

KitchenAid®

BEREIDINGSSET VOOR HOLLE,
BUISVORMIGE DEEGWAREN
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK ÉS
RECEPTEK AZ OLASZTÉSZTA-
KÉSZÍTŐHÖZ

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
KÄYTÖ-JA VALMISTUSOHJEET

PASTAPRESSE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

PASTA SHAPE PRESS
INSTRUÇÕES E RECEITAS

PASTAPRESSA
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ
ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



**5KSMPEXTA
modell
Olasztészta-készítő**

A kiegészítő úgy van megtervezve, hogy kizárólag csak a KitchenAid® konyhai robotgép tartozékaként lehessen használni.

Tartalomjegyzék

Bevezetés

Biztonsági előírások.....	3
Fontos biztonsági előírások.....	3

A készülék jellemzői és használata

Az olasztészta-készítő összeszerelése.....	4
Tészta vágórostély.....	6
A kiegészítő felszerelése a robotgépre	7
A tészta vágórostélyok használata.....	7
A tészta vágórostélyok cseréje	8
A rögzítőgyűrű megengedése	8
Karbantartás és tisztítás	9
Tanácsok a tészta elkészítéséhez	10
Hogyan kell a tésztát kifőzni	11
Receptek	
Tojásos (metélt) tészta	11
Cukkinis-garnélarakos kis makaróni	12
Nagyon csípős penne (nagy makaróni)	12
Olívaolajos, fokhagymás, pepperónis bucatini tészta	13
Tonhalas rigatoni tészta	13

Jótállás és szervíz tudnivalók

Jótállás a KitchenAid® konyhai robotgépekre	14
Szervízek	14
Vevőszolgálat	15

Biztonsági előírások

Az Ön és a többi ember biztonsága számunkra mindennél fontosabb.

Ebben a használati utasításban részletesen leírtuk az Ön számára fontos biztonsági előírásokat. Kérjük a használat előtt a javasolt biztonsági előírások elolvasását és betartását.



Biztonsági figyelmeztető jelkép.

Ez a jelkép figyelmeztet az esetleges veszélyekre, amelyek a nem szakszerű alkalmazás során sérülést vagy akár halált is okozhatnak.

A biztonsági előírásokat a fenti figyelmeztető jelkép és a "VESZÉLY" ill. a "FIGYELMEZTETÉS" szavak kísérik. Az Ön számára ez azt jelenti hogy:



VESZÉLY

Súlyos vagy akár halálos sérülést is szenvedhet, amennyiben nem tartja be azonnal a biztonsági előírásokat.



FIGYELMEZTETÉS

Súlyos vagy akár halálos sérülést is szenvedhet, amennyiben egyáltalán nem tartja be a biztonsági előírásokat.

A biztonsági előírások rámutatnak az esetleges veszélyekre, amelyek a használat során felléphetnek és megmutatják hogyan lehet csökkenteni a sérülés veszélyét valamint tájékoztatást adnak arról, hogy mi történhet abban az esetben ha nem tartják be őket.

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

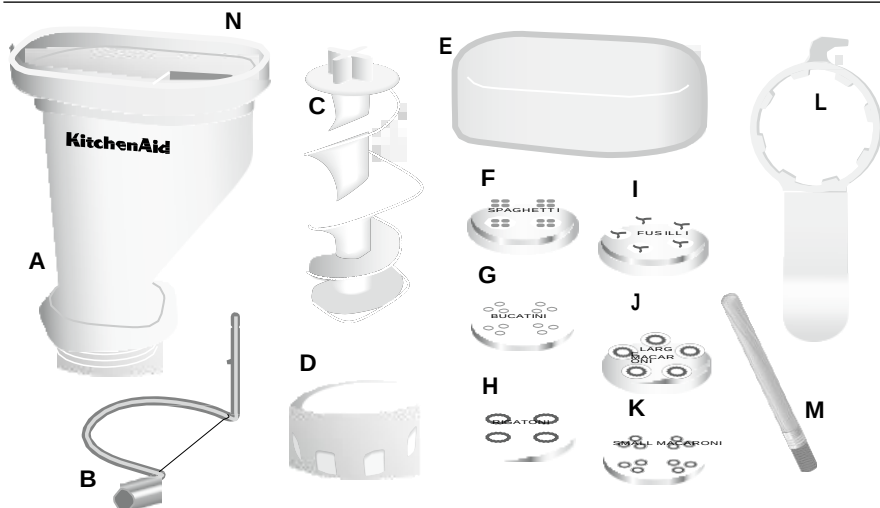
Az elektromos készülék használata során mindig be kell tartani a következő biztonsági előírásokat:

1. Olvassa végig a használati utasítást.
2. Áramütés elkerülése érdekében tilos a készüléket vízbe vagy más folyadékba meríteni..
3. A készülék használata nem ajánlott gyerekeknek, csökkent fizikális , érzékelési és mentális képességű valamint a tapasztalattal nem rendelkező személyeknek, kivéve azokban az esetekben amennyiben olyan személy van mellettük, aki felügyeli vagy utasításokkal látja el őket a készülék használata során.
4. Figyelni kell arra, hogy a gyerekek ne játszhassanak a készülékkel, ugyanis ők még nincsenek tisztában a rájuk leselkedő veszélyekkel.
5. Amikor nem használja a készüléket, a készülék összerakása, szétszedése ill. tisztítása előtt mindig húzza ki a készülék csatlakozóját a falból.
6. Kerülje el a készülék mozgó részeinek az érintését.
7. Tilos az élelmiszert kézzel a készülékbe adagolni, nyomkodni, erre szolgál az élelmiszer tömörűd/kulcs.
8. Ne használja a készüléket, ha az elektromos kábel vagy a villásdugó sérült, ha előzőleg nem megfelelően működött vagy ha leesett és ily módon megsérült. Ilyen esetekben keresse fel a legközelebbi meghatalmazott szervizt és szakemberrel vizsgálta, javítsa vagy állítsa be a készüléket.
9. A KitchenAid által nem támogatott tartozékok használata tüzet, áramütést vagy személyi sérülést is okozhatnak.
10. Ne használja a készüléket a szabadban.
11. Ne hagyja a kábelt lelógni az asztalról vagy más bútorokról.
12. Ne engedje, hogy a kábel forró felületekhez érjen, pl. tűzhely.
13. A készülék kizárólag csak otthoni használatra van tervezve.

ŐRIZZE MEG EZT A HASZNÁLATI UTASÍTÁST!

A készülék jellemzői és használata

Kako sastaviti priključak preše za tjesteninu



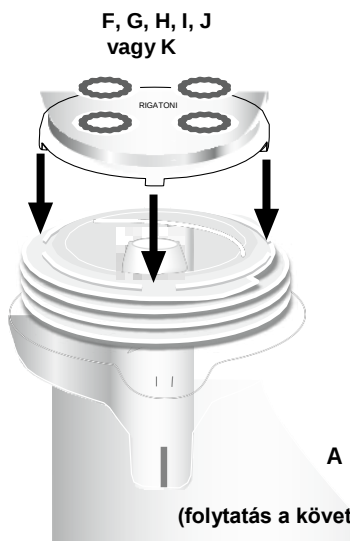
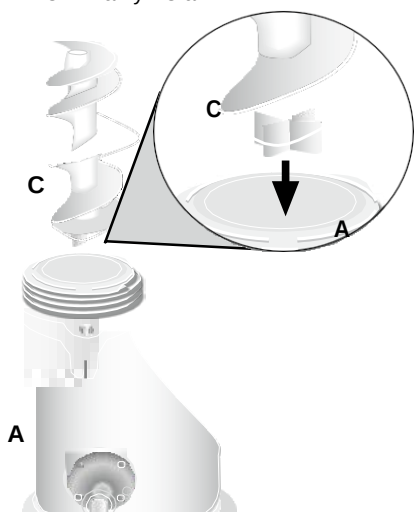
A – Tészta adagoló
B – Forgató drót – tészta vágó
C – Csiga
D – Rögzítőgyűrű

E – Tároló doboz
F – Spagetti vágóröstély
G – Bucatini vágóröstély
H – Rigatoni vágóröstély
I – Fusili vágóröstély

J – Nagy lyukú makaróni vágóröstély
K – Kis lyukú makaróni vágóröstély
L – Élelmiszer tömörítő/kulcs
M – Tisztító ecset
N – Kis tölcser

1. Fordítsa meg a prést fejtetőre és illessze be a csiga alsó részén található kereszt alakú kiszögellést (c) a tészta adagolóra (A), úgy hogy az pontosan beleillesszkedjen az adagoló kereszt alakú bemélyedésébe. Amikor pontos az illeszkedés, akkor a csiga csúcsa rásimul a nyílásra.

2. Helyezze fel a kiválasztott tészta vágóröstélyt (F, G, H, I, J vagy K) a nyílás fölé, vigyázva arra hogy a vágóröstély közepe a csigára simuljon úgy hogy a rostély kiszögellései beleillesszkedjen az adagoló vágataiba.



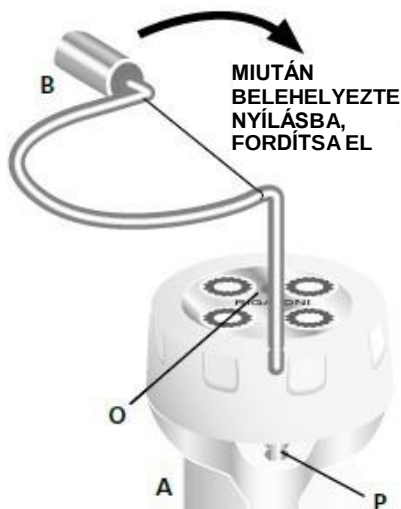
(folytatás a következő oldalon)

A készülék jellemzői és használata

3. helyezze fel a rögzítőgyűrűt (d) a vágórostélyra és könnyedén fordítsa el, addig amíg nem lesz teljesen rászorítva. Fontos hogy ne szorítsa túlzottan meg.



4. A forgató drótot (B) illessze be megfelelő nyílásba, figyelve arra hogy pontos legyen az illeszkedés (o) az illeszkedő nyílás bal oldalával (p) amint ez a képen is látható. Az imbuszkulcsot jobb felé elfordítva zárja le a vágót. A tészta -vágó készen áll a használatra, fel van erősítve a robotgépre.



A felhasználónak a rendelkezésére áll egy többfunkciós szerszám (L) amely egy horogból és egy kulcsból áll. Az eszköz lapos vége a tészta benyomkodására szolgál. A kulcsot a rögzítőgyűrű meglazítására használhatja. A horgot a csiga kihúzására tudja használni.



A tárolódoboz (e) a tészta vágórostélyok tárolására szolgál. (F, G, H, I, J és K)

MEGJEGYZÉS: Ne használja a kulcsot (L) a rögzítőgyűrű megszorítására.

Tészta vágórostély



Ételmérgezés veszély

A tojást, tejtermékeket tartalmazó élelmiszereket és a húsokat, vagyis a könnyen romló élelmiszereket na tartsa egy óránál hosszabb ideig a hűtőszekrényen kívül.

A be nem tartása ételmérgezést és hányingert okozhat.



SPAGETTI (F rostély)

**Javasolt
sebességfokozat: 10**

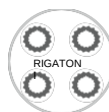
**Tészta hosszúság – kb. 24
cm (9½ in.)**



BUCATINI (G rostély)

**Javasolt
sebességfokozat: 10**

**Tészta hosszúság -
Kb. 24 cm (9½ in.).**



RIGATONI (H rostély)

**Javasolt
sebességfokozat: 6**

**Tészta hosszúság -
Kb. 4 cm (1½ in.).**



FUSILI (I rostély)

**Javasolt
sebességfokozat: 2-4**

**Tészta hosszúság –
tradicionális (hosszú): 24 cm
(9½ in.); Rövid: 4 cm (1½ in.).**



NAGY MAKARÓNI (J rostély)

**Javasolt
sebességfokozat: 6**

**Tészta hosszúság - 5 cm-
ig (2 in.)**



KIS MAKARÓNI (K rostély)

Javasolt sebességfokozat : 6

**Tészta hosszúság - 4 cm-
ig (1½ in.).**

A vágás utáni tésztaszétszedés

A vágás után szedje szét a tésztát és azonnal ki is főzheti. Főzés helyett a szétszedett hosszú tésztát a KitchenAid® szárítólapon (Kpdr) vagy egy egyenes felületen szétterítve konyharuhán megszáradíthatja. A rövidebb tésztát sima felületen kell megszáradítani.

A friss tészta tárolása

Ahhoz, hogy a friss tésztát tárolni lehessen, előzőleg meg kell szárítani egy órán keresztül a levegőn, egy műanyag zacskóba csavarni és a hűtőszekrényben tárolni, max. 5 napon keresztül. A hosszabb tésztából (a fusili kivételével) szárítás előtt 'fészket' formálhatunk.

A kiegészítő felszerelése a robotgépre

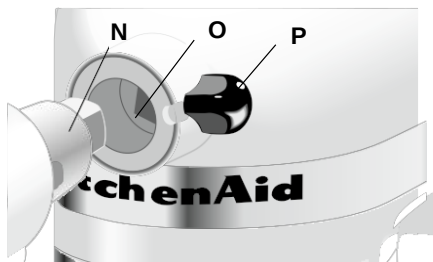
Mielőtt felszerelné a robotgépre

Távolítsa el a kiegészítőn található 'Vízbe meríteni tilos' matricát.

Felszerelés:

1. Állítsa sebességszabályzót a '0' (OFF), kikapcsolva helyzetbe.
2. Húzza ki a robotgép dugóját a falból.
3. Lazítsa fel a tartozékrögzítő kart (P) az óramutató járásával ellentétes irányba elfordítva.
4. Távolítsa el a fedelet.
5. A tartozék kapcsoló tegelyét illessze be (N), a robotgépbe (O) és ellenőrizze le, hogy a tengely pontosan illeszkedik-e a robotgép négyszögletes csatlakozó nyílásába.

6. Szükség lehet a tartozék előre-hátra történő mozgatására, mindaddig amíg a tartozék biztonsági tüje pontosan bele nem sül a robotgép fején lévő barázdába.
7. Szorítsa a tartozékrögzítő kart az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a tartozék nincs teljesen a robotgépre erősítve.



A tartozék használata

FIGYELMEZTETÉS

A forgó kések veszélyesek.

Mindig használja az ételmyszer töm rudat.

Tartsa távol az ujjait bemeneti nyílástól.

Gyerektől tartsa távol a készüléket.

A fent leírtak be nem tartása amputációt vagy vágási sérüléseket eredményezhet.

1. Állítsa be a robotgépen a sebességfokozatot 6 és 10 a tészta típusával és az Ön igényeivel összhangban. Ahhoz, hogy minél jobb fusilit kapjunk max. a 6. sebességfokozaton kell vágni. Az alacsonyabb sebességfokozatok a nagyon rövid tésztáknál ajánlottak. A hosszú tészták esetében, pl. spaghetti, lehet a nagyobb sebességfokozatokat használni.

2. Fokozatosan adagoljon egy mogoró nagyságú tészta darabkát a tölcsérbe, a tésztának magától le kell jutnia a vágórostélyhoz. A következő tészta darabkát csak akkor tegye a tölcsérbe ha a csiga látható.

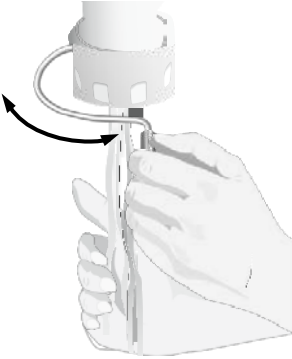


3. Csak akkor használja az ételmyszer tömőrudat, ha a tészta felakad a tölcsérbe vagyis ha a csiga nem húzódik vissza.



A tésztavágó használata

4. Használja a forgató drótot, hogy a vágóból kijövő tésztát a megfelelő hosszúságúra elvág hassa. A 6. oldalon olvassa el a különböző tesztá hosszúságokról szóló információkat.



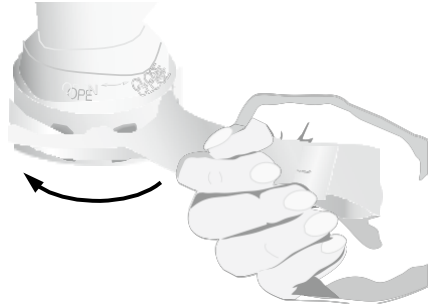
5. Válassza szét a tésztát a 6. oldalon leírtak szerint.

A tesztá vágórostélyok cseréje:

1. Állítsa a robotgép kapcsolóját a '0' (kikapcsolva) helyzetbe.
2. Húzza ki a robotgép dugóját a falból.
3. Kapcsolja ki a tésztavágó tartozékot..
4. Távolítsa el a vágórostélyt, a rögzítőgyűrűt, a csigát és távolítsa el a tésztamaradékot az adagolóból.
5. Ezután helyezze fel a tartozékot az 5. oldalon leírtak szerint.

A rögzítőgyűrű felengedése:

1. Ha a rögzítőgyűrű nagyon meg van szorítva és nem tudja kézzel meglazítani, helyezze fel a kulcsot a rögzítőgyűrű vájatará.
2. Fordítsa el a rögzítőgyűrűt az ábrán látható módon (a nyíl irányába)



MEGJEGYZÉS: Ne használja a kulcsot (kombinált eszköz) a rögzítőgyűrű robotgépre való szorítására. Károsodhat a készülék.

MEGJEGYZÉS: Amikor a tésztavágót használja, ne viseljen nyakkendőt, sálát vagy hosszabb nyakláncot, ha hosszú a haja- tűzze fel.

Karbantartás és tisztítás

Tisztítás:

1. Állítsa a robotgép kapcsolóját a '0' (Kikapcsolva) állásba.
2. Kapcsolja ki a robotgépet vagy húzza ki a dugót a falból.
3. Egészen szedje szét a tésztavágót.
4. Használja a kulcsot a rögzítőgyűrű meglazítására. Használja az eszköz végén található horgot, hogy a csigát kihúzhassa az adagolóból.
5. A megmaradt tésztát hagyja az éjszaka folyamán megszáradni, így könnyebben eltávolítható a gépből. A teljesen száraz tésztát a tisztító ecset segítségével lehet eltávolítani. Használjon fa pálcikát vagy fogvájót a tésztadarabkák eltávolítására. Ne használjon fémtárgyakat és ne tegye a tészta vágórostélyokat a mosogatógépbe.
6. A csigát, a rögzítőgyűrűt, a kulcsot és tároló edényt tisztíthatja mosogatógépben.



MEGJEGYZÉS: Ne tegye a tészta adagolót vagy a ágórostélyokat a mosogatógépbe és ne merítse őket vízbe vagy más folyadékba.

MEGJEGYZÉS: Ezek a feltételek kizárólag csak tészta vágására vannak tervezve. Hogy ne okozzon kárt a készülékben ne tegyen bele semmilyen más tartozékot.

Tészta készítési tanácsok

MEGJEGYZÉS: 900 g (2 font) tészta vágása után a robotgépnak legalább 1 órát pihennie kell.

Tészta

- Az otthoni tésztakészítés csak gyakorlás kérdése. Ha eddig még nem próbálta, valószínűleg néhány adag tésztát el kell készítenie, hogy a megszerezze a kellő gyakorlatot. Gyakorlásra ajánljuk az egyszerű tojásos (metélt) tészta elkészítését (lásd a 11. oldalon).
- A liszt és a víz aránya kicsi, ettől lesz a tészta kemény és ragadós, de továbbra is kellően rugalmas. Nagyon fontos a hozzávalók pontos arányát betartani, hogy megfelelő legyen a tészta állaga, mert nehéz olyan tésztával dolgozni, amelyik túl puha vagy túl kemény. Ahhoz, hogy a megfelelő állagú tésztát kapjuk, az itt felsorolt recepteknél átszitált lisztet kell használni. A következő módon tudja a lisztet átszitálni: tegye a mérőedényt viaszpapírra és a csészébe szitálja át a lisztet. Spatulával távolítsa el a felesleges lisztet a mérőedény széléről.
- Időnként amíg a lapos keverő lapáttal keverjük a tésztát, csomócskákat találhatunk benne. Ezek a csomócskák beépülnek a tészta és javítsa a tészta keménységét és rugalmasságát.
- A tészta szerkezete több tényezőtől függ, pl. a nedvességtartalomtól, a liszt típusától és a tojások nagyságától. Hogy kompenzálhassuk a nedvességtartalmat, a keverési fázis elején csak az átszitált lisztet és a tojást keverje össze. Ellenőrizze a tészta szerkezetét a lapos keverő lapát használata után oly módon hogy az ujjával csípjén le egy kis darab tésztát. A tésztának egyben kell maradnia és nem szabad az Ön ujjaira ragadni. Lehet, hogy egy kis vizet kell még a tésztahoz keverni.
- Ha az elkészült tészta túl nedves vagy ragadós ahhoz, hogy elkezdjük vágni, akkor a tésztahoz egy kis lisztet kell keverni és csak ezután vágni.

A KitchenAid® robotgép vágórostélyainak a használata

- Amíg a tésztát a vágórostélyon préseljük át, a hosszú metélték és a makaróni nehezebben hajlik az első kb. 25 cm-nél (10 inch). Az összecsomósodott tésztát vágja le és tegye vissza újra a tölcserbe. A tészta először lassan nyomódik át a vágórostélyon, majd ahogy egyre több tésztát adagol a présbe, egyre gyorsabban megy át a tészta.



Ételmérgezés veszély

A tojást, tejtermékeket tartalmazó élelmiszereket és a húsokat, vagyis a könnyen romló élelmiszereket ne tartsa egy óránál hosszabb ideig a hűtőszekrényen kívül.

A be nem tartása ételmérgezést és hányingert okozhat.

- A vágás után azonnal válassza szét a tésztát. A tésztát tegye sima felületre rakott konyharuhára, hogy könnyen megszáradhasson. A hosszú metéltet és tésztákat a KitchenAid® szárítólapon is meg tudja szárítani. (Kpdr).
- A házi tészták eltérnek az üzletekben vásárolt tésztáktól. Mivel a szárítás során a hosszú tésztaalakok összegöndörödnek, emiatt törekenyebbeké válnak és több figyelmet kell rájuk fordítani a főzés során.

Az Ön tésztájának a tárolása

- A megszáritott tésztát légmentesen lezárt dobozban vagy műanyag edényben kell tárolni száraz és hűvös helyen. Nem ajánlatos a tésztát egy hónapnál hosszabb ideig tárolni, mert megsavanyodhat.
- Mielőtt a friss tésztát el akarná tenni, meg kell szárítani egy órán keresztül a levegőn, be kell csomagolni műanyag zacskóba és így kell betenni a hűtőszekrénybe, max. 5 napig tárolható ily módon. Amennyiben le szeretné fagyasztani a tésztát, először dupla rétegben csomagolja be és max. 4 hónapig tudja így tárolni a mélyhűtőben. Használat előtt nem kell kiolvasztani a tésztát, hanem azonnal a forrásban lévő vízbe tenni.

A tészta kifőzése

5,7 l (6 fertály) forrásban lévő vízhez adjon hozzá 10 ml (2 kanál) sót és 15 ml (1 kanál) olajat (ízlés szerint). Fokozatosan adja hozzá a tésztát és forrásban lévő vízben addig főzze, amíg nem lesz al dente, vagyis elég kemény amikor ráharap.

A tészta a forrásban lévő víz felszínén úszik, időnként meg kell keverni, hogy egyenletesen főjjön. A tésztát tésztastrűővel szűrje le.

- Száraz tészta – 7 perc.
- Friss tészta – 2–5 perc, a metélt vastagságától függően.

Tojásos (metélt) tészta

*100 g fehér 00 típusú liszthez 1 tojás
1 csipetnyi só olívaolaj
(ha a tészta túl száraz,
adhatunk hozzá)*

A robotgép tájába beletenni a lisztet. A lapos keverő lapátos tálat felszerelni a robotgépre. Beindítani a robotgépet a 2 sebességfokozaton és fokozatosan hozzáadni a tojást és a csipetnyi sót. 30 másodpercig keverni. Megállítani a robotgépet és alapos keverő lapátot lecserélni a tészta dagasztó kampóra. Beindítani a robotgépet a 2. sebességfokozaton és addig keverni, amíg a tészta nem válik rugalmassá.

Ha a tészta a keverés során túl száraz, egy kis olívaolajat lehet hozzáadni.

Kivenni a tésztát a tálból és még 30-60 másodpercig kézzel gyúrni.



Ételmérgezés veszély

A tojást, tejterméket tartalmazó élelmiszereket és a húsokat, vagyis a könnyen romló élelmiszereket ne tartsa egy óránál tovább a hűtőszekrényen kívül.

A be nem tartása ételmérgezést és hányingert okozhat.

A tésztából gombócot formálni és a kívánt forma szerint vágni. Válassza szét és szárítsa meg a tésztát és kövesse a fent leírt tészta kifőzési utasításokat.

Cukkinis – garnélarákos makaróni

4 adaghoz szükséges:

1 gerezd fokhagyma
1 snidling
1 nagy cukkini
300 g garnélarák
2 - 3 kanál olívaolaj,
só, bors
500 g apró makaróni,
apróra vágott
petrezselyemzöldje

Elkészítés:

Serpenyőben mérsékelt lángon felmelegíteni az olívaolaj egy részét. Az összevágott (apróra) a fokhagymát és a snidlingetbeletenni a serpenyőbe és hagyni hogy a forró olajon megfonnyadjanak.

Finomra összeaprítani a cukkinit és pirítani a snidlinggel és a fokhagymával együtt.

Ízesíteni sóval, borssal.

Sós vízben al dentére főzni a makarónit. Hozzáadni a garnélarákot a keverékhez. Jól összekeverni és tovább pirítani.

A leszűrt tésztát összekeverni a garnélarákos cukkinivel.

Tálalás előtt szórja meg petrezselyemzöldjével.

Nagyon fűszeres penne (nagy makaróni)

4 adaghoz szükséges:

2 gerezd friss fokhagyma
3 egész, szárított pepperóni
(piros, szárított chilli- paprika)
1 doboz (+/-200 g)
paradicsom konzerva
4 , néhány apró, fekete
oljbogyó (4 - 5) (díszítésre) 2
- 3 kanál olívaolaj só és bors
500 g penne tészta
egy marék reszelt pekorinó
sajt (birkatejből készült
kemény olasz sajt)

Elkészítés:

Serpenyőben mérsékelt lángon felmelegíteni az olívaolaj egy részét.

A forró olívaolajon sütni a fokhagymát.

Hozzáadni az összedarabolt paradicsomot, megsózni és borsozni.

A szószba belekeverni 3 egész szárított chilli paprikát és hozzáadni az olajbogyókat.

Mérsékelt lángon kb. 20 percig pirítjuk.

Időközben sós vízben megfőzni a tésztát amíg nem lesz al dente.

Leszűrni a tésztát és azonnal hozzáadni a forró szószt. Fogyasztás előtt megszórni pekorinó sajttal.

Olívaolajos, fokhagymás, pepperónis bucatini tészta

4 adaghoz szükséges:

5 - 6 kanál olívaolaj

5 megtisztított
fokhagymagerez

2 szárított, összedarabolt
pepperóni (piros, szárított
chilli paprika) vagy chilli
por (ízlel szerint)

Egy marék reszelt pekorinó
sajt (birkatejből készült
kemény olasz sajt)

500 g bucatini tészta

Elkészítés:

Felmelegíteni az olívaolaj egy részét. Hozzáadni a finomra vágott fokhagymát.

Addig pirítani a fokhagymát, amíg elkezd illatozni, de vigyázni kell, hogy ne égjen meg.

Hozzáadni a szárított pepperónit vagy chilli port (döntse el, hogy mennyire legyen csípős)

Hagyja hogy tovább süljön, közben egy másik edényben vizet forralunk.

Főzze meg a bucatini tésztát, hogy al dente legyen és azo szűrje le. Keverje össze a tésztát a fokhagymás pepperónival vagy a csípős chilli keverékkel.

Azonnal tálalni és előtte szórja meg pekorinó sajttal.

TANÁCS: A felszolgált csípős étel ropogósabb lesz, amennyiben pirított kenyér darabkákat adunk hozzá. Ehhez legmegfelelőbb a néhány napos fehér kenyérből készült kenyér darabkák. A kenyérmorzsa ropogósabb lesz ha fokhagymás forró olajban pirítjuk.

Tonhalas rigatoni tészta

4 adaghoz szükséges:

1 nagy doboz (+/- 100 g)
olívaolajos tonhal konzerva 1
csomó újhagyma

1 csomag 'cherry' paradicsom
700 g paradicsom püré–
(kész paradicsom püré)

1 csomó finomra vágott
petrezselyemzöldje és
snidling

2 - 3 kanál olívaolaj

500 g rigatoni tészta

Elkészítés:

A serpenyőben felmelegíteni az olívaolajat. Finomra összevágni az újhagymát. Félbevágni a paradicsomokat és az újhagymával együtt tegye bele a serpenyőbe és megpirítani az olajon.

Ezután hozzáadni a paradicsom pürét és engedni, hogy a szósz besűrűsödjön, majd szózza és borsozza meg a szószot.

Kb. 15 percig mérsékelt lángon főzni, hogy a paradicsom megpuhuljon.

Öntse le az olajat a tonhalról, de ne dobja ki. Adja hozzá a halat a paradicsomszószhoz. A félretett halolajból öntsön egy kicsit a szószhoz, hogy intenzívebb legyen a tonhal íze.

Időközben megfőzni a tésztát, amíg nem lesz al dente. Leszűrni a tésztát.

Összekerni a tésztát a tonhalas szósszal. Díszítse finomra vágott petrezselyemzölddel és snidlinggel.

MEGJEGYZÉS: Olívaolajos tonhalat használjon és ne sósvízest.

Jótállás a KitchenAid® Olasztészta készítő tartozékra

A garancia időtartama:	A garancia érvényes:	A garancia NEM érvényes:
Európában és Ausztráliában: A vásárlás dátumától számított két éven belül teljekörű jótállás. Máshol: Teljes körű jótállás a vásárlás dátumától számított egy éven belül.	A garancia a készülék alkatrészeire és tartozékaira valamint a bevizsgálás és a hibaelhárítás munkadíjára, anyag és egyéb költségeire vonatkozik. A garanciális feltételek kizárólag a KitchenAid hivatalos márkaszervizeiben érvényesek.	A. Javításra, ha a készülék a normális háztartási ételkészítéstől eltérő dolgokra volt használva. B. Balesetből, megváltoztatásból eredő károk miatt, durva bánásmód miatt, vagy ha a telepítés/üzemeltetés nincs összhangban a helyi elektromos előírásokkal.

A KITCHENAID NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET SEMMILYEN A KÉSZÜLÉKBEN KELETKEZETT KÖZVETETT SÉRÜLÉSÉRT

Márkaszervizek, Ügyfélszolgálat

Minden szervízzolgáltatás helyileg elérhető egy minősített Kitchenaid szerviz központban. Elérhetőségéhez lépjen kapcsolatba az üzlettel ahol készülékét vásárolta, vagy a termék Hivatalos magyarországi Forgalmazójával, hogy megkapja a legközelebbi hivatalos KitchenAid™ szervizközpont nevét.

Duisberg Solingen Finomacél Kft.
1105 Budapest Gergely u. 13-15.

Tel: 0036-1-262-1260

www.duisberg.hu

Márkaszerviz:

Duisberg Kft.
1105 Budapest, Gergely u. 13-15
Tel: 70/519-4000
email: szerviz@duisberg.hu

KitchenAid®

© 2014. Minden jog fenntartva.

A specifikációk külön felhívás nélkül megváltoztathatóak