

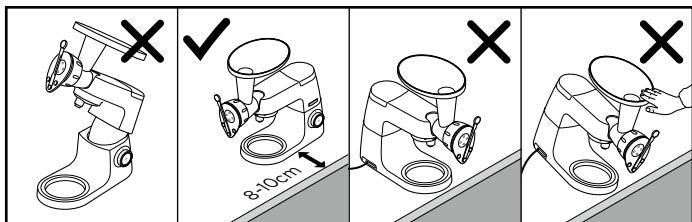
Deutsch

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 Netzstecker ziehen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es reinigen.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Nudelteige, die zu trocken sind oder zu schnell durch die Nudelpresse geführt werden, können Ihren Aufsatz und/oder die Küchenmaschine beschädigen.
- Niemals Ihre Finger oder andere Gegenstände, außer dem mitgelieferten Schraubenschlüssel/Drücker, in den Zufuhrschacht stecken.
- Den Teig nur mit dem Schraubenschlüssel-/Drückergriff durch den Zufuhrschacht drücken. Nicht zu fest drücken.
- Die Nudelpresse darf niemals angebracht oder entfernt werden, während der Mixer läuft.
- Den Teig nur jeweils in kleinen Mengen und mit einer stetigen Geschwindigkeit durchschieben. Darauf achten, dass sich der Zufuhrschacht nicht füllt.

- Vorsicht beim Handhaben oder Reinigen. Das Messer des Schneidwerks ist scharf.
- Ein unsachgemäßer Gebrauch Ihres Aufsatzes kann zu Verletzungen führen.
- Den Maschinenkopf nicht mit angebrachtem Aufsatz bewegen oder hochklappen, da die Küchenmaschine dadurch ihren sicheren Stand verlieren könnte.
- 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.



- Siehe die Sicherheitswarnungen im Handbuch zu Ihrer Küchenmaschine.

- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

damit direkt auf die neueste Generation von Kenwood Chef Modellen (Serien mit der Bezeichnung TYPE KVC, KVL und KCC).

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

Dieser Aufsatz KAX92.0ME ist für das Drehanschluss-System  ausgelegt und passt

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 der ersten Verwendung

- Waschen Sie die Teile ab – siehe „Pflege und Reinigung“.

Übersicht

KAX92.AOME

- ① Trichter
- ② Zufuhrschacht
- ③ Gehäuse
- ④ Förderschnecke
- ⑤ Formdüse*
- ⑥ Sicherungsmutter
- ⑦ Klemmring des Schneidwerks
- ⑧ Messer
- ⑨ Schraubenschlüssel/Drücker
- ⑩ Reinigungswerkzeug

*Die Formdüse für Maccheroni Rigati (siehe Abbildungsseite) ist im Lieferumfang inbegriffen. Wenn Sie weitere Formdüsen (siehe Abbildungen auf der Rückseite des Hefts) kaufen möchten, besuchen Sie bitte www.kenwoodworld.com.

Zusammensetzen Ihres Aufsatzes

Siehe Abbildungen **A** – **G**

Optional: Damit sich die Nudeln leichter herstellen lassen, legen Sie das Gehäuse, die Formdüse und die Ringmutter zum

Erwärmen in heißes Wasser und trocknen die Teile dann ab.

- A** Schieben Sie die Förderschnecke in das Gehäuse ein.
- B** Bringen Sie die Formdüse an.
- C** Setzen Sie die Sicherungsmutter ein und ziehen Sie sie von Hand an. (Verwenden Sie dazu nicht den Schraubenschlüssel/Drücker – er dient nur als Hilfe bei der Entfernung).
- Achten Sie darauf, dass die Sicherungsmutter fast bündig am Gehäuse des Aufsatzes anliegt.
- D** Nehmen Sie den Deckel des Niedriggeschwindigkeits-Anschlusses ab.
- E** Halten Sie den Aufsatz in der abgebildeten Position, setzen Sie ihn in den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ein und drehen Sie den Aufsatz, bis er einrastet.
- F** Bringen Sie den Trichter an.

Schneidwerk

Optional: Das Schneidwerk

⑦ und ⑧ kann an der zusammengesetzten Nudelpresse angebracht werden, um die Pasta in die gewünschte Länge zu schneiden.

- G** Achten Sie darauf, dass der Griff des Schneidmessers nach oben weist, und schrauben Sie den Klemmring leicht auf. Setzen Sie das Schneidwerk über die Sicherungsmutter und drehen Sie es, wenn notwendig, so dass es fest am Aufsatz sitzt. Die Formdüse sollte bündig vorne mit dem Schneidwerk abschließen. Halten Sie das Schneidwerk am Rand fest und drehen Sie gleichzeitig den Klemmring weg von Ihnen, um ihn festzuziehen.

Hinweis: Zum Anbringen oder Abnehmen des Schneidwerks dieses immer mit einer Hand am Rand festhalten und den Klemmring mit der anderen Hand drehen.

Verwendung Ihrer Nudelpresse

Siehe Abbildungen **H** - **I**

- **Verwenden Sie zum Verarbeiten Ihres Nudelteigs die Geschwindigkeitsstufen 2-3.**

- Bereiten Sie Ihren Nudelteig nach einem der mitgelieferten Rezepte zu.

- **Der Teig darf nicht zu trocken sein, da dies Ihre Nudelpresse oder Küchenmaschine beschädigen könnte.** Der Teig sollte die Konsistenz von groben Brotkrumen oder Streuseln haben. Die Krümel sollten getrennt sein, sich aber zu festen Klumpen zusammendrücken lassen.

H Schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 2-3. Geben Sie einen Teil des Teigs auf den Trichter. Geben Sie durch den Zufuhrschacht jeweils nur eine kleine Teigmenge zu. Warten Sie, bis die Förderschnecke frei ist, bevor Sie mehr Teig zufügen. Wenn der Zufuhrschacht verstopft ist, drücken Sie den Teig mit dem Ende des Schraubenschlüssel-/Drückergriiffs auf die Förderschnecke (benutzen Sie nichts anderes als den Schraubenschlüssel-Griff und drücken Sie nicht zu fest). Achten Sie darauf, dass sich der Zufuhrschacht niemals füllt.

- I** Wenn die Pasta die richtige Länge erreicht hat, schieben Sie den Griff am Schneidwerk vor und zurück, um die Pasta in Stücke mit der gewünschten Länge zu schneiden. Wenn das Schneidwerk nicht angebracht ist, können Sie die Pasta alternativ mit einem Messer schneiden.
- Zum Auswechseln der Formdüsen das Schneidwerk abnehmen. Dazu das Schneidwerk mit einer Hand am Rand festhalten und den Klemmring hin zu Ihnen drehen. Die Sicherungsmutter entfernen (bei Bedarf den Schraubenschlüssel/Drücker zum Lösen der Mutter verwenden) und kurz auf Geschwindigkeitsstufe 1 schalten, um die Formdüse auszuwerfen. Die Formdüse und etwaige Nudelreste entfernen und dann die gewünschte neue Formdüse einführen. Sicherungsmutter und Schneidwerk wieder anbringen.

WARNUNG:

Die Nudelpresse wird bei Gebrauch heiß. Dies ist normal, da der Nudelteig im Aufsatz zusammengedrückt wird.

Pflege und Reinigung

Die Teile sind nicht für die Spülmaschine geeignet.

Demontage des Aufsatzes

- Halten Sie stets den Rand des Schneidwerks mit einer Hand fest; drehen Sie dann den Klemmring in Ihre Richtung und entfernen Sie ihn. Entfernen Sie die Sicherungsmutter; verwenden Sie zum Lösen der Sicherungsmutter

gegebenenfalls den Schraubenschlüssel/Drücker. Entfernen Sie den Aufsatz von der Küchenmaschine und zerlegen Sie die Teile.

während das dünnere Ende zur Reinigung der anderen Formdüsen verwendet werden kann. Waschen Sie die Teile in heißem Seifenwasser und trocknen Sie sie dann gründlich ab.

Formdüsen

- J** Die Formdüsen für Maccheroni rigati, Maccheroni lisci und Bucatini können auseinandergezogen werden, um die Reinigung zu erleichtern.
- Reinigen Sie die Teile unmittelbar nach dem Gebrauch, weil der Nudelteig sonst antrocknet und sich nur extrem schwer entfernen lässt. Entfernen Sie mithilfe des Reinigungswerkzeugs alle Pastareste von den Formdüsen. Das dickere Ende des Werkzeugs ist ideal zum Reinigen der größeren Löcher auf der Formdüse für Maccheroni rigati,

Förderschnecke

- Tauchen Sie die Förderschnecke nicht in Wasser.
- Wischen Sie die Förderschnecke sauber und trocknen Sie sie dann ab.

Trichter, Ringmutter, Gehäuse, Schraubenschlüssel, Schneidwerk

- Entfernen Sie Teigreste und waschen Sie die Teile bei Bedarf in heißem Seifenwasser. Trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.

Kundendienst und Service

- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder 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 China.