

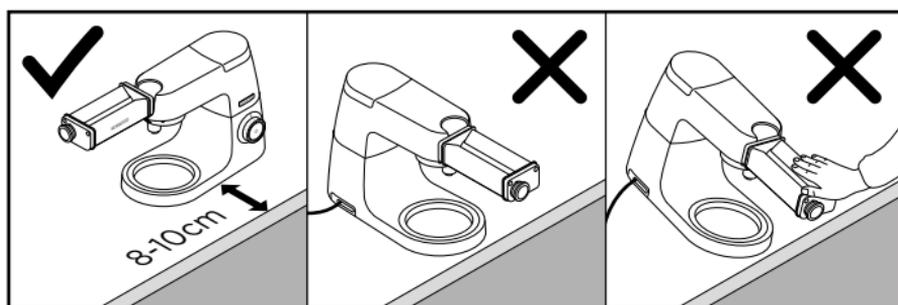
Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:
 - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen;
 - wenn das Gerät nicht gebraucht wird;
 - vor dem Reinigen.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht mit beweglichen Teilen oder den Öffnungen am Aufsatz in Berührung kommen.
- Niemals metallene oder scharfe Gegenstände zwischen den Walzen einführen.
- Verwenden Sie den Aufsatz und/oder das Gerät nicht, wenn Beschädigungen vorliegen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch des Aufsatzes stets, dass keine losen Gegenstände oder Kleidungsstücke hinein geraten können.
- Ein unsachgemäßer Gebrauch Ihres Aufsatzes kann zu Verletzungen führen.
- Das Gerät nicht nahe der Kante einer Arbeitsfläche aufstellen bzw. über die Kante hinausragen lassen und nicht gegen einen angebrachten Aufsatz drücken – das

Gerät könnte dadurch seinen sicheren Stand verlieren und umkippen, was zu Verletzungen führen kann.



- Den Maschinenkopf nicht mit angebrachtem Aufsatz bewegen oder hochklappen, da die Küchenmaschine dadurch ihren sicheren Stand verlieren könnte.
- Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.

Dieser Aufsatz ist für das Drehanschluss-System  ausgelegt und passt damit direkt auf die neueste Generation von Kenwood Chef Modellen (mit der Bezeichnung TYPE KVC, KVL und KCC).

Dieser Aufsatz eignet sich auch für KMix Küchenmaschinen mit Niedriggeschwindigkeits-Anschluss (mit der Bezeichnung TYPE KMX)

Um sicherzustellen, dass dieser Aufsatz mit Ihrer Küchenmaschine kompatibel ist, prüfen Sie bitte, dass beide Komponenten das Drehanschluss-System  aufweisen.

Wenn Ihre Küchenmaschine für das BAR-System  ausgelegt ist, brauchen Sie einen Adapter, um den Aufsatz verwenden zu können. Der Produktcode für den Adapter lautet KAT001ME. Weitere Informationen zum Bestellen des Adapters finden Sie unter www.kenwoodworld.com/twist.

Vor dem ersten Gebrauch

- Mit einem feuchten Tuch sauberwischen. Gerät nicht in Wasser tauchen.

Reinigungsbürste

- Diese Bürste nicht direkt mit Zutaten in Berührung bringen. Sie dient dazu, getrockneten Teig vom Aufsatz zu entfernen.

Übersicht

KAX980ME

- ① Aufsatz für flache Pasta
- ② Drehknopf zur Einstellung der Dicke
- ③ Reinigungsbürste

Montage

- 1 Nehmen Sie den Deckel des Niedriggeschwindigkeits-Anschlusses **1** ab.
- 2 Halten Sie den Aufsatz in der abgebildeten Position, setzen Sie ihn in den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ein und drehen Sie den Aufsatz, bis er einrastet **2**.

Gebrauch Ihrer Profi-Pasta-Walze

- 1 Bereiten Sie Ihren Nudelteig zu. Rezepte für Nudelteig folgen.
- 2 Stellen Sie den Einstellknopf an der Seite des Pastaaufsatzes auf 0, indem Sie den Knopf herausziehen und ihn drehen.
- 3 Rollen Sie ein Stück Nudelteig zu einer circa 1cm dicken Teigplatte aus und streuen Sie etwas Mehl zwischen die Walzen.
- 4 Schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeit 1 (die Walzen drehen sich).
- 5 Führen Sie das Teigstück mehrmals durch die beiden Walzen, bis es eine glatte Oberfläche aufweist. (Ein Zusammenfallen des Teigs entweder in der Breite oder der Länge, zwischen den einzelnen Durchgängen, ist in diesem Fall hilfreich.)
- 6 Verstellen Sie den Knopf nacheinander von 0 auf 9. Führen Sie dabei jedes Mal wieder den Teig durch den Aufsatz, bis er die gewünschte Dicke aufweist **3** (Siehe Tabelle „Einstellungen für Teigdicken“). Wir empfehlen eine Teigdicke mit der Einstellung 5 bis 7.
- 7 Schneiden Sie den ausgerollten Nudelteig in die gewünschten Stücke. Verarbeiten Sie den Teig nach Ihren Wünschen.

Einstellungen für Teigdicken	
Drehknopfeinstellung	Teigdicke (ungefähre Dicke)
Nr. 0	~4,8 mm
Nr. 1	~3,8mm
Nr. 2	~3,3mm
Nr. 3	~2,5mm
Nr. 4	~1,9mm
Nr. 5	~1,5mm
Nr. 6	~1,2mm
Nr. 7	~1,0mm
Nr. 8	~0,8mm
Nr. 9	~0,6mm

Verwendung eines Zusatzaufsatzes

Fettuccini (KAX981ME),
Tagliolini (KAX982ME),
Trenette (KAX983ME),
Spaghetti (KAX984ME)

- 1 Vor Verwenden eines dieser Aufsätze muss der Teig erst mit dem Aufsatz für flache Pasta (KAX980ME) ausgerollt werden.
- 2 Zum Anbringen der erhältlichen Zusatzaufsätze befolgen Sie bitte die Anweisungen unter „Montage“.
- 3 Führen Sie den ausgerollten Teig durch den Pasta-Aufsatz **4**. Die Messer schneiden ihn zur gewünschten Pastaform.
KAX981ME = Fettuccini
KAX982ME = Tagliolini
KAX983ME = Trenette
KAX984ME = Spaghetti
- 4 Pasta kann bis zu 4 Stunden vor dem Kochen zubereitet werden.

Kochen der Pasta

- 1 Füllen Sie einen Topf zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser und lassen Sie das Wasser aufkochen. Salzen Sie nach Geschmack.
- 2 Wenn gewünscht, können Sie dem Kochwasser etwas Olivenöl hinzufügen, damit die Pasta nicht aneinander kleben.
- 3 Geben Sie die Pasta in das kochende Wasser und garen Sie die Nudeln ca. 2-4 Minuten.

Reinigung

Nicht in Wasser tauchen. Keine Teile in die Spülmaschine geben.

- Den Aufsatz vom Niedriggeschwindigkeits-Aufsatz abnehmen und 1 Stunde an der Luft trocknen lassen.
- Etwaige getrocknete Teigreste mit einer Reinigungsbürste entfernen (Bürste im Lieferumfang von KAX980ME enthalten).
- Die mitgelieferte Reinigungsbürste zum Entfernen etwaiger Teigreste verwenden.

Kundendienst und Service

- Sollten Sie Probleme mit dem Betrieb Ihres Aufsatzes haben, besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Hergestellt in Italien.

Rezepte

Grundrezept für Pastateig

*500 g Mehl
4 Eier
½ TL Salz
½ TL Öl
Wasser bei Bedarf*

Vollkorn-Pasta

*500 g Vollkornmehl
4 Eier
½ TL Salz
½ TL Öl
Wasser bei Bedarf*

Pasta Rossa

*500 g Mehl
3 Eier
75 g Tomatenmark
½ TL Salz
½ TL Öl
Wasser bei Bedarf*

Zubereitung

Geben Sie das Mehl, Salz, Öl und die geschlagenen Eier (die Eier sollten mit Tomatenpaste vermischt werden, falls verwendet) in die Rührschüssel.

Kneten Sie den Teig mit dem Teighaken auf Stufe 1-2 für etwa 2 – 3 Minuten. Geben Sie Wasser hinzu, falls der Teig zu trocken ist. Schalten Sie die Maschine ab, bringen Sie alle Zutaten zusammen und kneten den Teig zu einer glatten Masse. Für bessere Ergebnisse Teig einwickeln und etwa 15 Minuten ruhen lassen, bevor Sie ihn mit dem Pastaaufsatz ausrollen.

Bringen Sie den Aufsatz für flache Pasta an und befolgen Sie die Anleitungen oben.