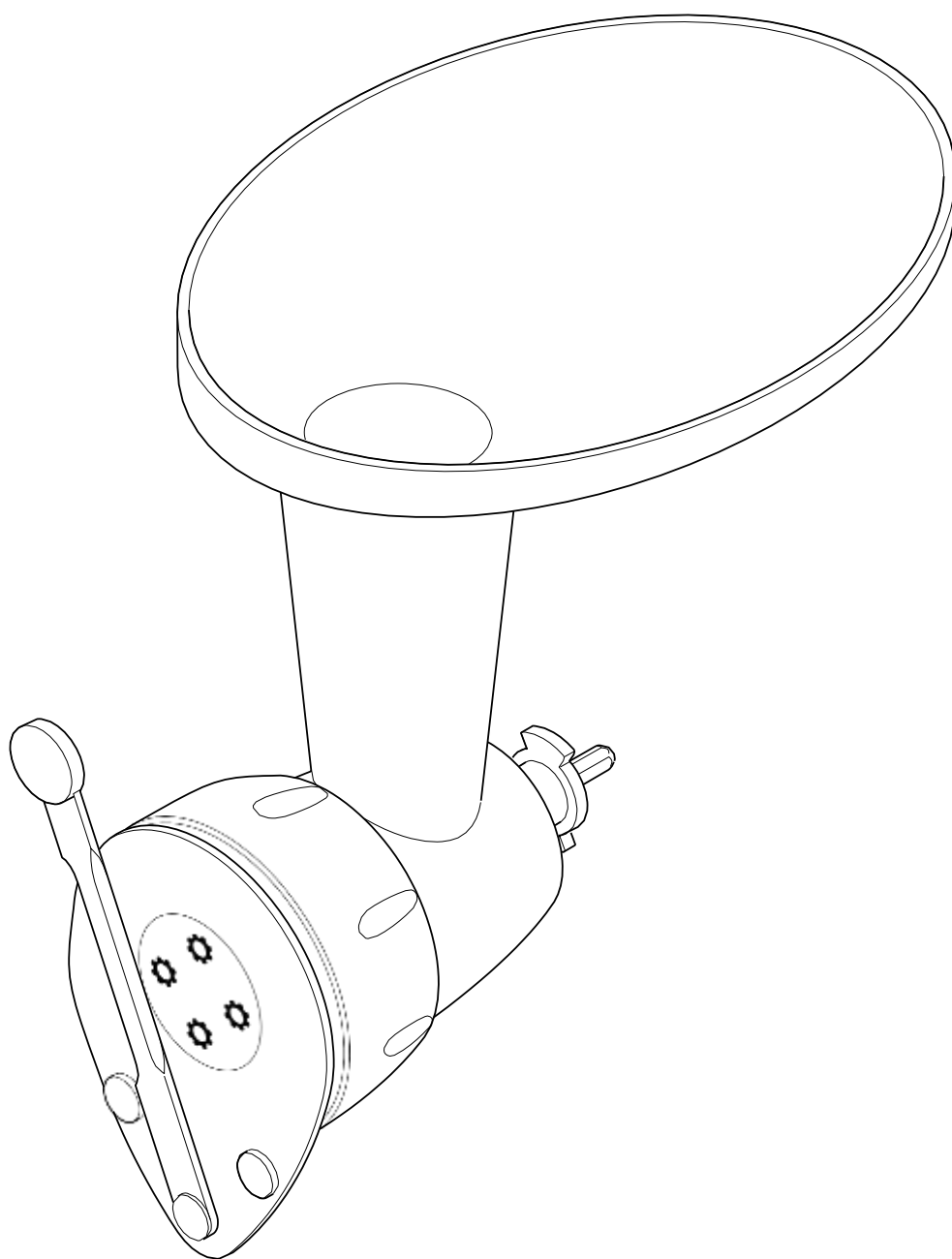
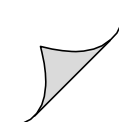


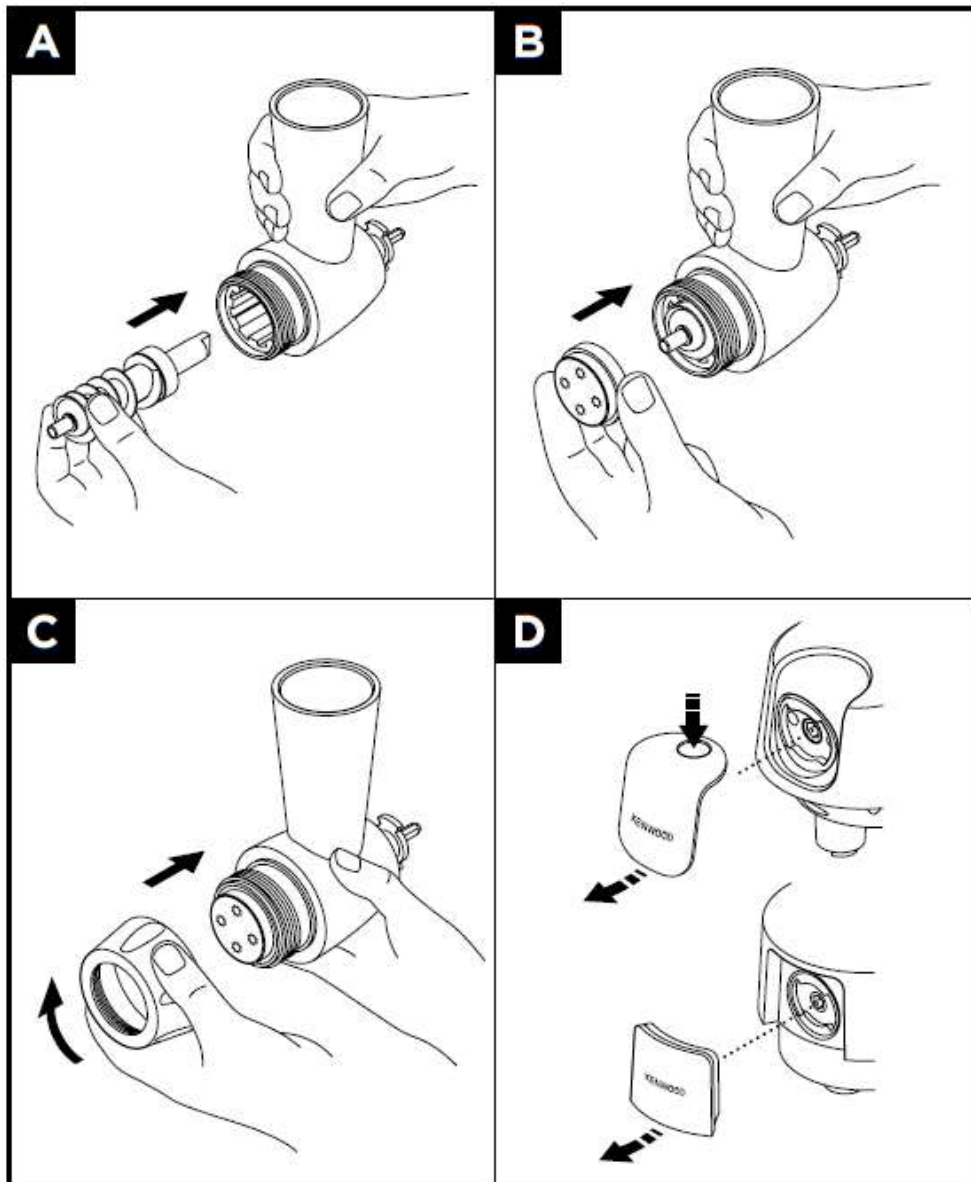
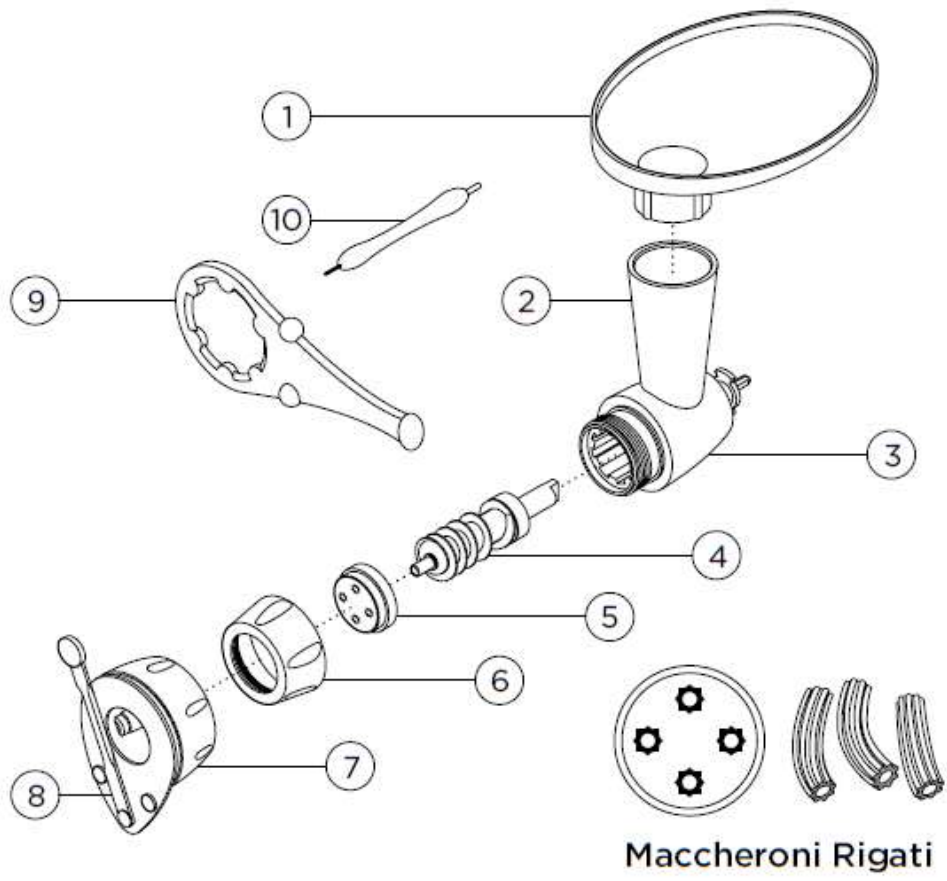
# KENWOOD

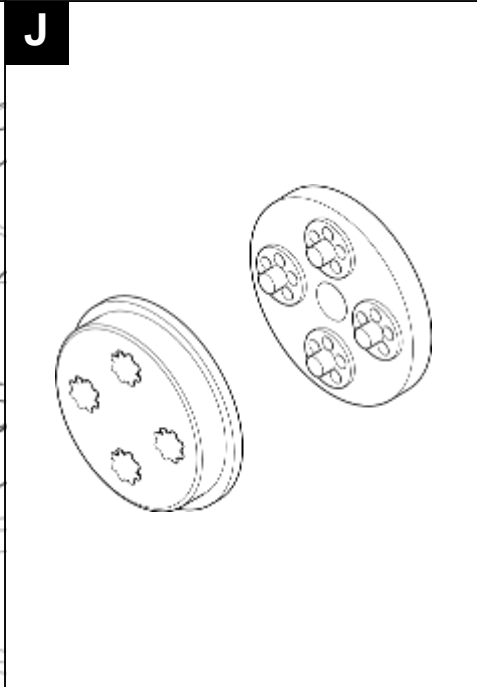
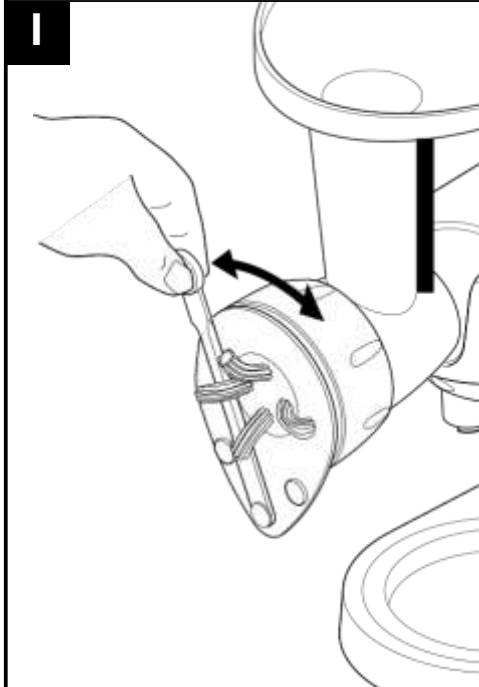
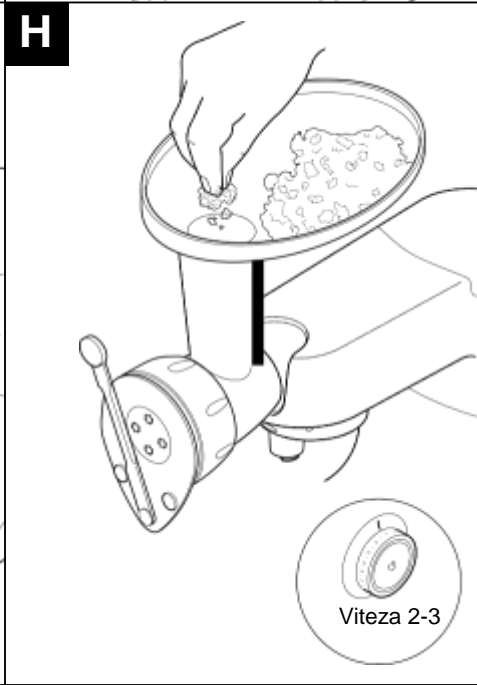
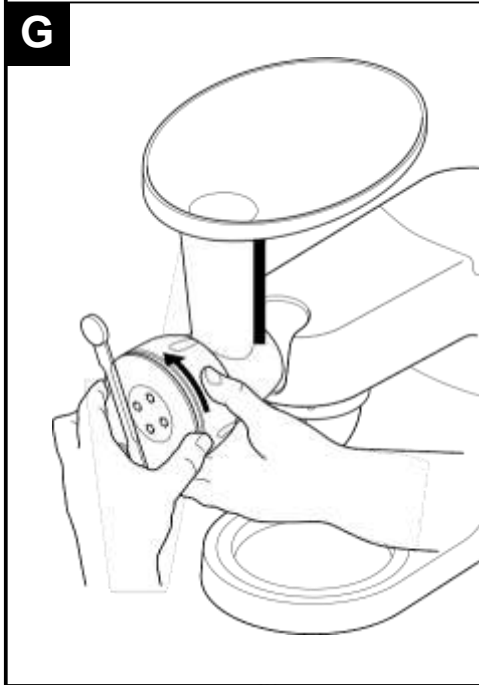
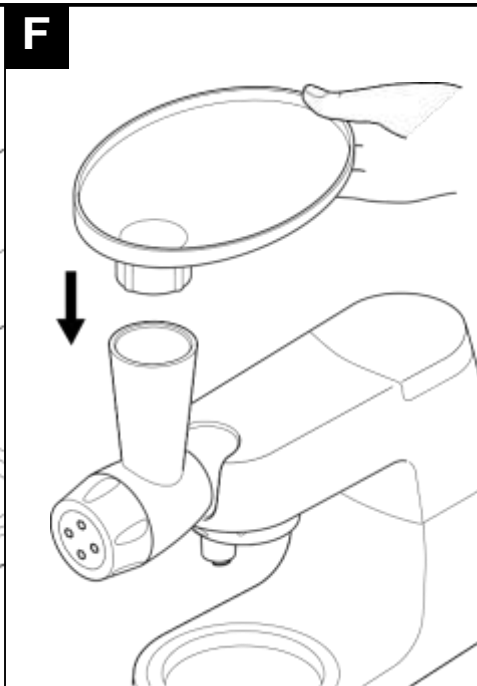
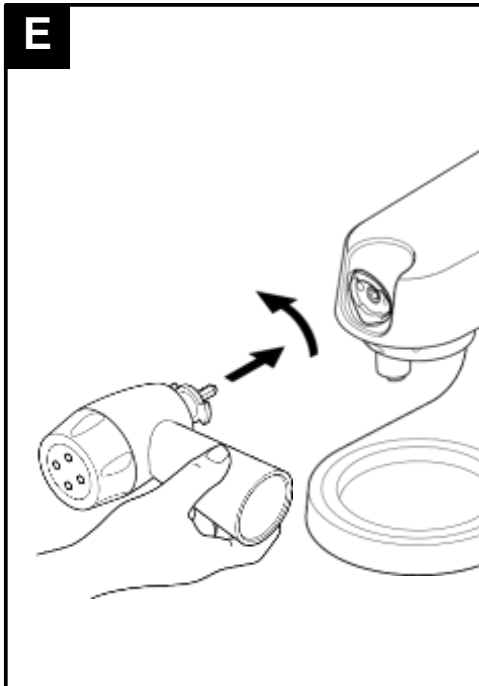
## KAX92.AOME

Instrucțiuni



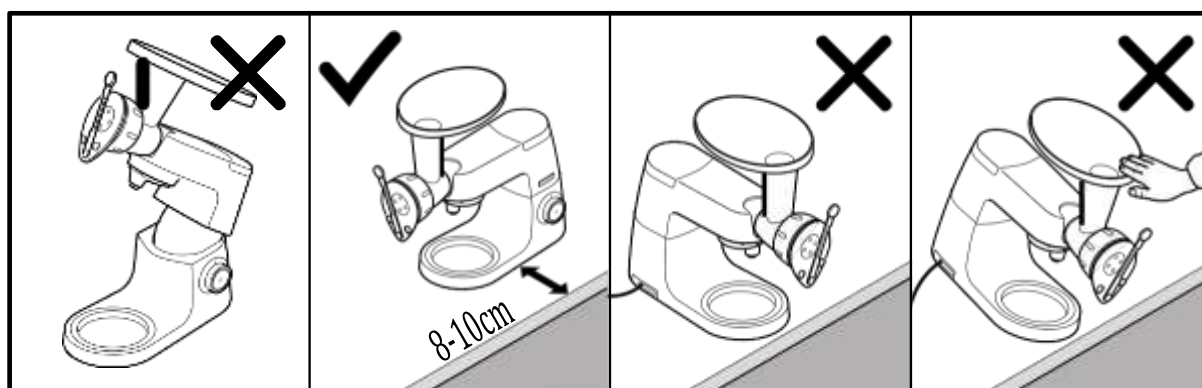







## Siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție și păstrați-le pentru consultare viitoare.
- Scoateți toate materialele de ambalare și orice etichete.
- Opriti și scoateți aparatul din priză înainte de montarea sau scoaterea componentelor, când nu este în uz și înainte de curățare.
- Nu lăsați niciodată aparatul în funcțiune nesupravegheat.
- Amestecul de paste prea uscat sau trecut prin atașament prea repede poate rupe modelatorul de paste și/ sau robotul de bucătărie.
- Nu puneți degetele sau orice alt obiect, cu excepția cheii/ dispozitivului de împingere furnizat, prin tubul de alimentare.
- Utilizați numai cheia/ mânerul dispozitivului de împingere pentru împingere prin tubul de alimentare. De asemenea, nu împingeți prea tare.
- Nu atașați și nu scoateți niciodată aparatul de făcut paste cât timp robotul de bucătărie funcționează.
- Alimentați aluatul în cantități mici deodată, în ritm constant. Nu permiteți umplerea tubului de alimentare.
- Aveți grijă la manipularea sau curățarea ansamblului de lame, întrucât acestea sunt ascuțite.
- Utilizarea necorespunzătoare a atașamentului poate conduce la vătămări corporale.
- Nu mutați sau ridicați capul de mixer cu un atașament montat, întrucât Robotul de Bucătărie ar putea deveni instabil.
- Nu puneți în funcțiune aparatul aproape de margine sau în afara marginii suprafeței de lucru și nu aplicați forță atunci când montați un atașament, întrucât astfel unitatea ar putea deveni instabilă și se poate răsturna, ceea ce poate cauza rănirea.





- Consultați manualul de instrucțiuni al robotului de bucătărie 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 atașament KAX92.A0ME este dotat cu sistemul Twist Connection System  și este proiectat pentru a se fixa direct pe cele mai noi modele de aparate Kenwood Chef (identificate ca seriile TYPE KVC, KVL și KCC).

Acest atașament se poate monta și pe roboții de bucătărie Kmix ce au un conector pentru atașamente cu viteză redusă (seria TYPE KMX).

Pentru a verifica dacă acest atașament este compatibil cu robotul dumneavoastră de bucătărie, va fi necesar să vă asigurați că ambele componente sunt dotate cu sistemul Twist Connection System .

Dacă robotul dvs. de bucătărie este dotat cu sistemul Bar Connection System  aveți nevoie și de un adaptor înainte de a îl putea pune în funcțiune. Codul de referință pentru adaptor este KAT001ME. Pentru mai multe informații și modalitatea de comandare a adaptorului, vizitați [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

### Înainte de prima utilizare

- Spălați componentele: consultați secțiunea 'curățare'.

### Legendă

KAX92.A0ME

- ① Pâlnie
- ② Tub de alimentare
- ③ Corp
- ④ Spirală
- ⑤ Disc de modelare\*
- ⑥ Piuliță de fixare
- ⑦ Inel de fixare al ansamblului de tăiere
- ⑧ Lamă de tăiere
- ⑨ Cheie/ dispozitiv de împingere
- ⑩ Unealtă de curățare

\* În pachetul dvs. este inclus și discul de modelare Maccheroni Rigati prezentat pe pagina cu ilustrații. Pentru achiziționarea suplimentară a oricărui disc de modelare prezentat pe spatele acestei broșuri, vizitați [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

## Asamblarea atașamentului dumneavoastră

### Consultați ilustrațiile **A** – **C**

Opțional: pentru modelarea mai ușoară a pastelor, încălziți în apă caldă corpul, discul de modelare și inelul de fixare, apoi uscați.

**A** Fixați spirala în interiorul corpului.

**B** Fixați discul de modelare.

**C** Fixați inelul de fixare și strângeți manual. (Nu utilizați cheia/ dispozitivul de împingere, întrucât acestea sunt destinate numai scoaterii componentelor).

• Asigurați-vă că piulița de fixare este aproape la același nivel cu corpul atașamentului.

**D** Ridicați capacul pentru accesorii ce necesită viteză redusă.

**E** Cu atașamentul poziționat în poziția prezentată, localizați conectorul pentru viteză redusă și rotiți pentru a fixa pe poziție.

**F** Fixați pâlnia.

## Ansamblu de tăiere

Opțional: Ansamblul de tăiere ⑦ și ⑧ se poate fixa pe modelatorul de paste asamblat, pentru a ajuta la tăierea pastelor în lungimile dorite.

**G** Cu mânerul lamei de tăiere poziționat în sus, deșurubați inelul de fixare ușor. Puneți peste piulița de fixare și răsuciți, dacă este necesar, până la așezarea completă pe atașament. Discul de modelare ar trebui să se fixeze la același nivel cu fața ansamblului de tăiere.

Țineți marginea ansamblului de tăiere și, în același timp, strângeți inelul de fixare răsucind dinspre dvs. către exterior.

Notă: Oricând montați sau scoateți ansamblul de tăiere, țineți întotdeauna marginea ansamblului într-o mână și răsuciți inelul de fixare cu cealaltă mână.

## Utilizarea modelatorului de paste

### Consultați ilustrațiile **H** – **I**

• **Utilizați vitezele 2-3 pentru procesarea pastelor dvs.**

• Preparați amestecul de paste utilizând una dintre rețetele furnizate.

• Nu preparați amestecul prea uscat, întrucât acesta ar putea rupe modelatorul de paste sau aparatul. Acesta ar trebui să se asemene cu firimituri de pâine grosiere sau să aibă o textură grosieră și firmitură. Particulele ar trebui să fie separate, însă strânse împreună ar trebui să formeze o masă care se leagă.

**H** Comutați aparatul la vitezele 2-3.

Puneți o parte din amestec în pâlnie. Alimentați câte o cantitate mică de amestec în tubul de alimentare deodată.

Permiteți spiralei să se elibereze înainte de a continua.

Dacă tubul de alimentare devine înfundat, utilizați capătul cheii/ dispozitivului de împingere pentru împingerea amestecului în spirală (nu utilizați nimic altceva decât mânerul cheii și nu împingeți prea tare). Nu permiteți niciodată umplerea tubului de alimentare.

**I** Când pastele sunt suficient de lungi, mutați mânerul de pe ansamblul de tăiere înainte și înapoi pentru tăierea pastelor la lungimea dorită. Alternativ, dacă ansamblul de tăiere nu este montat, utilizați un cuțit pentru tăierea pastelor.

• Pentru schimbarea discurilor modelatoare, scoateți ansamblul de tăiere ținând marginea într-o mână și răsuciți inelul de fixare către dvs. Scoateți piulița de fixare (utilizați cheia/ dispozitivul de împingere pentru slăbirea piuliței de fixare, dacă este necesar) și comutați scurt la viteza 1 pentru scoaterea discului modelator. Scoateți discul modelator și orice paste în exces vizibile, iar apoi fixați discul modelator dorit. Înlocuiți piulița de fixare și ansamblul de tăiere.

### Avertisment

Modelatorul de paste va deveni fierbinte în timpul utilizării - acest lucru este normal și este cauzat de comprimarea pastelor în atașament.

## Îngrijire și curățare

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

#### Demontarea atașamentului

- Întotdeauna țineți marginea ansamblului de tăiere în mână și răsuciți inelul de fixare către dvs., apoi scoateți. Scoateți piulița de fixare, utilizați cheia/ dispozitivul de împingere pentru slăbirea piuliței de fixare, dacă este necesar. Detașați atașamentul de aparat și demontați componentele.

#### Discuri de modelare

**J** Discurile de modelare Maccheroni Rigati, Maccheroni Lisci și Bucatini pot fi demontate pentru a ajuta la procesul de curățare.

- Curățați imediat după utilizare, altfel pastele se vor usca și vor fi extrem de dificil de curățat. Utilizați unealta de curățare pentru eliminarea completă a pastelor din discurile de modelare. Capătul mai gros al unelei este ideal pentru curățarea orificiilor mai mari de pe discul Maccheroni Rigati, pe când capătul mai subțire este adecvat pentru curățarea celorlalte discuri modelatoare. Spălați în apă caldă cu detergent, apoi uscați bine.

#### Spirală

- Nu scufundați în apă.
- Curățați prin ștergere, apoi uscați.

#### Pâlnie, piuliță inelară, corp, cheie, ansamblu de tăiere.

- Eliminați orice aluat de paste și, dacă este necesar, spălați cu apă caldă cu detergent, apoi uscați bine.

### service și asistență pentru clienți

- Dacă întâmpinați orice probleme la utilizarea aparatului, 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 pe site-ul web specific din țara dvs.
- Fabricat în China.

## Rețete pentru amestecul de paste simple

### (Pentru toate rețetele, amestecați componentele utilizând K-beater)

Recomandăm utilizarea făinii 00, însă dacă aceasta nu este disponibilă, utilizați Făina simplă pentru utilizare generală.

Măsurați cu atenție ingredientele, întrucât un amestec prea uscat ar putea rupe atașamentul și/ sau robotul de bucătărie. Cu toate acestea, dacă amestecul formează o bilă de aluat, înseamnă că s-a adăugat prea mult lichid.

*200g de făină 00*

*100g ouă bătute (aproximativ 2 ouă de dimensiune medie)*

#### Metodă

Puneți făina în bol. Adăugați treptat oul bătut la viteza minimă crescând la 1. Amestecați timp de 30 - 45 de secunde, apoi răzuiți de pe margine. Porniți și continuați amestecarea timp de aproximativ 30 de secunde. Amestecul ar trebui să semene cu firimituri de pâine grosiere sau să aibă o textură grosieră

și firmitură. Particulele ar trebui să fie separate, însă dacă se strânge o cantitate mică, ar trebui să formeze o masă care se leagă.

## Prepararea pastelor aromate

### Paste cu ierburi

Utilizați rețeta de mai sus, însă adăugați 20 ml de ierburi spălate și tocate mărunț, precum pătrunjelul, în oul bătut.

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

**Verdi** – Înlocuiți 30ml de ou bătut cu 30ml de spanac sub formă de piure fin.

### Paste fără ou

200g de făină 00

un vârf de cuțit

de sare

25ml ulei de măsline virgin

aproximativ 100ml de apă

Urmați aceeași metodă precum pentru amestecul simplu de paste, adăugând sarea în făină și înlocuind oul cu ulei și apă.

### Tăiței japonezi soba din hrișcă

Ideali pentru persoanele ce trebuie să aibă un regim fără gluten.

300g făină din hrișcă

150g ou bătut

Urmați rețeta pentru amestecul simplu de paste

Treceți amestecul prin modelatorul de paste pe care s-a montat sita Bigoli și tăiați la lungimea adecvată. Gătiți în apă fiartă.

### Tăiței Udon

350g făină simplă pentru uz general

140ml de apă rece

20g sare

Amestecați sarea în apă până când se dizolvă.

Urmați metoda pentru amestecul simplu de paste, înlocuind oul bătut cu apa cu sare.

Treceți amestecul prin modelatorul de paste pe care s-a montat sita Bigoli și tăiați la lungimea adecvată. Gătiți în apă fiartă fără sare timp de aproximativ 5 minute, tăiței ar trebui să aibă o consistență fermă, însă moale. Scurgeți imediat de apă și clătiți cu apă rece. Serviți imediat cu un sos la alegere.

### Paste cu linte

250g făină din linte

100g ou bătut

2 linguri de ulei de măsline

2 linguri de apă

Urmați metoda pentru paste simple, adăugând uleiul de măsline și apa peste oul bătut.

Treceți amestecul prin modelatorul de paste pe care s-a montat sita Maccheroni Rigati sau Maccheroni Lisci și tăiați la lungimea adecvată. Gătiți în apă fiartă.

### Gătirea pastelor

Înainte de gătire, pastele pot fi uscate pentru perioade scurte - până la o oră înainte de gătire. Acest lucru va varia în funcție de tipul de paste preparate.

1 Umpleți o oală cu apă la trei sferturi, iar apoi aduceți-o la punctul de fierbere. Adăugați sare după gust.

2 Adăugați pastele și fierbeți amestecând ocazional. Gătiți până când pastele sunt al dente. Acestea ar trebui să fie moi, însă suficient de ferme pentru a putea fi mușcate. Orientativ, ar trebui să dureze 1-10 minute, însă variază în funcție de tipul de paste și de textura dorită. Întotdeauna verificați textura în mod regulat, întrucât pastele vor continua să se gătească puțin după ce sunt scoase din căldură.

• Nu adăugați niciodată ulei în apă, întrucât acest lucru va face ca pastele să fie alunecoase, împiedicând sosul să se lipească în mod adecvat.

## Alegerea unui sos pentru paste

Selectarea pastelor pentru sos poate face diferența. Formele tubulare captează bucăți de alimente în sosuri groase, pe când firele lungi absorb sucuri din sosuri de tomate și sosuri de fructe de mare fără a se înmuia, iar pastele mai groase se potrivesc, de regulă, cu sosuri cu arome puternice.

## Aparat de făcut biscuiți (AT910014)

Consultați pagina de verso pentru ilustrația aparatului de făcut biscuiți.

- 1 Preparați una dintre următoarele rețete de biscuiți și răciți în frigider pentru a permite amestecului să se întărească.
  - Utilizați ouă mici, altfel amestecul va fi prea moale.
- 2 Scoateți modelatorul din discul pentru biscuiți. Asamblați aparatul de preparat paste fără discul pentru biscuiți, asigurându-vă că sloturile din disc ajung pe oricare parte. Fixați atașamentul pe aparatul de gătit. (Ansamblul de tăiere nu trebuie montat).
- 3 Glisați modelatorul în sloturi cu oricare parte spre disc, apoi mutați până când forma dorită este în centrul orificiului.

## Biscuiți simpli

150g unt înmuiat

150g zahăr pudră

2 ouă mici, bătute

300g făină simplă, cernută

Preparați cremă de unt și zahăr în bol utilizând K-beater până când amestecul este ușor și pufos. Bateți oul, apoi încorporați în făina cernută. Treceți amestecul prin atașament, selectând forma dorită și tăiați în lungimile adecvate. Puneți pe o foaie de copt gresată și coaceți în centrul unui cuptor preîncălzit la 190°C, 375°F, marcaj pe gaz 5 timp de aproximativ 10 minute sau până când se gătește. Răciți pe un suport metalic.

## Biscuiți cu ciocolată

125g unt înmuiat

200g zahăr pudră

2 ouă mici, bătute

250g de făină simplă

25g pudră de cocos

} cernute  
împreună

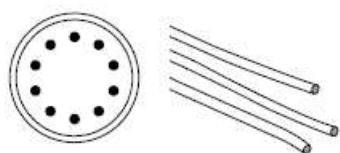
Urmați metoda pentru biscuiți simpli.

După ce biscuiții s-au răcit, aceștia pot fi decorați prin scufundare în ciocolată topită sau pudrați cu zahăr pudră.

Ghid de depanare	
Întrebare	Răspuns/ Sfat
Aspectul pastelor este dur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sitele/ discurile sunt făcute în mod specific din bronz. O caracteristică a discului din bronz este că oferă pastelor o suprafață dură, ceea ce este preferabil, întrucât permite sosului să se lipească de acestea</li> </ul>
Calitatea pastelor evacuate variază în cadrul amestecului.	<p>Acest lucru este normal, însă se poate reduce prin:-</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• asigurarea că amestecul are o consistență relativ uniformă de la bun început.</li> <li>• adăugarea amestecului în modelatorul de paste în ritm constant.</li> <li>• asigurarea că întregul amestec este evacuat într-un singur lot.</li> <li>• asigurarea că amestecul nu este lăsat să se usuce.</li> </ul>
Pastele nu ies prin orificii	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asigurați-vă că discurile sunt curate înainte de a începe, întrucât orice paste uscate din orificii vor împiedica evacuarea.</li> <li>• Verificați dacă tubul de alimentare este blocat.</li> <li>• Utilizați cheia/ dispozitivul de împingere pentru a ajuta pastele să treacă de spirală.</li> </ul>
Discurile sunt dificil de curățat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Întotdeauna curățați imediat după utilizare, fără a permite amestecului să se usuce pe disc.</li> <li>• Utilizați unealta furnizată. Capătul mai gros al uneltei este ideal pentru curățarea orificiilor mai mari de pe discul Maccheroni Rigati, pe când capătul mai subțire este adecvat pentru curățarea celorlalte discuri.</li> </ul>
Formele de paste sunt zdrențuite	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uneori, primele paste evacuate sunt ușor zdrențuite. Adăugați pastele în ritm constant, încercând să ajustați rata la care se adaugă amestecul. Încălziți în apă caldă corpul, discul și piulița inelară și uscați înainte de utilizare.</li> </ul>
Discul nu se potrivește pe spirală.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificați ca orificiul central al discului să fie liber de orice amestec uscat provenit din testele precedente.</li> <li>• Verificați, dacă schimbați discurile în timpul funcționării, să nu existe amestec între disc și spirală ce ar putea să le facă să nu se potrivească la același nivel.</li> </ul>
Tubul de alimentare se blochează în continuu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adăugați cantități mici de paste deodată, în ritm constant, și adăugați mai mult numai când tubul de alimentare este gol.</li> <li>• Amestecul este prea umed.</li> <li>• Utilizați capătul cheii/ dispozitivului de împingere pentru a împinge amestecul pe tubul de alimentare. (Scoaterea pâlniei va permite cheii să ajungă mai jos pe tubul de alimentare).</li> <li>• Variați viteza la care adăugați amestecul.</li> </ul>
Ansamblul de tăiere este dificil de scos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lăsați atașamentul să se răcească timp de aproximativ 30 de minute.</li> </ul>
Ansamblul de tăiere este dificil de fixat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asigurați-vă că inelul de fixare este parțial deșurubat de pe interiorul de plastic înainte de a îl împinge pe atașament.</li> </ul>



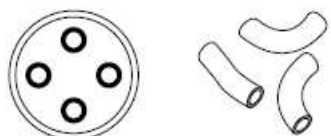




Bigoli (AT910002)



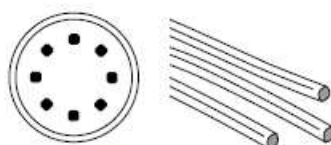
Casarecce (AT910003)



Maccheroni Lisci (AT910004)



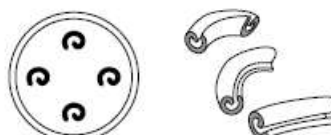
Spaccatelli (AT910005)



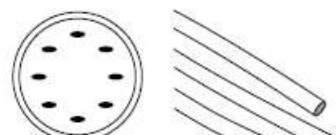
Spaghetti Quadri (AT910006)



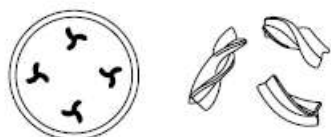
Pappardelle (AT910007)



Silatelli (AT910008)



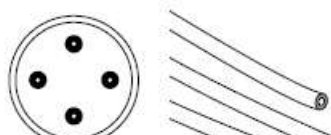
Linguine (AT910009)



Fusilli (AT910010)



Conchigliette (AT910011)



Bucatini (AT910012)



Orecchiette (AT910013)



Aparat de făcut biscuiți  
(AT910014)

**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

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

© Drepturi de autor 2020 Kenwood Limited. Toate drepturile rezervate

143684/1