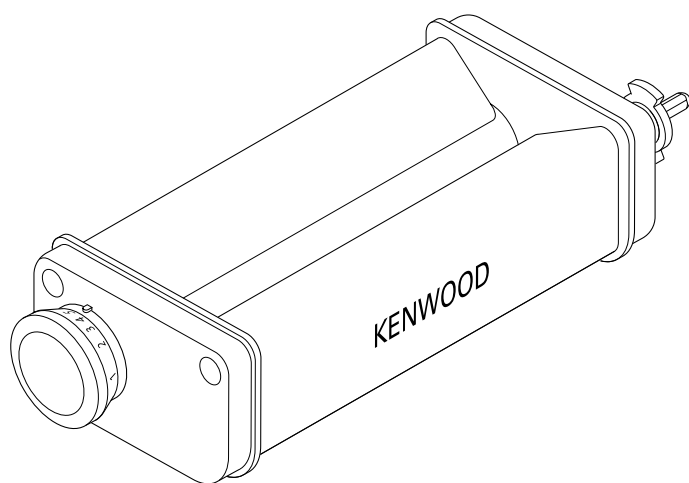


KENWOOD

הוראות הפעלה
אביזר להכנת פסטה

דגם: KAX980ME



BRIMAG

מותרים מבית טוב

נא לשמור לשימוש עתידי

חברת ברימאג בע"מ מודה לכם שבחרתם במוצר זה!

כדי להפיק את מירב התועלת מהמוצר, אנא קראו בעיון את הוראות ההפעלה שבחוברת זו ושימרו עליה בהישג יד לשימוש עתידי.

הקפידו להשתמש במוצר אך ורק בהתאם להוראות הבטיחות.


לרשותכם עומד מרכז שירות הלקוחות של חברת ברימאג בע"מ:

טלפון 8404*

לפני שימוש ראשון

- הוציאו מהאריזה את כל חלקי המכשיר ובדקו את תקינותם. במקרה ונתקלתם בבעיה פנו בהקדם האפשרי למוכר.
- למען בטיחות ילדיכם, אנא שמרו את כל חומרי האריזה (שקיות פלסטיק, קופסאות קרטון, קלקר וכו') מחוץ להישג ידם. ניתן לשמור על האריזה לצורך אחסון עתידי.
- הקפידו להסיר כל פסולת אריזה שעלולה להשאר במכשיר.
- הקפידו לנקות היטב את כל החלקים הבאים במגע עם המזון.

פינוי

מכשיר זה בנוי מחומרים הניתנים לשימוש חוזר. הסימן  המוטבע על המוצר או על המסמכים הנלווים מצוין, בהתאם לתקנות האיחוד האירופי EC/2002/96 לסילוק ופינוי ציוד חשמלי ואלקטרוני משומש (WEEE), שאין להתייחס למוצר כאל אשפה ביתית רגילה, אלא יש לפנותו למרכז איסוף המתאים למחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני. למידע נוסף, התקשרו לרשות המקומית במקום מגוריכם או למשרד להגנת הסביבה. לפני השלכת המכשיר, חתכו את כבל החשמל כך שלא ניתן יהיה לחבר אותו לרשת החשמל.

4הוראות בטיחות



6חלקים ואיורים

7הרכבה ושימוש

8מתכונים לפסטה

9נקיון

תאימות האביזר

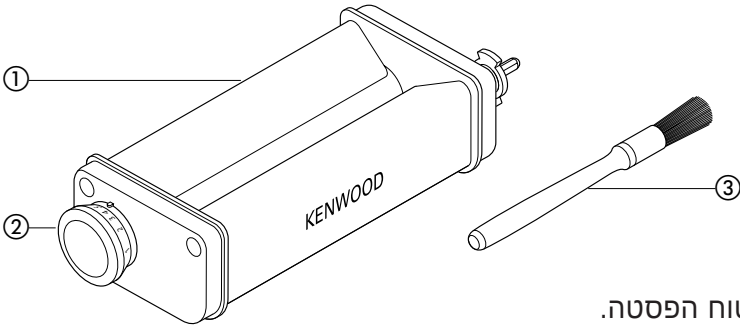
אביזר זה בנוי להתחבר למעבדי מזון של KENWOOD בעלי מחבר . הוא מתאים למעבדי המזון מהסדרות: KVC, KVL, KCC וכן למעבד המזון KMix בעל ציר הינע איטי מסדרת KMX. ניתן לחבר אביזר זה גם למעבדי מזון בעלי מחבר  בעזרת מתאם נוסף שהמק"ט שלו הוא KAT001ME. מידע נוסף באתר: www.kenwoodworld.com/twist.

כללי

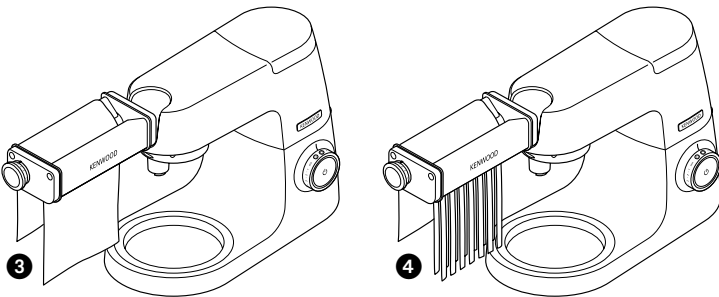
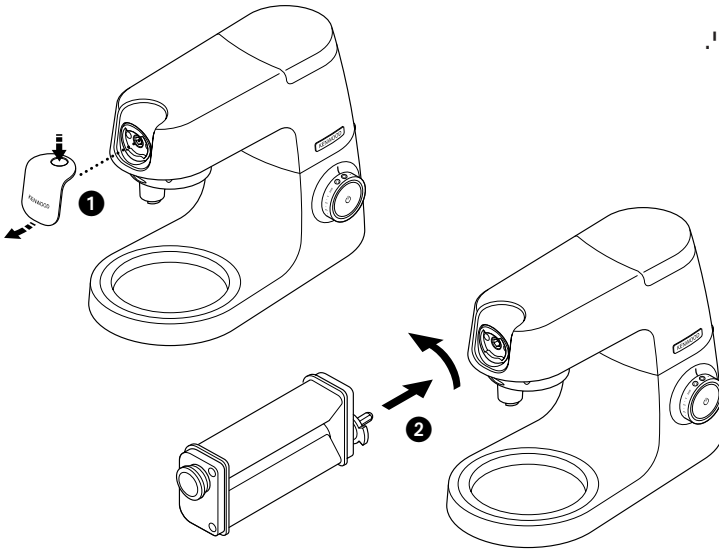
- ▲ יש לקרוא את כל הוראות הבטיחות לפני הפעלת המכשיר ולשמור עליהן לשימוש עתידי. הפעלה בניגוד להוראות היצרן עלולה לחשוף את המשתמש לסיכונים. היצרן ו/או היבואן לא יהיו אחראים לכל נזק שייגרם כתוצאה משימוש במכשיר שלא בהתאם להוראות.
- ▲ המכשיר מיועד לשימוש ביתי בלבד. השתמשו בו אך ורק למטרתו המקורית כמפורט בחוברת זו. אין לבצע בו התאמות לשימוש אחר.
- ▲ מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) בעלי יכולות פיזיות, תחושתיות או מנטליות מופחתות, או העדר הניסיון והידע, אלא אם הם תחת פיקוח או קיבלו הנחיות לשימוש במכשיר ע"י האדם האחראי לבטיחותם. ילדים צריכים להיות תחת השגחה כדי להבטיח שהם לא משחקים עם המכשיר.
- ▲ זהירות - סכנת חנק! יש להרחיק חלקי אריזה ושקיות ניילון העוטפות חלקי מכשיר, מהישג יד של ילדים קטנים.
- ▲ אין להפעיל לפני שוידאתם שכל החלקים מורכבים נכון במקומם - סכנת פציעה, שריפה או התחשמלות!
- ▲ אין להשתמש באביזרים נלווים שלא הומלצו לשימוש ע"י היצרן - סכנת פציעה, שריפה או התחשמלות!
- ▲ אין לפתוח או לפרק את המכשיר מעבר למפורט בהוראות ההפעלה לצורך תפעול או ניקוי.
- ▲ השתמשו במכשיר רק כאשר הוא עומד בצורה יציבה ובטוחה כך שלא יופל בטעות.
- ▲ אין להשתמש במכשיר במקום רטוב או חם מדי (בקרבת כיריים או תנור).
- ▲ אין להשתמש במכשיר בקרבת חומרים דליקים, נפיצים או רעילים.
- ▲ הקפידו להפעיל את המכשיר רק במקום מואר ומאוורר היטב. השאירו מרווח אוורור מכל צד שלו.
- ▲ אין לנסות לכבות שריפה עם מים. יש לחנוק את הלהבות באמצעות שמיכת אש או אמצעי מתאים אחר.
- ▲ אין להפעיל את המכשיר אם הוא פועל בצורה לא תקינה (כמו פליטת ריח לא נעים, או עשן או התחממות יתר), או אם נפגע גוף המכשיר (כולל חדירת נוזלים), הכבל או התקע שלו. יש להפסיק מיד את השימוש בו ולהביאו לתחנת שרות מוסמכת, לבדיקה, תיקון או התאמה.

אביזר להכנת פסטה

- ▲ יש לקרוא בעיון ולפעול גם על פי הוראות הבטיחות של מעבד המזון אליו מחובר אביזר זה.
- ▲ יש לכבות ולנתק את מעבד המזון מהחשמל לפני הרכבת אביזר זה או פרוק אביזר זה ממנו, בעת הניקוי וכאשר אינו בשימוש.
- ▲ חלקים נעים! אין לדחוף פנימה אצבעות או עצמים תוך כדי פעולה. אין להשתמש בכלי כלשהו להוצאת דבר מזון ש"נתקע" יש להרחיק שיער ושולי בגד העלולים להילכד במכשיר.
- ▲ יש לכבות את המכשיר ולנתק את אספקת החשמל לפני התקרבות לחלקים הנעים שבשימוש.
- ▲ אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בזמן פעולתו.
- ▲ יש להקפיד לבדוק את תקינות האביזר והחיבור שלו למכשיר לפני השימוש.
- ▲ אין להכניס כלי מתכת כלשהו או חפצים חדים בין הגלילים.
- ▲ אין להפעיל את המכשיר ללא הפסקה. הניחו למנוע להתקרר לפני המשך הפעלה.
- ▲ יש להזהר בעת העברת המכשיר ממקום למקום: מדובר במכשיר כבד שהאביזרים המחוברים אליו עלולים להפוך אותו לפחות יציב והוא עלול ליפול. כמו כן יש לוודא שהאביזרים מחוברים אליו בצורה בטוחה כך שלא יתנתקו ממנו ויפלו.



1. אביזר לשיטוח הפסטה.
2. כפתור כיוון עובי הפסטה.
3. מברשת ניקוי.



1. הרימו את מכסה ציר ההינע האיטי **1**.
 2. הרכיבו את האביזר על ציר ההינע האיטי עד לנעילה במקום כמתואר באיור **2**.
 3. הכינו בצק לפסטה על פי אחד המתכונים שבהמשך.
 4. שטחו את הבצק לעובי של כ-1 ס"מ ופזרו מעט קמח בין הגלילים.
 5. כווננו את עובי הפסטה באמצעות משיכה החוצה וסיבוב כפתור הכיוון שבצד האביזר. בחרו תחילה במצב 0.
 6. הפעילו את מעבד המזון לפי ההוראות שלו במהירות 1 (הגלילים מתחילים להסתובב).
 7. העבירו את הבצק בין הגלילים עד לקבלת משטח חלק. קפלו אותו לחצי בין מעבר למעבר כדי להשיג משטח אחיד.
 8. כווננו את כפתור כיוון עובי הפסטה למצב הדרוש כדי להשיג בהדרגה את עובי משטח הבצק הרצוי לכם בהתאם לטבלה. מומלץ להשתמש במצבים 5 עד 7 **3**.
 9. חתכו את משטח הבצק לרצועות ברוחב הרצוי לכם **4**.
 10. בסיום השימוש, פרקו את האביזר בסדר פעולות הפוך.
- יש להקפיד על כיבוי המכשיר וניתוקו מהחשמל לפני הפרוק!

התאמת מצב הכפתור לעובי המשטח

~1.5 מ"מ	5
~1.2 מ"מ	6
~1.0 מ"מ	7
~0.8 מ"מ	8
~0.6 מ"מ	9

~4.8 מ"מ	0
~3.8 מ"מ	1
~3.3 מ"מ	2
~2.5 מ"מ	3
~1.9 מ"מ	4

פסטה רוסה

- 500 גר' קמח לבן
- 3 ביצים
- 75 גר רסק עגבניות
- ½ כפית מלח
- ½ כפית שמן
- מים לפי הצורך

פסטה מקמח מלא

- 500 גר' קמח מלא
- 4 ביצים
- ½ כפית מלח
- ½ כפית שמן
- מים לפי הצורך

בצק פסטה בסיסי

- 500 גר' קמח לבן
- 4 ביצים
- ½ כפית מלח
- ½ כפית שמן
- מים לפי הצורך

הכנת הבצק

1. הכניסו את הקמח, המלח, השמן והביצים (אם משתמשים ברסק עגבניות, רצוי לערבבו קודם עם הביצים בקערה).
2. ערבבו את המרכיבים באמצעות וו הלישה במהירות 1-2 במשך 2-3 דקות. הוסיפו מים לפי הצורך עד לקבלת בצק רך.
3. כבו את המכשיר, הוציאו את הבצק מהקערה ולושו ביד עד לקבלת מרקם חלק. לתוצאות הטובות ביותר יש לעטוף את הבצק ולהשאירו בצד למשך כ-15 דקות טרם השימוש באביזר הפסטה. התקינו את אביזר הפסטה והכינו את הפסטה כמתואר בעמוד הקודם.

בישול הפסטה

1. מלאו מים בסיר עד 3/4 מנפחו והרתיחו. הוסיפו מלח לפי הטעם. ניתן להוסיף למים כמות קטנה של שמן זית בכדי למנוע את הידבקות רצועות הפסטה זו לזו.
2. הוסיפו את רצועות הפסטה למים והרתיחו במשך כ-2-4 דקות לפי הטעם הרצוי לכם.

זהירות

- הקפידו לשלוף את התקע משקע החשמל לפני הניקוי!
 - נגבו את בית המנוע באמצעות מטלית מעט לחה. אין לטבול אותו או את אביזר הפסטה במים או בכל נוזל אחר!
 - אין להדיח את בית המנוע או את אביזר הפסטה במדיח כלים.
 - אין להשתמש במברשת גסה או במטליות/ספוגיות ניקוי שוחקות.
 - אין להשתמש בחומרי ניקוי חומציים או שוחקים.
1. פרקו את האביזר להכנת פסטה והניחו אותו לייבוש במשך כשעה.
 2. הסירו כל שארית בצק שנותרה עליו באמצעות מברשת הניקוי המסופקת.
 3. נגבו אותו באמצעות מטלית לחה.

KENWOOD

BRIMAG

מותגים מבית טוב

כתובתנו: השקמה 19, אזור, 58001
דוא"ל: brimag@digital-age.co.il
אתר החברה: www.brimag.co.il