FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registered Trademark of KitchenAid, U.S.A.

™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.

The shape of the stand mixer is a trademark of KitchenAid, U.S.A.
© 2008. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

Source recipes: La Cucina di Isabella - Editor: lannoo drukkerij/Tielt

(5809AdZw1108)

# KitchenAid®

**BEREIDINGSSET VOOR HOLLE, BUISVORMIGE DEEGWAREN**
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

**PASTA SHAPE PRESS**
INSTRUCTIONS AND RECIPES

**KIT EMPORTE-PIÈCES POUR PÂTES FRAÎCHES**
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

**RÖHRENNUDELNVORSATZ**
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

**ACCESSORIO PER LA PASTA CORTA**
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

**PRENSA PARA PASTA FRESCA**
INSTRUCCIONES Y RECETAS

**PASTAPRESS**
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

**PASTAPRESSE**
INSTRUKTIONER OG OPPSKRIFTER

**PASTAPURISTIN**
KÄYTTÖ-JA VALMISTUSOHJEET

**PASTAPRESSE**
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

**PASTA SHAPE PRESS**
INSTRUÇÕES E RECEITAS

**PASTAPRESSA**
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

**ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ**
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ




**Model 5KPEXTA**
**Pasta Shape Press**

Designed exclusively for use with KitchenAid® Stand Mixers.

Photograph for demonstration purposes.

# KitchenAid®

Nederlands

**BEREIDINGSSET VOOR HOLLE, BUISVORMIGE DEEGWAREN**
**INSTRUCTIES EN RECEPTEN**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUCTIONS AND RECIPES**

**KIT EMPORTE-PIÈCES POUR PÂTES FRAÎCHES**
**MODE D'EMPLOI ET RECETTES**

**RÖHRENNUDELNVORSATZ**
**BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE**

**ACCESSORIO PER LA PASTA CORTA**
**ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE**

**PRENSA PARA PASTA FRESCA**
**INSTRUCCIONES Y RECETAS**

**PASTAPRESS**
**INSTRUKTIONER OCH RECEPT**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPPSKRIFTER**

**PASTAPURISTIN**
**KÄYTTÖ-JA VALMISTUSOHJEET**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUÇÕES E RECEITAS**

**PASTAPRESSA**
**LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR**

**ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ**
**ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ**




**Model 5KPEXTA**
**Bereidingsset Voor Holle, Buisvormige Deegwaren**

Deze bereidingsset voor holle, buisvormige deegwaren werd speciaal ontworpen voor het gebruik met KitchenAid®-multifunctionele mixers/ keukenrobotten.

Foto voor demonstratiedoeleinden.

# Inhoudstafel

INLEIDING
Een veilig gebruik van de accessoire ..... 3
Belangrijke voorzorgsmaatregelen ..... 3
ONDERDELEN EN GEBRUIK
De bereidingsset voor holle, buisvormige deegwaren in elkaar zetten ..... 4
Pastavormen ..... 6
De bereidingsset voor holle, buisvormige deegwaren bevestigen ..... 7
De bereidingsset voor holle, buisvormige deegwaren gebruiken ..... 7
De pastavormen verwisselen ..... 8
De pastaring losdraaien ..... 8
Behandeling en onderhoud ..... 9
Tips voor het maken van pasta ..... 10
Pasta koken ..... 11
RECEPTEN
Basispasta voor eiernoedels ..... 11
Kleine macaroni met courgettes en scampi ..... 12
Extra pikante penne (grote macaroni) ..... 12
Pasta met knoflook, olie en peperoncino ..... 13
Rigatoni met tonijn ..... 13
GARANTIE EN SERVICE INFORMATIE
Garantie op de KitchenAid®-accessoire ..... 14
Reparatiecentrum/After sales service ..... 14
Klantencontact ..... 15

# Een veilig gebruik van de accessoire

## Uw eigen veiligheid en die van anderen zijn héél belangrijk.

In deze handleiding en op uw toestel vindt u tal van belangrijke veiligheidswaarschuwingen. Lees deze aandachtig door en leef ze strikt na.



Dit is het alarmsymbool.

Dit symbool waarschuwt u voor mogelijke gevaren waarbij u of anderen gedood of verwond kunnen worden.

Alle veiligheidswaarschuwingen volgen op het alarmsymbool en de woorden "GEVAAR" of "WAARSCHUWING." Deze woorden betekenen dat:

**⚠ GEVAAR** — **u gedood of ernstig gewond kunt raken als u de instructies niet <u>onmiddellijk</u> naleeft.**

**⚠ WAARSCHUWING** — **u gedood of ernstig gewond kunt raken als u de instructies niet naleeft.**

De veiligheidswaarschuwingen informeren over het potentiële gevaar, over hoe u de kans op verwondingen kunt verkleinen, en over wat er kan gebeuren als u de instructies niet opvolgt.

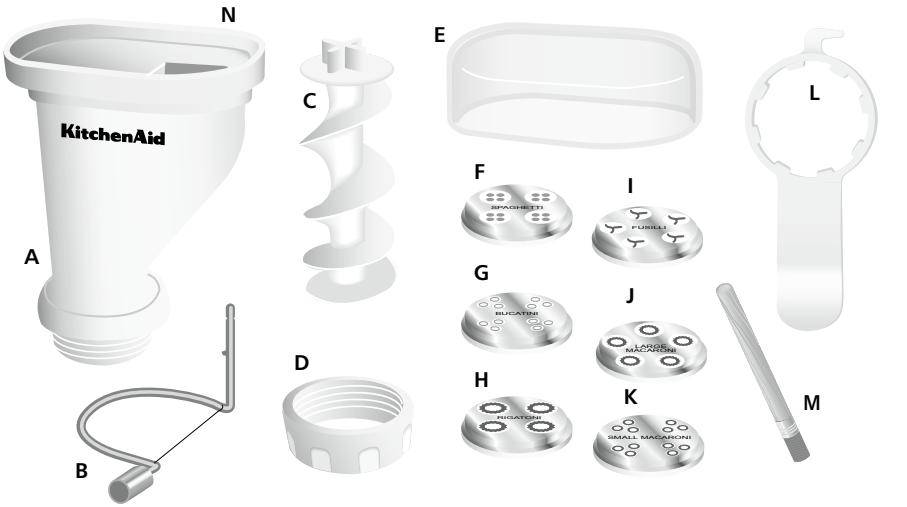
# BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten steeds basisvoorzorgen worden getroffen, waaronder:

1. Alle instructies lezen.
2. De multi-functionele mixer niet in water of andere vloeistoffen dompelen om het risico van elektrische schokken te voorkomen.
3. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen, door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of door personen met onvoldoende kennis en ervaring, tenzij de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht houdt of instructies heeft gegeven over het gebruik van het apparaat.
4. Er moet toezicht gehouden worden op kleine kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
5. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, vóór het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
6. Vermijd contact met bewegende delen.
7. Doe nooit deeg met de hand in de multi-functionele mixer. Gebruik altijd de combinatie accessoire voor het aandrukken van voedsel.
8. Gebruik nooit een multi-functionele mixer met een beschadigd snoer of een beschadigde stekker, na een defect of nadat het toestel is gevallen of op een andere manier beschadigd werd. Laat het apparaat in de dichtstbijzijnde erkende klantenservice nakijken, herstellen, of mechanisch of elektrisch bijregelen.
9. Het gebruik van accessoires die niet door KitchenAid worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
10. Gebruik de multi-functionele mixer nooit buiten.
11. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
12. Zorg ervoor dat het snoer geen hete oppervlakken raakt (zoals het fornuis).
13. Dit product werd uitsluitend voor huishoudelijk gebruik ontworpen.

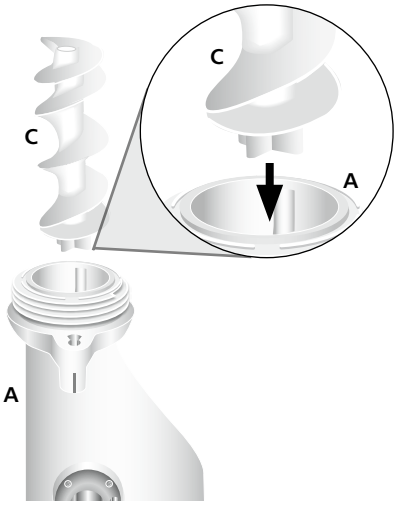
# BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

# De bereidingsset voor holle, buisvormige deegwaren in elkaar zetten

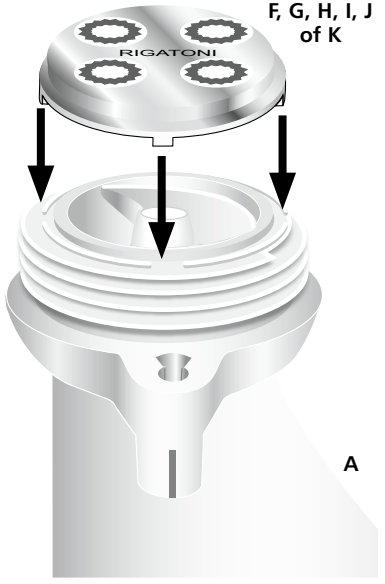



**A - Behuizing**
**B - Draaiarm met deegsnijder**
**C - Vijzel**
**D - Pastaring**
**E - Opbergdoos**
**F - Spaghettivorm**
**G - Bucatinivorm**
**H - Rigatonivorm**
**I - Fusillivorm**
**J - Grote macaronivorm**
**K - Kleine macaronivorm**
**L - Combinatie accessoire**
**M - Reinigingsborstel**
**N - Kleine persbak**

1. Zet de bereidingsset voor holle, buisvormige deegwaren op zijn kop op een werkblad of tafel en plaats het uiteinde van de vijzel met het kruisvormige uitsteeksel (C) in de behuizing van de set (A), waarbij u zorgt dat het kruisvormige uitsteeksel precies in de daarvoor bestemde opening aan de binnenzijde valt. Bij een correcte plaatsing ligt de bovenkant van de vijzel vlak met de opening.



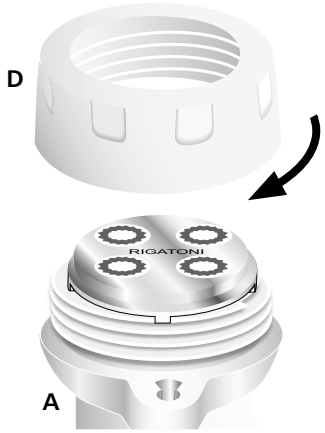

2. Plaats één van de pastavormen (F, G, H, I, J of K) op de opening (met het midden van de vorm op de vijzel), waarbij u zorgt dat de nokken van de vorm in de uitsparingen van de set vallen.



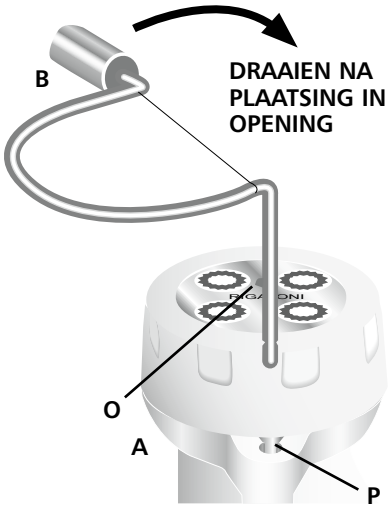

Vervolg op volgende pagina.

# De bereidingsset voor holle, buisvormige deegwaren in elkaar zetten

3. Plaats de pastaring (D) op de vorm en draai de ring voorzichtig met de hand aan tot deze vingervast zit. Draai de ring echter niet volledig aan.




4. Plaats de deegsnijder (B) in de daarvoor bestemde opening, waarbij u zorgt dat de flens (O) aansluit op de linkerzijde van de sleuf (P), zoals afgebeeld. Druk de deegsnijder omlaag totdat deze vastklikt en draai de deegsnijder vervolgens naar rechts. De bereidingsset voor holle, buisvormige deegwaren kan nu aan de multi-functionele mixer worden bevestigd.




De bereidingsset voor holle, buisvormige deegwaren wordt geleverd met een multifunctioneel combinatie accessoire (L), dat voorzien is van een haak en een ringsleutel. Het vlakke einde kan worden gebruikt om het deeg in de pers te drukken. Met de ringsleutel kunt u de pastaring losdraaien. En met de haak kunt u de vijzel uit de behuizing trekken.




De opbergdoos (E) is bedoeld voor het opbergen van de pastavormen (F, G, H, I, J en K).

**N.B.:** gebruik het combinatietoebehoren (L) niet om de pastaring aan te draaien.

# Pastavormen

## ⚠WAARSCHUWING

**Gevaar voor voedselvergiftiging**

**Voedsel dat bederfelijke ingrediënten bevat, zoals eieren, zuivelproducten en vlees, mag niet langer dan één uur ongekoeld worden bewaard.**

**Langer bewaren kan voedselvergiftiging of misselijkheid tot gevolg hebben.**




**SPAGHETTI** (VORM F)

**Aanbevolen mengsnelheid:** 10

**Aanbevolen lengte** - ongeveer 24 cm.




**BUCATINI** (VORM G)

**Aanbevolen mengsnelheid:** 10

**Aanbevolen lengte -** ongeveer 24 cm.




**RIGATONI** (VORM H)

**Aanbevolen mengsnelheid:** 6

**Aanbevolen lengte -** ongeveer 4 cm.




**FUSILLI** (VORM I)

**Aanbevolen mengsnelheid:** 2-4

**Aanbevolen lengte -** lang: 24 cm (traditioneel); kort: 4 cm.




**GROTE MACARONI** (VORM J)

**Aanbevolen mengsnelheid:** 6

**Aanbevolen lengte -** maximaal 5 cm.




**Kleine MACARONI** (VORM K)

**Aanbevolen mengsnelheid:** 6

**Aanbevolen lengte -** maximaal 4 cm.

**Verse pasta uit elkaar halen**

Haal de pasta uit elkaar nadat deze door de vorm is geperst. De pasta kan meteen worden gekookt. Als u de pasta wilt drogen in plaats van koken, kunt u voor lange noedels het KitchenAid®-droogrek gebruiken. U kunt de noedels ook in één laag op een handdoek op een vlak oppervlak leggen. Korte pasta moet op een vlak oppervlak worden gedroogd.

**Verse pasta bewaren**

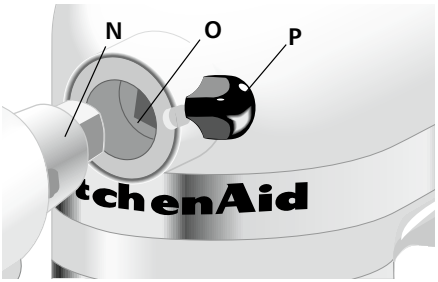
Als u verse pasta wilt bewaren, moet u deze één uur in de lucht laten drogen en vervolgens in een luchtdichte plastic zak verpakken, waarna u de pasta maximaal vijf dagen in de koelkast kunt bewaren. Lange noedels (behalve fusilli) kunnen voor het drogen in een "nest" worden gevormd.

# De bereidingsset voor holle, buisvormige deegwaren bevestigen

**Voordat u de set bevestigt**

Verwijder het etiket "Do not immerse in water" (Niet onderdompelen in water) en verwijder de opbergdoos van de bovenzijde van de bereidingsset voor holle, buisvormige deegwaren:

1. Draai de snelheidsregelaar van de staande multifunctionele mixer/keukenrobot op "0" (UIT).
2. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de voeding uit.
3. Draai de hulpstukknop (P) los door deze linksom te draaien.
4. Verwijder het deksel van de hulpstukkennaaf.
5. Plaats de as van de bereidingsset voor holle, buisvormige deegwaren (N) in de hulpstukkennaaf (O) en controleer of deze goed in de vierkante naafopening past.
6. Draai de bereidingsset voor holle, buisvormige deegwaren indien nodig een beetje heen en weer. De set bevindt zich in de juiste positie wanneer de pen op de as precies in de uitsparing in de rand van de hulpstukkennaaf valt.
7. Draai dan de hulpstukknop vast door deze rechtsom te draaien tot de bereidingsset voor holle, buisvormige deegwaren stevig aan de multifunctionele mixer/keukenrobot is bevestigd.




# De bereidingsset voor holle, buisvormige deegwaren gebruiken

**⚠WAARSCHUWING**



**Gevaar van draaiend mes**

**Gebruik altijd de combinatie accessoire.**

**Steek geen vingers in de openingen.**

**Houd het toestel uit de buurt van kinderen.**

**Doet u dat niet, dan kan dat amputatie of snijwonden tot gevolg hebben.**

1. Stel de snelheid van de multifunctionele mixer/keukenrobot in tussen 6 en 10, overeenkomstig het type pasta en uw persoonlijke smaak. Voor fusilli bereikt u de beste resultaten bij een maximumsnelheid van 6. Voor zeer korte pasta kunt u ook het beste een lagere snelheid gebruiken. Voor langere pasta, zoals spaghetti, kan een hogere snelheid worden gebruikt.
2. Plaats in een laag tempo stukjes deeg van de grootte van een walnoot in de persbak. Het deeg wordt automatisch ingevoerd. Voeg het volgende stukje deeg pas toe wanneer de vijzel weer zichtbaar is.

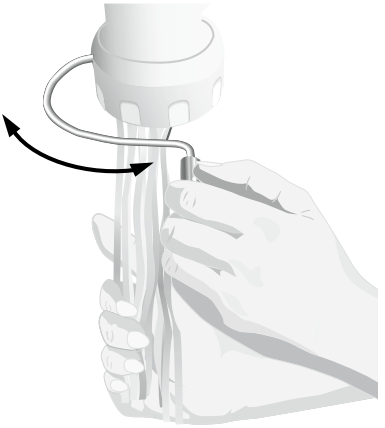


3. Gebruik de combinatie accessoire om het deeg aan te drukken, maar alleen als het deeg vastzit in de persbak en niet langer automatisch wordt ingevoerd.



# De bereidingsset voor holle, buisvormige deegwaren gebruiken

4. Gebruik de draaiarm met deegsnijder om de pasta op de gewenste lengte te snijden als deze uit de pers komt. Zie pagina 6 voor de aanbevolen lengten.



5. Haal de pasta uit elkaar, zoals beschreven op pagina 6.

**De pastavormen verwisselen:**

1. Draai de snelheidsregelaar van de staande multifunctionele mixer/keukenrobot op "0" (UIT).
2. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de voeding uit.
3. Verwijder de bereidingsset voor holle, buisvormige deegwaren van de multifunctionele mixer.
4. Verwijder de deegsnijder, de pastaring en de vijzel en haal de restjes deeg uit de pers.
5. Zet de bereidingsset voor holle, buisvormige deegwaren vervolgens weer in elkaar, volgens de instructies op pagina 5.

**De pastaring losdraaien:**

1. Als de pastaring zodanig vast zit dat u deze niet met de hand kunt losdraaien, plaatst u de ringsleutel op de gleuven.
2. Draai de pastaring in de richting die wordt aangegeven door het pijltje OPEN.




**N.B.:** gebruik de ringsleutel van de combinatie accessoire niet om de ring vast te zetten op de behuizing van de bereidingsset. Hierdoor kunt u de bereidingsset voor holle, buisvormige deegwaren beschadigen.

**N.B.:** draag tijdens het gebruik van de bereidingsset voor holle, buisvormige deegwaren geen das, sjaal of lange halsketting en zet lang haar vast met een haarklem.

# Behandeling en onderhoud

**Reinigen:**

1. Draai de snelheidsregelaar van de staande multifunctionele mixer/keukenrobot op "0" (UIT).
2. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de voeding uit.
3. Haal de bereidingsset voor holle, buisvormige deegwaren helemaal uit elkaar.
4. Gebruik de ringsleutel van de combinatie accessoire om de pastaring los te draaien. Gebruik de haak om de vijzel uit de behuizing van de bereidingsset voor holle, buisvormige deegwaren te trekken.



5. Laat deegrestjes op pastavormen een nacht drogen voordat u deze losmaakt. Verwijder volledig gedroogd deeg met de reinigingsborstel. Gebruik een houten vleespen of tandenstoker om eventuele achtergebleven deegrestjes los te maken. Gebruik hiervoor geen metalen voorwerpen en plaats de pastavormen niet in de vaatwasmachine.
6. De vijzel, de pastaring, de combinatie accessoire en de opbergdoos zijn vaatwasmachinebestendig.

**N.B.:** u mag de bereidingsset en de pastavormen niet in de vaatwasmachine plaatsen of onderdompelen in water of andere vloeistoffen.

**N.B.:** deze toebehoren mogen uitsluitend voor pastadeeg worden gebruikt. Plaats alleen pastadeeg in de bereidingsset om beschadiging van het apparaat te voorkomen.

# Tips voor het maken van pasta

**N.B.:** de multifunctionele mixer/keukenrobot moet na het verwerken van 900 g deeg ten minste één uur afkoelen.

**Deeg**

- Het maken van zelfgemaakte pasta is slechts een kwestie van oefenen. Als u nog nooit eerder pasta maakte, moet u mogelijk een aantal keren deeg maken voordat u wat meer routine krijgt. Wij raden u aan te oefenen met het basisrecept voor eiernoedels op pagina 11.
- De verhouding tussen vloeistof en bloem is klein, zodat het pastadeeg stevig en taai, maar nog wel soepel is. Voor de juiste consistentie van het deeg is het zeer belangrijk dat u de ingrediënten in de juiste verhouding gebruikt. Te vochtig of te droog deeg is moeilijk te verwerken. Voor de pastarecepten in dit boekje wordt gezeefde bloem gebruikt, zodat u makkelijker consistente resultaten behaalt. U kunt als volgt bloem zeven: Plaats de maatbeter voor droge ingrediënten op een groot stuk waspapier en houd de zeef recht boven en dicht op de maatbeker. Schep bloem in de zeef en zeef net zo lang tot de maatbeker vol is. Gebruik het platte eind van een spatel om overtollige bloem van de maatbeker te verwijderen.
- Na het mengen van het deeg met de platte menghaak kunnen er enkele ongemengde stukjes deeg in de kom achterblijven. Deze stukjes worden later opgenomen tijdens het kneden door de multifunctionele mixer/keukenrobot, gevolgd door het handkneden (waardoor de structuur van het deeg steviger en soepeler wordt).
- De consistentie van het deeg kan door veel factoren worden beïnvloed, zoals de luchtvochtigheid, het merk van de bloem en de grootte van de eieren. U kunt vochtige omstandigheden compenseren door in het eerste mengproces alleen de gezeefde bloem en de eieren te gebruiken. Controleer na het mengen met de platte menghaak of het deeg de juiste consistentie heeft door een klein beetje deeg tussen uw vingers samen te knijpen. Het deeg moet samenhangend zijn zonder dat het aan uw vingers blijft kleven. Het kan nodig zijn een beetje water/olie of bloem toe te voegen om het deeg de juiste consistentie te geven.
- Als het deeg te vochtig of te kleverig is om door de pastazeef te worden geperst, kunt u er wat bloem over strooien of wat bloem in het deeg kneden voordat u het in de persbak doet.

**De bereidingsset en de KitchenAid®-multifunctionele mixer/keukenrobot gebruiken**

- Lange noedels en macaroni krullen vaak in verschillende richtingen wanneer zij door de zeef worden geperst. U kunt desgewenst de eerste 25 cm gekrulde noedels lostrekken en opnieuw in de persbak doen om deze nogmaals door de zeef te persen. De pasta komt eerst langzaam uit het apparaat en vervolgens sneller als er meer deeg door de pastazeef wordt geperst.

**⚠WAARSCHUWING**

**Gevaar voor voedselvergiftiging**

**Voedsel dat bederfelijke ingrediënten bevat, zoals eieren, zuivelproducten en vlees, mag niet langer dan één uur ongekoeld worden bewaard.**

**Langer bewaren kan voedselvergiftiging of misselijkheid tot gevolg hebben.**

- Haal de pasta onmiddellijk uit elkaar nadat deze door de vorm is geperst. Leg een groep noedels op een handdoek op een vlak oppervlak en houd ze gescheiden van de drogere strengen. Droog de pasta in één laag. Lange strengen pasta kunnen op het KitchenAid®-droogrek worden geplaatst.
- Zelfgemaakte pasta is anders dan pasta die in de winkel is gekocht. Aangezien lange noedels tijdens het drogen buigen en breekbaarder zijn, moeten ze vóór het koken voorzichtig worden behandeld.

**Pasta bewaren**

- Gedroogde pasta kan in een luchtdichte glazen of kunststofdoos bijna onbeperkt worden bewaard op een koele, donkere plek. Bewaar gedroogde volkoren pasta echter niet langer dan één maand omdat dit soort pasta ranzig kan worden.
- Als u verse pasta wilt bewaren, moet u deze één uur in de lucht laten drogen en vervolgens in een luchtdichte plastic zak verpakken, waarna u de pasta maximaal vijf dagen in de koelkast kunt bewaren. Als u pasta wilt invriezen, moet u deze dubbel verpakken, waarna de pasta maximaal vier maanden in bevroren toestand kan worden bewaard. Ingevroren verse pasta hoeft niet eerst te worden ontdooid. Doe de pasta direct vanuit de vriezer in kokend water.

# Pasta koken

Voeg 10 ml (2 theelepels) zout en desgewenst 15 ml (1 eetlepel) olie aan 5,7 liter kokend water toe. Voeg de pasta geleidelijk toe en houd het water aan de kook totdat de pasta beetgaar ("al dente") is. De pasta komt tijdens het koken bovendrijven. Roer de pasta daarom zo nu en dan door zodat het gelijkmatig gaar wordt. Laat de pasta uitlekken in een vergiet.

- Droge pasta: 7 minuten
- Verse pasta: 2 tot 5 minuten, afhankelijk van de dikte van de noedels

# Basispasta voor eiernoedels

*1 ei per 100 g witte bloem, type 00*
*1 snuifje zout*
*olijfolie (eventueel, wanneer het deeg te droog is)*

Doe de witte bloem in de mengkom van de multifunctionele mixer/keukenrobot. Bevestig de kom en de platte menghaak. Stel de snelheid in op 2 en voeg geleidelijk de eieren toe en een snuifje zout. Meng gedurende 30 seconden. Stop de mixer/keukenrobot en verwissel de platte menghaak voor de deeghaak. Stel de snelheid in op 2 en kneed totdat het deeg elastisch is.

Als het deeg te droog is, voegt u een beetje olijfolie toe tijdens het kneden.

Haal het mengsel uit de kom en kneed het nog 30 seconden tot 1 minuut met de hand.

**⚠WAARSCHUWING**

**Gevaar voor voedselvergiftiging**

**Voedsel dat bederfelijke ingrediënten bevat, zoals eieren, zuivelproducten en vlees, mag niet langer dan één uur ongekoeld worden bewaard.**

**Langer bewaren kan voedselvergiftiging of misselijkheid tot gevolg hebben.**

Vorm stukjes deeg van de grootte van een walnoot en pers deze door de gewenste pastavorm. Haal de pasta uit elkaar en droog het desgewenst. Voer vervolgens de bovenstaande kookinstructies uit.

# Kleine macaroni met courgettes en scampi

**Voor 4 personen:**

- *1 teentje knoflook*
- *1 sjalot*
- *1 grote courgette*
- *300 g scampi*
- *2 tot 3 eetlepels olijfolie*
- *peper en zout*
- *500 g kleine macaroni*
- *fijngehakte peterselie*

**Bereiding:**

Verwarm een beetje olijfolie in een antiaanbakpan op een laag vuur.

Hak de knoflook en de sjalot zeer fijn en laat deze sudderen in de hete olijfolie.

Snij de courgette in dobbelsteentjes en laat deze samen met de sjalot en knoflook sudderen. Laat het mengsel sudderen totdat de courgette zacht is.

Breng het mengsel op smaak met peper en zout.

Kook de macaroni beetgaar in water met een beetje zout.

Voeg de scampi en het courgettemengsel toe. Roer goed door en laat het mengsel sudderen.

Laat de pasta uitlekken en voeg deze toe aan de scampi en courgette. Goed door elkaar roeren.

Serveren met fijngehakte peterselie.

# Extra pikante penne (grote macaroni)

**Voor 4 personen:**

- *2 teentjes verse knoflook*
- *3 hele gedroogde peperoncini (rode gedroogde Spaanse pepers)*
- *1 blikje (+/-200 g) gehakte tomaten*
- *4 tot 5 kleine zwarte olijven (voor de garnering)*
- *2 tot 3 eetlepels olijfolie*
- *peper en zout*
- *500 g penne rigate*
- *een handvol geraspte pecorino (harde Italiaanse kaas gemaakt van schapenmelk)*

**Bereiding:**

Verwarm langzaam een beetje olijfolie in een antiaanbakpan.

Voeg de teentjes knoflook toe en bak deze in de hete olijfolie.

Voeg de gehakte tomaten toe. Breng op smaak met peper en zout.

Roer 3 hele gedroogde Spaanse pepers in de saus en voeg vervolgens de olijven toe.

Laat het mengsel ongeveer 20 minuten op laag vuur sudderen.

Kook ondertussen de pasta in zout water totdat deze beetgaar is.

Laat de pasta uitlekken en voeg deze onmiddellijk aan de hete saus toe. Serveer met geraspte pecorino.

# Pasta met knoflook, olie en peperoncino

**Voor 4 personen:**

- *5 tot 6 eetlepels olijfolie*
- *5 teentjes gepelde knoflook*
- *2 gemalen gedroogde peperoncini (rode gedroogde Spaanse pepers)*
  *of*
  *chilipoeder (naar smaak)*
  *een handvol geraspte pecorino (harde Italiaanse kaas gemaakt van schapenmelk)*
- *500 g bucatini*

**Bereiding:**

Verwarm een beetje olie in een antiaanbakpan.

Hak de teentjes knoflook zeer fijn en voeg deze toe aan de olie.

Verwarm de knoflook goed. U moet de knoflook kunnen ruiken tijdens het koken, maar let erop dat de knoflook niet aanbrandt.

Voeg de gedroogde peperoncini of het chilipoeder toe (de gebruikte hoeveelheid bepaalt hoe pikant deze schotel is).

Laat alles zachtjes bakken en breng ondertussen wat water aan de kook.

Kook de bucatini beetgaar en laat deze onmiddellijk uitlekken.

Meng de bucatini met het mengsel van knoflook en gedroogde peperoncini (of chilipoeder).

Serveer onmiddellijk en strooi er een handvol geraspte pecorino overheen.

**TIP:** voeg gebakken broodkruimels toe om de structuur van de pikante pastaschotel knapperiger te maken. Het beste is om hiervoor witbrood van een paar dagen oud te gebruiken. U kunt de broodkruimels knapperig maken door ze te bakken in de hete olie nadat u de knoflook hebt toegevoegd.

# Rigatoni met tonijn

**Voor 4 personen:**

- *1 groot blikje (+/- 100 g) tonijn in olijfolie*
- *1 bos verse lente-uitjes*
- *1 bakje cherrytomaten*
- *700 g passata (gezeefde gepureerde tomaten, kant-en-klaar)*
- *1 grote tak fijngehakte peterselie*
  *fijngehakte bieslook*
- *2 tot 3 eetlepels olijfolie*
- *500 g rigatoni*

**Bereiding:**

Verwarm een beetje olijfolie in een steelpan. Hak de lente-uitjes fijn. Snij de tomaten doormidden en voeg deze met de lente-uitjes aan de hete olie toe. Laat het mengsel zachtjes sudderen.

Voeg vervolgens de passata toe en laat de saus indikken. Breng op smaak met peper en zout.

Laat de saus ongeveer 15 minuten doorkoken op een laag vuur, zodat de tomaten zacht worden.

Laat de pasta uitlekken en bewaar de olie van de tonijn. Voeg de tonijn aan de tomatensaus toe. Voeg een beetje van de bewaarde olie toe om de tonijnsmaak te versterken.

Kook ondertussen de rigatoni beetgaar. Laat de pasta uitlekken.

Meng de pasta met de tonijnsaus.

Garneer de schotel met de fijngehakte peterselie en bieslook.

**TIP:** Wij raden u aan tonijn te gebruiken in olijfolie en niet in pekel of bronwater.

# Garantie op de KitchenAid®-accessoire

| Duur van de garantie: | KitchenAid zal betalen voor: | KitchenAid zal niet betalen voor: |
|---|---|---|
| Twee jaar volledige garantie vanaf de aankoopdatum. | De te vervangen onderdelen en het arbeidsloon voor de reparatie van materiaal- en fabricagefouten. Dit herstel moeten uitgevoerd worden door een erkende Reparatiecentrum/after sales service van KitchenAid. | A. Reparaties wanneer de bereidingsset gebruikt werd voor andere doeleinden dan het normaal verwerken van voedsel.<br><br>B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik, misbruik, of schade als gevolg van een installatie/ werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften. |

**KITCHENAID IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INDIRECTE SCHADE.**

# Reparatiecentrum/After sales service

Alle service moet lokaal gebeuren door een erkende Reparatiecentrum/after sales service van KitchenAid. Neem contact op met uw verkooppunt voor het verkrijgen van het dichtstbijzijnde adres.

**In Nederland:**
Micave B.V.
Schimminck 10 a
NL-5301 KR ZALTBOMMEL

Tel:+31/(0) 418 54 05 05

E:info@micave.nl
I:www.micave.nl

**In België:**
Gebroeders Nijs
Mechelsesteenweg 56
B-2840 RUMST

Tel: +32/(0)15 30 67 60

# Klantencontact

**In Nederland:** GRATIS oproepnummer 0800 0200151
MICAVE B.V.
Schimminck 10a
NL-5301 KR ZALTBOMMEL

**www.KitchenAid.nl**

**In België:** Gratis oproepnummer: 0800 93285
KitchenAid Europa, Inc.
Postbus 19
B-2018 ANTWERPEN 11

**www.KitchenAid.be**

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Geregistreerd handelsmerk van KitchenAid, V.S.

™ Handelsmerk van KitchenAid, V.S.

De vorm van de staande multi-functionele mixer is een handelsmerk van KitchenAid, V.S.
© 2008. Alle rechten voorbehouden.

De specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

(5809AdZw1108)

# KitchenAid®

**BEREIDINGSSET VOOR HOLLE, BUISVORMIGE DEEGWAREN**
**INSTRUCTIES EN RECEPTEN**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUCTIONS AND RECIPES**

**KIT EMPORTE-PIÈCES POUR PÂTES FRAÎCHES**
**MODE D'EMPLOI ET RECETTES**

**RÖHRENNUDELNVORSATZ**
**BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE**

**ACCESSORIO PER LA PASTA CORTA**
**ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE**

**PRENSA PARA PASTA FRESCA**
**INSTRUCCIONES Y RECETAS**

**PASTAPRESS**
**INSTRUKTIONER OCH RECEPT**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPPSKRIFTER**

**PASTAPURISTIN**
**KÄYTTÖ-JA VALMISTUSOHJEET**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUÇÕES E RECEITAS**

**PASTAPRESSA**
**LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR**

**ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ**
**ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ**

English




**Model 5KPEXTA**
**Pasta Shape Press**

Designed exclusively for use with KitchenAid® Stand Mixers.

Photograph for demonstration purposes.

# Table of Contents

INTRODUCTION
Stand Mixer Accessory Safety ..... 3
Important Safeguards ..... 3
FEATURES AND OPERATION
To Assemble Pasta Shape Press Accessory ..... 4
Pasta Plates ..... 6
To Attach Pasta Shape Press Accessory ..... 7
To Use Pasta Shape Press Accessory ..... 7
To Change the Pasta Plates ..... 8
To Loosen the Pasta Ring ..... 8
Care and Cleaning ..... 9
Pasta Making Tips ..... 10
Cooking Pasta ..... 11
RECIPES
Basic Egg Noodle Pasta ..... 11
Small Macaroni With Courgettes and Scampi ..... 12
Extra Spicy Penne (Large Macaroni) ..... 12
Bucatini with Garlic, Oil and Peperoncino ..... 13
Rigatoni with Tuna ..... 13
WARRANTY AND SERVICE INFORMATION
KitchenAid® Household Stand Mixer Accessory Warranty ..... 14
Service Centers ..... 14
Customer Service ..... 15

English

# Stand Mixer Accessory Safety

**Your safety and the safety of others are very important.**

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

**DANGER** — **You can be killed or seriously injured if you don’t immediately follow instructions.**

**WARNING** — **You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

English

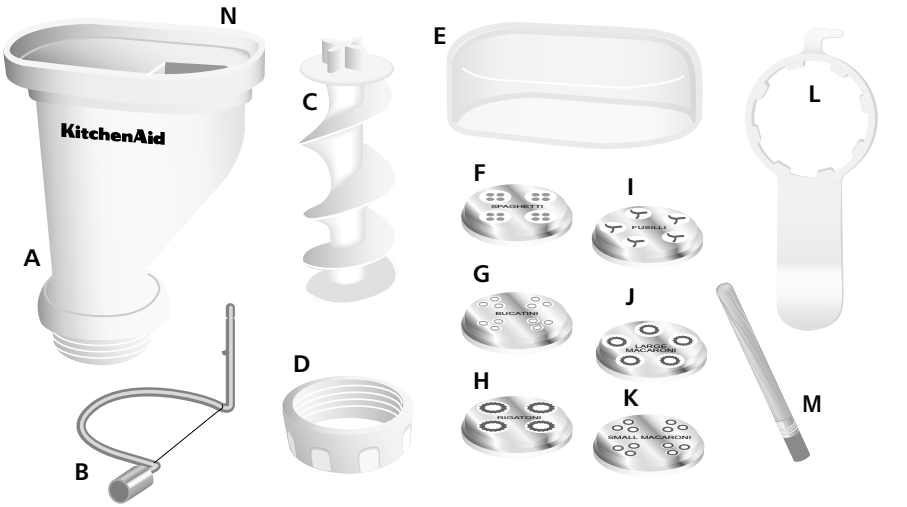
# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contacting moving parts.
7. Never feed dough by hand. Always use the combo tool to push food.
8. Do not operate the mixer with a damaged cord or plug or after the mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the mixer to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
9. The use of accessories not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock or injury.
10. Do not use the mixer outdoors.
11. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
12. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
13. This product is designed for household use only.

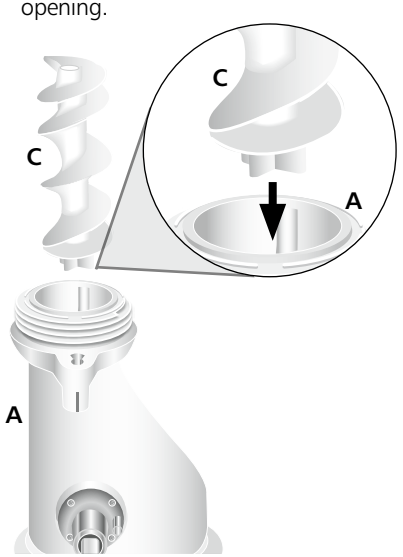
# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# To Assemble Pasta Shape Press Accessory

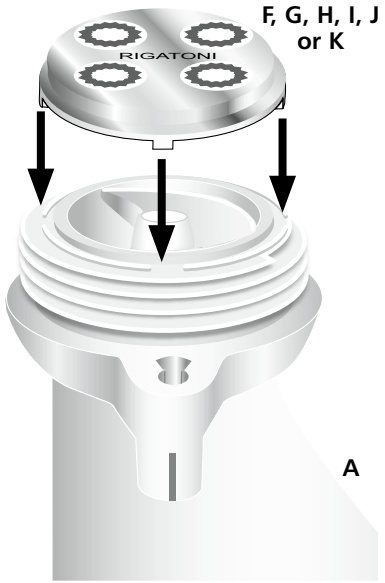



**A - Housing**
**B - Swing-Arm Wire Dough Cutter**
**C - Auger**
**D - Pasta Ring**
**E - Storage Case**
**F - Spaghetti Plate**
**G - Bucatini Plate**
**H - Rigatoni Plate**
**I - Fusilli Plate**
**J - Large Macaroni Plate**
**K - Small Macaroni Plate**
**L - Combo Tool**
**M - Cleaning Brush**
**N - Small Hopper**

1. Place the press upside down on a counter or table, and insert the end of the auger with the cross-shaped protrusion (C) into the press housing (A), aligning the cross-shaped protrusion with the matching indentation inside. When correctly positioned, the top of the auger will be flush with the opening.



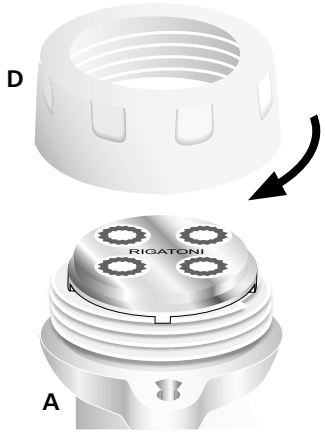

2. Place one of the pasta plates (F, G, H, I, J or K) over the opening, aligning its center with the auger, matching the tabs of the plate with the notches in the press housing.



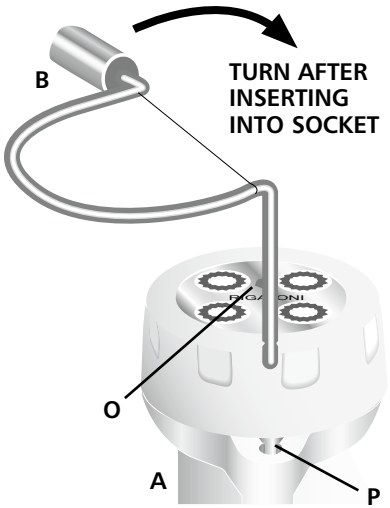

Continued on next page.

# To Assemble Pasta Shape Press Accessory

3. Place the pasta ring (D) over the plate and gently turn by hand until finger tight but not over tightened.




4. Insert the cutter (B) into the socket, aligning the flange (O) with the left side of the slot (P) as shown. Push in until locked into place and turn cutter to the right. The pasta shape press is now ready to attach to the Stand Mixer.




A multipurpose combo tool (L) with a hook and wrench is provided. The flat end may be used to help push dough into the press. The wrench may be used to loosen the pasta ring from the press body. The hook may be used to pry the auger out of the casing.




A storage case (E) is provided to store pasta plates (F, G, H, I, J and K).

**NOTE:** Do not use combo tool (L) to tighten pasta ring.

English

# Pasta Plates



**⚠WARNING**

**Food Poisoning Hazard**

**Do not let foods that contain perishable ingredients such as eggs, dairy products, and meats remain unrefrigerated for more than one hour.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**




**SPAGHETTI** (PLATE F)

**Recommended Stand Mixer Speed:** 10

**Extrusion Length** - Approximately 24 cm (9½ in.).




**BUCATINI** (PLATE G)

**Recommended Stand Mixer Speed:** 10

**Extrusion Length -** Approximately 24 cm (9½ in.).




**RIGATONI** (PLATE H)

**Recommended Stand Mixer Speed:** 6

**Extrusion Length -** Approximately 4 cm (1½ in.).




**FUSILLI** (PLATE I)

**Recommended Stand Mixer Speed:** 2-4

**Extrusion Length -** Traditional (Long): 24 cm (9½ in.); Short: 4 cm (1½ in.).




**LARGE MACARONI** (PLATE J)

**Recommended Stand Mixer Speed:** 6

**Extrusion Length -** Up to 5 cm (2 in.).




**SMALL MACARONI** (PLATE K)

**Recommended Stand Mixer Speed:** 6

**Extrusion Length -** Up to 4 cm (1½ in.).

**Separating Fresh Pasta**

Separate pasta after extrusion. Pasta may be cooked immediately. If drying instead of cooking, place long noodles on KitchenAid® Drying Rack (KPDR), or dry in a single layer on a towel placed on a flat surface. Short pasta should be dried on a flat surface.

**Storing Fresh Pasta**

To store fresh pasta, air dry for 1 hour, then wrap in an airtight plastic bag and refrigerate for up to 5 days. Long noodles (except fusilli) may be formed into a "nest" before drying.

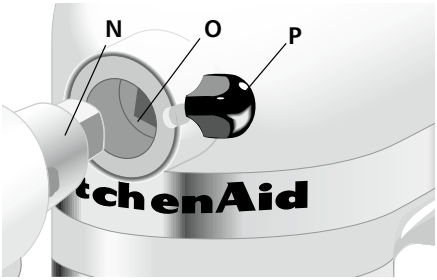
# To Attach Pasta Shape Press Accessory

**Before Attaching Pasta Shape Press Accessory**

Remove "Do not immerse in water" label, and detach the storage case from the accessory housing top.

**To Attach:**

1. Turn Stand Mixer speed control to "0" (OFF).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Loosen the accessory knob (P) by turning it counterclockwise.
4. Remove the accessory hub cover.
5. Insert the accessory shaft housing (N) into the accessory hub (O) making certain that accessory power shaft fits into square hub socket.
6. It may be necessary to rotate the accessory back and forth. When the accessory is in proper position, the pin on the accessory housing will fit into the notch on the hub rim.
7. Tighten the accessory knob by turning it clockwise until the accessory is completely secured to Stand Mixer.




# To Use Pasta Shape Press Accessory

**⚠WARNING**



**Rotating Blade Hazard**

**Always use combo tool.**

**Keep fingers out of openings.**

**Keep away from children.**

**Failure to do so can result in amputations or cuts**

1. Set the Stand Mixer speed between 6 and 10, according to pasta type and personal preference. For best results, Fusilli should be extruded at a maximum speed of 6. Slower speeds are also recommended for very short pasta. Longer pasta, such as Spaghetti may be extruded at higher speeds.
2. Slowly feed walnut-size pieces of dough into the hopper; dough should self-feed. The auger should be visible before adding the next piece of dough.



3. Use combo tool to push dough only if dough becomes caught in hopper and no longer self feeds.

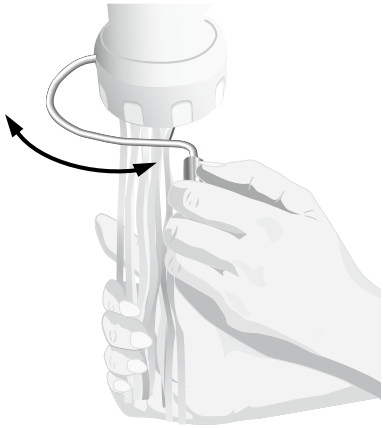


English

# To Use Pasta Shape Press Accessory



4. Use the swing-arm wire dough cutter to cut pasta at desired length as it exits the press. See page 6 for recommended lengths.



5. Separate pasta as described on page 6.

**To Change the Pasta Plates:**

1. Turn Stand Mixer speed control to "0" (OFF).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Remove the Pasta Shape Press Accessory from the Stand Mixer.
4. Remove the cutter, pasta ring, auger and clean the dough out of the press housing.
5. Then reassemble the accessory as stated on page 5.

**To Loosen the Pasta Ring:**

1. If pasta ring is too tight to remove by hand, slip the wrench over the grooves.
2. Turn pasta ring in direction indicated by the arrow to OPEN.




**NOTE:** Do not use wrench of combo tool to attach ring to press housing. Damage to the accessory may result.

**NOTE:** When using the Pasta Shape Press Accessory, do not wear ties, scarves or long necklaces; gather long hair with a clasp.

# Care and Cleaning

**To Clean:**

1. Turn Stand Mixer speed control to "0" (OFF).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Completely disassemble Pasta Shape Press.
4. Use the wrench end of combo tool to loosen pasta ring. Use the hook to pry out the auger from press housing.



5. Allow remaining dough on pasta plates to dry overnight before separating. Remove completely dried dough with the Cleaning Brush. Use a wooden skewer or toothpick to pick out any remaining dough. Do not use metal objects or put pasta plates in the dishwasher to clean.
6. Auger, pasta ring, combo tool and storage case are dishwasher safe.

**NOTE:** Do not wash press housing or pasta plates in dishwasher or immerse in water or other liquids.

**NOTE:** These accessories are designed to be used with pasta dough only. To avoid damaging your Pasta Shape Press, do not insert anything other than pasta dough.

# Pasta Making Tips



**NOTE:** Mixer must rest at least 1 hour after extruding 900 g (2 pounds) of dough.

**Dough**

- Learning to make homemade pasta is simply a matter of practice. If you have not made pasta, you may have to prepare several batches of dough before you feel comfortable. We recommend experimenting with the Basic Egg Noodle Pasta Recipe, page 11.
- The ratio of liquid to flour is small, making the pasta dough firm and leathery, but still pliable. It is extremely important to have the correct proportion of ingredients for proper dough consistency, as dough that is too moist or too dry will be difficult to work with. To help you achieve consistent results, the pasta recipes in this booklet specify sifted flour. To sift flour, follow this procedure: Place dry ingredient measuring cup on a large piece of waxed paper and hold sifter directly above and close to cup. Scoop flour into sifter and sift until flour exceeds top of cup. Using the flat edge of a spatula, remove excess flour from measuring cup.
- Occasionally, there may be unmixed pieces of dough in the bowl after initial mixing with the flat beater. These pieces will be sufficiently incorporated by Stand Mixer kneading followed by hand kneading which firms and smoothes the texture of the dough.
- Many factors, such as humidity, brand of flour used, and size of eggs, can affect dough consistency. To compensate for humid conditions, start the initial mixing process with only the sifted flour and eggs. Check the dough for proper consistency by pinching a small amount of dough together after mixing with the flat beater. The dough should stay together without sticking to your fingers. It may be necessary to add a small amount of water or flour to reach correct dough consistency.
- If the prepared dough is too moist or sticky to extrude, simply dust with flour or pat some flour into the dough before placing in the extruder.

**Using Your Pasta Shape Press and KitchenAid® Stand Mixer**

- Long noodles and macaroni tend to curl in different directions as they extrude through the plate. The first 25 cm (10 inches) of curled noodles may be pulled off and returned to the hopper to be extruded again. Pasta will extrude slowly at first, then faster as more dough is extruded.

**⚠WARNING**

**Food Poisoning Hazard**

**Do not let foods that contain perishable ingredients such as eggs, dairy products, and meats remain unrefrigerated for more than one hour.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

- Separate pasta immediately after extrusion. Lay a group of noodles on a towel placed on a flat surface and pull apart from drier ends of strands. Dry in a single layer. Long strands of pasta may be placed on a KitchenAid® Drying Rack (KPDR).
- Homemade pasta behaves differently than store-purchased pasta. Because long noodles bend as they dry and are more fragile, they require gentle handling before cooking.

**Storing Your Pasta**

- Store dried pasta in an airtight glass or plastic container almost indefinitely in a cool, dark place. However, do not store dried whole-wheat pasta for more than 1 month, as it may turn rancid.
- To store fresh pasta, air dry for 1 hour, then wrap in an airtight plastic bag and refrigerate for up to 5 days. To freeze, double wrap the pasta and keep frozen for up to 4 months. To use frozen fresh pasta, do not thaw – it should go directly from freezer into boiling water.

# Cooking Pasta

Add 10 ml (2 teaspoons) salt and 15 ml (1 tablespoon) oil (optional) to 5,7 L (6 quarts) boiling water. Gradually add pasta and continue to cook at a boil until pasta is "al dente" or slightly firm to the bite. Pasta floats to the top of the water while cooking, so stir occasionally to keep it cooking evenly. Drain in a colander.

- Dry pasta – 7 minutes
- Fresh pasta – 2–5 minutes depending on thickness of noodles



# Basic Egg Noodle Pasta

*1 egg per 100 g white flour type 00*
*1 pinch of salt*
*olive oil (optional for when dough is too dry)*

Place white flour in Stand Mixer bowl. Attach bowl and flat beater. Turn to speed 2 and gradually add eggs and a pinch of salt. Mix for 30 seconds. Stop Stand Mixer and exchange flat beater for dough hook. Turn to speed 2 and knead until dough is elastic.

If dough is too dry, add a little olive oil during the kneading.

Remove mixture from bowl and hand knead for 30 seconds to 1 minute.

**⚠WARNING**

**Food Poisoning Hazard**

**Do not let foods that contain perishable ingredients such as eggs, dairy products, and meats remain unrefrigerated for more than one hour.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

Form walnut-sized pieces of dough and extrude pasta into desired shape. Separate and dry as desired, then follow cooking instructions above.

# Small Macaroni With Courgettes and Scampi

**For 4 portions:**

- *1 clove of garlic*
- *1 shallot*
- *1 large courgette*
- *300 g scampi*
- *2 to 3 tablespoons olive oil*
- *salt and pepper*
- *500 g small macaroni*
- *parsley, finely chopped*

**Preparation:**

Heat a little olive oil in a non-stick pan over a gentle heat.

Chop the garlic and shallot very finely and leave to simmer in the hot olive oil.

Finely dice the courgette and simmer together with the shallot and garlic. Leave to simmer until the courgette is reduced to a pulp.

Season with salt and pepper.

Boil the macaroni in water with a little salt until al dente.

Add the scampi to the courgette mixture. Stir well and leave to simmer.

Drain the pasta and add to the scampi and courgette. Mix thoroughly.

Serve with finely chopped parsley.

# Extra Spicy Penne (Large Macaroni)

**For 4 portions:**

- *2 cloves of fresh garlic*
- *3 whole dried peperoncini (red dried hot chilli peppers)*
- *1 tin (+/-200 g) of chopped tomatoes*
- *several small black olives (4 to 5) (for the garnish)*
- *2 to 3 tablespoons olive oil*
- *salt and pepper*
- *500 g penne rigate*
- *A handful of grated pecorino (hard Italian cheese made from sheep's milk)*

**Preparation:**

Gently heat up a little olive oil in a non-stick pan.

Add the cloves of garlic and fry in the hot olive oil.

Add the chopped tomatoes. Season with salt and pepper.

Stir 3 whole dried chillies into the sauce, then add the olives.

Leave to simmer for about 20 minutes on a gentle heat.

In the meantime, boil the pasta in salted water until al dente.

Drain the pasta and add it immediately to the hot sauce. Serve with grated pecorino.

# Bucatini with Garlic, Oil and Peperoncino

**For 4 portions:**

- *5 to 6 tablespoons olive oil*
- *5 cloves of garlic, peeled*
- *2 ground dried peperoncini (red dried hot Chilli pepper) or Hot Chilli Powder spice (to the taste)*
- *a handful of grated pecorino (hard Italian cheese made from sheep's milk)*
- *500 g bucatini*

**Preparation:**

Heat some oil in a non-stick pan.

Finely chop the cloves of garlic and add to the oil.

Heat the garlic thoroughly. It is important that you can actually smell the garlic cooking, but it is also important not to let it burn.

Add the dried peperoncini or hot Chilli powder (the amount used determines how hot this dish is).

Leave everything to fry gently and in the meantime bring some water to a boil.

Boil the bucatini until al dente and drain immediately.

Mix the bucatini with the garlic and the dried peperoncini or Hot Chilli Powder mixture.

Serve immediately and sprinkle with a handful of grated pecorino.

**TIP:** Give the hot pasta dish a crunchier texture by adding fried breadcrumbs. It is best to use white bread that is several days old. You can make the breadcrumbs crunchy by frying them in the hot oil after you have added the garlic.

# Rigatoni with Tuna

**For 4 portions:**

- *1 large tin (+/- 100 g) of tuna in olive oil*
- *1 bunch of fresh spring onions*
- *1 pack of cherry tomatoes*
- *700 g passata (sieved pureed tomatoes – buy ready made)*
- *1 large sprig of finely chopped parsley*
- *finely chopped chives*
- *2 to 3 tablespoons olive oil*
- *500 g rigatoni*

**Preparation:**

Heat some olive oil in a saucepan. Finely chop the spring onions. Cut the tomatoes in half and add them to the hot oil together with the spring onions. Leave to simmer gently.

Then add the passata and allow to thicken. Season with salt and pepper.

Leave the sauce to cook through for around 15 minutes on a gentle heat so that the tomatoes soften.

Drain and reserve the oil from the tuna. Add the fish to the tomato sauce. Add some of the reserved oil to strengthen the tuna flavour to taste.

In the meantime, boil the rigatoni until al dente. Drain the pasta.

Mix the pasta with the tuna sauce.

Decorate the plate with the finely chopped parsley and chives.

**TIP:** Make sure you use tuna in olive oil and not in brine or spring water.

# KitchenAid® Household Stand Mixer Accessory Warranty

| Length of Warranty: | KitchenAid Will Pay For: | KitchenAid Will Not Pay For: |
|---|---|---|
| **Europe, Australia and New Zealand:** Two years Full Warranty from date of purchase.<br><br>**Other:** One Year Full Warranty from date of purchase. | Replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center. | A. Repairs when Pasta Shape Press is used for operations other than normal household food preparation.<br><br>B. Damage resulting from accident, alterations, misuse, abuse, or installation/operation not in accordance with local electrical codes. |

**KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.**

# Service Centers

All service should be handled locally by an Authorized KitchenAid Service Center. Contact the dealer from whom the accessories were purchased to obtain the name of the nearest Authorized KitchenAid Service Center.

**In the U.K.:**
Call: 0845 6011 287

**In Ireland:**
M.X. ELECTRIC
Service Department
25 Alymer Crescent
Kilcock, CO.KILDARE

Call: 1 679 2398/87 2581574

Fax: 1 628 4368

**In Australia:**
Call: 1 800 990 990

**In New Zealand:**
Call: 0800 881 200

# Customer Service

**For U.K. & Northern Ireland:**
Freephone helpline number on:
0800 988 1266
(calls from mobiles are charged
at your standard network rate)

**For Southern Ireland:**
Helpline number on:
+44 (0) 20 8616 5148

**Address:**
KitchenAid Europa, Inc.
PO BOX 19
B-2018 ANTWERP 11
BELGIUM

**www.KitchenAid.co.uk**
**www.KitchenAid.com**

English

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registered Trademark of KitchenAid, U.S.A.

™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.

The shape of the stand mixer is a trademark of KitchenAid, U.S.A.
© 2008. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

(5809AdZw1108)

# KitchenAid®

**BEREIDINGSSET VOOR HOLLE, BUISVORMIGE DEEGWAREN**
**INSTRUCTIES EN RECEPTEN**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUCTIONS AND RECIPES**

**KIT EMPORTE-PIÈCES POUR PÂTES FRAÎCHES**
**MODE D'EMPLOI ET RECETTES**

**RÖHRENNUDELNVORSATZ**
**BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE**

**ACCESSORIO PER LA PASTA CORTA**
**ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE**

**PRENSA PARA PASTA FRESCA**
**INSTRUCCIONES Y RECETAS**

**PASTAPRESS**
**INSTRUKTIONER OCH RECEPT**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPPSKRIFTER**

**PASTAPURISTIN**
**KÄYTTÖ-JA VALMISTUSOHJEET**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUÇÕES E RECEITAS**

**PASTAPRESSA**
**LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR**

**ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ**
**ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ**

**Français**




**Modèle 5KPEXTA**
**Kit emporte-pièces pour pâtes fraîches**

Conçu exclusivement pour les robots sur socle KitchenAid®.

Photo pour illustration.

# Sommaire

INTRODUCTION
Précautions d'emploi pour l'accessoire du robot sur socle ..... 3
Consignes de sécurité importantes ..... 3
CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONNEMENT
Assemblage du kit emporte-pièces pour pâtes fraîches ..... 4
Emporte-pièces ..... 6
Fixation du kit emporte-pièces pour pâtes fraîches ..... 7
Utilisation du kit emporte-pièces pour pâtes fraîches ..... 7
    Changement des emporte-pièces ..... 8
    Retrait de la bague de serrage ..... 8
Entretien et nettoyage ..... 9
Conseils de préparation de la pâte ..... 10
Cuisson des pâtes ..... 11
RECETTES
Recette traditionnelle de pâtes aux œufs ..... 11
Petits macaronis aux courgettes et aux scampis ..... 12
Penne all'arrabbiata (gros macaronis) ..... 12
Bucatinis à l'ail, à l'huile d'olive et au piment ..... 13
Rigatonis au thon ..... 13
INFORMATIONS SUR LA GARANTIE ET LE SERVICE APRÈS-VENTE
Garantie pour l'accessoire du robot sur socle KitchenAid® à usage domestique ..... 14
Centres de service après-vente ..... 14
Service clientèle ..... 15

# Précautions d'emploi pour l'accessoire du robot sur socle

## Votre sécurité est très importante, au même titre que celle des autres.

Plusieurs messages de sécurité importants sont mentionnés dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Ce symbole attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard d'un symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient :

**⚠ DANGER** — **Risque de mort ou de blessure grave en cas de non-respect immédiat des instructions.**

**⚠ AVERTISSEMENT** — **Risque de mort ou de blessure grave en cas de non-respect des instructions.**

Tous les messages de sécurité indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.



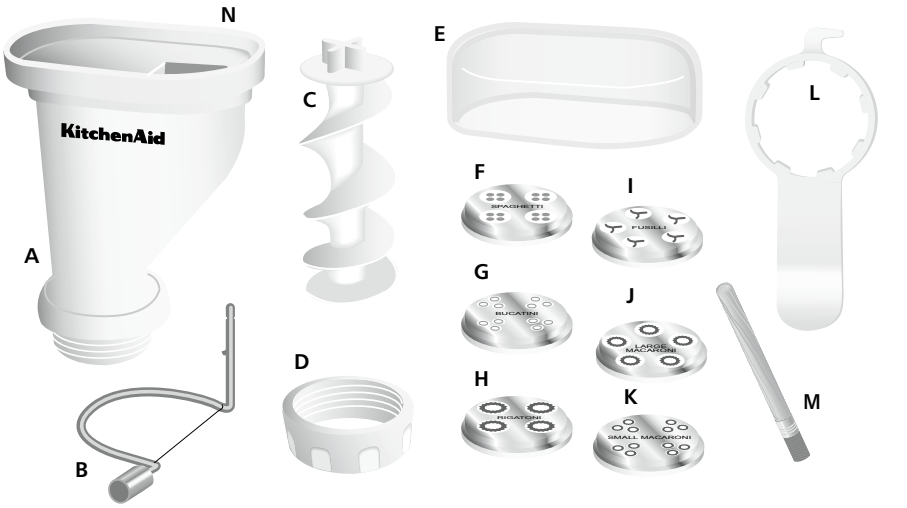
# CONSIGNES DE SECURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires suivantes doivent être respectées :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne placez jamais le robot sur socle dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Avant de se servir de l'appareil, les personnes ou enfants aux capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou non familiarisés avec le produit, devront apprendre à l'utiliser sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.
4. Les jeunes enfants doivent faire l'objet d'une surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
6. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
7. N'introduisez jamais à la main de la pâte dans l'appareil. Utilisez toujours pour ce faire l'ustensile multi-usage.
8. N'utilisez pas le robot sur socle si le cordon d'alimentation électrique ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a présenté un défaut de fonctionnement ou qu'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez le robot sur socle au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer ou pour un réglage électrique ou mécanique.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
10. N'utilisez pas le robot sur socle à l'extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du comptoir.
12. Gardez le cordon éloigné de toute source de chaleur, y compris d'une cuisinière.
13. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.

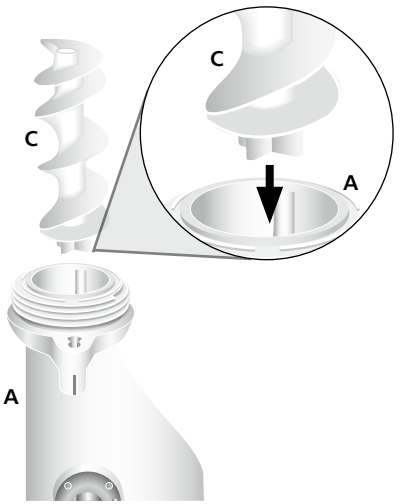
# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# Assemblage du kit emporte-pièces pour pâtes fraîches

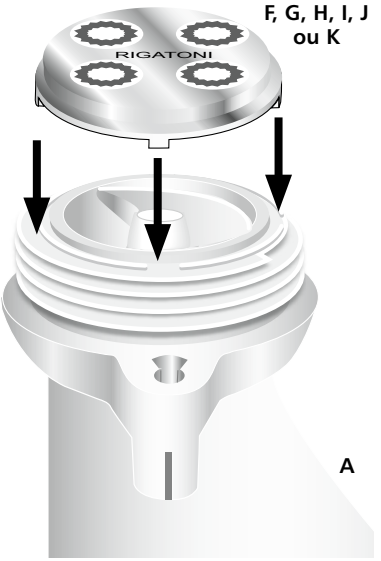



**A - Carter**
**B - Fil coupe-pâte à bras mobile**
**C - Vis sans fin**
**D - Bague de serrage**
**E - Coffret de rangement**
**F - Emporte-pièce à spaghettis**
**G - Emporte-pièce à bucatinis**
**H - Emporte-pièce à rigatonis**
**I - Emporte-pièce à fusillis**
**J - Emporte-pièce à gros macaronis**
**K - Emporte-pièce à petits macaronis**
**L - Ustensile multi-usage**
**M - Brosse de nettoyage**
**N - Trémie**

1. Placez le kit à l'envers sur un comptoir ou une table, puis insérez dans le carter (A) la vis sans fin en veillant à faire correspondre l'extrémité avec la croix en relief (C) avec l'encoche prévue à cet effet. Une fois la vis sans fin placée correctement, son bord supérieur sera parfaitement à niveau avec le haut de l'ouverture.




2. Placez l'emporte-pièce de votre choix (F, G, H, I, J ou K) sur l'ouverture de façon que la vis sans fin soit correctement centrée, en faisant correspondre ses taquets avec les encoches du carter.

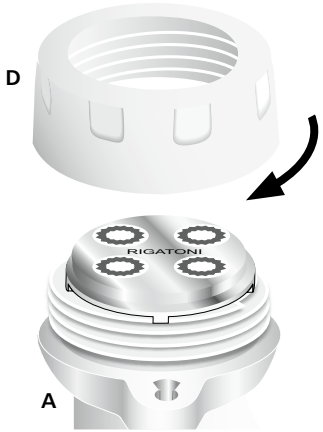




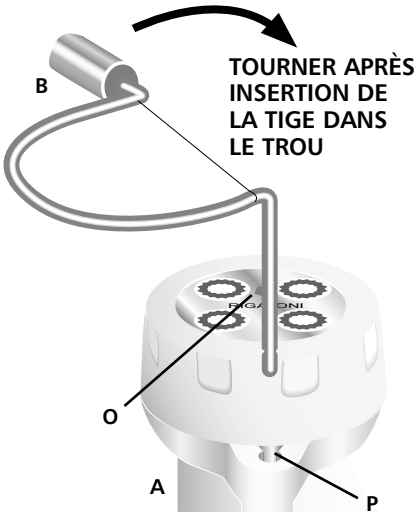

Voir suite page suivante.

# Assemblage du kit emporte-pièces pour pâtes fraîches

3. Placez la bague de serrage (D) sur l'emporte-pièce et vissez-la doucement jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée mais pas serrée à l'excès.




4. Pour fixer le coupe-pâtes (B), alignez l'encoche (O) avec le trou situé sur le bord gauche de l'ouverture (P) puis enfoncez la tige métallique comme indiqué. Appuyez jusqu'à ce que le coupe-pâte soit bien en place et faites-le pivoter vers la droite. Le kit emporte-pièces est à présent prêt à être fixé au robot sur socle.




Un ustensile multi-usage (L) muni d'un crochet et d'une clé est fourni. L'extrémité plate s'emploie pour ramener la pâte dans le kit. La clé sert à desserrer la bague afin de l'ôter du kit. Le crochet permet quant à lui de saisir la vis sans fin et de la retirer du carter.




Un coffret de rangement (E) est prévu pour les emporte-pièces (F, G, H, I, J et K).

**REMARQUE :** n'utilisez pas l'ustensile multi-usage (L) pour serrer la bague.

# Emporte-pièces

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Danger d'empoisonnement alimentaire**

**Ne laissez jamais de nourriture contenant des ingrédients périssables tels que des œufs, des produits laitiers ou de la viande hors du réfrigérateur pendant plus d'une heure, sous peine de vomissements, d'empoisonnement alimentaire ou d'autres problèmes de santé.**






**SPAGHETTIS** (EMPORTE-PIÈCE F)

**Vitesse de réglage recommandée du robot sur socle :** 10

**Longueur** - environ 24 cm.




**BUCATINIS** (EMPORTE-PIÈCE G)

**Vitesse de réglage recommandée du robot sur socle :** 10

**Longueur** - environ 24 cm.




**RIGATONIS** (EMPORTE-PIÈCE H)

**Vitesse de réglage recommandée du robot sur socle :** 6

**Longueur** - environ 4 cm.




**FUSILLIS** (EMPORTE-PIÈCE I)

**Vitesse de réglage recommandée du robot sur socle :** 2-4

**Longueur -** 24 cm pour les fusillis traditionnels (longs) ; 4 cm pour les fusillis courts.




**GROS MACARONIS** (EMPORTE-PIÈCE J)

**Vitesse de réglage recommandée du robot sur socle :** 6

**Longueur -** environ 5 cm.




**PETITS MACARONIS** (EMPORTE-PIÈCE K)

**Vitesse de réglage recommandée du robot sur socle :** 6

**Longueur -** environ 4 cm.

**Séparation des pâtes fraîches**
Séparez les pâtes une fois celles-ci découpées. Les pâtes peuvent être cuites immédiatement. Il est également possible de les faire sécher avant de les cuire. Dans ce cas, les nouilles peuvent être placées sur le séchoir à pâtes KitchenAid® (KPDR) ou disposées en une seule couche sur un torchon placé sur une surface plane. Quant aux pâtes courtes, faites-les sécher sur une surface plane.

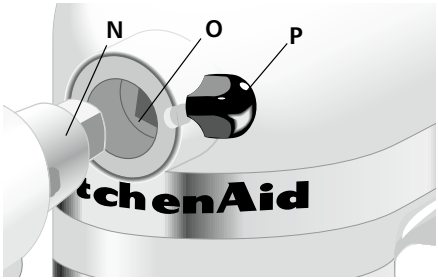
**Conservation de pâtes fraîches**
Pour conserver des pâtes fraîches, laissez-les sécher à l'air libre pendant une heure, puis enveloppez-les dans un sachet en plastique hermétique et maintenez-les au réfrigérateur au maximum pendant cinq jours. Les nouilles (à l'exception des fusillis) peuvent être enroulées en forme de « nids » avant d'être mises à sécher.

# Fixation du kit emporte-pièces pour pâtes fraîches

**Avant de fixer le kit emporte-pièces**, ôtez l'étiquette « Ne pas plonger dans l'eau », et retirez le coffret de rangement de la partie supérieure du carter.

**Fixation :**

1. Positionnez le bouton de contrôle de vitesse du robot sur socle sur « 0 » (Arrêt).
2. Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Dévissez le bouton de serrage (P) du kit (en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).
4. Retirez le couvercle du mandrin.
5. Insérez l'arbre (N) dans le mandrin (O) en vous assurant que l'arbre de commande du kit s'emboîte dans la douille carrée du mandrin.
6. Il peut être nécessaire de faire pivoter le kit vers l'avant et l'arrière. Lorsque le kit est correctement placé, la broche du carter s'emboîte naturellement dans l'encoche située sur l'anneau du mandrin.
7. Vissez le bouton de serrage en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le kit soit complètement fixé au robot sur socle.






# Utilisation du kit emporte-pièces pour pâtes fraîches

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Danger : lame rotative**

**Servez-vous toujours de l'ustensile multi-usage.**

**Gardez les doigts à l'écart des ouvertures.**

**Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.**

**Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures ou des amputations.**

1. Réglez le bouton de contrôle de vitesse du robot sur socle entre 6 et 10, en fonction du type de pâtes et de vos préférences. Pour des résultats optimaux, la vitesse maximale pour la confection des fusillis est de 6. Pour les pâtes très courtes, nous recommandons de sélectionner des vitesses inférieures, tandis que les pâtes longues, telles que les spaghettis, permettent des vitesses plus élevées.
2. Introduisez lentement une petite noix de pâte dans la trémie ; celle-ci doit être entraînée automatiquement. Attendez que la vis sans fin soit visible avant d'insérer la boule de pâte suivante. Répétez l'opération.

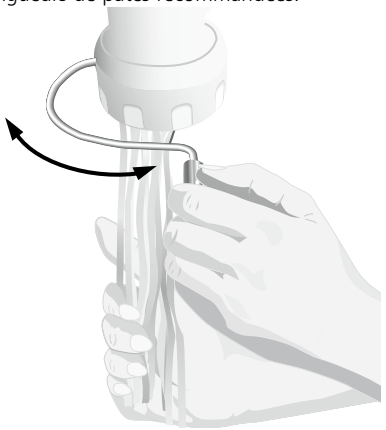


3. Utilisez l'ustensile multi-usage pour réintroduire la pâte uniquement si cette dernière est coincée dans la trémie et n'est plus entraînée automatiquement.



# Utilisation du kit emporte-pièces pour pâtes fraîches

4. Utilisez le fil coupe-pâte à bras mobile pour sectionner la pâte à la longueur souhaitée au moment où elle sort de l'emporte-pièce. Consultez la page 6 pour connaître les longueurs de pâtes recommandées.



5. Séparez les pâtes comme décrit à la page 6.

**Changement des emporte-pièces :**

1. Positionnez le bouton de contrôle de vitesse du robot sur socle sur « 0 » (Arrêt).
2. Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Ôtez le kit emporte-pièces du robot sur socle.
4. Retirez le coupe-pâte, la bague de serrage, la vis sans fin puis débarrassez le carter des résidus de pâte.
5. Réassemblez le kit emporte-pièces en suivant les instructions fournies à la page 5.

**Retrait de la bague de serrage :**

1. Si la bague est trop serrée pour la retirer à la main, glissez la clé autour des rainures.
2. Faites tourner la bague dans la direction indiquée par la flèche vers « OPEN » (Ouvrir).




**REMARQUE :** n'utilisez pas la clé de l'ustensile multi-usage (L) pour fixer la bague de serrage au carter, sans quoi vous risquez d'endommager le kit emporte-pièces.

**REMARQUE :** lorsque vous utilisez le kit emporte-pièces, ne portez ni écharpe, ni cravate, ni collier long, et si vous avez de longs cheveux, attachez-les.

# Entretien et nettoyage

**Nettoyage :**

1. Positionnez le bouton de contrôle de vitesse du robot sur socle sur « 0 » (Arrêt).
2. Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Désassemblez entièrement le kit emporte-pièces.
4. Utilisez l'ustensile multi-usage pour desserrer la bague de serrage. Au moyen du crochet, saisissez la vis sans fin et retirez-la du carter.



5. Laissez sécher les résidus de pâte sur les emporte-pièces pendant une nuit avant le nettoyage. Retirez entièrement la pâte sèche au moyen de la brosse de nettoyage. Éliminez les derniers résidus à l'aide d'un pic à brochette en bois ou d'un cure-dent. N'utilisez jamais d'objet en métal pour ce faire, et ne placez jamais les emporte-pièces au lave-vaisselle.
6. La vis sans fin, la bague de serrage, l'ustensile multi-usage et le coffret de rangement peuvent aller au lave-vaisselle.

**REMARQUE :** ne passez jamais le carter ou les emporte-pièces au lave-vaisselle et ne les plongez en aucun cas dans l'eau ni dans tout autre liquide.

**REMARQUE :** ces accessoires sont conçus pour être utilisés avec de la pâte fraîche uniquement. Pour éviter d'endommager votre kit emporte-pièces, n'y insérez jamais autre chose que de la pâte.

# Conseils de préparation de la pâte

**REMARQUE :** après avoir produit 900 g de pâte, veillez à laisser le robot sur socle au repos pendant au moins une heure.

**Pâte**

- Apprendre à réaliser des pâtes fraîches maison n'est qu'une question de pratique. Les novices devront peut-être s'y reprendre à quelques reprises avant de se sentir à l'aise. Nous vous recommandons pour cela de suivre la recette traditionnelle de pâte aux œufs, décrite à la page 11.
- Un faible rapport entre la quantité de liquide et de farine permet d'obtenir une pâte ferme et épaisse, mais facilement malléable. Il est très important de respecter les proportions des ingrédients pour donner la consistance adéquate à la pâte : si cette dernière est trop humide ou trop sèche, elle sera difficile à travailler. Pour vous aider à obtenir des résultats optimaux, les recettes décrites dans cette brochure recommandent l'utilisation de farine tamisée. Pour tamiser la farine, procédez comme suit : placez une tasse à mesurer bien sèche sur une grande feuille de papier paraffinée et maintenez le tamis juste au-dessus de celle-ci, à proximité de la tasse. Versez la farine dans le tamis et secouez lentement jusqu'à ce que la farine dépasse le bord supérieur de la tasse. À l'aide du bord plat d'une spatule, éliminez l'excès de farine de la tasse à mesurer.
- Il peut arriver qu'après le malaxage initial de la pâte à l'aide du batteur plat, des fragments non homogènes demeurent dans le bol. Ceux-ci seront correctement incorporés lors des phases de pétrissage par le robot et à la main, qui raffermiront la pâte et lui donneront une texture plus uniforme.
- De nombreux facteurs, tels que l'humidité, la marque de la farine utilisée et le calibre des œufs, peuvent influer sur la consistance de la pâte. Pour éviter que votre pâte ne soit trop humide, n'utilisez que la farine tamisée et les œufs pour le malaxage initial. Vérifiez si le mélange a la bonne consistance en pinçant une petite quantité de pâte entre les doigts après le malaxage à l'aide du batteur plat. La pâte doit rester compacte et ne pas coller aux doigts. En cas de besoin, vous pourrez ajouter une petite quantité d'eau ou de farine pour obtenir la consistance adéquate.
- Si vous constatez que la pâte obtenue est trop humide ou trop collante pour pouvoir passer au travers de l'emporte-pièce, il suffit de saupoudrer ou d'ajouter de la farine à la préparation avant de la placer dans le réceptacle.

**Utilisation du kit emporte-pièces et du robot sur socle KitchenAid®**

- Les nouilles longues et les macaronis ont tendance à onduler dans différentes directions à la sortie de l'emporte-pièce. Vous pouvez retirer les 25 premiers centimètres « en dentelle » et les remettre dans la trémie. Au départ, la pâte sort lentement, puis plus vite à mesure que la quantité de pâtes produites augmente.

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Danger d'empoisonnement alimentaire**

**Ne laissez jamais de nourriture contenant des ingrédients périssables tels que des œufs, des produits laitiers ou de la viande hors du réfrigérateur pendant plus d'une heure, sous peine de vomissements, d'empoisonnement alimentaire ou d'autres problèmes de santé.**

- Séparez les pâtes une fois celles-ci découpées. Placez un groupe de nouilles sur un torchon posé sur une surface plane en prenant soin de les écarter des bords des lamelles les plus sèches. Disposez-les en une seule couche et faites-les sécher. Les pâtes longues peuvent être placées sur un séchoir à pâtes KitchenAid® (KPDR).
- Les pâtes fraîches maison ne réagissent pas de la même façon que les pâtes vendues en magasin. Les nouilles ont tendance à se plier pendant leur séchage et sont plus fragiles, c'est pourquoi elles doivent être manipulées avec le plus grand soin avant la cuisson.

**Conservation de pâtes fraîches**

- Les pâtes sèches se conservent presque indéfiniment à condition d'être placées dans un récipient en plastique ou en verre hermétique et toujours dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. En revanche, les pâtes au blé complet sèches ont une durée de conservation limitée, d'un mois au maximum, après quoi elles risquent de devenir rances.
- Pour conserver des pâtes fraîches, laissez-les sécher à l'air libre pendant une heure, puis enveloppez-les dans un sachet en plastique hermétique et maintenez-les au réfrigérateur au maximum pendant cinq jours. Si vous souhaitez les congeler, placez-les dans un double sachet en plastique : vous pourrez ainsi les conserver au congélateur pendant quatre mois. Au moment de la consommation, ne décongelez pas les pâtes mais plongez-les directement dans l'eau bouillante.

# Cuisson des pâtes

Ajoutez 10 ml (deux cuillères à café) de sel et 15 ml (une cuillère à soupe) d'huile (facultatif) à 5,7 litres d'eau bouillante. Plongez-y graduellement les pâtes et laissez-les cuire dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient « al dente », c'est-à-dire jusqu'à ce qu'elles croquent légèrement sous la dent. Les pâtes flottent à la surface de l'eau pendant la cuisson : il est donc nécessaire de bien les mélanger de temps en temps pour qu'elles continuent à cuire uniformément. Égouttez-les dans une passoire.

- Pâtes sèches : sept minutes
- Pâtes fraîches : de deux à cinq minutes en fonction de leur épaisseur

# Recette traditionnelle de pâtes aux œufs

*1 œuf par 100 g de farine blanche type 00 (ou 45 selon la classification)*

*1 pincée de sel*

*Huile d'olive (facultative, à utiliser si les pâtes sont trop sèches)*

Versez la farine blanche dans le bol du robot sur socle. Fixez le bol et le batteur plat. Réglez la vitesse sur « 2 » et ajoutez graduellement les œufs et la pincée de sel. Mélangez pendant 30 secondes. Arrêtez le robot sur socle et remplacez le batteur plat par le crochet pétrisseur. Choisissez la vitesse 2 et pétrissez jusqu'à ce que la pâte aie une consistance élastique.

Si la pâte est trop sèche, ajoutez-y un peu d'huile d'olive pendant le pétrissage.

Retirez le mélange du bol et pétrissez-le à la main pendant 30 secondes à une minute.

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Danger d'empoisonnement alimentaire**

**Ne laissez jamais de nourriture contenant des ingrédients périssables tels que des œufs, des produits laitiers ou de la viande hors du réfrigérateur pendant plus d'une heure, sous peine de vomissements, d'empoisonnement alimentaire ou d'autres problèmes de santé.**

Formez des petites noix de pâte, placez-les dans la trémie, fixez l'emporte-pièce de la forme souhaitée et lancez la procédure de production. Séparez les pâtes et faites-les sécher comme il convient, puis suivez les instructions de cuisson décrites plus haut.

# Petits macaronis aux courgettes et aux scampis

**Pour quatre portions :**

- *1 gousse d'ail*
- *1 échalote*
- *1 grande courgette*
- *300 g de scampis*
- *2 ou 3 cuillères à soupe d'huile d'olive*
- *Sel et poivre*
- *500 g de petits macaronis*
- *Persil finement haché*

**Préparation :**

Faites chauffer un peu d'huile d'olive à feu doux dans une poêle antiadhésive.

Hachez très finement l'ail et l'échalote et faites-les frémir dans l'huile d'olive chaude.

Coupez en petits dés la courgette et ajoutez ceux-ci à l'échalote et l'ail. Laissez mijoter le tout jusqu'à ce que la courgette soit réduite en pulpe.

Assaisonnez de sel et de poivre.

Faites bouillir les macaronis dans l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient cuits al dente.

Ajoutez les scampis à la purée de courgettes. Mélangez et laissez mijoter.

Égouttez les pâtes et ajoutez-y la préparation aux scampis et à la courgette. Mélangez correctement le tout.

Servez en parsemant de persil finement haché.



# Penne all'arrabbiata (gros macaronis)

**Pour quatre portions :**

- *2 gousses d'ail frais*
- *3 piments rouges secs entiers (peperoncini)*
- *1 boîte (environ 200 g) de tomates concassées*
- *Petites olives noires (4 ou 5), en guise de garniture*
- *2 ou 3 cuillères à soupe d'huile d'olive*
- *Sel et poivre*
- *500 g de penne rigate*
- *Une poignée de pecorino râpé (fromage de brebis italien à pâte dure)*

**Préparation :**

Faites chauffer un peu d'huile d'olive à feu doux dans une poêle antiadhésive.

Ajoutez les gousses d'ail et faites-les frire dans l'huile d'olive chaude.

Versez les tomates concassées. Assaisonnez de sel et de poivre.

Ajoutez les trois piments secs dans la sauce et mélangez, puis ajoutez les olives.

Laissez mijoter pendant 20 minutes environ, à feu doux.

Pendant ce temps, faites bouillir les pâtes dans l'eau salée jusqu'à ce que leur cuisson soit al dente.

Égouttez les pâtes et ajoutez-y immédiatement la sauce chaude Servez avec le pecorino râpé.

# Bucatinis à l'ail, à l'huile d'olive et au piment

**Pour quatre portions :**

- *5 ou 6 cuillères à soupe d'huile d'olive*
- *5 gousses d'ail (pelées)*
- *2 piments rouges secs (peperoncini) ou piment sous forme d'épice (selon le goût)*
- *Une poignée de pecorino râpé (fromage de brebis italien à pâte dure)*
- *500 g de bucatinis*

**Préparation :**

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive.

Hachez finement les gousses d'ail et versez-les dans l'huile d'olive.

Faites frémir l'ail. L'ail doit dégager son parfum, mails il est important de ne pas le laisser brûler.

Ajoutez les peperoncini secs ou le piment (vous pouvez relever le plat à votre goût).

Laissez le tout frire légèrement et, entre-temps, faites bouillir de l'eau.

Plongez les bucatinis dans l'eau bouillante et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient al dente, puis égouttez-les immédiatement.

Mélangez les bucatinis avec l'ail et la préparation aux peperoncini ou au piment.

Servez immédiatement et parsemez d'une poignée de pecorino râpé.

**CONSEIL :** vous pouvez ajouter de la panure aux pâtes chaudes pour y ajouter du croustillant. Il est préférable d'utiliser de la mie de pain blanc datant de plusieurs jours. Pour que la panure soit bien croquante, faites-la frire dans de l'huile chaude après y avoir ajouté de l'ail.



# Rigatonis au thon

**Pour quatre portions :**

- *1 grande boîte (environ 100 g) de thon à l'huile d'olive*
- *1 botte d'oignon frais de saison*
- *1 paquet de tomates cerise*
- *700 g de passata (pulpe de tomates tamisée, achetée en magasin)*
- *1 gros brin de persil finement haché*
- *Ciboulette finement hachée*
- *2 ou 3 cuillères à soupe d'huile d'olive*
- *500 g de rigatonis*

**Préparation :**

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une casserole. Hachez finement l'oignon frais. Coupez les tomates cerise en deux et versez celles-ci, ainsi que l'oignon, dans l'huile chaude. Laissez mijoter doucement.

Ajoutez ensuite la purée de tomates et laissez épaissir. Assaisonnez de sel et de poivre.

Laissez cuire la sauce à feu doux pendant environ 15 minutes, afin que les tomates ramollissent.

Égouttez le thon et réservez l'huile d'olive. Ajoutez le thon à la sauce tomate. Ensuite, versez-y une partie de l'huile réservée pour que la saveur du thon soit plus prononcée.

Pendant ce temps, faites cuire les rigatonis dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Égouttez les pâtes.

Mélangez-les immédiatement à la sauce au thon.

Décorez vos plats avec l'échalote et le persil finement hachés.

**CONSEIL :** il est conseillé d'utiliser du thon à l'huile et non du thon en saumure ou au naturel.

# Garantie pour l'accessoire du robot sur socle KitchenAid® à usage domestique

| Durée de la garantie : | KitchenAid prend à sa charge : | KitchenAid ne prend pas en charge : |
|---|---|---|
| Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.<br>Vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale, sous réserve de faire la preuve du vice caché.<br>Si vous vous adressez aux tribunaux vous devez le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art. 1648 du Code Civil).<br>En outre, la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'article 1648 du Code Civil.<br>Enfin, les garanties ci-dessus sont distinctes de la garantie légale de non-conformité à la charge de votre distributeur et de la garantie conventionnelle qu'il peut vous offrir. | Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaires à la réparation pour corriger des défauts de matériel ou d'exécution. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid. | A. Les réparations dues à l'utilisation du kit emporte-pièces pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments.<br><br>B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales. |

**KITCHENAID DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUS DOMMAGES INDIRECTS.**

# Centres de service après-vente

Toutes les réparations doivent être effectuées localement par un centre de service après-vente agréé KitchenAid.
Veuillez contacter votre distributeur/revendeur auprès duquel les accessoires ont été achetés pour obtenir les coordonnées du centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche de chez vous.

# Service clientèle

**N° vert gratuit pour la France :**
Composez le 0800 600120

**N° vert gratuit pour la Belgique :**
Composez le 0800 93285

**N° vert gratuit pour le Grand-Duché Du Luxembourg :**
Composez le 800 23122

**Adresse courrier pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg :**
KitchenAid Europa, Inc.
Boîte Postale 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
Belgique

**www.KitchenAid.fr**
**www.KitchenAid.be**

**Pour la Suisse :**
NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG
Tel : 032 475 10 10
Fax : 032 475 10 19

Français

BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™

® Marque commerciale déposée de KitchenAid, États-Unis.

™ Marque commerciale de KitchenAid, États-Unis.

La forme du robot sur socle est une marque déposée de KitchenAid, États-Unis.
© 2008. Tous droits réservés.

Spécifications sujettes à modification sans préavis.

(5809AdZw1108)

KitchenAid®

**BEREIDINGSSET VOOR HOLLE, BUISVORMIGE DEEGWAREN**
**INSTRUCTIES EN RECEPTEN**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUCTIONS AND RECIPES**

**KIT EMPORTE-PIÈCES POUR PÂTES FRAÎCHES**
**MODE D'EMPLOI ET RECETTES**

**RÖHRENNUDELVORSATZ**
**BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE**

**ACCESSORIO PER LA PASTA CORTA**
**ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE**

**PRENSA PARA PASTA FRESCA**
**INSTRUCCIONES Y RECETAS**

**PASTAPRESS**
**INSTRUKTIONER OCH RECEPT**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPPSKRIFTER**

**PASTAPURISTIN**
**KÄYTTÖ-JA VALMISTUSOHJEET**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUÇÕES E RECEITAS**

**PASTAPRESSA**
**LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR**

**ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ**
**ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ**

Deutsch




**Modell 5KPEXTA**
**Röhrennudelvorsatz**

Exklusiv für KitchenAid®-Küchenmaschinen entwickelt.

Das Foto dient nur zur Veranschaulichung.

# Inhaltsverzeichnis

EINFÜHRUNG
Sicherheitshinweis für Zubehör von Haushaltsküchenmaschinen ..... 3
Wichtige Sicherheitshinweise ..... 3
AUSSTATTUNG UND BEDIENUNG
Montage des Röhrennudelvorsatzes ..... 4
Pastaeinsätze ..... 6
Anbringen des Röhrennudelvorsatzes ..... 7
Verwenden des Röhrennudelvorsatzes ..... 7
Auswechseln des Pastaeinsatzes ..... 8
Lösen des Pastarings ..... 8
Pflege und Reinigung ..... 9
Tipps zur Pastazubereitung ..... 10
Pasta kochen ..... 11
REZEPTE
Einfache Eiernudelpasta ..... 11
Kleine Makkaroni mit Zucchini und Scampi ..... 12
Extra würzige Penne (große Makkaroni) ..... 12
Bucatini mit Knoblauch, Öl und Peperoncino ..... 13
Rigatoni mit Tunfisch ..... 13
GARANTIE UND KUNDENDIENST
Garantie für Zubehör von KitchenAid®-Haushaltsküchenmaschinen ..... 14
Kundendienststellen ..... 14
Kundenservice ..... 15

# Sicherheitshinweis für Zubehör von Haushaltsküchenmaschinen

## Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät befinden sich zahlreiche Sicherheitshinweise. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:

**⚠ GEFAHR**

**Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.**

**⚠ WARNUNG**

**Werden diese Hinweise nicht beachtet, kann dies zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen.**

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

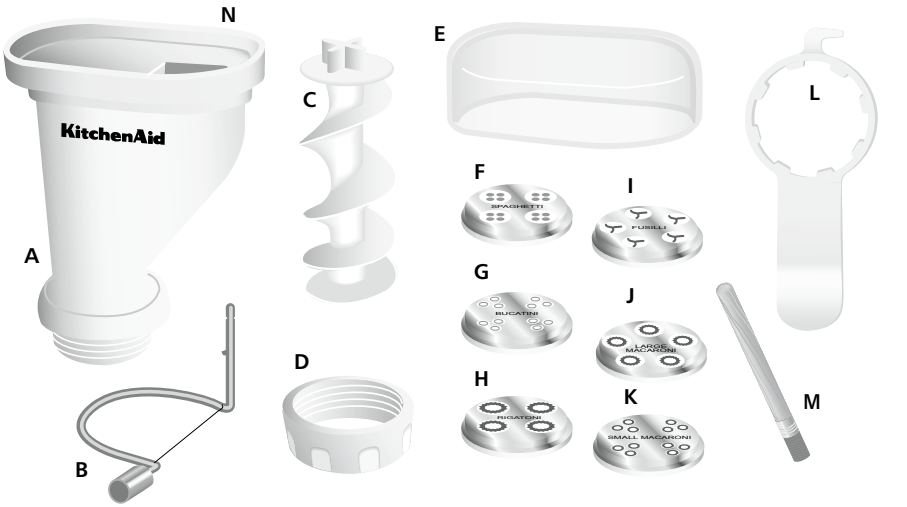


Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Lesen Sie sämtliche Anleitungen.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen Sie die Maschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch unerfahrene und unwissende Personen, sollten das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung einer anderen Person, die für die Sicherheit der erstgenannten Personen verantwortlich ist, bedienen.
4. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie Zubehör an das Gerät anbringen oder von diesem entfernen oder es reinigen.
6. Berühren Sie nie sich bewegende Teile.
7. Geben Sie den Teig nicht mit der Hand in die Maschine. Verwenden Sie stets das Kombiwerkzeug, um Zutaten einzufüllen.
8. Betreiben Sie die Küchenmaschine niemals mit einem beschädigten Kabel oder Stecker. Betreiben Sie die Maschine auch nicht, falls Ihnen Fehlfunktionen auffallen sollten, Sie sie fallengelassen haben oder die Maschine anderweitig beschädigt wurde. Lassen Sie die Küchenmaschine von der nächstgelegenen Kundendienststelle überprüfen, reparieren oder neu einstellen.
9. Die Verwendung von Zubehör, welches nicht von KitchenAid empfohlen oder selbst hergestellt wurde, kann zu Feuer, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
10. Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
11. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tisch- oder Arbeitsflächenkanten hängen.
12. Das Netzkabel darf nicht in Berührung mit heißen Oberflächen wie beispielsweise dem Herd kommen.
13. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

# HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

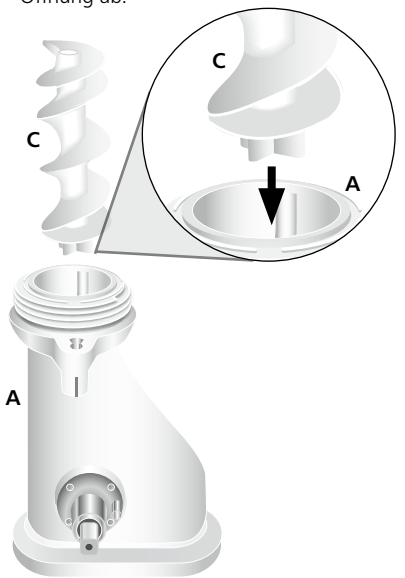
# Montage des Röhrennudelvorsatzes



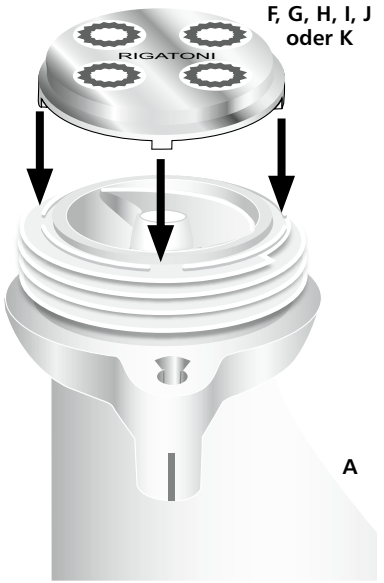

**A - Gehäuse**
**B - Schwenkarm-Teigschneider**
**C - Schraubengewinde**
**D - Pastaring**
**E - Aufbewahrungsbehälter**
**F - Spaghetti-Einsatz**
**G - Bucatini-Einsatz**
**H - Rigatoni-Einsatz**
**I - Fusilli-Einsatz**
**J - Großer Makkaroni-Einsatz**
**K - Kleiner Makkaroni-Einsatz**
**L - Kombiwerkzeug**
**M - Reinigungspinsel**
**N - Kleiner Einfülltrichter**



1. Stellen Sie den Vorsatz kopfüber auf die Arbeitsplatte oder einen Tisch. Führen Sie das Kreuzende des Schraubengewindes (C) in das Gehäuse (A) ein. Richten Sie dabei das Kreuz an das Schraubengewinde an der Vertiefung im Gehäuse aus. Ist sie richtig eingesetzt, schließt das Schraubengewinde exakt mit der Öffnung ab.



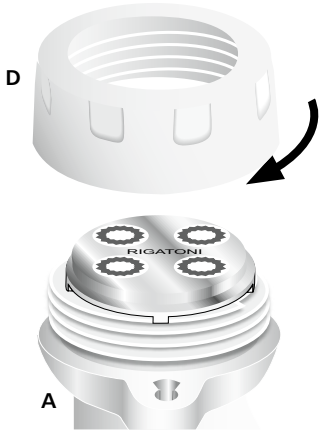

2. Legen Sie einen Pastaeinsatz (F, G, H, I, J oder K) auf die Öffnung. Richten Sie die Mitte des Einsatzes an dem Schraubengewinde aus, indem Sie die Einsatznasen in die Kerben des Gehäuses stecken.



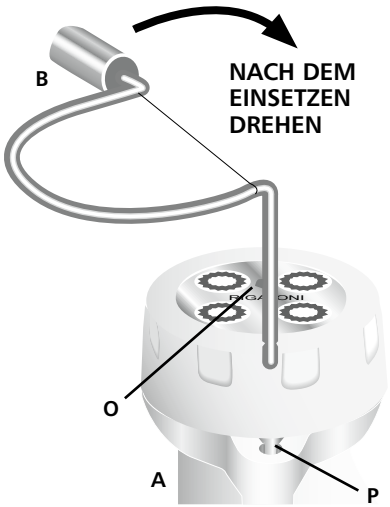

(Fortsetzung auf nächster Seite)

# Montage des Röhrennudelvorsatzes

3. Stülpen Sie den Pastaring (D) über den Einsatz und drehen Sie diesen fingerfest. Achten Sie darauf, ihn nicht zu fest anzuziehen!




4. Setzen Sie den Schneider (B) in die Buchse ein; der Flansch (O) muss mit der linken Seite des Schlitzes (P) übereinstimmen (siehe Abbildung). Schieben Sie den Schneider hinein, bis er einrastet. Drehen Sie ihn nun nach rechts. Der Röhrennudelvorsatz kann nun an der Küchenmaschine angebracht werden.




Zum Lieferumfang gehört ein Kombiwerkzeug (L) mit Haken und Schraubschlüsselfunktion. Das flache Ende kann als Teigstößel verwendet werden. Mit dem Schraubschlüssel können Sie den Pastaring vom Gehäuse lösen. Der Haken hilft beim Herausnehmen des Schraubengewindes aus dem Gehäuse.




Die Pastaeinsätze (F, G, H, I, J und K) sind im Aufbewahrungsbehälter (E) stets aufgeräumt.

**HINWEIS:** Verwenden Sie das Kombiwerkzeug (L) NICHT, um den Pastaring festzuziehen.

# Pastaeinsätze

## ⚠ WARNUNG

**Gefahr einer Lebensmittelvergiftung**

**Lebensmittel mit verderblichen Zutaten wie Eiern, Milchprodukten und Fleisch dürfen höchstens eine Stunde ungekühlt bleiben.**

**Ansonsten droht die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung oder Übelkeit.**




**SPAGHETTI** (EINSATZ F)

**Empfohlene Geschwindigkeit für die Küchenmaschine:** 10

**Pastalänge** - circa 24 cm.




**BUCATINI** (EINSATZ G)

**Empfohlene Geschwindigkeit für die Küchenmaschine:** 10

**Pastalänge** - circa 24 cm.




**RIGATONI** (EINSATZ H)

**Empfohlene Geschwindigkeit für die Küchenmaschine:** 6

**Pastalänge** - circa 4 cm.




**FUSILLI** (EINSATZ I)

**Empfohlene Geschwindigkeit für die Küchenmaschine:** 2-4

**Pastalänge -** traditionell (lang) 24 cm; kurz: 4 cm.




**GROSSE MAKKARONI** (EINSATZ J)

**Empfohlene Geschwindigkeit für die Küchenmaschine:** 6

**Pastalänge -** bis zu 5 cm.




**KLEINE MAKKARONI** (EINSATZ K)

**Empfohlene Geschwindigkeit für die Küchenmaschine:** 6

**Pastalänge -** bis zu 4 cm.

**Trennen frischer Pasta**

Trennen Sie die Pasta nachdem Sie sie durch den entsprechenden Vorsatz gepresst haben. Die Pasta kann nun direkt zubereitet werden. Falls Sie die Pasta stattdessen trocknen möchten, verwenden Sie für lange Nudeln den KitchenAid®-Trockner (KPDR) oder trocknen Sie die einzelnen Nudeln auf einem Handtuch, das Sie auf einer ebenen Fläche ausbreiten. Besonders kurze Pasta sollte auf einer ebenen Fläche getrocknet werden.

**Aufbewahrung frischer Pasta**

Lassen Sie die Pasta 1 Stunde an der Luft trocknen. Geben Sie sie anschließend bis zu 5 Tage in einem luftdichten Plastikbeutel in den Kühlschrank. Lange Nudeln (außer Fusilli) können vor dem Trocknen zu einem Nest geformt werden.

Deutsch

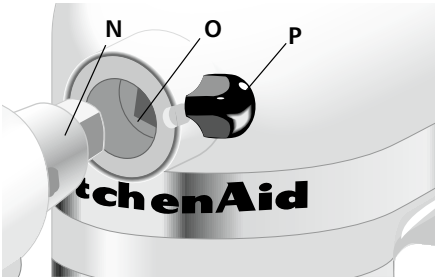
# Anbringen des Röhrennudelvorsatzes

**Vor dem Anbringen des Röhrennudelvorsatzes**

Entfernen Sie den Hinweisaufkleber „Nicht in Wasser eintauchen" und lösen Sie den Aufbewahrungsbehälter von der Oberseite des Gehäuses.

**So bringen Sie den Vorsatz an:**

1. Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler der Küchenmaschine aus (auf „0").
2. Ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung der Küchenmaschine.
3. Lösen Sie die Zubehörschraube (P) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.
4. Entfernen Sie die Nabenabdeckung.
5. Setzen Sie die Zubehörwelle (N) in die Zubehörnabe (O) ein. Achten Sie darauf, dass die Antriebswelle des Zubehörs in die quadratische Aufnahme der Nabe einrastet.
6. Möglicherweise müssen Sie das Zubehör leicht hin und her drehen. Wenn das Zubehör richtig angebracht ist, passt der Stift des Zubehörgehäuses in die Kerbe am Nabenrand.
7. Ziehen Sie die Zubehörschraube im Uhrzeigersinn fest an, bis das Zubehör sicher mit der Küchenmaschine verbunden ist.




# Verwenden des Röhrennudelvorsatzes

**⚠ WARNUNG**



**Gefahr durch rotierende Messerscheibe**

**Verwenden Sie stets das Kombiwerkzeug.**

**Stecken Sie keine Finger in die Öffnungen.**

**Verwenden Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.**

**Andernfalls kann es zu abgetrennten Gliedmaßen oder Schnitten kommen.**

1. Stellen Sie eine Geschwindigkeit zwischen 6 und 10 für die Küchenmaschine ein. Richten Sie sich dabei nach den Empfehlungen für die Einsätze, aber auch nach Ihren persönlichen Vorlieben. Bei Fusilli erzielen Sie beste Ergebnisse, wenn die Geschwindigkeit die Stufe 6 nicht überschreitet. Für sehr kurze Pasta raten wir ebenfalls zu langsamen Geschwindigkeiten. Längere Pasta wie Spaghetti kann bei höherer Geschwindigkeit hergestellt werden.
2. Geben Sie langsam einen etwa walnussgroßen Teigklumpen in den Einfülltrichter. Der Teig sollte automatisch eingezogen werden. Warten Sie, bis das Schraubengewinde sichtbar ist, bevor Sie den nächsten Teigklumpen einfüllen.

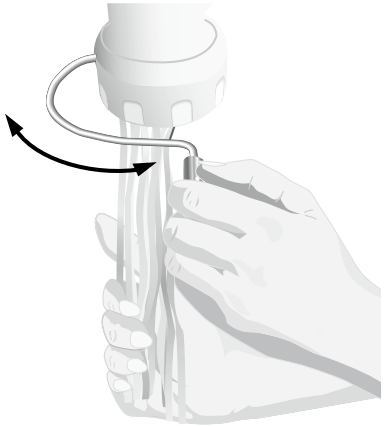


3. Falls der Teig im Trichter festhängt und nicht mehr von allein an das Schraubengewinde rutscht, können Sie das Kombiwerkzeug verwenden, um ihn zum Schraubengewinde zu befördern.



# Verwenden des Röhrennudelvorsatzes

4. Schneiden Sie die Pasta beim Austreten mit dem Schwenkarm-Teigschneider auf die gewünschte Länge. Längenempfehlungen finden Sie auf Seite 6.



5. Trennen Sie die Pasta wie auf Seite 6 beschrieben.

**Auswechseln des Pastaeinsatzes**

1. Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler der Küchenmaschine aus (auf „0“).
2. Ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung der Küchenmaschine.
3. Entfernen Sie den Röhrennudelvorsatz von der Küchenmaschine.
4. Entfernen Sie Schneider, Pastaring und Schraubengewinde. Säubern Sie das Gehäuse von Teigresten.
5. Montieren Sie das Zubehör nun wie auf Seite 5 beschrieben.

**Lösen des Pastarings**

1. Falls der Pastaring sich nicht mehr von Hand öffnen lässt, können Sie das Kombiwerkzeug verwenden. Setzen Sie es über die Riefen am Ring.
2. Drehen Sie den Pastaring in Pfeilrichtung OPEN.




**HINWEIS:** Verwenden Sie den Schraubschlüssel des Kombiwerkzeugs nicht, um den Ring am Gehäuse anzubringen. Dadurch könnte das Zubehör beschädigt werden.

**HINWEIS:** Tragen Sie beim Verwenden des Röhrennudelvorsatzes keine Krawatten, Schals oder lange Schmuckstücke. Sichern Sie langes Haar mit einer Klammer.

# Pflege und Reinigung

**Reinigung**

1. Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler der Küchenmaschine aus (auf „0“).
2. Ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung der Küchenmaschine.
3. Demontieren Sie den Röhrennudelvorsatz vollständig.
4. Lösen Sie den Pastaring mit dem Schraubschlüssel am Kombiwerkzeug. Ziehen Sie das Schraubengewinde mit dem Haken aus dem Gehäuse.



5. Lassen Sie Teigreste an Pastaeinsätzen über Nacht trocknen, bevor Sie diese entfernen. Entfernen Sie vollständig getrockneten Teig mit dem Reinigungspinsel. Weitere Teigreste lassen sich mit einem hölzernen Bratspieß oder einem Zahnstocher entfernen. Verwenden Sie keine Metallgegenstände zum Reinigen. Geben Sie die Pastaeinsätze zum Reinigen nicht in die Spülmaschine.
6. Schraubengewinde, Pastaring, Kombiwerkzeug und Aufbewahrungsbehälter sind spülmaschinengeeignet.

**HINWEIS:** Gehäuse und Pastaeinsätze dürfen nicht in die Spülmaschine gegeben oder in Wasser oder anderen Flüssigkeiten untergetaucht werden.

**HINWEIS:** Dieses Zubehör ist nur für Pastateig geeignet. Vermeiden Sie Schäden am Röhrennudelvorsatz, indem Sie nur Pastateig hineingeben.

# Tipps zur Pastazubereitung

**HINWEIS:** Nach dem Verarbeiten von 900 Gramm (2 Pfund) Teig muss die Küchenmaschine mindestens 1 Stunde ruhen.

**Teig**

- Pasta selbst herzustellen, ist eine Sache der Übung. Falls Sie noch nie Pasta hergestellt haben, müssen Sie möglicherweise einige Male üben, bevor Sie es beherrschen. Üben Sie am besten mit dem einfachen Eiernudelrezept von Seite 10.
- Das Verhältnis von Flüssigkeit zu Mehl ist recht gering, damit der Pastateig fest und ledrig wird. Er muss dennoch knetbar sein. Für die richtige Konsistenz des Teigs müssen Sie peinlich genau auf die richtige Zutatenmengen achten, denn zu feuchter oder zu trockener Teig ist nur schwer zu verarbeiten. Für beste Ergebnisse ist die Mehlmenge in den Pastarezepten daher für gesiebtes Mehl angegeben. So wird Mehl gesiebt: Stellen Sie einen trockenen Messbecher auf ein großes Stück Wachspapier. Halten Sie das Sieb direkt darüber (dicht am Becher). Geben Sie das Mehl in das Sieb und sieben Sie es, bis der Messbecher übervoll ist. Nehmen Sie einen Spachtel und entfernen Sie mit der flachen Seite überschüssiges Mehl aus dem Messbecher.
- Manchmal befinden sich nach dem ersten Vermengen mit dem Flachrührer noch unvermischte Teigstücke in der Schüssel. Diese Stücke können mit dem Restteig vermengt werden, indem Sie den Teig nach dem Kneten mit der Küchenmaschine zusätzlich mit der Hand kneten. Dabei wird der Teig gefestigt und geglättet.
- Viele Faktoren wie Feuchtigkeit, verwendetes Mehl, Größe der Eier usw. beeinflussen die Konsistenz des Teiges. Bei hoher Feuchtigkeit sollten Sie daher zu Beginn nur das gesiebte Mehl und die Eier vermengen. Prüfen Sie die Konsistenz des Teiges, indem Sie eine geringe Teigmenge nach dem Schlagen mit dem Flachrührer zwischen die Finger nehmen und leicht drücken. Der Teig sollte nicht auseinanderfallen und nicht an den Finger kleben. Möglicherweise müssen Sie ein wenig Wasser oder Mehl hinzugeben, um die richtige Konsistenz zu erreichen.
- Falls der Teig zu feucht oder zu klebrig zum Verarbeiten ist, bestäuben Sie ihn einfach mit Mehl oder klopfen Sie etwas Mehl in den Teig, bevor Sie diesen in den Vorsatz geben.

**Verwenden des Röhrennudelvorsatzes und der KitchenAid®-Küchenmaschine**

- Lange Nudeln und Makkaroni neigen dazu, sich beim Austreten aus dem Einsatz in verschiedene Richtungen zu rollen. Die ersten 25 cm (10 Zoll) der „Locken" können daher erneut in den Trichter gegeben werden. Die Pasta kommt zuerst nur langsam aus dem Einsatz. Je mehr Teig Sie verarbeitet haben, desto schneller geht es jedoch.

**⚠ WARNUNG**

**Gefahr einer Lebensmittelvergiftung**

**Lebensmittel mit verderblichen Zutaten wie Eiern, Milchprodukten und Fleisch dürfen höchstens eine Stunde ungekühlt bleiben.**

**Ansonsten droht die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung oder Übelkeit.**

- Trennen Sie die Pasta sofort nach dem Entnehmen aus dem Vorsatz. Legen Sie mehrere Nudeln auf ein Handtuch auf einer flachen Oberfläche und ziehen Sie sie am trockeneren Ende auseinander. Trocknen Sie die Pasta in einer Lage. Lange Pasta kann auf dem KitchenAid®-Pastatrockner (KPDR) getrocknet werden.
- Selbstgemachte Pasta muss anders behandelt werden, als gekaufte. Da sich lange Nudeln beim Trocknen biegen und sie zerbrechlicher sind, müssen sie vor dem Zubereiten mit Vorsicht behandelt werden.

**Aufbewahren Ihrer Pasta**

- Bewahren Sie die getrocknete Paste in einem luftdichten Glas- oder Plastikbehälter auf. An einem kühlen und dunklen Ort ist sie nahezu unbegrenzt haltbar. Vollkornpasta sollte nicht länger als einen Monat aufbewahrt werden, da sie sie sonst ranzig werden kann.
- Lassen Sie die frische Pasta 1 Stunde an der Luft trocknen. Geben Sie sie anschließend bis zu 5 Tage in einem luftdichten Plastikbeutel in den Kühlschrank. Doppelt verpackt können Sie die Pasta bis zu 4 Monate einfrieren. Eingefrorene Pasta sollten Sie nicht auftauen, sondern direkt aus dem Tiefkühlfach in kochendes Wasser geben.

# Pasta Kochen

Geben Sie 10 ml (2 Teelöffel) Salz und 15 ml (1 Esslöffel) Öl (bei Bedarf) in 5,7 l kochendes Wasser. Geben Sie die Paste nach und nach hinzu und sieden Sie sie, bis die Pasta „al dente" (bissfest) ist. Während des Kochens schwimmt Pasta auf der Wasseroberfläche – rühren Sie daher gelegentlich um. Lassen Sie die Pasta in einem Sieb abtropfen.

- Getrocknete Pasta: 7 Minuten
- Frische Pasta: 2-5 Minuten, je nach Nudeldicke

# Einfache Eiernudelpasta

*1 Ei je 100 g Weißmehl Type 00*
*1 Prise Salz*
*Olivenöl (optional, falls der Teig zu trocken ist)*

Geben Sie das Weizenmehl in die Rührschüssel. Bringen Sie die Schüssel und den Flachrührer an. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 2 und geben Sie nach und nach Eier und eine Prise Salz hinzu. Rühren Sie alles etwa 30 Sekunden durch. Schalten Sie die Küchenmaschine aus und ersetzen Sie den Flachrührer durch den Knethaken. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 2 und kneten Sie den Teig, bis er elastisch ist.

Falls der Teig zu trocken ist, fügen Sie während des Knetens ein wenig Olivenöl hinzu.

Nehmen Sie die Mischung aus der Schüssel und kneten Sie den Teig 30 Sekunden bis 1 Minute mit der Hand.

**⚠ WARNUNG**

**Gefahr einer Lebensmittelvergiftung**

**Lebensmittel mit verderblichen Zutaten wie Eiern, Milchprodukten und Fleisch dürfen höchstens eine Stunde ungekühlt bleiben.**

**Ansonsten droht die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung oder Übelkeit.**

Formen Sie walnussgroße Teigstücke und fertigen Sie die gewünschte Pastasorte an. Trennen und trocknen Sie die Pasta nach Bedarf. Befolgen Sie dann die obige Kochanleitung.

# Kleine Makkaroni mit Zucchini und Scampi

**Für 4 Portionen:**

- *1 Knoblauchzehe*
- *1 Schalotte*
- *1 große Zucchini*
- *300 g Scampi*
- *2 bis 3 Esslöffel Olivenöl*
- *Salz und Pfeffer*
- *500 g kleine Makkaroni*
- *Petersilie, fein gehackt*

**Vorbereitung:**

Erhitzen Sie ein wenig Olivenöl in einer Pfanne mit Antihaftbeschichtung bei geringer Hitze.

Hacken Sie Knoblauch und Schalotte sehr fein und lassen Sie sie im heißen Olivenöl köcheln.

Schneiden Sie die Zucchini in kleine Würfel und lassen Sie diese mit Schalotte und Knoblauch köcheln, bis die Zucchini breiig ist.

Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Kochen Sie die Makkaroni in Wasser mit ein wenig Salz, bis sie al dente sind.

Geben Sie die Scampis in die Zucchinimischung. Rühren Sie alles gut durch und lassen Sie es köcheln.

Gießen Sie die Pasta ab und geben Sie Scampi und Zucchini hinzu. Vermischen Sie alles gründlich.

Servieren Sie das Ganze mit der fein gehackten Petersilie.

# Extra würzige Penne (große Makkaroni)

**Für 4 Portionen:**

- *2 frische Knoblauchzehen*
- *3 ganze, getrocknete Peperoncini (getrocknete, rote Chilischoten)*
- *1 Dose (+/-200 g) Tomatenstücke*
- *mehrere kleine schwarze Oliven (4 bis 5) (zum Garnieren)*
- *2 bis 3 Esslöffel Olivenöl*
- *Salz und Pfeffer*
- *500 g Penne rigate*
- *eine Handvoll geriebener Pecorino (italienischer Hartkäse aus Schafsmilch)*

**Vorbereitung:**

Erhitzen Sie ein wenig Olivenöl vorsichtig in einer Pfanne mit Antihaftbeschichtung.

Geben Sie die Knoblauchzehen hinzu und braten Sie sie im heißen Olivenöl.

Geben Sie die Tomatenstücke hinzu. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Rühren Sie 3 ganze, getrocknete Chilis in die Soße und geben Sie die Oliven hinzu.

Lassen Sie alles etwa 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln.

Kochen Sie währenddessen die Paste in Salzwasser, bis sie al dente ist.

Gießen Sie die Pasta ab und geben Sie sie sofort in die heiße Soße. Servieren Sie das Ganze mit geriebenem Pecorino.

# Bucatini mit Knoblauch, Öl und Peperoncini

**Für 4 Portionen:**

- *5 bis 6 Esslöffel Olivenöl*
- *5 Knoblauchzehen, geschält*
- *2 gemahlene, getrocknete Peperoncini (getrocknete, rote Chilischoten) oder Chilipulver (nach Belieben)*
- *eine Handvoll geriebener Pecorino (italienischer Hartkäse aus Schafsmilch)*
- *500 g Bucatini*

**Vorbereitung:**

Erhitzen Sie etwas Öl in einer Pfanne mit Antihaftbeschichtung.

Geben Sie die Knoblauchzehen fein gehackt in das Öl.

Braten Sie den Knoblauch gut an. Es ist wichtig, dass Sie das Knoblaucharoma wahrnehmen, achten Sie jedoch darauf, dass der Knoblauch nicht verbrennt.

Geben Sie die getrockneten Peperoncini oder das Chilipulver hinzu. (Die Menge entscheidet über die Schärfe des Gerichts.)

Lassen Sie alles langsam garen, während Sie das Wasser zum Kochen bringen.

Kochen Sie die Bucatini, bis sie al dente sind. Gießen Sie die Paste dann sofort ab.

Vermengen Sie die Bucatini mit dem Knoblauch und den getrockneten Peperoncini oder dem Chilipulver.

Servieren Sie das Ganze sofort und garnieren Sie das Gericht mit einer Handvoll Pecorino.

**TIPP:** Sie können das Gericht mit Croutons knackiger machen. Am besten verwenden Sie Weißbrot, das einige Tage alt ist. Braten Sie die Brotstückchen in dem heißen Öl, nachdem Sie den Knoblauch hinzugefügt haben.

# Rigatoni mit Tunfisch

**Für 4 Portionen:**

- *1 große Dose (+/- 100 g) Tunfisch in Olivenöl*
- *1 Bund frische Frühlingszwiebeln*
- *1 Päckchen Kirschtomaten*
- *700 g Passata (fein passierte Tomaten, Fertigzubereitung)*
- *1 großer Zweig fein gehackte Petersilie*
- *fein gehackter Schnittlauch*
- *2 bis 3 Esslöffel Olivenöl*
- *500 g Rigatoni*

**Vorbereitung:**

Erhitzen Sie ein wenig Olivenöl in einem Kochtopf. Hacken Sie die Frühlingszwiebeln in kleine Stücke. Halbieren Sie die Tomaten und geben Sie sie mit den Frühlingszwiebeln in das heiße Öl. Lassen Sie alles köcheln.

Geben Sie dann die Passata hinzu und kochen Sie die Masse ein. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Die Soße sollte etwa 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln, bis die Tomaten weich werden.

Lassen Sie den Tunfisch abtropfen und stellen Sie das Öl beiseite. Geben Sie den Fisch in die Tomatensoße. Fügen Sie ein wenig vom Öl in die Soße, um das Tunfischaroma nach Belieben zu verstärken.

Kochen Sie die Rigatoni in der Zwischenzeit al dente. Gießen Sie die Pasta ab.

Vermengen Sie die Pasta mit der Tunfischsoße.

Dekorieren Sie die Teller mit der fein gehackten Petersilie und dem Schnittlauch.

**TIPP:** Wir empfehlen Tunfisch in Öl und nicht in Lake oder Quellwasser zu verwenden.

# Garantie für Zubehör von KitchenAid®-Haushaltsküchenmaschinen

| Garantiedauer: | KitchenAid erstattet die Kosten für: | KitchenAid übernimmt keine Kosten für: |
|---|---|---|
| ZWEI JAHRE Komplettgarantie ab dem Kaufdatum | Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden. | A. Reparaturen, wenn der Röhrennudelvorsatz nicht für die normale Speisenzubereitung im Haushalt verwendet wird.<br><br>B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden. |

**KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.**

# Kundendienststellen

Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden. Nehmen Sie mit dem Händler Kontakt auf, bei dem Sie das Zubehör gekauft haben, um den Namen des nächsten anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrums zu erhalten.

**In Deutschland:**
KitchenAid Service & Support, Großhandel
Inh. Franz - Josef Lücke
Lümernweg 142
33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK

Tel: 05242 - 966999
Fax: 05242 - 966998
Mail: klaukeservice@t-online.de

# Kundenservice

**Für Deutschland:**

Hotline: Gebührenfreie Telefonberatung unter:
0800 5035005

Adresse: KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

**Für die Schweiz:** Novissa Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG
Tel: 032 475 10 10
Fax: 032 475 10 19

**www.KitchenAid.com**
**www.KitchenAid.eu**

Deutsch

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Eingetragene Marke von KitchenAid, USA

™ Marke von KitchenAid, V.S.

Die Form der Küchenmaschine ist eine Marke von KitchenAid, USA
© 2008. Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

(5809AdZw1108)

KitchenAid®

**BEREIDINGSSET VOOR HOLLE, BUISVORMIGE DEEGWAREN**
**INSTRUCTIES EN RECEPTEN**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUCTIONS AND RECIPES**

**KIT EMPORTE-PIÈCES POUR PÂTES FRAÎCHES**
**MODE D'EMPLOI ET RECETTES**

**RÖHRENNUDELNVORSATZ**
**BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE**

**ACCESSORIO PER LA PASTA CORTA**
**ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE**

**PRENSA PARA PASTA FRESCA**
**INSTRUCCIONES Y RECETAS**

**PASTAPRESS**
**INSTRUKTIONER OCH RECEPT**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPPSKRIFTER**

**PASTAPURISTIN**
**KÄYTTÖ-JA VALMISTUSOHJEET**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUÇÕES E RECEITAS**

**PASTAPRESSA**
**LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR**

**ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ**
**ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ**




**Modello 5KPEXTA**
**Accessorio per la pasta corta**

Progettato esclusivamente per l'utilizzo con i robot da cucina KitchenAid®.

Lo scopo dell'immagine è puramente illustrativo.

**Italiano**

# Indice

INTRODUZIONE
Sicurezza dell'accessorio del robot da cucina ..... 3
Precauzioni Importanti ..... 3
FUNZIONALITÀ E FUNZIONAMENTO
Montaggio dell'accessorio per la pasta corta ..... 4
Trafile per la pasta corta ..... 6
Collegamento dell' accessorio per la pasta corta ..... 7
Utilizzare l'accessorio per la pasta corta ..... 7
Cambiare le trafile per pasta corta ..... 8
Per allentare la ghiera ferma trafila ..... 8
Manutenzione e pulizia ..... 9
Consigli per preparare la pasta ..... 10
Cuocere la pasta ..... 11
RICETTE
Tagliatelle all'uovo ..... 11
Maccheroni con scampi e zucchine ..... 12
Penne all'arrabbiata ..... 12
Pasta con aglio, olio e peperoncino ..... 13
Rigatoni al tonno ..... 13
INFORMAZIONI RELATIVE A GARANZIA E ASSISTENZA
Garanzia degli accessori del robot da cucina per uso domestico KitchenAid® ..... 14
Assistenza post-vendita ..... 14
Servizio clienti ..... 15

# Sicurezza dell'accessorio del robot da cucina

## La sicurezza propia e altrui è estremamente importante.

In questo manuale e sull'apparecchiatura sono riportati molti importanti messaggi di sicurezza. Leggere e osservare sempre tutti i messaggi relativi alla sicurezza.



Questo è il simbolo dell'allarme sicurezza.

Questo simbolo segnala potenziali pericoli per l'incolumità propria e altrui.

Tutte le norme di sicurezza sono riportate dopo il simbolo di avvertenza o dopo il termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA". Questi termini indicano quanto segue.

**⚠ PERICOLO**

**La mancata osservanza <u>immediata</u> delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.**

**⚠ AVVERTENZA**

**La mancata osservanza delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.**

Tutte le norme di sicurezza indicano il potenziale rischio, come ridurre la possibilità di lesioni e le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

# PRECAUZIONI IMPORTANTI

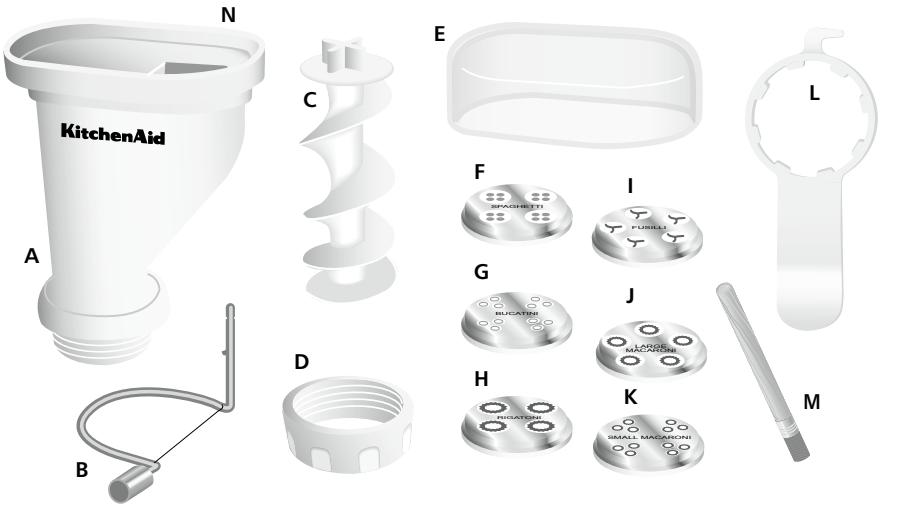
Quando si utilizzano elettrodomestici, adottare sempre le misure di sicurezza di base, incluse le seguenti precauzioni:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua né in altri liquidi.
3. Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, senza la supervisione o le istruzioni da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
4. I bambini vanno sempre supervisionati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
5. Scollegare l'apparecchio dalla presa di rete quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirlo.
6. Evitare il contatto con i componenti mobili.
7. Non inserire mai l'impasto con le mani. Per spingere il cibo utilizzare l'utensile combinato.
8. Non utilizzare il robot da cucina se il cavo o la spina sono danneggiati, dopo eventuali anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o se è stato in qualche modo danneggiato. Consegnare il robot da cucina al centro assistenza autorizzato più vicino perché i componenti elettrici e/o meccanici siano sottoposti a revisione, riparazione o regolazione.
9. L'uso di accessori non consigliati o venduti da KitchenAid può essere causa di incendi, scosse elettriche o lesioni.
10. Non utilizzare il robot da cucina all'aperto.
11. Non lasciare il cavo sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
12. Non far toccare il cavo con superfici calde, come i fornelli.
13. Questo prodotto è destinato solo all'utilizzo domestico.



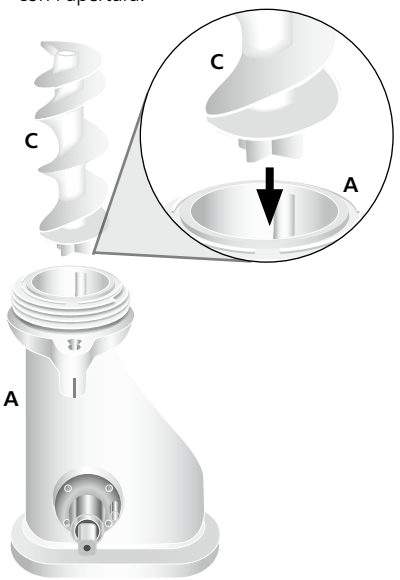
# CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

# Montaggio dell' accessorio per la pasta corta

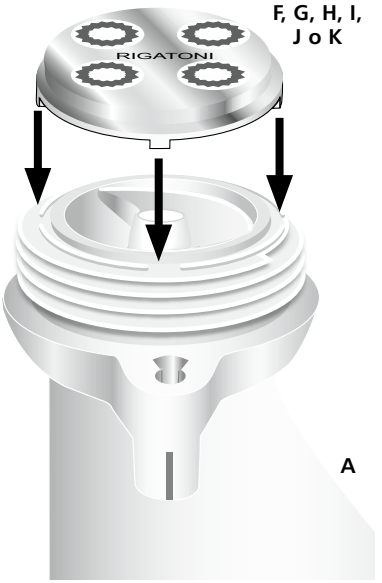



**A - Alloggiamento**
**B - Taglia impasto a filo con braccio rotante**
**C - Vite senza fine**
**D - Ghiera trafila**
**E - Custodia**
**F - Trafila per spaghetti**
**G - Trafila per bucatini**
**H - Trafila per rigatoni**
**I - Trafila per fusilli**
**J - Trafila per penne grandi**
**K - Trafila per penne piccole**
**L - Utensile combinato**
**M - Spazzola di pulizia**
**N - Tramoggia piccola**

1. Capovolgere l'accessorio per la pasta su un banco da lavoro o sul tavolo e inserire l'estremità della vite senza fine con la sporgenza a croce (C) nell'alloggiamento dell'accessorio per la pasta (A) e allineare la parte sporgente con la dentellatura interna. Quando posizionata nel modo corretto, la parte superiore della vite senza fine sarà a filo con l'apertura.



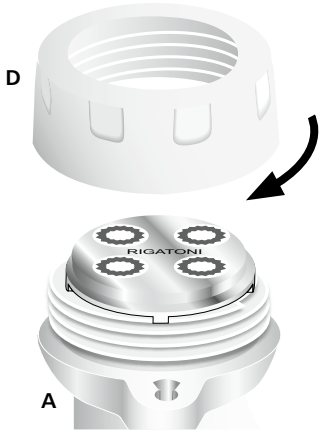

2. Posizionare una delle trafile per la pasta (F, G, H, I, J o K) sull'apertura, centrandola con la vite senza fine, facendo coincidere le alette della trafila con le dentellature dell'alloggiamento dell' accessorio per la pasta.



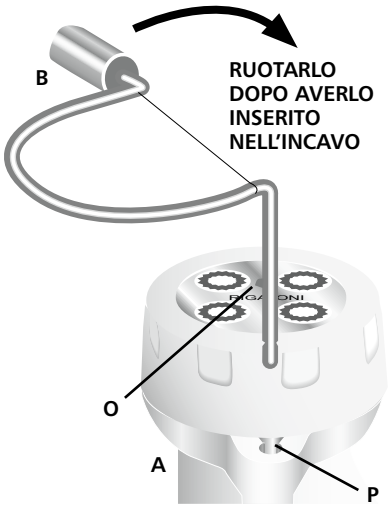

Continua alla pagina successiva.

# Montaggio dell' accessorio per la pasta corta

3. Posizionare la ghiera ferma trafila (D) sulla trafila, ruotandola a mano, ma non chiuderla eccessivamente.




4. Inserire il taglia impasto (B) nell'incavo, allineando la flangia (O) con la parte sinistra dello slot (P), come illustrato. Esercitare pressione fino a quando non si blocca in posizione e ruotare il taglia impasto a destra. L'accessorio per la pasta corta è pronto per essere collegato al robot da cucina.




In dotazione è disponibile un utensile combinato multiuso (L) con gancio e chiave. L'estremità piatta può essere utilizzata per spingere l'impasto nell' accessorio per la pasta corta. La chiave può essere utilizzata per allentare la ghiera ferma trafila dal corpo dell' accessorio per la pasta. Il gancio può essere usato per sollevare la vite senza fine dalla sede.




Per tenere in ordine le trafile per la pasta (F, G, H, I, J e K) è possibile utilizzare la custodia (E).

**NOTA:** non utilizzare l'utensile combinato (L) per chiudere la ghiera ferma trafila.

# Trafile per la pasta corta

**⚠ ATTENZIONE**

**Rischio di contaminazione degli alimenti**

**Non lasciare cibi che contengono ingredienti deteriorabili come uova, prodotti caseari, e carni fuori dal frigo per più di un'ora.**

**I cibi possono risultare contaminati o andare a male.**




**SPAGHETTI** (TRAFILA F)

**Velocità consigliata del robot da cucina:** 10

**Lunghezza di taglio -** Circa 24 cm.




**BUCATINI** (TRAFILA G)

**Velocità consigliata del robot da cucina:** 10

**Lunghezza di taglio -** Circa 24 cm.




**RIGATONI** (TRAFILA H)

**Velocità consigliata del robot da cucina:** 6

**Lunghezza di taglio -** Circa 4 cm.




**FUSILLI** (TRAFILA I)

**Velocità consigliata del robot da cucina:** 2-4

**Lunghezza di taglio -** Tradizionale (lunga): 24 cm; corta: 4 cm.




**PENNE GRANDI** (TRAFILA J)

**Velocità consigliata del robot da cucina:** 6

**Lunghezza di taglio –** Fino a 5 cm.




**PENNE PICCOLE** (TRAFILA K)

**Velocità consigliata del robot da cucina:** 6

**Lunghezza di taglio –** Fino a 4 cm.

**Separazione della pasta fresca**
Separare la pasta dopo il taglio. La pasta può essere cotta immediatamente. Se si desidera essiccarla piuttosto che cucinarla, sistemare le tagliatelle lunghe sull'essiccatore per pasta KitchenAid® (KPDR), oppure farle asciugare sistemandole su un singolo strato su un panno, su una superficie piana. È possibile lasciar essiccare la pasta corta su una superficie piana

**Conservazione della pasta fresca**
Per conservare la pasta fresca, lasciarla asciugare all'aria per un'ora, quindi richiuderla in un sacchetto di plastica a tenuta ermetica e conservarla in frigo fino a 5 giorni. Prima di essere essiccata è possibile formare dei nidi con le tagliatelle lunghe (non i fusilli).

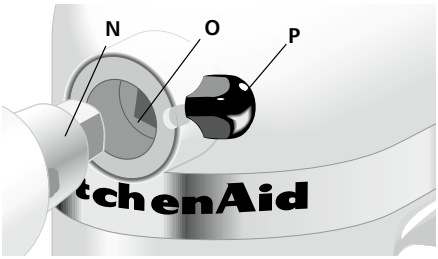
# Collegamento dell' accessorio per la pasta corta

**Prima di collegare l'accessorio per la pasta**

Rimuovere l'etichetta "Non immergere in acqua", staccare la custodia dalla parte superiore dell'alloggiamento dell'accessorio.

**Per collegare:**

1. Ruotare il controllo di velocità del robot da cucina a "0" (OFF).
2. Scollegare il robot da cucina o disconnettere l'alimentazione.
3. Allentare la manopola per gli accessori (P) ruotandola in senso antiorario.
4. Rimuovere il coperchio del mozzo per gli accessori.
5. Inserire l'alloggiamento dell'albero dell'accessorio (N) nel mozzo (O), accertandosi che l'albero di trasmissione sia ben inserito nell'incavo quadrato del mozzo.
6. Potrebbe essere necessario ruotare l'accessorio in avanti e all'indietro. Una volta che l'accessorio è nella posizione corretta, il perno sull'alloggiamento dell'accessorio si fisserà nella dentellatura sul margine del mozzo.
7. Serrare la manopola dell'accessorio ruotandola in senso orario fino a quando l'accessorio non sia completamente fissato al robot da cucina.




# Utilizzare l'accessorio per la pasta corta

**⚠ATTENZIONE**



**Fare attenzione alle lame rotanti**

**Utilizzare sempre l'utensile combinato.**

**Tenere le dita lontane dalle aperture.**

**Tenere fuori dalla portata dei bambini.**

**La mancata osservanza di queste precauzioni può provocare amputazioni o tagli.**

1. Impostare la velocità del robot da cucina tra 6 e 10, in base al tipo di pasta e alle preferenze personali. Per risultati ottimali, i fusilli vanno tagliati utilizzando al massimo la velocità 6. Per la pasta corta sono consigliate velocità anche inferiori. Per la pasta più lunga, come gli spaghetti, la velocità di taglio può essere più elevata.
2. Fare entrare nella tramoggia pezzetti di impasto delle dimensioni di una nocciola, l'impasto entra automaticamente. Quando è visibile la vite senza fine è possibile aggiungere un altro pezzo di impasto.

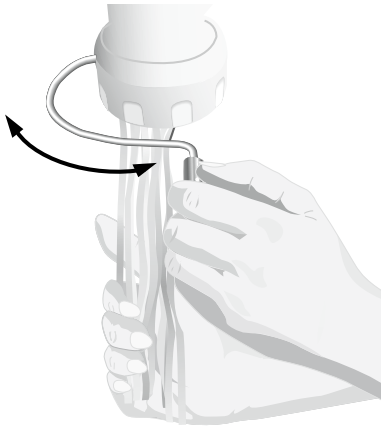


3. Utilizzare l'utensile combinato per spingere l'impasto solo se rimane intrappolato nella tramoggia e non entra automaticamente.



# Utilizzare l'accessorio per la pasta corta

4. Utilizzare il taglia impasto a filo con braccio rotante per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata quando esce dal torchio. A pagina 6 sono riportate le lunghezze consigliate.



5. A pagina 6 sono inoltre riportate le istruzioni per separare la pasta.

**Cambiare le trafile per pasta corta:**

1. Ruotare il controllo di velocità del robot da cucina a "0" (OFF).
2. Scollegare il robot da cucina o disconnettere l'alimentazione.
3. Rimuovere il torchio dal robot da cucina.
4. Rimuovere il taglia impasto, la ghiera, la vite senza fine e pulire l'impasto dall'alloggiamento della trafila.
5. Rimontare l'accessorio, seguendo le istruzioni riportate a pagina 5.

**Per allentare la ghiera ferma trafila:**

1. Se non è possibile svitare la ghiera a mano, far scivolare la chiave sulle scanalature.
2. Per SVITARE, ruotare la ghiera per pasta seguendo la direzione indicata dalla freccia.




**NOTA:** non utilizzare la chiave dell'utensile combinato per collegare la ghiera ferma trafila all' accessorio per la pasta. L'accessorio può risultarne danneggiato.

**NOTA:** quando si utilizza l' accessorio per la pasta, non indossare cravatte, sciarpe o collane, tenere i capelli legati.

# Manutenzione e pulizia

**Per la pulizia:**

1. Ruotare il controllo di velocità del robot da cucina a "0" (OFF).
2. Scollegare il robot da cucina o disconnettere l'alimentazione.
3. Smontare l' accessorio per la pasta.
4. Utilizzare l'estremità a chiave dell'utensile combinato per allentare la ghiera ferma trafila. Estrarre la tramoggia dall'alloggiamento dell' accessorio per la pasta utilizzando il gancio.



5. Prima di separarlo lasciar asciugare l'impasto rimasto sulle trafile tutta la notte. Rimuovere l'impasto secco con un pennello. Utilizzare uno stecchino di legno o uno stuzzicadenti per eliminare l'eventuale impasto rimasto. Non utilizzare oggetti metallici, né lavare le trafile in lavastoviglie.
6. La vite senza fine, la ghiera, l'utensile e la custodia sono lavabili in lavastoviglie.

**NOTA:** non lavare l'accessorio per la pasta né le trafile per pasta in lavastoviglie, né immergerle in acqua o in altri liquidi.

**NOTA:** questi accessori sono utilizzabili solo con l'impasto per la pasta. Per evitare danni all'accessorio per la pasta, non utilizzare impasti diversi.

# Consigli per preparare la pasta

**NOTA:** lasciare a riposo il robot da cucina almeno un'ora dopo aver espulso 900 g di impasto.

**Impasto**

- Riuscire a fare la pasta in casa è semplicemente una questione di pratica. Prima di acquisire dimestichezza, magari è necessario dover preparare diversi impasti. Consigliamo di fare pratica con la ricetta di base per le tagliatelle all'uovo, a pagina 11.
- La quantità di liquido rispetto alla farina è ridotta, l'impasto deve essere omogeneo. È importantissimo dosare gli ingredienti in maniera corretta, per ottenere la giusta consistenza dell'impasto, poiché se risulta troppo secco o troppo umido è difficile da lavorare. Per ottenere risultati eccellenti è consigliato l'utilizzo di farina setacciata. Per setacciare la farina, seguire questa procedura: Sistemare la tazza per misurare gli ingredienti su un pezzo di carta cerata e tenere il setaccio direttamente sopra la tazza. Versare la farina nel setaccio con un cucchiaio e setacciarla fino a quando la farina non fuoriesce dalla tazza. Eliminare la farina in eccesso con una spatola piatta.
- Dopo la prima miscelazione con la frusta piatta possono a volte rimanere nella ciotola pezzi di impasto non mescolato. Questi pezzi verranno incorporati dalle operazioni di impasto del robot da cucina e quindi impastando a mano per compattare e uniformare la consistenza dell'impasto.
- I fattori che incidono sulla consistenza dell'impasto sono vari, ad esempio l'umidità, la marca della farina utilizzata e le dimensioni delle uova. Per bilanciare le condizioni di umidità avviare il processo di miscelazione solo con farina setacciata e uova. Controllare la consistenza dell'impasto pizzicando una piccola quantità di impasto dopo averlo mescolato con la frusta piatta. L'impasto deve rimanere compatto senza attaccarsi alle mani. Per ottenere la consistenza adeguata dell'impasto può essere necessario aggiungere una piccola quantità d'acqua.
- Se l'impasto è troppo umido o appiccicoso per l'espulsione, aggiungere una spolverata di farina all'impasto prima di metterlo nell' accessorio per la pasta.

**Utilizzo dell' accessorio per la pasta con il robot da cucina KitchenAid®**

- Le tagliatelle e le penne tendono a piegarsi in diverse direzioni quando vengono espulsi dalla trafila. Ripassare i 25 cm espulsi, nuovamente nella tramoggia. La pasta viene prima trafilata lentamente, la velocità aumenta in maniera proporzionale all'aumento dell'impasto.

**⚠ ATTENZIONE**

**Rischio di contaminazione degli alimenti**

**Non lasciare cibi che contengono ingredienti deteriorabili come uova, prodotti caseari, e carni fuori dal frigo per più di un'ora.**

**I cibi possono risultare contaminati o andare a male.**

- Separare la pasta subito dopo l'espulsione. Stendere un gruppo di tagliatelle su un panno sistemato su una superficie piana avendo cura di separare le estremità. Lasciare asciugare la pasta su uno strato singolo. La pasta lunga può essere sistemata sull'apposito essiccatore KitchenAid®.
- La pasta fatta in casa si comporta in maniera diversa dalla pasta che si acquista in negozio. Le tagliatelle lunghe si piegano quando si asciugano e sono più fragili, di conseguenza occorre maneggiarle con cautela prima di cucinarle.

**Conservazione della pasta fresca**

- Conservare la pasta essiccata in un contenitore in vetro o in plastica a tenuta ermetica in un luogo fresco e al riparo da fonti di luce. Tuttavia, non conservare la pasta di frumento per più di un mese, può diventare rancida.
- Per conservare la pasta fresca, lasciarla asciugare all'aria per un'ora, quindi richiuderla in un sacchetto di plastica a tenuta ermetica e conservarla in frigo fino a 5 giorni. La pasta avvolta in un involucro doppio può essere conservata congelata fino a 4 mesi. Quando si desidera cucinarla, occorre semplicemente scartare la pasta congelata e calarla in acqua bollente.

# Cuocere la pasta

Aggiungere 10 ml (2 cucchiaini da tè) di sale e 15 ml (1 cucchiaio) di olio (facoltativo) a 5,7 l di acqua bollente. Aggiungere la pasta gradualmente e continuare la cottura fino a quando la pasta è al dente. Durante la cottura la pasta galleggia, di conseguenza è opportuno mescolarla frequentemente per una cottura uniforme. Scolarla.

- Pasta secca – 7 minuti
- Pasta fresca – 2–5 minuti in base allo spessore delle tagliatelle

# Tagliatelle all'uovo

*1 uovo ogni 100 g di farina 00*

*1 pizzico di sale*

*olio di oliva (facoltativo, da utilizzare quando l'impasto è troppo secco)*

Versare la farina nella ciotola del robot da cucina. Montare la ciotola e la frusta piatta. Accendere alla velocità 2, aggiungere gradualmente le uova e un pizzico di sale. Mescolare per 30 secondi. Arrestare il robot da cucina e cambiare la frusta piatta con il gancio impastatore. Accendere alla velocità 2 e mescolare fino a quando l'impasto non diventa elastico.

Se l'impasto risulta troppo secco, durante le procedure di impasto aggiungere un po' d'olio di oliva.

Rimuovere la miscela dalla ciotola e continuare a impastare a mano per circa 30 secondi -1 minuto.

**⚠ ATTENZIONESO**

**Rischio di contaminazione degli alimenti**

**Non lasciare cibi che contengono ingredienti deteriorabili come uova, prodotti caseari, e carni fuori dal frigo per più di un'ora.**

**I cibi possono risultare contaminati o andare a male.**

Formare pezzi di impasto delle dimensioni di una nocciola e lavorare la pasta nel formato desiderato. Separare ed essiccare la pasta, quindi seguire le istruzioni di cottura appena descritte.

# Maccheroni con scampi e zucchine

**Per quattro persone:**

- *1 spicchio d'aglio*
- *1 scalogno*
- *1 zucchina grande*
- *300 g di scampi*
- *2-3 cucchiai di olio di oliva*
- *sale e pepe*
- *500 g di maccheroni*
- *prezzemolo tritato finemente*

**Preparazione:**

Scaldare l'olio d'oliva in una padella antiaderente a fuoco dolce.

Tritare finemente aglio e scalogno e farli soffriggere nell'olio caldo.

Tagliare a dadini la zucchina e farla cuocere lentamente con aglio e scalogno. Far proseguire la cottura fino a quando la zucchina non viene ridotta in polpa.

Salare e pepare.

Far cuocere la pasta in acqua salata al dente.

Aggiungere gli scampi alle zucchine. Mescolare con cura e lasciar cuocere lentamente.

Scolare la pasta e aggiungere scampi e zucchine. Mescolare con cura.

Servire con prezzemolo tritato finemente.

# Penne all'arrabbiata

**Per quattro persone:**

- *2 spicchi d'aglio*
- *3 peperoncini interi essiccati*
- *1 confezione (+/-200 g) di polpa di pomodoro*
- *4-5 olive nere (per guarnire)*
- *2-3 cucchiai di olio di oliva*
- *sale e pepe*
- *500 g penne rigate*
- *una manciata di pecorino grattugiato*

**Preparazione:**

Scaldare l'olio d'oliva in una padella antiaderente a fuoco dolce.

Aggiungere gli spicchi d'aglio e far soffriggere nell'olio di oliva bollente.

Aggiungere la polpa di pomodoro. Salare e pepare.

Aggiungere alla salsa i peperoncini e le olive.

Lasciar sobbollire a fuoco dolce per circa 20 minuti.

Nel frattempo far cuocere la pasta in acqua salata al dente.

Scolare la pasta e aggiungerla immediatamente alla salsa calda. Servire con pecorino grattugiato.

# Pasta con aglio, olio e peperoncino

**Per quattro persone:**

- *5-6 cucchiai di olio di oliva*
- *5 spicchio d'aglio sbucciati*
- *2 peperoncini essiccati*
- *Oppure*
- *chili piccante in polvere (secondo i gusti)*
- *una manciata di pecorino grattugiato*
- *500 g di bucatini*

**Preparazione:**

Scaldare l'olio d'oliva in una padella antiaderente.

Tritare finemente gli spicchi d'aglio e aggiungere all'olio.

Far riscaldare bene l'aglio. È importante sentire l'odore dell'aglio, ma non lasciarlo bruciare.

Aggiungere i peperoncini secchi o il Chili in polvere (la quantità dipende da quanto si desidera che il piatto sia piccante).

Lasciar friggere a fuoco dolce e nello stesso tempo mettere a bollire l'acqua.

Cuocere i bucatini al dente e scolarli immediatamente.

Mescolare i bucatini con la preparazione a base di aglio e peperoncino o chili piccante.

Servire immediatamente e spolverare con pecorino grattugiato.

**SUGGERIMENTO:** per dare al piatto un aspetto più rustico, aggiungere crostini di pane. Utilizzare pane bianco raffermo. Preparare i crostini friggendoli in olio caldo con aglio.

# Rigatoni al tonno

**Per quattro persone:**

- *1 confezione (+/- 100 g) di tonno all'olio di oliva*
- *1 fascio di cipolle novelle*
- *1 grappolo di pomodorini ciliegia*
- *700 g di passata di pomodoro*
- *1 abbondante manciata di prezzemolo tritato finemente*
- *erba cipollina tritata finemente*
- *2-3 cucchiai di olio di oliva*
- *500 g di rigatoni*

**Preparazione:**

Far scaldare l'olio di oliva in una padella. Tritare le cipolle. Tagliare i pomodori a metà e aggiungerli all'olio insieme alle cipolle. Lasciar cuocere a fuoco lento.

Aggiungere la passata e lasciar addensare. Salare e pepare.

Proseguire la cottura per circa 15 minuti a fuoco dolce, in modo da far ammorbidire i pomodori.

Sgocciolare il tonno, mettendo da parte l'olio. Aggiungere il tonno alla salsa di pomodoro. Aggiungere una parte di olio del tonno, per rafforzare il sapore di tonno.

Nel frattempo far cuocere i rigatoni al dente. Scolare la pasta.

Mescolare la pasta con la salsa a base di tonno.

Decorare il piatto con prezzemolo e erba cipollina tritati finemente.

**SUGGERIMENTO:** consigliamo di utilizzare tonno all'olio di oliva, non in salamoia o al naturale.

# Garanzia degli accessori del robot da cucina per uso domestico KitchenAid®

| **Durata della garanzia:** | **Spese a carico di KitchenAid:** | **Spese non a carico di KitchenAid:** |
|---|---|---|
| Due anni di copertura totale a partire dalla data di acquisto. | Parti di ricambio e costi di manodopera per la rimozione di difetti di fabbrica o dei materiali. L'assistenza deve essere fornita da un Centro Assistenza Autorizzato KitchenAid. | A. Riparazioni effettuate se il torchio per la pasta è stata utilizzata per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi.<br>B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle normative locali sull'energia elettrica. |

**KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.**

# Assistenza post-vendita

L'assistenza sarà garantita localmente da un Centro Assistenza autorizzato KitchenAid.
Contattate il rivenditore presso il quale avete acquistato gli accessori per richiedere il nome del Centro Assistenza in garanzia KitchenAid autorizzato.

**Per l'Italia:**
"Casa dei Rasoi Elettrici"
Via Carducci, 7
24127 BERGAMO

Tel: 035/25 88 85

# Servizio clienti

**Per l'Italia:**
Numero verde: 0800 901243
chiamata gratuita

**Indirizzo:**
KitchenAid Europa, Inc.
Codice Postale 19
B-2018 ANTWERPEN 11

**www.KitchenAid.it**

FOR THE WAY IT'S MADE.®

Italiano

® Marchio registrato di KitchenAid, U.S.A.

™ Marchio di KitchenAid, U.S.A.

La forma del robot da cucina è un marchio registrato KitchenAid, U.S.A.
© 2008. Tutti i diritti riservati.

Le specifiche sono soggette a modiche senza alcun preavviso.

(5809AdZw1108)

# KitchenAid®

**BEREIDINGSSET VOOR HOLLE, BUISVORMIGE DEEGWAREN**
**INSTRUCTIES EN RECEPTEN**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUCTIONS AND RECIPES**

**KIT EMPORTE-PIÈCES POUR PÂTES FRAÎCHES**
**MODE D'EMPLOI ET RECETTES**

**RÖHRENNUDELNVORSATZ**
**BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE**

**ACCESSORIO PER LA PASTA CORTA**
**ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE**

**PRENSA PARA PASTA FRESCA**
**INSTRUCCIONES Y RECETAS**

**PASTAPRESS**
**INSTRUKTIONER OCH RECEPT**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPPSKRIFTER**

**PASTAPURISTIN**
**KÄYTTÖ-JA VALMISTUSOHJEET**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUÇÕES E RECEITAS**

**PASTAPRESSA**
**LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR**

**ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ**
**ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ**




**Modelo 5KPEXTA**
**Prensa para pasta fresca**

Diseñada exclusivamente para uso con las batidoras de pie KitchenAid®.

La foto se incluye con fines de demostración.

Español

# Índice

INTRODUCCIÓN
Medidas de seguridad para el uso de accesorios de la batidora ..... 3
Medidas de seguridad importantes ..... 3
CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONAMIENTO
Montaje de la prensa para pasta fresca ..... 4
Moldes de pasta ..... 6
Montaje de la prensa para pasta fresca ..... 7
Uso de la prensa para pasta fresca ..... 7
    Cambio de los moldes para pasta ..... 8
    Para aflojar el anillo para pasta ..... 8
Cuidados y limpieza ..... 9
Consejos para hacer pasta ..... 10
Cocción de la pasta ..... 11
RECETAS
Pasta de huevo básica ..... 11
Macarrones pequeños con calabacines y langostinos ..... 12
Pene muy picantes (macarrones grandes) ..... 12
Bucatini con ajo, aceite y Peperoncino ..... 13
Rigatoni con atún ..... 13
INFORMACIÓN DE SERVICIO Y GARANTÍA
Garantía del accesorio de la batidora de pie KitchenAid® ..... 14
Planificación del servicio ..... 14
Condiciones de la garantía ..... 15
Atención al cliente ..... 15

# Medidas de seguridad para el uso de accesorios de la batidora

## Su propia seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden derivar lesiones incluso mortales.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta y las palabras "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan lo siguiente:

**⚠ PELIGRO**

**Si no sigue las instrucciones inmediatamente, puede resultar muerto o gravemente herido.**

**⚠ ADVERTENCIA**

**Si no sigue las instrucciones, puede resultar muerto o gravemente herido.**

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir el riesgo de lesiones y lo que puede ocurrir si no sigue las instrucciones.

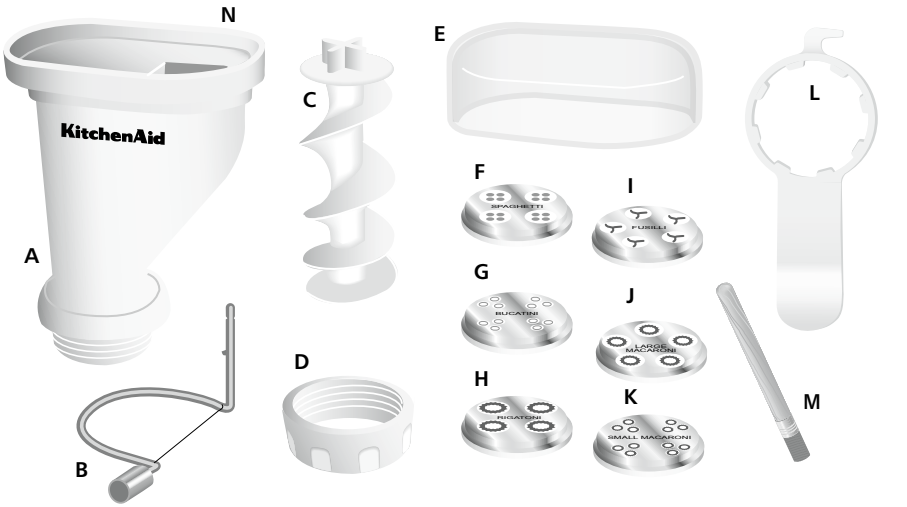
# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que se utilicen aparatos eléctricos, deben tomarse una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no ponga la batidora en contacto con el agua ni con ningún otro líquido.
3. Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, a menos que lo hagan bajo la supervisión de las personas responsables de su seguridad o que hayan recibido de las mismas las instrucciones adecuadas para su uso.
4. Mantenga a los niños vigilados y no permita que jueguen con el aparato.
5. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de poner o retirar piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite el contacto con las piezas móviles.
7. No introduzca nunca la masa con la mano. Utilice siempre la herramienta multifunción para empujar los alimentos.
8. No utilice la batidora si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si se le ha caído o si presenta algún defecto. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. No utilice la batidora en el exterior.
11. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
12. No deje que el cable toque ninguna superficie caliente, como la cocina.
13. Este producto está diseñado para uso doméstico solamente.

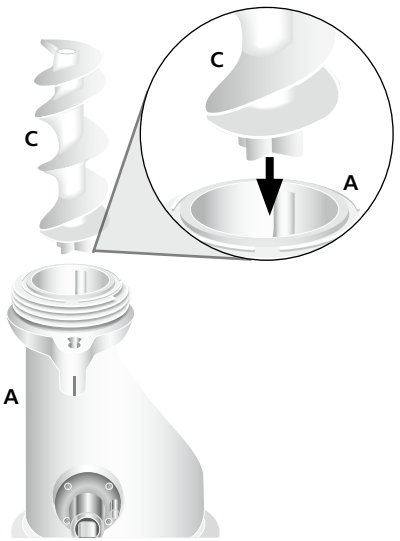
# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

# Montaje de la prensa para pasta fresca

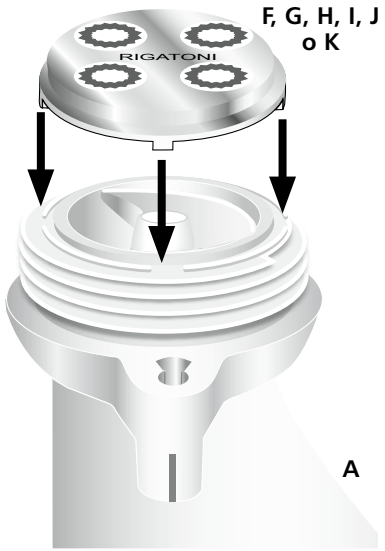



**A - Compartimento**
**B - Cortadora de masa oscilante**
**C - Perforadora**
**D - Anillo para pasta**
**E - Contenedor de almacenamiento**
**F - Molde para espaguetis**
**G - Molde para bucatini**
**H - Molde para rigatoni**
**I - Molde para fusilli**
**J - Molde para macarrones grandes**
**K - Molde para macarrones pequeños**
**L - Herramienta multifunción**
**M - Cepillo de limpieza**
**N - Tolva pequeñas**

1. De la vuelta a la prensa y colóquela en una encimera o tabla e introduzca el extremo de la perforadora con la protuberancia en forma de cruz (C) en el compartimento de la prensa (A) alineando la protuberancia con la muesca correspondiente del interior. Una vez situada correctamente, la parte superior de la perforadora estará a nivel con la abertura.




2. Coloque los moldes para pasta (F, G, H, I, J o K) sobre la abertura, alineando su parte central con la perforadora, de manera que coincidan las lengüetas del molde con las muescas del compartimento de la prensa.

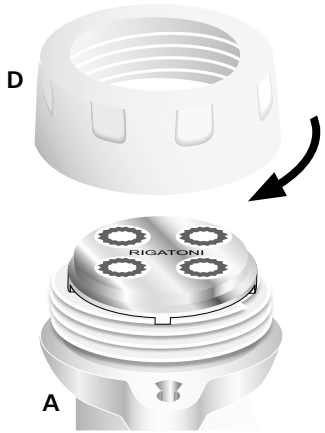



Continúa en la página siguiente.

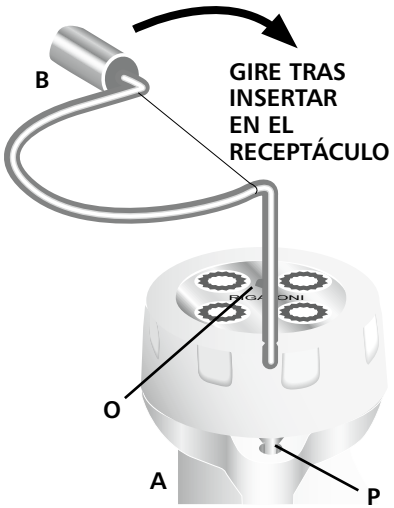
Español

# Montaje de la prensa para pasta fresca

3. Coloque el anillo para pasta (D) sobre el molde, girándolo manualmente de forma que quede fijo pero sin apretarlo demasiado.




4. Inserte la cuchilla (B) en el receptáculo, alineando el saliente (O) con el lado izquierdo de la ranura (P), como se muestra en la figura. Presione hasta que quede encajada y gire la cuchilla hacia la derecha. La prensa ya está lista para instalarla en batidora.




Se incluye una herramienta multifunción (L) con un gancho y una llave. El extremo plano se puede utilizar para empujar la masa dentro la prensa. La llave de se puede utilizar para aflojar el anillo para pasta del cuerpo de la prensa. El gancho se puede utilizar para sacar la perforadora de la carcasa.




Se incluye un recipiente de almacenamiento (E) para guardar los moldes para pasta (F, G, H, I, J y K).

**NOTA:** No utilice la herramienta multifunción (L) para apretar el anillo para pasta.

Español

# Moldes para pasta

## ⚠ ADVERTENCIA

**Peligro de envenenamiento por alimentos**

**No deje que alimentos que contengan ingredientes perecederos, como huevos, productos lácteos y carne permanezcan sin refrigerar durante más de una hora.**

**En caso contrario, existe el riesgo de envenenamiento por alimentos o de contraer alguna enfermedad.**




**ESPAGUETIS (**MOLDE F**)**

**Velocidad recomendada de la batidora:** 10

**Longitud de extrusión** - aproximadamente 24 cm.




**BUCATINI (**MOLDE G**)**

**Velocidad recomendada de la batidora:** 10

**Longitud de extrusión -** aproximadamente 24 cm.

**RIGATONI** (MOLDE H)




**Velocidad recomendada de la batidora:** 6

**Longitud de extrusión -** aproximadamente 4 cm.




**FUSILLI (**MOLDE I**)**

**Velocidad recomendada de la batidora:** 2-4

**Longitud de extrusión -** Tradicional (largo): 24 cm; Corto: 4 cm.




**MACARRONES GRANDES (**MOLDE J**)**

**Velocidad recomendada de la batidora:** 6

**Longitud de extrusión -** hasta 5 cm.




**MACARRONES PEQUEÑOS (**MOLDE K**)**

**Velocidad recomendada de la batidora:** 6

**Longitud de extrusión: -** hasta 4 cm.

**Separación de la pasta fresca**
Separe la pasta tras la extrusión. La pasta puede cocinarse inmediatamente. Si se va a secar en lugar de cocinarse, coloque la pasta larga en la rejilla para secado KitchenAid® (KPDR), o extienda las tiras de pasta (en una sola capa) en un paño sobre una superficie plana. La pasta corta debe secarse en una superficie plana.

**Almacenamiento de la pasta fresca**
Para almacenar pasta fresca, séquela al aire durante 1 hora y, a continuación, envuélvala en una bolsa de plástico cerrada herméticamente y guárdela en el frigorífico durante un máximo de 5 días. A la pasta larga (excepto los fusilli) se le puede dar forma de "nido" antes de secarla.

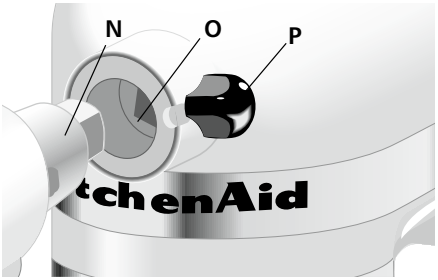
# Montaje de la prensa para pasta fresca

**Antes de montar la prensa para pasta fresca**

Quite la etiqueta "Do not immerse in water" ("No lo sumerja en agua) y retire el recipiente de almacenamiento de la parte superior del compartimento del accesorio.

**Para instalarlo:**

1. Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0").
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Afloje el pomo de fijación (P) girándolo hacia la izquierda.
4. Quite la tapa del eje de fijación de accesorios.
5. Inserte el alojamiento del eje del accesorio (N) en el eje de fijación de accesorios (O) asegurándose de que el eje de transmisión encaja en el receptáculo cuadrado del eje.
6. Es posible que deba sacar el accesorio, girarlo y volver a insertarlo hasta que localice la posición correcta. Cuando la haya encontrado, el perno del alojamiento encajará en la muesca que hay en el borde de la base para accesorios.
7. Apriete el pomo de fijación girándolo hacia la derecha hasta que el accesorio quede completamente fijado a la batidora.




# Uso de la prensa para pasta fresca

**⚠ ADVERTENCIA**



**Peligro de la cuchilla giratoria**

**Utilice siempre la herramienta multifunción.**

**No toque las aberturas.**

**Manténgalo alejado de los niños.**

**Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir amputaciones o cortes.**

1. Seleccione una velocidad entre 6 y 10 en la batidora de pie, en función del tipo de pasta y de las preferencias personales. Para conseguir los mejores resultados, los fusilli se deben extruir a una velocidad máxima de 6. Para pastas muy cortas, también se recomienda velocidades más lentas. La pasta más larga, como los espaguetis, pueden extruirse a velocidades más altas.
2. Coloque lentamente trozos de masa del tamaño de una nuez en la tolva; la masa debe introducirse por sí sola. La perforadora debe estar visible antes de añadir el siguiente trozo de masa.



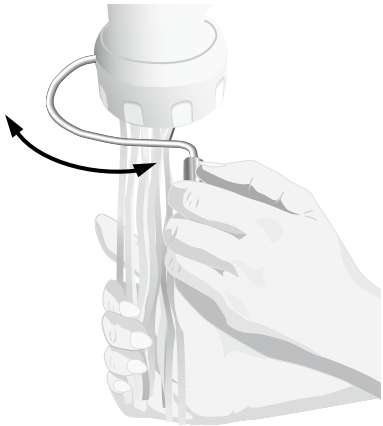
3. Utilice la herramienta multifunción para empujar la masa únicamente si ésta se queda bloqueada en la tolva y deja de introducirse por sí sola.



Español

# Uso de la prensa para pasta fresca

4. Utilice la cortadora de masa oscilante para cortar la pasta con la longitud deseada a medida que sale de la prensa. En la página 6 encontrará las longitudes recomendadas.



5. Separe la pasta tal y como se describe en la página 6.

**Cambio de los moldes para pasta:**

1. Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0").
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Retire la prensa para pasta fresca de la batidora de pie.
4. Desmonte la cortadora, el anillo para pasta, la perforadora y limpie la masa del compartimento de la prensa.
5. Vuelva a montar el accesorio como se indica en la página 5.

**Para aflojar el anillo para pasta:**

1. Si el anillo para pasta está demasiado apretado y no puede aflojarlo con la mano, utilice la llave.
2. Gire anillo en la dirección indicada por la flecha para abrirlo (OPEN).




**NOTA:** No use la llave de la herramienta multifunción para fijar el anillo al compartimento de la prensa, ya que podría dañarse.

**NOTA:** Cuando utilice la prensa para pasta fresca, no lleve corbatas, pañuelos ni collares largos, y recójase el pelo.

# Cuidados y limpieza

**Para limpiar el accesorio:**

1. Asegúrese de que la batidora esté apagada (control de velocidad en posición "0").
2. Desenchufe la batidora de pie o desconecte la corriente.
3. Desmonte completamente la prensa para pasta fresca.
4. Utilice la llave de la herramienta multifunción para aflojar el anillo para pasta. Utilice el gancho para sacar la perforadora del compartimento de la prensa.



5. Deje que la pasta que quede en los moldes se seque durante la noche antes de retirarla. Retire completamente la masa seca con el cepillo de limpieza. Utilice un pincho o un palillo dental de madera para retirar la masa restante. No utilice objetos metálicos ni lave los moldes de pasta en el lavavajillas.
6. La perforadora, el anillo para pasta, la herramienta multifunción y el recipiente de almacenamiento son aptos para el lavavajillas.

**NOTA:** No lave el compartimento de la prensa ni los moldes para pasta en el lavavajillas ni los sumerja en agua u otros líquidos.

**NOTA:** Estos accesorios están diseñados para utilizarse exclusivamente con masa de pasta. Para evita dañar el accesorio, introduzca únicamente masa de pasta.

# Consejos para hacer pasta

**NOTA:** La batidora debe permanecer inactiva al menos 1 hora tras la extrusión de 900 gramos de masa.

**Masa**

- Aprender a hacer pasta casera es simplemente cuestión de práctica. Si no ha preparado pasta antes, es posible que deba preparar varias tandas de masa antes de que quede satisfecho con el resultado. Le recomendamos que practique con la receta de Pasta de huevo básica de la página 11.
- La relación líquido/harina es pequeña, lo que permite que la masa quede firme y consistente a la vez que flexible. Es extremadamente importante utilizar la correcta proporción de ingredientes para conseguir la correcta consistencia de la masa; resulta difícil trabajar con una masa demasiado húmeda o demasiado seca. Para que pueda conseguir la consistencia adecuada, en las recetas de pasta de este folleto se utiliza harina tamizada. Para tamizar harina, haga lo siguiente: sitúe una taza de medida de ingredientes secos en un trozo grande de papel parafinado y coloque el tamizador directamente sobre él y cerca de la taza. Vierta harina en el tamizador y tamice hasta que la taza esté completamente llena de harina. Utilice el borde de una espátula para retirar el exceso de harina de la taza de medida.
- Es posible que en ocasiones queden porciones de masa sin mezclar en el bol tras el mezclado inicial con el batidor plano. Estas porciones quedarán bien incorporadas mediante el amasado de la batidora de pie seguido de un amasado manual, que reafirma y suaviza la textura de la masa.
- Muchos factores pueden influir en la consistencia de la masa, como la humedad, la marca de la harina utilizada o el tamaño de los huevos. Para compensar las condiciones de humedad, realice el proceso inicial de mezclado únicamente con la harina tamizada y los huevos. Para comprobar la correcta consistencia de la masa, pellizque una pequeña cantidad de masa después de mezclar con el batidor plano. La masa debe permanecer unida sin pegarse en los dedos. Puede que sea necesario añadir un poco de harina o agua para que la masa alcance la consistencia adecuada.
- Si la masa está demasiado húmeda o pegajosa para realiza la extrusión, espolvoree con harina o incorpore un poco de harina en la masa antes de colocarla en la extrusora.

**Uso de la prensa para pasta fresca y la batidora de pie KitchenAid®**

- La pasta larga y los macarrones tienen tendencia a ondularse en distintas direcciones a medida que salen del molde. Los primeros 25 cm de pasta ondulada puede retirarse y devolverse a la tolva para volver a realizar el proceso. Al principio, la extrusión de la pasta se produce lentamente; el proceso se acelera a medida que se extruye más masa.

**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de envenenamiento por alimentos**

**No deje que alimentos que contengan ingredientes perecederos, como huevos, productos lácteos y carne permanezcan sin refrigerar durante más de una hora.**

**En caso contrario, existe el riesgo de envenenamiento por alimentos o de contraer alguna enfermedad.**

- Separe la pasta inmediatamente tras la extrusión. Extienda un puñado de pasta larga en un paño sobre una superficie plana y sepárela por los extremos más secos de las tiras. Séquelos en una sola capa. Las tiras largas de pasta puede colocarse en una rejilla de secado KitchenAid® (KPDR).
- La pasta casera se comporta de forma distinta que la pasta comercial. La pasta larga se dobla a medida que se seca y es más frágil, por ello hay que manipularla con cuidado antes de cocinarla.

**Almacenamiento de la pasta**

- Guarde la pasta seca en un recipiente de plástico o vidrio hermético de forma indefinida en un lugar fresco y oscuro. Sin embargo, no guarde la pasta integral durante más de un mes, ya que puede ponerse rancia.
- Para almacenar pasta fresca, séquela al aire durante 1 hora y, a continuación, envuélvala en una bolsa de plástico hermética y guárdela en el frigorífico durante un máximo de 5 días. Para congelarla, envuélvala en un plástico doble y manténgala congelada un máximo de 4 meses. Para utilizar pasta fresca congelada, no la descongele; debe pasar directamente del congelador al agua hirviendo.

# Cocción de la pasta

Añadir 10 ml (2 cucharaditas) de sal y 15 ml (1 cucharada) de aceite (opcional) a 5,7 l de agua hirviendo. Añadir gradualmente la pasta y seguir cociendo hasta que la pasta esté "al dente" o ligeramente dura al morderla. La pasta asciende a la superficie del agua durante la cocción, por lo que se recomienda remover de vez en cuando para que se cueza uniformemente. Escurrir con un escurridor.

- Pasta seca: 7 minutos
- Pasta fresca: 2–5 minutos en función del grosor

# Pasta de huevo básica

*1 huevo por 100 g de harina blanca tipo 00*
*1 Una pizca de sal*
*aceite de oliva (opcional para cuando la masa está demasiado seca)*

Poner la harina en el bol de la batidora de pie. Acoplar el bol y el batidor plano. Seleccionar la velocidad 2 y añadir de forma gradual los huevos y la pizca de sal. Mezclar durante 30 segundos. Detener la batidora de pie y cambiar el batidor plano por el gancho para masa. Seleccionar la velocidad 2 y amasar hasta que la masa esté elástica.

Si la masa está demasiado seca, añadir un poco de aceite de oliva durante el amasado.

Sacar la masa del bol y amasar manualmente entre 30 segundos y 1 minuto.

**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de envenenamiento por alimentos**

**No deje que alimentos que contengan ingredientes perecederos, como huevos, productos lácteos y carne permanezcan sin refrigerar durante más de una hora.**

**En caso contrario, existe el riesgo de envenenamiento por alimentos o de contraer alguna enfermedad.**

Moldear trozos de masa del tamaño de una nuez y extruir pasta con la forma deseada. Separar y secar según se desee y, a continuación, seguir las instrucciones de cocción anteriores.

# Macarrones pequeños con calabacines y langostinos

**Para 4 raciones:**

- *1 diente de ajo*
- *1 una chalota*
- *1 calabacín grande*
- *300 g de langostinos*
- *2 o 3 cucharadas de aceite de oliva*
- *sal y pimienta*
- *500 g de macarrones pequeños*
- *perejil picado en trocitos*

**Preparación:**

Calentar el aceite en una sartén antiadherente a fuego moderado.

Picar bien el ajo y la chalota e incorporar al aceite de oliva caliente.

Trocear en dados el calabacín y cocinar a fuego lento junto con la chalota y el ajo. Seguir cocinando hasta que el calabacín quede reducido a papilla.

Sazonar con sal y pimienta.

Cocer los macarrones en agua con un poco de sal hasta que estén "al dente".

Añadir los langostinos a la mezcla de calabacín. Mezclar bien y cocinar a fuego lento.

Escurrir la pasta y añadir a los langostinos y el calabacín. Mezclar bien.

Servir con perejil muy picadito.

# Pene muy picantes (macarrones grandes)

**Para 4 raciones:**

- *2 dientes de ajo fresco*
- *3 peperoncini (chiles picantes secos rojos) secos enteros*
- *1 lata (aprox. 200 g) de tomate troceado*
- *varias aceitunas negras pequeñas (4 o 5) (para decorar)*
- *2 o 3 cucharadas de aceite de oliva*
- *sal y pimienta*
- *500 g de penne rigate*
- *un puñado de pecorino rallado (queso italiano de oveja de sabor fuerte)*

**Preparación:**

Calentar el aceite a fuego lento en una sartén antiadherente.

Añadir los dientes de ajo y freír en el aceite de oliva caliente.

Añadir los tomates. Sazonar con sal y pimienta.

Añadir los 3 chiles secos enteros a la sartén y, a continuación, las aceitunas.

Cocinar a fuego lento durante 20 minutos.

Mientras tanto, cocer la pasta en agua salada hasta que esté "al dente".

Escurrir la pasta y agregar inmediatamente a la salsa picante. Servir con pecorino rallado.

# Bucatini con ajo, aceite y Peperoncino

**Para 4 raciones:**

- *5 o 6 cucharadas de aceite de oliva*
- *5 dientes de ajo, pelados*
- *2 peperoncini secos picados*
  *(chiles picantes secos y rojos)*
  *o*
  *Chile molido (al gusto)*
  *un puñado de pecorino rallado (queso italiano de oveja de sabor fuerte)*
- *500 g de bucatini*

**Preparación:**

Calentar un poco de aceite en una sartén antiadherente.

Picar bien las cabezas de ajos e incorporar al aceite.

Calentar bien el ajo. Es importante que se pueda percibir el olor a ajo mientras se cocina, pero hay que evitar que se queme.

Añadir el chile seco o molido (el plato estará más o menos picante en función de la cantidad que se utilice).

Freír a fuego lento y mientras tanto poner agua a calentar.

Cocer los bucatini hasta que estén "al dente" y escurrir inmediatamente.

Mezclar los bucatini con el ajo y los chiles secos o molidos.

Servir inmediatamente y espolvorear con un puñado de pecorino rallado.

**SUGERENCIA:** Para dar al plato de pasta picante una textura crujiente, añada tostones. Es mejor utilizar pan blanco de varios días. Para que los tostones estén bien crujientes, fríalos en el aceite caliente una vez añadido el ajo.

# Rigatoni con atún

**Para 4 raciones:**

- *1 lata grande (+/- 100 g) de atún en aceite de oliva*
- *1 puñado de cebolletas frescas*
- *1 paquete de tomates cherry*
- *700 g de passata (tomates triturados y tamizados – comprar ya preparada)*
- *1 rama grande de perejil picado*
  *cebolletas picadas*
- *2 o 3 cucharadas de aceite de oliva*
- *500 g de rigatoni*

**Preparación:**

Calentar un poco de aceite en una sartén. Picar las cebolletas. Cortar los tomates por la mitad y agregarlos al aceite caliente junto con las cebolletas. Cocinar a fuego lento.

Agregar la passata y cocinar hasta que espese. Sazonar con sal y pimienta.

Cocinar la salsa durante 15 minutos a fuego lento hasta que se ablanden los tomates.

Escurrir y reservar el aceite del atún. Añadir el pescado a la salsa de tomate. Añadir parte del aceite reservado para reforzar el sabor a atún.

Mientras tanto, cocer los rigatoni hasta que estén "al dente". Escurrir la pasta.

Mezclar la pasta con la salsa de atún.

Decorar el plato con el perejil y las cebolletas.

**SUGERENCIA:** Asegúrese de que utiliza atún en aceite de oliva y no en salmuera ni en agua de manantial.

# Garantía del accesorio de la batidora de pie KitchenAid®

| **Duración de la garantía:** | **KitchenAid se hará cargo del pago de:** | **KitchenAid no se hará cargo del pago de:** |
|---|---|---|
| Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra. | Piezas sustituidas y mano de obra para corregir defectos en materiales o fabricación. Sólo un Servicio de asistencia técnica autorizado de KitchenAid puede realizar las reparaciones. | A. Reparaciones cuando para prensa para pasta fresca se dedique a usos distintos de la preparación de alimentos en casa.<br><br>B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido o instalación/utilización sin respetar la normativa local sobre instalaciones eléctricas. |

**KITCHENAID DECLINA TODA RESPONSABILIDAD DERIVADA DE DAÑOS INDIRECTOS.**

# Planificación del servicio

Cualquier reparación se debe realizar en un Servicio de asistencia técnica autorizado de KitchenAid.

Solicite al distribuidor donde compró los accesorios información sobre el servicio de asistencia técnica autorizado de KitchenAid más cercano.

# Condiciones de la garantía

**RIVER INTERNATIONAL, S.A.,** garantiza sus artículos durante dos años, a partir de la fecha de compra, cubriendo la reparación, incluido mano de obra y material, o cambio del producto, o devolución del importe, contra todo defecto de fabricación o montaje, siempre que el artículo haya sido usado normalmente y según instrucciones.

ARTÍCULO _____ MARCA _____ MODELO _____

FECHA DE COMPRA _____

FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR _____

DATOS DE COMPRADOR:

D./Dña: _____, D.N.I. _____

Solicite el servicio de Asistencia Técnica al Vendedor o al Importador: RIVER INTERNATIONAL S.A., C/BEETHOVEN 15, 08021 BARCELONA, Tlfno.: 93-201.37.77. Fax: 93-202.38.04. Presente al S.A.T. esta GARANTÍA cumplimentada o la Factura de compra.

Como Consumidor de este artículo goza Vd. de los derechos que le reconoce la Ley de Garantías en la Venta de Bienes de Consumo 23/2003 (B.O.E. 11-07-03), en las condiciones que la misma establece. Recuerde que la fecha acreditada mediante el documento de compra, inicia el período de dos años previsto en la Ley.

# Atención al cliente

**RIVER INTERNATIONAL, S.A.**

C/Beethoven 15
08021 Barcelona

Tlfno.: 93-201 37 77

Fax: 93-202 38 04

www.riverint.com

**www.KitchenAid.com**

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marca comercial registrada de KitchenAid, EE. UU.

™ Marca comercial de KitchenAid, EE. UU.

La forma de la batidora de pie es marca comercial de KitchenAid, EE. UU.
© 2008. Reservados todos los derechos.

Las especificaciones están sujetas a cambios sin necesidad de aviso previo.

Español

(5809AdZw1108)

# KitchenAid®

Svensk

**BEREIDINGSSET VOOR HOLLE, BUISVORMIGE DEEGWAREN**
**INSTRUCTIES EN RECEPTEN**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUCTIONS AND RECIPES**

**KIT EMPORTE-PIÈCES POUR PÂTES FRAÎCHES**
**MODE D'EMPLOI ET RECETTES**

**RÖHRENNUDELNVORSATZ**
**BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE**

**ACCESSORIO PER LA PASTA CORTA**
**ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE**

**PRENSA PARA PASTA FRESCA**
**INSTRUCCIONES Y RECETAS**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPPSKRIFTER**

**PASTAPURISTIN**
**KÄYTTÖ-JA VALMISTUSOHJEET**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUÇÕES E RECEITAS**

**PASTAPRESSA**
**LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR**

**ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ**
**ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ**

**PASTAPRESS**
**INSTRUKTIONER OCH RECEPT**




**Modell 5KPEXTA**
**Pastapress**

Särskilt gjort för användning med KitchenAid® köksmaskiner.

Fotografiet är endast en illustration.

# Innehållsförteckning

INLEDNING
Säkerhetsanvisningar för köksmaskintillbehör ..... 3
Viktiga säkerhetsföreskrifter ..... 3
FUNKTIONER OCH ANVÄNDNING
Sätta samman pastapressen ..... 4
Pastapressplattor ..... 6
Montering pastapressen ..... 7
Använda pastapressen ..... 7
Byta pastapressplattor ..... 8
Lossa ringen ..... 8
Skötsel och rengöring ..... 9
Tips för att göra pasta ..... 10
Koka pasta ..... 11
RECEPT
Enkla äggnudlar ..... 11
Små makaroner med zucchini och scampi ..... 12
Extra kryddig Penne (Stora makaroner) ..... 12
Bucatini med vitlök, olivolja och Peperoncino ..... 13
Rigatoni med tonfisk ..... 13
INFORMATION OM GARANTI OCH SERVICE
Garanti för tillbehör till KitchenAid® köksmaskin ..... 14
Servicecenter ..... 14
Kundtjänst ..... 15

# Säkerhetsanvisningar för köksmaskintillbehör

## Din och andras säkerhet är en mycket viktig fråga.

I denna handbok och på maskinen finns det många viktiga säkerhetsmedde-landen. Läs alltid igenom och efterfölj samtliga.

Detta är en varningssymbol för säkerhetsalarm.



Denna symbol uppmärksammar dig på eventuella faror som kan skada eller t.o.m. döda dig eller andra.

Alla säkerhetsmeddelanden följer efter symbolen för säkerhetsalarm med antingen ordet "FARA" eller "VARNING". Dessa ord betyder:

**⚠ FARA** — **Det kan leda till dödsfall eller allvarlig skada om du inte omedelbart följer instruktionerna.**

**⚠ VARNING** — **Det kan leda till dödsfall eller allvarlig skada om du inte följer instruktionerna.**

Alla säkerhetsmeddelanden visar den eventuella faran, hur du minskar risken för skada och vad som kan hända om instruktionerna inte efterföljs.

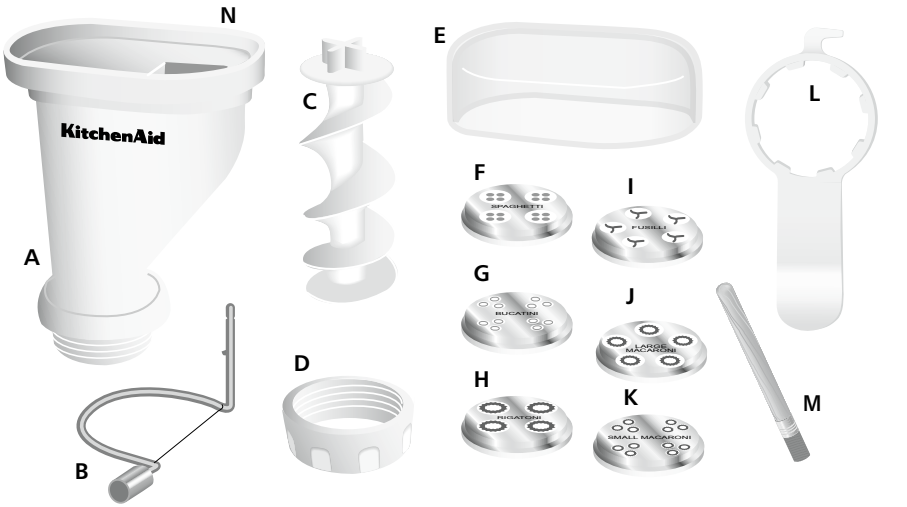
# VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av elektriska anordningar ska alltid grundläggande säkerhetsregler följas, bland annat följande:

1. Läs alla anvisningar.
2. För att skydda mot elektriska stötar får inte köksmaskinen sänkas ner i vatten eller annan vätska.
3. Den här maskinen är inte avsedd att användas av personer med fysiska, sensoriska eller mentala handikapp eller andra (såsom barn) som saknar erfarenhet eller kunskap såvida inte dessa övervakas eller handleds av någon säkerhetsansvarig.
4. Kontrollera att barn inte leker med maskinen.
5. Dra ut sladden ur uttaget när maskinen inte ska användas mer, innan du monterar eller tar loss komponenter eller före rengöring.
6. Undvik att komma åt rörliga delar.
7. Mata aldrig in degen för hand. Använd alltid kombinationsverktyget för att trycka in degen.
8. Kör inte maskinen om sladden eller stickkontakten är skadad eller efter att något har gått sönder eller att maskinen har tappats eller skadats på något sätt. Lämna in maskinen till närmaste auktoriserade servicecenter för kontroll, reparation eller elektriska/mekaniska justeringar.
9. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
10. Använd inte maskinen utomhus.
11. Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkanten.
12. Se till att sladden inte kommer i kontakt med heta ytor såsom spisen.
13. Den här produkten är avsedd endast för hushållsbruk.

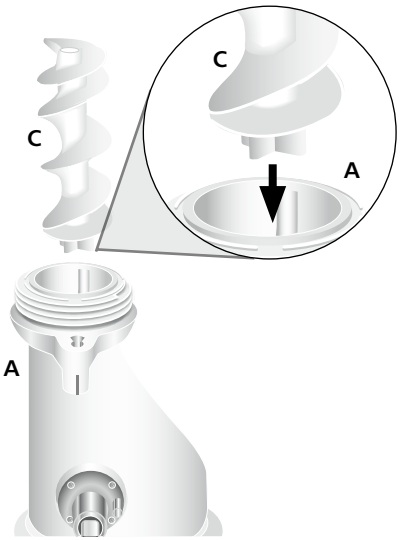
# SPARA DESSA ANVISNINGAR

# Sätta samman pastapressen

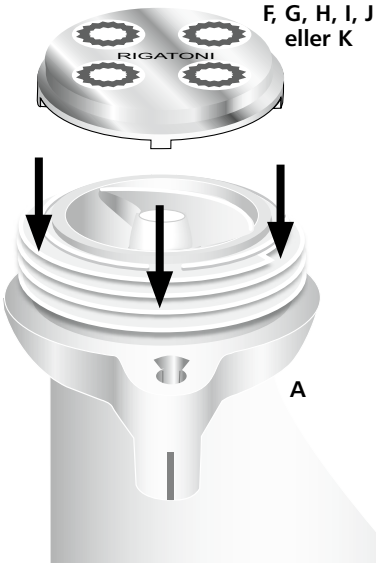



**A - Presshus**
**B - Degskärare med rörlig arm**
**C - Matningsskruv**
**D - Ring**
**E - Förvaringsskål**
**F - Spagettiplatta**
**G - Bucatini-platta**
**H - Rigatoni-platta**
**I - Fusilli-platta**
**J - Platta för stora makaroner**
**K - Platta för små makaroner**
**L - Kombinationsverktyg**
**M - Rengöringsborste**
**N - Litet matningsrör**

1. Placera pressen upp-och-ner på en bänk eller bord och för in den ände av matningsskruven som har en kryssformad utskjutning (C) i presshuset (A) så att den passar in i uttaget inuti. När den sitter som den ska kommer matningsskruvens överdel att vara i nivå med öppningen.



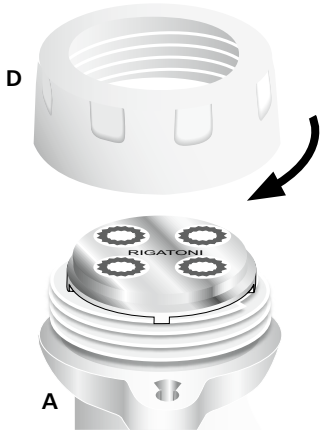

2. Placera en av pressplattorna (F, G, H, I, J eller K) över öppningen så att plattan är centrerad över hålet och passar in i uttagen på presshuset.



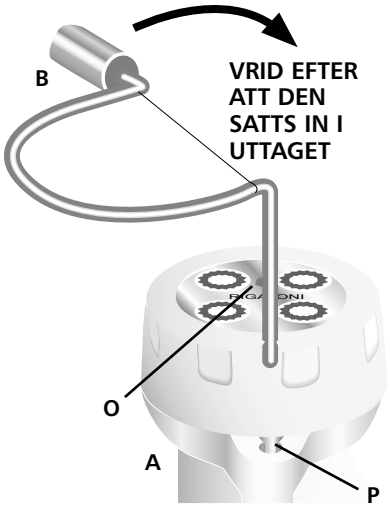

Fortsättning på nästa sida.

# Sätta samman pastapressen

3. Placera ringen (D) över pressplattan och skruva försiktigt in den för hand tills det tar emot men dra inte åt hårt.




4. Sätt fast degskäraren (B) så att flänsen (O) passar in i vänster sida av uttaget (P) enligt figuren. Tryck in den tills den låser fast och för sedan degskäraren åt höger. Pastapressen är nu klar att monteras på köksmaskinen.




Ett kombinationsverktyg (L) med en krok och en fast nyckel medföljer. Den platta änden kan användas för att mata in deg i pressen. Den fasta nyckeln kan användas för att lossa ringen från pressen. Kroken används för att dra ut matningsskruven ur presshuset.




En förvaringsskål (E) för pastapressplattorna (F, G, H, I, J och K) medföljer.

**OBS!** Använd inte kombinationsverktyget (L) för att dra åt ringen.

# Pastapressplattor

## ⚠ VARNING

**Risk för matförgiftning**

**Förvara livsmedel med kort hållbarhet såsom ägg, mejeriprodukter och kött i kylen så att de inte ligger framme längre än en timme.**

**I annat fall kan de orsaka matförgiftning eller illamående.**




**SPAGHETTI** (PLATTA F)

**Köksmaskinens rekommenderade hastighet:** 10

**Längder** - ca 24 cm.




**BUCATINI** (PLATTA G)

**Köksmaskinens rekommenderade hastighet:** 10

**Längder** - ca 24 cm.




**RIGATONI** (PLATTA H)

**Köksmaskinens rekommenderade hastighet:** 6

**Längder -** ca 4 cm.




**FUSILLI** (PLATTA I)

**Köksmaskinens rekommenderade hastighet:** 2-4

**Längder -** Traditionella (långa): 24 cm; Korta: 4 cm.




**STORA MAKARONER** (PLATTA J)

**Köksmaskinens rekommenderade hastighet** 6

**Längder -** Upp till 5 cm.




**SMÅ MAKARONER** (PLATTA K)

**Köksmaskinens rekommenderade hastighet** 6

**Längder -** Upp till 4 cm.

**Separering av färsk pasta**
Separera pastan efter att den har pressats ut. Pastan kan kokas direkt. Om du istället vill torka den placerar du långa nudlar på KitchenAid® Drying Rack (KPDR) eller låter den torka genom att lägga den i ett skikt på en handduk på ett plant underlag. Korta pastabitar torkas på ett plant underlag.

**Förvaring av färsk pasta**
Färsk pasta kan du förvara i upp till 5 dagar genom att lufttorka den i en timme, lägga den i en lufttät plastpåse och stoppa in den i kylen. Långa nudlar (utom fusilli) kan lindas till ”bollar” innan de torkas.

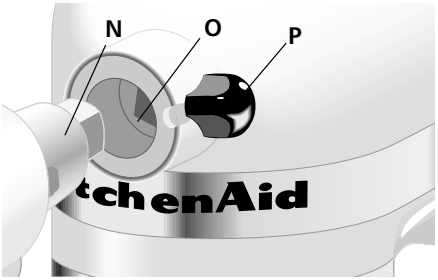
# Montering pastapressen

**Innan pastapressen monteras**

Ta bort etiketten "Får ej nedsänkas i vatten" och ta bort förvaringsskålen från pastapressens överdel.

**Montering:**

1. Sätt köksmaskinens hastighet till "0" (Avstängd).
2. Dra ut köksmaskinens stickkontakt eller stäng av strömmen.
3. Lossa tillbehörsskruven (P) genom att vrida den moturs.
4. Ta bort skyddet över tillbehörsuttaget.
5. Sätt in tillbehörets axel (N) i uttaget (O) och se till att den passar in i uttagets fyrkantsockel.
6. Du kan behöva vrida tillbehöret fram och tillbaka. När tillbehöret är på plats kommer stiftet på presshuset att passa in i skåran i uttagets kant.
7. Dra åt tillbehörsskruven genom att skruva den medurs tills tillbehöret sitter helt fast i köksmaskinen.




# Använda pastapressen

**⚠ VARNING**



**Se upp för de roterande knivbladen**

**Använd alltid kombinationsverktyget.**

**Håll fingrarna borta från öppningarna.**

**Håll oåtkomligt för barn.**

**Det finns risk för skärsår och att skära av fingrarna.**

1. Ställ köksmaskinens hastighet till mellan 6 och 10 beroende på vilken typ av pasta du vill göra och vad som passar dig bäst. Bästa resultat för Fusilli får du genom att använda maximalt 6. Lägre hastigheter rekommenderas också för mycket korta pastabitar. Längre pasta såsom spagetti kan matas ut med högre hastighet.
2. Mata långsamt in valnötsstora bitar av deg i matningsröret. Degen ska då matas igenom automatiskt. Matningsskruven ska synas innan du lägger i nästa degbit.

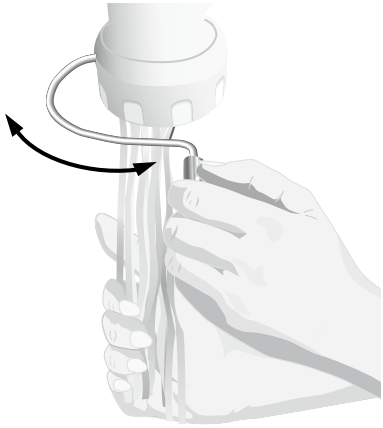


3. Använd kombinationsverktyget för att mata in degen endast om degen fastnar i inmatningsröret och inte längre matas automatiskt.



# Använda pastapressen

4. Använd degskäraren för att skära pastan till önskad längd när den kommer ut ur pressen. Se sidan 6 för rekommenderade längder.



5. Separera pastan enligt anvisningarna på sidan 6.

**Byta pastapressplattor:**

1. Sätt köksmaskinens hastighet till "0" (Avstängd).
2. Dra ut köksmaskinens stickkontakt eller stäng av strömmen.
3. Ta bort pastapresstillbehöret från köksmaskinen.
4. Ta bort degskärare, ring, matningsskriv och avlägsna deg från presshuset.
5. Sätt sedan samman pastapressen igen enligt anvisningarna på sidan 5.

**Lossa ringen:**

1. Om ringen sitter för hårt kan du lossa den genom att trä kombinationsverktyget över ringens skåror.
2. Vrid sedan i pilens riktning för att öppna.




**OBS!** Använd inte kombinationsverktyget för att sätta fast ringen på presshuset. Det kan skada tillbehöret.

**OBS!** Se till att inte slips, scarf, halsband eller långt hår kan komma in i pastapressen när du använder den. Sätt upp håret och bär inte sådant som kan komma in i pressen.

# Skötsel och rengöring

**Göra rent:**

1. Sätt köksmaskinens hastighet till "0" (Avstängd).
2. Dra ut köksmaskinens stickkontakt eller stäng av strömmen.
3. Plocka isär pastapressen helt och hållet.
4. Använd kombinationsverkygets fasta nyckel för att lossa ringen. Använd kroken för att dra ut matningsskruven ur presshuset.



5. Låt kvarvarande pastadeg på plattorna torka över natten innan den tas bort. Ta sedan bort de torkade degresterna med rengöringsborsten. Använd en trästicka eller tandpetare för att ta bort eventuell kvarvarande deg. Använd inte metallföremål och diska inte pastapressplattorna i diskmaskin.
6. Matningsskruv, ring, kombinationsverktyg och förvaringsskål kan diskas i diskmaskin.

**OBS!** Diska inte presshus eller pastapressplattor i diskmaskin och sänk inte ner dem i vatten eller annan vätska.

**OBS!** Dessa tillbehör är avsedda enbart för pastadeg. Undvik skador på din pastapress genom att aldrig mata in annat än pastadeg.

# Tips för att göra pasta

**OBS!** Köksmaskinen behöver stå och svalna under minst en timme efter att 900 g pasta har tillverkats.

**Deg**

- Att lära sig göra hemgjord pasta är bara en fråga om erfarenhet. Om du inte har gjort pasta tidigare behöver du kanske göra ett antal pastasatser innan du känner dig säker. Vi rekommenderar att du experimenterar med receptet på Enkla äggnudlar på sidan 11.
- Förhållandet vätska-mjöl är litet vilket betyder att pastadegen är fast och seg men ändå mjuk. Det är mycket viktigt att använda ingredienserna i rätt förhållande för att pastadegen ska få rätt konsistens. En deg med för mycket eller för lite vätska är svårbearbetad. För att du ska få rätt konsistens används siktat mjöl i recepten här. För att sikta mjöl gör du så här: Ställ ett mått på ett bakpapper och håll sikten alldeles ovanför måttet. Lägg en sked mjöl i siken i taget tills måttet är rågat. Stryk måttet med en kniv eller liknande.
- Ibland kan det finnas oblandade degbitar i skålen efter den första blandningen med omrörare. Dessa bitar kommer att blandas in genom knådning i köksmaskinen följt av knådning för hand vilket också gör degen fast och jämn.
- Många faktorer såsom fuktighet, mjölkvalitet och äggstorlek kan påverka degens konsistens. Kompensera för hög fuktighet genom att starta den första blandningen med bara siktat mjöl och ägg. Kontrollera degens konsistens genom att nypa ihop en liten bit deg efter att den blandats med omröraren. Degen ska hålla ihop utan att fastna på fingrarna. Det kan bli nödvändigt att tillsätta lite vatten eller mjöl för att få rätt konsistens.
- Om degen är alltför fuktig eller klibbig kan du pudra på eller klappa in lite mjöl innan du lägger den i pastapressen.

**Använda pastapressen med KitchenAid® köksmaskin**

- Långa nudlar och makaroner kan böja sig i olika riktningar när de kommer ut genom pressplattan. De första 25 cm av böjda nudlar kan tas bort och matas in på nytt. Pasta kommer att matas ut långsamt i början och sedan allt snabbare när mer deg matas ut.

**⚠ VARNING**

**Risk för matförgiftning**

**Förvara livsmedel med kort hållbarhet såsom ägg, mejeriprodukter och kött i kylen så att de inte ligger framme längre än en timme.**

**I annat fall kan de orsaka matförgiftning eller illamående.**

- Separera pastan efter att den har pressats ut. Lägg nudlarna på en handduk på ett plant underlag så att de inte ligger mot varandra. Torka dem i ett lager. Långa pastasträngar kan torkas på en KitchenAid® Drying Rack (KPDR).
- Hemlagad pasta uppför sig inte som den du köper i affärer. Eftersom långa nudlar böjer sig när de torkar är de också mer ömtåliga och måste hanteras försiktigt innan de kokats.

**Förvaring av pastan**

- Torkad pasta kan förvaras nästan hur länge som helst i en lufttät glas- eller plastbehållare som placerats mörkt och svalt. Torkad fullkornspasta bör dock inte förvaras längre än en månad eftersom den härsknar.
- Färsk pasta kan du förvara i upp till 5 dagar genom att lufttorka den i en timme, lägga den i en lufttät plastpåse och stoppa in den i kylen. Den kan även djupfrysas genom att lägga den i en extra plastpåse i frysen så håller den sig i upp till 4 månader. Fryst ska inte tinas upp utan läggs direkt i kokande vatten.

# Koka pasta

Tillsätt 10 ml (2 teskedar) salt och 15 ml (1 matsked) olja (om så önskas) till 5,7 L kokande vatten. Lägg i lite pasta i taget och koka tills pastan är "al dente" d.v.s. fortfarande har lite tuggmotstånd. Pasta flyter upp när den kokas så rör om då och då för att den ska kokas jämnt. Häll sedan ut den i ett durkslag.

- Torr pasta – 7 minuter
- Färsk pasta – 2–5 minuter beroende på nudlarnas tjocklek

# Enkla äggnudlar

*1 ägg per 100 g fint vetemjöl (typ 00)*
*1 nypa salt*
*olivolja (om degen känns för torr)*

Placera mjölet i köksmaskinens skål. Sätt fast skål och omrörare. Sätt hastigheten till 2 och tillsätt gradvis ägg och salt. Blanda under 30 sekunder. Stoppa köksmaskinen och byt ut omrörare mot degkrok. Sätt hastigheten till 2 och knåda tills degen är elastisk.

Om degen är för torr kan du tillsätta lite olivolja under knådningen.

Ta ut degen ur skålen och handknåda i en halv till en minut.

**⚠ VARNING**

**Risk för matförgiftning**

**Förvara livsmedel med kort hållbarhet såsom ägg, mejeriprodukter och kött i kylen så att de inte ligger framme längre än en timme.**

**I annat fall kan de orsaka matförgiftning eller illamående.**

Ta valnötsstora bitar av degen och lägg dem i pastapressen för att göra önskad pasta. Separera och torka pastan om så önskas och följ sedan kokanvisningarna ovan.

# Små makaroner med zucchini och scampi

**För 4 portioner:**

- *1 vitlöksklyfta*
- *1 schalottenlök*
- *1 stor zucchini*
- *300 g scampi*
- *2 till 3 matskedar olivolja*
- *salt och peppar*
- *500 g små makaroner*
- *persilja, finhackad*

**Beredning:**

Värm lite olivolja i en teflonpanna över svag värme.

Finhacka vitlök och schalottenlök och lägg dem i olivoljan.

Tärna zucchinin i små tärningar och lägg i pannan tillsammans med vitlök och schalottenlök. Låt zucchinibitarna puttra i oljan tills de har reducerats.

Krydda med salt och peppar.

Koka makaronerna i vatten med lite salt tills den är "al dente".

Tillsätt scampin till blandningen i pannan. Rör om väl och låt det puttra.

Häll av pastan och blanda i scampi och zucchini. Blanda noga.

Servera med finhackad persilja.

# Extra kryddig Penne (Stora makaroner)

**För 4 portioner:**

- *2 klyftor färsk vitlök*
- *3 hela torkade peperoncini (torkad spansk peppar)*
- *1 burk (+/-200 g) krossade tomater*
- *flera små svarta oliver (4 till 5) (som garnering)*
- *2 till 3 matskedar olivolja*
- *salt och peppar*
- *500 g penne rigate*
- *En näve riven pecorino (Italiensk fårost)*

**Beredning:**

Värm försiktigt lite olivolja i en teflonpanna.

Tillsätt vitlök och stek den i den heta olivoljan.

Tillsätt krossade tomater. Krydda med salt och peppar.

Rör ner 3 hela peperoncini och tillsätt sedan oliverna.

Låt det sjuda under ca 20 minuter i svag värme.

Under tiden kokar du pastan i saltat vatten tills den är "al dente".

Häll av pastan tillsätt direkt såsen. Servera med riven pecorino.

# Bucatini med vitlök, olivolja och Peperoncino

**För 4 portioner:**

- *5 till 6 matskedar olivolja*
- *5 skalade vitlöksklyftor*
- *2 malda torkade peperoncini (spansk peppar)*
  *eller*
  *Starkt chilipulver (smaksak)*
  *En näve riven pecorino (Italiensk fårost)*
- *500 g bucatini*

**Beredning:**

Värm lite olivolja i en teflonpanna.

Finhacka vitlöken och lägg den i oljan.

Värm vitlöken tillräckligt. Det är viktigt att du kan känna vitlöksdoften när den värms men det är också viktigt att den inte blir bränd.

Tillsätt torkad peperoncini eller starkt chilipulver (mängd beror på hur starkt du vill ha det).

Låt allting steka försiktigt och koka samtidigt upp pastavattnet.

Koka bucatini tills den är "al dente" och häll av direkt.

Blanda bucatini med blandningen av vitlök och torkad peperoncini eller chilipulver.

Servera direkt och strö på lite riven pecorino.

**TIPS:** Du kan få pasta lite knaprig genom att tillsätta lite stekta brödbitar. Bäst är att använda vitt bröd som är flera dagar gammalt. Du kan göra brödbitarna knapriga genom att steka dem i den heta oljan efter att du tillsatt vitlöken.

# Rigatoni med tonfisk

**För 4 portioner:**

- *1 stor burk (+/- 100 g) tonfisk i olivolja*
- *1 knippe färsk salladslök*
- *1 paket cocktailtomater*
- *700 g passerade tomater*
- *1 stor kvist finhackad persilja*
  *finhackad gräslök*
- *2 till 3 matskedar olivolja*
- *500 g rigatoni*

**Beredning:**

Värm lite olivolja i en kastrull. Finhacka salladslöken. Skär tomaterna i halvor och lägg dem i oljan tillsammans med salladslöken. Låt det sjuda.

Tillsätt sedan passerade tomater och låt det koka in. Krydda med salt och peppar.

Lät såsen koka ca 15 minuter i svag värme så att tomaterna blir mjuka.

Häll av och spara oljan från tonfisken. Tillsätt tonfisken till tomatsåsen. Tillsätt lite av den sparade oljan från tonfisken för att förstärka tonfisksmaken.

Medan detta sjuder kokar du rigatoni tills den är "al dente". Häll av pastan.

Blanda pastan med tonfisksåsen.

Dekorera tallriken med finhackad persilja och gräslök.

**TIPS:** Erfarenheten visar att du använder tonfisk i olivolja och inte i vatten.

# Garanti för tillbehör till KitchenAid® köksmaskin

| Garantitid: | KitchenAid kommer att stå för: | KitchenAid ersätter inte: |
|---|---|---|
| Två års fullständig garanti räknat från inköpsdatumet. | Kostnader för komponenter och arbete i samband med reparationer till följd av brister i material eller sammansättning. Service måste utföras av ett servicecenter som är auktoriserat av KitchenAid. | A. Reparationer till följd av att pastapressen använts på annat sätt än normal matberedning i hushållet.<br><br>B. Skador till följd av olyckor, förändringar, felaktig användning, ovarsam hantering eller installation/användning som inte uppfyller lokala elsäkerhetsföreskrifter. |

**KITCHENAID ANSVARAR INTE PÅ NÅGOT SÄTT FÖR INDIREKTA SKADOR.**

# Servicecenter

All service bör skötas av ett servicecenter som är auktoriserat av KitchenAid. Säljaren av tillbehöret kan tala om för dig var närmaste auktoriserade KitchenAid Servicecenter finns.

**El & Digital**
Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM
08-845180

**Caricon Electric**
Odinsplatsen 9
411 02 GÖTEBORG
031-155060

**Relectric Service**
Kammakargatan
27 111 60 STOCKHOLM
08-230480

**Rakspecialisten**
Möllevångsgatan 34
214 20 MALMÖ
040-120770

**www.KitchenAid.com**

# Kundtjänst

**SEBASTIAN AB**
Österlånggatan 41/Box 2085
S-10312 STOCKHOLM
Tel: 08-555 774 00

**www.KitchenAid.com**

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registrerat varumärke som tillhör KitchenAid, USA.

™ Varumärke som tillhör KitchenAid, USA.

Köksmaskinens form är varumärkesskyddat av KitchenAid, USA.
© 2008. Med ensamrätt.

Specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande om detta.

(5809AdZw1108)

KitchenAid®

**BEREIDINGSSET VOOR HOLLE, BUISVORMIGE DEEGWAREN**
**INSTRUCTIES EN RECEPTEN**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUCTIONS AND RECIPES**

**KIT EMPORTE-PIÈCES POUR PÂTES FRAÎCHES**
**MODE D'EMPLOI ET RECETTES**

**RÖHRENNUDELNVORSATZ**
**BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE**

**ACCESSORIO PER LA PASTA CORTA**
**ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE**

**PRENSA PARA PASTA FRESCA**
**INSTRUCCIONES Y RECETAS**

**PASTAPRESS**
**INSTRUKTIONER OCH RECEPT**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPPSKRIFTER**

**PASTAPURISTIN**
**KÄYTTÖ-JA VALMISTUSOHJEET**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUÇÕES E RECEITAS**

**PASTAPRESSA**
**LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR**

**ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ**
**ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ**

Norsk




**Modell 5KPEXTA**
**Pastapresse**

Utviklet eksklusivt for bruk med KitchenAid® stativmiksere.

Illustrasjonsfoto.

# Innhold

INTRODUKSJON
Sikkerhetsforskrifter for stativmiksertilbehør ..... 3
Viktige sikkerhetsregler ..... 3
FUNKSJONER OG BRUK
Montere tilbehør til pastapressen ..... 4
Pastaplater ..... 6
Feste tilbehør til pastapressen ..... 7
Bruke tilbehør til pastapressen ..... 7
Skifte ut pastaplatene ..... 8
Løsne pastaringen ..... 8
Vedlikehold og rengjøring ..... 9
Tips for å lage pasta ..... 10
Koke pasta ..... 11
OPPSKRIFTER
Enkle eggnudler ..... 11
Små makaroni med zucchini og scampi ..... 12
Ekstra krydret penne (stor makaroni) ..... 12
Bucatini med hvitløk, olje i Peperoncino ..... 13
Rigatoni med tunfisk ..... 13
GARANTI- OG SERVICEINFORMASJON
Garanti for husholdningsstativmiksertilbehør fra KitchenAid® ..... 14
Service og utbedring av feil ..... 14
Kundeservice ..... 15

# Sikkerhetsforskrifter for stativmiksertilbehør



## Din og andres sikkerhet er veldig viktig.

Vi har kommet med mange viktige sikkerhetsbeskjeder i denne håndboken og på maskinen din. Les og følg alltid alle sikkerhetsbeskjeder.



Dette er advarselsymbolet.

Dette symbolet varsler deg om mulige farer som kan drepe eller skade deg eller andre.

Alle sikkerhetsbeskjeder følger etter advarselsymbolet og etter enten ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ordene betyr at:

**⚠ FARE** — **Du kan bli drept eller alvorlig skadet dersom du ikke følger instruksjonene umiddelbart.**

**⚠ ADVARSEL** — **Du kan bli drept eller alvorlig skadet dersom du ikke følger instruksjonene.**

Alle sikkerhetsbeskjeder vil fortelle deg hva den mulige faren er, hvordan du kan redusere sjansen for å bli skadet, og hva som kan skje hvis du ikke følger anvisningene.

# VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

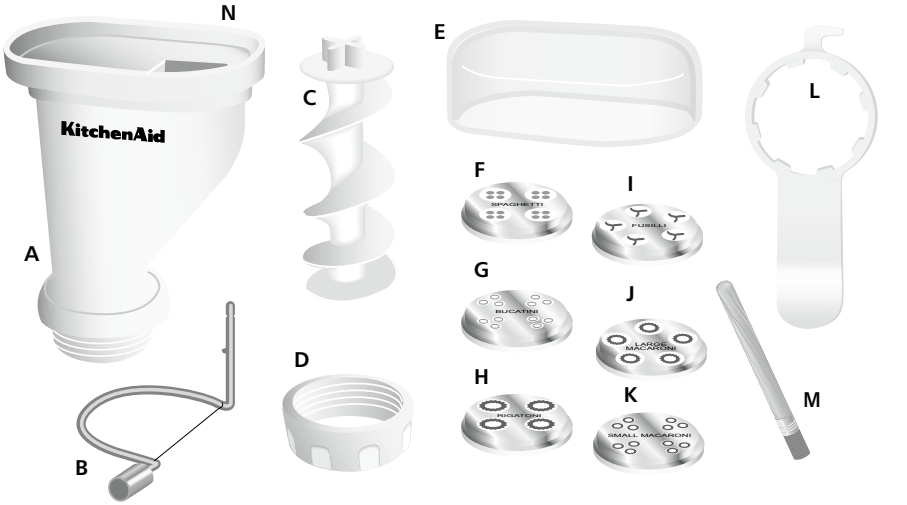
Når du bruker elektrisk utstyr, bør du alltid følge grunnleggende forholdsregler, inkl. følgende:

1. Les alle anvisningene.
2. For å beskytte deg mot risikoen for elektrisk støt, må ikke mikseren legges i vann eller annen væske.
3. Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller veiledning om bruken av apparatet fra en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
4. Barn bør passes på for å sikre at de ikke leker med apparatet.
5. Trekk ut kontakten når apparatet ikke er i bruk, før deler monteres eller demonteres og før rengjøring.
6. Unngå kontakt med bevegelige deler.
7. Legg aldri i deig for hånd. Bruk alltid kombinasjonsverktøyet til å mate deigen.
8. Ikke bruk mikseren med en skadet ledning eller kontakt eller etter at mikseren har sviktet eller er sluppet eller skadet på noen måte. Send mikseren tilbake til nærmeste autoriserte servicesenter for undersøkelse, reparasjon eller elektrisk eller mekanisk justering.
9. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av KitchenAid, kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.
10. Ikke bruk mikseren utendørs.
11. Ikke la ledningen henge over kanten av bordet eller benken.
12. La ikke ledningen komme i kontakt med varme flater som komfyrer.
13. Dette produktet er kun beregnet til husholdningsbruk.

# TA VARE PÅ DISSE SIKKERHETSBESTEMMELSENE

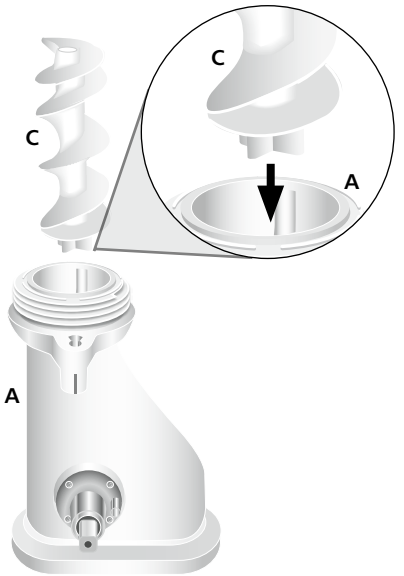
# Montere tilbehør til pastapressen



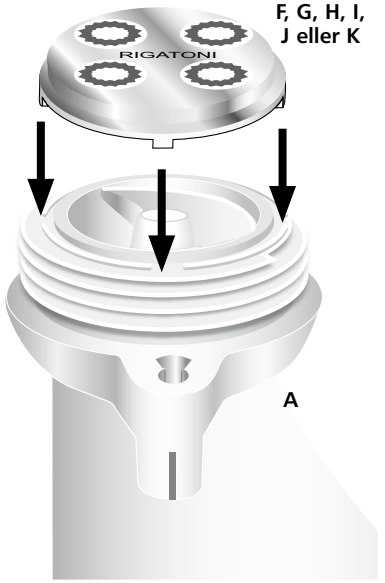



**A - Trakten**
**B - Trådskjærer til deigen**
**C - Mateskrue**
**D - Pastaring**
**E - Oppbevaringsboks**
**F - Spaghettiplate**
**G - Bucatiniplate**
**H - Rigatoniplate**
**I - Fusilliplate**
**J - Stor makaroniplate**
**K - Liten makaroniplate**
**L - Kombinasjonsverktøy**
**M - Rengjøringsbørste**
**N - Liten beholder**

1. Sett pressen opp ned på benken eller bordet og sett enden av mateskruen med det korsformede fremspringet (C) inn i pressen (A) slik at fremspringet passer inn i fordypningen i bunnen. Når mateskruen er kommet ordentlig på plass, skal toppen av den være i flukt med åpningen.



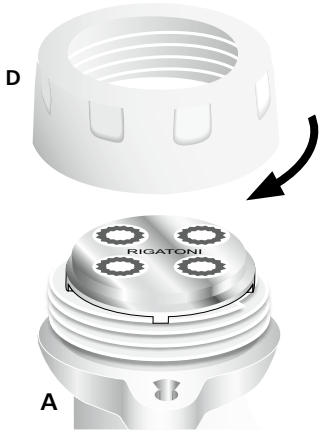

2. Sett en av pastaplatene (F, G, H, I, J eller K) over åpningen, tilpass midten av den til mateskruen slik at tappene på platen passer i sporene i pressen.



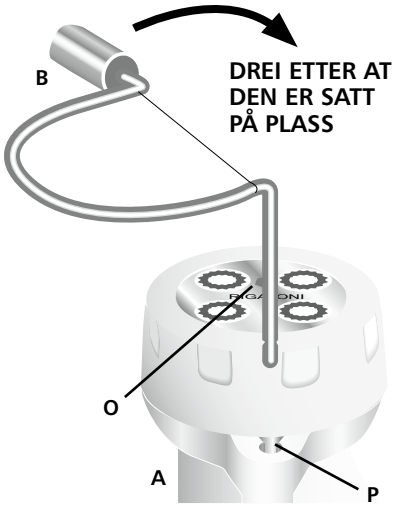

Forts. på neste side.

# Montere tilbehør til pastapressen

3. Sett pastaringen (D) over platen skru den forsiktig med hånden til den sitter fast, men ikke altfor hardt.




4. Sett inn trådskjæreren (B) slik at flensen (O) passer til venstre side av sporet (P) som på figuren. Skyv skjæreren inn til den låses på plass og drei den til høyre. Pastapressen er nå klar til å festes til kjøkkenmaskinen.




Et kombinasjonsverktøy (L) med krok og fastnøkkel medfølger. Den flate enden kan brukes til å mate deigen inn i pressen. Fastnøkkelen kan brukes til å løsne pastaringen fra pressen. Kroken kan brukes til å dra mateskruen opp av pressehuset.




En oppbevaringsboks (E) for pastaplater (F, G, H, I, J og K) medfølger.

**MERK:** Kombinasjonsverktøyet (L) må ikke brukes til å trekke til pastaringen.

# Pastaplater



## ⚠ ADVARSEL

**Fare for matforgiftning**

**La ikke matvarer som inneholder lett bedervelige ingredienser som egg, meieriprodukter og kjøtt ligge fremme mer enn en time utenfor kjøleskapet.**

**Ellers kan det føre til matforgiftning eller sykdom.**




**SPAGHETTI** (PLATE F)

**Anbefalt hastighet for kjøkkenmaskinen:** 10

**Lengde** - ca. 24 cm.




**BUCATINI** (PLATE G)

**Anbefalt hastighet for kjøkkenmaskinen:** 10

**Lengde -** ca. 24 cm.




**RIGATONI** (PLATE H)

**Anbefalt hastighet for kjøkkenmaskinen:** 6

**Lengde -** ca. 4 cm.




**FUSILLI** (PLATE I)

**Anbefalt hastighet for kjøkkenmaskinen:** 2-4

**Lengde -** Tradisjonell (lang): 24 cm; kort: 4 cm.




**STOR MAKARONI** (PLATE J)

**Anbefalt hastighet for kjøkkenmaskinen:** 6

**Lengde -** inntil 5 cm.




**LITEN MAKARONI** (PLATE K)

**Anbefalt hastighet for kjøkkenmaskinen:** 6

**Lengde -** inntil 4 cm.

**Separering av fersk pasta**
Separer pasta etter utpressing. Pastaen kan kokes med et samme. Hvis du heller vil tørke den, henger du lange nudler på KitchenAid® Drying Rack (KPDR) elle tørk dem i et enkelt lag på et håndklede som ligger på et flatt bord. Kort pasta bør tørkes på et flatt bord.

**Oppbevaring av fersk pasta**
For å lagre fersk pasta lar du den lufttørke i en time, legger den i en lufttett plastpose og så kan den oppbevares i kjøleskapet i inntil fem dager. Lange nudler (unntatt fusilli) kan formes til et "nøste" før tørking.

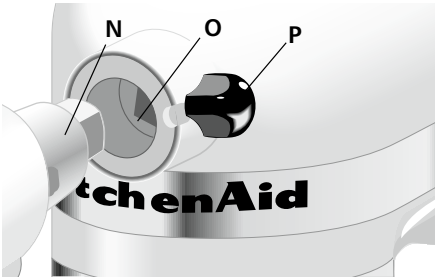
# Feste tilbehør til pastapressen

**Før du fester tilbehør til pastapressen**

Ta bort etiketten "Må ikke senkes ned i vann", og løsne oppbevaringsboksen fra toppen av pastapressen.

**Montering:**

1. Still stativmikserens hastighet til "0" (AV).
2. Trekk ut kontakten eller slå av strømmen.
3. Løsne tilbehørskruen (P) ved å vri den mot urviseren.
4. Ta ta av dekslet over tilbehøruttaket.
5. Sett inn tilbehørets aksel (N) i uttaket (O) og pass på at den passer inn i den firkantede sokkelen.
6. Du må kanskje rotere tilbehøret frem og tilbake. Når tilbehøret er riktig montert, vil stiften på tilbehørshuset passe inn i sporet på kanten av uttaket.
7. Stram til tilbehørskruen ved å dreie den med urviseren til tilbehøret er godt festet til kjøkkenmaskinen.






# Bruke tilbehør til pastapressen

**⚠ ADVARSEL**



**Fare for roterende kniv**

**Bruk alltid kombinasjonsverktøyet.**

**Hold fingrene borte fra åpningene.**

**Oppbevar den utilgjengelig for barn.**

**Hvis du ikke overholder disse reglene, kan det føre til amputasjoner eller kuttskader.**

1. Still kjøkkenmaskinens hastighet til mellom 6 og 10, avhengig av pastatype og det som passer best. Beste resultat med Fusilli får du med maksimal hastighet på 6. Langsommere hastigheter anbefales også for meget kort pasta. Lengre pasta som for eksempel spaghetti kan mates ut med høyere hastigheter.
2. Mat langsomt valnøttstore stykker deig i beholderen. Deigen skal mate seg selv derfra. Mateskruen skal være synlig før du legger inn neste stykke deig.



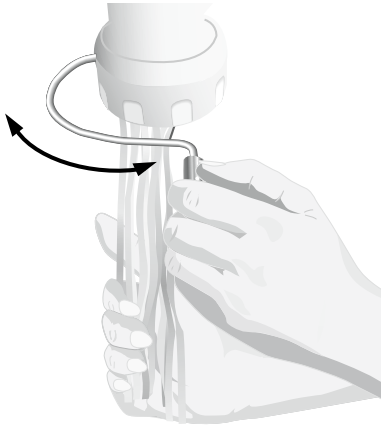
3. Bruk kombinasjonsverktøyet til å stappe deigen bare hvis deigen blir hengende i beholderen og slutter å mate seg selv.



# Bruke tilbehør til pastapressen



4. Bruk trådskjæreren til å skjære pastaen i ønsket lengde når den kommer it av pressen. Se side 6 for anbefalte lengder.



5. Separer pastaen som beskrevet på side 6.

**Skifte ut pastaplatene**

1. Still stativmikserens hastighet til "0" (AV).
2. Trekk ut kontakten eller slå av strømmen.
3. Ta ut pastapressetilbehøret fra kjøkkenmaskinen.
4. Ta bort trådskjæreren, pastaringen og mateskruen, og fjern deigen fra pressen.
5. Så setter du sammen tilbehøret igjen som angitt på side 5.

**Løsne pastaringen:**

1. Hvis pastaringen sitter for hardt fast, kan du tre fastnøkkelen over sporene på ringen.
2. Drei pastaringen i pilens retning for å ÅPNE.




**MERK:** Bruk ikke fastnøkkelen på kombinasjonsverktøyet til å feste ringen på pressen. Da kan tilbehøret bli skadet.

**MERK:** Når du bruker pastapressetilbehøret, må du ikke ha på deg slips, skjerf eller lange halskjeder; samle langt hår med en spenne.

# Vedlikehold og rengjøring

**Rengjøring:**

1. Still stativmikserens hastighet til "0" (AV).
2. Trekk ut kontakten eller slå av strømmen.
3. Ta pastapressen helt fra hverandre.
4. Bruk fastnøkkelen på kombinasjonsverktøyet til å løsne pastaringen. Bruk kroken til å dra mateskruen opp av pressehuset.



5. La deigrestene på pastaplatene tørke over natten før du tar den bort. Ta bort den helt tørre deigen med rengjøringsbørsten. Bruk en trepinne eller tannpirker til å fjerne eventuelle deigrester. Bruk ikke metallredskap og vask ikke pastaplatene i oppvaskmaskin.
6. Mateskruen, pastaringen, kombinasjonsverktøyet og oppbevaringsboksen kan vaskes i oppvaskmaskin.

**MERK:** Pressehuset og pastaplatene tåler ikke vask i oppvaskmaskin eller nedsenkning i vann eller andre væsker.

**MERK:** Dette tilbehøret er beregnet på bare å brukes med pastadeig. For å unngå skader på pastapressen må du ikke mate den med noe annet enn pastadeig.

# Tips for å lage pasta



**MERK:** Kjøkkenmaskinen må stå og avkjøles i minst en time etter at du har presset 900 gram deig.

**Deig**

- Å lage hjemmelaget pasta er bare et spørsmål om øvelse. Hvis du ikke har gjort det før, må du kanskje lage flere vendinger før du blir fornøyd. Vi anbefaler at du eksperimenterer med oppskriften på Enkle eggnudler på side 11.
- Forholdet væske/mel er lite, noe som gjør pastadeigen fast og læraktig, men likevel smidig. Det er særdeles viktig å ha riktig proporsjon av ingredienser for at deigen skal få riktig konsistens, for det er vanskelig å arbeide med deig som er for fuktig eller for tørr. For å hjelpe deg å oppnå ensartet resultat, bruker pastaoppskriftene i dette heftet siktet mel. Gjør slik for å sikte mel: Sett et målebeger for tørre ingredienser på et stort bakepapir og hold sikten rett over og nær målebegeret. Ta en skje mel om gangen i sikten til målebegeret er fullt. Stryk av målebegeret med en kniv e.l.
- Innimellom kan det være ublandede biter av deig i bollen etter den første blandingen med flatvispen. Disse bitene kommer til å bli blandet inn i deigen av knaingen med kjøkkenmaskinen etterfulgt av knaing for hånd, som gjør deigen fast og jevn.
- Mange faktorer som fuktighet, melkvaliteten og størrelsen på eggene, kan innvirke på deigens konsistens. For å kompensere for høy fuktighet kan du starte den den første blandeprosessen med bare det siktede melet og eggene. Kontroller deigens konsistens ved å knipe sammen et lite stykke deig etter blandingen med flatvispen. Deigen skal holde sammen uten å klistre seg til fingrene. Det kan være nødvendig å tilsette litt vann eller mel for at deigen skal få riktig konsistens.
- Hvis deign er altfor fuktig eller klebrig, kan du pudre eller klappe inn litt mel i deigen før du legger den i pastapressen.

**Bruke pastapressen og KitchenAid® kjøkkenmaskin**

- Lange nudler og makaroni er tilbøyelige til å bøye seg i forskjellige retninger når de kommer ut gjennom platen. De første 25 cm med bøyd pasta kan du trekke av og mates inn på nytt. Pastaen kommer langsomt ut i begynnelsen, og deretter fortere etter hvert som det presses mer deig.

**⚠ ADVARSEL**

**Fare for matforgiftning**

**La ikke matvarer som inneholder lett bedervelige ingredienser som egg, meieriprodukter og kjøtt ligge fremme mer enn en time utenfor kjøleskapet.**

**Ellers kan det føre til matforgiftning eller sykdom.**

- Separer pastaen med en gang etter utpressing. Legg nudlene på et håndkle som ligger på et bord, så de ikke ligger inntil hverandre. Tørk dem i et enkelt lag. Lange strenger med pasta kan henges på en KitchenAid® Drying Rack (KPDR).
- Hjemmelaget pasta oppfører seg annerledes enn kjøpepasta. Fordi lange nudler bøyer seg når de tørker, og er mer skrøpelige, krever de forsiktig behandling før de kokes.

**Oppbevaring av pastaen**

- Tørket pasta kan lagres nesten i det uendelige i et lufttett glass eller en plastbeholder på et kjølig, mørkt sted. Du bør imidlertid ikke lagre tørket fullkornpasta i mer enn en måned, for da kan den harskne.
- For å lagre fersk pasta lar du den lufttørke i en time, legger den i en lufttett plastpose og så kan den oppbevares i kjøleskapet i inntil fem dager. Forå fryse den ned legger du den i en dobbelt plastpose i fryseren der da kan ha den i inntil fire måneder. Du trenger ikke tine frossen – den bør gå rett fra fryseren til det kokende vannet.

# Koke pasta

Tilsett 10 ml (2 teskjeer) salt og 15 ml (1 spiseskje) olje (hvis du vil) til 5,7 liter kokende vann. Legg i litt pasta om gangen la det koke til pastaen er "al dente" eller gir litt tyggemotstand. Pastaen flyter opp under kokingen, så du bør røre i den så den skal bli jevnt kokt. Hell den ut i et dørslag.

- Tørr pasta – 7 minutter
- Fersk pasta – 2–5 minutter avhengig av tykkelsen

# Enkle eggnudler

*1 egg per 100 g hvetemel av type 00*
*En klype salt*
*Olivenolje (hvis deigen er for tørr)*

Ta hvetemelet i kjøkkenmaskinens bolle. Fest bollen og flatvispen. Still til hastighet 2 og ha i eggene og en klype salt litt etter litt. Bland i 30 sekunder. Stopp kjøkkenmaskinen og skift ut flatvispen med eltekroken. Still til hastighet 2 og kna til deigen blir elastisk.

Hvis deigen er for tørr, tilsetter du litt olivenolje under knaingen.

Ta blandingen ut av bollen og kna den for hånd i et halvt til ett minutt.

**⚠ADVARSEL**

**Fare for matforgiftning**

**La ikke matvarer som inneholder lett bedervelige ingredienser som egg, meieriprodukter og kjøtt ligge fremme i mer enn en time utenfor kjøleskapet.**

**Det kan føre til matforgiftning eller sykdom.**

Lag valnøttstore stykker deig og press pasta i i ønsket fasong. Separer og tørk etter ønske, og deretter følger du kokeanvisningen ovenfor.

# Små makaroni med zucchini og scampi

**Til 4 porsjoner:**

- *1 fedd hvitløk*
- *1 sjalottløk*
- *1 stor zucchini*
- *300 g scampi*
- *2 til 3 spiseskjeer olivenolje*
- *Salt og pepper*
- *500 g små makaroni*
- *Persille, finhakket*

**Tilberedning:**

Varm opp litt olivenolje i en teflonbehandlet panne over lav varme.

Finhakk hvitløk og sjalottløk og legg det i den varme olivenoljen.

Skjær zucchinien i små terninger og legg dem i pannen sammen med sjalottløk og hvitløk. La det surre til zucchinien til de blir redusert.

Krydre med salt og pepper.

Kok makaronien i vann med litt salt til den er al "dente".

Tilsett scampiene til blandingen i pannen. Rør god tog la det hele surre.

Hell av pastaen og ha i scampiene og zucchinien. Bland grundig.

Serveres med finhakket persille.

# Ekstra krydret penne (stor makaroni)

**Til 4 porsjoner:**

- *2 ferske fedd hvitløk*
- *3 hele tørkede peperoncini (tørket spansk pepper)*
- *1 boks (+/-200 g) med hakkede tomater*
- *Flere små svarte oliven (4 til 5) (til garnityr)*
- *2 til 3 spiseskjeer olivenolje*
- *Salt og pepper*
- *500 g penne rigate*
- *En håndfull revet pecorino (hard italiensk ost fremstilt av sauemelk)*

**Tilberedning:**

Varm opp litt olivenolje i en teflonbehandlet panne over lav varme.

Ha i hvitløkfeddene og stek dem i den varme olivenoljen.

Ha i de hakkede tomatene. Krydre med salt og pepper.

Rør 3 hele peperoncinier inn i sausen og ha i oliven.

La det surre i ca. 20 minutter over lav varme.

I mellomtiden koker du pastaen i saltet vann til den er "al dente".

Hell av pastaen og tilsett den med en gang til den varme sausen. Serveres med revet pecorino.

# Bucatini med hvitløk, olje i Peperoncino

**Til 4 porsjoner:**

- *5 til 6 spiseskjeer olivenolje*
- *5 fedd hvitløk, skrelt*
- *2 malte tørkede peperoncini (spansk pepper)*
  *eller*
  *Sterkt chilipulver (etter smak)*
  *En håndfull revet pecorino (hard italiensk ost fremstilt av sauemelk)*
- *500 g bucatini*

**Tilberedning:**

Varm opp litt olivenolje i en teflonbehandlet panne.

Finhakk hvitløken og legg den i olivenoljen.

Varm opp hvitløken grundig. Det er viktig at du kan kjenne hvitløkduften når den varmes opp, men det er også viktig at den ikke blir brent.

Ha i tørket peperoncini eller sterkt chilipulver (det er mengden som avgjør hvor sterk denne retten blir).

La alt steke forsiktig og kok samtidig opp pastavannet.

Kok bucatinien til den er "al dente" og hell av vannet med en gang.

Bland bucatinien med hvitløken og med blandingen med tørket peperoncini eller sterkt chilipulver.

Server pastaen umiddelbart og strø en håndfull revet pecorino over.

**Tips:** Gi den varme pastaretten en sprøere konsistens ved tilsetting av tørkede brødsmuler. Det er best å bruke flere dager gammel loff. Du kan lage brødsmulene sprøe ved å steke dem i den varme oljen fra tunfisken etter at du har tilsatt hvitløken.

# Rigatoni med tunfisk

**Til 4 porsjoner:**

- *1 stor boks (+/- 100 g) med tunfisk i olivenolje*
- *1 bunt fersk vårløk*
- *1 pakke cherrytomater*
- *700 g passata (passerte tomater, siktet tomatpuré – i boks)*
- *1 stor finhakket persilledusk*
  *Finhakket gressløk*
- *2 til 3 spiseskjeer olivenolje*
- *500 g rigatoni*

**Tilberedning:**

Varm opp litt olivenolje i en kasserolle. Finhakk vårløken. Skjær tomatene i to og tilsett dem til den varme oljen sammen med vårløken. La det surre forsiktig.

Så har du i passataen og lar den koke inn. Krydre med salt og pepper.

La sausen koke i ca. 15 minutter på lav varme så tomatene blir myke.

Hell av og ta vare på oljen fra tunfisken. Legg fisken i tomatsausen. Ha i litt av tunfiskoljen for å gjøre tunfisksmaken sterkere, etter smak.

I mellomtiden koker du rigatonien til den er "al dente". Hell vannet av pastaen.

Bland pastaen med tunfisksausen.

Pynt retten med den finhakkede persillen og gressløken.

**Tips:** Erfaringen viser at bruke tunfisk i olivenolje, og ikke i saltlake eller vann.

# Garanti for husholdningsstativmiksertilbehør fra KitchenAid®

| Garantiens varighet: | KitchenAid betaler for: | KitchenAid betaler ikke for: |
|---|---|---|
| To års full garanti fra kjøpsdato. | Reservedeler og reparasjonsarbeidskostnader for å korrigere defekter i materialer eller utførelse. Servicen må utføres av et serviceverksted som er autorisert av KitchenAid. | A. Reparasjoner når pastapressen er brukt til andre formål enn tilberedning av vanlig husholdningsmat.<br>B. Skade forårsaket av uhell, forandringer, misbruk eller installering/bruk som ikke er i samsvar med lokale elektriske regler. |

**KITCHENAID PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.**

# Service og utbedring av feil

All service bør utføres lokalt av et servicesenter som er autorisert av KitchenAid.
Ta kontakt med forhandleren som tilbehøret ble kjøpt hos, for å få navnet på nærmeste autoriserte KitchenAid-servicesenter.

**HOWARD AS:**
Hansteensgate 12
0253 OSLO

Tel: 23 08 41 30

# Kundeservice:

**HOWARD AS:**

Hansteensgate 12
0253 OSLO

Tel: 23 08 41 30

**www.KitchenAid.com**



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registrert varemerke som tilhører KitchenAid, USA.

™ Varemerket tilhører KitchenAid, USA.

Formen på stativmikseren er et varemerke som tilhører KitchenAid, USA.
© 2008. Alle rettigheter forbeholdt.

Spesifikasjoner kan være gjenstand for endring uten varsel.

(5809AdZw1108)

KitchenAid®

**BEREIDINGSSET VOOR HOLLE, BUISVORMIGE DEEGWAREN**
**INSTRUCTIES EN RECEPTEN**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUCTIONS AND RECIPES**

**KIT EMPORTE-PIÈCES POUR PÂTES FRAÎCHES**
**MODE D'EMPLOI ET RECETTES**

**RÖHRENNUDELNVORSATZ**
**BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE**

**ACCESSORIO PER LA PASTA CORTA**
**ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE**

**PRENSA PARA PASTA FRESCA**
**INSTRUCCIONES Y RECETAS**

**PASTAPRESS**
**INSTRUKTIONER OCH RECEPT**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPPSKRIFTER**

**PASTAPURISTIN**
**KÄYTTÖ-JA VALMISTUSOHJEET**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUÇÕES E RECEITAS**

**PASTAPRESSA**
**LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR**

**ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ**
**ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ**

Suomi




**Malli 5KPEXTA**
**Pastapuristin**

Suunniteltu käytettäväksi kaikkien KitchenAid®-yleiskoneiden kanssa.

Käyttöä esittävä valokuva.

# Sisällysluettelo

JOHDANTO
Yleiskoneen lisälaitteiden turvaohjeet ..... 3
Tärkeitä Turvaohjeet ..... 3
OMINAISUUDET JA KÄYTTÖ
Pastapuristimen käyttöönotto ..... 4
Pastalevyt ..... 6
Pastapuristinlisälaitteen kiinnittäminen ..... 7
Pastapuristinlisälaitteen käyttäminen ..... 7
    Pastalevyjen vaihtaminen ..... 8
    Pastarenkaan irrottaminen ..... 8
Hoito ja puhdistus ..... 9
Pastan valmistusvihjeitä ..... 10
Pastan keittäminen ..... 11
VALMISTUSOHJEITA
Yksinkertainen munanuudelipasta ..... 11
Pieni makaroni kesäkurpitsan ja meriravun kanssa ..... 12
Tulisesti maustettu penne-makaroni (Iso makaroni) ..... 12
Bucatini valkosipulin, oliiviöljyä ja Peperoncini kanssa ..... 13
Rigatoni-pastaa tonnikalan kanssa ..... 13
TAKUU- JA HUOLTOTIEDOT
KitchenAid®-yleiskoneen lisälaitetakuu ..... 14
Huoltoliikkeet ..... 14
Asiakaspalvelu ..... 15

# Yleiskoneen lisälaitteiden turvaohjeet

## Oma ja toisten turvallisuus on hyvin tärkeää.

Olemme laatineet monia tärkeitä turvaohjeita tähän käsikirjaan ja panneet merkintöjä laitteen päälle. Lue aina kaikki turvaohjeet ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuuteen liittyvä symboli.

Tämä symboli varoittaa mahdollisista vaaroista, jotka voivat aiheuttaa kuoleman tai loukkaantumisen.

Kaikki turvaohjeet on pantu turvallisuussymbolin ja sanan ”VAARA” tai ”VAROITUS” jälkeen. Nämä sanat tarkoittavat:

**⚠ VAARA** — **Voi aiheuttaa kuoleman tai vakavan loukkaantumisen, ellei ohjeita noudateta välittömästi.**

**⚠ VAROITUS** — **Voi aiheuttaa kuoleman tai vakavan loukkaantumisen, ellei ohjeita noudateta.**

Kaikki turvaohjeet kertovat käyttäjälle, mikä mahdollinen vaara on, kuinka loukkaantumisvaaraa voidaan pienentää ja mitä voi tapahtua, ellei ohjeita noudateta.

Suomi

# TÄRKEITÄ TURVAOHJEET

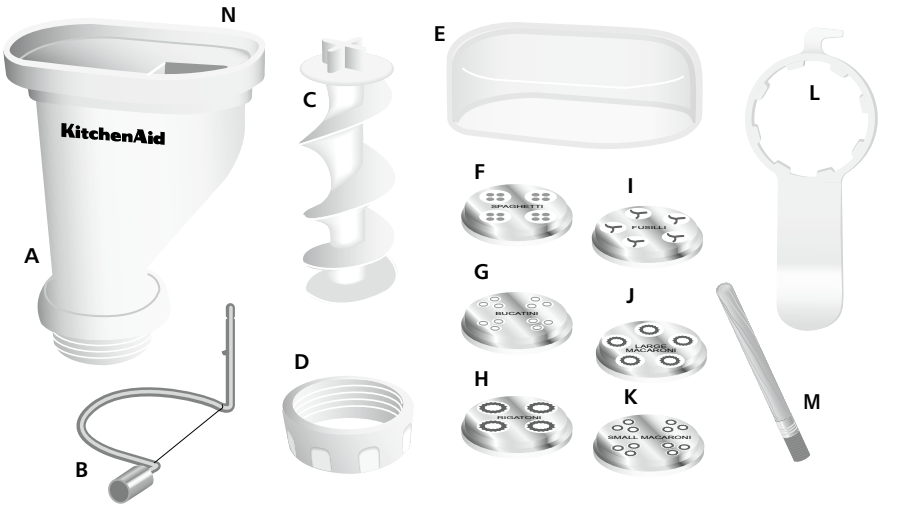
Sähkölaitteiden käytössä täytyy aina noudattaa perusturvaohjeita, seuraavat ohjeet mukaan lukien:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Suojaudu sähköiskun vaaralta. Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Tämä laite ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Sama koske myös henkilöitä, joiden fyysinen toimintakyky, aistien tai henkinen toimintakyky tai kokemus sekä tiedot eivät riitä laitteen käyttöön. He saavat käyttää laitetta ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja opastamana.
4. Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.
5. Irrota aina virtajohto pistorasiasta kun laite ei ole käytössä, ennen kuin asennat tai poistat siitä osia sekä ennen laitteen puhdistusta.
6. Älä kosketa liikkuvia osia.
7. Älä syötä taikinaa laitteeseen käsin. Käytä aina yhdistelmätyökalua, kun syötät ruoka-ainetta laitteeseen.
8. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on rikki, jos laite on epäkunnossa, pudonnut tai muuten vaurioitunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastettavaksi, korjattavaksi tai sähkö- ja mekaanisten toimintojen säätöä varten.
9. Muiden kuin KitchenAid-yhtiön suosittelemien tai myymien lisälaitteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.
10. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
11. Älä jätä laitteen virtajohtoa roikkumaan pöydän tai työtason reunan yli.
12. Älä anna laitteen virtajohdon koskettaa kuumiin pintoihin, esim. lieteen.
13. Tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

# SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

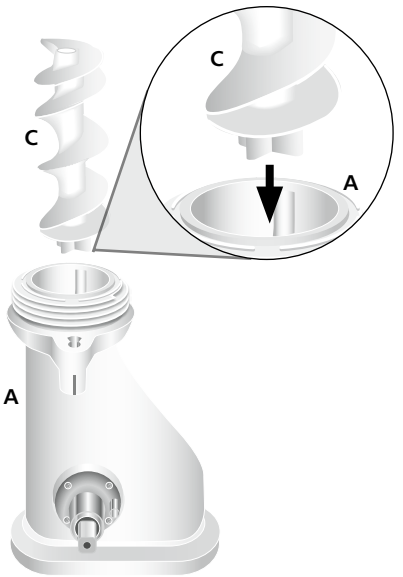
# Pastapuristimen käyttöönotto



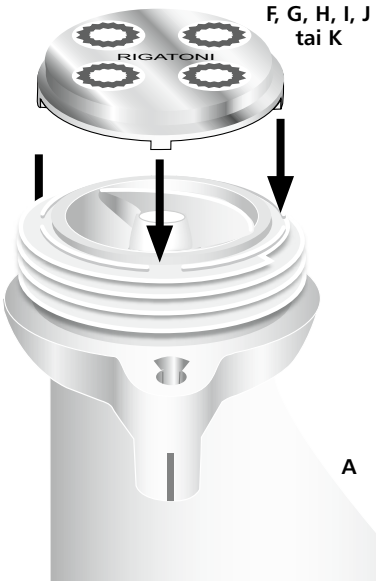



**A - Runko**
**B - Kääntyvävartinen taikinan lankaleikkuri**
**C - Kierukka**
**D - Pastarengas**
**E - Säilytysastia**
**F - Spagettilevy**
**G - Bucatini-levy**
**H - Rigatoni-levy**
**I - Fusilli-levy**
**J - Suuri makaronilevy**
**K - Pieni makaronilevy**
**L - Yhdistelmätyökalu**
**M - Puhdistusharja**
**N - Pieni syöttösuppilo**

1. Aseta puristin ylösalaisin työtasolle tai pöydälle, ja työnnä kierukan ristinmuotoinen pää (C) puristimen runkoon (A) niin, että ristinmuotoinen ulkonema osuu laitteen sisällä olevaan vastaavaan koloon. Kun osa on sijoitettu oikein, on kierukan pää samalla tasolla kuin aukko.



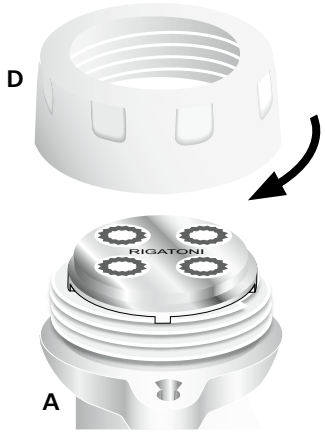

2. Aseta joku pastalevy (F, G, H, I, J tai K) aukon päälle ja kohdista sen keskiosa kierukkaan niin, että levyn ulokkeet osuvat puristimen rungon loviin.



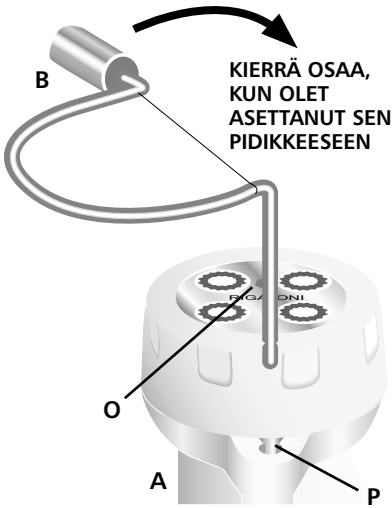

Jatkuu seuraavalla sivulla.

# Pastapuristimen käyttöönotto

3. Aseta pastarengas (D) levyn päälle ja kierrä sitä varovasti käsin kunnes se on käsikireydellä mutta ei liian kireällä.




4. Aseta leikkuri (B) koloon, kohdista laippa (O) uran (P) vasemman reunan kanssa kuvan mukaisesti. Työnnä sisäänpäin, kunnes se lukittuu paikoilleen, ja kierrä leikkuria oikealle. Pastapuristin voidaan nyt kiinnittää yleiskoneeseen.




Laitteessa on mukana monikäyttöinen yhdistelmätyökalu (L), jossa on koukku ja vääntöavain. Litteää päätä voidaan käyttää taikinan painamiseen puristimeen. Vääntöavainta voidaan käyttää pastarenkaan irrottamiseen puristimen rungosta. Koukun avulla on mahdollista kammeta kierukka ulos laitteesta.




Laitteen mukana on rasia (E) pastalevyjen (F, G, H, I, J ja K) säilyttämistä varten.

**HUOM!** Älä käytä yhdistelmätyökalua pastarenkaan (L) kiristämiseen.

Suomi

# Pastalevyt

## ⚠ VAROITUS

**Ruokamyrkytyksen vaara**

**Älä anna nopeasti pilaantuvien aineiden, kuten munaa, meijerituotteita tai lihaa sisältävien ruokien olla jäähdyttämättömänä yhtä tuntia pitempään.**

**Muuten voi seurauksena olla ruokamyrkytys tai sairastuminen.**




**SPAGHETTI** (LEVY F)

**Suositeltu yleiskoneen nopeus:** 10

**Pursotuspituus** - Noin 24 cm.




**BUCATINI** (LEVY G)

**Suositeltu yleiskoneen nopeus:** 10

**Pursotuspituus:** Noin 24 cm.




**RIGATONI** (LEVY H)

**Suositeltu yleiskoneen nopeus:** 6

**Pursotuspituus -** Noin 4 cm.




**FUSILLI** (LEVY I)

**Suositeltu yleiskoneen nopeus:** 2-4

**Pursotuspituus -** Perinteinen (pitkä): 24 cm; lyhyt: 4 cm.




**SUURI MAKARONI** (LEVY J)

**Suositeltu yleiskoneen nopeus:** 6

**Pursotuspituus -** Aina 5 cm asti.




**PIENI MAKARONI** (LEVY K)

**Suositeltu yleiskoneen nopeus:** 6

**Pursotuspituus -** Aina 4 cm asti.

**Tuoreen pastan erottaminen**
Erottele pasta pursottamisen jälkeen. Pasta voidaan keittää välittömästi. Jos haluat kuivata pastan keittämisen sijaan, aseta pitkä pasta KitchenAid® Drying Rack (KPDR) -kuivatustelineelle, tai kuivata yhtenä kerroksena tasaiselle alustalle asetetulla pyyheliinalla. Lyhyt pasta pitäisi kuivata tasaisella pinnalla.

**Tuoreen pastan säilyttäminen**
Kun säilytät tuoretta pastaa, kuivata sitä ensin ilmassa tunnin ajan ja kääri tämän jälkeen ilmatiiviiseen muovipussiin ja säilytä jääkaapissa enintään viiden päivän ajan. Pitkät nuudelit (paitsi fusilli) voidaan muotoilla keräksi ennen kuivatusta.

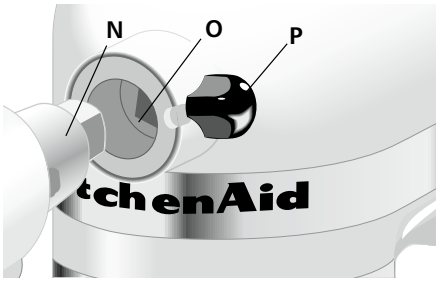
# Pastapuristinlisälaitteen kiinnittäminen

**Ennen kuin kiinnität pastapuristinlisälaitteen**

Irrota "Älä upota veteen" -etiketti, ja irrota säilytysrasia lisälaitteen rungon yläosasta.

**Kytkeminen:**

1. Työnnä yleiskoneen nopeudensäädin asentoon "0" (pois päältä).
2. Irrota yleiskoneen virtajohto tai katkaise virta.
3. Löysää lisälaitteen kiinnitysnuppia (P) kiertämällä sitä vastapäivään.
4. Irrota lisälaitteen kytkentäpisteen suojus.
5. Työnnä lisälaitteen akselikotelo (N) lisälaitekytkentäpisteeseen (O) ja varmista, että lisälaitteen akseli sopii neliömäiseen koloon.
6. Voi olla tarpeen pyörittää lisälaitetta eteen ja taaksepäin. Kun lisälaite on asianmukaisesti paikallaan, lisälaitekotelon tappi menee kytkentäpisteen reunassa olevaan koloon.
7. Kiristä lisälaitteen kiinnitysnuppia kiertämällä sitä myötäpäivään kunnes lisälaite on kunnollisesti kiinni yleiskoneessa.






# Pastapuristinlisälaitteen käyttäminen

**⚠ VAROITUS**



**Pyörivät terät aiheuttavat vaaran.**

**Käytä aina yhdistelmätyökalua.**

**Älä laita sormia aukkoihin.**

**Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.**

**Laiminlyönti saattaa aiheuttaa henkilövahinkoja.**

1. Säädä yleiskoneen nopeus välille 6 - 10, pastatyypin ja oman mieltymyksesi mukaan. Paras tulos fusillin kohdalla saadaan, jos nopeus on enintään 6. Lyhyille pastalaaduille suositellaan pienempiä nopeuksia. Pitkät pastat, kuten spagetti, voidaan pursottaa suuremmilla nopeuksilla.
2. Syötä hitaasti saksanpähkinän kokoiset taikinanpalat syöttösuppiloon; taikinan syötön tulisi tapahtua omalla painollaan. Kierukan tulisi olla näkyvissä ennen seuraavan taikinanpalan syöttämistä.

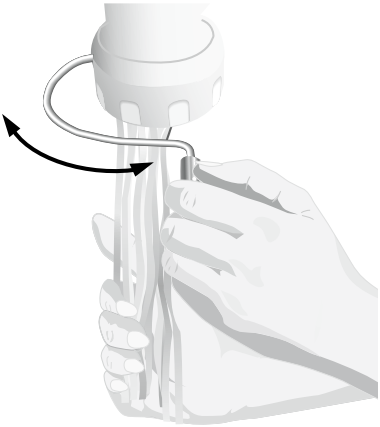


3. Työnnä taikinaa yhdistelmätyökalulla ainoastaan, jos taikina jää syöttösuppiloon eikä enää liiku itsestään.



# Pastapuristinlisälaitteen käyttäminen

4. Käytä kääntyvävartista lankaleikkuria halutun pituisten palojen leikkaamiseen pastasta sen tullessa ulos laitteesta. Sivulla 6 on esitetty pituussuosituksia.



5. Erottele pasta sivulla 6 esitettyjen ohjeiden mukaan.

**Pastalevyjen vaihtaminen:**

1. Työnnä yleiskoneen nopeudensäädin asentoon "0" (pois päältä).
2. Irrota yleiskoneen virtajohto tai katkaise virta.
3. Irrota pastapuristin yleiskoneesta.
4. Irrota leikkuri, pastarengas, kierukka, ja puhdista taikina puristimen rungosta.
5. Kokoa laite tämän jälkeen sivulla 5 esitetyn ohjeen mukaan.

**Pastarenkaan irrottaminen:**

1. Jos pastarengas on liian kireä irrotettavaksi käsin, liu'uta vääntöavain uriin.
2. Käännä pastarengasta nuolen OPEN osoittamaan suuntaan.




**HUOM!** Älä käytä yhdistelmätyökalun vääntöavainta renkaan kiinnittämiseen puristimen runkoon. Lisälaite voi vahingoittua.

**HUOM!** Kun käytät pastapuristinta, älä pidä solmiota, kaulahuiveja tai pitkiä kaulaketjuja; kiinnitä pitkät hiukset soljella.

# Hoito ja puhdistus

**Puhdistaminen:**

1. Työnnä yleiskoneen nopeudensäädin asentoon "0" (pois päältä).
2. Irrota yleiskoneen virtajohto tai katkaise virta.
3. Pura pastapuristin kokonaan.
4. Irrota pastarengas yhdistelmätyökalun vääntöavainpäällä. Poista kierukka puristimen runko-osasta koukun avulla.



5. Anna pastalevyissä olevan pastataikinan kuivua yli yön ennen sen irrottamista. Poista kaikki kuivunut taikina puhdistusharjalla. Käytä tarvittaessa puista puikkoa tai hammastikkua jäljellä olevan taikinan poistamiseen. Älä käytä puhdistamiseen metallisia välineitä tai laita pastalevyjä astianpesukoneeseen.
6. Kierukka, pastarengas, yhdistelmätyökalu ja säilytysastia voidaan pestä astianpesukoneessa.

**HUOM!** Älä pese puristimen runkoa tai pastalevyjä astianpesukoneessa tai upota niitä veteen tai muihin nesteisiin.

**HUOM:** Lisälaitteet on suunniteltu käytettäväksi ainoastaan pastataikinan käsittelyyn. Suojataksesi pastapuristinta vahingoittumiselta, älä laita laitteeseen mitään muuta kuin pastataikinaa.

# Pastan valmistusvihjeitä

**HUOM:** Yleiskoneen on annettava levätä vähintään tunnin ajan, kun sillä on pursotettu 900 g (2 naulaa) taikinaa.

**Taikina**

- Kotitekoisen pastan valmistaminen on yksinkertaisesti harjoittelukysymys. Jos et ole aiemmin valmistanut pastaa, voit joutua kokeilemaan taikinan valmistamista useita kertoja, ennen kuin olet tyytyväinen. Suosittelemme kokeilemista sivun 11 perusreseptillä Yksinkertainen munanuudelipasta.
- Nesteen suhde jauhoon on pieni, mikä tekee pastataikinasta kiinteää ja nahkamaista, mutta silti taipuisaa. On erittäin tärkeää saada taikinaan oikeat valmistusainesuhteet, sillä liian kuivaa tai kosteaa taikinaa on vaikea käsitellä. Tasalaatuisten tulosten saamiseksi suositellaan tämän ohjeen resepteissä jauhojen siivilöintiä. Siivilöi jauhot seuraavasti: Aseta mitta-astia voipaperille ja pidä sihti lähellä astiaa sen yläpuolella. Kaada jauhoa sihtiin ja siivilöi, kunnes kuppi alkaa täyttyä yli reunojen. Poista kupista ylimääräinen jauho lastalla.
- Kulhossa voi joskus olla huonosti sekoittunutta taikinaa sekoittimella tehdyn alkusekoittamisen jälkeen. Nämä osat sekoittuvat riittävästi alustettaessa ensin yleiskoneella ja tämän jälkeen käsin, jolloin taikinaan saadaan sopiva sitkeys ja tasainen laatu.
- Monet tekijät, kuten kosteus, jauhojen laatu, sekä munien koko voi vaikuttaa taikinan koostumukseen. Sekoita aluksi vain seulotut jauhot ja munat saadaksesi oikean kosteuden. Tarkista taikinan oikea notkeus puristamalla pieni määrä taikinaa sormien välissä sekoittamisen jälkeen. Taikinan tulisi pysyä yhtenäisenä palana tarttumatta sormiin. Tarvittaessa on lisättävä pieni määrä vettä tai jauhoa oikean notkeuden saavuttamiseksi.
- Jos valmis taikina on liian kosteaa tai tarttuvaa pusertamista varten, ripottele hieman jauhoa tai taputtele jauhoa taikinaan ennen sen asettamista puristimeen.

**Pastapuristimen ja KitchenAid®-yleiskoneen käyttö**

- Pitkät nuudelit ja makaroni kiertyvät helposti eri suuntiin pusertamisvaiheessa. Kiertyneen makaronin ensimmäiset 25 cm (10 tuumaa) voidaan erottaa ja palauttaa syöttösuppiloon uutta puristusta varten. Pastan puristuminen on aluksi hidasta, mutta nopeutuu pursotuksen edistyessä.

**⚠ VAROITUS**

**Ruokamyrkytyksen vaara**

**Älä anna nopeasti pilaantuvien aineiden, kuten munaa, meijerituotteita tai lihaa sisältävien ruokien olla jäähdyttämättömänä yhtä tuntia pitempään.**

**Muuten voi seurauksena olla ruokamyrkytys tai sairastuminen.**

- Erottele pasta välittömästi pursotuksen jälkeen. Aseta nuudelinippu tasaiselle pinnalle sijoitetulle pyyheliinalle ja vedä ne erilleen nauhan kuivemmasta päästä. Kuivata yhtenä kerroksena. Pitkät nauhat voidaan asettaa KitchenAid® Drying Rack (KPDR) -kuivatustelineelle.
- Kotitekoinen pasta käyttäytyy eri tavalla kuin kaupasta ostettu valmistuote. Koska pitkät nuudelit vääntyvät kuivuessaan ja muuttuvat hauraammiksi, niitä on käsiteltävä varovasti ennen keittämistä.

**Pastan säilyttäminen**

- Kuivaa pastaa voidaan säilyttää viileässä ja valottomassa paikassa ilmatiiviissä lasi- tai muoviastiassa lähes rajattoman ajan. Älä kuitenkaan säilytä kuivattua täysvehnäpastaa yhtä kuukautta kauempaa, sillä se voi härskiintyä.
- Kun säilytät tuoretta pastaa, kuivata sitä ensin ilmassa tunnin ajan ja kääri tämän jälkeen ilmatiiviiseen muovipussiin ja säilytä jääkaapissa enintään viiden päivän ajan. Pakastettaessa on pasta käärittävä kaksinkertaiseen kääreeseen, ja sitä voidaan säilyttää pakastettuna neljä kuukautta. Käytettäessä pakastettua pastaa, sitä ei tule sulattaa vaan laittaa suoraan kiehuvaan veteen.

Suomi

# Pastan keittäminen

Lisää 10 ml (2 teelusikkaa) suolaa ja 15 ml (1 ruokalusikka) öljyä (tarvittaessa) 5,7 litraan (6 neljännesgallonaa) kiehuvaa vettä. Lisää pastaa vähitellen ja jatka keittämistä, kunnes pasta on sopivan kypsää. Keitettäessä pasta nousee veden pinnalle, joten tasaisen kypsymisen varmistamiseksi sitä tulee ajoittain sekoittaa. Valuta lävikössä.

- Kuiva pasta – 7 minuuttia
- Tuore pasta – 2–5 minuuttia nuudeleiden paksuudesta riippuen

# Yksinkertainen munanuudelipasta

*1 yksi muna aina sataan grammaan jauhoja (jauhotyyppi 00)*

*1 ripaus suolaa*

*oliiviöljyä (tarvittaessa, jos taikina on liian kuivaa)*

Laita jauhot sekoituskulhoon. Kiinnitä kulho ja litteä vatkain. Aseta nopeudeksi 2 ja lisää vähitellen muna ja ripaus suolaa. Sekoita 30 sekuntia. Keskeytä sekoitus ja vaihda vatkaimen tilalle taikinakoukku. Valitse nopeudeksi 2 ja vaivaa, kunnes taikina on kimmoisaa.

Jos taikina on liian kuivaa, lisää vaivaamisen aikana vähän oliiviöljyä.

Poista seos kulhosta ja vaivaa käsin 1/2 - 1 minuuttia.

**⚠ VAROITUS**

**Ruokamyrkytyksen vaara**

**Älä jätä nopeasti pilaantuvia valmistusaineita, kuten munaa, meijerituotteita tai lihaa sisältäviä ruokia ilman jäähdytystä yhtä tuntia pitempään.**

**Muuten voi aiheutua ruokamyrkytys tai sairastuminen.**

Tee taikinasta saksanpähkinän kokoisia paloja ja pursota pasta haluttuun muotoon. Erottele ja kuivaa tarpeen mukaan, ja noudata tämän jälkeen edellä annettuja keittämisohjeita.

# Pieni makaroni kesäkurpitsan ja meriravun kanssa

**Neljä annosta:**

- *1 valkosipulin kynsi*
- *1 salottisipuli*
- *1 iso kesäkurpitsa*
- *300 g merirapua*
- *2- 3 ruokalusikallista oliiviöljyä*
- *suolaa ja pippuria*
- *500 g pientä makaronia*
- *hienoksi hakattua persiljaa*

**Valmistaminen:**

Kuumenna vähän oliiviöljyä tarttumattomassa pannussa lievällä lämmöllä.

Pilko valkosipuli ja salottisipuli hienoksi ja anna hautua kuumassa oliiviöljyssä.

Kuutioi kesäkurpitsa ja hauduta yhdessä salotti- ja valkosipulin kanssa. Anna hautua, kunnes kesäkurpitsa on hajonnut pehmeäksi.

Mausta suolalla ja pippurilla.

Keitä makaroni sopivan pehmeäksi vedessä, johon lisätty hieman suolaa.

Lisää merirapu kesäkurpitsaseokseen. Sekoita hyvin ja anna hautua.

Valuta pasta, ja lisää meriravun ja kesäkurpitsan joukkoon. Sekoita hyvin.

Tarjoile hienoksi hakatun persiljan kanssa



# Tulisesti maustettu penne-makaroni (Iso makaroni)

**Neljä annosta:**

- *2 valkosipulin kynttä*
- *3 kokonaista kuivattua peperoncini-chiliä (vahvaa, kuivattua, punaista chilipippuria)*
- *1 purkki (+/-200 g) tomaattimurskaa*
- *useita mustia oliiveja (4 - 5) (koristeluun)*
- *2- 3 ruokalusikallista oliiviöljyä*
- *suolaa ja pippuria*
- *500 g penne rigate -makaronia*
- *Kourallinen raastettua pecorino-juustoa (kovaa italialaista lampaanmaitojuustoa)*

**Valmistaminen:**

Kuumenna vähän oliiviöljyä tarttumattomassa pannussa lievällä lämmöllä.

Lisää valkosipulinkynnet ja paista kuumassa oliiviöljyssä.

Lisää tomaattimurska. Mausta suolalla ja pippurilla.

Sekoita kastikkeeseen kolme kuivattua chilipippuria, ja lisää tämän jälkeen oliivit.

Anna hautua noin 20 minuuttia matalalla lämmöllä.

Keitä samalla pasta sopivan pehmeäksi vedessä, johon on lisätty hieman suolaa.

Valuta pasta ja lisää se heti kastikkeeseen. Tarjoile raastetun pecorino-juuston kera.

# Bucatini valkosipulin, oliiviöljyä ja Peperoncini kanssa

**Neljä annosta:**

- *5- 6 ruokalusikallista oliiviöljyä*
- *5 kuorittua valkosipulin kynttä*
- *2 jauhettua ja kuvattua peperoncini-chiliä (vahvaa, kuivattua, punaista chilipippuria) tai tulista chilijauhemaustetta (maun mukaan)*
- *kourallinen raastettua pecorino-juustoa (kovaa italialaista lampaanmaitojuustoa)*
- *500 g bucatini-makaronia*

**Valmistaminen:**

Kuumenna öljyä tarttumattomassa pannussa.

Pilko valkosipulit pieniksi ja lisää öljyyn.

Kuumenna valkosipuli läpikotaisin. On tärkeää, että tunnet paistuvan valkosipulin hajun, mutta samalla on tärkeää ettei sipuli pääse palamaan.

Lisää kuivattu peperoncini-chiliä tai chilijauhetta (annoksen tulisuus riippuu käytetystä määrästä).

Anna kaiken hautua hitaasti, ja keitä samalla hieman vettä.

Keitä bucatini sopivan pehmeäksi ja valuta välittömästi.

Sekoita bucatini valkosipuliin ja kuivattuun peperoncini-chiliin tai tuliseen chilijauheseokseen.

Tarjoile välittömästi ja ripottele päälle kourallinen raastettua pecorino-juustoa.

**VINKKI:** Tee annoksista houkuttelevan näköisiä lisäämällä hieman paistettuja leivänmuruja. Parasta on käyttää useita päiviä vanhaa vaaleaa leipää. Voit valmistaa leivänmurut paistamalla niitä kuumassa öljyssä kun olet ensin lisännyt valkosipulin.



# Rigatoni-pastaa tonnikalan kanssa

**Neljä annosta:**

- *1 iso purkki (+/- 100 g) tonnikalaa oliiviöljyssä*
- *1 nippu tuoretta nuorta sipulia*
- *1 rasia kirsikkatomaattia*
- *700 g paseerattua tomaattia (siivilöityä tomaattimurskaa – valmistuotteena)*
- *1 iso oksa hienoksi leikattua persiljaa*
- *hienoksi leikattua ruohosipulia*
- *2- 3 ruokalusikallista oliiviöljyä*
- *500 g rigatoni-pastaa*

**Valmistaminen:**

Kuumenna hieman oliiviöljyä pannulla. Leikkaa sipulit hienoksi. Halkaise tomaatit ja lisää ne kuumaan öljyyn yhdessä sipulien kanssa. Anna hautua kevyesti.

Lisää tämän jälkeen paseerattu tomaatti ja anna paksuuntua. Mausta suolalla ja pippurilla.

Anna kastikkeen kiehua noin 15 minuuttia lievällä lämmöllä, niin että tomaatti pehmenee.

Valuta tonnikalasta öljy ja ota talteen. Lisää kala tomaattikastikkeeseen. Lisää hieman öljyä vahvistamaan tonnikalan makua.

Keitä samalla rigatoni-pasta sopivan pehmeäksi. Valuta pasta.

Sekoita pasta tonnikalakastikkeeseen.

Asettele lautaselle koristeeksi hienonnettua persiljaa ja ruohosipulia.

**VINKKI:** Kokemuksen perusteella suositellaan tonnikalaa öljyssä - ei tonnikalaa suolavedessä tai vedessä.

# KitchenAid®-yleiskoneen lisälaitetakuu

| **Takuuaika:** | **KitchenAid-yhtiö korvaa:** | **KitchenAid-yhtiö ei korvaa:** |
|---|---|---|
| Kahden vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien. | Vaihto-osat sekä työkustannukset materiaali- tai valmistusvirheiden korjaamiseksi. Huoltotyöt tulee teettää valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä. | A. Korjausta, joka pastapuristimelle on aiheutunut muusta toiminnasta kuin ruoanlaitosta normaalissa kotitalouskäytössä.<br><br>B. Vaurioita, jotka ovat aiheutuneet onnettomuudesta, muutoksesta, virheellisestä käytöstä, väärinkäytöstä tai paikallisten sähköturvallisuusmääräysten vastaisesta asennuksesta tai käytöstä. |

**KITCHENAID-YHTIÖ EI VASTAA VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.**



# Huoltoliikkeet

Kaikki huoltotyöt tulee teettää lähimmässä valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä. Ota yhteys laitteen myyjään, jolta saat lähimmän valtuutetun KitchenAid-huoltoliikkeen yhteystiedot.

**Suomi:**
KODINKONEHUOLTO
Tauno Korhonen Oy,
Museokatu 25, Töölö,
00100 HELSINKI

Puh: 358/949 5903

# Asiakaspalvelu

**IDEATRADE OY**
Bulevardi 30 i
00120 HELSINKI
mailbox@ideatrade.fi
Tel: +358/400 322 123

**www.ideatrade.fi**
**www.KitchenAid.com**

Suomi

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Rekisteröity tuotemerkki, KitchenAid-yhtiö, U.S.A.

™ KitchenAid, U.S.A.:n tuotemerkki.

Sekoittimen muotoilu on tuotemerkki, omistaja KitchenAid, U.S.A.
© 2008 Kaikki oikeudet pidätetään.

Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta.

(5809AdZw1108)

KitchenAid®

**BEREIDINGSSET VOOR HOLLE, BUISVORMIGE DEEGWAREN**
**INSTRUCTIES EN RECEPTEN**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUCTIONS AND RECIPES**

**KIT EMPORTE-PIÈCES POUR PÂTES FRAÎCHES**
**MODE D'EMPLOI ET RECETTES**

**RÖHRENNUDELVORSATZ**
**BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE**

**ACCESSORIO PER LA PASTA CORTA**
**ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE**

**PRENSA PARA PASTA FRESCA**
**INSTRUCCIONES Y RECETAS**

**PASTAPRESS**
**INSTRUKTIONER OCH RECEPT**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPPSKRIFTER**

**PASTAPURISTIN**
**KÄYTTÖ-JA VALMISTUSOHJEET**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUÇÕES E RECEITAS**

**PASTAPRESSA**
**LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR**

**ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ**
**ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ**

Dansk




**Model 5KPEXTA**
**Pastapresse**

Udelukkende beregnet til brug sammen med KitchenAid®-mixere.

Fotografiet tjener udelukkende som illustration.

# Indholdsfortegnelse

INDLEDNING
Sikker brug af tilbehør til mixeren ..... 3
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger ..... 3
BESKRIVELSE OG FUNKTION
Sådan samles pastapressens tilbehør ..... 4
Pastaplader ..... 6
Sådan sættes tilbehøret på pastapressen ..... 7
Sådan bruges pastapressens tilbehør ..... 7
Sådan skiftes der pastaplade ..... 8
Sådan løsnes pastaringen ..... 8
Vedligeholdelse og rengøring ..... 9
Tip til fremstilling af pasta ..... 10
Kogning af pasta ..... 11
OPSKRIFTER
Basisopskrift på ægnudler ..... 11
Makaroni med courgetter og tigerrejer ..... 12
Ekstra spicy penne (tyk makaroni) ..... 12
Pasta med hvidløg, olie og rød chili ..... 13
Rigatoni med tun ..... 13
OPLYSNINGER OM GARANTI OG SERVICE
Garanti på KitchenAid®-mixerens tilbehør ..... 14
Servicecentre ..... 14
Kundeservice ..... 14

# Sikker brug af tilbehør til mixeren

**Både din, såvel som andres sikkerhed er meget vigtig.**

Vi har medtaget mange vigtige oplysninger om sikkerhed, både i brugerhåndbogen og på udstyret. Læs altid anvisninger om sikkerhed, og overhold dem.



Alle instrukser om sikkerhed er mærket med dette symbol.

Dette symbol gør dig opmærksom på, at du skal være ekstra opmærksom og nøje følge instrukserne i vejledningen.

Alle instrukser om sikkerhed står efter advarselssymbolet og ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:

**⚠ FARE** — **Du kan blive alvorligt skadet, hvis du ikke <u>omgående</u> følger instruktionerne.**

**⚠ ADVARSEL** — **Du kan blive alvorligt skadet, hvis du ikke følger instruktionerne.**

Alle instrukser om sikkerhed fortæller, hvad risikoen er, hvordan du mindsker faren for at komme til skade, og hvad der kan ske, hvis instruktionerne ikke følges.

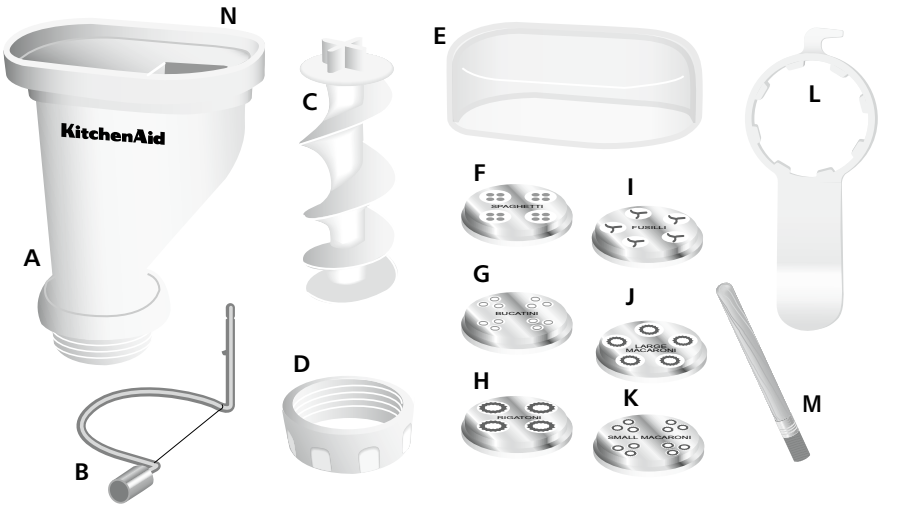
# VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Når du bruger elektrisk udstyr, bør du altid træffe nogle grundlæggende forholdsregler af hensyn til sikkerheden, herunder:

1. Læse alle instruktioner.
2. Aldrig komme mixeren i vand eller anden væske pga. risiko for elektrisk stød.
3. Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, medmindre de er instrueret i sikker brug af apparatet eller er under opsyn af en person, der har ansvaret for dem.
4. Holde børn under opsyn og ikke lade dem lege med apparatet.
5. Tage stikket ud af stikkontakten, når udstyret ikke er i brug, inden dele på- eller afmonteres og inden rengøring.
6. Aldrig berøre bevægelige dele.
7. Aldrig påfylde dej med hånden. Brug altid kombiredskabet til at skubbe dejen ned med.
8. Aldrig anvende mixeren, hvis ledning eller stik er defekt, hvis der har været funktionsfejl, eller hvis mixeren har været tabt på gulvet eller er beskadiget på anden vis. Indlever mixeren til eftersyn, reparation eller elektrisk/mekanisk justering på det nærmeste autoriserede servicecenter.
9. Undlade at bruge andet tilbehør end det, der anbefales eller sælges af KitchenAid, da der ellers er risiko for brand, elektrisk stød eller skade.
10. Aldrig anvende mixeren udendørs.
11. Ikke lade ledningen hænge ud over kanten af bordet eller bordpladen.
12. Ikke lade ledningen komme i kontakt med meget varme overflader, f.eks. på komfuret.
13. Produktet er kun beregnet til husholdningsbrug.

# GEM DISSE INSTRUKTIONER

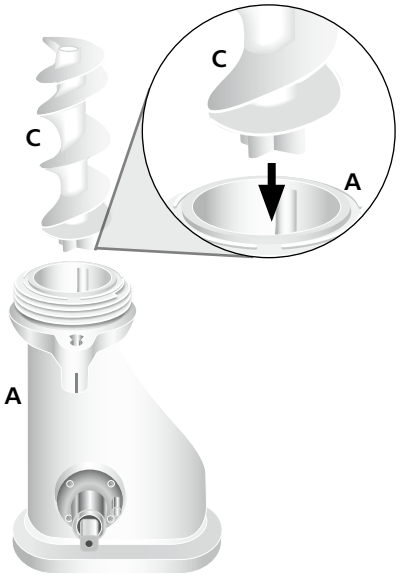
# Sådan samles pastapressens tilbehør



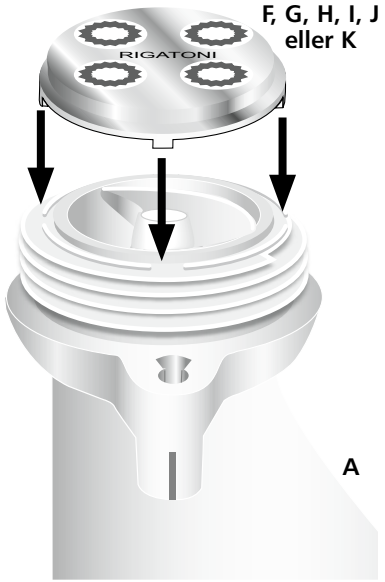

**A - Kabinet**
**B - Svingarm til afskæring af dej**
**C - Snegl**
**D - Pastaring**
**E - Opbevaringsæske**
**F - Spaghettiplade**
**G - Bucatiniplade**
**H - Rigatoniplade**
**I - Fusilliplade**
**J - Stor makaroniplade**
**K - Lille makaroniplade**
**L - Kombiredskab**
**M - Rengøringsbørste**
**N - Lille tragt**



1. Anbring pressen med bunden i vejret på køkkenbordet, og sæt enden af sneglen med krydset (C) i pressens kabinet (A), så krydset på sneglen er ud for den tilsvarende, indvendige fordybning. Når sneglen er anbragt korrekt, flugter toppen af sneglen med åbningen.



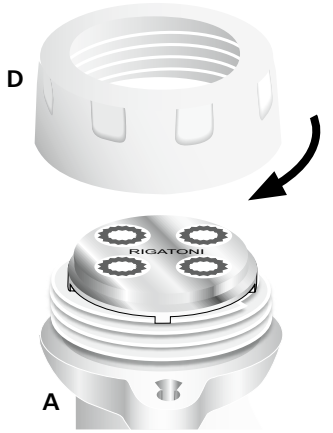

2. Anbring en af pastapladerne (F, G, H, I, J eller K) over åbningen, så midten af pladen er ud for midten af sneglen, og pladens tapper ud for hakkerne i pressens kabinet.



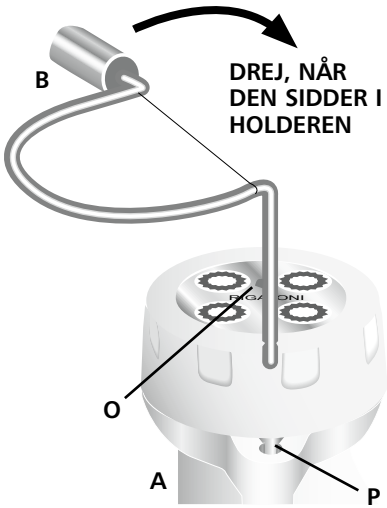

Fortsættes på næste side.

# Sådan samles pastapressens tilbehør

3. Anbring pastaringen (D) over pladen, og drej forsigtigt med hånden uden at spænde for kraftigt.




4. Sæt skærearmen (B) ind i fatningen, så fremspringet (O) anbringes ud for venstre side af åbningen (P) som vist. Tryk, indtil den låses på plads, og drej skærearmen mod højre. Pastapressen er nu klar til montering på mixeren.




Der medfølger et multiredskab (L) med en krog og skruenøgle. Den flade ende kan bruges til at skubbe dejen ind i pressen. Skruenøglen kan bruges til at løsne pastaringen fra pressens kabinet. Krogen kan bruges til at fiske sneglen ud af kabinettet.




Der medfølger en opbevaringsæske (E) til pastaplader (F, G, H, I, J og K).

**BEMÆRK:** Brug ikke kombinationsredskabet (L) til at stramme pastaringen.

Dansk

# Pastaplader

**⚠ ADVARSEL**

**Risiko for madforgiftning**

**Lad aldrig letfordærvelige ingredienser, f.eks. æg, mejeriprodukter og kød, stå uden for køleskabet i mere end en time.**

**Det kan medføre madforgiftning.**




**SPAGHETTI** (PLADE F)

**Anbefalet hastighed på mixeren:** 10

**Udpresningslængde** - ca. 24 cm




**BUCATINI** (PLADE G)

**Anbefalet hastighed på mixeren:** 10

**Udpresningslængde -** ca. 24 cm




**RIGATONI** (PLADE H)

**Anbefalet hastighed på mixeren:** 6

**Udpresningslængde -** ca. 4 cm




**FUSILLI** (PLADE I)

**Anbefalet hastighed på mixeren:** 2-4

**Udpresningslængde -** lang (traditionel): 24 cm; kort: 4 cm




**TYK MAKARONI** (PLADE J)

**Anbefalet hastighed på mixeren:** 6

**Udpresningslængde -** ca. 5 cm




**TYND MAKARONI** (PLADE K)

**Anbefalet hastighed på mixeren:** 6

**Udpresningslængde -** ca. 4 cm

**Adskillelse af frisk pasta**

Adskil den færdige pasta. Pastaen kan koges med det samme. Anbring lang pasta på et KitchenAid®-tørrestativ, eller læg den til tørre i ét lag på et viskestykke på en plan flade, hvis pastaen skal tørres og ikke koges. Kort pasta skal tørre på en plan flade.

**Opbevaring af frisk pasta**

Lufttør den friske pasta i 1 time, hvis den skal gemmes, anbring den derefter i en lufttæt plasticpose, og læg den i køleskabet i op til 5 dage. Lang pasta (undtagen fusilli) kan formes til en "rede", inden den tørres.

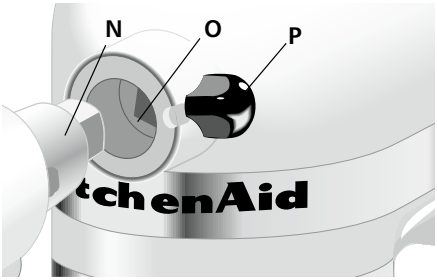
# Sådan sættes tilbehøret på pastapressen

**Inden tilbehøret sættes på pastapressen**

Tag etiketten med teksten "Do not immerse in water" af, og tag opbevaringsæsken i toppen af kabinettet af.

**Montering:**

1. Sæt mixeren på "0" (SLUKKET).
2. Tag mixerens stik ud af stikkontakten, eller sluk for strømmen.
3. Skru tilbehørsknappen (P) af ved at dreje den mod uret.
4. Fjern dækslet over tilbehørsmuffen.
5. Sæt tilbehørets transmissionsdel (N) i tilbehørsmuffen (O), idet det kontrolleres, at drivakslen passer i tilbehørsmuffens firkantede fatning.
6. Det kan være nødvendigt at dreje tilbehøret frem og tilbage. Fremspringet på tilbehørets kabinet passer i hakket i kanten af tilbehørsmuffen, når tilbehøret er placeret korrekt.
7. Stram tilbehørsknappen ved at dreje den med uret, indtil tilbehøret sidder helt fast på mixeren.




# Sådan bruges pastapressens tilbehør

**⚠ ADVARSEL**



**Fare. Roterende kniv**

**Brug altid kombiredskabet.**

**Hold fingrene væk fra åbningerne.**

**Hold pressen uden for børns rækkevidde.**

**Der er risiko for skæreulykker.**

1. Indstil mixerens hastighed til mellem 6 og 10 afhængigt af typen af pasta. Det bedste resultat opnås, hvis den maksimale hastighed ved udpresning af fusilli ikke overstiger 6. Langsomme hastigheder anbefales også til meget kort pasta. Længere pasta, f.eks. spaghetti, kan udpresses ved højere hastigheder.
2. Send langsomt dejklumper på størrelse med en valnød gennem tragten. Dejen fremføres automatisk. Sneglen skal være synlig, inden næste dejklump sendes igennem.



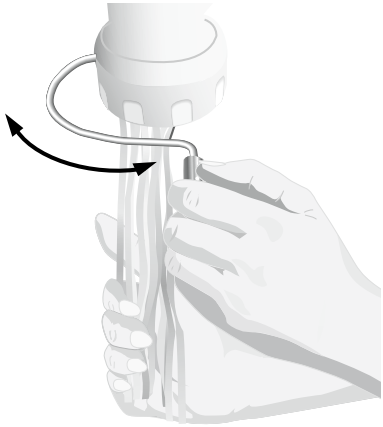
3. Skub kun med kombiredskabet, hvis dejen sætter sig fast i tragten og ikke fremføres automatisk.



Dansk

# Sådan bruges pastapressens tilbehør

4. Skær pastaen i den ønskede længde vha. svingarmen til afskæring af dej, i takt med at den kommer ud af pressen. Der er flere oplysninger om anbefalede længder på side 6.



5. Adskil pastaen som beskrevet på side 6.

**Sådan skiftes der pastaplade:**

1. Sæt mixeren på "0" (SLUKKET).
2. Tag mixerens stik ud af stikkontakten, eller sluk for strømmen.
3. Tag pastapressen af mikseren.
4. Tag skærearmen, pastaringen og sneglen af, og fjern dejen fra pressens kabinet.
5. Saml derefter pressen som beskrevet på side 5.

**Sådan løsnes pastaringen:**

1. Sæt skruenøglen fast i rillerne, hvis pastaringen sidder for fast til at kunne løsnes med hånden.
2. Drej pastaringen i pilens retning for at ÅBNE.




**BEMÆRK:** Brug ikke skruenøglen på kombiredskabet, når ringen skal sættes på pressens kabinet. Det kan skade tilbehøret.

**BEMÆRK:** Bær ikke slips, tørklæde eller lange halskæder, når pastapressen benyttes, og sæt langt hår op med et spænde.

# Vedligeholdelse og rengøring

**Sådan rengøres pastapressen:**

1. Sæt mixeren på "0" (SLUKKET).
2. Tag mixerens stik ud af stikkontakten, eller sluk for strømmen.
3. Skil pastapressen ad.
4. Brug skruenøglen på kombiredskabet til at løsne pastaringen. Brug krogen til at fiske sneglen ud af pressens kabinet.



5. Lad den dej, der sidder tilbage på pastapladerne, tørre natten over, inden pladerne tages af. Fjern den tørre dej fuldstændigt med rengøringsbørsten. Brug en tandstik eller kødpind af træ til at fjerne eventuel resterende dej. Brug ikke metalgenstande, og vask ikke pastapladerne i opvaskemaskinen.
6. Sneglen, pastaringen, kombiredskabet og opbevaringsæsken må gerne vaskes i opvaskemaskinen.

**BEMÆRK:** Vask ikke pastapressens kabinet eller pastapladerne i opvaskemaskine, og dyp dem ikke i vand eller anden væske.

**BEMÆRK:** Dette tilbehør er udelukkende beregnet til at blive brugt til pastadej. Undgå at beskadige pastapressen ved at bruge den til andet end pastadej.

# Tip til fremstilling af pasta

**BEMÆRK:** Mixeren må ikke benyttes i en time efter udpresning af 900 g dej.

**Dej**

- Det er nemt at fremstille sin egen pasta – det kræver blot lidt øvelse. Hvis du ikke har prøvet at fremstille pasta tidligere, kan det være en god ide at have et par portioner dej parat, så du har lidt at øve dig med. Det anbefales at eksperimentere med basisopskriften på ægnudler på side 11.
- Der skal kun bruges ganske lidt væske til den angivne mængde mel for at gøre pastadejen fast, læderagtig og smidig. Det er meget vigtigt, at forholdet mellem ingredienserne er korrekt, da for fugtig eller tør dej er vanskelig at arbejde med. Der anvendes sigtet mel i opskrifterne i dette hæfte for at gøre det nemmere at opnå ensartede resultater. Gør følgende for at sigte melet: Anbring et målebæger til opmåling af de tørre ingredienser på et stykke bagepapir, og anbring sien lige over bægeret. Øs melet op i sigten, og si det, indtil melet står op over bægerets kant. Fjern overskydende mel fra målebægeret med den flade side af en spartel.
- Der kan være ublandede stykker dej i skålen efter blanding med det flade piskeris. Disse stykker ældes ind i dejen med mixeren, eller når den ældes i hånden, hvilket giver en fast og glat struktur.
- Der er mange faktorer, der påvirker dejens konsistens, f.eks. luftfugtighed, melets mærke og æggenes størrelse. Begynd blandeprocessen med sigtet mel og æg for at kompensere for eventuel høj luftfugtighed. Kontroller dejens konsistens ved at klemme en lille dejklump sammen efter blandingen med det flade piskeris. Dejen skal hænge sammen uden at klæbe til fingrene. Det kan være nødvendigt at tilsætte yderligere lidt vand eller mel for at justere dejens konsistens.
- Strø lidt mel på dejen, eller ælt lidt ekstra mel i, inden dejen anbringes i pressen, hvis den færdige dej er for fugtig eller klæbrig.

**Brug af pastapressen og KitchenAid®-mixeren**

- Lange nudler og makaroni har en tendens til at krølle i forskellige retninger, når de presses gennem pladen. De første 25 cm krøllede nudler kan fjernes, sendes tilbage gennem tragten og presses igennem igen. Pastaen presses først langsomt igennem, men det går hurtigere, efterhånden som der presses dej igennem pressen.

**⚠ ADVARSEL**

**Risiko for madforgiftning**

**Lad aldrig letfordærvelige ingredienser, f.eks. æg, mejeriprodukter og kød, stå uden for køleskabet i mere end en time.**

**Det kan medføre madforgiftning.**

- Adskil straks den færdige pasta. Anbring et gruppe nudler på et viskestykke på en plan overflade, og træk de tørre ender fra hinanden. Tør nudlerne i ét lag. Lange pastastrimler kan anbringes på et KitchenAid®-tørrestativ.
- Hjemmelavet pasta opfører sig anderledes end færdigkøbt pasta. Da de lange nudler bøjer, når de tørrer, er de mere skrøbelige og skal håndteres forsigtigt, inden de koges.

**Opbevaring af pasta**

- Tørret pasta, der opbevares et køligt, mørkt sted i lufttætte glas- eller plasticbeholdere, kan holde sig næsten uendeligt. Opbevar dog ikke tør, fuldkornspasta i over 1 måned, da den kan blive harsk.
- Lufttør frisk pasta i 1 time, hvis den skal gemmes, anbring den derefter i en lufttæt plasticpose, og læg den i køleskabet i op til 5 dage. Pastaen kan fryses i op til 4 måneder i dobbelt indpakning. Frossen pasta skal ikke tø op, men hældes direkte fra fryseren i kogende vand.

# Kogning af pasta

Hæld 2 tsk. salt og 1 spsk. olie (kan udelades) i 6 l kogende vand. Tilsæt pastaen lidt efter lidt, og lad den koge, indtil den er "al dente" eller stadig har "lidt bid". Pasta flyder oven på vandet, mens den koger, så rør jævnligt, så den koges ensartet. Hæld vandet fra pastaen vha. et dørslag.

- Tør pasta – 7 minutter
- Frisk pasta – 2–5 minutter afhængigt af tykkelsen

# Basisopskrift på ægnudler

*1 æg pr. 100 g hvedemel type 00*
*1 En smule salt*
*olivenolie (valgfrit - tilsættes eventuelt, hvis dejen er for tør)*

Hæld melet i mixerskålen. Monter skålen og det flade piskeris. Indstil på hastighed 2, tilsæt lidt æg ad gangen og salt. Bland i 30 sekunder. Stop mixeren, og sæt dejkrogen på i stedet for det flade piskeris. Indstil på hastighed 2, og ælt, indtil dejen er elastisk.

Hvis dejen er for tør tilsættes lidt olivenolie under ældtningen.

Hæld dejen ud på bordet, og ælt i hånden i ½ til 1 minut.

**⚠ ADVARSEL**

**Risiko for madforgiftning**

**Lad aldrig letfordærvelige ingredienser, f.eks. æg, mejeriprodukter og kød, stå uden for køleskabet i mere end en time.**

**Det kan medføre madforgiftning.**

Form dejstykker på størrelse med valnødder, og pres pastaen i den ønskede facon. Skil pastaen ad, og tør den, hvorefter den kan koges som beskrevet ovenfor.

# Makaroni med courgetter og tigerrejer

**4 personer:**

- *1 fed hvidløg*
- *1 skalotteløg*
- *1 stor courgette*
- *300 g tigerrejer*
- *2 til 3 spiseskefulde olivenolie*
- *Salt og peber*
- *500 g tynd makaroni*
- *finthakket persille*

**Tilberedning:**

Opvarm olivenolien på en sliplet-pande over middel varme.

Hak hvidløg og skalotteløg meget fint, og lad det simre i den varme olivenolie.

Skær courgetten i tynde skiver, og lad den simre sammen med hvidløg og skalotteløg. Retten skal simre, indtil courgetten er kogt ud.

Smag til med salt og peber.

Kog makaronien i vand med lidt salt, indtil den er al dente.

Hæld tigerrejerne i courgetteblandingen. Rør, og lad retten simre.

Hæld vandet fra pastaen, og hæld pastaen over rejer og courgette.

Bland grundigt.

Serveres med finthakket persille.

# Ekstra spicy penne (tyk makaroni)

**4 personer:**

- *2 fed frisk hvidløg*
- *3 hele, tørrede peperoncini (tørret, stærk rød chili)*
- *1 dåse (+/-200 g) hakkede, tomater*
- *4-5 små sorte oliven*
- *2 til 3 spiseskefulde olivenolie*
- *Salt og peber*
- *500 g penne rigate*
- *1 håndfuld revet pecorino (hård italiensk ost fremstillet af fåremælk)*

**Tilberedning:**

Opvarm olivenolien på en sliplet-pande.

Tilsæt hvidløgsfeddene, og steg dem i den varme olie.

Tilsæt de hakkede tomater. Smag til med salt og peber.

Rør 3 hele tørrede chilier i saucen, og tilsæt derefter oliven.

Lad retten simre i ca. 20 minutter over svag varme.

Kog i mellemtiden pastaen i vand tilsat salt, indtil den er al dente.

Hæld vandet fra pastaen, og hæld straks pastaen i den varme sauce.

Serveres med reven pecorino.

# Pasta med hvidløg, olie og rød chili

**4 personer:**

- *5 til 6 spiseskefulde olivenolie*
- *5 fed hvidløg, pillede*
- *2 knuste, tørrede peperoncini (tørret, stærk rød chili) eller Pulveriseret, stærk chili (efter smag)*
- *en håndfuld revet pecorino (hård italiensk ost fremstillet af fåremælk)*
- *500 g bucatini*

**Tilberedning:**

Opvarm olien på en sliplet-pande.

Hak hvidløgsfeddene, og hæld dem i olien.

Hvidløget skal være rigtig varmt. Det er vigtigt, at du kan lugte hvidløget, mens du tilbereder retten, men det er også vigtigt, at hvidløget ikke brænder på.

Tilsæt tørrede peperoncini eller stærkt chilipulver (mængden afhænger af, hvor stærk du ønsker retten).

Lad retten simre ved svag varme, og bring i mellemtiden en gryde vand i kog.

Kog bucatinien, indtil den er al dente, og hæld straks vandet fra.

Hæld bucatinien i blandingen af hvidløg og tørrede peperoncini eller stærkt chilipulver.

Server straks med et drys revet pecorino.

**TIP:** Du kan give pastaretten en sprødere struktur ved at tilsætte lidt brødkrumme. Det anbefales at bruge hvidt brød, der er flere dage gammelt. Brødkrummerne bliver sprøde, hvis du steger dem i den varme olie, når hvidløget er tilsat.

# Rigatoni med tun

**4 personer:**

- *1 stor dåse (+/- 100 g) tun i olivenolie*
- *1 bundt forårsløg*
- *1 pakke cherrytomater*
- *700 g passata (tomater, der er pureret gennem en sigte – købes færdiglavet)*
- *1 håndfuld finthakket persille*
- *finthakket purløg*
- *2 til 3 spiseskefulde olivenolie*
- *500 g rigatoni*

**Tilberedning:**

Opvarm olivenolien i en gryde. Hak forårsløgene fint. Halver tomaterne, og hæld dem i den varme olie til forårsløgene. Lad retten simre ved svag varme.

Tilsæt derefter passataen, og lad retten blive tyk. Smag til med salt og peber.

Lad saucen koge i ca. 15 minutter under svag varme, så tomaterne bliver møre.

Hæld olien fra tunen, men gem olien. Hæld fisken i tomatsaucen. Tilsæt lidt af olien fra tunen for at give ekstra smag af tun.

Kog rigatonien, indtil den er al dente. Hæld vandet fra pastaen.

Hæld pastaen i tunsaucen.

Server på et fad, og pynt med finthakket persille og purløg.

**TIP:** Det anbefales at bruge tun i olivenolie og ikke i saltlage eller vand.

# Garanti på KitchenAid®-mixerens tilbehør

| Garantiens varighed: | KitchenAid dækker: | KitchenAid dækker ikke: |
|---|---|---|
| To års fuld garanti fra købsdatoen. | Udskiftningsdele og reparationsomkostninger for at rette mangler i materialer eller forarbejdning. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid-servicecenter. | A. Reparationer, hvis pastapressen bruges til andre formål end almindelig madlavning i privat husholdning.<br><br>B. Skader som følge af uheld/ulykker, ændringer, forkert brug, misbrug eller installation/ betjening i modstrid med det lokale stærkstrømsreglement. |

**KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE NOGET ANSVAR FOR INDIREKTE SKADER.**

# Servicecentre

Al service bør udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid-servicecenter.

Du kan få oplyst nærmeste autoriserede KitchenAid-servicecenter i den forretning, hvor du købte tilbehøret.

**I Danmark:**
SCANDIA SERVICE A/S
Vallensbækvej 18 c
2605 Brøndby
Tlf.: 43 20 52 00

# Kundeservice

**THUESEN JENSEN A/S:** Smedeland 11
2600 Glostrup
Tlf.: 70 20 52 22

**www.KitchenAid.com**




FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registreret varemærke tilhørende KitchenAid, USA.

™ Varemærke tilhørende KitchenAid, USA.

Mixerdesignet er et beskyttet varemærke tilhørende KitchenAid, USA.
© 2008. Alle rettigheder forbeholdes.

Specifikationerne kan ændres uden varsel.

(5809AdZw1108)

# KitchenAid®

**BEREIDINGSSET VOOR HOLLE, BUISVORMIGE DEEGWAREN**
**INSTRUCTIES EN RECEPTEN**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUCTIONS AND RECIPES**

**KIT EMPORTE-PIÈCES POUR PÂTES FRAÎCHES**
**MODE D'EMPLOI ET RECETTES**

**RÖHRENNUDELNVORSATZ**
**BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE**

**ACCESSORIO PER LA PASTA CORTA**
**ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE**

**PRENSA PARA PASTA FRESCA**
**INSTRUCCIONES Y RECETAS**

**PASTAPRESS**
**INSTRUKTIONER OCH RECEPT**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPPSKRIFTER**

**PASTAPURISTIN**
**KÄYTTÖ-JA VALMISTUSOHJEET**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUÇÕES E RECEITAS**

**PASTAPRESSA**
**LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR**

**ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ**
**ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ**




**Modelo 5KPEXTA**
**Pasta Shape Press**

Concebido exclusivamente para utilização com Batedeiras KitchenAid®.

A fotografia destina-se apenas a demonstração.

**Português**

# Índice

INTRODUÇÃO
Segurança do Acessório da Batedeira....3
Instruções de Segurança Importantes....3
CARACTERÍSTICAS E FUNCIONAMENTO
Para Montar o Acessório Pasta Shape Press....4
Discos para Massa....6
Para Ligar o Acessório Pasta Shape Press....7
Para Utilizar o Acessório Pasta Shape Press....7
Para Mudar os Discos para Massa....8
Para Desapertar o Anel para Massa....8
Manutenção e Limpeza....9
Sugestões de Preparação de Massa....10
Cozinhar Massa....11
RECEITAS
Massa de Ovo Básica....11
Macarrão com Courgettes e Camarão....12
Penne Picante (Macarrão Grosso)....12
Massa com Alho, Azeite e Malaguetas....13
Rigatoni com Atum....13
GARANTIA E ASSISTÊNCIA
Garantia do Acessório da Batedeira KitchenAid®....14
Centros de Assistência....14
Serviço ao Cliente....15

# Segurança do Acessório da Batedeira

## A sua segurança e a segurança dos outros é muito importante.

Fornecemos muitas mensagens importantes de segurança neste manual e no aparelho. Leia sempre e obedeça a todas as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo alerta-o para potenciais acidentes que podem matar ou ferir a si ou aos outros.

Todas as mensagens de segurança aparecem a seguir ao símbolo de alerta de segurança com a palavra "PERIGO" ou "AVISO". Estas palavras significam que:

**⚠ PERIGO** — **Pode ser morto ou gravemente ferido se não seguir imediatamente estas instruções.**

**⚠ AVISO** — **Pode morrer ou ficar seriamente ferido se não seguir as instruções.**

Todas as mensagens de segurança indicarão qual é o acidente potencial, como reduzir o risco de acidente e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

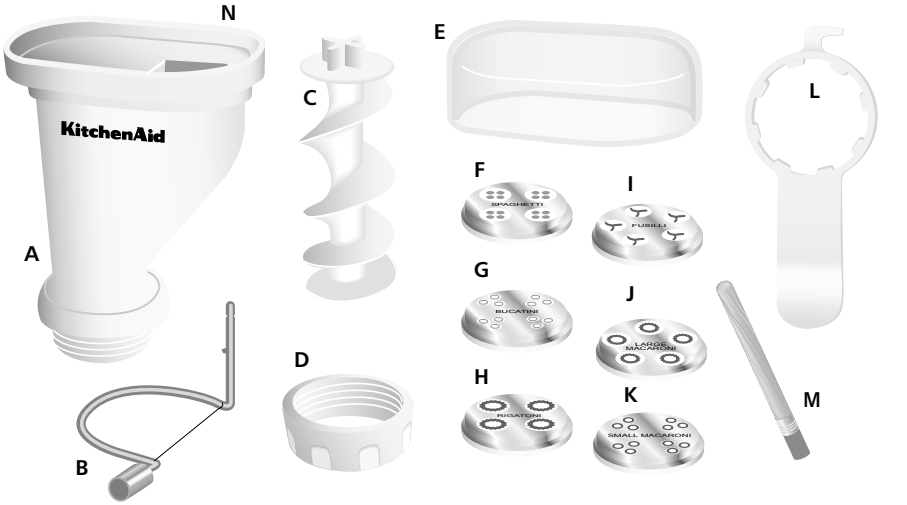
# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Quando utilizar aparelhos eléctricos, os cuidados básicos de segurança devem ser sempre seguidos, incluindo os seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Para se proteger do risco de choque eléctrico, não coloque a batedeira em água ou qualquer outro líquido.
3. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, bem como com falta de experiência e conhecimentos, a menos que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
4. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
5. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar qualquer acessório e antes de proceder à respectiva limpeza.
6. Evite o contacto com peças móveis.
7. Nunca introduza o preparado manualmente na batedeira. Utilize sempre a ferramenta multifunções para empurrar os alimentos.
8. Não coloque a batedeira a funcionar com um cabo ou ficha danificados ou após avarias da batedeira, após cair ou ficar de alguma forma danificado. Dirija-se a um Centro de Assistência Autorizada para que a batedeira seja inspeccionada ou reparada.
9. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choque eléctrico ou ferimentos.
10. Não utilize a batedeira no exterior.
11. Não deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou balcão.
12. Não deixe o cabo entrar em contacto com superfícies quentes, incluindo o fogão.
13. Este produto foi concebido apenas para utilização doméstica.

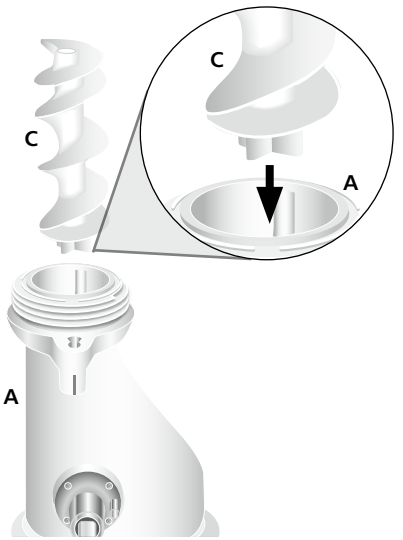
# GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

# Para Montar o Acessório Pasta Shape Press

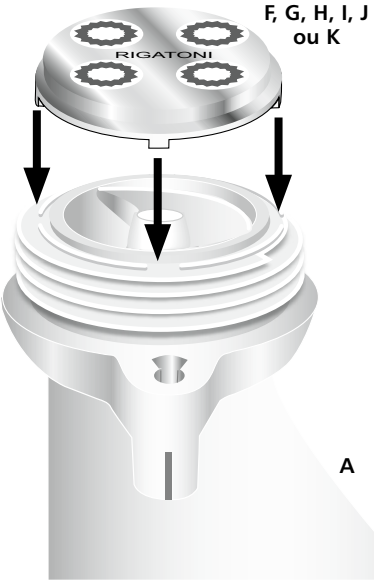



**A - Compartimento**
**B - Unidade Giratória de Corte**
**C - Pua**
**D - Anel para Massa**
**E - Caixa**
**F - Disco para Esparguete**
**G - Disco para Bucatini**
**H - Disco para Rigatoni**
**I - Disco para Fusilli**
**J - Disco para Macarrão Grosso**
**K - Disco para Macarrão Fino**
**L - Ferramenta Multifunções**
**M - Pincel de Limpeza**
**N - Alimentador**

1. Coloque o acessório de cabeça para baixo num balcão ou mesa e introduza a extremidade final da pua com a saliência em forma de cruz (C) no compartimento do acessório (A), alinhando a saliência em forma de cruz com o encaixe existente no interior. Quando posicionada correctamente, a extremidade superior da pua ficará alinhada com a abertura.




2. Coloque um dos discos para massa (F, G, H, I, J ou K) sobre a abertura, alinhando a respectiva parte central com a pua e alinhando as patilhas existentes no disco com os entalhes existentes no compartimento do acessório.

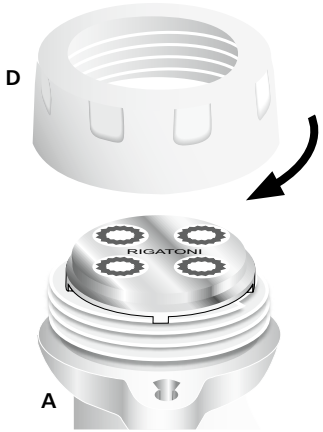



Continua na pág. seguinte.

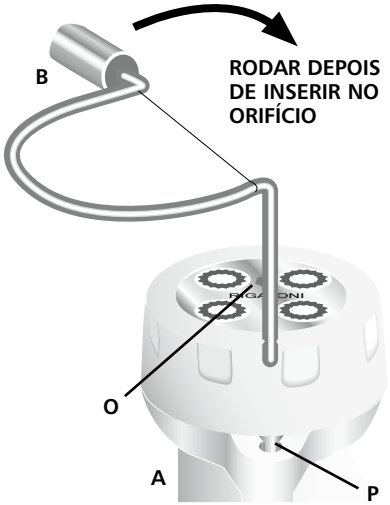
Português

# Para Montar o Acessório Pasta Shape Press

3. Coloque o anel para massa (D) sobre o disco e rode manualmente, tendo o cuidado de não apertar em demasia.




4. Introduza a unidade de corte (B) na ranhura, alinhando o rebordo (O) com o lado esquerdo do orifício (P), conforme ilustrado. Empurre a unidade de corte até encaixar e rode-a para a direita. O Pasta Shape Press está agora pronto para ser montado na Batedeira.




É fornecida uma ferramenta multifunções (L) com um gancho e uma chave. A extremidade plana pode ser utilizada para ajudar a empurrar o preparado para dentro do acessório. A chave pode ser utilizada para desapertar o anel para massa do corpo do acessório. O gancho pode ser utilizado para retirar a pua do compartimento.




É fornecida uma caixa (E) para guardar os discos para massa (F, G, H, I, J e K).

**NOTA:** Não utilize a ferramenta multifunções (L) para apertar o anel para massa.

Português

# Discos para Massa

## ⚠AVISO

**Perigo de Intoxicação Alimentar**

**Não deixe alimentos que contenham ingredientes perecíveis, tais como ovos, lacticínios e carne, fora do frigorífico durante mais de uma hora.**

**Se o fizer, existe o risco de intoxicação alimentar ou doença.**




**ESPARGUETE** (DISCO F)

**Velocidade Recomendada da Batedeira:** 10

**Comprimento de Corte -** Aproximadamente 24 cm.




**BUCATINI** (DISCO G)

**Velocidade Recomendada da Batedeira:** 10

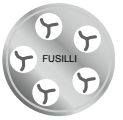
**Comprimento de Corte -** Aproximadamente 24 cm.




**RIGATONI** (DISCO H)

**Velocidade Recomendada da Batedeira:** 6

**Comprimento de Corte -** Aproximadamente 4 cm.




**FUSILLI** (DISCO I)

**Velocidade Recomendada da Batedeira:** 2-4

**Comprimento de Corte -** Tradicional (Longo): 24 cm; Curto: 4 cm.




**MACARRÃO GROSSO** (DISCO J)

**Velocidade Recomendada da Batedeira:** 6

**Comprimento de Corte –** Até 5 cm.




**MACARRÃO FINO** (DISCO K)

**Velocidade Recomendada da Batedeira:** 6

**Comprimento de Corte –** Até 4 cm.

**Separar Massa Fresca**
Separe a massa após o corte. A massa pode ser cozinhada imediatamente. Se secar em vez de cozinhar, coloque a massa longa no KitchenAid® Drying Rack (KPDR) ou seque numa camada única sobre uma toalha colocada numa superfície plana. A massa curta deve ser secada numa superfície plana.

**Reservar Massa Fresca**
Para reservar massa fresca, deixe secar ao ar durante 1 hora, coloque num saco de plástico hermético e conserve no frigorífico durante um período máximo de 5 dias. A massa longa (excepto o fusilli) pode ser formada em "ninho" antes de secar.

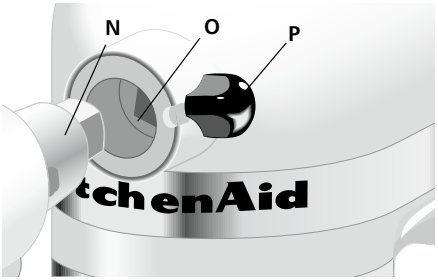
# Para Ligar o Acessório Pasta Shape Press

**Antes de Ligar o Acessório Pasta Shape Press**

Retire a etiqueta "Não mergulhar em água" e retire a caixa da extremidade superior do acessório.

**Para Montar:**

1. Coloque o controlo de velocidade da Batedeira em "0" (OFF).
2. Desligue a tomada da Batedeira ou desligue a corrente.
3. Desaperte o parafuso de fixação do acessório (P) rodando-o para a esquerda.
4. Retire a cobertura do encaixe do acessório.
5. Introduza o veio do acessório (N) no encaixe (O), certificando-se de que este encaixa no orifício quadrado.
6. Poderá necessitar de rodar o acessório para a frente e para trás. Quando o acessório estiver na posição correcta, o pino existente no acessório irá encaixar no entalhe existente no bordo do encaixe.
7. Aperte o parafuso de fixação rodando-o para a direita até que o acessório esteja totalmente fixo à Batedeira.




# Para Utilizar o Acessório Pasta Shape Press

**⚠AVISO**



**Lâmina Rotativa**

**Utilize sempre a ferramenta multifunções.**

**Mantenha os dedos afastados das aberturas.**

**Mantenha longe das crianças.**

**O desrespeito deste aviso poderá originar amputações ou cortes.**

1. Regule a velocidade da Batedeira entre 6 e 10, de acordo com o tipo de massa e a sua preferência pessoal. Para obter os melhores resultados, o Fusilli deve ser extraído à velocidade máxima de 6. As velocidades inferiores também são recomendadas para massa muito curta. Massa mais longa, tal como o Esparguete, poderá ser extraída a velocidades superiores.
2. Coloque lentamente nozes de preparado no alimentador; o preparado deve deslizar facilmente. A pua deve estar visível antes de colocar o próximo pedaço de preparado.



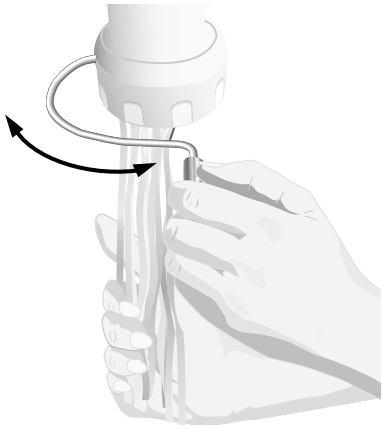
3. Só deverá utilizar a ferramenta multifunções para empurrar o preparado se este ficar preso no alimentador e deixar de deslizar por si só.



Português

# Para Utilizar o Acessório Pasta Shape Press

4. Utilize a unidade giratória de corte para cortar a massa com o comprimento pretendido à medida que esta sai do acessório. Consulte a página 6 para obter os comprimentos recomendados.



5. Separe a massa conforme descrito na página 6.

**Para Mudar os Discos para Massa:**

1. Coloque o controlo de velocidade da Batedeira em "0" (OFF).
2. Desligue a tomada da Batedeira ou desligue a corrente.
3. Retire o Acessório Pasta Shape Press da Batedeira.
4. Retire a unidade de corte, o anel para massa e a pua e limpe o preparado existente no compartimento do acessório.
5. Em seguida, monte novamente o acessório conforme indicado na página 5.

**Para Desapertar o Anel para Massa:**

1. Se o anel estiver demasiado apertado para ser removido manualmente, coloque a chave sobre as ranhuras.
2. Rode o anel na direcção indicada pela seta com a indicação OPEN para o desapertar.




**NOTA:** Não utilize a chave da ferramenta multifunções para apertar o anel ao acessório. Se o fizer, poderá danificar o acessório.

**NOTA:** Quando utilizar o Acessório Pasta Shape Press, certifique-se de que não utiliza gravatas ou lenços compridos e de que prende o cabelo.

# Manutenção e Limpeza

**Para Limpar:**

1. Coloque o controlo de velocidade da Batedeira em "0" (OFF).
2. Desligue a tomada da Batedeira ou desligue a corrente.
3. Desmonte completamente o acessório Pasta Shape Press.
4. Utilize a chave da ferramenta multifunções para desapertar o anel para massa. Utilize o gancho para retirar a pua do compartimento.



5. Deixe que o preparado existente nos discos seque durante a noite antes de os desmontar. Remova completamente o preparado seco com o Pincel de Limpeza. Utilize um espeto de madeira ou um palito para retirar qualquer preparado restante. Não utilize objectos metálicos nem coloque os discos para massa na máquina de lavar loiça.
6. A pua, o anel para massa, a ferramenta multifunções e a caixa podem ser lavados na máquina.

**NOTA:** Não lave o acessório ou os discos para massa na máquina nem os mergulhe em água ou outros líquidos.

**NOTA:** Estes acessórios foram concebidos para serem utilizados apenas com preparado para massa. Para evitar danificar o Pasta Shape Press, introduza apenas preparado para massa.

# Sugestões de Preparação de Massa

**NOTA:** A batedeira deve repousar durante pelo menos 1 hora depois de extrair 900 g de preparado.

**Preparado**

- Aprender a fazer massa caseira é apenas uma questão de prática. Se nunca tiver feito massa, poderá ter de realizar vários preparados até se sentir confortável a fazê-lo. Recomendamos que faça as suas experiências com a Receita de Massa de Ovo Básica, na página 11.
- A proporção entre o líquido e a farinha é pequena, tornando a massa firme mas elástica, mantendo-se maleável. É extremamente importante que respeite a proporção correcta dos ingredientes para obter a consistência adequada do preparado, visto que será difícil trabalhar com um preparado que seja demasiado mole ou demasiado seco. Para ajudar a obter resultados consistentes, as receitas de massa existentes neste manual utilizam farinha peneirada. Para peneirar a farinha, siga este procedimento: Coloque um copo medidor sobre uma folha grande de papel de cera e segure na peneira por cima e perto do copo. Deite a farinha às colheres para a peneira e peneire até que a farinha ultrapasse a borda do copo medidor. Utilizando a extremidade plana de uma espátula, remova o excesso de farinha do copo medidor.
- Ocasionalmente, poderão ficar pedaços de preparado não misturado na taça após a mistura inicial com a pá. Estes pedaços ficarão suficientemente incorporados depois de amassados pela Batedeira e posteriormente amassados à mão, o que torna a textura do preparado mais firme e macia.
- A consistência do preparado pode ser afectada por vários factores, tais como a humidade, a marca de farinha utilizada e o tamanho dos ovos. Para compensar as variações de humidade, inicie o processo inicial de mistura incluindo apenas a farinha peneirada e os ovos. Poderá verificar a consistência adequada do preparado apertando-o um pouco entre os dedos depois da mistura com a pá. O preparado deverá manter a consistência sem ficar agarrado aos seus dedos. Poderá necessitar de adicionar uma pequena quantidade de água ou farinha ao preparado para obter a consistência correcta.
- Se o preparado estiver demasiado mole para ser utilizado no acessório, polvilhe-o com farinha ou incorpore alguma farinha no preparado antes de o colocar no acessório.

**Utilizar o Pasta Shape Press e a Batedeira KitchenAid®**

- A massa longa e o macarrão tendem a encaracolar em direcções diferentes à medida que passam através do disco. Os primeiros 25 cm de massa poderão ser retirados e colocados novamente no alimentador para serem extraídos de novo. A massa irá sair lentamente de início, aumentando progressivamente de velocidade.

**⚠ AVISO**

**Perigo de Intoxicação Alimentar**

**Não deixe alimentos que contenham ingredientes perecíveis, tais como ovos, lacticínios e carne, fora do frigorífico durante mais de uma hora.**

**Se o fizer, existe o risco de intoxicação alimentar ou doença.**

- Separe a massa imediatamente após o corte. Coloque vários pedaços de massa numa toalha colocada sobre uma superfície plana. Seque numa camada única. A massa longa poderá ser colocada num KitchenAid® Drying Rack (KPDR).
- A massa caseira reage de maneira diferente à massa comprada. Visto que a massa longa tende a dobrar à medida que seca e é mais frágil, necessita de ser manuseada cuidadosamente antes de ser cozinhada.

**Reservar a Massa**

- Depois de seca, a massa poderá ser reservada durante um longo período de tempo num recipiente hermético de vidro ou plástico mantido num local fresco e com pouca luz. No entanto, não deverá reservar massa de trigo seca durante mais de 1 mês porque poderá ficar rançosa.
- Para reservar massa fresca, deixe secar ao ar durante 1 hora, coloque num saco de plástico hermético e conserve no frigorífico durante um período máximo de 5 dias. Para congelar, envolva a massa em película aderente e coloque no congelador, onde poderá permanecer até 4 meses. Para utilizar massa fresca congelada, não a descongele - retire-a do congelador e coloque-a directamente em água a ferver.

# Cozinhar Massa

Junte 10 ml (2 colheres de chá) de sal e 15 ml (1 colher de sopa) de azeite (facultativo) a 5,7 L de água a ferver. Junte a massa e deixe ferver até que a massa esteja "al dente", ou seja, no ponto. A massa flutua durante a cozedura, pelo que deverá mexê-la ocasionalmente para que cozinhe uniformemente. Escorra num coador.

- Massa seca – 7 minutos
- Massa fresca – 2–5 minutos, dependendo da espessura

# Massa de Ovo Básica

*1 ovo por cada 100 g de farinha branca tipo 00*
*uma pitada de sal*
*azeite (facultativo, quando o preparado estiver demasiado seco)*

Coloque a farinha na taça da Batedeira. Monte a taça e a pá. Coloque na velocidade 2 e junte gradualmente os ovos e uma pitada de sal. Misture durante 30 segundos. Pare a Batedeira e substitua a pá pelo gancho. Coloque na velocidade 2 e amasse até que o preparado esteja elástico.

Se o preparado estiver demasiado seco, adicione um pouco de azeite enquanto a amassa.

Retire o preparado da taça e amasse à mão durante 30 segundos a 1 minuto.

**⚠ AVISO**

**Perigo de Intoxicação Alimentar**

**Não deixe alimentos que contenham ingredientes perecíveis, tais como ovos, lacticínios e carne, fora do frigorífico durante mais de uma hora.**

**Se o fizer, existe o risco de intoxicação alimentar ou doença.**

Forme nozes de preparado e extraia a massa na forma pretendida. Separe e seque como desejar e siga as instruções de cozedura acima descritas.

# Macarrão com Courgettes e Camarão

**Para 4 doses:**

- *1 dente de alho*
- *1 chalota*
- *1 courgette grande*
- *300 g de camarão*
- *2 a 3 colheres de sopa de azeite*
- *sal e pimenta*
- *500 g de macarrão fino*
- *salsa finamente picada*

**Preparação:**

Aqueça um pouco de azeite numa frigideira antiaderente a lume brando.

Pique finamente o alho e a chalota e deixe cozinhar lentamente no azeite quente.

Corte a courgette em cubos pequenos e deixe cozinhar juntamente com a chalota e o alho. Deixe cozinhar até a courgette ser reduzida em polpa.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Coza o macarrão al dente em água com um pouco de sal.

Adicione o camarão ao preparado de courgette. Misture bem e deixe cozinhar.

Escorra a massa e junte-a ao preparado anterior. Mexa bem.

Sirva polvilhado com salsa finamente picada.

# Penne Picante (Macarrão Grosso)

**Para 4 doses:**

- *2 dentes de alho*
- *3 malaguetas secas, inteiras*
- *1 lata (+/-200 g) de tomate em cubos*
- *4 a 5 azeitonas pretas (para guarnição)*
- *2 a 3 colheres de sopa de azeite*
- *sal e pimenta*
- *500 g de penne rigate*
- *Queijo pecorino ralado q.b. (queijo seco italiano de leite de ovelha)*

**Preparação:**

Aqueça um pouco de azeite numa frigideira antiaderente.

Junte os dentes de alho e deixe refogar no azeite.

Junte o tomate em cubos. Tempere com sal e pimenta a gosto.

Envolva as malaguetas no preparado e adicione as azeitonas.

Deixe cozinhar a lume brando durante cerca de 20 minutos.

Entretanto, coza a massa al dente em água temperada com sal.

Escorra a massa e junte-a imediatamente ao molho picante.

Sirva guarnecido com queijo pecorino ralado.

# Massa com Alho, Azeite e Malaguetas

**Para 4 doses:**

*5 a 6 colheres de sopa de azeite*
*5 dentes de alho*
*2 malaguetas secas, moídas*
*ou*
*Malagueta em pó (a gosto)*
*Queijo pecorino ralado q.b. (queijo seco italiano de leite de ovelha)*
*500 g de bucatini*

**Preparação:**

Aqueça um pouco de azeite numa frigideira antiaderente.

Pique finamente o alho e junte ao azeite.

Deixe cozinhar o alho em lume forte. É importante que consiga cheirar o alho a cozinhar, não o deixando queimar.

Junte as malaguetas secas ou em pó a gosto (a quantidade determinada determina o quão picante o prato será).

Deixe refogar em lume brando. Entretanto, ferva um pouco de água.

Coza o bucatini al dente e escorra imediatamente.

Junte o bucatini ao preparado de alho e malaguetas secas ou em pó e misture.

Sirva de imediato, polvilhado com queijo pecorino ralado.

**SUGESTÃO:** Para dar um toque mais estaladiço ao prato, experimente adicionar migalhas de pão fritas. Recomendamos a utilização de pão branco seco. Para tornar as migalhas estaladiças, frite-as no azeite quente depois de ter adicionado o alho.

# Rigatoni com Atum

**Para 4 doses:**

*1 lata de atum (+/- 100 g) em azeite*
*1 molho de cebolinhas*
*1 embalagem de tomate cherry*
*700 g de polpa de tomate*
*1 ramo de salsa, finamente picada*
*cebolinho finamente picado*
*2 a 3 colheres de sopa de azeite*
*500 g de rigatoni*

**Preparação:**

Aqueça um pouco de azeite numa caçarola. Pique as cebolinhas. Corte o tomate cherry em metades e adicione ao azeite juntamente com as cebolinhas. Deixe cozinhar em lume brando.

Junte a polpa de tomate e deixe cozinhar para engrossar o molho. Tempere com sal e pimenta a gosto.

Deixe cozinhar cerca de 15 minutos em lume brando de modo a amolecer o tomate.

Escorra o atum e reserve o respectivo azeite. Junte o atum ao molho de tomate. Junte um pouco do óleo do atum ao molho.

Entretanto, coza o rigatoni al dente. Escorra a massa.

Envolva a massa no molho de atum.

Decore com salsa e cebolinho finamente picados.

**SUGESTÃO:** Não utilize atum conservado em água. Utilize, de preferência, atum conservado em azeite.

# Garantia do Acessório da Batedeira KitchenAid®

| **Duração da Garantia:** | **A KitchenAid Pagará:** | **A KitchenAid Não Pagará:** |
|---|---|---|
| Dois anos de garantia total a partir da data de aquisição. | As peças de substituição e os custos de mão-de-obra de reparação para corrigir defeitos de materiais ou fabrico. A assistência tem de ser fornecida por um Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid. | A. A. Reparações quando o Pasta Shape Press foi utilizado para operações além das normais na preparação de comida em casa.<br>B. Danos resultantes de acidentes, alterações, mau uso, abuso ou instalação/funcionamento em discordância com o regulamento eléctrico local. |

**A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRECTOS.**

# Centros de Assistência

Toda a assistência deverá ser prestada localmente por um Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid. Contacte o revendedor onde adquiriu os acessórios para obter o nome do Centro de Assistência Pós-Venda Autorizado da KitchenAid mais próximo.

**Em Portugal:**
LUSOMAX LDA.
Av. Salgueiro Maia, 949
Edificio Matesica Aboboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA

Tel: +351/214 101 006

Fax: +351/214 107 837

# Serviço ao Cliente

**Em Portugal:**
LUSOMAX LDA.
Av. Salgueiro Maia, 949
Edificio Matesica Aboboda
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA
Tel: +351/214 101 006
Fax: +351/214 107 837
comercial@lusomax.pt

**www.KitchenAid.com**




FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marca Registada da KitchenAid, U.S.A.

™ Marca Registada da KitchenAid, U.S.A.

O modelo da batedeira é uma marca comercial da KitchenAid, U.S.A.
© 2008. Todos os direitos reservados.

Especificações sujeitas a alteração sem aviso prévio.



(5809AdZw1108)

# KitchenAid®

**BEREIDINGSSET VOOR HOLLE, BUISVORMIGE DEEGWAREN**
**INSTRUCTIES EN RECEPTEN**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUCTIONS AND RECIPES**

**KIT EMPORTE-PIÈCES POUR PÂTES FRAÎCHES**
**MODE D'EMPLOI ET RECETTES**

**RÖHRENNUDELNVORSATZ**
**BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE**

**ACCESSORIO PER LA PASTA CORTA**
**ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE**

**PRENSA PARA PASTA FRESCA**
**INSTRUCCIONES Y RECETAS**

**PASTAPRESS**
**INSTRUKTIONER OCH RECEPT**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPPSKRIFTER**

**PASTAPURISTIN**
**KÄYTTÖ-JA VALMISTUSOHJEET**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUÇÕES E RECEITAS**

**PASTAPRESSA**
**LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR**

**ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ**
**ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ**




**Tegund 5KPEXTA**
**Pastapressa**

Hönnuð sérstaklega til notkunar með öllum KitchenAid® borðhrærivélum.

Sjá mynd.

íslenska

# Efnisyfirlit

INNGANGUR
Öryggi aukabúnaðar fyrir borðhrærivélar ..... 3
Mikilvæg öryggisatriði ..... 3
AÐGERÐIR OG NOTKUN
Pastamótunarpressan sett saman ..... 4
Pastaplötur ..... 6
Áfesting Pastapressunar ..... 7
Notkun Pastapressunar ..... 7
Skipt um pastaplötur ..... 8
Pastahringurinn losaður ..... 8
Umhirða og hreinsun ..... 9
Ábendingar um pastagerð ..... 10
Pasta eldað ..... 11
UPPSKRIFTIR
Einfalt eggjanúðlupasta ..... 11
Litlar makkarónur með kúrbít og stórum rækjum ..... 12
Sérstaklega kryddað Pastapenne (Stórar makkarónur) ..... 12
Bucatini með hvítlauk, olíu og peperoncino ..... 13
Rigatoni með túnfiski ..... 13
ÁBYRGÐ OG VIÐHALDSÞJÓNUSTA
Ábyrgð á aukabúnaði fyrir KitchenAid® heimilisborðhrærivélar ..... 14
Þjónustumiðstöðvar ..... 14
Þjónusta við viðskiptavini ..... 15

# Öryggi aukabúnaðar fyrir borðhrærivélar

## Öryggi þitt og öryggi annarra er mjög mikilvægt.

¨Mörg mikilvæg öryggisatriði eru í þessari handbók og á tækinu. Alltaf skal lesa öll öryggisfyrirmæli vel og fara eftir þeim.



Þetta er öryggisviðvörunarmerki.

Þetta er merki um mögulega hættu sem getur ógnað lífi eða heilsu þinni og annarra.

Öllum öryggisviðvörunarmerkjum fylgja fyrirmæli og annaðhvort orðið "HÆTTA" eða "VIÐVÖRUN". Þessi orð merkja:

**⚠ HÆTTA**

**Þú átt á hættu að deyja eða slasast alvarlega ef þú ferð ekki strax eftir fyrirmælunum.**

**⚠ VIÐVÖRUN**

**Þú átt á hættu að deyja eða slasast alvarlega ef þú ferð ekki eftir fyrirmælunum.**

Öll öryggisfyrirmælin gefa til kynna í hverju möguleg hætta er fólgin, hvernig hægt er að draga úr líkum á meiðslum og hvað getur gerst sé ekki farið eftir leiðbeiningum.

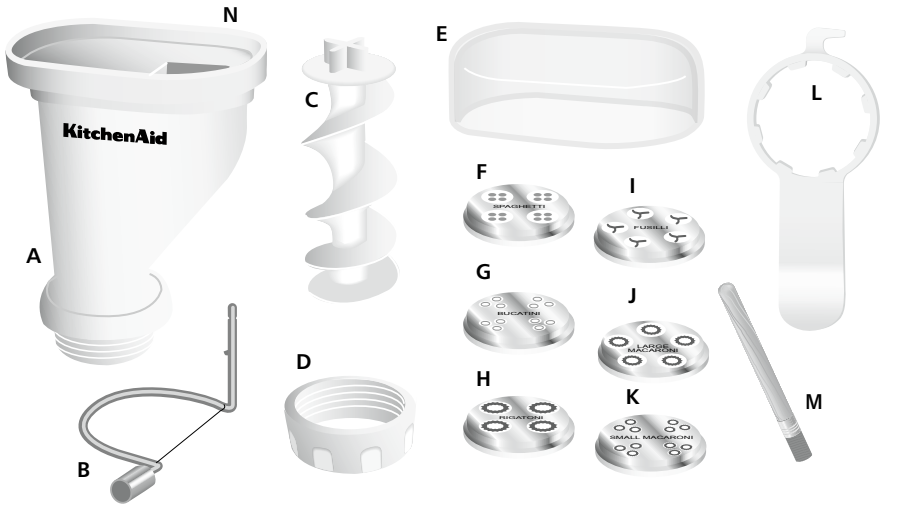
# MIKILVÆG ÖRYGGISATRIÐI

Þegar raftæki eru notuð skal alltaf fylgja grundvallaröryggis- og varúðarráðstöfunum, þar með talið eftirfarandi:

1. Lestu allar leiðbeiningar.
2. Til að verjast hættunni af raflosti skal ekki setja hrærivélina í vatn eða annan vökva.
3. Ekki er ætlast til að fólk (þar með talin börn) með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, noti þetta tæki, nema einhver, sem ber ábyrgð á öryggi þess, hafi eftirlit með því eða hafi veitt leiðbeiningar varðandi notkun þess.
4. Rétt er að hafa eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið.
5. Taktu hrærivélina úr sambandi þegar hún er ekki í notkun, áður en hlutir eru settir á eða teknir af og fyrir hreinsun.
6. Forðastu að snerta hluti sem hreyfast.
7. Aldrei setja deig í með höndunum. Alltaf nota samsetta verkfærið til að ýta á eftir matvælum.
8. Ekki nota hrærivélina með skemmdri snúru eða kló, eða eftir að hún hefur bilað, eða dottið eða verið skemmd á einhvern hátt. Farðu með hrærivélina til næstu viðurkenndu þjónustumiðstöðvar til skoðunar, viðgerðar eða stillingar á raf- eða vélhlutum.
9. Notkun aukabúnaðar, sem KitchenAid mælir ekki með eða selur, getur valdið eldsvoða, raflosti eða meiðslum.
10. Ekki nota hrærivélina utanhúss.
11. Ekki láta snúruna hanga fram af borði eða bekk.
12. Ekki láta snúruna snerta heita fleti, þar með talið eldavélina.
13. Þessi vara er eingöngu ætluð til heimilisnota.

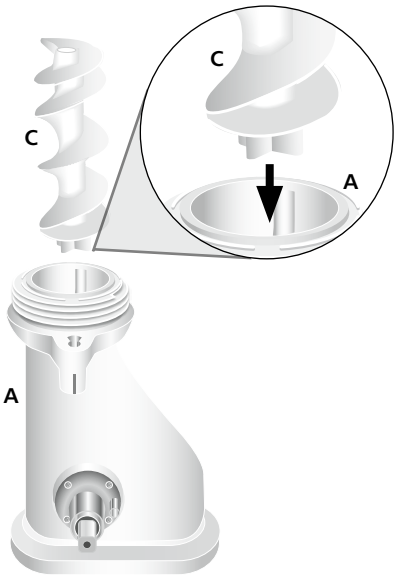
# GEYMDU ÞESSAR LEIÐBEININGAR

# Pastamótunarpressan sett saman

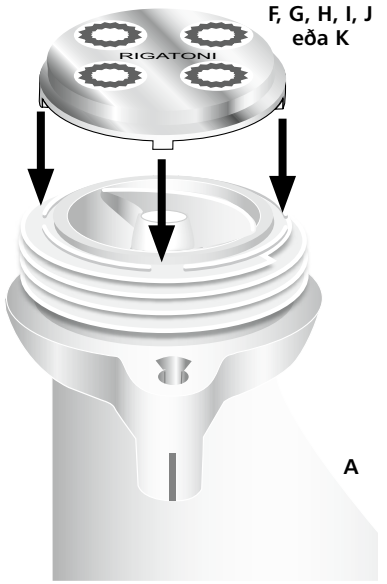



**A - Hús**
**B - Vírskeri á sveifluarmi fyrir deig**
**C - Snigill**
**D - Pastahringur**
**E - Geymslukassi**
**F - Plata fyrir spaghettí**
**G - Plata fyrir bucatini**
**H - Plata fyrir rigatoni**
**I - Plata fyrir fusilli**
**J - Plata fyrir stórar makkarónur**
**K - Plata fyrir litlar makkarónur**
**L - Verkfæri**
**M - Hreinsibursti**
**N - Lítil trekt**

1. Settu pressuna á hvolf á bekk eða borð, settu enda snigilsins með krosslöguðu nöfinni (C) inn í pressuhúsið (A) og samstilltu nöfina við samsvarandi skarð inni í því. Þegar staðan er rétt flúttar efsti hluti snigilsins við opið.



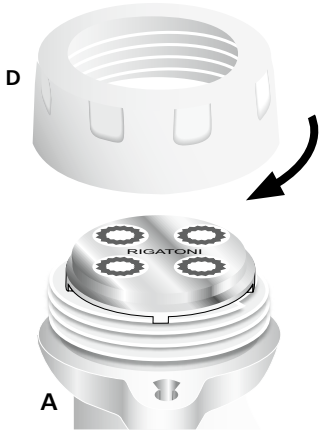

2. Settu eina af pastaplötunum (F, G, H, I, J eða K) yfir opið, samstilltu miðju hennar við snigilinn þannig að fliparnir á plötunni passi við hökin í pressuhúsinu.



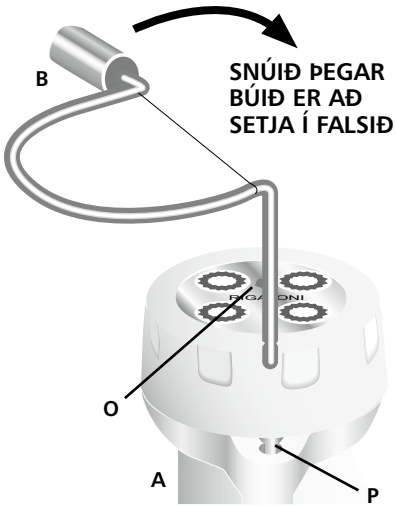

Framhald á næstu síðu.

# Pastamótunarpressan sett saman

3. Settu pastahringinn (D) yfir plötuna og snúðu varlega með hendinni þar hann er fastur, en ekki of hertur.




4. Settu skerann (B) inn í falsið og samstilltu kragann (O) við vinstri hlið raufarinnar (P) eins og sýnt er. Ýttu inn þar til hann læsist á sínum stað og snúðu skeranum til hægri. Nú er pastapressan tilbúin til að festast við borðhrærivélina.




Samsett verkfæri (L) með krók og lykli fylgir með. Hægt er að nota flata endann til að hjálpa til við að þrýsta deigi inn í pressuna. Nota má lykilinn til að losa pastahringinn af pressuskrokknum. Nota má krókinn til að lyfta sniglinum upp úr húsinu.




Geymslukassi (E) til að geyma pastaplötur (F, G, H, I, J og K) fylgir með.

**ATHUGASEMD:** Ekki nota verkfærið (L) til að herða pastahringinn.

íslenska

# Pastaplötur

## ⚠ VIÐVÖRUN

**Hætta á matareitrun**

**Ekki láta matvæli sem innihalda rotgjarnt innihald, svo sem egg, mjólkurvörur og kjöt, standa meira en eina klukkustund án kælingar.**

**Að öðrum kosti er hætta á matareitrun eða veikindum.**




**SPAGHETTI** (PLATA F)

**Ráðlagður hraði borðhrærivélar:** 10

**Lengd útpressunar** - um það bil 24 sm




**BUCATINI** (PLATA G)

**Ráðlagður hraði borðhrærivélar:** 10

**Lengd útpressunar -** um það bil 24 sm




**RIGATONI** (PLATA H)

**Ráðlagður hraði borðhrærivélar:** 6

**Lengd útpressunar -** um það bil 4 sm




**FUSILLI** (PLATA I)

**Ráðlagður hraði borðhrærivélar:** 2-4

**Lengd útpressunar -** hefðbundin (löng): 24 sm ; stutt: 4 sm




**STÓRAR MAKKARÓNUR** (PLATA J)

**Ráðlagður hraði borðhrærivélar:** 6

**Lengd útpressunar -** allt að 5 sm.




**LITLAR MAKKARÓNUR** (PLATA K)

**Ráðlagður hraði borðhrærivélar:** 6

**Lengd útpressunar -** allt að 4 sm

**Ferskt pasta aðskilið**
Aðskildu pastað eftir útpressun. Elda má pastað strax. Ef á að þurrka það í stað þess að elda skal setja langar núðlur á KitchenAid® þurrkgrind (KPDR), eða þurrka í einföldu lagi á þurrku sem lögð er á sléttan flöt. Stutt pasta ætti að þurrka á sléttum fleti.

**Ferskt pasta geymt**
Til að geyma ferskt pasta skal loftþurrka það í 1 klukkustund, pakka því síðan inn í loftþéttan plastpoka og geyma í kæli í allt að 5 daga. Hringa má langar núðlur (nema fusilli) upp í „hreiður" áður en þær eru þurrkaðar.

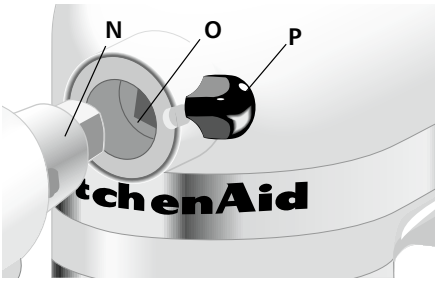
# Áfesting Pastapressunar

**Áður en pastapressan er fest á**

Fjarlægðu merkimiðann „Ekki dýfa í vatn" og losaðu geymslukassann ofan af húsi aukabúnaðarins.

**Áfesting:**

1. Snúðu hraðastýringu borðhrærivélarinnar á "0" (AF).
2. Taktu borðhrærivélina úr sambandi eða taktu strauminn af.
3. Losaðu hnúðinn fyrir aukabúnað (P) með því að snúa honum rangsælis.
4. Fjarlægðu lokið af aukabúnaðardrifinu.
5. Settu öxulhús aukabúnaðarins (N) inn í drifið á borðhrærivélinni, (O) þannig að öruggt sé að driföxullinn passi inn í ferhyrndu drifgrópina.
6. Það gæti þurft að snúa aukabúnaðinum fram og til baka. Þegar aukabúnaðurinn er í réttri stöðu, mun pinninn á húsinu passa inn í hakið á drifbrúninni.
7. Hertu hnúðinn með því að snúa honum réttsælis þangað til aukabúnaðurinn er alveg fastur við hrærivélina.




# Notkun Pastapressunar

**⚠ VIÐVÖRUN**



**Hætta vegna blaða sem snúast**

**Notaðu alltaf verkfærið.**

**Haltu fingrum frá opum.**

**Geymist þar sem börn ná ekki til.**

**Misbrestur á að gera svo getur valdið aflimun eða meiðslum.**

1. Stilltu hraða borðhrærivélarinnar milli 6 og 10 eftir gerð pastaðs og eftir eigin óskum. Til að bestur árangur náist ætti ekki að pressa fusilli út á meiri hraða en 6. Minni hraði er líka ráðlagður fyrir mjög stutt pasta. Pressa má út lengra pasta, eins og spaghetti, á meiri hraða.
2. Mataðu hægt deigbitum á stærð við valhnetu ofan í trektina; deigið ætti að ganga sjálft niður. Snigillinn ætti að vera sýnilegur áður en næsti deigbiti er settur.

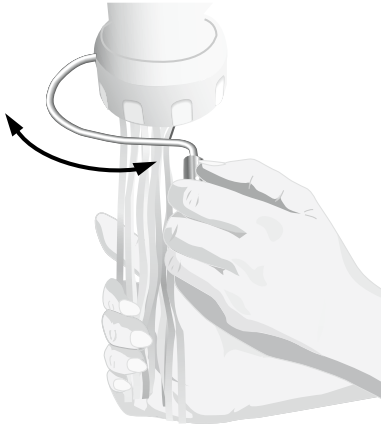


3. Ekki nota verkfærið til að þrýsta deiginu niður nema ef það festist í trektinni og gengur ekki lengur sjálft niður.



# Notkun Pastapressunar

4. Notaðu vírskerann á sveifluarminum til að skera pastað í æskilegar lengdir þegar það kemur út úr pressunni. Sjá blaðsíðu 6 fyrir ráðlagðar lengdir.



5. Aðskildu pastað eins og lýst er á blaðsíðu 6.

**Skipt um pastaplötur:**

1. Snúðu hraðastýringu borðhrærivélarinnar á "0" (AF).
2. Taktu borðhrærivélina úr sambandi eða taktu strauminn af.
3. Fjarlægðu pastapressuna af borðhrærivélinni.
4. Fjarlægðu skerann, pastahring, snigil og hreinsaðu deigið úr pressuhúsinu.
5. Settu síðan aukabúnaðinn saman eins og tilgreint er á blaðsíðu 5.

**Pastahringurinn losaður:**

1. Ef pastahringurinn er of fastur til að hægt sé að fjarlægja hann með hendinni skal renna lyklinum upp á raufarnar.
2. Snúðu pastahringnum í þá átt sem örin OPEN vísar til.




**ATHUGASEMD:** Ekki nota lykilinn á verkfærinu til að festa hringinn á pressuhúsið. Það getur leitt til skemmda á aukabúnaðinum.

**ATHUGASEMD:** Þegar þú notar aukabúnaðinn Pasta Shape Press skaltu ekki vera með bindi, trefil, eða langar hálsfestar; taktu sítt hár saman með spennu.

# Umhirða og hreinsun

**Hreinsun:**

1. Snúðu hraðastýringu borðhrærivélarinnar á "0" (AF).
2. Taktu borðhrærivélina úr sambandi eða taktu strauminn af.
3. Taktu pastapressuna að fullu í sundur.
4. Notaðu lykilinn á enda verkfærisins til að losa pastahringinn. Notaðu krókinn til að lyfta sniglinum upp úr pressuhúsinu.



5. Leyfðu því sem eftir er af deigi á pastaplötunum að þorna yfir nótt áður en það er tekið af. Fjarlægðu gegnþurrt deig með hreinsiburstanum. Notaðu grillprjón úr tré, eða tannstöngul til að plokka það sem eftir er af deiginu af. Ekki nota málmhluti eða setja pastaplötur í uppþvottavélina.
6. Setja má snigil, pastahring, samsetta verkfærið og geymslukassann í uppþvottavél.

**ATHUGASEMD:** Ekki þvo pressuhúsið eða pastaplöturnar í uppþvottavél eða dýfa þeim í vatn eða öðra vökva.

**ATHUGASEMD:** Þessir aukahlutir eru aðeins hannaðir til notkunar með pastadeigi. Til að forðast skemmdir á pastapressunni skaltu ekki setja neitt annað en pastadeig í hana.

# Ábendingar um pastagerð

**ATHUGASEMD:** Hvíla verður hrærivélina í að minnsta kosti 1 klukkustund eftir að 900 g (2 pund) af deigi hafa verið pressuð út.

**Deig**

- Það er bara spurning um æfingu að búa til pasta heima hjá sér. Ef þú hefur ekki búið til pasta gætir þú þurft að gera deigið nokkrum sinnum áður en þú verður ánægð(ur) með það. Við mælum með því að þú gerir tilraunir með einföldu eggjanúðlupasta-uppskriftina á blaðsíðu 11.
- Hlutfall vökva á móti hveiti er litið, sem gerir pastadeigið þétt og leðurkennt, en samt þjált. Það er afskaplega mikilvægt að vera með rétt hlutfall hráefna svo að þéttleiki deigsins sé réttur, þar sem erfitt er að vinna með deig sem er of rakt eða of þurrt. Til að hjálpa þér að ná árangri með þéttleikann tiltaka pastauppskriftirnar í þessari bók sigtað hveiti. Fylgdu þessu verklagi til að sigta hveiti: Settu þurra mæliskál á stóran vaxpappír og haltu sigtinu beint uppi yfir skálinni. Mokaðu hveiti upp í sigtið og sigtaðu þar til hveitið hefur fyllt skálina. Notaðu flata brún spaða til að fjarlægja umframhveiti úr mæliskálinni.
- Stundum kunna að vera eftir óblandaðir bitar af deigi í skálinni eftir upphaflega blöndun með flötum hrærara. Þessir bitar munu sameinast nægilega vel þegar hnoðað er með borðhrærivélinni og síðan hnoðað í höndunum, en það þéttir og mýkir áferð deigsins.
- Margir þættir, eins og raki, tegund þess hveitis sem notað er og stærð eggja, geta haft áhrif á þéttleika deigsins. Til að bæta upp rakar aðstæður skal byrja upphaflega blöndunarferlið með aðeins sigtuðu hveiti og eggjum. Athugaðu með réttan þéttleika deigsins með því að klípa saman lítinn bita af því þegar búið er að hræra með flata hræraranum. Deigið ætti að haldast saman án þess að loða við fingur þína. Nauðsynlegt getur verið að bæta við svolitlu vatni eða hveiti til að ná réttum þéttleika deigsins.
- Ef tilbúið deigið er of rakt eða klístrað til að pressast út skal einfaldlega sáldra hveiti yfir, eða klappa hveiti inn í deigið áður en það er sett í pressuna.

**Notkun pastapressunnar og KitchenAid® borðhrærivélarinnar**

- Langar núðlur og makkarónur eiga það til að krullast í ýmsar áttir þegar þær pressast í gegnum plötuna. Klippa má af fyrstu 25 sm (10 tommur) af krulluðum núðlum og setja þær aftur í trektina og pressa aftur. Pasta pressast hægt út í fyrstu en síðan hraðar eftir því sem meira deig er pressað út.

**⚠ VIÐVÖRUN**

**Hætta á matareitrun**

**Ekki láta matvæli sem innihalda rotgjarnt innihald, svo sem egg, mjólkurvörur og kjöt, standa meira en eina klukkustund án kælingar.**

**Að öðrum kosti er hætta á matareitrun eða veikindum.**

- Aðskildu pastað strax eftir útpressun. Leggðu tilbúnar núðlur á þurrku sem liggur á sléttum fleti og togaðu í sundur frá þurrari endum þráðanna. Þurrkaðu í einföldu lagi. Setja má langa pastaþræði á KitchenAid® þurrkgrind (KPDR).
- Heimagert pasta hegðar sér öðruvísi en pasta sem keypt er í búð. Af því að langar núðlur bogna þegar þær þorna og eru viðkvæmari, útheimta þær varlega meðhöndlun fyrir suðu.

**Pastað þitt geymt**

- Geyma má þurrkað pasta nánast óendanlega í loftþéttu gler- eða plastíláti, á svölum, dimmum stað. Hins vegar skal ekki geyma þurrkað heilhveitipasta í meira en 1 mánuð þar sem það getur þránað.
- Til að geyma ferskt pasta skal loftþurrka það í 1 klukkustund, pakka því síðan inn í loftþéttan plastpoka og geyma í kæli í allt að 5 daga. Til frystingar skal tvípakka pastanu og þá má geyma það frosið í allt að 4 mánuði. Ekki skal þíða frosið pasta áður en það er notað - það ætti að fara beint úr frystinum í sjóðandi vatn.

# Pasta eldað

Bættu 10 ml (2 teskeiðum) af salti og 15 ml (1 matskeið) af olíu (valkvætt) út í 5,7 L (6 quarts) af sjóðandi vatni. Bættu smátt og smátt pasta út í og eldaðu við suðu þar til pastað er „al dente" eða nánast seigt undir tönn. Pasta flýtur upp í vatninu meðan á eldun stendur svo þú skal hræra af og til í því svo að það eldist jafnt. Láttu renna af því í sáldi.

- Þurrt pasta - 7 mínútur
- Ferskt pasta - 2-5 mínútur, eftir þykkt núðlanna

# Einfalt eggjanúðlupasta

*1 egg í hver 100 g af hvítu hveiti, gerð 00*
*1 ögn af salti*
*ólífuolía (valkvætt, ef deigið er of þurrt)*

Settu hvítt hveiti í skál borðhrærivélarinnar. Festu skál og flatan hrærara. Snúðu á hraða 2 og bættu eggjum og saltögninni smátt og smátt saman við. Hrærðu í 30 sekúndur. Stöðvaðu hrærivélina og skiptu flata hræraranum út fyrir deigkrók. Snúðu á hraða 2 og hnoðaðu þar til deigið er teygjanlegt.

Ef deigið er of þurrt skal bæta við dálítilli ólífuolíu meðan hnoðað er.

Taktu blönduna úr skálinni og hnoðaðu í höndunum í 30 sekúndur til 1 mínútu.

**⚠ VIÐVÖRUN**

**Hætta á matareitrun**

**Ekki láta matvæli sem innihalda rotgjarnt innihald, svo sem egg, mjólkurvörur og kjöt, standa í meira en eina klukkustund án kælingar.**

**Að öðrum kosti er hætta á matareitrun eða veikindum.**

Myndaðu deigbita á stærð við valhnetu og pressaðu pastað í óskaða lögun. Aðskildu og þurrkaðu eftir óskum og fylgdu síðan eldunarleiðbeiningunum að ofan.

# Litlar makkarónur með kúrbít og stórum rækjum

**Í 4 skammta:**

- *1 hvítlauksrif*
- *1 skalottlaukur*
- *1 stór kúrbítur*
- *300 g stórar rækjur*
- *2 til 3 matskeiðar ólífuolía*
- *salt og pipar*
- *500 g litlar makkarónur*
- *steinselja, fínt söxuð*

**Undirbúningur:**

Hitaðu svolitla ólífuolíu á pönnu sem ekki festist við, yfir vægum hita.

Saxaðu hvítlaukinn og skalottlaukinn mjög fínt og láttu malla í heitri ólífuolíunni.

Skerðu kúrbítinn í fínlega teninga og láttu sjóða við vægan hita með skalottlauknum og hvítlauknum. Láttu sjóða þar til kúrbíturinn er kominn í mauk.

Kryddaðu með salti og pipar.

Sjóddu makkarónurnar í vatni með dálitlu salti þar til þær eru „al dente".

Bættu rækjunum við kúrbítsblönduna. Hrærðu vel og láttu sjóða.

Láttu renna af pastanu og bættu því við rækjurnar og kúrbítinn. Blandaðu vandlega.

Berðu fram með fínsaxaðri steinselju.

# Sérstaklega kryddað Pastapenne (Stórar makkarónur)

**Í 4 skammta:**

- *2 fersk hvítlauksrif*
- *3 heilþurrkaðir peperoncini (þurrkuð, sterk, rauðpiparaldin)*
- *1 dós (+/-200 g) saxaðir tómatar*
- *nokkrar litlar svartar ólífur (4 til 5) (til skreytingar)*
- *2 til 3 matskeiðar ólífuolía*
- *salt og pipar*
- *500 g penne rigate*
- *Hnefi af rifnum pecorino (harður ítalskur ostur gerður úr sauðamjólk)*

**Undirbúningur:**

Hitaðu varlega dálítið af ólífuolíu á pönnu sem ekki festist við.

Bættu hvítlauksgeirunum út í og steiktu þá í heitri ólífuolíunni.

Bættu söxuðu tómötunum við. Kryddaðu með salti og pipar.

Hrærðu 3 heilþurrkuðum rauðpiparaldinum saman við sósuna, bættu síðan ólífunum við.

Láttu sjóða í um 20 mínútur við vægan hita.

Á meðan skaltu sjóða pastað í söltuðu vatni þar til það er „al dente".

Láttu renna af pastanu og bættu því strax út í heita sósuna. Berðu fram með rifnum pecorino.

# Bucatini með hvítlauk, olíu og peperoncino

**Í 4 skammta:**

- *5 til 6 matskeiðar ólífuolía*
- *5 geirar hvítlaukur, flysjaðir*
- *2 malaðir þurrkaðir peperoncini (þurrkuð, sterk rauðpiparaldin) eða Sterkt rauðpiparkrydduft (vegna bragðsins)*
- *hnefi af rifnum pecorino (harður ítalskur ostur gerður úr sauðamjólk)*
- *500 g bucatini*

**Undirbúningur:**

Hitaðu olíu á pönnu sem ekki festist við.

Fínsaxaðu hvítlauksgeirana og bættu þeim við olíuna.

Hitaðu hvítlaukinn vandlega. Það er mikilvægt að þú getir fundið lyktina af hvítlauknum meðan hann eldast, en einnig er mikilvægt að láta hann ekki brenna.

Bættu út í þurrkuðu peperoncini eða sterku rauðpipardufti (magnið sem notað er ákvarðar hversu sterkur þessi réttur er).

Láttu allt steikjast varlega og hitaðu upp vatn á meðan.

Sjóddu bucatini-pastað þar til það er „al dente" og láttu strax renna af því.

Blandaðu bucatini-pastanu saman við blöndu hvítlauks og þurrkaðs peperoncini eða sterks rauðpipardufts.

Berðu strax fram og stráðu hnefa af rifnum pecorino yfir.

**ÁBENDING:** Gefðu sterka pastaréttinum stökkari áferð með því að bæta við steiktri brauðmylsnu. Best er að nota nokkurra daga gamalt franskbrauð. Þú getur gert brauðmylsnu stökka með því að steikja hana í heitri olíunni eftir að þú hefur bætt hvítlauknum út í.

# Rigatoni með túnfiski

**Í 4 skammta:**

- *1 stór dós (+/- 100 g) af túnfiski í ólífuolíu*
- *1 knippi af ferskum vorlauk*
- *1 pakki af kirsuberjatómötum*
- *700 g passata (sigtað tómatmauk - keypt tilbúið)*
- *1 stór sproti af fínsaxaðri steinselju*
- *fínsaxaður graslaukur*
- *2 til 3 matskeiðar ólífuolía*
- *500 g rigatoni*

**Undirbúningur:**

Hitaðu ólífuolíu í skaftpotti. Fínsaxaðu vorlaukinn. Skerðu tómatana í tvennt og bættu þeim út í heita olíuna ásamt vorlauknum. Láttu malla hægt.

Bættu síðan passata út í og leyfðu öllu að þykkna. Kryddaðu með salti og pipar.

Láttu sósuna eldast í gegn í um 15 mínútur á hægum hita þannig að tómatarnir meyrni.

Láttu olíuna leka af túnfiskinum og geymdu hana. Bættu fiskinum við tómatsósuna. Bættu út í hluta af olíunni sem geymd var til að styrkja túnfiskbragðið.

Á meðan skaltu sjóða rigatoni-pastað þar til það er „al dente". Láttu renna af pastanu.

Blandaðu pastanu saman við túnfisksósuna.

Skreyttu diskinn með fínsaxaðri steinselju og graslauk.

**ÁBENDING:** Okkar reynsla er að þú ættir að nota túnfisk í ólífuolíu en ekki í saltvatni eða lindarvatni.

# Ábyrgð á aukabúnaði fyrir KitchenAid® heimilisborðhrærivélar

| **Lengd ábyrgðar:** | **KitchenAid greiðir fyrir:** | **KitchenAid greiðir ekki fyrir:** |
|---|---|---|
| Full ábyrgð í tvö ár frá kaupdegi. | Varahluti og og viðgerðarkostnað til að lagfæra galla í efni eða handverki. Þjónustan skal veitt af viðurkenndri KitchenAid þjónustumiðstöð. | A. Viðgerðir þegar pastaformpressan er notuð til annarra aðgerða en venjulegar heimilismatreiðslu.<br><br>B. Skemmdir sem verða fyrir slysni, vegna breytinga, misnotkunar, ofnotkunar, eða uppsetningar/ notkunar sem ekki er í samræmi við raforkulög í landinu. |

**KITCHENAID TEKUR ENGA ÁBYRGÐ Á ÓBEINUM SKEMMDUM.**

# Þjónustumiðstöðvar

Öll þjónusta á hverjum stað skal veitt af viðurkenndri KitchenAid þjónustumiðstöð. Hafðu samband við þann söluaðila sem aukabúnaðurinn var keyptur hjá til að fá nafnið á næstu viðurkenndu KitchenAid þjónustumiðstöð.

**EINAR FARESTVEIT & CO.hf**
Borgartúni 28
120 REYKJAVIK
ISLAND
Sími í verslun: 520 7901
Skrifstofa: 520 7900
Fax: 520 7910
ef@ef.is

# Þjónusta við viðskiptavini

**EINAR FARESTVEIT & CO.hf**
Borgartúni 28
120 REYKJAVIK
ISLAND
Sími í verslun: 520 7901
Skrifstofa: 520 7900
Fax: 520 7910
ef@ef.is

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Skrásett vörumerki KitchenAid, BNA.

™ Vörumerki KitchenAid, BNA.

Lögun borðhrærivélarinnar er vörumerki KitchenAid, BNA.
© 2008. Öll réttindi áskilin.

Lýsingar geta breyst án fyrirvara.

íslenska

(5809AdZw1108)

# KitchenAid®

Ελληνικά

**BEREIDINGSSET VOOR HOLLE, BUISVORMIGE DEEGWAREN**
**INSTRUCTIES EN RECEPTEN**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUCTIONS AND RECIPES**

**KIT EMPORTE-PIÈCES POUR PÂTES FRAÎCHES**
**MODE D'EMPLOI ET RECETTES**

**RÖHRENNUDELNVORSATZ**
**BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE**

**ACCESSORIO PER LA PASTA CORTA**
**ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE**

**PRENSA PARA PASTA FRESCA**
**INSTRUCCIONES Y RECETAS**

**PASTAPRESS**
**INSTRUKTIONER OCH RECEPT**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPPSKRIFTER**

**PASTAPURISTIN**
**KÄYTTÖ-JA VALMISTUSOHJEET**

**PASTAPRESSE**
**INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER**

**PASTA SHAPE PRESS**
**INSTRUÇÕES E RECEITAS**

**PASTAPRESSA**
**LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR**

**ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ**
**ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ**




**Μοντέλο 5KPEXTA**
**Συσκευή παρασκευής ζυμαρικών**

Έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για χρήση με τα Επιτραπέζια Μίξερ KitchenAid®.

Η φωτογραφία είναι μόνο για σκοπούς επίδειξης.

# Πίνακας περιεχομένων

ΕΙΣΑΓΩΓΗ
Ασφάλεια εξαρτήματος επιτραπέζιου μίξερ ..... 3
Σημαντικές προφυλάξεις ασφαλείας ..... 3
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
Συναρμολόγηση του εξαρτήματος της συσκευής παρασκευής ζυμαρικών ..... 4
Πλάκες ζυμαρικών ..... 6
Τοποθέτηση του εξαρτήματος της συσκευής παρασκευής ζυμαρικών ..... 7
Χρήση του εξαρτήματος της συσκευής παρασκευής ζυμαρικών ..... 7
Αλλαγή πλακών ζυμαρικών ..... 8
Για να ξεσφίξετε το δακτύλιο ζυμαρικών: ..... 8
Φροντίδα και καθαρισμός ..... 9
Συμβουλές για παρασκευή ζυμαρικών ..... 10
Μαγείρεμα ζυμαρικών ..... 11
ΣΥΝΤΑΓΕΣ
Βασική ζύμη με αυγά ..... 11
Μακαρόνια με κολοκυθάκια και γαρίδες ..... 12
Πέννες πικάντικες ..... 12
Ζυμαρικά με σκόρδο, λάδι και πιπεριές ..... 12
Rigatoni με τόνο ..... 13
ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ (SERVICE)
Εγγύηση του εξαρτήματος του οικιακού επιτραπέζιου μίξερ KitchenAid® ..... 14
Κέντρα Εξυπηρέτησης ..... 14
Εξυπηρέτηση πελατών ..... 15

# Ασφάλεια εξαρτήματος επιτραπέζιου μίξερ

## Η ασφάλειά σας και η ασφάλεια των υπολοίπων είναι πολύ σημαντικές.

Στο παρόν εγχειρίδιο και στη συσκευή σας παρέχουμε πολλά σημαντικά μηνύματα ασφαλείας. Να διαβάζετε πάντα όλα τα μηνύματα ασφαλείας και να συμμορφώνεστε με αυτά.

Αυτό είναι το προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας.



Αυτό το σύμβολο σας προειδοποιεί για πιθανούς κινδύνους οι οποίοι μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό ή θάνατο σε εσάς ή σε άλλους.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας θα επισημαίνονται με το προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας και είτε με τη λέξη "ΚΙΝΔΥΝΟΣ" ή "ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ". Οι λέξεις αυτές σημαίνουν ότι:

**⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ**

**Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού εάν δεν ακολουθήσετε <u>αμέσως</u> τις οδηγίες.**

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

**Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού εάν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες.**

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας σας ενημερώνουν για τον πιθανό κίνδυνο και σας υποδεικνύουν πώς να μειώσετε τις πιθανότητες τραυματισμού, καθώς και τι μπορεί να συμβεί αν δεν τηρηθούν οι οδηγίες.

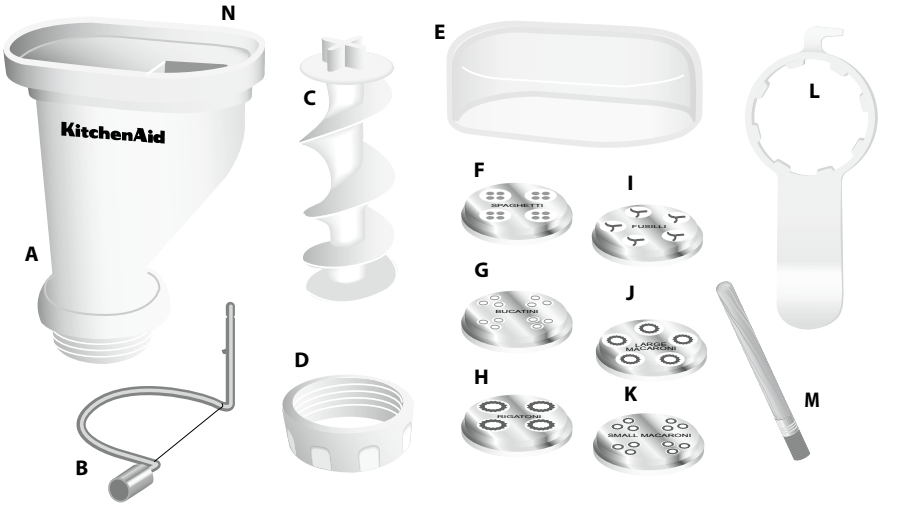
# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, πρέπει πάντα να τηρούνται οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας συμπεριλαμβανομένων και των παρακάτω:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Για να προστατευθείτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε το μίξερ σε νερό ή άλλα υγρά.
3. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανόμενων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός από την περίπτωση που επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες όσον αφορά τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
4. Πρέπει να επιβλέπετε τα παιδιά ώστε να εξασφαλίζετε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
5. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν τον καθαρισμό.
6. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη.
7. Μην τροφοδοτείτε ποτέ τη ζύμη με το χέρι. Να χρησιμοποιείτε πάντα το εργαλείο πολλαπλών χρήσεων για να πιέζετε τα τρόφιμα.
8. Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ με φθαρμένο καλώδιο ή φις, όταν το μίξερ δεν λειτουργεί σωστά ή έχει πέσει κάτω ή έχει υποστεί βλάβη με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε το μίξερ στο πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service για έλεγχο, επισκευή, ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση.
9. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ούτε πωλούνται από την KitchenAid μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
10. Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ σε εξωτερικούς χώρους.
11. Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο κάτω από το τραπέζι ή τον πάγκο.
12. Μην αφήνετε το καλώδιο να εφάπτεται σε θερμές επιφάνειες, καθώς και στην ηλεκτρική κουζίνα.
13. Αυτό το προϊόν είναι σχεδιασμένο μόνο για οικιακή χρήση.

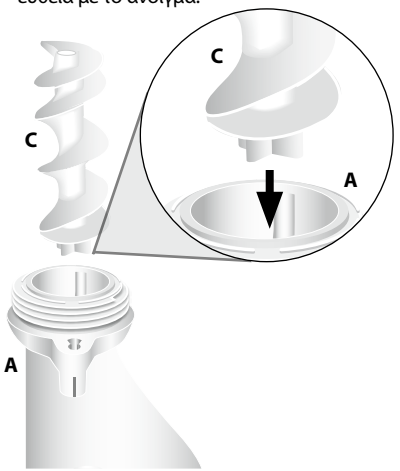
# ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

# Συναρμολόγηση του εξαρτήματος της συσκευής παρασκευής ζυμαρικών

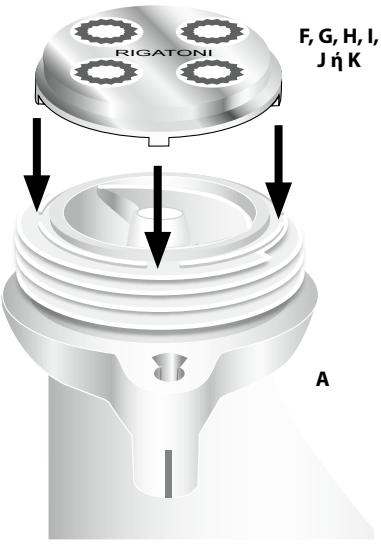



**A - Περίβλημα**
**B - Σύρμα κοπής ζύμης με περιστρεφόμενο βραχίονα**
**C - Ελικοειδές εξάρτημα**
**D - Δακτύλιος ζύμης**
**E - Θήκη αποθήκευσης**
**F - Πλάκα για Spaghetti**
**G - Πλάκα για Bucatini**
**H - Πλάκα για Rigatoni**
**I - Πλάκα για Fusilli**
**J - Πλάκα για χονδρά μακαρόνια**
**K - Πλάκα για ψιλά μακαρόνια**
**L - Εργαλείο πολλαπλών χρήσεων**
**M - Βούρτσα καθαρισμού**
**N - Μικρή χοάνη**

1. Τοποθετήστε το εργαλείο πίεσης με την ανάποδη πλευρά σε έναν πάγκο ή τραπέζι και βάλτε το άκρο του ελικοειδούς εξαρτήματος με την σταυροειδή προεξοχή (C) μέσα στο περίβλημα του εργαλείου πίεσης (A), ευθυγραμμίζοντας τη σταυροειδή προεξοχή με την αντίστοιχη οδόντωση στο εσωτερικό. Όταν τοποθετηθεί σωστά, η κορυφή του ελικοειδούς εξαρτήματος θα είναι στην ίδια ευθεία με το άνοιγμα.



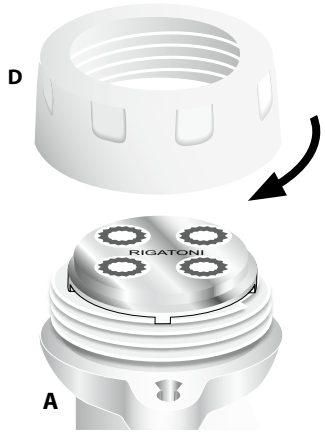

2. Τοποθετήστε μία από τις πλάκες ζυμαρικών (F, G, H, I, J ή K) επάνω στο άνοιγμα, ευθυγραμμίζοντας το κέντρο της με το ελικοειδές εξάρτημα, ώστε να αντιστοιχούν οι προεξοχές στην πλάκα με τις εγκοπές στο περίβλημα του εργαλείου πίεσης.



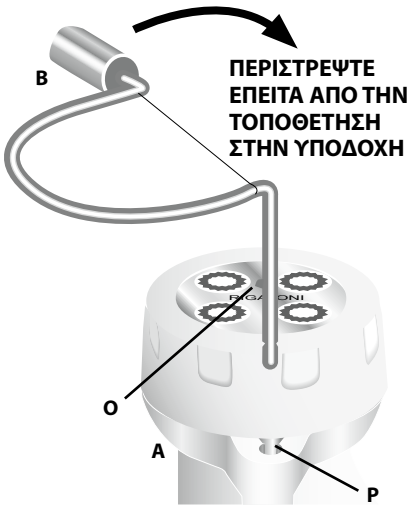

Συνέχεια στην επόμενη σελίδα.

# Συναρμολόγηση του εξαρτήματος της συσκευής παρασκευής ζυμαρικών

3. Τοποθετήστε το δακτύλιο ζυμαρικών (D) επάνω στην πλάκα και απαλά γυρίστε με το χέρι ώσπου να σφίξει αλλά όχι υπερβολικά.




4. Βάλτε το εξάρτημα κοπής (B) μέσα στην υποδοχή, ευθυγραμμίζοντας τη φλάντζα (O) με την αριστερή πλευρά της σχισμής (P) όπως φαίνεται. Πιέστε έως ότου να κλειδώσει στη θέση του και γυρίστε το εξάρτημα κοπής προς τα δεξιά. Η συσκευή παρασκευής ζυμαρικών είναι τώρα έτοιμη για να προσαρμοστεί στο επιτραπέζιο μίξερ.




Παρέχεται ένα εργαλείο πολλαπλών χρήσεων (L) με άγκιστρο και κλειδί. Το επίπεδο άκρο μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να σας βοηθήσει να πιέσετε τη ζύμη μέσα στο εργαλείο πίεσης. Το κλειδί μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να χαλαρώσει το δακτύλιο ζυμαρικών από το σώμα του εργαλείου πίεσης. Το άγκιστρο μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να τραβήξει το ελικοειδές εξάρτημα έξω από το περίβλημα.




Παρέχεται μία θήκη αποθήκευσης (E) για να αποθηκεύονται οι πλάκες ζυμαρικών (F, G, H, I, J και K).

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μη χρησιμοποιείτε το εργαλείο πολλαπλών χρήσεων (L) για να σφίξετε το δακτύλιο ζυμαρικών.

# Πλάκες ζυμαρικών

## ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

**Κίνδυνος τροφικής δηλητηρίασης**

**Μην αφήνετε τα τρόφιμα που περιέχουν ευπαθή υλικά όπως αυγά, γαλακτοκομικά προϊόντα και κρέατα εκτός ψυγείου για περισσότερο από μία ώρα.**

**Αν το κάνετε μπορεί να προκληθεί τροφική δηλητηρίαση ή αδιαθεσία.**




**SPAGHETTI** (ΠΛΑΚΑ F)

**Συνιστώμενη ταχύτητα επιτραπέζιου μίξερ:** 10

**Μήκος εξώθησης** - Περίπου 24 εκ.




**BUCATINI** (ΠΛΑΚΑ G)

**Συνιστώμενη ταχύτητα επιτραπέζιου μίξερ:** 10

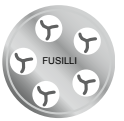
**Μήκος εξώθησης -** Περίπου 24 εκ.




**RIGATONI** (ΠΛΑΚΑ H)

**Συνιστώμενη ταχύτητα επιτραπέζιου μίξερ:** 6

**Μήκος εξώθησης -** Περίπου 4 εκ.




**FUSILLI** (ΠΛΑΚΑ I)

**Συνιστώμενη ταχύτητα επιτραπέζιου μίξερ:** 2-4

**Μήκος εξώθησης -** Παραδοσιακό (Μεγάλο): 24 εκ., Μικρό: 4 εκ.




**ΧΟΝΔΡΑ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ** (ΠΛΑΚΑ J)

**Συνιστώμενη ταχύτητα επιτραπέζιου μίξερ:** 6

**Μήκος εξώθησης -** Έως 5 εκ.




**ΨΙΛΑ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ** (ΠΛΑΚΑ K)

**Συνιστώμενη ταχύτητα επιτραπέζιου μίξερ:** 6

**Μήκος εξώθησης -** Έως 4 εκ.

**Διαχωρισμός φρέσκων ζυμαρικών**
Διαχωρίστε τα ζυμαρικά έπειτα από την εξώθηση. Τα ζυμαρικά μπορούν να μαγειρευτούν αμέσως. Αν τα στεγνώσετε αντί να τα μαγειρέψετε, τοποθετήστε τα χονδρά ζυμαρικά στο ράφι ξήρανσης KitchenAid® (KPDR) ή στεγνώστε τα σε μία στρώση επάνω σε μία πετσέτα τοποθετημένη σε επίπεδη επιφάνεια. Τα ζυμαρικά με μικρό μήκος πρέπει να στεγνώσουν σε μία επίπεδη επιφάνεια.

**Αποθήκευση φρέσκων ζυμαρικών**
Για να αποθηκεύσετε φρέσκα ζυμαρικά, στεγνώστε τα στον αέρα για 1 ώρα, έπειτα τυλίξτε τα σε αεροστεγή πλαστική σακούλα και διατηρήστε τα στο ψυγείο για 5 ημέρες το πολύ. Τα μακριά ζυμαρικά (εκτός από τα fusilli) μπορούν να τυλιχτούν σε "φωλιές" πριν τα στεγνώσετε.

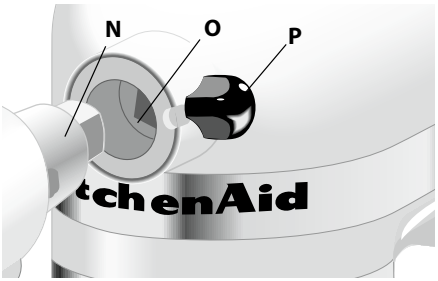
# Τοποθέτηση του εξαρτήματος της συσκευής παρασκευής ζυμαρικών

**Πριν τοποθετήσετε το εξάρτημα της συσκευής παρασκευής ζυμαρικών**

Αφαιρέστε την ετικέτα "Μη βυθίζετε στο νερό" και αποκολλήστε την θήκη αποθήκευσης από την κορυφή του περιβλήματος του εξαρτήματος.

**Για την τοποθέτηση:**

1. Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας του επιτραπέζιου μίξερ στη θέση "0" (OFF).
2. Βγάλτε το καλώδιο του επιτραπέζιου μίξερ από την πρίζα ή αποσυνδέστε την ηλεκτρική τροφοδοσία.
3. Ξεσφίξτε το κομβίο εξαρτημάτων (P) γυρίζοντάς το αριστερόστροφα.
4. Αφαιρέστε το κάλυμμα της πλήμνης εξαρτημάτων.
5. Τοποθετήστε το περίβλημα του άξονα εξαρτημάτων (N) μέσα στην πλήμνη εξαρτημάτων (O) εξασφαλίζοντας ότι ο άξονας εξαρτημάτων τοποθετείται μέσα στην τετράγωνη υποδοχή.
6. Μπορεί να είναι απαραίτητο να περιστρέψετε το εξάρτημα εμπρός-πίσω. Όταν το εξάρτημα είναι στη σωστή θέση, ο πείρος στο περίβλημα του εξαρτήματος θα τοποθετηθεί μέσα στην εγκοπή στο χείλος της πλήμνης.
7. Σφίξτε το κομβίο εξαρτημάτων περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα έως ότου το εξάρτημα να ασφαλίσει εντελώς στο επιτραπέζιο μίξερ.




# Χρήση του εξαρτήματος της συσκευής παρασκευής ζυμαρικών

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**



**Κίνδυνος Περιστρεφόμενου Μαχαιριού**

**Να χρησιμοποιείτε πάντα το εργαλείο πολλαπλών χρήσεων.**

**Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα ανοίγματα.**

**Κρατάτε πάντα την συσκευή μακριά από παιδιά.**

**Εάν δεν το κάνετε, υπάρχει κίνδυνος ακρωτηριασμού ή κοψίματος.**

1. Ρυθμίστε την ταχύτητα του επιτραπέζιου μίξερ ανάμεσα σε 6 και 10, ανάλογα με τον τύπο ζυμαρικών και την προσωπική σας προτίμηση. Για καλύτερα αποτελέσματα, τα Fusilli πρέπει να εξωθούνται σε μέγιστη ταχύτητα 6. Οι μικρότερες ταχύτητες συνιστώνται επίσης για ζυμαρικά με πολύ μικρό μήκος. Τα ζυμαρικά με μεγαλύτερο μήκος, όπως τα Spaghetti μπορείτε να τα εξωθήσετε με μεγαλύτερες ταχύτητες.2. Τροφοδοτήστε αργά κομμάτια ζύμης σε μέγεθος καρυδιού μέσα στη χοάνη. Η ζύμη πρέπει να τροφοδοτείται μόνη της. Το ελικοειδές εξάρτημα πρέπει να είναι ορατό πριν προσθέσετε το επόμενο κομμάτι ζύμης.

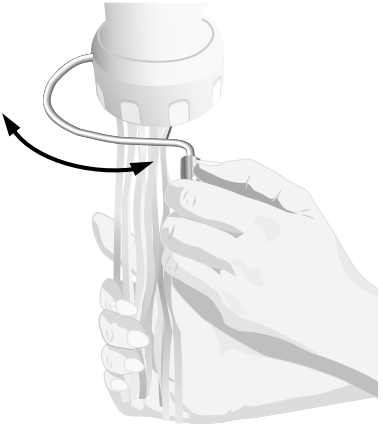


# Χρήση του εξαρτήματος της συσκευής παρασκευής ζυμαρικών

3. Χρησιμοποιήστε το εργαλείο πολλαπλών χρήσεων για να πιέσετε τη ζύμη μόνο αν πιαστεί στη χοάνη και δεν τροφοδοτείται πλέον μόνη της.



4. Χρησιμοποιήστε το σύρμα κοπής ζύμης με περιστρεφόμενο βραχίονα για να κόψετε τα ζυμαρικά στο επιθυμητό μήκος καθώς βγαίνουν από τη συσκευή. Δείτε τη σελίδα 6 για τα συνιστώμενα μήκη.



5. Διαχωρίστε τα ζυμαρικά όπως περιγράφεται στη σελίδα 6.

**Αλλαγή των πλακών ζυμαρικών:**

1. Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας του επιτραπέζιου μίξερ στη θέση "0" (OFF).
2. Βγάλτε το καλώδιο του επιτραπέζιου μίξερ από την πρίζα ή αποσυνδέστε την ηλεκτρική τροφοδοσία.
3. Αφαιρέστε το εξάρτημα της συσκευής παρασκευής ζυμαρικών από το επιτραπέζιο μίξερ.
4. Αφαιρέστε το εξάρτημα κοπής, το δακτύλιο ζυμαρικών, το ελικοειδές εξάρτημα και καθαρίστε τη ζύμη από το περίβλημα του εξαρτήματος πίεσης.
5. Έπειτα επανασυναρμολογήστε το εξάρτημα όπως δηλώνεται στη σελίδα 5.

**Για να ξεσφίξετε το δακτύλιο ζυμαρικών:**

1. Αν ο δακτύλιος ζυμαρικών είναι πολύ σφιγμένος για να τον αφαιρέσετε με το χέρι, γλιστρήστε το κλειδί επάνω στις εγκοπές.
2. Γυρίστε το δακτύλιο ζυμαρικών προς την κατεύθυνση που υποδεικνύεται από το βέλος στην ένδειξη OPEN.




**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μη χρησιμοποιείτε το κλειδί του εργαλείου πολλαπλών χρήσεων για να προσαρμόσετε το δακτύλιο στο περίβλημα του εργαλείου πίεσης. Μπορεί να προκληθεί βλάβη στο εξάρτημα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα της συσκευής παρασκευής ζυμαρικών, μη φοράτε γραβάτα, μαντήλι ή μακριά κολιέ, και αν έχετε μακριά μαλλιά μαζέψτε τα πίσω.

# Φροντίδα και καθαρισμός

**Για καθαρισμό:**

1. Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας του επιτραπέζιου μίξερ στη θέση "0" (OFF).
2. Βγάλτε το καλώδιο του επιτραπέζιου μίξερ από την πρίζα ή αποσυνδέστε την ηλεκτρική τροφοδοσία.
3. Αποσυναρμολογήστε πλήρως τη συσκευή παρασκευής ζυμαρικών.
4. Χρησιμοποιήστε το άκρο κλειδιού του εργαλείου πολλαπλών χρήσεων για να ξεσφίξετε το δακτύλιο ζυμαρικών. Χρησιμοποιήστε το άγκιστρο για να τραβήξετε έξω το ελικοειδές εξάρτημα από το περίβλημα του εργαλείου πίεσης.



5. Αφήστε την υπόλοιπη ζύμη επάνω στις πλάκες ζυμαρικών να στεγνώσει για ολόκληρη τη νύχτα πριν τη διαχωρίσετε. Αφαιρέστε πλήρως τη στεγνή ζύμη με τη βούρτσα καθαρισμού. Χρησιμοποιήστε ένα ξύλινο εργαλείο ή μία οδοντογλυφίδα για να καθαρίσετε τυχόν υπόλοιπα ζύμης. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα ούτε να τοποθετείτε τις πλάκες ζυμαρικών στο πλυντήριο πιάτων για να τις καθαρίσετε.
6. Το ελικοειδές εξάρτημα, ο δακτύλιος ζυμαρικών, το εργαλείο πολλαπλών χρήσεων και η θήκη αποθήκευσης μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μην πλένετε το περίβλημα του εργαλείου πίεσης ή τις πλάκες ζυμαρικών στο πλυντήριο πιάτων ούτε να τα βυθίζετε σε νερό ή άλλα υγρά.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αυτά τα εξαρτήματα είναι σχεδιασμένα για χρήση μόνο με ζύμη για ζυμαρικά. Για να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης στη συσκευή παρασκευής ζυμαρικών, μην τοποθετείτε οτιδήποτε άλλο εκτός από ζύμη για ζυμαρικά.

# Συμβουλές για παρασκευή ζυμαρικών

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Το μίξερ πρέπει να ηρεμήσει τουλάχιστον για 1 ώρα έπειτα από εξώθηση 900 γρ. (2 λίβρες) ζύμης.

**Ζύμη**

- Η παρασκευή σπιτικών ζυμαρικών είναι απλώς θέμα εξάσκησης. Αν δεν έχετε φτιάξει ζυμαρικά, μπορεί να πρέπει να ετοιμάσετε αρκετές παρτίδες ζύμης μέχρι να αισθανθείτε άνετα. Συνιστούμε να πειραματιστείτε με τη συνταγή για βασική ζύμη με αυγά, σελίδα 11.
- Η αναλογία υγρών προς αλεύρι είναι μικρή, κάνοντας τη ζύμη για ζυμαρικά σταθερή και σφιχτή, αλλά αρκετά εύπλαστη. Είναι εξαιρετικά σημαντικό να έχετε τη σωστή αναλογία υλικών για σωστή πυκνότητα της ζύμης, καθώς είναι δύσκολο να δουλέψετε με ζύμη που είναι είτε πολύ υγρή είτε πολύ σφιχτή. Για να επιτύχετε καλό αποτέλεσμα, οι συνταγές για ζυμαρικά σε αυτό το φυλλάδιο αναφέρονται σε κοσκινισμένο αλεύρι. Για να κοσκινίσετε το αλεύρι, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία: Τοποθετήστε το φλυτζάνι μέτρησης ξηρών υλικών σε ένα μεγάλο κομμάτι λαδόχαρτου και κρατήστε το κόσκινο απευθείας επάνω και κοντά στο φλυτζάνι. Ρίξτε το αλεύρι μέσα στο κόσκινο και κοσκινίστε έως ότου το αλεύρι να υπερβεί την κορυφή του φλυτζανιού. Χρησιμοποιώντας το επίπεδο άκρο μίας σπάτουλας, αφαιρέστε το αλεύρι που περισσεύει από το φλυτζάνι μέτρησης.
- Περιστασιακά, μπορεί να υπάρχουν μη αναμιγμένα κομμάτια ζύμης στο μπολ έπειτα από την αρχική ανάμιξη με το επίπεδο εξάρτημα ανάμιξης. Αυτά τα κομμάτια θα ενσωματωθούν επαρκώς με ζύμωμα από το επιτραπέζιο μίξερ και ακολούθως με ζύμωμα με το χέρι το οποίο σταθεροποιεί και ομαλοποιεί την υφή της ζύμης.
- Πολλοί παράγοντες, όπως η υγρασία, το αλεύρι που χρησιμοποιείτε και το μέγεθος των αυγών, μπορεί να επηρεάσουν την πυκνότητα της ζύμης. Για να αντισταθμίσετε τις συνθήκες υγρασίας, αρχίστε τη διαδικασία αρχικής ανάμιξης μόνο με το κοσκινισμένο αλεύρι και τα αυγά. Ελέγξτε την σωστή πυκνότητα της ζύμης τσιμπώντας μία μικρή ποσότητα ζύμης έπειτα από την ανάμιξη με το επίπεδο εξάρτημα ανάμιξης. Η ζύμη πρέπει να μην κολλάει στα δάχτυλά σας. Μπορεί να είναι απαραίτητο να προσθέσετε λίγο νερό ή αλεύρι για να επιτύχετε τη σωστή πυκνότητα ζύμης.
- Αν η ζύμη που ετοιμάσατε είναι πολύ υγρή ή κολλάει και δεν μπορείτε να την εξωθήσετε, απλώς προσθέστε αλεύρι πριν την τοποθετήσετε στη συσκευή εξώθησης.

**Χρήση της συσκευής παρασκευής ζυμαρικών και του επιτραπέζιου μίξερ KitchenAid®**

- Τα μακριά ζυμαρικά και τα μακαρόνια τείνουν να καμπυλώνουν σε διαφορετικές διευθύνσεις καθώς εξωθούνται μέσα από την πλάκα. Τα πρώτα 25 εκ. (10 ίντσες) καμπυλωτών ζυμαρικών μπορούν να τραβηχτούν έξω και να τα επιστρέψετε στη χοάνη για να τα εξωθήσετε πάλι. Τα ζυμαρικά θα εξωθούνται αργά στην αρχή, έπειτα πιο γρήγορα καθώς εξωθείται περισσότερη ζύμη.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

**Κίνδυνος τροφικής δηλητηρίασης**

**Μην αφήνετε τα τρόφιμα που περιέχουν ευπαθή υλικά όπως αυγά, γαλακτοκομικά προϊόντα και κρέατα εκτός ψυγείου για περισσότερο από μία ώρα.**

**Αν το κάνετε μπορεί να προκληθεί τροφική δηλητηρίαση ή αδιαθεσία.**

- Διαχωρίστε τα ζυμαρικά αμέσως έπειτα από την εξώθηση. Απλώστε μία ομάδα ζυμαρικών σε μία πετσέτα τοποθετημένη σε επίπεδη επιφάνεια και ξεχωρίστε τα. Στεγνώστε τα σε μία στρώση. Μπορείτε να τοποθετήσετε τα μακριά ζυμαρικά σε ένα ράφι ξήρανσης της KitchenAid® (KPDR).
- Τα σπιτικά ζυμαρικά συμπεριφέρονται διαφορετικά από τα ζυμαρικά του εμπορίου. Επειδή τα μακριά ζυμαρικά κάμπτονται καθώς στεγνώνουν και είναι πιο εύθραυστα, απαιτούν προσεκτικό χειρισμό πριν από το μαγείρεμα.

**Αποθήκευση των ζυμαρικών**

- Αποθηκεύστε τα στεγνά ζυμαρικά σε ένα αεροστεγές γυάλινο ή πλαστικό δοχείο σχεδόν για αόριστο χρόνο σε ένα δροσερό, ξηρό χώρο. Ωστόσο, μην αποθηκεύετε τα στεγνά ζυμαρικά ολικής άλεσης για περισσότερο από 1 μήνα, καθώς μπορεί να ταγκίσουν.
- Για να αποθηκεύσετε φρέσκα ζυμαρικά, στεγνώστε τα στον αέρα για 1 ώρα, έπειτα τυλίξτε τα σε μία αεροστεγή πλαστική σακούλα και βάλτε τα στο ψυγείο για 5 ημέρες το πολύ. Για να τα καταψύξετε, χρησιμοποιήστε διπλό περιτύλιγμα και καταψύξτε τα ζυμαρικά για έως και 4 μήνες. Για να χρησιμοποιήσετε φρέσκα κατεψυγμένα ζυμαρικά, μην τα αποψύχετε – πρέπει να μπουν απευθείας από τον καταψύκτη σε βραστό νερό.

# Μαγείρεμα ζυμαρικών

Προσθέσετε 10 ml (2 κουτάλια του τσαγιού) αλάτι και 15 ml (1 κουτάλι σούπας) λάδι (προαιρετικά) σε 5,7 L (6 quarts) βραστό νερό. Προσθέστε σταδιακά τα ζυμαρικά και συνεχίστε το μαγείρεμα σε νερό που βράζει έως ότου τα ζυμαρικά να είναι "al dente" ή ελαφρώς σκληρά όταν τα δοκιμάζετε. Τα ζυμαρικά επιπλέουν στο νερό όταν βράζουν, έτσι ανακατέψτε τα περιστασιακά για να βράσουν ομοιόμορφα. Σουρώστε τα σε ένα σουρωτήρι.

- Ξηρά ζυμαρικά – 7 λεπτά
- Φρέσκα ζυμαρικά – 2–5 λεπτά ανάλογα με το πάχος των ζυμαρικών

# Βασική ζύμη με αυγά

*1 αυγό σε 100 γρ. λευκό αλεύρι τύπου 00*

*1 πρέζα αλάτι*

*ελαιόλαδο (προαιρετικό για ζύμη που είναι πολύ στεγνή)*

Τοποθετήστε το λευκό αλεύρι στο μπολ του επιτραπέζιου μίξερ. Τοποθετήστε το μπολ στη θέση του και συνδέστε το επίπεδο εξάρτημα ανάμιξης. Γυρίστε στην ταχύτητα 2 και σταδιακά προσθέστε αυγά και μία πρέζα αλάτι. Αναμίξτε για 30 δευτερόλεπτα. Σταματήστε το επιτραπέζιο μίξερ και αλλάξτε το επίπεδο εξάρτημα ανάμιξης με το άγκιστρο ζύμης. Γυρίστε στην ταχύτητα 2 και ζυμώστε έως ότου η ζύμη να γίνει ελαστική.

Αν η ζύμη είναι πολύ στεγνή, προσθέστε λίγο ελαιόλαδο κατά το ζύμωμα.

Αφαιρέστε το μίγμα από το μπολ και ζυμώστε με το χέρι για 30 δευτερόλεπτα έως 1 λεπτό.

## ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

**Κίνδυνος τροφικής δηλητηρίασης**

**Μην αφήνετε τα τρόφιμα που περιέχουν ευπαθή υλικά όπως αυγά, γαλακτοκομικά προϊόντα και κρέατα εκτός ψυγείου για περισσότερο από μία ώρα.**

**Αν το κάνετε μπορεί να προκληθεί τροφική δηλητηρίαση ή αδιαθεσία.**

Πλάστε κομμάτια ζύμης σε μέγεθος καρυδιού και εξωθήστε τα ζυμαρικά στο επιθυμητό σχήμα. Διαχωρίστε και στεγνώστε όπως επιθυμείτε, έπειτα ακολουθήστε τις παραπάνω οδηγίες για το μαγείρεμα.

# Μακαρόνια με κολοκυθάκια και γαρίδες

**Για 4 μερίδες:**

- *1 σκελίδα σκόρδο*
- *1 εσαλότ*
- *1 μεγάλο κολοκυθάκι*
- *300 γρ. γαρίδες*
- *2 ως 3 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο*
  *αλάτι και πιπέρι*
- *500 γρ. ψιλά μακαρόνια*
  *ψιλοκομμένο μαϊντανό*

**Προετοιμασία:**

Ζεστάνετε λίγο ελαιόλαδο σε ένα αντικολλητικό σκεύος σε μέτρια φωτιά.

Ψιλοκόψτε το σκόρδο και το εσαλότ και αφήστε να σιγοβράσουν στο ζεστό ελαιόλαδο.

Ψιλοκόψτε το κολοκυθάκι και αφήστε το να σιγοβράσει μαζί με το εσαλότ και το σκόρδο. Αφήστε να σιγοβράσουν έως ότου το κολοκυθάκι να πολτοποιηθεί.

Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.

Βράστε τα μακαρόνια σε νερό με λίγο αλάτι έως ότου να είναι «al dente».

Προσθέστε τις γαρίδες στο μίγμα με το κολοκυθάκι. Ανακατέψτε καλά και αφήστε να σιγοβράσουν.

Σουρώστε τα ζυμαρικά και προσθέστε τις γαρίδες και το κολοκυθάκι. Αναμίξτε καλά.

Σερβίρετε με ψιλοκομμένο μαϊντανό.

# Πέννες πικάντικες (Χονδρά μακαρόνια)

**Για 4 μερίδες:**

- *2 σκελίδες φρέσκο σκόρδο*
- *3 ολόκληρες αποξηραμένες πιπεριές (κόκκινες αποξηραμένες καυτερές πιπεριές)*
- *1 κονσέρβα (+/-200 γρ.) ψιλοκομμένες τομάτες*
  *αρκετές μικρές μαύρες ελιές (4 ως 5) (για γαρνίρισμα)*
- *2 ως 3 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο*
  *αλάτι και πιπέρι*
- *500 γρ. πέννες με ρίγες*
  *Μία χούφτα τριμμένο τυρί πεκορίνο (σκληρό ιταλικό τυρί από πρόβειο γάλα)*

**Προετοιμασία:**

Ζεστάνετε ελαφρά λίγο ελαιόλαδο σε ένα αντικολλητικό σκεύος.

Προσθέστε τις σκελίδες του σκόρδου και τηγανίστε στο ζεστό ελαιόλαδο.

Προσθέστε τις ψιλοκομμένες τομάτες. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.

Ανακατέψτε 3 ολόκληρες αποξηραμένες καυτερές πιπεριές μέσα στη σάλτσα και έπειτα προσθέστε τις ελιές.

Αφήστε να σιγοβράσουν για περίπου 20 λεπτά σε μέτρια φωτιά.

Στο μεταξύ, βράστε τα ζυμαρικά σε αλατισμένο νερό έως ότου να είναι "al dente".

Σουρώστε τα ζυμαρικά και προσθέστε τα αμέσως στη ζεστή σάλτσα. Σερβίρετε με τριμμένο πεκορίνο.

# Ζυμαρικά με σκόρδο, λάδι και πιπεριές

**Για 4 μερίδες:**

- *5 ως 6 κουταλιές ελαιόλαδο*
- *5 σκελίδες σκόρδο, αποφλοιωμένες*
- *2 αποξηραμένες καυτερές πιπεριές (κόκκινες αποξηραμένες καυτερές πιπεριές)*
  *ή*
  *Λίγο τσίλι σε σκόνη (ανάλογα με το γούστο σας)*
  *μία χούφτα τριμμένο πεκορίνο (σκληρό ιταλικό τυρί από πρόβειο γάλα)*
- *500 γρ. bucatini*

**Προετοιμασία:**

Ζεστάνετε λίγο λάδι σε ένα αντικολλητικό σκεύος.

Ψιλοκόψτε τις σκελίδες του σκόρδου και προσθέστε στο λάδι.

Ζεστάνετε καλά το σκόρδο. Είναι σημαντικό να μπορείτε να μυρίσετε το σκόρδο όταν μαγειρεύεται, αλλά είναι επίσης σημαντικό να μην το αφήσετε να καεί.

Προσθέστε τις αποξηραμένες πιπεριές ή τη σκόνη τσίλι (από την ποσότητα που θα χρησιμοποιήσετε θα εξαρτηθεί πόσο καυτό θα είναι το πιάτο).

Αφήστε να σωταριστούν όλα μαζί και στο μεταξύ βράστε το νερό.

Βράστε τα bucatini έως ότου να είναι «al dente» και σουρώστε τα αμέσως.

Αναμίξτε τα bucatini με το σκόρδο και τις ξηρές πιπεριές ή τη σκόνη τσίλι.

Σερβίρετε αμέσως και πασπαλίστε με μία χούφτα τριμμένο πεκορίνο.

**ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** Κάντε αυτό το πιάτο πιο τραγανιστό προσθέτοντας τηγανιτά κρουτόν. Είναι καλύτερο να χρησιμοποιήσετε λευκό ψωμί το οποίο να είναι λίγων ημερών. Μπορείτε να κάνετε τα κρουτόν τραγανιστά τηγανίζοντάς τα στο ζεστό λάδι αφού έχετε προσθέσει το σκόρδο.

# Rigatoni με τόνο

**Για 4 μερίδες:**

- *1 μεγάλη κονσέρβα (+/- 100 γρ.) τόνου σε ελαιόλαδο*
- *1 μάτσο φρέσκα κρεμμυδάκια*
- *1 πακέτο τοματίνια τσέρι*
- *700 γρ. συμπυκνωμένη τομάτα (πουρές τομάτας – έτοιμος στο εμπόριο)*
- *1 μεγάλο κλαδί ψιλοκομμένο μαϊντανό*
  *ψιλοκομμένα τσάιβς*
- *2 ως 3 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο*
- *500 γρ. rigatoni*

**Προετοιμασία:**

Ζεστάνετε λίγο λάδι σε ένα σκεύος. Ψιλοκόψτε τα φρέσκα κρεμμυδάκια. Κόψτε τις τομάτες στη μέση και προσθέστε τες στο ζεστό λάδι μαζί με τα κρεμμυδάκια. Αφήστε να σιγοβράσουν.

Έπειτα προσθέστε τη συμπυκνωμένη τομάτα και αφήστε να δέσει η σάλτσα. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.

Αφήστε τη σάλτσα να μαγειρευτεί για περίπου 15 λεπτά σε μέτρια φωτιά έτσι ώστε να μαλακώσουν οι τομάτες.

Σουρώστε και κρατήστε το λάδι από τον τόνο. Προσθέσετε το ψάρι στη σάλτσα τομάτας. Προσθέστε λίγο από το λάδι που κρατήσατε για να ενισχύσετε τη γεύση του τόνου.

Στο μεταξύ, βράστε τα rigatoni έως ότου να είναι «al dente». Σουρώστε τα ζυμαρικά.

Αναμίξτε τα ζυμαρικά με τη σάλτσα τόνου.

Διακοσμήστε το πιάτο με τον ψιλοκομμένο μαϊντανό και τα τσάιβς.

**ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** Από εμπειρία, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τόνο σε ελαιόλαδο και όχι σε άλμη ή σε νερό.

# Εγγύηση του εξαρτήματος του οικιακού επιτραπέζιου μίξερ KitchenAid®

| **Διάρκεια εγγύησης:** | **Η KitchenAid θα πληρώσει για:** | **Η KitchenAid δεν θα πληρώσει για:** |
|---|---|---|
| Διετής Πλήρης Εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. | Την αντικατάσταση ανταλλακτικών ή την εργασία επισκευής για την επιδιόρθωση ελαττωμάτων στο υλικό ή τη συναρμολόγηση. Η συντήρηση παρέχεται από εξουσιοδοτημένο κέντρο Service της KitchenAid. | A. Επισκευές όταν η συσκευή παρασκευής ζυμαρικών χρησιμοποιείται για λειτουργίες διαφορετικές από την συνηθισμένη οικιακή προετοιμασία φαγητού.<br>B. Φθορές που προκαλούνται από ατυχήματα, μετατροπές, λανθασμένη χρήση, κατάχρηση ή εγκατάσταση / λειτουργία που δεν είναι σύμφωνη με τους τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανόνες. |

**Η KITCHENAID ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.**

# Κέντρα Εξυπηρέτησης

Όλες οι εργασίες εξυπηρέτησης πρέπει να παρέχονται τοπικά από ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Εξυπηρέτησης της KitchenAid. Επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο από τον οποίο αγοράσατε τα εξαρτήματα για να μάθετε το όνομα του πλησιέστερου Εξουσιοδοτημένου Κέντρου Σέρβις της KitchenAid.

# Εξυπηρέτηση πελατών

Τηλ: +30 210 9478120
Φαξ: +30 210 9415586
Service: +30 210 9478773

Αριθμός τηλεφωνικής βοήθειας στο:
Αθήνα, Ερμού 45α, +30 210 3241504
Θεσσαλονίκη, Τσιμισκή 26, +30 2310 220933,231388

**www.KitchenAid.com**

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Σήμα κατατεθέν της KitchenAid, Η.Π.Α.

™ Εμπορικό σήμα της KitchenAid, Η.Π.Α.

Το σχήμα του μίξερ είναι ένα εμπορικό σήμα της KitchenAid, Η.Π.Α.
© 2008. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Οι προδιαγραφές υπόκεινται σε αλλαγή χωρίς προειδοποίηση.

(5809AdZw1108)