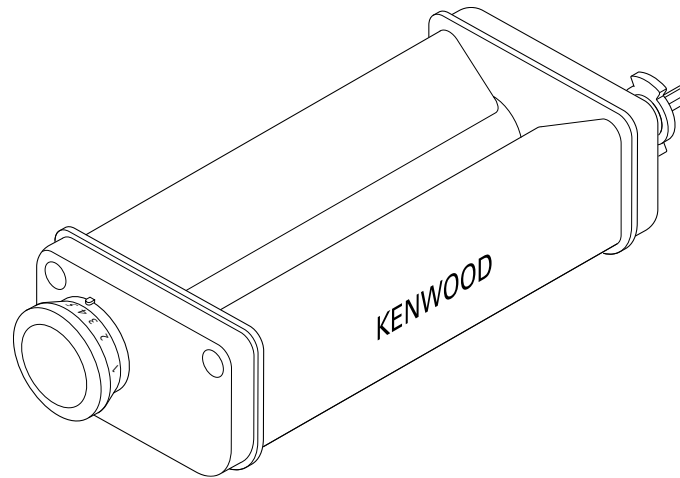


KENWOOD

KAX980ME, KAX981ME,
KAX982ME, KAX983ME,
KAX984ME

Navodila



Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

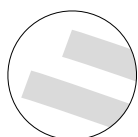
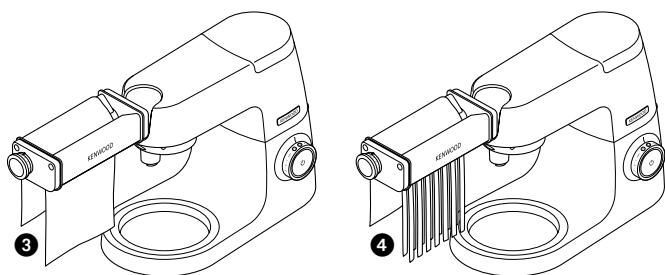
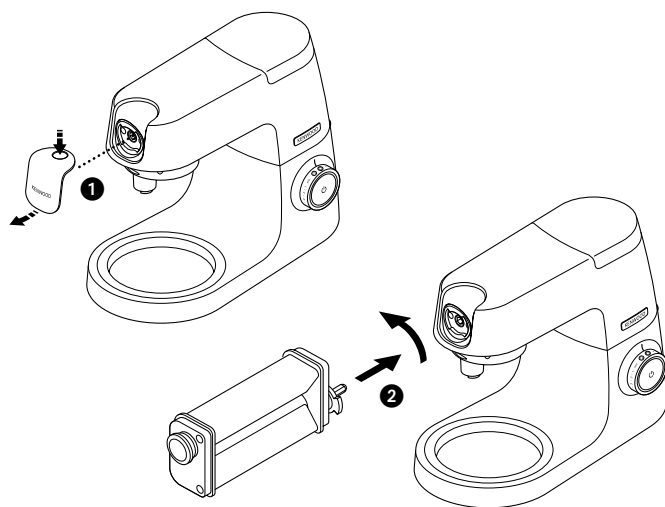
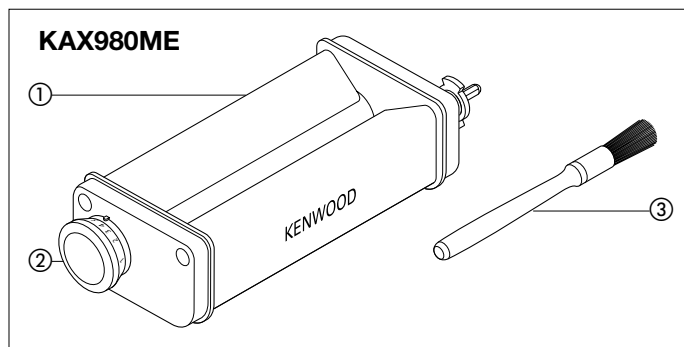
kenwoodworld.com

© Kenwood Ltd 2018

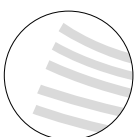


136794/2

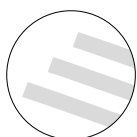




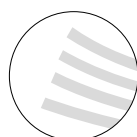
KAX981ME
Fettuccini (6,5 mm)



KAX982ME
Taglionini (1,5 mm)



KAX983ME
Trenette (3,5 mm)



KAX984ME
Špageti (2 mm)

Varnostna opozorila

- Pozorno preberite navodila in jih shranite za prihodnjo uporabo.
- Odstranite vso embalažo in nalepke.
- Napravo izklopite in izključite:
 - pred nameščanjem ali odstranjevanjem delov,
 - ko ni v uporabi,
 - pred čiščenjem.
- Delujoče naprave nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Prste držite stran od gibljivih delov in odprtih na 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 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.

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 valjema in postopek ponavljajte, 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). Priporočamo debelino, ki jo dosežete z nastavitvami od 5 do 7.
- 7 Zvaljano testo razrežite na zelene/obvladljive kose. Uporabite, kot je navedeno.

Popis delov

KAX980ME

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

Namestitev

- 1 Dvignite pokrov izhoda za majhno hitrost .
- 2 Z nastavkom v prikazanem položaju najdete izhod za majhno hitrost in nastavek obrnite, da se zaskoči. .

Tabela debelin

Nastavitev gumba	Debelina 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 poglavja »Namestitve«.
- 3 Zvaljan list testenin vstavite v nastavek za testenine **4** 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 2–4 minute, po okusu.

Čiščenje

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

- Nastavek odstranite iz izhoda za majhno 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

Samo za britanski trg

Če potrebujete pomoč:

- pri uporabi nastavka,
- pri servisiranju ali popravilu (med ali po garancijski dobi),

☎ pokličite službo za pomoč strankam družbe Kenwood na telefonsko številko **023 9239 2333. Pred tem pripravite številko svojega modela (npr. **KAX980ME, KAX981ME, KAX982ME, KAX983ME ali KAX984ME**) in kodo datuma (npr. **18B08**). 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 skladna z vsemi zakonskimi določbami o obstoječih garancijah in potrošniških pravicah v državi, v kateri je bil izdelek kupljen.
- Če vaš izdelek znamke Kenwood ne deluje pravilno ali če 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

2,5 ml (1/2 čajne žličke) soli

2,5 ml (1/2 čajne žličke) olja

voda po potrebi

polnozrnat testenine

500 g polnozrnat moka

4 jajca

2,5 ml (1/2 čajne žličke) soli

2,5 ml (1/2 čajne žličke) olja

voda po potrebi

rožnate testenine

500 g moka tipa 00 ali navadne moka

3 jajca

75 g paradižnikovega pireja

2,5 ml (1/2 čajne žličke) soli

2,5 ml (1/2 čajne 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 presuha. 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.