

KitchenAid®

SET MET PASTAROLLER EN -SNIJDER

ADVIES VOOR HET BESTE RESULTAAT

TÉSZTANYÚJTÓ ÉS VÁGÓ KÉSZLET

ÚTMUTATÓ PROFESSZIONÁLIS EREDMÉNYEKÉRT

SET COMPOSÉ D'UNE MACHINE

À PÂTES ET DE ROULEAUX-DÉCOUPEURS

GUIDE DU CONNAISSEUR

NUDELVORSATZ

ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGESNISSE

SFOGLIATRICE E SET PER TAGLIARE LA PASTA

GUIDA AI RISULTATI EXPERT

JUEGO DE RODILLO PARA

LÁMINAS DE PASTA Y CUCHILLAS

GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

VALSAR OCH SKÄRARE TILL PASTAMASKIN

GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

PASTAFLAKRULLER OG –KUTTER

OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER

PASTAKONE JA -LEIKKURI

OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

PASTAMASKINE MED 3 DELE

VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

LAMINADORA E CONJUNTO DE CORTADORES DE MASSA

GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

PASTAKEFLI OG PASTASKERAR

NOTKUNARLEIÐBEININGAR

ΣΕΤ ΠΛΑΣΤΗ ΚΑΙ Ε:::ΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΚΟΠΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Οδηγίες χρήσης για τέλεια αποτελέσματα



5KSMPPRA modell

Tészanyújtó és –vágó kiegészítő

Ezen kiegészítők csatlakoztatása
engedélyezett különféle

KitchenAid® konyhai
robotgépekre.

Tartalomjegyzék

Fontos biztonsági előírások	3
Az Ön három darabos szett tésztanyújtó és –vágó feltétje	4
Az Ön tésztanyújtó és –vágó kiegészítőjének az összeszerelése	4
Néhány jó tanács a tökéletes tészta elkészítéséhez	5
Utasítások a tésztavágó beállításához (henger)	5
Az Ön tésztanyújtó és –vágó kiegészítőjének a használata	6
Karbantartás és tisztítás	7
A készülék műszaki karbantartása	7
Tészta receptek	8
Jótállás a KitchenAid® konyhai robotgépekre	11
Szervízek	11
Vevőszolgálat	11

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:



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



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 készülékek használata során mindig be kell tartani a következő biztonsági előírásokat:

1. Olvassa el végig a használati utasítást.
 2. Az áramütés elkerülése érdekében, tilos a készüléket vízbe vagy más folyadékba meríteni.
 3. A készülék felügyelet nélküli használata nem ajánlott kisgyerekeknek, csökkent fizikális, érzékelési vagy mentális képességű személyeknek.
 4. Amikor nem használja a készüléket, a készülék összerakása, szétszedése ill. tisztítása előtt mindig húzza ki a készülék csatlakozóját a falból.
 5. Kerülje a készülék mozgó részeinek az érintését. Tartsa távol azujjait a kimeneti nyílástól.
 6. Soha ne használja a készüléket, ha az elektromos kábel vagy a villásdugó sérült, ha előzőleg nem megfelelően működött, ha leesett és ily módon megsérült. Ilyen esetekben keresse fel a legközelebbi meghatalmazott szervízt és szakemberrel vizsgálta, javítsa vagy állítsa be a készüléket.
 7. A KitchenAid által nem támogatott tartozékok használata tüzet, áramütést vagy személyi sérüléseket okozhatnak.
 8. Ne használja a készüléket a szabadban.
 9. Ne hagyja lelőgni a kábelt az asztalról vagy más bútorokról.
 10. Vigyázzon, hogy az elektromos kábel ne érjen forró felülethez, mint pl. tűzhely
 11. Ez a készülék kizárólag csak háztartási alkalmazásra használható.
-

ŐRIZZE MEG A HASZNÁLATI UTASÍTÁST

A 3 darabos tésztanyújtó és –vágó feltét



Tésztanyújtó (henger) —A beállító csavarral be kell állítani a hengerek közti távolságot, attól függően hogy milyen vastagságúra akarjuk elnyújtani a tésztát.



Szélesmetélt vágó feltét — Az elnyújtott tésztából szélesmetéltet vág.



Spagetti vágó feltét — Az elnyújtott tésztából spagettit vág.



Tisztító ecset —a kiegészítő használata után ezzel lehet a morzsákat eltávolítani.

MEGJEGYZÉS: Tilos a kiegészítőt vízbe vagy más folyadékba meríteni. Tilos a kiegészítőt mosogatógépben tisztítani..

MEGJEGYZÉS: Ez a kiegészítő kizárólag csak tesztá nyújtására és vágására alkalmas. Tilos vele más típusú élelmiszer nyújtása és vágása.

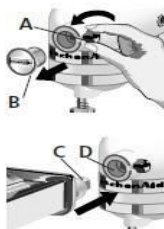
MEGJEGYZÉS: Amikor a kiegészítőt használja ne viseljen nyakkendőt, sálát, hosszabb nyakláncot, amennyiben hosszú haját visel-tűzze fel a haját.

Az Ön tésztanyújtó és –vágó kiegészítőjének összeszerelése

Hogy felszerelhesse a kiegészítőt: El kell távolítani a “ Használat előtt ne merítse vízbe” matricát. Mielőtt a kiegészítőt felszerelné, kapcsolja ki (OFF) és húzza ki a villásdugót a falból.

1. Kikapcsolni a robotgépet (OFF)

2. Attól függően, hogy milyen típusú a robotgépen elhelyezkedő beépített csatlakoztatás, emelje fel a fedőlapot vagy lazítsa meg a tartozékrögzítő pecket (kart) (A) az óramutató járásával ellentétes irányba elforgatva és vegye le a tartozék csatlakoztatásának a fedelét (B).



3. Válassza ki a tésztanyújtó vagy –vágó kiegészítőt. Illesse be a tartozék kapcsolódó tengelyét (C) a beépített csatlakoztatáshoz (D) és ellenőrizze le, hogy a meghajtótengely pontosan beilleszkedett-e a négyszögletes beépített csatlakoztatásba. Amennyiben szükséges, mozgassa meg a tartozékot előre-hátra. Amikor a tartozék megfelelően illeszkedik a beépített csatlakoztatásba, a tartozék tengelyén található tű belesimul a csatlakozószélén kialakított barázdába.
4. Szorítsa meg a tartozékrögzítő pecket (A) egészen addig, amíg a tartozék nincs teljesen a robotgéphez rögzítve.



Kérjük, olvassa el a használati útmutató “ Az általános tudnivalók a tésztanyújtó és –vágó használatához” és a “ Tészta receptek” című fejezeit.

Néhány jó tanács a tökéletes tészta elkészítéséhez

- A jól elkészített tészta érintésre puha (száraz), de tapad is. A tészta nem szabad ragadni az Ön kezére, de nem is szabad morzsálódnia. A tészta szerkezete több tényezőtől függ: nedvesség tartalom, liszt típusa, a tojás mérete. Annak ellenőrzésére, hogy a tészta szerkezete megfelelő-e, csipjen le a keverő lapáttal egy kis darab tésztát. Amennyiben a lecsipett tészta darabka nem ragad az Ön kezére, megfelelő a tészta szerkezete. Lehet, hogy szükség lesz még egy kis liszt vagy víz hozzáadásához a megfelelő tészta szerkezet eléréséhez.
- Az elnyújtott tésztából készült metélt vagy spagetti túl hosszú lenne, ezért a vágás előtt vágjuk el kettőbe vagy háromba a tésztát (hosszúságát csökkenteni), így könnyebben kezelhető lesz az elkészült tészta.



- Amikor teljes kiőrlésű búzalisztből vagy spenótból készült tésztát vágunk, a vágás után kézzel szedjük szét az elvágott tésztát. Az apró spenót vagy búza darabkákat nehéz elvágni.
- Az elkészült tésztát meg lehet szárítani vagy le lehet fagyasztani. A tésztacsíkokat fektetssük száraz konyharuhára (egy rétegben) vagy szárító tartóra és hagyjuk hogy a levegőn megszáradjon. A megszárított tésztát légmentesen záródó edényben tároljuk. Ha le akarjuk fagyasztani a tésztát, akkor fagyasztás előtt 1 órával hagyjuk hogy a levegőn megszáradjon. A fagyasztás előtt nem szükséges a tésztacsíkok szétválasztása, csak be kell szórni liszttel és "fészek" formát csinálni belőle

Javasolt tésztaanyújtó (henger) beállítások

Henger beállítás:

- 1 vagy 2
- 3
- 4
- 4 vagy 5

Használni:

- Tészta dagasztása és elvékonyítása
- Vastag "kluski" – tészta típus
- Tojásos tészta
- Lasagne tészta, szélesmetélt, spagetti és ravioli

Az Ön tésztanyújtó és –vágó kiegészítőjének a használata

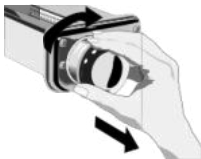
Használat előtt:

- 1) Dagassza be a tésztát (lásd 'Néhány jó tanács a tökéletes tészta elkészítéséhez'). A tésztát vágja kb. 3/8 inch (1 cm) vastag csíkokra. Minden tészta darabot lazán meg kell nyomkodni.



- 2) Állítsa be a hengeren lévő beállító csavart, húzza ki a kapcsolót és fordítsa az 1-es állásba.

Lazítsa fel a kapcsolót úgy, hogy a henger tengelyén lévő tű



pontosan beleilleszkedjen a robotgépen található csatlakoztatóba.

- 3) Kapcsolja be a robotgépet a 2. vagy a 4. sebességfokozatra és engedje keresztül a nyújtó hengerek közt a lapos tészta darabot.

kettőbe a tésztát és újra engedje át a nyújtó hengerek közt. A hajtogatást és a nyújtást ismételjék meg néhányszor, mindaddig amíg a tészta sima és rugalmas* nem lesz.



Hintse meg a tészta darabokat lisztel a nyújtás és a hajtogatás során, így könnyebben szárad és könnyebben szétválasztható. Minden tészta darabot nyújtsa el és hajtogassa meg.

- 4) Állítsa a beállító kapcsolót a 2-re.

Adagolja továbbra is a tésztát, hogy minél jobban el legyen nyújtva. Állítsa át a kapcsolót a 3-ra és újra engedje át a tésztát a nyújtó hengerek között**.



Folytassa a nyújtó hengerek közti távolság beállítását, egészen addig amíg nem éri el a kívánt tészta vastagságot. Olvassa el a 'Javaslatok a tésztanyújtó és –vágó (henger) beállítására', hogy minél könnyebben meghatározhassa a különböző tészta típusok vastagságát.

- 5) \$KKR\ KRJ\ V\pOHVPH
WpOWHW YDJ\ VSDJHWWLW
NpVjtW KHVV QN YHJ\ N OH D
WpVJWDQ\~MWyW KHQJHU pV
VJHUHOM N THO KHO\HWWH D YiJy
IHOWpWHW



En-gedje át a lapos tésztát a vágón. Az így kapott tészta azonnal felhasználható vagy tárolható is (szárítás, fagyasztás). Lásd 'Néhány jó tanács a tökéletes tészta elkészítéséhez', ahol megtalálhatók a további tudnivalók a kész tészta szárításáról vagy fagyasztásáról.

MEGJEGYZÉS: Amikor befejezte a tésztanyújtó és –vágó használatát, helyezze vissza a fedőlapot és húzza meg a tartozék rögzítő kart.

* Ezzel a második nyújtási eljárással javul a tészta rugalmassága és így rugalmasabb tésztánk lesz a vágás előtt.

** A lisztel való megszórás nagyban megkönnyíti a tészta nyújtását.

Karbantartás és tisztítás

Ahhoz, hogy megtisztíthassuk a tésztanyújtó és –vágó kiegészítőt, először is hagyjuk hogy egy órán keresztül a levegőn megszáradjanak majd a tisztító ecsettel távolítsuk el a száraz tészta darabkákat. Amennyiben a száraz tészta darabkákat így nem tudjuk eltávolítani, próbáljuk meg őket a kiegészztőből kirázni. Szükség esetén használhatunk fogvájót. Soha ne használjon kést vagy más hegyes tárgyat a darabkák eltávolításához. Törölje át a kiegészítőt puha, száraz ruhával , tartsa száraz helyen, szobahőmérsékleten.

MEGJEGYZÉS: *Tilos a kiegészítőket vízben mosni vagy vízbe és más folyadékba meríteni.* Tilos mosogatógépben tisztítani.

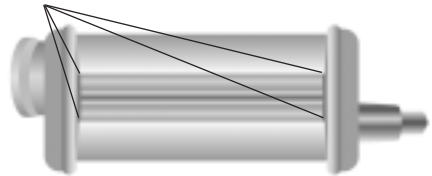
MEGJEGYZÉS: Tilos a kiegészítőket vízben mosni vagy vízbe és más folyadékba meríteni. Tilos mosogatógépben tisztítani.

MEGJEGYZÉS : Amíg a robotgép be van kapcsolva, tilos konyharuhát vagy más egyéb ruhadarabot a nyújtóhengerek között áthúzni. Tilos bármilyen idegentestet (kés, csavarhúzó stb.) a hengerek közé nyomni (hogy kitisztítsuk a kiegészítőt)

Műszaki karbantartás

A fent leírt módszerrel alaposan tisztítsa meg a kiegészítőt. Javasoljuk hogy időnként világos növényi olajjal kenje át a fogaskerekeket. 1-1 csepp növényi olajat csöppentsen a henger és / vagy a vágó sarkaiba, hogy megolajozódjanak a fogaskerekek. Évente egyszer vagy minden 50 használat után kell megolajozni a kiegészítőt.

Megolajozási hely



Tojásos tészta

4 nagy tojás
(7/8 csésze [205 ml] tojás)

1 kanál (15 ml) víz

3 1/2 csésze (440 g)
átszitált liszt

1/2 kanál (2 ml) só

Beletenni a tojásokat, a vizet, az átszitált lisztet és a sót a robotgép táljába. Felerősíteni a robotgépre a tálat és a lapos keverőlapátot.

Beindítani a robotgépet a 2. sebességfokozaton és 30 másodpercen keresztül keverni. Lecserélni a lapos keverő lapátot a tésztagyűrő kampóra. Beindítani a robotgépet a 2. sebességfokozaton és 2 percen keresztül gyúrni a tésztát. Az így kapott tésztát kivenni a tálból és még 1-2 percen keresztül kézzel gyúrni. Ezután 20 percig pihentetni a tésztát. Mielőtt a tésztát beletennénk a tésztavágóba, 4 egyforma részre kell felosztani.

Kövesse a 10. oldalon leírt tészta főzési tanácsokat.

Ez a mennyiség elegendő: 1 1/4 font (625 g) tésztának.

Darás-tojásos tészta

4 nagy tojás
(7/8 csésze [205 ml] tojás)

2 kanál (30 ml) víz

1 kanál (15 ml) olaj

3 1/2 csésze (420 g)
darás(gríz) liszt

1/2 kanál (2 ml) só

Beletenni a tojásokat, a vizet, a darás lisztet, az olajat és a sót a robotgép táljába. Felerősíteni a robotgépre a tálat és a lapos keverőlapátot

Beindítani a robotgépet a 2. sebességfokozaton és 30 másodpercen keresztül keverni. Lecserélni a lapos keverő lapátot a tésztagyűrő kampóra. Beindítani a robotgépet a 2. sebességfokozaton és 2 percen keresztül gyúrni a tésztát. Az így kapott tésztát kivenni a tálból és még 1-2 percen keresztül kézzel gyúrni. Mielőtt a tésztát beletennénk a tésztavágóba, 8 egyforma részre kell felosztani.

Kövesse a 10. oldalon leírt tészta főzési tanácsokat.

Ez a mennyiség elegendő: 1 1/4 font (625 g) tésztának.

A legjobb eredmények elérése érdekében javasoljuk a nyújtó (lasagne, raviole stb.) és a metélő (szélesmetélt) használatát

Búzalisztből készült könnyű tészta

2½ csésze (315 g)
átszitált teljes kiőrlésű liszt

1 csésze (125 g) átszitált
kenyérmorzsa

4 nagy tojás
(7/8 csésze [205 ml] tojás)

2 kanál (30 ml) víz

½ kanál (2 ml) só

Beletenni a tojásokat, a vizet, a teljes kiőrlésű lisztet, az átszitált kenyérmorzsát és a sót a robotgép táljába. Felerősíteni a robotgépre a tálát és a lapos keverőlapátot.

Beindítani a robotgépet a 2. sebességfokozaton és 30 másodpercen keresztül keverni. Lecserélni a lapos keverő lapátot a tésztagyűrő kampóra. Beindítani a robotgépet a 2. sebességfokozaton és 2 percen keresztül gyúrni a tésztát. Az így kapott tésztát kivenni a tálból és még 1-2 percen keresztül kézzel gyúrni. Mielőtt a tésztát beletennénk a tésztavágóba, 8 egyforma részre kell felosztani.

Kövesse a 10. oldalon leírt tészta főzési tanácsokat.

Ez a mennyiség elegendő: 1¼ font (625 g) tésztának.

Búzalisztből készült metélt

4 nagy tojás
(7/8 csésze [205 ml] tojás)

2 kanál (30 ml) víz

3½ csésze (440 g)
átszitált teljes kiőrlésű liszt

½ kanál (2 ml) só

Beletenni a tojásokat, a vizet, a teljes kiőrlésű lisztet és a sót a robotgép táljába. Felerősíteni a robotgépre a tálát és a lapos keverőlapátot.

Beindítani a robotgépet a 2. sebességfokozaton és 30 másodpercen keresztül keverni. Lecserélni a lapos keverő lapátot a tésztagyűrő kampóra. Beindítani a robotgépet a 2. sebességfokozaton és 2 percen keresztül gyúrni a tésztát. Az így kapott tésztát kivenni a tálból és még 1-2 percen keresztül kézzel gyúrni. Mielőtt a tésztát beletennénk a tésztavágóba, 8 egyforma részre kell felosztani.

Kövesse a 10. oldalon leírt tészta főzési tanácsokat.

Ez a mennyiség elegendő: 1¼ font (625 g) tésztának.

A legjobb eredmények elérése érdekében javasoljuk a nyújtó (lasagne, raviole stb.) és a vágó (szélesmetélt) használatát

Spenótos tészta

1 csomag (10oz. [286g])
fagyasztott összeszeletelt
spenótot kiolvasztani

1 kanál (15 ml) víz

4 nagy tojás
(7/8 csésze [205 ml] tojás)

4 csésze (500 g)
átszitált liszt.

A spenótot egy konyharuhába tenni, addig nyomkodni belőle a vizet amíg nem érezzük a leveleket száraznak. A robotgép szeletelő kiegészítőjével finomra összetörni a spenót leveleket. Az összetört spenótot, a vizet, a tojást és a lisztet a robotgép táljába tenni. Felszerelni a robotgépre a lapos keverő lapátot. Beindítani a robotgépet a 2. sebességfokozaton és 30 másodpercig keverni a tésztát. Le kell cserélni a lapos keverő lapátot a tésztagyúró kampóra. Beindítani a robotgépet a 2. sebességfokozaton és 1-2 percig gyúrni a tésztát. Az így kapott tésztát ki kell venni a tálból és még 1-2 percig kézzel gyúrni. Mielőtt a tésztát beletennénk a tésztaavágóba, 8 egyforma részre kell felosztani.

Kövesse a lenti tészta főzési tanácsokat.

Ez a mennyiség elegendő: 1 1/2 font (750 g) tésztának

Tanácsok a tészta kifőzésére

A 6 fertály (5,8 l) forrásban lévő vízhez hozzáadni 2 kanál só
és 1 kanál olajat (ízlés szerint). Fokozatosan beletenni a
tésztát és addig főzni amíg nem lesz " al dente" vagyis
kóstoláskor alig érezhetően kemény. A tészta a főzés során
feljön a víz tetejére, ahhoz hogy egyenletesen főjön időnként
meg kell keverni. A készre főtt tésztát tésztaaszűrővel kell
leszűrni.

Száraz tészta – 7 perc a főzési idő.

Friss tészta – 6 perc a főzési idő

Jótállás a KitchenAid® tésztanyújtó 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 bántásból 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 utca 13-15
Tel: 70/519 4000
email:szerviz@duisberg.hu

KitchenAid®

© 2014. Minden jog fenntartva.

A specifikációk külön felhívás nélkül megváltoztathatóak