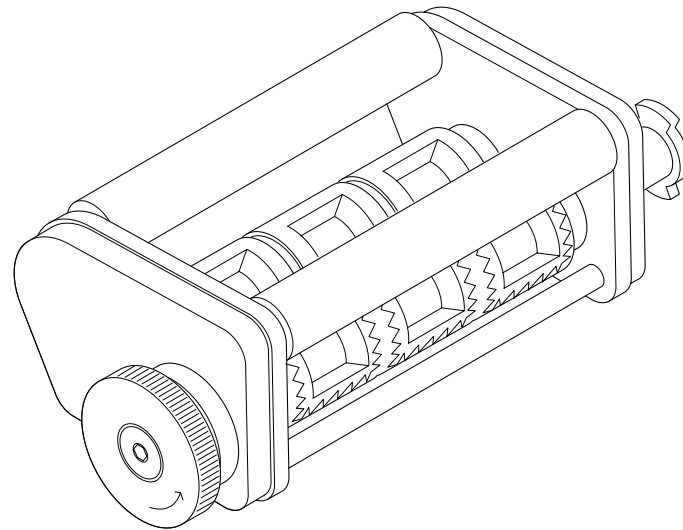


KENWOOD

KAX93.A0ME

navodila



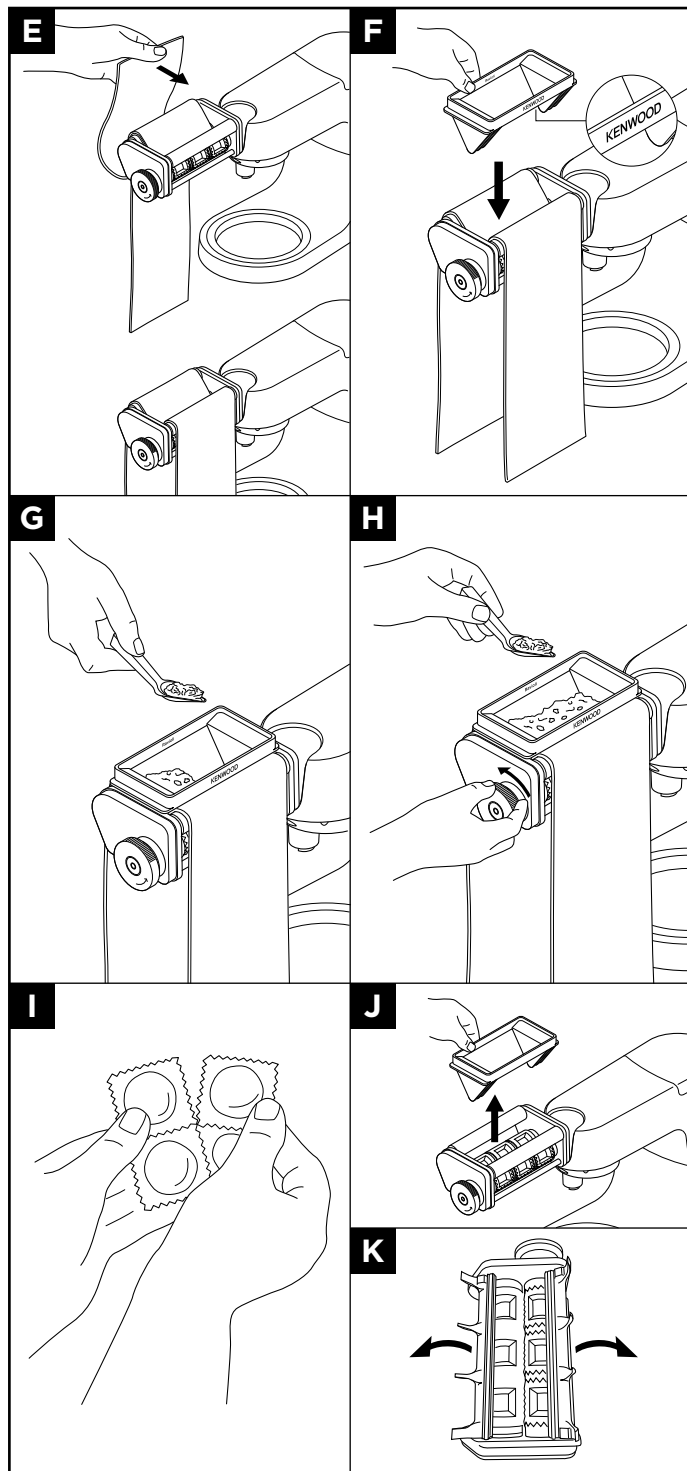
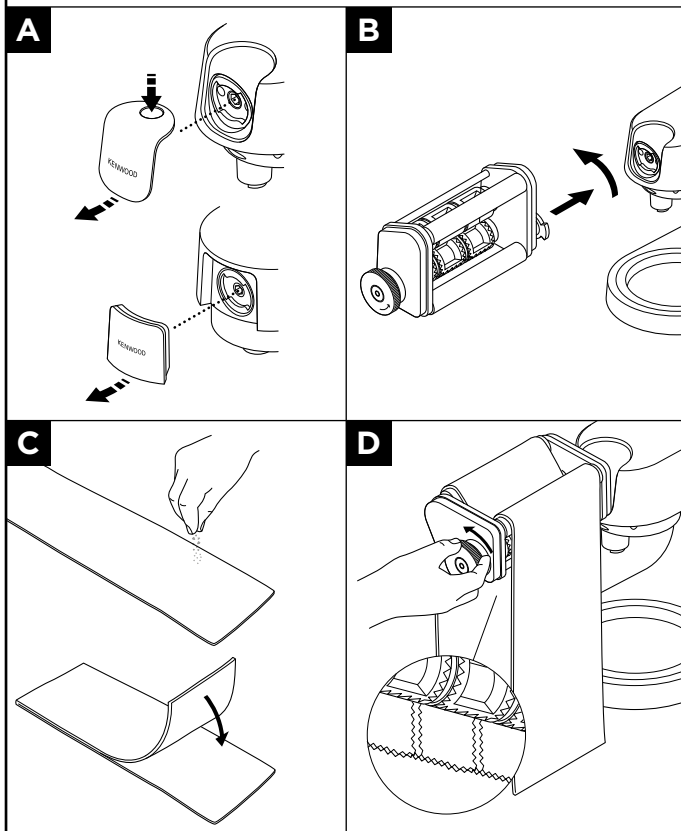
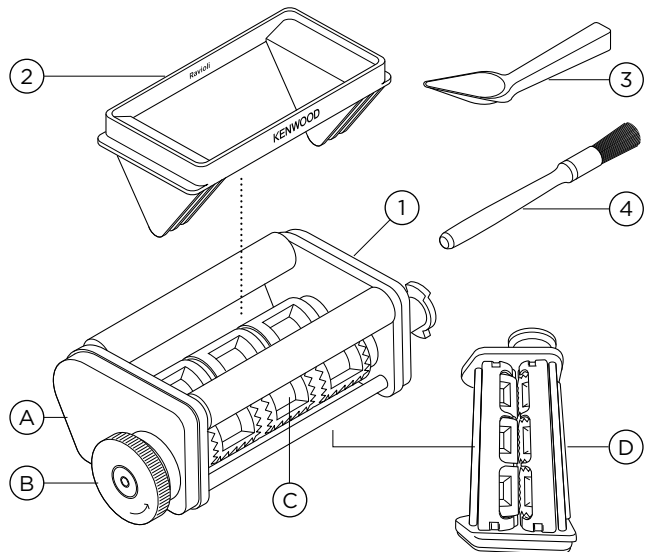
Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

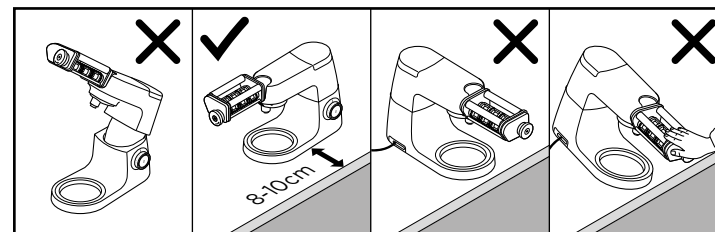


KAX93.AOME



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 pokončni mešalnik 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 pokončni mešalnik postane nestabilen.
- Nikoli ne uporabljajte nepooblaščenih nastavkov.
- Na nastavek za izdelavo raviolov ne postavljajte predmetov.
- Dodatna varnostna opozorila so navedena v glavnem priročniku za uporabo vašega pokončnega mešalnika.

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 pokončne mešalnike KMix, ki imajo izhod za majhno hitrost (TYPE KMX).

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

Če ima vaš pokončni mešalnik 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.

Krtačka za čiščenje

- Ta krtačka ni primerna za uporabo neposredno na živilih. Prosimo, da s to krtačko očistite posušeno testo z nastavka.

Popis delov

KAX93.A0ME

- ① Nastavek za izdelavo raviolov
 - A Glavno ohišje
 - B Izbirnik
 - C Valja
 - D Plastična vodila
- ② Lijak za polnjenje
- ③ Žlica za polnjenje
- ④ Krtačka za čiščenje

Namestitvev

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

- A** Dvignite pokrov izhoda za majhno hitrost.
 - Pred namestitvijo nastavka na stroj odstranite lijak za polnjenje in se prepričajte, da so plastična vodila pritrjena na svoje mesto.
- B** Z nastavkom v prikazanem položaju najdete izhod za nizko hitrost in nastavek obrnite, da se zaskoči.

Uporaba nastavka za izdelavo raviolov

Glejte ilustracije **C** – **I**

Z nastavkom KAX980 razvaljajte testenine.

Testenine razvaljajte z uporabo nastavitve 6, kar ustreza debelini približno 1,2 mm.

Opomba: če za valjanje testenin uporabljate nastavek KAX99. A0, odrežite testo za testenine ustrezne širine. Prepričajte se, da je testo za testenine enako široko kot valja.

- C** Obe strani testa za testenine posujte z moko in ga prepognite na pol.
- D** Zloženi konec testa za testenine vstavite med valja. Obrnite izbirnik za četrtno obrata v nasprotni smeri urinega kazalca, da se testo prestavi skozi valja in da se konec lista testa zatesni. Preverite, ali je testo ujet med valja pod nastavkom.
- E** Ločite oba konca lista testa in vsak list položite čez valja.
- F** Postavite lijak za polnjenje na zgornjo stran lista testa v prikazani smeri in pritisnite navzdol, dokler ne zaslišite klika. Robovi lijaka se morajo dotikati nastavka za raviole.
- G** S priloženo žličko napolnite lijak z 1–2 žlicama izbranega nadeva. Prepričajte se, da je nadev v lijaku enakomerno razporejen, tudi v vogalih. Z žlico nežno pritisnite na nadev.
- H** Počasi obračajte izbirnik v nasprotni smeri urinega kazalca in preverite, ali se list testa z ravioli prosto pretaka skozi dno nastavka. Po potrebi dodajte več nadeva. Raviolo položite na rahlo pomokano površino in pustite, da se sušijo najmanj 10 minut.

- I** Raviolo ločite tako, da jih previdno raztrgate vzdolž perforacije.

Nasveti in namigi

- Različne moke lahko zahtevajo različne količine tekočine. Testo za raviolo mora biti mehko, gladko in nelepljivo. Če je testo preveč lepljivo, po žlicah dodajte moko in mešajte, dokler ne dobite gladkega testa.
- Preden prvič pripravite polnjene raviole, vadite uporabo nastavka, ne da bi vstavili nadev.
- Da se ravioli ne bi prilepili na valje, testo pred vstavljanjem v valje posujte z moko.
- Prepričajte se, da je nadev v lijaku porabljen, preden je dosežen konec lista testa. (Z žlico odstranite odvečen nadev, sicer se lahko nadev nabere na valjih)
- Da se ravioli ne bi odprli in da bi bili enakomerne oblike, poskrbite, da je list testa enakomerne debeline in da je v sredini med valjema.
- Gladki nadevi, ki niso preveč tekoči, se najbolje obnesejo v nastavku za izdelavo raviolov.

Kuhanje raviolov

- 1 Posodo do treh četrtn 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 5 minut, po okusu.

Opomba: Če kuhate sladke raviole, sol nadomestite z 2 žlicama sladkorja.

J & K – Odstranite lijak z nastavka in odprite plastična vodila za lažji dostop do valjev.

Vzdrževanje in čiščenje

Glejte ilustracije J – K

Nastavka za izdelavo raviolov ne potaplajte v vodo.

Za čiščenje nastavka ne uporabljajte nožev ali ostrih predmetov, saj lahko poškodujete nastavek.

Pri čiščenju valjev ne pretakajte kuhinjskih krp ali drugih čistilnih krp skozi valje.

Nastavek za izdelavo raviolov

- Nastavek posujte z moko in ga očistite s priloženo krtačko.

Žlica za polnjenje, lijak za polnjenje

- Operite v topli milnici.

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. KAX93.A0ME) 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 posebej za svojo državo.

- Izdelano v Italiji.

Recepti

Navadno testo za testenine

300 g moke tipa 00

120 g celih jajc

100 g rumenjakov

Čokoladno testo za testenine

275 g moke tipa 00

25 g kakava v prahu

120 g celih jajc

100 g rumenjakov

Navodila

- 1 Sestavine dajte v mešalno posodo vašega pokončnega mešalnika.
- 2 Mešajte s kavljem za testo pri hitrosti 1–2 za 2–3 minute.
- 3 Mešanico zberemo skupaj in gnetemo z rokami, dokler ne dobimo gladkega testa.
- 4 Za najboljše rezultate testo zavijte v folijo za živila in pustite počivati 20 minut.
- 5 Testo razvaljajte z nastavkom KAX980/KAX99.A0ME na nastavitev 6.

Nadev iz špinače in rikote

250 g rikota sira

50 g parmezana (naribanega)

100 g sveže špinače

Navodila

- 1 Špinačo poparite v ponvi za cvrtje. Ko je poparjena, jo osušite s kuhinjsko krpo.
- 2 Špinačo drobno sesekljajte.
- 3 Špinačo, rikoto in parmezan dajte v skledo in dobro premešajte, da dobite gladek nadev.

Opomba:

- Za najboljše rezultate predelajte nadev z multipraktikom in mešajte 60 sekund.

Nadev iz čokolade in pomaranče

250 g rikota sira

20 g kakava v prahu

20 g sladkorja v prahu

20 g fino naribane temne čokolade

Lupinico 1 pomaranče

Navodila

- 1 Sestavine dajte v skledo in jih zmešajte do gladkega.