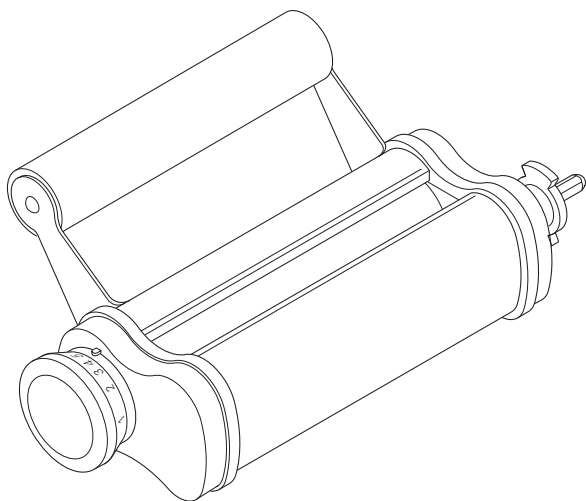




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK  
[www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)

18367/1

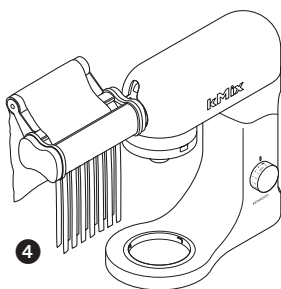
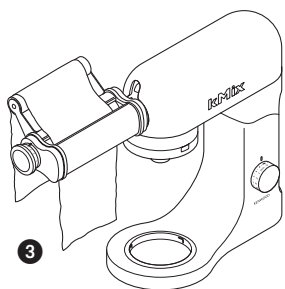
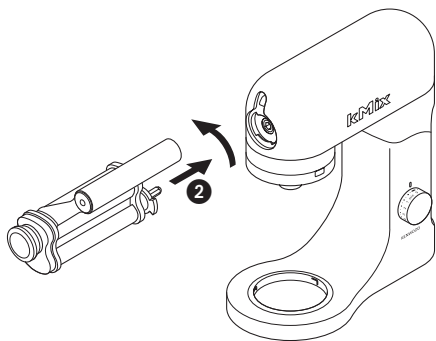
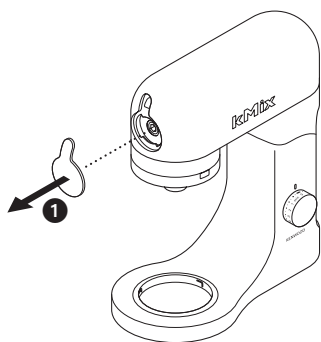
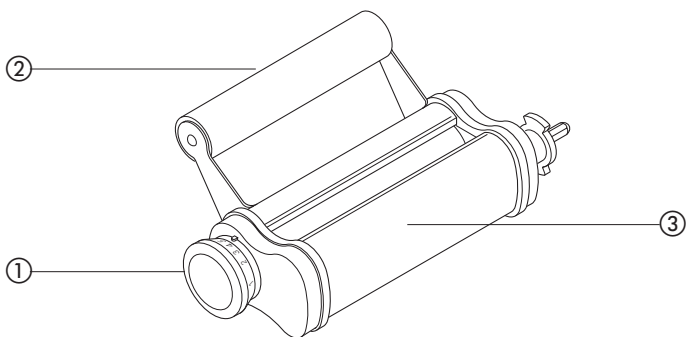
# KENWOOD



AX970/AX971/AX972/

AX973/AX974

<b>English</b>	<b>2 - 3</b>
<b>Nederlands</b>	<b>4 - 5</b>
<b>Français</b>	<b>6 - 7</b>
<b>Deutsch</b>	<b>8 - 10</b>
<b>Italiano</b>	<b>11 - 12</b>
<b>Português</b>	<b>13 - 14</b>
<b>Español</b>	<b>15 - 16</b>
<b>Dansk</b>	<b>17 - 18</b>
<b>Svenska</b>	<b>19 - 20</b>
<b>Norsk</b>	<b>21 - 22</b>
<b>Suomi</b>	<b>23 - 24</b>
<b>Türkçe</b>	<b>25 - 26</b>
<b>Česky</b>	<b>27 - 28</b>
<b>Magyar</b>	<b>29 - 30</b>
<b>Polski</b>	<b>31 - 32</b>
<b>Русский</b>	<b>33 - 35</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>36 - 38</b>
<b>عربي</b>	<b>٣٠ - ٦٨</b>



## **Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations**

### **avant d'utiliser votre accessoire Kenwood**

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

### **sécurité**

- Éteignez l'appareil avant de fixer ou de retirer cet accessoire.
- Gardez les doigts éloignés des éléments mobiles et des ouvertures situées sur l'accessoire.
- Assurez-vous que l'accessoire est sécurisé en place avant de mettre le mixer en marche.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- N'utilisez jamais un accessoire et/ou un appareil endommagé.
- Avant l'utilisation de cet accessoire, assurez-vous toujours du rangement correct de tout vêtement ou article qui pourrait pendre.
- Afin d'éviter toute décharge électrique, veillez à ne pas mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé

incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

### **légende**

- ① bouton de réglage
- ② rouleau d'entrée de la pâte
- ③ accessoire pour pâtes plates

### **assemblage**

- 1 Retirez le cache de la prise en appuyant sur le dessus puis en le soulevant ①.
- 2 Après avoir placé la machine à pâtes dans la position illustrée, branchez-la sur la prise, puis faites-la pivoter pour la mettre en place ②.

### **utilisation de votre appareil à pâtes fraîches**

- 1 Préparez votre pâte, en suivant l'une des recettes de pâte proposées.
- 2 Réglez le bouton situé sur le côté de l'accessoire pour pâtes sur le numéro 1, en tirant le bouton vers l'extérieur et en le tournant.
- 3 Aplatissez un morceau de pâte et saupoudrez de la farine entre les rouleaux.
- 4 Mettez votre appareil ménager sur la vitesse 1 (vous verrez les rouleaux tourner).
- 5 Faites passer le morceau de pâte dans les rouleaux et répétez l'opération jusqu'à obtenir une surface lisse. (Plier la pâte en deux sur sa largeur ou sur sa longueur entre chaque passage facilitera cette opération.)
- 6 Réglez le bouton progressivement de 1 à 9, en repassant à chaque fois la pâte dans l'accessoire, afin d'obtenir l'épaisseur souhaitée ③. L'épaisseur recommandée pour les pâtes est obtenue à l'aide des réglages de 5 à 7.
- 7 Coupez la pâte roulée afin d'obtenir les formes souhaitées ou convenant. Utilisez selon la nécessité.

## utilisation d'un accessoire supplémentaire

tagliatelles (AX971)

tagliolini (AX972)

trenette (AX973)

et spaghetti (AX974)

- 1 Pour utiliser ces accessoires, vous devez d'abord avoir étendu de la pâte à l'aide de l'accessoire à pâte (AX970).
- 2 Afin de fixer l'un des autres accessoires disponibles, suivez les instructions de la rubrique "assemblage".
- 3 Passez la pâte roulée dans l'accessoire pour pâtes et les différentes lames de coupe tranchent la pâte afin de créer différentes variantes de pâtes 4.
- 4 Les pâtes peuvent être laissées pendant 4 heures jusqu'à leur cuisson.

## cuisson des pâtes

- 1 Portez à ébullition une casserole remplie aux trois quarts d'eau. Salez à volonté.
- 2 Vous pouvez éventuellement ajouter à l'eau une petite quantité d'huile d'olive afin d'éviter que les pâtes ne collent.
- 3 Ajoutez les pâtes et faites bouillir à feu modéré pendant environ 2 à 4 minutes, selon vos goûts.

## nettoyage

- 1 Retirez l'accessoire et essuyez-le avec un chiffon humide. Ne le plongez pas dans l'eau.

## recettes

### pâte simple

*500 g de farine fine ou ordinaire*

*5-6 œufs*

*2,5 ml (½ c. à café) de sel*

*15 ml d'huile*

### pâtes complètes

*500 g de farine complète*

*5-6 œufs*

*2,5 ml (½ c. à café) de sel*

*15 ml d'huile*

### pâtes rouges

*500 g de farine fine ou ordinaire*

*4-5 œufs*

*75 g de tomates en purée*

*2,5 ml (½ c. à café) de sel*

*15 ml d'huile*

### Méthode

Placez la farine, le sel, l'huile et les œufs battus (les œufs doivent être mélangés avec la purée de tomate selon le cas) dans le bol mélangeur. Mélangez les ingrédients avec le batteur K à vitesse minimum pendant 10 secondes, puis à vitesse 1 pendant 15 secondes. Arrêtez l'appareil et décollez le mélange des parois du bol et du batteur. Retirez le batteur et remplacez-le par le crochet à pâte, puis continuez à mélanger à vitesse 1 pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce qu'une pâte commence à se former. Arrêtez l'appareil et retirez la pâte, puis continuez à la pétrir à la main jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Pour un résultat optimal, enveloppez la pâte et laissez-la reposer pendant environ 15 minutes avant de la rouler à l'aide de l'accessoire à pâtes. Fixez l'accessoire de fabrication de pâtes et suivez les instructions précédentes.