nopeuteen 1. Sekoita 30–45 sekunnin ajan ja kaavi reunoihin tarttunut seos. Kytke takaisin päälle ja jatka sekoittamista noin 30 sekunnin ajan. Taikinän tulisi muistuttaa karkeita korppujauhoja tai murutaikinaa. Taikinamurusten tulisi olla erillään, mutta yhteen puristettuna niiden tulisi muodostaa toisiinsa tarttuva möykky.

## maustetun pastan valmistaminen

### **yrttipasta**

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

**täysjyvä** – korvaa jauho grahamjauhoilla

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

## munaton pasta

*200 g vehnä jauhoja*

*ripaus suolaa*

*25 ml neitsytoliiviöljyä*

*noin 1 dl vettä*

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

## Japanilaiset Soba-tattarinuudelit

– Sopii gluteenitonta ruokavaliota noudattaville.

*300 g tattarijauhoja*

*150 g vatkatuja kananmunia*

Noudata peruspastataikinän valmistusmenetelmää. Kiinnitä Bigoli-muotti. Syötä seos pastakoneen läpi ja leikkaa sopivan pituisiksi. Keitä kiehuva vedessä.

## udon-nuudelit

*350 g vehnä jauhoja*

*140 ml kylmää vettä*

*20 g suolaa*

Liuota suola veteen.

Noudata peruspastataikinän valmistusmenetelmää, mutta korvaa vatkatut kananmunat suolavedellä. Kiinnitä Bigoli-muotti. Syötä seos pastakoneen läpi ja leikkaa sopivan pituisiksi. Keitä suolattomassa kiehuva vedessä noin 5 minuuttia. Nuudeleiden tulisi olla kypsiä, mutta kiinteitä. Valuta vesi pois välittömästi ja huuhtelee kylmällä vedellä. Tarjoile heti haluamallasi kastikkeella.

## pastan kypsentäminen

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

- 1 Kiehauta kattilassa vettä kolme neljäsosaa sen tilavuudesta. Lisää suolaa maun mukaan.
  - 2 Lisää valmistamasi pasta ja anna kiehua välillä sekoittaen. Kypsennä, kunnes pasta on al dente. Sen tulisi olla kypsää, mutta purtavaa. Tämä kestää 1–10 minuuttia, mutta vaihtelee pastatyyppin ja halutun koostumuksen mukaan. Tarkista koostumus säännöllisesti, sillä pasta jatkaa hieman kypsymistään, kun se on poistettu liedeltä.
- Älä koskaan lisää öljyä veteen, sillä se tekee pastasta liukkaan ja estää kastikkeen tarttumasta kunnolla.

## pastakastikkeen valitseminen

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

## pikkuleipäkone

(AT910014)

Katso pikkuleipäkoneen kuva takasivulta.

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

## tavalliset pikkuleivät

*150 g pehmeää voita*

*150 g hienosokeria*

*2 pientä kananmunaa, vatkattuna*

*300 g vehnä jauhoja, sihdattuna*

Vaahdota voi ja sokeri K-vatkaimella, kunnes seos on kuohkeaa. Vatkaa kananmuna joukkoon ja sekoita sihdattu jauho varovasti joukkoon. Valitse haluttu muoto. Syötä taikina lisälaitteen läpi ja leikkaa sopivan pituisiksi. Laita voidellulle uunipellille ja paista 190 °C:ssa uunin keskiosassa noin 10 minuuttia tai kunnes kypsiä. Jäähdytä ritilällä.

# suklaapikkuleivät

125 g pehmeää voita  
200 g hienosokeria  
2 pientä kananmunaa, vatkattuna  
250 g vehnä jauhoja } sihdattuna  
25 g kaakaojauhetta } yhteen

Voit valmistaa tavallisia keksejä tämän menetelmän avulla.

Kun pikkuleivät ovat jäähtyneet, ne voidaan koristaa kastamalla ne sulatettuun suklaaseen tai sirottamalla päälle tomusokeria.

## vianmääritys

Kysymys	Vastaus/vihje
Pasta näyttää karkealta	<ul style="list-style-type: none"><li>● Reikälevyt/muotit on erityisesti valmistettu pronssista. Pronssimuotin ominaisuuksena on se, että pasta saa karkea pinnan, jolloin kastike tarttuu siihen paremmin</li></ul>
Ulos puristetun pastan laatu vaihtelee	<ul style="list-style-type: none"><li>● Tämä on normaalia, mutta se voidaan minimoida:-<ul style="list-style-type: none"><li>- varmistamalla, että taikina on mahdollisimman tasaista.</li><li>- lisäämällä taikina pastakoneeseen tasaisella vauhdilla.</li><li>- varmistamalla, että koko taikina puristetaan ulos samassa erässä.</li><li>- varmistamalla, että taikina ei kuivu.</li></ul></li></ul>
Pasta ei tule ulos rei'istä	<ul style="list-style-type: none"><li>● Varmista ennen aloittamista, että muotit ovat puhtaat. Reikiin kuivunut pasta estää taikinan puristumisen ulos.</li><li>● Tarkista, että syöttösuppilo ei ole tukossa.</li><li>● Käytä ruuviavainta/paininta pastan syöttämiseen syöttöruuviin.</li></ul>
Muotit on vaikea puhdistaa	<ul style="list-style-type: none"><li>● Puhdista muotti välittömästi käytön jälkeen, äläkä anna taikinan kuivua muottiin.</li><li>● Käytä mukana toimitettua puhdistusvälinettä. Puhdistusvälineen paksumpi pää sopii hyvin Maccheroni rigati -muotin suurten reikien puhdistamiseen, kun taas ohuempi pää sopii muiden muottien puhdistukseen.</li></ul>
Pastat ovat repaleisia	<ul style="list-style-type: none"><li>● Joskus ensimmäiset ulos puristetut pastat ovat repaleisia. Lisää pastataikina tasaisella vauhdilla. Yritä säädellä vauhtia, millä taikina syötetään. Lämmitä runko, muotti ja kiinnitysrenkas kuumassa vedessä ja kuivaa huolellisesti ennen käyttöä.</li></ul>

<b>Kysymys</b>	<b>Vastaus/vihje</b>
Syöttösuppilo tukkeutuu jatkuvasti	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lisää pieniä määriä pastataikinaa kerrallaan tasaiseen tahtiin ja lisää taikinaa vasta, kun syöttösuppilo on tyhjä.</li> <li>● Taikina on liian kosteaa.</li> <li>● Käytä ruuviavaimen/painimen päätä pastataikinan työntämiseen alas syöttösuppilon. (Ruuviavain voidaan työntää syvemmälle syöttösuppilon, jos syöttölautanen irrotetaan.)</li> <li>● Vaihtelee taikinan syöttönopeutta.</li> </ul>
Teräosa on vaikea irrottaa	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Anna lisälaitteen jäähtyä noin 30 minuuttia.</li> </ul>
Leikkuri on vaikea asentaa	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Varmista, että metallinen kiristysrengas on kierretty osittain irti muovisesta sisäosasta ennen kuin se työnnetään lisälaitteeseen.</li> </ul>

# 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.
- Makarna hamuru çok kuru hazırlanmışsa ya da çok çabuk besleme borusuna itilirse, makarna yapıcı ve/veya mutfak robotu kırılabilir.
- Besleme borusuna hamuru itmek için aygıtla birlikte verilen somun anahtarı/itici dışında parmaklarınızı ya da başka bir gereç kullanmayınız.
- Besleme borusuna hamuru itmek için yalnızca somun anahtarı/itici sapını kullanınız. Ayrıca, hamuru zorlamadan itiniz.
- Karıştırıcı çalışırken hiçbir biçimde makarna yapıcıyı takmaya ya da çıkarmaya çalışmayınız.
- Hamuru besleme borusunu küçük miktarlarda ve yavaş yavaş sırasıyla itiniz. Besleme borusunu tamamen hamurla doldurmamaya dikkat ediniz.
- Kesme bıçağı çok keskin olduğu için aygıtı tutarken ya da temizlerken çok dikkatli olunuz.

- Eklentinin hatalı kullanımını yaralanmaya neden olabilir.
- İlave güvenlik uyarıları için Mutfak Aletinizin kullanma talimatına bakın.

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

Bu KAX910ME eklentisi Döndürmeli Bağlantı Sistemine sahiptir ve  en yeni nesil Kenwood Chef modellerine (KVC ve KVL serileri olarak tanımlanmaktadır) doğrudan takılacak şekilde dizayn edilmiştir. Bu eklenti düşük hız eklenti çıkışına (KMX serileri) sahip Kmix mutfak robotlarına da takılabilir.

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

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

#### ilk kullanımdan önce

- Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 'temizlik' bölümünde bakınız.

## parçalar

- ① doldurma kabı
- ② besleme borusu
- ③ gövde
- ④ sarmak çark
- ⑤ kalıp donatısı\*
- ⑥ sıkıştırma somunu
- ⑦ kesme bıçağı halka somunu
- ⑧ kesme bıçağı
- ⑨ somun anahtarı/itici
- ⑩ temizleme çubuğu

\* Aygıtla birlikte verilen Tırtıllı Makkeroni kalıp donatısını açıklayıcı resimler sayfasında görebilirsiniz. Bu kullanım kılavuzunun arka sayfasında resimleri bulunan diğer kalıp donatılarını satın almak için aygıtı satın aldığınız yere başvurunuz.

## aygıtın parçalarının takılması

- 1 Seçenek: kolay makarna yapmak için gövdeyi, kalıp donatısını ve halka somunu sıcak suda ısıtınız ve arkasından kurulayınız.
- 2 Sarmal çarkı gövdenin içine yerleştirin.
- 3 Kalp donatısını takınız.
- 4 Sıkıştırma somununu takınız ve elle sıkıştırınız. (Bunun için somun anahtarı/itici kullanmayınız. Çünkü somun anahtarı/itici yalnızca çıkarmak için yardım eder).
- Sıkıştırma somununun aygıtın gövdesi ile aynı düzeyde olmasına dikkat ediniz.
- 5 Düşük hız çıkış kapağını üstten bastırarak ve kaldırarak ① çıkartın.

- 6 Eklenti gösterilen pozisyondayken, düşük hız çıkışını bulun ve yerine ② kilitlemek için döndürün.
- 7 Doldurma kabını yerine takınız.

**Seçenek:** Makarnayı istenen uzunlukta kesmeye yardımcı olması için kesme bıçağı donanımı makarna yapıcıya takılabilir.

- 1 Kesme bıçağının sapını yukarıda tutarak kesme bıçağının halka somununu biraz gevşetiniz. Sıkıştırma somununu üzerine takınız ve gerekirse tamamen yerine oturuncaya kadar çeviriniz. Kalıp donatısı kesme bıçağı donanımının önü ile aynı düzeyde olmalıdır.
  - 2 Kesme bıçağı donanımını kenarından tutarak aynı anda kesme bıçağı halka somununu kendinizden uzakta tutacak biriminde sıkıştırınız ③.
- Not** – Kesme bıçağı donanımını takarken ya da çıkarırken, her zaman kesme bıçağı donanımını bir elinizle kenarından tutunuz ve diğer elinizle kesme bıçağı halka somununu çeviriniz.

## makarna yapıcının kullanımı

- 1 Verilen hamur tariflerini izleyerek makarna hamurunu hazırlayınız.
- **Hamuru çok kuru yapmayın, makarna yapıcıyı veya makineyi kırabilir.** Hamur, iri ekme kırıntısı veya iri ufalanmış dokuda olmalıdır. Hamur parçaları ayrı ayrı halde olmalı, ancak birlikte yoğrulduğu zaman bir küme oluşturmalıdır.
- 2 Makineyi 2-3 hızında çalıştırın.
- 3 Doldurma kabına bir miktar hamur koyunuz. Hamurun küçük bir miktarını besleme borusuna itiniz ve küçük miktarlarda itmeye devam ediniz. Hamuru itmeye devam ederken sarmal çarkın hamurla dolmamasını dikkat ediniz. Besleme borusu tıkanır, somun anahtarı/itcinin sapını

kullanarak hamuru sarmal çarka itiniz (itmek için somun anahtarı/itici dışında başka bir gereç kullanmayınız ve hızla itmeyiniz). Besleme borusunu tamamen doldurmamaya dikkat ediniz.

- 4 Makarna yeterli uzunluğa ulaştığı zaman, makarnayı istediğiniz uzunlukta kesmek için kesme bıçağı donanımının sapını ileriye ve geriye hareket ettiriniz. Kesme bıçağı donanımı aygıtı takılı değilse, makarnayı bir bıçak ile istediğiniz uzunlukta kesiniz.
- Kalıp donatılarını değiştirmek için kesme donanımını çıkarınız. Kesme bıçağı donanımını her zaman bir elinizle kenarından tutunuz ve kesme bıçağı halka somununu kendinize doğru yönde çevirerek çıkarınız. Sıkıştırma somununu çıkarınız (gerekirse somun anahtarı/iticiyi kullanarak sıkıştırma somununu gevşetiniz) ve kalıp donatısını yerinden çıkarmak için aygıtı çok kısa bir süre 1. hızda çalıştırınız. Kalıp donatısını çıkarınız ve artık makarna hamuru varsa temizleyiniz ve istediğiniz kalıp donatısını takınız. Sıkıştırma somununu ve kesme bıçağı donanımını yerine takınız.

### uyarı

Kullanım sırasında makarna yapıcı ısınacaktır. Bu durum normaldir. Bunun nedeni makarna hamurunun aygıt içinde sıkışmasıdır.



## temizlik

**Aygıtın hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayınız.**

### **parçaların çıkarılması**

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

### **kalıp donatıları**

Tırtıllı Makkeroni, Yassı Makkeroni Lişi ve Bukatini kalıp donatıları temizlik için birbirlerinden ayrılabilir 4.

- Kalıp donatılarını kullandıktan sonra hemen temizleyiniz. Aksi takdirde, makarna kuruyacak ve temizlenmesi zorlaşacaktır. Temizleme çubuğunu kullanarak kalıp donatılarındaki artık makarna hamurunu temizleyiniz. Tırtıllı Makkeroni kalıbının iri deliklerini temizlemek için temizleme çubuğunun kalın ucunu kullanınız. Diğer kalıpları temizlemek için temizleme çubuğunun ince ucunu kullanınız. Kalıpları sıcak sabunlu suda yıkayınız ve arkasından tamamen kurulayınız.

### **sarmal çark**

- Sarmal çarkı suya yatırmayınız.
- Bir bezle siliniz ve kurulayınız.

**doldurma kabı, halka somun, gövde, somun anahtarı, kesme bıçağı donanımı.**

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

## servis ve müşteri hizmetleri

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

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

## sade makarna

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

*200gr çok ince un*

*100gr çırpılmış yumurta (yaklaşık 2 tane orta büyüklükte yumurta)*

Hazırlama yöntemi

Unu bir çanağa koyunuz ve K-çırpıcıyı aygıtı takınız. Yavaş yavaş çırpılmış yumurtayı katarak aygıtı en düşük hızda ve giderek 1. hızda 30-45 saniye arası çalıştırınız.

Arkasından hamuru alınız ve tekrar aygıtı 30 saniye çalıştırarak hamuru tekrar karıştırınız. Hamur, iri ekmek kırıntısı gibi ya da iri ufalanmış dokuda olmalıdır. Hamur parçaları ayrı ayrı halde olmalı, ancak birlikte yoğrulduğu zaman bir küme oluşurmalıdır.

## çeşnili makarna hazırlama

### otçul makarna

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

**kepek unlu makarna** – Sade un yerine kepek un kullanarak sade makarna tarifini izleyiniz.

**ıspanaklı makarna** – 30ml çırpılmış yumurta yerine 30ml iyice ezilmiş ıspanak kullanınız.

## yumurtasız makarna

*200gr çok ince un*

*bir tutam tuz*

*25ml doğal zeytinyağı*

*yaklaşık 100ml su*

Sade makarna yapma yöntemini izleyiniz ve una tuz katınız.

Yumurta yerine zeytinyağı ve su kullanınız.

## Japon Soba

### Karabuğday Eriştesi

- Nişasız yiyerek yiyenler için idealdir.

*300gr karabuğday unu*

*150gr çırpılmış yumurta*

Sade makarna yapma yöntemini izleyiniz.

Makarna yapıcıya Bigoli kalıbını takınız ve uygun uzunlukta kesiniz. Kaynar suda pişiriniz.

## Udon Eriştesi

*350gr sade un*

*140ml soğuk su*

*20gr tuz*

Tuzu suda eriyinceye kadar karıştırınız. Sade makarna yapma yöntemini izleyiniz. Çırpılmış yumurta yerine tuzlu su kullanınız. Makarna yapıcıya Bigoli kalıbını takınız ve uygun uzunlukta kesiniz.

Tuzsuz kaynar suda yaklaşık 5 dakika pişiriniz. Eriştelere sertçe ve biraz yumuşak olmalıdır.

Eriştelere derhal süzünüz ve soğuk suyla durulayınız.

İstedığınız sosu katarak yiyebilirsiniz.

## makarna pişirme

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

- 1 Derin bir tavanın dörtte üçünü su ile doldurunuz ve tat vermek için tuz katınız.
  - 2 Makarnayı tavaya koyarak zaman zaman karıştırarak suyu kaynatınız. Makarnayı kıvamına gelinceye kadar pişiriniz. Biraz sertçe ancak yemek için biraz yumuşak olmalıdır. Makarnanın türüne ve istediğiniz sertlik ya da yumuşaklığa bağlı olarak pişirme süresi 1-10 dakika arasındadır. Makarnanın ne kadar piştiğini sürekli kontrol ediniz. Çünkü, makarnayı ateşten aldıktan sonra bir süre pişmeye devam eder.
- Suya hiçbir zaman zeytinyağı katmayınız. Zeytinyağı makarnayı kaygan yapar ve sosun emdirilmesini önler.

## makarna sosu seçimi

Seçeceğiniz makarna sosu damak tadını etkiler. Boru biçimli makarna türleri için ağır soslar, uzun makarnalar için domates sosu suyu, deniz ürünlerini yumuşatmayan soslar ve iri makarna türleri için ağır çeşnili sosları öneririz. Ayrıca, kalın makarnalar için ağır çeşnili soslar kullanınız.

## bisküvi yapıcı

(AT910014)

Bisküvi yapıcı için arka sayfadaki resme bakınız.

- 1 Aşağıdaki bisküvi tariflerine bakarak bisküvi yapabilirsiniz ve karışımın biraz sertleşmesi için buzdolabına koyunuz.
- Küçük yumurtalar kullanınız. Aksi takdirde karışım çok yumuşak olacaktır.
- 2 Şekillendiriciyi bisküvi kalıbından çıkartın. Makarna yapıcıyı bisküvi kalıbı ile birlikte takın, kalıptaki yuvaların her iki tarafın ucunda olduğundan emin olun. Eklentiye mutfak robotuna takın. (Kesme tertibatı takılmamalıdır.)
- 3 Biçimlendiriciyi kalıp donatısının her iki tarafına sürünüz ve deliğin ortasındaki istenen biçime gelinceye kadar oynatınız.

## sade bisküvi

150gr yumuşak tereyağı  
150gr ince toz şeker  
2 tane çırpılmış küçük yumurta  
300gr elekten geçirilmiş sade un

Karışım hafif ve yumuşak bir dokuda olana kadar tereyağını ve şekeri K çırpıcı ile karıştırınız. Çırpılmış yumurta içinde döverek elenmiş un içinde katlayınız. İsteddiğiniz biçimi seçerek karışımı besleme borusundan itiniz ve arkasından istediğiniz uzunlukta kesiniz. Yağlanmış bir yaldızlı kağıda sararak 190°C derece fırında pişinceye kadar yaklaşık 10 dakika pişiriniz. Piştikten sonra tel askıda soğutunuz.

## çikolatalı bisküvi

125gr yumuşak tereyağı  
200gr ince toz şeker  
2 tane çırpılmış küçük yumurta  
250gr sade un } birlikte elekten  
25gr toz kakao } geçiriniz

Normal bisküviler için metodu takip edin.

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

## sorun giderme


Sorun	Çözüm/Öneri
Makarnanın görünümü sert	<ul style="list-style-type: none"><li>● Kalıp donatıları bronzdan yapılmıştır. Bronz kalıp makarnaya sert bir yüzey verir. Çünkü, bu sorun emdirilmesi içindir.</li></ul>
Karışımın niteliği çok çeşitli oluyor	<ul style="list-style-type: none"><li>● Bu durum normaldir. Aşağıdaki yönergeleri izleyerek bunu enaza indirebilirsiniz:-<ul style="list-style-type: none"><li>- karışımın oldukça eşit ve tutarlı olmasına başından dikkat ediniz.</li><li>- karışımı makarna yapıcıya yavaş yavaş ve sırayla itiniz.</li><li>- tüm karışımın bir partide olmasına dikkat ediniz.</li><li>- karışımın kurumamasından emin olunuz.</li></ul></li></ul>
Makarna deliklerden çıkmıyor	<ul style="list-style-type: none"><li>● Makarna yapmaya başlamadan önce kalıp donatılarının temizlenmiş olduğunu kontrol ediniz. Çünkü, makarna deliklerde kuruyan makarna çıkışa engel olur.</li><li>● Besleme borusunun tıkalı olup olmadığını kontrol ediniz.</li><li>● Makarnayı sarmal çarka itmeye yardımcı olması için somun anahtarı/iticiyi kullanınız.</li></ul>
Kalıp donatılarını temizlemek kolay değil	<ul style="list-style-type: none"><li>● Her kullanımdan sonra kalıp donatılarını derhal temizleyiniz. Karışımın kalıp donatımında kurummasına izin vermeyiniz.</li><li>● Aygıtla birlikte verilen temizleme çubuğunu kullanınız. Tırtıllı Makkeroni kalıbının iri deliklerini temizlemek için temizleme çubuğunun kalın ucunu kullanınız. Diğer kalıpları temizlemek için temizleme çubuğunun ince ucunu kullanınız.</li></ul>
Makarnanın biçimi püzürlü çıkıyor	<ul style="list-style-type: none"><li>● Bazen ilk çıkışta makarna biraz püzürlü olabilir. Makarna karışımını mümkün olduğu kadar eşit parçalar halinde itiniz. Aygıtın gövdesini, kalıp donatısını ve halka somunu kaynar suda ısıtınız ve kullanmadan önce tamamen kurulayınız.</li></ul>


<b>Sorun</b>	<b>Çözüm/Öneri</b>
Kalıp donatısı sarmal çarka oturmuyor	<ul style="list-style-type: none"><li>● Kalıp donatısının orta deliğinde herhangi bir karışım artığının olup olmadığını kontrol ediniz.</li><li>● İşlem sırasında kalıp donatısı değiştiriyorsanız, kalıp donatısı ile sarmal çark arasında makarna karışımı kalıp kalmadığını kontrol ediniz.</li></ul>
Besleme borusu sürekli tıkanıyor	<ul style="list-style-type: none"><li>● Besleme borusuna küçük miktarlarda ve yavaş yavaş makarna karışımı itiniz. Besleme borusu boşaldıktan sonra karışımı itmeye devam ediniz.</li><li>● Makarna karışımı çok ıslak olabilir.</li><li>● Makarna hamurunu besleme borusuna itmek için somun anahtarı/iticinin ucunu kullanınız. (Doldurma kabını çıkararak somun anahtarı ile besleme borusuna daha derin girebilirsiniz).</li><li>● Hamuru itme hızı değişebilir.</li></ul>
Kesme bıçağı donanımını çıkarmak çok zor	<ul style="list-style-type: none"><li>● Kesme bıçağı donanımının yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyiniz.</li></ul>
Kesme bıçağı donanımını takmak çok zor	<ul style="list-style-type: none"><li>● Parçaya takmadan önce madeni halka somunun plastik içinden kısmen gevşetilmiş olduğunu kontrol ediniz.</li></ul>


## bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Příklad vypínejte a odpojíte ze zásuvky:
  - před montáží nebo demontáží dílů;
  - když přístroj nepoužíváte;
  - před čištěním.
- Příklad v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Pokud je těsto na těstoviny příliš suché nebo pokud je protlačujete příliš rychle, může se strojek na těstoviny nebo kuchyňský robot poškodit.
- Do násypky nezasouvejte prsty ani jiné předměty, kromě tlačky dodávané se strojkem.
- Těsto do násypky tlačte jen tlačkou dodávanou se strojkem. Netlačte příliš silně.
- Strojek na těstoviny nenasazujte a nesnímejte, pokud je mixér v chodu.
- Postupně přidávejte malé kousky těsta, plynule. Násypka se nesmí zcela zaplnit.
- Pozor při manipulaci se strojkem a čištěním, uvnitř jsou ostré nože.
- Nesprávné používání nástavce může vést ke zranění.
  
- Další bezpečnostní varování najdete v návodu k obsluze hlavního kuchyňského robota.

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

Tento nástavec KAX910ME je vybaven systémem připojení Twist  a je určen pro nasazení přímo na nejnovější generaci modelů Kenwood Chef (označovanou jako řady KVC a KVL). Tento nástavec lze také nasadit na kuchyňské roboty Kmix vybavené výstupem s pomalou rychlostí (řada KMX).

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

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

### před prvním použitím

- Omyjte všechny díly: viz sekce 'čištění'.

## popis

- ① násypka
- ② podávací trubka
- ③ těleso
- ④ šnek
- ⑤ tvořítko\*
- ⑥ pojistná matice
- ⑦ montážní prstenec řezačky
- ⑧ nůž
- ⑨ tlačka
- ⑩ čistítko

- \* Se strojkem je dodáváno tvořítko na těstoviny Maccheroni rigati, viz strana s obrázky. Další tvořítko si můžete dokoupit u prodejce, u něhož jste strojek zakoupili.

## montáž

- 1 Volitelný krok: výroba těstovin se usnadní, pokud těleso strojku, tvořítko a pojistnou matici namočíte do horké vody a osušíte.
- 2 Do tělesa zasuňte šnek.
- 3 Nasadte tvořítko.
- 4 Nasadte zajišťovací matici a dotáhněte rukou (nepoužívejte klíč v rukojeti tlačky, ten je určen jen pro usnadnění demontáže).
- Zkontrolujte, zda matice téměř úplně dosedla na těleso strojku.
- 5 Sundejte kryt výstupu s pomalou rychlostí tím, že na horní část zatlačíte a kryt sejmete ①.
- 6 Nástavec ve vyobrazené poloze nasuňte do výstupu s pomalou rychlostí a otočením zajistěte ②.
- 7 Nasadte násypku.

**Volitelný krok:** na smontovaný strojek lze upevnit řezačku, která usnadňuje řezání formovaných těstovin na potřebnou délku.

- 1 Rukojeť nože držte v maximálně zvednuté poloze a mírně povolte upevňovací prstenec. Umístěte přes něj zajišťovací matici a dle potřeby s ní zakruťte, dokud nezapadne do závitů na strojku. Tvořítko musí být na řezačce položeno naplocho.
  - 2 Přidržte okraj řezačky a současně utáhněte upevňovací prstenec otáčením směrem od sebe ③.
- Poznámka** – při montáži nebo demontáži řezačky vždy jednou rukou držte okraj a druhou rukou otáčejte upevňovacím prstencem.

## použití strojku na těstoviny

- 1 Připravte těsto podle přiloženého receptu.
- **Těsto nesmí být příliš suché, protože by mohlo dojít k poškození strojku na těstoviny nebo robotu.** Mělo by mít podobnou strukturu jako hrubá strouhanka nebo těsto na hrubý crumble. Těsto se musí drobit, ale při stlačení k sobě musí vytvořit hrudku, která drží pohromadě.
- 2 Na robotu nastavte rychlost 2–3.
- 3 Dejte do násypky kousky těsta. Postupně přidávejte malé kousky. Přidávejte další až potom, co bude šnek prázdný. Pokud se podávací trubka ucpe, vytlačte těsto do šneku tlačkou (nepoužívejte nic jiného než tlačku a netlačte příliš silně). Podávací trubka se nesmí zcela zaplnit.
- 4 Poté, co má těstovina požadovanou délku, ji odřízněte pohybem rukojeti řezačky dozadu a dopředu. Pokud nemáte řezačku namontovanou, použijte běžný nůž.
- Tvořítka měňte po demontáži řezačky. Při demontáži řezačky vždy jednou rukou držte okraj a druhou rukou otáčejte upevňovacím prstencem směrem k sobě. Demontujte zajišťovací prstenec (dle potřeby jej povolte klíčem v rukojeti tlačky) a mixér na chvilku zapněte na rychlost 1, čímž se tvořítka vytlačí ven. Odstraňte zbytky pasty a nasadte nové tvořítka. Vraťte na místo zajišťovací prstenec a řezačku.

### upozornění

Strojek na těstoviny se při použití zahřívá – to je normální a je to způsobeno stlačováním těsta ve strojku.

## čištění

### Nemyjte žádnou součást v myčce na nádobí.

#### demontáž strojku

- Vždy jednou rukou uchopte řezačku za okraj a otáčejte upevňovacím prstencem směrem k sobě a sundejte jej. Demontujte pojistnou matici a v případě potřeby ji uvolněte klíčem v rukojeti tlačky. Demontujte nástavec z robotu a rozeberte jeho díly.

#### tvořítka

Tvořítka na těstoviny Maccheroni rigati, Maccheroni lisci a Bucatini lze tahem rozebrat, pak se snáze čistí ④.

- Díly čistěte ihned po použití, jinak těsto zaschne a jen velmi obtížně se odstraňuje. Tvořítka oškrabte od zbytků těsta čistítkem. Silnější konec čistítka je ideálně vhodný k čištění větších otvorů v tvořítku Maccheroni rigati, tenčí konec je vhodný k čištění ostatních tvořítek. Díly omyjte horkou mýdlovou vodou a důkladně osušte.

#### šnek

- Neponořujte do vody.
- Otřete dočista a osušte.

#### násypka, pojistná matice, těleso, tlačka, řezačka.

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



## servis a údržba

Pokud potřebujete pomoc:

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

## recept na obyčejné těstovinové těsto

Doporučujeme používat světlou hladkou mouku (00), ale pokud ji nemáte, můžete použít polohrubou mouku. Suroviny pečlivě odměřte, protože příliš suché těsto by mohlo poškodit nástavec nebo robot. Pokud lze ale z těsta udělat kouli, je příliš vlhké.

*200 g mouky 00*

*100 g rozšlehaného vejce  
(přibližně 2 středně velká vejce)*

Postup

Mouku nasype do mísy a nasazeným šlehačem K při nastavení otáček mixéru na minimum rozmíchejte postupně přidávaná vejce, pak rychlost plynule zvyšte na 1. Míchejte 30 - 45 sekund a pak oškrabte materiál ze stěn mísy a ze šlehače. Zapněte mixér a míchejte ještě přibližně 30 sekund. Těsto musí mít vzhled připomínající hrubou strouhanku nebo kousky. Částice těsta se musí rozpadat, ale při stlačení k sobě musí držet.

## těstoviny s příchutí

### bylinkové těstoviny

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

**celozrnné těstoviny** – místo běžné mouky použijte celozrnnou mouku

**verdi** – místo 30 ml šlehaného vejce použijte 30 ml špenátu.

## bezvejčné těstoviny

*200 g mouky 00*

*špetka soli*

*25 ml panenského olivového oleje  
přibližně 100 ml vody*

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

## japonské pohankové nudle Soba

– ideální pro všechny, kdo musí držet bezlepkovou dietu.

*300 g pohankové mouky*

*150 g rozšlehaného vejce*

Suroviny smíchejte jako u těsta na běžné těstoviny.

Těsto tvarujte strojkem na těstoviny s nasazeným tvořítkem Bigoli a řežte na vhodné délky. Vařte ve vařící vodě.

## nudle udon

350 g běžné mouky  
140 ml studené vody  
20 g soli

Sůl rozmíchejte ve vodě, až se rozpustí.

Suroviny smíchejte jako u těsta na běžné těstoviny, jen místo vejce použijte slanou vodu. Těsto tvarujte strojkem na těstoviny s nasazeným tvořítkem Bigoli a řežte na vhodné délky. Vařte v nesolené vodě 5 minut, nudle musí být měkké, ale pevné. Vodu okamžitě slijte a těstoviny propláchněte studenou vodou. Neprodleně servírujte s omáčkou dle vašeho výběru.

## vaření těstovin

Těstoviny se před vařením musí chvíli sušit - necelou hodinu.

Záleží na typu těstovin.

- 1 Pánev ze tří čtvrtin naplňte vodou a přiveďte k varu. Osolte dle chuti.
- 2 Přidejte těstoviny a vařte za občasného míchání. Vařte, dokud těstoviny nejsou al dente. Tj. měkké, ale při kousání musí stále klást odpor. To trvá 1 - 10 minut, podle typu těstovin a podle toho, jaká tvrdost vám vyhovuje při podávání. Provařenost těstovin vždy kontrolujte pravidelně, protože těstoviny „dojdou“ ještě poté, co je odstavíte z plotny.
- Do vody na vaření nepřidávejte olej, těstoviny pak jsou kluzké a nedrží na nich omáčka.

## výběr omáčky na těstoviny

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

## strojek na sušenky

(AT910014)

Ilustrace strojku na sušenky je na zadní straně návodu.

- 1 Předem si připravte těsto na sušenky podle jednoho z receptů a nechte jej v chladničce ztuhnout.
  - Použijte malá vejce, jinak je těsto příliš měkké.
- 2 Ze strojku na sušenky sundejte tvořítko. Nasadte je do strojku na těstoviny tak, aby otvory ve tvořítku směřovaly na strany. Nástavec nasadte na kuchyňského robota. (Neinstalujte řezačku.)
- 3 Tvořítko nasadte do vybraní strojku na sušenky, dokud není požadovaný tvar na tvořítku uprostřed otvoru strojku na sušenky.

## obyčejné sušenky

150 g změkklého másla  
150 g práškového cukru  
2 malá vejce, rozšlehaná  
300 g běžné mouky, prosítované

Máslo a cukr rozetřete v míse šlehačem K, dokud směs není lehká a našlehaná. Vmíchejte vejce. Směs prožeňte strojkem na sušenky, předem vyberte vhodné tvořítko, a řežte na potřebné délky. Položte na vymaštěný plech a pečte uprostřed trouby vyhřáté na 190°C, 375°F, značka 5 na plynovém sporáku, přibližně 10 minut nebo do upečení. Nechte vychladnout na drátěné polici.

# čokoládové sušenky

125 g změkklého másla  
200 g práškového cukru  
2 malá vejce, rozšlehaná  
250 g běžné mouky } prosítované  
25 g kakaového  
prášku

Řidíte se postupem pro obyčejné sušenky.

Po vychladnutí lze sušenky zdobit namáčením do čokolády nebo poprášením cukrem.

## řešení problémů

Otázka	Odpověď/tip
Těstoviny mají hrubý povrch	<ul style="list-style-type: none"><li>● Tvořítka jsou speciálně obráběna z bronzu. Bronzová tvořítka se otisknou do povrchu těstovin, na kterém pak lépe drží omáčka.</li></ul>
Při zpracování se mění kvalita těstovin	<ul style="list-style-type: none"><li>● To je normální, ale pokud to vadí, lze tento jev omezit následujícími opatřeními:<ul style="list-style-type: none"><li>- těsto musí být namícháno rovnoměrně.</li><li>- těsto do strojku přidávejte rovnoměrně a plynule.</li><li>- celou připravenou dávku těsta zpracujte najednou.</li><li>- nenechávejte těsto přeschnout.</li></ul></li></ul>
Těstoviny nevystupují z otvorů	<ul style="list-style-type: none"><li>● Tvořítka musí být čistá, zaschlé zbytky těsta je ucpanou a těstoviny pak nemohou vznikat.</li><li>● Zkontrolujte, zda není ucpaná podávací trubka.</li><li>● Těsto ke šneku tlačte dodávanou tlačkou.</li></ul>
Tvořítka se obtížně čistí	<ul style="list-style-type: none"><li>● Tvořítka čistěte okamžitě po použití, nenechte na nich zaschnout těsto.</li><li>● Použijte dodávané čistítka. Silnější konec čistítka je ideálně vhodný k čištění větších otvorů v tvořítku Maccheroni rigati, tenčí konec je vhodný k čištění ostatních tvořítek.</li></ul>
Těstoviny mají hrubé okraje	<ul style="list-style-type: none"><li>● První vyrobené těstoviny mohou mít zubaté okraje. Přidávejte těsto plynule a pomalu nebo jej zkuste přidávat rychleji. Těleso strojku, tvořítka a pojistnou matici před použitím zahřejte v horké vodě a dokonale osušte .</li></ul>

Otázka	Odpověď/tip
Tvořítko nelze nasadit na šnek	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Zkontrolujte, zda ve středovém otvoru tvořítko nejsou zbytky těsta z dřívějších pokusů.</li> <li>● Pokud tvořítko měníte během práce, zkontrolujte, zda zasunutí nebrání těsto mezi tvořítkem a šnekem.</li> </ul>
Podávací trubka se ucpává	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Rovnoměrně přidávejte malé kousky těsta a další těsto přidávejte až když je trubka prázdná.</li> <li>● Těsto je příliš vlhké.</li> <li>● Koncem tlačky tlačte těsto do podávací trubky. (Pokud sejmete násypku, lze konec tlačky zasunout hlouběji do podávací trubky).</li> <li>● Zkuste přidávat těsto pomaleji nebo rychleji.</li> </ul>
Demontáž rezačky je obtížná	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Nechte strojek přibližně 30 minut vychladnout.</li> </ul>
Montáž rezačky je obtížná	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Nezapomeňte před nasazením na strojek kovový prstenec částečně povolit od plastového vnitřního kroužku.</li> </ul>

# 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.
- A túl száraz vagy túl gyorsan adagolt tésztakeverék eltörheti a tésztakeverőt és/vagy a konyhagépet.
- Soha ne nyúljon bele és a mellékelt csavarkulcson/tolórúdon kívül semmilyen tárgyat ne tegyen az adagolócsőbe.
- A tészta adagolócsőbe történő adagolásához kizárólag a csavarkulcs/tolórúd fogantyúja használható. Soha ne nyomja a tésztát túl erősen.
- Soha ne próbálja meg felhelyezni vagy eltávolítani a tészta készítőt, míg a keverő működésben van.
- Egyszerre csak kis mennyiségű tésztát tegyen az adagolócsőbe. A tésztát egyenletes ütemben adagolja. Vigyázzon, hogy az adagolócső soha ne legyen tele.

- Karbantartási vagy tisztítási munkálatok elvégzése során legyen óvatos, mivel a vágóél nagyon éles.
- A toldat helytelen használata balesetet okozhat.
- A további biztonsági figyelmeztetésekkel kapcsolatban nézze át a konyhagépek általános használati utasítását.

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

A KAX910ME toldat Twist csatlakozású , és közvetlenül használható a legújabb generációs Kenwood Chef konyhagépekkel (KVC és KVL sorozatú modellek). A toldat használható a kis sebességű meghajtóval rendelkező Kmix konyhagépekkel is (KMX sorozat).

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

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

#### első használat előtt

- Mossa el az alkatrészeket: lásd a 'tisztítás' című részt.

## a készülék részei

- ① adagolótölcsér
- ② adagolócső
- ③ géptest
- ④ csiga
- ⑤ tésztanyomó\*
- ⑥ biztosító anya
- ⑦ vágórész szorítógyűrűje
- ⑧ vágóél
- ⑨ csavarkulcs/tolórúd
- ⑩ tisztítóeszköz

\* A csomag csak az illusztráción bemutatott Maccheroni rigati tésztanyomót foglalja magába. Ezen füzet hátoldalán látható további tésztanyomók vásárlásához, keresse fel azt az üzletet, ahol a készüléket vette.

## összeszerelés

- 1 Opcionális: a tészta készítésének megkönnyítése érdekében, melegítse fel a géptestet, a tésztanyomót és gyűrűt meleg vízben, majd törölje őket szárazra.
- 2 Illessze a csigát a géptestbe.
- 3 Helyezze fel a tésztanyomót.
- 4 Helyezze fel a biztosító anyát és szorítsa meg kézzel. (Ne használja a csavarkulcsot, mivel az csak a biztosító anya eltávolításának megkönnyítésére szolgál).

- Győződjön meg róla, hogy a biztosító anya pontosan illeszkedik-e a testhez.
- 5 A kis sebességű meghajtó nyílásának fedelét felül megnyomva emelje le a fedelet **1**.
- 6 A toldatot az ábrán látható állásban tolja be a kis sebességű meghajtó nyílásába, és elfordítva rögzítse **2**.
- 7 Helyezze fel az adagolótolcsért.
 

**opcionális:** Az összeállított tészta készítőre egy vágórész helyezhető fel. Ez a rész a kívánt hosszúságú tészta levágását könnyíti meg.
- 1 A vágóél fogantyújánál fogva, kicsit lazítsa meg a szorítógyűrűt. Csavarja a helyére a biztosító anyát. A tésztaanyomónak pontosan illeszkednie kell a vágórész elülső részéhez.
- 2 Fogja a vágórész élét és szorítsa meg a szorítógyűrűt **3**.
 

**megjegyzés** – Amikor a vágórész felszerelését vagy eltávolítását végzi, mindig tartsa a vágóélet az egyik kezében, míg a másik kezével csavarja a szorítógyűrűt.

## a tészta készítő használata

- 1 Készítse el a tésztakeveréket a mellékelt recept alapján.
- **A keverék ne legyen túl száraz, mert eltörheti a tészta készítő vagy a konyhagépet.** Akkor jó, ha az állaga durva zsemlemorzsára emlékeztet. Morzsalékosnak kell lennie, de összenyomva a csomónak egyben kell maradnia.
- 2 Állítsa a sebességet 2-3-as fokozatra.
- 3 Helyezzen egy kis tésztát az adagolótolcsérre. Egyszerre csak kevés tésztát tegyen az adagolócsőbe. Engedje, hogy a csiga kiürüljön, mielőtt tovább folytatná. Amennyiben az adagolócső eltömődik, a csavarkulcs/tolórúd fogantyújának

- végével nyomja a tésztát a csigára (a csavarkulcs fogantyúján kívül minden más tárgy használata tilos. Ne nyomja túl erősen). Vigyázzon, hogy az adagolócső soha ne legyen tele.
- 4 Amikor a tészta elég hosszú, a vágórész fogantyújának a segítségével vágja le a kívánt hosszúságú tésztát. Amennyiben nincs vágórész felszerelve, a művelet egy kés segítségével is elvégezhető.
- A tésztaanyomók cseréjéhez távolítsa el a vágórészt. A vágórész élét mindig tartsa az egyik kezében, majd forgassa el a szorítógyűrűt maga felé és távolítsa el. Távolítsa el a biztosítóanyát (amennyiben szükséges, használja a csavarkulcsot/tolórudat a biztosítóanya meglazításához) és egy rövid időre kapcsoljon 1-es sebességre a tésztaanyomó kiemeléséhez. Távolítsa el a tésztaanyomót és a látható tészta maradékokat, majd helyezze be a kívánt tésztaanyomót. Helyezze vissza a biztosítóanyát és a vágórészt.

### figyelem

A tészta készítő a használat során felforrósodik – ez normális. Ez annak a következménye, hogy a tészta a készülékbe van préselve.

## tisztítás

**Egyetlen alkatrészt se mosson a mosogatógépben.**

### szerezze le a toldaléket

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

## tésztanyomó

A Maccheroni rigati, a Maccheroni lisci és a Bucatini tésztanyomók szétszedhetőek a tisztítási munkák könnyebb elvégzése érdekében 4.

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

### csiga

- Ne merítse vízbe.
  - Tisztítsa meg nedves ruhával, majd törölje szárazra.
- adagolótölcsér, gyűrű, géptest, csavarkulcs, vágórész.**
- Távolítsa el róla a tésztamaradványokat és, amennyiben szükséges, mossa el forró mosószeres vízben, majd szárítsa meg.

## szerviz és vevőszolgálat

Ha segítségre van szüksége:

- a tartozék használatával
  - a karbantartással vagy a javítással kapcsolatban,
  - forduljon az elárusítóhelyhez, ahol a tartozékot vásárolta.
- 
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
  - Készült Kínában.

## sima tészta receptje

Nullás liszt használata ajánlott, de ha nincs, használhat sima finomlisztet is. Pontosán mérje le a hozzávalókat, mert a túl száraz keverék eltörheti a taldatot és/vagy a konyhagépet. Azonban ha a keverék egyetlen tésztagombóccá áll össze, akkor az azt jelenti, hogy túl sok folyadékot tartalmaz.

*200g 00-s liszt*

*100g felütött tojás (körülbelül 2 közepes tojás)*

### Lépések

Tegye a lisztet a tálba és fokozatosan adja hozzá a felütött tojásokat, majd keverje össze a felszerelt habverő segítségével (kapcsolja a habverőt minimális, 1-es sebességre). Keverje 30 - 45 másodpercig, majd kaparja le a habverőről a rátapadt darabokat. Kapcsolja be újra, és folytassa a keverést további 30 másodpercig. A tészta állaga durva zsemlemorzsára kell, hogy hasonlítson. A tészta daraboknak nem szabad összeállniuk, de ha egy kisebb mennyiség esetén erre mégis sor kerülne, akkor az az adag összetapadhat.

## Ízesített tészta készítése

### fűszeres tészta

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

**teljes kiőrlésű** – használjon a liszt helyett teljes kiőrlésű lisztet

**spenótos** – Helyettesítse a 30ml felütött tojást 30ml finomra turmixolt spenóttal.



## Tojás nélküli tészta

200g nullás liszt  
egy csipet só  
25ml szűz olívaolaj  
körülbelül 100ml víz

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

## Japán hajdinás soba tészta

- Ideális azoknak, akik sikermentes diétán vannak.

300g hajdinaliszt  
150g felütött tojás

Kövesse a sima tészta receptjének lépéseit.

Nyomja át a tésztát a Bigoli lemezzel felszerelt tésztakészítőn, majd vágja a megfelelő hosszúságúra. Főzze meg a tésztát forrásban lévő vízben.

## udon tészta

350g univerzális finomliszt  
140ml hideg víz  
20g só

Keverje el a sót a vízben. Kövesse a sima tészta receptjének lépéseit, a tojást azonban helyettesítse sós vízzel. Nyomja át a tésztát a Bigoli lemezzel felszerelt tésztakészítőn, majd vágja a megfelelő hosszúságúra. Főzze puhára sótlan vízben körülbelül 5 percig, de vigyázzon, hogy a tésztát ne főzze szét. A megfőtt tésztát szűrje le és öblítse le hideg vízzel. Tálalja frissen az ön által kiválasztott szósszal.

## a tészta főzése

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

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

## szósz választása a tésztához

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

## kekszkészítő

(AT910014)

Lásd a kekszkészítő hátulján található illusztrációt.

- 1 Készítse el az alábbi süteményreceptek valamelyikét és az elkészült tésztát tegye hűtőbe, hogy az megkeményedjen.
  - Csak kicsi tojásokat használjon, különben a tészta túl puha lesz.
- 2 Vegye le a formázót a keksznyomóról. Illessze össze a tésztakészítőt a keksznyomóval úgy, hogy a keksznyomón levő nyílások mindkét oldalon megfelelően álljanak. Szerelje a toldatot a konyhagépre. (A vágórészt nem kell felhelyezni.)
- 3 Csúsztassa a formázót a tésztanyomó valamelyik oldalának nyílásaiba és igazítsa addig, míg a kívánt forma a nyílás közepére nem kerül.

## sima darált keksz

*150g puha vaj*

*150g kristálycukor*

*2 kicsi tojás, felferve*

*300g sima liszt, megszitálva*

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

## csokis darált keksz

*125g puha vaj*

*200g kristálycukor*

*2 kis tojás, felferve*

*250g sima liszt*

*25g kakaópor*

} *összeszitálva*

Kövesse a módszert sima aprósütemény esetén.

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

## hibaelhárítás

Kérdés	Válasz/Tipp
A megjelenő tészta túl egyenetlen	<ul style="list-style-type: none"> <li>● A lemezek/tésztanyomók bronzból készülnek. A bronz tésztanyomók sajátossága, hogy a tésztának egyenetlen felületet adnak, amitől viszont a szoszok jól megtapadnak a tésztán.</li> </ul>
Az extrudált tészta minősége állandóan változik	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ez normális, de csökkenthető a mértéke:-               <ul style="list-style-type: none"> <li>- a tésztakeverék egyenletes állagának biztosításával.</li> <li>- a tészta egyenletes adagolásával a tésztakészítőbe.</li> <li>- az összes tészta egy adagban történő extrudálásával.</li> <li>- ha nem engedi, hogy a tészta kiszáradjon.</li> </ul> </li> </ul>
A tészta nem jön ki a nyílásokon keresztül	<ul style="list-style-type: none"> <li>● A készülék elindítása előtt ellenőrizze, hogy a tésztanyomók tiszták-e, a nyílásokba nem rakódott-e száraz tészta, mely megakadályozza az extrudálást.</li> <li>● Ellenőrizze, hogy az adagolócső nincs-e elzáródva.</li> <li>● A csavarkulccsal/tolórúddal lehet a tésztát a csigára adagolni.</li> </ul>
Nehéz megtisztítani a tésztanyomókat	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Használat után azonnal tisztítsa meg a tésztanyomókat, ne hagyja, hogy a tészta rájuk száradjon.</li> <li>● Használja a mellékelt tisztító eszközt. Az eszköz vastagabb része ideális a Maccheroni rigati tésztanyomó nagyobb nyílásainak megtisztításához, míg a vékonyabb vége a többi tésztanyomó tisztítására alkalmas.</li> </ul>
Tészta alakja egyenetlen	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Néha az első extrudált tészta alakja meglehetősen egyenetlen. Adagolja a tésztát egyenletes ütemben és próbálja meg beállítani a tésztakeverék adagolásának sebességét. Melegítse fel a géptestet, a tésztanyomót és a gyűrűt meleg vízben, majd használat előtt törölje őket alaposan szárazra.</li> </ul>
A tésztanyomó nem illeszthető össze a csigával	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ellenőrizze, hogy a tésztanyomó középső nyílásában nem maradt-e száradt tészta.</li> <li>● Amikor a gép működése során szeretné kicserélni a tésztanyomókat, győződjön meg róla, hogy nincs-e tésztamaradék a tésztanyomó és a csiga között, mely megakadályozná azok pontos illeszkedését.</li> </ul>


Kérdés	Válasz/Tipp
Az adagolócső állandóan eltömődik	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Egyszerre mindig csak kis mennyiségű tésztát adagoljon a csőbe. Az adagolást egyenletes ütemben kell végrehajtani. Csak akkor tegyen újabb adagot az adagolócsőbe, ha az már kiürült.</li> <li>● A keverék túl sok folyadékot tartalmaz.</li> <li>● Használja a csavarkulcs/tolórúd végét a tészta csőbe történő adagolásához. (Az adagolótolcsér eltávolításával lehetővé válik, hogy mélyebbre nyúljon a csavarkulccsal az adagolócsőbe).</li> <li>● Változtassa meg a tészta adagolásának a sebességét.</li> </ul>
Nehéz eltávolítani a vágórészt	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Hagyja lehűlni a készüléket körülbelül 30 percig.</li> </ul>
Nehéz felhelyezni a vágórészt	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Győződjön meg róla, hogy a fém szorítógyűrű részben le van-e csavarva a műanyag belseőről, mielőtt a készülékre illesztené.</li> </ul>

## 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.
- Zbyt suche lub zbyt szybko podawane do nasadki ciasto na makaron może spowodować uszkodzenie maszyny lub robota.
- Nie wkładać do podajnika palców ani żadnych innych przedmiotów z wyjątkiem załączonego w zestawie klucza/popychacza.
- Ciasto w głąb podajnika popychać wyłącznie za pomocą trzonka klucza/popychacza – nie używając przy tym nadmiernej siły.
- Nigdy nie zakładać ani nie demontować maszyny do makaronu w trakcie pracy miksera.
- Ciasto podawać w równym tempie, w małych ilościach na raz. Nie dopuszczać do przepełnienia się podajnika.


- Podczas czyszczenia i eksploatacji nasadki zachować ostrożność, ostrze zespołu tnącego jest bardzo ostre.
- Stosowanie nasadki w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Dodatkowe informacje na temat bezpieczeństwa znajdują się w instrukcji obsługi robota kuchennego, do którego przeznaczona jest nasadka.

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

Niniejsza nasadka KAX910ME wyposażona jest w gniazdo typu obrotowego  i przeznaczona do bezpośredniego montażu na najnowszej generacji modelach robotów z serii Kenwood Chef (serie KVC oraz KVL).

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

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

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

[www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

#### przed pierwszym użyciem

- Umyć części (zob. ustęp pt. „czyszczenie”).

#### oznaczenia

- ① taca
- ② podajnik
- ③ komora mieląca
- ④ ślimak
- ⑤ foremka\*
- ⑥ nakrętka zabezpieczająca
- ⑦ pierścień zaciskowy zespołu tnącego
- ⑧ ostrze tnące
- ⑨ klucz/popychacz
- ⑩ czyścik

\* Zestaw zawiera foremkę do rurek maccheroni rigati, pokazaną na stronie z ilustracjami. Dodatkowe foremki (pokazane na ostatniej stronie niniejszej instrukcji) można zamówić kontaktując się z punktem sprzedaży, w którym zakupiono nasadkę.

#### sposób montażu

- 1 Czynność opcjonalna: proces wyrobu makaronu można usprawnić, ogrzewając komorę mielącą, foremkę oraz nakrętkę pierścieniową w gorącej wodzie (należy je następnie osuszyć).
- 2 Wewnątrz komory mielącej zamocować ślimak.
- 3 Zamontować foremkę.

4 Założyć nakrętkę zabezpieczającą i dokręcić ręcznie. (Nie używać klucza/popychacza, gdyż służy on jedynie do demontażu).

● Sprawdzić, czy nakrętkę zabezpieczająca znajduje się w przybliżeniu w jednej płaszczyźnie z komorą mielącą nasadki.

5 Zdjąć osłonę gniazda obrotów niskich, naciskając na jej wierzch i zdejmując ją ❶.

6 Układając nasadkę w pozycji pokazanej na rysunku, przyłożyć do gniazda obrotów niskich i przekręcić ją, aby zablokować we właściwym położeniu ❷.

7 Zamontować podajnik.

**Czynność opcjonalna:** do zmontowanej maszyny do makaronu można przymocować zespół tnący, który ułatwia krojenie makaronu na kawałki żądanej długości.

1 Uchwyt zespołu tnącego ustawić w pozycji skierowanej do góry i poluzować nieco pierścień zaciskowy. Nałożyć nakrętkę zabezpieczającą, przekręcając ją w razie konieczności do oporu na nasadce. Foremka powinna znaleźć się w jednej płaszczyźnie z przednią powierzchnią zespołu tnącego.

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

**uwaga** – podczas każdej czynności montażu lub demontażu zespołu tnącego należy zawsze jedną ręką przytrzymywać krawędź zespołu tnącego, a drugą obracać pierścień zaciskowy.

## obsługa maszyny do makaronu

1 Przygotować ciasto na makaron zgodnie z podanym przepisem.

● **Ciasto nie powinno być zbyt suche, ponieważ może to spowodować uszkodzenie maszyny do makaronu lub robota.** Ciasto powinno mieć konsystencję grubo mielonej bułki tartej lub grubej kruszonki. Składniki powinny być niepołączone, ale ściśnięcie ciasta powinno powodować powstanie spoistej grudki.

2 Przełączyć robot na prędkość 2-3.

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

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

4 Przesuwając uchwyt zespołu tnącego z jednego położenia w drugie, kroić makaron na odcinki żądanej długości.

Jeżeli zespół tnący nie został zamocowany, ciasto można także kroić nożem.

● Aby wymienić foremkę na inną, zdjąć zespół tnący. Podczas demontażu zawsze jedną ręką trzymać krawędź zespołu tnącego. Przekręcić pierścień zaciskowy do siebie, a następnie zdjąć nasadkę. Zdjąć nakrętkę zabezpieczającą (w razie konieczności poluzować ją za pomocą klucza/popychacza) i na chwilę przełączyć robot na prędkość 1, aby wysunąć foremkę. Zdjąć foremkę i usunąć wszelki widoczny nadmiar ciasta,

a następnie zamocować wybraną foremkę. Ponownie zamocować nakrętkę zabezpieczającą i zespół tnący.

#### **Uwaga**

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

## **czyszczenie**

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

#### **demontaż nasadki**

- Podczas demontażu zawsze jedną ręką trzymać krawędź zespołu tnącego. Przekręcić pierścień zaciskowy do siebie, a następnie zdjąć nasadkę. Zdjąć nakrętkę zabezpieczającą (w razie konieczności poluzować ją za pomocą klucza/popychacza). Zdjąć nasadkę z robota i rozmontować części.

#### **foremki**

Foremki *Maccheroni Rigati*, *Maccheroni Lisci* i *Bucatini* można rozmontować, aby usprawnić proces czyszczenia 4.

- Czyścić bezpośrednio po użyciu, gdyż w przeciwnym razie ciasto zaschnie na foremce i jego usunięcie będzie bardzo trudne. Za pomocą załączonego czyścika dokładnie usunąć resztki ciasta z foremek. Grubsza końcówka narzędzia idealnie nadaje się do czyszczenia większych otworów w foremce *Maccheroni Rigati*, podczas gdy cieńsza końcówka przeznaczona jest do czyszczenia pozostałych foremek. Umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie dokładnie osuszyć.

#### **ślimak**

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

### **taca, nakrętka pierścieniowa, komora mieląca, klucz, zespół tnący**

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

## **serwis i punkty obsługi klienta**

Pomocy w zakresie:

- użytkowanie nasadki
- czynności serwisowych bądź naprawczych
- skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym zakupiono nasadkę.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.



## przepis na zwykły makaron

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

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

Sposób przyrządzenia  
Umieścić mąkę w misce, zamontować ubijak „K” i stopniowo dodawać ubite jaja przy prędkości minimalnej, zwiększając do prędkości 1. Miksować przez 30–45 sekund, a następnie zgarnąć masę ze ścianek miski. Włączyć urządzenie i kontynuować mieszanie przez kolejne około 30 sekund. Ciasto powinno mieć konsystencję grubo mielonej bułki tartej lub grubej kruszonki. Składniki powinny być niepołączone, ale ściśnięcie niewielkiej porcji ciasta powinno powodować powstanie spoistej grudki, która pozostanie sklejona.

## sposób przyrządzania makaronu aromatyzowanego

### makaron ziołowy

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

**makaron razowy** – zastąpić mąkę zwykłą mąką razową.

**makaron verdi** – zastąpić 30 ml ubitych jaj 30 ml drobno przetartego szpinaku.

## makaron bezjajeczny

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

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

## japońskie kluski gryczane soba

- Idealne dla osób na diecie bezglutenowej.

300 g mąki gryczanej  
150 g ubitych jaj

Przyrządzić zgodnie z przepisem na zwykły makaron. Uformować ciasto przy użyciu maszyny z zamocowaną foremką *bigoli*, krojąc makaron na odcinki odpowiedniej długości. Gotować we wrzącej wodzie.

## kluski udon

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

Wodę osolić i wymieszać do całkowitego rozpuszczenia się soli.

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

Uformować ciasto przy użyciu maszyny z zamocowaną foremką *bigoli*, krojąc makaron na odcinki odpowiedniej długości. Gotować w nieosolonej wrzącej wodzie przez około 5 minut – kluski powinny być sprężyste, ale miękkie.

Natychmiast odcedzić i przelać zimną wodą. Podawać z wybranym sosem, bezpośrednio po przygotowaniu.

## gotowanie makaronu

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

- 1 Zagotować wodę w rondlu wypełnionym w 3/4 wodą. Posolić do smaku.
  - 2 Dodać makaron i zagotować, od czasu do czasu mieszając. Gotować, aż makaron ugotuje się *al dente*. Makaron powinien być miękki, ale jednocześnie sprężysty w smaku. Trwa to zazwyczaj 1-10 minut, ale długość czasu gotowania uzależniona jest od typu makaronu i żądanej konsystencji. Konsystencję należy regularnie sprawdzać, ponieważ po zdjęciu garnka z ognia makaron jeszcze przez chwilę będzie się gotował.
- Nigdy nie dodawać oliwy do wody, gdyż makaron będzie wówczas śliski, i nie będzie się dobrze łączyć z sosem.

## dobór sosu do makaronu

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

## nasadka do ciastek (AT910014)

(zob. rys. na ostatniej stronie)

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

## zwykłe ciasteczka

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

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

## ciasteczka czekoladowe

125 g miękkiego masła

200 g cukru pudru

2 niewielkie ubite jaja

250 g zwykłej mąki } przesiać

25 g kakao } razem

Postępować zgodnie z przepisem na zwykłe ciasteczka.

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

## Rozwiązywanie problemów

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

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

# 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.
- Если сделать тесто для пасты слишком сухим или подавать его слишком быстро, есть опасность сломать макаронницу или кухонную машину.
- Не вставляйте в подающую трубку пальцы и другие посторонние предметы (кроме поставляемого в комплекте гаечного ключа/толкателя).
- Для проталкивания теста в подающую трубку пользуйтесь только рукояткой гаечного ключа/толкателя. И не прилагайте при этом чрезмерных усилий.
- Никогда не устанавливайте и не снимайте макаронницу при работающем миксере.
- Добавляйте тесто небольшими порциями и через равные промежутки времени. Не допускайте заполнения подающей трубки до краев.

- Соблюдайте осторожность при установке/снятии, а также при выполнении очистки, так как лезвие ножевого узла остро заточено.
- Неправильное использование насадки может привести к травме.
- Ознакомьтесь с дополнительными мерами безопасности, которые содержатся в основной инструкции к кухонной машине.

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

Эта насадка KAX910ME снабжена резьбовой системой крепления  и предназначена для непосредственной установки на новейшие модели машин Kenwood Chef (серии KVC и KVL).  
Эту насадку также можно надевать на кухонные машины Kmix, снабженные низкоскоростным приводом (серия KMX).

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

Если ваша кухонная машина снабжена балочной системой , для работы вам потребуется адаптер.  
Справочный код адаптера: KAT001ME. Дополнительную информацию о заказе адаптера можно найти на сайте [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

#### перед первым использованием

- Вымойте детали: см. раздел 'очистка'.

## Основные компоненты

- ① загрузочная воронка
- ② подающая трубка
- ③ корпус
- ④ шнек
- ⑤ головка\*
- ⑥ фиксирующая гайка
- ⑦ зажимное кольцо ножевого узла
- ⑧ лезвие
- ⑨ гаечный ключ/толкатель
- ⑩ инструмент для очистки

\* В комплекте с макаронницей поставляется головка для выдавливания макаронных изделий *Maccheroni rigati* (см. страницу с рисунками). По вопросам приобретения дополнительных головок, изображенных на задней обложке данной брошюры, свяжитесь с торговой организацией, в которой вы приобрели данную насадку.

## сборка

- 1 Совет: для облегчения приготовления макаронных изделий нагрейте корпус, головку и кольцевую гайку в горячей воде, а затем высушите.
- 2 Установите шнек в корпус.
- 3 Установите головку.
- 4 Наденьте фиксирующую гайку и затяните ее рукой. (Не пользуйтесь при этом гаечным ключом/толкателем, которые предназначены только для демонтажа деталей).
- Убедитесь в том, что фиксирующая гайка располагается практически заподлицо с корпусом насадки.
- 5 Снимите крышку с низкоскоростного отверстия, нажав на нее и подняв в верх **1**.
- 6 Возьмите насадку, как показано на рисунке, и вкрутите ее в низкоскоростное отверстие до конца **2**.
- 7 Установите загрузочную воронку.  
**Дополнительно:** На собранную макаронницу может быть установлен ножевой узел, с помощью которого можно отрезать макаронные изделия нужной длины.
- 1 Установите ручку ножевого узла в крайнее верхнее положение и немного ослабьте зажимное кольцо. Накиньте фиксирующую гайку и, при необходимости, полностью наверните ее на насадку. Головка должна располагаться заподлицо с передней стороной ножевого узла.
- 2 Удерживая ножевой узел за края, затяните зажимное кольцо, повернув его от себя **3**.

**Примечание** - При установке или снятии ножевого узла всегда удерживайте одной рукой ножевой узел за края, а другой рукой заворачивайте/отворачивайте зажимное кольцо.

## как пользоваться макаронницей

- 1 Приготовьте тесто для макаронных изделий, используя для этого приведенные ниже рецепты.
- **Слишком сухая смесь может сломать макаронницу или кухонную машину.** Она должна напоминать твердые панировочные сухари или хлебную корку. Частицы должны быть разделены, но при сжатии должны слипаться в одну массу.
- 2 Включите скорость 2-3.
- 3 Поместите небольшое количество теста в загрузочную воронку. Подавайте тесто в подающую трубку небольшими порциями. Перед тем как подать следующую порцию дайте шнеку очиститься. Если подающая трубка забилась, протолкните тесто к шнеку с помощью рукоятки гаечного ключа/толкателя (не пользуйтесь для этого никакими другими предметами, кроме рукоятки гаечного ключа, и не прилагайте при этом чрезмерных усилий). Не допускайте заполнения подающей трубки до краев.
- 4 После выдавливания макарон на достаточную длину переместите ручку на ножевом узле назад и вперед для того, чтобы отрезать макароны на нужной длине. Если ножевой узел на установлен, макароны обрезаются ножом.

- Перед тем как сменить головку, снимите ножевой узел. Удерживая одной рукой ножевой узел за края, поверните другой рукой зажимное кольцо на себя и снимите его. Отверните фиксирующую гайку (в случае необходимости для ослабления гайки используйте гаечный ключ/толкатель) и включите машину на короткое время на скорости 1 для выталкивания головки. Снимите головку и удалите выступившее наружу тесто, а затем установите требуемую головку. Установите на насадку фиксирующую гайку и ножевой узел.
- Выполняйте очистку головок сразу же после их использования, иначе макаронное тесто засохнет и его будет очень трудно удалить. Для удаления теста из головок используйте инструмент для очистки. Более толстый конец инструмента идеально подходит для очистки более крупных отверстий в головке *Maccheroni rigati*, а более тонкий конец инструмента может использоваться для очистки других головок. Вымойте в горячей мыльной воде, а затем тщательно высушите.

#### **шнек**

- Не погружайте в воду.
- Тщательно протрите, а затем высушите.

#### **загрузочная воронка, кольцевая гайка, корпус, гаечный ключ, ножевой узел.**

- Удалите макаронное тесто и, в случае необходимости, вымойте в горячей мыльной воде, а затем тщательно высушите.

## **ОЧИСТКА**

### **Не мойте никакие части электроприбора в посудомоечной машине.**

#### **снимите насадку**

- Всегда держитесь за край режущего узла одной рукой, и крутите зажимной хомут по направлению к себе. Затем снимите. Снимите стопорную гайку. При необходимости предварительно ослабьте стопорную гайку с помощью гаечного ключа/толкателя. Снимите насадку с машины и разберите на детали.

#### **головки**

Головки для выдавливания макаронных изделий *Maccheroni rigati*, *Maccheroni lisce* и *Bucatini* могут разбираться, это облегчает их очистку ④.

## **Обслуживание и забота о покупателях**

Если вам нужна помощь в:

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



## рецепт для макаронного теста без сдобы

Рекомендуем использовать муку с размером частиц 00, но если ее нет в продаже, используйте обыкновенную универсальную муку.

Тщательно вымеряйте количество ингредиентов, поскольку слишком сухая смесь может сломать насадку или кухонную машину. Однако, если смесь формирует шар теста, значит добавлено слишком много жидкости.

200 г муки 00

100 г взбитых яиц (приблиз. 2 яйца средних размеров)

Метод

Насыпьте муку в чашу миксера с установленным в нем К-образным венчиком, и постепенно добавляя взбитые яйца, перемешивайте в течение 30-45 с, а затем соскребите тесто со стенок чаши. Начните перемешивать на минимальной скорости и постепенно увеличивайте ее до скорости 1. Снова включите миксер и перемешивайте в течение приблизительно 30 с. Тесто должно иметь текстуру грубого хлебного мякиша или панировочной смеси. Частицы должны быть отделены друг от друга, но при сжимании они должны склеиваться.

## как приготовить ароматизированные макаронные изделия

### макаронные изделия с зеленью

Используйте приведенный выше рецепт, добавив к взбитым яйцам 20 мл вымытой и мелко нарезанной зелени, например, петрушки

### мука из цельного зерна –

Замените муку обыкновенной мукой из цельного зерна

**зелень** – Замените 30 мл взбитых яиц на 30 мл пюре из шпината.

## макаронные изделия без яиц

200 г муки 00

щепотка соли

25 мл оливкового масла первого отжима

100 мл воды (примерно)

Используйте метод для получения макаронного теста без сдобы, добавив в муку соль и заменив яйца маслом и водой

## Японская лапша с добавлением гречневой муки

– Идеально подходит для тех, кто соблюдает диету, в которую не входит клейковина.

300 г гречневой муки

150 г взбитых яиц

Используйте метод для получения макаронного теста без сдобы. Пропустите тесто через макаронницу, установив на нее защитную крышку Bigoli, и порежьте лапшу на куски подходящей длины. Сварите в кипящей воде.

## лапша udon

350 г обыкновенной  
потребительской муки  
140 мл холодной воды  
20 г соли

Растворите соль в воде с помощью перемешивания. Используйте метод для получения макаронного теста без сдобы, заменив яйца соленой водой.

Пропустите тесто через макаронницу, установив на нее защитную крышку Bigoli, и порежьте лапшу на куски подходящей длины. Варите в кипящей воде без соли в течение приблизительно 5 минут, лапша должна быть твердой, но оставаться при этом нежной.

Немедленно слейте воду и промойте холодной водой. Подавайте немедленно с выбранным по вкусу соусом.

## как приготовить макаронные изделия

Перед приготовлением макаронные изделия можно подсушить в течение короткого времени - приблизительно за час до приготовления. Время сушки может меняться в зависимости от типа макаронных изделий.

- 1 Заполните кастрюлю на 3/4 водой и доведите воду до кипения. Добавьте соль по вкусу.
  - 2 Засыпьте макаронные изделия и варите их в кипящей воде, время от времени помешивая. Варите макароны до готовности. Они должны быть нежными, но достаточно твердыми при откусывании. Обычно время варки составляет от 1 до 10 минут, и может меняться в зависимости от типа макаронных изделий и требуемой текстуры. Регулярно проверяйте текстуру, так как макароны будут продолжать вариться некоторое время после того, как они будут сняты с огня.
- Не добавляйте в воду растительное масло, так как это сделает макароны скользкими и на них не будет удерживаться соус.

## выбор соуса для макаронных изделий

Макаронные изделия могут подаваться с различными соусами. Макароны формы трубчатой формы захватывают кусочки пищи, присутствующие в густых соусах, макаронные изделия в виде длинных нитей хорошо абсорбируют соки томатных соусов и соусов из морепродуктов, а более толстые макаронные изделия обычно подаются с острыми, ароматными соусами.

## насадка для приготовления печенья (AT910014)

См. иллюстрацию насадки для приготовления печенья на задней обложке руководства.

- 1 Приготовьте тесто для печенья, используя для этого один из приведенных ниже рецептов, и охладите его в холодильнике для того, чтобы тесто стало твердым.
- Используйте некрупные яйца, иначе тесто будет слишком мягким.
- 2 Снимите формовщик с насадки для печенья. Соберите макароницу с насадкой для печенья так, чтобы отверстия на насадке заканчивались с обеих сторон. Установите насадку на кухонную машину. (Не устанавливайте режущий узел.)
- 3 Вставьте пластинку с фигурными отверстиями в пазы, расположенные с каждой стороны головки, и установите ее в такое положение, чтобы фигурное отверстие нужной формы было расположено в центре отверстия головки.

## Печенье без сдобы

150 г распущенного сливочного масла  
150 г сахарной пудры  
2 некрупных яйца (взбитые)  
300 г обыкновенной просеянной муки (не обязательно)

Взбейте масло с сахаром в чаше, используя для этого К-образный венчик, до получения легкой и пушистой смеси.

Вбейте яйца, затем медленно добавляйте в чашу просеянную муку. Пропустите тесто через насадку, предварительно установив отверстие нужной формы, и порежьте его на кусочки нужной длины.

Положите на смазанный жиром противень и выпекайте в центре духовки при температуре 190°C (375°F), (позиция 5 регулятора подачи газа газовой плиты) в течение 10 минут или до готовности. Охладите на проволочной сетке.

## Шоколадное печенье

125 г распущенного сливочного масла  
200 г сахарной пудры  
2 маленьких яйца (взбитые)  
250 г обыкновенной } просеянной  
муки } вместе с  
25 г какао-порошка }

Выполняйте действия, указанные в рецепте по приготовлению простого печенья.

После того как печенье остынет, его можно обмакнуть в расплавленный шоколад или посыпать сахарной пудрой.

## поиск и устранение неисправностей

Вопрос	Ответ/Совет
Макаронные изделия имеют шероховатую поверхность	<ul style="list-style-type: none"><li>● Формующие поверхности макаронницы изготовлены из бронзы. Бронзовые головки обеспечивают получение макаронных изделий с шероховатой поверхностью, которая хорошо удерживает соус</li></ul>
Качество выдавленных макаронных изделий меняется по мере расходования теста.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Это нормальное явление, но оно может быть сведено к минимуму с помощью:<ul style="list-style-type: none"><li>- использования теста с равномерной консистенцией;</li><li>- добавления теста в макаронницу постоянной скоростью;</li><li>- выдавливания макаронных изделий из теста, полученного в одном замесе;</li><li>- предотвращения высыхания теста.</li></ul></li></ul>
Макаронные изделия не выходят из отверстий	<ul style="list-style-type: none"><li>● Перед началом выдавливания макаронных изделий убедитесь, что на головке нет засохшего теста. Наличие застрявшего в отверстиях теста будет препятствовать выдавливанию макаронных изделий.</li><li>● Проверьте, что подающая трубка не забита.</li><li>● Для проталкивания теста к шнеку используйте гаечный ключ/толкатель.</li></ul>
Головки макаронницы трудно очищаются	<ul style="list-style-type: none"><li>● Всегда очищайте головки макаронницы сразу же после использования, не допускайте засыхания теста на головке.</li><li>● Используйте для этого поставляемый в комплекте инструмент. Более толстый конец инструмента идеально подходит для очистки больших отверстий в головке <i>Mascheroni rigati</i>, а более тонкий конец инструмента может использоваться для очистки других головок.</li></ul>

Вопрос	Ответ/Совет
Макаронные изделия имеют неровные края	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Иногда первые выдавленные макаронные изделия имеют немного неровные края. Подавайте макаронное тесто с постоянной скоростью, попытайтесь найти оптимальную скорость подачи теста. Перед использованием нагрейте корпус, головку и кольцевую гайку в горячей воде, а затем тщательно высушите.</li> </ul>
Головка не устанавливается на шнек	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Убедитесь в том, что в центральном отверстии головки нет засохшего теста, которое осталось от предыдущего использования.</li> <li>● При смене головок в процессе работы проверьте, что между головкой и шнеком нет теста, которое препятствует установке головки заподлицо с корпусом.</li> </ul>
Забивается подающая трубка	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Добавляйте тесто небольшими порциями с постоянной скоростью, добавляйте следующую порцию теста только после того, как в подающей трубке не будет теста.</li> <li>● Слишком жидкое тесто.</li> <li>● Для проталкивания теста в подающей трубке пользуйтесь рукояткой гаечного ключа/толкателя. (Для того чтобы рукоятка гаечного ключа проникала глубже в подающую трубку, снимите загрузочную воронку).</li> <li>● Измените скорость добавления теста.</li> </ul>
Ножевой узел трудно снимается	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Дайте насадке остынуть в течение приблизительно 30 минут.</li> </ul>
Ножевой узел трудно устанавливается	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Перед установкой на насадку ослабьте металлическое зажимное кольцо, установленное на пластмассовой ответной части.</li> </ul>

# Ελληνικά


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


## ασφάλεια


- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε από το ρεύμα:
  - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη;
  - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή;
  - πριν από τον καθαρισμό.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
- Εάν το μίγμα ζυμαρικών είναι πολύ στεγνό ή το προσθέσετε πολύ γρήγορα, μπορεί να σπάσει ο παρασκευαστής ζυμαρικών ή/και η κουζινομηχανή σας.
- Μην τοποθετείτε τα δάχτυλά σας ή άλλο αντικείμενο, εκτός από το κλειδί/τον ωστήρα που παρέχεται, μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τη λαβή του κλειδιού/ωστήρα για να σπρώξετε τη ζύμη μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας. Μην ασκείτε μεγάλη δύναμη.
- Ποτέ μην προσαρμόζετε ή αφαιρείτε τον παρασκευαστή ζυμαρικών ενώ το μίξερ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Προσθέτετε τη ζύμη σε μικρές ποσότητες κάθε φορά και με σταθερό ρυθμό. Μην αφήνετε τον σωλήνα τροφοδοσίας να γεμίζει μέχρι επάνω.
- Προσέχετε όταν χειρίζεστε ή καθαρίζετε το εξάρτημα καθώς η λεπίδα του μηχανισμού κοπής είναι κοφτερή.

- Η κακή χρήση του εξαρτήματος μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών του Μηχανήματος κουζίνας για πρόσθετες ειδοποιήσεις ασφαλείας.

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

Αυτό το εξάρτημα KAX910ME διαθέτει σύστημα Twist Connection System  και είναι σχεδιασμένο έτσι ώστε να προσαρμόζεται απευθείας στα μοντέλα τελευταίας γενιάς των συσκευών Kenwood Chef (με την ονομασία σειρά KVC και KVL). Αυτό το εξάρτημα μπορεί να προσαρμοστεί και σε κουζινομηχανές Kmix που διαθέτουν υποδοχή για εξάρτημα χαμηλής ταχύτητας (σειρά 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 .

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

#### πριν από την πρώτη χρήση

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

#### επεξήγηση συμβόλων

- ① χοάνη
- ② σωλήνας τροφοδοσίας
- ③ πλαίσιο
- ④ σπειροειδές εξάρτημα
- ⑤ μήτρα\*
- ⑥ παξιμάδι ασφάλισης
- ⑦ δακτύλιος σύσφιξης του μηχανισμού κοπής
- ⑧ λεπίδα κοπής
- ⑨ κλειδί/ωστήρας
- ⑩ εργαλείο καθαρισμού

\* Στη συσκευασία περιλαμβάνεται η μήτρα για την παρασκευή ζυμαρικών Μακαρόνι ριγκάτι (Ναγθεσοξι σιηαι) που εικονίζεται στη σελίδα με την εικονογράφηση. Για να αγοράσετε οποιοσδήποτε από τις επιπλέον μήτρες που εικονίζονται στην πίσω σελίδα αυτού του φυλλαδίου, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το κατάστημα όπου αγοράσατε το εξάρτημα.

#### για να συναρμολογήσετε

- 1 Προαιρετικό: για πιο εύκολη παρασκευή ζυμαρικών, ζεσάνετε το πλαίσιο, τη μήτρα και το παξιμάδι σε ζεστό νερό, έπειτα στεγνώστε.
- 2 Προσαρμόστε το σπειροειδές εξάρτημα μέσα στο πλαίσιο.
- 3 Προσαρμόστε τη μήτρα.
- 4 Προσαρμόστε το παξιμάδι ασφάλισης και σφίξτε με το χέρι. (Μη χρησιμοποιείτε το κλειδί/τον ωστήρα καθώς προορίζεται για χρήση μόνο κατά την αφαίρεση).

- Βεβαιωθείτε ότι το παξιμάδι ασφάλισης εφαρμόζει σχεδόν απόλυτα στο πλαίσιο του εξαρτήματος.
- 5 Αφαιρέστε το κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας πιέζοντας το επάνω μέρος και ανασηκώνοντας το ❶.
- 6 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.
- 7 Προσαρμόστε τη χοάνη.

**Προαιρετικό:** Ο μηχανισμός κοπής μπορεί να προσαρμοστεί στον συναρμολογημένο παρασκευαστή ζυμαρικών για να διευκολύνει την κοπή των ζυμαρικών στο επιθυμητό μήκος.

- 1 Με τη λαβή της λεπίδας κοπής από πάνω, ξεβιδώστε ελαφρά τον δακτύλιο σύσφιξης. Τοποθετήστε πάνω από το παξιμάδι ασφάλισης και στρέψτε αν χρειάζεται μέχρι να προσαρτηθεί πλήρως στο εξάρτημα. Η μήτρα πρέπει να εφαρμόζει απόλυτα με το μπροστινό μέρος του μηχανισμού κοπής.
- 2 Κρατήστε την άκρη του μηχανισμού κοπής και ταυτόχρονα σφίξτε το παξιμάδι σύσφιξης στρέφοντας με κατεύθυνση αντίθετη από εσάς ❸.

**Σημείωση** – Όποτε προσαρμόζετε ή αφαιρείτε τον μηχανισμό κοπής, κρατάτε πάντα την άκρη του μηχανισμού στο ένα χέρι και στρέψτε το παξιμάδι σύσφιξης με το άλλο.

## για να χρησιμοποιήσετε τον παρασκευαστή ζυμαρικών

- 1 Φτιάξτε το μίγμα για ζυμαρικά ακολουθώντας μία από τις συνταγές που παρέχονται.
- **Μην φτιάχνετε το μίγμα πολύ στεγνό, καθώς μπορεί να σπάσετε τον παρασκευαστή ζυμαρικών ή την κουζινομηχανή.** Το μίγμα πρέπει να έχει υφή που μοιάζει με χοντροκομμένα ψίχουλα ψωμιού ή ζύμη που θρυμματίζεται σε χοντρά κομμάτια. Τα κομμάτια πρέπει να διαχωρίζονται αλλά, εάν τα πιέσετε μεταξύ τους, πρέπει να κολλούν σχηματίζοντας συμπαγή μάζα.
- 2 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 2-3.
- 3 Τοποθετήστε λίγο από το μίγμα επάνω στη χοάνη. Προσθέστε μία μικρή ποσότητα από το μίγμα κάθε φορά μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας. Περιμένετε να αδειάσει το σπειροειδές εξάρτημα πριν συνεχίσετε. Εάν ο σωλήνας τροφοδοσίας φράξει χρησιμοποιήστε την άκρη της λαβής του κλειδιού/ωστήρα για να σπρώξετε το μίγμα επάνω στο σπειροειδές εξάρτημα (μη χρησιμοποιείτε τίποτα άλλο εκτός από τη λαβή του κλειδιού και μη σπρώχνετε ασκώντας μεγάλη δύναμη). Ποτέ μην αφήνετε τον σωλήνα τροφοδοσίας να γεμίζει μέχρι επάνω.
- 4 Όταν τα ζυμαρικά αποκτήσουν το επιθυμητό μήκος, μετακινήστε τη λαβή επάνω στον μηχανισμό κοπής μπρος πίσω για να κόψετε τα ζυμαρικά στο επιθυμητό μήκος. Διαφορετικά, εάν ο μηχανισμός κοπής δεν έχει προσαρμοστεί, χρησιμοποιήστε ένα μαχαίρι για να κόψετε τα ζυμαρικά.



- Για να αλλάξετε μήτρες αφαιρέστε τον μηχανισμό κοπής. Κρατάτε πάντα την άκρη του μηχανισμού κοπής στο ένα χέρι και στρέφετε τον δακτύλιο σύσφιξης προς το μέρος σας και αφαιρείτε. Αφαιρέστε το παξιμάδι ασφάλισης (χρησιμοποιήστε το κλειδί/ωστήρα για να χαλαρώσετε το παξιμάδι ασφάλισης εάν χρειάζεται) και ρυθμίστε για λίγο τη συσκευή στην ταχύτητα 1 για να αποπροσαρτήσετε τη μήτρα. Αφαιρέστε τη μήτρα και τυχόν ορατή ποσότητα ζυμαρικών που περισσεύει και έπειτα προσαρμόστε τη μήτρα που επιθυμείτε. Επανατοποθετήστε το παξιμάδι ασφάλισης και τον μηχανισμό κοπής.

#### **προειδοποίηση**

Ο παρασκευαστής ζυμαρικών θερμαίνεται κατά τη χρήση – είναι φυσιολογικό και προκαλείται από τη συμπίεση των ζυμαρικών μέσα στο εξάρτημα.

## **καθαρισμός**

**Μην πλένετε κανένα μέρος της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.**

#### **αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα**

- Κρατάτε πάντα την άκρη του μηχανισμού κοπής στο ένα χέρι και στρέφετε τον δακτύλιο σύσφιξης προς το μέρος σας και αφαιρείτε. Αφαιρέστε το παξιμάδι ασφάλισης, χρησιμοποιήστε το κλειδί/τον ωστήρα για να χαλαρώσετε το παξιμάδι ασφάλισης εάν χρειάζεται. Αφαιρέστε το εξάρτημα από τη μηχανή και αποσυναρμολογήστε τα μέρη.

#### **μήτρες**

Οι μήτρες για τα ζυμαρικά Μακαρόνι ριγκάτι (Maccheroni rigati), Μακαρόνι λίσσι (Maccheroni lisici) και Μπουκατίνι (Bucatini) μπορούν να αφαιρεθούν ώστε να διευκολύνουν τη διαδικασία καθαρισμού 4.

- Καθαρίστε αμέσως μετά από τη χρήση, διαφορετικά τα ζυμαρικά θα ξεραθούν και θα είναι πολύ δύσκολο να τα αφαιρέσετε. Χρησιμοποιείτε το εργαλείο καθαρισμού για να αφαιρείτε όλη την ποσότητα ζυμαρικών από τις μήτρες. Το πιο χοντρό άκρο είναι ιδανικό για να καθαρίζετε τις μεγαλύτερες οπές της μήτρας για τα Μακαρόνι ριγκάτι (Maccheroni rigati), ενώ το πιο λεπτό άκρο είναι κατάλληλο για να καθαρίζετε τις άλλες μήτρες. Πλύνετε σε ζεστό νερό με σαπούνι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά.

#### **σπειροειδές εξάρτημα**

- Μη βυθίζετε σε νερό.
- Καθαρίστε περνώντας με ένα πανί, έπειτα στεγνώστε.

#### **χοάνη, παξιμάδι, πλαίσιο, κλειδί, μηχανισμός κοπής.**

- Αφαιρέστε τυχόν ζύμη και εάν χρειάζεται, πλύνετε σε ζεστό νερό με σαπούνι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά.

## **σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών**

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

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

## συνταγή για μίγμα για απλά ζυμαρικά

Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μαλακό αλεύρι αλλά, εάν δεν έχετε, χρησιμοποιήστε Απλό Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις. Μετρήστε προσεκτικά την ποσότητα των υλικών καθώς, εάν το μίγμα είναι πολύ στεγνό, μπορεί αν σπάσει το εξάρτημα ή/και την κουζινομηχανή σας. Ωστόσο, εάν το μίγμα σχηματίζει μια μπάλα ζύμης, έχετε προσθέσει πολύ υγρό.

*200γρ μαλακό αλεύρι*

*100γρ χτυπημένο αυγό (περίπου 2 μεσαίου μεγέθους αυγά)*

Μέθοδος παρασκευής

Τοποθετήστε το αλεύρι μέσα στο μπωλ και έχοντας προσαρμόσει τον αναδευτήρα Κ, προσθέστε σιγά-σιγά το χτυπημένο αυγό στη χαμηλότερη ταχύτητα αυξάνοντας μέχρι την ταχύτητα 1. Αναμίξτε για 30 - 45 δευτερόλεπτα, έπειτα αφαιρέστε το μίγμα από τα τοιχώματα του μπωλ.

Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και συνεχίστε να αναμιγνύετε για περίπου 30 δευτερόλεπτα ακόμα. Το μίγμα πρέπει να έχει υφή που μοιάζει με χοντροκομμένα ψίχουλα ψωμιού ή ζύμη που θρυμματίζεται σε χοντρά κομμάτια. Τα κομμάτια πρέπει να διαχωρίζονται αλλά εάν τα πιέσετε μεταξύ τους πρέπει να κολλούν σχηματίζοντας συμπαγή μάζα.

## για να φτιάξετε ζυμαρικά με διάφορες γεύσεις

**ζυμαρικά με μυρωδικά**

Χρησιμοποιήστε την παραπάνω συνταγή αλλά προσθέστε στο χτυπημένο αυγό 20ml μυρωδικά τα οποία έχετε πλύνει και ψιλοκόψει, όπως μαϊντανό,

**ολικής αλέσεως –**

αντικαταστήστε το αλεύρι με απλό αλεύρι ολικής αλέσεως

**ζυμαρικά** – Αντικαταστήστε 30ml χτυπημένο αυγό με 30ml λιωμένο σπανάκι.

## ζυμαρικά χωρίς αυγά

*200γρ μαλακό αλεύρι*

*μία πρέζα αλάτι*

*25ml παρθένο ελαιόλαδο*

*περίπου 100ml νερό*

Ακολουθήστε τη μέθοδο παρασκευής για το μίγμα για απλά ζυμαρικά προσθέτοντας το αλάτι στο αλεύρι και αντικαθιστώντας το αυγό με το λάδι και το νερό.

## Γιαπωνέζικα Μακαρονάκια (Νουντλς) Σικάλεως Σόμπα

– Ιδανικά για αυτούς που η διατροφή τους δεν πρέπει να περιέχει γλουτένη.

*300γρ αλεύρι σικάλεως*

*150γρ χτυπημένο αυγό*

Ακολουθήστε τη μέθοδο παρασκευής για το μίγμα για απλά ζυμαρικά.

Περάστε το μίγμα από τον παρασκευαστή ζυμαρικών στον οποίο έχετε προσαρμόσει το πλέγμα για ζυμαρικά Μπιγκόλι (Βιηομι) και κόψτε στο κατάλληλο μήκος. Μαγειρέψτε σε νερό που βράζει.

## μακαρονάκια (νουντλς) udon

350γρ Απλό αλεύρι για Όλες τις

Χρήσεις

140ml κρύο νερό

20γρ αλάτι

Ανακατέψτε το αλάτι μέσα στο νερό μέχρι να διαλυθεί. Ακολουθήστε τη μέθοδο παρασκευής για το μίγμα για απλά ζυμαρικά αντικαθιστώντας το χτυπημένο αυγό με το αλατισμένο νερό.

Περάστε το μίγμα από τον παρασκευαστή ζυμαρικών στον οποίο έχετε προσαρμόσει το πλέγμα για ζυμαρικά Μπιγκόλι (Βιηομι) και κόψτε στο κατάλληλο μήκος. Μαγειρέψτε σε ανάλατο νερό που βράζει για περίπου 5 λεπτά, τα μακαρονάκια πρέπει να «κρατάνε» αλλά να είναι μαλακά. Σουρώστε τα αμέσως και ξεπλύνετε με κρύο νερό. Σερβίρετε αμέσως με τη σάλτσα που έχετε επιλέξει.

## για να μαγειρέψετε τα ζυμαρικά

Πριν μαγειρέψετε τα ζυμαρικά, μπορείτε να τα αφήσετε να στεγνώσουν για σύντομο χρονικό διάστημα – μέχρι και μία ώρα πριν τα μαγειρέψετε. Το χρονικό διάστημα διαφέρει ανάλογα με το είδος των ζυμαρικών που παρασκευάσατε.

- 1 Γεμίστε μία κατσαρόλα με νερό κατά τα τρία τέταρτα και αφήστε να βράσει. Προσθέστε όσο αλάτι επιθυμείτε.
  - 2 Προσθέστε τα ζυμαρικά και αφήστε να βράσουν ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Μαγειρέψτε μέχρι τα ζυμαρικά να γίνουν «αμ δεξυε». Πρέπει να είναι μαλακά αλλά να «κρατάνε» όταν τα δαγκώνετε. Ενδεικτικά χρειάζονται 1 - 10 λεπτά για να βράσουν αλλά ο χρόνος διαφέρει ανάλογα με το είδος των ζυμαρικών και την υφή που επιλέξατε. Πάντα ελέγχετε τακτικά την υφή καθώς τα ζυμαρικά εξακολουθούν να βράζουν για λίγο αφού τα κατεβάσετε από τη φωτιά.
- Ποτέ μην προσθέτετε λάδι στο νερό καθώς κάνει τα ζυμαρικά να γλιστρούν, με αποτέλεσμα η σάλτσα να μην κολλάει επάνω όπως πρέπει.

## επιλέγοντας σάλτσα για ζυμαρικά

Έχει μεγάλη σημασία να επιλέγετε τα ζυμαρικά με βάση τη σάλτσα. Τα σωληνοειδή σχήματα συγκρατούν κομμάτια τροφής στις παχύρρευστες σάλτσες, τα μακριά νηματοειδή σχήματα είναι κατάλληλα για να απορροφούν τους χυμούς σε σάλτσες ντομάτας και σε σάλτσες με θαλασσινά χωρίς να μαλακώνουν, ενώ τα πιο χοντρά ζυμαρικά ταιριάζουν συνήθως με σάλτσες με έντονη γεύση.

## παρασκευαστής μπισκότων (AT910014)

Βλέπε πίσω σελίδα για την απεικόνιση του παρασκευαστή μπισκότων.

- 1 Παρασκευάστε μία από τις παρακάτω συνταγές για μπισκότα και αφήστε το μίγμα στο ψυγείο για να γίνει πιο σφιχτό.
  - Χρησιμοποιείτε μικρά αυγά διαφορετικά το μίγμα θα είναι πολύ μαλακό.
- 2 Αφαιρέστε το καλούπι από τη μήτρα για μπισκότα. Συναρμολογήστε τον παρασκευαστή ζυμαρικών με τη μήτρα για μπισκότα, φροντίζοντας ώστε οι εγκοπές στη μήτρα να βρίσκονται σε μία από τις δύο πλευρές. Προσαρμόστε το μηχάνημα στην κουζινομηχανή. (Δεν πρέπει να προσαρμόσετε τον μηχανισμό κοπής.)
- 3 Σύρατε το καλούπι μέσα στις εγκοπές σε μία από τις δύο πλευρές της μήτρας και μετακινήστε μέχρι το σχήμα που επιθυμείτε να βρίσκεται στο κέντρο της οπής.

## απλά μπισκότα

*150γρ βούτυρο που έχετε αφήσει να μαλακώσει*

*150γρ ζάχαρη άχνη*

*2 μικρά αυγά, χτυπημένα*

*300γρ απλό αλεύρι, κοσκινισμένο*

Χτυπήστε το βούτυρο και τη ζάχαρη μέσα στο μπωλ χρησιμοποιώντας τον αναδευτήρα Κ μέχρι το μίγμα να γίνει ελαφρύ και αφράτο. Προσθέστε και χτυπήστε το αυγό, έπειτα προσθέστε το αλεύρι που έχετε κοσκινίσει. Περάστε το μίγμα από το εξάρτημα, έχοντας επιλέξει το σχήμα που επιθυμείτε και κόψτε στο κατάλληλο μήκος. Τοποθετήστε επάνω σε βουτυρωμένη λαμαρίνα και ψήστε στο κέντρο προθερμασμένου φούρνου στους 190°C, στη ρύθμιση 5 για φούρνο με γκάζι, για περίπου 10 λεπτά ή μέχρι να ψηθούν. Αφήστε να κρυώσουν επάνω σε μεταλλική σχάρα.

## μπισκότα σοκολάτα

*125γρ βούτυρο που έχετε αφήσει να μαλακώσει*

*200γρ ζάχαρη άχνη*

*2 μικρά αυγά, χτυπημένα*

*250γρ απλό αλεύρι } κοσκινισμένα*

*25γρ σκόνη κακάο } μαζί*

Ακολουθήστε τη μέθοδο για απλά μπισκότα.

Αφού τα μπισκότα κρυώσουν, μπορείτε να τα διακοσμήσετε βουτώντας τα σε λιωμένη σοκολάτα ή πασπαλίζοντάς τα με ζάχαρη άχνη.

## οδηγός επίλυσης τεχνικών προβλημάτων

Ερώτηση	Απάντηση/Πρακτική συμβουλή
Τα ζυμαρικά έχουν τραχιά όψη	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Τα πλέγματα/οι μήτρες κατασκευάζονται ειδικά από ορείχαλκο. Ένα από τα χαρακτηριστικά της μήτρας από ορείχαλκο είναι ότι η επιφάνεια των ζυμαρικών που παρασκευάζονται δεν είναι ομαλή και αυτό είναι καλύτερο καθώς επιτρέπει στη σάλτσα που συνοδεύει τα ζυμαρικά να κολλάει</li> </ul>
Η ποιότητα των ζυμαρικών που βγαίνει από τον παρασκευαστή ζυμαρικών δεν είναι η ίδια για όλη την ποσότητα του μίγματος	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Είναι φυσιολογικό αποτέλεσμα όμως μπορείτε να το περιορίσετε:-               <ul style="list-style-type: none"> <li>- φροντίζοντας το μίγμα να έχει σχετικά ομοιόμορφη σύσταση από την αρχή.</li> <li>- προσθέτοντας το μίγμα στον παρασκευαστή ζυμαρικών με σταθερό ρυθμό.</li> <li>- φροντίζοντας να επεξεργαστείτε όλο το μίγμα για την παρασκευή μίας παρτίδας ζυμαρικών.</li> <li>- φροντίζοντας να μην αφήσετε το μίγμα να ξεραθεί.</li> </ul> </li> </ul>
Δε βγαίνουν ζυμαρικά από τις οπές	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Βεβαιωθείτε ότι οι μήτρες είναι καθαρές πριν ξεκινήσετε, εάν υπάρχει ξερή ποσότητα ζυμαρικών στις οπές εμποδίζει την εξαγωγή των φρέσκων ζυμαρικών.</li> <li>● Ελέγξτε ότι ο σωλήνας τροφοδοσίας δεν έχει φράξει.</li> <li>● Χρησιμοποιήστε το κλειδί/τον ωστήρα για να τροφοδοτήσετε τη ζύμη στο σπειροειδές εξάρτημα.</li> </ul>
Οι μήτρες καθαρίζονται δύσκολα	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Καθαρίζετε πάντα τις μήτρες αμέσως μετά από τη χρήση, μην αφήνετε το μίγμα να ξεραθεί επάνω στη μήτρα.</li> <li>● Χρησιμοποιείτε το εργαλείο που παρέχεται. Το πιο χοντρό άκρο του εργαλείου είναι ιδανικό για να καθαρίζετε τις μεγαλύτερες οπές της μήτρας για τα Μακαρόνια ριγκάτι (Ναγγθεσοξι σιηαι), ενώ το πιο λεπτό άκρο είναι κατάλληλο για να καθαρίζετε τις άλλες μήτρες.</li> </ul>


Ερώτηση	Απάντηση/Πρακτική συμβουλή
Τα σχήματα των ζυμαρικών είναι ακανόνιστα	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Μερικές φορές η πρώτη ποσότητα των ζυμαρικών που βγαίνει έχει ελαφρά ακανόνιστο σχήμα. Προσθέτετε το μίγμα για τα ζυμαρικά με διαρκώς σταθερό ρυθμό, δοκιμάστε να προσαρμόσετε τον ρυθμό με τον οποίο προσθέτετε το μίγμα. Ζεστάνετε το πλαίσιο, τη μήτρα και το παξιμάδι σε ζεστό νερό και στεγνώστε πολύ καλά πριν τα χρησιμοποιήσετε.</li> </ul>
Η μήτρα δεν εφαρμόζει επάνω στο σπειροειδές εξάρτημα	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ελέγξτε ότι δεν έχει μείνει τυχόν ξεραμένο μίγμα στην κεντρική οπή της μήτρας από προηγούμενες δοκιμές.</li> <li>● Ελέγξτε ότι, εάν αλλάζετε μήτρες κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, δεν υπάρχει μίγμα ανάμεσα στη μήτρα και το σπειροειδές εξάρτημα που την εμποδίζει να εφαρμόζει απόλυτα.</li> </ul>
Ο σωλήνας τροφοδοσίας συνεχώς φράζει	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Προσθέτετε μικρές ποσότητες μίγματος ζυμαρικών κάθε φορά με σταθερό ρυθμό και προσθέτετε κι άλλο μίγμα μόνο όταν ο σωλήνας τροφοδοσίας έχει αδειάσει.</li> <li>● Το μίγμα είναι πολύ υγρό.</li> <li>● Χρησιμοποιείτε την άκρη του κλειδιού/ωστήρα για να σπρώξετε το μίγμα μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας. (Αφαιρώντας τη χοάνη, το κλειδί φτάνει βαθύτερα μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας).</li> <li>● Αλλάζετε την ταχύτητα με την οποία προσθέτετε το μίγμα.</li> </ul>
Ο μηχανισμός κοπής ι αφαιρείται με δυσκολία	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Αφήστε το εξάρτημα να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά.</li> </ul>
Ο μηχανισμός κοπής προσαρμόζεται δύσκολα	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Βεβαιωθείτε ότι έχετε ξεβιδώσει ελαφρά τον μεταλλικό δακτύλιο σύσφιξης από το εσωτερικό πλαστικό πριν τον πιέσετε επάνω στο εξάρτημα.</li> </ul>


## 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.
- Príliš suché cesto alebo príliš rýchly prechod cesta môže toto príslušenstvo a/alebo kuchynský robot poškodiť.
- Prsty, ako ani žiadne iné položky okrem dodaného kľúča/posúvača do plniacej trubice nevkladajte.
- Cesto v plniacej trubici tlačte nadol len rukoväťou dodaného kľúča/posúvača. A netlačte ho príliš silno.
- Nikdy nezakladajte nadstavec na výrobu vlastných cestovín na mixér a neskladajte ho z neho, keď je mixér v činnosti.
- Cesto doň vkladajte po malých množstvách rovnomernou rýchlosťou. Nedovoľte, aby plniaca trubica bola naplnená až po vrch.
- Pri manipulácii s týmto nadstavcom a pri jeho čistení postupujte opatrne, lebo nôž rezacej jednotky je ostrý.
- Nesprávne používanie tohto príslušenstva môže spôsobiť zranenie.

## • Ďalšie bezpečnostné upozornenia si prečítajte v príručke hlavného kuchynského zariadenia.

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

Príslušenstvo KAX910ME obsahuje systém pripájania Twist  a je navrhnuté tak, aby bolo priamo kompatibilné s najnovšou generáciou modelov kuchynského robota Kenwood Chef (rad KVC a rad KVL). Toto príslušenstvo možno používať aj s modelmi kuchynského robota Kmix, ktoré sú vybavené výstupom pre pomalú rýchlosť (rad KMX).

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

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

### pred prvým použitím

- Umyte jednotlivé súčasti. Prečítajte si časť čistenie.

## popis súčastí

- ① násypka
- ② plniaca trubica
- ③ telo
- ④ špirála
- ⑤ tvarovacia forma\*
- ⑥ zabezpečovacia matica
- ⑦ upevňovací prstenec rezacej jednotky
- ⑧ rezací nôž
- ⑨ kľúč/posúvač
- ⑩ nástroj na čistenie

\*Súčasťou tohto balenia je tvarovacia forma na cestoviny Maccheroni Rigati znázornená na ilustračnej strane. Keby ste si chceli kúpiť niektoré z ďalších tvarovacích foriem znázornených na zadnej strane tejto brožúry, kontaktujte obchod, v ktorom ste tento nadstavec kúpili.

## montáž

- 1 Voliteľný krok: Pre ľahšiu výrobu vlastných cestovín zohrejte telo, tvarovaciu formu a zabezpečovaciu maticu v horúcej vode a potom ich osušte.
- 2 Do tela založte špirálu.
- 3 Založte tvarovaciu formu.
- 4 Založte zabezpečovaciu maticu a dotiahnite ju rukou. (Nepoužívajte na to kľúč/posúvač, lebo ten je určený len na jej uvoľňovanie).
- Uistite sa, že zabezpečovacia matica je až takmer úplne pri tele nadstavca.
- 5 Vyberte kryt výstupu pre pomalú rýchlosť – zatlačte na jeho vrch a vytiahnite ho **1**.
- 6 Príslušenstvo držte v znázornenej pozícii, vložte ho do výstupu pre pomalú rýchlosť a otáčajte ním, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície **2**.
- 7 Založte násypku.



**Voliteľný krok:** Na zmontovaný nadstavce na výrobu vlastných cestovín možno založiť aj rezaciu jednotku, ktorá uľahčuje rezanie vyrábaných cestovín na žiadanú dĺžku.

- 1 Rukoväť rezacieho noža presuňte do najvyššej polohy a trochu odskrutkujte upevňovací prsteneč. Umiestnite ho na zabezpečovaciu maticu a v prípade potreby ním otáčajte, kým tam nebude dobre natlačený. Tvarovacia forma by mala byť tesne pred prednou stranou rezacej jednotky.
- 2 Pridržte okraj rezacej jednotky a súčasne dotiahnite upevňovací prsteneč jeho otáčaním smerom od seba ③.

**Poznámka:** Pri každom zakladaní rezacej jednotky do nadstavca alebo pri jej vyberaní z nadstavca ju jednou rukou držte za okraj a druhou rukou otáčajte upevňovacím prstencom.

## používanie nadstavca na výrobu vlastných cestovín

- 1 Pripravte si cesto podľa niektorého z poskytnutých receptov.
- **Cesto nesmie byť príliš suché, lebo by to mohlo toto príslušenstvo alebo kuchynský robot poškodiť.** Jeho štruktúra by mala pripomínať hrubú strúhanku alebo omrvinky. Jednotlivé čiastočky by mali byť od seba oddelené, ale pri ich stlačení by mala vzniknúť zlepená hmota.
- 2 Kuchynský robot zapnite na rýchlosť č. 2 až č. 3.
- 3 Na násypku dajte primerané množstvo cesta. Postupne vkladajte malé množstvo cesta do plniacej trubice. Ďalšie kusy cesta postupne pridávajte až vtedy, keď sa špirála vyprázdni. Ak sa plniaca trubica upcháva, koncom rukoväte kľúča/posúvača zatlačte

cesto dolu na špirálu (nepoužívajte na to nič iné než rukoväť kľúča/posúvača a netlačte príliš silno). Nikdy nedovoľte, aby plniaca trubica bola naplnená až po vrch.

- 4 Keď sú cestoviny žiadanej dĺžky, odrežte ich pohybom rukoväti rezacieho noža dozadu a dopredu. Ak rezaciu jednotku nemáte namontovanú, použite na to bežný nôž.
- Pri výmene tvarovacích foriem vyberte rezaciu jednotku. Vždy ju pri tom jednou rukou držte za okraj, druhou rukou otáčajte upevňovacím prstencom smerom k sebe a vytiahnite ju. Odskrutkujte zabezpečovaciu maticu (v prípade potreby ju uvoľnite kľúčom/posúvačom) a zariadenie na chvíľu zapnite na rýchlosť č. 1, aby tvarovacia forma vyšla von. Vyberte tvarovaciu formu a prípadne akékoľvek viditeľné zvyšky cesta a založte žiadanú tvarovaciu formu. Opäť založte zabezpečovaciu maticu a rezaciu jednotku.

### upozornenie

Tento nadstavec na výrobu vlastných cestovín sa počas svojho chodu zohrieva – toto je normálny jav, ktorý v ňom spôsobuje stláčanie cesta.

## čistenie

**Žiadne súčasti nedávajte do umývačky riadu.**

### demontáž nadstavca

- Rezaciu zostavu vždy držte jednou rukou za okraj, druhou rukou otáčajte upevňovacím prstencom smerom k sebe a vytiahnite ju. Odskrutkujte zabezpečovaciu maticu. V prípade potreby ju uvoľnite kľúčom/posúvačom. Príslušenstvo vyberte z kuchynského robota a rozoberte ho.

## tvárovacie formy

Tvarovacie formy na cestoviny Maccheroni Rigati, Maccheroni Lisci a Bucatini možno za účelom ľahšieho čistenia ľahom rozobrať

4.

- Čistite ich hneď po použití, lebo inak by cesto prischlo a ťažko sa z nich potom odstraňovalo. Na odstraňovanie cesta z tvarovacích foriem používajte nástroj na čistenie. Hrubší koniec tohto nástroja je ideálny na čistenie väčších dier v tvarovacej forme na cestoviny Maccheroni Rigati a tenší koniec je vhodný na čistenie ostatných tvarovacích foriem. Umyte ich v horúcej mydlovej vode a potom ich dôkladne osušte.

## špirála

- Neponárajte ju do vody.
- Poutierajte ju dočista a potom osušte.

## násypka, zabezpečovacia matica, telo, kľúč/posúvač, rezacia jednotka

- Odstráňte z nich zvyšky cesta a v prípade potreby ich umyte v horúcej mydlovej vode a potom dôkladne osušte.

## servis a starostlivosť o zákazníkov

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používanie doplnku
- servis alebo opravy
- Kontaktujte obchod, v ktorom ste si toto príslušenstvo kúpili.
- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

## recept na cesto na obyčajné cestoviny

Odporúčame použiť múku akosti 00, ale ak ju nemáte k dispozícii, použite všestrannú hladkú múku. Všetky zložky starostlivo odvážte, lebo príliš suché cesto by mohlo toto príslušenstvo a/alebo kuchynský robot poškodiť. Na druhej strane, ak sa cesto sformuje do gule, znamená to, že je v ňom príliš veľa tekutiny.

*200 g múky akosti 00*

*100 g rozšľahaných vajec*

*(približne 2 stredne veľké vajcia)*

Spôsob prípravy

Múku nasypete do misy, do mixéra založte šľahač K a postupne pri minimálnej rýchlosti pridávajte rozšľahané vajcia. Potom na 30 – 45 sekúnd prepnite na rýchlosť č. 1 a následne cesto zoškrabte. Zariadenie opäť zapnite a cesto opäť mixujte asi 30 sekúnd. Zmes by mala pripomínať hrubú strúhanku alebo omrvinky. Jednotlivé čiastočky by mali byť od seba oddelené, ale pri stlačení malého množstva by mala vzniknúť zlepená hmota.

## ochutené cestoviny

### bylinkové cesto

Použite recept uvedený vyššie, ale do rozšľahaných vajec pridajte 20 ml umytých a najemno nakrájaných bylín, napríklad petržlenovú vňať.

**celozrnné cesto** – múku nahradte obyčajnou hladkou celozrnnou múkou

**Verdi** – namiesto 30 ml rozšľahaných vajec použite 30 ml jemného špenátového pyré.

## bezvaječné cestoviny

200 g múky akosti 00

štipka soli

25 ml panenského olivového oleja  
približne 100 ml vody

Použite rovnaký postup ako pri príprave cesta na obyčajné cestoviny, ale do múky pridajte soľ a vajcia nahradte olejom a vodou.

## japonské pohánkové rezance Soba

– sú ideálne pre ľudí, ktorí musia dodržiavať bezlepkovú diétu.

300 g pohánkovej múky

150 g rozšľahaných vajec

Použite rovnaký postup ako pri príprave cesta na obyčajné cestoviny.

Do nadstavca na výrobu vlastných cestovín založte tvarovaciú formu na cestoviny Bigoli a pripravené rezance nakrájajte na vhodnú dĺžku. Uvarte ich vo vriacej vode.

## rezance Udon

350 g hladkej múky

140 ml studenej vody

20 g soli

Soľ vmiešajte do vody, aby sa rozpustila.

Použite rovnaký postup ako pri príprave cesta na obyčajné cestoviny, ale rozšľahané vajcia nahradte slanou vodou.

Do nadstavca na výrobu vlastných cestovín založte tvarovaciú formu na cestoviny Bigoli a pripravené rezance nakrájajte na vhodnú dĺžku. Varte ich v neslanej vriacej vode približne 5 minút. Mali by byť pevné, ale jemné. Vodu hneď zlejte a rezance opláchnite v studenej vode. Ihneď podávajte a pridajte omáčku podľa vlastného výberu.

## varenie cestovín

Pred varením ich možno mierne vysušiť, pričom sušenie by nemalo trvať viac než hodinu. Závisí to od druhu pripravovaných cestovín.

- 1 Hrnec naplňte do troch štvrtín vodou a vodu nechajte zovrieť. Ochuťte ju soľou.
  - 2 Pridajte cestoviny a počas varenia ich občas premiešajte. Varte ich, kým nebudú al dente. Mali by byť jemné, ale na zahryznutie ešte tvrdé. Orientačne to trvá 1 minútu až 10 minút, no závisí to od druhu cestovín a požadovanej štruktúry. Štruktúru vždy pravidelne kontrolujte, pretože cestoviny sa ešte chvíľu varia aj po odstavení z ohňa.
- Do vody nikdy nepridávajte olej. Cestoviny sú totiž potom klzké a omáčka na nich dobre nedrží.

## výber omáčky na cestoviny

Správna kombinácia cestovín a omáčky je veľmi dôležitá. V dutých tvaroch cestovín zostávajú v hustých omáčkach kúsky potravy. Dlhé cestoviny zas dobre absorbujú paradajkovú omáčku a omáčky z morských špecialít bez toho, aby zmäkli a hrubšie cestoviny sa zvyčajne hodia k výrazne ochuteným omáčkam.

## nástroj na výrobu sušienok (AT910014)

Ilustrácia tohto nástroja je na zadnej strane.

- 1 Pripravte si cesto podľa niektorého z receptov uvedených nižšie a dajte ho do chladničky, aby stuhlo.
- Použijete malé vajcia, aby cesto nebolo príliš mäkké.
- 2 Z tvarovacej formy na sušienky vyberte tvarovač. Poskladajte príslušenstvo na výrobu vlastných cestovín a založte doň tvarovaciu formu na sušienky tak, aby jej otvory boli na oboch stranách. Príslušenstvo založte do kuchynského robota. (Rezáciu zostavu nezakladajte.)
- 3 Tvarovač zasuňte do otvorov na oboch stranách tvarovacej formy a ťahajte ním, kým žiadaný tvar nebude v stredovej diere.

## obyčajné sušienky

150 g mäkkého masla  
150 g práškového cukru  
2 malé rozšľahané vajcia  
300 g preosiatej hladkej múky

V mise pomocou šľahača K vymiešajte maslo a cukor, kým zmes nebude ľahká a nadýchaná. Pridajte vajcia a primiešajte preosiatu múku. Na nadstavci si zvolte požadovaný tvar sušienok, zmes vložte do nadstavca a vytvorené sušienky nakrájajte na vhodnú dĺžku. Poukladajte ich na namastený plech a pečte ich približne 10 minút v horúcej rúre pri teplote 190 °C, v prípade plynového sporáku na 5. stupni alebo kým nebudú hotové. Nechajte ich vychladnúť na kovovej mriežke.

## čokoládové sušienky

125 g mäkkého masla  
200 g práškového cukru  
2 malé rozšľahané vajcia  
250 g hladkej múky } spolu preosiat  
25 g kakaového prášku

Postupujte rovnako ako pri príprave obyčajných sušienok.

Keď sušienky vychladnú, môžete ich ozdobiť namočením do roztopenej čokolády alebo poprášením práškovým cukrom.

## riešenie problémov

Problém	Príčina/Riešenie
Cestoviny majú drsný povrch.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tvarovacie formy sú špeciálne vyrobené z bronzu. Vlastnosťou bronzovej tvarovacej formy je to, že sa otláča na povrch cestovín a takýto povrch potom lepšie drží omáčku.</li> </ul>
Kvalita cestovín sa počas ich výroby mení.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Toto je normálny jav, ktorý však možno minimalizovať týmito spôsobmi:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Predovšetkým treba zabezpečiť to, aby cesto bolo pomerne rovnomernej konzistencie.</li> <li>- Cesto treba do nadstavca pridávať rovnomernou rýchlosťou.</li> <li>- Všetko cesto treba spracovať v rámci jednej dávky.</li> <li>- Cesto nesmie vyschnúť.</li> </ul> </li> </ul>
Cestoviny nevychádzajú z dier.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tvarovacia forma musí byť čistá a nesmú v nej byť zaschnuté zvyšky cesta.</li> <li>● Skontrolujte, či nie je upchatá plniaca trubica.</li> <li>● Použite kľúč/posúvač na posúvanie cesta do špirály.</li> </ul>
Tvarovacie formy sa ťažko čistia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Vždy ich očistite hneď po použití, aby na nich neprischli zvyšky cesta.</li> <li>● Použite dodaný nástroj na čistenie. Hrubší koniec tohto nástroja je ideálny na čistenie väčších dier v tvarovacej forme na cestoviny Maccheroni Rigati a tenší koniec je vhodný na čistenie ostatných tvarovacích foriem.</li> </ul>
Cestoviny sú rozstrapkané.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Niekedy sa stáva, že prvé cestoviny sú trochu rozstrapkané. Cesto treba vkladať do plniacej trubice rovnomernou rýchlosťou. Skúste pozmeniť rýchlosť pridávania cesta do plniacej trubice. Telo, tvarovacie formy a zabezpečovaciu maticu pred použitím zohrejte v horúcej vode a potom ich dôkladne osušte.</li> </ul>
Tvarovacia forma nesedí na špirále.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Skontrolujte, či v stredovej diere tvarovacej formy nie je prischnuté nejaké staré cesto.</li> <li>● Pri výmene tvarovacích foriem počas práce sa vždy uistite, že medzi zakladanou tvarovacou formou a špirálou nie je žiadne cesto, ktoré by bránilo správne založeniu tvarovacej formy.</li> </ul>

<b>Problém</b>	<b>Príčina/Riešenie</b>
Plniaca trubica sa upcháva.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Rovnomernou rýchlosťou pridávajte menšie množstvo cesta a ďalšie množstvo pridajte až vtedy, keď je plniaca trubica prázdna.</li> <li>● Cesto je príliš mokré.</li> <li>● Koncom kľúča/posúvača tlačte cesto v plniacej trubici nadol. (Ak odstránite násypku, kľúčom/posúvačom dosiahnete nižšie v plniacej trubici.)</li> <li>● Pozmeňte rýchlosť pridávania cesta do plniacej trubice.</li> </ul>
Rezacia jednotka sa ťažko skladá z nadstavca.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Nadstavec nechajte ochladnúť približne na 30 minút.</li> </ul>
Rezacia jednotka sa ťažko zakladá na nadstavec.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kovový upevňovací prstenec musí byť pred natlačením na nadstavec čiastočne odskrutkovaný od plastového vnútra.</li> </ul>

# 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.
- Суміш для макаронів не повинна бути надто сухою або подаватись надто швидко, оскільки це може зламати макаронницю та/або кухонну машину.
- Не вставляйте в напрямну трубку пальці або інші предмети, крім гайкового ключа/штовхача, що додаються.
- Для просування тіста по трубці можна використовувати лише гайковий ключ/штовхач. І не натискайте занадто сильно.
- Не встановлюйте та не знімайте макаронницю, коли кухонна машина працює.
- Подавайте тісто повільно та невеликими порціями. Не припускайте наповнення напрямної трубки.


- Будьте обережні при поводженні або очищенні, оскільки лезо ріжучого вузла дуже гостре.
- Неналежне користування насадкою може нанести травму.
- Прочитайте посібник з експлуатації вашої кухонної машини, щоби ознайомитися із додатковими заходами безпеки.

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

Ця насадка KAX910ME має нарізну систему кріплення  та призначена для безпосереднього використання з новим поколінням моделей Kenwood Chef (серії KVC та KVL).

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

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

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

#### **перед першим використанням**

- Вимийте всі деталі, (див. розділ "Чищення").

## Покажчик

- ① приймальне жерло
- ② напрямна трубка
- ③ корпус
- ④ шнек
- ⑤ форма\*
- ⑥ фіксуюча гайка
- ⑦ затискне кільце ріжучого вузла
- ⑧ ріжуче лезо
- ⑨ гайковий ключ/штовхач
- ⑩ інструмент для чищення

\*До вашого комплекту входить форма для макаронів регаті, що намальована на упаковці. Для придбання інших форм, представлених на звороті буклету, зверніться до магазину, де було придбано цей прилад.

## Збирання

- 1 Додатково: для більш легкого приготування макаронів, нагрійте корпус, форму та кільцеву гайку в гарячій воді, а потім просушіть.
  - 2 Установіть шнек всередину корпусу.
  - 3 Установіть форму.
  - 4 Установіть фіксуючу гайку та затягніть вручну. (Не використовуйте гайковий ключ/штовхач, оскільки вони потрібні лише для знімання).
- Гайка має стати впритул до корпусу насадки.



- 5 Підніміть кришку низькошвидкісного отвору, натиснувши на верхню частину та піднявши кришку ❶.
- 6 Візьміть насадку, як показано на малюнку, піднесіть до низькошвидкісного приводу та вкрутіть в нього ❷.
- 7 Установіть приймальне жерло.

**Додатково:** На зібрану макаронницю можна встановити ріжучий вузол, щоб сприяти відрізанню макаронів потрібної довжини.

- 1 Підніміть ручку ріжучого леза у верхнє положення, трохи відкрутіть затискне кільце. Помістіть його над фіксуючою гайкою і закрутіть при необхідності до повного входження у насадку. Форма має стояти впритул до ріжучого вузла
- 2 Візьміться за край ріжучого вузла та одночасно затягніть затискне кільце рухом від себе ❸.

**Примітка** – Під час встановлення або знімання ріжучого вузла, завжди тримайте вузол однією рукою і крутіть захисне кільце другою.

## ВИКОРИСТАННЯ

- 1 Замісіть тісто для макаронів відповідно до рецепту, що додається.
- **Суміш для макаронів не повинна бути надто сухою, оскільки це може зламати макаронницю та/або кухонну машину.** Вона повинна нагадувати грубі панірувальні сухарі або тверду коринку. Частинки мають бути окремі, але при стисканні мають утворювати кулю, що не розпадається.
- 2 Увімкніть швидкість 2-3.
- 3 Помістіть трохи тіста на жерло. Подавайте повільно невелику кількість тіста по трубці. Перед подаванням наступної порції шнек має звільнитись.

Якщо тісто застряє в кінці напрямної трубки, скористайтесь гайковим ключем/штовхачем, щоб просунути тісто в шнек (не використовуйте інші предмети та не штовхайте надто сильно). Не припускайте переповнення напрямної трубки.

- 4 Коли макарони сягнуть бажаної довжини, посуньте ручку на ножовому вузлі назад та вперед, щоб відрізати макарони.  
Або, якщо ріжучий вузол не встановлений, скористайтесь ножом, щоб розрізати макарони.
- Щоб змінити форму, зніміть ріжучий вузол. Тримайте край різального вузла однією рукою, відкрутіть кільце та зніміть. Зніміть фіксувальну гайку (якщо потрібно, спершу ослабте її гайковим ключем/штовхачем) та увімкніть на мить швидкість 1, щоб виштовхнути форму. Зніміть форму і усі видимі надлишки макаронів, а потім встановіть іншу форму. Поверніть на місце фіксуючу гайку і ріжучий вузол.

### попередження

Макаронниця нагрівається під час використання – це нормально, оскільки викликано стисненням тіста в насадці.

## ЧИЩЕННЯ

**Не мийте деталі у посудомийній машині.**

### розберіть насадку.

- Тримайте край різального вузла однією рукою, відкрутіть кільце та зніміть. Зніміть фіксувальну гайку. Якщо потрібно, спершу ослабте її гайковим ключем або штовхачем. Зніміть насадку з машини і розберіть на деталі.

### форми

Форми для макаронів рігаті, ліщі та букатіні можна роз'єднати для полегшення процесу чищення ❹.

- Почистіть одразу після використання, оскільки тісто висохне та його буде важко очистити. Використовуйте інструмент для чищення, щоб видалити все тісто з форми. Товстий кінець інструменту ідеально підходить для очищення великих отворів форми для рігаті, а тонший кінець підходить для чищення інших форм. Промийте в мильній гарячій воді, потім ретельно просушіть.

#### **шнек**

- Не занурюйте у воду.
- Протріть насухо та просушіть.  
**жерло, кільцева гайка, корпус, гайковий ключ, ріжучий вузол.**
- Зніміть залишки тіста та промийте, якщо треба в гарячій мильній воді.

## Обслуговування та ремонт

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

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

## рецепти звичайних макаронів

Рекомендуємо використовувати муку з розміром частинок 00, але якщо такої немає, використовуйте універсальну пекарську муку. Ретельно виміряйте інгредієнти, оскільки занадто суха суміш може зламати насадку і/або кухонний комбайн. Однак, якщо суміш утворює шар тіста, було додано занадто багато рідини.

*200 г муки з розміром частинок 00*

*100 г збитих яєць (приблизно 2 середніх яйця)*

Спосіб приготування  
Насипте борошно в чашу, встановіть K-подібну насадку, поступово додайте збиті яйця на мінімальній швидкості, збільшуючи до 1. Змішуйте протягом 30-45 секунд, потім відчистіть.

Увімкніть та продовжуйте змішувати протягом приблизно 30 секунд.

Суміш повинна нагадувати грубі панірувальні сухарі або тверду коринку. Частинки мають бути окремі, але при стисканні невеликої кількості мають утворювати кулю, що не розпадається.

## приготування ароматизованих макаронів

### **макарони з травами**

Використовуйте зазначений вище рецепт, але додайте до збитих яєць 20 мл промитої і дрібно нарізаної трави, такої як петрушка.

**борошно грубого помелу** – замініть звичайне борошно борошном грубого помелу

**верді** – замініть 30 мл збитих яєць 30 мл протертого шпінату.

## макарони без яєць

*200 г муки з розміром частинок 00*

*щіпок солі*

*25 мл оливкової олії холодного віджиму*

*приблизно 100 мл води*

Дотримуйтеся методу для простого тіста, додайте сіль до борошна, але замініть яйце олією та водою.

## японська соба гречана локшина

- Ідеально підходить для людей, які потребують дієту без глютену.

*300 г гречаного борошна*  
*150 г збитих яєць*

Дотримуйтеся рецепту для простого тіста.

Пропустіть суміш через макаронницю з формою для біголі і наріжте відповідної довжини. Варіть в окропі.

## локшина удон

*350 г універсального звичайного борошна,*  
*140 мл холодної води*  
*20 г солі*

Розчиніть сіль у воді. Дотримуйтеся методу для простого тіста, але замініть яйце солоною водою. Пропустіть суміш через макаронницю з формою для біголі і наріжте відповідної довжини. Варіть в несолоному окропі протягом приблизно 5 хвилин — локшина повинна бути твердою, але ніжною. Злийте негайно і промийте в холодній воді. Подавайте відразу з соусом на вибір.

## готування макаронів

Перед приготуванням макаронні вироби можна висушити протягом нетривалого часу — до години перед приготуванням. Час залежить від типу макаронів.

- 1 Закип'ятить три чверті каструлі води. Додайте сіль за смаком
  - 2 Додайте макарони і варіть помішуючи. Варіть макарони аль денте: вони мають бути ніжним, але все ще твердим при надкушуванні. Загалом на це потрібно 1 - 10 хвилин, але час залежить від типу макаронів та бажаної текстури. Завжди перевіряйте текстуру регулярно, оскільки макарони будуть продовжувати варитись трохи після зливання води під дією власної температури.
- Ніколи не додавайте масло до води, оскільки макарони стають слизькими та погано вбирають соус.

## вибір соусу для макаронів

Правильний соус визначає смак макаронів. Макарони трубчастої форми добре вбирають шматочки їжі з густих соусів, а довгі та тонкі добре поглинають соки томатних соусів і соусів з морепродуктів, не становлячись м'якими. Товщі макарони більш підходять для ароматизованих соусів.

## насадка для печива (АТ910014)

Див. ілюстрацію насадки для печива на звороті.

- 1 Приготуйте тісто для печива за одним з наступних рецептів і охудіть в холодильнику, щоб воно затверділо.
- Використовуйте маленькі яйця — в іншому випадку суміш буде занадто м'якою.
- 2 Зніміть формувач з насадки для печива. Зберіть макаронницю з насадкою для печива, так щоб отвори насадки для печива відкривались в обидва боки. Встановіть насадку на кухонну машину. (Не встановлюйте різальний вузол.)
- 3 Вставте формувач в пази будь-якою стороною в форму і просувайте, поки бажана фігура не опиниться в центрі отвору.

## просте печиво

*150 г м'якого вершкового масла*

*150 г цукрової пудри*

*2 маленьких яйця, збитих*

*300 г борошна, просіяти*

Збити масло і цукор в мисці за допомогою К-подібної насадки, поки суміш на стане легкою і пухнастою. Збийте яйця та додайте до просіяного борошна. Пропустіть суміш через насадку, обравши потрібну форму, і наріжте печиво потрібної довжини. Помістіть на змащене маслом деко і випікайте в центрі гарячої духовки при температурі 190 ° С (режим 5) протягом приблизно 10 хвилин або до готовності. Охудіть на решітці.

## шоколадне печиво

*125 г м'якого вершкового масла*

*200 г цукрової пудри*

*2 маленьких яйця, збитих*

*250 г звичайного*

*борошна*

*25 г како-порошку*

} *просіяти разом*

Дотримуйтесь рецепту приготування звичайного печива.

Після того, як печиво охолоне, його можна прикрасити зануренням в розплавлений шоколад або посипати цукровою пудрою.

## усунення несправностей

Питання	Відповідь/Підказка
Поверхня макаронів виглядає шорсткою	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Решітки та форми виготовлені з бронзи. Бронза надає макаронам шорстку поверхню, щоб до них краще прилипає соус.</li> </ul>
Якість макаронів неоднорідна	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Це нормально, але цей ефект можна зменшити:-               <ul style="list-style-type: none"> <li>- спочатку впевніться, що тісто є однорідним,</li> <li>- додавайте тісто до макаронниці поступово,</li> <li>- все тісто слід перетворити на макарони за один раз,</li> <li>- тісто не повинно висихати.</li> </ul> </li> </ul>
Макарони не виходять з отворів	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Перед початком процесу слід впевнитись, що форма чиста, оскільки застрягле тісто в отворах запобігає виходу макаронів.</li> <li>● Перевірте, чи не забокована напрямна трубка.</li> <li>● Скористайтесь гайковим ключем/штовхачем подайте тісто на шнек.</li> </ul>
Форми важко відчистити	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Завжди мийте деталі одразу після використання. не дозволяйте тісту висохнути всередині.</li> <li>● Використовуйте інструмент, що додається. Товстий кінець інструменту ідеально підходить для очищення великих отворів форми для рігаті, а тонший кінець підходить для чищення інших форм.</li> </ul>
Макарони виходять нерівної форми	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Іноді перші макарони виходять нерівної форми. Додавайте тісто рівномірно, намагаючись зберігати швидкість додавання тіста. Нагрійте корпус, форму та кільцеву гайку в гарячій воді перед використанням.</li> </ul>
Форма не надягається на шнек	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Отвір по центру форми має бути вільним від тіста.</li> <li>● Якщо ви змінюєте форму під час приготування, між шнеком та формою не повинне залишатись тісто.</li> </ul>

Питання	Відповідь/Підказка
Напрямна трубка залишається заблокованою	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Додавайте рівномірно невелику кількість тіста і лише після того, як уся попередня порція вийде з прямої трубки.</li> <li>● Тісто надто вологе.</li> <li>● Використовуйте кінець гайкового ключа/штовхача, щоб просунути суміш вниз по прямій трубці. (Якщо витягти жерло, шнек зможе сягнути нижньої частини прямої трубки).</li> <li>● Змініть швидкість додавання суміші.</li> </ul>
Важко зняти ріжучий блок	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Дайте насадці охолонути протягом 30 хвилин.</li> </ul>
Важко встановити ріжучий блок	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Перш ніж вставляти металеве затисне кільце в насадку, його слід трошки відкрутити від пластикового внутрішнього кільця.</li> </ul>

الإجابة/التلميح	السؤال
<ul style="list-style-type: none"> <li>● أضيفي كمية صغيرة من عجينة المكرونة في المرة الواحدة بمعدل ثابت وأضيفي المزيد من العجين فقط عندما يكون أنبوب تغذية المكونات فارغاً.</li> <li>● الخليط مبلل جداً.</li> <li>● الخليط مبلل جداً.</li> <li>(إزالة صينية التجميع ستتيح لمفتاح الربط الوصول إلى أسفل أنبوب تغذية المكونات).</li> <li>● غيري سرعة إضافة الخليط.</li> </ul>	<p>يحدث انسداد مستمر في أنبوب تغذية المكونات</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● اتركي الملحق ليبرد لفترة زمنية حوالي ٣٠ دقيقة.</li> </ul>	<p>هناك صعوبة في فك مجموعة التقطيع</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● تأكدي من الفك الجزئي لحلقة المشبك المعدنية عن الجزء الداخلي البلاستيكي قبل دفع المجموعة في اتجاه الملحق.</li> </ul>	<p>هناك صعوبة في تركيب مجموعة التقطيع</p>

الإجابة/التلميح	السؤال
<ul style="list-style-type: none"> <li>● قوالب التشكيل مصنوعة من البرونز. ومن خواص البرونز أنه يكسب المكرونة سطحاً خشناً وهو أمر مفضل حيث يساعد الصلصة على الالتصاق بالمكرونة.</li> </ul>	مظهر المكرونة خشن
<ul style="list-style-type: none"> <li>● هذا أمر طبيعي ولكن يمكن تقليله من خلال:-</li> <li>- التأكد من اتساق قوام العجين تماماً قبل البدء في التشكيل.</li> <li>- إضافة العجين إلى ملحق تحضير المكرونة بمعدل ثابت.</li> <li>- التأكد من تشكيل الخليط في دفعة واحدة.</li> <li>- التأكد من عدم السماح بجفاف الخليط.</li> </ul>	جودة عجين المكرونة المشكل تختلف خلال وصفة التحضير نفسها
<ul style="list-style-type: none"> <li>● تأكدي من نظافة قوالب التشكيل قبل البدء، أي بقايا جافة من عجين سابق ستحول دون خروج المكرونة المشكلة.</li> <li>● تأكدي من عدم انسداد أنبوب تغذية المكونات.</li> <li>● استخدمي مفتاح الربط/عصا دفع المكونات لدفع العجين المكرونة في اتجاه اللولب.</li> </ul>	المكرونة لا تخرج من الفتحات
<ul style="list-style-type: none"> <li>● نظفي دائماً قوالب التشكيل بعد الانتهاء من الاستخدام فوراً، لا تسمحني للعجين بأن يجف على قالب التشكيل.</li> <li>● استخدمي أداة التنظيف المزودة. الطرف العريض من الأداة مثالي لتنظيف الفتحات الكبيرة في قالب التشكيل مكروني ريجاتي، أم الطرف الرفيع فهو مثالي لتنظيف قوالب التشكيل الأخرى.</li> </ul>	هناك صعوبة في تنظيف قوالب التشكيل
<ul style="list-style-type: none"> <li>● في بعض الأحيان قد تكون أول دفعة من عجين المكرونة المشكل غير منتظمة. أضيفي عجين المكرونة بمعدل ثابت، حالي ضبط معدل إضافة العجين إلى ملحق تحضير المكرونة. يمكن تدفئة جسم الملحق وقالب التشكيل والصامولة الدائرية في ماء ساخن، ثم تجفيفهم جيداً قبل الاستخدام.</li> </ul>	أشكال المكرونة غير منتظمة
<ul style="list-style-type: none"> <li>● تأكدي من خلو الفتحة المركزية في قالب التشكيل من أي بقايا عجين جاف سابق.</li> <li>● في حالة تغيير قالب التشكيل أثناء الاستخدام، تأكدي من عدم وجود أي عجين بين اللولب وقالب التشكيل يحول دون تركيب القالب على اللولب.</li> </ul>	لا يمكن تركيب قالب التشكيل على اللولب



## ملحق تحضير البسكويت

(AT910014)

راجعى الصفحة الخلفية لرؤية الرسوم التوضيحية الخاصة بملحق تحضير البسكويت.

- ١ حضري إحدى وصفات البسكويت ثم أدخلى الخليط إلى الثلاجة للسماح للخليط بأن يصبح متماسكاً.
- استخدمى بيضات صغيرة وإلا سيصبح الخليط ليناً جداً.
- ٢ أزيلى قالب التشكيل عن قالب البسكويت. ركبي ملحق تحضير المكرونة مع قالب البسكويت، مع التأكد من انتهاء الفتحات الموجودة في القالب على كلا الجانبين. ركبي الملحق في جهاز المطبخ المتكامل. (لا يجب تركيب مجموعة القطع).
- ٣ أدخلى قالب التشكيل في حركة انزلاقية داخل الفتحة، أي من جانبي قالب التشكيل وحركي لحين الوصول إلى الشكل المطلوب في الفتحة المركزية.

## البسكويت العادي

١٥٠ غرام زبدة لينة

١٥٠ غرام سكر ناعم

٢ بيضة صغيرة، مخفوقتين

٣٠٠ غرام دقيق عادي، منخول

امزجي الزبد مع السكر في السلطانية باستخدام المضرب K حتى يصبح الخليط خفيفاً ومنفوشاً. اخفقي البيض ثم اطويه في الدقيق المنخول. مرري الخليط خلال الملحق مع اختيار قالب التشكيل المطلوب ثم قطعي العجين حسب الطول المطلوب. ضعي البسكويت على ورقة خبز مدهونة بالزيت واخبزيه في منتصف فرن ساخن على درجة حرارة ١٩٠ درجة مئوية، علامة الغاز ٥ لمدة ١٠ دقائق تقريباً أو لحين النضج. بردي البسكويت على رف سلكي.

## بسكويت الشوكولاته

١٢٥ غرام زبدة لينة

٢٠٠ غرام سكر ناعم

٢ بيضة صغيرة، مخفوقتين

٢٥٠ غرام دقيق عادي { منخول

٢٥ غرام مسحوق كاكاو

اتبعي طريقة تحضير البسكويت العادي. اتركي البسكويت حتى يبرد وبعد ذلك، يمكنك تزيينه من خلال وضع شوكولاته مسالة عليه أو رش سكر بودرة.

## مكرونه بدون بيض

٢٠٠ غرام دقيق  
قليل من الملح  
٢٥ مل زيت زيتون بكر  
حوالي ١٠٠ مل ماء

اتبعي وصفة تحضير المكرونه العاديه مع  
إضافة الملح إلى الخليط واستبدال البيض  
بزيت الزيتون والماء.

## السوبا اليابانية شعريه الحنطة السوداء

- مثاليه لمن يتبعون نظام غذائي خالي من  
الغلوتين.

٢٠٠ غرام دقيق الحنطة السوداء  
١٥٠ غرام بيض مخفوق

اتبعي طريقه تحضير المكرونه العاديه.

مرري الخليط خلال ملحق تحضير  
المكرونه مع تركيب قالب بيغولي (Bigoli)  
وقطعيها حسب الطول المطلوب. اطهي  
المكرونه في ماء مغلي.

## طهي المكرونه

قبل الطهي، يمكن تجفيف المكرونه لفترة  
قصيره من الوقت - ما يصل إلى ساعه  
واحدة قبل الطهي. يختلف الوقت وفقاً  
لنوع المكرونه التي يتم تحضيرها.

١ أحضري وعاء الطهي وضعي كميّه من  
الماء تقابل ثلاثة أرباع سعة الإناء وأغلي  
الماء. أضيفي الملح لإكساب طعم.

٢ أضيفي المكرونه وأتركها لتغلي مع  
التقليب من حين لآخر. اطهي لحين أن  
تصبح المكرونه يمكن قضمها بالأسنان.

حيث تصبح لينه ومتماسكه في نفس  
الوقت بحيث يمكن قضمها. كمرجع،  
تستغرق هذه العمليه من ١ إلى ١٠ دقائق  
ولكنها تختلف وفقاً لنوع المكرونه والقوام  
المطلوب. تحققي دائماً من القوام، حيث  
تستمر عمليه طهي المكرونه لفترة قصيره  
بعد إزالتها عن المصدر الحراري  
المستخدم في الطهي.

● يحذر إضافة الزيت إلى الماء، حيث تصبح  
المكرونه زلقه مما يحول دون التصاق  
الصلصه بها.

## اختيار صلصه المكرونه

إضافة الصلصه إلى المكرونه يحدث  
فارقاً. الأنواع الأنوبيه من المكرونه  
تستحوذ على بقايا الطعام في الصلصات  
السميكة، في حين أن الأنواع الطويله من  
المكرونه تكون جيده لامتصاص صلصات  
عصير الطماطم وصلصه المأكولات  
البحريه دون جعل المكرونه لينه، وفي  
الغالب تستعمل صلصات النكهات القويه  
مع المكرونه السميكة.

## شعريه أودون

٢٥٠ غرام دقيق عادي لجميع الأغراض  
١٤٠ مل ماء بارد  
٢٠ غرام ملح

قلبي الملح في الماء لحين ذوبانه.

اتبعي نفس وصفه تحضير المكرونه  
العاديه مع استبدال البيض المخفوق  
بالماء المالح.

مرري الخليط خلال ملحق تحضير  
المكرونه مع تركيب قالب بيغولي (Bigoli)  
وقطعيها حسب الطول المطلوب. اطهي  
الشعريه في ماء مغلي غير مملح لمدة ٥  
دقائق تقريباً، ستصبح الشعريه متماسكه  
ولينه في نفس الوقت.

صفي الشعريه مباشرة بعد الطهي  
واشطفيها في ماء بارد. قدميها مباشرة  
مع إضافة الصلصه من اختيارك.

## الخدمة ورعاية العملاء

للحصول على مساعدة حول:

- استخدام الملح
- استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
- اتصلي بالمتجر الذي اشتريته منه الملح.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

## وصفة تحضير خلطة المكرونة

### العادية

نوصي باستخدام الدقيق ٠٠، أما في حالة عدم توافره فيمكنك استخدام دقيق عادي لجميع الأغراض. أوزني المكونات بعناية حيث تتسبب الخلطات الجافة جداً في كسر الملحق و/أو جهاز المطبخ المتكامل لديك. على الرغم من ذلك، في حالة تكوين الخليط كرات عجين فيعني ذلك أنك قد أضفتي كمية كبيرة من السائل.

٢٠٠ غرام دقيق ٠٠

١٠٠ غرام بيض مخفوق (ما يعادل تقريباً عدد ٢ بيضة متوسطة الحجم)

### طريقة التحضير

ضعي الدقيق في السلطانية مع تركيب المضرب K، أضيفي البيض المخفوق على السرعة المنخفضة مع زيادة السرعة إلى ١ والخلط لفترة زمنية حوالي ٣٠ إلى ٤٥ ثانية ثم كشط جوانب السلطانية. شغلي الجهاز واستمري في الخلط لفترة إضافية حوالي ٣٠ ثانية. سيشبه قوام الخليط كسر الخبز الخشنة أو قوام الفتات الخشنة. يجب أن تكون الجزيئات منفصلة ولكن في حالة دمج بعض من الأجزاء مع بعضها سيتم تكوين كتل تبقى متكتلة مع بعضها.

## تحضير مكرونة بنكهات

### مكرونة بنكهة الأعشاب

استخدمي وصفة التحضير الموضحة أعلاه ولكن مع إضافة ٢٠ مل من الأعشاب المغسولة والمفرومة جيداً (مفروم ناعم) مثل البقدونس إلى البيض المخفوق، مكرونة الدقيق.

**الأسمر** (الحبة الكاملة) - استبدلي الدقيق المستخدم في الوصفة بدقيق أسمر (الحبة الكاملة).

**عادي** - المكرونة الخضراء - استبدلي البيض المخفوق بمهروس ناعم من السبانخ ٣٠ مل.

## استخدام ملحق تحضير

### المكرونه

١ حضري خلطة المكرونه باستخدام وصفات التحضير المزودة.

● لا تجعلي خليط المكرونه جاف جداً فقد يتسبب في كسر ملحق تحضير

المكرونه أو الجهاز. يجب أن يشبه الخليط قوام كسر الخبز الخشنه أو قوام الفتات الخشنه. يجب أن تكون الجزيئات منفصلة ولكن في حالة اندماج مع بعضها لتكون كتل تبقى متماسكة مع بعضها.

٢ شغلي الجهاز على السرعة ٢ إلى ٣.

٣ ضعي قليلاً من الخليط في صينية التجميع. أدخلي كميات صغيرة من

الخليط في أنبوب تغذية المكونات في المرة الواحدة. يجب أن يكون اللولب فارغاً قبل إضافة كمية جديدة من الخليط. في حالة انسداد أنبوب تغذية المكونات، استخدم طرف مفتاح الربط/عصا دفع المكونات لدفع الخليط في اتجاه اللولب (لا تستخدم أي شيء آخر بخلاف مفتاح الربط ولا تضغطي بقوة مفرطة). لا تسمحى لأنبوب التغذية بالامتلاء عن

٤ حينما تصبح المكرونه بطول كاف، حركي مقبض مجموعة التقطيع للخلف والأمام لقطع المكرونه حسب الطول المطلوب.

أو بطريقة أخرى، في حالة عدم تركيب مجموعة التقطيع، استخدمى سكيناً لقطع المكرونه.

● لتغيير قوالب التشكيل فكي مجموعة

التقطيع. امسكي دائماً حافة مجموعة القطع بإحدى يديك ثم قومي بثني حلقة

المشبك ناحيتك وأزيليها. أزيلي صامولة الإحكام (استخدمى مفتاح الربط/عصا

الدفع لفك صامولة الإحكام إذا لزم الأمر) ثم شغلي الجهاز لفترة قصيرة جداً على

السرعة ١ لإخراج قالب التشكيل. أزيلي قالب التشكيل وأية كمية زائدة من

المكرونه ثم ركي قالب التشكيل المطلوب. أعيدي تركيب صامولة الربط ومجموعة

التقطيع.

### تحذير

أثناء الاستخدام ترتفع درجة حرارة ملحق تحضير المكرونه ويصبح ساخناً - هذا أمر طبيعي نتيجة ضغط المكرونه داخل

الملحق.

## التنظيف

لا تغسلي أي من الأجزاء في غسالة الأطباق.

### فكي الملحق

● امسكي دائماً حافة مجموعة القطع بإحدى يديك ثم قومي بثني حلقة المشبك ناحيتك

وأزيليها. أزيلي صامولة الإحكام؛

استخدمى مفتاح الربط/عصا الدفع لفك صامولة الإحكام إذا لزم الأمر. أزيلي

الملحق عن الجهاز وفكي الأجزاء.

### قوالب التشكيل

يمكن فك قوالب التشكيل مكروني ريجاتي ومكروني ليشي وبوكاتيني للمساعدة في

عملية التنظيف ٤.

● نظفي قالب التشكيل فور الانتهاء من الاستخدام، حيث في حالة تركه ستجف

المكرونه على القالب ويصبح من الصعب جداً تنظيفه. استخدمى أداة التنظيف

لإزالة بقايا المكرونه عن قالب التشكيل. الطرف العريض من الأداة مثالي لتنظيف

الفتحات الكبيرة في قالب التشكيل مكروني ريجاتي، أم الطرف الرفيع فهو

مثالي لتنظيف قوالب التشكيل الأخرى. اغسلي أجزاء قوالب التشكيل في محلول

ساخن من الماء والصابون ثم جففيها جيداً.

### اللولب

● لا تغمره في الماء.

● امسحيه بقطعة قماش رطبة لتنظيفه ثم جففيه.

صينية التجميع والصامولة الدائرية ومفتاح الربط ومجموعة التقطيع.

● أزيلي أية بقايا من عجين المكرونه وإذا لزم الأمر اغسلي هذه الأجزاء في محلول


ساخن من الماء والصابون ثم جففيها جيداً.


\* تتضمن العلبة قالب معكرونة ريجاتي المبين في صفحة الرسم التوضيحي. ولشراء اي من القوالب الاضافية المبينة على الصفحة الخلفية من الكتاب، الرجاء الاتصال بالمتجر الذي اشترت منه القطعة الملحقة.

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

## التركيب

- ١ خطوة اختيارية: لتسهيل تحضير المكرونة، يمكن تدفئة جسم الملح وقالب التشكيل والصامولة الدائرية في ماء ساخن، ثم التجفيف.
- ٢ ركبى محور الدوران داخل جسم الجهاز.
- ٣ ركبى قالب التشكيل.
- ٤ ركبى صامولة الربط مع إحكام ربطها جيداً بيديك. (لا تستخدمى مفتاح الربط/عصا دفع المكونات حيث يستخدم للمساعدة في الفك فقط).
- تأكدي من أن صامولة الربط تغمر (ملتحمة مع) جسم الملح.
- ٥ ارفعي غطاء مخرج السرعة المنخفضة للخارج من خلال الضغط على قمته ورفعها للخارج ①.
- ٦ بالملح في الموضع الموضح، ضعي مخرج السرعة المنخفضة ولفيه ليستقر في موضع التعشيق ②.
- ٧ ركبى صينية التجميع.
- خطوة اختيارية:** يمكن تركيب مجموعة التقطيع إلى ملحق تحضير المكرونة بعد تجميعه للمساعدة في تقطيع المكرونة بالأطوال المطلوبة.
- ١ أثناء وجود مقبض شفرات التقطيع لأعلى، فكي حلقة المشبك قليلاً. ضعي شفرات التقطيع على صامولة الربط ولفيها إذا لزم الأمر لحين ربطها جيداً مع الملحق. يجب أن يتم تعشيق قالب التشكيل جيداً مع مقدمة مجموعة التقطيع.
- ٢ امسكي حافة مجموعة التقطيع وفي نفس الوقت اربطي حلقة المشبك عن طريق لفها في الاتجاه بعيداً عنك ③.
- ملاحظة -** عند تركيب أو إزالة مجموعة التقطيع، امسكها دائماً من الحافة بإحدى يديك وقومي بثني حلقة المشبك باليد الأخرى.

ملحق KAX910ME مجهز للاستخدام مع نظام Twist Connection System  وقد تم تصميمه ليتم تركيبه مباشرة مع أحدث أجيال موديلات Kenwood Chef (وهي تلك الموديلات التي تحمل الأكواد KVC وKVL).  
يمكن تركيب هذا الملحق أيضاً مع أجهزة المطبخ المتكامل Kmix المجهزة بمخرج السرعة المنخفضة للملحقات (السلسلة KMX).

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

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

● قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "التنظيف".

## الدليل

- ① صينية التجميع
- ② أنبوب إدخال المكونات
- ③ جسم الملحق
- ④ اللولب
- ⑤ قالب التشكيل x
- ⑥ صامولة الربط
- ⑦ حلقة المشبك الخاصة بمجموعة التقطيع
- ⑧ شفرات التقطيع
- ⑨ مفتاح الربط/عصا دفع المكونات
- ⑩ أداة التنظيف

# عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

## السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأيّة ملصقات.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي:
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء؛
  - في حالة عدم الاستخدام؛
  - قبل التنظيف.
- يحذر ترك الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- خلطة المكرونة الجافة جداً أو التي يتم تغذيتها داخل الجهاز بسرعة كبيرة قد تتسبب في كسر ملحق تحضير المكرونة لديك و/أو جهاز المطبخ المتكامل.
- لا تضعي أصابعك أو أي جسم آخر داخل أنبوب تغذية المكونات عدا مفتاح الربط/عصا دفع المكونات المزودة مع الجهاز.
- استخدمتي فقط مفتاح الربط/مقبض عصا دفع المكونات لدفع العجين خلال أنبوب تغذية المكونات. ولا تدفعي بقوة مفرطة.
- يحذر تركيب أو إزالة ملحق تحضير المكرونة أثناء تشغيل جهاز المطبخ المتكامل.
- أدخلتي العجين بكميات صغيرة في المرة الواحدة وبمعدل ثابت. لا تسمحي لأنبوب التغذية بالامتلاء عن آخره.
- توخي الحذر عند التعامل مع الجهاز أو تنظيفه حيث أن مجموعة شفرات التقطيع حادة جداً.
- قد يؤدي سوء استخدام الملحق إلى حدوث إصابات.
- راجعي كتاب التعليمات الرئيسي الخاص بجهاز تحضير الطعام لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.