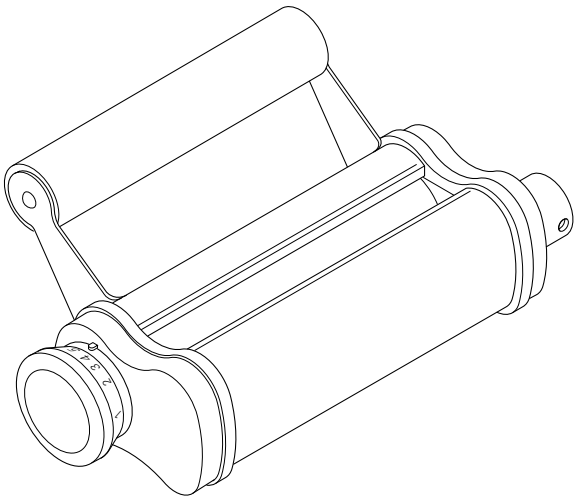


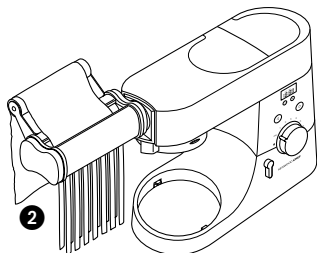
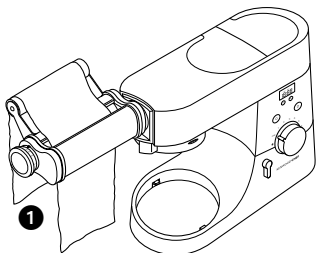
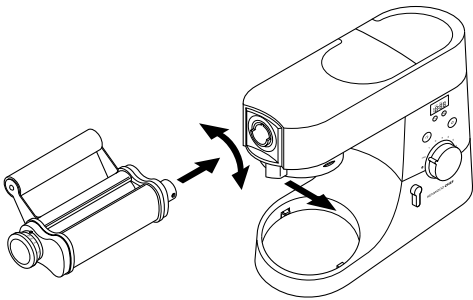
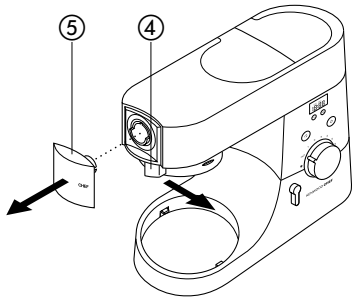
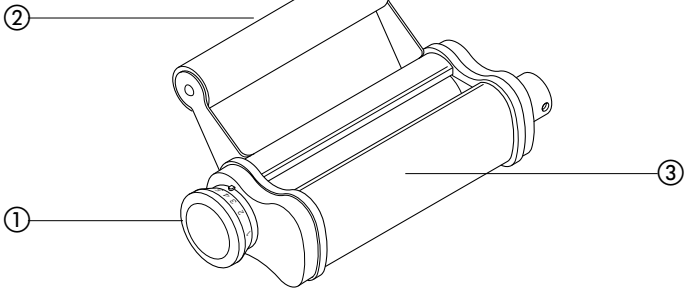
KENWOOD



AT970A/AT971A/AT972A/

AT973A/AT974A

English	2 - 3
Nederlands	4 - 5
Français	6 - 7
Deutsch	8 - 9
Italiano	10 - 11
Português	12 - 13
Español	14 - 15
Dansk	16 - 17
Svenska	18 - 19
Norsk	20 - 21
Suomi	22 - 23
Türkçe	24 - 25
Česky	26 - 27
Magyar	28 - 29
Polski	30 - 31
Русский	32 - 34
Ελληνικά	35 - 37
عربي	٣٦ - ٣٨



См. иллюстрации на передней странице

Перед тем, как использовать приспособления Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

безопасность

- Выключайте прибор при установке или снятии насадки.
- Держите пальцы подальше от движущихся частей и отверстий насадки.
- Никогда не оставляйте без присмотра работающее устройство.
- Никогда не используйте неисправную насадку или прибор.
- Всегда проверяйте надёжность закрепления предметов вашей одежды, аксессуаров и самой одежды перед использованием насадки.
- Не позволяйте детям и инвалидам пользоваться прибором без присмотра.
- Не позволяйте детям пользоваться или играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

перед первым использованием:

- Протрите влажной тряпкой. Не опускайте в воду.

Указатели

- ① Регулятор скорости
- ② Валик подачи пасты
- ③ насадка для плоской пасты
- ④ фиксатор гнезда
- ⑤ верхняя крышка гнезда низкой скорости

сборка

- 1 Чтобы снять внешнюю крышку гнезда низкой скорости, сдвиньте фиксатор гнезда, а затем потяните и снимите крышку.
- 2 Удерживая фиксатор, вставьте насадку в отверстие привода и поверните до щелчка - возможно, придётся поворачивать в обоих направлениях. После соединения с приводом электромотора поверните насадку таким образом, чтобы штифты были установлены в вертикальной позиции, затем вставьте штифты в отверстия.
- 3 Отпустите фиксатор гнезда.

как использовать паста-мейкер

- 1 Замесите тесто. Вы можете воспользоваться одним из приложенных рецептов.
- 2 Установите регулятор, расположенный на стороне насадки, на номер 1. Для этого вытяните и поверните регулятор.
- 3 Разровняйте кусок теста и подсыпьте немного 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.)

- Постепенно увеличивайте мощность, переключая регулятор от 1 до 9 скорости и каждый раз пропуская тесто через насадку, для достижения нужной консистенции. ❶ Для нужной консистенции пасты рекомендуем установку от 5 до 7.
- Разрежьте полученную пасту на кусочки. Используйте для приготовления блюд.

Использование дополнительных приставок:

таглиателле (tagliatelle) (AT971A), таглиолини (tagliolini) (AT972A), тренетте (trenette) (AT973A) и спагетти (spaghetti) (AT974A)

- Чтобы использовать эти насадки, сначала вам нужно получить раскатанную (т.е. пропущенную через роллеры) пасту, используя насадку для плоской пасты (AT970A).
- Чтобы установить имеющиеся дополнительные насадки, следуйте инструкциям в разделе "сборка".
- Пропустите полученную раскатанную пасту через насадку для пасты. При этом разные ножи, установленные на насадках, разрежут пасту на различные формы ❷.
- Время до момента приготовления блюда из пасты – не более 4 часов.

как готовить пасту

- Заполните сковороду на три четверти водой и вскипятите. Посолите по вкусу.
- Вы также можете добавить в воду небольшое количество оливкового масла, это предотвратит слипание пасты.

- Добавьте пасту и отварите слегка помешивая в течение 2-4 минут, по вкусу.

Чистка

- Сдвиньте фиксатор гнезда и одновременно снимите насадку с устройства.
- Протрите начисто влажной тряпкой. Не опускайте в воду.

Рецепты

простое тесто для пасты

500 г муки мелкого помола или обычной хлебной муки
4 яйца
2,5мл (1/2 чайной ложки) соли
2,5мл (1/2 чайной ложки) растительного масла
вода (при необходимости)

паста из непросеянной муки

500 г непросеянной муки
4 яйца
2,5мл (1/2 чайной ложки) соли
2,5мл (1/2 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 (1/2 чайной ложки) соли
2,5мл (1/2 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.

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

πριν χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.

ασφάλεια

- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε αυτό το εξάρτημα.
- Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα κινούμενα μέρη και τις σχισμές επάνω στο εξάρτημα.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε εξάρτημα και/ή συσκευή που έχει υποστεί βλάβη.
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι δεν υπάρχει κίνδυνος για τα ρούχα και τα αξεσουάρ που φοράτε να ακουμπήσουν και να μπλεχτούν στο εξάρτημα πριν το χρησιμοποιήσετε.
- Η συσκευή να μη χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες ικανότητες.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν ή να παίζουν με τη συσκευή.
- τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

πριν από την πρώτη χρήση

- Σκουπίστε με υγρό πανί. Μην βυθίζετε σε νερό.

επεξήγηση

- ① ρυθμιζόμενος διακόπτης
- ② κυλινδρικός πλάστης τροφοδότησης ζυμαρικών
- ③ εξάρτημα παρασκευής επίπεδων ζυμαρικών
- ④ μάνταλο υποδοχής
- ⑤ κάλυμμα υποδοχής

για να συναρμολογήσετε τη συσκευή

- 1 Για να αφαιρέσετε το κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας, σύρετε το άγκιστρο προς το πλάι και τραβήξτε το κάλυμμα προς τα έξω.
- 2 Κρατήστε το άγκιστρο προς το πλάι, τοποθετήστε το εξάρτημα μέσα στην υποδοχή της συσκευής και στρέψτε το μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση του – ίσως χρειαστεί να στρέψετε το εξάρτημα και προς τα αριστερά και προς τα δεξιά. Όταν ασφαλίσει στην υποδοχή, περιστρέψτε το ώστε η ακίδα να βρεθεί σε κάθετη θέση, στη συνέχεια συνδέστε την ακίδα στην υποδοχή.
- 3 Αφήστε το άγκιστρο.

για να χρησιμοποιήσετε τον παρασκευαστή ζυμαρικών

- 1 Φτιάξτε τη ζύμη. Ακολουθήστε μία από τις συνταγές για ζύμη που παρέχονται.
- 2 Ρυθμίστε τον διακόπτη που βρίσκεται στη μία πλευρά του εξαρτήματος παρασκευής ζυμαρικών στον αριθμό 1 τραβώντας προς τα έξω τον διακόπτη και στρέφοντάς τον.
- 3 Πλάστε ένα κομμάτι ζύμης ώστε να γίνει επίπεδο και πασπαλίστε λίγο αλεύρι ανάμεσα στους κυλινδρικούς πλάστες.

- 4 Ρυθμίστε την πολυμηχανή κουζίνας στην ταχύτητα 1 (θα δείτε τους κυλινδρικούς πλάστες να περιστρέφονται)
- 5 Περάστε το κομμάτι της ζύμης ανάμεσα από τους κυλίνδρους και επαναλάβετε μέχρι η ζύμη να γίνει λεία. (Για να μπορέσετε να κάνετε αυτό, διπλώστε τη ζύμη στα δύο κατά το μήκος ή το πλάτος της κάθε φορά που την περνάτε ανάμεσα από τους κυλίνδρους).
- 6 Ρυθμίστε προοδευτικά τον διακόπτη από το 1 έως το 9, τροφοδοτώντας κάθε φορά τη ζύμη στο εξάρτημα για να επιτύχετε το επιθυμητό πάχος **1**. Συνιστάται η χρήση των ρυθμίσεων 5 έως 7 για να επιτύχετε το κατάλληλο πάχος ζυμαρικών.
- 7 Κόψτε τα ζυμαρικά που έχετε πλάσει σε κομμάτια στο επιθυμητό/σε εύχρηστο μέγεθος. Χρησιμοποιήστε τα ανάλογα.

χρησιμοποιώντας πρόσθετο εξάρτημα

ταλιατέλες (AT971A),
tagliolini (AT972A),
trenette (AT973A)
και σπαγγέτι (AT974A)

- 1 Για να χρησιμοποιήσετε αυτά τα εξαρτήματα, πρέπει να έχετε ανοίξει τη ζύμη χρησιμοποιώντας πρώτα το εξάρτημα ανοίγματος ζύμης για ζυμαρικά (AT970A).
- 2 Για να προσαρμόσετε οποιοδήποτε από τα πρόσθετα εξαρτήματα που διατίθενται, ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα “για να συναρμολογήσετε τη συσκευή”.
- 3 Τροφοδοτήστε τα ζυμαρικά που έχετε πλάσει στο εξάρτημα ζυμαρικών και οι διάφοροι κοπτήρες θα τεμαχίσουν τα ζυμαρικά ώστε να δημιουργηθούν τα διαφορετικά είδη ζυμαρικών **2**.
- 4 Μπορείτε να μαγειρέψετε τα ζυμαρικά μέχρι και 4 ώρες αφού τα πλάσετε.

για να μαγειρέψετε ζυμαρικά

- 1 Γεμίστε μία κατσαρόλα με νερό κατά τα τρία τέταρτα και αφήστε να βράσει. Προσθέστε όσο αλάτι επιθυμείτε.
- 2 Προαιρετικά προσθέστε μικρή ποσότητα ελαιόλαδου στο νερό, με τον τρόπο αυτό μπορεί να αποφύγετε να κολλήσουν τα ζυμαρικά.
- 3 Προσθέστε τα ζυμαρικά και βράστε σε χαμηλή φωτιά για περίπου 2 έως 4 λεπτά σύμφωνα με την προτίμησή σας.

καθαρισμός

- 1 Σύρετε προς το πλάι το άγκιστρο υποδοχής χαμηλής ταχύτητας και αφαιρέστε ταυτόχρονα το εξάρτημα από το μίξερ.
- 2 Καθαρίστε περνώντας με ένα υγρό πανί. Μη βυθίζετε σε νερό.