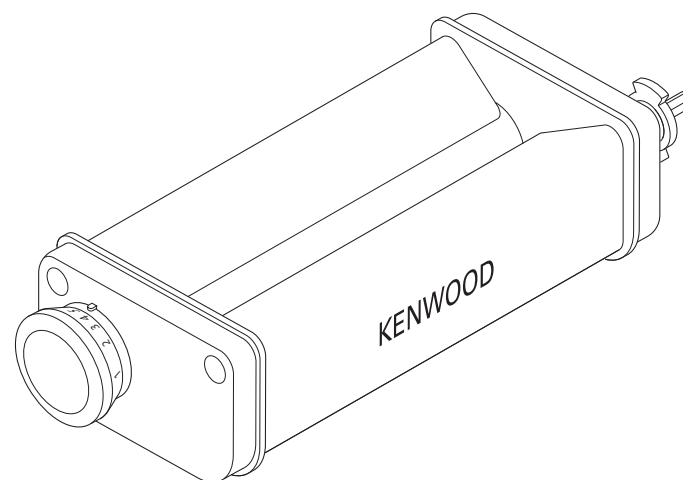


KENWOOD

KAX980ME, KAX981ME,
KAX982ME, KAX983ME,
KAX984ME

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Инструкции
Juhised
Instrukcijos
Norādījumi



| | |
|------------|---------|
| English | 2 - 5 |
| Nederlands | 6 - 9 |
| Français | 10 - 13 |
| Deutsch | 14 - 17 |
| Italiano | 18 - 21 |
| Português | 22 - 25 |
| Español | 26 - 29 |
| Dansk | 30 - 33 |
| Svenska | 34 - 37 |
| Norsk | 38 - 41 |
| Suomi | 42 - 45 |
| Türkçe | 46 - 49 |
| Česky | 50 - 53 |
| Magyar | 54 - 57 |
| Polski | 58 - 61 |
| Русский | 62 - 65 |
| Ελληνικά | 66 - 69 |
| Slovenčina | 70 - 73 |
| Українська | 74 - 77 |
| Eesti | 78 - 81 |
| Lietuvių | 82 - 85 |
| Latviešu | 86 - 89 |
| عربي | ۹۰ - ۹۳ |



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

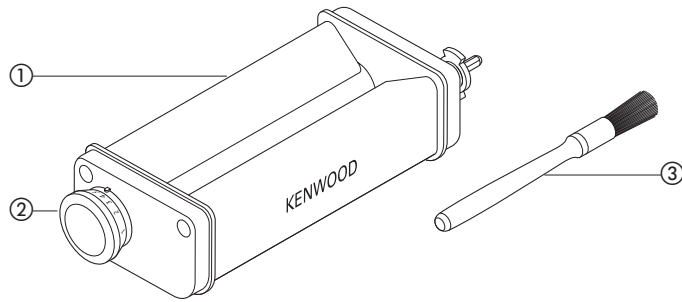
kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

© Kenwood Ltd 2017

136794/1

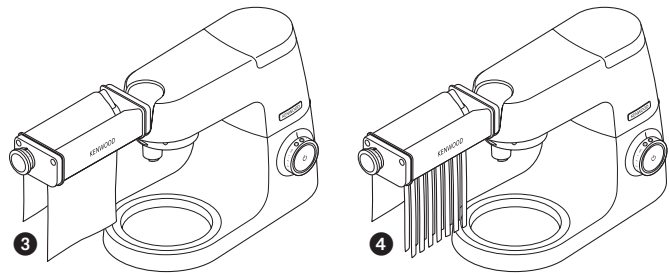
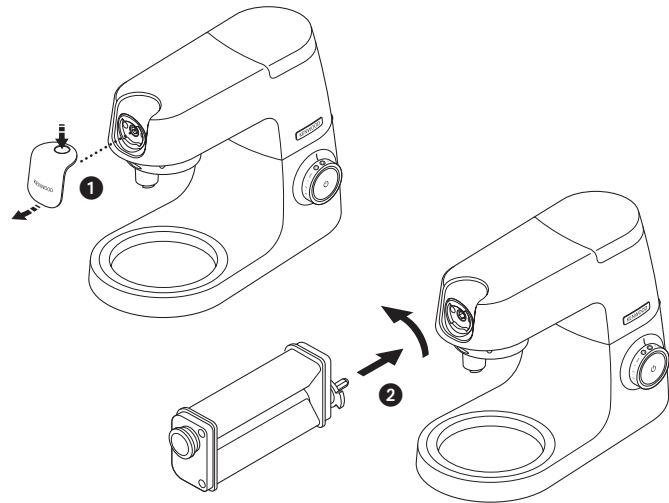
English



safety

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

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



KAX981ME
Fettuccini (6.5mm)



KAX982ME
Taglionini (1.5mm)



KAX983ME
Trenette (3.5mm)



KAX984ME
Spaghetti (2mm)

Русский


См. иллюстрации на передней странице

Меры безопасности


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


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

- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

В основе работы насадки лежит система Twist Connection , и она предназначена непосредственно моделей Kenwood Chef последнего поколения (серий KVC, KVL и KCC).

Эта насадка также совместима с кухонными машинами KMix с низкоскоростным гнездом для насадки (серия KMX).

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

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

перед первым использованием:

- Протрите влажной тряпкой. Не опускайте в воду.

Основные компоненты

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

сборка

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

как использовать паста-мейкер

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

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

Использование дополнительных приставок:

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

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

КАК ГОТОВИТЬ ПАСТУ

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

Чистка

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

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

Обслуживание и забота о покупателях

- Если у вас возникнут затруднения при использовании насадки, перед обращением в службу поддержки зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.

- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизированный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.

- Изготовлено в Италии.

Рецепты

простое тесто для пасты

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

паста из непросеянной муки

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

паста rossa (с томатами)

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

Способ приготовления

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