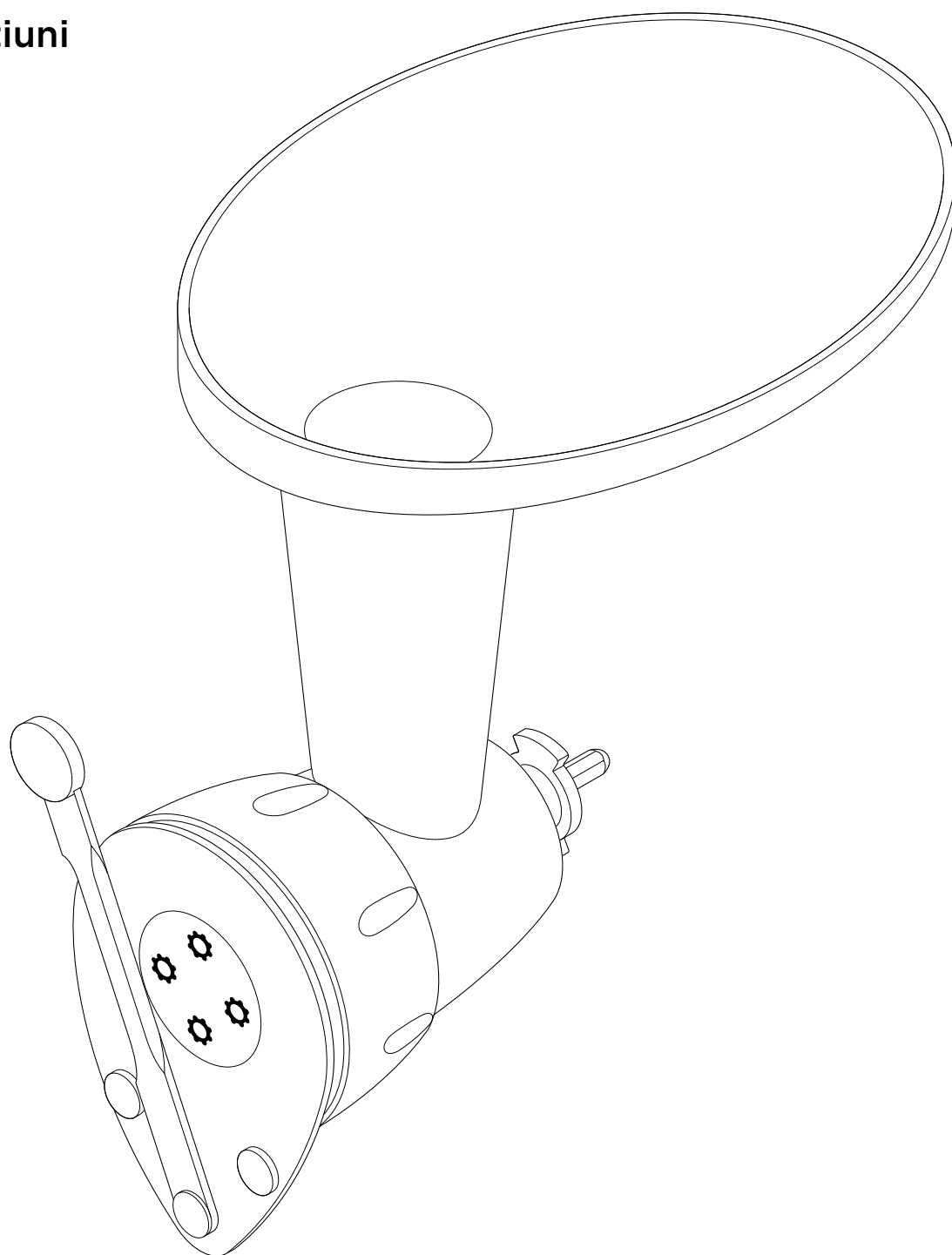


# KENWOOD

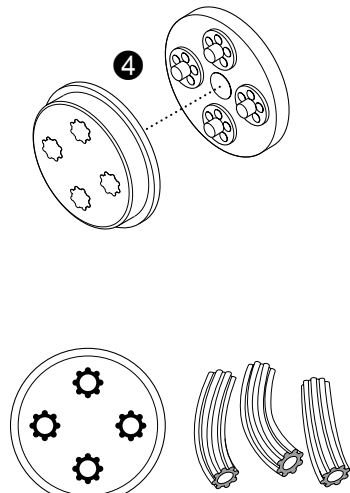
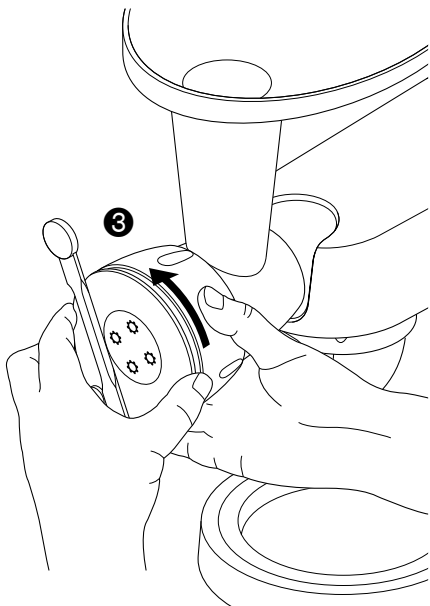
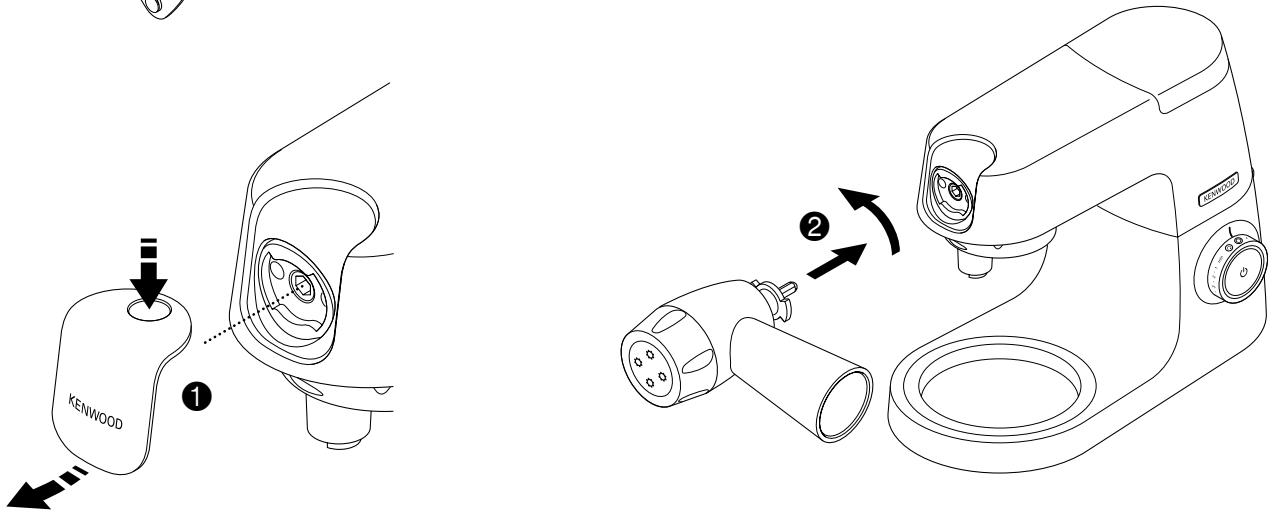
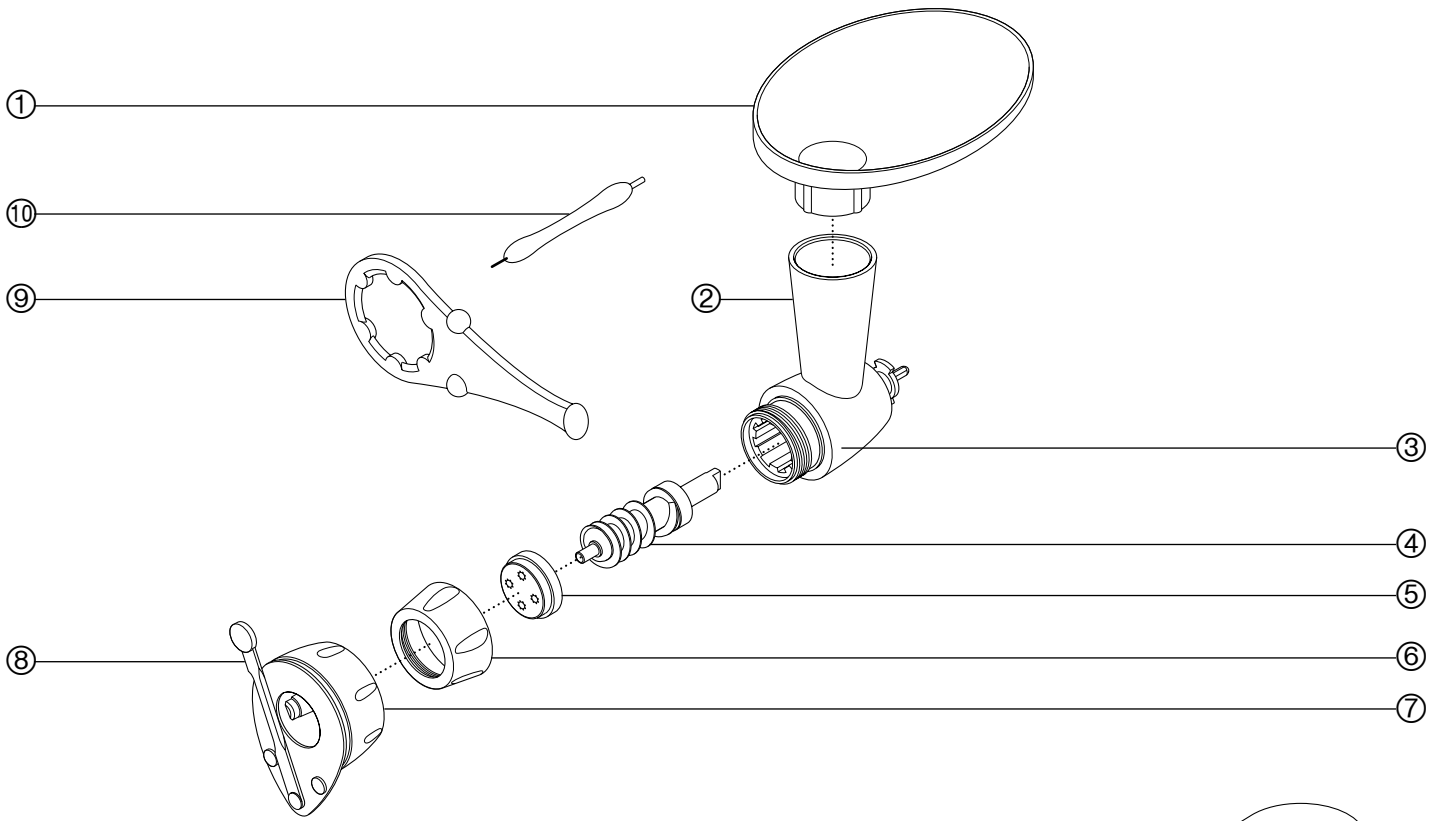
## KAX910ME

---

Instrucțiuni









Maccheroni Rigati


## Siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție și păstrați-le pentru consultări viitoare.
  - Scoateți toate materialele de ambalare și orice etichete.
  - Opriți și scoateți din priză:
    - o înainte de a monta sau de a scoate piese;
    - o când aparatul nu este utilizat;
    - o înainte de curățare.
  - Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat când este în funcțiune.
  - Amestecurile de paste prea uscate sau alimentate în aparat prea repede pot strica aparatul de preparat paste și/sau aparatul de bucătărie.
  - Nu introduceți degetele sau orice obiecte, cu excepția cheii de piulițe/împingătorului livrat(e) pe tubul de alimentare.
  - Folosiți cheia de piulițe/împingătorul numai ca să împingeți aluatul în tubul de alimentare. Și nu împingeți prea tare.
  - Nu atașați sau nu scoateți niciodată aparatul de preparat paste cât timp aparatul de bucătărie este în funcțiune.
  - Alimentați aluatul în cantități mici odată și constant. Nu permiteți umplerea tubului de alimentare.
  - Aveți grijă la manipulare sau curățare, pentru că lama ansamblului de tăiere este ascuțită.
  - Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate conduce la vătămări corporale.
- Consultați manualul de instrucțiuni al aparatului de bucătărie principal pentru avertismente suplimentare privind siguranța.

- Acest aparat electric este conform cu Reglementarea CE 1935/2004 privind materialele și articolele destinate intrării în contact cu alimentele.

Acest accesoriu KAX910ME este prevăzut cu sistem de conectare prin răsucire  și este proiectat să se monteze direct pe ultima generație de modele Kenwood Chef (identificate prin seria KVC și KVL). Acest accesoriu poate fi de asemenea montat pe aparatele de bucătărie Kmix prevăzute cu un soclu de accesorii de viteză mică (seria KMX).

Pentru a verifica dacă accesoriul este compatibil cu aparatul dvs. de bucătărie, va trebui să vă asigurați că ambele componente sunt echipate cu sistemul de conectare prin răsucire .

Dacă aparatul dvs. de bucătărie este prevăzut cu sistem de conectare cu bară  veți avea nevoie și de un adaptor înainte de a le putea folosi. Codul de referință pentru adaptor este KAT001ME. Pentru mai multe informații și despre cum puteți comanda adaptorul, intrați pe [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

### Înainte de prima utilizare

- Spălați piesele: vezi „curățare”.

## Legendă

- ① cutie
- ② tub de alimentare
- ③ corp
- ④ melc
- ⑤ matriță\*
- ⑥ piuliță de fixare
- ⑦ inel de prindere a ansamblului de tăiere
- ⑧ lamă de tăiere
- ⑨ cheie de piulițe/împingător
- ⑩ unealtă de curățare

\*Inclusă în colet: matrița de Maccheroni rigati ilustrată în pagina cu imagini. Pentru achiziția oricăreia dintre matrițele suplimentare ilustrate pe coperta de la spate a acestei broșuri, sunați la 0844 557 3653 sau contactați magazinul de unde ați cumpărat accesoriul.

## Asamblare

- 1 Opțional: pentru o preparare mai ușoară a pastelor, încălziți, corpul accesoriului, matrița, piulița inelului în apă caldă și apoi uscați-le.
- 2 Montați melcul la interiorul corpului.
- 3 Instalați matrița.
- 4 Montați piulița de fixare și strângeți-o la mână. (Nu folosiți cheia de piulițe/împingătorul pentru că sunt destinate numai să vă ajute la scoatere).
  - Asigurați-vă că piulița de fixare este aproape îngropată în corpul accesoriului.
- 5 Ridicați capacul soclului de accesorii de viteză mică prin apăsarea părții de sus și ridicare ①.

- 6 Cu accesoriul în poziția ilustrată, poziționați-l pe soclul de accesorii de viteză mică și rotiți pentru blocarea în poziție ②.
- 7 Montați cutia de alimentare.
 

**Opțional:** Ansamblul de tăiere poate fi montat pe aparatul de preparat paste asamblat pentru ajutor la tăierea pastelor la lungimile dorite.
- 1 Cu maneta lamei de tăiere în cea mai de sus poziție, deșurubați ușor inelul clemei. Așezați deasupra piulița de fixare și rotiți dacă este necesar până la aducerea completă a accesoriului în poziția de repaus. Matrița trebuie să fie îngropată cu partea din față a ansamblului de tăiere.
- 2 Țineți marginea ansamblului de tăiere și, în același timp, strângeți inelul de prindere prin rotire dinspre dvs. ③.
 

**Notă** – Ori de câte ori montați sau scoateți ansamblul de tăiere, țineți întotdeauna de marginea ansamblului cu o mână și rotiți inelul de prindere cu cealaltă.

## Utilizarea aparatului de preparat paste

- 1 Preparați amestecul de paste după rețeta furnizată.
  - **Nu faceți amestecul prea uscat pentru că poate strica aparatul de preparat paste sau mașina.** Trebuie să arate ca un pesmet de pâine grosier sau să aibă o textură de aluat fărâmițos grosier. Particulele trebuie să fie separate, dar dacă sunt strânse laolaltă trebuie să formeze un cocoloș.
- 2 Comutați mașina pe viteza 2-3.
- 3 Introduceți o parte din amestec în cutia de alimentare. Alimentați o cantitate mică din amestec în tubul de alimentare odată. Lăsați melcul să se elibereze înainte de a continua. Dacă tubul de alimentare se înfundă, folosiți capătul mânerului cheii de piulițe/împingătorului pentru împingerea amestecului în melc (nu utilizați nimic altceva decât mânerul cheii de piulițe și nu împingeți prea tare). Nu lăsați niciodată tubul de alimentare să se umple.
- 4 Când pastele sunt suficient de lungi, deplasați mânerul de pe ansamblul de tăiere în spate și înainte pentru a tăia pastele la lungimea dorită. Alternativ, dacă ansamblul de tăiere nu este montat, folosiți un cuțit ca să tăiați pastele.
  - Pentru schimbarea matrițelor, scoateți ansamblul de tăiere. Țineți întotdeauna de marginea ansamblului de tăiere cu o mână și răsuciți inelul de prindere înspre dvs. și scoateți. Scoateți piulița de fixare (folosiți cheia de piulițe/împingătorul pentru desfacerea piuliței de fixare dacă este necesar) și comutați scurt pe viteza 1 pentru ejectarea matriței. Scoateți matrița și orice exces vizibil de paste și apoi montați matrița dorită. Reinstalați piulița de fixare și ansamblul de tăiere.

### Avertisment

Aparatul de preparat paste se va încălzi la utilizare - este ceva normal, din cauza comprimării pastelor în accesoriu.

## Curățare

### Nu spălați nicio piesă în mașina de spălat vase.

#### Demontarea accesoriului

- Țineți întotdeauna de marginea ansamblului de tăiere cu o mână și răsuciți inelul de prindere înspre dvs. și scoateți. Scoateți piulița de fixare, folosiți cheia de piulițe/împingătorul pentru desfacerea piuliței de fixare dacă este necesar. Scoateți accesoriul de pe mașină și demontați piesele.

#### Matrițe

Matrițele Maccheroni rigati, Maccheroni lisci și Bucatini pot fi demontate pentru ajutor la curățare ④.

- Curățați imediat după utilizare, altminteri pastele se vor usca și vor fi extrem de dificil de îndepărtat. Folosiți unealta de curățare pentru a îndepărta toate pastele de pe matrițe. Capătul mai gros al uneltei este ideal pentru curățarea găurilor mai mari de pe matrița Maccheroni rigati, iar capătul mai subțire este adecvat pentru curățarea celorlalte matrițe. Spălați cu apă fierbinte cu detergent, apoi uscați foarte bine.

#### Melc

- Nu-l scufundați în apă
- Ștergeți-l cu o cârpă umedă, apoi uscați-l.

#### Cutie de alimentare, piuliță inel, corp, cheie de piulițe, ansamblu de tăiere

- Îndepărtați aluatul de paste și, dacă este cazul, spălați-le cu apă fierbinte cu detergent, apoi uscați-le foarte bine.

## Service și asistență pentru clienți

- Dacă întâmpinați orice probleme la utilizarea accesoriului, înainte de a solicita asistență, consultați secțiunea „ghid de depanare” din manual sau intrați pe [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Rețineți că produsul este acoperit de o garanție, care este conformă cu toate prevederile legale referitoare la orice garanție existentă și drepturi ale consumatorilor în țara în care a fost cumpărat produsul.
- Dacă produsul Kenwood funcționează defectuos sau dacă identificați orice defecte, trimiteți-l sau aduceți-l la un Centru de Service KENWOOD autorizat. Pentru detalii actualizate referitoare la cel mai apropiat Centru de Service KENWOOD autorizat, intrați pe [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) sau site-ul web specific din țara dvs.
- Proiectare și inginerie de Kenwood în Regatul Unit.
- Fabricat în China.

## Rețetă pentru amestec simplu de paste

Recomandăm făină 00, dar dacă nu aveți, folosiți făină normală. Măsurați ingredientele cu atenție pentru că amestecurile prea uscate pot strica accesoriul și/sau aparatul de bucătărie. Totuși, dacă amestecul formează o bilă de aluat, atunci ați adăugat prea mult lichid.

200g făină 00

100g ouă bătute (aproximativ 2 ouă medii)

Metodă

Puneți făina în bol și, cu bătătorul în K instalat, adăugați treptat ouăle bătute la viteza minimă, cu creștere la viteza 1. Amestecați pentru 30-45 de secunde, apoi răzuiți aluatul de pe pereții aparatului. Puneți aparatul în funcțiune și continuați să amestecați pentru aproximativ alte 30 de secunde. Amestecul trebuie să arate ca un pesmet de pâine grosier sau să aibă o textură de aluat fărămicios grosier. Particulele trebuie să fie separate, dar dacă sunt strânse laolaltă trebuie să formeze un cocoloș care își păstrează forma.

## Pentru paste aromate

### Paste cu ierburi

Folosiți rețeta de mai sus și adăugați 20ml ierburi spălate și tocate mărunț, precum pătrunjel în ouăle bătute,

**Făină integrală** – înlocuiți făina cu făină integrală normală simplă

**Verdi** – Înlocuiți cei 30ml de ouă bătute cu 30ml spanac pasat fin.

## Paste fără ouă

200g făină 00 un vârf de sare

25ml ulei de măsline virgin aproximativ 100ml de apă

Urmați metoda pentru amestecul simplu de paste, adăugând sare la făină și înlocuiți ouăle cu uleiul și apa.

## Soba japoneze

### Tăiței de hrișcă

– Ideale pentru persoanele cu o dietă fără gluten.

300g făină de hrișcă

150g ouă bătute

Urmați metoda pentru amestecul simplu de paste. Treceți amestecul prin aparatul de preparat paste pe care ați instalat sita Bigoli și tăiați la lungime adecvată. Gătiți-le în apă clocotită.

## Tăiței udon

350g făină simplă de uz general

140ml apă rece

20g sare

Amestecați sarea în apă până ce se dizolvă. Urmați metoda pentru amestecul simplu de paste, înlocuind ouăle bătute cu apa cu sare. Treceți amestecul prin aparatul de preparat paste pe care ați instalat sita Bigoli și tăiați la lungime adecvată. Gătiți-le în apă clocotită nesărată pentru aproximativ 5 minute; tăițeiii trebuie să fie fermi, dar moi. Scurgeți-i imediat de apă și clătiți-i în apă rece. Serviți-i imediat cu un sos la alegere.

## Gătirea pastelor

Înainte de gătire, pastele pot fi uscate pe perioade scurte de timp - până la o oră înainte de preparare. Timpul va varia în funcție de tipul de paste produse.

- 1 Fierbeți apă într-o tigaie plină pe trei sferturi. Adăugați sare după gust.
  - 2 Adăugați pastele și fierbeți-le, amestecând din când în când. Gătiți pastele al dente. Trebuie să fie moi, dar ferme. Va dura în jur de 1 - 10 minute, dar timpul variază în funcție de tipul de paste și de textura dorită. Verificați întotdeauna textura periodic pentru că pastele vor continua să se prepare și după ce sunt luate de pe foc.
- Nu adăugați niciodată ulei în apă pentru că face pastele alunecoase și sosul nu va adera cum trebuie la ele.

## Alegerea unui sos pentru paste

Combinatia de paste cu sosuri face diferența. Formele tubulare captează bucăți de alimente în sosurile groase, iar firele lungi sunt bune pentru absorbirea sucurilor din sosurile de tomate și sosurile cu fructe de mare fără să se înmoaie, iar pastele mai groase merg de obicei cu sosuri puternic aromate.

## Aparat de biscuiți (AT910014)

Vezi coperta pentru imaginea aparatului de biscuiți.

- 1 Preparați una dintre următoarele rețete de biscuiți și dați la frigider pentru întărirea amestecului.
- Folosiți ouă mici, altminteri amestecul va fi prea moale.
- 2 Scoateți formatorul de pe matrita de biscuiți. Asamblați aparatul de preparat paste cu matrita de biscuiți, asigurându-vă că fantele de pe matrita trec de o parte și de alta. Montați accesoriul pe aparatul de bucătărie. (Ansamblul de tăiere nu trebuie montat)
- 3 Glisați formatorul în fantele aflate de o parte și de alta a matritei și deplasați-l până ce forma dorită este în centrul găurii.

## Biscuiți simpli

150g unt moale

150g zahăr pudră

2 ouă mici, bătute

300g făină normală, cernută

Spumați untul și zahărul în bol folosind bătătorul în K până ce amestecul este ușor și pufos. Bateți oul, apoi amestecați delicat făina cernută. Treceți amestecul prin accesoriu, după ce ați selectat forma dorită și tăiați la lungimea adecvată. Așezați-i pe o foaie de copt unsă și coaceți-i în centrul cuptorului la 190°C, 375°F, marcaj de gaz 5 pentru aproximativ 10 minute sau până ce sunt gata. Răciți-i pe un stativ din sârmă.

## Biscuiți cu ciocolată

125g unt topit

200g zahăr pudră

2 ouă mici, bătute

250g făină normală

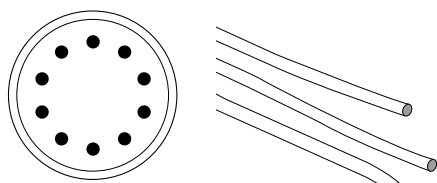
25g pudră de cacao

} cernute împreună

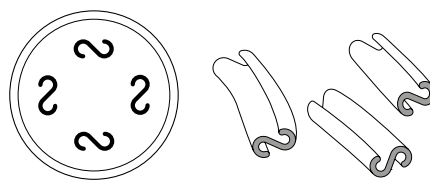
Urmați metoda pentru biscuiți simpli. După ce s-au răcit biscuiții, pot fi ornați prin scufundare în ciocolată topită sau pudrare cu zahăr de glazură.

## Depanare

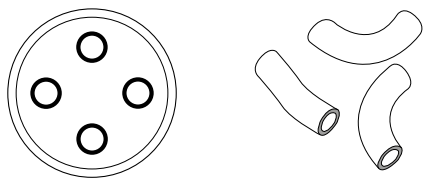
Întrebare	Răspuns/sfat
Pastele au un aspect rugos	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sitele/matrițele sunt făcute în mod specific din bronz. O caracteristică a matrițelor din bronz este aceea de a conferi pastelor o suprafață rugoasă, care este de preferat, pentru că permite aderarea oricăror sosuri</li> </ul>
Calitatea pastelor extrudate variază în amestec	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Este ceva normal, dar se poate minimaliza prin:-               <ul style="list-style-type: none"> <li>- asigurarea că amestecul este de o consistență relativ uniformă de la bun început.</li> <li>- adăugarea amestecului în aparatul de preparat paste la un ritm constant.</li> <li>- asigurarea că tot amestecul este extrudat într-un singur lot.</li> <li>- asigurarea că amestecul nu este lăsat să se usuce.</li> </ul> </li> </ul>
Pastele nu ies prin orificii	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Asigurați-vă că matrițele sunt curate înainte de a începe; orice paste uscate în orificii vor împiedica extrudarea.</li> <li>● Verificați să nu fie blocat tubul de alimentare.</li> <li>● Folosiți cheia de piulițe/împingătorul ca să ajutați alimentarea pastelor pe melc.</li> </ul>
Matrițele sunt greu de curățat	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Curățați-le întotdeauna imediat după utilizare, nu lăsați amestecul să se usuce pe matrițe.</li> <li>● Folosiți unealta livrată. Capătul mai gros al uneltei este ideal pentru curățarea găurilor mai mari de pe matrița Maccheroni rigati, iar capătul mai subțire este adecvat pentru curățarea celorlalte matrițe.</li> </ul>
Pastele au un contur neregulat	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Uneori primele paste extrudate nu au conturul perfect. Adăugați amestecul de paste la un ritm constant, încercați să reglați viteza la care este adăugat amestecul. Încălziți corpul, matrița și piulița inelului în apă fierbinte și uscați-le bine înainte de utilizare.</li> </ul>
Matrița nu se potrivește pe melc	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Verificați dacă gaura centrală a matriței este liberă de orice amestec uscat de la încercările anterioare.</li> <li>● Verificați, dacă schimbați matrițele în timpul utilizării, să nu fie deloc amestec între matriță și melc, care să împiedice montarea încastrată.</li> </ul>
Tubul de alimentare se blochează în continuu	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adăugați cantități mici de paste odată, la viteză constantă și adăugați mai mult amestec numai când tubul de alimentare este gol.</li> <li>● Amestecul este prea ud.</li> <li>● Folosiți capătul cheii de piulițe/împingătorului ca să împingeți amestecul în tubul de alimentare. (Înlăturarea cutiei de alimentare va permite să ajungeți cu cheia de piulițe mai jos pe tubul de alimentare).</li> <li>● Variați viteza de adăugare a amestecului.</li> </ul>
Ansamblul de tăiere este greu de scos	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lăsați accesoriul să se răcească pentru aproximativ 30 de minute.</li> </ul>
Ansamblul de tăiere este dificil de montat	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Asigurați-vă că inelul clemei de metal este parțial deșurubat de pe cel din plastic interior înainte de a împinge pe accesoriu.</li> </ul>



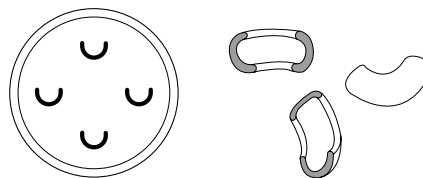
Bigoli (AT910002)



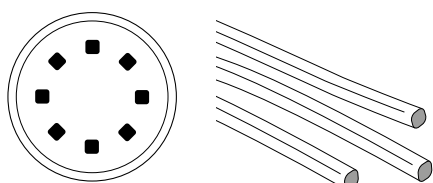
Casarecce (AT910003)



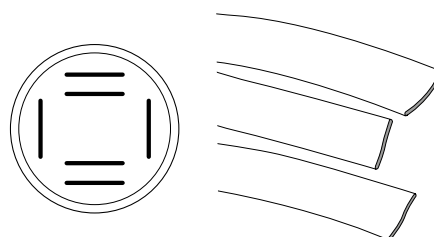
Maccheroni Lisci (AT910004)



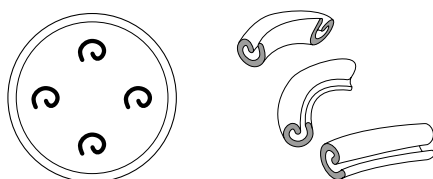
Spaccatelli (AT910005)



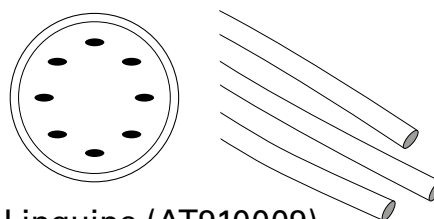
Spaghetti Quadri (AT910006)



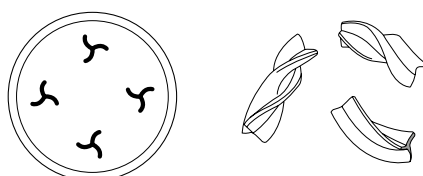
Pappardelle (AT910007)



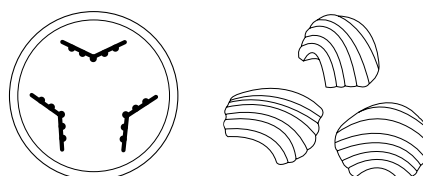
Silatelli (AT910008)



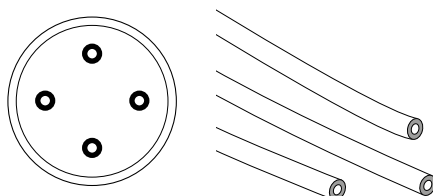
Linguine (AT910009)



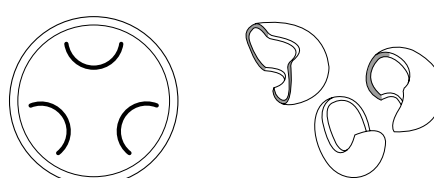
Fusilli (AT910010)



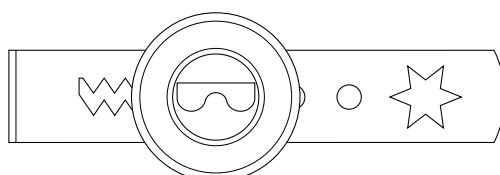
Conchigliette (AT910011)



Bucatini (AT910012)



Orecchiette (AT910013)



Biscuit Maker (AT910014)





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

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

**KENWOOD**

CREATE MORE