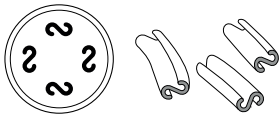
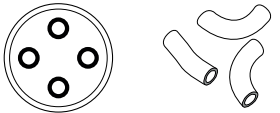


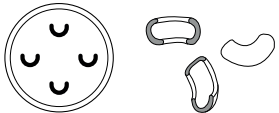
Bigoli (AT910002)



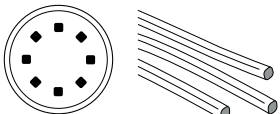
Casarecce (AT910003)



Makaroni Lisci (AT910004)



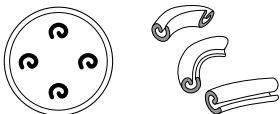
Spaccatelli (AT910005)



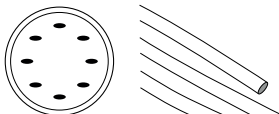
Špageti Quadri (AT910006)



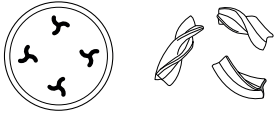
Pappardelle (AT910007)



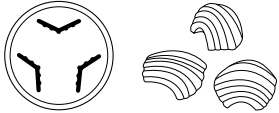
Silatelli (AT910008)



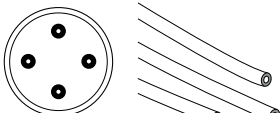
Navadni rezanci (AT910009)



Fuži (AT910010)



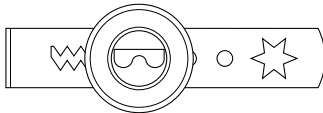
Conchigliette (AT910011)



Bucatini (AT910012)



Orecchiette (AT910013)



Nastavek za piškotke (AT910014)

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

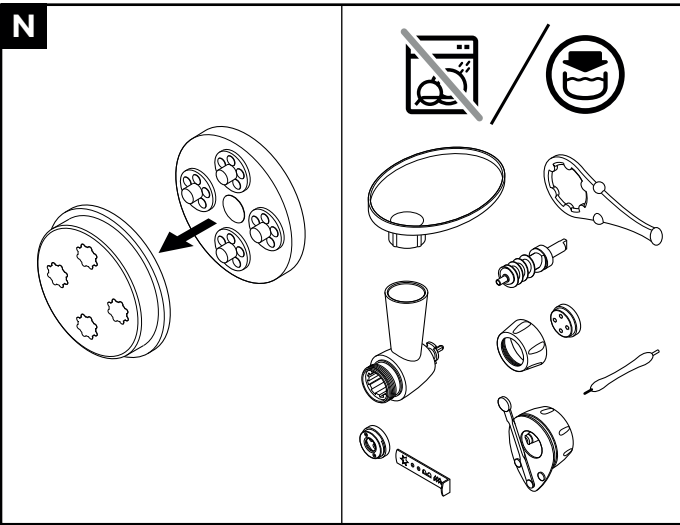
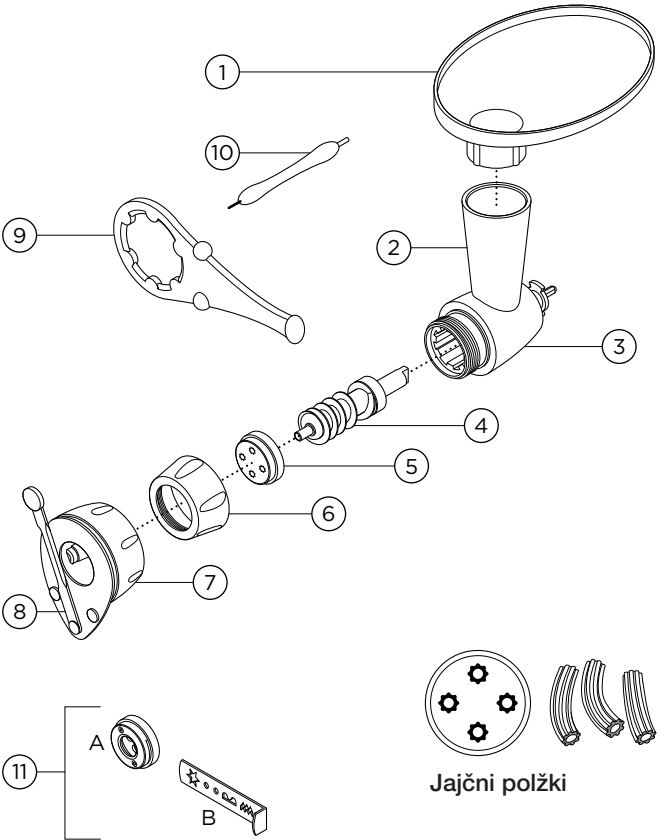
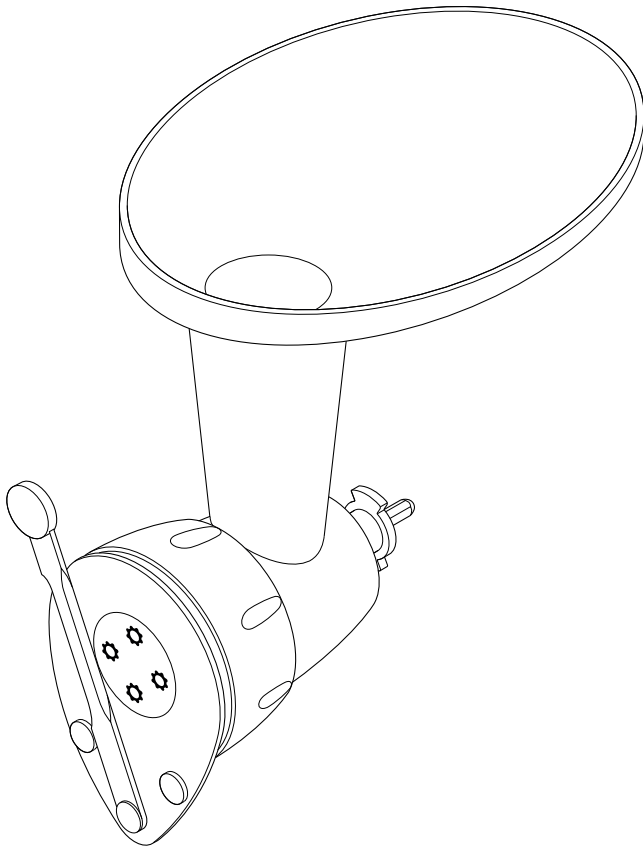
kenwoodworld.com



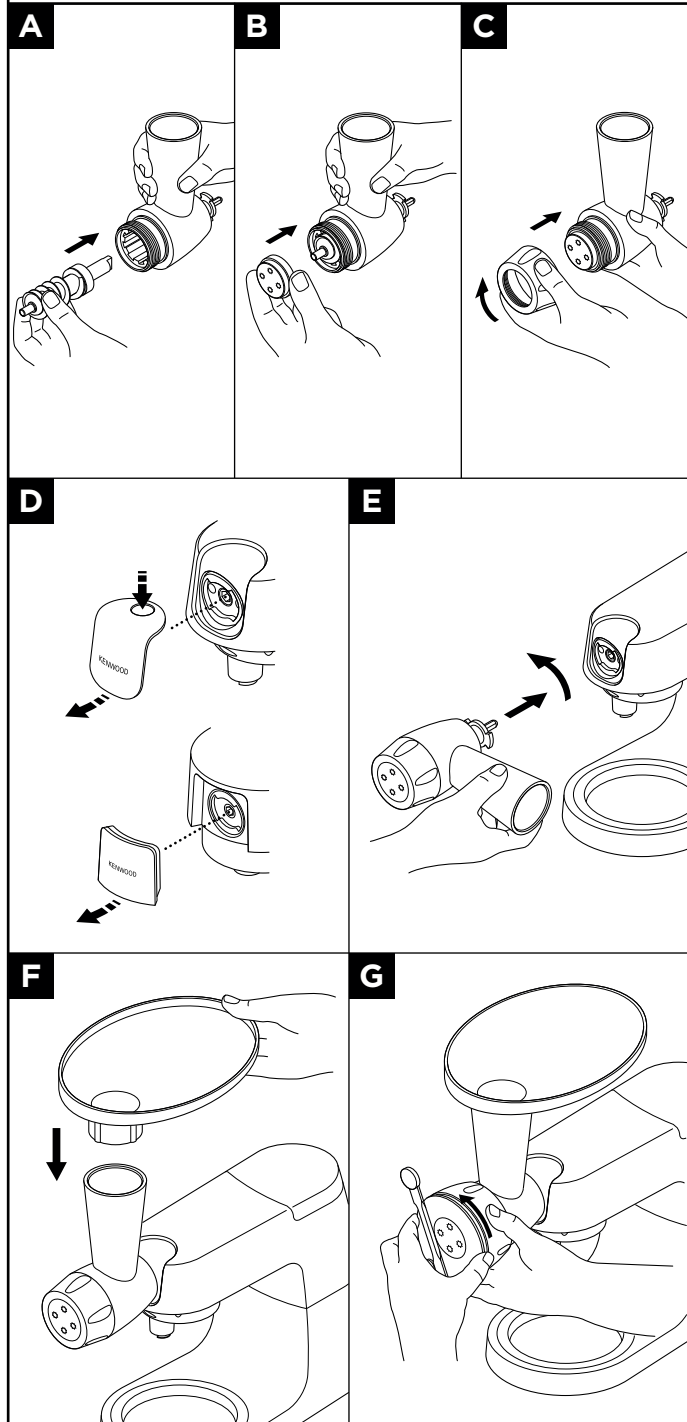
KENWOOD

KAX92.AOME

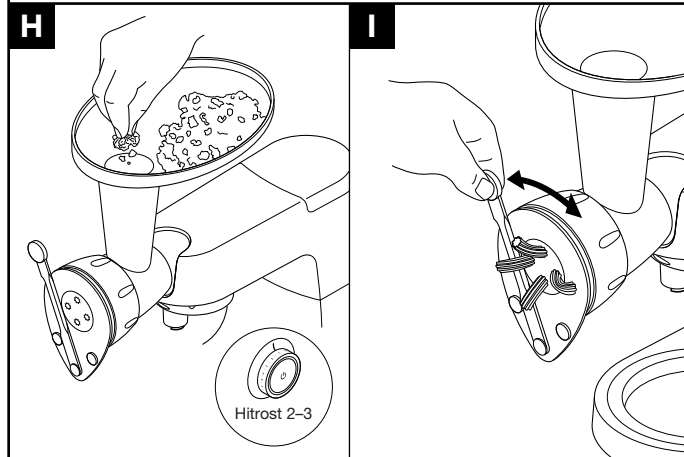
navodila



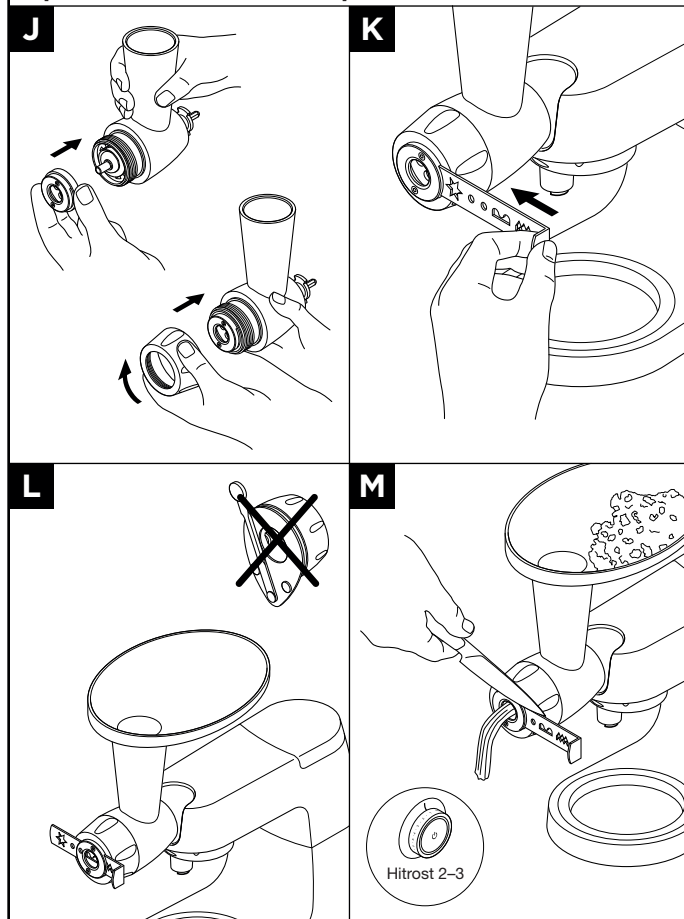
Namestitev nastavka za oblikovanje testenin



Uporaba nastavka za oblikovanje testenin

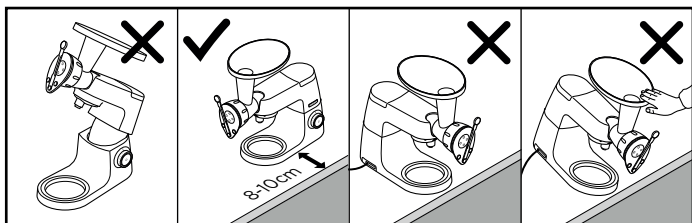


Uporaba nastavka za piškotke



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.
- Če je testo za testenine presuho ali gre prehitro skozi nastavek, lahko poškoduje vaš nastavek za testenine in/ali kuhinjski stroj.
- V dovajalnik ne segajte s prsti ali kakršnimi koli drugimi predmeti, razen s priloženim vijaknim ključem ali potiskalom.
- Za potiskanje testa po dovajalniku uporabljajte samo ročaj za vijakni ključ/potiskalo. In ne pritiskajte preveč.
- Nikoli ne pritrujite ali odstranjajte nastavka za testenine, ko kuhinjski stroj deluje.
- Testo dovajajte v majhnih količinah in enakomerno. Ne dovolite, da se dovajalnik napolni.
- Pri ravnanju ali čiščenju bodite previdni, saj je rezilo rezalnega sklopa ostro.
- Napačna uporaba nastavka lahko privede do poškodb.
- Ne premikajte ali dvigujte mešalne glave s pritrjenim nastavkom, saj lahko kuhinjski robot postane nestabilen.
- 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.



- Dodatna varnostna opozorila so navedena v glavnem priročniku za uporabo vašega kuhinjskega robota.

- Aparat je v skladu z Uredbo (ES) št. 1935/2004 o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živilii.

Ta nastavek KAX92.A0ME ima sistem vijačne priključitve  in je zasnovan tako, da ga lahko namestite na modele najnovejše generacije aparatov Kenwood Chef (aparati serij TYPE KVC, KVL in KCC).

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

- Operite dele: glejte poglavje o čiščenju.

Popis delov

- ① Lijak
- ② Dovajalnik
- ③ Ohišje
- ④ Navoj
- ⑤ Modelček*
- ⑥ Pritrdilna matica
- ⑦ Vpenjalni obroč rezalnega sklopa
- ⑧ Rezilo
- ⑨ Vijačni ključ/potiskalo
- ⑩ Pripomoček za čiščenje
- ⑪ Nastavek za piškotke (naprodaj posebej)
 - A Modelček za piškotke
 - B Pripomoček za oblikovanje piškotkov

*Paketu je priložen modelček za jajčne polčke, ki je prikazan na slikovni strani. Če želite kupiti dodatne modelčke, prikazane na zadnji strani te knjižice, obiščite www.kenwoodworld.com.

Namestitev nastavka za oblikovanje testenin

Glejte ilustracije **A** - **G**

Po želji: za lažjo izdelavo testenin segrejte ohišje, modelček in matico v vroči vodi, nato jih osušite.

A Namestite navoj v ohišje.

B Namestite modelček.

C Namestite pritrdilno matico in jo ročno zategnite. (Ne uporabljajte vijačnega ključa/potiskala, saj je namenjeno le za pomoč pri odstranjevanju).

- Prepričajte se, da je pritrdilna matica skoraj poravnana z ohišjem nastavka.

D Dvignite pokrov izhoda za majhno hitrost.

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

F Namestite lijak.

Rezalni sklop

Po izbiri: Na sestavljeni nastavek za oblikovanje testenin se lahko namestita sklopa za rezanje ⑦ in ⑧, ki pomagata pri rezanju testenin na zelene dolžine.

G Z ročajem rezila, ki je zgoraj, rahlo odvijete vpenjalni obroč. Namestite na pritrdilno matico in po potrebi zavrtite, dokler ni popolnoma nameščen na nastavku. Modelček se mora prilegati sprednji strani sklopa za rezanje.

Držite rob sklopa za rezanje in hkrati zategnite vpenjalni obroč tako, da ga obrnete stran od sebe.

Opomba: Pri nameščanju ali odstranjevanju sklopa za rezanje z eno roko vedno držite rob sklopa, z drugo pa zavrtite vpenjalni obroč.

Podobno mora biti grobim drobtinam ali grobem drobljencu. Delci morajo biti ločeni, če pa jih stisnemo skupaj, morajo tvoriti kepo, ki se sprime.

H Stroj preklopite na hitrost 2–3. Nekaj mešanice dajte v lijak. V dovajalnik vnesite majhno količino mešanice naenkrat. Pred nadaljevanjem počakajte, da se navoj počisti. Če je dovajalnik zamašen, uporabite konec ročaja za vijačni ključ/potiskalo, da mešanico potisnete na navoj (ne uporabljajte drugega kot ročaj za vijačni ključ in ne pritiskajte premočno). Nikoli ne pustite, da se dovajalnik napolni.

I Ko so testenine dovolj dolge, premaknite ročaj na sklopu za rezanje naprej in nazaj, da testenine narežete na želeno dolžino. Če sklop za rezanje ni nameščen, lahko testenine narežete tudi z nožem.

- Če želite zamenjati modelčke, odstranite sklop za rezanje tako, da z eno roko držite rob in zavrtite vpenjalni obroč proti sebi. Odstranite pritrdilno matico (po potrebi jo sprostite z vijačnim ključem/potiskalom) in za kratek čas preklopite na hitrost 1, da izvržete modelček. Odstranite modelček in vse vidne odvečne testenine ter nato namestite želeni modelček. Znova namestite pritrdilno matico in sklop za rezanje.

Opozorilo

Nastavek za oblikovanje testenin se med uporabo segreje – to je normalno in je posledica stiskanja testenin v nastavku.

Uporaba nastavka za oblikovanje testenin

Glejte ilustracije H – I

- **Testo obdelujte s hitrostmi 2–3.**
- Pripravite mešanico testa po priloženem receptu.
- **Mešanica ne sme biti presuha, saj bi lahko pokvarila vaš nastavek za oblikovanje testenin ali stroj.**

Uporaba nastavka za piškotke

Glejte ilustracije **J** - **M**

Pomembno: Pri uporabi nastavka za piškote ne smete namestiti sklopa za rezanje. Z nožem razrežite piškote na želeno dolžino.

- 1 Odstranite nastavek za oblikovanje iz modelčka za piškotke. Nastavek za testenine sestavite z modelčkom za piškotke, pri čemer pazite, da so reže v modelčku na obeh straneh. Pritrdite nastavek na kuhinjski stroj. (Sklop za rezanje ne sme biti nameščen.)
- 2 Nastavek za oblikovanje potisnite v reže na kateri koli strani modelčka in ga premikajte, dokler zelena oblika ni na sredini luknje.
- 3 Nekaj mešanice dajte v lijak. V dovajalnik vnesite majhno količino mešanice naenkrat.
- 4 Z nožem jih narežite na primerne dolžine.

S pripomočkom za čiščenje odstranite vse testenine iz modelčkov. Debelejši konec pripomočka je idealen za čiščenje večjih lukenj na modelčku Makaroni Rigati, medtem ko je tanjši konec primeren za čiščenje drugih modelčkov. Operite v vroči milnici in temeljito posušite.

Navoj

- Ne potaplajte v vodo.
- Obrišite in posušite.

Lijak, matica, ohišje, vijačni ključ, rezalni sklop.

- Odstranite testo in po potrebi operite v vroči milnici, nato pa temeljito osušite.

Vzdrževanje in čiščenje

Nobenega dela ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Odstranite nastavek

- Z eno roko vedno držite rob rezalnega sklopa, zavrtite vpenjalni obroč proti sebi in ga odstranite. Odstranite pritrdilno matico, po potrebi jo sprostite z vijačnim ključem/potiskalom. Odstranite nastavek s stroja in razstavite dele.

Modelčki

- N** Modelčke Makaroni Rigati, Makaroni Lisci in Bucatini je mogoče ločiti, da se lažje očistijo.
- Očistite jih takoj po uporabi, sicer se testenine posušijo in jih je zelo težko odstraniti.

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 **0345 222 0458. Pred tem si pripravite številko svojega modela (npr. KAX92.A0ME) in kodo datuma (npr. 22C11).** 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, se najprej ravnajte po navodilih za odpravljanje težav ali obiščite www.kenwoodworld.com in se šele nato obrnite na službo za pomoč strankam.
- 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 na Kitajskem.

Recept za mešanico za navadne testenine

(Za vse recepte sestavine zmešajte s K-stepalnikom)

Priporočamo uporabo moke tipa 00, če pa je nimate na voljo, uporabite gladko belo moko. Sestavine skrbno odmerite, saj lahko presuha mešanica poškoduje vaš nastavek in/ali kuhinjski stroj. Če pa se iz zmesi naredi krogla testa, je bilo dodane preveč tekočine.

200 g moke tipa 00

100 g stepenih jajc (približno 2 srednje veliki jajci)

Navodila

V skledo dajte moko. Postopoma dodajte stepeno jajce na najmanjši hitrosti, ki jo povečajte na stopnjo 1. Mešajte od 30 do 45 sekund, nato postrgajte. Vklomite in nadaljujte mešanje še približno 30 sekund.

Mešanica mora spominjati na grobe drobtine ali grobo teksturo drobtin. Delci morajo biti ločeni, če pa majhno količino stisnemo skupaj, morajo tvoriti kepo, ki ostane sprimljena.

Priprava testenin z okusom

Testenine z zelišči

Uporabite zgornji recept, vendar stepenemu jajcu dodajte 20 ml opranih in drobno sesekljanih zelišč, kot je peteršilj,

polnozrnato – zamenjajte moko z navadno polnozrnato moko,

verdi – zamenjajte 30 ml stepenega jajca s 30 ml finega pireja špinače.

Testenine brez jajc

200 g moke tipa 00

ščepec soli

25 ml deviškega olivnega olja

približno 100 ml vode

Sledite navodilom za navadne testenine, moki dodajte sol, jajce pa zamenjajte z oljem in vodo.

Japonski ajdovi rezanci Soba

Idealno za ljudi, ki potrebujejo brezglutensko dieto.

300 g ajdove moka

150 g stepenih jajc

Sledite navodilom za navadno mešanico testenin.

Mešanico vstavite skozi nastavek za oblikovanje testenin, opremljen z nastavkom Bigoli, in narežite na primerne dolžine. Kuhajte v vreli vodi.

Rezanci Udon

350 g gladke bele moke

140 ml hladne vode

20 g soli

V vodi mešajte sol, dokler se ne raztopi.

Sledite navodilom za navadne testenine, pri čemer stepeno jajce zamenjajte s slano vodo.

Mešanico vstavite skozi nastavek za oblikovanje testenin, opremljen z nastavkom Bigoli, in narežite na primerne dolžine. V nesoljeni vreli vodi kuhajte približno 5 minut, rezanci morajo biti čvrsti, a mehki. Takoj odcedite in sperite v hladni vodi. Takoj postrezite z omako po lastni izbiri.

Testenine z lečo

250 g lečine moke

100 g stepenih jajc

2 žlici olivnega olja

2 žlici vode

Sledite navodilom za navadne testenine, pri čemer olivnemu olju in vodi dodajte stepeno jajce.

Mešanico vstavite skozi nastavek za oblikovanje testenin, opremljen z nastavkom Makaroni Rigati ali Makaroni Lisci, in narežite na primerne dolžine. Kuhajte v vreli vodi.

Kuhanje testenin

Testenine lahko pred kuhanjem sušite kratek čas – do ene ure pred kuhanjem. To se razlikuje glede na vrsto proizvedenih testenin.

- 1 Posodo do treh četrtin napolnite z vodo in jo zavrite. Dodajte sol po okusu.
 - 2 Dodajte testenine in zavrite z občasnim mešanjem. Kuhajte, dokler testenine niso al dente. Biti morajo mehke, vendar še vedno čvrste na ugriz. To bo okvirno trajalo od 1 do 10 minut, vendar je odvisno od vrste testenin in zelene teksture. Vedno redno preverjajte teksturo, saj se testenine po odstranitvi z ognja še malo kuhajo.
- V vodo nikoli ne dodajajte olja, saj testenine postanejo spolzke, zaradi česar se omaka ne more dobro prijati.

Izbira omake za testenine

Izbira testenin za omako je lahko zelo pomembna. Cevaste oblike ujamejo koščke hrane v gostih omakah, medtem ko dolgi rezanci dobro vpijajo sokove paradižnikovih omak in omak iz morskih sadežev, ne da bi se zmehčali, medtem ko so debelejšje testenine navadno primerne za omake z močnim okusom.

Navadni piškoti

150 g zmehčanega masla

150 g fino mletega sladkorja

2 majhni jajci, stepeni

300 g presejane gladke moke

Maslo in sladkor v skledi stepajte s K-stepalnikom, dokler zmes ni rahla in puhasta. Vmešajte jajce, nato pa vmešajte presejano moko. Ko izberete želeno obliko, mešanico precedite skozi nastavek in narežete na primerne dolžine. Položite na namaščen pekač in pecite v sredini vroče pečice 190 °C, 375 °F, plinska oznaka 5 približno 10 minut ali dokler niso pečeni. Pustite, da se ohladi na rešetki.

Čokoladni piškoti

125 g zmehčanega masla

200 g fino mletega sladkorja

2 majhni jajci, stepeni

250 g navadne moke } presejana
25 g kakava v prahu } skupaj

Sledite navodilom za navadne piškote.

Ko se piškoti ohladijo, jih lahko okrasimo tako, da jih pomočimo v stopljeno čokolado ali posujemo s sladkorjem v prahu.

Navodila za odpravljanje napak

Vprašanje	Odgovor/namig
Videz testenin je grob.	- Nastavki/modelčki so posebej izdelani iz bron. - Značilnost bronastega modelčka je, da testenine dobijo hrapavo površino, ki je zaželena, saj omogoča, da se morebitna spremljajoča omaka prilepi.
Kakovost iztisnjenih testenin se v mešanici razlikuje.	To je normalen pojav, ki ga lahko zmanjšate tako, da:- - poskrbite, da bo zmes že na začetku precej enakomerne konsistence, - enakomerno dodajate mešanico v nastavek za oblikovanje testenin, - se vsa mešanica iztisne v eni seriji, - poskrbite, da se mešanica ne izsuši.
Testenine ne pridejo iz lukenj	- Pred začetkom dela se prepričajte, da so modelčki čisti, saj morebitno posušeno testo v luknjah preprečuje iztiskanje. - Preverite, da dovajalnik ni zamašen. - Testenine lahko s pomočjo vijalnega ključa ali potiskala lažje spravite na navoj.
Modelčke je težko očistiti	- Vedno očistite takoj po uporabi, ne dovolite, da se mešanica posuši na modelčku. - Uporabite priložen pripomoček. Debelejši konec pripomočka je idealen za čiščenje večjih lukenj na modelčku Makaroni Rigati, medtem ko je tanjši konec primeren za čiščenje drugih modelčkov.
Oblike testenin so razcefrane	Včasih so prve iztisnjene testenine rahlo razcefrane. Mešanico za testenine dodajajte enakomerno, poskusite prilagoditi hitrost dodajanja mešanice. Pred uporabo segrejte ohišje, modelček in matico v vroči vodi in jih temeljito osušite.
Modelček se ne prilega navoju	- Preverite, ali je sredinska luknja v modelčku očiščena morebitne suhe mešanice iz prejšnjih preizkusov. - Če med delovanjem menjate modelčke, preverite, ali med modelčkom in navojem ni mešanice, ki bi preprečevala enakomerno prileganje.
Dovajalnik se vedno znova zablokira	- V enakomernem tempu dodajajte majhne količine testenin naenkrat in jih dodajte šele, ko je dovajalnik prost. - Mešanica je premokra. - Mešanico potisnite v dovajalnik s koncem vijalnega ključa/potiskala. (Če odstranite lijak, bo vijalni ključ lahko segel nižje v dovajalnik.) - Mešanico dodajate različno hitro.
Rezalni sklop je težko odstraniti	Nastavek pustite približno 30 minut, da se ohladi.
Rezalni sklop je težko namestiti	Prepričajte se, da je kovinski vpenjalni obroč delno odvit iz plastične notranjosti, preden ga pritisnete na nastavek.