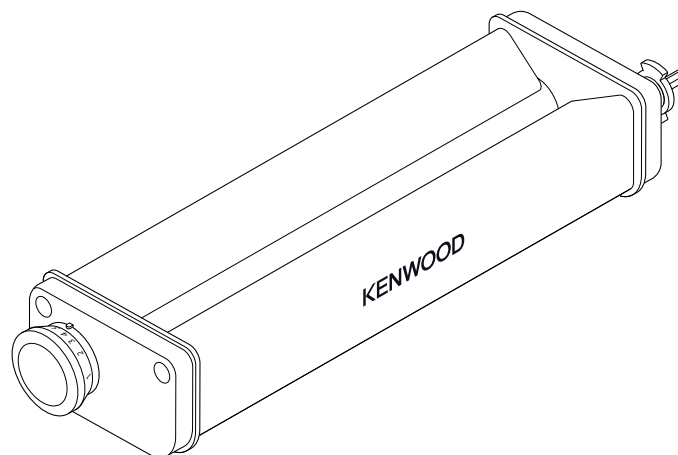


KENWOOD

KAX99.AOME

navodila



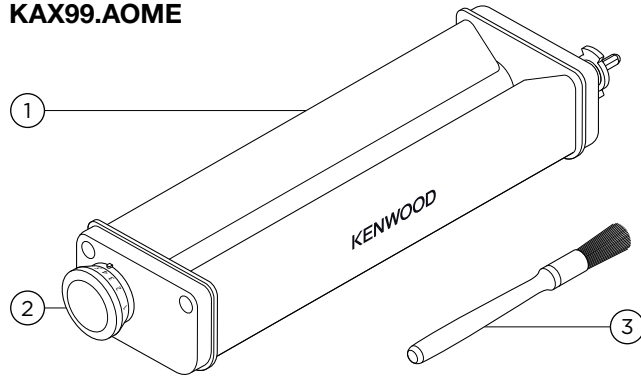
Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

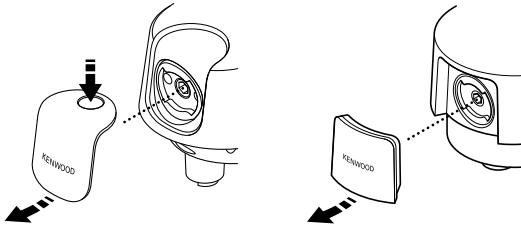
kenwoodworld.com



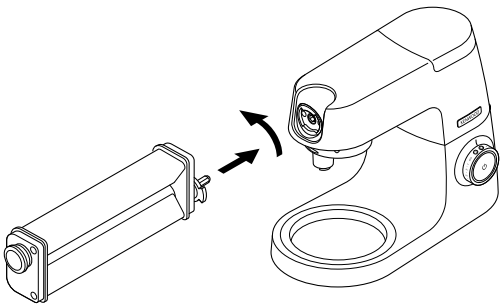
KAX99.AOME



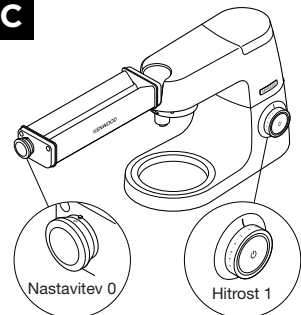
A



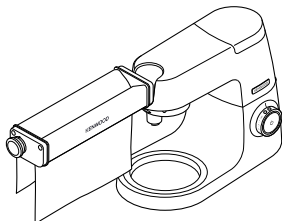
B



C

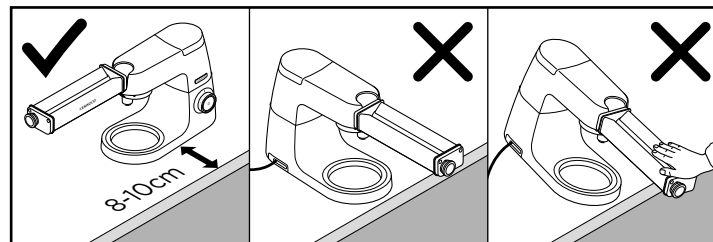


D



Varnostna opozorila

- Pozorno preberite ta navodila in jih shranite za prihodnjo uporabo.
- Odstranite vso embalažo in nalepke.
- Po uporabi ter pred čiščenjem in nameščanjem ali menjavo delov izklopite aparat in izvlecite vtič.
- Delujočega aparata nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Prste držite stran od gibljivih delov in odprtin na nastavku.
- Med valje nikoli ne vstavljajte kovinskih ali ostrih predmetov.
- Nikoli ne uporabljajte poškodovanega nastavka in/ali naprave.
- Pred uporabo tega dodatka vedno zagotovite, da so ohlapni predmeti in oblačila zavarovani.
- Napačna uporaba nastavka lahko privede do poškodb.
- Aparat naj ne deluje blizu roba delovne površine, prav tako ne sme viseti čez delovno površino. Ko je nastavek pritrjen, nanj ne pritiskajte s silo, saj lahko enota postane nestabilna, se prevrne in vas poškoduje.



- Ne premikajte ali dvigujte mešalne glave s pritrjenim nastavkom, saj lahko kuhinjski robot postane nestabilen.
- Dodatna varnostna opozorila so navedena v glavnem priročniku 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 TYPE KVC, KVL in KCC).

Nastavek lahko namestite tudi na kuhinjske aparate KMix, ki imajo izhod za majhno hitrost (TYPE 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.

Popis delov

KAX99.A0ME

- ① Valj XL
- ② Gumb za nastavljanje debeline
- ③ Ščetka za čiščenje

Namestitev

Glejte ilustracije **A** - **B**

- 1 Dvignite pokrov izhoda za nizko hitrost.

- 2 Z nastavkom v prikazanem položaju najдите izhod za nizko hitrost in nastavek obrnite, da se zaskoči.

Uporaba valja XL

Glejte ilustracije **C** - **D**

- 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 v smeri urinega kazalca.
- 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 vrtila).
- 5 Sploščeno testo zvaljajte med valjema in postopek ponovite, dokler ne dobite gladke površine. (To boste lažje dosegli, če boste testo med valjanjem prepognili na pol po širini ali dolžini.)
- 6 Nastavitev gumba postopoma spreminjajte od 0 do 9 in testo vsakokrat zvaljajte med valjema, da dosežete želeno debelino (glejte tabelo debelin za testo).
- Če želite ustvariti širše testo, tega med vsakim valjanjem obrnite za 90 stopinj, da se zapolni širina valja.
- 7 Zvaljano testo razrežite na zelene/obvladljive kose. Uporabite, kot je navedeno.

Tabela debelin za testo		
Nastavitev gumba	Predkuhana debelina * (približno)	Ideje za recept/ uporabe
0	~ 4,8 mm	- Mehčanje testa - Pita kruh
1	~ 3,8 mm	Debeli rezanci
2	~ 3,3 mm	Debeli rezanci
3	~ 2,5 mm	- Testo za lazanjo - Tortilje - Testenine z lečo
4	~ 1,9 mm	- Testo za lazanjo - Ravioli
5	~ 1,5 mm	Tortelini
6	~ 1,2 mm	Tortelini
7	~ 1,0 mm	Tanki rezanci
8	~ 0,8 mm	Vlečeno testo
9	~ 0,6 mm	Vlečeno testo

* Debelina se lahko razlikuje glede na recept.

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.

Vzdrževanje in čiščenje

Ne potopite pod vodo. Nobenega dela ne pomivajte 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 KAX99. AOME).
- Nastavek obrišite z vlažno krpo.

Servisiranje

Samo za britanski trg

Če potrebujete pomoč:

- pri uporabi nastavka,
 - pri servisiranju ali popravilu (med garancijsko dobo ali po njej),
- ☎ pokličite službo za pomoč strankam družbe Kenwood na telefonsko številko **023 9239 2333**. **Pred tem si pripravite številko svojega modela (npr. KAX99. AOME) in kodo datuma (npr. 19C11)**. Nahajata se na zunanji strani škatle nastavka.
- **Nadomestni deli in dodatki**
- ☎ pokličite 0844 557 3653.

Druge države

- Če imate kakršne koli težave z delovanjem aparata, najprej obiščite spletno stran www.kenwoodworld.com.
- Za vaš izdelek velja garancija, ki je v skladu 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 za svojo državo.

- Izdelano v Italiji.

Recepti

(Za vse recepte zmešajte sestavine s pomočjo kavljca za testo)

Osnovno testo za testenine

500 g moke tipa 00 ali navadne moke
4 jajca
 $\frac{1}{2}$ čajne žličke soli
 $\frac{1}{2}$ čajne žličke olja
voda po potrebi

Testenine z lečo

500 g lečine moke
4 jajca
2 žlici olivnega olja
4 žlice vode (in še dodatno, če je treba)

Navodila

- 1 Sestavine dajte v mešalno posodo.
- 2 Mešajte pri hitrosti 1–2 približno 2–3 minute. Če je mešanica presuha, dodajte vodo.
- 3 Mešanico zberemo skupaj in gnetemo z rokami, dokler ne dobimo gladkega testa.
- 4 Za najboljše rezultate testo pokrijemo in pustimo počivati približno 1 uro, preden ga razvaljamo.
- 5 Namestite valj XL in upoštevajte navodila »Uporaba valja XL«.

Vlečeno testo

500 g moke tipa 00
210 ml tople vode
20 g lahkega olivnega olja
5 g soli
riževa moka za posip

Navodila

- 1 Moko, olje in sol dajte v mešalno posodo.
- 2 Mešajte pri hitrosti 1 in postopoma dodajajte vodo, dokler ne dobite čvrstega testa. (Upoštevajte, da morda ne boste potrebovali vse vode.)
- 3 Testo pokrijte in pustite počivati 5 minut, preden ga razvaljate.
- 4 Testo razdelite na 14 kosov. Testo naj bo pokrito, dokler ga ne razvaljamo.
- 5 Vzemite košček testa in ga posujte z riževno moko.
- 6 Namestite valj XL in upoštevajte navodila »Uporaba valja XL«.
- 7 Razvaljano vlečeno testo posujte z riževno moko in do uporabe hranite pokrito.

Tortilje

400 g samovzhajajoče moke

½ čajne žličke soli

250 ml tople vode

3 žlice ekstra deviškega olivnega olja

Navodila

- 1 V merilni posodi zmešajte toplo vodo in olje.
- 2 V mešalno posodo dajte moko in sol.
- 3 Mešajte pri hitrosti 1 in postopoma dodajajte vodo in olje, dokler ne dobite čvrstega in gladkega testa. (Upoštevajte, da morda ne boste potrebovali vse vode.)
- 4 Testo razdelite na 8 kroglic.
- 5 Namestite valj XL in upoštevajte navodila »Uporaba valja XL«.
- 6 Opomba: če želite izdelati okroglo tortiljo, testo vsakič obrnite za približno 45 stopinj, preden gre skozi valja.
- 7 Za pripravo tortilj v ponvi za cvrtje segrejte 1 žlico olja in na vsaki strani pecite 1 minuto, dokler se dvignjena območja ne obarvajo rjavo.

Pita kruh

500 g pšenične bele moke in dodatno za posip

2 x 7 g vrečk instant kvasa

10 g črne kumine (po izbiri)

2 čajni žlički soli

320 ml tople vode

1 žlica olivnega olja

Navodila

- 1 V skledo dodajte vodo in kvas, nato pa še moko, črno kumino, sol in olje.
- 2 Na najnižji hitrosti mešajte 1 minuto, nato pa 9 minut pri hitrosti 1.
- 3 Skledo odstranite iz stroja, pokrijte s kuhinjsko krpo in postavite na toplo mesto, dokler se masa ne podvoji.
- 4 Pečico segrejte na 220 °C. Na srednjo polico postavite pekač.
- 5 Testo preložite na pomokano površino in ga razdelite na 12 delov.
- 6 Vzemite košček testa in ga oblikujte v kroglico, ki jo sploščite in nato potrosite z moko.
- 7 Namestite valj XL in upoštevajte navodila »Uporaba valja XL«.
- 8 Vroč pekač vzemite iz pečice in ga posipajte z moko.
- 9 Pita kruhke položite na pladenj in jih pecite 5–10 minut, dokler se ne obarvajo.
- 10 Prestavite na rešetke in pustite, da se ohladi.