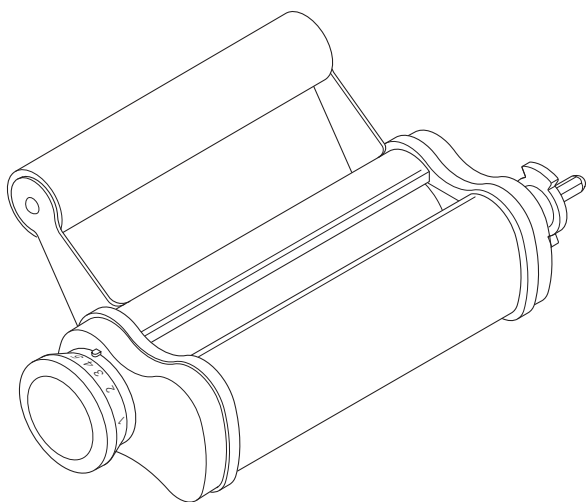




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

18367/2

KENWOOD



AX970/AX971/AX972/

AX973/AX974

Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

prima di utilizzare il proprio accessorio Kenwood

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

sicurezza

- Spegnerne l'apparecchio prima di montare o smontare questo accessorio.
- Tenere le dita lontane dalle parti in movimento e dalle aperture dell'accessorio.
- Verificare che l'accessorio sia ben inserito prima di accendere il mixer.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Non usare mai un accessorio e/o apparecchio danneggiato.
- Prima di utilizzare questo accessorio, togliersi tutti gli articoli o indumenti larghi.
- Per evitare scosse elettriche, non lasciare mai che il corpo motore, il filo o la spina di corrente dell'apparecchio si bagnino.
- 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.

legenda

- ① manopola regolabile
- ② rullo introduttore per la pasta
- ③ accessorio per pasta piatta

montaggio

- 1 Togliere il copri-attacco facendo pressione sulla parte alta e sollevandolo ①.
- 2 Con la macchina per la pasta in posizione corretta, inserirla nell'attacco e ruotarla in posizione ②.

come usare la pastaia

- 1 Preparare l'impasto, seguendo una delle ricette indicate.
- 2 Impostare sul numero 1 la manopola regolabile sul lato dell'accessorio per la pasta, tirando la manopola verso l'esterno e girandola.
- 3 Stendere una parte dell'impasto e spolverizzare della farina fra i rulli.
- 4 Spostare l'apparecchio sulla velocità 1 (ora i rulli iniziano a girare).
- 5 Far passare un po' di impasto attraverso i rulli, ripetendo la procedura fino ad ottenere una superficie liscia. (Ripiegando a metà l'impasto, nel senso della larghezza o della lunghezza, fra un passaggio e l'altro, si facilita l'ottenimento di una superficie liscia).
- 6 Regolare progressivamente la manopola da 1 a 9, reintroducendo ogni volta l'impasto nell'accessorio fino a giungere allo spessore desiderato ③. Si consiglia uno spessore per la pasta fra le regolazioni 5 e 7 della manopola.
- 7 Tagliare la pasta spianata nelle sezioni desiderate, oppure in sezioni maneggevoli. Utilizzare come desiderato.

uso di un accessorio supplementare

tagliatelle (AX971),
tagliolini (AX972),
trenette (AX973)
e spaghetti (AX974)

- 1 Per usare questi accessori occorre aver prima steso la pasta utilizzando l'accessorio per pasta piatta (AX970).
- 2 Per montare gli accessori supplementari disponibili, seguire le istruzioni alla sezione "montaggio".
- 3 Introdurre la pasta spianata attraverso l'accessorio per la pasta; gli accessori taglieranno la pasta in forme diverse 4.
- 4 È possibile lasciare per fino a 4 ore la pasta prima di cucinarla.

per cucinare la pasta

- 1 Versare acqua in una pentola, riempiendola fino a 3/4 e salando secondo i gusti.
- 2 Facoltativamente è possibile aggiungere un poco di olio di oliva all'acqua, per evitare che la pasta si attacchi.
- 3 Aggiungere la pasta e far bollire piano per circa 2 – 4 minuti, secondo le preferenze.

pulizia

Non lavare nessuno dei componenti in lavastoviglie.

- 1 Ruotare l'accessorio e pulirlo passandolo con un panno umido. Non immergere in acqua.

ricettario

impasto base

*500g di farina di grano tenero
5-6 uova
2,5ml (½ cucchiaino) di sale
15ml di olio*

pasta integrale

*500g di farina integrale
5-6 uova
2,5ml (½ cucchiaino) di sale
15ml di olio*

pasta rossa

*500g di farina di grano tenero
4-5 uova
75g di purè di pomodoro
2,5ml (½ cucchiaino) di sale
15ml di olio*

Preparazione

Versare nel recipiente di miscelazione la farina, il sale, l'olio e le uova sbattute (se pertinente, miscelare le uova con purè di pomodoro).

Amalgamare gli ingredienti con la frusta a K, prima a velocità 'min' per 10 secondi e poi a velocità 1 per 15 secondi. Spegnerne l'apparecchio e staccare gli ingredienti dal recipiente e dall'utensile.

Disinserire la frusta e sostituirla con il gancio impastatore. Continuare a miscelare gli ingredienti a velocità 1 per circa 2 minuti, oppure fino a formare appena l'impasto.

Spegnerne ed estrarre l'impasto dal recipiente, quindi continuare a lavorarlo a mano, fino ad avere una pasta morbida. Per i migliori risultati, avvolgere l'impasto in un panno e lasciarlo riposare per circa 15 minuti prima farlo passare attraverso l'accessorio per fare la pasta..

Montare l'accessorio per pasta piatta e seguire le istruzioni fornite in precedenza.