

KENWOOD

KAX980ME, KAX981ME,
KAX982ME, KAX983ME,
KAX984ME

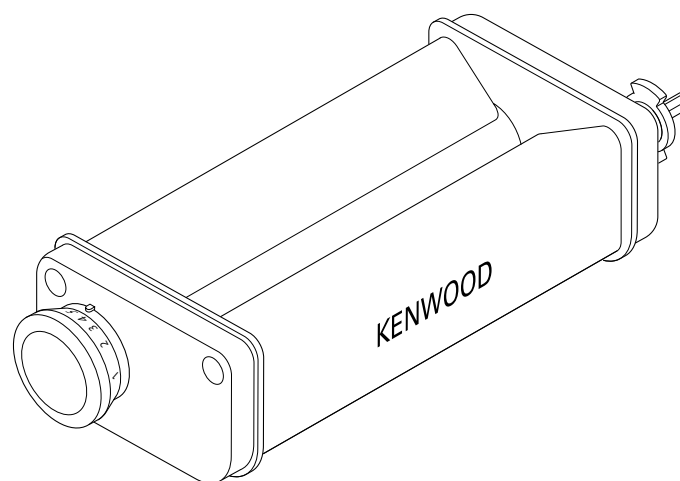
Upute
Navodila

Hrvatski

2 - 5

Slovenščina

6 - 9

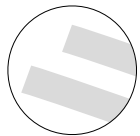
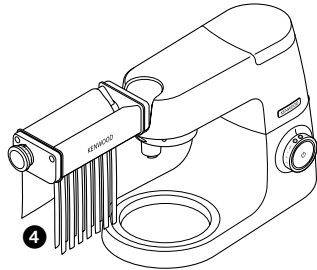
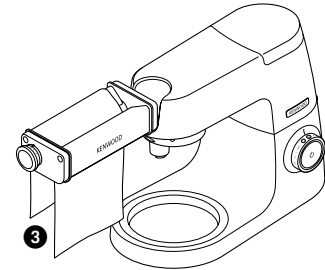
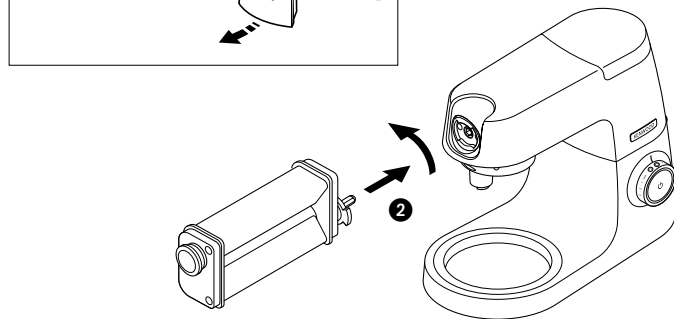
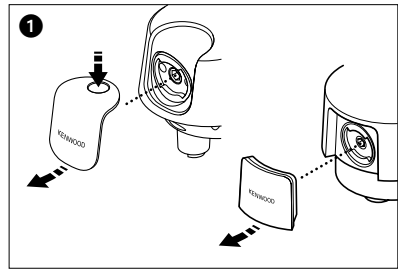
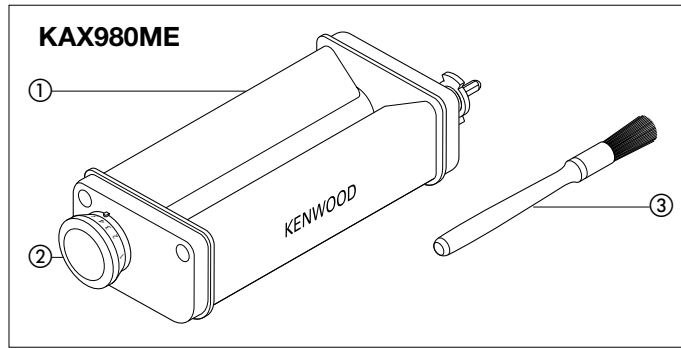


Kenwood Ltd

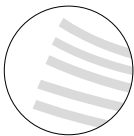
New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

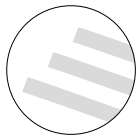




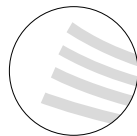
KAX981ME
Fettuccini (6.5mm)



KAX982ME
Taglionini (1.5mm)



KAX983ME
Trenette (3.5mm)



KAX984ME
Spaghetti (2mm)

sigurnost

- Pažljivo pročitajte ove upute i sačuvajte ih za buduću upotrebu.
- Uklonite svu ambalažu i sve naljepnice.
- Isključite i izvadite utikač iz utičnice:
 - prije postavljanja ili uklanjanja dijelova na uređaju;
 - kada se uređaj ne koristi;
 - prije čišćenja.
- Za vrijeme rada uređaj nikada nemojte ostavljati bez nadzora.
- Nemojte dodirivati dijelove uređaja koji su u pokretu, niti otvore na nastavku
- Nikada nemojte umetati metalne ili oštre predmete među valjke.
- Nikada nemojte upotrebljavati oštećeni nastavak i/li uređaj.
- Prije upotrebe ovog nastavka sa sebe uvijek skinite viseće predmete i učvrstite široku odjeću.
- Pogrešna upotreba nastavka može dovesti do ozljede.
- za dodatna sigurnosna upozorenja pogledajte glavnu knjigu s uputama za vaš kuhinjski uređaj.

Ovaj je nastavak opremljen tzv. sustavom zakretnog spajanja  te je osmišljen tako da se izravno može pričvrstiti na najsuvremenije modele uređaja Kenwood Chef (poznatih pod nazivom TIP KVC, KVL i KCC).

Ovaj se nastavak može pričvrstiti i na uređaje KMix opremljene ulazom za nastavke niske brzine (TIP KMX).

Kako biste provjerili kompatibilnost ovog nastavka s vašim uređajem, utvrdite jesu li oba ova dijela uređaja opremljena sustavom zakretnog spajanja .

Ako je vaš uređaj opremljen nastavkom s klipom,  prije početka rada trebat će vam i adapter. Referentna je oznaka ovog adaptera KAT001ME. Za više informacija, kao i za informacije o tome kako naručiti adapter, posjetite www.kenwoodworld.com/twist.

Prije prve upotrebe

- Obrišite vlažnom krpom. Ne uranjajte u vodu.

Objašnjenje shematskog prikaza

KAX980ME

- ① nastavak za ravnu tjesteninu
- ② podesiva ručica za debljinu
- ③ četkica za čišćenje

Montaža

- 1 Podignite poklopac utičnice za nisku brzinu ①.
- 2 Dok je nastavak u položaju prikazanom na slici, postavite ga na utičnicu za nisku brzinu i zakrenite kako bi sjeo na svoje mjesto ②.

Za upotrebu uređaja za izradu tjestenine

- 1 Izradite tijesto za tjesteninu. Slijedite upute jednog od navedenih recepata za izradu tijesta.
- 2 Izvlačenjem i okretanjem podesive ručice na jednoj strani nastavka za tjesteninu ručicu postavite na broj 0.
- 3 Razvaljajte komad tijesta na debljinu od otprilike 1 cm te u prostor između valjaka pospite malo brašna.
- 4 Uključite uređaj na brzinu 1 (vidjet ćete da se valjci vrte).
- 5 Provucite komad tijesta kroz valjke te ponavljajte postupak dok ne dobijete glatku površinu. (To ćete postići preklapanjem tijesta na pola između valjanja, po širini ili po dužini).
- 6 Ručicu postupno pomičite od 0 prema 9, svaki put ponovno provlačeći tijesto kroz nastavak kako biste postigli željenu debljinu ③ (pročitajte tablicu debljine listova tjestenine). Preporučuje se debljina tjestenine dobivena postavkama 5 do 7.
- 7 Izvaljanu tjesteninu izrežite na komade željene veličine kojima ćete moći rukovati. Upotrijebite prema potrebi.

Tablica debljine listova tjestenine

Postavke podesive ručice	List tjestenine Debljina (približno)
Br. 0	oko 4,8 mm
Br. 1	oko 3,8 mm
Br. 2	oko 3,3 mm
Br. 3	oko 2,5 mm
Br. 4	oko 1,9 mm
Br. 5	oko 1,5 mm
Br. 6	oko 1,2 mm
Br. 7	oko 1,0 mm
Br. 8	oko 0,8 mm
Br. 9	oko 0,6 mm

Upotreba dodatnog nastavka:

nastavak za tjesteninu fettuccini (KAX981ME)

nastavak za tjesteninu tagliolini (KAX982ME)

nastavak za tjesteninu trenette (KAX983ME)

i nastavak za špagete (KAX984ME).

- 1 Prije upotrebe ovih nastavaka izvaljajte tjesteninu pomoću nastavka za ravnu tjesteninu (KAX980ME).
- 2 Kako biste montirali bilo koji od dostupnih dodatnih nastavaka, slijedite upute u odjeljku „Montaža“.
- 3 Provucite izvaljanu tjesteninu kroz nastavak za tjesteninu ④, a rezači će tjesteninu izrezati na željeni oblik.
KAX981ME = tjestenina fettuccini
KAX982ME = tjestenina tagliolini
KAX983ME = tjestenina trenette
KAX984ME = špageti
- 4 Tjesteninu možete ostaviti da odstoji do 4 sata prije pripreme.

Za pripremu tjestenine

- 1 Napunite tri četvrtine posude vodom i pustite da proključa. Dodajte soli po ukusu.
- 2 Po želji, u vodu možete dodati malo maslinova ulja, što može pomoći u sprječavanju lijepljenja tjestenine za posudu.
- 3 Ubacite tjesteninu i kuhajte na laganoj vatri otprilike 2 do 4 minute, po želji.

Čišćenje

Ne uranjajte u vodu. Dijelove nemojte prati u perilici posuđa.

- Uklonite nastavak iz utičnice za nisku brzinu i ostavite ga da se suši sat vremena.
- Četkom za čišćenje uklonite ostatke sasušenog tijesta (četka dolazi u pakiranju s nastavkom KAX980ME).

- Nastavak očistite vlažnom krpom.

Održavanje i briga o kupcima

- Ako imate bilo kakvih poteškoća s radom vašeg nastavka, prije traženja pomoći posjetite www.kenwoodworld.com.
- Imajte na umu da je vaš proizvod pokriven jamstvom, što je u skladu sa svim zakonskim odredbama o svim postojećim jamstvima te pravima potrošača u zemlji u kojoj je proizvod kupljen.
- Ako se vaš Kenwoodov proizvod pokvari ili nađete bilo kakva oštećenja, pošaljite ga ili donesite u ovlašteni KENWOODOV servisni centar. Kako biste pronašli ažurirane informacije o najbližem KENWOODOVU servisnom centru, posjetite www.kenwoodworld.com ili mrežnu stranicu za svoju zemlju.
- Proizvedeno u Italiji.

Recepti

Osnovno tijesto za tjesteninu

*500 g talijanskog brašna tip 00 ili
mješavina oštrog i glatkog brašna
4 jaja
2,5 ml ($\frac{1}{2}$ žličice) soli
2,5 ml ($\frac{1}{2}$ žličice) ulja
po potrebi dodajte vode*

Tjestenina od cjelovitih žitarica

*500 g brašna od cjelovitih žitarica
4 jaja
2,5 ml ($\frac{1}{2}$ žličice) soli
2,5 ml ($\frac{1}{2}$ žličice) ulja
po potrebi dodajte vode*

Pasta rossa

*500 g talijanskog brašna tip 00 ili
mješavina oštrog i glatkog brašna
3 jaja
75 g pirea od rajčica
2,5 ml ($\frac{1}{2}$ žličice) soli
2,5 ml ($\frac{1}{2}$ žličice) ulja
po potrebi dodajte vode*

Priprema

U zdjelu dodajte brašno, sol, ulje i umućena jaja (jaja bi trebalo umutiti zajedno s pireom od rajčica ako ga recept sadrži).

Miješajte pomoću kuke za tijesto pri brzini

1 – 2 otprilike 2 – 3 minute, postupno dodajući vodu ako je mješavina previše suha. Ugasite uređaj i skupite dobivenu masu u cjelinu te ručno mijesite dok ne dobijete glatko tijesto. Za najbolje rezultate, prije razvlačenja nastavkom za tjesteninu, tijesto omotajte te ga ostavite da odstoji otprilike 15 minuta.

Postavite nastavak za izradu ravne tjestenine i slijedite ranije navedene upute.

Varnostna opozorila

- Pozorno preberite ta navodila in jih shranite za prihodnjo uporabo.
- Odstranite vso embalažo in nalepke.
- Aparat izklopite in izključite iz vtičnice:
 - pred nameščanjem ali odstranjevanjem delov;
 - ko ni v uporabi;
 - pred čiščenjem.
- Delujočega aparata nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Prste držite stran od gibljivih delov in odprtih nastavku.
- Med valje nikoli ne vstavljajte kovinskih ali ostrih predmetov
- nikoli ne uporabljajte poškodovanega nastavka in/ali aparata.
- Pred uporabo tega dodatka vedno zagotovite, da so ohlapni predmeti in oblačila zavarovani.
- napačna uporaba nastavka lahko privede do poškodb.

- dodatna varnostna opozorila so navedena v glavni knjižici z navodili za uporabo vašega kuhinjskega robota.

Ta nastavek ima sistem vijačne priključitve  in je zasnovan tako, da ga lahko namestite na modele najnovejše generacije aparatov Kenwood Chef (aparati vrste KVC, KVL in KCC).

Nastavek lahko namestite tudi na kuhinjske aparate KMix, ki imajo izhod za nizko hitrost (vrsta KMX).

Da preverite, ali je ta nastavek združljiv z vašim kuhinjskim aparatom, morate zagotoviti, da sta oba opremljena s sistemom vijačne priključitve .

Če ima vaš kuhinjski aparat sistem palične priključitve , boste za uporabo nastavka potrebovali tudi ustrezen vmesnik. Referenčna koda vmesnika je KAT001ME. Za več informacij in naročilo vmesnika obiščite www.kenwoodworld.com/twist.

pred prvo uporabo

- Obrišite z vlažno krpo. Ne potopite pod vodo.

ključ

KAX980ME

- ① nastavek za ploske testenine
- ② gumb za nastavljanje debeline
- ③ krtača za čiščenje

namestitvev

- 1 Dvignite pokrov izhoda za nizko hitrost ❶.
- 2 Z nastavkom v prikazanem položaju najдите izhod za nizko hitrost in nastavek obrnite, da se zaskoči. ❷.

uporaba nastavka za testenine

- 1 Pripravite testo za testenine. Uporabite enega od priloženih receptov.
- 2 Gumb za nastavljanje debeline na strani nastavka za testenine nastavite na številko 0, tako da gumb izvlečete in ga obrnete.
- 3 Del testa sploščite na debelino okrog 1 cm in valja rahlo potresite z moko.
- 4 Kuhinjski aparat nastavite na hitrost 1 (videli boste, da se valja vrtita).
- 5 Sploščeno testo zvaljajte med valjarjema in postopek ponovite, dokler ne dobite gladke površine. (To boste lažje dosegli, če testo med valjanji prepognete na pol po širini ali dolžini.)
- 6 Nastavitev gumba postopoma spreminjajte od 0 do 9 in testo vsakokrat zvaljajte med valjarjema, da dosežete želeno debelino ❸ (glejte tabelo debelin). Priporočamo debelino, ki jo dosežete z nastavitvami od 5 do 7.
- 7 Zvaljano testo razrežite na zelene/obvladljive kose. Uporabite kot želite.

Tabela debelin

Nastavitev gumba	Debelina ista testenin (Približno)
Št. 0	~ 4,8 mm
Št. 1	~ 3,8 mm
Št. 2	~ 3,3 mm
Št. 3	~ 2,5 mm
Št. 4	~ 1,9 mm
Št. 5	~ 1,5 mm
Št. 6	~ 1,2 mm
Št. 7	~ 1,0 mm
Št. 8	~ 0,8 mm
Št. 9	~ 0,6 mm

uporaba dodatnega nastavka

fettuccini (KAX981ME),
tagliolini (KAX982ME),
trenette (KAX983ME),
in špageti (KAX984ME).

- 1 Pred uporabo teh nastavkov morate testo za testenine najprej zvaljati z nastavkom za ploske testenine (KAX980ME).
- 2 Za namestitev dodatnega nastavka sledite navodilom pod naslovom "Namestitev".
- 3 Zvaljan list testenin vstavite v nastavek za testenine ❹ in rezalnik ga bo razrezal v želeno obliko.
KAX981ME = fettuccini
KAX982ME = tagliolini
KAX983ME = trenette
KAX984ME = špageti
- 4 Testenine lahko pred kuhanjem počakajo do 4 ure.

kuhanje testenin

- 1 Posodo do treh četrtin napolnite z vodo in jo zavrite. Dodajte sol po okusu.
- 2 Če želite, lahko vodi dodate malo olivnega olja, kar pomaga preprečiti, da bi se testenine zlepile.
- 3 Dodajte testenine in pustite, da nežno vrejo približno 2 do 4 minute, po okusu.

čiščenje

**Ne potopite pod vodo.
Nobenega dela ne čistite v
pomivalnem stroju.**

- Nastavek odstranite iz izhoda za nizko hitrost in pustite, da se vsaj eno uro suši na zraku.
- Vse ostanke posušenega testa odstranite s krtačko za čiščenje (krtačka je priložena nastavku KAX980ME).
- Nastavek obrišite z vlažno krpo.

servisiranje in pomoč strankam

- Če imate kakršne koli težave z delovanjem aparata, najprej obiščite spletno stran www.kenwoodworld.com.
- Za vaš izdelek velja garancija, ki je skladna z vsemi zakonskimi določbami glede obstoječih garancij in potrošniških pravic v državi, kjer je bil izdelek kupljen.
- Če vaš izdelek znamke Kenwood ne deluje pravilno ali ugotovite kakršno koli okvaro, ga pošljite ali prinesite v pooblaščen servisni center KENWOOD. Za posodobljene podatke o najbližjem pooblaščenem servisnem centru KENWOOD obiščite www.kenwoodworld.com ali spletno stran posebej za vašo državo.
- Izdelano v Italiji.

recepti

osnovno testo za testenine

500 g moke tipa 00 ali navadne moke

4 jajca

½ žličke soli

½ žličke olja

voda po potrebi

polnozrnat testenine

500 g polnozrnat moke

4 jajca

½ žličke soli

½ žličke olja

voda po potrebi

rožnate testenine

500 g moke tipa 00 ali navadne moke

3 jajca

75 g paradižnikovega pireja

½ žličke soli

½ žličke olja

voda po potrebi

Navodila

Moko, sol, olje in stepena jajca (zmešana s paradižnikovim pirejem, če ga uporabljamo) dodamo v mešalno posodo.

Približno 2–3 minute mešamo s kavljem za testo pri hitrosti

1–2 in po potrebi dodamo vodo, če je mešanica preveč suha. Aparat izklopimo, vse sestavine zberemo skupaj in gnetemo z rokami, dokler ne dobimo gladkega testa. Za najboljše rezultate testo pokrijemo in pustimo počivati približno 15 minut, preden ga razvaljamo z nastavkom za testenine.

Namestite nastavek za ploske testenine in sledite predhodnim navodilom.