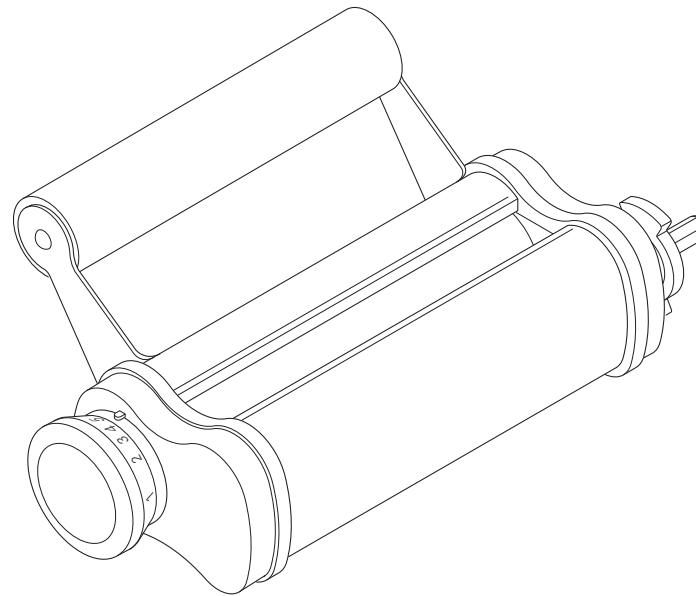


KENWOOD

KAX970ME, KAX971ME,
KAX972ME, KAX973ME,
KAX974ME

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



English	2 - 4
Nederlands	5 - 7
Français	8 - 10
Deutsch	11 - 13
Italiano	14 - 16
Português	17 - 19
Español	20 - 22
Dansk	23 - 25
Svenska	26 - 28
Norsk	29 - 31
Suomi	32 - 34
Türkçe	35 - 37
Česky	38 - 40
Magyar	41 - 43
Polski	44 - 46
Русский	47 - 50
Ελληνικά	51 - 54
Slovenčina	55 - 57
Українська	58 - 60
عربي	٦١ - ٦٣



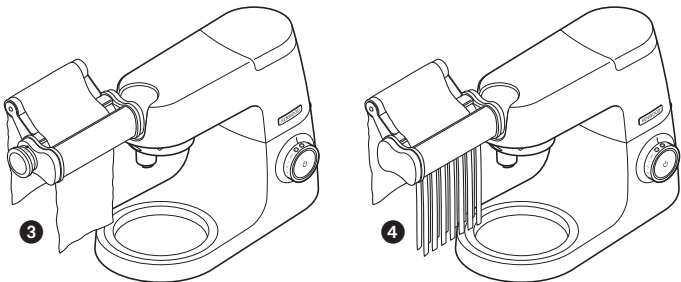
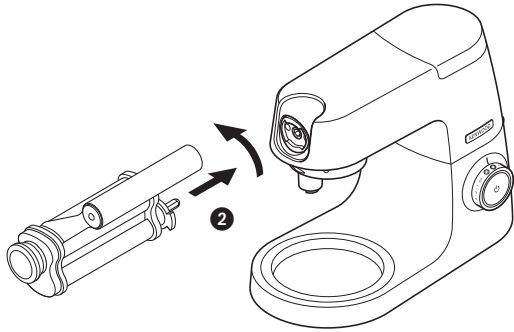
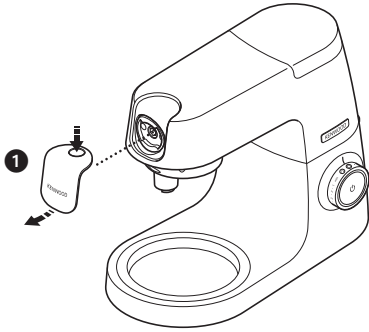
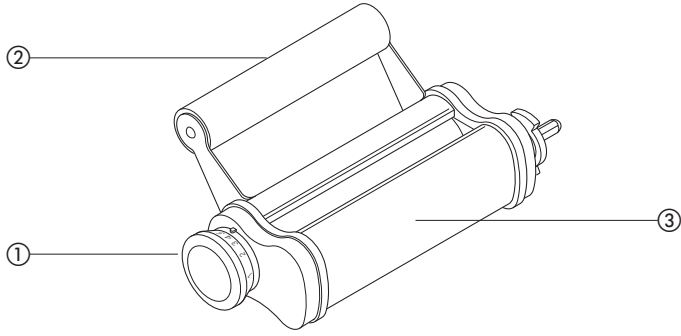
HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

124269/1





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.
- Keep your fingers away from moving parts and the openings on the attachment.
- 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.

السلامة

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأي 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.
- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والفتحات الموجودة في الملحقات المستخدمة.
- يحذر استخدام ملحقات تالف و/أو جهاز تالف.
- تأكدي من إحكام ربط كل الأجزاء المتحركة والأغطية قبل استخدام الملحقات.
- قد يؤدي سوء استخدام الملحقات إلى حدوث إصابات.
- راجعي كتاب التعليمات الرئيسي الخاص بجهاز تحضير الطعام لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.

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 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.

- 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 KAX97XME 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.

перед первым использованием:

- Протрите влажной тряпкой. Не опускайте в воду.

Основные компоненты

- ① Регулятор скорости
- ② Валик подачи пасты
- ③ насадка для плоской пасты

сборка

- 1 Снимите крышку с низкоскоростного отверстия, нажав на нее и подняв в верх **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 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.)
- 6 Постепенно увеличивайте мощность, переключая регулятор от 1 до 9 скорости и каждый раз пропуская тесто через насадку, для достижения нужной консистенции. **③**. Для нужной консистенции пасты рекомендуем установку от 5 до 7.
- 7 Разрежьте полученную пасту на кусочки. Используйте для приготовления блюд.

Использование дополнительных приставок:

таглиятелле (tagliatelle) (KAX971ME),
таглиолини (tagliolini) (KAX972ME),
тренетте (trenette) (KAX973ME),
и спагетти (spaghetti) (KAX974ME)

- 1 Чтобы использовать эти насадки, сначала вам нужно получить раскатанную (т.е. пропущенную через роллеры) пасту, используя насадку для плоской пасты (KAX970ME).
- 2 Чтобы установить имеющиеся дополнительные насадки, следуйте инструкциям в разделе "сборка".
- 3 Пропустите полученную раскатанную пасту через насадку для пасты. При этом разные ножи, установленные на насадках, разрежут пасту на различные формы ④.
- 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 мойте никакие части электроприбора в посудомоечной машине.

- Снимите насадку и протрите сухой тряпкой. Не опускайте в воду.

Обслуживание и забота о покупателях

Если вам нужна помощь в:

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

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.