

Bigoli (AT910002)



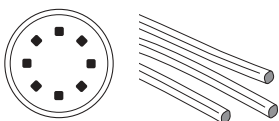
Casarecce (AT910003)



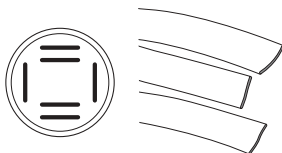
Maccheroni Lisci (AT910004)



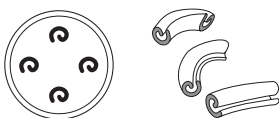
Spaccatelli (AT910005)



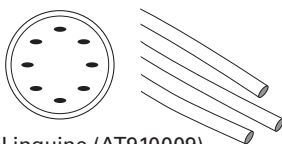
Spaghetti Quadri (AT910006)



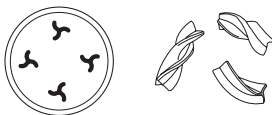
Pappardelle (AT910007)



Silatelli (AT910008)



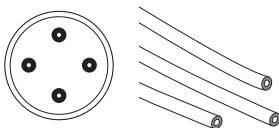
Linguine (AT910009)



Fusilli (AT910010)



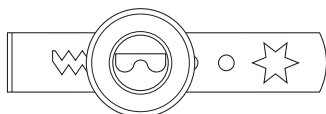
Conchigliette (AT910011)



Bucatini (AT910012)



Orecchiette (AT910013)

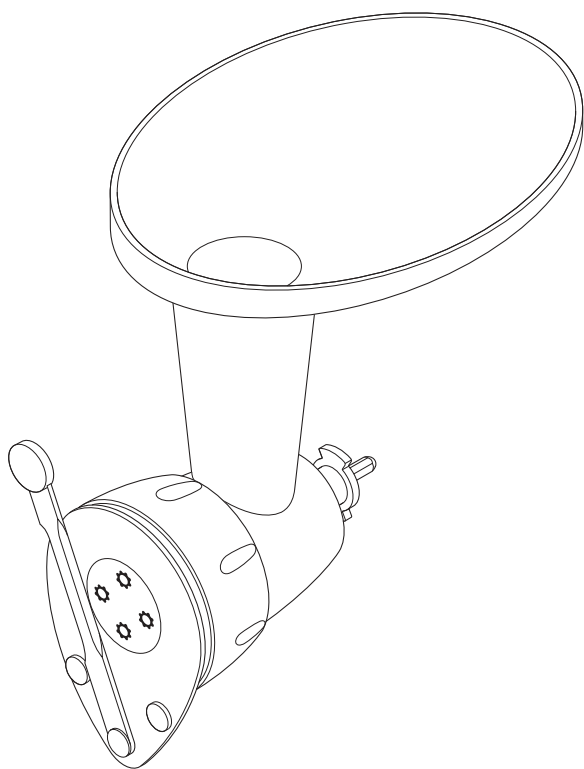


Biscuit Maker (AT910014)

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk



KENWOOD



AX910

Prima di leggere, aprire la prima pagina con le illustrazioni

prima di usare l'accessorio Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

sicurezza

Un impasto troppo secco o introdotto troppo rapidamente può portare alla rottura dell'accessorio per fare la pasta. Preparare l'impasto seguendo una delle ricette fornite.

- Non mettere le dita o altri oggetti nel tubo di introduzione, fatta eccezione per la chiave/spingitore fornito.
- Usare solo il manico della chiave/spingitore fornito per spingere l'impasto nel tubo di introduzione. Evitare di spingere troppo forte.
- Non attaccare né staccare mai l'accessorio per la pasta con il robot da cucina già in funzione.
- Introdurre l'impasto poco a poco e in modo continuo. Non lasciare che il tubo si riempia.
- Fare attenzione quando si maneggia o si pulisce questo apparecchio: le lame sono molto affilate.
- Spegnerlo e togliere la spina dalla presa di corrente:
 - prima di inserire od estrarre componenti
 - dopo l'uso
 - prima della pulizia.
- Controllare che l'accessorio sia ben fissato in posizione prima di accendere l'apparecchio.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio dopo averlo acceso.
- Per evitare scosse elettriche, non lasciare mai che il corpo motore, il filo o la spina di corrente dell'apparecchio si bagnino.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato: farlo controllare o riparare (vedere la sezione 'Manutenzione').

- Non usare mai accessori non autorizzati.
- Non lasciare mai che il cavo penzoli, per via del rischio che un bambino lo afferri e faccia cadere l'apparecchio.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

prima dell'uso

- lavare i componenti dell'apparecchio (vedere sezione "pulizia e cura dell'apparecchio")

legenda

- ① tramoggia
- ② tubo di introduzione
- ③ corpo dell'apparecchio
- ④ chiocciola
- ⑤ trafilata*
- ⑥ ghiera
- ⑦ ghiera bloccalama
- ⑧ lama
- ⑨ chiave/spingitore
- ⑩ utensile per la pulizia

*La confezione include la filiera per Maccheroni rigati mostrata sulla pagina delle illustrazioni. Per acquistare le altre filiere mostrate in quarta di copertina, si prega di contattare il punto vendita dove avete acquistato l'accessorio.

montaggio

- 1 Facoltativo: per una lavorazione più facile della pasta, scaldare il corpo dell'apparecchio, la trafila e la ghiera bloccalama immergendoli in acqua calda e poi asciugandoli.
- 2 Inserire la chiocciola nell'apparecchio.
- 3 Montare la trafila.
- 4 Montare e stringere il dado di fermo. (Non usare la chiave/lo spingitore: questi utensili devono essere usati solo per rimuovere il dado).
- Controllare che la ghiera sia quasi a raso con il corpo dell'accessorio.
- 5 Togliere il copri-attacco facendo pressione sulla parte alta e sollevandolo ❶.
- 6 Con la macchina per la pasta nella posizione illustrata ❷, inserirla nell'attacco e ruotarla in posizione.
- 7 Ora montare la tramoggia.

Facoltativo: Le lame possono venire installate sull'accessorio impastatore già montato, per facilitare il taglio della pasta alla lunghezza desiderata.

- 1 Tenendo il manico della lama rivolto verso l'alto, svitare leggermente la ghiera bloccalama. Ora collocare sulla ghiera e se necessario ruotare fino ad inserirla del tutto nell'accessorio. La trafila dovrebbe poter essere montata a raso con la parte anteriore della lama.
- 2 Tenere il bordo della lama e allo stesso tempo stringere la ghiera bloccalama, ruotandola per allontanarla da voi ❸.
NB – Nell'estrarre le lame, tenere sempre il tubo di introduzione in una mano e con l'altra mano svitare l'anello di fermo, girandolo verso di sé.

come usare l'accessorio impastatore

1 Preparare l'impasto seguendo una delle ricette fornite. IMPORTANTE

- **Non preparare un impasto troppo secco, altrimenti si rischia di rompere l'accessorio impastatore o il robot da cucina.** L'impasto dovrebbe avere l'aspetto di grosse briciole di pane, oppure una consistenza friabile e grossolana. Vi dovrebbero essere grumi separati, ma che se pigiati dovrebbero formare un impasto colloso.
- 2 Accendere il robot alla velocità 2-3.
 - 3 Mettere una parte dell'impasto sulla tramoggia. Introdurre a poco a poco l'impasto nel tubo. Prima di continuare, controllare che dalla chiocciola non esca più impasto. Se l'impasto all'interno del tubo dovesse bloccarsi, usare l'estremità del manico della chiave/spingitore per spingerlo sulla chiocciola (usare solo il manico della chiave, mai altri utensili, e non spingere troppo forte). Non lasciare mai che il tubo si riempia.
 - 4 Quando la pasta è sufficientemente lunga, tagliarla passando il manico sulla lama. Alternativamente, se non si usa la lama tagliare la pasta con un coltello.
 - Per cambiare le filiere, estrarre le lame dall'apparecchio. Tenere sempre il tubo di introduzione in una mano e con l'altra mano svitare l'anello di fermo, girandolo verso di sé. Togliere il dado di fermo (se necessario usando la chiave/lo spingitore in dotazione per allentarlo) e accendere brevemente l'apparecchio alla velocità 1 per far fuoriuscire la filiera. Ora rimuovere la filiera e tutti i residui visibili di pasta, poi installare la filiera desiderata. Infine, rimontare il dado di fermo e le lame.

Avvertenza

L'accessorio impastatore si scalda durante l'uso; questo è normale, per via della compressione della pasta all'interno.

pulizia

Non lavare nessuno dei componenti in lavastoviglie.

per smontare l'accessorio

- Tenere sempre il tubo di introduzione in una mano e con l'altra mano svitare l'anello di fermo, girandolo verso di sé. Togliere il dado di fermo, usando se necessario la chiave/lo spingitore in dotazione per allentarlo. Estrarre l'accessorio dal mixer spostando il fermo e tirando l'accessorio per. Smontare i componenti.

trafile

Le trafile per Maccheroni rigati, Maccheroni lisci e Bucatini possono venire staccate per facilitare la pulizia

- 4.
- Pulire l'apparecchio immediatamente dopo l'uso, altrimenti la pasta si secca e sarà molto difficile pulirlo. Usare l'utensile per la pulizia per asportare tutti i residui di pasta dalle trafile. La parte più spessa di questo utensile è ideale per pulire i fori più grandi sulla trafilatura per Maccheroni rigati, mentre quella più sottile è idonea per la pulizia delle altre trafile. Lavare le trafile in acqua calda saponata e poi asciugarle a fondo.

chiocciola

- Non immergere in acqua
- Pulire passandola con un panno e poi asciugare.

tramoggia, ghiera, corpo dell'apparecchio, chiave, lama.

- Asportare tutti i residui di impasto. Se necessario lavare i componenti in acqua calda saponata e asciugarli a fondo.

ricetta per l'impasto per pasta semplice

Si consiglia di usare farina 00, ma se non è disponibile utilizzare farina per uso generale. **Misurare attentamente gli ingredienti: un impasto troppo secco potrebbe causare la rottura dell'accessorio e/o del robot da cucina. Tuttavia, se l'impasto forma una palla questo significa che avete aggiunto troppo liquido.**

200g di farina 00

100g di uova sbattute (circa 2 uova medie)

Preparazione

Versare la farina nel recipiente. Dopo aver montato la frusta a K, aggiungere l'uovo sbattuto, lavorandolo a velocità minima e poi a velocità 1, per un totale di 30 secondi circa. Staccare l'impasto dal recipiente e dalla frusta. Accendere l'apparecchio e continuare a lavorare gli ingredienti a velocità 1 per altri 15 secondi circa. L'impasto dovrebbe avere la consistenza di grosse briciole o di grossi grumi. Le particelle dovrebbero essere separate ma, se premute insieme, dovrebbero formare una massa in grado di mantenersi integra.

per pasta di tipo speciale

pasta alle erbe

Seguire la ricetta qui sopra ma aggiungere alle uova sbattute 20ml di erbe lavate e finemente tritate, ad esempio prezzemolo.

pasta integrale – usare farina integrale invece di farina normale.

pasta al pomodoro – sostituire 15ml di uovo sbattuto con 15ml di salsa di pomodoro

pasta verde – sostituire 30ml di uovo sbattuto con 30ml di spinaci tritati fini.

pasta senza uova

*200g di farina 00
un pizzico di sale
25ml di olio vergine di oliva
circa 100ml di acqua*

Seguire la ricetta per la pasta normale, aggiungendo il sale alla farina e sostituendo l'uovo con l'olio e con l'acqua.

spaghettini giapponesi soba di grano saraceno

- Ideali per i soggetti con intolleranza da glutine (celiachia).

*300g di farina di grano saraceno
150g di uova sbattute*

Seguire la ricetta per la pasta normale.

Introdurre l'impasto nell'accessorio impastatore usando la trafila per i Bigoli, poi tagliare gli spaghettini alla lunghezza desiderata. Fare bollire in acqua.

spaghettini udon

*350g di farina per uso generale
140ml di acqua fredda
20g di sale*

Versare il sale nell'acqua e mescolare fino a scioglierlo completamente. Seguire la ricetta per la pasta normale, sostituendo le uova sbattute con l'acqua salata. Introdurre l'impasto nell'accessorio impastatore usando la trafila per i Bigoli, poi tagliare gli spaghettini alla lunghezza desiderata. Fare bollire in acqua salata per 5 minuti circa: gli spaghettini devono essere al dente ma teneri.

Scolare immediatamente e sciacquare in acqua fredda. Servire subito con il condimento di preferenza.

come cuocere la pasta

Prima della cottura è possibile lasciare asciugare la pasta per breve tempo (fino ad un'ora). Questo tempo varia a seconda del tipo di pasta.

- 1 Portare ad ebollizione una pentola piena di acqua fino a $_$. Aggiungere sale secondo i gusti.
 - 2 Versare la pasta e riportare ad ebollizione, mescolando di tanto in tanto. Cuocere fino a quando la pasta è al dente, ossia tenera ma senza perdere la consistenza. A titolo di guida il tempo di cottura va da 1 a 10 minuti, ma varia a seconda del tipo di pasta e della consistenza desiderata. Controllare sempre la pasta ad intervalli regolari, visto che essa continua a cuocere anche per breve tempo dopo il termine della cottura.
- Non aggiungere mai olio all'acqua, altrimenti il ragù non potrà aderire alla pasta cotta.

come scegliere il ragù per la vostra pasta

La scelta del ragù giusto può fare molta differenza. Le paste di tipo tubolare trattengono all'interno parte del ragù, quindi conviene usare ragù molto consistenti, mentre le paste tipo spaghetti assorbono bene il sugo di pomodoro e i sughetti dei ragù ai frutti di mare, senza rammollirsi. Per i ragù più piccanti solitamente è meglio usare pasta più spessa.

trafila per i biscotti (AT910014)

Vedere sul retro della copertina l'illustrazione della trafile per fare i biscotti.

- 1 Seguire una di queste ricette per biscotti e conservare l'impasto in frigorifero per ottenere la giusta consistenza.
- Usare uova piccole, altrimenti l'impasto sarà troppo morbido.
- 2 Togliere la forma dalla trafile per i biscotti. Montare l'accessorio impastatore usando la trafile per biscotti, controllando che i fori della trafile finiscano su entrambi i lati. Ora inserire l'accessorio sul robot da cucina (non montare le lame).
- 3 Infilare la forma nelle fessure su entrambi i lati della trafile e spostarla fino a quando la forma desiderata viene a trovarsi al centro della fessura.

biscotti semplici

*150g di burro ammorbidito
150g di zucchero in polvere
2 uova piccole sbattute
300g di farina setacciata
facoltativo: essenza di limone*

Incorporare il burro e lo zucchero nella vaschetta, usando la frusta a K fino ad ottenere un impasto leggero e vaporoso. Aggiungere l'uovo, poi incorporare gradualmente la farina setacciata e l'essenza di limone. Fare passare l'impasto nell'accessorio, dopo aver scelto la forma desiderata per i biscotti. Tagliare l'impasto alla lunghezza desiderata. Appoggiare i biscotti su una teglia su cui avete steso un foglio di carta oleata, quindi infornare e cuocere al centro del forno a 190°C, per circa 10 minuti o fino a cottura ultimata. Lasciare raffreddare su una griglia.

biscotti al cioccolato

*125g di burro ammorbidito
200g di zucchero in polvere
2 uova piccole sbattute
250g di farina } setacciati
25g di cacao in polvere } insieme*

Seguire la ricetta per i biscotti semplici, sostituendo l'essenza di limone con il cacao in polvere. Dopo averli lasciati raffreddare, i biscotti possono venire decorati intingendoli in cioccolato fuso, oppure spolverizzati con zucchero a velo.

localizzazione dei guasti

problema	motivo/consiglio
La pasta ha un aspetto grossolano	<ul style="list-style-type: none"> ● Le trafile sono realizzate appositamente in bronzo per dare una superficie ruvida alla pasta – preferibile in quanto favorisce l'adesione del ragù.
La qualità della pasta varia anche usando lo stesso impasto	<ul style="list-style-type: none"> ● Questo è normale, ma è possibile ridurre questo effetto: <ul style="list-style-type: none"> - controllando sin dall'inizio che l'impasto abbia una consistenza abbastanza uniforme. - introducendo in modo continuo l'impasto nell'apparecchio. - accertandosi che tutto l'impasto venga lavorato in un'unica volta. - controllando che l'impasto non venga lasciato seccare.
Dai fori non esce pasta	<ul style="list-style-type: none"> ● Prima di iniziare, verificare che le trafile siano pulite. La presenza di pasta essiccata al loro interno impedisce la fuoriuscita della pasta fresca. ● Controllare che il tubo di introduzione non sia bloccato. ● Usare la chiave/spingitore per favorire l'introduzione della pasta sulla chiocciola.
Pulire le trafile è difficile	<ul style="list-style-type: none"> ● Pulire sempre le trafile subito dopo l'uso, senza lasciare che l'impasto residuo si secchi. ● Usare l'utensile fornito. La parte più spessa è ideale per pulire i fori più grandi della trafile per Maccheroni, mentre la parte più sottile è idonea per la pulizia delle altre trafile.
La pasta ha forma irregolare	<ul style="list-style-type: none"> ● A volte la prima pasta che esce dalla trafile è un po' irregolare. Aggiungere l'impasto in modo costante, cercando di regolare la velocità. Riscaldare il corpo dell'apparecchio, la trafile e la ghiera bloccalama in acqua calda e asciugarli a fondo prima dell'uso.
La trafile non si inserisce sulla chiocciola	<ul style="list-style-type: none"> ● Controllare che il foro centrale della trafile sia libero dai residui di impasto. ● Se si cambia trafile durante l'uso, verificare che non vi sia impasto fra la trafile e la chiocciola che impedisca di montare la chiocciola a raso.

problema	motivo/consiglio
Il tubo di introduzione continua a bloccarsi	<ul style="list-style-type: none"> ● Aggiungere poco impasto alla volta, in modo continuo, aggiungendo altro impasto solo quando il tubo è libero. ● L'impasto è troppo umido. ● Usare l'estremità della chiave/spingitore per spingere l'impasto nel tubo di introduzione. (Togliendo la tramoggia, con la chiave si riesce ad andare più a fondo nel tubo di introduzione). ● Variare la velocità di introduzione dell'impasto.
È difficile togliere le lame	<ul style="list-style-type: none"> ● Lasciare che l'accessorio si raffreddi per 30 minuti circa.
È difficile montare le lame	<ul style="list-style-type: none"> ● Verificare che la ghiera bloccalame metallica sia svitato parzialmente dalla parte interna in plastica, prima di spingerlo sull'accessorio.